

## LAMPIRAN



Pisang Segar



Potong ukuran sedang dan masukkan blender



Blender dan tambahkan citrate



Tambahkan gula sebanyak 4 sendok makan



Masukkan bubur pisang ke dalam teflon anti lengket



Selai pisang

Lampiran 1 Pembuatan Selai Pisang



Tepung Kacang Hijau



Tepung Jagung



Whey Protein



Selai Pisang



masukkan biji bunga matahari ke dalam adonan



Masukkan biji labu kuning ke dalam adonan



Campurkan bahan-bahan



Rice Crispy campurkan di akhir



Lalu dinginkan hingga coklatnya mengeras

panaskan terlebih dahulu pemanggangan lalu cetak adonan ke dalam loyang dan masukkan adonan yang sudah di cetak ke dalam pemanggangan dan lalu potong seberat 62 gram dan lumuri dengan coklat sampai seberat 65 gr

**Lampiran 2 Pembuatan Produk *Snackbar***

	<p>Pada Percobaan pertama semua bahan di campur menjadi satu dan lalu di aduk menggunakan spatula dan di bentuk secara manual menggunakan tangan yang sebelumnya sudah mencuci tangan dan menggunakan sarung tangan plastik. Hasil dari pembuatan produk masih keras dan dalamnya belum matang. Dan menggunakan resep sesuai dengan referensi jurnal</p>
	<p>Pada Percobaan kedua dengan resep yang sama namun menggunakan mixer hasil menjadi seperti kue bolu dengan takaran resep yang sama.</p>
	<p>Pada percobaan ini produk tidak dapat dikeluarkan dari loyang dan terlalu manis, pada resep ini masih menggunakan pacuan resep jurnal yang menjadi acuan.</p>
	<p>Pada percobaan ini tekstur sudah seperti snack bar pada umumnya, rasa dan saat di gigit pun hampir sama seperti snack bar pada umumnya.</p>

	<p>Pada percobaan F1 ini menggunakan resep yang sudah saya coba-coba dengan menggunakan tepung kacang hijau 50 gram dan tepung jaung 50 gram. Rasa dan tekstur pas dan mudah di gigit.</p>
	<p>Pada percobaan ini hanya mengandung tepung jagung dengan takaran 100 gram, rasa agak kasar.</p>
	<p>F2 tekstur sudah pas dan mudah digigit, dengan takaran tepung kacang hijau 100 gr</p>
	<p>F1 tekstur sudah pas namun sedikit terasa jagungnya dengan takaran jagung 100 gr seperti yang digunakan di tabel formulasi.</p>
	<p>Tekstur dan rasa sudah pas dengan penambahan biji labu kuning, biji bunga matahari dan penambahan coklat.</p>

Lampiran 3 *Trial Error*

Lampiran 4 *Trial Error SnackBar*

#### A. Menentukan Takaran Saji Produk

Berdasarkan Peraturan Kepala BPOM No 22 Tahun 2019 tentang:

**“Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan”**

tasty & healthy

INFORMASI NILAI GIZI	
Jumlah Sajian per kemasan:	65 gram
Energi Total	302,99 kkal
Energi dan Lemak	97,23 kkal
	%ALG
Lemak Total	0,07 gr 0%
Protein	16,61 gr 27,88%
Karbohidrat Total	32,28 gr 9,90%
*ALG berdasarkan kebutuhan energi 2750 kkal	

Lampiran 5 Informasi Nilai Gizi

65 gram

302,99 KALORI

enak, sehat & bergizi

Energy Bar  
Gandum - Kacang Hijau

Reza Fadhlia, S.Tp., M.Si Mury Kuswari, S.Pd., M.Si Shinta Shinthia Dewi Prodi Gizi Universitas Esa Unggul

- Takaran saji produk harus memenuhi ketentuan takaran saji pada tabel takaran saji.

Kategori Pangan 13.0 Produk Pangan Untuk Keperluan Gizi Khusus		
13.1.2	Formula Pertumbuhan	30 – 50 g (bentuk padat) 200 – 250 ml (bentuk cair) (Hanya untuk formula pertumbuhan)
13.5	Makanan Diet (Contohnya Suplemen Pangan untuk Diet) yang Tidak Termasuk Produk dari Kategori 13.1, 13.2, 13.3, 13.4 dan 13.6	30 – 50 g (bentuk bubuk) 125 - 250 ml (bentuk cair) (Hanya untuk minuman ibu hamil dan atau ibu menyusui)
13.5	Makanan Diet (Contohnya Suplemen Pangan untuk Diet) yang Tidak Termasuk Produk dari Kategori 13.1, 13.2, 13.3, 13.4 dan 13.6)	30 - 75 g (bentuk padat) 200 - 500 ml (bentuk cair) (Hanya untuk Pangan Tambahan Untuk Olahraga/ <i>Formulated Supplementary Sports Food</i> )

- Berat bersih atau isi bersih Pangan Olahan sekurang-kurangnya harus satu atau setengah (satu per dua) dari ukuran satu takaran saji.
- Takaran Saji Pangan Olahan dinyatakan dalam satuan metrik dan URT. Satuan berat untuk pangan olahan berbentuk padat kg, g, mg.
- Kesimpulan: takaran saji pada *snackbar* sebanyak 65 gr. Hal ini **sudah sesuai** dengan tabel takaran saji kategori pangan 13.5 produk pangan untuk keperluan gizi khusus sebanyak 30-75 gr.

## B. Perhitungan Pencantuman Informasi Nilai Gizi

### 1. Perhitungan kandungan gizi pertakaran saji

$$\text{Kandungan gizi} = \frac{\text{Takaran saji}}{100\text{gr}} \times \text{kandungan gizi hasil lab}$$

### 2. Persentase AKG pada ING

$$\text{Persentase AKG} = \frac{\text{Kandungan gizi}}{\text{ALG zat gizi}} \times 100\%$$

(\*) nilai ALG zat gizi dapat dilihat pada “Peraturan BPOM No.9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi” untuk Umum.

LAMPIRAN  
PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA  
NOMOR 9 TAHUN 2016  
TENTANG  
ACUAN LABEL GIZI

#### ACUAN LABEL GIZI PANGAN OLAHAN

No	Zat Gizi	Satuan	Nilai ALG					
			Usia 0-6 bulan	Usia 7-11 bulan	Usia 1-3 tahun	Umum	Ibu Hamil	Ibu Menyusui
1.	Energi	kcal	550	725	1125	2150	2510	2615
2.	Protein	g	12	18	26	60	76	76
3.	Lemak Total	g	34	36	44	67	84	87
4.	Lemak Jenuh	g	-	-	-	20	20	20
5.	Kolesterol	mg	-	-	-	< 300	< 300	< 300
6.	Asam linoleat	g	4,4	4,4	7	13	14	14
7.	Asam $\alpha$ -linolenat	g	0,5	0,5	0,7	1,4	1,4	1,3
8.	Karbohidrat Total	g	58	82	155	325	345	360
9.	Serat Pangan	g	0	5	16	30	35	38

### Perhitungan F1 (Produk Terpilih)

Zat Gizi	Kandungan Gizi PerTakaran saji	Persentase AKG
Energi	$\frac{65}{100} \times 466,14 \text{ kkal} = 302,99 \text{ kkal}$	Persentase AKG untuk energi tidak ditampilkan pada tabel ING.
Energi dari Lemak	$\frac{65}{100} \times 149,58 \text{ kkal} = 97,23 \text{ kkal}$	
Protein	$\frac{65}{100} \times 25,56 \text{ gr} = 16,61 \text{ gr}$	$\frac{16,61}{60} \times 100\% = 27,68\%$
Lemak	$\frac{65}{100} \times 9,35 \text{ gr} = 6,07 \text{ gr}$	$\frac{6,07}{67} \times 100\% = 9,05\%$
Karbohidrat	$\frac{65}{100} \times 49,67 \text{ gr} = 32,28 \text{ gr}$	$\frac{32,28}{325} \times 100\% = 9,9\%$

### Lampiran 6 Perhitungan AKG

#### Perhitungan F0

Zat Gizi	Kandungan Gizi PerTakaran saji	Persentase AKG
Energi	$\frac{65}{100} \times 460,70 \text{ kkal} = 299,45 \text{ kkal}$	Persentase AKG untuk energi tidak ditampilkan pada tabel ING.
Energi dari Lemak	$\frac{65}{100} \times 134,55 \text{ kkal} = 87,45 \text{ kkal}$	
Protein	$\frac{65}{100} \times 22,98 \text{ gr} = 14,94 \text{ gr}$	$\frac{14,94}{60} \times 100\% = 24,9\%$
Lemak	$\frac{65}{100} \times 7,84 \text{ gr} = 5,1 \text{ gr}$	$\frac{5,1}{67} \times 100\% = 7,6\%$
Karbohidrat	$\frac{65}{100} \times 55,62 \text{ gr} = 36,15 \text{ gr}$	$\frac{36,15}{325} \times 100\% = 11,12\%$

#### Perhitungan F2

Zat Gizi	Kandungan Gizi PerTakaran saji	Persentase AKG
Energi	$\frac{65}{100} \times 454,30 \text{ kkal} = 295,29 \text{ kkal}$	Persentase AKG untuk energi tidak ditampilkan pada tabel ING.
Energi dari Lemak	$\frac{65}{100} \times 141,13 \text{ kkal} = 91,73 \text{ kkal}$	
Protein	$\frac{65}{100} \times 24,12 \text{ gr} = 15,67 \text{ gr}$	$\frac{15,67}{60} \times 100\% = 26,11\%$
Lemak	$\frac{65}{100} \times 10,67 \text{ gr} = 6,99 \text{ gr}$	$\frac{6,99}{67} \times 100\% = 10,43\%$
Karbohidrat	$\frac{65}{100} \times 48,62 \text{ gr} = 31,60 \text{ gr}$	$\frac{31,60}{325} \times 100\% = 9,72\%$

#### B. Perhitungan Penyantuman Klaim Gizi Pada Pangan Peraturan BPOM No. 13 Tahun 2016 tentang

LAMPIRAN I  
PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA  
NOMOR 13 TAHUN 2016  
TENTANG  
PENGAWASAN KLAIM PADA LABEL DAN IKLAN PANGAN OLAHAN

KLAIM KANDUNGAN ZAT GIZI "RENDAH" ATAU "BEBAS"

Komponen	Klaim	Persyaratan Tidak Lebih Dari
Energi	Rendah	40 kkal (170 kJ) per 100 g (dalam bentuk padat) atau 20 kkal (80 kJ) per 100 ml (dalam bentuk cair)
	Bebas <sup>1</sup>	4 kkal per 100 g (dalam bentuk padat) atau 4 kkal per 100 ml (dalam bentuk cair)
Lemak	Rendah	3 g per 100 g (dalam bentuk padat) atau 1,5 g per 100 ml (dalam bentuk cair)
	Bebas <sup>1</sup>	0,5 g per 100 g (dalam bentuk padat) atau 0,5 g per 100 ml (dalam bentuk cair)
Lemak Jenuh	Rendah	1,5 g per 100 g (dalam bentuk padat) atau 0,75 g per 100 ml (dalam bentuk cair) Persyaratan lain: Memenuhi persyaratan rendah lemak <i>trans</i>

D. Tabel Informasi Nilai Gizi Produk Terpilih

INFORMASI NILAI GIZI		
Jumlah Sajian perkemasan		65 gram
Energi Total		302,99 kkal
Energi dari Lemak		97,23 kkal
		%ALG
Lemak Total	6,07 gr	9%
Protein	16,61 gr	27,68%
Karbohidrat Total	32,28 gr	9,90%
*ALG berdasarkan kebutuhan energi 2150kkal		





**LAMPIRAN 7. DOKUMENTASI PANELIS KONSUMEN**



**Lampiran 7 Panelis Konsumen**

Kode	Formulasi	Indikator Penelitian				
		Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	Keseluruhan
1	F0	2	3	3	2	3
	F1	3	4	4	4	4
	F2	3	4	5	4	5
2	F0	4	1	2	3	2
	F1	4	4	4	4	3
	F2	4	5	4	5	4
3	F0	1	3	2	4	3
	F1	3	5	4	5	5
	F2	4	4	5	5	4
4	F0	2	3	1	4	3
	F1	3	4	4	5	4
	F2	4	5	4	5	4
5	F0	1	3	2	4	3
	F1	1	5	3	5	4
	F2	4	4	5	4	4
6	F0	3	2	3	3	4
	F1	2	4	4	5	3
	F2	3	5	4	4	4
7	F0	1	1	2	4	5
	F1	1	2	3	4	4
	F2	4	4	4	5	4
8	F0	3	3	3	3	4
	F1	4	3	4	3	3
	F2	5	5	5	4	5
9	F0	3	3	4	3	3
	F1	4	2	3	4	5
	F2	4	5	2	3	3
10	F0	1	3	4	5	5
	F1	5	2	5	5	4
	F2	4	5	5	4	5
11	F0	1	4	3	3	3
	F1	5	4	3	2	3
	F2	5	5	4	4	5
12	F0	3	3	2	3	4
	F1	4	5	4	4	4
	F2	4	4	4	3	4
13	F0	3	3	3	5	4
	F1	2	1	4	5	4
	F2	4	4	5	4	5
14	F0	2	5	3	5	4
	F1	3	1	2	5	4
	F2	4	4	4	5	4

Lampiran 8 Indikator Penelitian

15	F0	1	3	2	5	4
	F1	2	5	4	5	4
	F2	4	4	5	5	4
16	F0	3	4	3	3	4
	F1	4	3	4	3	3
	F2	4	5	5	3	3
17	F0	1	3	2	5	4
	F1	1	2	4	5	4
	F2	4	4	5	4	4
18	F0	4	3	5	4	5
	F1	5	2	4	5	5
	F2	5	5	5	4	4
19	F0	2	2	4	4	4
	F1	2	3	2	4	4
	F2	4	4	4	4	4
20	F0	1	3	3	4	4
	F1	2	3	2	3	3
	F2	4	5	4	2	3
21	F0	2	1	4	3	3
	F1	4	4	3	4	4
	F2	5	5	4	4	5
22	F0	3	1	3	3	4
	F1	1	1	3	5	4
	F2	4	4	4	4	4
23	F0	1	3	4	3	5
	F1	4	4	2	4	5
	F2	5	4	4	4	5
24	F0	3	3	4	3	3
	F1	5	4	4	3	4
	F2	4	5	5	3	5
25	F0	3	3	4	3	3
	F1	4	4	4	3	4
	F2	5	5	5	4	4
26	F0	1	4	2	5	4
	F1	2	3	3	5	4
	F2	4	5	4	5	3
27	F0	3	3	4	3	4
	F1	4	3	5	4	5
	F2	5	5	5	5	3
28	F0	3	3	5	4	4
	F1	4	4	2	3	4
	F2	5	4	4	3	5
29	F0	1	2	4	4	4
	F1	2	4	3	5	4
	F2	4	4	4	5	5
30	F0	2	2	2	2	3
	F1	5	4	3	3	4
	F2	4	5	3	2	4

**Descriptives**

		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
						Lower Bound	Upper Bound		
Kadar Air %	F0	2	11,7150	,12021	,08500	10,6350	12,7950	11,63	11,80
	F1	2	13,5600	,05657	,04000	13,0518	14,0682	13,52	13,60
	F2	2	14,5550	,31820	,22500	11,6961	17,4139	14,33	14,78
	Total	6	13,2767	1,29810	,52995	11,9144	14,6389	11,63	14,78
Kadar Abu %	F0	2	1,8350	,00707	,00500	1,7715	1,8985	1,83	1,84
	F1	2	1,8550	,00707	,00500	1,7915	1,9185	1,85	1,86
	F2	2	2,0250	,04950	,03500	1,5803	2,4697	1,99	2,06
	Total	6	1,9050	,09607	,03922	1,8042	2,0058	1,83	2,06
Lemak %	F0	2	7,8450	,12021	,08500	6,7650	8,9250	7,76	7,93
	F1	2	9,3500	,21213	,15000	7,4441	11,2559	9,20	9,50
	F2	2	10,6700	,05657	,04000	10,1618	11,1782	10,63	10,71
	Total	6	9,2883	1,26923	,51816	7,9564	10,6203	7,76	10,71
Protein %	F0	2	22,9800	,02828	,02000	22,7259	23,2341	22,96	23,00
	F1	2	25,5600	,66468	,47000	19,5881	31,5319	25,09	26,03
	F2	2	24,1250	,19092	,13500	22,4097	25,8403	23,99	24,26
	Total	6	24,2217	1,19695	,48865	22,9655	25,4778	22,96	26,03
Karbohidrat %	F0	2	55,6250	,21920	,15500	53,6555	57,5945	55,47	55,78
	F1	2	49,6750	,82731	,58500	42,2419	57,1081	49,09	50,26
	F2	2	48,6250	,12021	,08500	47,5450	49,7050	48,54	48,71
	Total	6	51,3083	3,39854	1,38745	47,7418	54,8749	48,54	55,78
Energi Total	F0	2	460,7000	,65054	,46000	454,8551	466,5449	460,24	461,16
	F1	2	466,1400	3,52139	2,49000	434,5016	497,7784	463,65	468,63
	F2	2	454,3050	2,42538	1,71500	432,5139	476,0961	452,59	456,02

	Total	6	460,3817	5,64052	2,30273	454,4623	466,3010	452,59	468,63
Energi dari Lemak	F0	2	134,5500	,00000	,00000	134,5500	134,5500	134,55	134,55
	F1	2	149,5850	3,79716	2,68500	115,4688	183,7012	146,90	152,27
	F2	2	141,1300	1,11723	,79000	131,0921	151,1679	140,34	141,92
	Total	6	141,7550	6,96979	2,84540	134,4407	149,0693	134,55	152,27

Lampiran 9 Hasil Uji Statistik Kandungan Gizi

ANOVA						
		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Kadar Air %	Between Groups	8,306	2	4,153	104,791	,002
	Within Groups	,119	3	,040		
	Total	8,425	5			
Kadar Abu %	Between Groups	,044	2	,022	25,647	,013
	Within Groups	,003	3	,001		
	Total	,046	5			
Lemak %	Between Groups	7,992	2	3,996	191,350	,001
	Within Groups	,063	3	,021		
	Total	8,055	5			
Protein %	Between Groups	6,684	2	3,342	20,930	,017
	Within Groups	,479	3	,160		
	Total	7,163	5			
Karbohidrat %	Between Groups	57,003	2	28,502	114,472	,001
	Within Groups	,747	3	,249		
	Total	57,750	5			
Energi Total	Between Groups	140,371	2	70,186	11,256	,040
	Within Groups	18,706	3	6,235		
	Total	159,077	5			
Energi dari Lemak	Between Groups	227,223	2	113,612	21,755	,016
	Within Groups	15,667	3	5,222		
	Total	242,890	5			

### Post Hoc Test

#### Homogeneous Subsets

Kadar Air %				
Duncan <sup>a</sup>				
Kode Sampel	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
F0	2	11,7150		
F1	2		13,5600	
F2	2			14,5550

Sig.		1,000	1,000	1,000
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.				
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2,000.				

<b>Kadar Abu %</b>			
Duncan <sup>a</sup>			
Kode Sampel	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
F0	2	1,8350	
F1	2	1,8550	
F2	2		2,0250
Sig.		,542	1,000
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2,000.			

<b>Protein %</b>				
Duncan <sup>a</sup>				
Kode Sampel	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
F0	2	7,8450		
F1	2		9,3500	
F2	2			10,6700
Sig.		1,000	1,000	1,000
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.				
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2,000.				

<b>Lemak %</b>			
Duncan <sup>a</sup>			
Kode Sampel	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
F0	2	22,9800	
F2	2	24,1250	
F1	2		25,5600
Sig.		,064	1,000



Means for groups in homogeneous subsets are displayed.  
 a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2,000.

<b>Karbohidrat %</b>			
Duncan <sup>a</sup>			
Kode Sampel	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
F2	2	48,6250	
F1	2	49,6750	
F0	2		55,6250
Sig.		,126	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.  
 a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2,000.

<b>Energi Total</b>			
Duncan <sup>a</sup>			
Kode Sampel	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
F2	2	454,3050	
F0	2	460,7000	460,7000
F1	2		466,1400
Sig.		,083	,118

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.  
 a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2,000.

<b>Energi dari Lemak</b>			
Duncan <sup>a</sup>			
Kode Sampel	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
F0	2	134,5500	
F2	2	141,1300	
F1	2		149,5850
Sig.		,064	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2,000.

Zat Gizi	Formulasi			P-value	Mutu SNI
	F0	F1	F2		
Karbohidrat	55,62±0,219	49,67±0,83	48,62±0,120	0,001	Max 63,60%
Protein	22,98±0,028	25,56±0,66	24,12±0,19	0,017	Min-Max 25-50%
Lemak	7,84±0,12	9,35±0,21	10,67±0,056	0,001	Min-Max 3-30%
Kadar Air	11,71±0,120	13,56±0,056	14,55±0,32	0,002	Max 6,10%
Kadar Abu	1,83±0,007	1,85±0,007	2,02±0,05	0,013	Max 1,9%

Lampiran 10 Hasil Uji statistik kandungan gizi Mean dan SD

		Descriptives							
		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
						Lower Bound	Upper Bound		
Warna	F0	10	2,10	1,101	,348	1,31	2,89	1	4
	F1	10	3,00	1,333	,422	2,05	3,95	1	5
	F2	10	3,90	,568	,180	3,49	4,31	3	5
	Total	30	3,00	1,259	,230	2,53	3,47	1	5
Rasa	F0	10	2,50	,850	,269	1,89	3,11	1	3
	F1	10	3,50	1,179	,373	2,66	4,34	2	5
	F2	10	4,60	,516	,163	4,23	4,97	4	5
	Total	30	3,53	1,224	,224	3,08	3,99	1	5
Aroma	F0	10	2,60	,966	,306	1,91	3,29	1	4
	F1	10	3,80	,632	,200	3,35	4,25	3	5
	F2	10	4,30	,949	,300	3,62	4,98	2	5
	Total	30	3,57	1,104	,202	3,15	3,98	1	5
Tekstur	F0	10	3,50	,850	,269	2,89	4,11	2	5
	F1	10	4,40	,699	,221	3,90	4,90	3	5
	F2	10	4,30	,675	,213	3,82	4,78	3	5
	Total	30	4,07	,828	,151	3,76	4,38	2	5
Keseluruhan	F0	10	3,50	,972	,307	2,80	4,20	2	5
	F1	10	3,90	,738	,233	3,37	4,43	3	5
	F2	10	4,20	,632	,200	3,75	4,65	3	5
	Total	30	3,87	,819	,150	3,56	4,17	2	5

Lampiran 11 Hasil Uji kesukaan terhadap produk

### Test of Homogeneity of Variances

		Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Warna	Based on Mean	3,270	2	27	,053
	Based on Median	3,518	2	27	,044
	Based on Median and with adjusted df	3,518	2	22,306	,047
	Based on trimmed mean	3,120	2	27	,060
Rasa	Based on Mean	4,384	2	27	,022
	Based on Median	1,196	2	27	,318
	Based on Median and with adjusted df	1,196	2	23,497	,320
	Based on trimmed mean	4,115	2	27	,028
Aroma	Based on Mean	1,114	2	27	,343
	Based on Median	1,444	2	27	,254
	Based on Median and with adjusted df	1,444	2	25,529	,255
	Based on trimmed mean	1,049	2	27	,364
Tekstur	Based on Mean	,417	2	27	,663
	Based on Median	,540	2	27	,589
	Based on Median and with adjusted df	,540	2	23,389	,590
	Based on trimmed mean	,392	2	27	,680
Keseluruhan	Based on Mean	1,452	2	27	,252
	Based on Median	,573	2	27	,571
	Based on Median and with adjusted df	,573	2	22,125	,572
	Based on trimmed mean	1,415	2	27	,260

### ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Warna	Between Groups	16,200	2	8,100	7,339	,003
	Within Groups	29,800	27	1,104		
	Total	46,000	29			
Rasa	Between Groups	22,067	2	11,033	13,921	,000
	Within Groups	21,400	27	,793		
	Total	43,467	29			
Aroma	Between Groups	15,267	2	7,633	10,254	,000
	Within Groups	20,100	27	,744		
	Total	35,367	29			
Tekstur	Between Groups	4,867	2	2,433	4,380	,023
	Within Groups	15,000	27	,556		
	Total	19,867	29			
Keseluruhan	Between Groups	2,467	2	1,233	1,959	,161
	Within Groups	17,000	27	,630		
	Total	19,467	29			

### Rasa

Duncan<sup>a</sup>

Kode Sampel Konsumen	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
F0	10	2,50		
F1	10		3,50	
F2	10			4,60
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 10,000.

### Warna

Duncan<sup>a</sup>

Kode Sampel Konsumen	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
F0	10	2,10	
F1	10	3,00	3,00
F2	10		3,90
Sig.		,066	,066

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 10,000.

### Aroma

Duncan<sup>a</sup>

Kode Sampel Konsumen	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
F0	10	2,60	
F1	10		3,80
F2	10		4,30
Sig.		1,000	,206

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 10,000.

### Tekstur

Duncan<sup>a</sup>

Kode Sampel Konsumen	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
F0	10	3,50	
F2	10		4,30
F1	10		4,40
Sig.		1,000	,766

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 10,000.

### Keseluruhan

Duncan<sup>a</sup>

Kode Sampel Konsumen	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
F0	10	3,50	
F1	10	3,90	
F2	10	4,20	
Sig.			,072

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 10,000.

## Form Uji Organoleptik Hedonik



### LEMBAR PERSETUJUAN SEBAGAI PANELIS

Saya Shinta Shinthia Dewi adalah mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu – Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul yang saat ini sedang melakukan pengambilan data untuk uji hedonik dan mutu hedonik pada produk olahan pangan *Snackbar*. 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 di akhiri 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,

2020

Panelis,

Paneliti,

(Shinta Shinthia Dewi)

( )

