

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Perizinan

LEMBAR PERIZINAN

Cirebon,

Kepada Yth : Ketua Program Studi D III Gizi Cirebon

Perihal : Izin Penggunaan Sarana dan Prasarana Laboratorium dan Ruangan

Penilaian Uji Organoleptik

Dengan Hormat,

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Sindy Citra Wati

NIM : P2.06.31.2.22.076

Alamat : Jalan Pangeran Sutajaya Blok Peturen No 41 RT/RW 01/08 Desa

Pabuaran Wetan Kec. Pabuaran Kab. Cirebon

Adalah mahasiswa Program Studi D III Gizi Cirebon Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya Wilayah Cirebon bermaksud mengadakan penelitian dengan judul “Penilaian Organoleptik dan Kandungan Gizi Sup Krim Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dan Daging Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Sebagai Makanan Tambahan Untuk Balita”. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui sifat organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur, keseluruhan) dan kontribusi zat gizi sup krim.

Sehubungan dengan hal tersebut di atas, maka dengan ini saya mengajukan izin penggunaan Laboratorium dan Ruang Penilaian Organoleptik pada hari.....

Atas perhatiannya, saya ucapkan terima kasih.

Cirebon,.....2024

Sindy Citra Wati

Lampiran 2. Kuesioner Penapisan Panelis

KUESIONER PENAPISAN PANELIS

Nama :

Alamat :

No. HP :

No.	Pertanyaan	Tidak Suka	Suka	Sangat Suka
1.	Apakah anda memiliki alergi pada udang?			
2.	Apakah anda memiliki alergi pada susu?			

No.	Pertanyaan	Tidak Suka	Suka	Sangat Suka
1.	Apakah anda menyukai sup krim?			
2.	Apakah anda menyukai labu kuning dan olahannya?			
3.	Apakah anda menyukai udang dan olahannya?			

Cirebon,.....2024

Sindy Citra Wati

Lampiran 3. Formulir Kesiediaan Menjadi 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 Kandungan Gizi Sup Krim Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dan Daging Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Sebagai Makanan Tambahan Untuk Balita”.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya tanpa ada paksaan dari pihak manapun. Atas perhatiannya, saya sampaikan terima kasih.

Cirebon,.....2024

Panelis

Lampiran 4. Naskah Penjelasan Penelitian

NASKAH PENJELASAN PENELITIAN

Yth. Mahasiswa/Mahasiswi Calon Panelis

Dengan Hormat,

Nama : Sindy Citra Wati

NIM : P20631222076

Alamat : Jalan Pangeran Sutajaya Blok Peturen No 41 RT/RW 01/08 Desa
Pabuaran Wetan Kec. Pabuaran Kab. Cirebon

Adalah mahasiswa Program Studi D III Gizi Cirebon Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya, yang akan melakukan penelitian dengan judul “Penilaian Organoleptik dan Kandungan Gizi Sup Krim Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dan Daging Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Sebagai Makanan Tambahan Untuk Balita”. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur dan keseluruhan) serta kontribusi zat gizi sup labu kuning dan udang vannamei. Oleh karena itu, saya membutuhkan bantuan anda sebagai panelis dalam memberikan penilaian tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur dan keseluruhan dari Sup krim labu kuning dan udang vannamei.

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

Atas perhatiannya saya ucapkan terima kasih.

Cirebon,.....2024

Sindy Citra Wati

Lampiran 5. Persetujuan Setelah Penjelasan

PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini telah membaca membaca dan mendapat penjelasan penelitian. Saya memahami tujuan penelitian dan bersedia berpartisipasi dalam penelitian.

No.	Hari dan tanggal	Nama responden	Tanda tangan	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				

Mengetahui

Sindy Citra Wati

NIM P2063122076

Lampiran 6. Formulir Uji Organoleptik I

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis / umur :/ tahun

Hari, tanggal :

Nama produk : Sup Krim Labu Kuning dan Udang vannamei

Anda diminta untuk memberi penilaian terkait kesukaan warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan dari ke-tiga produk tersebut, sesuai kriteria di bawah ini.

Intruksi :

1. Dihadapan anda sudah terdapat sampel sup krim labu kuning dan udang dengan kode tertentu. Cicipilah sampel tersebut.
2. Pada kolom kode sampel, beri penilaian anda dengan cara memasukan nomor (kriteria penilaian) berdasarkan tingkat kesukaan.
3. Netralkan indra pengecap anda dengan air mineral setelah mencicipi satu sampel.
4. Tidak membandingkan tingkat kesukaan antara sampel.
5. Setelah selesai berikan komentar anda.
6. Ulangi langkah 1-5 untuk sampel berikutnya.

Kriteria penilaian sebagai berikut :

1 = Sangat Tidak Suka

2 = Tidak Suka

3 = Biasa Saja

4 = Suka

5 = Sangat Suka

Hasil pengamatan anda dimasukan ke dalam tabel berikut :

No.	Pengamatan	Sup Krim Labu Kuning dan Udang vannamei		
		301	816	424
1.	Warna			
2.	Aroma			
3.	Rasa			
4.	Tekstur			
5.	Keseluruhan			

Lampiran 7. Formulir Uji Organoleptik II

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis / umur :/ tahun

Hari, tanggal :

Nama produk : Sup Krim Labu Kuning dan Udang vannamei

Anda diminta untuk memberi penilaian terkait kesukaan warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan dari ke-tiga produk tersebut, sesuai kriteria di bawah ini.

Intruksi :

1. Dihadapan anda sudah terdapat sampel sup krim labu kuning dan udang dengan kode tertentu. Cicipilah sampel tersebut.
2. Pada kolom kode sampel, beri penilaian anda dengan cara memasukan nomor (kriteria penilaian) berdasarkan tingkat kesukaan.
3. Netralkan indra pengecap anda dengan air mineral setelah mencicipi satu sampel.
4. Tidak membandingkan tingkat kesukaan antara sampel.
5. Setelah selesai berikan komentar anda.
6. Ulangi langkah 1-5 untuk sampel berikutnya.

Kriteria penilaian sebagai berikut :

1 = Sangat Tidak Suka

2 = Tidak Suka

3 = Biasa Saja

4 = Suka

5 = Sangat Suka

Hasil pengamatan anda dimasukkan ke dalam tabel berikut :

No.	Pengamatan	Sup Krim Labu Kuning dan Udang vannamei		
		584	463	744
1.	Warna			
2.	Aroma			
3.	Rasa			
4.	Tekstur			
5.	Keseluruhan			

Lampiran 8. Pengolahan Data Organoleptik

Formula	Pengulangan	Rata-rata				
		Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Keseluruhan
F1	Ulangan 1	4	4	4	4,1	4,2
	Ulangan 2	3,9	4,1	4,3	4,1	4,3
	Gabungan	3,95	4,05	4,15	4,1	4,25
F2	Ulangan 1	3,7	4	4	3,8	4,1
	Ulangan 2	3,8	3,8	4	3,8	4
	Gabungan	3,75	3,9	4	3,8	4,05
F3	Ulangan 1	3,1	3,5	3,5	3,5	3,5
	Ulangan 2	3,1	3,5	3,5	3,3	3,6
	Gabungan	3,1	3,5	3,5	3,4	3,55

1. Formulasi 1

NOMOR PANGAN	BAHAN MAKANAN	BERAT (gram)	BDD	AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH
				g	kcal	g	g	g
504	Labu kuning, segar	12,7	100	10,998	6,477	0,2159	0,0635	1,27
920	Udang, segar	38,1	100	28,575	34,671	8,001	0,0762	0,0381
	Kaldu ayam	25,4	100	0	0	0	0	0
548	Wortel, segar	6,4	100	5,7536	2,304	0,064	0,0384	0,5056
1131	Susu Full Cream	6,4	100	0	3,84	0,2048	0,2048	0,3136
1065	Margarin	1,9	100	0,2945	13,68	0,0114	1,539	0,0076
389	Bawang bombay, segar	4,4	100	3,85	1,892	0,0616	0,0088	0,4532
529	Seledri, segar	0,6	100	0,558	0,138	0,006	0,0006	0,0276
1094	Bawang putih, segar	3,6	100	2,556	4,032	0,162	0,0072	0,8316
	garam	0,4	100	0,0392	0	0	0	0
	lada	0,1	100	0,012	0,362	0,0077	0,0044	0,073
JUMLAH		100		52,637	67	8,734	1,943	3,520

2. Formulasi 2

NOMOR PANGAN	BAHAN MAKANAN	BERAT (gram)	BDD	AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH
				g	kcal	g	g	g
504	Labu kuning, segar	25,4	100	21,996	12,954	0,4318	0,127	2,54
920	Udang, segar	25,4	100	19,05	23,114	5,334	0,0508	0,0254
	Kaldu udang	25,4	100	0	0	0	0	0
548	Wortel, segar	6,4	100	5,7536	2,304	0,064	0,0384	0,5056
1131	Susu Full Cream	6,4	100	0	3,84	0,2048	0,2048	0,3136
1065	Margarin	1,9	100	0,2945	13,68	0,0114	1,539	0,0076
389	Bawang bombay, segar	4,4	100	3,85	1,892	0,0616	0,0088	0,4532
529	Seledri, segar	0,6	100	0,558	0,138	0,006	0,0006	0,0276
1094	Bawang putih, segar	3,6	100	2,556	4,032	0,162	0,0072	0,8316
	garam	0,4	100	0,0392	0	0	0	0
	lada	0,1	100	0,012	0,362	0,0077	0,0044	0,073
JUMLAH		100		54,110	62	6,283	1,981	4,778

3. Formulasi

NOMOR PANGAN	BAHAN MAKANAN	BERAT (gram)	BDD	AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH
				g	kcal	g	g	g
504	Labu kuning, segar	38,1	100	32,995	19,431	0,6477	0,1905	3,81
920	Udang, segar	12,7	100	9,525	11,557	2,667	0,0254	0,0127
	Kaldu udang	25,4	100	0	0	0	0	0
548	Wortel, segar	6,4	100	5,7536	2,304	0,064	0,0384	0,5056
1131	Susu Full Cream	6,4	100	0	3,84	0,2048	0,2048	0,3136
1065	Margarin	1,9	100	0,2945	13,68	0,0114	1,539	0,0076
389	Bawang bombay, segar	4,4	100	3,85	1,892	0,0616	0,0088	0,4532
529	Seledri, segar	0,6	100	0,558	0,138	0,006	0,0006	0,0276
1094	Bawang putih, segar	3,6	100	2,556	4,032	0,162	0,0072	0,8316
	garam	0,4	100	0,0392	0	0	0	0
	lada	0,1	100	0,012	0,362	0,0077	0,0044	0,073
JUMLAH		100		55,583	57	3,832	2,019	6,035

Lampiran 10. Dokumentasi

Bahan-bahan		
		
Proses pemasakan		
		
Hasil		
		
Penilaian Organoleptik		
		