

## LAMPIRAN

### Lampiran 1 Lembar Persetujuan Sebagai Panelis

Saya adalah mahasiswa Program Studi DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Riau yang saat ini sedang melakukan pengambilan data untuk uji organoleptik pada produk makanan *pancake* substitusi tepung kacang merah. Kegiatan ini dilakukan untuk melengkapi data Laporan Tugas Akhir yang mana menjadi salah satu syarat dalam memperoleh gelar diploma gizi. Oleh karena itu, saya memohon kesediaan waktu teman-teman dan adik-adik sebagai panelis agak terlatih untuk mengisi formulir penilaian kesukaan terhadap produk yang disajikan. Saya akan merahasiakan seluruh informasi yang teman-teman dan adik-adik berikan. Atas kerja samanya saya ucapkan terimakasih.

#### **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 Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau, yang bernama Tasya Nabila Putri dengan judul “**Uji Kesukaan Pancake Substitusi Tepung Kacang Merah**”.

**Pekanbaru, 7 Mei 2024**

**Panelis**

( )

## Lampiran 2 Formulir Uji Organoleptik

Nama :  
 Tanggal Pengujian :  
 Jenis Produk : *Pancake*  
 Petunjuk :

1. Di hadapan anda telah disediakan empat perlakuan produk *pancake* substitusi tepung kacang merah 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 masing-masing sampel dengan memberikan tanda angka pada kolom yang tersedia
  - ▢ Nilai 1 = Sangat tidak suka
  - ▢ Nilai 2 = Tidak suka
  - ▢ Nilai 3 = Agak tidak suka
  - ▢ Nilai 4 = Netral
  - ▢ Nilai 5 = Agak suka
  - ▢ Nilai 6 = Suka
  - ▢ Nilai 7 = Sangat suka

Parameter	Kode Sampel			
	187	243	379	448
Warna				
Aroma				
Tekstur				
Rasa				

**Lampiran 3 Hasil Analisa Aroma terhadap Pancake**

<b>Pancake Tepung Kacang Merah</b>					
<b>Panelis</b>	<b>187</b>	<b>243</b>	<b>379</b>	<b>448</b>	
<b>Aroma</b>					<b>Total</b>
1	6	6	5	5	22
2	6	6	6	6	24
3	5	5	5	4	19
4	4	5	4	4	17
5	6	5	6	5	22
6	4	6	6	6	22
7	6	6	5	5	22
8	6	6	5	6	23
9	6	6	6	6	24
10	6	6	6	6	24
11	6	6	6	6	24
12	7	6	6	6	25
13	6	6	7	5	24
14	6	6	6	6	24
15	6	6	6	6	24
16	7	6	4	5	22
17	6	4	5	7	22
18	6	6	6	6	24
19	6	5	5	5	21
20	4	6	7	7	24
21	6	6	6	6	24
22	7	6	6	6	25
23	6	6	6	6	24
24	6	5	6	4	21
25	3	6	6	4	19
26	6	6	6	6	24
27	6	6	6	5	23
28	4	5	6	6	21
29	6	6	6	6	24
30	4	6	7	4	21
<b>Jumlah</b>	<b>169</b>	<b>172</b>	<b>173</b>	<b>165</b>	<b>679</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>5,63</b>	<b>5,73</b>	<b>5,77</b>	<b>5,50</b>	<b>22,63</b>

### Descriptives

Aroma

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P0	30	5.6333	.99943	.18247	5.2601	6.0065	3.00	7.00
P1	30	5.7667	.56832	.10376	5.5545	5.9789	4.00	7.00
P2	30	5.7667	.72793	.13290	5.4949	6.0385	4.00	7.00
P3	30	5.5000	.86103	.15720	5.1785	5.8215	4.00	7.00
Total	120	5.6667	.80266	.07327	5.5216	5.8118	3.00	7.00

### ANOVA

Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.467	3	.489	.754	.522
Within Groups	75.200	116	.648		
Total	76.667	119			

**Lampiran 4 Hasil Analisa Warna terhadap Pancake**

<b>Pancake Tepung Kacang Merah</b>					
<b>Panelis</b>	<b>187</b>	<b>243</b>	<b>379</b>	<b>448</b>	
<b>Warna</b>					<b>Total</b>
1	6	6	6	5	23
2	6	6	5	6	23
3	5	4	4	4	17
4	6	4	4	4	18
5	6	6	6	6	24
6	5	4	7	6	22
7	6	6	6	5	23
8	3	3	6	5	17
9	6	6	7	6	25
10	6	6	6	6	24
11	5	6	6	6	23
12	6	6	6	6	24
13	6	6	5	6	23
14	6	6	6	6	24
15	6	6	6	5	23
16	6	6	6	6	24
17	6	4	5	7	22
18	7	5	5	6	23
19	6	4	7	5	22
20	3	6	6	6	21
21	5	6	6	6	23
22	4	4	6	5	19
23	6	6	5	6	23
24	5	6	6	7	24
25	6	6	6	6	24
26	6	6	6	6	24
27	6	6	6	6	24
28	5	6	6	7	24
29	4	6	6	7	23
30	4	6	7	5	22
<b>Jumlah</b>	<b>163</b>	<b>164</b>	<b>175</b>	<b>173</b>	<b>675</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>5,43</b>	<b>5,47</b>	<b>5,83</b>	<b>5,77</b>	<b>22,50</b>

### Descriptives

Warna

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P0	30	5.4333	.97143	.17736	5.0706	5.7961	3.00	7.00
P1	30	5.3667	.85029	.15524	5.0492	5.6842	3.00	7.00
P2	30	5.8333	.74664	.13632	5.5545	6.1121	4.00	7.00
P3	30	5.7667	.77385	.14129	5.4777	6.0556	4.00	7.00
Total	120	5.6000	.85406	.07796	5.4456	5.7544	3.00	7.00

### ANOVA

Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4.933	3	1.644	2.330	.078
Within Groups	81.867	116	.706		
Total	86.800	119			

**Lampiran 5 Hasil Analisa Tekstur terhadap Pancake**

<b>Pancake Tepung Kacang Merah</b>					
<b>Panelis</b>	<b>187</b>	<b>243</b>	<b>379</b>	<b>448</b>	
<b>Tekstur</b>					<b>Total</b>
1	6	5	5	5	21
2	6	5	6	6	23
3	6	6	4	5	21
4	6	6	5	4	21
5	6	6	6	6	24
6	5	5	6	4	20
7	6	6	5	5	22
8	5	5	6	5	21
9	6	6	5	4	21
10	6	6	5	5	22
11	6	5	6	6	23
12	5	6	7	6	24
13	5	6	5	5	21
14	6	7	6	6	25
15	5	5	5	5	20
16	6	6	6	6	24
17	5	5	6	7	23
18	6	6	6	6	24
19	5	5	5	5	20
20	5	6	5	5	21
21	5	5	5	5	20
22	5	6	5	6	22
23	5	6	5	5	21
24	6	5	5	5	21
25	5	7	5	5	22
26	5	6	5	5	21
27	6	7	5	6	24
28	5	5	6	5	21
29	6	7	5	6	24
30	6	7	7	6	26
<b>Jumlah</b>	<b>166</b>	<b>174</b>	<b>163</b>	<b>160</b>	<b>663</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>5,53</b>	<b>5,80</b>	<b>5,43</b>	<b>5,33</b>	<b>22,10</b>

### Descriptives

Tekstur

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P2	30	5.3667	.61495	.11227	5.1370	5.5963	4.00	7.00
P1	30	5.8000	.71438	.13043	5.5332	6.0668	5.00	7.00
P0	30	5.5333	.50742	.09264	5.3439	5.7228	5.00	6.00
P3	30	5.3667	.71840	.13116	5.0984	5.6349	4.00	7.00
Total	120	5.5167	.66083	.06033	5.3972	5.6361	4.00	7.00

### ANOVA

Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3.767	3	1.256	3.022	.033
Within Groups	48.200	116	.416		
Total	51.967	119			



**Lampiran 6 Hasil Analisa Rasa terhadap Pancake**

<b>Pancake Tepung Kacang Merah</b>					
<b>Panelis</b>	<b>187</b>	<b>243</b>	<b>379</b>	<b>448</b>	
	<b>Rasa</b>				<b>Total</b>
1	6	7	7	6	26
2	6	5	5	5	21
3	5	5	5	4	19
4	4	5	5	6	20
5	6	5	7	7	25
6	3	5	5	6	19
7	6	5	5	5	21
8	5	4	6	5	20
9	7	7	6	5	25
10	4	5	6	5	20
11	5	6	6	6	23
12	6	7	6	5	24
13	7	6	7	6	26
14	6	5	6	6	23
15	6	5	7	6	24
16	5	5	5	4	19
17	6	5	5	7	23
18	7	6	5	5	23
19	6	6	6	6	24
20	5	6	6	6	23
21	5	6	5	5	21
22	6	5	5	7	23
23	6	6	5	5	22
24	6	6	4	4	20
25	6	5	5	5	21
26	6	5	5	5	21
27	6	6	5	5	22
28	5	6	5	6	22
29	6	7	5	7	25
30	7	5	5	4	21
<b>Jumlah</b>	<b>170</b>	<b>167</b>	<b>165</b>	<b>164</b>	<b>666</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>5,67</b>	<b>5,57</b>	<b>5,50</b>	<b>5,47</b>	<b>22,20</b>

### Descriptives

Rasa

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P2	30	5.5000	.77682	.14183	5.2099	5.7901	4.00	7.00
P1	30	5.5667	.77385	.14129	5.2777	5.8556	4.00	7.00
P0	30	5.6667	.92227	.16838	5.3223	6.0110	3.00	7.00
P3	30	5.5000	.77682	.14183	5.2099	5.7901	4.00	7.00
Total	120	5.5583	.80748	.07371	5.4124	5.7043	3.00	7.00

### ANOVA

Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.558	3	.186	.280	.840
Within Groups	77.033	116	.664		
Total	77.592	119			

## Lampiran 7 Dokumentasi Pembuatan Produk Pancake Substitusi Tepung Kacang Merah



1. Proses persiapan alat dan bahan pembuatan *pancake* substitusi tepung kacang merah



2. Adonan *pancake* yang telah dibuat.



3. Proses pemasakan *pancake*



4. Produk yang dihasilkan

## Lampiran 8 Uji Organoleptik



1. Panelis sedang melakukan penilaian.



2. Sampel yang disajikan kepada panelis untuk uji organoleptik.