

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Perizinan Penelitian

LEMBAR PERIZINAN PENELITIAN

Kepada Yth.

Ketua Program Studi D III Gizi Cirebon

Dengan Hormat,

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Shoffati Nur Izzati

NIM : P2.06.31.2.19.037

Alamat : BTN ABRI Klangeran Blok B.50 RT 03 RW 04,
Kecamatan Klangeran, Kabupaten Cirebon

Adalah mahasiswa Program Studi D III Gizi Cirebon Politeknik Kesehatan Tasikmalaya bermaksud mengadakan penelitian dengan judul “Penilaian Organoleptik dan Estimasi Kandungan Zat Besi Stik Flotus Dengan Formulasi Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Makanan Selingan Sumber Zat Besi Bagi Remaja Putri” adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan stik flotus dengan formulasi yang paling disukai agar produk ini dapat diterima di masyarakat.

Atas perhatiannya, saya ucapkan terima kasih.

Cirebon, 23 Desember 2021

Peneliti,

Shoffati Nur Izzati

Lampiran 2. Lembar Penjelasan Penelitian Bagi Calon Panelis

PENJELASAN PENELITIAN BAGI CALON PANELIS

Kepada Yth : Panelis

Di : Kota Cirebon

Yang bertanda tangan di bawah ini adalah :

Nama : Shoffati Nur Izzati

NIM : P2.06.31.2.19.037

Alamat : BTN ABRI Klangeran Blok B.50 RT 03 RW 04, Kecamatan
Klangeran, Kabupaten Cirebon

Adalah mahasiswa Program Studi DIII Gizi Cirebon Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya, yang akan melakukan penelitian dengan judul “Penilaian Organoleptik dan Estimasi Kandungan Zat Besi Stik Flotus Dengan Formulasi Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Makanan Selingan Sumber Zat Besi Bagi Remaja Putri”. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan stik flotus dengan formulasi yang paling disukai oleh konsumen. Oleh karena itu, saya membutuhkan bantuan anda untuk menjadi panelis yang memberikan penilaian tingkat kesukaan terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma pada stik flotus.

Anda memiliki hak untuk mengikuti maupun tidak mengikuti penelitian ini tanpa ada paksaan dari pihak manapun. Sewaktu-waktu, anda dapat meninggalkan keikutsertaan sebagai panelis. Jika bersedia menjadi panelis, anda diharapkan mengisi formulir kesediaan menjadi panelis dan formulir kesukaan terhadap kue stik. Penelitian ini tidak menimbulkan kerugian bagi anda selaku panelis. Kerahasiaan data dan identitas anda tetap terjaga, data anda hanya digunakan untuk keperluan penelitian saja. Demikian penjelasan mengenai penelitian ini. Atas perhatian dan kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Cirebon, 11 Januari 2022

Peneliti,

Shoffati Nur Izzati

Lampiran 4. Kuesioner Penapisan Panelis

Kuisisioner Penapisan Panelis

Nama :

Alamat :

No. Hp :

No.	Pertanyaan	Tidak suka	Biasa saja	Suka
1.	Apakah anda menyukai kue stik?			
2.	Apakah anda menyukai jamur tiram putih?			

Cirebon, Januari 2022

Panelis

Lampiran 5. Formulir Uji Hedonik Pengulangan 1

FORMULIR UJI HEDONIK

STIK FLOTUS

Nama Panelis :

Umur :

Jenis Kelamin :

Hari / Tanggal :

Petunjuk :

1. Dihadapan saudara telah tersedia sampel uji
2. Anda disilahkan mengamati produk dengan seksama
3. Penilaian dilakukan secara berurutan dari kiri ke kanan sesuai kode sampel
4. Nilai yang sudah diberikan, tidak boleh dirubah
5. Berkumurlah dengan air minum terlebih dahulu sebelum mencicipi sampel dan memberikan penilaian
6. Anda diminta memberikan penilaian pada kolom nilai sesuai kode sampel dengan kriteria sebagai berikut :
1 = Sangat Tidak Suka 4 = Suka
2 = Tidak Suka 5 = Sangat Suka
3 = Biasa Saja

Hasil penilaian Anda dimasukkan ke dalam tabel berikut :

No.	Pengamatan	Stik Flotus			
		307	526	831	382
1.	Warna				
2.	Aroma				
3.	Rasa				
4.	Tekstur				

Keterangan / saran :

.....
.....

Terima kasih atas kerjasamanya.

Cirebon, 11 Januari 2022

Panelis

Lampiran 6. Formulir Uji Hedonik Pengulangan 2

FORMULIR UJI HEDONIK

STIK FLOTUS

Nama Panelis :

Umur :

Jenis Kelamin :

Hari / Tanggal :

Petunjuk :

1. Dihadapan saudara telah tersedia sampel uji
2. Anda disilahkan mengamati produk dengan seksama
3. Penilaian dilakukan secara berurutan dari kiri ke kanan sesuai kode sampel
4. Nilai yang sudah diberikan, tidak boleh dirubah
5. Berkumurlah dengan air minum terlebih dahulu sebelum mencicipi sampel dan memberikan penilaian
6. Anda diminta memberikan penilaian pada kolom nilai sesuai kode sampel dengan kriteria sebagai berikut :
1 = Sangat Tidak Suka 4 = Suka
2 = Tidak Suka 5 = Sangat Suka
3 = Biasa Saja

Hasil penilaian Anda dimasukkan ke dalam tabel berikut :

No.	Pengamatan	Stik Flotus			
		401	652	470	589
1.	Warna				
2.	Aroma				
3.	Rasa				
4.	Tekstur				

Keterangan / saran :

.....
.....

Terima kasih atas kerjasamanya.

Cirebon, 12 Januari 2022

Panelis

Lampiran 7. Formulir Uji Organoleptik

The image shows a screenshot of a Google Forms document titled "Formulir Uji Organoleptik 2" for a product named "STIK FLOTUS". The form is displayed in a browser window with the URL <https://docs.google.com/forms/d/1f1QwujegrbWLBAlCQ8TKwNF6Zht90mwY70vfhrgGgJEM/edit>. The form header includes the product name "STIK FLOTUS" and the description "Stik Tepung Jamur Tiram Putih". The form is divided into sections: "Pertanyaan", "Jawaban", and "Setelan". The main content area is titled "Formulir Uji Organoleptik 2" and contains the following text:

Bagian 1 dari 5

Nama Produk : Stik Flotus

Panelis diminta untuk memberi penilaian tentang kesukaan terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma dari keempat sampel tersebut sesuai kriteria di bawah ini. Instruksi :

1. Dihadapan Anda sudah terdapat sampel dengan kode tertentu. Cicipilah sampel tersebut.
2. Pada kolom kode sampel, berikan penilaian anda dengan cara memasukkan nomor (kriteria penelitian) 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 penilaiannya adalah sebagai berikut :

- 1 = Sangat Tidak Suka

Lampiran 8. Pengolahan Data

PENGOLAHAN DATA

Formula	Pengulangan	Rata-rata			
		Warna	Tekstur	Rasa	Aroma
Kontrol	Pengulangan 1	4,45	4	4,3	4,05
	Pengulangan 2	4,6	4,35	4,35	4,35
	Rerata	4,53	4,18	4,33	4,20
Formula 1	Pengulangan 1	3,95	4,35	4,15	4,15
	Pengulangan 2	4,3	4,2	4,15	4,15
	Rerata	4,13	4,28	4,15	4,15
Formula 2	Pengulangan 1	3,65	3,95	4	4,1
	Pengulangan 2	3,8	4,25	4,2	3,95
	Rerata	3,73	4,10	4,10	4,03
Formula 3	Pengulangan 1	3,5	4	3,9	3,75
	Pengulangan 2	3,75	4,1	4,2	4,05
	Rerata	3,63	4,05	4,05	3,90

Lampiran 9. Dokumentasi Proses Pembuatan Produk Stik Flotus



1. Penyortiran dan Penimbangan Bahan



2. Proses Pencampuran Bahan



3. Proses Penggilingan



4. Proses Pencetakan



5. Proses Penggilingan



6. Proses Penirisan

Gambar 1. Dokumentasi Proses Pembuatan Produk Stik Flotus

Lampiran 10. Dokumentasi Penyajian dan Uji Organoleptik



Penyajian Produk Stik Flotus F0, F1, F2, dan F3



Uji Organoleptik dengan Panelis

Gambar 2. Dokumentasi Penyajian dan Uji Organoleptik

Lampiran 11. Resep Stik Flotus

STIK FLOTUS

Formulasi 1 (Formulasi Yang Paling Disukai)

A. Bahan-bahan

1. Tepung Terigu 235 gram
2. Tepung Jamur 15 gram
3. Tepung Tapioka 50 gram
4. Air Matang 40 gram
5. Telur 50 gram
6. Margarin 70 gram
7. Bawang Putih 15 gram
8. Merica 2 gram
9. Garam 4 gram



Dalam 1 resep ini,
menghasilkan \pm 7 porsi
(@70 gram)

B. Alat-alat

1. Timbangan bahan makanan
2. Gelas ukur
3. Baskom
4. Sendok 7
5. Rolling pin
6. Pisau
7. Spatula
8. Saringan peniris mie
9. Panci
10. Wajan
11. Pengukur suhu

C. Langkah Membuat

1. Siapkan bahan dan alat yang akan digunakan
2. Lakukan penyortiran dan penimbangan bahan
3. Campurkan semua bahan yang telah disortir dan ditimbang hingga tercampur rata
4. Lakukan penggilingan hingga tingkat ketebalan yang diinginkan
5. Lakukan pencetakan atau pemotongan adonan dengan ukuran yang sama
6. Goreng stik flotus menggunakan minyak goreng dengan suhu 115 °C selama 5 menit
7. Angkat dan tiriskan stik flotus
8. Sajikan.

Lampiran 12. Estimasi Perhitungan Nilai Gizi F0

ESTIMASI PERHITUNGAN NILAI GIZI STIK FLOTUS F0

Bahan Makanan	Berat (gram)	BDD	Energi	Protein	Lemak	KH	Besi
			kkal	g	g	g	mg
Tepung terigu	250	100	832,5	22,5	2,5	193	3,25
Jamur tiram kering	0	100	0	0	0	0	0
Tepung singkong/Tapioka	50	100	181,5	0,55	0,25	44,1	0,5
Telur ayam ras, segar	50	100	77	6,2	5,4	0,35	1,5
Margarin	70	100	504	0,42	56,7	0,28	0
Bawang putih, segar	15	100	16,8	0,675	0,03	3,465	0,15
Merica, kering	2	100	7,3	0,23	0,136	1,288	0,328
Garam	4	100	0	0	0	0	0
Air Matang	40	100	0	0	0	0	0
Minyak kelapa sawit	54	100	477,36	0	54	0	0
Jumlah Gizi Total			2096,5	30,6	119,0	242,5	5,7
Per 70 gr			235,1	3,4	13,3	27,2	0,6

Lampiran 13. Estimasi Perhitungan Nilai Gizi F1

ESTIMASI PERHITUNGAN NILAI GIZI STIK FLOTUS F1

Bahan Makanan	Berat (gram)	BDD	Energi	Protein	Lemak	KH	Besi
			kkal	g	g	g	mg
Tepung terigu	235	100	782,55	21,15	2,35	181,42	3,055
Jamur tiram kering	15	100	0	3,5865	0,69	5,67	8,3175
Tepung singkong/Tapioka	50	100	181,5	0,55	0,25	44,1	0,5
Telur ayam ras, segar	50	100	77	6,2	5,4	0,35	1,5
Margarin	70	100	504	0,42	56,7	0,28	0
Bawang putih, segar	15	100	16,8	0,675	0,03	3,465	0,15
Merica, kering	2	100	7,3	0,23	0,136	1,288	0,328
Garam	4	100	0	0	0	0	0
Air Matang	40	100	0	0	0	0	0
Minyak kelapa sawit	54	100	477,36	0	54	0	0
Jumlah Gizi Total			2046,5	32,8	119,6	236,6	13,9
Per 70 gr			229,5	3,7	13,4	26,5	1,6

Lampiran 14. Estimasi Perhitungan Nilai Gizi F2

ESTIMASI PERHITUNGAN NILAI GIZI STIK FLOTUS F2

Bahan Makanan	Berat (gram)	BDD	Energi	Protein	Lemak	KH	Besi
			kcal	g	g	g	mg
Tepung terigu	230	100	765,9	20,7	2,3	177,56	2,99
Jamur tiram kering	20	100	0	4,782	0,92	7,56	11,09
Tepung singkong/Tapioka	50	100	181,5	0,55	0,25	44,1	0,5
Telur ayam ras, segar	50	100	77	6,2	5,4	0,35	1,5
Margarin	70	100	504	0,42	56,7	0,28	0
Bawang putih, segar	15	100	16,8	0,675	0,03	3,465	0,15
Merica, kering	2	100	7,3	0,23	0,136	1,288	0,328
Garam	4	100	0	0	0	0	0
Air Matang	40	100	0	0	0	0	0
Minyak kelapa sawit	54	100	477,36	0	54	0	0
Jumlah Gizi Total			2029,9	33,6	119,7	234,6	16,6
Per 70 gr			227,6	3,8	13,4	26,3	1,9

Lampiran 15. Estimasi Perhitungan Nilai Gizi F3

ESTIMASI PERHITUNGAN NILAI GIZI STIK FLOTUS F3

Bahan Makanan	Berat (gram)	BDD	Energi	Protein	Lemak	KH	Besi
			kkal	g	g	g	mg
Tepung terigu	225	100	749,25	20,25	2,25	173,7	2,925
Jamur tiram kering	25	100	0	5,9775	1,15	9,45	13,863
Tepung singkong/Tapioka	50	100	181,5	0,55	0,25	44,1	0,5
Telur ayam ras, segar	50	100	77	6,2	5,4	0,35	1,5
Margarin	70	100	504	0,42	56,7	0,28	0
Bawang putih, segar	15	100	16,8	0,675	0,03	3,465	0,15
Merica, kering	2	100	7,3	0,23	0,136	1,288	0,328
Garam	4	100	0	0	0	0	0
Air Matang	40	100	0	0	0	0	0
Minyak kelapa sawit	54	100	477,36	0	54	0	0
Jumlah Gizi Total			2013,2	34,3	119,9	232,6	19,3
Per 70 gr			225,8	3,8	13,4	26,1	2,2