

LAMPIRAN

Lampiran 1 Informed Consent

PERNYATAAN PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Bahwa saya,

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Berikan tanda silang (X) pada jawaban yang anda pilih

1. Apakah saat ini anda dalam kondisi sakit?

- a. Ya, sakit.....
- b. Tidak

2. Apakah anda alergi terhadap kacang-kacangan?

- a. Ya
- b. Tidak

3. Apakah anda alergi terhadap telur?

- a. Ya
- b. Tidak

Dengan ini bersedia menjadi responden dalam penelitian yang dilakukan oleh mahasiswa Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau yang bernama Nafilah Khamisya dengan judul penelitian “Formulasi *Snack Bar* dengan Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kacang Kedelai”

Tertanda,

Responden

Lampiran 2 Formulir Uji Organoleptik

FORM UJI ORGANOLEPTIK

UJI HEDONIK

SNACK BAR TEPUNG UBI JALAR UNGU DAN TEPUNG KACANG

KEDELAI

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Petunjuk :

1. Dihadapan anda telah disajikan 3 macam *snack bar* dengan perlakuan yang berbeda dari tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang kedelai dengan kode sampel yang berbeda.
2. Minumlah air putih terlebih dahulu sebelum mencoba sampel *snack bar*.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap kali anda ingin berganti sampel yang lain.
4. Nyatakan kesukaan anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan skala penilaian pada tabel yang telah tersedia dengan cara memberi tanda centang (✓)

Skala Penilaian:

Sangat suka : 5

Suka : 4

Kurang suka : 3

Tidak suka : 2

Sangat tidak suka : 1

Parameter	Skala Penilaian	Kode Sampel		
		452	593	674
Warna	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
Aroma	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
Rasa	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
Tekstur	1			
	2			
	3			
	4			
	5			

Saran:

.....
.....

Lampiran 3. Hasil Analisa Rasa Terhadap *Snack Bar*

Perlakuan (Rasa)				
Panelis	P1	P2	P3	Total
	452	593	674	
1	3	3	4	10
2	3	3	4	10
3	3	3	4	10
4	5	4	4	13
5	4	3	4	11
6	4	4	5	13
7	3	3	5	11
8	3	4	4	11
9	3	4	5	12
10	4	3	4	11
11	4	4	4	12
12	3	4	4	11
13	4	5	4	13
14	3	4	4	11
15	3	4	3	10
16	3	5	4	12
17	4	3	4	11
18	4	5	5	14
19	4	3	3	10
20	4	5	4	13
Jumlah	71	76	82	229
Rata-Rata	3,55	3,8	4,1	11,45

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: RASA

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	12.683 ^a	21	.604	1.605	.100
Intercept	874.017	1	874.017	2322.562	.000
SAMPEL	3.033	2	1.517	4.030	.026
PANELIS	9.650	19	.508	1.350	.211
Error	14.300	38	.376		
Total	901.000	60			
Corrected Total	26.983	59			

a. R Squared = ,470 (Adjusted R Squared = ,177)

RASA

Duncan^{a,b}

SAMPEL	N	Subset	
		1	2
452 (P1)	20	3.5500	
593 (P2)	20	3.8000	3.8000
674 (P3)	20		4.1000
Sig.		.205	.130

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = ,376.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 20,000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 4. Hasil Analisa Warna Terhadap *Snack Bar*

Perlakuan (Warna)				
Panelis	P1	P2	P3	Total
	452	593	674	
1	4	4	4	12
2	3	3	3	9
3	4	4	4	12
4	4	3	4	11
5	4	4	4	12
6	4	4	4	12
7	3	3	4	10
8	4	5	5	14
9	2	3	5	10
10	4	4	4	12
11	4	4	4	12
12	4	4	4	12
13	4	4	4	12
14	4	4	4	12
15	4	4	5	13
16	4	4	4	12
17	3	4	4	11
18	4	5	4	13

19	4	4	4	12
20	5	5	5	15
Jumlah	76	79	83	238
Rata-rata	3,8	3,95	4,15	11,9

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:WARNA

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	12.500 ^a	21	.595	3.043	.001
Intercept	944.067	1	944.067	4826.170	.000
SAMPEL	1.233	2	.617	3.152	.054
PANELIS	11.267	19	.593	3.031	.002
Error	7.433	38	.196		
Total	964.000	60			
Corrected Total	19.933	59			

a. R Squared = ,627 (Adjusted R Squared = ,421)

Lampiran 5. Hasil Analisa Tekstur Terhadap *Snack Bar*

Panelis	Perlakuan (Tekstur)			Total
	P1	P2	P3	
1	452	593	674	11
2	4	4	3	11
3	4	4	4	12
4	3	3	4	10
5	3	4	5	12
6	4	4	4	12
7	3	3	4	10
8	3	3	5	11
9	3	4	4	11
10	3	4	4	11
11	4	4	4	12
12	4	4	4	12
13	4	4	4	12
14	4	4	4	12
15	3	4	4	11
16	2	4	3	9
17	4	5	4	13

18	4	5	5	14
19	4	3	3	10
20	3	4	5	12
Jumlah	70	78	81	229
Rata-rata	3,5	3,9	4,05	11,45

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: TEKSTUR

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	11.550 ^a	21	.550	1.828	.052
Intercept	874.017	1	874.017	2904.895	.000
SAMPEL	3.233	2	1.617	5.373	.009
PANELIS	8.317	19	.438	1.455	.160
Error	11.433	38	.301		
Total	897.000	60			
Corrected Total	22.983	59			

a. R Squared = ,503 (Adjusted R Squared = ,228)

TEKSTUR

Duncan^{a,b}

SAMPEL	N	Subset	
		1	2
452 (P1)	20	3.5000	
593 (P2)	20		3.9000
674 (P3)	20		4.0500
Sig.		1.000	.393

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = ,301.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 20,000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 6. Hasil Analisa Aroma Terhadap *Snack Bar*

Perlakuan (Aroma)				
Panelis	P1	P2	P3	Total
	452	593	674	
1	4	4	3	11
2	4	4	4	12
3	5	3	3	11
4	4	5	4	13
5	4	4	4	12
6	3	3	3	9
7	5	4	5	14
8	4	5	4	13
9	3	5	4	12
10	4	4	4	12
11	3	4	4	11
12	5	5	5	15
13	4	5	4	13
14	4	4	4	12
15	4	4	5	13
16	5	5	5	15
17	3	4	4	11
18	4	5	3	12
19	4	4	5	13
20	3	4	4	11
Jumlah	79	85	81	245
Rata-rata	3,95	4,25	4,05	12,25

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: AROMA

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	14.183 ^a	21	.675	2.070	.025
Intercept	1000.417	1	1000.417	3065.793	.000
SAMPEL	.933	2	.467	1.430	.252
PANELIS	13.250	19	.697	2.137	.023
Error	12.400	38	.326		
Total	1027.000	60			

Corrected Total	26.583	59		
-----------------	--------	----	--	--

a. R Squared = ,534 (Adjusted R Squared = ,276)

Lampiran 7. Dokumentasi



a. Ubi jalar ungu



b. Tepung Ubi Jalar Ungu

Gambar 9. Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu



a. Desikator



b. Pengeringan tepung

Gambar 10. Uji Kadar Air Tepung Ubi Jalar Ungu

Berikut merupakan hasil perhitungan kadar air dan rendemen tepung ubi jalar ungu pada penelitian ini.

$$\begin{aligned}
 \text{Kadar Air (\%)} &= \frac{W_s - (W_i - W_o)}{W_s} \times 100 \\
 &= \frac{2,0007 - (23,899 - 21,97)}{2,0007} \times 100 \\
 &= \frac{2,0007 - 1,929}{2,0007} \times 100\% \\
 &= 3,58\%
 \end{aligned}$$

Pada uji kadar air tepung terdapat bahwa kadar air tepung ubi jalar ungu yaitu 3,58%, hal ini masih termasuk kedalam batas dari kadar air tepung menurut Santosa (2019) yaitu 7,00%.

$$\begin{aligned}\text{Rendemen (\%)} &= \frac{\text{Berat tepung yang dihasilkan}}{\text{Berat awal bahan sebelum diolah}} \times 100\% \\ &= \frac{322}{870} \times 100\% \\ &= 37,01\%\end{aligned}$$



a. Penimbangan dan pencampuran bahan



b. Pencetakan *snack bar*

Gambar 11. Proses Pembuatan *Snack Bar*



Gambar 12. Pengujian Organoleptik

Lampiran 8. Surat Izin Penelitian

KEMENTERIAN KESEHATAN RI
 BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
 POLITEKES KEMENKES RIAU
 JURUSAN KEBIHAKHIAN, JURUSAN KEPERAWATAN DAN JURUSAN GIZI
 Jl. Meibi Nomor 103 Pekanbaru Kode Pos. 28122 Telpone : (0781) 363811 fax : (0781) 29656
 Email : poltekkespekabaru@kemkes.go.id Website : www.poltekkesriau.ac.id

Nomor : KH.03.01/H.1/ 021 /2022 31 Januari 2022
 Lampiran : 1 (satu) lembar
 Hal : Permohonan Izin Penelitian

Yth,
 Kepala Unit Laboratorium Terpadu
 Politeknik Kesehatan 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 atau memfasilitasi kegiatan mahasiswa/i yang tersebut dalam lampiran surat ini supaya dapat melakukan pengumpulan data di lokasi yang akan menjadi tempat penelitiannya.


Demikianlah disampaikan atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.


 Waki Deputi I
 Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes
 NIP. 197107252000031001



Lampiran

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

NO	NAMA / NIM	JUDUL PENELITIAN	TEMPAT PENELITIAN
1.	Nuffah Khamisyah P031910411024	Formulasi Snack Bar dengan Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kacang Kedelai	1. Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Riau 2. Laboratorium Kimia Poltekkes Kemenkes Riau


 Waki Deputi I
 Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes
 NIP. 197107252000031001

Lampiran 9. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian

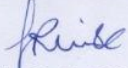
	KEMENTERIAN KESEHATAN RI BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN POLTEKKES KEMENKES RIAU JURUSAN KEBIDANAN, JURUSAN KEPERAWATAN DAN JURUSAN GIZI Jl. Melur Nomor 103 Pekanbaru Kode Pos. 28122 Telepon : (0761) 36581 Fax : (0761) 20656 Email : poltekkespekanbaru@yahoo.co.id Website : www.pkr.ac.id	
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

SURAT KETERANGAN

Berdasarkan Surat dari Wakil Direktur I Poltekkes Kemenkes Riau No. KH.03.01./1.1/021/2022 Tanggal 31 Januari 2022, tentang izin penelitian mahasiswa untuk pemakaian laboratorium, bersama ini kami sampaikan keterangan sebagai berikut :

No.	NAMA /NIM	Pangkat / Golongan	Judul Penelitian	Tempat
1.	Nafilah Khamisyah NIM P031913411024	-	"Formulasi Snack Bar dengan Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kacang Kedelai"	Laboratorium Pangan dan Kimia Pangan Poltekkes Kemenkes Riau

Telah menyelesaikan kegiatan penelitian di Laboratorium Pangan Unit Laboratorium Terpadu Poltekkes Kemenkes Riau selama 3 (Tiga hari kerja).
Demikianlah keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Pekanbaru, 27 Juli 2022
Ka. Unit Laboratorium

Fitria Gusfa. S.Si, M.Si
NIP. 197410172003122002