

Lampiran 1. Desk Analysis

Tabel 1.1 Nilai Gizi F0

Bahan	Berat (g)	E (kal)	Prot (g)	L (g)	KH (g)	Serat (g)
Tepung Terigu	400	1332	36	4	308,8	1,2
Ubi Jalar Kuning	0	0	0	0	0	0
Tepung Kacang Merah	0	0	0	0	0	0
Garam	5	0	0	0	0	0
Susu Skim Bubuk	15	52	4	0	8,6	1,7
Bread Improver	2	0	0	0	0	0
Gula Pasir	25	96,8	0	0	25	0
Telur	40	62	5	4,2	0,4	0
Ragi Instan	10	15,6	1,2	0	2,7	1,2
Shortening	25	75,1	1,4	4	8,25	0
Air	200	0	0	0	0	0
Total Bahan	700	1633,5	47,6	12,2	353,75	4,1

Tabel 1.2 Nilai Gizi F1

Bahan	Berat (g)	E (kal)	Prot (g)	L (g)	KH (g)	Serat (g)
Tepung Terigu	200	666	18	2	154,4	0,6
Ubi Jalar Kuning	150	178,5	0,8	0,6	37,7	6,3
Tepung Kacang Merah	50	185	16,9	1,6	32,1	3,9
Garam	5	0	0	0	0	0
Susu Skim Bubuk	15	52	4	0	8,6	1,7
Bread Improver	2	0	0	0	0	0
Gula Pasir	25	96,8	0	0	25	0
Telur	40	62	5	4,2	0,4	0
Ragi Instan	10	15,6	1,2	0	2,7	1,2
Shortening	25	75,1	1,4	4	8,25	0
Air	200	0	0	0	0	0
Total Bahan	700	1331	47,3	12,4	269,1	13,7

Tabel 1.3 Nilai Gizi F2

Bahan	Berat (g)	E (kal)	Prot (g)	L (g)	KH (g)	Serat (g)
Tepung Terigu	200	666	18	2	154,4	0,6
Ubi Jalar Kuning	100	119	0,5	0,4	25,1	4,2
Tepung Kacang Merah	100	369,4	33,9	3,2	64,2	7,8
Garam	5	0	0	0	0	0
Susu Skim Bubuk	15	52	4	0	8,6	1,7
Bread Improver	2	0	0	0	0	0
Gula Pasir	25	96,8	0	0	25	0
Telur	40	62	5	4,2	0,4	0
Ragi Instan	10	15,6	1,2	0	2,7	1,2
Shortening	25	75,1	1,4	4	8,25	0
Air	200	0	0	0	0	0
Total Bahan	700	1456	64,0	13,8	288,6	15,5

Tabel 1.4 Nilai Gizi F3

Bahan	Berat (g)	E (kal)	Prot (g)	L (g)	KH (g)	Serat (g)
Tepung Terigu	200	666	18	2	154,4	0,6
Ubi Jalar Kuning	50	59,5	0,3	0,2	12,6	2,1
Tepung Kacang Merah	150	554	50,8	4,7	37,7	11,7
Garam	5	0	0	0	0	0
Susu Skim Bubuk	15	52	4	0	8,6	1,7
Bread Improver	2	0	0	0	0	0
Gula Pasir	25	96,8	0	0	25	0
Telur	40	62	5	4,2	0,4	0
Ragi Instan	10	15,6	1,2	0	2,7	1,2
Shortening	25	75,1	1,4	4	8,25	0
Air	200	0	0	0	0	0
Total Bahan	700	1581	80,6	15,1	249,6	17,3

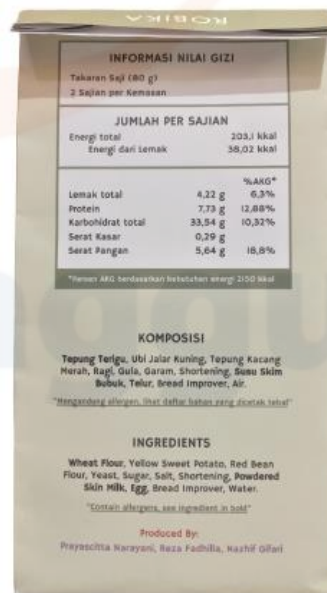
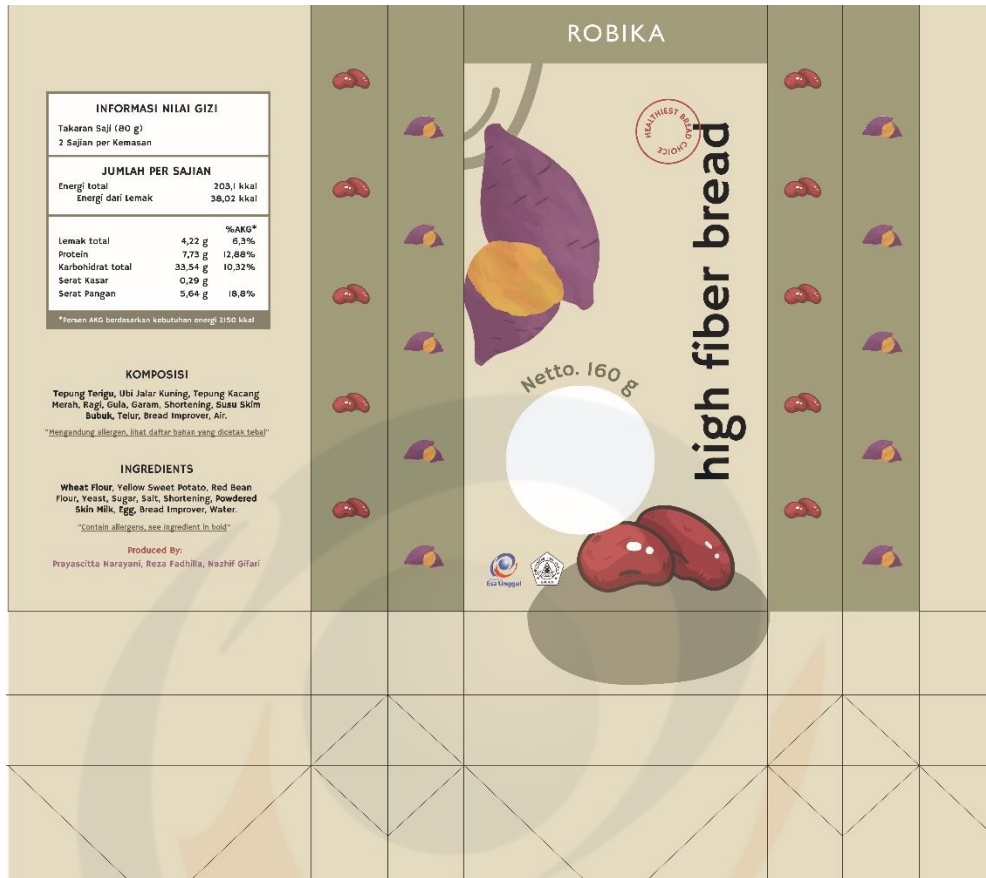
Lampiran 2. Proses Pembuatan Tepung Kacang Merah

		
Pengupasan Kacang Merah	Cuci dan rendam selama 6 jam	Tiriskan
		
Pengupasan Kulit Ari Kacang Merah	Perebusan selama 15 menit	Penirisan
		
Pengeringan dengan suhu 60°C selama 12 jam	Penggilingan menggunakan mesin grinder	Pengayakan menggunakan saringan 40 mesh
		
Tepung Kacang Merah		

Lampiran 3. Proses Pembuatan Roti Manis

		
<p>Menyiapkan bahan-bahan roti Manis</p>	<p>Mencampur bahan kering</p>	<p>Menambahkan telur kemudian di aduk</p>
		
<p>Penambahan air ke dalam adonan dan di uleni selama 25 menit</p>	<p>Penambahan shortening dan di mixer selama 20 menit hingga kalis</p>	<p>Setelah adonan kalis</p>
		
<p>Pembentukan adonan</p>	<p>Letakkan dalam loyang</p>	<p>Fermentasi selama 45 menit</p>
	<p>Panggang adonan selama 30 menit dengan suhu 180°C</p>	<p>Roti Manis siap disajikan</p>
<p>Bagi adonan dengan berat 40 g dan bentuk roti manis kemudian di proofing selama 45 menit.</p>		

Lampiran 4. Design Packaging Roti Manis



Lampiran 5. Perhitungan Takaran Saji, Informasi Nilai Gizi, dan Klaim Gizi

A. Menentukan Takaran Saji

Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2019 Tentang “Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan”

- Takaran saji harus memenuhi ketentuan takaran saji yang terdapat pada Tabel Takaran Saji

Kategori 07.0 Produk Bakeri		
07.1.1.1	Roti Yang Dikembangkan Dengan Kamir dan Roti Istimewa	40 – 100 g (Hanya untuk roti Manis dan roti kupas)
07.2.2	Produk Bakeri Istimewa Lainnya (Misalnya Donat, Roll Manis, Scones, dan Muffin).	40 – 100 g (Hanya untuk roti manis)

- Berat bersih atau bersih Pangan Olahan harus satu atau paling sedikit setengah (satu per dua) dari ukuran satu Takaran Saji.
- Takaran Saji Pangan Olahan dinyatakan dalam satuan metrik; atau satuan metrik dan URT. Satuan berat untuk pangan olahan berbentuk padat antara lain kg, g, mg.
- Kesimpulan : Takaran saji pada Roti Manis sebanyak g. Hal ini **sudah sesuai** dengan tabel takaran saji kategori pangan 07.1.1.1 Produk Bakeri dengan ketentuan takaran saji sebanyak 40-100 gr.

B. Perhitungan Pencantuman Informasi Nilai Gizi

1. Perhitungan Kandungan Gizi Pertakaran Saji

Kandungan gizi = $\frac{\text{Takaran Saji}}{100 \text{ g}}$ x kandungan gizi hasil lab

2. Persentase AKG pada ING

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	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	< 3004,4
6.	Asam linolenat	g	4,4	4,4	7	13	14	14
7.	Asam a- 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 F0

Zat Gizi	Kandungan Gizi per Takaran Saji	Persentase AKG
Energi	$\frac{40}{100} \times 264,56 = 105,8 \text{ kkal}$	Persentase AKG untuk energi tidak ditampilkan pada tabel ING.
Energi dari Lemak	$\frac{40}{100} \times 39,42 = 15,8 \text{ kkal}$	
Protein	$\frac{40}{100} \times 9,81 = 3,9 \text{ g}$	$\frac{3,9}{60} \times 100\% = 6,5\%$
Lemak	$\frac{40}{100} \times 4,38 = 1,8 \text{ g}$	$\frac{1,8}{67} \times 100\% = 2,7\%$
Karbohidrat	$\frac{40}{100} \times 46,48 = 18,6 \text{ g}$	$\frac{18,6}{325} \times 100\% = 5,7\%$
Serat Pangan	$\frac{40}{100} \times 2,81 = 1,12 \text{ g}$	$\frac{1,12}{30} \times 100\% = 3,7\%$

Perhitungan F1

Zat Gizi	Kandungan Gizi per Takaran Saji	Persentase AKG
Energi	$\frac{40}{100} \times 255,11 = 102 \text{ kkal}$	Persentase AKG untuk energi tidak ditampilkan pada tabel ING.
Energi dari Lemak	$\frac{40}{100} \times 57,47 = 22,98 \text{ kkal}$	
Protein	$\frac{40}{100} \times 9,31 = 3,7 \text{ g}$	$\frac{3,7}{60} \times 100\% = 6,2\%$
Lemak	$\frac{40}{100} \times 6,38 = 2,6 \text{ g}$	$\frac{2,6}{67} \times 100\% = 3,9\%$

Karbohidrat	$\frac{40}{100} \times 40,1 = 16,04 \text{ g}$	$\frac{16,04}{325} \times 100\% = 4,9\%$
Serat Pangan	$\frac{40}{100} \times 6,33 = 2,5 \text{ g}$	$\frac{2,5}{30} \times 100\% = 8,3\%$

Perhitungan F2 (Formulasi Terpilih)

Zat Gizi	Kandungan Gizi per Takaran Saji	Persentase AKG
Energi	$\frac{40}{100} \times 253,88 = 101,6 \text{ kkal}$	Persentase AKG untuk energi tidak ditampilkan pada tabel ING.
Energi dari Lemak	$\frac{40}{100} \times 47,52 = 19,01 \text{ kkal}$	
Protein	$\frac{40}{100} \times 9,66 = 3,87 \text{ g}$	$\frac{3,87}{60} \times 100\% = 6,5\%$
Lemak	$\frac{40}{100} \times 5,28 = 2,11 \text{ g}$	$\frac{2,11}{67} \times 100\% = 3,2\%$
Karbohidrat	$\frac{40}{100} \times 41,93 = 16,8 \text{ g}$	$\frac{16,8}{325} \times 100\% = 5,2\%$
Serat Pangan	$\frac{40}{100} \times 7,05 = 2,82 \text{ g}$	$\frac{2,82}{30} \times 100\% = 9,4\%$

Perhitungan F3

Zat Gizi	Kandungan Gizi per Takaran Saji	Persentase AKG
Energi	$\frac{40}{100} \times 255,81 = 102,3 \text{ kkal}$	Persentase AKG untuk energi tidak ditampilkan pada tabel ING.
Energi dari Lemak	$\frac{40}{100} \times 52,11 = 20,8 \text{ kkal}$	
Protein	$\frac{40}{100} \times 10,83 = 4,3 \text{ g}$	$\frac{4,3}{60} \times 100\% = 7,2\%$
Lemak	$\frac{40}{100} \times 5,79 = 2,32 \text{ g}$	$\frac{2,32}{67} \times 100\% = 3,5\%$
Karbohidrat	$\frac{40}{100} \times 40,1 = 16,04 \text{ g}$	$\frac{16,04}{325} \times 100\% = 4,9\%$
Serat Pangan	$\frac{40}{100} \times 10,34 = 4,14 \text{ g}$	$\frac{4,14}{30} \times 100\% = 13,8\%$

C. Perhitungan Penyantuman Klaim Gizi Pada Pangan**Peraturan BPOM No. 13 Tahun 2016 tentang Pengawasan****Klaim pada Label Iklan dan Pangan Olahan**

- Klaim “sumber” protein jika kandungan protein tidak kurang dari 20% ALG per 100g (dalam bentuk padat)
- Klaim “sumber” serat pangan jika kandungan serat pangan 3 g per 100 g (dalam bentuk padat)
- Klaim “tinggi” serat pangan jika kandungan serat pangan 6 g per 100 g (dalam bentuk padat)

Perhitungan Klaim Gizi F0

Zat Gizi (Hasil analisis)	Perhitungan Sumber Zat Gizi	Keterangan	Perhitungan Tinggi Zat Gizi	Keterangan
Protein (9,81 g/100 g)	$20\% \times 60 \text{ g} = 12 \text{ g}/100 \text{ g}$ $9,81 \text{ g} < 12 \text{ g}$ = kurang dari 20%	Tidak diizinkan mencatumkan klaim “sumber protein”.	$35\% \times 60 = 21 \text{ g}/100\text{g}$ $9,81 < 21 \text{ g}$ = kurang dari 35%	Tidak diizinkan mencatumkan klaim “tinggi protein”.
Serat Pangan (2,81 g/100 g)	$3 \text{ g}/100 \text{ g}$ $2,81 \text{ g} > 3 \text{ g}$ = kurang dari 3 g	Tidak diizinkan mencatumkan klaim “sumber serat pangan”.	$6 \text{ g}/100 \text{ g}$ $2,81 \text{ g} > 6 \text{ g}$ = kurang dari 6 g	Tidak diizinkan mencatumkan klaim “tinggi serat pangan”.

Perhitungan Klaim Gizi F1

Zat Gizi (Hasil analisis)	Perhitungan Sumber Zat Gizi	Keterangan	Perhitungan Tinggi Zat Gizi	Keterangan
Protein (9,31 g/100 g)	$20\% \times 60 \text{ g} = 12 \text{ g}/100 \text{ g}$ $9,31 \text{ g} < 12 \text{ g}$ = kurang dari 20%	Tidak diizinkan mencatumkan klaim “sumber protein”.	$35\% \times 60 = 21 \text{ g}/100\text{g}$ $9,31 \text{ g} < 21 \text{ g}$ = kurang dari 35%	Tidak diizinkan mencatumkan klaim “tinggi protein”.
Serat Pangan (6,33 g/100 g)	$3 \text{ g}/100 \text{ g}$ $6,33 \text{ g} > 3 \text{ g}$ = Lebih dari 3 g	Diizinkan mencatumkan klaim “sumber serat pangan”.	$6 \text{ g}/100 \text{ g}$ $6,33 \text{ g} > 6 \text{ g}$ = Lebih dari 6 g	Diizinkan mencatumkan klaim “tinggi serat pangan”.

Perhitungan Klaim Gizi F2 (Produk Terpilih)

Zat Gizi (Hasil analisis)	Perhitungan Sumber Zat Gizi	Keterangan	Perhitungan Tinggi Zat Gizi	Keterangan
Protein (9,66 g/100 g)	$20\% \times 60 \text{ g} = 12 \text{ g}/100 \text{ g}$ $9,66 \text{ g} < 12 \text{ g}$ = kurang dari 20%	Tidak diizinkan mencatumkan klaim “sumber protein”.	$35\% \times 60 = 21 \text{ g}/100\text{g}$ $9,66 \text{ g} < 21 \text{ g}$ = kurang dari 35%	Tidak diizinkan mencatumkan klaim “tinggi protein”.
Serat	$3 \text{ g}/100 \text{ g}$	Diizinkan	$6 \text{ g}/100 \text{ g}$	Diizinkan

Pangan (7,05 g/100 g)	7,05 g > 3 g = Lebih dari 3 g	mencatumkan klaim “sumber serat pangan”.	7,05 g > 6 g = Lebih dari 6 g	mencatumkan klaim “tinggi serat pangan”.
-----------------------------	-------------------------------------	--	-------------------------------------	---

Perhitungan Klaim Gizi F3

Zat Gizi (Hasil analisis)	Perhitungan Sumber Zat Gizi	Keterangan	Perhitungan Tinggi Zat Gizi	Keterangan
Protein (10,83 g/100 g)	20% x 60 g = 12 g/100 g 10,83 g < 12 g = kurang dari 20%	Tidak diizinkan mencatumkan klaim “sumber protein”.	35% x 60 = 21 g/100g 10,83 g < 21 g = kurang dari 35%	Tidak diizinkan mencatumkan klaim “tinggi protein”.
Serat Pangan (10,34 g/100 g)	3 g/ 100 g 10,34 g > 3 g = Lebih dari 3 g	Diizinkan mencatumkan klaim “sumber serat pangan”.	6 g/ 100 g 10,34 g > 6 g = Lebih dari 6 g	Diizinkan mencatumkan klaim “tinggi serat pangan”.

D. Tabel Informasi Nilai Gizi Produk Terpilih

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran Saji (40 g) 2 sajian per Kemasan		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi total		101,6 kkal
Energi dari Lemak		19 kkal
		% AKG*
Lemak Total	2,1 g	3,1 %
Protein	3,9 g	6,5 %
Karbohidrat Total	16,8 g	5 %
Serat Kasar	0,14 g	
Serat Pangan	2,8 g	9,3 %
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal		

Lampiran 6. Dokumentasi Uji Organoleptik Panelis Konsumen





Lampiran 7. Estimasi Harga Setiap Produk

F0

Bahan	Harga Pasar	Harga dalam 1gr	Berat bahan yang digunakan (g)	Biaya yang dikeluarkan
Tepung Terigu	Rp 10.000/1kg	Rp 10	400	Rp 4.000
Tepung Kacang Merah	Rp 18.000/300g	Rp 60	0	Rp 0
Ubi Jalar Kuning	Rp 5.000/500g	Rp 10	0	Rp 0
Garam	Rp 7.000/500g	Rp 14	5	Rp 70
Susu Skim Bubuk	Rp 70.000/500g	Rp 140	15	Rp 2.100
Bread Improver	Rp 53.000/500g	Rp 106	2	Rp 212
Gula Pasir	Rp 11.000/1kg	Rp 11	25	Rp 275
Telur	Rp 2.000/butir	Rp 34	40	Rp 2.000
Ragi Instan	Rp 45.000/50g	Rp 90	10	Rp 900
Shortening	Rp 20.000/250g	Rp 40	25	Rp 2.000
Total Bahan			522	Rp 11.557

F1

Bahan	Harga Pasar	Harga dalam 1gr	Berat bahan yang digunakan (g)	Biaya yang dikeluarkan
Tepung Terigu	Rp 10.000/1kg	Rp 10	200	Rp 2.000
Tepung Kacang Merah	Rp 18.000/300g	Rp 60	50	Rp 3.000
Ubi Jalar Kuning	Rp 5.000/500g	Rp 10	150	Rp 1.500
Garam	Rp 7.000/500g	Rp 14	5	Rp 70
Susu Skim Bubuk	Rp 70.000/500g	Rp 140	15	Rp 2.100
Bread Improver	Rp 53.000/500g	Rp 106	2	Rp 212
Gula Pasir	Rp 11.000/1kg	Rp 11	25	Rp 275
Telur	Rp 2.000/butir	Rp 34	40	Rp 2.000
Ragi Instan	Rp 45.000/50g	Rp 90	10	Rp 900
Shortening	Rp 20.000/250g	Rp 40	25	Rp 2.000
Total Bahan			522	Rp 14.057

F2

Bahan	Harga Pasar	Harga dalam 1gr	Berat bahan yang digunakan (g)	Biaya yang dikeluarkan
Tepung Terigu	Rp 10.000/1kg	Rp 10	200	Rp 2.000
Tepung Kacang Merah	Rp 18.000/300g	Rp 60	100	Rp 6.000
Ubi Jalar Kuning	Rp 5.000/500g	Rp 10	100	Rp 1.000
Garam	Rp 7.000/500g	Rp 14	5	Rp 70
Susu Skim Bubuk	Rp 70.000/500g	Rp 140	15	Rp 2.100
Bread Improver	Rp 53.000/500g	Rp 106	2	Rp 212
Gula Pasir	Rp 11.000/1kg	Rp 11	25	Rp 275
Telur	Rp 2.000/butir	Rp 34	40	Rp 2.000
Ragi Instan	Rp 45.000/50g	Rp 90	10	Rp 900
Shortening	Rp 20.000/250g	Rp 40	25	Rp 2.000
Total Bahan			522	Rp 16.557

F3

Bahan	Harga Pasar	Harga dalam 1gr	Berat bahan yang digunakan (g)	Biaya yang dikeluarkan
Tepung Terigu	Rp 10.000/1kg	Rp 10	200	Rp 2.000
Tepung Kacang Merah	Rp 18.000/300g	Rp 60	150	Rp 9.000
Ubi Jalar Kuning	Rp 5.000/500g	Rp 10	50	Rp 500
Garam	Rp 7.000/500g	Rp 14	5	Rp 70
Susu Skim Bubuk	Rp 70.000/500g	Rp 140	15	Rp 2.100
Bread Improver	Rp 53.000/500g	Rp 106	2	Rp 212
Gula Pasir	Rp 11.000/1kg	Rp 11	25	Rp 275
Telur	Rp 2.000/butir	Rp 34	40	Rp 2.000
Ragi Instan	Rp 45.000/50g	Rp 90	10	Rp 900
Shortening	Rp 20.000/250g	Rp 40	25	Rp 2.000
Total Bahan			522	Rp 19.057

Lampiran 11. Estimasi Biaya

A. Bahan Pembuatan :

Bahan	Harga Pasar	Harga dalam 1gr	Berat bahan yang digunakan (g)	Biaya yang dikeluarkan
Tepung Terigu	Rp 10.000/1kg	Rp 10	1 kg	Rp 10.000
Tepung Kacang Merah	Rp 18.000/300g	Rp 60	300 g	Rp 18.000
Ubi Jalar Kuning	Rp 5.000/500g	Rp 10	300 g	Rp 3.000
Garam	Rp 7.000/500g	Rp 14	60 g	Rp 840
Susu Skim Bubuk	Rp 70.000/500g	Rp 140	8 g	Rp 1.120
Bread Improver	Rp 53.000/500g	Rp 106	32 g	Rp 3.392
Gula Pasir	Rp 11.000/1kg	Rp 11	100 g	Rp 1.100
Telur	Rp 2.000/40g	Rp 34	160 g	Rp 5.440
Ragi Instan	Rp 45.000/50g	Rp 90	100 g	Rp 9.000
Shortening	Rp 20.000/250g	Rp 40	20 g	Rp 1.600
Total Bahan			522	Rp 44.492

Tabel 4.1 Estimasi Harga Bahan Pembuatan

B. Harga Uji Kandungan Gizi :

Nama Uji	Jumlah Sampel	Harga per Sampel (Rp)	Harga Total (Rp)
Uji Proksimat	4	385.000	1.540.000
Uji Serat Pangan	4	350.000	1.400.000
Uji Serat Kasar	4	110.000	440.000
PPN 10%			338.000
	Total		3.718.000

Tabel 4.2 Estimasi Harga Uji Kandungan Gizi

C. Biaya Lainnya

Nama	Jumlah	Harga (Rp)
Plastik Bening	4	3.000
Plastik Roti Manis	4	16.000
Kuesioner	30	30.000
Cendramata	30	300.000
Total		349.000

Tabel 4.3 Estimasi Harga Biaya Lainnya

--	--	--

INFORMED CONSENT

Pengembangan Produk Roti Manis Dengan Substitusi Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Untuk Atasi Masalah Obesitas

**Program Studi S1 Gizi Reguler Fakultas Ilmu – Ilmu Kesehatan
Universitas Esa Unggul (UEU)**

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

LEMBAR PENJELASAN RESPONDEN

Penelitian ini merupakan penelitian *Pra-Eksperimental*, dimana tujuan dari penelitian ini yaitu:

Mengetahui formulasi terbaik Produk Roti Manis dengan substitusi ubi jalar kuning dan tepung kacang merah untuk atasi masalah Obesitas

Pada penelitian ini saudara/i akan sedikit terganggu waktunya, karena diminta untuk memberikan penilaian organoleptik terhadap Produk Roti Manis dengan penambahan ubi jalar kuning dan tepung kacang merah yang terdiri dari penilaian hedonik dan mutu hedonik pada form penilaian yang sudah disediakan. Pada penelitian ini akan membutuhkan waktu ± 30 menit.

Kemudian setelah subyek/responden selesai mengikuti penelitian sampai akhir sesuai dengan prosedur yang telah ditentukan oleh peneliti, subyek/responden akan memiliki hak yang sama untuk mendapatkan cinderamata sebagai bentuk terima kasih.

Partisipasi saudara/saudari bersifat sukarela tanpa paksaan dan bila tidak berkenan dapat menolak atau sewaktu-waktu dapat mengundurkan diri tanpa sanksi apapun. Saudara/i juga diperbolehkan untuk menanyakan semua hal yang belum jelas terkait dengan penelitian ini.

Semua informasi dan hasil pemeriksaan yang berkaitan dengan privasi akan dijaga kerahasiaannya. Hasil penelitian akan di publikasikan tanpa menggunakan identitas subyek penelitian.

--	--	--

LEMBAR PENJELASAN PANELIS

Kepada Yth,
Calon Panelis

Dengan hormat,

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Prayascitta Narayani

NIM : 20160302070

No. HP : 081212723092

Alamat : Perumahan Bumi Mutiara, Blok JG 20/22, RT 003/RW 031, Bojong
Kulur, Gunung Putri, Kabupaten Bogor.

Bemaksud mengadakan penelitian (penilaian organoleptik) dengan produk yaitu “Roti Manis”. Tujuan dari penelitian ini secara umum yaitu untuk mengembangkan produk Roti Manis yang menggunakan bahan tepung kacang merah dan ubi kuning terhadap penilaian organoleptik, dan zat gizi. Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat baik bagi universitas khususnya program studi gizi untuk menambah referensi dan informasi mengenai olahan pangan menggunakan tepung kacang merah dan ubi kuning. Penelitian ini tidak akan menimbulkan kerugian. Apabila menimbulkan kerugian dapat menghubungi contact person yang tertera di atas lembar ini. Kerahasiaan data akan dijaga dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian saja. Sebagai ucapan terima kasih, panelis berhak mendapatkan sebuah souvenir. Panelis berhak menolak atau mengundurkan diri jika tidak bersedia. Atas perhatiannya saya ucapkan terima kasih. Semoga penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua.

Bogor, Juni 2021

--	--	--

**LEMBAR PERSETUJUAN PANELIS
(INFORMED CONSENT)**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Menyatakan bersedia menjadi panelis penelitian dari :

Nama : Prayascitta Narayani

NIM : 20160302070

Produk : Roti Manis

Setelah saya mendapatkan penjelasan dari peneliti mengenai tujuan penelitian dan manfaat penelitian ini. Saya menyatakan bahwa saya setuju untuk menjadi panelis dalam penelitian ini. Dan saya mengerti bahwa didalam penelitian ini tidak akan membahayakan diri saya. Identitas dan jawaban yang akan saya berikan akan dijaga kerahasiannya dan hanya digunakan sebagai bahan penelitian.

Demikian surat pernyataan ini saya tanda tangani secara sadar dan tidak ada paksaan dari pihak manapun.

Bogor, 2021

Panelis

--	--	--

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK UJI HEDONIK/KESUKAAN

DATA PANELIS

Nama :
 Hari/Tanggal :
 Kode Produk :

INSTRUKSI

Dihadapan saudara terdapat sebuah sampel makanan, Anda diminta memberikan penilaian mengenai karakteristik rasa, warna, aroma, dan tekstur terhadap sampel makanan tersebut. Silahkan saudara minum air mineral yang telah disediakan terlebih dahulu sebelum mencicipi roti Manis.

Berikan tanda centang (✓) di dalam kolom yang tersedia pada masing-masing kategori pengukuran sesuai 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				