

**Lampiran 1**

**Formulir Uji Organoleptik (Hedonik Test) Terhadap Warna, Rasa, Aroma,  
Tekstur Dan Penerimaan Secara Keseluruhan**

Nama :

Hari/Tanggal :

Pukul : WITA

Produk : Jaje Laklak Dengan Modifikasi Tepung Tempe

Dihadapan saudara terdapat sampel laklak, ujilah bagaimana keseluruhan menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda (√) pada kolom dibawah ini sesuai dengan kode dan tingkat kesukaan terhadap (warna,aroma,rasa,tekstur) penerimaan secara keseluruhan penilaian panelis secara organoleptik.

Penilaian	Kode Sampel				
	P1	P2	P3	P4	P5
Sangat suka					
Suka					
Netral					
Tidak suka					
Sangat tidak suka					

**Komentar :**

.....  
.....  
.....

## Lampiran 2

### Formulir Uji Organoleptik (Hedonik Test) Terhadap Warna, Rasa, Aroma, Tekstur Dan Penerimaan Secara Keseluruhan

Nama :

Hari/Tanggal :

Pukul : WITA

Produk : Jaje Laklak Dengan Modifikasi Tepung Tempe

Dihadapan saudara terdapat sampel laklak, ujilah bagaimana keseluruhan menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda (√) pada kolom dibawah ini sesuai dengan kode dan tingkat (tekstur keseluruhan) penilaian panelis secara organoleptik.

	Kode Sampel				
Penilaian	P1	P2	P3	P4	P5
Putih					
Agak putih					
Kecoklatan					

Komentar :

.....  
.....  
.....

### Lampiran 3

#### Formulir Uji Organoleptik (Hedonik Test) Terhadap Warna, Rasa, Aroma, Tekstur Dan Penerimaan Secara Keseluruhan

Nama :

Hari/Tanggal :

Pukul : WITA

Produk : Jaje Laklak Dengan Modifikasi Tepung Tempe

Dihadapan saudara terdapat sampel laklak, ujilah bagaimana keseluruhan menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda (√) pada kolom dibawah ini sesuai dengan kode dan tingkat (warna keseluruhan) penilaian panelis secara organoleptik.

	Kode Sampel				
Penilaian	P1	P2	P3	P4	P5
Lembut					
Agak lembut					
Keras					

Komentar :

.....  
.....  
.....

**Lampiran 4**

**Formulir Uji Organoleptik (Hedonik Test) Terhadap Warna, Rasa, Aroma,  
Tekstur Dan Penerimaan Secara Keseluruhan**

Nama :

Hari/Tanggal :

Pukul : WITA

Produk : Jaje Laklak Dengan Modifikasi Tepung Tempe

Dihadapan saudara terdapat sampel laklak, ujilah bagaimana keseluruhan menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda (√) pada kolom dibawah ini sesuai dengan kode dan tingkat (rasa keseluruhan) penilaian panelis secara organoleptik.

	<b>Kode Sampel</b>				
<b>Penilaian</b>	<b>P1</b>	<b>P2</b>	<b>P3</b>	<b>P4</b>	<b>P5</b>
<b>Sangat suka</b>					
<b>Suka</b>					
<b>Tidak suka</b>					

**Komentar :**

.....

.....

.....

**Lampiran 5**

**Formulir Uji Organoleptik (Hedonik Test) Terhadap Warna, Rasa, Aroma,  
Tekstur Dan Penerimaan Secara Keseluruhan**

Nama :

Hari/Tanggal :

Pukul : WITA

Produk : Jaje Laklak Dengan Modifikasi Tepung Tempe

Dihadapan saudara terdapat sampel laklak, ujilah bagaimana keseluruhan menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda (√) pada kolom dibawah ini sesuai dengan kode dan tingkat (aroma keseluruhan) penilaian panelis secara organoleptik.

	<b>Kode Sampel</b>				
<b>Penilaian</b>	<b>P1</b>	<b>P2</b>	<b>P3</b>	<b>P4</b>	<b>P5</b>
<b>Tidak Langu</b>					
<b>Agak Langu</b>					
<b>Langu</b>					

**Komentar :**

.....  
.....  
.....



Lampiran 7  
Ethical Approval



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN**  
**SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN**

POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR  
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN (KEPK)

Alamat : Jl. Sanitasi No 1 Sidakarya Denpasar Selatan  
Telp : (0361) 710447 Faximili : (0361) 710448  
Laman (website) : [www.poltekkes-denpasar.ac.id](http://www.poltekkes-denpasar.ac.id)



**PERSETUJUAN ETIK / ETHICAL APPROVAL**

Nomor : LB.02.03/EA/KEPK/ 0703 /2021

Yang bertandatangan di bawah ini Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Poltekkes Denpasar, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian, dengan ini memutuskan protokol penelitian yang berjudul :

**SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE PADA PEMBUATAN JAJE LAKLAK TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK DAN NILAI GIZI**

dengan Ketua Pelaksana/Peneliti Utama :

**KADEK AYU CAHYANI INDRA DEWI**

**LAIK ETIK.** Persetujuan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan batas waktu pelaksanaan penelitian seperti tertera dalam protokol dengan masa maksimum selama 1 (satu) tahun

Pada akhir penelitian, peneliti menyerahkan laporan akhir kepada KEPK-Poltekkes Denpasar. Dalam pelaksanaan penelitian, jika ada perubahan dan/atau perpanjangan penelitian, harus mengajukan kembali permohonan kaji etik penelitian (amandemen protokol)

Denpasar, 25 Nopember 2021

Ketua,



Dr. Agus Sri Lestari, S.ST., M.Erg

## Lampiran 8

### Hasil Analisis Protein



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET, DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS UDAYANA  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
LABORATORIUM PELAYANAN TERINTEGRASI  
Jln. Kampus Bukit Jimbaran, Badung – Bali  
Telepon : (0361) 701801, 701803; Fax : (0361) 701801  
Jln. P. B. Sudirman, Denpasar Telp. 0361-245010  
Laman : <http://labftp.unud.ac.id> | Email: [labftp@unud.ac.id](mailto:labftp@unud.ac.id)

Nomor : 023/UN.14.26/LAB.H.A/II/2022  
Lampiran : 1  
Perihal : Hasil Analisis Laboratorium

Kepada Yth.  
Bapak/Ibu/Sdr: Kodak Ayu Cahyani Indra Dewi  
Di -  
Tempat

Dengan hormat, bersama ini kami sampaikan hasil analisis sampel:

Nama Sampel : Kne Lakkak  
Jumlah : 15

#### HASIL ANALISIS

No	Kode Sampel	Kadar Protein (%bb)
1	211 P1	7,3231
2	211 P2	7,5093
3	211 P3	6,3355
4	222 P1	6,9477
5	222 P2	7,2789
6	222 P3	6,1892
7	239 P1	6,4193
8	239 P2	6,8445
9	239 P3	7,1831
10	240 P1	6,8956
11	240 P2	7,2397
12	240 P3	10,5626
13	252 P1	8,8044
14	252 P2	9,9604
15	252 P3	10,7987

Demikian surat hasil analisis ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebaik-baiknya.

Denpasar, 11 Februari 2022  
Mengetahui  
An. Wakil Dekan I Bidang Akademik dan Perencanaan  
Gedung Laboratorium Pelayanan Terintegrasi  
  
I Made Mahayana Wijaya, ST, M.Eng, Dr. Eng.  
NIP. 19821105 200604 1 001

## Lampiran 9

### Biaya Laboratorium



UNIVERSITAS UDAYANA

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET, DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS UDAYANA  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
LABORATORIUM PELAYANAN TERINTEGRASI**

Jln. Kampus Bukit Jimbaran, Badung – Bali  
Telepon : (0361) 701801, 701803; Fax : (0361) 701801  
Jln. P. B. Sudirman, Denpasar Telp. 0361-245010  
Laman : <https://labftp.unud.ac.id> | Email: [labftp@unud.ac.id](mailto:labftp@unud.ac.id)

Nomor : 023/UN.14.26/LAB.H.A/II/2022  
Perihal : Biaya Analisa

#### KONFIRMASI PEMBAYARAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini, mengkonfirmasi bahwa sejumlah Rp. 302.275,- telah ditransfer ke rekening Laboratorium Layanan Terpadu FTP (Virtual Account BNI 9883334410011800) dari I Wayan Suarta dengan nomor transaksi: 2022021035222486882 (BNI Mobile Banking) pada: 10/02/2022, 13.52 WITA untuk pembayaran analisis-analisis (nomor surat: 023/UN.14.26/LAB.H.A/II/2022) sebagai berikut di bawah ini:

#### PEMBAYARAN

No.	Jenis Analisis	Jml sampel	Ulangan	Biaya/sampel (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Kadar Protein	15	1	55.000	825.000
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
	<b>Total</b>				825.000
	Biaya administrasi				0
	Dikurangi harga bahan kimia yang dibawa sendiri				522.725
	<b>Total yang harus dibayar (Rp)</b>				<b>302.275</b>

Denpasar, 11 Februari 2022

Mengucapkan

dan Wakil Dekan I Bidang Akademik dan Perencanaan  
pada Laboratorium Pelayanan Terintegrasi

**I Made Mahaputra Wijaya, ST, M.Eng, Dr. Eng.**

NIP: 19821105 200604 1 001

## Lampiran 10

### Dokumentasi Pembuatan Jaje Laklak Tepung Tempe



¼ tepung beras masak dengan air hangat lalu uleni hingga kalis



Substitusi tepung beras dan tepung tempe sebanyak perlakuan dan tambahkan sedikit air



Tambahkan santan dan garam secukupnya



Aduk adonan hingga rata dan kalis



Masak adonan laklak di atas tungku dan tunggu hingga matang



Laklak tepung tempe dengan 5 perlakuan

## Lampiran 11

### Dokumentasi Uji Organoleptik oleh panelis



**Lampiran 12**  
**Standar Resep Jaje Laklak**

<b>Perlakuan</b>	<b>Tepung tempe</b>	<b>Tepung Beras</b>	<b>Santan</b>	<b>Gula pasir</b>	<b>Air</b>	<b>Protein</b>
<b>P1</b>	10 gram	90 gram	250 gram	50 gram	100 ml	7,06 gram
<b>P2</b>	15 gram	85 gram	250 gram	50 gram	100 ml	6,81 gram
<b>P3</b>	20 gram	80 gram	250 gram	50 gram	100 ml	6,82 gram
<b>P4</b>	25 gram	75 gram	250 gram	50 gram	100 ml	8,23 gram
<b>P5</b>	30 gram	70 gram	250 gram	50 gram	100 ml	9,85 gram

SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI REPOSITORY

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Kadek Ayu Cahyani Indra Dewi  
NIM : P07131218006  
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika  
Jurusan : Gizi  
Tahun Akademik : 2021/2022  
Alamat : Jalan Mayor Metra No.36 B  
Nomor HP/Email : 0895385900559/ ayucahyani066@gmail.com

Dengan ini menyerahkan skripsi berupa Tugas Akhir dengan Judul:

**“SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE PADA TEPUNG BERAS TERHADAP KADAR PROTEIN DAN MUTU ORGANOLEPTIK JAJE LAKLAK”**

1. Dan Menyetujuinya menjadi hak milik Poltekkes Kemenkes Denpasar serta memberikan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif untuk disimpan, dialihkan, diadakan, dikelola dalam pangkalan data dan dipublikasikannya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis selama tetap mencantumkan nama penulis sebagai pemilik Hak Cipta.
2. Pernyataan 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 dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 20 Juni 2022

Yang menyatakan,



Kadek Ayu Cahyani Indra Dewi  
NIM. P07131218006