LAMPIRAN

LAMPIRAN 1
NASKAH PENJELASAN PENELITIAN

Analisis Mutu *Cookies* Laktogenik Berbasis Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) untuk Ibu Menyusui

Saya Ulfah Nurul Hikmah, mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Saat ini akan melakukan penelitian tentang “Analisis Mutu *Cookies* Laktogenik Berbasis Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) untuk Ibu Menyusui”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik (warna, aroma, tekstur, rasa, dan *overall*) pada *cookies* laktogenik dan mengetahui nilai gizi (protein, lemak, dan karbohidrat) dan vitamin B1 *cookies* laktogenik dari tepung kacang hijau dan tepung daun kelor.

Sampel dalam penelitian ini adalah 3 seri sampel dan masing-masing seri terdiri dari 3 sampel *cookies* dari formulasi tepung kacang hijau dan tepung daun kelor yang berbeda. *Cookies* selanjutnya diuji mutunya dengan metode uji mutu tingkat kesukaan. Uji mutu tingkat kesukaan melibatkan 30 orang panelis agak terlatih yang bersedia mengikuti penelitian. Uji cita rasa yang dilakukan adalah uji mutu kesukaan dengan 7 skala mutu kesukaan untuk masing-masing paremater warna, aroma, rasa, tekstur dan *overall*. Uji mutu kesukaan ini membutuhkan waktu sekitar 20 menit untuk setiap panelis. Penilaian dilakukan satu kali ulangan saja.

Saudara/i akan menilai warna, aroma, rasa, tekstur dan *overall cookies*. Panelis yang ikut serta dalam penelitian ini adalah panelis yang berbadan sehat, tidak sedang flu dan batuk, tidak sedang sakit gigi, tidak mengalami gangguan emosi, tidak merokok, tidak minum kopi 60 menit sebelum uji mutu cita rasa, tidak dalam keadaan kenyang ataupun lapar dan sudah pernah mempelajari sifat sensori produk pangan. Jika Saudara/i memiliki riwayat alergi terhadap tepung kacang hijau, susu, dan

telur ayam tidak disarankan mengikuti penelitian ini. Jika Saudara/i mengalami hal-hal yang tidak diinginkan selama mengikuti penelitian, peneliti bertanggung jawab penuh dalam menyelesaikan permasalahan yang terjadi.

Manfaat yang diperoleh oleh panelis adalah panelis dapat mengenal produk baru yang memiliki efek laktogenik khusus bagi ibu menyusui serta nilai gizi makro dan nilai vitamin B1 yang baik. Selain itu panelis dapat meningkatkan keahliannya dalam melakukan cita rasa suatu produk. Partisipasi Saudara/i bersifat sukarela tanpa paksaan dan bila tidak berkenan dapat menolak, atau sewaktu-waktu dapat mengundurkan diri tanpa sanksi apapun. Sebagai tanda terimakasih akan diberikan bingkisan berupa cinderamata.

Selama ikut dalam penelitian ini, setiap informasi dan data penelitian ini akan diperlakukan secara rahasia sehingga tidak memungkinkan untuk diketahui oleh orang lain. Semua data tidak akan dihubungkan dengan Saudara/i. Apabila Saudara/i memerlukan penjelasan lebih lanjut mengenai penelitian ini, dapat menghubungi a.n Ulfah Nurul Hikmah, email : ulfahnurul33@gmail.com

LAMPIRAN 2
PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN (SPS)
INFORMED CONSENT

Saya bertanda tangan dibawah ini telah membaca dan mendapat penjelasan tentang penelitian ini. Saya memahami penelitian ini dan bersedia berpartisipasi dalam penelitian:

"Analisis Mutu *Cookies* Laktogenik Berbasis Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) untuk Ibu Menyusui"

Nama Responden	Hari dan Tanggal	Tanda Tangan
Nama Saksi	Hari dan Tanggal	Tanda Tangan

LAMPIRAN 3
FORMULIR UJI HEDONIK

Nama Produk : ***Cookies* Laktogenik (Tepung Kacang Hijau dan Tepung Daun Kelor)**

Nama Panelis :

Hari/ Tanggal :

Intruksi :

1. Dihadapan saudara telah disajikan 3 macam sampel. Cicipi sampel dari kiri ke kanan secara bergantian. Netralkan degan air putih sebelum Saudara mencicipi sampel berikutnya. **Jangan bandingkan antar sampel!**
2. Lakukan pengujian tingkat kesukaan Saudara terhadap parameter organoleptik rasa, aroma, warna, dan tekstur *overall* (keseluruhan) dengan memberikan tada checklist **(√)** pada kolom yang sesuai dengan penilaian Saudara.

Kriteria Warna

Penilaian	Kode Sampel		
	817	589	690
1. Sangat tidak suka			
2. Tidak suka			
3. Agak tidak suka			
4. Netral			
5. Agak suka			
6. Suka			
7. Sangat suka			

Kriteria Rasa

Penilaian	Kode Sampel		
	817	589	690
1. Sangat tidak suka			
2. Tidak suka			
3. Agak tidak suka			
4. Netral			
5. Agak suka			
6. Suka			
7. Sangat suka			

Kriteria Aroma

Penilaian	Kode Sampel		
	817	589	690
1. Sangat tidak suka			
2. Tidak suka			
3. Agak tidak suka			
4. Netral			
5. Agak suka			
6. Suka			
7. Sangat suka			

Kriteria Tekstur

Penilaian	Kode Sampel		
	817	589	690
1. Sangat tidak suka			
2. Tidak suka			
3. Agak tidak suka			
4. Netral			
5. Agak suka			
6. Suka			
7. Sangat suka			

Overall

Penilaian	Kode Sampel		
	817	**589**	**690**
1. Sangat tidak suka			
2. Tidak suka			
3. Agak tidak suka			
4. Netral			
5. Agak suka			
6. Suka			
7. Sangat suka			

Saran/Komentar : ……..

……..

……..

LAMPIRAN 4
HASIL UJI *SHAPIRO WILK*

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Warna	90	100.0%	0	0.0%	90	100.0%
Aroma	90	100.0%	0	0.0%	90	100.0%
Rasa	90	100.0%	0	0.0%	90	100.0%
Tekstur	90	100.0%	0	0.0%	90	100.0%
Overall	90	100.0%	0	0.0%	90	100.0%

Descriptives

			Statistic	Std. Error
Warna	Mean		4.97	.126
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	4.72	
		Upper Bound	5.22	
	5% Trimmed Mean		4.99	
	Median		5.00	
	Variance		1.426	
	Std. Deviation		1.194	
	Minimum		2	
	Maximum		7	
	Range		5	
	Interquartile Range		2	
	Skewness		-.299	.254
	Kurtosis		-.335	.503

Aroma	Mean		4.58	.155
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	4.27	
		Upper Bound	4.89	
	5% Trimmed Mean		4.59	
	Median		5.00	
	Variance		2.157	
	Std. Deviation		1.469	
	Minimum		2	
	Maximum		7	
	Range		5	
	Interquartile Range		3	
	Skewness		-.254	.254
	Kurtosis		-1.085	.503
Rasa	Mean		5.31	.145
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	5.02	
		Upper Bound	5.60	
	5% Trimmed Mean		5.40	
	Median		6.00	
	Variance		1.880	
	Std. Deviation		1.371	
	Minimum		2	
	Maximum		7	
	Range		5	
	Interquartile Range		1	
	Skewness		-.905	.254
	Kurtosis		.306	.503
Tekstur	Mean		5.40	.121
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	5.16	
		Upper Bound	5.64	
	5% Trimmed Mean		5.48	
	Median		6.00	
	Variance		1.321	
	Std. Deviation		1.149	
	Minimum		2	
	Maximum		7	
	Range		5	
	Interquartile Range		1	
	Skewness		-.793	.254
	Kurtosis		.893	.503

Overall	Mean		5.28	.129
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	5.02	
		Upper Bound	5.53	
	5% Trimmed Mean		5.36	
	Median		6.00	
	Variance		1.506	
	Std. Deviation		1.227	
	Minimum		2	
	Maximum		7	
	Range		5	
	Interquartile Range		2	
	Skewness		-.887	.254
	Kurtosis		.376	.503

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov[a]			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Warna	.189	90	.000	.928	90	.000
Aroma	.189	90	.000	.909	90	.000
Rasa	.226	90	.000	.874	90	.000
Tekstur	.210	90	.000	.887	90	.000
Overall	.289	90	.000	.854	90	.000

a. Lilliefors Significance Correction

LAMPIRAN 5

HASIL UJI *KRUSKAL WALLIS*

1. WARNA

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank
Warna	F1_817	30	56.05
	F2_589	30	45.58
	F3_690	30	34.87
	Total	90	

Test Statistics[a,b]

	Warna
Chi-Square	10.530
df	2
Asymp. Sig.	.005

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

2. AROMA

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank
Aroma	F1_817	30	54.47
	F2_589	30	42.43
	F3_690	30	39.60
	Total	90	

Test Statistics[a,b]

	Aroma
Chi-Square	5.742
df	2
Asymp. Sig.	.057

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

3. RASA

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank
Rasa	F1_817	30	55.50
	F2_589	30	40.73
	F3_690	30	40.27
	Total	90	

Test Statistics[a,b]

	Rasa
Chi-Square	7.071
df	2
Asymp. Sig.	.029

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

4. TEKSTUR

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank
Tekstur	F1_817	30	54.72
	F2_589	30	44.38
	F3_690	30	37.40
	Total	90	

Test Statistics[a,b]

	Tekstur
Chi-Square	7.242
df	2
Asymp. Sig.	.027

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

5. *OVERALL*

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank
Overall	F1_817	30	57.20
	F2_589	30	44.78
	F3_690	30	34.52
	Total	90	

Test Statistics[a,b]

	Overall
Chi-Square	12.828
Df	2
Asymp. Sig.	.002

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

LAMPIRAN 6

HASIL UJI *MANN-WHITNEY*

1. Warna

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	F1_817	30	34.45	1033.50
	F2_589	30	26.55	796.50
	Total	60		

Test Statistics[a]

	Warna
Mann-Whitney U	331.500
Wilcoxon W	796.500
Z	-1.828
Asymp. Sig. (2-tailed)	**.068**

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	F1_817	30	37.10	1113.00
	F3_690	30	23.90	717.00
	Total	60		

Test Statistics[a]

	Warna
Mann-Whitney U	252.000
Wilcoxon W	717.000
Z	-3.000
Asymp. Sig. (2-tailed)	**.003**

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	F2_589	30	34.53	1036.00
	F3_690	30	26.47	794.00
	Total	60		

Test Statistics[a]

	Warna
Mann-Whitney U	329.000
Wilcoxon W	794.000
Z	-1.866
Asymp. Sig. (2-tailed)	**.062**

a. Grouping Variable: Perlakuan

2. Rasa

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Rasa	F1_817	30	35.68	1070.50
	F2_589	30	25.32	759.50
	Total	60		

Test Statistics[a]

	Rasa
Mann-Whitney U	294.500
Wilcoxon W	759.500
Z	-2.405
Asymp. Sig. (2-tailed)	**.016**

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Rasa	F1_817	30	35.32	1059.50
	F3_690	30	25.68	770.50
	Total	60		

Test Statistics[a]

	Rasa
Mann-Whitney U	305.500
Wilcoxon W	770.500
Z	-2.226
Asymp. Sig. (2-tailed)	.026

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Rasa	F2_589	30	30.92	927.50
	F3_690	30	30.08	902.50
	Total	60		

Test Statistics[a]

	Rasa
Mann-Whitney U	437.500
Wilcoxon W	902.500
Z	-.190
Asymp. Sig. (2-tailed)	**.849**

a. Grouping Variable: Perlakuan

3. Tekstur

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	F1_817	30	33.77	1013.00
	F2_589	30	27.23	817.00
	Total	60		

Test Statistics[a]

	Tekstur
Mann-Whitney U	352.000
Wilcoxon W	817.000
Z	-1.516
Asymp. Sig. (2-tailed)	**.130**

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	F1_817	30	36.45	1093.50
	F3_690	30	24.55	736.50
	Total	60		

Test Statistics[a]

	Tekstur
Mann-Whitney U	271.500
Wilcoxon W	736.500
Z	-2.761
Asymp. Sig. (2-tailed)	**.006**

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	F2_589	30	32.65	979.50
	F3_690	30	28.35	850.50
	Total	60		

Test Statistics[a]

	Tekstur
Mann-Whitney U	385.500
Wilcoxon W	850.500
Z	-.993
Asymp. Sig. (2-tailed)	**.321**

a. Grouping Variable: Perlakuan

4. *Overall*

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Overall	F1_817	30	34.77	1043.00
	F2_589	30	26.23	787.00
	Total	60		

Test Statistics[a]

	Overall
Mann-Whitney U	322.000
Wilcoxon W	787.000
Z	-2.083
Asymp. Sig. (2-tailed)	**.037**

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Overall	F1_817	30	37.93	1138.00
	F3_690	30	23.07	692.00
	Total	60		

Test Statistics[a]

	Overall
Mann-Whitney U	227.000
Wilcoxon W	692.000
Z	-3.527
Asymp. Sig. (2-tailed)	**.000**

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Overall	F2_589	30	34.05	1021.50
	F3_690	30	26.95	808.50
	Total	60		

Test Statistics[a]

	Overall
Mann-Whitney U	343.500
Wilcoxon W	808.500
Z	-1.639
Asymp. Sig. (2-tailed)	**.101**

a. Grouping Variable: Perlakuan

LAMPIRAN 7

HASIL PERHITUNGAN NILAI GIZI *COOKIES* LAKTOGENIK

a. Formula 1 (96% tepung kacang hijau : 4% tepung daun kelor)

Bahan	Berat (g)	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Vit. B1 (g)
Tepung kacang hijau	240	1800	108	12	312	1,08
Tepung daun kelor	10	20,5	2,71	0,23	3,82	0,26
Margarin	175	920,5	1,05	103,5475	0	17,5
Cokelat putih	20	114,8	1,5	7	10,24	0,12
Kuning telur	30	106,5	4,89	9,57	0,21	0,081
Susu skim	30	92,4	8,1	0	17,4	0,462
Gula halus	150	591	0	0	141	0
Tepung maizena	20	68,2	0,06	0	17	0
Vanili	5	0	0	0	0	0
Baking powder	2	0	0	0	0	0
Jumlah	**682**	**3713,90**	**126,31**	**132,35**	**501,67**	**19,50**
Berat Cookies 620 gram (1 formula = 60 cookies @10 gram)						
***Coookies* per sajian (50 g)**		**309,49**	**10,52**	**11,02**	**41,80**	**1,62**
Kebutuhan		**2580**	**80**	**67,2**	**405**	**1,5**
% Pemenuhan produk per hari		**12%**	**13%**	**16%**	**10%**	**108%**

b. Formula 2 (94% tepung kacang hijau : 6% tepung daun kelor)

Bahan	Berat (g)	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Vit. B1 (g)
Tepung kacang hijau	235	1762,5	105,75	11,75	305,5	1,0575
Tepung daun kelor	15	30,75	4,065	0,345	5,73	0,39
Margarin	175	920,5	1,05	103,5475	0	17,5
Cokelat putih	20	114,8	1,5	7	10,24	0,12
Kuning telur	30	106,5	4,89	9,57	0,21	0,081
Susu skim	30	92,4	8,1	0	17,4	0,462
Gula halus	150	591	0	0	141	0
Tepung maizena	20	68,2	0,06	0	17	0
Vanili	5	0	0	0	0	0
Baking powder	2	0	0	0	0	0
Jumlah	**682**	**3686,65**	**125,42**	**132,21**	**497,08**	**19,61**
Berat *Cookies* 620 gram (1 formula = 60 cookies @10 gram)						
***Cookies* per sajian (50 g)**		**299,01**	**10,45**	**11,02**	**39,37**	**1,63**
Kebutuhan		**2580**	**80**	**67,2**	**405**	**1,5**
% Pemenuhan produk per hari		**12%**	**13%**	**16%**	**10%**	**109%**

c. Formula 3 (92% tepung kacang hijau : 8% tepung daun kelor)

Bahan	Berat (g)	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Vit. B1 (g)
Tepung kacang hijau	230	1725	103,5	11,5	299	1,035
Tepung daun kelor	20	41	5,42	0,46	7,64	0,52
Margarin	175	920,5	1,05	103,5475	0	17,5
Cokelat putih	20	114,8	1,5	7	10,24	0,12
Kuning telur	30	106,5	4,89	9,57	0,21	0,081
Susu skim	30	92,4	8,1	0	17,4	0,081
Gula halus	150	591	0	0	141	0
Tepung maizena	20	68,2	0,06	0	17	0
Vanili	5	0	0	0	0	0
Baking powder	2	0	0	0	0	0
Jumlah	**682**	**3659**	**124,52**	**132,08**	**492,49**	**19,34**
Berat *Cookies* 600 gram (1 formula = 60 *cookies* @10 gram)						
***Cookies* per sajian (50 g)**		**296,74**	**10,38**	**11,01**	**39,08**	**1,61**
Kebutuhan		**2580**	**80**	**67,2**	**405**	**1,5**
% Pemenuhan produk per hari		**12%**	**13%**	**16%**	**10%**	**107%**

LAMPIRAN 8

HASIL ANALISIS PROKSIMAT DAN ANALISIS VITAMIN B1

Kementerian Perindustrian
REPUBLIK INDONESIA

BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN INDUSTRI
BALAI BESAR INDUSTRI AGRO
Center for Agro-Based Industry
LABORATORIUM PENGUJI
Jalan Ir. H. Juanda No. 11, Bogor 16122
Telp. (0251) 8324068, 8323339 Fax. (0251) 8323339

KAN
Komite Akreditasi Nasional
LP-057-IDN

Kepada :
To Ulfah Nurul Hikmah
Politekes Kemenkes Bandung
Jl. Air Tanjung No. 80 RT. 003 RW. 004
Telagasari Hawalu Kota Tasikmalaya

LAPORAN HASIL UJI
REPORT OF ANALYSIS

Nomor Seri *Serial Number*	: 2082/BPPI/BBIA/LHU.1/IV/2021
Nomor Analisis *Analysis Number*	: 2069
Tanggal Penerbitan *Date of Issue*	: 14 April 2021
Halaman *Page*	: 1 dari 2 *of*
IDENTITAS CONTOH *Sample Indentity*	
Nama Contoh *Sample Name*	: Cookies (Tepung Kacang Hijau dan Tepung Daun Kelor)
Merek *Brand*	:
Keterangan Contoh *Description of sample*	: Dikemas dalam plastik tidak berlabel
Nomor BAPC *Sampling Report Number*	:
Tanggal Pengambilan Contoh *Date of Sampling*	:
TANGGAL PENERIMAAN *Date of Sample*	: 22 Maret 2021
TANGGAL PELAKSANAAN *Date of Analysis*	: 26 Maret 2021 - 05 April 2021
JENIS PENGUJIAN *Type of Analysis*	: Kimia
HASIL PENGUJIAN *Result of Analysis*	: Terlampir

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik

Laporan Hasil Uji ini hanya berlaku untuk contoh tersebut diatas. Laporan Hasil Uji tidak boleh digandakan kecuali seluruhnya
Report of Analysis relate only to sample analyzed. Report of Analysis shall not be reproduced except in full

F.7.8.3 Ed/Rev : 3/0

HASIL PENGUJIAN

Result of Analysis

Nomor : 2082/BPPI/BBIA/LHU.1/IV/2021
Number

Nomor Analisis : 2069
Analysis Number

Halaman : 2 dari 2
Page *of*

Parameter	Satuan	Hasil	Metode Uji / Teknik
Air	%	2,91	SNI 01-2891-1992, butir 5.1
Abu	%	8,46	SNI 01-2891-1992, butir 6.1
Protein (N x 6,25)	%	10,8	SNI 01-2891-1992, butir 7.1
Lemak	%	24,6	SNI 01-2891-1992, butir 8.2
Karbohidrat	%	53,2	IK 7.2.3 (Cara Perhitungan)
Vitamin B_1 (Thiamin)	mg/kg	24,2	MUI/INST/7 (HPLC)

Deputi Manajer Teknis Pengujian I
Deputy Manager of Testing Laboratories I

Ditandatangani secara elektronik menggunakan Sertifikat Elektronik yang diterbitkan BSrE
Electronically signed using Electronic Certificate issued by BSrE

Erna Febriyanti, S.T, M.Si
NIP. 198102042005022001

Laporan Hasil Uji ini hanya berlaku untuk contoh tersebut diatas. Laporan Hasil Uji tidak boleh digandakan kecuali seluruhnya
Report of Analysis relate only to sample analyzed. Report of Analysis shall not be reproduced except infull

LAMPIRAN 9

ANALISIS HARGA JUAL PRODUK

No	Bahan	Jumlah	Harga Satuan (kg/liter/bks)		Per Formula	
1.	Tepung kacang hijau	240	Rp	117.500	Rp	28.200
2.	Tepung daun kelor	10	Rp	95.000	Rp	950
3.	Margarin	175	Rp	55.000	Rp	9.625
4.	Cokelat putih	20	Rp	80.000	Rp	1.600
5.	Kuning telur	30	Rp	25.000	Rp	750
6.	Susu skim	30	Rp	216.000	Rp	6.480
7.	Gula halus	150	Rp	12.000	Rp	1.800
8.	Tepung maizena	20	Rp	32.000	Rp	640
9.	Vanili	5	Rp	2.500	Rp	13
10.	*Baking powder*	2	Rp	122.222	Rp	244
11.	Toples plastik (200 g)	2	Rp	2.000	Rp	4.000
Jumlah harga 1 resep					**Rp**	**54.302**
Harga dalam 80 g/ *Food Cost* (40%)					Rp	6.370
Biaya O*verhead* (20%)					Rp	1.592
Labor cost (24%)					Rp	1.911
Unit Cost (Food Cost + Overhead + Labor Cost)					Rp	11.465
Profit (16%)					Rp	1.834
Harga Jual					**Rp**	**10.640**

LAMPIRAN 10

DOKUMENTASI

PROSEDUR PEMBUATAN *COOKIES* LAKTOGENIK

Bahan Formula F1

Bahan Formula 2

Bahan Formula 3

Pembuatan adonan dengan metode krim

Proses pencampuran adonan

Proses penimbangan adonan *cookies*

Proses pencetakan *cookies*

Proses pengovenan *cookies* dengan suhu 110ºC selama 30 menit

F1 (tepung kacang hijau 96% : tepung daun kelor 4%)

F2 (tepung kacang hijau 94% : tepung daun kelor 6%)

F3 (tepung kacang hijau 92% : tepung daun kelor 8%)

1 porsi *cookies* Laktogenik per 80 g (8 keping *cookies*)

PROSEDUR UJI ORGANOLEPTIK

Google form uji organoleptik

Penilaian uji organoleptik

Penilaian uji organoleptik