

# LAMPIRAN

## Lampiran 1. Harga Pokok Penjualan dan Harga Jual

### a. Biaya Bahan Baku

#### i. Biaya Bahan Baku Formula 1

No.	Bahan (Formula)	Berat dalam formula (gram)	Harga (Rupiah)
1.	Buah bit	58	Rp 7.540
2.	Buah sirsak	38	Rp 1.710
3.	Buah mangga	4	Rp 160
4.	Gelatin	16	Rp 832
5.	HFS ( <i>high fructose syrup</i> )	16	Rp 480
<b>Jumlah per resep</b>			Rp 10.722
<b>Jumlah per 100 g produk</b>			Rp 8.123

#### ii. Biaya Bahan Baku Formula 2

No.	Bahan (Formula)	Berat dalam formula (gram)	Harga (Rupiah)
1.	Buah bit	56	Rp 7.280
2.	Buah sirsak	38	Rp 1.710
3.	Buah mangga	6	Rp 240
4.	Gelatin	16	Rp 832
5.	HFS ( <i>high fructose syrup</i> )	16	Rp 480
<b>Jumlah per resep</b>			Rp 10.542
<b>Jumlah per 100 g produk</b>			Rp 7.986

#### iii. Biaya Bahan Baku Formula 3

No.	Bahan (Formula)	Berat dalam formula (gram)	Harga (Rupiah)
1.	Buah bit	55	Rp 7.150
2.	Buah sirsak	37	Rp 1.665
3.	Buah mangga	8	Rp 320
4.	Gelatin	16	Rp 832
5.	HFS ( <i>high fructose syrup</i> )	16	Rp 480
<b>Jumlah per resep</b>			Rp 10.449
<b>Jumlah per 100 g produk</b>			Rp 7.916

### b. Biaya Operasional

No.	Jenis Biaya	Jumlah
1.	Biaya Gas	Rp 10.000
2.	Biaya Listrik	Rp 15.000
3.	Biaya Kemasan	Rp 5.000
<b>Jumlah</b>		<b>Rp 30.000</b>

### c. Biaya Tenaga Langsung

No.	Jumlah Tenaga	Biaya Perhari	Biaya Per Bulan (22 hari)
1.	1	Rp 50.000	Rp 1.100.000

### d. Biaya Peralatan

No.	Alat	Jumlah	Harga (Rupiah)
1.	Panci	1	Rp 35.000
2.	Oven listrik	1	Rp 500.000
3.	Loyang	2	Rp 30.000
4.	Baskom	3	Rp 15.000
5.	Timbangan digital	1	Rp 25.000
6.	Saringan 80 mesh	1	Rp 20.000
7.	Ballon wish	1	Rp 20.000
8.	Spatula	1	Rp 10.000
9.	Mangkuk kecil	1	Rp 5.000
10.	Sendok	1	Rp 2.000
11.	Cetakan <i>brownies bite</i>	1	Rp 18.000
12.	<i>Grinder</i>	1	Rp 130.000
<b>Jumlah</b>			<b>Rp 810.000</b>

### e. Biaya Overhead

No.	Jenis Biaya	Jumlah
1.	Biaya Operasional	Rp 30.000
2.	Biaya Peralatan	Rp 573.500
3.	Biaya Tenaga Langsung	Rp 50.000
<b>Jumlah</b>		<b>Rp 653.500</b>
<b>Jumlah overhead per tahun (3 tahun)</b>		<b>Rp 217.833</b>
<b>Jumlah overhead per hari</b>		<b>Rp 596</b>

### f. Biaya Harga Pokok Produksi

No.	Keterangan Biaya	Formula 1	Formula 2	Formula 3
1.	Biaya bahan baku	Rp 10.722	Rp 10.542	Rp 10.449
2.	Biaya overhead per hari	Rp 596	Rp 596	Rp 596
<b>Jumlah</b>		<b>Rp 11.368</b>	<b>Rp 11.138</b>	<b>Rp 11.045</b>

**g. Harga Jual Produk Per 100g**

No.	Keterangan	Formula 1	Formula 2	Formula 3
1.	Biaya Pokok Produksi	Rp 11.368	Rp 11.138	Rp 11.045
3.	Laba (10%)	Rp 1.368	Rp 1.113	Rp 1.104
4.	Volume Produk per Formula	30	30	30
5.	<b>Harga jual Produk per 100 g</b>	<b>Rp 12.766</b>	<b>Rp 12.281</b>	<b>Rp 12.179</b>

**Lampiran 2 Naskah Penjelasan Penelitian Pendahuluan (*Informed Consent*)**

**NASKAH PENJELASAN PENELITIAN**

**Formulasi Dan Kandungan Gizi Permen *Gummy* Berbasis Buah Bit, Buah Sirsak Dan Buah Mangga Sebagai Alternatif Camilan Remaja Anemia**

Saya Ade Galih Alamsyah, mahasiswa Prodi D III Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya. Saat ini akan melakukan penelitian tentang "Formulasi Dan Kandungan Gizi Permen *Gummy* Berbasis Buah Bit, Buah Sirsak Dan Buah Mangga Sebagai Alternatif Camilan Remaja Anemia". Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik dan kandungan gizi yang akan dilakukan dengan cara menilai warna, aroma, tekstur, dan rasa pada produk *permen Gummy*. Manfaat dari hasil penelitian ini yaitu guna menambah informasi mengenai Sifat Organoleptik dan Kandungan Gizi Formulasi Dan Kandungan Gizi Permen *Gummy* Berbasis Buah Bit Dan Buah Mangga Sebagai Alternatif Camilan Remaja Putri Anemia.

Reponden yang dilibatkan dalam penelitian pendahuluan berjumlah 10 orang panelis agak terlatih yaitu dosen dan staf jurusan gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya. Partisipasi responden dalam panelis ini bersifat sukarela tanpa adanya paksaan bagi panelis. Resiko yang akan didapatkan dari mengikuti penelitian ini adalah timbul rasa ketidaknyamanan, merepotkan, dan harus meluangkan waktu. Sebagai tanda terima kasih dan bentuk kompensasi dari resiko tersebut, pada akhir proses uji organoleptik ini responden akan menerima cidera mata sebagai bentuk terimakasih telah bersedia berpartisipasi dalam penelitian ini.

### Lampiran 3 Persetujuan Setelah Penjelasan (PSP)

#### NASKAH PENJELASAN PENELITIAN

##### Formulasi Dan Kandungan Gizi Permen *Gummy* Berbasis Buah Bit, Buah Sirsak Dan Buah Mangga Sebagai Alternatif Cemilan Remaja Anemia

Saya Ade Galih Alamsyah, mahasiswa Prodi D III Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya. Saat ini akan melakukan penelitian tentang "Formulasi Dan Kandungan Gizi Permen *Gummy* Berbasis Buah Bit, Buah Sirsak Dan Buah Mangga Sebagai Alternatif Cemilan Remaja Anemia". Penelitian pendahuluan ini difokuskan pada formulasi permen *gummy* dengan buah bit dan buah sirsak sebagai bahan dasar, sebelum dilakukan penambahan buah mangga pada tahap penelitian selanjutnya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik dan kandungan gizi yang akan dilakukan dengan cara menilai warna, aroma, tekstur, dan rasa pada produk *permen gummy*. Manfaat dari hasil penelitian ini yaitu guna menambah informasi mengenai Sifat Organoleptik dan Kandungan Gizi Formulasi Dan Kandungan Gizi Permen *Gummy* Berbasis Buah Bit Dan Buah Mangga Sebagai Alternatif Cemilan Remaja Putri Anemia

Responden yang dilibatkan dalam penelitian pendahuluan berjumlah 10 orang panelis agak terlatih yaitu dosen dan staf jurusan gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya. Partisipasi responden dalam panelis ini bersifat sukarela tanpa adanya paksaan bagi panelis. Resiko yang akan didapatkan dari mengikuti penelitian ini adalah timbul rasa ketidaknyamanan, merepotkan, dan harus meluangkan waktu.

#### PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini telah membaca dan mendapat penjelasan tentang peneliti ini. Saya memahami tujuan peneliti ini dan bersedia berpartisipasi sebagai panelis dalam penelitian ini.

"Gambaran Sifat Organoleptik Dan Kandungan Gizi Permen *Gummy* Berbasis Buah Bit, Buah Sirsak Dan Buah Mangga Sebagai Alternatif Cemilan Remaja Putri Anemia".

No	Nama	Tanda Tangan	Tanggal
1	Ningsih		
2			
3			

Mohon isi kode sampel dan ceklis pada kolom (☐) dibawah ini sesuai dengan kode sampel

Kode :.... 949

Parameter	Kesukaan					Intensitas				
	Warna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aroma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rasa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tekstur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Komentar :										
aroma bit lebih terasa, tekstur lebih kenyal										

Mohon isi kode sampel dan ceklis pada kolom (☐) dibawah ini sesuai dengan kode sampel

Kode :....

Parameter	Kesukaan					Intensitas				
	Warna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aroma	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rasa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tekstur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Komentar :										
- tekstur sedikit dari bit lebih terasa → tidak halus teksturnya										

**FORMULIR PENELITIAN PENDAHULUAN  
UJI ORGANOLEPTIK**

Nama Produk : *Permen Gummy*

Nama Panelis :

Tanggal : *30-4-2016*

Instruksi :

1. Dihadapan anda telah disajikan 3 *Permen gummy* berbasis buah bit dan sirsak
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. Cicipi sampel secara berurutan dari kiri ke kanan, kemudian beri penilaian dengan memberi dengan tanda ceklis sesuai dengan pilihan anda.
5. Setiap pergantian sampel, minum air putih untuk menghilangkan rasa sampel sebelumnya.
6. Istirahatkan indra pencicipan selama 30 detik sebelum melakukan pengujian pada sampel selanjutnya

Mohon isi kode sampel dan ceklis pada kolom (☐) dibawah ini sesuai dengan kode sampel

Kode : .... *797*

Parameter	Kesukaan					Intensitas				
	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☑	☐	☐	☐
Warna	Sangat tidak suka	Tidak suka	Netral	Suka	Sangat suka	Sangat gelap	Gelap	Agak gelap	Cerah	Sangat cerah
Aroma	Sangat tidak suka	Tidak suka	Netral	Suka	Sangat suka	Sangat bau langu	Bau langu	Agak harum	Harum buah	Sangat harum buah
Rasa	Sangat tidak suka	Tidak suka	Netral	Suka	Sangat suka	Sangat manis	Manis	Agak Pahit	Pahit	Sangat Pahit
Tekstur	Sangat tidak suka	Tidak suka	Netral	Suka	Sangat suka	Sangat tidak kenyal	Tidak kenyal	Agak kenyal	Kenyal	Sangat Kenyal
Komentar :	<i>- after taste bit msh terasa</i> <i>- tekstur kurang kenyal bit ( msh ada terlihat seant )</i>									

Bit?  
Sirsak?

*- dari rasa ke. minum → cenderung asam, apa dari sirsak ya?  
tp msh bisa & perina  
→ upgrade & kenyal → kurang bit!*

## Lampiran 4 Naskah Penjelasan Penelitian Utama (*Informed Consent*)

### PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN

#### NASKAH PENJELASAN PENELITIAN

##### **Formulasi dan Kandungan Gizi Permen *Gummy* Berbasis Buah Bit, Buah Sirsak, dan Mangga Sebagai Alternatif Cemilan Remaja Anemia**

Saya Ade Galih Alamsyah, mahasiswa Prodi D III Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya. Saat ini akan melakukan penelitian tentang "Formulasi dan Kandungan Gizi Permen *Gummy* Berbasis Buah Bit, Buah Sirsak, dan Mangga Sebagai Alternatif Cemilan Remaja Anemia". Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik dan kandungan gizi yang akan dilakukan dengan cara menilai warna, aroma, tekstur, dan rasa pada produk permen *gummy*. Manfaat dari hasil penelitian ini yaitu guna menambah informasi mengenai Sifat Organoleptik dan Kandungan Permen *Gummy* Berbasis Buah Bit, Buah Sirsak, dan Mangga Sebagai Alternatif Cemilan Remaja Anemia. Responden yang dilibatkan dalam penelitian utama berjumlah 30 orang panelis tidak terlatih yaitu mahasiswi yang ada di Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya. Partisipasi responden dalam panelis ini bersifat sukarela tanpa adanya paksaan bagi panelis. Apabila dalam proses penelitian ini responden merasa tidak berkenan, diperbolehkan mengundurkan diri. Resiko yang akan didapatkan dari mengikuti penelitian ini adalah timbul rasa ketidaknyamanan, merepotkan, dan harus meluangkan waktu. Sebagai tanda terima kasih dan bentuk kompensasi dari resiko tersebut, pada akhir proses uji organoleptik ini responden akan menerima cidera mata sebagai bentuk terimakasih telah bersedia berpartisipasi dalam penelitian ini.

## Lampiran 5 Instrumen Penelitian Formulir Uji Organoleptik

### PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini telah membaca dan mendapat penjelasan tentang peneliti ini. Saya memahami tujuan peneliti ini dan bersedia berpartisipasi sebagai panelis dalam penelitian ini.

"Formulasi dan Kandungan Gizi Permen *Gummy* Berbasis Buah Bit, Buah Sirsak, dan Mangga Sebagai Alternatif Cemilan Remaja Anemia".

Nama Panelis	Tgl dan Tempat	Tanda Tangan
[Tanda Tangan]	9 Juli 2019	[Tanda Tangan]
Nama Panelis	Tgl dan Tempat	Tanda Tangan
[Tanda Tangan]	9 Juli 2019	[Tanda Tangan]

## Lampiran 6. Instrumen Penelitian Formulir Uji Organoleptik

### UJI RATING HEDONIK

Nama Produk : Permen *gummy*  
Nama Panelis :  
Jurusan :

#### Petunjuk

1. Dihadapan anda telah disajikan 3 sampel Permen *gummy* berbasis buah bit, buah sirsak dan mangga
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 1-5 sesuai dengan pilihan anda
5. Setiap pergantian sampel, diharapkan untuk minum air putih untuk menghilangkan rasa sampel sebelumnya
6. Istirahatkanlah indra selama 30 detik sebelum melakukan pengujian pada sampel berikutnya.

Parameter	Kode sample		
	Kode..... <sup>740</sup>	Kode..... <sup>522</sup>	Kode..... <sup>067</sup>
Warna	3	3	3
Aroma	3	4	4
Tekstur	4	4	4
Rasa	3	4	4

#### Keterangan :

- 1 = Sangat tidak suka  
2 = Tidak suka  
3 = Netral  
4 = Suka  
5 = Sangat Suka

Komentar, saran atau masukan terhadap produk

**Lampiran 7. Data Hasil Uji Organoleptik Permen *Gummy* Berbasis sari Buah Bit, Buah Sirsak dan Buah Mangga**

**A. Penelitian Pendahuluan**

**1. Data Tingkat Kesukaan**

**a. Formula 1**

F1					
Panelis	Kode	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
1	478	5	3	4	3
2	663	4	3	3	3
3	351	5	2	4	4
4	797	4	4	3	3
5	826	4	3	3	4
6	314	4	1	3	3
7	113	3	2	3	3
8	442	5	3	3	3
9	377	5	5	3	3
10	727	5	3	4	3
Jumlah		44	29	33	32
Rara-rata		4,40	2,90	3,30	3,20

**b. Formula 2**

F2					
Panelis	Kode	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
1	638	4	4	4	4
2	712	3	3	2	3
3	847	3	4	3	4
4	949	4	3	3	4
5	458	4	1	3	2
6	688	3	2	3	3
7	417	3	3	3	2
8	826	4	3	3	3
9	562	6	5	5	3
10	396	4	2	3	3
Jumlah		38	30	32	31
Rara-rata		3,80	3	3,2	3,10

**c. Formula 3**

F3					
Panelis	Kode	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
1	746	4	4	4	2
2	585	4	3	4	2
3	295	2	4	4	2
4	226	3	2	3	3
5	245	4	1	3	1
6	468	3	1	3	3
7	668	3	3	4	3
8	767	4	2	4	3
9	894	5	4	3	4
10	431	3	3	3	3
Jumlah		35	27	35	26
Rara-rata		3,5	2,7	3,50	2,6

**Lampiran 8. Perhitungan Kandungan Zat Gizi Permen *Gummy* Berbasis Buah Bit, Buah Sirsak, dan Buah Mangga**

**1. Formula 1**

F1					
Panelis	Kode	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
1	797	4	4	4	2
2	925	4	3	3	3
3	296	5	5	3	5
4	784	4	5	2	2
5	282	4	3	2	3
6	653	4	3	3	4
7	914	4	5	3	2
8	771	5	4	5	5
9	291	5	5	4	4
10	216	4	3	3	2
11	614	5	2	4	5
12	122	5	5	5	3
13	838	5	5	4	2
14	847	4	3	4	3
15	714	5	2	5	5
16	431	5	5	5	4
17	275	4	2	3	4
18	183	5	3	4	4
19	967	4	5	4	5
20	628	3	3	4	4
21	337	4	4	3	3
22	731	5	4	4	4
23	345	4	5	3	3
24	739	3	3	3	4
25	254	4	3	2	3
26	134	4	5	3	5
27	441	4	4	3	3
28	624	3	3	4	4
29	231	5	5	5	4
30	565	4	4	3	3
Jumlah		128	115	107	107
Rara-rata		4,27	3,83	3,57	3,57

## 2. Formula 2

F2					
Panelis	Kode	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
1	642	4	3	4	3
2	859	3	4	4	4
3	612	5	4	4	4
4	258	4	3	3	3
5	287	4	3	2	2
6	489	4	4	3	3
7	337	5	4	3	3
8	244	5	4	4	4
9	662	5	5	4	4
10	446	4	4	4	3
11	325	5	3	5	5
12	417	5	5	4	4
13	457	5	5	4	3
14	551	4	5	5	4
15	769	5	2	4	3
16	988	5	5	5	3
17	426	4	3	3	3
18	253	5	4	3	4
19	721	4	5	4	4
20	556	4	3	3	4
21	193	4	4	4	4
22	725	5	5	5	4
23	352	4	4	4	5
24	522	3	4	4	4
25	532	4	3	2	3
26	563	4	5	4	5
27	787	4	3	3	4
28	396	3	3	5	4
29	958	5	5	5	4
30	896	4	4	3	3
Jumlah		129	118	114	110
Rara-rata		4,30	3,93	3,8	3,67

### 3. Formula 3

F3					
Panelis	Kode	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
1	842	4	3	4	3
2	986	4	4	2	4
3	196	5	5	4	4
4	684	4	3	3	3
5	596	4	4	3	3
6	538	5	4	3	2
7	993	5	4	2	3
8	429	5	3	3	2
9	625	5	5	4	3
10	849	4	4	4	2
11	459	5	3	5	3
12	882	5	5	5	2
13	927	5	4	3	4
14	119	5	4	5	4
15	475	5	2	5	3
16	653	5	5	5	5
17	788	4	5	5	3
18	553	5	5	4	4
19	824	4	5	4	4
20	937	3	3	2	2
21	956	4	4	2	2
22	843	5	5	5	4
23	531	4	3	3	3
24	967	3	4	4	4
25	618	4	3	2	3
26	932	4	4	5	5
27	834	4	3	3	3
28	562	3	4	3	4
29	232	5	5	5	4
30	497	4	4	3	3
Jumlah		131	119	110	98
Rara-rata		4,37	3,97	3,67	3,27

## Lampiran 9. Dokumentasi Penelitian

### A. Penelitian Pendahuluan

#### 1. Pembuatan Sari Buah Bit



Gambar 1. Buah bit segar



Gambar 2. Pengupasan kulit buah



Gambar 3. Buah bit yang sudah dipotong



Gambar 4. Marinasi buah bit menggunakan lemon selama 5 menit



Gambar 5. Perebusan buah bit



Gambar 6. Penghalusan buah bit menggunakan blender



Gambar 7. Buah bit disaring menggunakan saringan



Gambar 8. Sari buah bit

## 2. Pembuatan Jus Buah Sirsak



Gambar 1. Buah sirsak segar



Gambar 2. Buah sirsak di belah dan pisahkan daging buah dari biji



Gambar 3. Buah sirsak yang sudah dipisahkan dari biji



Gambar 4. Penghalusan buah sirsak menggunakan blender



Gambar 5. Puree buah sirsak

### 3. Pembuatan *Permen Gummy* Berbasis Buah Bit dan Buah Sirsak



## B. Penelitian Utama

### 1. Pembuatan Jus Buah Mangga



Gambar 1. Buah mangga segar



Gambar 2. Pengupasan kulit dari buah



Gambar 3. Buah mangga yang sudah dikupas



Gambar 4. Penghalusan buah mangga menggunakan blender



Gambar 5. Puree buah mangga

## 2. Pembuatan Permen *Gummy* Berbasis Buah Bit, Buah Sirsak, dan Buah Mangga



Gambar 1. Semua bahan disiapkan (Buah bit, buah sirsak, buah mangga, gelatin, dan HFS)



Gambar 2.



Gambar 3.



Gambar 4.



Gambar 5.



Gambar 6. Permen *Gummy* berbasis buah bit, buah sirsak, dan mangga



Gambar 7. Proses uji organoleptic

## Lampiran 10. Riwayat Hidup Penulis

### Riwayat Hidup Penulis

#### A. Identitas Pribadi

1. **Nama** : Ade Galih Alamsyah
2. **Jenis** : Laki – Laki
3. **Tempat** : Tasikmalaya, 26 Maret 2004
4. **Kewarganegaraan** : Indonesia
5. **Agama** : Islam
6. **Email** : [adegalihalamsyah@gmail.com](mailto:adegalihalamsyah@gmail.com)

#### B. Riwayat Pendidikan

1. 2010 – 2011 TK Sejahtera
2. 2011 – 2017 SDN Pajajaran
3. 2017 – 2020 SMPT Al-Amin
4. 2020 – 2023 MAN 1 Kota Tasikmalaya