

LAMPIRAN

INSTRUMENT FORMULIR UJI DAYA TERIMA

Uji Visual Analog Score (VAS)

FORMULIR DAYA TERIMA

AROMA

Sampel : Tanggal :

Petunjuk :

1. Dihadapan Saudara/i terdapat *bean flakes* yang akan diuji
2. Saudara/I diminta menilai produk berdasarkan kode sampel sesuai dengan kriteria di bawah ini.
3. Nyatakan kesukaan anda pada setiap sampel yang disajikan dengan tanda titik (.) pada garis tersebut.

AROMA

Tidak Suka

Sangat Suka

Komentar :

LAMPIRAN

INSTRUMENT FORMULIR UJI DAYA TERIMA

Uji Visual Analog Score (VAS)

FORMULIR DAYA TERIMA

TEKSTUR

Sampel : Tanggal :

Petunjuk :

1. Dihadapan Saudara/i terdapat *bean flakes* yang akan diuji
2. Saudara/i diminta menilai produk berdasarkan kode sampel sesuai dengan kriteria di bawah ini.
3. Nyatakan kesukaan anda pada setiap sampel yang disajikan dengan tanda titik (.) pada garis tersebut.

TEKSTUR

Tidak Suka

Sangat Suka

Komentar:

LAMPIRAN

INSTRUMENT FORMULIR UJI DAYA TERIMA

Uji Visual Analog Score (VAS)

FORMULIR DAYA TERIMA

WARNA

Sampel : Tanggal :

Petunjuk :

1. Dihadapan Saudara/i terdapat *bean flakes* yang akan diuji
2. Saudara/i diminta menilai produk berdasarkan kode sampel sesuai dengan kriteria di bawah ini.
3. Nyatakan kesukaan anda pada setiap sampel yang disajikan dengan tanda titik (.) pada garis tersebut.

WARNA

Tidak Suka

Sangat Suka

Komentar :

LAMPIRAN

INSTRUMENT FORMULIR UJI DAYA TERIMA

Uji Visual Analog Score (VAS)

FORMULIR DAYA TERIMA

RASA

Sampel : Tanggal :

Petunjuk :

1. Dihadapan Saudara/i terdapat *bean flakes* yang akan diuji
2. Saudara/i diminta menilai produk berdasarkan kode sampel sesuai dengan kriteria di bawah ini.
3. Nyatakan kesukaan anda pada setiap sampel yang disajikan dengan tanda titik (.) pada garis tersebut.

RASA

Tidak Suka

Sangat Suka

Komentar :

NASKAH PENJELASAN PENELITIAN

Substitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Kedelai pada pembuatan Flakes Tinggi Serat dan Tinggi Protein sebagai Sarapan Sehat.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan rancangan yang dipakai adalah rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan menggunakan bahan yaitu tepung kacang hijau dan tepung kacang kedelai. Data independen dari penelitian ini adalah tepung kacang hijau dan tepung kacang kedelai serta data dependen yaitu uji kimia yang terdiri dari uji kadar protein, lemak, karbohidrat, serat pangan, kadar air yang dilakukan oleh pekerja laboratorium terlatih serta daya terima produk bean flakes menggunakan panelis agak terlatih. Penelitian ini mencakup pengumpulan data dari analisa kimia yang telah dilakukan dilaboratorium, dan data daya terima yang diperoleh melalui formulir uji hedonik yang diisi oleh panelis. Panelis dalam penelitian ini adalah mahasiswa paralel Universitas Esa Unggul Program Studi Ilmu Gizi . Tujuan secara umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar protein, lemak, karbohidrat, serat pangan, kadar air dan daya terima produk bean flakes dengan susbtitusi tepung kacang hijau dan tepung kacang kedelai dan manfaat penelitian ini adalah memberikan informasi dan pengetahuan tetang pemanfaatan tepung kacang hijau dan tepung kacang kedelai sebagai bahan utama dalam pembuatan bean flakes untuk alternatif makanan selain hewani dalam penganekaragaman pangan.

Partisipasi saudara bersifat sukarela tanpa paksaan dan bila tidak berkenan dapat menolak atau sewaktu-waktu dapat mengundurkan diri tanpa sanksi apapun. Semua informasi dan hasil pemeriksaan yang berkaitan dengan privasi saudara akan dijaga kerahasiaannya. Semua data tidak akan dihubungkan dengan identitas saudara. Apabila bapak/ibu/saudara memerlukan penjelasan lebih lanjut mengenai penelitian ini, dapat menghubungi:

Yohana Christine (SMS/Whatsapp: 085624167632)



**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 : Yohana Christine Situmorang

NIM : 2015-32-165

Judul : **Substitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Kedelai pada pembuatan Flakes Tinggi Serat dan Tinggi Protein sebagai Sarapan Sehat**

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 tandatangani secara sadar dan tanpa ada paksaan dari pihak manapun.

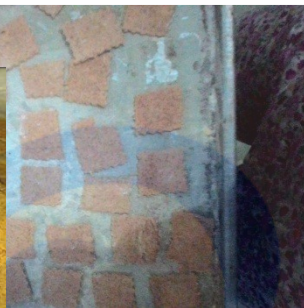
Jakarta, 2017

Panelis

Formulasi 1



Formulasi 2



Formulasi 3



Lampiran 4

Hasil uji distribusi normal pada data hasil uji hedonik

Tests of Normality

Perlakuan produk	Kolmogorov-Smirnov(a)			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Rasa	703	25	.200(*)	.943	25	.178
	813	25	.200(*)	.945	25	.196
	923	25	.200(*)	.962	25	.459
Warna	703	25	.200(*)	.954	25	.303
	813	25	.200(*)	.942	25	.163
	923	25	.200(*)	.964	25	.490
Aroma	703	25	.200(*)	.928	25	.077
	813	25	.051	.926	25	.070
	923	25	.054	.927	25	.075
Tekstur	703	25	.200(*)	.938	25	.130
	813	25	.200(*)	.924	25	.065
	923	25	.200(*)	.929	25	.082

* This is a lower bound of the true significance.

a Lilliefors Significance Correction

Lampiran 5

Hasil Uji Homogenitas pada data hasil uji hedonik

Test of Homogeneity of Variances

	Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Rasa	.261	2	72	.771
Warna	.041	2	72	.960
Aroma	.333	2	72	.718
Tekstur	2.190	2	72	.119

Lampiran 6

Analisa deskriptif uji hedonik

Descriptives

		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum	
		Lower Bound	Upper Bound	Lower Bound	Upper Bound	Lower Bound	Upper Bound	Lower Bound	Upper Bound	
Rasa	703	25	8.620	.9292	.1858	8.236	9.004	7.0	10.0	
	813	25	7.398	.9218	.1844	7.018	7.778	6.0	8.9	
	923	25	4.630	.8441	.1688	4.282	4.978	3.0	6.0	
	Total	75	6.883	1.9001	.2194	6.445	7.320	3.0	10.0	
Warna	703	25	8.626	.9144	.1829	8.249	9.003	7.0	10.0	
	813	25	7.554	.9381	.1876	7.167	7.941	6.1	9.0	
	923	25	4.822	.9070	.1814	4.448	5.196	3.2	6.5	
	Total	75	7.001	1.8501	.2136	6.575	7.426	3.2	10.0	
Aroma	703	25	8.664	.8975	.1795	8.294	9.034	7.2	9.9	
	813	25	7.644	.9483	.1897	7.253	8.035	6.3	9.2	
	923	25	4.790	.8512	.1702	4.439	5.141	3.5	6.2	
	Total	75	7.033	1.8741	.2164	6.601	7.464	3.5	9.9	
Tekstur	703	25	9.030	.7432	.1486	8.723	9.337	7.6	10.0	
	813	25	6.764	1.0614	.2123	6.326	7.202	5.4	8.7	
	923	25	5.244	.9662	.1932	4.845	5.643	4.0	7.0	
	Total	75	7.013	1.8166	.2098	6.595	7.431	4.0	10.0	

Lampiran 7

Analisa *One Way Anova* uji hedonik

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Rasa	Between Groups	208.960	2	104.480	129.226	.000
	Within Groups	58.212	72	.809		
	Total	267.172	74			
Warna	Between Groups	192.362	2	96.181	113.654	.000
	Within Groups	60.931	72	.846		
	Total	253.292	74			
Aroma	Between Groups	201.613	2	100.807	124.486	.000
	Within Groups	58.304	72	.810		
	Total	259.917	74			
Tekstur	Between Groups	181.491	2	90.746	104.207	.000
	Within Groups	62.699	72	.871		
	Total	244.190	74			

Dependent Variable	(I) Perlakuan produk	(J) Perlakuan produk	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	9
--------------------	----------------------	----------------------	-----------------------	------------	------	---

			Lower Bound	Upper Bound	Lower Bound	Upper Bound
Rasa	703	813	1.2220(*)	25 43	.000	
		923	3.9900(*)	25 43	.000	
	813	703	-1.2220(*)	25 43	.000	
		923	2.7680(*)	25 43	.000	
	923	703	-3.9900(*)	25 43	.000	
		813	-2.7680(*)	25 43	.000	
Warna	703	813	1.0720(*)	26 02	.000	
		923	3.8040(*)	26 02	.000	
	813	703	-1.0720(*)	26 02	.000	
		923	2.7320(*)	26 02	.000	
	923	703	-3.8040(*)	26 02	.000	
		813	-2.7320(*)	26 02	.000	
Aroma	703	813	1.0200(*)	25 45	.000	
		923	3.8740(*)	25 45	.000	
	813	703	-1.0200(*)	25 45	.000	
		923	2.8540(*)	25 45	.000	
	923	703	-3.8740(*)	25 45	.000	
		813	-2.8540(*)	25 45	.000	
Tekstur	703	813	2.2660(*)	.	.000	

			26	
			39	
		923	.	
			3.7860(*)	.000
	813	703		39
			-2.2660(*)	.000
		923		39
			1.5200(*)	.000
	923	703		39
			-3.7860(*)	.000
		813		39
			-1.5200(*)	.000
				26
				39

Lampiran 8

Uji lanjut Bonferroni pada hasil uji hedonik

Multiple Comparisons

Bonferroni

