

Lampiran 1. Pernyataan Persetujuan Menjadi Responden

PERNYATAAN PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Bahwa saya yang bernama

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Dengan ini saya bersedia menjadi responden dalam penelitian yang dilakukan oleh mahasiswa Poltekkes Kemenkes Riau, yang bernama Nur Angraini dengan judul penelitian “Daya Terima *Snack Bar* Berbasis Tepung Talas”.

Tertanda

Responden

Lampiran 2. Formulir Uji Hedonik

FORMULIR UJI HEDONIK

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Jenis Produk : *Snack Bar*

Petunjuk :

1. Dihadapan anda telah disajikan 3 macam *snack bar* talas dengan kode sampel yang berbeda-beda. Sebelum melakukan uji organoleptik, kumur terlebih dahulu mulut anda dengan air yang telah disediakan.
2. Nyatakan penilaian anda terhadap rasa, warna, tekstur dan aroma masing-masing sampel dengan memberikan penilaian pada kolom yang tersedia.

Parameter	Kode Sampel		
	571	680	746
Rasa			
Warna			
Tekstur			
Aroma			

Keterangan :

Amat sangat suka : 7

Agak tidak suka : 3

Sangat suka : 6

Tidak suka : 2

Suka : 5

Sangat tidak suka : 1

Aga suka : 4

Terimakasih atas partisipannya.

Lampiran 3. Surat Izin Penelitian Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Riau

 **KEMENTERIAN KESEHATAN RI**
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLTEKKES KEMENKES RIAU

JURUSAN KEBIDANAN, JURUSAN KEPERAWATAN DAN JURUSAN GIZI
Jl. Melur Nomor 103 Pekanbaru Kode Pos. 28122 Telepon : (0761) 36581 Fax : (0761) 20656
Email : poltekkespekanbaru@ynhoo.co.id Website : www.poltekkesriau.ac.id

Nomor : KH.03.01/1.1/ 015 /2022 20 Januari 2022
Lampiran : 1 (satu) lembar
Hal : Permohonan Izin Penelitian

Yth,
Kepala Unit Laboratorium Poltekkes Kemenkes Riau
di
Pekanbaru

Bersama ini kami sampaikan kepada Bapak/Ibu bahwa mahasiswa/i Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau Tahun Akademik 2021/2022 diwajibkan untuk membuat Karya Tulis Ilmiah yang merupakan salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma III Gizi.

Sehubungan dengan hal tersebut di atas, kami meminta bantuan Bapak/Ibu agar kiranya dapat memberikan Izin dan memfasilitasi kegiatan mahasiswa/i yang tersebut dalam lampiran surat ini supaya dapat melakukan pengumpulan data awal penelitiannya.

Demikianlah disampaikan atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Wakil Direktur III,

Wiwiek Delvira, S.Kep, Ners, M.Kep
NIP 197410081997032001

Lampiran

**DAFTAR NAMA, JUDUL, DAN TEMPAT PENELITIAN MAHASISWA
PRODI D.III GIZI JURUSAN GIZI
POLTEKKES KEMENKES RIAU
TA.2021/2022**

NO	NAMA / NIM	JUDUL PENELITIAN	TEMPAT PENELITIAN
1.	Nur Angraini P031913411062	Daya terima <i>Snack Bar</i> berbasis tepung talas	Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Riau

Wakil Direktur III,

Wiwiek Delvira, S.Kep, Ners, M.Kep
NIP 197410081997032001

Lampiran 4. Hasil Uji Organoleptik *Snack Bar*

Hasil Uji Organoleptik Terhadap Rasa *Snack Bar*

Panelis	Rasa		
	571	680	746
1	2	4	5
2	3	3	5
3	3	5	4
4	3	3	3
5	6	7	5
6	3	3	6
7	3	4	5
8	5	4	5
9	5	3	5
10	5	5	4
11	7	5	6
12	5	4	6
13	4	3	3
14	7	3	6
15	5	4	3
16	5	6	6
17	4	4	6
18	4	4	5
19	6	3	5
20	6	2	6
21	2	4	6
22	2	3	5
23	6	4	4
24	4	4	5
25	3	2	2
26	5	6	6
27	3	6	6
28	2	6	6
29	6	5	3
30	5	4	5
31	5	5	4
32	5	4	5
33	3	4	5

Panelis	Rasa		
	571	680	746
34	6	6	4
35	3	4	3
36	6	6	6
37	7	6	5
38	5	4	7
39	3	4	3
40	2	3	3
41	3	2	5
42	4	4	4
43	3	2	4
44	5	3	3
45	5	4	5
46	2	5	4
47	5	7	6
48	3	5	6
49	3	6	6
50	5	4	4
Total	212	211	239
Rata-rata	4,24	4,22	4,78

Hasil Uji Organoleptik Terhadap Warna Snack Bar

Panelis	Warna		
	571	680	746
1	3	4	5
2	5	4	5
3	6	5	5
4	7	6	5
5	6	7	4
6	4	5	7
7	6	4	4
8	6	6	5
9	6	5	5
10	6	6	6
11	6	6	6
12	5	6	6
13	5	4	4
14	6	5	5
15	6	5	5
16	6	6	6
17	4	6	6
18	5	4	5
19	7	5	3
20	7	3	2
21	6	6	6
22	4	4	5
23	3	5	7
24	3	3	3
25	5	5	5
26	4	5	4
27	4	5	7
28	3	5	5
29	5	6	5
30	5	5	5
31	3	4	3
32	5	5	4
33	3	4	5
34	6	5	4

Panelis	Warna		
	571	680	746
35	6	5	5
36	4	5	6
37	6	5	5
38	3	4	7
39	3	4	2
40	6	4	3
41	3	4	5
42	5	5	4
43	6	4	3
44	6	5	4
45	5	5	5
46	4	6	5
47	5	5	5
48	4	6	6
49	3	5	5
50	5	5	5
Total	245	246	242
Rata-rata	4,9	4,92	4,84

Hasil Uji Organoleptik Terhadap Tekstur Snack Bar

Panelis	Tekstur		
	571	680	746
1	3	4	5
2	6	4	6
3	4	4	5
4	7	5	4
5	7	7	5
6	5	5	6
7	4	5	5
8	5	5	6
9	4	5	6
10	7	7	7
11	5	4	5
12	6	6	5
13	5	4	5
14	5	5	5
15	5	5	6
16	6	6	6
17	5	4	5
18	4	5	5
19	7	5	3
20	7	5	4
21	6	6	6
22	3	5	5
23	5	5	4
24	2	2	2
25	5	5	5
26	5	4	4
27	4	6	5
28	5	5	5
29	6	5	4
30	5	5	5
31	4	4	4
32	5	5	5
33	3	5	4
34	5	6	4

Panelis	Tekstur		
	571	680	746
35	6	5	5
36	6	5	5
37	6	5	5
38	4	6	6
39	3	4	3
40	5	4	3
41	4	4	5
42	4	4	4
43	3	2	6
44	5	5	4
45	4	4	4
46	4	5	4
47	5	5	5
48	4	5	6
49	2	6	5
50	6	5	4
Total	241	242	240
Rata-rata	4,82	4,84	4,8

Hasil Uji Organoleptik Terhadap Aroma Snack Bar

Panelis	Aroma		
	571	680	746
1	3	5	4
2	6	6	6
3	4	4	5
4	3	6	7
5	6	7	7
6	4	5	6
7	6	4	6
8	5	5	5
9	6	7	6
10	7	7	7
11	5	3	5
12	5	5	5
13	6	6	6
14	6	4	5
15	6	6	5
16	7	6	6
17	4	5	4
18	4	5	7
19	7	3	5
20	3	1	6
21	6	6	6
22	5	5	5
23	4	5	3
24	3	1	2
25	5	6	6
26	5	6	4
27	4	6	5
28	2	5	5
29	5	6	6
30	5	6	6
31	4	3	3
32	5	5	5
33	3	5	5
34	7	7	6

Panelis	Aroma		
	571	680	746
35	5	5	4
36	7	6	6
37	7	6	6
38	6	4	6
39	3	4	2
40	2	7	6
41	2	5	5
42	4	3	3
43	2	6	6
44	6	5	5
45	5	5	5
46	5	6	5
47	5	5	5
48	6	6	6
49	3	6	5
50	6	6	4
Total	240	257	259
Rata-rata	4,8	5,14	5,18

Lampiran 5. Hasil Analisis Terhadap Rasa *Snack Bar*

Descriptives

Rasa

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean	
					Lower Bound	Upper Bound
571	50	4.24	1.465	.207	3.82	4.66
680	50	4.22	1.282	.181	3.86	4.58
746	50	4.78	1.166	.165	4.45	5.11
Total	150	4.41	1.327	.108	4.20	4.63

Test of Homogeneity of Variances

		Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Rasa	Based on Mean	2.958	2	147	.055
	Based on Median	3.413	2	147	.036
	Based on Median and with adjusted df	3.413	2	142.789	.036
	Based on trimmed mean	3.048	2	147	.050

ANOVA

Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	10.093	2	5.047	2.941	.046
Within Groups	252.280	147	1.716		
Total	262.373	149			

Rasa

Duncan^a

Sampel	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
680	50	4.22	
571	50	4.24	
746	50		4.78
Sig.		.939	1.000

Lampiran 6. Hasil Analisis Terhadap Warna *Snack Bar*

Descriptives

Warna

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean	
					Lower Bound	Upper Bound
571	50	4.90	1.249	.177	4.54	5.26
680	50	4.90	.839	.119	4.66	5.14
746	50	4.84	1.184	.167	4.50	5.18
Total	150	4.88	1.099	.090	4.70	5.06

Test of Homogeneity of Variances

		Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Warna	Based on Mean	4.963	2	147	.008
	Based on Median	4.383	2	147	.014
	Based on Median and with adjusted df	4.383	2	134.567	.014
	Based on trimmed mean	5.054	2	147	.008

ANOVA

Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.120	2	.060	.049	.952
Within Groups	179.720	147	1.223		
Total	179.840	149			

Lampiran 7. Hasil Analisis Terhadap Tekstur *Snack Bar*

Descriptives

Tekstur

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean	
					Lower Bound	Upper Bound
571	50	4.82	1.257	.178	4.46	5.18
680	50	4.84	.955	.135	4.57	5.11
746	50	4.80	.969	.137	4.52	5.08
Total	150	4.82	1.062	.087	4.65	4.99

Test of Homogeneity of Variances

		Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Tekstur	Based on Mean	2.895	2	147	.058
	Based on Median	2.648	2	147	.074
	Based on Median and with adjusted df	2.648	2	144.095	.074
	Based on trimmed mean	2.899	2	147	.058

ANOVA

Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.040	2	.020	.017	.983
Within Groups	168.100	147	1.144		
Total	168.140	149			

Lampiran 8. Hasil Analisis Terhadap Aroma *Snack Bar*

Descriptives

Aroma

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean	
					Lower Bound	Upper Bound
571	50	4.80	1.471	.208	4.38	5.22
680	50	5.14	1.355	.192	4.75	5.53
746	50	5.18	1.173	.166	4.85	5.51
Total	150	5.04	1.341	.109	4.82	5.26

Test of Homogeneity of Variances

		Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Aroma	Based on Mean	1.979	2	147	.142
	Based on Median	1.448	2	147	.238
	Based on Median and with adjusted df	1.448	2	144.827	.238
	Based on trimmed mean	1.775	2	147	.173

ANOVA

Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4.360	2	2.180	1.217	.299
Within Groups	263.400	147	1.792		
Total	267.760	149			

Lampiran 9. Dokumentasi



Gambar 1. Bahan Pembuatan *Snack Bar*



Gambar 2. Adonan *Snack Bar*



Gambar 3. Pemanggangan *Snack Bar*



Gambar 4. Sampel *Snack Bar*



Gambar 5. Uji Organoleptik