

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Persetujuan**LEMBAR PERSETUJUAN**

Bersama dengan ini saya :

Nama :

Jenis kelamin :

Usia :

Peminatan : Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo

Dalam rangka penelitian, saya mohon kesediaan saudara/I untuk menjadi responden dalam penelitian saya dan mengisi serangkaian prosedur menjadi panelis. Adapun judul penelitian ini adalah” Tingkat Kesukaan Cookies Berbahan Dasar Tepung Mocaf Dan Bekatul”

Ungaran, 2023

Responden

(.....)

Lampiran 2. Formulir Penilaian**FORMULIR PENILAIAN****(Uji Tingkat Kesukaan)**

Inisial panelis :

No panelis :

Tanggal :

Instruksi :

1. Dihadapan saudara telah disediakan sampel cookies berbahan dasar tepung mocaf dan bekatul
2. Netralkan indra pengecap anda dengan air putih sebelum mencicipi sampel
3. Cicipilah sampel yang telah disediakan
4. Pada kolom penilaian berikataan penilaian anda dengan cara memasukan 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
F1				
F2				
F3				

Skala penilaian

Sangat suka sekali : 5

Sangat suka : 4

Suka : 3

Kurang suka : 2

Tidak suka : 1

Komentar

Atas bantuan dan kerjasamanya saya sampaikan terimakasih

Lampiran 3. Anggaran dana Penelitian

1.Bahan dan peralatan			
Bahan :	Jumlah	Harga	Total
Tepung mocaf	1 kg	Rp. 24.000	
Bekatul	1 kg	Rp. 5.000	
Kacang tanah	¼ kg	Rp.7.000	
Telur	¼ kg	Rp. 8.000	
Margarin	2	Rp. 27.580	
Tepung maizena	1 kardus	Rp.7.000	
Susu low fat	1 kardus	Rp. 35.390	
Gula jagung	1 kaedus	Rp. 35.000	
Beking pawder	1 sacet	Rp. 1.500	
vanili	1 botol kecil	Rp. 7.000	
Hand glof	1 kardus	Rp.16.000	
Plastik klip	1	Rp.5.000	
Sub total			Rp.178.470
2.pelaksanaan penelitian			
Analisis kandungan gizi Kh,L,P,Serat(3x pengulangan)	1 sampel	Rp.1.170.000	
Foto copy formulir	50 lembar	Rp. 25.000	
Air mineral	1 kardus	Rp. 20.000	
Souvenir	25 pcs	Rp. 250.000	
Sub total			Rp.1.240.000
Lain-lain			Rp. 100.000
Total anggaran			Rp.1.518.470.

Resep cookies bekatul

Bahan :

F1	F2	F3
Bekatul 105 gr	Bekatul 140 gr	Bekatul 175 gr
Tepung mocaf 245 gr	Tepung mocaf 210 gr	Tepung mocaf 175 gr
Kacang tanah 30 gr	Kacang tanah 30 gr	Kacang tanah 30 gr
Tepung maizena 30 gr	Tepung maizena 30 gr	Tepung maizena 30 gr
Susu low fat 40 gr	Susu low fat 40 gr	Susu low fat 40 gr
Gula jagung 15 gr	Gula jagung 15 gr	Gula jagung 15 gr
Telur 4 btr	Telur 4 btr	Telur 4 btr
Margarin 300 gr	Margarin 300 gr	Margarin 300 gr
Beking powder 1 sdt	Beking powder 1 sdt	Beking powder 1 sdt
Vanili ¼ sdt	Vanili ¼ sdt	Vanili ¼ sdt

Alat :

- a. Baskom
- b. Timbangan
- c. Saringan
- d. Oven
- e. Mixer
- f. Sendok
- g. Mangkok
- h. Wajan
- i. Spatula
- j. Loyang

Cara membuat:

- a. Campurkan bekatul (disangrai dan dihaluskan),tepung mocaf,susu skim dan tepung maizena, lalu ayak
- b. Kocok mentega dan gula hingga lembut.tambahkan telur,kocok sebentar,tambahkan baking powder,kocok lagi 1 menit
- c. Masukkan campuran tepung bekatul,mocaf,aduk hingga rata.masukan kacang tanah yang sudah disangrai lalu aduk rata
- d. Bentuk bulatan dan pipihkan kemudian susun diatas Loyang yang sudah dioles mentega tipis, beri jarak dengan lainnya
- e. Panggang dalam oven hingga matang sekitar 30 menit dengan suhu 150⁰ C.

Lampiran 4. Surat Ethical Clearance

	<p>UNIVERSITAS NGUDI WALUYO KOMISI ETIK PENELITIAN Diponegoro no 186 Gedanganak - Ungaran Timur, Kab. Semarang, Jawa Tengah Email : kep@unw.ac.id Website: kep.unw.ac.id</p>
<p>ETHICAL CLEARANCE Nomor : 284/KEP/EC/UNW/2023</p>	
<p>Komisi Etik Penelitian Universitas Ngudi Waluyo, setelah membaca dan menelaah usulan penelitian dengan judul :</p>	
<p>Tingkat kesukaan dan nilai gizi cookies berbahan dasar tepung mocaf dan bekatal</p>	
Nama Peneliti Utama	: Fitri evianita
Nama Pembimbing	: Riva mustika arugrah, S.Gz., M.Gizi
Alamat Institusi	: jalan diponegoro 186 Ungaran, kabupaten semarang, Jawa Tengah 50513
Program Studi	: S1 GIZI
Status	: Mahasiswa
Lokasi Penelitian	: Universitas Ngudi Waluyo
Tanggal Persetujuan	: 03 Agustus 2023 (Berlaku 1 (satu) tahun setelah tanggal persetujuan)
<p>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.</p>	
<p>Komisi Etik Penelitian Universitas Ngudi Waluyo berhak untuk memantau kegiatan penelitian tersebut.</p>	
<p>Peneliti harus melampirkan informed consent yang telah disetujui dan ditandatangani oleh peserta penelitian dan saksi pada laporan penelitian.</p>	
<p>Ungaran, 03 Agustus 2023</p>	
<p>Ketua</p>	
	
	
<p>Apt. Anasthania Pujustuti, S. Farm., M.Sc.</p>	

Lampiran 5. Surat 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	: 1179/SM/FKes/UNW/VIII/2023	4 Agustus 2023
Lampiran	: -	
Hal	: Penelitian dan Mencari Data	

Kepada,

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

Di

Tempat

Dengan hormat,

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

Nama : Fitri Evianita
Nomor Induk Mahasiswa : 060117A017

Agar diberikan izin melaksanakan **Penelitian dan Mencari Data** dalam rangka penyelesaian Skripsi dengan judul **"Tingkat Kesukaan Dan Nilai Gizi Cookies Berbahan Dasar Tepung Mocaf Dan Bekatul"**

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. Pertiinggal

Lampiran 6. Hasil Uji



Kementerian Perindustrian
REPUBLIK INDONESIA

KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN
BALAI BESAR STANDARDISASI DAN PELAYANAN
JASA PENCEGAHAN PENCEMARAN INDUSTRI
Jl. Kembangsekar No. 6 Telp. 8316315 Fax. (024) 8414811
E-mail : bbbsp.kemperin@gmail.com Website : bbbsp.kemperin.go.id

RYOICE
Nomor : 1135/BBSP.JPPYTU.Kau/06923

Kepada Yth.
Fibi Eviaria
Jl. Diponegoro 186, Ungaran, Kabupaten Semarang, 50513,
Jawa Tengah
No : Fax :
Email : brivianita04@gmail.com

Semarang, 07 Agustus 2023
Surat Penetapan / BPK,
Nomor :
Tanggal :

No.	Nama Barang / Jasa	Volume	Harga Satuan Rp.	Jumlah Biaya Rp.
1	Uji Habis	1	1.515.000	1.515.000
2	Biaya Administrasi	1	20.000	20.000
3	Biaya Penerbitan Sertifikat (AK2.5663)	1	25.000	25.000
4	Potongan			-390.000
JUMLAH				1.170.000

Terbilang : Satu Juta Seratus Tujuh Puluh Ribu Rupiah

BBTPPI Semarang adalah Instansi Pemerintah, berdasarkan UU No. 36 Tahun 2008 Pasal 2 ayat 3 b dan Surat Nomor : S-10279/WP.J.KNP.0607/2016 dari Kantor Pelayanan Pajak Pratama Semarang Tengah Sakti. Tidak dipotong / dipungut PPh.

Kami Mohon Pembayaran segera ditransfer :

Transfer melalui :

Bank : BNI 1946 Cab. Semarang
 Atas nama : RPL 026 BLU BBTPPI SEMARANG
 No. Rekening : 0212338829
 No. NPWP : 00.003.359.7.512.000

Biaya bank atas tagihan tidak dibebankan kepada kami. Buktai pembayaran (Transfer Bank) harap dikirimkan ke BBSP.JPPY No Fax: (024) 8414811

Atas perhatian dan kerjasamanya, kami sampaikan terima kasih.

Berdasarkan Persewaan



Nani Karuwati, SE
NIP. 19770308 200902 2 001

- UU PPh No 11 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1
Informasi Elektronik dan atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan salin hukum yang sah. Dokumen ini telah diintegrasikan secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan B2C.



BADAN STANDARDISASI DAN KEBIJAKAN JASA INDUSTRI
BALAI BESAR STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA
PENCEGAHAN PENCEMARAN INDUSTRI
LABORATORIUM PENGLIJIAN DAN KALIBRASI
TESTING AND CALIBRATION LABORATORY
Jl. Kimangsarkoro No. 6 Telp.8316315 Fax. (024) 8414811
E-mail : bbpjppt.kemperin@gmail.com
Semarang-50136

Halaman : 1 dari 2
Page

LAPORAN HASIL UJI
REPORT OF ANALYSIS

Nomor Contoh
Sample Number : 28364.2023/AK2.5663

Jenis Contoh
Material : Kueis

Cup
merk : -

Kode
Code : Formulasi 1 Cookies Bekatul

Parameter
Parameters : -

Asal Contoh
Sample's Origin : Fitri Evianita
Jl. Diponegoro 188, Ungaran, Kabupaten Semarang, 50513, Jawa Tengah

Dibuat Untuk
Executed : Fitri Evianita
Jl. Diponegoro 188, Ungaran, Kabupaten Semarang, 50513, Jawa Tengah

Tgl. Pengambilan Contoh
Sample Taken on : -

Tgl. Penerimaan Contoh
Sample Received on : 07.08.2023

Kemasan Contoh
Sample Packaging : -

Nomor Contoh : 28364.2023/AK2.5663
 Kode Contoh : Formulasi 1 Cookies Bekatul
 Asal Contoh : Fitri Evianita
 Dibuat Untuk : Fitri Evianita
 Tanggal Diterima : 07/08/2023

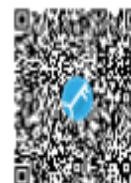
HASIL PENGUJIAN

No	Parameter	Satuan	Hasil Uji	Metode Uji
1	Kadar Lemak	%	40,23	SNI 01-2891-1992 butir 8.2
2	Kadar Lemak	%	40,57	SNI 01-2891-1992 butir 8.2
3	Kadar Lemak	%	40,55	SNI 01-2891-1992 butir 8.2
4	Kadar Protein	%	6,508	SNI 01-2891-1992 butir 7
5	Kadar Protein	%	6,920	SNI 01-2891-1992 butir 7
6	Kadar Protein	%	6,895	SNI 01-2891-1992 butir 7
7	Karbohidrat Total	%	44,84	Perhitungan
8	Karbohidrat Total	%	44,07	Perhitungan
9	Karbohidrat Total	%	44,17	Perhitungan
10	Kadar Serat Kasar	%	0,169	SNI 01-2891-1992bt 11
11	Kadar Serat Kasar	%	0,160	SNI 01-2891-1992bt 11
12	Kadar Serat Kasar	%	0,160	SNI 01-2891-1992bt 11
13	Kadar Air	%	5,980	SNI 01-2891-1992bt 5.1
14	Kadar Air	%	5,985	SNI 01-2891-1992bt 5.1
15	Kadar Air	%	5,984	SNI 01-2891-1992bt 5.1
16	Kadar Abu	%	2,444	SNI 01-2891-1992bt 6.1
17	Kadar Abu	%	2,455	SNI 01-2891-1992bt 6.1
18	Kadar Abu	%	2,399	SNI 01-2891-1992bt 6.1

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, 25 Agustus 2023
 Ketua Tim Kerja Pengujian dan Kalibrasi



Chaid Syahroni
 197309092002121002

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

Indikator	Tidak Suka (1)			Agak Suka (2)			Suka (3)			Sangat Suka (4)			Sangat Suka Sekali (5)			N	%
	n	N	%	n	N	%	n	N	%	n	N	%	n	N	%		
Warna	0	0	0	3	6	4.8	10	30	24	8	32	25.6	4	20	16	88	70.4
Aroma	0	0	0	1	2	1.6	15	45	36	8	32	25.6	1	5	4	84	67.2
Rasa	1	1	0.8	6	12	9.6	12	36	28.8	6	24	19.2	0	0	0	73	58.4
Tekstur	1	1	0.8	5	10	8	10	30	24	8	32	25.6	1	5	4	78	62.4
Rata-Rata																64.6	

Kesimpulan : F1 kurang di sukai dengan total skor 64,6%

Formulasi F2

Indikator	Tidak Suka (1)			Agak Suka (2)			Suka (3)			Sangat Suka (4)			Sangat Suka Sekali (5)			N	%
	n	N	%	n	N	%	n	N	%	n	N	%	n	N	%		
Warna	0	0	0	2	4	3.2	13	39	31.2	8	32	25.6	2	10	8	85	6.8
Aroma	1	1	0.8	5	10	8	11	33	26.4	8	32	25.6	0	0	0	76	60.8
Rasa	0	0	0	10	20	16	12	36	28.8	3	12	9.6	0	0	0	68	54.4
Tekstur	0	0	0	12	24	19.2	8	24	19.2	5	20	16	0	0	0	68	54.4
Rata-Rata																59.4	

Kesimpulan : F2 kurang di sukai dengan total skor 59,4%

Formulasi F3

Indikator	Tidak Suka (1)			kurang suka (2)			Suka (3)			Sangat Suka (4)			Sangat Suka Sekali (5)			N	%
	n	N	%	n	N	%	n	N	%	n	N	%	n	N	%		
Warna	2	2	1.6	9	18	14.4	11	33	26.4	2	8	6.4	1	5	4	66	52.8
Aroma	1	1	0.8	4	8	6.4	16	48	38.4	4	16	12.8	0	0	0	73	58.4
Rasa	4	4	3.2	8	16	12.8	10	30	24	3	12	9.6	0	0	0	62	49.6
Tekstur	0	0	0	12	24	19.2	8	24	19.2	5	20	16	0	0	0	68	54.4
Rata-Rata																53.8	

Kesimpulan : F3 kurang di sukai dengan total skor 53,8%

3 formulasi termasuk dalam kategori kurang disukai ($\leq 75\%$) namun, skor tertinggi terdapat di formulasi F2(217), sehingga dapat dikatakan formulasi yang paling disukai adalah F2

Kategori :

Baik, jika skor total $\geq 90\%$ dari skor maksimal

Cukup, jika skor total $75,90\%$ dari skor maksimal

Kurang, jika skor total $\leq 75\%$ dari skor maksimal

n : total banyak suka

N : total nilai banyak suka / total skor

$N = n \times \text{skor}$

$\% = (N / (\text{total peserta} \times \text{total indikator nilai})) \times 100$

$N = \text{sum}(\text{semua } N)$

$\% = \text{sum}(\text{semua } \%)$

Kandungan gizi cookies bekatul per 100 gram				
Jenis Uji	Hasil Pengulangan Uji %			Rata-rata
	1	2	3	
Karbohidrat	44.84	44.07	44.17	44.36
kadar lemak	40.23	40.57	40.55	40.45
kadar protein	6,508	6,920	6,895	6774.333
kadar serat kasar	0.169	0.16	0.16	0.163
kadar air	6	5.985	5.984	5.983
kadar abu	2.444	2.455	2.399	2.432667

Lampiran 8. Dokumentasi Penelitian



