

Lampiran 1
Ethical Approval



UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL VETERAN JAKARTA
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN

Jl. RS. Fatmawati Pondok Labu - Jakarta Selatan 12450
Telp/Fax. 7656971 Ext.123
Homepage: <http://www.upnvj.ac.id> E-mail : komisietikupnvj@gmail.com

PERSETUJUAN ETIK

ETHICAL APPROVAL

NOMOR: 63/I/2021/KEPK

Komite Etik Penelitian Kesehatan UPNVJ, dalam upaya melindungi hak asasi dan kesejahteraan subjek penelitian kesehatan dan menjamin bahwa penelitian yang menggunakan formulir survey/registrasi/surveilans/Epidemiologi/Humaniora/Sosial Budaya/Bahan Biologi Tersimpan /Sel punca dan non klinis lainnya berjalan dengan memperhatikan implikasi etik, hukum, sosial dan non klinis lainnya yang berlaku, telah mengkaji dengan teliti proposal penelitian berjudul **Pemanfaatan Tepung Kelakai Sebagai Bahan Pangan Alternatif Sumber Zat Besi Dalam Substitusi Produk Cookies Chickpea Untuk Ibu Hamil Anemia**
Health Research Ethics Committee UPNVJ, in order to protect the rights and welfare of the health research subjects, and guaranty that the research using survey questionnaire/ registry/ surveillance/ epidemiology/ Humaniora/ Social According to ethical, legal, /Biological Materials Stored/stemcells and another non-clinical walk with attention to the social implications, has been thoroughly reviewed the proposal entitled:

Nama Peneliti Utama : Angestya Verani Fahriza
Peneliti Lain/Pembimbing : Ibnu Malkan Bakhrol Ilmi, S.Gz., M.Si

Supervisor/Other Researcher:

Nama Institusi : FIKES UPNVJ
Institution :
Protokol tersebut dapat disetujui pelaksanaannya.
Hereby declare that the proposal is approved.

Ditetapkan di : Jakarta
Issued in :
Tanggal : 18 Januari 2021
Date :
Ketua/Wakil
Chairman



Prof. Dr. M. Guritno Suryokusumo, dr, SMHS, DEA
NIK: 45113110781

Keterangan/ Notes

Persetujuan etik ini berlaku selama satu tahun sejak tanggal ditetapkan
Pada akhir penelitian, laporan pelaksanaan penelitian harus diserahkan ke komite Etik penelitian Kesehatan
This Ethical clearance is effective for one year from the date specified
In the end of the research, progress and final summary report should be submitted to the Health Research Ethics Committee
If there be any modification and/ or extension of the study, the Principal Investigator is required to resubmit the protocol for approval

Lampiran 2

Permohonan Uji Organoleptik



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL VETERAN JAKARTA
FAKULTAS ILMU KESEHATAN

Jalan Limo Raya, Limo, Depok 16515
Telp/Fax. 021-7546772 / 021-7656971, Fax. 021-7656904
Laman: <http://www.upnvj.ac.id>, Email : upnvj@upnvj.ac.id

Nomor : 1563 /UN61.16/2020/FIKES
Perihal : Permohonan Ijin Pelaksanaan Uji Organoleptik

26 November 2020

Yth : Kepala Kelurahan Bobosan
di
Purwokerto Utara, Jawa Tengah

Dalam rangka penyusunan skripsi diperlukan Uji Organoleptik oleh Mahasiswa Fakultas Ilmu Kesehatan UPN Veteran Jakarta, mohon kiranya Kepala Kelurahan berkenan memberikan ijin mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Program Sarjana Fakultas Ilmu Kesehatan UPN Veteran Jakarta untuk melaksanakan Uji Organoleptik sebagai salah satu syarat penyelesaian tugas akhir kepada :

Nama : Angestya Verani Fahriza
NIM : 1710714009
Prodi : Ilmu Gizi
Judul : **Pemanfaatan Tepung Kelakai Sebagai Bahan Pangan Alternatif Sumber Zat Besi Dalam Substitusi Produk Cookies Chickpea Untuk Ibu Hamil Anemia**
Email : angestyavf@gmail.com
Nomor Telp. : 081293183851

Demikian permohonan disampaikan atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terimakasih.



Plt. Wakil Dekan Bidang Akademik

Taufik Maryusman, S.Gz., M.Pd, M.Gizi
NIK. 487031210111

Tembusan:
Dekan Fikes UPN Veteran Jakarta

Lampiran 3

Naskah Persetujuan Setelah Pembahasan (PSP)

NASKAH PENJELASAN KEPADA RESPONDEN



Saudarai/ Ibu Yth :

Perkenalkan nama saya Angestya Verani Fahriza. Saat ini saya sedang menjalani Program Sarjana Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta.

Untuk memenuhi salah satu persyaratan menyelesaikan Program Sarjana Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta yang sedang saya jalani, saya melakukan penelitian terkait perkembangan produk pangan dengan judul **"PEMANFAATAN TEPUNG KELAKAI SEBAGAI BAHAN PANGAN ALTERNATIF SUMBER ZAT BESI DALAM SUBSTITUSI PRODUK *COOKIES CHICKPEA* UNTUK IBU HAMIL ANEMIA"**. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk memanfaatkan tepung kelakai sebagai bahan pangan alternatif sumber zat besi dalam substitusi produk *cookies chickpea* untuk ibu hamil anemia. Berikut merupakan penjelasan terkait penelitian yang akan dilaksanakan :

A. Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian terkait uji organoleptik yaitu uji hedonik/ uji kesukaan sebagai berikut:

1. Responden mengamati dan mencicipi ketiga formulasi sampel produk yang telah disediakan yaitu 1keping/ takaran sampel
2. Responden diharuskan untuk minum air mineral setiap akan berpindah dari sampel satu ke sampel yang lain
3. Setelah responden mengamati dan mencicipi satu per satu dari ketiga sampel yang disajikan, responden memberikan penilaian di lembar formulir uji organoleptik yang telah disajikan terkait uji hedonik (uji

(Lanjutan)

kesukaan) yang terdiri dari lima parameter yaitu : 1. Sangat tidak suka, 2. Tidak suka, 3. Biasa, 4. Suka, 5. Sangat suka.

4. Penilaian antara sampel satu dengan sampel yang lain boleh sama

B. Manfaat Bagi Responden/ Panelis

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini yaitu dapat memberikan informasi dan pengetahuan responden yang didukung oleh pengembangan produk inovasi makanan dalam bentuk *cookies chickpea* dengan substitusi kelakai sebagai produk makanan sumber zat besi.

C. Risiko Menjadi Responden/Panelis

Tidak terdapat risiko yang akan diperoleh/ ditimbulkan pada penelitian ini. Dikarenakan adanya proses uji coba atau *trial error* dengan pengolahan higienis telah meminimalisir risiko risiko yang mungkin akan timbul pada penelitian ini serta tepung kelakai dan tepung *chickpea* dalam ambang batas aman berdasarkan literatur yang telah didapatkan oleh penulis.

D. Kebebasan Untuk Menolak

Keikutsertaan Saudari/Ibu dalam penelitian ini bersifat sukarela. Bila tidak bersedia, Saudari/Ibu berhak untuk menolak diikutsertakan dalam penelitian ini. Jika Saudari bersedia dan menyetujui penelitian ini, mohon untuk menandatangani lembar persetujuan keikutsertaan dalam penelitian.

E. Kerahasiaan Data

Data dan identitas yang diberikan oleh panelis kepada peneliti akan digunakan hanya untuk pemenuhan kepentingan penelitian dan akan dijaga kerahasiaannya.

F. Informasi Lanjutan/Tambahan

Atas waktu dan kerjasamanya, peneliti mengucapkan terimakasih. Jika Saudari/Ibu masih memiliki pertanyaan yang belum terjawab serta penjelasan lebih lanjut, Saudari/Ibu dapat menghubungi peneliti :

Nama : Angestya Verani Fahriza

No Hp (WA) : 081293183851

Email : angestyavf@gmail.com

LEMBAR PERSETUJUAN KEIKUTSERTAAN DALAM PENELITIAN

Setelah mendapatkan penjelasan terkait tujuan, prosedur penelitian yang akan dilakukan penulis terkait pengembangan produk pangan yang berjudul **“PEMANFAATAN TEPUNG KELAKAI SEBAGAI BAHAN PANGAN ALTERNATIF SUMBER ZAT BESI DALAM SUBSTITUSI PRODUK *COOKIES CHICKPEA* UNTUK IBU HAMIL ANEMIA”**. saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama :

Umur :

Alamat :

Dengan ini menyatakan SETUJU secara sukarela bersedia menjadi panelis dalam penelitian dan mengikuti berbagai prosedur yang telah dijelaskan sebelumnya. Demikian surat pernyataan persetujuan ini dibuat dengan sebenarnya dalam keadaan sadar dan tanpa adanya unsur paksaan dari siapapun, dengan catatan semua data mengenai data diri saya akan dirahasiakan.

....., 2020

Saksi,

Yang memberikan persetujuan,

(.....) (.....)

Peneliti

(Angestya Verani Fahriza)

Lampiran 5

Formulir Uji Organoleptik

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK *COOKIES CHICKPEA* SUBSTITUSI TEPUNG KELAKAI

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Intruksi :

- 1) Amati serta cicipi satu per satu sampel produk *cookies* yang telah disajikan dengan memberikan tanda (√) pada formulir yang dibawah
- 2) Minumlah air mineral, setiap akan berpindah mencicipi sampel satu ke sampel yang lain
- 3) Penilaian antara sampel satu dengan yang lain boleh sama
- 4) Anda **TIDAK BOLEH MEMBANDINGKAN** sampel satu dengan lainnya

Sifat Organoleptik	Indikator	Nilai	Kode		
			11	21	31
Rasa	Sangat tidak suka	1			
	Tidak Suka	2			
	Biasa	3			
	Suka	4			
	Sangat Suka	5			
Aroma	Sangat tidak suka	1			
	Tidak Suka	2			
	Biasa	3			
	Suka	4			
	Sangat Suka	5			
Warna	Sangat tidak suka	1			
	Tidak Suka	2			
	Biasa	3			
	Suka	4			
	Sangat Suka	5			
Tekstur	Sangat tidak suka	1			
	Tidak Suka	2			
	Biasa	3			
	Suka	4			
	Sangat Suka	5			

Saran dan Masukan :

Tabel 1 Hasil Uji Kruskal Wallis Data Uji Hedonik Cookies
Chickpea Subtitusi Tepung Kelakai

	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
Kruskal-Wallis H	17.061	9.136	.233	3.974
Df	2	2	2	2
Asymp.Sig.	.000	.010	.890	.137

Tabel 2 Hasil Uji Lanjut Mann- Whitney Sifat Organoleptik Rasa
Cookies Chickpea Subtitusi Tepung Kelakai F1 dan F2

	Rasa
Mann-Whitney U	355.000
Wilcoxon W	820.000
Z	-1.522
Asymp.Siz (2-tailed)	.128

Tabel 3 Hasil Uji Lanjut Mann- Whitney Sifat Organoleptik Rasa
Cookies Chickpea Subtitusi Tepung Kelakai F1 dan F3

	Rasa
Mann-Whitney U	199.000
Wilcoxon W	664.000
Z	-3.909
Asymp.Siz (2-tailed)	.000

Tabel 4 Hasil Uji Lanjut Mann- Whitney Sifat Organoleptik Rasa
Cookies Chickpea Subtitusi Tepung Kelakai F2 dan F3

	Rasa
Mann-Whitney U	272.000
Wilcoxon W	737.000
Z	-2.795
Asymp.Siz (2-tailed)	.005

Tabel 5 Hasil Uji Lanjut Mann- Whitney Sifat Organoleptik
Aroma Cookies Chickpea Subtitusi Tepung Kelakai F1
dan F2

(Lanjutan)

	Aroma
Mann-Whitney U	322.500
Wilcoxon W	787.500
Z	-1.999
Asymp.Siz (2-tailed)	.046

**Tabel 6 Hasil Uji Lanjut Mann- Whitney Sifat Organoleptik
Aroma Cookies Chickpea Substitusi Tepung Kelakai F1
dan F3**

	Aroma
Mann-Whitney U	263.500
Wilcoxon W	728.500
Z	-2.888
Asymp.Siz (2-tailed)	.004

**Tabel 7 Hasil Uji Lanjut Mann- Whitney Sifat Organoleptik
Aroma Cookies Chickpea Substitusi Tepung Kelakai F2
dan F3**

	Aroma
Mann-Whitney U	373.500
Wilcoxon W	838.500
Z	-1.179
Asymp.Siz (2-tailed)	.239

**Tabel 8 Hasil Uji ANOVA Kandungan Gizi Cookies Chickpea
Substitusi Tepung Kelakai**

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
KadarAir	Between Groups	.391	2	.196	7.409	.069
	Within Groups	.079	3	.026		
	Total	.471	5			
KadarAbu	Between Groups	.110	2	.055	235.786	.001
	Within Groups	.001	3	.000		
	Total	.111	5			
KadarLemak	Between Groups	.253	2	.126	8.605	.057

(Lanjutan)

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
	Within Groups	.044	3	.015		
	Total	.297	5			
KadarProtein	Between Groups	.352	2	.176	75.457	.003
	Within Groups	.007	3	.002		
	Total	.359	5			
KadarKarbo	Between Groups	.015	2	.008	.196	.831
	Within Groups	.115	3	.038		
	Total	.130	5			
ZatBesi	Between Groups	.216	2	.108	39.315	.007
	Within Groups	.008	3	.003		
	Total	.224	5			

**Tabel 9 Hasil Uji Lanjut Duncan Kandungan Abu Cookies
Chickpea Subtitusi Tepung Kelakai**

Formula	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
Formula11	2	1.4050		
Formula21	2		1.6250	
Formula31	2			1.7300
Sig.		1.000	1.000	1.000

**Tabel 10 Hasil Uji Lanjut Duncan Kandungan Protein Cookies
Chickpea Subtitusi Tepung Kelakai**

Formula	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
Formula31	2	10.2300		
Formula21	2		10.4700	
Formula11	2			10.8200
Sig.		1.000	1.000	1.000

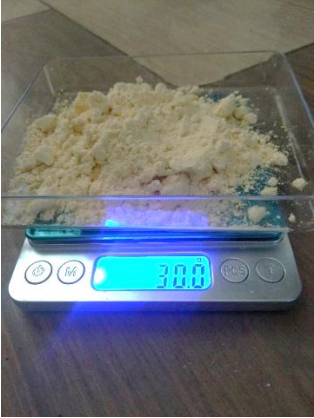
(Lanjutan)

**Tabel 11. Hasil Uji Lanjut *Duncan* Kandungan Zat Besi *Cookies*
Chickpea Subtitusi Tepung Kelakai**

Formula	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
Formula11	2	6.5100		
Formula21	2		6.7400	
Formula31	2			6.9750
Sig.		1.000	1.000	1.000

Lampiran 7

Dokumentasi Pembuatan Cookies

	Proses Pembuatan Produk Cookies	
	Penimbangan Semua Bahan	
		
Adonan Basah	Adonan Kering	Proses Pencampuran
		
	Produk Penelitian	
F1	F2	F3
		

Lampiran 8
Dokumentasi Uji Organoleptik

