

## Lampiran 1 Lembar Penjelasan Panelis

Kode Responden

---

### LEMBAR PENJELASAN PANELIS

**Pengaruh Substitusi Labu Siam, Kulit Buah Naga, dan Kulit Pisang Kepok terhadap Kandungan Gizi dan Karakteristik Sensoris *Vegetable Leather* sebagai Alternatif *Snack* Tinggi Serat untuk Anak Usia Sekolah**  
**Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul**  
**Jl. Arjuna Utara No. 9 Kebon Jeruk, Jakarta Barat 11510**

Penelitian ini merupakan penelitian kuasi eksperimental yang dilakukan untuk menguji kadar proksimat, kadar serat pangan, *Total Plate Count* (TPC), *shelf life*, dan daya terima (hedonik dan mutu hedonik). Pengujian daya terima dilakukan dengan uji sensoris dimana uji sensoris 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 sensoris yang melibatkan penilaian dalam hal warna, aroma, tekstur, rasa, dan keseluruhan. Data yang diperoleh dapat memberikan deskripsi sensoris yang aktual terhadap produk *vegetable leather* yang diuji.

Selanjutnya digunakan metode uji hedonik untuk mengetahui tanggapan pribadi panelis tentang kesukaan atau ketidaksukaan terhadap produk *vegetable leather* 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 menyediakan alternatif *snack* yang menjadi pilihan produk sehat dan bergizi untuk anak sekolah serta dapat meningkatkan keberagaman dan inovasi pangan lokal untuk meningkatkan kesehatan masyarakat yang mudah dibawa dan dikonsumsi sehari-hari.

Penelitian ini tidak akan menimbulkan kerugian berupa cedera atau bahaya bagi panelis. Kerahasiaan data akan dijaga dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian saja. Partisipasi panelis bersifat sukarela tanpa ada paksaan dan bila tidak berkenan dapat menolak atau dapat mengundurkan diri tanpa sanksi apapun.

**Lampiran 2. Lembar Persetujuan Panelis Semi Terlatih**

Kode Responden

**LEMBAR PERSETUJUAN SEBAGAI PANELIS**  
**(INFORMED CONSENT)**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

No. HP :

Alamat :

Menyatakan bersedia menjadi panelis penelitian dari :

Nama : Septia Rosdyaningrum

NIM : 20180302098

No. HP : 082249282815

Alamat Lengkap : Perum Mustika Blok B12 No. 6, RT 05 RW 10, Ds. Pasirangka, Kec.  
Tigaraksa, Kab. Tangerang, Banten, 15720

Produk : *Vegetable Leather*

Saya telah mendapat penjelasan dari peneliti mengenai tujuan penelitian ini. Saya menyatakan bahwa saya telah memenuhi persyaratan untuk menjadi panelis dalam penelitian ini, sesuai dengan penjelasan dari peneliti. Dan saya juga 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 tandatangani secara sadar dan tanpa ada paksaan dari pihak manapun.

Jakarta, 10 Agustus 2022

Panelis

( )

**Lampiran 3. Lembar Persetujuan Panelis Konsumen**

Kode Responden

**LEMBAR PERSETUJUAN SEBAGAI PANELIS  
(INFORMED CONSENT)**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Usia :

Alamat :

Menyatakan bersedia menjadi panelis penelitian dari :

Nama : Septia Rosdyaningrum

NIM : 20180302098

No. Hp : 082249282815

Alamat : Perum Mustika Blok B12 No. 6, RT 05 RW 10, Ds. Pasirangka, Kec.  
Tigaraksa, Kab. Tangerang, Banten, 15720

Produk : *Vegetable Leather*

Saya telah mendapat penjelasan dari peneliti mengenai tujuan penelitian ini. Saya menyatakan bahwa saya telah memenuhi persyaratan untuk menjadi panelis dalam penelitian ini, sesuai dengan penjelasan dari peneliti. Dan saya juga 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 tandatangani secara sadar dan tanpa ada paksaan dari pihak manapun.

Jakarta, 11 Agustus 2022

Panelis

( )

**Lampiran 4. Formulir Uji Hedonik**

Kode Responden

**FORMULIR PENILAIAN HEDONIK**

Nama :

Tanggal Pengujian : / /

Produk : *Vegetable Leather*

Kode Sampel :

Dihadapan saudara/i disajikan beberapa sampel *Vegetable Leather*. Berikan penilaian saudara/i berdasarkan aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa dari *Vegetable Leather* 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 *Vegetable Leather* sebelum memberikan penilaian.

Atas kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

**Hedonik**

**Rasa**

Sangat Tidak Suka |-----| Sangat Suka

**Warna**

Sangat Tidak Suka |-----| Sangat Suka

**Aroma**

Sangat Tidak Suka |-----| Sangat Suka

**Tekstur**

Sangat Tidak Suka |-----| Sangat Suka

**Tingkat Kesukaan Keseluruhan**

Sangat Tidak Suka |-----| Sangat Suka

## Lampiran 5. Formulir Uji Mutu Hedonik

Kode Responden

### FORMULIR PENILAIAN MUTU HEDONIK

Nama :

Tanggal Pengujian :        /        /

Produk : *Vegetable Leather*

Kode Sampel :

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

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

Atas kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

#### Mutu Hedonik

##### Rasa

Terlalu Asam Manis Keasaman

##### Warna

Merah Kecoklatan Merah Cerah

##### Aroma

Langu Tidak Langu dan sedikit asam

##### Tekstur (Kemudahan dikunyah)

Keras Kenyal

**Lampiran 5. Formulir Uji Mutu Hedonik**

Kode Responden

**Tekstur (Saat ditarik)**



**Tingkat Kesukaan Keseluruhan**



**Lampiran 6. Formulir Uji Hedonik Konsumen**

Kode Responden

**FORMULIR PENILAIAN HEDONIK**

Nama :

Tanggal Pengujian : / /

Produk : *Vegetable Leather*

Kode Sampel :

Dihadapan adik disajikan sampel *vegetable leather*. Berikan penilaian adik berdasarkan aspek warna, aroma, tekstur, rasa, dan keseluruhan dari *vegetable leather* dengan memberikan tanda checklist (✓) pada kolom yang sesuai dengan kode sampel.

	Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Suka	Sangat Suka
Warna				

	Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Suka	Sangat Suka
Aroma				

Kode Responden

	Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Suka	Sangat Suka
Tekstur				

	Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Suka	Sangat Suka
Rasa				

	Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Suka	Sangat Suka
Keseluruhan				

Lampiran 7. Dokumentasi Proses Pembuatan *Vegetable Leather*

Dokumentasi Penelitian

Persiapan Bahan-bahan



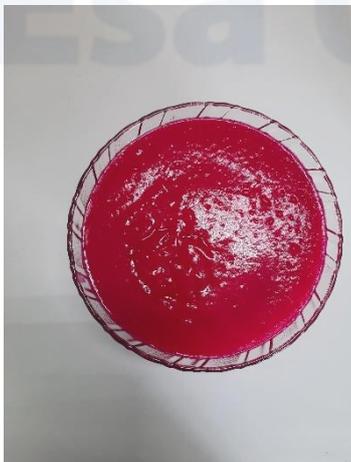
Penghalusan bahan-bahan dasar



*Steam Blanching*



*Puree kulit buah naga*



Pemanasan pada suhu 70°C selama 3 menit



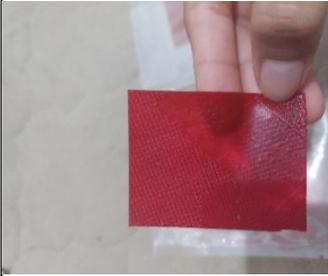
Pencetakan ke dalam loyang

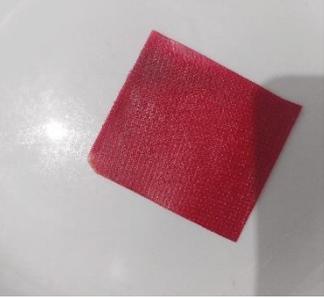
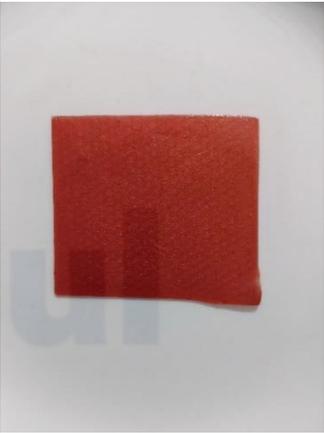


Pengeringan menggunakan *food dehydrator* selama 15 jam (T= 45°C selama 10 jam, dan selanjutnya 50°C)



Lampiran 8. Dokumentasi pengamatan umur simpan

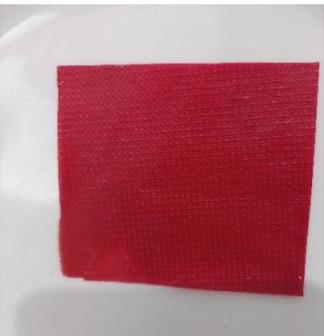
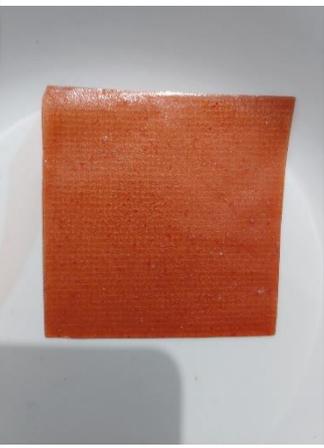
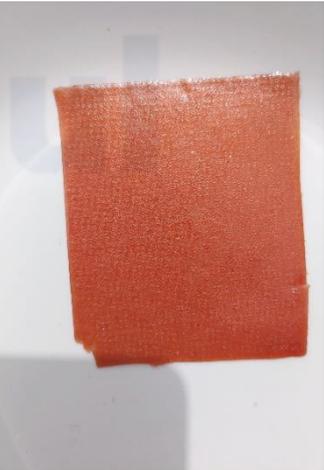
Hari ke	Sam pel	Suhu	Fisik / Aroma / Penurunan Kualitas	Bukti Foto
Hari ke-1 (9 Agustus 2022)	F0	Suhu 3,5°C (suhu chiller) 	<b>Tekstur ditarik</b> : lentur dan plastis <b>Tekstur dikunyah</b> : Kenyal <b>Warna</b> : merah cerah <b>Aroma</b> : tidak langu dan aroma khas kulit buah naga <b>Rasa</b> : manis sedikit asam <b>Penurunan Kualitas:</b> belum ada	
	F1		<b>Tekstur ditarik</b> : lentur dan plastis <b>Tekstur dikunyah</b> : kenyal <b>Warna</b> : merah <b>Aroma</b> : tidak langu dan sedikit asam, sangat beraroma <b>Rasa</b> : manis keasaman <b>Penurunan Kualitas:</b> belum ada	
	F2		<b>Tekstur ditarik:</b> lentur dan plastis <b>Tekstur dikunyah</b> : lebih mudah dikunyah <b>Warna</b> : merah sedikit gelap <b>Aroma</b> : tidak langu dan sedikit asam, aroma sedikit berkurang <b>Rasa</b> : manis keasaman <b>Penurunan Kualitas:</b> belum ada	
	F3		<b>Tekstur ditarik:</b> lentur dan plastis <b>Tekstur dikunyah</b> : mudah dikunyah <b>Warna</b> : merah gelap <b>Aroma</b> : : tidak langu dan sedikit asam, aroma berkurang dibandingkan F1 dan f2 <b>Rasa</b> : sedikit asam <b>Penurunan Kualitas:</b> belum ada	

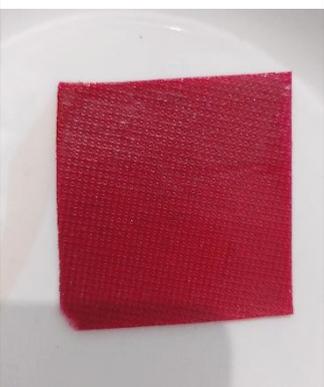
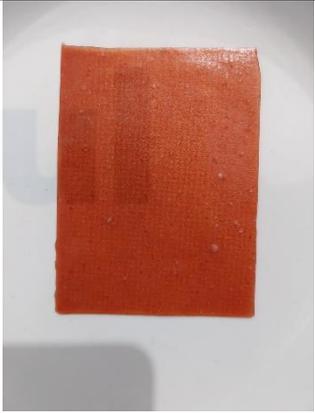
Hari ke	Sam pel	Suhu	Fisik / Aroma / Penurunan Kualitas	Bukti Foto
Hari ke-1 (9 Agustus 2022)	F0	Suhu 26,1°C (suhu ruang) 	<b>Tekstur ditarik:</b> sedikit lentur dan kurang mudah ditarik <b>Tekstur dikunyah :</b> mudah dikunyah <b>Warna :</b> merah cerah <b>Aroma :</b> tidak langu dan aroma khas kulit buah naga <b>Rasa :</b> sedikit asam <b>Penurunan Kualitas:</b> belum ada	
	F1		<b>Tekstur ditarik:</b> lentur dan plastis <b>Tekstur dikunyah :</b> lebih mudah dikunyah dibandingkan F0 <b>Warna :</b> merah keorenan <b>Aroma :</b> tidak langu dan sedikit asam, lebih beraroma dibandingkan F0 <b>Rasa :</b> manis keasaman <b>Penurunan Kualitas:</b> belum ada	
Hari ke-1 (9 Agustus 2022)	F2		<b>Tekstur ditarik:</b> lentur dan plastis <b>Tekstur dikunyah :</b> mudah dikunyah <b>Warna :</b> merah sedikit oren <b>Aroma :</b> tidak langu dan sedikit asam, lebih beraroma dibandingkan F0 <b>Rasa :</b> manis keasaman <b>Penurunan Kualitas:</b> belum ada	

Hari ke	Sam pel	Suhu	Fisik / Aroma / Penurunan Kualitas	Bukti Foto
	F3		<p><b>Tekstur ditarik:</b> mudah ditarik, tekstur lentur</p> <p><b>Tekstur dikunyah :</b> mudah dikunyah</p> <p><b>Warna :</b> merah kecoklatan</p> <p><b>Aroma :</b> tidak langu dan sedikit asam, lebih beraroma</p> <p><b>Rasa :</b> manis keasaman, rasa khas campuran kulit buah naga, labu siam, dan pisang kepok</p> <p><b>Penurunan Kualitas:</b> belum ada</p>	
Hari ke-1 (9 Agustus 2022)	F0	<p>Suhu -6,1°C (suhu freezer)</p> 	<p><b>Tekstur ditarik:</b> sedikit lentur dan kurang mudah ditarik</p> <p><b>Tekstur dikunyah :</b> sedikit kaku</p> <p><b>Warna :</b> merah cerah</p> <p><b>Aroma :</b> tidak langu dan sedikit asam, beraroma khas kulit buah naga</p> <p><b>Rasa :</b> manis</p> <p><b>Penurunan Kualitas:</b> belum ada</p>	
	F1		<p><b>Tekstur ditarik:</b> plastis dan lentur, mudah disobek</p> <p><b>Tekstur dikunyah :</b> mudah dikunyah</p> <p><b>Warna :</b> merah keorenan</p> <p><b>Aroma :</b> tidak langu dan beraroma asam</p> <p><b>Rasa :</b> manis keasaman, rasa khas campuran kulit buah naga, labu siam, dan pisang kepok</p> <p><b>Penurunan Kualitas:</b> belum ada</p>	

Hari ke	Sam pel	Suhu	Fisik / Aroma / Penurunan Kualitas	Bukti Foto
	F2		<p><b>Tekstur ditarik:</b> plastis dan lentur, mudah disobek</p> <p><b>Tekstur dikunyah :</b> mudah dikunyah</p> <p><b>Warna :</b> merah sedikit coklat</p> <p><b>Aroma :</b> tidak langu dan beraroma asam</p> <p><b>Rasa :</b> manis keasaman, rasa khas campuran kulit buah naga, labu siam, dan pisang kepok</p> <p><b>Penurunan Kualitas:</b> belum ada</p>	
	F3		<p><b>Tekstur ditarik:</b> plastis dan lentur, mudah disobek</p> <p><b>Tekstur dikunyah :</b> mudah dikunyah</p> <p><b>Warna :</b> merah sedikit coklat</p> <p><b>Aroma :</b> tidak langu dan beraroma asam, aroma kurang tercium dibandingkan F2</p> <p><b>Rasa :</b> manis keasaman, rasa khas campuran kulit buah naga, labu siam, dan pisang kepok</p> <p><b>Penurunan Kualitas:</b> belum ada</p>	
Hari ke-7 (15 Agustus 2022)	F0	<p>Suhu 1,9°C (Suhu Chiller)</p> 	<p><b>Tekstur ditarik:</b> sedikit lentur dan kurang mudah ditarik</p> <p><b>Tekstur dikunyah :</b> sedikit kaku, permukaan mulai terasa sedikit berair</p> <p><b>Warna :</b> merah cerah</p> <p><b>Aroma :</b> tidak langu dan beraroma sedikit asam, beraroma khas kulit buah naga, sedikit beraroma buah naga</p> <p><b>Rasa :</b> manis</p> <p><b>Penurunan Kualitas:</b> belum ada</p>	

Hari ke	Sam pel	Suhu	Fisik / Aroma / Penurunan Kualitas	Bukti Foto
Hari ke-7 (15 Agustus 2022)	F1	Suhu Chiller	<p><b>Tekstur ditarik:</b> plastis dan lentur, mudah disobek, bagian pinggir sedikit berair, terasa sedikit lengket</p> <p><b>Tekstur dikunyah :</b> mudah dikunyah</p> <p><b>Warna :</b> merah keorenan</p> <p><b>Aroma :</b> tidak langu dan beraroma asam, aroma masih tercium dengan baik</p> <p><b>Rasa :</b> manis keasaman, rasa khas campuran kulit buah naga, labu siam, dan pisang kepok (belum ada penurunan rasa)</p> <p><b>Penurunan Kualitas:</b> belum ada</p>	
Hari ke-7 (15 Agustus 2022)	F2	Suhu Chiller	<p><b>Tekstur ditarik:</b> plastis dan lentur, mudah disobek, permukaan kering, terasa sedikit lengket</p> <p><b>Tekstur dikunyah :</b> mudah dikunyah</p> <p><b>Warna :</b> merah sedikit coklat</p> <p><b>Aroma :</b> tidak langu dan beraroma asam, aroma masih tercium dengan baik, aroma khas kulit pisang</p> <p><b>Rasa :</b> manis keasaman, rasa khas campuran kulit buah naga, labu siam, dan pisang kepok</p> <p><b>Penurunan Kualitas:</b> belum ada</p>	
Hari ke-7 (15 Agustus 2022)	F3	Suhu Chiller	<p><b>Tekstur ditarik:</b> plastis dan lentur, mudah disobek, permukaan kering</p> <p><b>Tekstur dikunyah :</b> mudah dikunyah</p> <p><b>Warna :</b> merah sedikit coklat</p> <p><b>Aroma :</b> tidak langu dan beraroma asam, aroma masih tercium dengan baik</p> <p><b>Rasa :</b> manis keasaman, rasa khas campuran kulit buah naga, labu siam, dan pisang kepok</p> <p><b>Penurunan Kualitas:</b> belum ada</p>	

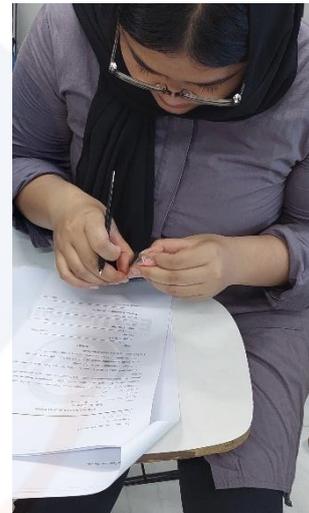
Hari ke	Sam pel	Suhu	Fisik / Aroma / Penurunan Kualitas	Bukti Foto
Hari ke-7 (15 Agustus 2022)	F0	Suhu 25,2°C (Suhu Ruang) 	<b>Tekstur ditarik:</b> sedikit lentur dan kurang mudah ditarik <b>Tekstur dikunyah :</b> sedikit kaku, permukaan mulai terasa sedikit berair <b>Warna :</b> merah cerah <b>Aroma :</b> tidak langu dan beraroma sedikit asam, beraroma khas kulit buah naga, sedikit beraroma buah naga <b>Rasa :</b> manis <b>Penurunan Kualitas:</b> belum ada	
Hari ke-7 (15 Agustus 2022)	F1	Suhu ruang	<b>Tekstur ditarik:</b> plastis dan lentur, mudah disobek, permukaan sedikit berair, terasa sedikit lengket <b>Tekstur dikunyah :</b> mudah dikunyah <b>Warna :</b> merah keorenan <b>Aroma :</b> tidak langu dan beraroma asam, aroma masih tercium dengan baik <b>Rasa :</b> manis keasaman, rasa khas campuran kulit buah naga, labu siam, dan pisang kepok (belum ada penurunan rasa) <b>Penurunan Kualitas:</b> belum ada	
Hari ke-7 (15 Agustus 2022)	F2	Suhu ruang	<b>Tekstur ditarik:</b> plastis dan lentur, mudah disobek, permukaan kering, terasa sedikit lengket <b>Tekstur dikunyah :</b> mudah dikunyah <b>Warna :</b> merah sedikit coklat <b>Aroma :</b> tidak langu dan beraroma asam, aroma masih tercium dengan baik, aroma khas kulit pisang <b>Rasa :</b> manis keasaman, rasa khas campuran kulit buah naga, labu siam, dan pisang kepok <b>Penurunan Kualitas:</b> belum ada	

Hari ke	Sam pel	Suhu	Fisik / Aroma / Penurunan Kualitas	Bukti Foto
Hari ke-7 (15 Agustus 2022)	F3	Suhu ruang	<p><b>Tekstur ditarik:</b> plastis dan lentur, mudah disobek, permukaan kering, terasa sedikit lengket</p> <p><b>Tekstur dikunyah :</b> mudah dikunyah</p> <p><b>Warna :</b> merah sedikit coklat</p> <p><b>Aroma :</b> tidak langu dan beraroma asam, aroma masih tercium dengan baik</p> <p><b>Rasa :</b> manis keasaman, rasa khas campuran kulit buah naga, labu siam, dan pisang kepok</p> <p><b>Penurunan Kualitas:</b> belum ada</p>	
Hari ke-7 (15 Agustus 2022)	F0	Suhu Freezer	<p><b>Tekstur ditarik:</b> sedikit lentur dan kurang mudah ditarik</p> <p><b>Tekstur dikunyah :</b> sedikit kaku, permukaan mulai terasa sedikit berair</p> <p><b>Warna :</b> merah cerah</p> <p><b>Aroma :</b> tidak langu dan beraroma sedikit asam, beraroma khas kulit buah naga, sedikit beraroma buah naga</p> <p><b>Rasa :</b> manis</p> <p><b>Penurunan Kualitas:</b> belum ada</p>	
Hari ke-7 (15 Agustus 2022)	F1	Suhu Freezer	<p><b>Tekstur ditarik:</b> plastis dan lentur, mudah disobek, bagian pinggir sedikit berair, terasa sedikit lengket</p> <p><b>Tekstur dikunyah :</b> mudah dikunyah</p> <p><b>Warna :</b> merah keorenan</p> <p><b>Aroma :</b> tidak langu dan beraroma asam, aroma masih tercium dengan baik</p> <p><b>Rasa :</b> manis keasaman, rasa khas campuran kulit buah naga, labu siam, dan pisang kepok (belum ada penurunan rasa)</p> <p><b>Penurunan Kualitas:</b> belum ada</p>	

Hari ke	Sam pel	Suhu	Fisik / Aroma / Penurunan Kualitas	Bukti Foto
Hari ke-7 (15 Agustus 2022)	F2	Suhu Freezer	<p><b>Tekstur ditarik:</b> plastis dan lentur, mudah disobek, bagian pinggir sedikit berair, terasa sedikit lengket</p> <p><b>Tekstur dikunyah :</b> mudah dikunyah</p> <p><b>Warna :</b> merah sedikit coklat</p> <p><b>Aroma :</b> tidak langu dan beraroma asam, aroma masih tercium dengan baik, aroma khas kulit pisang</p> <p><b>Rasa :</b> manis keasaman, rasa khas campuran kulit buah naga, labu siam, dan pisang kepok</p> <p><b>Penurunan Kualitas:</b> belum ada</p>	
Hari ke-7 (15 Agustus 2022)	F3	Suhu Freezer	<p><b>Tekstur ditarik:</b> plastis dan lentur, mudah disobek, bagian pinggir sedikit berair, terasa sedikit lengket</p> <p><b>Tekstur dikunyah :</b> mudah dikunyah</p> <p><b>Warna :</b> merah sedikit coklat</p> <p><b>Aroma :</b> tidak langu dan beraroma asam, aroma masih tercium dengan baik</p> <p><b>Rasa :</b> manis keasaman, rasa khas campuran kulit buah naga, labu siam, dan pisang kepok</p> <p><b>Penurunan Kualitas:</b> belum ada</p>	

Lampiran 9. Dokumentasi Uji Organoleptik





## Lampiran 10. Halaman Persetujuan Turun Lapang

### HALAMAN PERSETUJUAN TURUN LAPANG

Proposal skripsi ini diajukan oleh:

Nama : Septia Rosdyaningrum

NIM : 20180302098

Program Studi : Ilmu Gizi

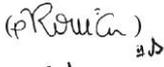
Judul Skripsi : Pengaruh Substitusi Labu Siam, Kulit Buah Naga, dan Kulit Pisang Kepok Terhadap Kandungan Gizi dan Karakteristik Sensoris *Vegetable Leather* Sebagai Alternatif *Snack* Tinggi Serat Untuk Anak Usia Sekolah

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Tim Penguji dan diterima sebagai bagian dari persyaratan yang diperlukan untuk melakukan penelitian skripsi pada Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul

Menyetujui,

#### TIM PENGUJI

Pembimbing I : Laras Sitoayu, S.Gz., MKM., RD (  )

Pembimbing II : Putri Ronitawati, S.KM., M.Si., RD (  )

Penguji I : Vitria Melani, S.Si., M.Si (  )

Penguji II : Reza Fadhillah, S.TP., M.Si (  )

Ditetapkan di : Universitas Esa Unggul

Tanggal : 5 April 2022

## Lampiran 11. Perhitungan Label Informasi Nilai Gizi

- Kandungan Per 100 g *Vegetable Leather* :  
 Energi : 315,9 kkal dibulatkan menjadi 316 kkal  
 Protein : 2,82 g dibulatkan menjadi 3 g  
 Lemak : 0,28 g dibulatkan menjadi 0,3 g  
 Karbohidrat : 75,53 g dibulatkan menjadi 76 g  
 Serat Pangan : 10,48 g dibulatkan menjadi 10,5 g
- Kandungan Per Sajian (30 g) *Vegetable Leather* :  
 Serat :  $30/100 \times 10,5 = 3,15$   
 Energi :  $30/100 \times 316 = 94,8$  dibulatkan menjadi 95 kkal  
 Protein :  $30/100 \times 3 = 0,9$  dibulatkan menjadi 1 g  
 Lemak :  $30/100 \times 0,3 = 0,09$  dibulatkan menjadi 0 g  
 KH :  $30/100 \times 76 = 22,8$  dibulatkan menjadi 23 g
- Rata-rata Kebutuhan Anak Usia Sekolah (10-12 tahun) berdasarkan AKG (2019)  
 Energi : 1.950 kkal  
 Protein : 52,5 g  
 Lemak : 65 g  
 Karbohidrat : 290 g  
 Serat Pangan : 27,5 g  
 (Perhitungan rata-rata dari kebutuhan AUS laki-laki dan perempuan usia 10-12 tahun).
- Perhitungan % AKG berdasarkan Acuan Label Gizi (ALG) Kategori Umum :  
 Prot :  $1 \text{ g}/60 \text{ g} \times 100\% = 1,6\%$  dibulatkan menjadi 2%  
 Lemak : 0%  
 KH :  $23/325 \times 100\% = 7,07\%$  dibulatkan menjadi 7%  
 Serat pangan :  $3,15/30 \times 100\% = 10,5\%$  dibulatkan menjadi 11%

INFORMASI NILAI GIZI	Jumlah Persajian	%AKG*	
	<b>Lemak Total</b>	<b>0 g</b>	<b>0%</b>
Takaran Saji 60 (g)	<b>Protein</b>	<b>1 g</b>	<b>2%</b>
Jumlah sajian per kemasan : 2	<b>Karbohidrat Total</b>	<b>23 g</b>	<b>3%</b>
<b>Energi Total 95 kkal</b>	<b>Serat Pangan</b>	<b>3,15 g</b>	<b>11%</b>
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 1.950 kkal, kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah			

Sumber referensi : Peraturan Kepala BPOM No 22 tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi (ING)

## Lampiran 12. Pengujian di Laboratorium Saraswanti

F0



28.1/F-PP Revisi 4

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Kadar Abu	%	4.56	4.59	-	SNI 01-2891-1992 point 6.1
2	Energi Dari Lemak	Kcal/100 g	2.88	2.97	-	Calculation
3	Kadar Lemak Total	%	0.32	0.33	-	18-8-5/MU/SMM-SIG point 3.2.2 (Weibull)
4	Kadar Air	%	12.56	12.31	-	SNI 01-2891 - 1992, point 5. 1
5	Energi Total	Kcal/100 g	333.12	334.05	-	Calculation
6	Karbohidrat (By Difference)	%	80.41	80.61	-	18-8-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
7	Kadar Protein	%	2.15	2.16	-	18-8-31/MU/SMM-SIG (Titrimetri)
8	Serat Pangan	%	19.71	18.78	-	18-8-6-2/MU/SMM-SIG
9	Angka Lempeng Total (ALT)	colony / g	1.0x10 <sup>1</sup>	1.0x10 <sup>1</sup>	-	SNI ISO 4833-1 : 2015

Bogor, 18 Agustus 2022  
PT. Saraswanti Indo Genetech



Dwi Yulianto Laksono, S.Si  
General Laboratory Manager

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Kadar Abu	%	2.67	2.69	-	SNI 01-2891-1992 point 6.1
2	Energi Dari Lemak	Kcal/100 g	4.68	4.86	-	Calculation
3	Kadar Lemak Total	%	0.52	0.54	-	18-8-5/MU/SMM-SIG point 3.2.2 (Weibull)
4	Kadar Air	%	14.78	14.59	-	SNI 01-2891 - 1992, point 5 . 1
5	Energi Total	Kcal/100 g	332.80	333.58	-	Calculation
6	Karbohidrat (By Difference)	%	79.56	79.68	-	18-8-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
7	Kadar Protein	%	2.47	2.50	-	18-8-31/MU/SMM-SIG (Titrimetri)
8	Serat Pangan	%	11.29	11.13	-	18-8-6-2/MU/SMM-SIG
9	Angka Lempeng Total (ALT)	colony / g	<10	<10	-	SNI ISO 4833-1 : 2015

Bogor, 18 Agustus 2022  
PT. Saraswanti Indo Genetech



Dwi Yulianto Laksono, S.Si  
General Laboratory Manager

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Kadar Abu	%	3.11	3.13	-	SNI 01-2891-1992 point 6.1
2	Energi Dari Lemak	Kcal/100 g	2.52	2.52	-	Calculation
3	Kadar Lemak Total	%	0.28	0.28	-	18-8-5/MU/SMM-SIG point 3.2.2 (Weibull)
4	Kadar Air	%	18.17	18.34	-	SNI 01-2891 - 1992, point 5 . 1
5	Energi Total	Kcal/100 g	316.28	315.52	-	Calculation
6	Karbohidrat (By Difference)	%	75.61	75.45	-	18-8-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
7	Kadar Protein	%	2.83	2.80	-	18-8-31/MU/SMM-SIG (Titrimetri)
8	Serat Pangan	%	10.44	10.52	-	18-8-6-2/MU/SMM-SIG
9	Angka Lempeng Total (ALT)	colony / g	3.0x10 <sup>1</sup>	3.0x10 <sup>1</sup>	-	SNI ISO 4833-1 : 2015

Bogor, 18 Agustus 2022  
PT. Saraswanti Indo Genetech



Dwi Yulianto Laksono, S.Si  
General Laboratory Manager

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Kadar Abu	%	3.03	3.05	-	SNI 01-2891-1992 point 6.1
2	Energi Dari Lemak	Kcal/100 g	6.03	6.12	-	Calculation
3	Kadar Lemak Total	%	0.67	0.68	-	18-8-5/MU/SMM-SIG point 3.2.2 (Weibull)
4	Kadar Air	%	14.59	14.62	-	SNI 01-2891 - 1992, point 5. 1
5	Energi Total	Kcal/100 g	332.87	332.72	-	Calculation
6	Karbohidrat (By Difference)	%	78.71	78.70	-	18-8-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
7	Kadar Protein	%	3.00	2.95	-	18-8-31/MU/SMM-SIG (Titrimetri)
8	Serat Pangan	%	8.95	9.03	-	18-8-6-2/MU/SMM-SIG
9	Angka Lempeng Total (ALT)	colony / g	1.0x10 <sup>1</sup>	1.0x10 <sup>1</sup>	-	SNI ISO 4833-1 : 2015

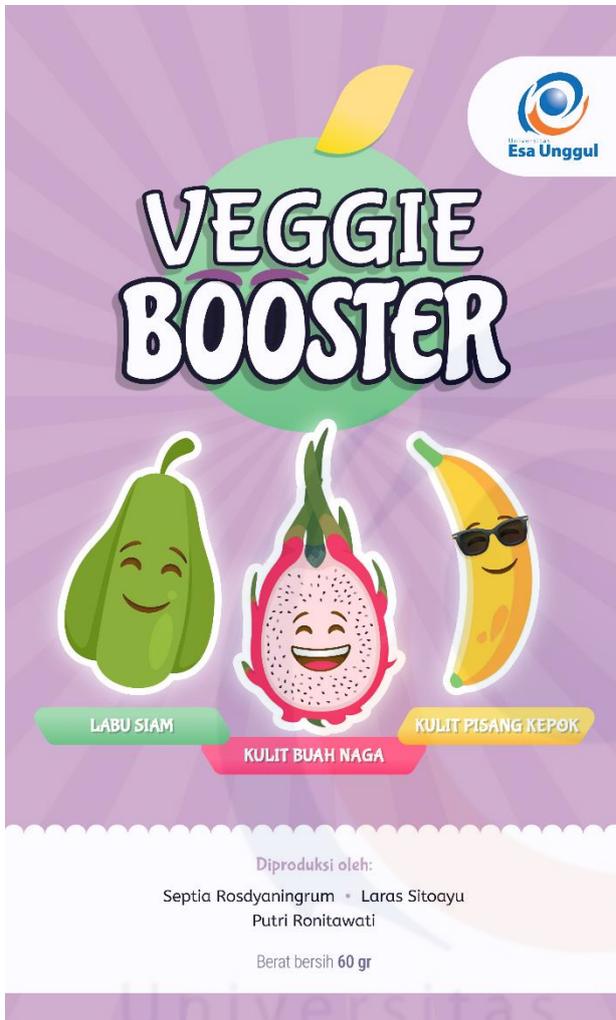
Bogor, 18 Agustus 2022  
PT. Saraswanti Indo Genetech



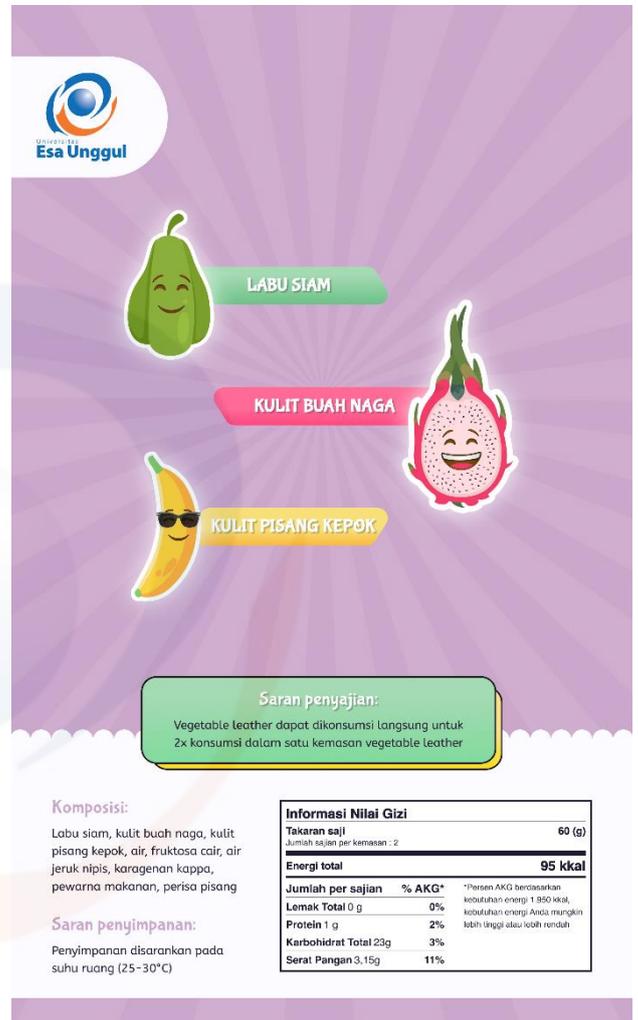
Dwi Yulianto Laksono, S.Si  
General Laboratory Manager



Lampiran 13. Desain Kemasan



(Bagian Depan)



(Bagian Belakang)