

LAMPIRAN

Lampiran 1
Formulir Uji Organoleptik Terhadap Warna, Rasa, Aroma dan Tekstur
Kue Semprit

Nama Panelis :
 Tanggal Pengujian :
 Produk yang diuji : Kue Semprit

Dihadapan saudara terdapat sampel kue semprit, berilah penilaian saudara terhadap warna, rasa, aroma, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan kue semprit pada setiap kode berdasarkan tingkat kesukaan yang saudara anggap paling cocok. Setiap panelis yang akan mencicipi produk, minum air mineral terlebih dahulu. Nyatakan penilaian saudara dengan skala sebagai berikut :

- (5) = Sangat Suka
- (4) = Suka
- (3) = Netral
- (2) = Tidak Suka
- (1) = Sangat Tidak Suka

Aspek Penilaian	Kode Sampel		
	309	235	473
Warna			
Rasa			
Aroma			
Tekstur			
Penerimaan Keseluruhan			

Komentar :

Lampiran 2
Formulir Uji Organoleptik Terhadap Warna Kue Semprit

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Produk yang diuji : Kue Semprit

Dihadapan saudara terdapat sampel kue semprit, berilah penilaian saudara terhadap mutu hedonik yaitu warna dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom sesuai dengan kode sampel. Setiap panelis yang akan mencicipi produk, minum air mineral terlebih dahulu.

Aspek Penilaian	Kode Sampel		
	309	235	473
Putih			
Agak Putih			
Abu-abu			

Komentar :

.....
.....

Lampiran 3
Formulir Uji Organoleptik Terhadap Tekstur Kue Semprit

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Produk yang diuji : Kue Semprit

Dihadapan saudara terdapat sampel kue semprit, berilah penilaian saudara terhadap mutu hedonik yaitu Tekstur dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom sesuai dengan kode sampel. Setiap panelis yang akan mencicipi produk, minum air mineral terlebih dahulu.

Aspek Penilaian	Kode Sampel		
	309	235	473
Renyah			
Agak Renyah			
Lembek			

Komentar :

.....
.....

Lampiran 4
Lembar Persetujuan Panelis

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Menyatakan bersedia menjadi panelis pengamatan dari

Nama : Ni Luh Made Putri Ayu Suciningsih

NIM : P07131120035

Judul Penelitian : Susbtitusi Tepung Talas Pada Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Kue Sempri

Saya telah mendapat penjelasan dari peneliti mengenai tujuan penelitian ini. Saya mengerti bahwa penelitian ini tidak akan membahayakan diri saya. Identitas dan jawaban yang akan saya berikan akan dijaga kerahasiaannya dan hanya diperlukan sebagai bahan penelitian. Surat pernyataan ini saya tanda tangani secara sadar dan tanpa ada paksaan dari pihak manapun. Demikianlah pernyataan ini dapat digunakan seperlunya.

Denpasar,2023

Mengetahui

Peneliti

Panelis

(Ni Luh Made Putri Ayu Suciningsih) (.....)

Lampiran 5
Master Tabel Uji Organoleptik Terhadap Warna Produk Kue Semprit

Panelis	Perlakuan P1 (309)			Perlakuan P2 (235)			Perlakuan P3 (473)		
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3
P1	4	4	3	3	3	4	3	3	3
P2	4	4	5	5	4	3	4	5	4
P3	4	4	4	4	3	4	4	3	4
P4	4	4	4	3	4	4	3	3	4
P5	3	3	4	4	4	4	3	3	4
P6	4	4	4	4	5	4	3	3	4
P7	4	3	4	4	3	4	3	4	3
P8	4	3	3	5	4	5	4	4	4
P9	3	4	5	3	3	3	4	3	4
P10	3	4	3	3	3	4	3	4	3
P11	3	4	5	3	4	4	4	5	4
P12	3	3	3	3	4	3	3	3	3
P13	4	4	3	3	3	4	3	2	2
P14	5	4	3	4	3	5	4	4	4
P15	4	3	2	3	4	4	5	4	4
P16	4	5	3	3	4	4	4	3	4
P17	3	3	4	5	3	4	5	4	3
P18	4	3	5	5	4	3	4	3	4
P19	4	4	2	3	3	4	4	4	4
P20	5	5	4	3	3	4	3	4	4
P21	5	4	4	3	3	4	4	4	4
P22	3	4	3	3	4	4	3	4	4
P23	3	4	3	2	4	3	4	4	3
P24	3	4	3	3	3	4	4	3	4
P25	4	4	4	3	4	3	3	4	4
P26	4	4	3	2	4	4	4	5	5
P27	4	4	3	2	3	4	3	4	4
P28	5	4	5	3	3	4	4	3	4
P29	3	4	3	4	4	3	4	4	4
P30	4	3	4	4	3	3	4	5	5

Lampiran 6
Master Tabel Uji Organoleptik Terhadap Rasa Produk Kue Semprit

Panelis	Perlakuan P1 (309)			Perlakuan P2 (235)			Perlakuan P3 (473)		
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3
P1	5	4	5	4	5	4	4	5	5
P2	4	3	4	4	4	4	3	3	3
P3	2	4	2	4	3	4	5	4	5
P4	4	3	2	3	2	3	4	3	2
P5	4	4	4	3	3	3	4	4	2
P6	5	4	5	4	4	4	4	3	3
P7	4	3	4	4	2	4	4	3	3
P8	4	4	4	3	4	4	3	4	3
P9	4	2	5	3	4	4	4	3	4
P10	5	3	2	4	3	3	3	3	3
P11	5	2	4	4	4	4	4	2	2
P12	5	3	2	4	4	2	3	3	2
P13	4	1	3	4	4	4	4	3	3
P14	4	2	3	3	2	4	3	1	3
P15	5	2	4	3	3	4	4	1	4
P16	4	3	3	2	3	3	3	2	3
P17	4	1	3	4	2	3	4	1	2
P18	4	3	2	4	3	4	4	3	2
P19	5	3	5	2	2	3	4	3	4
P20	4	2	1	4	3	2	3	3	2
P21	3	3	4	3	4	4	4	5	4
P22	4	2	5	3	2	4	4	2	3
P23	5	1	1	4	3	3	4	2	2
P24	5	2	2	2	2	3	3	1	2
P25	5	3	2	4	3	4	3	3	1
P26	4	2	2	4	2	3	3	3	1
P27	5	2	4	3	4	2	4	2	3
P28	5	3	2	2	2	3	4	4	2
P29	3	3	4	4	3	4	4	2	3
P30	5	3	4	3	3	2	4	3	3

Lampiran 7
Master Tabel Uji Organoleptik Terhadap Aroma Produk Kue Semprit

Panelis	Perlakuan P1 (309)			Perlakuan P2 (235)			Perlakuan P3 (473)		
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3
P1	5	4	5	4	5	4	4	4	4
P2	4	3	4	3	4	4	3	4	4
P3	4	4	4	4	4	4	4	3	4
P4	4	3	4	4	4	4	3	3	4
P5	3	3	3	3	3	3	4	4	4
P6	5	5	4	4	3	4	3	3	3
P7	3	4	4	4	4	3	4	4	3
P8	4	4	4	3	3	4	5	3	5
P9	3	3	2	4	4	4	4	4	5
P10	5	5	4	4	4	4	4	4	4
P11	5	4	3	4	4	4	4	5	3
P12	4	3	2	3	3	4	4	3	3
P13	3	2	2	4	4	4	4	3	4
P14	3	3	4	5	4	4	4	4	4
P15	2	3	2	4	4	4	3	4	3
P16	4	4	4	3	4	4	3	4	3
P17	2	2	1	4	4	4	4	4	3
P18	4	3	3	4	3	4	4	3	4
P19	4	3	3	4	3	4	4	3	3
P20	3	3	2	4	4	4	4	4	4
P21	5	3	3	4	3	3	4	3	4
P22	4	3	4	4	3	4	4	3	4
P23	4	4	3	4	4	3	4	4	4
P24	2	3	3	4	4	4	4	4	5
P25	4	4	3	4	3	4	4	4	3
P26	3	3	3	4	3	3	4	4	3
P27	4	3	4	4	4	3	4	4	3
P28	3	3	4	4	4	3	4	4	3
P29	4	3	3	4	4	4	4	5	4
P30	1	3	2	4	4	3	4	4	3

Lampiran 8
Master Tabel Uji Organoleptik Terhadap Tekstur Produk Kue Semprit

Panelis	Perlakuan P1 (309)			Perlakuan P2 (235)			Perlakuan P3 (473)		
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3
P1	4	4	3	4	4	4	3	3	3
P2	3	3	3	4	4	3	3	2	2
P3	4	3	4	4	3	4	4	3	4
P4	3	4	4	3	3	4	3	3	4
P5	4	3	3	4	4	4	4	5	4
P6	4	4	5	4	4	4	3	3	3
P7	4	4	4	3	3	3	3	3	4
P8	4	4	4	4	4	4	4	4	5
P9	4	3	3	4	4	4	3	4	3
P10	4	3	4	4	4	4	4	4	4
P11	4	3	4	3	4	3	3	3	4
P12	3	3	3	4	4	4	4	4	4
P13	4	4	4	4	4	4	3	4	4
P14	4	4	4	4	4	3	4	4	4
P15	4	3	4	4	4	3	4	4	4
P16	4	3	3	4	4	4	4	4	4
P17	4	4	4	3	3	4	4	4	4
P18	4	3	4	3	4	4	4	4	4
P19	4	4	4	4	4	4	4	3	4
P20	4	3	3	3	3	3	4	3	4
P21	4	4	4	4	3	3	4	4	4
P22	4	3	3	4	4	4	4	4	4
P23	4	4	3	4	3	4	4	4	4
P24	4	3	2	4	4	3	4	3	4
P25	4	4	3	3	4	4	4	4	3
P26	4	4	3	4	4	3	4	4	4
P27	4	4	3	4	4	4	4	4	4
P28	4	4	3	4	3	4	4	4	4
P29	4	4	4	4	3	3	4	3	3
P30	3	3	4	4	3	3	4	4	4

Lampiran 9
Master Tabel Uji Organoleptik Terhadap Penerimaan Secara Keseluruhan
Produk Kue Semprit

Panelis	Perlakuan P1 (309)			Perlakuan P2 (235)			Perlakuan P3 (473)		
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3
P1	4	4	4	4	4	3	3	3	3
P2	4	4	4	4	4	3	3	3	3
P3	3	4	3	4	3	4	4	3	4
P4	4	4	4	3	3	4	3	3	4
P5	4	3	3	3	4	3	4	4	4
P6	4	4	5	4	4	4	3	3	3
P7	4	4	4	4	4	4	3	3	4
P8	4	4	4	5	4	4	4	4	5
P9	4	4	4	4	3	4	4	4	3
P10	4	3	3	4	4	4	4	4	3
P11	4	3	3	4	3	4	4	3	4
P12	4	4	4	3	4	4	3	4	4
P13	3	3	3	3	4	3	3	4	4
P14	4	4	4	4	4	3	4	4	4
P15	5	3	4	4	3	4	4	4	3
P16	5	5	4	4	4	4	3	4	4
P17	5	3	3	4	4	4	3	4	4
P18	4	4	4	4	3	4	4	4	3
P19	4	4	3	4	4	3	4	4	4
P20	4	4	3	4	4	4	4	3	4
P21	4	3	4	4	4	3	4	4	3
P22	5	4	3	4	4	3	4	3	3
P23	3	4	4	4	4	4	4	4	4
P24	4	4	4	4	3	3	4	4	4
P25	5	3	3	4	3	4	4	4	4
P26	5	4	4	4	4	4	4	4	3
P27	4	4	4	4	4	3	4	3	3
P28	4	4	3	4	4	3	4	4	3
P29	4	3	3	3	4	4	4	4	4
P30	4	4	5	4	3	4	4	3	4

Lampiran 10
Master Tabel Uji Mutu Hedonik Terhadap Warna Produk Kue Semprit

Panelis	Perlakuan P1 (309)			Perlakuan P2 (235)			Perlakuan P3 (473)		
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3
P1	3	2	3	2	2	2	3	3	3
P2	2	2	2	3	3	3	1	1	2
P3	2	3	2	2	3	2	3	2	3
P4	3	3	2	3	3	2	1	1	3
P5	3	3	3	3	3	3	1	1	2
P6	1	2	2	1	1	1	3	3	3
P7	2	2	2	2	2	2	3	3	3
P8	3	3	3	3	2	2	2	3	3
P9	3	3	3	3	2	2	2	2	2
P10	3	2	2	1	2	2	3	2	3
P11	3	2	2	3	3	3	2	3	2
P12	3	2	3	3	3	2	3	2	2
P13	2	3	2	2	3	2	2	2	3
P14	3	2	2	3	2	2	3	2	3
P15	2	2	2	3	2	3	2	2	2
P16	3	2	3	2	2	3	2	3	3
P17	3	3	3	3	3	2	3	2	2
P18	3	2	3	3	3	2	2	3	3
P19	3	3	2	3	2	2	3	2	3
P20	3	2	3	3	3	2	3	2	3
P21	2	3	3	2	3	2	2	2	3
P22	2	3	2	3	2	3	3	2	3
P23	3	2	3	2	3	2	3	2	3
P24	3	2	2	3	2	3	3	3	3
P25	2	2	3	2	3	3	2	3	3
P26	2	2	2	2	3	3	3	3	3
P27	2	2	2	2	2	2	3	2	2
P28	2	2	2	3	2	3	3	3	3
P29	3	2	3	2	2	2	3	2	2
P30	3	2	3	2	2	2	2	2	3

Lampiran 11
Master Tabel Uji Mutu Hedonik Terhadap Tekstur Produk Kue Semprit

Panelis	Perlakuan P1 (309)			Perlakuan P2 (235)			Perlakuan P3 (473)		
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3
P1	2	3	3	3	2	2	3	3	3
P2	3	3	3	2	2	2	3	3	3
P3	3	3	3	3	2	3	2	2	2
P4	1	3	3	2	2	3	3	2	2
P5	2	2	2	2	2	2	3	3	3
P6	3	3	3	3	3	3	3	3	2
P7	3	3	2	2	2	3	3	2	3
P8	3	3	3	3	3	3	3	3	3
P9	3	2	3	2	2	3	2	3	3
P10	3	2	3	2	3	2	3	3	3
P11	3	2	2	3	3	3	3	3	3
P12	3	2	2	2	2	3	2	3	3
P13	2	3	2	2	2	2	3	3	3
P14	2	2	2	3	2	2	3	3	3
P15	2	3	2	3	3	3	3	2	3
P16	3	2	2	3	3	3	3	2	3
P17	3	2	3	2	3	2	3	3	2
P18	3	2	3	3	3	3	3	2	3
P19	3	3	3	2	3	3	3	3	2
P20	3	3	2	2	3	2	3	3	2
P21	3	2	2	3	3	3	3	2	3
P22	3	2	2	2	3	3	2	3	3
P23	2	3	2	3	3	3	3	3	2
P24	3	3	3	2	3	3	2	3	2
P25	3	3	3	3	2	3	3	3	2
P26	3	3	2	3	3	3	3	3	3
P27	3	2	2	3	3	2	2	3	2
P28	3	2	2	2	3	3	2	3	2
P29	3	3	3	3	3	3	2	3	3
P30	2	3	2	3	3	3	2	3	2

Lampiran 12
Perhitungan Nilai Gizi Dalam 1 Keping Kue Semprit

Perlakuan P1					
Zat Gizi	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Hasil	Rata-Rata
Energi	46.85	46.93	46.93	140.70	46.90
Protein	0.46	0.46	0.46	1.39	0.46
Lemak	2.57	2.58	2.58	7.72	2.57
Karbohidrat	5.49	5.50	5.50	16.48	5.49
Serat	0.08	0.08	0.08	0.23	0.08

Perlakuan P2					
Zat Gizi	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Hasil	Rata-Rata
Energi	47.09	47.17	47.41	141.67	47.22
Protein	0.45	0.46	0.46	1.37	0.46
Lemak	2.57	2.57	2.59	7.73	2.58
Karbohidrat	5.51	5.52	5.55	16.58	5.53
Serat	0.09	0.09	0.09	0.26	0.09

Perlakuan P3					
Zat Gizi	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Hasil	Rata-Rata
Energi	47.34	47.41	47.65	142.40	47.47
Protein	0.45	0.45	0.45	1.34	0.45
Lemak	2.56	2.57	2.58	7.72	2.57
Karbohidrat	5.53	5.54	5.57	16.65	5.55
Serat	0.09	0.09	0.09	0.28	0.09

Lampiran 13
Prosedur Pembuatan Tepung Talas



Bahan umbi talas



Pencucian umbi talas



Pengupasan umbi talas



Pencucian kembali umbi talas



Umbi talas yang sudah di cuci



Pengirisan umbi talas



Perendaman dengan air garam 10%



Pencucian umbi talas 7-8 kali menggunakan air mengalir



Penirisan umbi talas



Pengeringan umbi talas



Umbi talas yang sudah kering



Penghalusan umbi talas



Pengayakan tepung talas



Tepung talas

Lampiran 14
Prosedur Pembuatan Produk Kue Semprit



Memasukan margarin



Menambahkan gula halus



Penambahan kuning telur



Penambahan vanili bubuk



Pencampuran menggunakan mixer



Penambahan tepung terigu



Penambahan tepung talas



Penambahan tepung maizena



Penambahan susu bubuk



Pencampuran menggunakan sodet plastik



Adonan setelah dicampur



Pemasukan adonan kedalam cetakan



Pencetakan adonan



Kue semprit setelah dicetak



Pemangganga kue semprit



Kue semprit yang sudah matang

Lampiran 15
Dokumentasi Pengujian Organoleptik Pada Panelis



SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI REPOSITORY

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ni Luh Made Putri Ayu Suciningsih
NIM : P07131120035
Program Studi : Diploma Tiga
Jurusan : Gizi
Tahun Akademik : 2022/2023
Alamat : Br. Serongga Kaja, Desa Serongga, Gianyar
Nomor HP/Email : 087754466505/ adeluhade99@gmail.com

Dengan ini menyerahkan skripsi berupa Tugas Akhir dengan Judul :

“Substitusi Tepung Talas Pada Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Kue Semprit”

1. Dan menyetujui menjadi hak milik Poltekkes Kemenkes Denpasar serta memberikan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif untuk disimpan, diqalihmediakan, dikelola dalam pangkalan data dan publikasinya di internet atau media sosial lain untuk kepentingan akademis selama tetap mencantumkan nama penulis sebagai Hak Cipta.
2. Pernyataan ini saya buat dengan bersungguh-sungguh. Apabila dikemudian hari terbukti ada pelanggaran Hak Cipta/Plagiarisme dalam karya Ilmiah ini, maka segala tuntutan hukum yang timbul akan saya tanggung pribadi tanpa melibatkan pihak Poltekkes Kemenkes Denpasar.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 20 Juni 2023

Yang menyatakan



Ni Luh Made Putri Ayu Suciningsih

NIM. P07131120035

Tugas Akhir BAB 1-6			
ORIGINALITY REPORT			
27%	26%	5%	8%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS
PRIMARY SOURCES			
1	repository.poltekkes-denpasar.ac.id	Internet Source	13%
2	repository.unj.ac.id	Internet Source	1%
3	Submitted to Badan PPSDM Kesehatan Kementerian Kesehatan	Student Paper	1%
4	123dok.com	Internet Source	1%
5	Submitted to Sriwijaya University	Student Paper	1%
6	adoc.pub	Internet Source	1%
7	repository.ub.ac.id	Internet Source	1%
8	id.scribd.com	Internet Source	<1%
9	ejournal.unesa.ac.id	Internet Source	<1%
10	docplayer.info	Internet Source	<1%
11	repositori.widyagamahusada.ac.id	Internet Source	<1%
12	www.scribd.com	Internet Source	<1%
13	Submitted to Politeknik Negeri Jember	Student Paper	<1%
14	eprints.umm.ac.id	Internet Source	<1%
15	www.researchgate.net	Internet Source	<1%
16	Submitted to Universitas Muhammadiyah Surakarta	Student Paper	<1%
17	eprints.walisongo.ac.id	Internet Source	<1%
18	text-id.123dok.com	Internet Source	<1%
19	Submitted to IAIN Pekalongan	Student Paper	<1%
20	Submitted to Universitas Brawijaya	Student Paper	<1%
21	repositori.unud.ac.id	Internet Source	<1%

SUBSTITUSI TEPUNG TALAS PADA TEPUNG TERIGU TERHADAP KARAKTERISTIK KUE SEMPRIT
BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue semprit merupakan suatu jenis kue kering yang bentuknya bermacam-macam. Kue semprit masuk ke dalam kelompok kue semprot (*bagged cookies*). Kue semprit berasal dari Negara Eropa yang biasanya disebut dengan *Cookies*, atau orang Belanda menyebutnya dengan *Koekje* yang berarti kue kecil (Triyars et al., 2021), sedangkan di Indonesia disebut dengan kue semprit. Kue semprit mempunyai rasa yang manis dengan bahan yang digunakan pada tepung yang tidak mengandung protein tinggi dan diadon kemudian dioven. Kue ini dibuat dari tepung terigu yang diadon bersama gula halus, margarin, telur serta susu bubuk. Kue semprit banyak disukai oleh anak-anak karena adonannya yang lunak atau keras dan relatif renyah (Aspir, 2021).

Salah satu bahan yang dipakai dalam membuat kue semprit yaitu tepung terigu (Sudarman, 2017). Pada dasarnya tepung terigu mengandung gluten, dimana kandungan yang terdapat di tepung terigu sifatnya elastis dan kenyal. Kandungan gluten pada proses membuat pastry dapat mekar dengan sempurna (Bogasari, 2011). Untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu maka perlu dicarikan alternatif bahan pengganti disamping itu juga diharapkan dapat meningkatkan kandungan zat gizi.

Salah satu bahan yang bisa dipergunakan untuk mengganti tepung terigu