LAMPIRAN 1

PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ESA UNGGUL
Jl. Arjuna Utara 9, Kebon Jeruk, Jakarta Barat 11510 Indonesia
Telp. (021) 5674223 Fax. (021) 5674248

LEMBAR PERSETUJUAN PANELIS

(*INFORMED CONSENT*)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Semester :

Menyatakan bersedia menjadi panelis penelitian dari:

Nama : Rahmi Yana

NIM : 2015-32-040

Judul : Pengaruh Penambahan Tepung Ketan Hitam (*Oyza sativa*, G.) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Terhadap Nilai Gizi Dan Daya Terima *Timphan* Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*, L)

Saya telah mendapat penjelasan dari peneliti mengenai tujuan penelitian ini. Saya mengerti bahwa penelitian ini tidak akan membahayakan diri saya. Identitas dan jawaban yang akan saya berikan akan dijaga kerahasiaannya dan hanya diperlukan sebagai bahan penelitian.

Demikian surat pernyataan ini saya tanda tangani secara sadar dan tanpa ada paksaan dari pihak manapun.

Jakarta, 2016

Panelis

( )

LAMPIRAN 2

FORMULIR UJI HEDONIK

Nama :
Tanggal Pengujian : / /2016
Produk : *Timphan* Kacang Merah
Kode Sampel :

Instruksi

Dihadapan anda telah disajikan produk *timphan* dengan penambahan tepung ketan dan tepung kacang hijau. Silahkan lakukan penilaian kesukaan terhadap sifat produk dengan memberikan tanda titik pada garis sesuai dengan kode sampel.

✓ **Tingkat Kesukaan Keseluruhan**

Sangat Tidak Suka |————————————————————————| Sangat Suka

Komentar :

FORMULIR UJI HEDONIK

Nama :
Tanggal Pengujian : / /2016
Produk : *Timphan* Kacang Merah
Kode Sampel :

Instruksi

Dihadapan anda telah disajikan produk *timphan* dengan penambahan tepung ketam dan tepung kacang hijau. Silahkan lakukan penilaian kesukaan terhadap sifat produk dengan memberikan tanda titik pada garis sesuai dengan kode sampel.

✓ **Rasa**

Sangat Tidak Suka Sangat Suka

Komentar :

✓ **Warna**

Sangat Tidak Suka Sangat Suka

Komentar :

✓ **Aroma**

Sangat Tidak Suka Sangat Suka

Komentar :

✓ **Tekstur**

Sangat Tidak Suka Sangat Suka

Komentar :

LAMPIRAN 3

Label Informasi Nilai Gizi

***Timphan* Kacang Merah per 100 g**

Energi	228,58 kal
Protein	5,37
Lemak	5,74
Karbohidrat	38,9

Kalori dalam 100 g *Timphan* kacang merah

Jumlah kalori protein	= 5,37 x 4 = 21,48
Jumlah kalori lemak	= 5,74 x 9 = 51,66
Jumlah kalori karbohidrat	= 38,9 x 4 = 155,6

AKG 2000 kkal

Protein	= 10-15 % = (10% x 2000 = 200 kkal)
Lemak	= 15-25 % = (25% x 2000 = 500 kkal)
Karbohidrat	= 60-65 % = (65% x 2000 = 1300 kkal)

AKG Pada *Timphan* Kacang Merah

Protein	= (21,48/200 kkal) x 100 % = 10,7%
Lemak	= (51,66/500 kkal) x 100 % = 10,3%
Karbohidrat	= (155,6/1300 kkal) x 100 % = 11,9%

LAMPIRAN 4

BIAYA PRODUKSI

Biaya Produksi *Timphan* Kacang Merah Formulasi T0

Bahan	Harga	Penggunaan	Biaya
Tepung ketan hitam	Rp 32.000/Kg	250 g	Rp 8.000
Tepung kacang hijau	Rp 18.000/Bks	-	Rp -
Kacang merah	Rp 24.000/Kg	100 g	Rp 240
Kelapa parut	Rp 8.000/Btr	½ Btr	Rp 4.000
Gula pasir	Rp 15.000/Kg	70 g	Rp 1.050
Garam	Rp 3.000/Bks	5 g	Rp 15
Vanili	Rp 500/Bks	1 Bks	Rp 500
Daun pandan	Rp 1000/Ikat	2 Lbr	Rp 500
Daun pisang	Rp 2000/Ikat	½ Ikat	Rp 1000
Minyak kelapa sawit	Rp 15.000/L	70 ml	Rp 1.050
Kemasan	Rp 700/pack	1 pack	Rp 700
Stiker	Rp 500/stiker	-	Rp 500
Total			**Rp 17.555**
Jumlah *Timphan* Kacang Merah Yang Dihasilkan			**45 Buah**
Harga/buah *Timphan* Kacang Merah			**Rp 1.500**

Produksi 1 hari = 200 buah x harga per buah

= Rp 300.000.-

Produksi 1 bulan = Rp 300.000.- x 30 hari

= Rp 9.000.000.-

Biaya Overhead (30%) = 30% x 9.000.000.-

= 2.700.000.-

Modal = 9.00.000.- + 2.700.000.-

= Rp 11.700.000.-

Laba = Rp 11.700.000.- x 30%

= 3.510.000/bulan

Jual Perbungkus = 8.000.-/bks

Biaya Produksi *Timphan* Kacang Merah Formulasi T1

Bahan	Harga	Penggunaan	Biaya
Tepung ketan hitam	Rp 32.000/Kg	225 g	Rp 7.200
Tepung kacang hijau	Rp 18.000/Bks	25 g	Rp 450
Kacang merah	Rp 24.000/Kg	100 g	Rp 240
Kelapa parut	Rp 8.000/Btr	½ Btr	Rp 4.000
Gula pasir	Rp 15.000/Kg	70 g	Rp 1.050
Garam	Rp 3.000/Bks	5 g	Rp 15
Vanili	Rp 500/Bks	1 Bks	Rp 500
Daun pandan	Rp 1000/Ikat	2 Lbr	Rp 500
Daun pisang	Rp 2000/Ikat	½ Ikat	Rp 1000
Minyak kelapa sawit	Rp 15.000/L	70 ml	Rp 1.050
Kemasan	Rp 700/pack	1 pack	Rp 700
Stiker	Rp 500/stiker	-	Rp 500
Total			**Rp 17.205**
Jumlah *Timphan* Kacang Merah Yang Dihasilkan			**45 Buah**
Harga/buah *Timphan* Kacang Merah			**Rp 1.500**

Produksi 1 hari = 200 buah x harga per buah

= Rp 300.000.-

Produksi 1 bulan = Rp 300.000.- x 30 hari

= Rp 9.000.000.-

Biaya Overhead (30%) = 30% x 9.000.000.-

= 2.700.000.-

Modal = 9.00.000.- + 2.700.000.-

= Rp 11.700.000.-

Laba = Rp 11.700.000.- x 30%

= 3.510.000/bulan

Jual Perbungkus = 8.000.-/bks

Biaya Produksi *Timphan* Kacang Merah Formulasi T2

Bahan	Harga	Penggunaan	Biaya
Tepung ketan hitam	Rp 32.000/Kg	200 g	Rp 6.400
Tepung kacang hijau	Rp 18.000/Bks	50 g	Rp 900
Kacang merah	Rp 24.000/Kg	100 g	Rp 240
Kelapa parut	Rp 8.000/Btr	½ Btr	Rp 4.000
Gula pasir	Rp 15.000/Kg	70 g	Rp 1.050
Garam	Rp 3.000/Bks	5 g	Rp 15
Vanili	Rp 500/Bks	1 Bks	Rp 500
Daun pandan	Rp 1000/Ikat	2 Lbr	Rp 500
Daun pisang	Rp 2000/Ikat	½ Ikat	Rp 1000
Minyak kelapa sawit	Rp 15.000/L	70 ml	Rp 1.050
Kemasan	Rp 700/pcs	1 pcs	Rp 700
Stiker	Rp 500/stiker	-	Rp 500
Total			**Rp 16.855**
Jumlah *Timphan* Kacang Merah Yang Dihasilkan			**45 Buah**
Harga/buah *Timphan* Kacang Merah			**Rp 1.500**

Produksi 1 hari = 200 buah x harga per buah

= Rp 300.000.-

Produksi 1 bulan = Rp 300.000.- x 30 hari

= Rp 9.000.000.-

Biaya Overhead (30%) = 30% x 9.000.000.-

= 2.700.000.-

Modal = 9.00.000.- + 2.700.000.-

= Rp 11.700.000.-

Laba = Rp 11.700.000.- x 30%

= 3.510.000/bulan

Jual Perbungkus = 8.000.-/bks

Biaya Produksi *Timphan* Kacang Merah Formulasi T3

Bahan	Harga	Penggunaan	Biaya
Tepung ketan hitam	Rp 32.000/Kg	175 g	Rp 5.600
Tepung kacang hijau	Rp 18.000/Bks	75 g	Rp 1.350
Kacang merah	Rp 24.000/Kg	100 g	Rp 240
Kelapa parut	Rp 8.000/Btr	½ Btr	Rp 4.000
Gula pasir	Rp 15.000/Kg	70 g	Rp 1.050
Garam	Rp 3.000/Bks	5 g	Rp 15
Vanili	Rp 500/Bks	1 Bks	Rp 500
Daun pandan	Rp 1000/Ikat	2 Lbr	Rp 500
Daun pisang	Rp 2000/Ikat	½ Ikat	Rp 1000
Minyak kelapa sawit	Rp 15.000/L	70 ml	Rp 1.050
Kemasan	Rp 700/pack	1 pack	Rp 700
Stiker	Rp 500/stiker	-	Rp 500
Total			**Rp 16.505**
Jumlah *Timphan* Kacang Merah Yang Dihasilkan			**45 Buah**
Harga/buah *Timphan* Kacang Merah			**Rp 1.500**

Produksi 1 hari = 200 buah x harga per buah

= Rp 300.000.-

Produksi 1 bulan = Rp 300.000.- x 30 hari

= Rp 9.000.000.-

Biaya Overhead (30%) = 30% x 9.000.000.-

= 2.700.000.-

Modal = 9.00.000.- + 2.700.000.-

= Rp 11.700.000.-

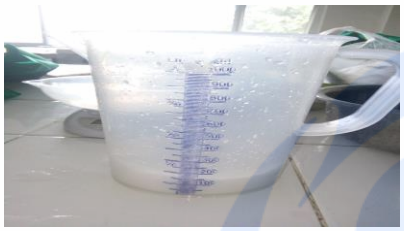
Laba = Rp 11.700.000.- x 30%

= 3.510.000/bulan

Jual Perbungkus = 8.000.-/bks

LAMPIRAN 5

DOKUMENTASI PENELITIAN

Bahan pembuatan *timphan*	Bahan telah diformulasi
Persiapan bahan 	Persiapan bahan
Timphan sebelum dikukus	*Timphan* siap saji