

LAMPIRAN
LAMPIRAN 1
NASKAH PENJELASAN PENELITIAN

**“FORMULASI COOKIES SOVI BERBASIS TEPUNG SORGUM
(*Sorghum bicolor* (L.) Moench) DAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna
radiata*) SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN SELINGAN BAGI
PENDERITA DIABETES”**

Penelitian ini berjudul “FORMULASI COOKIES SOVI BERBASIS TEPUNG SORGUM (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) DAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna radiata*) SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN SELINGAN BAGI PENDERITA DIABETES”. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan 3 formulaimbangan tepung sorgum dengan tepung kacang hijau yaitu 30%:70%, 50%:50%, dan 70%:30%. Tujuan dari penelitian ini adalah ingin mengetahui sifat organoleptic cookies yang paling disukai. Sifat organoleptic yang diamati dalam penelitian ini meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur, dan keseluruhan.

Cookies yang terbuat dari tepung sorgum dan tepung kacang hijau ini akan diuji organoleptic kepada 30 orang panelis agak terlatih, yaitu panelis yang belum atau pernah mengikuti pelatihan untuk menjadi seorang panelis.

Panelis yang akan melakukan uji organoleptic yaitu mahasiswi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Kota Bandung yang bersedia menjadi panelis dan telah dipilih sesuai kriteria yaitu tidak dalam keadaan sakit seperti flu, sakit mata, dan sariawan karena akan berpengaruh terhadap uji organoleptic, serta meluangkan waktunya melakukan uji organoleptic hingga selesai.

Penilaian dilakukan dengan cara panelis diberikan 3 sampel cookies dengan kode yang berbeda serta segelas air mineral kemasan. Sebelum panelis mencicipi cookies, panelis diberikan waktu untuk minum atau

berkumur menggunakan air mineral. Panelis tidak harus menghabiskan cookies, cukup sampai sifat organoleptic dapat digambarkan oleh panelis. Panelis diberikan waktu selama 10-15 menit untuk mencicipi dan memberikan penilaian terhadap 3 sampel cookies sesuai dengan tingkat kesukaan panelis terhadap produk yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Kemudian mengisikannya dengan skala 0-7 pada formulir yang telah disediakan.

Partisipasi bersedia sukarela tanpa paksaan dan apabila tidak berkenan dapat menolak, atau sewaktu-waktu dapat mengundurkan diri tanpa sanksi apapun. Sebagai tanda terima kasih atas partisipasinya akan diberikan souvenir pada akhir penelitian.

Semua informasi dan hasil penelitian yang telah dilakukan akan dijaga kerahasiaannya. Semua tidak akan dihubungkan dengan identitas saudara/saudari

Apabila saudara/saudari memerlukan penjelasan lebih lanjut mengenai penelitian ini, dapat menghubungi penelitian utama a.n Felia Zahrawani Permatasari, No Hp 0895325044712

LAMPIRAN 2**PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN*****Informed Consent***

Saya telah mendapatkan penjelasan secara rinci dan telah mengerti mengenai hal yang berkaitan dengan penelitian yang dilaksanakan oleh mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Kota Bandung. Saya menyatakan setuju untuk berpartisipasi dalam penelitian ini secara sukarela tanpa paksaan. Bila saya ingin, saya dapat mengundurkan diri sewaktu-waktu tanpa sanksi apapun.

Nama Subyek	Tanggal/Bulan/Tahun	Tanda Tangan
Nama Saksi	Tanggal/Bulan/Tahun	Tanda Tangan

LAMPIRAN 3**FORMULIR UJI HEDONIK**

Nama Panelis :
Hari/Tanggal :
Nama Produk : Cookies Sovi Berbasis Tepung Sorgum dan Tepung Kacang Hijau

Intruksi

1. Di hadapan saudara/saudari telah tersedia 3 macam sampel cookies.
2. Dari 3 sampel tersebut dilakukan penilaian tingkat kesukaan saudara/saudari terhadap warna, rasa, aroma, dan tekstur. Masing – masing sampel dinilai dengan cara memberi tanda (v) pada kolom yang telah disediakan.
3. Penilaian dilakukan satu persatu dari kiri ke kanan.
4. Sebelum mencicipi sampel, saudara/saudari untuk meminum air mineral kemasan yang telah disediakan kemudian istirahatkan sebentar sebelum mencicipi sampel.
5. Setelah mencicipi sampel, saudara/saudari meminum kembali air mineral.

Supervisor

Dr.Judiono, MPS

	WARNA			RASA		
	475	727	845	475	727	845
Sangat tidak suka						
Tidak suka						
Agak tidak suka						
Netral						
Agak suka						
Suka						
Sangat suka						

	AROMA			TEKSTUR		
	475	727	845	475	727	845
Sangat tidak suka						
Tidak suka						
Agak tidak suka						
Netral						
Agak suka						
Suka						
Sangat suka						

	OVERALL		
	475	727	845
Sangat tidak suka			
Tidak suka			
Agak tidak suka			
Netral			
Agak suka			
Suka			
Sangat suka			

Komentar/Saran:.....

Ketrangan :

- | | |
|----------------------|--------|
| a. Sangat tidak suka | Skor 1 |
| b. Tidak suka | Skor 2 |
| c. Agak tidak suka | Skor 3 |
| d. Netral | Skor 4 |

- | | |
|----------------|--------|
| e. Agak suka | Skor 5 |
| f. Suka | Skor 6 |
| g. Sangat suka | Skor 7 |

Lampiran

MASTER TABEL PENILAIAN ORGANOLEPTIK

ID	WARNA			RASA			AROMA			TEKSTUR			OVERALL		
	475	727	845	475	727	845	475	727	845	475	727	845	475	727	845
1	6	4	6	5	4	6	4	5	6	4	6	6	5	5	6
2	4	4	3	6	4	6	6	4	5	6	4	3	4	5	5
3	6	6	4	3	6	4	6	6	6	2	2	5	3	6	5
4	6	6	4	4	6	7	4	6	7	7	5	4	5	6	6
5	6	6	6	4	4	5	6	6	6	4	4	4	5	5	5
6	6	6	7	5	6	7	6	6	7	6	7	7	6	6	7
7	7	5	3	6	5	5	7	6	5	5	5	5	7	6	5
8	6	6	6	4	5	5	5	7	5	5	6	5	4	6	5
9	7	6	6	6	7	6	6	7	7	5	6	6	6	6	6
10	5	5	4	4	4	4	5	6	6	4	4	4	5	5	4
11	3	3	5	3	6	6	4	6	6	3	5	4	3	5	6
12	6	6	4	3	5	6	6	4	5	6	5	6	6	5	5
13	6	6	4	5	7	5	4	6	4	4	6	4	4	6	4
14	6	4	4	5	3	3	6	4	3	4	4	3	6	4	4
15	7	6	6	5	6	7	7	7	7	5	6	6	6	6	7
16	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
17	7	6	5	5	7	5	7	7	6	7	7	6	6	7	6
18	6	6	6	3	6	6	5	6	6	6	4	4	4	6	6
19	6	6	5	5	7	5	6	7	6	6	6	5	6	7	5
20	6	5	5	6	7	5	7	6	5	6	7	5	6	7	5
21	6	7	6	7	6	6	6	7	6	6	6	7	6	6	6
22	6	5	3	6	6	6	5	6	6	5	5	5	6	6	6
23	7	6	6	5	5	6	7	6	7	3	4	3	5	5	6
24	7	5	5	3	7	3	6	6	5	5	5	3	6	6	5
25	6	5	3	6	5	3	6	6	5	4	4	4	6	5	3
26	4	6	5	5	5	5	6	6	5	3	4	4	4	5	5
27	7	5	3	5	4	2	4	3	3	6	5	5	6	5	3
28	6	5	5	5	6	6	5	6	6	5	5	6	5	6	6
29	6	6	6	5	4	6	6	5	7	6	5	6	6	5	6
30	5	5	5	6	6	6	6	6	6	4	4	4	6	6	6
JUMLAH	179	164	147	147	166	159	171	176	171	149	153	146	160	171	161
RATA-RATA	5,966667	5,466667	4,9	4,9	5,533333	5,3	5,7	5,866667	5,7	4,966667	5,1	4,866667	5,333333	5,7	5,366667

Lampiran

OUTPUT PENGOLAHAN DATA STATISTIK

Tests of Normality

kode sampel	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
warna 475	.347	30	.000	.771	30	.000
727	.290	30	.000	.853	30	.001
845	.184	30	.011	.906	30	.012
rasa 475	.234	30	.000	.901	30	.009
727	.222	30	.001	.892	30	.005
845	.240	30	.000	.875	30	.002
aroma 475	.286	30	.000	.850	30	.001
727	.353	30	.000	.788	30	.000
845	.242	30	.000	.859	30	.001
tekstur 475	.187	30	.009	.931	30	.052
727	.167	30	.032	.907	30	.013
845	.194	30	.006	.914	30	.019
overall 475	.302	30	.000	.851	30	.001
727	.255	30	.000	.849	30	.001
845	.230	30	.000	.888	30	.004

a. Lilliefors Significance Correction

Kruskal warnaTest Statistics^{a,b}

	kode sampel
Chi-Square	15.124
Df	4
Asymp. Sig.	.004

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: warna

Kruskal rasa

Test Statistics^{a,b}

	kode sampel
Chi-Square	5.285
Df	5
Asymp. Sig.	.382

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: rasa

Kruskal aroma

Test Statistics^{a,b}

	kode sampel
Chi-Square	5.717
Df	4
Asymp. Sig.	.221

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: aroma

Kruskal tekstur

Test Statistics^{a,b}

	kode sampel
Chi-Square	1.449
Df	5
Asymp. Sig.	.919

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: tekstur

Kruskal overall

Test Statistics^{a,b}

	kode sampel
Chi-Square	2.029
Df	4
Asymp. Sig.	.730

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: overall

MAN WHITNEY ORGNOLEPTIK

1. WARNA

A. FORMULA 1 DAN 2

Ranks

	kode sampel	N	Mean Rank	Sum of Ranks
warna	475	30	35.60	1068.00
	727	30	25.40	762.00
	Total	60		

Test Statistics^a

	warna
Mann-Whitney U	297.000
Wilcoxon W	762.000
Z	-2.472
Asymp. Sig. (2-tailed)	.013

a. Grouping Variable: kode sampel

B. FORMULA 1 DAN 3

Ranks

	kode sampel	N	Mean Rank	Sum of Ranks
warna	475	30	35.60	1068.00
	727	30	25.40	762.00
	Total	60		

Test Statistics^a

	warna
Mann-Whitney U	297.000
Wilcoxon W	762.000
Z	-2.472
Asymp. Sig. (2-tailed)	.013

a. Grouping Variable: kode sampel

C. FORMULA 2 DAN 3

Ranks

	kode sampel	N	Mean Rank	Sum of Ranks
warna	727	30	34.57	1037.00
	845	30	26.43	793.00
	Total	60		

Test Statistics^a

	warna
Mann-Whitney U	328.000
Wilcoxon W	793.000
Z	-1.892
Asymp. Sig. (2-tailed)	.058

a. Grouping Variable: kode sampel

HASIL PENGUJIAN

Result of Analysis

Nomor : 1604/BPPI/BBIA/LHU.1/III/2021
Number
Nomor Analisis : 1755
Analysis Number
Halaman : 2 dari 2
Page of

Parameter	Satuan	Hasil	Metode Uji / Teknik
Serat pangan	%	12,7	AOAC 985.29.2007

Deputi Manajer Teknis Pengujian I
Deputy Manager of Testing Laboratories I

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



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 in full

Lampiran

DOKUMENTASI



