

LAMPIRAN

Lampiran 1. Jadwal Penelitian

No	Kegiatan	Bulan				
		April (2023)	Mei (2023)	Juni (2023)	Juli (2023)	Agustus (2023)
1	Topic					
2	Bimbingan Proposal					
3	Seminar Proposal					
4	Perbaikan Proposal					
5	Penelitian					
6	Pengolahan Data					
7	Bimbingan Skripsi					
8	Seminar Hasil					

Lampiran 2. Lembar Persetujuan Uji Tingkat Kesukaan**LEMBAR PERSETUJUAN**

Bersama dengan ini saya:

Nama :

Jenis Kelamin :

Usia :

Dalam Rangka penelitian, saya memohon kesediaan Saudara/i untuk menjadi responden dalam penelitian saya dengan mengisi serangkaian prosedur menjadi panelis. Adapun judul penelitian ini adalah **“Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Cookies Berbahan Rebung Bambu Betung (*Dendrocalamus asper*) dengan Penambahan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*)”** maka formulir ini diisi secara subjektif atas kesediaan menjadi panelis, saya ucapkan terimakasih.

Ungaran, 2023

Responden

()

Lampiran 3. Lembar Formulir Penilaian

FORMULIR PENILAIAN

(Uji Tingkat Kesukaan)

Inisial Panelis :

Jenis Kelamin :

No. Panelis

Hari, Tanggal :

Instruksi:

1. Dihadapan saudara/i telah disediakan 4 sampel *cookies*
2. Netralkan indera pengecap dengan air putih sebelum mencicipi sampel
3. Cicipilah sampel yang telah disediakan
4. Setiap pergantian sampel netralkan dengan air putih saat mencicipi sampel tersebut
5. Kemudian saudara/i diminta untuk menilai warna, rasa, aroma dan tekstur terhadap sampel tersebut dengan memberikan notasi angka sesuai kode tingkat skala uji pada kolom yang sesuai dengan penilaian saudara/i:
 - 1: Tidak suka
 - 2: agak suka
 - 3: suka
 - 4: sangat suka
 - 5: sangat suka sekali
6. Setelah selesai berikanlah komentar

Kode Sampel	Indikator			
	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
503				
697				
281				
760				

Komentar:

Lampiran 4. Dokumentasi Proses Pengolahan Cookies

Proses Pembuatan Tepung Rebung





Proses Pembuatan Tepung Jahe





Proses Pembuatan Cookies Rebung Bambu Betung

Dengan Penambahan Tepung Mocaf dan Uji Tingkat Kesukaan

 <p>Persiapan bahan</p>	 <p>Proses Pencampuran bahan</p>
	 <p>Penimbangan adonan</p>



Proses Pencetakan adonan



Cookies setelah dicetak



Proses pengovenan



Produk yang akan diujikan kepada panelis



Pembacaan petunjuk pengisian formulir



Panelis sedang menilai tingkat kesukaan sampel *cookies*

Lampiran 5. Rincian Anggaran Biaya Penelitian

Pelaksanaan Penelitian Formulasi Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi <i>Cookies</i> Berbahan Rebung Bambu Betung (<i>Dendrocalamus asper</i>) Dengan Penambahan Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>)				
No	Bahan	Jumlah	Harga	Total
1.	Rebung	21,5 kg	Rp. 14.000.-	Rp. 301.000.-
	Tepung Mocaf	½ kg	Rp. 22.000/500 gram	Rp. 22.000.-
	Jahe	1 kg	Rp. 30.000.-	Rp. 30.000.-
	Gula	1 kg	Rp. 15.000.-	Rp. 15.000.-
	Susu bubuk	350 gram	Rp. 40.000/350 gram	Rp. 40.000.-
	Butter	960 gram	Rp. 50.000/250 gram	Rp. 200.000.-
	Margarin	500 gram	Rp. 10.000/200 gram	Rp. 25.000.-
	Telur	1,5 kg	Rp.32.000/kg	Rp. 192.000.-
	Cetakan cookies	1	Rp. 25.000	Rp. 25.000
	Plastik klip ukuran 7x10	1 bungkus	Rp. 4.000	Rp. 4.000
	Plastik klip ukuran 10x15	1 bungkus	Rp. 6.000	Rp. 6.000
	Kertas roti	2 lembar	Rp. 4.000/ 2 lembar	Rp. 4000.-
	Sub Total			Rp. 864.000.-
2.	Biaya Uji Tingkat Kesukaan			Rp. 172.000.-
	Sub Total			Rp. 172.000.-
3.	Biaya Uji Laboratorium analisis kandungan Gizi Proksimat dan Serat 3 x pengulangan			Rp. 875.000.-
	Sub Total			Rp. 875.000.-
Total seluruh biaya dalam penelitian				Rp. Rp. 1.911.000.-

Lampiran 6. Surat EC



UNIVERSITAS NGUDI WALUYO KOMISI ETIK PENELITIAN

Jl. Diponegoro no 186 Gedanganak - Ungaran Timur, Kab. Semarang Jawa Tengah
Email : kep@unw.ac.id | Website: kep.unw.ac.id

ETHICAL CLEARANCE

Nomor : 245/KEP/EC/UNW/2023

Komisi Etik Penelitian Universitas Ngudi Waluyo, setelah membaca dan menelaah usulan penelitian dengan judul :

TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI COOKIES BERBAHAN REBUNG BAMBU BETUNG (*Dendrocalamus asper*) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG MOCAF (Modified Cassava Flour)

Nama Peneliti Utama : Mega Ayu Nandani
 Nama Pembimbing : Dr. Sugeng Maryanto, M.Kes
 Alamat Institusi : Jl. Diponegoro No 186 Gedanganak Ungaran Timur Kab. Semarang
 Program Studi : S1 GIZI
 Status : Mahasiswa
 Lokasi Penelitian : Universitas Ngudi Waluyo dan Universitas Katolik Soegijapranata Semarang
 Tanggal Persetujuan : 27 Juli 2023
 (Berlaku 1 (satu) tahun setelah tanggal persetujuan)

Menyatakan bahwa penelitian di atas telah memenuhi prinsip-prinsip yang dinyatakan dalam Standards and Operational Guidance for Ethics Review of Health-Related Research with Human Participants dari WHO 2011 dan International Ethical Guidance for Health-Related Research Involving Humans dari CIOMS dan WHO 2016. Oleh karena itu, penelitian di atas dapat dilaksanakan dengan selalu memperhatikan prinsip-prinsip tersebut.

Komisi Etik Penelitian Universitas Ngudi Waluyo berhak untuk memantau kegiatan penelitian tersebut.

Peneliti harus melampirkan informed consent yang telah disetujui dan ditandatangani oleh peserta penelitian dan saksi pada laporan penelitian.

Ungaran, 27 Juli 2023

Ketua



Apt. Anasthasia Pujiastuti, S. Farm., M.Sc.

Lampiran 7. Surat Perizinan Pencarian Data



UNIVERSITAS NGUDI WALUYO FAKULTAS KESEHATAN

Jalan Diponegoro 186 Ungaran, Kabupaten Semarang, Jawa Tengah 50513
Telepon: (024) 6925408 Faksimile: (024) 6925408
Laman: www.unw.ac.id Surel: ngudiwaluyo@unw.ac.id

Nomor : 1081/SM/FKes/UNW/VII/2023
Lampiran : -
Hal : Penelitian dan Mencari Data

24 Juli 2023

Kepada,

Yth, Kepala UPT Laboratorium Universitas Ngudi Waluyo

Di

Tempat

Dengan hormat,

Bersama ini kami mohonkan ijin untuk mahasiswa Program Studi S1Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo :

Nama : Mega Ayu Nandani
Nomor Induk Mahasiswa : 061191019

Agar diberikan izin melaksanakan **Penelitian dan Mencari Data** dalam rangka penyelesaian Skripsi dengan judul "**Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Cookies Berbahan Rebung Bambu Betung (*Dendrocalamus asper*) dengan Penambahan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*)**"

Demikian surat permohonan ini, atas perhatian dan ijin yang diberikan kami ucapkan terima kasih.


 Dekan
 Eko Susilo, S.Kep.Ns.,M.Kep.
 NIK : 112709751298011

Tembusan:

1. Ketua Laboratorium Kuliner dan Pangan Prodi Gizi Universitas Ngudi Waluyo
2. Peninggal



UNIVERSITAS NGUDI WALUYO

FAKULTAS KESEHATAN

Jalan Diponegoro 185 Ungaran, Kabupaten Semarang, Jawa Tengah 50513
 Telepon: (024) 6925408 Faksimile: (024) 6925408
 Laman: www.unw.ac.id Surel: ngudiwaluyo@unw.ac.id

Nomor : 1114/SM/FKes/UNW/VII/2023
 Lampiran : -
 Hal : Penelitian dan Mencari Data

28 Juli 2023

Kepada,

**Yth, Kepala Laboratorium Program Studi Teknologi Pangan Fakultas
 Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang**

Di

Tempat

Dengan hormat,

Bersama ini kami mohonkan ijin untuk mahasiswa Program Studi SIGizi Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo :

Nama : Mega Ayu Nandani
 Nomor Induk Mahasiswa : 061191019

Agar diberikan izin melaksanakan **Penelitian dan Mencari Data** dalam rangka penyelesaian Skripsi dengan judul **"Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Cookies Berbahan Rebung Bambu Betung (*Dendrocalamus asper*) dengan Penambahan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*)"**

Demikian surat permohonan ini, atas perhatian dan ijin yang diberikan kami ucapkan terima kasih.

Dekan

Eko Susilo, S.Kep.Ns, M.Kep.
 NIK : 112709751298011

Tembusan:
 1. Peringgal

Lampiran 8. Hasil Laboratorium Uji Kandungan Gizi

Center for Food and Agriculture
 Program Studi Teknologi Pangan
 Fakultas Teknologi Pertanian
 Jl. Pawiyatan Luhur IV/1 Bendhan Dhuwur Semarang
 50234
 e-mail : cfa@unika.ac.id



CERTIFICATE OF ANALYSIS

Client	Mega Ayu N (UNW Ungaran)
Sample Type	Solid
Sample Weight	100 gr
Comodity	Cookies Berbahan Rebung Bambu Betung & Tepung Mocaf
Parameter	Air, abu, lemak, protein, serat kasar dan karbohidrat
Batch No.	-
Acquired	31/7/23
Compiled By	Katharina Ardanaeswari, STP., M.Sc., Ph.D (Lead Scientific Officer)

No	Kode	Air %	Abu %	Lemak %	Protein %	Karbohidrat %	Serat kasar %
1	Cookies	4,821	1,819	27,424	5,655	60,281	7,809
2	Cookies	4,655	1,830	26,210	7,119	60,187	10,627
3	Cookies	3,352	2,044	25,939	6,457	62,208	8,804

Semarang, 8 Agustus 2023
 Hormat kami,
 Ka. CFA UNIKA Soegijapranata

Katharina Ardanaeswari, STP., M.Sc., Ph.D.
 NPP : 058.1.2016.303

