

LAMPIRAN

Lampiran 1. Persyaratan Persetujuan Menjadi Responden

PERNYATAAN PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Bahwa saya

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Berikanlah tanda (X) pada jawaban yang anda pilih

1. Apakah saat ini anda dalam kondisi sakit? a. Ya, sakit
.....
b. Tidak
2. Apakah anda alergi terhadap gluten?
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 Raudhatul Aulia Eka Putri dengan judul penelitian “Formulasi dan Kandungan Gizi Kue Lumpur Tepung Ampas Kelapa”.

Tertanda

Responden

Lampiran 2. Formulir Uji Hedonik

FORMULIR UJI HEDONIK

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Jenis Produk : Kue Lumpur Tepung

Ampas Kelapa

Petunjuk :

1. Dihadapan anda telah disajikan 4 macam Kue Lumpur Tepung Ampas Kelapa dengan kode sampel yang berbeda-beda. Cicipilah sampel satu per satu.
2. Pada kolom kode sampel, berikan penilaian anda dengan cara memasukkan nomor (lihat keterangan yang ada dibawah tabel) berdasarkan tingkat kesukaan.
3. Netralkan indra pengecap anda, dengan berkumur-kumur menggunakan air yang telah disediakan.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan antar sampel.

Penilaian :

Sangat amat suka = 7

Sangat suka = 6

Suka = 5

Agak Suka = 4

Agak Tidak Suka = 3

Tidak suka = 2

Sangat tidak suka = 1

Parameter	Kode Sampel			
	432	590	386	247
Rasa				
Warna				
Tekstur				
Aroma				

Saran

:

.....

.....

.....

.....

.....

~Terima Kasih Atas Kerja Samanya~

Lampiran 3. Hasil Uji Hedonik terhadap Rasa Kue Lumpur Tepung Ampas Kelapa

Panelis	Perlakuan				Total
	F0	F1	F2	F3	
	386	247	432	590	
1	5	5	4	5	20
2	6	5	7	5	23
3	5	5	3	6	19
4	3	4	6	4	17
5	7	5	5	6	23
6	5	7	7	5	24
7	5	4	4	4	17
8	5	4	5	5	19
9	5	6	7	5	23
10	5	6	6	4	21
11	5	4	4	4	17
12	4	4	3	4	15
13	6	4	5	4	19
14	4	5	7	6	22
15	5	4	5	4	18
16	5	5	4	4	18
17	5	5	4	4	18
18	7	3	6	2	18
19	5	6	4	5	20
20	4	5	3	4	16
21	5	4	5	4	18
22	4	5	5	4	18
23	5	6	6	4	21
24	5	5	4	3	17
25	7	5	6	6	24
Jumlah	127	121	125	111	458
Rata-rata	5,08	4,84	5	4,44	18,3

Lampiran 4. Hasil Uji Hedonik terhadap Warna Kue Lumpur Tepung Ampas Kelapa

Panelis	Perlakuan				Total
	F0	F1	F2	F3	
	386	247	432	590	
1	6	5	5	5	21
2	7	6	6	5	24
3	3	4	5	3	15
4	3	4	7	6	20
5	7	6	5	5	23
6	5	7	4	5	21
7	6	5	4	4	19
8	5	4	5	4	18
9	6	5	5	5	21
10	5	5	5	5	20
11	5	5	5	4	19
12	5	4	3	4	16
13	6	4	4	4	18
14	6	5	7	5	23
15	6	5	5	5	21
16	5	5	5	5	20
17	5	5	5	5	20
18	7	5	3	4	19
19	6	5	4	4	19
20	4	6	4	4	18
21	5	5	5	4	19
22	5	4	4	4	17
23	5	4	3	3	15
24	6	5	5	5	21
25	5	4	3	4	16
Jumlah	134	122	116	111	483
Rata-rata	5,36	4,88	4,64	4,44	19,3

Lampiran 5. Hasil Uji Hedonik terhadap Tekstur Kue Lumpur Tepung Ampas Kelapa

Panelis	Perlakuan				Total
	F0	F1	F2	F3	
	386	247	432	590	
1	5	4	3	5	17
2	5	7	7	5	24
3	4	3	4	4	15
4	4	7	5	6	22
5	6	5	6	7	24
6	5	6	7	6	24
7	6	4	5	5	20
8	5	3	4	5	17
9	7	5	5	6	23
10	5	5	4	4	18
11	5	4	4	4	17
12	5	2	4	3	14
13	5	5	5	5	20
14	5	5	6	6	22
15	5	4	4	3	16
16	5	5	5	5	20
17	5	5	4	4	18
18	6	4	2	4	16
19	4	6	5	5	20
20	4	5	3	4	16
21	6	4	5	5	20
22	3	4	4	5	16
23	6	4	4	4	18
24	7	5	4	4	20
25	5	5	6	6	22
Jumlah	128	116	115	120	479
Rata-rata	5,12	4,64	4,6	4,8	19,2

Lampiran 6. Hasil Uji Hedonik terhadap Aroma Kue Lumpur Tepung Ampas Kelapa

Panelis	Perlakuan				Total
	F0	F1	F2	F3	
	386	247	432	590	
1	5	5	5	5	20
2	6	4	6	4	20
3	4	4	3	5	16
4	6	5	7	7	25
5	4	5	3	4	16
6	6	7	6	5	24
7	5	4	4	4	17
8	5	4	4	4	17
9	6	3	6	6	21
10	4	5	5	5	19
11	5	4	4	4	17
12	4	3	3	4	14
13	5	4	5	3	17
14	5	5	6	6	22
15	5	4	4	4	17
16	5	5	4	5	19
17	4	5	3	4	16
18	5	2	6	5	18
19	5	5	3	4	17
20	5	5	5	5	20
21	5	4	5	5	19
22	4	5	3	5	17
23	2	3	3	3	11
24	5	5	4	5	19
25	5	4	4	5	18
Jumlah	120	109	111	116	456
Rata-rata	4,8	4,36	4,44	4,64	18,24

Lampiran 7. Perhitungan

- **Rendemen Tepung Ampas Kelapa**

Rendemen tepung ampas kelapa dihitung dengan cara sebagai berikut :

$$\begin{aligned}\text{Rendemen (\%)} &= \frac{\text{Berat akhir (g)}}{\text{Berat awal (g)}} \times 100 \% \\ &= \frac{150 \text{ g}}{500 \text{ g}} \times 100\% = 30 \%\end{aligned}$$

Hasil rendemen pada tepung ampas kelapa ialah 30%

- **Kadar Air Tepung Ampas Kelapa**

Berikut merupakan hasil perhitungan kadar air tepung ampas kelapa.

$$\begin{aligned}\text{Kadar Air (\%)} &= \frac{W_s - (W_i - W_o)}{W_s} \times 100 \\ &= \frac{2,0001 (24,7826 - 22,9378)}{2,0001} \times 100 \\ &= \frac{1,8425}{2,0001} \times 100 \\ &= 7,8\%\end{aligned}$$

Keterangan :

Ws = bobot sampel sebelum dioven (gram)

Wi = bobot sampel + cawan sesudah dioven (gram)

Wo = bobot cawan kosong (gram)

Lampiran 8. Syarat Mutu Kue Basah (SNI 01-4309-1996)

No	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan :		
1.1	Kenampakan	-	Normal tidak berjamur 1
1.2	Bau	-	Normal
1.3	Rasa	-	Normal
2	Air	%b/b M	Maks. 40
3	Abu (tidak termasuk garam) dihitung atas dasar bahan kering	%b/b M	Maks. 3
4	Abu yang tidak larut dalam asam	%b/b M	Maks. 3,0
5	NaCl	%b/b M	Maks. 2,5
6	Gula	%b/b M	Min. 8,0
7	Lemak	%b/b M	Maks. 3,0
8	Serangga/belatung	-	Tidak boleh ada
9	Bahan tambahan makanan		
9.1	Pengawet		
9.2	Pewarna		
9.3	Pemanis buatan		
9.4	Sakarín siklamát		Negatif
10	Cemaran logam		
10.1	Raksa (Hg)	mg/kg	Maks. 0,05
10.2	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 1,0
10.3	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks. 10,0
10.4	Seng (Zn)	mg/kg	Maks. 40,0
11	Cemaran arsen (As)	mg/kg	Maks. 0,5
12	Cemaran mikroba	mg/kg	
12.1	Angka lempeng total	koloni/g	Maks. 10 ⁶
12.2	E. coli	APM/g	< 3
12.3	Kapang	koloni/g	Maks. 10 ⁴

Lampiran 9. Syarat Mutu Tepung Terigu (SNI 01-3751-2009)

Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
Keadaan :		
A. Bentuk B. Bau C. Warna	- - -	Serbuk Normal (bebas dari bau asing Putih, khas terigu
Benda asing	-	Tidak ada
Serangga dalam semua Bentuk stadia dan potonganpotongannya yang tampak	-	Tidak ada
Kehalusan, lolos ayakan 212 μm (mesh no. 70) (b/b)	%	Min 95
Kadar air (b/b)	%	Maks. 14,5
Kadar abu (b/b)	%	Maks. 0,70
Kadar protein (b/b)	%	Min. 7,0
Keasaman	mg KOH/ 100 g	Maks 50
<i>Falling number</i> (atas dasar Kadar air 14 %)	detik	Min. 300
Besi (fe)	mg/kg	Min. 50
Seng (zn)	mg/kg	Min. 30
Vitamin b1 (tiamin)	mg/kg	Min. 2,5
sssssVitamin b2 (riboflavin)	mg/kg	Min. 4
Asam folat	mg/kg	Min. 2
Cemaran logam: A. Timbal (pb) B. Raksa (hg) C. Kadmium (cd)	mg/kg mg/kg mg/kg	Maks. 1,0 Maks. 0,05 Maks. 0,1
Cemaran arsen	mg/kg	Maks. 0,50
Cemaran mikroba: A. Angka lempeng total B. E. Coli C. Kapang D. Bacillus cereus	koloni/g apm/g koloni/g koloni/g	Maks. 1×10^6 Maks. 10 Maks. 1×10^4 Maks. 1×10^4

Lampiran 10. Hasil Analisis terhadap Rasa Kue Lumpur

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	46,020 ^a	27	1,704	1,935	,014
Intercept	2342,560	1	2342,560	2659,482	,000
Panelis	39,940	24	1,664	1,889	,020
Sampel	6,080	3	2,027	2,301	,084
Error	63,420	72	,881		
Total	2452,000	100			
Corrected Total	109,440	99			

a. R Squared = ,421 (Adjusted R Squared = ,203)

Lampiran 11. Hasil Analisis terhadap Warna Kue Lumpur

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	45,650 ^a	27	1,691	2,620	,001
Intercept	2332,890	1	2332,890	3615,327	,000
Panelis	33,860	24	1,411	2,186	,006
Sampel	11,790	3	3,930	6,090	,001
Error	46,460	72	,645		
Total	2425,000	100			
Corrected Total	92,110	99			

a. R Squared = ,496 (Adjusted R Squared = ,306)

Warna

Duncan^{a,b}

sampel	N	Subset	
		1	2
F3	25	4,44	
F2	25	4,64	
F1	25	4,88	
F0	25		5,36
Sig.		,070	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = ,645.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25,000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 12. Hasil Analisis terhadap Tekstur Kue Lumpur

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	58,030 ^a	27	2,149	2,736	,000
Intercept	2294,410	1	2294,410	2920,748	,000
Panelis	53,840	24	2,243	2,856	,000
Sampel	4,190	3	1,397	1,778	,159
Error	56,560	72	,786		
Total	2409,000	100			
Corrected Total	114,590	99			

a. R Squared = ,506 (Adjusted R Squared = ,321)

Lampiran 13. Hasil Analisis terhadap Aroma Kue Lumpur

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	55,100 ^a	27	2,041	3,226	,000
Intercept	2079,360	1	2079,360	3287,526	,000
Panelis	52,140	24	2,173	3,435	,000
Sampel	2,960	3	,987	1,560	,207
Error	45,540	72	,633		
Total	2180,000	100			
Corrected Total	100,640	99			

a. R Squared = ,547 (Adjusted R Squared = ,378)

Lampiran 14. Dokumentasi

A. Pembuatan Tepung Ampas Kelapa



Ampas kelapa diambil dari pasar



Ampas kelapa direbus selama 40 menit



Dioven selama 5 jam



Setelah kering dan dingin ampas kelapa di blender








Kemudian di ayak menggunakan ayakan 80 mesh



Tepung ampas kelapa

B. Pembuatan Kue Lumpur Tepung Ampas Kelapa

		
<p>Mempersiapkan alat dan bahan untuk membuat kue lumpur</p>	<p>Membuat adonan kue lumpur</p>	<p>Adonan kue lumpur</p>
		
<p>Adonan kue lumpur dimasukkan kedalam loyang dan dimask selama 15 menit</p>	<p>Kue lumpur tepung ampas kelapa</p>	

C. Kadar Air Tepung Tepung Ampas Kelapa



Berat sampel



Berat cawan kosong



Berat sampel + cawan
sebelum dioven



Berat sampel + cawan
setelah dioven



Cawan dan sampel
dimasukkan kedalam oven



Sampel dioven pada suhu
105°C

D. Uji Organoleptik



E. Surat Keterangan Uji Proksimat



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN
RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS RIAU
FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
LABORATORIUM KIMIA HASIL PERIKANAN
Kampus BinaWidya Km 12,5SimpangBaruPekanbaru 28293
Telp./fax (0761) 63274 / (0761) 63275**

Nomor Surat : KH.03.01/1.1/045/2022
Tanggal Surat : 20 Juni 2022
Agenda Lab : 14/ 22-6-2022
Nomor Lab. : 15 /Lab.KHP /A /2022
Nama/ N I M : Raudhatul Aulia Eka Putri/ 031913411031
Jurusan /Intutusi : DIII Gizi
 Poltekkes
 Kemenkes Riau
Judul Tugas Akhir : Formulasi Dan Kandungan Gizi Kue Lumpur Tepung
 Ampas Kelapa
Nama /Jenis sampel : Kue Lumpur,Tepung Ampas Kelapa
Parameter Uji : Air,Abu,Protein,Lemak,Serat Kasar,Karbohidrat
Tanggal : 22 -29 Juni 2022
Hasil Uji :

No.	Parameter Uji	Sampel		
		KLT (gr/100gr)	KLAK (gr/100gr)	T A K (gr/100gr)
1	Air	50,1236	49,1052	-
		50,0848	45,7384	-
2	Abu	0,0789	0,1136	-
		0,0832	0,1352	-
3	Protein	2,7826	3,2152	-
		2,6194	3,2585	-
4	Lemak	9,2748	18,3848	-
5	Serat Kasar	6,8864	6,6525	30,0909
6	Karbohidrat	14,4974	16,9261	-
		14,8089	17,2307	-

Mengetahui,
Ka.Jur.RHP,



Dr. Sumarto, S.Pi, M.Si.
NIP 197605302008011008

Pekanbaru, 6 - 07 -2022
Lab. Kimia Hasil Perikanan
PLP Penyelia,

Ildawati
NIP 196503031988032001