

LAMPIRAN

Lampiran 2. Formulir Lembar Persetujuan

LEMBAR PERSETUJUAN PANELIS

Bersama dengan ini saya:

Nama :
Jenis Kelamin :
Usia :
Peminatan :

Dalam rangka penelitian, saya memohon kesediaan Saudara/i untuk menjadi responden dalam penelitian saya dan mengisi serangkaian prosedur menjadi panelis. Adapun judul penelitian ini adalah “Tingkat Kesukaan dan Kandungan Zat Gizi Bubur Bayi Instan Berbahan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiate L.*) sebagai MP-ASI”.

Ungaran, 2023

Responden

(.....)

Lampiran 3. Formulir Tingkat Kesukaan

FORMULIR PENILAIAN (Uji Tingkat Kesukaan)

Inisial Panelis :

No Panelis :

Tanggal :

Instruksi:

1. Dihadapan saudara telah disediakan sampel bubur bayi instan berbahan mocaf dengan penambahan tepung kacang hijau
2. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih sebelum mencicipi sampel
3. Cicipilah sampel yang telah disediakan
4. Pada kolom penilaian berikan penilaian anda dengan cara memasukkan nomor (lihat keterangan di bawah tabel) berdasarkan tingkat kesukaan
5. Setelah selesai berikan komentar anda dalam ruang yang telah disediakan.

Kode sampel	Skala penilaian			
	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur
432				
246				
574				
385				

Skala Penilaian

Sangat Suka sekali : 5

Sangat suka : 4

Suka : 3

Tidak suka : 2

Sangat tidak suka : 1

Komentar :

Atas bantuan dan kerjasamanya saya sampaikan terima kasih

Lampiran 4. Master Data

No. Panelis	Rasa				Warna				Aroma				Tekstur			
	432	246	574	385	432	246	574	385	432	246	574	385	432	246	574	385
1	3	2	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	3	4	4	5
2	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4
3	4	3	3	4	4	4	4	4	5	4	4	5	3	3	4	4
4	4	4	4	4	3	3	2	3	4	3	3	3	3	3	4	3
5	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2	3
6	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4
7	3	3	3	3	4	3	5	3	3	4	3	5	4	3	3	5
8	2	3	1	2	2	2	1	2	2	3	1	2	3	3	3	3
9	2	2	2	2	3	2	3	2	2	1	2	1	3	2	1	2
10	3	3	2	2	3	2	3	2	3	3	2	3	2	3	3	3
11	3	3	3	3	4	3	4	3	3	4	4	3	5	4	5	5
12	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	3	3	3	3
13	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3
14	2	3	2	1	3	3	3	1	3	3	2	2	3	3	3	2
15	3	3	3	3	3	2	3	3	2	3	3	3	3	2	3	3
16	2	3	3	2	4	4	4	4	1	3	3	2	5	5	5	5
17	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
18	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3	3	3
19	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
20	2	2	2	2	3	3	3	3	2	2	2	2	3	3	3	3
21	2	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	2
22	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4
23	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2
24	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	2	3	3
25	3	3	3	3	4	4	4	4	2	3	3	3	4	4	4	4
Jumlah	71	73	71	70	80	76	79	75	74	76	74	76	82	81	84	84
Rata-rata	2,84	2,92	2,84	2,8	3,2	3,04	3,16	3	2,96	3,04	2,96	3,04	3,28	3,24	3,36	3,36

Lampiran 5. Dokumentasi

 <p>A collection of ingredients for instant porridge, including instant rice, butter, oil, salt, pepper, green onions, and carrots, arranged in small white bowls and a measuring cup.</p>	 <p>A person pouring liquid into a pan containing instant rice and other ingredients, mixing them together.</p>	 <p>A person stirring the porridge in a pan with a white spoon, ensuring it is thick and smooth.</p>
<p>Bahan yang akan digunakan untuk membuat bubur instan</p>	<p>Pencampuran semua bahan bubur instan</p>	<p>Pemasakan bubur instan hingga mengental</p>
 <p>A rectangular tray containing a spread layer of the porridge mixture, ready for drying.</p>	 <p>An oven with a digital display showing 70°C, used for drying the porridge mixture.</p>	 <p>A person using a blender to blend the dried porridge mixture into a fine powder.</p>
<p>Ratakan adonan diatas loyang</p>	<p>Proses pengeringan bubur instan suhu 70°C</p>	<p>Proses penghalusan menggunakan blender</p>



Proses pengayakan menggunakan 100 mesh



Hasil bubur instan



Uji Kesukaan pada panelis



Uji Kesukaan pada panelis



Uji Kesukaan pada panelis



Uji Kesukaan pada panelis



Bubur yang sudah diseduh formula 1



Bubur yang sudah diseduh formula 2



Bubur yang sudah diseduh formula 3



Bubur yang sudah diseduh formula 4

Lampiran 6. Rincian Anggaran Biaya Pendidikan

No	Bahan	Jumlah	Harga	Total
1.	Tepung mocaf	1 ½ kg	Rp. 22.500/500 g	Rp. 67.500
	Tepung kacang hijau	1 kg	Rp. 45.000/500 g	Rp. 90.000
	Butter	1 bungkus	Rp. 50.000/bungkus	Rp. 50.000
	Ikan kembung	4 ekor	Rp. 5.000/ekor	Rp. 20.000
	Ceker	½ kg	Rp. 5.000/250 g	Rp. 10.000
	Wortel	1 bh bsr	Rp. 4.000	Rp. 4.000
	Daun bawang	¼ ikat	Rp. 3.000	Rp. 3.000
	Seledri	¼ ikat	Rp. 3.000	Rp. 3.000
	Jeruk nipis	4 bh	Rp. 10.000	Rp. 10.000
	Jahe	¼ kg	Rp. 5.000	Rp. 5.000
	Bawang putih bubuk	4 bungkus	Rp. 1.000/bungkus	Rp. 4.000
2.	Biaya Uji hedonik			Rp. 70.500
3.	Biaya Uji Lab Analisis Zat Gizi (protein, lemak, karbohidrat, kadar air, kadar abu)			Rp. 900.000
Total				Rp. 1.237.000

Lampiran 7. Surat Pengajuan Ethical Clearance



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 : 1235/SM/FKs/UNW/IX/2023
Lampiran : -
Hal : Pengajuan Ethical Clearance

05 September 2023

Kepada,
Yth, Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan (KEPK)
Universitas Ngudi Waluyo
Di
T e m p a t

Dengan hormat,

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

Nama : Assa Tarysa Celsilia
Nomor Induk Mahasiswa : 061191018

Untuk mengajukan permohonan surat rekomendasi izin **Pengajuan Ethical Clearance** dalam rangka penyelesaian Skripsi dengan judul **"Tingkat Kesukaan dan Kandungan Zat Gizi Bubur Bayi Instan Berbahan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (Viana Radiate) sebagai MP-ASI"**

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. Pertinggal

Lampiran 8. Surat Ethical Clearance



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 : 330/KEP/EC/UNW/2023

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

Tingkat Kesukaan dan Kandungan Zat Gizi Bubur Bayi Instan Berbahan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiate L.) sebagai MP-ASI

Nama Peneliti Utama : Assa Tarysa Celsilia
Nama Pembimbing : Dyah Kartika Wening, S.Pd., M. Gz.
Alamat Institusi : Jl. Diponegoro 186 Ungaran, Kabupaten Semarang, Jawa Tengah 50513
Program Studi : S1 Gizi
Status : Mahasiswa
Lokasi Penelitian : Posyandu Rahayu Desa Wonorejo Kecamatan Jepara Kabupaten Jepara
Tanggal Persetujuan : 03 Oktober 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, 03 Oktober 2023

Ketua



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

Lampiran 9. Hasil Uji Kandungan Gizi

Halaman : 2 dari 2
Page

Nomor Contoh : 30622.2023/AK2.5981
Kode Contoh : Bubur Bayi Instan Berbahan Mocal dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau sebagai M-PASI
Asal Contoh : Assa Tarysa Celisia
Dibuat Untuk : Assa Tarysa Celisia
Tanggal Diterima : 13/11/2023

HASIL PENGUJIAN

No	Parameter	Satuan	Hasil Uji	Metode Uji
1	Kadar Air (b/b)	%	7,025	SNI 01-2891-1992 butir 5.1
2	Kadar Air (b/b)	%	7,016	SNI 01-2891-1992 butir 5.1
3	Kadar Air (b/b)	%	7,026	SNI 01-2891-1992 butir 5.1
4	Kadar Abu (b/b)	%	2,101	SNI 01-2891-1992 butir 6.1
5	Kadar Abu (b/b)	%	2,118	SNI 01-2891-1992 butir 6.1
6	Kadar Abu (b/b)	%	2,115	SNI 01-2891-1992 butir 6.1
7	Kadar Protein	%	11,42	SNI 01-2891-1992 butir 7
8	Kadar Protein	%	11,40	SNI 01-2891-1992 butir 7
9	Kadar Protein	%	11,41	SNI 01-2891-1992 butir 7
10	Kadar Lemak	%	18,18	SNI 01-2891-1992 butir 8.2
11	Kadar Lemak	%	18,12	SNI 01-2891-1992 butir 8.2
12	Kadar Lemak	%	18,52	SNI 01-2891-1992 butir 8.2
13	Karbohidrat Total	%	61,27	Perhitungan
14	Karbohidrat Total	%	61,35	Perhitungan
15	Karbohidrat Total	%	60,93	Perhitungan

KETERANGAN :

1. Contoh dikirim
2. Parameter uji sesuai permintaan pengirim contoh
3. Pengirim contoh bertanggungjawab atas kebenaran prosedur pengambilan dan penanganan contoh sebelum diterima Laboratorium Pengujian.

Semarang, 23 November 2023

-BSRN-

- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE.
- Dilarang mengutip/mencopy dan/atau mempublikasikan sebagian laporan ini tanpa seijin BSRN.
- Hasil pengujian ini hanya berlaku untuk contoh yang diuji.
- Permintaan revisi dapat dilayani maksimal dua minggu setelah LHU ini diterima.

Lampiran 10. Surat Izin Penggunaan Laboratorium Gizi



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: ngudwaluyo@unw.ac.id

Nomor : 1543/SM/FKes/UNW/XI/2023
Lampiran : -
Hal : Penelitian dan Mencari Data

06 November 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 : Assa Tarysa Celsilia
Nomor Induk Mahasiswa : 061191018

Agar diberikan izin melaksanakan **Penelitian dan Mencari Data** dalam rangka penyelesaian **Skripsi** dengan judul **"Tingkat Kesukaan dan Kandungan Zat Gizi Bubur Bayi Instan Berbahan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (Viana Radiate) sebagai MP-ASI"**

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



Tembusan:
1. Peringgal

Lampiran 11. Surat Izin Uji Kandungan Gizi



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 : 1544/SM/FKes/UNW/XI/2023
Lampiran : -
Hal : Penelitian dan Mencari Data

06 November 2023

Kepada,
Yth, Kepala Balai BBSPJPPI Semarang
Di
T e m p a t

Dengan hormat,

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

Nama : Assa Tarysa Celsilia
Nomor Induk Mahasiswa : 061191018

Agar diberikan izin melaksanakan **Penelitian dan Mencari Data** dalam rangka penyelesaian Skripsi dengan judul **"Tingkat Kesukaan dan Kandungan Zat Gizi Bubur Bayi Instan Berbahan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (Viana Radiate) sebagai MP-ASI"**

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



Tembusan:
1. Peringgal