

LAMPIRAN

NASKAH PENJELASAN PENELITIAN

Sifat Organoleptik Dan Kandungan Gizi Dimsum Substitusi Tepung Kacang Kedelai, Hati Ayam Dan Sawi Hijau Sebagai Alternatif Pencegahan Anemia

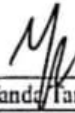
Saya Nida Aulia Zakia, mahasiswa di Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya Jurusan Gizi. Saat ini akan melakukan penelitian tentang "Sifat Organoleptik Dan Kandungan Gizi Dimsum Substitusi Tepung Kacang Kedelai, Hati Ayam Dan Sawi Hijau Sebagai Alternatif Pencegahan Anemia". Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat organoleptik dan kandungan gizi dimsum substitusi tepung kacang kedelai, hati ayam dan sawi hijau sebagai alternatif pencegahan anemia. Dalam dimsum ini terdapat bahan yang mengandung alergen seperti tepung kacang kedelai, tepung terigu dan telur. Peserta yang memiliki riwayat alergi terhadap bahan diatas diharapkan tidak mengikuti penelitian ini untuk menghindari risiko timbulnya reaksi alergi. Maka manfaat langsung bagi responden yaitu memberikan wawasan baru kepada masyarakat mengenai keuntungan dari dimsum substitusi tepung kacang kedelai, hati ayam dan sawi hijau sebagai alternatif pencegahan anemia.

Kegiatan ini memerlukan total panelis agak terlatih sebanyak 10 orang dan panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang. Data yang diambil meliputi penilaian makanan (warna, rasa, aroma, tekstur, dan suhu). Penilaian dilakukan 1 kali dalam periode penelitian. Partisipasi Anda bersifat sukarela. Anda berhak untuk tidak atau kapanpun mengundurkan diri dari penelitian ini tanpa dikenai sanksi apapun. Risiko penelitian yang diambil sangat minimal, yakni hanya berupa organoleptik terhadap produk. Untuk itu sebagai bentuk kompensasi atas risiko tersebut, pada akhir pengambilan data Anda akan menerima souvenir sebagai tanda terima kasih telah berpartisipasi dalam penelitian ini. Peneliti menjamin kerahasiaan data atas informasi yang diberikan dalam pengumpulan data penelitian ini. Jika ada hal-hal yang kurang jelas dapat menghubungi peneliti Nida (HP: 085846253358) di Kampus Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya Jl. Cilolohan, Tawang, Kota Tasikmalaya.

PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN (PSP)

Saya yang bertandatangan di bawah ini telah membaca dan mendapat penjelasan tentang penelitian ini. Saya memahami tujuan penelitian ini dan bersedia berpartisipasi dalam penelitian:

Sifat Organoleptik Dan Kandungan Gizi Dimsum Substitusi Tepung Kacang Kedelai, Hati Ayam Dan Sawi Hijau Sebagai Alternatif Pencegahan Anemia.

Nama Responden	Hari dan Tanggal	Tanda Tangan
		
Nama Saksi	Hari dan Tanggal	Tanda Tangan

Lampiran 2. Formulir Penelitian Tahap 1

FORMULIR UJI HEDONIK

NAMA PRODUK : Sifat Organoleptik Dan Kandungan Gizi Dimsum Substitusi Tepung Kacang Kedelai, Hati Ayam Dan Sawi Hijau Sebagai Alternatif Pencegahan Anemia.
 NAMA PANELIS :
 TANGGAL :

PETUNJUK PENGISIAN

1. Dihadapan anda telah disajikan 3 kulit dimsum substitusi tepung terigu dan tepung kacang kedelai
2. Anda diminta untuk memberikan penilaian kesukaan terhadap sampel tersebut
3. Isi kolom kode dengan kode yang ada dihadapan anda dari kiri ke kanan
4. Amati dan cicipi sampel secara berurutan dari kiri ke kanan, kemudian beri penilaian terhadap warna, rasa, aroma, dan tekstur dengan memberikan nilai 1-7 sesuai dengan pilihan anda.
5. Setiap pergantian sampel, diharapkan untuk minum air putih untuk menghilangkan rasa sampel sebelumnya
6. Istirahatkanlah indra perasa selama 30 detik sebelum melakukan pengujian pada sampel berikutnya

Parameter	Sampel		
	*Kode 671	*Kode 132	*Kode 228
Warna	6	3	4
Aroma	6	4	4
Rasa			
Tekstur	6	2	3

Keterangan :

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = agak tidak suka
- 4 = biasa saja
- 5 = agak suka
- 6 = suka
- 7 = sangat suka

Mohon isi kode sampel dan ecklis pada kolom (O) dibawah ini sesuai dengan kode sampel:

Parameter	Kode: ...671	Kode: ...132	Kode: ...228
Warna	Gelap <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Cerah	Gelap <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> Cerah	Gelap <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> Cerah
Aroma	Langu <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> Harum	Langu <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> Harum	Langu <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Harum
Rasa	Hambar <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Asin	Hambar <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Asin	Hambar <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Asin
Tekstur	Keras <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> Kenyal	Keras <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> Kenyal	Keras <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> Kenyal

FORMULIR UJI HEDONIK

NAMA PRODUK : Sifat Organoleptik Dan Kandungan Gizi Dimsum Substitusi Tepung Kacang Kedelai, Hati Ayam Dan Sawi Hijau Sebagai Alternatif Pencegahan Anemia.

NAMA PANELIS : [REDACTED]

TANGGAL : 30 April 2026

PETUNJUK PENGISIAN

1. Dihadapan anda telah disajikan 3 Dimsum Substitusi Tepung Kacang Kedelai, Hati Ayam Dan Sawi Hijau
2. Anda diminta untuk memberikan penilaian kesukaan terhadap sampel tersebut
3. Isi kolom kode dengan kode yang ada dihadapan anda dari kiri ke kanan
4. Amati dan cicipi sampel secara berurutan dari kiri ke kanan, kemudian beri penilaian terhadap warna, rasa, aroma, dan tekstur dengan memberikan nilai 1-7 sesuai dengan pilihan/anda.
5. Setiap pergantian sampel, diharapkan untuk minum air putih untuk menghilangkan rasa sampel sebelumnya
6. Istirahatkanlah indra perasa selama 30 detik sebelum melakukan pengujian pada sampel berikutnya.

Parameter	Sampel		
	*Kode 223	*Kode 756	*Kode 954
Warna	6	5	5
Aroma	7	4	4
Rasa	6	5	5
Tekstur	7	6	6

Keterangan :

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = agak tidak suka
- 4 = biasa saja
- 5 = agak suka
- 6 = suka
- 7 = sangat suka

Komentar : kode 756 + 954 hampir sama dari keseluruhan kriteria makanan

Lampiran 4. Jadwal Penelitian

JADWAL PENELITIAN

No	Kegiatan	Waktu Pelaksanaan			
		Oktober	November	April	Mei
1.	Penyusunan Proposal Tugas Akhir	■			
2.	Seminar Proposal Tugas Akhir		■		
3.	Pelaksanaan Penelitian			■	
4.	Penyusunan Laporan Tugas Akhir			■	
5.	Seminar Hasil Tugas Akhir				■

Lampiran 5. Perhitungan Kandungan Gizi Dimsum Substitusi Tepung Kacang Kedelai, Hati Ayam dan Sawi Hijau

FORMULA 1

Bahan	Per Resep					
	Berat	Energi	Protein	Lemak	Karbohidrat	Zat Besi
tepung terigu	66 5/7	222,1	6	0,67	51,49	0,87
tepung kacang kedelai	33 2/7	115,5	11,95	6,86	9,96	2,8
Hati Ayam	10	26,1	2,74	1,61	0,16	1,58
Daging Ayam	80	238,4	14,56	20	0	1,2
Sawi Hijau	10	2	0,17	0,04	0,34	0,19
Telur	50	77	6,2	5,4	0,35	1,5
Tepung Tapioka	25	9,75	0,28	0,03	22,05	0,25
Minyak kelapa sawit	10	80	0	9	0	0
Bawang Merah	10	4,2	0,09	0,01	1,01	0
Bawang Putih	10	14,9	0,64	0,05	3,31	0
Gula	10	38,7	0	0	10	0
Garam	10	0	0	0	0	0
Merica Bubuk	5	0	0	0	0	0
JUMLAH	330	909,71	42,63	43,66	98,66	8,38
JUMLAH / 100 g		275,67	12,92	13,23	29,90	2,54

Lampiran 6. Perhitungan Kandungan Gizi Dimsum Substitusi Tepung Kacang Kedelai, Hati Ayam dan Sawi Hijau

FORMULA 2

Bahan	Per Resep					
	Berat	Energi	Protein	Lemak	Karbohidrat	Zat Besi
tepung terigu	66 5/7	222,11	6	0,67	51,49	0,87
tepung kacang kedelai	33 2/7	115,55	11,95	6,86	9,96	2,80
Hati Ayam	15	39,15	4,11	2,42	0,24	2,37
Daging Ayam	72 1/2	216,05	13,2	18,13	0	1,09
Sawi Hijau	12 1/2	2,5	0,21	0,05	0,43	0,24
Telur	50	77	6,2	5,40	0,35	1,5
Tepung Tapioka	25	90,75	0,28	0,03	22,05	0,25
Minyak kelapa sawit	10	80	0	9	0	0
Bawang Merah	10	4,2	0,09	0,01	1,01	0
Bawang Putih	10	14,9	0,64	0,05	3,31	0
Gula	10	38,7	0	0	10	0
Garam	10	0	0	0	0	0
Merica Bubuk	5	0	0	0	0	0
JUMLAH	330	900,91	42,68	42,60	98,83	9,11
JUMLAH / 100 g		273	12,93	12,91	29,95	2,76

Lampiran 7. Perhitungan Kandungan Gizi Dimsum Substitusi Tepung Kacang Kedelai, Hati Ayam dan Sawi Hijau

FORMULA 3

Bahan	Per Resep					
	Berat	Energi	Protein	Lemak	Karbohidrat	Zat Besi
tepung terigu	66 5/7	222,11	6	0,67	51,49	0,87
tepung kacang kedelai	33 2/7	115,55	11,95	6,86	9,96	2,80
Hati Ayam	15	52,2	5,48	3,22	0,32	3,16
Daging Ayam	72 1/2	193,7	11,83	16,25	0	0,98
Sawi Hijau	12 1/2	3	0,26	0,06	0,51	0,29
Telur	50	77	6,2	5,40	0,35	1,5
Tepung Tapioka	25	90,75	0,28	0,03	22,05	0,25
Minyak kelapa sawit	10	80	0	9	0	0
Bawang Merah	10	4,2	0,09	0,01	1,01	0
Bawang Putih	10	14,9	0,64	0,05	3,31	0
Gula	10	38,7	0	0	10	0
Garam	10	0	0	0	0	0
Merica Bubuk	5	0	0	0	0	0
JUMLAH	330	892,11	42,73	41,54	98,99	9,83
JUMLAH / 100 g		270,34	12,95	12,59	30	2,98

Lampiran 8. Rincian Anggaran Biaya

Harga Bahan

No	Bahan	Harga Per Resep		
		Formula 1	Formula 2	Formula 3
1	tepung terigu	833 3/4	833 3/4	833 3/4
2	tepung kacang kedelai	1232	1232	1232
3	Hati Ayam	350	525	700
4	Daging Ayam	3200	2900	2600
5	Sawi Hijau	250	312 1/2	375
6	Telur	2000	2000	2000
7	Tepung Tapioka	550	550	550
8	Minyak kelapa sawit	550	550	550
9	Bawang Merah	400	400	400
10	Bawang Putih	400	400	400
11	Gula	500	500	500
12	Garam	500	500	500
13	Merica Bubuk	200	200	200
JUMLAH		10.965,85	10.903,35	10.840,85
JUMLAH / 100 g		3.323	3.304	3.285

Biaya Operasional

No	Jenis Biaya	Jumlah
1	Biaya Kemasan	20.000
2	Biaya Listrik	30.000
3	Biaya Gas	20.000
JUMLAH		70.000

Biaya Peralatan

No	Alat	Jumlah	Harga
1	Oven	1	600000
2	Loyang	1	10000
3	Blender	1	200000
4	Ayakan 100 mesh	1	15000
5	Timbangan Digital	1	35000
6	Mangkuk	3	18000
7	Cetakan Kulit Dimsum	2	10000
8	Rolling pin	1	15000
9	Risopan	1	50000
10	Kompor	1	180000
11	Sendok Takar	1	10000
12	Chopper	1	300000
13	Baskom kecil	3	20000
14	Pisau	2	20000
15	piring	3	15000
JUMLAH			1,498,000

Biaya Tenaga Langsung

No.	Jenis Pekerja (orang)	Biaya per hari	Biaya per bulan (26 hari)
1	1	50.000	1.300.000

Biaya Overhead

No	Jenis Biaya	Jumlah
1	Biaya Operasional	70.000
2	Biaya Tenaga Langsung	50.000
3	Biaya Peralatan	1.498.000
JUMLAH		1.618.000
Rata - rata 1 tahun		1.618.000 : 3 tahun = 539.333
Rata - rata 1 hari		539.333 : 365 hari = 1.478

Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Formula 1

No	Keterangan	Jumlah
1	Biaya bahan Baku / 100 g	3.323
2	Biaya Overhead produksi	1.478
Harga Pokok Produksi		4.801

No	Keterangan	Jumlah
1	Total harga pokok produksi	4.801
2	Laba yang diharapkan 30% x 4.801	1.440
3	Harga jual produk 100 g	6.241
4	Volume produksi	3
5	Harga jual per pcs	2.080

Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Formula 2

No	Keterangan	Jumlah
1	Biaya bahan Baku Formula 2	3.304
2	Biaya Overhead produksi	1.478
Harga Pokok Produksi		4.782

No	Keterangan	Jumlah
1	Total harga pokok produksi	4.782
2	Laba yang diharapkan 30 % x 4.782	1.434
3	Harga jual produk 100 g	6.216
4	Volume produksi	3
5	Harga jual per pcs	2.072




Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Formula 3

No	Keterangan	Jumlah
1	Biaya bahan Baku Formula 3	3.285
2	Biaya Overhead produksi	1.478
Harga Pokok Produksi		4.763

No	Keterangan	Jumlah
1	Total harga pokok produksi	4.763
2	Laba yang diharapkan 30 % x 3.629	1.428
3	Harga jual produk 100 g	6.191
4	Volume produksi	3
5	Harga jual per pcs	2.064

Lampiran 9. Dokumentasi

No	Kegiatann	Keterangan
1.		<p>Pembuatan Tepung Kacang Kedelai</p>
2.		<p>Pembuatan Kulit Dimsum</p>

<p>3.</p>		<p>Pembuatan Isian Dimsum</p>
<p>4.</p>		<p>Pembuatan Dimsum</p>
<p>5.</p>		<p>Uji Organoleptik</p>

Lampiran 10 Riwayat Hidup Penulis

A. Identitas Pribadi

1. Nama : Nida Aulia Zakia
2. Jenis Kelamin : Perempuan
3. Tempat, Tanggal Lahir : Ciamis, 02 November 2005
4. Kewarganegaraan : Indonesia
5. Agama : Islam
6. E-mail : zakianidaaulia@gmail.com

B. Riwayat Pendidikan

- SDN 1 Cibuluh (2011 – 2017)
- SMPN 2 Padaherang (2017 – 2020)
- SMAN 1 Pangandaran (2020 - 2023)
- Prodi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya (2023 – 2026)

C. Riwayat Organisasi

- Sekretaris Sekbid III (OSIS) SMAN 1 Pangandaran periode 2020 - 2021
- Sekretaris Sekbid II (OSIS) SMAN 1 Pangandaran periode 2021 - 2022
- Sekretaris Umum Ambalan Anggrek Pananjung (Pramuka) SMAN 1 Pangandaran periode 2021 - 2022
- Anggota PIK- R SMAN 1 Pangandaran periode 2020 - 2021
- Anggota English Club SMAN 1 Pangandaran periode 2021 - 2022
- Sekretaris UKM Seni Tari Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya periode 2024 - 2025