

# **LAMPIRAN - LAMPIRAN**

## Lampiran 1. Desain Formulasi

### Kandungan Gizi Bahan per 100 gram

Bahan Makanan	Jumlah (g)	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
tepung ubi cilembu	100	394,95	4,77	0,95	91,83
tepung tempe	100	298	48,0	24,7	13,5
susu skim	100	36	3,5	0,1	5,1
minyak sawit	100	902	0	100	0
gula pasir	100	364	0	0	94

### Desain Formulasi Perlakuan P1

Bahan Makanan	Jumlah (g)	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
tepung ubi cilembu	55	217	2,6	0,5	50,5
tepung tempe	45	134	21,6	11,1	6,1
susu skim	10	4	0,4	0	0,5
minyak sawit	5	45	0	5,0	0,0
gula pasir	5	18	0	0	4,7
<b>jumlah</b>	120	418	24,6	16,6	61,8
<b>% bahan</b>	<b>100</b>	<b>349</b>	<b>20,5</b>	<b>13,9</b>	<b>51,5</b>
<b>Perhitungan empiris</b>	<b>91</b>	<b>nilai</b>	<b>22,5</b>	<b>15,3</b>	<b>57</b>

### Desain Formulasi Perlakuan P2

Bahan Makanan	Jumlah (g)	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
tepung ubi cilembu	60	237	2,9	0,6	55,1
tepung tempe	40	119	19,2	9,9	5,4
susu skim	10	4	0,4	0	0,5
minyak sawit	5	45	0	5,0	0,0
gula pasir	5	18	0	0	4,7
<b>Jumlah</b>	120	423	22,4	15,5	65,7
<b>% bahan</b>	<b>100</b>	<b>353</b>	<b>18,7</b>	<b>12,9</b>	<b>54,8</b>
<b>Perhitungan empiris</b>	<b>87</b>	<b>405,7</b>	<b>21,5</b>	<b>14,8</b>	<b>63</b>

**Desain Formulasi Perlakuan P3**

<b>Bahan makanan</b>	<b>Jumlah (g)</b>	<b>Energi (kkal)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Lemak (g)</b>	<b>Karbohidrat (g)</b>
tepung ubi cilembu	75	296	3,6	0,7	68,9
tepung tempe	25	75	12,0	6,2	3,4
susu skim	10	4	0,4	0	0,5
minyak sawit	5	45	0	5,0	0,0
gula pasir	5	18	0	0	4,7
<b>Jumlah</b>	<b>120</b>	<b>438</b>	<b>15,9</b>	<b>11,9</b>	<b>77,5</b>
<b>% bahan</b>	<b>100</b>	<b>365</b>	<b>13,3</b>	<b>9,9</b>	<b>64,5</b>
<b>Perhitungan empiris</b>	<b>85</b>	<b>429,4</b>	<b>15,6</b>	<b>11,6</b>	<b>75,9</b>

## Lampiran 2. Form Penilaian Organoleptik

### UJI SKALA KESUKAAN (*HEDONIC SCALE TEST*)

Nama :  
Tanggal uji :  
Produk : Substitusi Tepung Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea batatas (L)*) dan Tepung Tempe Pada Bubur Instan Sebagai Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)

Kriteria mutu yang dinilai : Warna, Aroma, Rasa dan Tekstur

Instruksi :

Dihadapan saudara disajikan 3 buah contoh *bubur*. Saudara diminta untuk menilai berdasarkan warna, aroma, rasa, dan tekstur dengan menggunakan skala penilaian sebagai berikut :

1 = Sangat Tidak Suka

2 = Tidak Suka

3 = Suka

4 = Sangat Suka

Setelah Saudara mencicipi salah satu sampel, Saudara diminta berkumur dengan air putih yang telah disediakan sebelum mencicipi sampel yang lain. Selain itu Saudara juga diminta memberikan kritik dan saran.

Kode Sampel	Kriteria Penilaian			
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
126				
314				
604				

Kritik dan Saran :

.....

Terima Kasih ☺

### Lampiran 3. Form Perlakuan Terbaik

#### Penentuan Perlakuan Terbaik

Produk : Substitusi Tepung Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea batatas (L)*) dan Tepung Tempe Pada Bubur Instan Sebagai Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)

Responden :

Petunjuk :

Bapak/Ibu untuk diminta mengemukakan pendapat tentang urutan (ranking) pentingnya variabel berikut terhadap produk Substitusi Tepung Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea batatas (L)*) dan Tepung Tempe Pada Bubur Instan Sebagai Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) dengan mengurutkan 10 variabel dari terendah ke tertinggi dengan mencantumkan angka 1-10. Angka terendah untuk variabel kurang penting dan angka tertinggi untuk yang terpenting. Pemberian nilai tidak boleh sama.

Variabel	Ranking
Nilai Energi	
Kadar Protein	
Kadar Lemak	
Kadar Karbohidrat	
Kadar Air	
Kadar Abu	
Warna	
Aroma	
Rasa	
Tekstur	

Atas partisipasi Bapak/Ibu diucapkan terima kasih

#### Lampiran 4. Rincian Kebutuhan Anggaran

##### RINCIAN KEBUTUHAN ANGGARAN

###### Penyusunan Proposal

1. Biaya rental dan print proposal		Rp 100.000
2. Biaya internet		Rp 50.000
3. Foto copy perbanyak proposal		Rp 50.000
		+
	Total	Rp 200.000

###### Penelitian

1. Ubi cilembu	7 kg	Rp 98.000
2. Tepung tempe	1 kg	Rp 112.000
3. Susu skim	250 g	Rp 60.000
4. Minyak kelapa sawit	2 L	Rp 22.000
5. Gula pasir	250 g	Rp 3.000
6. Mika cup 90 ml	100 pc	Rp 12.500
7. Sedok plastik	50 pc	Rp 16.500
8. Paper cup kecil	100 pc	Rp 5.000
9. Kantong plastik buka tutup	100 lbr	Rp 5.750
10. Jasa penepungan ubi cilembu		Rp 30.000
11. Jasa penggunaan laboratorium		Rp 173.000
12. Jasa laboratorium (Uji Proksimat)		Rp 190.000
		+
	Total	Rp 727.750

**Lampiran 5. Tabulasi Nilai Perlakuan Setiap Variabel Terhadap Mutu Organoleptik “Bubur”**

**Perlakuan P1 (126)**

Responden	Mutu Organoleptik			
	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1	3	3	3	4
2	2	3	1	3
3	3	3	3	3
4	2	2	2	2
5	2	2	3	2
6	3	3	3	3
7	2	3	2	3
8	2	2	2	2
9	2	3	2	3
10	1	2	3	2
11	3	2	4	4
12	2	2	2	2
13	3	3	3	2
14	2	3	3	3
15	2	3	2	3
16	2	3	3	3
17	3	3	3	2
18	3	4	2	3
19	3	4	4	2
20	3	2	3	2
Jumlah	48	55	53	53
Rata-rata	2.4	2.75	2.65	2.65

**Perlakuan P2 (314)**

Responden	Mutu Organoleptik			
	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1	2	3	3	4
2	2	2	3	2
3	2	2	3	2
4	2	2	2	3
5	3	3	3	2
6	3	3	3	2
7	2	2	3	3
8	3	2	3	3
9	2	2	2	2
10	3	2	3	3
11	3	4	3	4
12	2	2	3	2
13	3	3	2	2
14	3	3	3	4
15	3	2	3	4
16	2	3	3	3
17	3	3	3	3
18	3	3	2	3
19	4	3	3	4
20	3	3	3	2
Jumlah	53	52	56	57
Rata-rata	2.65	2.6	2.8	2.85



**Perlakuan P3 (604)**

Responden	Mutu Organoleptik			
	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1	4	2	3	4
2	3	2	1	2
3	4	4	3	4
4	2	2	2	3
5	3	3	3	3
6	2	3	4	3
7	3	3	2	2
8	3	2	2	2
9	2	2	2	3
10	2	2	3	2
11	3	3	3	4
12	2	3	3	3
13	3	2	2	3
14	4	2	4	4
15	3	3	2	2
16	3	3	3	4
17	4	3	3	3
18	3	2	3	2
19	3	2	3	3
20	4	3	3	3
Jumlah	60	51	54	59
Rata-rata	3	2.55	2.7	2.95