

LAMPIRAN

Lampiran 1. Pernyataan Persetujuan Menjadi Panelis

LEMBAR PERSETUJUAN SEBAGAI PANELIS

Saya mahasiswa Program Studi DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Riau yang saat ini sedang melakukan pengambilan data untuk uji organoleptik pada produk makanan Bolu Cermi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. 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 Ulfa Nikmah dengan judul " Tingkat Kesukaan Bolu Cermi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning".

Tertanda

Responden

Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik**FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK**

Nama :

Kelas :

Produk : Bolu Cermi Substitusi Tepung Labu Kuning

Petunjuk :

1. Dihadapan anda telah disajikan 4 macam produk bolu cermi dengan kode sampel yang berbeda-beda yaitu:
 - P0 ditandai dengan kode 205
 - P1 ditandai dengan kode 319
 - P2 ditandai dengan kode 520
 - P3 ditandai dengan kode 736
2. Sebelum melakukan uji organoleptik, kumur-kumur terlebih dahulu dengan air yang sudah disediakan.
3. Nyatakan pilihan anda terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa masing-masing sampel dengan memberikan tanda ceklis (✓) pada isian di bawah ini:

Sifat Organoleptik	Tingkat kesukaan	205	319	520	736
Warna	Sangat tidak suka				
	Tidak suka				
	Agak suka				
	Suka				
	Sangat suka				
Aroma	Sangat tidak suka				
	Tidak suka				
	Agak suka				
	Suka				
	Sangat suka				
Rasa	Sangat tidak suka				
	Tidak suka				
	Agak suka				
	Suka				
	Sangat suka				
Tekstur	Sangat tidak suka				
	Tidak suka				
	Agak suka				
	Suka				
	Sangat suka				

Saran:

.....

.....

.....

.....

.....

Lampiran 3. Surat Izin Penelitian

	Kemenkes	Kementerian Kesehatan Direktorat Jenderal Sumber Daya Manusia Kesehatan
		☐
		☐
		☐
Nomor Hal	KH.03.01/F.XLII.1/1018/2025 Izin Penelitian	15 April 2025
Yth. Ka. Unit Laboratorium Terpadu Poltekkes Kemenkes Riau di Tempat		
Dengan Hormat.		
Bersama ini kami sampaikan kepada Bapak/Ibu bahwa mahasiswa/i Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau Tahun Akademik 2024/2025 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 Pimpinan agar dapat memberikan Izin dan memfasilitasi mahasiswa/i tersebut untuk melakukan pengumpulan data di lokasi yang akan menjadi tempat penelitiannya atas nama :		
Nama	: ULFA NIKMAH	
NIM	: P032213411039	
Judul Penelitian	: Tingkat Kesukaan Bolu Cermat dengan Substitusi Tepung Labu Kuning	
Tempat Penelitian	: Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Riau	
Demikianlah disampaikan atas bantuan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.		
✍ Wakil Direktur I Poltekkes Kemenkes Riau		
 Ardephy S. Kep. Ners. M. Kep NIP. 197808042001121002		
Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567		
		

Lampiran 4. Analisa Tingkat Kesukaan Bolu Cermi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Warna

No panelis	Warna			
	205	319	520	736
1	3	4	4	4
2	5	5	5	4
3	5	4	4	3
4	5	5	5	5
5	5	4	5	3
6	4	3	2	5
7	4	4	4	3
8	5	4	4	2
9	5	4	4	3
10	4	4	5	5
11	4	5	4	2
12	3	5	4	3
13	4	3	3	2
14	3	4	2	1
15	4	4	4	4
16	3	5	4	3
17	3	5	3	3
18	5	5	5	5
19	5	4	3	2
20	5	5	5	2
21	4	5	3	2
22	4	4	4	3
23	4	3	3	2
24	5	5	4	4
25	4	3	3	3
jumlah	105	106	96	78
Rata-rata	4.2	4.24	3.84	3.12

Uji Oneway Anova Tingkat Kesukaan Warna

Descriptives

Warna

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum	Between-Component Variance
					Lower Bound	Upper Bound			
P0	25	4.20	.764	.153	3.88	4.52	3	5	
P1	25	4.24	.723	.145	3.94	4.54	3	5	
P2	25	3.84	.898	.180	3.47	4.21	2	5	
P3	25	3.12	1.130	.226	2.65	3.59	1	5	
Total	100	3.85	.989	.099	3.65	4.05	1	5	
Model	Fixed Effects		.893	.089	3.67	4.03			
	Random Effects			.259	3.02	4.68			.237

Warna	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
	20.190	3	6.730	8.439	.000
Between Groups	76.560	96	.797		
Within Groups	96.750	99			
Total					

Uji Duncan Warna

	Sampel	N	Subset for alpha = 0.05	
			1	2
Duncan ^a	P3	25	3.12	
	P2	25		3.84
	P0	25		4.20
	P1	25		4.24
	Sig.		1.000	.138

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

Lampiran 5. Analisa Tingkat Kesukaan Bolu Cermi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Aroma

No panelis	Aroma			
	205	319	520	736
1	2	4	3	4
2	4	5	5	5
3	4	4	4	4
4	5	5	5	5
5	3	4	4	4
6	4	3	2	4
7	4	4	4	3
8	5	5	5	5
9	4	4	4	4
10	4	5	4	4
11	2	3	3	2
12	3	4	5	1
13	3	4	4	4
14	4	3	3	1
15	4	3	4	5
16	4	5	3	3
17	2	5	4	3
18	5	5	5	5
19	5	3	3	2
20	4	4	4	3
21	3	5	3	3
22	4	3	4	4
23	4	5	3	3
24	5	4	4	4
25	4	3	4	4
Jumlah	95	102	96	89
Rata-rata	3.8	4.08	3.84	3.56

Uji Oneway Anova Tingkat Kesukaan Aroma

Descriptives

Aroma

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum	Between-Component Variance
P0	25	3.80	.913	.183	3.42	4.18	2	5	
P1	25	4.08	.812	.162	3.74	4.42	3	5	
P2	25	3.84	.800	.160	3.51	4.17	2	5	
P3	25	3.56	1.158	.232	3.08	4.04	1	5	
Total	100	3.82	.936	.094	3.63	4.01	1	5	
Model	Fixed Effects		.932	.093	3.64	4.00			
	Random Effects			.106	3.48	4.16			.011

Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3.400	3	1.133	1.305	.277
Within Groups	83.360	96	.868		
Total	86.760	99			

Lampiran 6. Analisa Tingkat Kesukaan Bolu Cermi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Tekstur

No panelis	Tekstur			
	205	319	520	736
1	3	5	3	5
2	4	5	5	5
3	5	4	3	3
4	5	5	5	5
5	5	4	4	4
6	5	4	1	1
7	4	4	4	3
8	4	3	2	4
9	4	4	4	4
10	4	4	3	3
11	3	4	2	1
12	4	5	4	3
13	3	4	3	4
14	5	4	4	2
15	4	4	3	3
16	4	5	4	3
17	3	5	4	2
18	5	5	5	5
19	5	3	2	2
20	4	5	4	4
21	5	5	5	2
22	3	3	2	4
23	4	4	4	2
24	5	4	4	3
25	4	3	2	2
Jumlah	104	105	86	79
Rata-rata	4.16	4.2	3.44	3.16

Uji Oneway Anova Tingkat Kesukaan Tekstur

Descriptives

Tekstur

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum	Between-Component Variance
P0	25	4.16	.746	.149	3.85	4.47	3	5	
P1	25	4.20	.707	.141	3.91	4.49	3	5	
P2	25	3.44	1.121	.224	2.98	3.90	1	5	
P3	25	3.16	1.214	.243	2.66	3.66	1	5	
Total	100	3.74	1.060	.106	3.53	3.95	1	5	
Model	Fixed Effects		.973	.097	3.55	3.93			
	Random Effects			.261	2.91	4.57			.234

Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	20.360	3	6.787	7.169	.000
Within Groups	90.880	96	.947		
Total	111.240	99			

Uji Duncan Tekstur

			Subset for alpha = 0.05	
	Sampel	N	1	2
Duncan ^a	P3	25	3.16	
	P2	25	3.44	
	P0	25		4.16
	P1	25		4.20
	Sig.		.311	.885

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

Lampiran 7. Analisa Tingkat Kesukaan Bolu Cermi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Rasa

No panelis	Tekstur			
	205	319	520	736
1	2	4	5	4
2	3	5	5	5
3	5	4	3	3
4	5	5	5	5
5	4	4	5	4
6	4	3	3	1
7	4	3	2	2
8	5	3	3	2
9	5	5	4	4
10	4	5	4	4
11	4	4	2	3
12	4	4	5	4
13	3	4	4	5
14	5	4	3	2
15	4	4	3	3
16	3	5	3	4
17	3	4	4	5
18	5	5	5	5
19	5	2	2	1
20	4	4	4	3
21	3	4	3	2
22	3	4	4	5
23	4	5	4	4
24	5	3	4	3
25	4	3	4	4
Jumlah	100	100	93	87
Rata-rata	4	4	3.72	3.48

Uji Oneway Anova Rasa

Descriptives

Rasa

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum	Between-Component Variance
P0	25	4.00	.866	.173	3.64	4.36	2	5	
P1	25	4.00	.816	.163	3.66	4.34	2	5	
P2	25	3.72	.980	.196	3.32	4.12	2	5	
P3	25	3.48	1.262	.252	2.96	4.00	1	5	
Total	100	3.80	1.005	.101	3.60	4.00	1	5	
Model	Fixed Effects		.996	.100	3.60	4.00			
	Random Effects			.125	3.40	4.20			.023

Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4.720	3	1.573	1.585	.198
Within Groups	95.280	96	.993		
Total	100.000	99			

Lampiran 8. Dokumentasi Pembuatan Tepung Labu Kuning

Pengupasan labu kuning dari kulit dan biji	
Pencucian labu kuning	
Pengirisan labu kuning	
Pengovenan labu kuning	

Pemblenderan labu kuning	
Pengayakan tepung labu kuning	

Lampiran 9 Lampiran Dokumentasi Pembuatan Produk Bolu Cermat Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning

Persiapan alat dan bahan	
Mixer telur dan gula serta vanili	
Pencampuran bahan tepung terigu dan tepung labu kuning	
Proses pencetakan	

Proses pengovenan	
Hasil produk bolu cermai dengan substitusi tepung labu kuning	

Lampiran 10 Lampiran Dokumentasi Uji Organoleptik

Pengujian
hedonik

