

# LAMPIRAN

### Lampiran 1 Jadwal Penelitian

No	Kegiatan	Bulan				
		September (2023)	Oktober (2023)	November (2023)	Desember (2023)	Januari (2024)
1.	Topik					
2.	Bimbingan proposal					
3.	Seminar proposal					
4.	Perbaikan proposal					
5.	Penelitian					
6.	Pengolahan data					
7.	Bimbingan skripsi					

## 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 Brownies Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta L.*) Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*)”**. Maka formulir ini diisi secara subjektif. Atas kesediaan menjadi panelis, saya ucapkan terima kasih.

Ungaran, .....2024

Responden

( )

### Lampiran 3 Formulir Penilaian Pengujian Uji Tingkat Kesukaan

#### FORMULIR UJI KESUKAAN

Nama panelis : .....

Jenis kelamin / umur : .....

Tanggal : .....

Nama produk : Brownies Tepung Gembili dan Tepung Mocaf

#### 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 disediakan.
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
142				
101				
049				

**Komentar :**

.....

Panelis

(.....)

~Terima Kasih Atas Partisipasinya~

## Lampiran 4 Tabulasi Data Penelitian

No	Nama	Jenis Kelamin	Usia	142				101				49			
				Warna	Tekstur	Aroma	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma	Rasa
1	RN	L	18	5	4	4	5	4	3	4	3	3	5	4	3
2	SCA	P	17	5	4	4	3	5	3	4	4	5	4	5	5
3	VP	P	17	5	4	5	5	5	4	4	3	5	5	4	5
4	NR	P	18	5	3	4	5	5	4	5	4	5	4	5	5
5	JVA	P	18	5	4	4	5	3	3	5	4	5	5	3	3
6	MNL	P	17	5	4	4	3	4	3	4	4	4	4	5	5
7	LPS	P	18	4	3	4	3	4	3	5	5	4	4	3	4
8	AYH	P	17	3	2	2	2	3	2	3	3	4	3	3	3
9	TKM	P	17	4	3	4	3	3	2	3	3	3	3	4	3
10	G	L	17	3	4	3	3	3	3	2	3	3	4	3	3
11	KNA	P	17	3	2	2	2	3	3	3	5	3	5	3	5
12	CAF	P	16	4	4	3	4	5	5	4	4	3	4	5	3
13	SAMH	P	18	3	3	2	3	3	3	2	3	3	4	3	4
14	CM	P	17	3	3	2	3	3	3	4	3	3	3	3	2
15	PDR	P	18	3	4	2	5	3	5	3	4	3	4	2	5
16	AGW	P	17	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3
17	KRP	L	17	3	2	3	2	3	3	3	3	4	4	4	4
18	TRM	L	17	3	2	3	4	3	4	3	4	2	3	2	4
19	D	L	17	3	3	3	3	4	2	3	3	3	4	3	4
20	I	P	18	3	3	3	3	2	2	3	3	3	2	3	3
21	AG	L	17	5	4	5	5	4	3	5	4	5	4	4	3
22	DA	P	17	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4
23	AFM	P	17	3	2	3	2	3	4	3	2	4	2	3	2
24	R	L	17	3	3	3	4	3	2	3	3	3	3	3	3
25	RN	P	18	3	2	2	3	4	3	3	4	3	2	2	3
26	AWP	P	18	3	3	4	5	3	3	3	4	3	4	3	3

No	Nama	Jenis Kelamin	Usia	142				101				49			
				Warna	Tekstur	Aroma	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma	Rasa
27	I	P	18	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
28	NJL	P	17	3	3	4	3	3	2	2	2	3	2	4	3
29	NK	P	16	4	3	3	3	4	4	4	4	4	5	4	3
30	R	P	17	4	4	3	4	4	4	3	5	4	4	5	5
	Nilai Rata-rata yang Diperoleh			3.63	3.133	3.233	3.43	3.53	3.17	3.43	3.53	3.57	3.67	3.5	3.6
	Nilai Rata-rata			3.358333333				3.416666667				3.583333333			

**Lampiran 5 Formulasi Komposisi Kombinasi Brownies Tepung Gembili dan Tepung Mocaf**

Komposisi	Formula dan Perbandingan Bahan		
	F1 (70% : 30%)	F2 (60% : 40%)	F3 (50% : 50%)
Tepung gembili (g)	70	60	50
Tepung mocaf (g)	30	40	50
Tepung maizena (g)	10	10	10
Margarin (g)	100	100	100
<i>Dark cooking chocolate</i> (g)	120	120	120
Telur (g)	110	110	110
Gula pasir (g)	150	150	150
Cokelat bubuk (g)	20	20	20
Susu bubuk (g)	20	20	20



### Lampiran 6 Rincian Anggaran

<b>Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Harga Satuan</b>	<b>Harga</b>
Gembili	6 kg	Rp 10.000	Rp 60.000
Tepung mocaf	1 bungkus	Rp 22.500	Rp 22.500
Margarin	1 bungkus	Rp 18.000	Rp 18.000
Telur ayam	1 kg	Rp 25.000	Rp 25.000
<i>Dark cooking chocolate</i>	5 bungkus	Rp 14.000	Rp 70.000
Coklat bubuk	1 bungkus	Rp 13.000	Rp 13.000
Tepung maizena	¼ g	Rp 7.000	Rp 7.000
Garam	1 bungkus	Rp 3.500	Rp 3.500
Gula pasir	1 kg	Rp 16.000	Rp 16.000
Susu bubuk	10 bungkus	Rp 2.000	Rp 20.000
Kertas roti	5 lembar	Rp 2.000	Rp 10.000
Air mineral kemasan gelas	1 dus	Rp 21.000	Rp 21.000
Plastik kecil	100 pcs	Rp 15.000	Rp 15.000
<b>Sub Total</b>			<b>Rp 301.000</b>
<b>Pelaksanaan penelitian</b>			
Analisis kandungan gizi proksimat	3x pengulangan	Rp 933.750	Rp 933.750
Foto copy kuesioner dan formular penelitian	30 lembar	Rp 25.000	Rp 25.000
<b>Sub total</b>			<b>Rp 958.750</b>
<b>Total anggaran</b>			<b>Rp 1.259.750</b>

### Lampiran 7 Proses Pengolahan Brownies Tepung Gembili dan Tepung Mocaf





Pengeringan gembili dalam *cabinet dryer*



Gembili yang sudah dikeringkan



Penghalusan gembili yang sudah kering



Pengayakan gembili yang sudah halus



Bahan pembuatan brownies



Penimbangan bahan



Pengayakan tepung



Pencampuran semua tepung



Melelehkan margarin dan *dark cooking chocolate*



Pencampuran semua bahan dengan menggunakan *mixer*



Pemangangan brownies dalam oven



Brownies formula 1



Brownies formula 2



Brownies formula 3

### Lampiran 8 Kegiatan Pelaksanaan Uji Tingkat Kesukaan



## Lampiran 9 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 : 053/KEP/EC/UNW/2024

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

#### **Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Brownies Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour)**

Nama Peneliti Utama : Tria Febriana  
 Nama Pembimbing : Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi  
 Alamat Institusi : Jl. Diponegoro No.186, Ngablak, Gedanganak, Kec. Ungaran Tim., Kabupaten Semarang, Jawa Tengah 50512  
 Program Studi : S1 Gizi  
 Status : Mahasiswa  
 Lokasi Penelitian : SMK N 1 Bawen  
 Tanggal Persetujuan : 08 Januari 2024  
 (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 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, 08 Januari 2024

Ketua



Yulia Nur Khayati, S.Si. T., MPH.

## Lampiran 10 Surat Izin Penelitian

**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 : 0023/SM/FKes/UNW/I/2024  
Lampiran : -  
Hal : Penelitian dan Mencari Data

04 Januari 2024

Kepada,

Yth, Kepala Laboratorium BBSPPJPI

(Balai Besar Standarisasi dan Pelayanan Jasa Pencegahan Industri) Semarang

Di

T e m p a t

Dengan hormat,

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

Nama : Tria Febriana  
Nomor Induk Mahasiswa : 061201017

Agar diberikan izin melaksanakan **Penelitian dan Mencari Data** dalam rangka penyelesaian Skripsi dengan judul "**Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Brownies Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta L.*) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour)**"

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

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

Tembusan:  
1. Pertinggal

## Lampiran 11 Laporan Hasil Pengujian

Halaman : 2 dari 2  
Page

Nomor Contoh : 31675.2024/AK2.6112  
Kode Contoh : Brownies Tepung Gembili dan Tepung Mocaf  
Asal Contoh : Tria Febriana  
Dibuat Untuk : Tria Febriana  
Tanggal Diterima : 10/01/2024


### HASIL PENGUJIAN

No	Parameter	Satuan	Hasil Uji	Metode Uji
1	Kadar Lemak	%	19,61	SNI 01-2891-1992 butir 8.2
2	Kadar Lemak	%	19,34	SNI 01-2891-1992 butir 8.2
3	Kadar Lemak	%	19,50	SNI 01-2891-1992 butir 8.2
4	Kadar Air	%	14,21	SNI. 01-2891-1992btr 5.1
5	Kadar Air	%	14,21	SNI. 01-2891-1992btr 5.1
6	Kadar Air	%	14,21	SNI. 01-2891-1992btr 5.1
7	Kadar Abu	%	1,519	SNI. 01-2891-1992btr 6.1
8	Kadar Abu	%	1,500	SNI. 01-2891-1992btr 6.1
9	Kadar Abu	%	1,490	SNI. 01-2891-1992btr 6.1
10	Kadar Protein	%	0,785	SNI 01-2891-1992 butir 7
11	Kadar Protein	%	0,784	SNI 01-2891-1992 butir 7
12	Kadar Protein	%	0,784	SNI 01-2891-1992 butir 7
13	Karbohidrat Total	%	63,88	Perhitungan
14	Karbohidrat Total	%	64,17	Perhitungan
15	Karbohidrat Total	%	64,02	Perhitungan
16	Kalori Total	kkal/100g	430	Perhitungan
17	Kalori Total	kkal/100g	430	Perhitungan
18	Kalori Total	kkal/100g	430	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, 15 Januari 2024


 Ditandatangani secara elektronik oleh :  
Ketua Tim Kerja Pengujian dan Kalibrasi  
Cholid Syahroni, S.Si, M.Si

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



## Lampiran 12 Turnitin



**UNIVERSITAS NGUDI WALUYO**  
**UPT PERPUSTAKAAN**  
 Jl. Diponegoro No.186, Gedang Anak, Ungaran Timur, Kec. Ungaran Timur, Semarang,  
 Jawa Tengah 50512  
 Website: unww.ac.id | Telepon: (024) 6925408

### SURAT KETERANGAN CEK PLAGIARISME (TURNITIN)

No. Surat : 0415/PERPUSUNW/I/2024

UPT Perpustakaan Universitas Ngudi Waluyo menerangkan bahwa mahasiswa dengan identitas berikut:

Nama : Tria Febriana  
 NIM : 061201017  
 Program Studi : S1 Gizi  
 Judul Skripsi/ KTI : Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Brownies Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour)

Dinyatakan **SUDAH** memenuhi syarat batas maksimal plagiasi kurang dari 30% pada setiap subbab naskah Skripsi/ KTI yang disusun. Surat Keterangan ini digunakan sebagai prasyarat untuk mengikuti ujian Skripsi/ KTI.

Ungaran, 18/01/2024

Pt. Ka. UPT Perpustakaan,

Eko Nur Hermansyah, S. Hum., M. Kom.