

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Lembar Persetujuan Sebagai Panelis

Saya adalah mahasiswa Program Studi D III Gizi Poltekkes Kemenkes Riau yang saat ini sedang melakukan pengambilan data untuk uji daya terima pada produk makanan *Pie tepung Mocaf dan Penambahan 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 agar terlatih. Oleh karena itu, saya memohon kesediaan waktu teman-teman dan adik-adik untuk mengisi formulir penilaian kesukaan terhadap produk yang disajikan. Saya akan merahasiakan seluruh informasi yang 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 Andina Tri Sandya dengan judul "Daya Terima Pie Dengan Substitusi Tepung Mocaf Dan Penambahan Tepung Kacang Merah".

Pekanbaru, 08 Mei 2024

Panelis

( )

## Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik

### Formulir Uji Organoleptik

**Nama** :

**Kelas** :

**Produk** : **Pie Tepung Mocaf Dan Substitusi Tepung Kacang Merah**

**Petunjuk** :

- 1) dihadapan anda telah disajikan 4 macam *pie* dengan kode sampel yang berbeda-beda. Sebelum melakukan uji daya terima, kumur terlebih dahulu mulut anda dengan air yang telah disediakan.
- 2) nyatakan penilaian anda terhadap warna, tekstur, aroma, dan rasa masing-masing sampel dengan memberikan penilaian pada kolom yang tersedia. Adapun untuk nilai sebagai berikut.

1 = Sangat tidak suka

2 = Tidak suka

3 = Agak tidak suka

4 = Biasa saja

5 = Agak suka

6 = Suka

7 = Sangat suka

Parameter :

Parameter	Kode Sampel			
	764	290	835	109
Warna				
Tekstur				
Aroma				
Rasa				

### Lampiran 3. Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Warna

Panelis	kode sampel			
	P0	P1	P2	P3
	764	290	835	109
1	6	6	6	6
2	6	7	7	4
3	6	5	4	2
4	5	3	2	3
5	6	6	6	6
6	6	6	6	5
7	4	5	4	4
8	6	6	5	5
9	6	6	4	4
10	6	5	5	5
11	5	5	5	5
12	6	5	5	6
13	7	4	4	5
14	6	6	4	4
15	5	5	5	5
16	6	6	6	6
17	6	7	6	7
18	5	7	5	6
19	5	6	5	5
20	4	7	2	2
21	4	4	4	4
22	5	5	5	5
23	7	6	6	6
24	6	6	6	6
25	5	5	5	5
26	5	6	5	7
27	6	6	6	6
28	6	6	6	6
29	3	4	4	5
30	6	6	6	6
31	6	6	6	6
32	5	6	3	3
33	5	5	5	5
34	6	6	4	3
35	7	4	4	5
36	5	6	4	4
37	7	7	5	5
38	6	5	6	5
39	6	6	7	7

Panelis	Kode Sampel			
	P0	P1	P2	P3
	764	290	835	109
40	6	5	4	5
41	5	5	6	6
42	7	5	4	4
43	6	5	5	5
44	5	5	5	5
45	7	6	7	5
46	7	7	6	6
47	5	5	4	7
48	6	5	4	5
49	6	6	5	6
50	5	5	4	4
<b>Rata-rata</b>	<b>5.66</b>	<b>5.54</b>	<b>4.94</b>	<b>5.04</b>

**Lampiran 4. Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur**

Panelis	kode sampel			
	P0	P1	P2	P3
	764	290	835	109
1	6	6	3	6
2	7	5	6	5
3	6	2	4	2
4	5	3	3	5
5	7	7	7	7
6	7	7	7	7
7	6	6	7	7
8	6	7	5	5
9	6	6	6	6
10	5	6	5	7
11	7	6	6	5
12	6	5	5	6
13	7	6	5	5
14	6	6	5	4
15	5	5	5	6
16	5	5	5	5
17	6	7	6	7
18	4	7	6	6
19	6	6	5	6
20	2	7	6	6
21	5	5	5	5
22	5	5	5	5
23	7	7	7	7
24	6	6	6	6
25	4	4	4	4
26	6	6	5	6
27	4	4	4	4
28	6	6	6	6
29	5	6	7	6
30	6	6	5	4
31	6	6	5	5
32	6	6	3	5
33	5	5	5	5
34	7	7	5	6
35	6	5	5	6
36	6	6	5	5
37	6	6	6	6
38	6	7	5	6
39	6	7	7	7

Panelis	Kode Sampel			
	P0	P1	P2	P3
	764	290	835	109
40	6	6	5	5
41	6	6	6	6
42	6	7	5	6
43	6	7	7	7
44	6	5	3	6
45	5	5	4	5
46	6	6	6	6
47	7	6	6	5
48	6	6	5	5
49	7	6	6	6
50	7	7	6	7
<b>Rata-rata</b>	6	7	7	5

**Lampiran 5. Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma**

Panelis	kode sampel			
	P0	P1	P2	P3
	764	290	835	109
1	5	5	6	6
2	6	7	6	5
3	6	2	4	1
4	3	4	3	5
5	7	7	7	7
6	6	5	6	6
7	5	6	5	4
8	6	6	6	5
9	6	6	5	6
10	7	5	7	5
11	6	6	5	5
12	6	5	5	6
13	6	6	6	6
14	6	6	6	6
15	6	6	6	6
16	6	6	6	6
17	6	7	6	7
18	6	4	7	5
19	5	5	6	5
20	7	7	7	7
21	6	7	6	7
22	6	6	6	6
23	4	4	4	4
24	7	7	7	7
25	6	5	6	6
26	7	5	4	6
27	4	4	5	5
28	5	4	5	5
29	5	4	5	5
30	5	6	4	4
31	5	5	5	5
32	6	7	6	4
33	5	4	4	4
34	6	5	4	5
35	6	5	6	6
36	4	5	5	6
37	7	6	7	7
38	6	7	6	7
39	6	6	6	6

Panelis	Kode Sampel			
	P0	P1	P2	P3
	764	290	835	109
40	7	6	5	6
41	6	5	6	5
42	7	7	4	4
43	6	6	6	6
44	5	5	5	5
45	7	6	7	6
46	6	7	6	6
47	7	6	5	6
48	5	5	4	4
49	6	6	6	6
50	4	5	5	6
<b>Rata-rata</b>	<b>5.74</b>	<b>5.48</b>	<b>5.5</b>	<b>5.44</b>



**Lampiran 6. Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa**

Panelis	kode sampel			
	P0	P1	P2	P3
	764	290	835	109
1	7	7	6	6
2	5	6	7	6
3	6	5	6	6
4	6	6	5	5
5	7	7	7	7
6	7	6	7	7
7	7	7	7	6
8	6	6	7	7
9	6	6	6	6
10	6	6	5	6
11	6	7	7	6
12	6	7	7	6
13	7	7	6	6
14	6	7	6	5
15	6	6	5	6
16	7	7	7	7
17	6	7	6	7
18	5	6	6	7
19	5	6	6	5
20	6	7	6	7
21	6	6	6	7
22	7	7	6	6
23	7	7	7	7
24	6	6	6	6
25	6	6	6	6
26	7	7	6	6
27	5	6	5	5
28	6	7	6	5
29	6	7	7	6
30	5	6	6	6
31	5	6	4	5
32	5	6	6	6
33	6	6	6	6
34	7	7	5	5
35	5	5	6	6
36	6	6	6	5
37	6	7	6	6
38	6	7	5	6
39	7	7	7	7

Panelis	Kode Sampel			
	P0	P1	P2	P3
	764	290	835	109
40	6	6	5	5
41	5	5	6	5
42	7	7	6	6
43	7	6	6	6
44	7	7	6	6
45	6	7	7	7
46	7	7	7	7
47	6	7	7	7
48	6	6	5	5
49	6	6	6	6
50	6	6	7	7
<b>Rata-rata</b>	<b>6.12</b>	<b>6.42</b>	<b>6.1</b>	<b>6.06</b>

### Lampiran 7. Hasil One Way ANOVA Terhadap Warna, Tekstur, Aroma, dan Rasa Pie

#### Descriptives

Warna Pie

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P0	50	5.66	.872	.123	5.41	5.91	3	7
P1	50	5.54	.885	.125	5.29	5.79	3	7
P2	50	4.94	1.132	.160	4.62	5.26	2	7
P3	50	5.04	1.177	.167	4.71	5.37	2	7
Total	200	5.30	1.065	.075	5.15	5.44	2	7

#### ANOVA

Warna Pie

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	19.215	3	6.405	6.083	.001
Within Groups	206.380	196	1.053		
Total	225.595	199			

#### Descriptives

Tekstur Pie

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P0	50	5.82	.962	.136	5.55	6.09	2	7
P1	50	5.78	1.055	.149	5.48	6.08	2	7
P2	50	5.36	1.083	.153	5.05	5.67	3	7
P3	50	5.60	1.010	.143	5.31	5.89	2	7
Total	200	5.64	1.037	.073	5.50	5.78	2	7

**ANOVA**

Tekstur Pie

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	6.600	3	2.200	2.078	.104
Within Groups	207.480	196	1.059		
Total	214.080	199			

**Descriptives**

Rasa Pie

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P0	50	6.12	.689	.097	5.92	6.32	5	7
P1	50	6.42	.609	.086	6.25	6.59	5	7
P2	50	6.1	.689	.097	5.92	6.32	5	7
P3	50	6.06	.712	.101	5.86	6.26	5	7
Total	200	6.18	.686	.048	6.08	6.28	5	7

**ANOVA**

Rasa Pie

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3.960	3	1.320	2.889	.037
Within Groups	89.560	196	.457		
Total	93.520	199			

**Descriptives**

Aroma Pie

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P0	50	5.74	.965	.136	5.47	6.01	3	7
P1	50	5.48	1.074	.152	5.17	5.79	2	7
P2	50	5.50	.995	.141	5.22	5.78	3	7

P3	50	5.44	1.091	.154	5.13	5.75	1	7
Total	200	5.54	1.031	.073	5.40	5.68	1	7

### ANOVA

Aroma Pie

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.760	3	.920	.863	.461
Within Groups	208.920	196	1.066		
Total	211.680	199			

### Lampiran 8. Hasil Uji Lanjut Duncan Terhadap Warna Pie

#### Warna Pie

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
835	50	4.94	
109	50	5.04	
290	50		5.54
764	50		5.66
Sig.		.627	.559

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50.000.

### Lampiran 9. Hasil Uji Lanjut Duncan Terhadap Rasa Pie

#### Rasa Pie

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
109	50	6.06	
764	50	6.12	
835	50	6.1	
290	50		6.42
Sig.		.679	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50.000.

### Lampiran 10. Dokumentasi

#### Dokumentasi Pembuatan pie



Proses pembuatan pie



Pie yang telah dicetak dan diisi



Pie yang sedang dipanggang



Pie yang telah dipanggang

#### Dokumentasi Uji Hedonik



## Lampiran 11. Harga bahan Pie

### Percobaan 1

No	Nama Bahan	Berat	Harga
1.	Tepung Mocaf	310 g	Rp.5.400
2.	Tepung Kacang merah	90 g	Rp.8.400
3.	Kuning telur	112 g	Rp.15.000
4.	Margarin	200 g	Rp.6.000
5.	Gula halus	120 g	Rp.3.500
6.	Garam	4 g	Rp.500
7.	Susu kental manis	400 g	Rp.1.500
8.	Vanili	2 g	Rp.200
<b>TOTAL</b>			<b>Rp.40.500</b>

### Percobaan 2

No	Nama Bahan	Berat	Harga
1.	Tepung Mocaf	310 g	Rp.5.400
2.	Tepung Kacang merah	90 g	Rp.8.400
3.	Kuning telur	112 g	Rp.15.000
4.	Margarin	200 g	Rp.6.000
5.	Gula halus	120 g	Rp.3.500
6.	Garam	4 g	Rp.500
7.	Susu kental manis	400 g	Rp.1.500
8.	Vanili	2 g	Rp.200
<b>TOTAL</b>			<b>Rp.40.500</b>



**Pembuatan Pie untuk organoleptik**

<b>No</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Berat</b>	<b>Harga</b>
1.	Tepung Mocaf	620 g	Rp.10.800
2.	Tepung Kacang merah	180 g	Rp.16.800
3.	Kuning telur	224 g	Rp.30.000
4.	Margarin	400 g	Rp.12.000
5.	Gula halus	240 g	Rp.7.000
6.	Garam	8 g	Rp.1.000
7.	Susu kental manis	800 g	Rp.3.000
8.	Vanili	4 g	Rp.400
<b>TOTAL</b>			<b>Rp.81.000</b>