

**LAMPIRAN**

## Lampiran 1. Formulir Uji Hedonik

### LEMBAR UJI HEDONIK

Nama / NIM :  
Jenis kelamin : L / P (\*Coret yang tidak perlu)  
Tanggal Pengujian :  
Bahan / Sampel : Cookies uwi ungu dengan Penambahan Tepung Kedelai

#### Instruksi :

1. Cicipilah produk satu persatu
2. Pada kolom kode produk berikan penilaian anda dengan cara memasukkan nomor (lihat \*rambu keterangan dibawah tabel) berdasarkan tingkat kesukaan
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setelah mencicipi satu produk
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan antar produk
5. Parameter harus berurutan sesuai table ketika mencicipi produk

Kode	Parameter			
	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
371				
285				
769				

#### Keterangan :

Sangat Suka : 5  
Suka : 4  
Agak Suka : 3  
Tidak Suka : 2  
Sangat Tidak Suka : 1



### Lampiran 3. Rincian Anggaran Penelitian

No	Bahan	Jumlah	Harga	Total
1.	Uwi ungu	10 kg	Rp. 23.000/kg	Rp. 230.000
2.	Kacang kedelai	2 kg	Rp. 14.000/kg	Rp. 28.000
3.	Telur	3 kg	Rp. 32.000/kg	Rp. 96.000
4.	Susu Skim	2 pcs (35gr)	Rp. 5.000	Rp. 10.000
5.	Gula Pasir	1 kg	Rp. 14.000/kg	Rp. 14.000
6.	Salted butter	2 bungkus	Rp. 50.000/bungkus	Rp. 100.000
7.	Cetakan Cookies	1 pcs	Rp. 3000	Rp. 3000
8.	Standing Pouch	1 bungkus	Rp. 33.000/50 pcs	Rp. 33.000
9.	Kertas Roti	4 lembar	Rp. 4000/2 lembar	Rp. 8000
10.	Biaya Transportasi		Rp. 30.000	Rp. 30.000
Sub Total				Rp. 552.000

2. Biaya Analisis Gizi				
No	Bahan	Jumlah	Harga	Total
1.	Analisis Kandungan Protein	3 kali	Rp. 95.000	Rp. 285.000
2.	Analisis kandungan Serat kasar	3 kali	Rp.120.000	Rp.360.000
3.	Biaya administrasi	1 kali	Rp. 20.000	Rp. 20.000
4.	Biaya penerbitan sertifikat	1 kali	Rp. 25.000	Rp. 25.000
	Diskon 25%			Rp. 517.500
	Sub Total			Rp. 517.500
	Total Anggaran			Rp. 1.069.000

#### Lampiran 4. Lembar Persetujuan Responden

##### LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Bersama dengan ini saya :

Nama :

Jenis Kelamin :

Usia :

Dalam rangka penelitian, saya memohon kesediaanya Saudara/i untuk menjadi responden dalam penelitian saya dengan mengisi serangkaian prosedur menjadi panelis. Adapun judul penelitian ini adalah “ **TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI *COOKIES* BERBAHAN TEPUNG UWI UNGU (*Dioscorea alata L*) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KEDELAI (*Glicyn max L.*)** maka formulir ini diisi secara subjektif. Atas kesediaan menjadi panelis, saya ucapkan terimakasih.

Ungaran, ..... 2024

Panelis

( )

## Lampiran 5. Lembar Uji Kesukaan

### FORMULIR PENILAIAN (UJI TINGKAT KESUKAAN)

Nama / NIM :

Jenis kelamin :

Tanggal Pengujian :

Bahan / Sampel :

#### Instruksi :

1. Cicipilah produk satu persatu
2. Pada kolom kode produk berikan penilaian anda dengan cara memasukkan nomor (lihat \*rambu keterangan dibawah tabel) berdasarkan tingkat kesukaan
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setelah mencicipi satu produk
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan antar produk
5. Parameter harus berurutan sesuai table ketika mencicipi produk

Kode	Parameter			
	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
371				
285				
769				

#### Keterangan :

Sangat Suka : 5

Suka : 4

Agak Suka : 3

Tidak Suka : 2

Sangat Tidak Suka : 1

#### Komentar :

## Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian



Pencampuran better dan gula halus



Penambahan tepung uwi ungu



Proses pengadonan semua bahan  
cookies



proses melumatkan adonan



Adonan cookies yang sudah dilumatkan



Penimbangan adonan cookies



Adonan yang sudah dicetak dan sebelum dipanggang



Cookies yang sudah dipanggang formulasi 1





Cookies yang sudah dipanggang  
formula 2



Cookies yang sudah dipanggang  
formulasi 3

## Lampiran 7. Etical 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 : 240/KEP/EC/UNW/2023

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

#### **Tingkat Kesukaan dan Kandungan Zat Gizi Cookies Berbahan Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea alata* L) Dengan Penambahan Tepung Kedelai (*Glycine max* L)**

Nama Peneliti Utama : Oktavia Permatasari  
Nama Pembimbing : Dyah Kartika Wening,S.Pd.,M.Gz  
Alamat Institusi : Jalan Diponegoro No 186, Ngablak Gedanganak, Ungaran,  
Kabupaten Semarang Provinsi Jawa Tengah, Kode Pos  
50513  
Program Studi : S1 Gizi  
Status : Mahasiswa  
Lokasi Penelitian : Kampus 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 Reseach 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, 27 Juli 2023

Ketua



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

## Lampiran 8. Surat Ijin 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 : 1122/SM/FKes/UNW/VII/2023  
Lampiran : -  
Hal : Penelitian dan Mencari Data

31 Juli 2023

Kepada,

**Yth, Kepala Balai Besar Standarisasi dan Pelayanan Jasa Pencegahan  
Pencemaran Industri (BBSP JPPI)**

Di

Tempat

Dengan hormat,

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

Nama : Oktavia Permatasari  
Nomor Induk Mahasiswa : 061191023

Agar diberikan izin melaksanakan **Penelitian dan Mencari Data** dalam rangka penyelesaian Skripsi dengan judul **"Tingkat Kesukaan dan Kandungan Zat Gizi Cookies Berbahan Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea alata L.*) dengan Penambahan Tepung Kedelai (*Glycine max L.*)"**

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



Tembusan:  
1. Peninggal



# 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 : 1120/SM/FKes/UNW/VII/2023  
Lampiran : -  
Hal : Penelitian dan Mencari Data

28 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 : Oktavia Permatasari  
Nomor Induk Mahasiswa : 061191023

Agar diberikan ijin melaksanakan **Penelitian dan Mencari Data** dalam rangka penyelesaian **Skripsi** dengan judul "**Tingkat Kesukaan dan Kandungan Zat Gizi Cookies Berbahan Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea alata L.*) dengan Penambahan Tepung Kedelai (*Glycine max L.*)**"

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

  
Dekan  
ERGO SUSILO, S.Kep.,Ns.,M.Kep.  
NIK : 112709751298011

Tembusan:

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

## Lampiran 9. Hasil Analisis



BADAN STANDARDISASI DAN KEBIJAKAN JASA INDUSTRI  
BALAI BESAR STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA  
PENCEGAHAN PENCEMARAN INDUSTRI  
LABORATORIUM PENGUJIAN DAN KALIBRASI  
TESTING AND CALIBRATION LABORATORY  
Jl. Kimangunsarkoro No. 6 Telp.8316315 Fax. (024) 8414811  
E-mail : [bbspjppi.kemenperin@gmail.com](mailto:bbspjppi.kemenperin@gmail.com)  
Semarang-50136

Halaman : 1 dari 2  
Page

### LAPORAN HASIL UJI REPORT OF ANALYSIS

**Nomor Contoh**  
*Sample Number* : 28161.2023/AK2.5651

**Jenis Contoh**  
*Material* : Cookies

**Cap merk**  
:

**Kode**  
*Code* : Cookies Berbahan Tepung Uwi Ungu dengan Penambahan Tepung Kedelai

**Parameter**  
*Parameters* : -

**Asal Contoh**  
*Sample's Origin* : Oktavia Permatasari  
Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Ngudi Waluyo

**Dibuat Untuk**  
*Executed* : Oktavia Permatasari  
Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Ngudi Waluyo

**Tgl. Pengambilan Contoh**  
*Sample Taken on* : -

**Tgl. Penerimaan Contoh**  
*Sample Received on* : 01/08/2023

**Kemasan Contoh**  
*Sample Packaging* : Box

Nomor Contoh : 28161.2023/AK2.5651  
Kode Contoh : Cookies Berbahan Tepung Uwi Ungu dengan Penambahan Tepung Kedelai  
Asal Contoh : Oktavia Permatasari  
Dibuat Untuk : Oktavia Permatasari  
Tanggal Diterima : 01/08/2023

### HASIL PENGUJIAN

No	Parameter	Satuan	Hasil Uji	Metode Uji
1	Kadar Protein	%	7,983	SNI 01-2891-1992 butir 7
2	Kadar Protein	%	8,057	SNI 01-2891-1992 butir 7
3	Kadar Protein	%	7,983	SNI 01-2891-1992 butir 7
4	Kadar Serat Kasar	%	5,137	SNI. 01-2891-1992btr 11
5	Kadar Serat Kasar	%	5,335	SNI. 01-2891-1992btr 11
6	Kadar Serat Kasar	%	5,295	SNI. 01-2891-1992btr 11

#### 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, 21 Agustus 2023  
Ketua Tim Kerja Pengujian dan Kalibrasi



Cholid Syahroni  
197309092002121002

- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSiE.
- 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 10. Rekapitan Hasil Uji Organoleptik**

No Panelis	Rasa			Warna			Aroma			Tekstur		
	371	285	769	371	285	769	371	285	769	371	285	769
1	2	3	4	3	3	3	3	4	4	1	2	3
2	3	4	5	5	4	3	4	4	5	3	5	3
3	4	5	5	5	4	3	3	4	5	4	5	4
4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3
5	4	4	3	4	4	4	4	3	3	5	4	3
6	4	4	3	4	3	4	4	3	3	5	3	4
7	2	3	4	3	3	4	1	3	4	2	3	4
8	2	4	5	4	3	3	3	4	4	3	4	3
9	2	4	3	4	2	3	3	4	3	3	3	3
10	2	3	2	4	3	2	3	3	3	2	2	1
11	2	4	4	3	3	3	3	4	4	2	3	3
12	5	3	3	4	5	4	4	3	5	3	3	3
13	4	4	5	3	3	3	4	4	4	3	4	5
14	5	4	3	5	5	4	5	5	5	3	3	3
15	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3
16	3	4	4	3	3	3	5	5	5	4	4	4
17	4	3	2	2	3	2	2	5	2	1	2	3
18	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	2	3
19	3	3	4	3	3	2	2	3	4	3	4	2
20	2	4	3	4	4	4	2	2	2	2	3	2
21	4	4	5	5	3	3	4	4	4	5	5	5
22	5	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4	4
23	3	4	3	4	3	5	3	4	4	3	4	3
24	3	4	4	3	4	4	5	5	5	3	3	3
25	2	3	4	3	3	3	3	4	4	1	2	3
JUMLAH	80	92	92	93	84	82	83	95	96	75	83	80
RATA - RATA	3.2	3.68	3.68	3.72	3.36	3.28	3.32	3.8	3.84	3	3.32	3.2