

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 Revina Putri Kanza dengan judul penelitian “Daya Terima *Mille Crepes* Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau *Vigna radiata L.*”.

Pekanbaru,.....2024

Responden

(.....)

Lampiran 2. Formulir Penilaian Uji Organoleptik

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :
 Umur :
 Tanggal Pengujian :
 Jenis Produk : *Mille Crepes* Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau

Instruksi

1. Dihadapan Anda terdapat empat sampel dengan kode 625, 917, 125 dan 552. Anda diminta untuk mencicipi dan merasakan satu persatu sampel tersebut.
2. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih yang telah disediakan setelah mencicipi satu sampel.
3. Berikanlah penilaian terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur dengan cara memberikan penilaian 1-7 pada kolom tingkat kesukaan terhadap sampel.

Parameter	Kode Sampel			
	625	917	125	552
Warna				
Aroma				
Rasa				
Tekstur				

Keterangan :

- 1 = Sangat tidak suka
- 2 = Tidak suka
- 3 = Agak tidak suka
- 4 = Netral
- 5 = Agak suka
- 6 = Suka
- 7 = Sangat suka

Terima kasih atas partisipasinya.

Lampiran 3. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Warna *Mille Crepes* dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau

Panelis	Warna			
	P0	P1	P2	P3
	552	625	917	125
1	5	7	5	5
2	7	6	6	6
3	6	6	6	6
4	3	6	4	3
5	6	7	5	5
6	6	7	6	6
7	5	5	5	5
8	4	7	5	6
9	4	5	6	6
10	4	7	6	4
11	3	5	7	7
12	6	7	6	6
13	5	6	6	5
14	5	4	4	5
15	7	7	7	7
16	6	6	4	6
17	4	6	3	4
18	5	6	5	5
19	7	5	7	5
20	6	3	4	3
21	7	7	7	7
22	6	5	3	7
23	5	6	5	5
24	7	6	6	6
25	5	6	6	6
26	6	6	6	6
27	6	6	5	6
28	6	6	5	5
29	6	6	5	6
30	6	6	7	6
31	6	6	6	6
32	6	4	5	5
33	6	6	5	5
34	6	5	6	5
35	4	5	6	5
36	6	5	6	6
37	5	4	5	5
38	7	4	5	5
39	7	6	7	5
40	5	5	4	5
41	7	5	6	5

Panelis	Warna			
	P0	P1	P2	P3
	552	625	917	125
42	5	5	7	5
43	6	4	5	4
44	6	4	5	6
45	5	5	4	4
46	6	7	5	5
47	5	5	5	5
48	5	5	5	6
49	6	5	4	5
50	4	5	6	5
Total	277	278	269	267
Rata-Rata	5.54	5.56	5.38	5.34

Lampiran 4. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Aroma *Mille Crepes* dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau

Panelis	Aroma			
	P0	P1	P2	P3
	552	625	917	125
1	6	7	6	6
2	6	7	6	6
3	7	7	6	7
4	6	6	6	6
5	6	5	4	4
6	6	6	5	6
7	6	7	6	6
8	6	7	6	5
9	2	7	2	6
10	3	7	7	6
11	7	4	6	7
12	7	7	6	6
13	6	6	6	6
14	4	3	4	4
15	5	2	2	5
16	6	6	6	6
17	5	6	3	6
18	7	7	6	6
19	7	7	5	5
20	4	5	6	5
21	5	5	5	6
22	4	6	7	5
23	7	7	7	7
24	6	6	6	4
25	5	6	6	6
26	6	6	6	6
27	6	6	6	6
28	4	4	4	4
29	5	6	4	4
30	2	7	4	3
31	6	6	6	6
32	6	6	6	6
33	4	5	5	4
34	5	5	4	5
35	6	5	4	4
36	5	6	5	6
37	4	5	6	4
38	5	5	4	5
39	5	5	6	6
40	7	4	6	7
41	5	6	5	4

Panelis	Warna			
	P0	P1	P2	P3
	552	625	917	125
42	7	6	5	7
43	5	5	5	5
44	4	5	5	5
45	6	6	5	6
46	5	5	6	5
47	5	6	4	4
48	6	4	4	4
49	6	5	5	5
50	3	6	6	3
Total	267	284	261	266
Rata-Rata	5.34	5.68	5.22	5.32

Lampiran 5. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Rasa *Mille Crepes* dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau

Panelis	Rasa			
	P0	P1	P2	P3
	552	625	917	125
1	4	7	6	3
2	6	7	6	6
3	5	6	6	6
4	5	6	6	5
5	4	6	5	4
6	6	6	6	6
7	6	7	6	7
8	6	5	4	6
9	7	7	2	7
10	4	7	6	3
11	6	5	5	7
12	7	7	5	7
13	5	7	6	6
14	4	6	3	5
15	5	2	2	5
16	6	6	3	5
17	3	6	4	3
18	7	6	6	7
19	7	5	7	6
20	6	6	5	6
21	4	5	6	7
22	5	6	7	4
23	7	6	6	7
24	6	6	6	4
25	5	6	5	6
26	5	6	5	5
27	7	6	5	6
28	5	6	6	5
29	6	6	6	5
30	2	4	3	2
31	5	7	7	5
32	6	6	6	6
33	5	5	5	3
34	6	4	5	4
35	6	5	5	5
36	6	5	7	5
37	6	5	5	6
38	6	6	5	7
39	7	6	4	6
40	5	5	5	5
41	5	6	6	5

Panelis	Rasa			
	P0	P1	P2	P3
	552	625	917	125
42	5	6	5	5
43	4	6	4	5
44	5	6	6	5
45	6	5	6	4
46	4	4	4	5
47	5	5	5	5
48	5	5	5	6
49	4	6	6	5
50	4	6	5	4
Total	266	286	260	262
Rata-Rata	5.32	5.72	5.2	5.24

Lampiran 6. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Tekstur *Mille Crepes* dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau

Panelis	Tekstur			
	P0	P1	P2	P3
	552	625	917	125
1	3	7	6	2
2	6	7	6	6
3	6	6	6	6
4	3	6	5	6
5	4	5	4	5
6	6	6	6	6
7	5	5	5	5
8	6	7	7	5
9	2	4	6	6
10	6	7	6	3
11	6	7	6	7
12	7	7	7	7
13	4	4	4	4
14	6	6	6	6
15	6	6	6	6
16	4	4	6	6
17	4	5	4	4
18	6	7	6	5
19	7	6	6	6
20	5	6	5	4
21	5	6	5	7
22	5	4	7	6
23	7	6	6	7
24	6	6	6	6
25	5	6	6	6
26	5	6	6	5
27	7	6	5	6
28	6	6	6	6
29	4	3	5	5
30	6	7	5	5
31	6	6	6	6
32	6	5	5	6
33	5	4	4	5
34	4	4	6	4
35	5	4	5	6
36	5	6	6	6
37	6	5	4	6
38	5	5	6	5
39	5	5	5	6
40	6	6	6	6
41	5	5	7	4

Panelis	Warna			
	P0	P1	P2	P3
	552	625	917	125
42	6	5	5	6
43	5	5	6	5
44	5	5	4	4
45	6	6	5	5
46	5	5	5	5
47	4	6	6	5
48	6	6	6	6
49	6	6	4	4
50	5	4	5	4
Total	264	277	276	268
Rata-Rata	5.28	5.54	5.52	5.36

Lampiran 7. Hasil Analisis Terhadap Warna *Mille Crepes*

Descriptives

Warna	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
125	50	5.34	.895	.127	5.09	5.59	3	7
552	50	5.54	1.034	.146	5.25	5.83	3	7
625	50	5.56	.993	.140	5.28	5.84	3	7
917	50	5.38	1.028	.145	5.09	5.67	3	7
Total	200	5.46	.986	.070	5.32	5.59	3	7

Test of Homogeneity of Variances

		Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Warna	Based on Mean	.737	3	196	.531
	Based on Median	.472	3	196	.702
	Based on Median and with adjusted df	.472	3	192.720	.702
	Based on trimmed mean	.658	3	196	.579

ANOVA

Warna	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.855	3	.618	.632	.595
Within Groups	191.740	196	.978		
Total	193.595	199			

Lampiran 8. Hasil Analisis Terhadap Aroma *Mille Crepes*

Descriptives

Aroma								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
125	50	5.32	1.058	.150	5.02	5.62	3	7
552	50	5.34	1.255	.178	4.98	5.70	2	7
625	50	5.68	1.115	.158	5.36	6.00	2	7
917	50	5.22	1.148	.162	4.89	5.55	2	7
Total	200	5.39	1.151	.081	5.23	5.55	2	7

Test of Homogeneity of Variances

		Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Aroma	Based on Mean	.357	3	196	.784
	Based on Median	.300	3	196	.826
	Based on Median and with adjusted df	.300	3	189.378	.826
	Based on trimmed mean	.419	3	196	.739

ANOVA

Aroma					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	6.020	3	2.007	1.527	.209
Within Groups	257.560	196	1.314		
Total	263.580	199			

Lampiran 9. Hasil Analisis Terhadap Rasa *Mille Crepes*

Descriptives

Rasa	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
125	50	5.24	1.222	.173	4.89	5.59	2	7
552	50	5.32	1.115	.158	5.00	5.64	2	7
625	50	5.72	.948	.134	5.45	5.99	2	7
917	50	5.20	1.178	.167	4.87	5.53	2	7
Total	200	5.37	1.131	.080	5.21	5.53	2	7

Test of Homogeneity of Variances

		Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Rasa	Based on Mean	1.324	3	196	.268
	Based on Median	1.753	3	196	.158
	Based on Median and with adjusted df	1.753	3	194.887	.158
	Based on trimmed mean	1.688	3	196	.171

ANOVA

Rasa	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	8.540	3	2.847	2.267	.082
Within Groups	246.080	196	1.256		
Total	254.620	199			

Lampiran 10. Hasil Analisis Terhadap Tekstur *Mille Crepes*

Descriptives

Tekstur

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
125	50	5.36	1.045	.148	5.06	5.66	2	7
552	50	5.28	1.070	.151	4.98	5.58	2	7
625	50	5.54	1.014	.143	5.25	5.83	3	7
917	50	5.52	.839	.119	5.28	5.76	4	7
Total	200	5.43	.995	.070	5.29	5.56	2	7

Test of Homogeneity of Variances

		Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Tekstur	Based on Mean	.748	3	196	.525
	Based on Median	.604	3	196	.613
	Based on Median and with adjusted df	.604	3	186.585	.613
	Based on trimmed mean	.719	3	196	.542

ANOVA










Tekstur



	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.375	3	.792	.798	.496
Within Groups	194.500	196	.992		
Total	196.875	199			

Lampiran 11. Dokumentasi Kegiatan

a) Pembuatan *Mille Crepes*

1. Pembuatan Crepes

No.	Langkah- Langkah	Dokumentasi	
1.	Mempersiapkan dan menimbang bahan-bahan yang akan digunakan	<p style="text-align: center;">P0</p>  <p style="text-align: center;">P1</p> 	<p style="text-align: center;">P2</p>  <p style="text-align: center;">P3</p> 
2.	Adonan dimixer		
3.	Adonan mille crepes lalu dipanggang		 

No.	Langkah-Langkah	Dokumentasi	
4.	Kulit crepes diberi krim lalu dimasukkan dalam kulkas. Siap disajikan		

2. Pembuatan Krim

No.	Langkah-Langkah	Dokumentasi
1.	Mempersiapkan bahan yang akan digunakan	
2.	Mixer adonan sampai merata	
3.	Krim dapat digunakan	

b) Persiapan Organoleptik**c) Pengujian Organoleptik**

Lampiran 12. Surat Izin Penelitian



Kementerian Kesehatan
 Republik Indonesia

Jalan Melor No. 101, Harjosari, Sukajadi,
 Pekanbaru, Riau 28122
 (0756) 365015
<http://pkh.ac.id>

Nomor : PP.03.03/F.LII.1/287/2024

7 Mei 2024

Lampiran : -

Hal : Izin Penelitian

Kepada Yth :

Kepala Unit Laboratorium Terpadu
 Poltekkes Kemenkes Riau

di

Pekanbaru

Bersama ini kami sampaikan kepada Bapak/Ibu bahwa mahasiswa/i Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau Tahun Akademik 2023/2024 diwajibkan untuk membuat Karya Tulis Ilmiah yang merupakan salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma III Gizi. Sehubungan dengan hal tersebut, kami mohon bantuan Bapak/Ibu agar dapat memberikan izin dan memfasilitasi untuk melakukan pengumpulan data di lokasi yang akan menjadi tempat penelitian kepada mahasiswa/i :

NO	NAMA / NIM	JUDUL PENELITIAN	TEMPAT PENELITIAN
1.	Rhoudah Suprpto P032113411074	Daya terima Cookies dengan Variasi penambahan Formula Tempe dan Tepung Talas Untuk penderita Penyakit Jantung.	Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Riau
2	Ravina Putri Kanza P032113411073	Daya terima Mille Crepes dengan penambahan Tepung Kacang Hijau sebagai Makanan Bergizi untuk penyakit Jantung.	Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Riau
3	Haziathul Usmanida Putri P032113411062	Tingkat kesukaan Sosis dengan Substitusi Daging ikan Patin.	Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Riau
4	Andina Tri Sandya P032113411004	Daya terima Pic tinggi Protein dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan penambahan Tepung Kacang Merah (<i>Phaseolus Vurgaris L</i>) untuk Penderita Penyakit Jantung.	Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Riau
5	Zachirinisa Nur Halimah P032113411084	Uji tingkat Kesukaan Selai Buah Bit sebagai Pangan Fungsional.	Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Riau
6	Tasya Nabila Putri P032113411082	Uji Kesukaan Pancake dengan Substitusi Tepung Kacang Merah sebagai Alternatif Kudapan Penderita penyakit Jantung.	Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Riau
7	Adek Zen Febri Ayus P032113411001	Daya terima Kukis Tinggi Protein untuk Penyakit Jantung berbahan Dasar Tepung Sagu dengan penambahan Tepung Kacang hijau.	Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Riau

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Tidak melakukan kegiatan yang menyimpang dari ketentuan yang telah ditetapkan oleh Poltekkes Kemenkes Riau.
2. Pelaksanaan Kegiatan Penelitian tersebut dilaksanakan setelah Surat izin ini ditetapkan.

Demikianlah disampaikan atas perhatian dan kerjasamanya yang baik diucapkan terima kasih.

Wakil Direktur I Poltekkes Kemenkes
Riau,



Alkausyari Aziz

Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500967 dan <https://www.kemkes.go.id>
Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://www.kemkes.go.id/verifyPDF>.

