

LAMPIRAN 1

NASKAH PENJELASAN PENELITIAN

Pengaruh Formulasi Tepung Kedelai (*Glycine max (L.) Merr*) dan Tepung Jali (*Coix lacryma-jobi L.*) Terhadap Kualitas *Cookies* Sebagai Makanan Selingan Bagi Ibu Hamil Dengan *Hiperemesis Gravidarum Grade 1*

Penelitian ini berjudul “Pengaruh Formulasi Tepung Kedelai (*Glycine max (L.) Merr*) dan Tepung Jali (*Coix lacryma-jobi*) Terhadap Kualitas *Cookies* Sebagai Makanan Selingan Bagi Ibu Hamil Dengan *Hiperemesis Gravidarum Grade 1*”. Desain penelitian yang digunakan, yaitu studi eksperimental dengan 3 formulasi tepung kedelai dan tepung jali, yaitu 30%:70%, 40%:60%, 50%:50%. *Cookies* ini akan diuji organoleptik oleh panelis agak terlatih sebanyak 30 orang, yaitu panelis yang sebelumnya pernah mendapatkan materi tentang uji organoleptik.

Adapun sasaran penelitian ini adalah mahasiswa jurusan gizi yang bersedia menjadi panelis dan terpilih sesuai kriteria tidak sedang dalam keadaan kenyang atau lapar, mengalami gangguan saluran pencernaan, tidak sedang sakit, bukan perokok aktif, dan tidak alergi terhadap kedelai.

Sehubungan dengan Pandemi Covid-19, maka pelaksanaan uji organoleptik dilaksanakan di rumah masing-masing panelis dengan mengirimkan sampel produk menggunakan jasa ekspedisi. Pengisian formulir uji hedonik dilakukan melalui *google form*. Pemberian *cookies* pada panelis ini dilakukan dalam satu hari yang sama. Penilaian dilakukan dengan cara, panelis diberikan 3 macam *cookies* dengan kode berbeda dan 1 buah air minum kemasan. Sebelum panelis mencicipi masing-masing *cookies*, panelis diberikan waktu untuk minum terlebih dahulu dan beristirahat sebentar sebelum mencicipi *cookies* selanjutnya. Setiap pergantian mencicipi *cookies* selanjutnya panelis meminum kembali air mineral.

Saat uji organoleptik, panelis tidak harus menghabiskan seluruh *cookies*, cukup sampai sifat organoleptik dapat digambarkan. Panelis

kemudian memberikan penilaian terhadap 3 formula *cookies* sesuai tingkat kesukaan panelis meliputi aspek, warna, rasa, aroma, tekstur, dan *overall*. Panelis diberi waktu untuk menilai tingkat kesukaan *cookies* yang disajikan dengan memberi skor 1-7 pada formulir. Uji organoleptik ini membutuhkan waktu sekitar 20 menit untuk setiap panelis.

Manfaat dari penelitian ini, yaitu sebagai alternatif makanan selingan bagi ibu hamil dengan hiperemesis gravidarum yang memiliki kandungan protein dan zat besi tinggi. Produk *cookies* ini aman dikonsumsi karena tidak ada kandungan bahan kimia yang menimbulkan risiko kesehatan dalam tubuh.

Partisipasi Sdr/Sdri bersifat sukarela tanpa paksaan dan bila tidak berkenan dapat menolak, atau sewaktu-waktu dapat mengundurkan diri tanpa sanksi apapun. Sebagai tanda terimakasih atas partisipasi Sdr/Sdri akan diberikan souvenir pada akhir penelitian. Semua informasi dari hasil penilaian yang telah dilakukan Sdr/Sdri akan dijaga kerahasiannya. Semua data tidak akan dihubungkan dengan identitas Sdr/Sdri.

Apabila Sdr/Sdri memerlukan penjelasan lebih lanjut mengenai penelitian ini, dapat menghubungi peneliti utama a.n Ima Holilatul Kamilah di Jl. H. Sldiq Kp. Babakan rt 03 rw 07 Ds. Giriasih Kec. Batujajar Kab. Bandung Barat. No Hp : 0895355268167 atau email imaholilatul98@gmail.com.

LAMPIRAN 2
PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN / PSP
(INFORMED CONSENT)

Saya telah mendapat penjelasan secara rinci dan mengerti mengenai hal yang berkaitan dengan penelitian “Pengaruh Formulasi Tepung Kedelai (*Glycine max (L.) Merr*) Dan Tepung Jali (*Coix lacryma-jobi L.*) Terhadap Kualitas Cookies Sebagai Makanan Selingan Bagi Ibu Hamil Dengan *Hiperemesis Gravidarum Grade 1*” yang dilaksanakan oleh mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung. Untuk itu, saya menyatakan kesediaan berpartisipasi pada penelitian tersebut secara sukarela tanpa paksaan. Bila saya ingin, saya dapat mengundurkan diri sewaktu-waktu tanpa sanksi apapun.

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

LAMPIRAN 3

FORMULIR UJI HEDONIK

Nama Produk : *Cookies* Tepung Kedelai dan Tepung Jali
 Hari/Tanggal :
 Nama Panelis :

Instruksi :

1. Di hadapan saudara telah disajikan 3 macam sampel *cookies*. Saudara diminta mencicipi sampel dari kiri ke kanan secara bergantian. Sebelum sadara mencicipi sampel berikutnya, netralkan dengan air putih terlebih dahulu.
2. **Jangan bandingkan antar sampel!**
3. Lakukan pengujian tingkat kesukaan Saudara terhadap parameter organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur, dan *overall*) dengan memberikan tanda ceklis (✓) pada kolom yang sesuai dengan penilaian Saudara.

Kriteria Warna

Penilaian	Kode Sampel		
	944	623	742
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		
	944	623	742
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		
	944	623	742
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		
	944	623	742
1. Sangat tidak suka			
2. Tidak suka			
3. Agak tidak suka			
4. Netral			
5. Agak suka			
6. Suka			
7. Sangat suka			

Kriteria Overall

Penilaian	Kode Sampel		
	944	623	742
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

OUTPUT UJI STATISTIK

Warna1

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid				
Agak suka	2	6.7	6.7	6.7
Suka	15	50.0	50.0	56.7
Sangat suka	13	43.3	43.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Rasa1

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid				
Agak tidak suka	4	13.3	13.3	13.3
Netral	2	6.7	6.7	20.0
Agak suka	7	23.3	23.3	43.3
Suka	13	43.3	43.3	86.7
Sangat suka	4	13.3	13.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Aroma1

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid				
Netral	1	3.3	3.3	3.3
Agak suka	4	13.3	13.3	16.7
Suka	13	43.3	43.3	60.0
Sangat suka	12	40.0	40.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Tekstur1

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Netral	1	3.3	3.3	3.3
Agak suk	2	6.7	6.7	10.0
Valid Suka	11	36.7	36.7	46.7
Sangat suka	16	53.3	53.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Overall1

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Agak tidak suka	1	3.3	3.3	3.3
Netral	2	6.7	6.7	10.0
Valid Agak suka	6	20.0	20.0	30.0
Suka	17	56.7	56.7	86.7
Sangat suka	4	13.3	13.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Warna2

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Agak suka	2	6.7	6.7	6.7
Valid Suka	13	43.3	43.3	50.0
Sangat suka	15	50.0	50.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Rasa2

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Netral	1	3.3	3.3	3.3
Agak suka	2	6.7	6.7	10.0
Valid Suka	17	56.7	56.7	66.7
Sangat suka	10	33.3	33.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Aroma2

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Agak tidak suka	1	3.3	3.3	3.3
Agak suka	5	16.7	16.7	20.0
Valid Suka	12	40.0	40.0	60.0
Sangat suka	12	40.0	40.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Tekstur2

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Netral	3	10.0	10.0	10.0
Agak suka	4	13.3	13.3	23.3
Valid Suka	8	26.7	26.7	50.0
Sangat suka	15	50.0	50.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Overall2

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Netral	1	3.3	3.3	3.3
Agak suka	1	3.3	3.3	6.7
Valid Suka	12	40.0	40.0	46.7
Sangat suka	16	53.3	53.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Warna3

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Agak suka	4	13.3	13.3
	Suka	14	46.7	60.0
	Sangat suka	12	40.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0

Aroma3

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Netral	3	10.0	10.0
	Agak suka	8	26.7	36.7
	Suka	8	26.7	63.3
	Sangat suka	11	36.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0

Rasa3

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Agak suka	5	16.7	16.7
	Suka	16	53.3	70.0
	Sangat suka	9	30.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0

Tekstur3

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak suka	1	3.3	3.3	3.3
Agak tidak suka	2	6.7	6.7	10.0
Netral	1	3.3	3.3	13.3
Valid Agak suka	11	36.7	36.7	50.0
Suka	5	16.7	16.7	66.7
Sangat suka	10	33.3	33.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Overall3

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Netral	1	3.3	3.3	3.3
Agak suka	8	26.7	26.7	30.0
Valid Suka	13	43.3	43.3	73.3
Sangat suka	8	26.7	26.7	100.0
Total	30	100.0	100.0	

UJI NORMALITAS**Case Processing Summary**

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
warna	90	100.0%	0	0.0%	90	100.0%

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
warna	.287	90	.000	.760	90	.000
aroma	.229	90	.000	.830	90	.000
rasa	.308	90	.000	.805	90	.000
tekstur	.259	90	.000	.800	90	.000
overall	.268	90	.000	.834	90	.000

a. Lilliefors Significance Correction

Uji Kruskall Wallis

Ranks

	formula	N	Mean Rank
warna	944	30	48.33
	623	30	45.60
	742	30	42.57
	Total	90	

Test Statistics^{a,b}

	warna
Chi-Square	.903
df	2
Asymp. Sig.	.637

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:

formula

Ranks

	formula	N	Mean Rank
aroma	944	30	47.17
	623	30	48.08
	742	30	41.25
	Total	90	

Test Statistics^{a,b}

	aroma
Chi-Square	1.366
df	2
Asymp. Sig.	.505

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:

formula

Ranks

	formula	N	Mean Rank
rasa	944	30	52.72
	623	30	33.93
	742	30	49.85
	Total	90	

Test Statistics^{a,b}

	rasa
Chi-Square	10.640
df	2
Asymp. Sig.	.005

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:

formula

Ranks

	formula	N	Mean Rank
tekstur	944	30	47.87
	623	30	52.42
	742	30	36.22
	Total	90	

Test Statistics^{a,b}

	tekstur
Chi-Square	6.977
df	2
Asymp. Sig.	.031

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:

formula

Ranks

	formula	N	Mean Rank
	944	30	57.95
overall	623	30	36.58
	742	30	41.97
	Total	90	

Test Statistics^{a,b}

	overall
Chi-Square	12.571
df	2
Asymp. Sig.	.002

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:

formula

Uji Mann Whitney

Ranks

	formula	N	Mean Rank	Sum of Ranks
	944	30	29.08	872.50
tekstur	623	30	31.92	957.50
	Total	60		

Test Statistics^a

	tekstur
Mann-Whitney U	407.500
Wilcoxon W	872.500
Z	-.690
Asymp. Sig. (2-tailed)	.490

a. Grouping Variable: formula

Ranks

	formula	N	Mean Rank	Sum of Ranks
	944	30	34.28	1028.50
tekstur	742	30	26.72	801.50
	Total	60		

Test Statistics^a

	tekstur
Mann-Whitney U	336.500
Wilcoxon W	801.500
Z	-1.767
Asymp. Sig. (2-tailed)	.077

a. Grouping Variable: formula

Ranks

	formula	N	Mean Rank	Sum of Ranks
	623	30	36.00	1080.00
tekstur	742	30	25.00	750.00
	Total	60		

Test Statistics^a

	tekstur
Mann-Whitney U	285.000
Wilcoxon W	750.000
Z	-2.586
Asymp. Sig. (2-tailed)	.010

a. Grouping Variable: formula

Ranks

	formula	N	Mean Rank	Sum of Ranks
	944	30	37.70	1131.00
overall	623	30	23.30	699.00
	Total	60		

Test Statistics^a

	overall
Mann-Whitney U	234.000
Wilcoxon W	699.000
Z	-3.467
Asymp. Sig. (2-tailed)	.001

a. Grouping Variable: formula

Ranks

	formula	N	Mean Rank	Sum of Ranks
	944	30	35.75	1072.50
overall	742	30	25.25	757.50
	Total	60		

Test Statistics^a

	overall
Mann-Whitney U	292.500
Wilcoxon W	757.500
Z	-2.510
Asymp. Sig. (2-tailed)	.012

a. Grouping Variable: formula

Ranks

	formula	N	Mean Rank	Sum of Ranks
	623	30	28.78	863.50
overall	742	30	32.22	966.50
	Total	60		

Test Statistics^a

	overall
Mann-Whitney U	398.500
Wilcoxon W	863.500
Z	-.824
Asymp. Sig. (2-tailed)	.410

a. Grouping Variable: formula

Ranks

	formula	N	Mean Rank	Sum of Ranks
	944	30	36.68	1100.50
rasa	623	30	24.32	729.50
	Total	60		

Test Statistics^a

	rasa
Mann-Whitney U	264.500
Wilcoxon W	729.500
Z	-2.959
Asymp. Sig. (2-tailed)	.003

a. Grouping Variable: formula

Ranks

	formula	N	Mean Rank	Sum of Ranks
	944	30	31.53	946.00
rasa	742	30	29.47	884.00
	Total	60		

Test Statistics^a

	rasa
Mann-Whitney U	419.000
Wilcoxon W	884.000
Z	-.512
Asymp. Sig. (2-tailed)	.608

a. Grouping Variable: formula

Ranks

	formula	N	Mean Rank	Sum of Ranks
	623	30	25.12	753.50
rasa	742	30	35.88	1076.50
	Total	60		

Test Statistics^a

	rasa
Mann-Whitney U	288.500
Wilcoxon W	753.500
Z	-2.562
Asymp. Sig. (2-tailed)	.010

a. Grouping Variable: formula

LAMPIRAN 5

HASIL UJI LABORATORIUM

**LABORATORIUM TEKNOLOGI PANGAN**
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS PASUNDAN
UNIT JASA ANALISIS BAHAN DAN PRODUK OLAHAN PANGAN
Melayani : Analisis Kimia, Fisika, Mikrobiologis dan Organoleptik Bahan Pangan
Jl. Dr. Setiabudi No. 103 Gedung C Lantai 3, 7th Fl. (022) 2019339 - 2019433 Ext. 3304 Fax. (022) 2019339 Bandung 40133

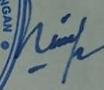
FORM HASIL ANALISIS

NAMA : **IMA HOLILATUL KAMILAH**
ALAMAT : **POLTEKKES KEMENKES**
TELEPON : **0895 3552 68167**
SAMPel : **Cookies Tepung Kedelai dan Tepung Jali**

HASIL PEMERIKSAAN

No.	Jenis uji	Satuan	Hasil	Keterangan
1.	Air	%	3,1056	
2.	Abu	%	1,7599	
3.	Lemak	%	7,1429	
4.	Protein	%	9,5400	
5.	Pati	%	60,1712	
6.	Gula Total	%	16,8821	
7.	Fe	(ppm)	1,6229	

Bandung, 18 Maret 2021
Disahkan oleh:


Ir. Neneng Suliasih, MP.
Koordinator Teknis



LAMPIRAN 6 DOKUMENTASI



