

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Penjelasan Penelitian

LEMBAR PENJELASAN PENELITIAN

Kepada Yth

Ketua Program Studi DIII Gizi Cirebon

Dengan Hormat,

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Rahel Nurul Izati

NIM : P2.06.31.2.21.026

Alamat : Desa Pangkalan, Jln Nuri B.09 Komplek Pertamina
Cemara Kec. Losarang Kab. Indramayu, Jawa Barat

Adalah mahasiswa Program Studi DIII Gizi Cirebon Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya Wilayah Cirebon bermaksud mengadakan penelitian dengan judul “Penilaian Organoleptik Dan Estimasi Kandungan Gizi *Smoothie* Pisang Kepok (*Musa paradisiaca Linn*) Dan Ketimun (*cucumis sativus*) Sebagai Alternatif Minuman Untuk Penderita Hipertensi” adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui organoleptik (warna, aroma, tekstur, rasa, dan keseluruhan) dan estimasi nilai gizi formulasi *smoothie* pisang kepok dan ketimun.

Atas perhatiannya, saya mengucapkan terimakasih,

Cirebon, 2023

Rahel Nurul Izati

Lampiran 2. Lembar Penjelasan Penelitian Bagi Calon Panelis

NASKAH PENJELASAN PENELITIAN

Yth. Mahasiswa/Mahasiswi calon panelis

Dengan Hormat,

Nama : Rahel Nurul Izati

NIM : P2.06.31.2.21.026

Alamat : Desa Pangkalan, Jln Nuri B.09 Komplek Pertamina
Cemara Kec. Losarang Kab. Indramayu, Jawa Barat

Adalah mahasiswa Program Studi DIII Gizi Cirebon Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya Wilayah Cirebon bermaksud mengadakan penelitian dengan judul “Penilaian Organoleptik Dan Estimasi Kandungan Gizi *Smoothie* Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) Dan Ketimun (*cucumis sativus*) Sebagai Alternatif Minuman Untuk Penderita Hipertensi” adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui organoleptik (warna, aroma, tekstur, rasa, dan keseluruhan) dan estimasi nilai gizi formulasi *smoothie*. Oleh karena itu saya membutuhkan bantuan anda sebagai panelis dalam memberikan penilaian tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, tekstur, rasa, dan keseluruhan dari *smoothie* pisang kepok dan ketimun.

Anda memiliki hak untuk mengikuti maupun tidak mengikuti tanpa ada paksaan. Anda bisa meningkatkan keikutsertaan panelis sewaktu-waktu. Jika anda bersedia menjadi panelis, anda diminta mengisi formulir kesediaan menjadi panelis jika anda terpilih menjadi panelis anda akan dihubungi oleh peneliti. Kerahasiaan data dan identitas anda terjaga, hanya untuk keperluan peneliti saja.

Atas perhatiannya, saya ucapkan terimakasih

Cirebon, 2023

Rahel Nurul Izati

Lampiran 3. Kuesioner Penapisan Panelis

KUESIONER PENAPISAN PANELIS

Nama :

Alamat :

No Hp :

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah anda menyukai pisang kepok?		
2.	Apakah anda menyukai ketimun?		
3.	Apakah anda menyukai Susu Skim?		
4.	Apakah anda menyukai <i>smoothie</i> ?		

Cirebon, 2023

Calon Panelis

(.....)

Lampiran 4. Formulir Penapisan Panelis

FORMULIR KESEDIAAN MENJADI PANELIS

Kepada : Peneliti

Di : Cirebon

Dengan Hormat,

Yang bertanda tangan dibawah ini adalah :

Nama :

NIM :

Alamat :

No Hp :

Menyatakan bersedia menjadi responden dalam penelitian “Penilaian Organoleptik Dan Estimasi Kandungan Gizi *Smoothie* Pisang Kepok (*Musa paradisiaca Linn*) dan Ketimun (*Cucumis sativus*) Sebagai Alternatif Minuman Untuk Penderita Hipertensi”

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya tanpa ada paksaan dari pihak manapun. Atas perhatiannya, saya ucapkan terimakasih.

Cirebon, 2023

Panelis

(.....)

Lampiran 5. Formulir Uji Organoleptik I

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis/Umur : tahun

Hari/tanggal :

Nama Produk : *Smoothie* Pisang Kepok dan Ketimun

Anda diminta untuk memberi penilaian tentang kesukaan terhadap warna, rasa, tekstur, dan ras dari ke-empat produk tersebut, sesuai kriteria dibawah ini.

Intruksi :

1. Dihadapan anda sudah terhadap sampel *smoothie* pisang kepok dan ketimun dengan kode tertentu. Cicipilah sampel tersebut dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom kode sampel, berikan penilaian anda dengan cara memasukan nomor (kriteria penilaian) berdasarkan tingkat kesukaan.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air mineral setelah mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan antar sampel
5. Setelah selesai berikan komentar anda.
6. Ulangi langkah 1 – 5 untuk sampel berikutnya.

Kriteria penilaian adalah sebagai berikut :

1 = Sangat Tidak Suka

2 = Tidak Suka

3 = Biasa Saja

4 = Suka

5 = Sangat Suka

Hasil penelitian dan dimasukan ke dalam tabel berikut :

No	Pengamatan	<i>Smoothie</i> Pisang Kepok dan Ketimun				
		982	361	941	376	375
1.	Warna					
2.	Aroma					
3.	Tekstur					
4.	Rasa					
5.	Keseluruhan					

Lampiran 6. Formulir Uji Organoleptik II

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis/Umur : tahun

Hari/tanggal :

Nama Produk : *Smoothie* Pisang Kepok dan Ketimun

Anda diminta untuk memberi penilaian tentang kesukaan terhadap warna, rasa, tekstur, dan ras dari ke-empat produk tersebut, sesuai kriteria dibawah ini.

Intruksi :

1. Dihadapan anda sudah terhadap sampel *smoothie* Pisang kepok dan ketimun dengan kode tertentu. Cicipilah sampel tersebut dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom kode sampel, berikan penilaian anda dengan cara memasukan nomor (kriteria penilaian) berdasarkan tingkat kesukaan.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air mineral setelah mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan antar sampel
5. Setelah selesai berikan komentar anda.
6. Ulangi langkah 1 – 5 untuk sampel berikutnya.

Kriteria penilaian adalah sebagai berikut :

1 = Sangat Tidak Suka

2 = Tidak Suka

3 = Biasa Saja

4 = Suka

5 = Sangat Suka

Hasil penelitian dan dimasukan ke dalam tabel berikut :

No	Pengamatan	<i>Smoothie</i> Pisang Kepok dan Ketimun				
		688	572	824	793	355
1.	Warna					
2.	Aroma					
3.	Tekstur					
4.	Rasa					
5.	Keseluruhan					

Lampiran 7. Pengolahan Data Uji Organoleptik

Formula	Pengulangan	Rata – Rata				
		Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Keseluruhan
f1	Ulangan I	3,17	3,20	3,30	3,40	3,33
	Ulangan II	3,10	2,93	3,20	3,27	3,33
	Gabungan	3,13	3,07	3,25	3,33	3,33
f2	Ulangan I	3,13	2,97	3,20	3,30	3,27
	Ulangan II	3,17	3,13	3,40	3,40	3,43
	Gabungan	3,15	3,05	3,30	3,35	3,35
f3	Ulangan I	3,10	3,03	3,03	3,37	3,27
	Ulangan II	3,20	2,90	3,43	3,27	3,20
	Gabungan	3,15	2,97	3,23	3,32	3,23
f4	Ulangan I	3,00	2,97	2,80	2,93	2,97
	Ulangan II	3,07	2,97	2,93	3,10	3,10
	Gabungan	3,03	2,97	2,87	3,02	3,03
f5	Ulangan I	0,17	0,13	0,10	0,17	0,13
	Ulangan II	0,13	0,13	0,10	0,10	0,13
	Gabungan	0,15	0,13	0,10	0,13	0,13

Lampiran 8. Perhitungan Estimasi Kandungan Gizi Menggunakan Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2020

Formula 1

1 PERHITUNGAN GIZI
2 Dirancang Oleh Sholichin, SP, MT (Dosen Program Studi D III Gizi Cirebon, Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya)
3 Mengacu pada TKPI 2020 Terbitan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2020)
4

NOMOR PANGAN	BAHAN MAKANAN	BERAT (gram)	BDD	AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIMUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALSIUM
				g	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg
690	Pisang kepok, segar	57,1	100	41,0549	62,239	0,4568	0,2855	15,0173	3,2547	0,571	5,71	17,13	0,2855	5,71	171,3
491	Ketimun, segar	0	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1049	Susu skim, segar	35,7	100	32,3085	12,852	1,2495	0,0357	1,8207	0	0,2856	43,911	34,629	0,0357	13,566	0
1078	Madu	7,1	100	1,42	20,874	0,0213	0	5,6445	0,0142	0,0142	0,355	1,136	0,0639	0,426	1,9099
		100	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		100	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	JUMLAH	100		74,783	96	1,728	0,321	22,483	3,269	0,871	49,976	52,895	0,385	19,702	173,210

Formula 2

PERHITUNGAN GIZI
Dirancang Oleh Sholichin, SP, MT (Dosen Program Studi D III Gizi Cirebon, Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya)
Mengacu pada TKPI 2020 Terbitan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2020)

NOMOR PANGAN	BAHAN MAKANAN	BERAT (gram)	BDD	AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIMUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALSIUM
				g	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg
690	Pisang kepok, segar	42,9	100	30,8451	46,761	0,3432	0,2145	11,2827	2,4453	0,429	4,29	12,87	0,2145	4,29	128,7
491	Ketimun, segar	14,3	100	13,9997	1,144	0,0286	0,0286	0,2002	0,0429	4,147	13,585	0,1144	0,286	8,1653	0
1049	Susu skim, segar	35,7	100	32,3085	12,852	1,2495	0,0357	1,8207	0	0,2856	43,911	34,629	0,0357	13,566	0
1078	Madu	7,1	100	1,42	20,874	0,0213	0	5,6445	0,0142	0,0142	0,355	1,136	0,0639	0,426	1,9099
		100	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		100	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	JUMLAH	100		78,573	82	1,643	0,279	18,948	2,502	0,772	52,703	62,220	0,429	18,568	138,775

Formula 3

PERHITUNGAN GIZI
Dirancang Oleh Sholichin, SP, MT (Dosen Program Studi D III Gizi Cirebon, Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya)
Mengacu pada TKPI 2020 Terbitan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2020)

NOMOR PANGAN	BAHAN MAKANAN	BERAT (gram)	BDD	AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIMUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALSIUM
				g	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg
690	Pisang kepok, segar	28,6	100	20,5634	31,174	0,2288	0,143	7,5218	1,6302	0,286	2,86	8,58	0,143	2,86	85,8
491	Ketimun, segar	28,6	100	27,9994	2,288	0,0572	0,0572	0,4004	0,0858	0,0858	8,294	27,17	0,2288	0,572	16,3306
1049	Susu skim, segar	35,7	100	32,3085	12,852	1,2495	0,0357	1,8207	0	0,2856	43,911	34,629	0,0357	13,566	0
1078	Madu	7,1	100	1,42	20,874	0,0213	0	5,6445	0,0142	0,0142	0,355	1,136	0,0639	0,426	1,9099
		100	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		100	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	JUMLAH	100		82,291	67	1,557	0,236	15,387	1,730	0,672	55,420	71,515	0,471	17,424	104,041

Formula 4

PERHITUNGAN GIZI
Dirancang Oleh Sholichin, SP, MT (Dosen Program Studi D III Gizi Cirebon, Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya)
Mengacu pada TKPI 2020 Terbitan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2020)

NOMOR PANGAN	BAHAN MAKANAN	BERAT (gram)	BDD	AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIMUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALSIUM
				g	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg
690	Pisang kepok, segar	14,3	100	10,2817	15,587	0,1144	0,0715	3,7609	0,8151	0,143	1,43	4,29	0,0715	1,43	42,9
491	Ketimun, segar	42,9	100	41,9991	3,432	0,0858	0,0858	0,6006	0,1287	0,1287	12,441	40,755	0,3432	0,858	24,4959
1049	Susu skim, segar	35,7	100	32,3085	12,852	1,2495	0,0357	1,8207	0	0,2856	43,911	34,629	0,0357	13,566	0
1078	Madu	7,1	100	1,42	20,874	0,0213	0	5,6445	0,0142	0,0142	0,355	1,136	0,0639	0,426	1,9099
		100	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		100	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	JUMLAH	100		86,009	53	1,471	0,193	11,827	0,958	0,572	58,137	80,810	0,514	16,280	69,306

Formula 5

PERHITUNGAN GIZI															
Dirancang Oleh Sholichin, SP, MT (Dosen Program Studi D III Gizi Cirebon, Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya)															
Mengacu pada TKPI 2020 Terbitan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2020)															
NOMOR PANGAN	BAHAN MAKANAN	BERAT (gram)	BDD	AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM
				g	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg
690	Pisang kepok, segar	0	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
491	Ketimun, segar	57.1	100	55,9009	4,568	0,1142	0,1142	0,7994	0,1713	0,1713	16,559	54,245	0,4568	1,142	32,6041
1049	Susu skim, segar	35.7	100	32,3085	12,852	1,2495	0,0357	1,8207	0	0,2856	43,911	34,629	0,0357	13,566	0
1078	Madu	7.1	100	1,42	20,874	0,0213	0	5,6445	0,0142	0,0142	0,355	1,136	0,0639	0,426	1,9099
			100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
			100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	JUMLAH	100		89,629	38	1,385	0,150	8,265	0,186	0,471	60,825	90,010	0,556	15,134	34,514

Lampiran 9. Dokumentasi

Foto	Keterangan
Bahan – bahan <i>Smoothie</i> Pisang Kepok dan Timun	
	Pada penelitian ini peneliti menggunakan Timun Lokal yang sering dijumpai di pasar.
	Pada penelitian ini peneliti menggunakan pisang kapok segar yang berwarna kuning yang sering dijumpai di pasar.



Pada penelitian ini peneliti menggunakan susu skim merk Greenfields yang sering dijumpai di super market.



Pada penelitian ini peneliti menggunakan Madu merk madu rasa yang sering dijumpai di super market ataupun mini market.

Proses Pembuatan *Smoothie* Pisang kapok dan Ketimun



Pencucian dan pengupasan kulit timun, dan pisang kapok.

	<p>Penimbangan Bahan Sesuai berat yang sudah di tentukan atau berat masing-masing formula.</p>
	<p>Masukan Buah yang sudah di timbang kedalam plastik yang sudah diberi tanda atau label.</p>
	<p>Masukkan buah kedalam Freezer dan bekukan selama 24 jam.</p>
	<p>Campurkan bahan sesuai formula lalu Blender sampai halus selama 3 menit</p>

	Hasil dari setiap formula.
Kegiatan Uji Organoleptik	
	