

Lampiran 1. Lembar Persetujuan sebagai Panelis

**LEMBAR PERSETUJUAN PANELIS
(INFORMED CONSENT)**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Fakultas/Jurusan :

Menyatakan bersedia menjadi panelis penelitian dari :

Nama : Feby Fitriani

NIM : 2014-32-068

Produk : *Cookies*

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,

2018

Panelis

()

Lampiran 2. Lembar Persetujuan sebagai Panelis

**LEMBAR PERSETUJUAN PANELIS
(INFORMED CONSENT)**

Saya adalah mahasiswa Universitas Esa Unggul yang saat ini sedang melakukan penelitian tugas akhir mengenai pembuatan produk makanan *cookies*. Oleh karena itu, saya memohon kesediaan waktu Ibu untuk mengisi formulir penelitian kesukaan terhadap produk yang disajikan. Saya akan merahasiakan seluruh informasi yang Ibu berikan. Atas kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Informed Consent :

Setelah saya mendapat penjelasan mengenai tujuan dan manfaat penelitian ini, maka saya:

Nama :

Usia :tahun

Secara sukarela dan tanpa ada paksaan setuju untuk menjadi panelis dalam penelitian ini.

Jakarta,

2018

Panelis

()

Lampiran 3. Formulir Organoleptik Uji Hedonik dan Mutu Hedonik *Cookies*

Form VAS (*Visual Analog Scale*)

Visual Analog Scale Uji Hedonik

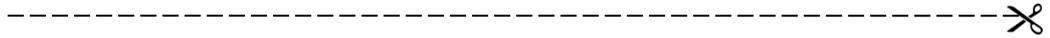
Nama :
Tanggal Pengujian : / /2018
Produk :
Kode Sampel :

Dihadapan saudara disajikan beberapa sampel *cookies*. Berikan penilaian saudara berdasarkan aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa dari *cookies* dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Beri tanda garis vertikal (I) pada garis yang telah disediakan pada masing-masing kategori pengukuran sesuai penilain saudara.
2. Silahkan saudara untuk minum air putih terlebih dahulu sebelum dan sesudah saudara mencicipi *cookies* sebelum memberikan penilaian.

VAS UJI HEDONIK

Warna



Aroma



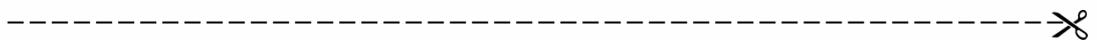
Tekstur (Kerenyahan)



Rasa



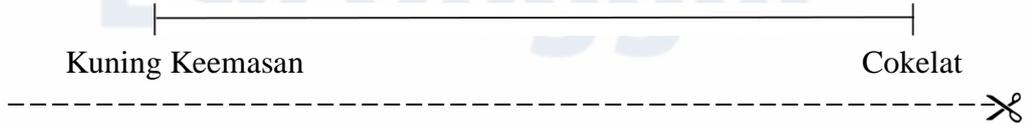
Keseluruhan



LANJUTAN

VAS UJI MUTU HEDONIK

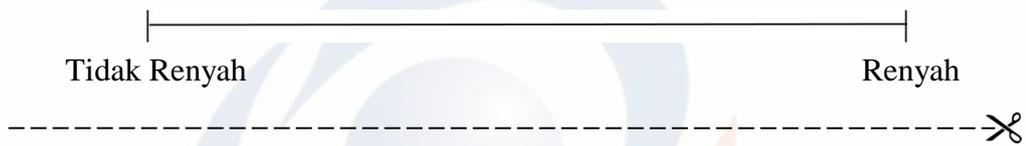
Warna



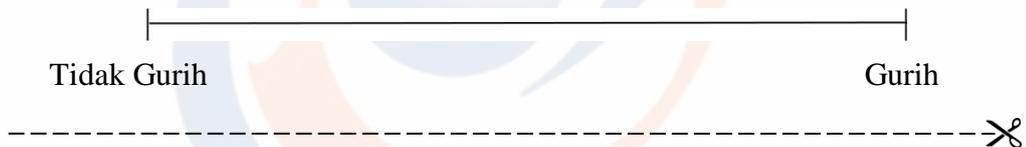
Aroma



Tekstur (Kerenyahan)



Rasa



Lampiran 5. Perhitungan Informasi Nilai Gizi

Perhitungan Label Informasi Nilai Gizi

Cookies Ikan per 50 g

Energi total : 45.84 kkal
Protein : 16.32 g
Lemak : 11.74 g
Karbohidrat : 17.78 g

Zat besi : 7.19 mg
Kalsium : 324.955 mg

Kalori dalam 50 g *Cookies Ikan*

Jumlah kalori protein : $16.32 \times 4 = 65.28$ kkal
Jumlah kalori karbohidrat : $17.78 \times 4 = 71.12$ kkal
Jumlah kalori lemak : $11.74 \times 9 = 105.66$ kkal
Total Kalori : 242.06 kkal

AKG (1125 kkal) *Cookies Ikan*

Kalori : $(45.84/1125) \times 100\% = 4.07\%$
Protein : $(16.32/26) \times 100\% = 6.27\%$
Karbohidrat : $(17.78/155) \times 100\% = 11.74\%$
Lemak : $(11.74/44) \times 100\% = 2.66\%$
Zat besi : $(7.19/8) \times 100\% = 8.98\%$
Kalsium : $(324.955/650) \times 100\% = 50\%$

Lampiran 6. Label Informasi Nilai Gizi dan Biaya Produksi Cookies Ikan

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran Saji 1 bks	:	50 g
Jumlah sajian Per kemasan	:	1
<hr/>		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi Total	:	45.84 kkal
<hr/>		
		% AKG*
Lemak Total	11.74 g	2.66%
Karbohidrat Total	17.78 g	11.74%
Protein	16.32 g	6.27%
<hr/>		
Zat Besi	7.19 mg	8.98%
Kalsium	351.32 mg	5.4%
<hr/>		
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 1125 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah		

Perkiraan Biaya Produksi Cookies Ikan dalam satu formula

Bahan	Harga	Penggunaan	Biaya
Ikan Gabus	90000/kg	40 g	Rp. 3.600,-
Ikan Lele	23000/kg	40 g	Rp. 920,-
Tempe	5000/bks	30 g	Rp. 500,-
Tepung terigu	9500/kg	35 g	Rp. 332.5,-
Telur ayam	18000/kg	40 g	Rp. 720,-
Butter	6500/bks	25 g	Rp. 1000,-
Margarin	6500/bks	25 g	Rp. 1000,-
Susu bubuk	2000/bks	25 g	Rp. 250,-
Gula halus	5000/bks	30 g	Rp. 150,-
Tepung maizena	6000/bks	30 g	Rp. 300,-
Kemasan kardus	15000/dus	1 pack	Rp. 1500,-
Total Harga (100g Cookies Ikan)			Rp. 10.000,-
Harga Per Kemasan (50g)			Rp. 5.000,-

Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian



Proses pemanggangan ikan



Proses pemanggangan tempe



Bahan-bahan pembuatan cookies



Proses pembuatan cookies



Panelis Semi Terlatih



Panelis Semi Terlatih



Panelis Konsumen

Lampiran 8. Desain Kemasan

