

# LAMPIRAN

Lampiran 1  
Lembar Kuesioner

Uji organoleptik

Terhadap rasa, tekstur, aroma, warna, dan penerimaan secara keseluruhan

Nama :

Produk yang diuji :

Tanggal :

Dihadapan saudara terdapat sampel *egg drop cookies*, ujlilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumput (√) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap **rasa, tekstur, aroma, warna, dan penerimaan secara keseluruhan** dari *egg drop cookies*. Penilaian panelis secara organoleptik.

**1. Rasa**

Skala	Kode sampel			
	316	317	318	319
Sangat suka				
Suka				
Netral				
Tidak suka				
Sangat tidak suka				

Komentar :

**2. Tekstur**

Skala	Kode sampel			
	316	317	318	319
Sangat suka				
Suka				
Netral				
Tidak suka				
Sangat tidak suka				

Komentar :

### 3. Aroma

Skala	Kode sampel			
	316	317	318	319
Sangat suka				
Suka				
Netral				
Tidak suka				
Sangat tidak suka				

Komentar :

### 4. Warna

Skala	Kode sampel			
	316	317	318	319
Sangat suka				
Suka				
Netral				
Tidak suka				
Sangat tidak suka				

Komentar :

### 5. Penerimaan secara keseluruhan

Skala	Kode sampel			
	316	317	318	319
Sangat suka				
Suka				
Netral				
Tidak suka				
Sangat tidak suka				

Komentar :

Uji organoleptik  
Terhadap mutu warna dari *egg drop cookies*

Dihadapan saudara terdapat sampel *egg drop cookies*, ujilah menurut tingkat kesukaan, menurut tingkat **mutu warna, mutu tekstur dan mutu aroma** *egg drop cookies*. Berilah tanda rumpit (√) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat mutu terhadap warna dari *egg drop cookies*. Penilaian panelis secara organoleptik.

**1. Mutu warna**

Skala	Kode sampel			
	316	317	318	319
Krem				
Krem kecoklatan				
Coklat tua				

Komentar :

**2. Mutu tekstur**

Skala	Kode sampel			
	316	317	318	319
Renyah				
Kurang renyah				
Keras				

Komentar :




**3. Mutu aroma**





Skala	Kode sampel			
	316	317	318	319
Tidak amis				
Amis				
Sangat amis				

Komentar :





Lampiran 2  
Dokumentasi pelaksanaan penelitian

Pembuatan tepung ikan lele



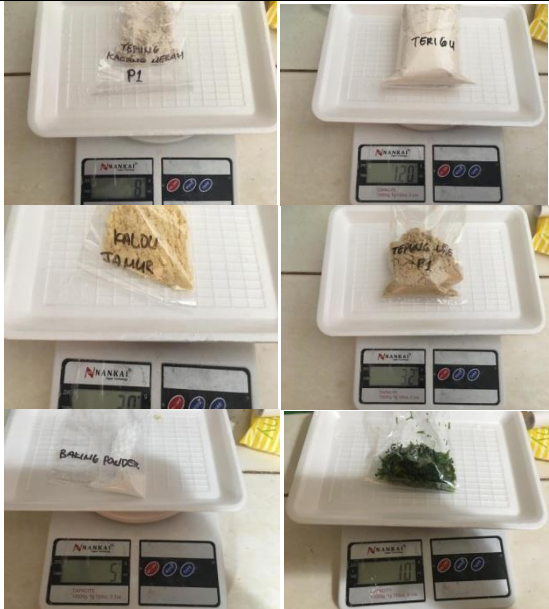
No	Keterangan	Foto/Gambar
1	Proses pencucian ikan lele	
2	Proses pemberian jeruk nipis kedalam daging ikan lele	
3	Proses pengukusan ikan lele selama 1 jam	

4	Proses pemisahan antara daging dengan air dan minyak yang terdapat pada ikan lele	
5	Proses pengeringan dengan menggunakan oven selama 18 jam dengan suhu 60°C	
6	Proses penggilingan ikan lele yang telah di open	
7	Proses pengayakan tepung ikan lele	





Pembuatan tepung kacang merah




No	Keterangan	Foto/Gambar
1	Proses pencucian kacang merah	
2	Proses pengeringan air dengan bantuan sinar matahari selama 2 jam	
3	Proses penggilingan kacang merah dengan blender	
4	Proses pengayakan tepung kacang merah	



Pembuatan *egg drop cookies*

No	Keterangan	Foto/Gambar
1	Proses pencucian bahan-bahan segar seperti seledri	
2	Proses pengirisan seledri	
3	Proses penimbangan bahan-bahan yang akan digunakan dalam pembuatan <i>egg drop cookies</i>	




		
4	<p>Bahan-bahan yang akan digunakan dalam pembuatan <i>egg drop cookies</i> yang meliputi P1, P2, P3, P4</p>	
5	<p>Proses melelehkan mentega hingga teksturnya menjadi cair</p>	
6	<p>Proses mengocok telur menggunakan mixer dengan kecepatan tinggi hingga telur mengembang dan berubah warna menjadi putih</p>	

7	<p>Proses pencampuran bahan kedalam telur seperti : tepung terigu, tepung kacang merah, tepung ikan lele, kaldu jamur dan baking powder yang telah diayak</p>	
8	<p>Proses penambahan mentega dan seledri</p>	
9	<p>Proses penimbangan adonan</p>	

10	proses pencetakan adonan	
11	Proses pemanggangan adonan dengan suhu 160° selama 30 menit	

Pelaksanaan uji organoleptik

No	Keterangan	Foto/Gambar
1	Proses pelaksanaan uji organoleptik dengan mengisi kuesioner	

## SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI REPOSITORY

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : I Gusti Ayu Sukraeniyati

NIM : P07131018047

Program Studi : DIII Gizi

Jurusan : Gizi

Tahun Akademik : 2020/2021

Alamat : Jalan Tukad Irawadi Gang V No. 8, Br/Link. Celuk,  
Desa/Kel. Panjer, Kec. Denpasar Selatan

Nomor HP/Email: 081353199153 / [gekeni.ge@gmail.com](mailto:gekeni.ge@gmail.com)

Dengan ini menyerahkan skripsi berupa Tugas Akhir dengan Judul :

Mutu Organoleptik *Egg Drop Cookies* Yang  
Diperkaya Dengan Tepung Kacang Merah Dan Tepung Ikan Lele  
Sebagai Sumber Protein

1. Dan Menyetujuinya menjadi hak milik Poltekkes Kemenkes Denpasar serta memberikan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif untuk disimpan, dialihkan mediakan, dikelola dalam pangkalan data dan dipublikasikannya di internet atau media lai untuk kepentingan akademis selama tetap mencantumkan nama penulis sebagai pemilik Hak Cipta.
2. Persyaratan ini saya buat dengan sungguh-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 digunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 22 Juni 2021

Yang menyatakan



I Gusti Ayu Sukraeniyati