







## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Proses Pembuatan *cronut*

Dipersiapkan alat	Ditimbang semua bahan yang digunakan	Dicampurkan gula, air, fermipan, pisang, sari bit	Dicampurkan tepung terigu, tepung tempe, susu bubuk
			
Diaduk menggunakan mixer hingga merata dan uleni hingga kalis	Didiamkan selama $\pm 60$ menit pada baskom yang sudah dilumuri tepung	*Rolling pin, olesi korsvet pada lapisan 1 dan 2	*Diamkan selama $\pm 15$ menit dalam freezer
			
*Diamkan selama $\pm 20$ menit dalam <i>chiller</i>	Ulangi metode (*) sebanyak 2x	Rolling pin kembali, cetak menggunakan cetakan donat	Diamkan $\pm 90$ menit dalam suhu ruang

			
<p>Goreng menggunakan api kecil dan minyak yang cukup banyak hingga berubah warna menjadi sedikit kecoklatan</p>	<p>Oven pada suhu 100°C selama ±20 menit</p>	<p>Produk <i>Cronut</i></p>	
			

## Lampiran 2. Desain Label Produk Cronut



INFORMASI NILAI GIZI	
Jumlah sajian perkemasan	2x (25g)
Jumlah Persajian 1 Cronut (25g)	
Energi Total	138,86 kkal
Energi dari Lemak	92,34 kkal
	%ALG
Lemak Total	10,26gr 15%
Protein	2,41gr 4%
Karbohidrat Total	9,21gr 2%
*Persen ALG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal	

**Komposisi:**  
Tepung Terigu, Pisang Ambon,  
Sari Buah Bit, Tepung Tempe,  
Air, Gula, Butter, Telur, Susu  
Bubuk, Fermipan, Garam

Simpan dalam suhu ruang 20°  
Tahan hingga 2 hari  
Baik dikonsumsi dalam kondisi  
hangat

sugar

### Lampiran 3. Perhitungan Takaran Saji, Informasi Nilai Gizi dan Klaim Gizi

#### A. MENENTUKAN TAKARAN SAJI

Peraturan kepala BPOM RI NO.9 tahun 2015 tentang

“Pengawasan Takaran Saji dan Olahan”

1) Takaran saji harus memenuhi ketentuan takaran saji pada label Takaran Saji

14.1.5	Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat	170 - 330 ml (Hanya untuk Minuman Sari Kacang Hijau)
<b>Kategori Pangan 15.0 Makanan Ringan Siap Santap</b>		
15.1	Makanan Ringan - Berbahan Dasar Kentang, Umbi, Sereal, Tepung atau Pati (dari Umbi dan Kacang)	20 - 40 g (Selain Makanan Ringan Ekstrudat)
15.1	Makanan Ringan - Berbahan Dasar Kentang, Umbi, Sereal, Tepung atau Pati (dari Umbi dan Kacang)	10 - 20 g (Hanya untuk Makanan Ringan Ekstrudat)
15.2	Olahan Kacang, Termasuk Kacang Terlapisi dan Campuran Kacang (Contoh Dengan Buah Kering)	25 - 30 g

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA,

- 2) Berat bersih atau isi bersih Pangan Olahan sekurang-kurangnya harus satu atau setengah (satu per dua) dari ukuran satu takaran saji.
- 3) Takaran saji pangan olahan dinyatakan dalam satuan metric; atau satuan metric dan URT. Satuan berat untuk pangan olahan berbentuk padat antara lain kg, g, mg.

#### B. PERHITUNGAN PENCANTUMAN INFORMASI NILAI GIZI

##### a. Perhitungan kandungan gizi pertakaran saji

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

##### b. 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 Kepala BPOM RI NO.9 2016 tentang Acuan Label Gizi” untuk anak sekolah/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	kkal	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

Perhitungan F0

Zat Gizi	Kandungan Gizi per Takaran Saji	Perhitungan Persentase AKG
Energi	$\frac{25}{100} \times 448,89\text{g} = 112,23\text{g}$	Persentase AKG untuk energi tidak ditampilkan pada tabel ING
Energi dari Lemak	$\frac{25}{100} \times 223,47\text{g} = 55,87\text{g}$	
Protein	$\frac{25}{100} \times 7,84\text{g} = 1,96\text{g}$	$\frac{1,96}{60} \times 100\% = 3\%$
Lemak	$\frac{25}{100} \times 24,83\text{g} = 6,21\text{g}$	$\frac{6,21}{67} \times 100\% = 9\%$
Karbohidrat	$\frac{25}{100} \times 48,50\text{g} = 12,13\text{g}$	$\frac{12,13}{325} \times 100\% = 4\%$

Perhitungan F1

Zat Gizi	Kandungan Gizi per Takaran Saji	Perhitungan Persentase AKG
----------	---------------------------------	----------------------------

Energi	$\frac{25}{100} \times 555,44\text{g} = 138,86\text{g}$	Persentase AKG untuk energi tidak ditampilkan pada tabel ING
Energi dari Lemak	$\frac{25}{100} \times 369,36\text{g} = 92,34\text{g}$	
Protein	$\frac{25}{100} \times 9,65\text{g} = 2,41\text{g}$	$\frac{2,41}{60} \times 100\% = 4\%$
Lemak	$\frac{25}{100} \times 41,04\text{g} = 10,26\text{g}$	$\frac{10,26}{67} \times 100\% = 15\%$
Karbohidrat	$\frac{25}{100} \times 36,87\text{g} = 9,21\text{g}$	$\frac{9,21}{325} \times 100\% = 2\%$

### Perhitungan F2

Zat Gizi	Kandungan Gizi per Takaran Saji	Perhitungan Persentase AKG
Energi	$\frac{25}{100} \times 512,98\text{g} = 128,25\text{g}$	Persentase AKG untuk energi tidak ditampilkan pada tabel ING
Energi dari Lemak	$\frac{25}{100} \times 311,58\text{g} = 77,89\text{g}$	
Protein	$\frac{25}{100} \times 10,58\text{g} = 2,65\text{g}$	$\frac{2,65}{60} \times 100\% = 4\%$
Lemak	$\frac{25}{100} \times 34,62\text{g} = 8,66\text{g}$	$\frac{8,66}{67} \times 100\% = 12\%$
Karbohidrat	$\frac{25}{100} \times 39,77\text{g} = 9,94\text{g}$	$\frac{9,94}{325} \times 100\% = 3\%$

### Perhitungan F3

Zat Gizi	Kandungan Gizi per Takaran Saji	Perhitungan Persentase AKG
Energi	$\frac{25}{100} \times 503,96\text{g} = 125,99\text{g}$	Persentase AKG untuk energi tidak ditampilkan pada tabel ING
Energi dari Lemak	$\frac{25}{100} \times 322,92\text{g} = 80,73\text{g}$	

Protein	$\frac{25}{100} \times 12,07\text{g} = 3,02\text{g}$	$\frac{3,02}{60} \times 100\% = 5\%$
Lemak	$\frac{25}{100} \times 35,88\text{g} = 8,97\text{g}$	$\frac{8,97}{67} \times 100\% = 13\%$
Karbohidrat	$\frac{25}{100} \times 33,18\text{g} = 8,30\text{g}$	$\frac{8,30}{325} \times 100\% = 2\%$

### C. Klaim Gizi

Peraturan BPOM No.13 tahun 2016 tentang “Pengawasan Klaim pada Label Iklan dan Pangan Olahan”

- 1) Klaim “Sumber” jika kandungan energi **lebih dari 40 kkal ALG** per 100gr (dalam bentuk padat).
- 2) Klaim “Sumber” jika kandungan protein, karbohidrat **tidak kurang dari 15% ALG** per 100g (dalam bentuk padat).
- 3) Klaim “Tinggi” atau “Kaya” jika kandungan protein, karbohidrat dan kalsium **tidak kurang dari 2x jumlah klaim sumber**.

#### Perhitungan klaim Gizi F0

Zat Gizi (hasil uji)	Perhitungan Sumber		Keterangan	
Energi	448,89 > 40 kkal = lebih dari 40 kkal		Diizinkan mencantumkan klaim “sumber energi”	
Protein	15% x 60 = 9g/100g	Tidak diizinkan mencantumkan klaim “sumber protein”	2 x 9 = 18g/100g	Tidak diizinkan mencantumkan klaim “tinggi protein”
	7,84g < 9g = kurang dari 15% ALG		7,84g < 18g = kurang dari 15% ALG	

#### Perhitungan klaim Gizi F1

Zat Gizi	Perhitungan Sumber	Keterangan
----------	--------------------	------------

(hasil uji)				
Energi	555,44 > 40 kkal = lebih dari 40 kkal		Diizinkan mencantumkan klaim “sumber energi”	
Protein	$15\% \times 60 = 9\text{g}/100\text{g}$  $9,65\text{g} > 9\text{g} = \text{lebih dari } 15\% \text{ ALG}$	Diizinkan mencantumkan klaim “sumber protein”	$2 \times 9 = 18\text{g}/100\text{g}$  $9,65\text{g} < 18\text{g} = \text{kurang dari } 15\% \text{ ALG}$	Tidak diizinkan mencantumkan klaim “tinggi protein”

### Perhitungan klaim Gizi F2

Zat Gizi (hasil uji)	Perhitungan Sumber		Keterangan	
Energi	512,98 > 40 kkal = lebih dari 40 kkal		Diizinkan mencantumkan klaim “sumber energi”	
Protein	$15\% \times 60 = 9\text{g}/100\text{g}$  $10,58\text{g} > 9\text{g} = \text{lebih dari } 15\% \text{ ALG}$	Diizinkan mencantumkan klaim “sumber protein”	$2 \times 9 = 18\text{g}/100\text{g}$  $10,58\text{g} < 18\text{g} = \text{kurang dari } 15\% \text{ ALG}$	Tidak diizinkan mencantumkan klaim “tinggi protein”

### Perhitungan klaim Gizi F3

Zat Gizi (hasil uji)	Perhitungan Sumber		Keterangan	
Energi	503,96 > 40 kkal = lebih dari 40 kkal		Diizinkan mencantumkan klaim “sumber energi”	
Protein	$15\% \times 60 =$	Diizinkan mencantumkan	$2 \times 9 =$	Tidak diizinkan mencantumkan



9g/100g	klaim “sumber protein”	18g/100g	klaim “tinggi protein”
12,07g > 9g = lebih dari 15% ALG		12,07g < 18g = kurang dari 15% ALG	

#### D. Tabel Informasi Nilai Gizi Produk Terpilih F1

INFORMASI NILAI GIZI		
Jumlah sajian perkemasan		2x (25g)
Jumlah Persajian 1 <i>Cronut</i> (25g)		
Energi Total		138,86 kkal
Energi dari Lemak		92,34 kkal
		% ALG
Lemak Total	10,26gr	15%
Protein	2,41gr	4%
Karbohidrat Total	9,21gr	2%
<i>*Persen ALG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal</i>		

Lampiran 4. Dokumentasi Uji Organoleptik



**Lampiran 5. Hasil Uji Organoleptik**

**a. Uji Tingkat Kesukaan (Konsumen)**

Formulasi	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	Keseluruhan	Formulasi	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	keseluruhan
F0	3	4	3	3	4	F0	3	4	3	4	4
F1	3	3	3	3	3	F1	4	2	4	3	3
F2	3	3	3	3	3	F2	3	4	1	3	3
F3	3	2	3	3	2	F3	4	2	2	4	3
F0	3	4	4	3	2	F0	3	2	2	3	3
F1	4	2	4	3	4	F1	4	3	4	4	4
F2	4	4	4	4	3	F2	2	4	3	3	3
F3	4	3	3	3	4	F3	3	4	3	4	4
F0	4	4	4	4	4	F0	3	3	3	4	3
F1	4	4	4	4	4	F1	3	2	3	3	2
F2	3	3	3	3	3	F2	2	3	3	3	3
F3	4	3	4	3	3	F3	2	3	3	3	3
F0	3	2	3	3	2	F0	3	4	3	3	3
F1	3	3	3	4	4	F1	4	2	3	3	3
F2	3	3	3	4	4	F2	3	3	3	3	3
F3	2	2	3	3	3	F3	3	3	2	3	3
F0	4	3	3	4	3	F0	3	3	3	3	3
F1	3	4	4	3	3	F1	2	2	2	3	2
F2	4	3	3	4	3	F2	3	2	2	2	2
F3	3	3	3	4	3	F3	2	2	2	2	2
F0	4	4	3	3	4	F0	4	4	4	4	4
F1	3	3	4	4	3	F1	4	4	4	4	4
F2	3	3	3	4	3	F2	4	4	4	4	4
F3	3	3	3	3	3	F3	4	4	4	4	4

Formulasi	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	Keseluruhan	Formulasi	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	keseluruhan
F0	3	4	3	3	4	F0	3	4	4	4	4
F1	3	3	4	4	3	F1	2	4	4	4	4
F2	2	3	3	2	3	F2	4	4	4	4	4
F3	2	2	3	3	4	F3	4	4	4	4	4
F0	3	4	3	3	4	F0	4	4	4	4	4
F1	4	3	3	3	4	F1	3	2	2	3	2
F2	4	4	4	4	4	F2	3	4	4	4	4
F3	3	4	4	4	4	F3	4	4	4	3	4
F0	4	4	4	4	4	F0	3	4	4	4	3
F1	4	4	4	4	4	F1	3	3	3	3	3
F2	4	4	4	4	4	F2	4	2	3	4	4
F3	4	4	4	4	4	F3	3	3	3	3	3
F0	4	4	4	4	4	F0	3	2	3	2	4
F1	3	4	4	3	3	F1	4	4	4	4	4
F2	4	4	4	3	4	F2	3	4	4	4	3
F3	4	4	4	4	4	F3	2	3	4	3	3
F0	3	3	3	3	3	F0	4	4	3	3	4
F1	4	3	4	3	3	F1	3	3	4	3	4
F2	3	4	3	3	4	F2	3	3	2	4	3
F3	4	4	4	4	3	F3	2	2	3	3	4
F0	2	3	3	3	3	F0	3	4	4	3	4
F1	4	4	3	3	4	F1	3	2	3	3	2
F2	3	3	3	4	3	F2	3	1	2	4	1
F3	4	4	3	4	3	F3	1	2	3	4	2
F0	3	3	3	4	3	F0	4	3	3	3	4
F1	4	3	3	3	3	F1	3	3	1	4	3

Formulasi	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	Keseluruhan	Formulasi	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	keseluruhan
F2	2	3	3	3	3	F2	4	4	3	2	1
F3	2	3	2	3	3	F3	3	3	1	4	3
F0	3	3	3	4	3	F0	3	4	3	3	4
F1	4	4	3	3	4	F1	3	2	4	4	3
F2	3	3	3	4	3	F2	3	1	2	3	2
F3	3	4	3	4	3	F3	1	2	1	4	2
F0	3	4	3	4	3	F0	4	3	4	4	4
F1	3	3	3	3	3	F1	3	4	3	3	3
F2	3	3	3	3	3	F2	3	2	2	2	2
F3	3	3	3	3	3	F3	2	1	3	4	3

**b. Uji Tingkat Kesukaan (Semi Terlatih)**

Formulasi	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	Keseluruhan	Formulasi	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	keseluruhan
F0	4.80	4.80	5.00	5.90	4.40	F0	6.30	6.40	6.50	7.70	8.40
F1	4.80	4.40	5.00	4.20	4.10	F1	7.80	6.20	6.20	7.70	7.40
F2	5.50	2.40	3.90	6.00	2.00	F2	6.50	6.50	5.80	5.80	6.10
F3	2.50	.80	2.40	2.90	1.70	F3	5.20	5.40	5.40	5.30	5.30
F0	6.90	7.10	7.30	5.80	6.70	F0	7.20	7.00	7.00	7.40	7.50
F1	5.50	6.00	6.00	6.10	6.20	F1	7.50	7.50	7.50	7.90	8.00
F2	4.90	3.80	5.70	5.60	4.80	F2	7.50	4.90	6.60	6.60	7.50
F3	6.20	4.30	6.50	6.80	5.50	F3	6.70	4.90	7.30	7.30	7.30
F0	5.50	5.40	5.30	5.30	6.40	F0	7.30	6.50	6.80	6.10	6.60
F1	6.80	5.80	5.60	6.00	6.30	F1	5.70	2.60	4.10	7.20	4.30
F2	7.10	4.70	5.70	4.80	5.50	F2	3.00	4.10	5.50	5.50	4.30

Formulasi	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	Keseluruhan	Formulasi	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	keseluruhan
F3	2.00	6.20	5.20	6.00	5.40	F3	6.00	1.00	2.30	4.30	3.10

**c. Uji Mutu Hedonik (Semi Terlatih)**

Formulasi	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	Formulasi	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
F0	2.70	6.50	6.10	4.50	F0	3.10	6.20	7.50	7.50
F1	6.00	5.60	5.50	3.90	F1	8.00	7.80	6.20	7.90
F2	7.30	1.70	2.90	2.20	F2	7.80	6.00	6.00	4.90
F3	3.80	.50	2.80	1.50	F3	4.00	4.70	4.80	5.00
F0	2.10	4.60	6.40	5.50	F0	5.90	6.20	7.40	4.80
F1	3.80	4.90	6.30	2.60	F1	6.10	6.20	7.60	7.00
F2	1.70	4.90	6.70	2.00	F2	5.70	4.50	8.00	3.70
F3	5.50	4.30	6.40	1.50	F3	5.80	4.50	6.60	4.70
F0	5.70	6.00	5.40	5.60	F0	2.30	7.50	7.70	2.30
F1	6.50	6.10	6.00	6.90	F1	6.30	2.20	3.30	7.30
F2	5.50	3.90	5.70	3.10	F2	6.80	4.60	5.20	1.40
F3	5.20	4.10	6.00	3.30	F3	8.00	0.20	1.10	0.50

**Lampiran 6. Hasil Uji Statistik Hedonik**

**a. Hasil Uji Statistik Tingkat Kesukaan (Konsumen)**

**One Way**

**Descriptives**

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
Warna F0	30	3.30	.535	.098	3.10	3.50	2	4
Warna F1	30	3.37	.615	.112	3.14	3.60	2	4
Warna F2	30	3.17	.648	.118	2.92	3.41	2	4

F3	30	2.93	.944	.172	2.58	3.29	1	4
Total	120	3.19	.714	.065	3.06	3.32	1	4
Ra F0	30	3.50	.682	.125	3.25	3.75	2	4
sa F1	30	3.07	.785	.143	2.77	3.36	2	4
F2	30	3.17	.874	.160	2.84	3.49	1	4
F3	30	3.00	.871	.159	2.67	3.33	1	4
Total	120	3.18	.820	.075	3.04	3.33	1	4
Ar F0	30	3.30	.535	.098	3.10	3.50	2	4
o F1	30	3.37	.765	.140	3.08	3.65	1	4
m F2	30	3.03	.765	.140	2.75	3.32	1	4
a F3	30	3.03	.850	.155	2.72	3.35	1	4
Total	120	3.18	.745	.068	3.05	3.32	1	4
Te F0	30	3.43	.568	.104	3.22	3.65	2	4
ks F1	30	3.37	.490	.089	3.18	3.55	3	4
tur F2	30	3.37	.718	.131	3.10	3.63	2	4
F3	30	3.47	.571	.104	3.25	3.68	2	4
Total	120	3.41	.587	.054	3.30	3.51	2	4
Ti F0	30	3.50	.630	.115	3.26	3.74	2	4
ng F1	30	3.27	.691	.126	3.01	3.52	2	4
ka F2	30	3.07	.828	.151	2.76	3.38	1	4
t F3	30	3.20	.664	.121	2.95	3.45	2	4
K Total								
es								
uk	120	3.26	.716	.065	3.13	3.39	1	4
aa								
n								

#### ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Warna	Between Groups	3.292	3	1.097	2.221	.089
	Within Groups	57.300	116	.494		
	Total	60.592	119			
Rasa	Between Groups	4.433	3	1.478	2.269	.084
	Within Groups	75.533	116	.651		
	Total	79.967	119			
Aroma	Between Groups	2.767	3	.922	1.693	.172
	Within Groups	63.200	116	.545		

	Total	65.967	119			
Tekstur	Between Groups	.225	3	.075	.213	.887
	Within Groups	40.767	116	.351		
	Total	40.992	119			
Tingkat Kesukaa <sup>n</sup>	Between Groups	2.958	3	.986	1.971	.122
	Within Groups	58.033	116	.500		
	Total	60.992	119			

## Post Hoc Tests

### Homogeneous Subsets

#### Warna

Duncan<sup>a</sup>

Kode Sampel konsumen	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
F3	30	2.93	
F2	30	3.17	3.17
F0	30	3.30	3.30
F1	30		3.37
Sig.		.058	.303

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

#### Rasa

Duncan<sup>a</sup>

Kode Sampel konsumen	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
F3	30	3.00	
F1	30	3.07	3.07
F2	30	3.17	3.17
F0	30		3.50
Sig.		.456	.051

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.



**Aroma**

Duncan<sup>a</sup>

Kode Sampel konsumen	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	
F2	30		3.03
F3	30		3.03
F0	30		3.30
F1	30		3.37
Sig.			.114

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

**Tekstur**

Duncan<sup>a</sup>

Kode Sampel konsumen	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	
F1	30		3.37
F2	30		3.37
F0	30		3.43
F3	30		3.47
Sig.			.559

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

**Tingkat Kesukaan**

Duncan<sup>a</sup>

Kode Sampel konsumen	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
F2	30	3.07	
F3	30	3.20	3.20
F1	30	3.27	3.27
F0	30		3.50
Sig.		.306	.124

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

**b. Hasil Uji Statistik Tingkat Kesukaan (Semi Terlatih)**

**One Way**

**Descriptives**

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum	
					Lower Bound	Upper Bound			
					War na	F0			6
	F1	6	6.3500	1.19791	.48905	5.0929	7.6071	4.80	7.80
	F2	6	5.7500	1.66102	.67811	4.0069	7.4931	3.00	7.50
	F3	6	4.7667	2.01461	.82246	2.6525	6.8809	2.00	6.70
	Total	24	5.8000	1.56400	.31925	5.1396	6.4604	2.00	7.80
Rasa	F0	6	6.2000	.91433	.37327	5.2405	7.1595	4.80	7.10
	F1	6	5.4167	1.69755	.69302	3.6352	7.1981	2.60	7.50
	F2	6	4.4000	1.35647	.55377	2.9765	5.8235	2.40	6.50
	F3	6	3.7667	2.30709	.94187	1.3455	6.1878	.80	6.20
	Total	24	4.9458	1.80939	.36934	4.1818	5.7099	.80	7.50
Aro ma	F0	6	6.3167	.94534	.38593	5.3246	7.3087	5.00	7.30
	F1	6	5.7333	1.15181	.47022	4.5246	6.9421	4.10	7.50
	F2	6	5.5333	.88694	.36209	4.6025	6.4641	3.90	6.60
	F3	6	4.8500	2.08111	.84961	2.6660	7.0340	2.30	7.30
	Total	24	5.6083	1.37174	.28000	5.0291	6.1876	2.30	7.50
Teks tur	F0	6	6.3667	.95847	.39129	5.3608	7.3725	5.30	7.70
	F1	6	6.5167	1.38480	.56534	5.0634	7.9699	4.20	7.90
	F2	6	5.7167	.59470	.24278	5.0926	6.3408	4.80	6.60
	F3	6	5.4333	1.63666	.66816	3.7158	7.1509	2.90	7.30
	Total	24	6.0083	1.21867	.24876	5.4937	6.5229	2.90	7.90
Ting kat Kesu kaan Kese luruh an	F0	6	6.6667	1.33517	.54508	5.2655	8.0678	4.40	8.40
	F1	6	6.0500	1.58588	.64743	4.3857	7.7143	4.10	8.00
	F2	6	5.0333	1.85652	.75792	3.0850	6.9816	2.00	7.50
	F3	6	4.7167	1.99039	.81257	2.6279	6.8055	1.70	7.30
	Total	24	5.6167	1.78366	.36409	4.8635	6.3698	1.70	8.40

**ANOVA**

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Warna	Between Groups	9.943	3	3.314	1.431	.263
	Within Groups	46.317	20	2.316		

	Total	56.260	23			
Rasa	Between Groups	20.898	3	6.966	2.561	.084
	Within Groups	54.402	20	2.720		
	Total	75.300	23			
Aroma	Between Groups	6.588	3	2.196	1.197	.336
	Within Groups	36.690	20	1.834		
	Total	43.278	23			
Tekstur	Between Groups	4.815	3	1.605	1.094	.375
	Within Groups	29.343	20	1.467		
	Total	34.158	23			
Tingkat Kesukaan Keseluruhan	Between Groups	14.643	3	4.881	1.668	.206
	Within Groups	58.530	20	2.927		
	Total	73.173	23			

## Post Hoc Tests

### Homogeneous Subsets

Warna		
Duncan <sup>a</sup>		
Kode Sampel Konsumen	N	Subset for alpha =
		0.05
		1
F3	6	4.7667
F2	6	5.7500
F0	6	6.3333
F1	6	6.3500
Sig.		.113

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

**Rasa**

Duncan<sup>a</sup>

Kode Sampel Konsumen	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
F3	6	3.7667	
F2	6	4.4000	4.4000
F1	6	5.4167	5.4167
F0	6		6.2000
Sig.		.116	.088

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

**Aroma**

Duncan<sup>a</sup>

Kode Sampel Konsumen	N	Subset for alpha =
		0.05
		1
F3	6	4.8500
F2	6	5.5333
F1	6	5.7333
F0	6	6.3167
Sig.		.099

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

**Tekstur**

Duncan<sup>a</sup>

Kode Sampel Konsumen	N	Subset for alpha =
		0.05
		1
F3	6	5.4333
F2	6	5.7167
F0	6	6.3667
F1	6	6.5167
Sig.		.170

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

**Tingkat Kesukaan Keseluruhan**

Duncan<sup>a</sup>

Kode Sampel Konsumen	N	Subset for alpha =
		0.05
		1
F3	6	4.7167
F2	6	5.0333
F1	6	6.0500
F0	6	6.6667
Sig.		.084

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

**c. Hasil Uji Statistik Mutu Hedonik (Semi Terlatih)**

**One Way**

**Descriptives**

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
					Warn a			
F0	6	3.63	1.714	.700	1.83	5.43	2	6
F1	6	6.12	1.350	.551	4.70	7.53	4	8
F2	6	5.80	2.198	.897	3.49	8.11	2	8
F3	6	5.38	1.516	.619	3.79	6.97	4	8
Total	24	5.23	1.883	.384	4.44	6.03	2	8
Rasa								
F0	6	6.1667	.93524	.38181	5.1852	7.1481	4.60	7.50
F1	6	5.4667	1.86512	.76143	3.5093	7.4240	2.20	7.80
F2	6	4.2667	1.43481	.58576	2.7609	5.7724	1.70	6.00
F3	6	3.0500	2.10309	.85858	.8429	5.2571	.20	4.70
Total	24	4.7375	1.95644	.39936	3.9114	5.5636	.20	7.80
Arom a								
F0	6	6.7500	.92250	.37661	5.7819	7.7181	5.40	7.70
F1	6	5.8167	1.41622	.57817	4.3304	7.3029	3.30	7.60
F2	6	5.7500	1.70029	.69414	3.9657	7.5343	2.90	8.00
F3	6	4.6167	2.22389	.90790	2.2828	6.9505	1.10	6.60
Total	24	5.7333	1.70922	.34889	5.0116	6.4551	1.10	8.00
Tekst								
F0	6	5.0333	1.69902	.69362	3.2503	6.8163	2.30	7.50

ur	F1	6	5.9333	2.14725	.87661	3.6799	8.1867	2.60	7.90
	F2	6	2.8833	1.28284	.52372	1.5371	4.2296	1.40	4.90
	F3	6	2.7500	1.86306	.76059	.7948	4.7052	.50	5.00
	Total	24	4.1500	2.16915	.44278	3.2340	5.0660	.50	7.90

#### ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Warna	Between Groups	22.103	3	7.368	2.479	.091
	Within Groups	59.450	20	2.973		
	Total	81.553	23			
Rasa	Between Groups	33.861	3	11.287	4.167	.019
	Within Groups	54.175	20	2.709		
	Total	88.036	23			
Aroma	Between Groups	13.727	3	4.576	1.712	.197
	Within Groups	53.467	20	2.673		
	Total	67.193	23			
Tekstur	Between Groups	45.150	3	15.050	4.772	.011
	Within Groups	63.070	20	3.154		
	Total	108.220	23			

### Post Hoc Tests

#### Homogeneous Subsets

Warna			
Duncan <sup>a</sup>			
Kode Sampel Konsumen	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
F0	6	3.63	
F3	6	5.38	5.38

F2	6	5.80	5.80
F1	6		6.12
Sig.		.051	.495

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

### Rasa

Duncan<sup>a</sup>

Kode Sampel Konsumen	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
F3	6	3.0500	
F2	6	4.2667	4.2667
F1	6		5.4667
F0	6		6.1667
Sig.		.215	.072

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

### Aroma

Duncan<sup>a</sup>

Kode Sampel Konsumen	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
F3	6	4.6167	
F2	6	5.7500	5.7500
F1	6	5.8167	5.8167
F0	6		6.7500
Sig.		.243	.329

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

### Tekstur

Duncan<sup>a</sup>

Kode Sampel Konsumen	N	Subset for alpha = 0.05
----------------------	---	-------------------------

		1	2
F3	6	2.7500	
F2	6	2.8833	
F0	6		5.0333
F1	6		5.9333
Sig.		.898	.390

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

### Lampiran 7. Hasil Uji Statistik Zat Gizi

#### Descriptives

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum	
					Lower Bound	Upper Bound			
Kadar Air (%)	F0	2	16.9500	.31113	.22000	14.1546	19.7454	16.73	17.17
	F1	2	10.8450	.19092	.13500	9.1297	12.5603	10.71	10.98
	F2	2	13.5750	.09192	.06500	12.7491	14.4009	13.51	13.64
	F3	2	17.5000	.31113	.22000	14.7046	20.2954	17.28	17.72
	Total	8	14.7175	2.88579	1.02028	12.3049	17.1301	10.71	17.72
Kadar Abu (%)	F0	2	1.8700	.04243	.03000	1.4888	2.2512	1.84	1.90
	F1	2	1.5950	.03536	.02500	1.2773	1.9127	1.57	1.62
	F2	2	1.4550	.02121	.01500	1.2644	1.6456	1.44	1.47
	F3	2	1.3650	.03536	.02500	1.0473	1.6827	1.34	1.39
	Total	8	1.5713	.20580	.07276	1.3992	1.7433	1.34	1.90
Lemak Total (%)	F0	2	24.8350	.02121	.01500	24.6444	25.0256	24.82	24.85
	F1	2	41.0400	.02828	.02000	40.7859	41.2941	41.02	41.06
	F2	2	34.6200	.02828	.02000	34.3659	34.8741	34.60	34.64
	F3	2	35.8850	.02121	.01500	35.6944	36.0756	35.87	35.90
	Total	8	34.0950	6.26696	2.21570	28.8557	39.3343	24.82	41.06
Kadar Protein	F0	2	7.8401	.00007	.00005	7.8395	7.8408	7.84	7.84
	F1	2	9.6502	.00007	.00005	9.6495	9.6508	9.65	9.65
	F2	2	10.5802	.00007	.00005	10.5795	10.5808	10.58	10.58
	F3	2	12.0702	.00007	.00005	12.0695	12.0708	12.07	12.07
	Total	8	10.0352	1.63921	.57955	8.6647	11.4056	7.84	12.07
Kadar Karbohidrat	F0	2	48.5050	.28991	.20500	45.9002	51.1098	48.30	48.71
	F1	2	36.8700	.25456	.18000	34.5829	39.1571	36.69	37.05
	F2	2	39.7700	.14142	.10000	38.4994	41.0406	39.67	39.87
	F3	2	33.1800	.25456	.18000	30.8929	35.4671	33.00	33.36



at Total (%)		8	39.5813	6.05009	2.13903	34.5232	44.6393	33.00	48.71
Energi (Kcal/100g)	F0	2	448.8950	.96874	.68500	440.1912	457.5988	448.21	449.58
	F1	2	555.4400	.76368	.54000	548.5786	562.3014	554.90	555.98
	F2	2	512.9800	.31113	.22000	510.1846	515.7754	512.76	513.20
	F3	2	503.9650	1.20915	.85500	493.1012	514.8288	503.11	504.82
	Total	8	505.3200	40.55982	14.34006	471.4111	539.2289	448.21	555.98
Total Plate Count (cfu/g)	F0	2	10.0002	.00007	.00005	9.9995	10.0008	10.00	10.00
	F1	2	10.0002	.00007	.00005	9.9995	10.0008	10.00	10.00
	F2	2	10.0002	.00007	.00005	9.9995	10.0008	10.00	10.00
	F3	2	10.0002	.00007	.00005	9.9995	10.0008	10.00	10.00
	Total	8	10.0002	.00005	.00002	10.0001	10.0002	10.00	10.00

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Kadar Air (%)	Between Groups	58.056	3	19.352	324.561	.000
	Within Groups	.238	4	.060		
	Total	58.294	7			
Kadar Abu (%)	Between Groups	.292	3	.097	81.891	.000
	Within Groups	.005	4	.001		
	Total	.296	7			
Lemk Total (%)	Between Groups	274.921	3	91.640	146624.373	.000
	Within Groups	.003	4	.001		
	Total	274.923	7			
Kadar Protein	Between Groups	18.809	3	6.270	1253933333.334	.000
	Within Groups	.000	4	.000		
	Total	18.809	7			
Kadar Karbohidrat (%)	Between Groups	255.992	3	85.331	1460.827	.000
	Within Groups	.234	4	.058		
	Total	256.225	7			
Energi Total (Kcal/100gr)	Between Groups	11512.613	3	3837.538	4983.006	.000
	Within Groups	3.081	4	.770		
	Total	11515.694	7			

Total Plate Count (cfu/g)	Between Groups	.000	3	.000	.000	1.000
	Within Groups	.000	4	.000		
	Total	.000	7			

## Post Hoc Tests Homogeneous Subsets

### Kadar Air (%)

Duncan<sup>a</sup>

Kode Sampel	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
F1	2	10.8450		
F2	2		13.5750	
F0	2			16.9500
F3	2			17.5000
Sig.		1.000	1.000	.087

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2.000.

### Kadar Abu (%)

Duncan<sup>a</sup>

Kode Sampel	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
F3	2	1.3650		
F2	2	1.4550		
F1	2		1.5950	
F0	2			1.8700
Sig.		.059	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2.000.

### Lemk Total (%)

Duncan<sup>a</sup>

Kode Sampel	N	Subset for alpha = 0.05
-------------	---	-------------------------

		1	2	3	4
F0	2	24.8350			
F2	2		34.6200		
F3	2			35.8850	
F1	2				41.0400
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2.000.

#### Kadar Protein

Duncan<sup>a</sup>

Kode Sampel	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
F0	2	7.8401			
F1	2		9.6502		
F2	2			10.5802	
F3	2				12.0702
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2.000.

#### Kadar Karbohidrat (%)

Duncan<sup>a</sup>

Kode Sampel	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
F3	2	33.1800			
F1	2		36.8700		
F2	2			39.7700	
F0	2				48.5050
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2.000.

#### Energi Total (Kcal/100gr)

Duncan<sup>a</sup>

Kode Sampel	N	Subset for alpha = 0.05
-------------	---	-------------------------

		1	2	3	4
F0	2	448.8950			
F3	2		503.9650		
F2	2			512.9800	
F1	2				555.4400
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2.000.

#### Total Plate Count (cfu/g)

Duncan<sup>a</sup>

Kode Sampel	N	Subset for alpha =
		0.05
		1
F0	2	10.0002
F1	2	10.0002
F2	2	10.0002
F3	2	10.0002
Sig.		1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2.000.

## **Lampiran 8. Form Organoleptik**

### **Cronut Sebagai Alternatif Snack Sumber Energi dan Sumber Protein Untuk Anak Sekolah Dasar**

**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 yang bersifat eksperimental yang dilakukan untuk menguji kadar proksimat, TPC 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 bakpao yang diuji.

Selanjutnya digunakan metode uji hedonik untuk mengetahui tanggapan pribadi panelis tentang kesukaan atau ketidaksukaan terhadap produk *cronut* 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 makanan tambahan untuk anak sekolah yang tidak hanya lezat tetapi memiliki kandungan gizi yang baik. Dapat menjadi Inovasi baru untuk pengembangan produk makanan tambahan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal 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.

**Lampiran 9.**



**LEMBAR PERSETUJUAN SEBAGAI PANELIS**

Saya 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 *cronut*. 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,

2021

Panelis,

Peneliti,

(

)

(

)

**FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK**  
**UJI MUTU HEDONIK**

Nama Panelis :

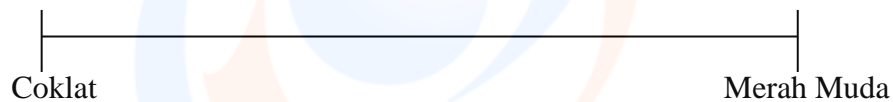
Hari/Tanggal :

Kode Sampel :

Petunjuk :

Dihadapan saudara disajikan sebuah sampel makanan. Anda diminta memberikan penilaian mengenai karakteristik tekstur, aroma, rasa, dan warna terhadap sampel makanan tersebut. Penilaian dengan memberikan sebuah tanda titik tebal/garis vertikal (●)/(⊥) diantara garis VAS (*Visual Analog Scale*) yang tersedia sesuai penilaian saudara.

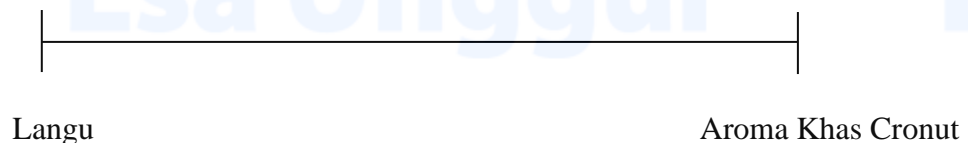
- Warna



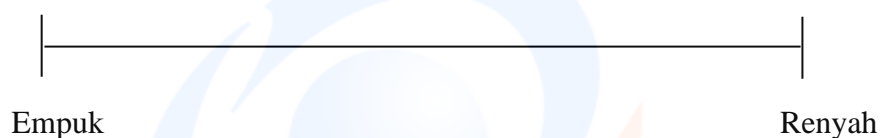
- Rasa



- Aroma



- Tekstur



**FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK  
UJI HEDONIK/KESUKAAN**

Nama Panelis :

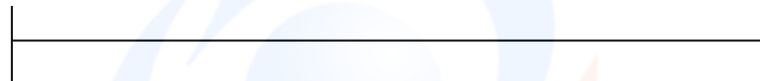
Hari/Tanggal :

Kode Sampel :

Petunjuk :

Dihadapan saudara disajikan sebuah sampel makanan. Anda diminta memberikan penilaian mengenai karakteristik tekstur, aroma, rasa, dan warna terhadap sampel makanan tersebut. Penilaian dengan memberikan sebuah tanda titik tebal/garis vertikal (●)/(⊥) diantara garis VAS (*Visual Analog Scale*) yang tersedia sesuai penialain saudara.

- Warna



Sangat Tidak Suka

Sangat Suka

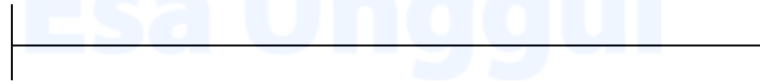
- Rasa



Sangat Tidak Suka

Sangat Suka

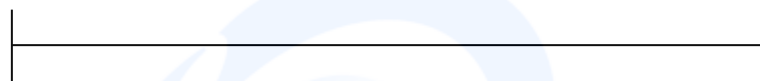
- Aroma



Sangat Tidak Suka

Sangat Suka

- Tekstur



Sangat Tidak Suka

Sangat Suka

- Penerimaan Secara Keseluruhan (Overall)



Sangat Tidak Menarik





Sangat Menarik



## FORMULIR PENILAIAN UJI HEDONIK





**Kode Sampel** :  
**Nama** :  
**Tanggal Pengujian** : / / 2021  
**Umur** :  
**Produk** :

Dihadapan adik-adik telah disajikan produk *cronut*. Dipersilahkan adik-adik dapat memberikan penilaian organoleptik terhadap sifat produk dengan memberikan tanda silang (X) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan kode sampel.

Warna	 Sangat Tidak suka	 Tidak Suka	 Suka	 Sangat Suka

Aroma	 Sangat Tidak suka	 Tidak Suka	 Suka	 Sangat Suka

Rasa				
	Sangat Tidak suka	Tidak Suka	Suka	Sangat Suka

Tekstur				
	Sangat Tidak suka	Tidak Suka	Suka	Sangat Suka

keseluruhan				
	Sangat Tidak suka	Tidak Suka	Suka	Sangat Suka