

Lampiran 1

## **FORM ORGANOLEPTIK**

**Pengolahan Kerupuk Pangsit dengan Penambahan Tepung Kacang Tolo dan Tepung Rumput Laut Sebagai Camilan Sehat untuk Remaja**

**Program Studi Gizi Reguler Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul**

**Jl. Arjuna Utara No. 9 Kebon Jeruk, Jakarta Barat 11510**

### **LEMBAR PENJELASAN PANELIS**

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental yang dilakukan untuk menguji kadar proksimat, Fe dan daya terima (mutu hedonik dan hedonik). Pengujian daya terima dilakukan dengan uji organoleptik dimana Uji organoleptik merupakan uji yang didasarkan pada proses penginderaan manusia untuk mengetahui kesan dan tanggapan terhadap mutu suatu makanan. Dalam penilaian ini digunakan metode uji mutu hedonik untuk mengidentifikasi karakteristik sensorik yang melibatkan penilaian dalam hal warna, aroma, tekstur dan rasa. data yang diperoleh dapat memberikan deskripsi sensorik yang aktual terhadap produk kerupuk pangsit yang diuji.

Selanjutnya digunakan metode uji hedonik untuk mengetahui tanggapan pribadi panelis tentang kesukaan atau ketidaksukaan terhadap produk kerupuk pangsit yang dibuat. Pada uji hedonik panelis diminta untuk mencicipi produk sesuai dengan kode sampel yang tertera, kemudian panelis mengisi formulir yang telah disediakan.

Manfaat dari penelitian ini adalah adanya alternatif camilan yang tidak hanya lezat tetapi bermanfaat bagi kesehatan dan memiliki kandungan gizi yang baik. Dapat menjadi Inovasi baru untuk pengembangan produk camilan dengan memanfaatkan bahan alami yang baik bagi kesehatan.

Partisipasi saudara/saudari bersifat suka rela tanpa ada paksaan dan bila tidak berkenan dapat menolak atau dapat mengundurkan diri tanpa sanksi apapun

## LEMBAR PERSETUJUAN SEBAGAI PANELIS

Saya Siti khopipah adalah mahasiswa Program Studi Gizi Fakultas Ilmu – Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul yang saat ini sedang melakukan pengambilan data untuk uji hedonik dan mutu hedonik pada produk makanan jajanan kerupuk pangsit. Kegiatan ini dilakukan untuk melengkapi data skripsi yang mana menjadi salah satu syarat dalam memperoleh gelar sarjana gizi. Oleh karena itu, saya memohon kesediaan waktu saudara/i untuk menjadi panelis semi terlatih. Perlu saya informasikan bahwa keikutsertaan saudara/i sebagai panelis semi terlatih bersifat sukarela dan diakhir pelaksanaan pengujian akan diberikan cinderamata sebagai tanda terima kasih.

Informed Consent :

Setelah saya mendapat penjelasan mengenai tujuan dan manfaat pengambilan data tersebut, dengan ini saya :

Nama :

Alamat Lengkap :

No. Hp :

Secara Sukarela dan tanpa ada paksaan setuju untuk menjadi panelis semi terlatih dalam penelitian ini.

Jakarta, \_\_\_\_\_2016

Panelis,

Peneliti,

( ) ( )

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK

UJI MUTU HEDONIK

Nama Panelis :

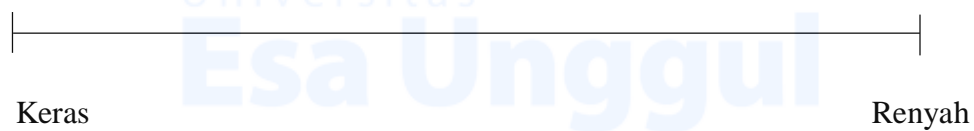
Hari/Tanggal :

Kode Produk :

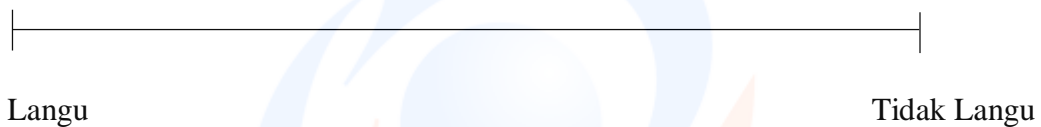
Petunjuk :

Dihadapan saudara disajikan sebuah makanan camilan. Anda diminta memberikan penilaian mengenai karakteristik tekstur terhadap makanan jajanan tersebut. Penilainnya dengan memberikan sebuah tanda titik tebal ( • ) -di antara garis VAS (Visual Analog Scale) yang tersedia- sesuai dengan penilaian saudara.

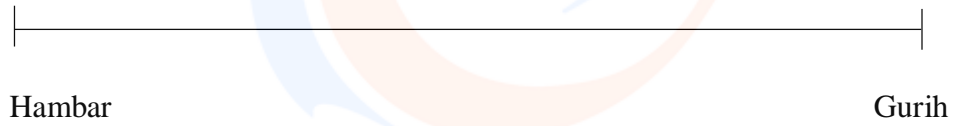
**Tekstur**



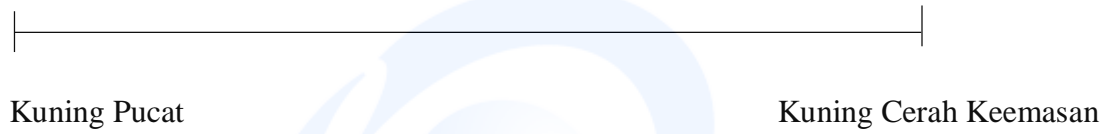
**Aroma**



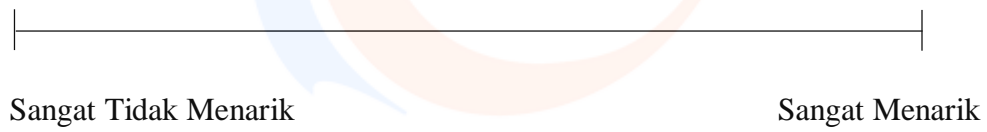
**Rasa**



**Warna**



**Keseluruhan Produk**



FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK

UJI HEDONIK/KESUKAAN

Nama Panelis :

Hari/Tanggal :

Kode Produk :

Petunjuk :

Dihadapan saudara disajikan sebuah makanan camilan. Anda diminta memberikan penilaian mengenai aroma terhadap makanan jajanan tersebut. Penilainnya dengan memberikan sebuah tanda centang ( ✓ ) -di dalam kolom yang tersedia- sesuai dengan penilaian saudara.

keterangan:

1 = Sangat tidak Suka

2 = Tidak Suka

3 = Suka

4 = Sangat Suka

No	keterangan	1	2	3	4
1	Aroma				
2	Rasa				
3	Tekstur				

4	Warna				
5	Keseluruhan				

Lampiran 2

### Laporan Biaya Pelaksanaan Penelitian

#### 1. Peralatan Penunjang

Material	Kuantitas	Biaya satuan	Jumlah biaya
Timbangan digital	1buah	65.000	65.000
Saringan 150 mesh	1buah	12.000	12.000
Rolling pin	1 buah	22.000	22.000
Uji Proksimat dan zat besi	1 kali	3.613.500	3.613.500
<b>SUB TOTAL</b>			<b>3.712.500</b>

#### 2. Bahan Habis Pakai

Material	Keterangan	Kuantitas	Harga satuan	Jumlah
Terigu	Bahan pembuatan kerupuk pangsit	2 kg	11.000	22.000
Tapioka	Bahan pembuatan kerupuk pangsit	1/2 kg	6.000	6.000
Daun bawang	Bahan pembuatan kerupuk pangsit	¼ kg	5.000	5.000

Bawang merah bawang putih	Bahan pembuatan kerupuk pangsit	$\frac{3}{4}$ kg		5.000
Telur	Bahan pembuatan kerupuk pangsit	1 kg	24.000	24.000
Lada	Bahan pembuatan kerupuk pangsit	5 bks	1.000	5.000
Minyak goreng	Bahan pembuatan kerupuk pangsit	1 liter	24.000	24.000
Kacang tolo	Bahan pembuatan kerupuk pangsit	5 kg	35.000	35.000
Margarin	Bahan pembuatan kerupuk pangsit	3 bks	7.000	21.000
Gas LPG	Proses pengolahan kerupuk pangsit	3 kg	23.000	23.000
Kemasan	Kemasan produk	20 pcs	2.600	52.000
Label	Kemasan produk	3 lembar A3	17.000	51.000
<b>SUB TOTAL</b>				<b>273.000</b>

### 3. Transportasi

Material	Keterangan	Kuantitas	Harga satuan	Jumlah
Kab. Tangerang - Ciledug	Pengiriman produk kerupuk pangsit pada panelis semi terlatih	<1 kg	18.000	18.000



Kab. Tangerang - Jakarta	Pengiriman sampel produk kerupuk pangsit ke laboratorium Intertek	<2 kg	36.000	36.000
Kab. Tangerang - Bogor	Pengiriman sampel produk kerupuk pangsit ke laboratorium Saraswanti	1 kg	18.000	18.000
Kab. Tagerang, Cikupa	Pengambilan data organoleptic pada panelis konsumen	2 hari	25.000	50.000
<b>SUB TOTAL</b>				<b>122.000</b>

## 2.Lain – lain

<b>Material</b>	<b>Keterangan</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Harga satuan</b>	<b>Jumlah</b>
Perbanyak kuisisioner	Pengambilan data organolepti	120	250	30.000
Memperbanyak proposal	Seminar proposal	4 rangkap	29.500	118.000
Print kuisisioner	Cetak kuisisioner organoleptik	4 lembar	1.000	4.000
Souvenir panelis konsumen	Tanda terimakasih pada panelis konsumen dan semi terlatih	35 pcs	4.500	157.000
<b>SUB TOTAL</b>				<b>309.000</b>
<b>TOTAL</b>				<b>4.416.500</b>

### Lampiran 3

#### Kemasan Produk

<b>Nutrition Facts F3</b>	
Jumlah persaji (25 g)	
<b>Jumlah</b>	<b>AKG</b>
<b>Kalori</b> 119 Kkal	6%
<b>Lemak</b> 5 g	7%
<b>Protein</b> 3 g	5%
<b>Karbohidrat</b> 15 g	5%
<b>Zat Besi</b> 1 mg	8%

\*persen AKG berdasarkan pada kebutuhan remaja putri 2016 kalori.

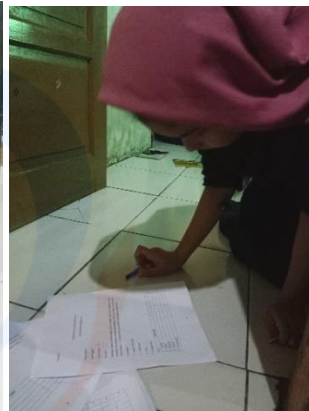




## Lampiran 8

### Dokumentasi Uji Organoleptik Hedonik Panelis Konsumen





ggul

Universitas  
Esa U

ggul

Universitas  
Esa U

ggul

Universitas  
Esa Unggul

Universitas  
Esa U



Keterangan: Dokumentasi ini merupakan dokumentasi Uji Organoleptik pada panelis konsumen yang dilakukan di masing-masing tempat tinggal panelis dikarenakan keterbatasan akibat adanya pandemik Covid-19. Masing-masing Panelis mencicipi kerupuk pangsit formula F0, F1, F2, dan F3 kemudian mengisi formulir Uji Organoleptik.

## Dokumentasi Uji Organoleptik Mutu Hedonik pada Panelis Semi Terlatih



Keterangan: Dokumentasi ini merupakan dokumentasi Uji Organoleptik pada panelis semi terlatih dengan jumlah sampel minimal yang dilakukan di masing-masing tempat tinggal panelis dikarenakan keterbatasan akibat adanya pandemik Covid-19. Masing-masing Panelis mencicipi kerupuk pangsit formula F0, F1, F2, dan F3 kemudian mengisi formulir Uji Organoleptik.