

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Pernyataan Persetujuan Menjadi Responden

#### PERNYATAAN PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

**Bahwa saya**

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Dengan ini saya bersedia menjadi responden dalam penelitian yang dilakukan oleh mahasiswa Poltekkes Kemenkes Riau, yang bernama Aisyah Nadiah Putri Arbani dengan judul penelitian “Uji Tingkat Kesukaan Sus Kering (*Choux Pastry*) dengan Substitusi Tepung Sagu (*Metroxylon sp*)”.

Tertanda

Responden

## Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik

### FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Jenis Produk : Sus kering dengan Substitusi Tepung Sagu

Petunjuk

1. Dihadapan anda telah disajikan 4 macam sus kering 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 warna, aroma, rasa dan tekstur masing-masing sampel dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang tersedia :

Parameter	Tingkat Kesukaan	Kode Sampel			
		531	908	726	156
Rasa	Sangat suka				
	Suka				
	Netral				
	Tidak suka				
	Sangat tidak suka				
Warna	Sangat suka				
	Suka				
	Netral				
	Tidak suka				
	Sangat tidak suka				
Tekstur	Sangat suka				
	Suka				
	Netral				
	Tidak suka				
	Sangat tidak suka				
Aroma	Sangat suka				
	Suka				
	Netral				
	Tidak suka				
	Sangat tidak suka				

Panelis

**Lampiran 3. Hasil Uji Tingkat Kesukaan Terhadap Warna Sus Kering Substitusi Tepung Sagu**

Panelis	Perlakuan			
	P0	P1	P2	P3
	726	531	908	156
1	5	4	3	5
2	3	5	4	4
3	5	5	5	5
4	4	4	4	4
5	4	5	4	4
6	5	5	5	5
7	3	3	3	3
8	3	4	5	4
9	5	5	5	5
10	4	4	4	4
11	5	4	5	4
12	4	3	4	4
13	4	3	5	5
14	4	4	3	4
15	5	4	5	5
16	4	5	4	4
17	5	5	5	5
18	5	5	5	5
19	4	5	4	4
20	3	5	4	4
21	3	3	4	3
22	4	4	4	4
23	5	4	4	3
24	5	3	3	4
25	4	4	4	4
<b>Jumlah</b>	<b>105</b>	<b>105</b>	<b>105</b>	<b>105</b>
<b>Rata - Rata</b>	<b>4,20</b>	<b>4,20</b>	<b>4,20</b>	<b>4,20</b>

**Lampiran 4. Hasil Uji Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma Sus Kering Substitusi Tepung Sagu**

Panelis	Perlakuan			
	P0	P1	P2	P3
	726	531	908	156
1	5	4	4	5
2	2	5	3	4
3	4	4	4	4
4	4	4	4	4
5	4	4	4	4
6	3	3	3	3
7	4	4	4	4
8	4	4	4	4
9	4	4	4	4
10	4	4	4	4
11	4	4	4	4
12	5	3	4	4
13	4	4	4	4
14	4	3	3	4
15	5	3	5	5
16	5	5	5	5
17	4	5	4	5
18	3	3	4	3
19	4	4	3	4
20	4	4	3	4
21	4	4	5	4
22	4	4	4	4
23	4	4	4	3
24	3	3	3	3
25	4	4	4	4
<b>Jumlah</b>	<b>99</b>	<b>97</b>	<b>97</b>	<b>100</b>
<b>Rata - Rata</b>	<b>3,96</b>	<b>3,88</b>	<b>3,88</b>	<b>4</b>

**Lampiran 5. Hasil Uji Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa Sus Kering  
Substitusi Tepung Sagu**

Panelis	Perlakuan			
	P0	P1	P2	P3
	726	531	908	156
1	5	4	5	5
2	3	5	4	3
3	4	4	4	4
4	5	4	3	4
5	5	5	3	4
6	3	3	2	3
7	4	4	4	2
8	4	4	3	3
9	4	4	4	4
10	5	4	4	4
11	4	4	4	4
12	4	3	3	3
13	5	4	3	4
14	3	3	3	3
15	3	4	3	3
16	4	5	4	4
17	4	5	3	3
18	4	3	3	4
19	3	4	4	4
20	3	4	5	3
21	4	5	4	4
22	5	5	5	5
23	4	3	3	3
24	4	3	3	3
25	4	4	4	4
<b>Jumlah</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>90</b>	<b>90</b>
<b>Rata - Rata</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>3,60</b>	<b>3,60</b>

**Lampiran 6. Hasil Uji Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur Sus Kering Substitusi Tepung Sagu**

Panelis	Perlakuan			
	P0	P1	P2	P3
	726	531	908	156
1	5	4	3	4
2	5	5	4	3
3	4	4	2	2
4	4	4	4	4
5	4	5	3	3
6	4	4	4	4
7	4	3	2	4
8	4	4	5	2
9	4	4	4	4
10	4	4	3	3
11	3	4	4	3
12	4	3	3	3
13	5	4	5	4
14	3	4	3	4
15	4	5	2	3
16	5	5	4	4
17	4	4	3	3
18	3	4	3	3
19	4	4	3	4
20	4	3	4	3
21	3	5	4	5
22	4	4	4	4
23	4	4	3	3
24	4	3	3	3
25	4	4	4	4
<b>Jumlah</b>	<b>100</b>	<b>101</b>	<b>86</b>	<b>86</b>
<b>Rata - Rata</b>	<b>4</b>	<b>4,04</b>	<b>3,44</b>	<b>3,44</b>

## Lampiran 7. Hasil Analisis Terhadap Sus Kering

### a. Warna

#### ANOVA

warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.000	3	.000	.000	1.000
Within Groups	50.000	96	.521		
Total	50.000	99			

### b. Aroma

#### ANOVA

aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.270	3	.090	.238	.869
Within Groups	36.240	96	.378		
Total	36.510	99			

### c. Rasa

#### ANOVA

rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4.000	3	1.333	2.560	.059
Within Groups	50.000	96	.521		
Total	54.000	99			

**d. Tekstur**

**ANOVA**

tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	8.430	3	2.810	5.958	.001
Within Groups	45.280	96	.472		
Total	53.710	99			


**tekstur**


Duncan<sup>a</sup>

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P2_908	25	3.44	
P3_156	25	3.44	
P0_726	25		4.00
P1_531	25		4.04
Sig.		1.000	.837



**Lampiran 8. Surat Izin Penelitian**

 **KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN**  
**POLTEKKES KEMENKES RIAU**  
Jl. Melur Nomor 103, Kel. Harjosari, Kec. Sukajadi Kota Pekanbaru 28122  
Telepon : (0761) 36581 Fax : (0761) 20656  
Email : [poltekkespekanbaru@yahoo.co.id](mailto:poltekkespekanbaru@yahoo.co.id) , [pkp@pkp.ac.id](mailto:pkp@pkp.ac.id) Website : [www.pkr.ac.id](http://www.pkr.ac.id)



---

Nomor : KH.03.01/1.1/197/2023  
Lampiran : 1 (satu) lembar  
Hal : Izin Penelitian

10 Mei 2023

Yth,


Kepala Unit Laboratorium Terpadu  
Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau  
di  
Tempat

Bersama ini kami sampaikan kepada Bapak/Ibu bahwa mahasiswa/i Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau Tahun Akademik 2022/2023 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.

Wakil Direktur I Poltekkes  
Kemenkes Riau,



Alkausyari Aziz

Lampiran 1  
Nomor : KH.03.01/1.1/197/2023  
Tanggal : 10 Mei 2023

DAFTAR NAMA, JUDUL, DAN TEMPAT PENELITIAN MAHASISWA  
PRODI D.III GIZI JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU  
TA.2022/2023

NO	NAMA / NIM	JUDUL PENELITIAN	TEMPAT PRA PENELITIAN
1.	Aisyah Nadiah Putri Arbani P032013411044	Uji tingkat Kesukaan SUS Kering ( <i>Choux Paste</i> ) dengan Substitusi Tepung Sagu ( <i>Metroxylon Sagu</i> )	Laboratorium Pangan Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau

Wakil Direktur I Poltekkes  
Kemenkes Riau,



Alkausyari Aziz

## Lampiran 9. Dokumentasi

### a. Pembuatan Sus Kering



### b. Persiapan Organoleptik



### c. Pengujian Organoleptik

