

## Lampiran 1 Pernyataan Persetujuan Menjadi Responden

### PERNYATAAN PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Bahwa saya yang bernama :

Nama :

Umur :

Jenis kelamin :

Dengan ini bersedia menjadi responden dalam penelitian yang dilakukan oleh mahasiswa Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau, yang bernama Inneke Sitompul dengan judul penelitian “uji organoleptik pada *cookies* bebas gluten dengan penambahan kacang merah”

Tertanda

Responden

## Lampiran 2

### FORMULIR UJI HEDONIK

Tanggal Pengujian :

Nama Panelis :

Nama Produk : *cookies* tepung MOCAF dengan penambahan kacang merah

Intruksi

Cicipilah *cookies* yang diberikan nyatakan kesukaan anda terhadap organoleptik dengan memberi tanda √ terhadap rasa, tekstur, warna dan aroma

#### Rasa *cookies*

Kode Sampel	Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka
215						
743						
821						
173						

#### Tekstur *cookies*

Kode Sampel	Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka
215						
743						
821						
173						

#### Warna *cookies*

Kode Sampel	Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka
215						
743						
821						
173						

**Aroma Cookies**

<b>Kode Sampel</b>	<b>Sangat Tidak Suka</b>	<b>Tidak Suka</b>	<b>Agak Tidak Suka</b>	<b>Agak Suka</b>	<b>Suka</b>	<b>Sangat Suka</b>
<b>215</b>						
<b>743</b>						
<b>821</b>						
<b>173</b>						

Catatan :

**Lampiran 3. Hasil Uji Hedonik terhadap Rasa *Cookies* Tepung MOCAF dengan Penambahan Kacang Merah**

Panelis	Perlakuan				Total
	F0	F1	F2	F3	
	<b>215</b>	<b>743</b>	<b>821</b>	<b>173</b>	
1	6	5	5	5	21
2	5	3	4	4	16
3	5	5	4	5	19
4	2	3	3	5	13
5	6	5	3	3	17
6	4	4	5	6	19
7	6	3	3	5	17
8	5	4	5	5	19
9	6	6	5	4	21
10	3	5	6	3	17
11	5	3	6	4	18
12	2	4	4	5	15
13	6	4	4	5	19
14	6	5	5	5	21
15	6	6	3	5	20
16	4	3	3	4	14
17	4	3	3	4	14
18	5	3	4	4	16
19	4	3	5	3	15
20	5	6	5	4	20
21	5	2	3	4	14
22	4	3	3	4	14
23	4	4	5	6	19
24	5	4	5	2	16
25	4	2	5	3	14
<b>Jumlah</b>	<b>117</b>	<b>98</b>	<b>106</b>	<b>116</b>	<b>463</b>
<b>Rata-Rata</b>	<b>4.68</b>	<b>3.92</b>	<b>4.12</b>	<b>4.64</b>	<b>18.52</b>

**Lampiran 4. Hasil Analisis terhadap Rasa *Cookies* Tepung MOCAF dengan Penambahan Kacang Merah**

**ANOVA**

Dependent Variable:rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	46.940 <sup>a</sup>	27	1.739	1.664	.045
Intercept	1831.840	1	1831.840	1753.423	.000
Panelis perlakuan	39.660	24	1.652	1.582	.070
Error	7.280	3	2.427	2.323	.082
Total	75.220	72	1.045		
Corrected Total	1954.000	100			
	122.160	99			

a. R Squared = .384 (Adjusted R Squared = .153)

**Lampiran 5. Hasil Uji Hedonik terhadap Tekstur *Cookies* Tepung MOCAF dengan Penambahan Kacang Merah**

Panelis	Perlakuan				Total
	F0	F1	F2	F3	
	215	743	821	173	
1	5	4	4	5	18
2	5	4	3	3	15
3	5	4	4	5	18
4	5	4	4	2	15
5	6	5	4	2	17
6	6	5	5	5	21
7	6	3	3	5	17
8	5	4	4	5	18
9	6	3	6	3	18
10	4	2	5	2	13
11	4	5	5	2	16
12	2	5	2	3	12
13	6	2	3	5	16
14	2	3	3	5	13
15	2	6	5	3	16
16	5	4	3	4	16
17	4	3	2	2	11
18	6	4	3	2	15
19	5	4	4	3	16
20	6	6	3	5	20
21	5	3	4	4	16
22	4	3	3	2	12
23	5	6	5	3	19
24	6	3	5	2	16
25	5	4	5	2	16
<b>Jumlah</b>	<b>120</b>	<b>99</b>	<b>97</b>	<b>84</b>	<b>400</b>
<b>Rata-Rata</b>	<b>4.8</b>	<b>3.96</b>	<b>3.88</b>	<b>3.36</b>	<b>16</b>

**Lampiran 6. Hasil Analisis terhadap Tekstur Cookies Tepung MOCAF  
ANOVA**

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	63.140 <sup>a</sup>	27	2.339	1.703	.039
Intercept	1600.000	1	1600.000	1165.284	.000
Panelis	36.500	24	1.521	1.108	.358
Perlakuan	26.640	3	8.880	6.467	.001
Error	98.860	72	1.373		
Total	1762.000	100			
Corrected Total	162.000	99			

a. R Squared = .390 (Adjusted R Squared = .161)

**Post Hoc Test  
Homogeneous Subsets  
Hasil**

Duncan<sup>a,b</sup>

perlakuan	N	Subset	
		1	2
di F3	25	3.36	
m F2	25	3.88	
en F1	25	3.96	
si F0	25		4.80
on Sig.		.091	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 1.373.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

b. Alpha = 0.05.

**Lampiran7. Hasil Uji Hedonik terhadap Warna *Cookies* Tepung MOCAF dengan Penambahan Kacang Merah**

Panelis	Perlakuan				Total
	F0	F1	F2	F3	
	<b>215</b>	<b>743</b>	<b>821</b>	<b>173</b>	
1	5	5	5	6	21
2	4	3	4	5	16
3	5	5	4	5	19
4	3	3	5	4	15
5	6	5	4	4	19
6	4	4	6	4	18
7	5	4	4	6	19
8	5	5	4	5	19
9	6	5	4	5	20
10	3	4	6	4	17
11	5	5	6	3	19
12	2	4	5	3	14
13	6	4	4	3	17
14	1	6	4	3	14
15	1	6	5	4	16
16	5	5	5	5	20
17	4	4	4	4	16
18	6	4	4	3	17
19	2	2	5	4	13
20	4	5	6	6	21
21	2	4	5	3	14
22	4	4	4	4	16
23	5	5	6	5	21
24	2	5	5	2	14
25	4	5	5	3	17
<b>Jumlah</b>	<b>99</b>	<b>111</b>	<b>119</b>	<b>103</b>	<b>432</b>
<b>Rata-Rata</b>	<b>3.96</b>	<b>4.44</b>	<b>4.76</b>	<b>4.12</b>	<b>17.28</b>



### Lampiran 8. Hasil Analisis terhadap Warna *Cookies* Tepung MOCAF

#### ANOVA

Dependent Variable: warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	45.700 <sup>a</sup>	27	1.693	1.416	.123
Intercept	1866.240	1	1866.240	1561.344	.000
Panelis	36.260	24	1.511	1.264	.221
Perlakuan	9.440	3	3.147	2.633	.056
Error	86.060	72	1.195		
Total	1998.000	100			
Corrected Total	131.760	99			

a. R Squared = .347 (Adjusted R Squared = .102)

**Lampiran 9 Hasil Uji Hedonik terhadap Aroma *Cookies* Tepung MOCAF dengan Penambahan Kacang Merah**

	Perlakuan				
Panelis	F0	F1	F2	F3	Total
	<b>215</b>	<b>743</b>	<b>821</b>	<b>173</b>	
1	3	4	5	5	17
2	4	5	5	5	19
3	4	5	5	5	19
4	4	5	5	5	19
5	4	4	5	4	17
6	2	3	6	6	17
7	4	5	5	6	20
8	4	5	5	5	19
9	5	5	6	4	20
10	2	5	6	4	17
11	2	4	6	5	17
12	2	5	5	6	18
13	5	5	6	5	21
14	3	4	6	4	17
15	4	5	6	4	19
16	3	4	6	5	18
17	4	4	5	4	17
18	5	5	5	4	19
19	4	5	6	5	20
20	4	6	6	5	21
21	4	4	5	5	18
22	4	4	4	4	16
23	3	6	5	5	19
24	4	5	6	5	20
25	4	5	6	5	20
<b>Jumlah</b>	<b>91</b>	<b>117</b>	<b>136</b>	<b>120</b>	<b>464</b>
<b>Rata-Rata</b>	<b>3.64</b>	<b>4.68</b>	<b>5.44</b>	<b>4.8</b>	<b>18.56</b>

**Lampiran 10. Hasil Analisis terhadap Aroma Cookies Tepung MOCAF**

**ANOVA**

Dependent Variable:aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	53.720 <sup>a</sup>	27	1.990	3.839	.000
Intercept	2152.960	1	2152.960	4153.621	.000
Panelis	12.040	24	.502	.968	.517
perlakuan	41.680	3	13.893	26.804	.000
Error	37.320	72	.518		
Total	2244.000	100			
Corrected Total	91.040	99			

a. R Squared = .590 (Adjusted R Squared = .436)

**HASIL**

Duncan<sup>a,b</sup>

perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
di F0	25	3.64		
m F1	25		4.68	
en F3	25		4.80	
si F2	25			5.44
on Sig.		1.000	.558	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .518.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

b. Alpha = 0.05.

## Lampiran 11. Dokumentasi



Gambar 1. Kacang ditimbang



Gambar 2. Direndam selama 6 jam



Gambar 3. Kukus selama 15 menit



Gambar 4. Pisahkan kulit ari kacang merah



Gambar 5. Haluskan kacang merah



Gambar 6. Ayak bahan kering menggunakan saringan



Gambar 7. Campur telur, margarine SP pengemulsi, vanilla ekstrak



Gambar 8. Campur semua bahan dengan perlakuan F0, F1, F2 dan F3

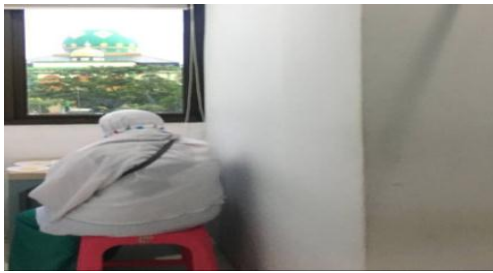
Aduk adonan hingga kalis semua bahan



Gambar 9. Tipiskan adonan menggunakan roll pin lalu dicetak



Gambar 10. Panggang adonan selama 15 menit pada suhu 180 °C



Gambar 10. Lakukan uji Organoleptik

## Lampiran 12. Surat Izin Penelitian ke Direktur POLTEKKES KEMENKES RIAU

	<b>KEMENTERIAN KESEHATAN RI</b>	
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA	BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN POLTEKKES KEMENKES RIAU	
	JURUSAN KEPERAWATAN, JURUSAN KEPERAWATAN DAN JURUSAN GIZI Jl. Mayor Nuriar 103 Pekanbaru Kode Pos. 28122 Telp: (0761) 36501 Fax : (0761) 20054 Email : poltekkes@poltekkeskemenkesriau.ac.id Website : www.poltekkeskemenkesriau.ac.id	

---

Nomor : KH.03.01/1.1/ 574 /2021 19 Mei 2021  
Sifat : Biasa  
Lampiran : -  
Hal : Izin Penelitian

Kepada Yth,  
Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Riau  
di  
Pekanbaru

Sehubungan dengan surat Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kesehatan Kemenkes Riau Nomor : KH.03.01/3.3/139/2021 tanggal 11 Mei 2021 hal Izin Penelitian. Pada prinsipnya kami tidak keberatan dan memberikan rekomendasi / izin pada mahasiswa Jurusan Gizi untuk melakukan penelitian di Laboratorium Teknologi Pangan Poltekkes Kemenkes Riau. Kami mohon bantuan kepada Bapak/Ibu di Unit Laboratorium Terpadu Poltekkes Kemenkes Riau untuk memfasilitasi penelitian yang dilakukan oleh mahasiswa Jurusan Gizi atas nama :

Nama : Ineke Sitompul  
NIM : P031813411014  
Judul : Uji Organoleptik pada Cookies Tepung Mocaf dengan Penambahan Kacang Merah

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Tidak melakukan kegiatan yang menyimpang dari ketentuan yang telah ditetapkan oleh Poltekkes Kemenkes Riau.
2. Pelaksanaan kegiatan penelitian dilakukan terhitung mulai tanggal Surat izin ini dibuat.

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih

  
Wakil Direktur I  
Alkautsar Aziz, SKM, M.Kes  
NIP. 197107252000031001

Tembusan disampaikan kepada Yth :

1. Ketua Unit Laboratorium Terpadu Poltekkes Kemenkes Riau
2. Mahasiswa yang bersangkutan