






## Lampiran 1

### FORMULIR UJI HEDONIK

**Nama** :  
**Tanggal pengujian** : / / 2016  
**Umur** : Tahun  
**Produk** : *Cookies Ubi Ungu, Tempe, Dan ISP*  
**Kode sampel** :  
**Intruksi**






Dihadapan adik telah disajikan produk *cookies* dengan bahan dasar tepung terigu, tempe dan ubi ungu dan tepung ISP. Silakan adik lakukan penilaian organoleptik terhadap sifat produk dengan memberikan (✓) pada kolom sesuai dengan kode sampel serta berikan komentar terhadap produk tersebut






Keseluruhan	 Tidak Suka	 Kurang Suka	 Suka	 Sangat Suka	 Amat Sangat Suka






## FORMULIR UJI HEDONIK

**Nama** :  
**Tanggal pengujian** :        /        / 2016  
**Umur** :                                Tahun  
**Produk** : *Cookies Ubi Ungu, Tempe, Dan ISP*  
**Kode sampel** :  
**Intruksi**

Dihadapan adik telah disajikan produk *cookies* dengan bahan dasar tepung terigu, tempe dan ubi ungu dan tepung ISP. Silakan adik lakukan penilaian organoleptik terhadap sifat produk dengan memberikan (✓) pada kolom sesuai dengan kode sampel serta berikan komentar terhadap produk tersebut

Warna					
	Tidak Suka	Kurang Suka	Suka	Sangat Suka	Amat Sangat Suka






Aroma					
	Tidak Suka	Kurang Suka	Suka	Sangat Suka	Amat Sangat Suka






Rasa					
	Tidak Suka	Kurang Suka	Suka	Sangat Suka	Amat Sangat Suka

## FORMULIR UJI HEDONIK

**Nama** :  
**Tanggal pengujian** :        /        / 2016  
**Umur** :                                Tahun  
**Produk** : *Cookies Ubi Ungu, Tempe, Dan ISP*  
**Kode sampel** :  
**Intruksi**

Dihadapan adik telah disajikan produk *cookies* dengan bahan dasar tepung terigu, tempe dan ubi ungu. Silakan lakukan penilaian organoleptik terhadap sifat produk dengan memberikan (✓) pada kolom sesuai dengan kode sampel serta berikan komentar terhadap produk tersebut

Tekstur					
	Tidak Suka	Kurang Suka	Suka	Sangat Suka	Amat Sangat Suka

Ukuran					
	Tidak Suka	Kurang Suka	Suka	Sangat Suka	Amat Sangat Suka

## Lampiran 2

### Output Statistik

**Statistics**

		Warna Cookies f1	Warna Cookies f2	Warna Cookies f3
N	Valid	30	30	30
	Missing	0	0	0
Mean		3.23	3.30	3.53
Median		3.00	3.00	3.00

**Warna Cookies f1**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	3	10.0	10.0	10.0
	Kurang Suka	3	10.0	10.0	20.0
	Suka	13	43.3	43.3	63.3
	Sangat Suka	6	20.0	20.0	83.3
	Amat Sangat Suka	5	16.7	16.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

**Warna Cookies f2**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	2	6.7	6.7	6.7
	Kurang Suka	6	20.0	20.0	26.7
	Suka	10	33.3	33.3	60.0
	Sangat Suka	5	16.7	16.7	76.7
	Amat Sangat Suka	7	23.3	23.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

**Warna Cookies f3**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
	Kurang Suka	4	13.3	13.3	16.7
	Suka	12	40.0	40.0	56.7
	Sangat Suka	4	13.3	13.3	70.0
	Amat Sangat Suka	9	30.0	30.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

**Statistics**

		Aroma Cookies f1	Aroma Cookies f2	Aroma Cookies f3
N	Valid	30	30	30
	Missing	0	0	0
Mean		3.43	3.50	3.63
Median		3.50	3.00	3.00

**Aroma Cookies f1**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	2	6.7	6.7	6.7
	Kurang Suka	4	13.3	13.3	20.0
	Suka	9	30.0	30.0	50.0
	Sangat Suka	9	30.0	30.0	80.0
	Amat Sangat Suka	6	20.0	20.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

**Aroma Cookies f2**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	2	6.7	6.7	6.7
	Kurang Suka	3	10.0	10.0	16.7
	Suka	11	36.7	36.7	53.3
	Sangat Suka	6	20.0	20.0	73.3
	Amat Sangat Suka	8	26.7	26.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

**Aroma Cookies f3**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
	Kurang Suka	2	6.7	6.7	10.0
	Suka	13	43.3	43.3	53.3
	Sangat Suka	5	16.7	16.7	70.0
	Amat Sangat Suka	9	30.0	30.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

**Statistics**

		Rasa Cookies f1	Rasa Cookies f2	Rasa Cookies f3
N	Valid	30	30	30
	Missing	0	0	0
Mean		3.60	3.63	3.83
Median		4.00	4.00	4.00

**Rasa Cookies f1**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	2	6.7	6.7	6.7
	Kurang Suka	3	10.0	10.0	16.7
	Suka	9	30.0	30.0	46.7
	Sangat Suka	7	23.3	23.3	70.0
	Amat Sangat Suka	9	30.0	30.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

**Rasa Cookies f2**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	2	6.7	6.7	6.7
	Kurang Suka	4	13.3	13.3	20.0
	Suka	8	26.7	26.7	46.7
	Sangat Suka	5	16.7	16.7	63.3
	Amat Sangat Suka	11	36.7	36.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

**Rasa Cookies f3**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
	Kurang Suka	3	10.0	10.0	13.3
	Suka	9	30.0	30.0	43.3
	Sangat Suka	4	13.3	13.3	56.7
	Amat Sangat Suka	13	43.3	43.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

**Statistics**

		Tekstur Cookies f1	Tekstur Cookies f2	Tekstur Cookies f3
N	Valid	30	30	30
	Missing	0	0	0
Mean		3.23	3.30	3.47
Median		3.00	3.00	3.00

**Tekstur Cookies f1**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	3	10.0	10.0	10.0
	Kurang Suka	5	16.7	16.7	26.7
	Suka	9	30.0	30.0	56.7
	Sangat Suka	8	26.7	26.7	83.3
	Amat Sangat Suka	5	16.7	16.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

**Tekstur Cookies f2**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	3	10.0	10.0	10.0
	Kurang Suka	4	13.3	13.3	23.3
	Suka	10	33.3	33.3	56.7
	Sangat Suka	7	23.3	23.3	80.0
	Amat Sangat Suka	6	20.0	20.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

**Tekstur Cookies f3**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
	Kurang Suka	4	13.3	13.3	16.7
	Suka	12	40.0	40.0	56.7
	Sangat Suka	6	20.0	20.0	76.7
	Amat Sangat Suka	7	23.3	23.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

**Statistics**

		Ukuran Cookies f1	Ukuran Cookies f2	Ukuran Cookies f3
N	Valid	30	30	30
	Missing	0	0	0
Mean		3.47	3.67	3.87
Median		3.00	4.00	4.00

**Ukuran Cookies f1**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	2	6.7	6.7	6.7
	Kurang Suka	4	13.3	13.3	20.0
	Suka	11	36.7	36.7	56.7
	Sangat Suka	4	13.3	13.3	70.0
	Amat Sangat Suka	9	30.0	30.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

**Ukuran Cookies f2**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
	Kurang Suka	6	20.0	20.0	23.3
	Suka	5	16.7	16.7	40.0
	Sangat Suka	8	26.7	26.7	66.7
	Amat Sangat Suka	10	33.3	33.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	



**Ukuran Cookies f3**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
	Kurang Suka	3	10.0	10.0	13.3
	Suka	9	30.0	30.0	43.3
	Sangat Suka	3	10.0	10.0	53.3
	Amat Sangat Suka	14	46.7	46.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

**Statistics**

		Keseluruhan <i>Cookies f1</i>	Keseluruhan <i>Cookies f2</i>	Keseluruhan <i>Cookies f3</i>
N	Valid	30	30	30
	Missing	0	0	0
Mean		3.80	3.97	4.37
Median		4.00	4.00	5.00

**Keseluruhan Cookies f1**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
	Kurang Suka	3	10.0	10.0	13.3
	Suka	8	26.7	26.7	40.0
	Sangat Suka	7	23.3	23.3	63.3
	Amat Sangat Suka	11	36.7	36.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

**Keseluruhan Cookies f2**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
	Kurang Suka	2	6.7	6.7	10.0
	Suka	7	23.3	23.3	33.3
	Sangat Suka	7	23.3	23.3	56.7
	Amat Sangat Suka	13	43.3	43.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

**Keseluruhan Cookies f3**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang Suka	1	3.3	3.3	3.3
	Suka	5	16.7	16.7	20.0
	Sangat Suka	6	20.0	20.0	40.0
	Amat Sangat Suka	18	60.0	60.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

### Lampiran 3

### Dokumentasi



## Lampiran 4

### Perhitungan Label Informasi Nilai Gizi

#### *Cookies per 100 g*

Energi	515	Kkal
Protein	12,41	g
Lemak	26,96	g
Karbohidrat	55,75	g
Vitamin A	1307,5	IU

#### *Cookies persajian 15 keping (60 g)*

Energi	309	Kkal
Protein	7,44	g
Lemak	16,17	g
karbohidrat	33,45	g
Vitamin A	784,5	IU

#### **Kalori dalam 60 g bahan**

Jumlah kalori protein	= 7,44 x 4	= 29,76 Kkal
Jumlah kalori lemak	= 16,17 x 9	= 145,53 Kkal
Jumlah kalori karbohidrat	= 33,45 x 4	= 133,8 Kkal

#### **AKG 2000 kal**

Protein	= 10-15% (dipakai standar 15 %)
Lemak	= 10-25 % (dipakai buat standar 17,5%)
Karbohidrat	= 60-75 % (dipakai buat standar 67,5%)

Protein	= 15% x 2000	= 300 Kkal
Lemak	= 17,5% x 2000	= 350 Kkal
Karbohidrat	= 67,5 % x 2000	= 1350 Kkal

#### **AKG Pada Bahan**

Rumus : **(Kkal bahan / standar kkal gizi makro, mengacu pada 2000 kkal) x 100 %**

AKG protein	=(29,76 / 300 kal) x 100 % = 9,92 %
AKG lemak	=(145,53 / 350 kal) x 100 % = 41,58 %
AKG karbohidrat	=( 133,8 / 1350 kal) x 100 % = 9,91%

#### **Vitamin A**

Kebutuhan Vitamin A Sehari 600 mcg = 1000 IU

Absorpsi Vitamin A sekitar 40-60% (dipakai 40%, presentase minimum)

Vitamin A = 40% X 784,5 IU (Per Sajian *Cookies*) = 313,8 IU

% Vitamin A (AKG) = (313,8 / 1000) X 100% = 31,38%

## Lampiran 5

### Komposisi Zat Gizi Berdasarkan Bahan Mentah

#### *Cookies F1*

Bahan Makanan	gram	Kalori	Protein	Lemak	KH	Vitamin A	Abu	Air
Tepung Terigu	40	133.2	3.6	0.4	30.9		0.1	4.7
Ubi Ungu (Pure)	40	49.2	0.3	0.4	11.1	3080.0	0.0	28.2
Tempe (Pure)	20	40.2	4.2	1.8	2.7	0.0	0.0	11.1
Tepung ISP	15	54.0	13.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Margarine	65	468.0	0.4	52.7	0.3	1313.0	1.6	10.1
Gula	55	216.7	0.0	0.0	51.7	0.0	0.3	3.0
Kuning Telur	20	71.0	3.3	6.4	0.1	404.0	0.3	29.4
Maizena	20	68.2	0.1	0.0	17.0	0.0	0.1	2.8
<b>Total (50 Keping = 200 gr)</b>		<b>1100.5</b>	<b>25.3</b>	<b>61.6</b>	<b>113.7</b>	<b>4797.0</b>	<b>2.6</b>	<b>89.2</b>
<b>Per 100 gr</b>		<b>550.3</b>	<b>12.6</b>	<b>30.8</b>	<b>56.9</b>	<b>2398.5</b>	<b>1.3</b>	<b>44.6</b>
<b>Per Keping ( 4gr)</b>		<b>22.0</b>	<b>0.5</b>	<b>1.2</b>	<b>2.3</b>	<b>95.9</b>	<b>0.1</b>	<b>1.8</b>
<b>Per Sajian (15 keping = 60 gr)</b>		<b>330.2</b>	<b>7.6</b>	<b>18.5</b>	<b>34.1</b>	<b>1439.1</b>	<b>0.8</b>	<b>26.8</b>

Sumber : TKPI, 2009 dan Sowarno 2005

#### *Cookies F2*

Bahan Makanan	gram	Kalori	Protein	Lemak	KH	Vitamin A	Abu	Air
Tepung Terigu	40	133.2	3.6	0.4	30.9		0.1	4.7
Ubi Ungu (Pure)	35	43.1	0.3	0.3	9.7	2695.0	0.0	24.7
Tempe (Pure)	25	50.3	5.2	2.2	3.4	0.0	0.0	13.8
Tepung ISP	15	54.0	13.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Margarine	65	468.0	0.4	52.7	0.3	1313.0	1.6	10.1
Gula	55	216.7	0.0	0.0	51.7	0.0	0.3	3.0
Kuning Telur	20	71.0	3.3	6.4	0.1	404.0	0.3	29.4
Maizena	20	68.2	0.1	0.0	17.0	0.0	0.1	2.8
<b>Total (50 Keping = 200 gr)</b>		<b>1104.4</b>	<b>26.3</b>	<b>62.0</b>	<b>113.0</b>	<b>4412.0</b>	<b>2.6</b>	<b>88.5</b>
<b>Per 100 gr</b>		<b>552.2</b>	<b>13.1</b>	<b>31.0</b>	<b>56.5</b>	<b>2206.0</b>	<b>1.3</b>	<b>44.2</b>
<b>Per Keping ( 4gr)</b>		<b>22.1</b>	<b>0.5</b>	<b>1.2</b>	<b>2.3</b>	<b>88.2</b>	<b>0.1</b>	<b>1.8</b>
<b>Per Sajian (15 keping = 60 gr)</b>		<b>331.3</b>	<b>7.9</b>	<b>18.6</b>	<b>33.9</b>	<b>1323.6</b>	<b>0.8</b>	<b>26.5</b>

Sumber : TKPI, 2009 dan Sowarno 2005

*Cookies F3*

Bahan Makanan	gram	Kalori	Protein	Lemak	KH	Vitamin A	Abu	Air
Tepung Terigu	40	133.2	3.6	0.4	30.9		0.1	4.7
Ubi Ungu (Pure)	30	36.9	0.2	0.3	8.3	2310.0	0.0	21.1
Tempe (Pure)	30	60.3	6.2	2.6	4.1	0.0	0.0	16.6
Tepung ISP	15	54.0	13.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Margarine	65	468.0	0.4	52.7	0.3	1313.0	1.6	10.1
Gula	55	216.7		0.0	51.7	0.0	0.3	3.0
Kuning Telur	20	71.0	3.3	6.4	0.1	404.0	0.3	29.4
Maizena	20	68.2	0.1	0.0	17.0	0.0	0.1	2.8
<b>Total (50 Keping = 200 gr)</b>		<b>1108.3</b>	<b>27.3</b>	<b>62.4</b>	<b>112.3</b>	<b>4027.0</b>	<b>2.6</b>	<b>87.7</b>
<b>Per 100 gr</b>		<b>554.2</b>	<b>13.6</b>	<b>31.2</b>	<b>56.2</b>	<b>2013.5</b>	<b>1.3</b>	<b>43.8</b>
<b>Per Keping ( 4gr)</b>		<b>22.2</b>	<b>0.5</b>	<b>1.2</b>	<b>2.2</b>	<b>80.5</b>	<b>0.1</b>	<b>1.8</b>
<b>Per Sajian (15 keping = 60 gr)</b>		<b>332.5</b>	<b>8.2</b>	<b>18.7</b>	<b>33.7</b>	<b>1208.1</b>	<b>0.8</b>	<b>26.3</b>

Sumber : TKPI, 2009 dan Sowarno 2005