

# LAMPIRAN



**Lampiran 2 Lembar Persetujuan Panelis****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* TEPUNG KENTANG (*Solanum tuberosum L.*) DAN KACANG Fava (*Vicia faba L.*)**”. Maka formulir ini diisi secara subjektif. Atas kesediaan menjadi panelis, saya ucapkan terimakasih.

Ungaran, .....2023

Responden

( )

### Lampiran 3 Formulir Penilaian Pengujian Uji Tingkat Kesukaan

#### FORMULIR UJI KESUKAAN

Nomer :  
 Nama panelis :  
 Jenis kelamin / umur :  
 Tanggal :  
 Nama produk : Cookies Tepung Kentang dan Kacang Fava

#### Instruksi

1. Netralkan lidah anda dengan air putih
2. Cicipilah sampel produk yang telah di sediakan
3. Berilah penilaian terhadap produk dengan memberikan nilai pada kolom yang telah di sediakan.
4. Setelah selesai berilah komentar anda terhadap produk di tempat yang telah di sediakan

Berikan penilaian anda terhadap warna, tekstur, rasa, aroma berdasarkan kriteria penilaian sebagai berikut :

- (1) Sangat Tidak Suka
- (2) Tidak Suka
- (3) Suka
- (4) Sangat Suka
- (5) Sangat Suka Sekali

Kode	Indikator			
	Warna	Tekstur	Aroma	Rasa
227				
246				
230				

**Komentar :**

**Panelis**

(.....)

**~Terima Kasih Atas Partisipasinya~**

## Lampiran 4 Tabulasi Data Penelitian

No	JK	Usia	Warna			Tekstur			Aroma			Rasa		
			F1	F2	F3	F1	F2	F3	F1	F2	F3	F1	F2	F3
1	L	18	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
2	L	17	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4
3	L	17	3	3	4	3	3	4	3	2	4	3	3	4
4	P	18	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	4
5	P	17	3	3	3	4	4	4	3	3	3	2	3	3
6	P	16	2	2	2	2	3	4	3	2	4	2	4	4
7	L	16	3	3	2	2	2	3	4	3	3	1	3	2
8	P	18	3	3	3	2	2	2	4	4	5	4	4	4
9	P	18	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	2
10	P	17	3	3	3	4	4	4	4	4	2	3	3	2
11	L	17	3	2	4	3	3	4	3	2	4	3	1	4
12	L	17	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
13	P	17	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2
14	L	18	4	3	3	4	4	4	3	3	4	3	2	4
15	L	17	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	4	4
16	P	18	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3
17	L	17	3	2	2	3	2	2	3	2	3	4	3	3
18	P	17	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	4	5
19	P	17	3	3	3	4	4	4	4	4	4	5	5	5
20	P	18	4	4	4	3	3	2	2	3	3	2	3	3
21	L	17	2	2	3	4	4	4	4	4	4	5	5	5
22	P	18	3	2	3	3	2	3	3	3	2	4	2	2
23	P	17	3	3	3	3	3	3	3	3	4	2	2	4
24	P	17	3	2	3	3	3	2	2	2	2	3	3	3
25	P	17	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3
26	P	17	3	2	3	3	1	2	3	2	2	3	2	2
27	P	17	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
28	P	18	5	5	5	5	5	5	3	3	3	3	3	3
29	P	16	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2
30	P	17	3	3	3	3	3	2	3	2	2	2	2	3
<b>JUMLAH</b>			<b>92</b>	<b>86</b>	<b>92</b>	<b>95</b>	<b>93</b>	<b>96</b>	<b>93</b>	<b>87</b>	<b>95</b>	<b>90</b>	<b>89</b>	<b>98</b>
<b>RATA-RATA</b>			<b>3.0</b>	<b>2.8</b>	<b>3.0</b>	<b>3.1</b>	<b>3.1</b>	<b>3.2</b>	<b>3.1</b>	<b>2.9</b>	<b>3.2</b>	<b>3</b>	<b>2.9</b>	<b>3.2</b>

Lampiran 5 Hasil Uji Analisis Gizi di Balai Mutu dan Keamanan Pangan  
Laboratorium Universitas Katolik Soegijapranata

Center for Food and Agriculture  
Program Studi Teknologi Pangan  
Fakultas Teknologi Pertanian  
Jl. RM. Hadi Soebeno Sosrowardojo No. 2 Kec. Mijen,  
Kota Semarang, Jawa Tengah 50215  
e-mail : cfa@unika.ac.id



Nomor	: 0159/H.3/FTP-CFA/XII/2023	11 Desember 2023
Lampiran	: 1 lembar	
Perihal	: Hasil analisa	

Kepada Yth.  
Rifayatul Khoiriyah  
Universitas Ngudi Waluyo  
Di Ungaran

Dengan hormat,

Bersama surat ini kami sampaikan hasil pengujian Air, Abu, Lemak, Protein, Karbohidrat dan Serat Kasar pada sampel Cookies Tepung Kentang dan Kacang Fava, yang kami terima sampelnya pada tanggal 4 Desember 2023.

Terlampir hasil pengujian tersebut, semoga dapat diterima dengan baik.

Atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Hormat kami,  
Ka. CFA UNIKA Soegijapranata



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

Center for Food and Agriculture  
 Program Studi Teknologi Pangan  
 Fakultas Teknologi Pertanian  
 Jl. RM. Hadi Soebeno Sosrowardojo No. 2 Kec. Mijen,  
 Kota Semarang, Jawa Tengah 50215  
 e-mail : cfa@unika.ac.id



### CERTIFICATE OF ANALYSIS

Client	Kebiyahan Kebunyah (Universitas Ngudi Waluyo Ungaran)
Sample Type	Solid
Sample Weight	100 gram
Commodity	Cookies Topang Kuning dan Kuning Pava
Parameter	Air, abu, lemak, protein, karbohidrat dan serat kasar
Batch No.	-
Acquired	04/12/23
Completed By	Katharina Andanarwati, STP, M.Sc, Ph.D (Lead Scientific Officer)

No	Kode	Air	Abu	Lemak	Protein	Karbohidrat	Serat Kasar
		%	%	%	%	%	%
1	Cookies	10,586	2,753	16,19	14,858	55,613	4,093
2	Cookies	9,649	2,644	17,667	14,244	55,796	5,295
3	Cookies	8,854	2,666	17,486	14,289	56,705	4,042

Semarang, 11 Desember 2023

Hormat kami,

Ka. CFA UNIKA Soegijapranata

Katharina Andanarwati, STP., M.Sc., Ph.D.

NPP. 068.1.2016.308





### Lampiran 6 Anggaran Biaya Penelitian

<b>1. Bahan dan Peralatan</b>			
Kentang	5 kg	Rp. 5.500	Rp. 27.500
Kacang Fava	5 bungkus	Rp. 7.000	Rp. 35.000
Tepung Maizena	¼ kg	Rp. 4.000	Rp. 4.000
Gula halus	½ kg	Rp. 10.000	Rp. 10.000
Susu bubuk ( <i>full cream</i> )	4 bungkus	Rp. 4.000	Rp. 16.000
<i>Salted butter</i>	2 batang	Rp. 45.000	Rp. 90.000
Margarin	1 bungkus	Rp. 6.500	Rp. 6.500
Telur ayam	¼ kg	Rp. 8.000	Rp. 8.000
<i>Baking powder</i>	1 bungkus	Rp. 3.000	Rp. 3.000
<i>Vanilla essence</i>	1 botol	Rp. 10.000	Rp. 10.000
Air mineral kemasan gelas	1 kardus	Rp. 19.000	Rp. 19.000
Roti Na-Na	30 buah	Rp. 1.800	Rp. 54.000
Alat :			
Kertas roti	1 lembar	Rp. 3.000	Rp. 3.000
Sarung tangan	1 kardus	Rp. 12.000	Rp. 12.000
Plastik opp 6x10	1 pack	Rp. 3.500	Rp. 3.500
<b>Sub total</b>			<b>Rp. 301.500</b>
<b>2. Pelaksanaan penelitian</b>			
<b>Analisis kandungan gizi</b>			
Analisis proksimat + serat	3 x pengulangan	Rp. 875.000	Rp. 875.000
Print Form dan Absen	30 lembar	Rp. 21.000	Rp. 21.000
<b>Sub total</b>			<b>Rp. 896.000</b>
<b>Total anggaran</b>			<b>Rp. 1.176.50</b>

**Lampiran 7 Proses Pembuatan tepung dan *cookies*****Proses Pembuatan Tepung Kentang**

 <p>Pengupasan</p>	 <p>Setelah di cuci</p>
 <p>Pemarutan</p>	 <p>Pencucian</p>
 <p>Perendaman Larutan Metabisulfit</p>	 <p>Penirisan</p>
 <p></p>	 <p>Pengeringan</p>



Proses Pembuatan Tepung kacang Fava



Proses Pembuatan *Cookies*



**Dokumentasi Formulasi**



**Dokumentasi uji organoleptik**



## Lampiran 8 Ethical Clearance



### UNIVERSITAS NGUDI WALUYO KOMISI ETIK PENELITIAN

Jl. Diponegoro no 186 Gedanganak - Ungaran Timur, Kab. Semarang Jawa Tengah  
Email : [kep@unw.ac.id](mailto:kep@unw.ac.id) | Website: [kep.unw.ac.id](http://kep.unw.ac.id)

#### ETHICAL CLEARANCE

Nomor : 409/KEP/EC/UNW/2023

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

**Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi CookiesTepung Kentang (*Solanum tuberosum* L.) dan Tepung Kacang Babi (*Vicia faba* L.)**

Nama Peneliti Utama : Rifayatul Khoiriyah  
 Nama Pembimbing : Dyah Kartika Wening, S. Pd., M. Gz  
 Alamat Institusi : Jl. Diponegoro No. 186,Ngablak, Gedung anak, kec. Ungaran Timur, Kabupaten Semarang, Jawa Tengah  
 Program Studi : S1 Gizi  
 Status : Mahasiswa  
 Lokasi Penelitian : Gedung Gizi Universitas Ngudi Waluyo  
 SMK Negeri 1 Bawen  
 Universitas Katolik Soegijapranata  
 Tanggal Persetujuan : 22 November 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 Intenational Ethical Guidance for Health-Related Reseach 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, 22 November 2023

Ketua



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