

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Persetujuan Panelis

Saya adalah Mahasiswa Program Studi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Riau yang saat ini sedang melakukan pengambilan data untuk uji hedonik pada produk makanan coklat. Kegiatan ini dilakukan untuk melengkapi data laporan tugas akhir yang mana menjadi salah satu syarat dalam memperoleh gelar Diploma gizi. Oleh karena itu, saya mohon kesediaan waktu adik-adik sebagai panelis agak terlatih untuk mengisi formulir penilaian kesukaan terhadap produk yang disajikan. Saya akan merahasiakan seluruh informasi yang adik-adik berikan. Atas kerja samanya saya ucapkan terima kasih.

Informed Consent :

Setelah saya mendapat penjelasan mengenai tujuan dan manfaat pengambilan data tersebut, dengan ini saya :

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Dengan ini bersedia menjadi panelis dalam penelitian yang dilakukan oleh mahasiswa Poltekkes Kemenkes Riau atas nama Mauliddia Adenantha dengan Judul **“Uji Tingkat Kesukaan dan Analisis Protein Pada Cokelat Putih dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*)”**

Pekanbaru, Desember 2022

Panelis,

()

Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK

Nama :

Kelas :

Produk :

Petunjuk :

1. Dihadapan anda telah disajikan 4 jenis perlakuan produk coklat dengan kode sampel yang berbeda-beda. Sebelum melakukan uji organoleptik, kumur terlebih dahulu dengan air yang telah disediakan.
2. Nyatakan pilihan anda terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur pada masing-masing sampel dengan memberikan tanda () pada tabel dibawah.

Sifat Organoleptik	Tingkat Kesukaan	471	928	220	525
Rasa	Sangat Suka				
	Suka				
	Netral				
	Tidak Suka				
	Sangat Tidak Suka				
Warna	Sangat Suka				
	Suka				
	Netral				
	Tidak Suka				
	Sangat Tidak Suka				
Aroma	Sangat Suka				
	Suka				
	Netral				
	Tidak Suka				
	Sangat Tidak Suka				

Tekstur	Sangat Suka				
	Suka				
	Netral				
	Tidak Suka				
	Sangat Tidak Suka				

Pekanbaru, Desember 2022

Panelis,
















()



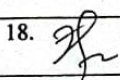
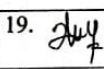


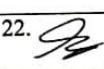



Lampiran 3. Daftar Hadir Uji Organoleptik

**DAFTAR HADIR UJI ORGANOLEPTIK PRODUK COKELAT
KELOR (*Moringa Oleifera L.*)**

Hari : Rabu

Tanggal : 10 Mei 2023

No.	Nama Lengkap	Tingkat	Tanda Tangan
1.	Aulia Pratiwi	2	1. 
2.	Putri Aprilia	2	2. 
3.	Rhoudah Suprpto	2	3. 
4.	Raida Afifah		4. 
5.	Api Annisa Zuhri	2	5. 
6.	Anggun Sarah	2	6. 
7.	Aura Diva		7. 
8.	Zachinnisa N.H		8. 
9.	Siti Melani Nurul		9. 
10.	Tasya Nabila		10. 
11.	Nafis Nurfani		11. 
12.	Desby Fitri		12. 
13.	Shabrina		13. 
14.	Ajeng Istiqomah		14. 
15.	Sabila Asahra		15. 

No.	Nama Lengkap	Tingkat	Tanda Tangan
16.	Rahmadani Pasa Putri	2B Gizi	16. 
17.	Suci zulfana	25 emi	17. 
18.	Zafira Mayanda	2B Gizi	18. 
19.	HAZIAHTUL USMANIDA	2B Gizi	19. 
20.	Citra Annisa Pebriani	2B	20. 
21.	Irena Wignawati	204	21. 
22.	Nindy Shaishabilla P	20	22. 
23.	Annisa Melia		23. 
24.	Intan Monica Putri	20	24. 
25.	Nabila Maharani	Jhu -	25. 

Lampiran 4. Hasil Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa

Cokelat Kelor					
Panelis	Rasa				Total
	K0	K1	K2	K3	
1	4	5	3	4	16
2	4	5	5	4	18
3	4	4	4	5	17
4	4	5	5	4	18
5	4	4	4	4	16
6	3	4	4	5	16
7	3	2	5	4	14
8	4	4	4	4	16
9	5	4	4	3	16
10	4	5	4	5	18
11	4	3	3	3	13
12	4	5	3	5	17
13	4	4	5	3	16
14	4	5	5	5	19
15	3	4	4	5	16
16	3	4	4	5	16
17	4	5	5	5	19
18	4	4	5	5	18
19	3	5	5	4	18
20	4	4	5	5	18
21	5	4	5	4	18
22	3	3	4	4	14
23	4	5	4	4	17
24	3	4	5	5	17
25	3	4	4	5	16
Jumlah	94	105	108	109	416
Rata-rata	3,76	4,2	4,32	4,36	16,64

Ranks			
	Perlakuan	N	Mean Rank
Rasa	K0_220	25	36.24
	K1_928	25	52.26
	K2_525	25	55.92
	K3_471	25	57.58
	Total	100	

Test Statistics ^{a,b}	
	Rasa
Kruskal-Wallis H	10.081
df	3
Asymp. Sig.	.018

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Lampiran 5. Hasil Tingkat Kesukaan Terhadap Warna

Panelis	Cokelat Kelor				Total
	Warna				
	K0	K1	K2	K3	
1	3	4	4	5	16
2	4	5	4	4	17
3	4	4	5	5	18
4	5	4	4	5	18
5	3	4	4	3	14
6	4	5	4	3	16
7	3	5	4	2	14
8	3	4	4	5	16
9	4	4	4	4	16
10	4	5	4	5	18
11	4	4	3	2	13
12	4	4	3	3	14
13	4	4	5	4	17
14	5	5	5	5	20
15	3	5	5	4	17
16	3	4	4	5	16
17	4	5	5	4	18
18	3	4	4	4	15
19	4	2	5	2	13
20	3	5	5	4	17
21	5	5	5	5	20
22	3	5	4	3	15
23	4	4	5	4	17
24	3	4	5	5	17
25	2	4	4	4	14
Jumlah	91	108	108	99	406
Rata-rata	3,64	4,32	4,32	3,96	16,24

Ranks			
	Perlakuan	N	Mean Rank
Warna	K0_220	25	35.46
	K1_928	25	59.12
	K2_525	25	58.28
	K3_471	25	49.14
	Total	100	

Test Statistics ^{a,b}	
	Warna
Kruskal-Wallis H	12.544
df	3
Asymp. Sig.	.006

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Lampiran 6. Hasil Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma

Cokelat Kelor					
Panelis	Aroma				Total
	K0	K1	K2	K3	
1	4	4	3	4	15
2	5	5	5	4	19
3	5	5	5	5	20
4	5	5	5	5	20
5	3	3	3	3	12
6	5	5	4	4	18
7	3	4	2	5	14
8	3	4	4	3	14
9	4	4	4	4	16
10	5	5	5	5	20
11	3	3	4	3	13
12	4	4	3	4	15
13	4	4	5	3	16
14	4	4	4	4	16
15	4	4	5	5	18
16	3	3	3	3	12
17	3	4	4	4	15
18	4	4	4	4	16
19	3	4	5	3	15
20	3	4	4	5	16
21	5	5	5	4	19
22	5	4	3	5	17
23	5	4	4	4	17
24	4	5	5	5	19
25	2	3	4	4	13
Jumlah	101	103	102	102	408
Rata-rata	4,04	4,12	4,08	4,08	16,32

Ranks			
	Perlakuan	N	Mean Rank
Aroma	K0_220	25	46.62
	K1_928	25	52.22
	K2_525	25	52.08
	K3_471	25	51.08
	Total	100	

Test Statistics ^{a,b}	
Aroma	
Kruskal-Wallis H	.707
df	3
Asymp. Sig.	.872

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Lampiran 7. Hasil Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur

Cokelat Kelor					
Panelis	Tekstur				Total
	K0	K1	K2	K3	
1	3	4	4	4	15
2	4	5	4	4	17
3	4	4	5	5	18
4	4	5	4	4	17
5	5	4	4	4	17
6	5	5	5	4	19
7	2	4	3	5	14
8	4	4	5	3	16
9	4	4	4	4	16
10	4	5	5	5	19
11	4	3	4	3	14
12	4	4	4	4	16
13	4	4	5	4	17
14	4	5	5	5	19
15	3	4	4	5	16
16	3	4	4	5	16
17	4	4	4	4	16
18	4	5	4	4	17
19	2	4	5	5	16
20	5	4	4	5	18
21	5	5	5	4	19
22	3	3	3	4	13
23	5	4	4	4	17
24	2	5	5	5	17
25	3	3	3	3	12
Jumlah	94	105	106	106	411
Rata-rata	3,76	4,2	4,24	4,24	16,44

Ranks			
	Perlakuan	N	Mean Rank
Tekstur	K0_220	25	40.22
	K1_928	25	52.82
	K2_525	25	54.48
	K3_471	25	54.48
	Total	100	

Test Statistics ^{a,b}	
Tekstur	
Kruskal-Wallis H	5.127
df	3
Asymp. Sig.	.163

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Lampiran 8. Pelaksanaan Uji Organoleptik

a. Penyusunan cokelat sesuai dengan kode yang telah ditentukan



b. Penjelasan produk dan SOP dalam melakukan uji organoleptik



c. Panelis melakukan uji organoleptik



Lampiran 9. Proses Pembuatan Cokelat Kelor

a. Penimbangan bahan



b. Pelelehan cokelat putih dan pencampuran bahan



c. Pencetakan cokelat kelor



Lampiran 10. Mann-Whitney Terhadap Rasa

Jika hasil menunjukkan ($\alpha < 0,05$) maka ada perbedaan diantara setiap perlakuan.

Test Statistics^a

Rasa	
Mann-Whitney U	210.500
Wilcoxon W	535.500
Z	-2.184
Asymp. Sig. (2-tailed)	.029

a. Grouping Variable: Perlakuan

Test Statistics^a

Rasa	
Mann-Whitney U	189.500
Wilcoxon W	514.500
Z	-2.600
Asymp. Sig. (2-tailed)	.009

a. Grouping Variable: Perlakuan

Test Statistics^a

Rasa	
Mann-Whitney U	181.000
Wilcoxon W	506.000
Z	-2.764
Asymp. Sig. (2-tailed)	.006

a. Grouping Variable: Perlakuan

Test Statistics^a

Rasa	
Mann-Whitney U	289.000
Wilcoxon W	614.000
Z	-.502
Asymp. Sig. (2-tailed)	.616

a. Grouping Variable: Perlakuan

Test Statistics^a

Rasa	
Mann-Whitney U	278.000
Wilcoxon W	603.000
Z	-.736
Asymp. Sig. (2-tailed)	.462

a. Grouping Variable: Perlakuan

Test Statistics^a

Rasa	
Mann-Whitney U	301.500
Wilcoxon W	626.500
Z	-.235
Asymp. Sig. (2-tailed)	.814

a. Grouping Variable: Perlakuan

Lampiran 11. Mann-Whitney Terhadap Warna

Jika hasil menunjukkan ($\alpha < 0,05$) maka ada perbedaan diantara setiap perlakuan.

Test Statistics^a

	Warna
Mann-Whitney U	158.500
Wilcoxon W	483.500
Z	-3.242
Asymp. Sig. (2-tailed)	.001

a. Grouping Variable: Perlakuan

Test Statistics^a

	Warna
Mann-Whitney U	163.500
Wilcoxon W	488.500
Z	-3.120
Asymp. Sig. (2-tailed)	.002

a. Grouping Variable: Perlakuan

Test Statistics^a

	Warna
Mann-Whitney U	239.500
Wilcoxon W	564.500
Z	-1.493
Asymp. Sig. (2-tailed)	.135

a. Grouping Variable: Perlakuan

Test Statistics^a

	Warna
Mann-Whitney U	306.000
Wilcoxon W	631.000
Z	-.143
Asymp. Sig. (2-tailed)	.886

a. Grouping Variable: Perlakuan

Test Statistics^a

	Warna
Mann-Whitney U	257.500
Wilcoxon W	582.500
Z	-1.159
Asymp. Sig. (2-tailed)	.246

a. Grouping Variable: Perlakuan

Test Statistics^a

	Warna
Mann-Whitney U	260.500
Wilcoxon W	585.500
Z	-1.089
Asymp. Sig. (2-tailed)	.276

a. Grouping Variable: Perlakuan

Lampiran 12. Proses Pembuatan Tepung Daun Kelor

a. Pemisahan daun dari tangkai



b. Pencucian daun kelor



c. Penjemuran daun kelor



d. Penghalusan daun kelor



e. Tepung daun kelor

