

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Permohonan Penelitian dan Mencari 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 : 0959/SM/FKes/UNW/VII/2023
 Lampiran : -
 Hal : Penelitian dan Mencari Data

04 Juli 2023

Kepada,

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

Di

Tempat

Dengan hormat,

Bersama ini kami mohonkan ijin untuk mahasiswa Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo :

Nama : Miftana Fitri Aditami
 Nomor Induk Mahasiswa : 061191043

Agar diberikan izin melaksanakan **Penelitian dan Mencari Data** dalam rangka penyelesaian Skripsi dengan judul **“Tingkat Kesukaan dan Kandungan Zat Gizi Cookies menggunakan Salak Pondoh (*Salacca Zalacca Var Pondoh*)”**

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

Dekan

 Universitas Ngudi Waluyo
 NIK 112709751298011

Tembusan:
 1. Pertinggal



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 : 0949/SM/FKes/UNW/VII/2023
 Lampiran : -
 Hal : Penelitian dan Mencari Data

04 Juli 2023

Kepada,
Yth, Kepala UPT Laboratorium Universitas Ngudi Waluyo
 Di
 T e m p a t


Dengan hormat,

Bersama ini kami mohonkan ijin untuk mahasiswa Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo :

Nama : Miftana Fitri Aditami
 Nomor Induk Mahasiswa : 061191043

Agar diberikan izin melaksanakan **Penelitian dan Mencari Data** dalam rangka penyelesaian **Skripsi** dengan judul **“Tingkat Kesukaan dan Kandungan Zat Gizi Cookies menggunakan Salak Pondoh (*Salacca Zalacca Var Pondoh*)”**

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

Dekan

 UNW FAKULTAS KESEHATAN
 Eko Susilo, S.Kep.,Ns.,M.Kep.
 NIK. T12709751298011

Tembusan:

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

Lampiran 2. Surat Keterangan 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 : 177/KEP/EC/UNW/2023

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

Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Cookies menggunakan Salak Pondoh (Salacca Zalacca Var Pondoh)

Nama Peneliti Utama : Miftana Fitri Aditami
 Nama Pembimbing : Dr. Sugeng Maryanto, M.kes
 Alamat Institusi : Universitas Ngudi Waluyo
 Program Studi : S1Gizi
 Status : Mahasiswa
 Lokasi Penelitian : Universitas Ngudi Waluyo
 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, N. Farm., M.Sc.

Lampiran 3. Hasil Uji Proksimat Dan Serat Kasar Formula 2

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



Nomor : 0118 /H.5/FTP-CFA/VIII/2023

2 Agustus 2023

Lampiran : 1 lembar

Perihal : Hasil analisa

Kepada Yth.
 Miftana Fitri Aditami
 Universitas Ngudi Waluyo
 Di Ungaran

Dengan hormat,

Bersama surat ini kami sampaikan hasil pengujian Air, Abu, Lemak, Protein, Serat Kasar dan Karbohidrat pada sampel Cookies Salak Pondoh, yang kami terima sampelnya pada tanggal 11 Juli 2023.

Terlampir hasil pengujian tersebut, semoga dapat diterima dengan baik.

Atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.



Hormat kami,
 Ka CFA UNIKA Soegijapranata

Dr. Dra. Laksmi Hartayanie, MP.
 NPP : 058.1.2013.281

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	Miftana Fitri Aditami
Sample Type	Solid
Sample Weight	100 gram
Comodity	Cookies Salak Pondoh
Parameter	Air, Abu, Lemak, Protein, Serat kasar dan Karbohidrat
Batch No.	-
Acquired	11/7/23
Compiled By	Dr. Dra. Laksmi Hartayanie, MP (Lead Scientific Officer)

Sampel (Cookies Salak Pondoh)	Air (%)	Lemak (%)	Abu (%)	Protein (%)	Karbohidrat (%)	Serat Kasar (%)
1	6,055	19,76	1,565	8,446	64,174	2,369
2	5,964	20,135	1,639	7,451	64,81	3,328
3	5,633	19,919	1,61	6,905	65,934	2,787

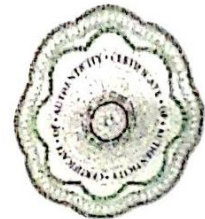
Semarang, 2 Agustus 2023

Hormat kami,

Ka. CFA UNIKA Soegijapranata



Dr. Dra. Laksmi Hartayanie, MP.
 NPP : 058.1.2013.281



Lampiran 4. Rincian Anggaran Biaya Penelitian

1. Bahan			
BAHAN	JUMLAH	HARGA	TOTAL
Tepung Salak	50 g	Rp. 100,-/1 g	Rp. 5.000,-
Tepung Terigu	50 g	Rp. 6.000,-/500 g	Rp. 600,-
Kuning Telur	60 g	Rp. 9.500,-/500 g	Rp. 1.140,-
Margarin	40 g	Rp. 9.000,-/200 g	Rp. 1.800,-
Gula Halus	50 g	Rp. 7.000,-/200 g	Rp. 1.750,-
Susu Skim Bubuk	10 g	Rp.65.000,-/ 350 g	Rp. 1.805,-
Sewa Lab	6 kali	Rp. 50.000,-	Rp. 300.000,-
Sub Total			Rp. 312.095,-
2. Pelaksanaan Penelitian			
Snack Responden	25	Rp. 13.000,-	Rp. 325.000,-
Analisis Kandungan Gizi Proksimat	3 kali	Rp. 225.000,-	Rp. 675.000,-
Analisis Kandungan Gizi Serat	3 kali	Rp. 66.000,-	Rp. 200.000,-
Sub Total			Rp. 1.200.000,-
Total Anggaran			Rp. 1.512.095,-

Lampiran 5. Lembar Persetujuan**LEMBAR PERSETUJUAN**

Bersama dengan ini saya :
Nama :
Jenis Kelamin :
Usia :
Tahun Angkatan :
Program Studi :

Dalam rangka penelitian, saya memohon kesediaan saudara/I untuk menjadi responden dalam penelitian saya dan serangkaian prosedur menjadi panelis. Adapun judul penelitian ini adalah “Tingkat Kesukaan dan Kandungan Zat Gizi Cookies menggunakan Salak Pondoh (*Salacca Zalacca Var Pondoh*)”.

Ungaran, 2023

Responden

(.....)

Lampiran 6. Form Uji Kesukaan**FORMULIR PENILAIAN****(Uji Tingkat Kesukaan)**

Nama (inisial) :

Umur :

Prodi :

Tanggal :

Petunjuk pengisian :

1. Dihadapan saudara telah di sediakan 4 sampel *Cookies* Salak Pondoh
2. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih dahulu sebelum mencicipi sampel
3. Setiap pergantian sampel netralkan dengan air putih
4. Pada kolom penilaian berikan penilaian anda dengan cara memasukan nomor (lihat keterangan di bawah tabel) berdasarkan tingkat kesukaan
5. Setelah Selesai berikanlah komentar anda dalam ruang yang telah disediakan.

Parameter	Kode sampel			
	245	532	379	465
Warna				
Aroma				
Rasa				
Tekstur				

Skala Penilaian

Sangat Suka Sekali : 5

Sangat Suka : 4

Suka : 3

Agak Suka : 2

Tidak Suka : 1

Komentar :

Lampiran 8. Tabulasi Data Penelitian

No	Panelis	F1				F2				F3				F4			
		Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
1	MJT	4	3	3	3	4	4	3	5	4	5	4	5	3	5	3	3
2	SIP	2	3	3	4	3	3	5	3	4	2	2	2	4	2	1	3
3	DS	3	2	3	2	2	5	5	2	2	2	3	1	2	2	2	1
4	R	3	4	3	4	4	3	5	3	3	3	4	2	4	2	2	3
5	F	5	5	4	4	5	3	4	5	4	5	4	3	2	2	1	2
6	T	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	4	4	2	2	1	1
7	ERS	2	3	3	3	5	3	5	5	3	3	3	4	4	3	3	3
8	EL	4	4	4	3	4	4	4	3	4	3	3	3	2	2	2	2
9	AAS	3	3	3	4	2	2	2	2	3	2	3	3	2	2	1	2
10	KL	3	3	2	3	3	5	4	4	2	4	4	4	4	5	3	2
11	JM	3	4	4	3	4	4	4	4	3	4	3	2	2	2	2	2
12	BA	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	4	2	3	3	3	3
13	AER	3	3	2	2	5	4	4	3	4	4	4	4	2	1	2	2
14	EDN	3	2	2	2	5	5	3	5	4	3	3	4	4	3	3	1
15	MA	2	1	2	1	5	3	5	3	3	3	2	1	1	3	1	1
16	AA	5	3	3	2	4	5	5	3	2	3	3	2	2	2	1	1
17	Y	3	4	3	4	4	4	4	4	3	4	3	4	3	4	3	3
18	D	5	4	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	2	2	1	1
19	AI	3	3	2	3	3	3	3	5	3	3	2	3	2	2	2	2
20	SA	3	2	2	3	5	5	3	5	2	3	1	3	4	3	2	3
21	WN	4	4	3	2	3	3	3	5	2	1	4	4	1	2	1	1
22	DR	4	3	3	3	4	5	4	3	3	3	3	4	3	3	2	2
23	A	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	3	3	2	2	2	2
24	RM	5	5	4	4	3	3	3	3	2	2	2	2	1	1	1	1
25	FI	4	3	3	4	5	3	4	4	4	4	3	3	2	2	2	2

RANGE	WARNA	AROMA	RASA	TEKSTUR	F1
1	0	1	0	1	
2	3	3	6	5	
3	12	12	15	12	
4	6	7	4	7	
5	4	2	0	0	
Jumlah	25	25	25	25	

FORMULASI 1

Indikator	Tidak Suka (1)-25			Agak Suka (2)-50			Suka (3)-75			Sangat Suka (4)-100			Sangat Suka Sekali (5)-125			TOTAL		
	n	N	%	n	N	%	n	N	%	n	N	%	n	N	%	n	N	%
Warna	0	0	0	3	6	4.8	12	36	28.8	6	24	19.2	4	20	16	25	86	68.8
Aroma	1	1	0.8	3	6	4.8	12	36	28.8	7	28	22.4	2	10	8	25	81	64.8
Rasa	1	1	0.8	5	10	8	12	36	28.8	7	28	22.4	0	0	0	25	75	60
Tekstur	0	0	0	6	12	9.6	15	45	36	4	16	12.8	0	0	0	25	73	58.4
Rata-rata																	78.75	63

RANGE	WARNA	AROMA	RASA	TEKSTUR	F2
1	0	0	0	0	
2	2	1	1	2	
3	5	10	7	10	
4	11	8	11	6	
5	7	6	6	7	
Jumlah	25	25	25	25	

FORMULASI 2

Indikator	Tidak Suka (1)-25			Agak Suka (2)-50			Suka (3)-75			Sangat Suka (4)-100			Sangat Suka Sekali (5)-125			TOTAL		
	n	N	%	n	N	%	n	N	%	n	N	%	n	N	%	n	N	%
Warna	0	0	0	2	4	3.2	5	15	12	11	44	35.2	7	35	28	25	98	78.4
Aroma	0	0	0	1	2	1.6	10	30	24	8	32	25.6	6	30	24	25	94	75.2

Rasa	0	0	0	1	2	1.6	7	21	16.8	11	44	35.2	6	30	24	25	97	77.6
Tekstur	0	0	0	2	4	3.2	10	30	24	6	24	19.2	7	35	28	25	93	74.4
																	95.5	76.4

RANGE	WARNA	AROMA	RASA	TEKSTUR	F3
1	0	1	1	8	
2	6	4	4	10	
3	10	13	12	7	
4	9	5	8	0	
5	0	2	0	0	
Jumlah	25	25	25	25	

FORMULASI 3

Indikator	Tidak Suka (1)-25			Agak Suka (2)-50			Suka (3)-75			Sangat Suka (4)-100			Sangat Suka Sekali (5)-125			TOTAL			
	n	N	%	n	N	%	n	N	%	n	N	%	n	N	%	n	N	%	
Warna	0	0	0	6	12	9.6	10	30	24	9	36	28.8	0	0	0	25	78	62.4	
Aroma	1	1	0.8	4	8	6.4	13	39	31.2	5	20	16	2	10	8	25	78	62.4	
Rasa	1	1	0.8	4	8	6.4	12	36	28.8	8	32	25.6	0	0	0	25	77	61.6	
Tekstur	8	8	6.4	10	20	16	7	21	16.8	0	0	0	0	0	0	25	49	39.2	
Rata-rata																		70.5	56.4

RANGE	WARNA	AROMA	RASA	TEKSTUR	F4
1	3	2	9	8	
2	12	14	10	10	
3	4	6	6	7	
4	6	1	0	0	
5	0	2	0	0	
Jumlah	25	25	25	25	

FORMULASI 4																		
Indikator	Tidak Suka (1)-25			Agak Suka (2)-50			Suka (3)-75			Sangat Suka (4)-100			Sangat Suka Sekali (5)-125			TOTAL		
	n	N	%	n	N	%	n	N	%	n	N	%	n	N	%	n	N	%
Warna	3	3	2.4	12	24	19.2	4	12	9.6	6	24	19.2	0	0	0	25	63	50.4
Aroma	2	2	1.6	14	28	22.4	6	18	14.4	1	4	3.2	2	10	8	25	62	49.6
Rasa	9	9	7.2	10	20	16	6	18	14.4	0	0	0	0	0	0	25	47	37.6
Tekstur	8	8	6.4	10	20	16	7	21	16.8	0	0	0	0	0	0	25	49	39.2
Rata-rata																	55.25	44.2

Lampiran 9. Dokumentasi Penelitian Pembuatan Produk *Cookies*



Gambar 5.1 Persiapan Bahan



Gambar 5.2 Penimbangan Bahan



Gambar 5.3 Mixer Semua Bahan



Gambar 5.4 Uleni Adona Sampai Kalis



Gambar 5.5 Penimbangan Adonan



Gambar 5.6 Pencetakan Adonan



Gambar 5.7 Adonan Selesai di Cetak



Gambar 5.8 Adonan di Oven



Gambar 5.9 Cookies

Lampiran 8. Dokumentasi Penelitian Uji Kesukaan *Cookies*



Gambar 6.1 produk *Cookies* F1



Gambar 6.2 produk *Cookies* F2



Gambar 6.3 Produk *Cookies* F3



Gambar 6.4 Produk *Cookies* F4



Gambar 6.5 Pembagian Formulir Uji Kesukaan



Gambar 6.6 Penjelasan Formulir Uji Kesukaan



Gambar 6.7 Pembagian Produk



Gambar 6.8 Panelis

