

LAMPIRAN

Lampiran 1 Contoh Formulir Pernyaaan Kesiediaan Menjadi Panelis

FORMULIR PERNYATAAN KESEDIAAN MENJADI PANELIS

Yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Ummu Zahroh.

Prodi : S1 GIZI

Tingkat : 3

Dengan ini menyatakan bersedia menjadi panelis untuk produk Colitsing "Cookies Kulit Singkong" yang akan diselenggarakan pada.

Hari/tanggal : Rabu, 11 Januari 2023

Waktu : 16.00 - selesai

Tempat : MK Bhakti Wiyata Kediri

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kediri, 11 Januari 2023



Ummu Zahroh

Lampiran 2 Form Penilaian Produk Colitsing

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis : Ummu Zakroh

Cicipilah Colitsing "Cookies Kulit Singkong" di hadapan Anda, namun sebelumnya silahkan minum air putih terlebih dahulu, Anda diminta untuk memberikan penilaian organoleptik sampel tersebut, yang meliputi : warna, aroma, tekstur dan rasa. Berilah penilaian masing-masing parameter setiap kode sampel sesuai petunjuk sebagai berikut :

- 5 : Sangat suka
- 4 : Suka
- 3 : Netral
- 2 : Tidak suka
- 1 : Sangat tidak suka

Parameter	Kode											
	123	231	321	245	425	542	369	639	963	478	748	874
Warna	4	2	4	4	5	4	3	3	3	4	2	2
Aroma	3	2	3	3	4	4	4	4	3	2	3	2
Tekstur	1	2	2	3	4	3	5	5	5	3	2	2
Rasa	4	2	3	3	5	3	4	3	5	2	1	3

Penilaian yang dilakukan sampel mana yang paling anda sukai :

Kode : 425

Alasan : Karena untuk warna dan rasanya sudah enak dan bagus, untuk teksturnya crunchynya sudah sesuai.

Saran : Ditingkatkan tekstur Cookiesnya.

Tuliskan urutan tingkat kepentingan

Warna : 1

Aroma : 4

Tekstur : 3

Rasa : 2

Lampiran 3 Tingkat Kesukaan Panelis

3.1 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Pada Cookies Kulit

Singkong

N O	KODE																													
	Perlakuan 1					Perlakuan 2					Perlakuan 3					Perlakuan 4					Perlakuan 5									
	1 2 3	s k o r	2 3 1	s k o r	3 2 1	s k o r	2 4 5	s k o r	4 2 5	s k o r	5 4 2	s k o r	3 6 9	s k o r	6 3 9	s k o r	9 6 3	s k o r	4 7 8	s k o r	7 4 8	s k o r	8 7 4	s k o r	3 4 6	s k o r	4 6 3	s k o r	6 3 4	s k o r
1.	3	1	5	1	2	0	4	1	4	1	3	1	4	1	4	1	2	0	2	0	5	1	2	0	5	1	5	1	5	1
2.	5	1	5	1	5	1	5	1	5	1	4	1	4	1	4	1	4	1	5	1	4	1	4	1	4	1	5	1	4	1
3.	5	1	5	1	5	1	5	1	5	1	5	1	4	1	4	1	4	1	3	1	3	1	5	1	3	1	5	1	5	1
4.	4	1	3	1	4	1	3	1	3	1	4	1	5	1	4	1	4	1	2	0	5	1	3	1	5	1	4	1	3	1
5.	4	1	5	1	3	1	4	1	3	1	4	1	4	1	4	1	3	1	4	1	3	1	4	1	5	1	4	1	3	1
6.	4	1	3	1	4	1	4	1	5	1	4	1	5	1	3	1	5	1	4	1	5	1	3	1	4	1	4	1	5	1
7.	4	1	4	1	3	1	3	1	3	1	5	1	3	1	3	1	4	1	3	1	3	1	4	1	2	1	5	1	2	1
8.	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	1	0	2	1	2	1	4	1	4	1	2	0
9.	4	1	4	1	4	1	5	1	4	1	5	1	3	1	3	1	4	1	2	0	3	1	3	1	2	0	2	0	2	0
10.	3	1	2	0	3	1	4	1	3	1	3	1	3	1	3	1	4	1	4	1	4	1	3	1	3	1	2	0	3	1
11.	5	1	5	1	5	1	5	1	5	1	5	1	5	1	5	1	5	1	5	1	5	1	5	1	4	1	4	1	4	1
12.	4	1	2	0	4	1	4	1	3	1	1	0	3	1	3	1	3	1	3	1	4	1	3	1	3	1	3	1	3	1
13.	2	0	2	0	3	1	2	0	2	0	3	1	3	1	2	0	4	1	5	1	4	1	4	1	4	1	4	1	5	1
14.	4	1	2	1	4	1	4	1	4	1	4	1	3	1	5	1	5	1	2	0	3	1	1	0	3	1	4	1	5	1
15.	4	1	2	0	5	1	2	0	2	0	2	0	3	1	2	0	3	1	1	0	3	1	3	1	4	1	3	1	3	1
16.	4	1	2	0	4	1	4	1	5	1	4	1	3	1	3	1	3	1	2	0	2	0	2	0	4	1	3	1	5	1
17.	4	1	2	0	4	1	5	1	5	1	2	0	3	1	3	1	2	0	3	1	2	0	2	0	4	1	3	1	2	0
18.	3	1	2	0	5	1	4	1	5	1	4	1	5	1	4	1	3	1	2	0	3	1	3	1	5	1	5	1	4	1
19.	2	0	2	0	5	1	2	0	3	1	4	1	3	1	3	1	3	1	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	3	1
20.	3	1	2	0	4	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	2	0	2	0	2	0	4	1	3	1	4	1
21.	4	1	2	0	4	1	4	1	4	1	2	0	3	1	4	1	3	1	3	1	4	1	3	1	3	1	3	1	2	0
22.	3	1	3	1	4	1	2	0	4	1	4	1	3	1	3	1	4	1	3	1	2	0	3	1	2	0	2	0	4	1
23.	5	1	5	1	5	1	5	1	5	1	3	1	2	0	4	1	1	0	2	0	2	0	1	0	4	1	2	0	3	1
24.	3	1	5	1	4	1	4	1	4	1	5	1	3	1	5	1	3	1	2	0	5	1	1	0	4	1	5	1	5	1
25.	3	1	4	1	3	1	2	0	3	1	3	1	2	0	2	0	3	1	3	1	4	1	2	0	3	1	3	1	2	0
26.	4	1	5	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	5	1	3	1	4	1	3	1	3	1	3	1	3	1
27.	3	1	2	0	4	1	3	1	2	0	3	1	3	1	3	1	3	1	2	0	3	1	2	0	4	1	5	1	3	1
28.	4	1	4	1	2	0	4	1	4	1	3	1	4	1	4	1	3	1	3	1	4	1	4	1	3	1	3	1	4	1
29.	4	1	4	1	3	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	3	1	2	0	4	1	4	1	3	1	3	1	4	1
30.	2	0	2	0	2	0	3	1	3	1	4	1	4	1	3	1	4	1	4	1	3	1	5	1	3	1	4	1	2	0
J m h	1 1 0	2 9 8	9 1 8	1 1 5	2 7	1 1	2 5	1 1 3	2 7	1 0 8	2 6	1 0 5	2 8	1 0 5	2 7	1 0 4	2 7	8 4	1 8	1 0 2	2 4	8 8	2 0	1 0 6	2 7	1 0 7	2 5	1 0 4	2 4	

R a t a	3,67	3,3	3,83	3,70	3,77	3,6	3,5	3,5	3,47	2,8	3,4	2,93 3333	3,53	3,57	3,47
Rata-rata formulasi 0	3,60			Rata-rata formulasi 1	3,69		Rata-rata formulasi 2	3,49		Rata-rata formulasi 4	2,84		Rata-rata formulasi 2	3,52	
% Daya terima formulasi 0	80%			% Daya terima formulasi 2	86,8 7%		% Daya terima formulasi 3	91,1 1		% Daya terima formulasi 4	68,8 8%		% Daya terima formulasi 3	84,4 0%	

3.2 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Pada Cookies Kulit Singkong

N O	KODE																													
	Perlakuan 1					Perlakuan 2					Perlakuan 3					Perlakuan 4					Perlakuan 5									
	1 2 3	s k o r	2 3 1	s k o r	3 2 1	s k o r	2 4 5	s k o r	4 2 5	s k o r	5 4 2	s k o r	3 6 9	s k o r	6 3 9	s k o r	9 6 3	s k o r	4 7 8	s k o r	7 4 8	s k o r	8 7 4	s k o r	3 4 6	s k o r	4 6 3	s k o r	6 3 4	s k o r
1.	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	3	1	5	1	4	1	4	1	2	1	5	1	2	1	4	1	4	1	4	1
2.	4	1	4	1	3	1	4	1	5	1	4	1	4	1	4	1	4	1	3	1	3	1	3	1	4	1	3	1	4	1
3.	4	1	5	1	5	1	5	1	5	1	4	1	5	1	5	1	4	1	2	0	3	1	4	1	3	1	5	1	4	1
4.	4	1	3	1	3	1	4	1	3	1	4	1	5	1	4	1	4	1	2	0	5	1	3	1	3	1	3	1	5	1
5.	4	1	3	1	3	1	5	1	4	1	5	1	5	1	5	1	5	1	5	1	3	1	4	1	5	1	4	1	5	1
6.	3	1	4	1	3	1	4	1	3	1	3	1	5	1	5	1	3	1	3	1	5	1	4	1	5	1	5	1	5	1
7.	4	1	4	1	4	1	3	1	4	1	5	1	3	1	3	1	3	1	2	0	2	0	3	1	5	1	3	1	3	1
8.	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	4	1	4	1	4	1	3	1	1	0	2	0	2	0	4	1	4	1	4	1
9.	3	1	4	1	4	1	3	1	3	1	5	1	3	1	3	1	3	1	1	0	3	1	2	0	3	1	3	1	4	1
10.	2	0	3	1	3	1	4	1	3	1	3	1	3	1	3	1	4	1	3	1	3	1	3	1	3	1	4	1	3	1
11.	5	1	5	1	5	1	5	1	5	1	5	1	5	1	5	1	5	1	5	1	5	1	5	1	4	1	4	1	4	1
12.	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1
13.	2	0	1	0	2	0	2	0	1	0	3	1	4	1	5	1	3	1	5	1	4	1	4	1	2	0	2	0	2	0
14.	5	1	2	0	4	1	3	1	3	1	2	0	2	0	4	1	4	1	2	0	3	1	1	0	4	1	2	0	4	1
15.	4	1	2	0	4	1	2	0	2	0	2	0	3	1	3	1	3	1	4	1	3	1	3	1	5	1	3	1	5	1
16.	3	1	2	0	3	1	3	1	4	1	4	1	4	1	4	1	3	1	2	0	3	1	2	0	4	1	2	0	3	1
17.	3	1	2	0	1	0	2	0	4	1	3	1	2	0	3	1	3	1	3	0	2	0	2	0	4	1	4	1	5	1
18.	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	2	1	3	1	3	1	4	1	4	1	5	1
19.	2	0	2	0	5	1	2	0	3	1	4	1	4	1	3	1	3	1	2	0	2	0	3	1	2	0	2	0	2	0
20.	4	1	2	0	4	1	3	1	3	1	2	0	3	1	3	1	3	1	2	0	2	0	2	0	3	1	3	1	4	1
21.	4	1	2	0	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	4	1	3	1	3	1	4	1	3	1	4	1	4	1	4	1
22.	4	1	4	1	4	1	3	1	4	1	3	1	3	1	2	0	4	1	3	1	2	0	3	1	4	1	2	0	4	1
23.	5	1	5	1	5	1	3	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	3	1	3	1	2	0	5	1	5	1
24.	2	0	2	0	3	1	2	0	1	0	5	1	2	0	4	1	3	1	4	1	3	1	2	0	3	0	1	0	4	1
25.	4	1	4	1	4	1	4	1	2	0	2	0	4	1	2	0	3	1	2	0	3	1	4	1	4	1	4	1	3	1
26.	4	1	3	1	4	1	3	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	2	0	3	1	4	1	4	1	4	1
27.	3	1	2	0	3	1	3	1	3	1	4	1	3	1	4	1	2	0	2	0	2	0	2	0	3	1	2	0	3	1

28	4	1	4	1	2	0	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	3	1	2	0	4	1	4	1	3	1	4	1	3	1
29	4	1	4	1	3	1	4	1	4	1	4	1	4	1	3	1	4	1	2	0	4	1	2	0	4	1	4	1	3	1
30	1	0	1	0	2	0	3	1	2	0	3	1	3	1	4	1	5	1	3	1	5	1	3	1	2	0	2	0	2	0
Jml	1	2	9	1	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	8	1	9	2	8	2	1	2	9	2	1	2
5	0	5	3	9	0	6	0	5	0	5	0	8	6	0	7	2	8	6	3	6	6	2	7	1	0	5	9	2	1	7
Rata	3,5		3,1		3,43		3,33		3,33		3,6		3,67		3,73		3,53		2,77		3,2		2,9		3,57		3,27		3,77	
a	Rata-rata formulasi 0				3,34		Rata-rata formulasi 1				3,42		Rata-rata formulasi 2				3,64		Rata-rata formulasi 4				2,96		Rata-rata formulasi 0				3,5	
	% Daya terima formulasi 0				77,80%		% Daya terima formulasi 2				84,40%		% Daya terima formulasi 3				92,22%		% Daya terima formulasi 4				65,56%		% Daya terima formulasi 0				82,22%	

3.3 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Pada Cookies Kulit Singkong

NO	KODE																													
	Perlakuan 1						Perlakuan 2						Perlakuan 3						Perlakuan 4						Perlakuan 5					
	1	s	2	s	3	s	2	s	4	s	5	s	3	s	6	s	9	s	4	s	7	s	8	s	3	s	4	s	6	s
1.	3	1	4	1	2	0	4	1	4	1	2	0	3	1	5	1	4	1	3	1	4	1	2	0	4	1	4	1	4	1
2.	4	1	5	1	4	1	4	1	5	1	3	1	3	1	3	1	4	1	4	1	4	1	3	1	3	1	4	1	3	
3.	2	0	5	1	4	1	5	1	5	1	4	1	5	1	4	1	5	1	4	1	3	1	3	1	4	1	5	1	2	0
4.	2	0	2	0	4	1	2	0	3	1	3	1	5	1	4	1	3	1	3	1	4	1	4	1	3	1	2	0	3	
5.	5	1	3	1	4	1	5	1	5	1	5	1	5	1	4	1	5	1	4	1	3	1	4	1	4	1	3	1	3	1
6.	3	1	5	1	4	1	3	1	4	1	5	1	3	1	5	1	3	1	5	1	3	1	4	1	3	1	4	1	2	0
7.	3	1	3	1	3	1	3	1	5	1	5	1	4	1	4	1	4	1	1	0	4	1	2	0	4	1	2	0	4	1
8.	1	0	1	0	3	1	3	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	1	0	2	0	3	1	3	1	3	1	3	1
9.	2	0	3	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	3	1	4	1	3	1	3	1	3	1	3	1	4	1	4	1
10.	2	0	3	1	2	0	3	1	2	0	2	0	3	1	2	0	4	1	4	1	4	1	3	1	2	0	3	1	2	0
11.	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	3	1	2	0	3	1	4	1	4	1	3	1	4	1	5	1	5	1
12.	2	0	3	1	1	0	3	1	4	1	4	1	3	1	2	0	2	0	5	1	2	0	2	0	3	1	3	1	3	1
13.	2	0	2	0	1	0	2	0	2	0	3	1	3	1	4	1	4	1	5	1	5	1	4	1	2	0	1	0	2	0
14.	2	0	4	1	3	1	4	1	4	1	5	1	3	1	5	1	5	1	2	0	5	1	4	1	2	0	2	0	4	1
15.	1	0	2	0	5	1	3	1	3	1	3	1	2	0	3	1	3	1	2	0	2	0	5	1	4	1	2	0	2	2
16.	1	0	2	0	2	0	3	1	4	1	3	1	5	1	5	1	5	1	2	0	2	0	2	0	3	1	3	1	3	1
17.	1	0	2	0	2	0	3	1	4	1	2	0	5	1	4	1	4	1	2	0	1	0	2	0	3	1	2	0	1	0
18.	2	0	4	1	5	1	4	1	5	1	5	1	5	1	5	1	4	1	2	0	2	0	3	1	3	1	4	1	4	1
19.	2	0	2	0	2	0	2	0	3	1	3	1	2	0	2	0	3	1	2	0	3	1	2	0	2	0	2	0	5	1
20.	2	0	3	1	4	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	2	0	2	0	2	0	4	1	4	1	4	1
21.	3	1	2	0	3	1	3	1	4	1	3	1	3	1	3	1	3	1	2	0	3	1	2	0	3	1	2	0	3	1
22.	2	0	3	1	4	1	2	0	4	1	3	1	3	1	4	1	4	1	2	0	2	0	4	1	4	1	4	1	2	0

23	1	0	2	0	5	1	4	1	4	1	4	1	4	1	2	0	4	1	4	1	1	0	4	1	3	1	5	1	5	1																			
24	2	0	2	0	2	0	2	0	5	1	3	1	3	1	3	1	5	1	5	1	1	0	2	0	2	0	3	1	3	1																			
25	3	1	3	1	3	1	2	0	3	1	4	1	2	0	4	1	4	1	3	1	3	1	3	1	2	0	4	1	1	0																			
26	2	0	2	0	2	0	2	0	3	1	2	0	3	1	3	1	4	1	5	1	2	0	4	1	4	1	3	1	4	1																			
27	2	0	1	0	3	1	2	0	3	1	4	1	3	1	4	1	4	1	3	1	5	1	4	1	3	1	2	0	2	0																			
28	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	2	0	4	1	3	1	2	1	4	1	2	0																			
29	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	2	0	4	1	3	1	4	0	4	1	3	1																			
30	2	0	1	0	1	0	2	0	3	1	4	1	4	1	4	1	3	1	2	0	4	1	4	1	1	0	1	0	3	1																			
J m l	6	9	8	1	9	1	9	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	9	1	9	1	9	2	9	2	9	2	9	2																			
R a t a	2,3		2,8		3,07		3,07		3,73		3,5		3,53		3,6		3,83		3		3,03		3,1		3,03		3,13		3,03																				
Rata-rata formulasi 0					2,72					Rata-rata formulasi 1					3,43					Rata-rata formulasi 2					3,65					Rata-rata formulasi 4					3,04					Rata-rata formulasi 0					3,06				
% Daya terima formulasi 0					48,8 8%					% Daya terima formulasi 2					80,0 0%					% Daya terima formulasi 3					90,0 0%					% Daya terima formulasi 4					62,0 0%					% Daya terima formulasi 0					73,3 3%				

3.4 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Pada Cookies Kulit Singkong

N O	KODE																															
	Perlakuan 1						Perlakuan 2						Perlakuan 3						Perlakuan 4						Perlakuan 5							
	1	s	2	s	3	s	2	s	4	s	5	s	3	s	6	s	9	s	4	s	7	s	8	s	3	s	4	s	6	s		
1.	4	1	4	1	4	1	4	1	3	1	3	1	5	1	5	1	5	1	2	0	5	1	3	1	3	1	5	1	5	1	2	0
2.	4	1	3	1	4	1	4	1	5	1	4	1	4	1	5	1	4	1	5	1	3	1	4	1	5	1	5	1	5	1	5	1
3.	3	1	5	1	4	1	5	1	3	1	4	1	3	1	5	1	5	1	2	0	5	1	3	1	5	1	5	1	5	1	5	1
4.	3	1	3	1	5	1	3	1	4	1	3	1	5	1	4	1	3	1	3	1	5	1	3	1	4	1	3	1	4	1	4	1
5.	5	1	4	1	5	1	3	1	5	1	5	1	5	1	4	1	3	1	4	1	3	1	5	1	4	1	5	1	3	1	3	1
6.	5	1	5	1	5	1	5	1	4	1	4	1	4	1	4	1	5	1	4	1	4	1	3	1	4	1	3	1	4	1	4	1
7.	5	1	3	1	3	1	3	1	4	1	5	1	2	1	5	1	2	1	4	1	4	1	5	1	4	1	4	1	3	1	3	1
8.	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	2	0	1	0	2	0	2	0	4	1	4	1	4	1	4	1
9.	3	1	3	1	4	1	4	1	4	1	4	1	2	0	2	0	2	0	1	0	2	0	2	0	4	1	4	1	4	1	4	1
10.	3	1	4	1	3	1	3	1	3	1	2	0	3	1	2	0	3	1	3	1	3	1	2	0	3	1	2	0	3	1	3	1
11.	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	3	1	5	1	5	1	5	1	5	1
12.	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	4	1	3	1	4	1	4	1	2	0	4	1	4	1
13.	2	0	2	0	2	0	2	0	1	0	5	1	4	1	4	1	5	1	5	1	4	1	5	1	2	0	2	0	3	1	3	1
14.	4	1	2	0	4	1	3	1	5	1	5	1	3	1	4	1	5	1	2	0	4	1	2	0	4	1	2	1	4	1	4	1
15.	5	1	3	1	5	1	4	1	4	1	4	1	4	1	3	1	3	1	2	0	2	0	5	1	4	1	2	0	5	1	5	1
16.	4	1	2	0	3	1	3	1	2	0	2	0	4	1	3	1	5	1	2	0	1	0	3	1	4	1	2	0	4	1	4	1
17.	4	1	4	1	5	1	3	1	2	0	3	1	4	1	3	1	2	0	2	0	3	1	3	1	4	1	2	0	4	1	4	1
18.	4	1	4	1	5	1	5	1	5	1	4	1	5	1	5	1	4	1	2	0	4	1	3	1	3	1	2	0	5	1	5	1

19	2	0	2	0	2	0	2	0	4	1	3	1	2	0	2	0	3	1	2	0	3	1	2	0	2	0	2	0	5	1
20	3	1	3	1	4	1	2	0	2	0	3	1	4	1	3	1	4	1	2	0	2	0	3	1	3	1	2	0	4	1
21	4	1	2	0	4	1	3	1	4	1	4	1	3	1	3	1	2	0	2	0	4	1	2	0	4	1	2	0	4	1
22	4	1	2	0	4	1	4	1	4	1	3	1	2	0	2	0	4	1	4	1	2	0	3	1	3	1	3	1	4	1
23	2	0	5	1	5	1	5	1	2	0	4	1	4	1	2	0	3	1	2	0	2	0	2	0	5	1	5	1	5	1
24	2	0	1	0	4	1	2	0	4	1	2	0	4	1	5	1	5	1	5	1	2	0	2	0	3	1	5	1	4	1
25	4	1	4	1	3	1	4	1	2	0	3	1	3	1	3	1	2	0	3	1	2	0	3	1	3	1	4	1	3	1
26	4	1	3	1	4	1	4	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	5	1	3	1	2	0	4	1	5	1	4	1
27	3	1	2	0	3	1	3	1	3	1	2	0	4	1	5	1	3	1	2	0	4	1	3	1	3	1	2	0	4	1
28	3	1	4	1	3	1	4	1	4	1	4	1	3	1	3	1	4	1	2	0	2	0	2	0	4	1	4	1	2	0
29	4	1	4	1	3	1	4	1	4	1	3	1	3	1	3	1	4	1	2	0	2	0	2	0	4	1	4	1	3	1
30	2	0	2	0	2	0	3	1	2	0	4	1	3	1	4	1	2	0	3	1	2	0	4	1	2	0	2	0	2	0
J m l	1 0 6	2 5	9 6	2 1	1 1 3	2 7	1 0 5	2 6	1 0 3	2 3	1 0 6	2 6	1 0 6	2 7	1 0 7	2 5	1 0 4	2 4	8 6	1 4	9 1	1 8	9 0	1 9	1 0	2 7	9 9	1 8	1 1 5	2 7
R a t a	3 5 3	3 2 0	3 7 7	3 7	3 5 0	3 4 3	3 5 3	3 4 3	3 5 3	3 5 3	3 5 3	3 5 3	3 5 3	3 5 3	3 5 3	3 5 3	3 5 3	2 8 7	3 0 3	3 0 3	3 0 3	3 0 3	3 0 3	3 0 3	3 0 3	3 0 3	3 0 3	3 0 3	3 0 3	
Rata-rata formulasi 0		3,5		Rata-rata formulasi 1		3,49		Rata-rata formulasi 2		3,52		Rata-rata formulasi 4		2,97		Rata-rata formulasi 0		3,60												
% Daya terima formulasi 0		81,1 1%		% Daya terima formulasi 2		83,3 3%		% Daya terima formulasi 3		84,4 0%		% Daya terima formulasi 4		56,7 0%		% Daya terima formulasi 0		80%												

Lampiran 4 Rerata Tingkat Kesukaan Panelis

Tabel 4.1 Rerata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna *Cookies* Kulit Singkong (Colitsing)

Replikasi	Perlakuan produk				
	Colitsing				
	P1	P2	P3	P4	P5
1	3,63	3,57	3,7	2,8	3,53
2	3,3	3,43	3,5	3,4	3,57
3	3,7	3,4	3,47	2,9	3,47
Jumlah	10,63	10,4	10,67	9,1	11,57
Rata-rata	3,54 ^a	3,47 ^b	3,49 ^c	2,84 ^d	3,52 ^e
Mean rank	3,26	3,02	3,24	2,49	2,99
Modus	4	3	4	3	3

Tabel 4.2 Rerata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma *Cookies* Kulit Singkong (Colitsing)

Replikasi	Perlakuan produk				
	Colitsing				
	P1	P2	P3	P4	P5
1	3,5	3,33	3,67	2,77	3,57
2	3,1	3,33	3,73	3,2	3,27
3	3,43	3,6	3,53	2,9	3,77
Jumlah	10,03	10,26	10,93	8,73	10,61
Rata-rata	3,34 ^a	3,42 ^b	3,64 ^c	2,96 ^d	3,5 ^e
Mean rank	2,94	3,09	3,37	2,32	3,27
Modus	4	4	4	3	4

Tabel 4.3 Rerata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur *Cookies* Kulit Singkong (Colitsing)

Replikasi	Perlakuan produk				
	Colitsing				
	P1	P2	P3	P4	P5
1	2,63	3,07	3,53	3	3,03
2	2,8	3,73	3,6	3,03	3,13
3	3,07	3,5	3,83	3,1	3,03
Jumlah	8,5	10,3	10,96	9,13	9,19
Rata-rata	2,71 ^a	3,43 ^b	3,65 ^c	3,04 ^d	3,06 ^e
Mean rank	2,53	3,37	3,63	2,68	2,79
Modus	2	4	4	2	3

Tabel 4.4 Rerata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa *Cookies* Kulit Singkong (Coolitsing)

Replikasi	Perlakuan produk				
	Coolitsing				
	P1	P2	P3	P4	P5
1	3,4	3,5	3,53	2,87	3,67
2	3,2	4,43	3,57	3,03	3,3
3	3,7	3,53	3,47	3	3,83
Jumlah	10,3	11,46	10,57	8,9	10,8
Rata-rata	3,5 ^a	3,49 ^b	3,52 ^c	2,97 ^d	3,6 ^e
Mean rank	3,09	2,06	3,14	2,38	3,33
Modus	4	4	3	2	4

Sumber : data terolah 2023

Lampiran 5 Data Uji Organoleptik

5.1 Uji Organoleptik Terhadap Warna

a. Friedman Test

Ranks	
	Mean Rank
Perlakuan1	3.26
Perlakuan2	3.02
Perlakuan3	3.24
Perlakuan4	2.49
Perlakuan5	2.99

Test Statistics ^a	
N	90
Chi-Square	17.769
df	4
Asymp. Sig.	.001

b. Wilcoxon Signed Ranks Test

		Ranks		
		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Perlakuan2 - Perlakuan1	Negative Ranks	30 ^a	26.73	802.00
	Positive Ranks	22 ^b	26.18	576.00
	Ties	38 ^c		
	Total	90		
Perlakuan3 - Perlakuan1	Negative Ranks	30 ^d	28.32	849.50
	Positive Ranks	28 ^e	30.77	861.50
	Ties	32 ^f		
	Total	90		
Perlakuan4 - Perlakuan1	Negative Ranks	49 ^g	35.24	1727.00
	Positive Ranks	20 ^h	34.40	688.00
	Ties	21 ⁱ		
	Total	90		
Perlakuan5 - Perlakuan1	Negative Ranks	38 ^j	34.43	1308.50
	Positive Ranks	31 ^k	35.69	1106.50
	Ties	21 ^l		
	Total	90		

- a. Perlakuan2 < Perlakuan1
- b. Perlakuan2 > Perlakuan1
- c. Perlakuan2 = Perlakuan1
- d. Perlakuan3 < Perlakuan1
- e. Perlakuan3 > Perlakuan1
- f. Perlakuan3 = Perlakuan1
- g. Perlakuan4 < Perlakuan1
- h. Perlakuan4 > Perlakuan1
- i. Perlakuan4 = Perlakuan1
- j. Perlakuan5 < Perlakuan1
- k. Perlakuan5 > Perlakuan1
- l. Perlakuan5 = Perlakuan1

Test Statistics ^a				
	Perlakuan2 - Perlakuan1	Perlakuan3 - Perlakuan1	Perlakuan4 - Perlakuan1	Perlakuan5 - Perlakuan1
Z	-1.072 ^b	-.049 ^c	-3.175 ^b	-.627 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	.284	.961	.002	.530

- a. Wilcoxon Signed Ranks Test
- b. Based on positive ranks.

c. Based on negative ranks.

5.2 Uji Organoleptik Terhadap Aroma

a. Friedman Test

Ranks		Test Statistics ^a	
	Mean Rank	N	90
Perlakuan1	2.94	Chi-Square	33.278
Perlakuan2	3.09	df	4
Perlakuan3	3.37	Asymp. Sig.	.000
Perlakuan4	2.32		
Perlakuan5	3.27		

b. Wilcoxon Signed Ranks Test

		Ranks		
		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Perlakuan2 - Perlakuan1	Negative Ranks	23 ^a	28.22	649.00
	Positive Ranks	30 ^b	26.07	782.00
	Ties	37 ^c		
	Total	90		
Perlakuan3 - Perlakuan1	Negative Ranks	23 ^d	25.67	590.50
	Positive Ranks	36 ^e	32.76	1179.50
	Ties	31 ^f		
	Total	90		
Perlakuan4 - Perlakuan1	Negative Ranks	45 ^g	33.58	1511.00
	Positive Ranks	21 ^h	33.33	700.00
	Ties	24 ⁱ		
	Total	90		
Perlakuan5 - Perlakuan1	Negative Ranks	18 ^j	24.92	448.50
	Positive Ranks	32 ^k	25.83	826.50
	Ties	40 ^l		
	Total	90		

- a. Perlakuan2 < Perlakuan1
- b. Perlakuan2 > Perlakuan1
- c. Perlakuan2 = Perlakuan1
- d. Perlakuan3 < Perlakuan1
- e. Perlakuan3 > Perlakuan1
- f. Perlakuan3 = Perlakuan1
- g. Perlakuan4 < Perlakuan1
- h. Perlakuan4 > Perlakuan1
- i. Perlakuan4 = Perlakuan1
- j. Perlakuan5 < Perlakuan1
- k. Perlakuan5 > Perlakuan1
- l. Perlakuan5 = Perlakuan1

Test Statistics ^a				
	Perlakuan2 - Perlakuan1	Perlakuan3 - Perlakuan1	Perlakuan4 - Perlakuan1	Perlakuan5 - Perlakuan1
Z	-.617 ^b	-2.317 ^b	-2.660 ^c	-1.950 ^b

Asymp. Sig. (2-tailed)	.537	.020	.008	.051
------------------------	------	------	------	------

- a. Wilcoxon Signed Ranks Test
- b. Based on negative ranks.
- c. Based on positive ranks.

5.3 Uji Organoleptik Terhadap Tekstur

a. Friedman Test

Ranks	
	Mean Rank
Perlakuan1	2.53
Perlakuan2	3.37
Perlakuan3	3.63
Perlakuan4	2.68
Perlakuan5	2.79

Test Statistics ^a	
N	90
Chi-Square	40.409
df	4
Asymp. Sig.	.000

b. Wilcoxon Signed Ranks Test

		Ranks		
		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Perlakuan2 - Perlakuan1	Negative Ranks	12 ^a	21.13	253.50
	Positive Ranks	42 ^b	29.32	1231.50
	Ties	36 ^c		
	Total	90		
Perlakuan3 - Perlakuan1	Negative Ranks	14 ^d	27.00	378.00
	Positive Ranks	54 ^e	36.44	1968.00
	Ties	22 ^f		
	Total	90		
Perlakuan4 - Perlakuan1	Negative Ranks	27 ^g	26.67	720.00
	Positive Ranks	32 ^h	32.81	1050.00
	Ties	31 ⁱ		
	Total	90		
Perlakuan5 - Perlakuan1	Negative Ranks	25 ^j	28.34	708.50
	Positive Ranks	35 ^k	32.04	1121.50
	Ties	30 ^l		
	Total	90		

- a. Perlakuan2 < Perlakuan1
- b. Perlakuan2 > Perlakuan1
- c. Perlakuan2 = Perlakuan1
- d. Perlakuan3 < Perlakuan1
- e. Perlakuan3 > Perlakuan1
- f. Perlakuan3 = Perlakuan1
- g. Perlakuan4 < Perlakuan1
- h. Perlakuan4 > Perlakuan1
- i. Perlakuan4 = Perlakuan1
- j. Perlakuan5 < Perlakuan1
- k. Perlakuan5 > Perlakuan1
- l. Perlakuan5 = Perlakuan1

Test Statistics^a

	Perlakuan2 - Perlakuan1	Perlakuan3 - Perlakuan1	Perlakuan4 - Perlakuan1	Perlakuan5 - Perlakuan1
Z	-4.320 ^b	-5.003 ^b	-1.282 ^b	-1.561 ^b
Asymp. Sig. (2- tailed)	.000	.000	.200	.119

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.

5.4 Uji Organoleptik Terhadap Rasa

a. Friedman Test

Ranks

	Mean Rank
Perlakuan1	3.09
Perlakuan2	3.06
Perlakuan3	3.14
Perlakuan4	2.38
Perlakuan5	3.33

Test Statistics^a

N	90
Chi-Square	23.635
df	4
Asymp. Sig.	.000

b. Wilcoxon Signed Ranks Test

Ranks

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Perlakuan2 - Perlakuan1	Negative Ranks	30 ^a	26.82	804.50
	Positive Ranks	28 ^b	32.38	906.50
	Ties	32 ^c		
	Total	90		
Perlakuan3 - Perlakuan1	Negative Ranks	28 ^d	28.80	806.50
	Positive Ranks	31 ^e	31.08	963.50
	Ties	31 ^f		
	Total	90		
Perlakuan4 - Perlakuan1	Negative Ranks	47 ^g	33.77	1587.00
	Positive Ranks	20 ^h	34.55	691.00
	Ties	23 ⁱ		
	Total	90		
Perlakuan5 - Perlakuan1	Negative Ranks	20 ^j	24.90	498.00
	Positive Ranks	29 ^k	25.07	727.00
	Ties	41 ^l		
	Total	90		

Test Statistics^a

	Perlakuan2 - Perlakuan1	Perlakuan3 - Perlakuan1	Perlakuan4 - Perlakuan1	Perlakuan5 - Perlakuan1
Z	-.408 ^b	-.607 ^b	-2.864 ^c	-1.195 ^b
Asymp. Sig. (2- tailed)	.683	.544	.004	.232

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

- b. Based on negative ranks.
- c. Based on positive ranks.

Lampiran 6 Pengenceran larutan

6.1 Larutan H₂SO₄ 1,25% dari 97%

$$\begin{aligned}M_1 \times V_1 &= M_2 \times V_2 \\97\% \times V_1 &= 1,25\% \times 100 \text{ mL} \\V_1 &= 1,28 \text{ mL}\end{aligned}$$

6.2 Larutan NaOH 3,25%

$$\% = 3,25\% , V = 100$$

$$\% \frac{b}{v} = \frac{b}{v} \times 100\%$$

$$3,25\% = \frac{b}{100 \text{ mL} \times 100\%}$$

$$b = 3,25$$

Lampiran 7 Tabel Penimbangan

7.1 Bobot Sampel

Replikasi	Perlakuan 1	Perlakuan 2	Perlakuan 3	Perlakuan 4	Perlakuan 5
Replikasi 1	2,007	2,004	2,008	2,007	2,008
Replikasi 2	2,008	2,006	2,008	2,006	2,005
Replikasi 3	2,004	2,005	2,006	2,009	2,007
Replikasi 4	2,003	2,009	2,009	2,006	2,005

7.2 Bobot Kertas Saring

Replikasi	Perlakuan 1	Perlakuan 2	Perlakuan 3	Perlakuan 4	Perlakuan 5
Replikasi 1	0,524	0,521	0,538	0,536	0,549
Replikasi 2	0,533	0,533	0,540	0,538	0,539
Replikasi 3	0,524	0,536	0,531	0,534	0,530
Replikasi 4	0,531	0,533	0,533	0,529	0,538

7.3 Bobot Residu + Kertas Saring

Replikasi	Perlakuan 1	Perlakuan 2	Perlakuan 3	Perlakuan 4	Perlakuan 5
Replikasi 1	0,551	0,591	0,672	0,698	0,758
Replikasi 2	0,558	0,611	0,669	0,697	0,754
Replikasi 3	0,552	0,604	0,657	0,697	0,751
Replikasi 4	0,557	0,609	0,664	0,694	0,749

Lampiran 8 Perhitungan Uji Kadar Serat Kasar

$$\% \text{ Serat Kasar} : \frac{(\text{Berat residu} + \text{berat kertas}) - \text{Berat kertas}}{\text{Sampel}} \times 100\%$$

Perlakuan 1 Uji Kadar Serat Kasar	
<p>Replikasi 1</p> <p>Berat Sampel = 2,007</p> <p>Berat Kertas Saring = 0,524</p> <p>Berat Residu + Kertas Saring = 0,551</p> $\% \text{ Serat Kasar} = \frac{0,551 - 0,524}{2,007} \times 100\%$ $= \frac{0,027}{2,007} \times 100\%$ $= 1,345\%$	<p>Replikasi 2</p> <p>Berat Sampel = 2,008</p> <p>Berat Kertas Saring = 0,533</p> <p>Berat Residu + Kertas Saring = 0,558</p> $\% \text{ Serat Kasar} = \frac{0,558 - 0,533}{2,008} \times 100\%$ $= \frac{0,025}{2,008} \times 100\%$ $= 1,245\%$
<p>Replikasi 3</p> <p>Berat Sampel = 2,004</p> <p>Berat Kertas Saring = 0,524</p> <p>Berat Residu + Kertas Saring = 0,552</p> $\% \text{ Serat Kasar} = \frac{0,552 - 0,524}{2,004} \times 100\%$ $= \frac{0,028}{2,004} \times 100\%$ $= 1,339\%$	<p>Replikasi 4</p> <p>Berat Sampel = 2,003</p> <p>Berat Kertas Saring = 0,531</p> <p>Berat Residu + Kertas Saring = 0,557</p> $\% \text{ Serat Kasar} = \frac{0,557 - 0,531}{2,003} \times 100\%$ $= \frac{0,026}{2,003} \times 100\%$ $= 1,298\%$
Perlakuan 2 Uji Kadar Serat Kasar	
<p>Replikasi 1</p> <p>Berat Sampel = 2,004</p> <p>Berat Kertas Saring = 0,521</p> <p>Berat Residu + Kertas Saring = 0,591</p> $\% \text{ Serat Kasar} = \frac{0,591 - 0,521}{2,002} \times 100\%$ $= \frac{0,07}{2,004} \times 100\%$ $= 3,493\%$	<p>Replikasi 2</p> <p>Berat Sampel = 2,006</p> <p>Berat Kertas Saring = 0,533</p> <p>Berat Residu + Kertas Saring = 0,611</p> $\% \text{ Serat Kasar} = \frac{0,611 - 0,533}{2,006} \times 100\%$ $= \frac{0,078}{2,006} \times 100\%$ $= 3,888\%$
<p>Replikasi 3</p> <p>Berat Sampel = 2,005</p> <p>Berat Kertas Saring = 0,536</p> <p>Berat Residu + Kertas Saring = 0,604</p> $\% \text{ Serat Kasar} = \frac{0,604 - 0,536}{2,005} \times 100\%$ $= \frac{0,068}{2,005} \times 100\%$ $= 3,391\%$	<p>Replikasi 4</p> <p>Berat Sampel = 2,009</p> <p>Berat Kertas Saring = 0,533</p> <p>Berat Residu + Kertas Saring = 0,609</p> $\% \text{ Serat Kasar} = \frac{0,609 - 0,533}{2,009} \times 100\%$ $= \frac{0,076}{2,009} \times 100\%$ $= 3,782\%$
Perlakuan 3 Uji Kadar Serat Kasar	
<p>Replikasi 1</p> <p>Berat Sampel = 2,008</p> <p>Berat Kertas Saring = 0,538</p> <p>Berat Residu + Kertas Saring = 0,672</p>	<p>Replikasi 2</p> <p>Berat Sampel = 2,008</p> <p>Berat Kertas Saring = 0,540</p> <p>Berat Residu + Kertas Saring = 0,669</p>

$\begin{aligned} \% \text{ Serat Kasar} &= \frac{0,672-0,538}{2,008} \times 100\% \\ &= \frac{0,134}{2,008} \times 100\% \\ &= 6,673\% \end{aligned}$	$\begin{aligned} \% \text{ Serat Kasar} &= \frac{0,669-0,540}{2,008} \times 100\% \\ &= \frac{0,129}{2,008} \times 100\% \\ &= 6,424\% \end{aligned}$
<p>Replikasi 3</p> <p>Berat Sampel = 2,006</p> <p>Berat Kertas Saring = 0,531</p> <p>Berat Residu + Kertas Saring = 0,657</p> $\begin{aligned} \% \text{ Serat Kasar} &= \frac{0,657-0,531}{2,006} \times 100\% \\ &= \frac{0,126}{2,006} \times 100\% \\ &= 6,281\% \end{aligned}$	<p>Replikasi 4</p> <p>Berat Sampel = 2,009</p> <p>Berat Kertas Saring = 0,533</p> <p>Berat Residu + Kertas Saring = 0,664</p> $\begin{aligned} \% \text{ Serat Kasar} &= \frac{0,664-0,533}{2,009} \times 100\% \\ &= \frac{0,131}{2,009} \times 100\% \\ &= 6,520\% \end{aligned}$
Perlakuan 4 Uji Kadar Serat Kasar	
<p>Replikasi 1</p> <p>Berat Sampel = 2,007</p> <p>Berat Kertas Saring = 0,536</p> <p>Berat Residu + Kertas Saring = 0,698</p> $\begin{aligned} \% \text{ Serat Kasar} &= \frac{0,698-0,536}{2,007} \times 100\% \\ &= \frac{0,162}{2,007} \times 100\% \\ &= 8,071\% \end{aligned}$	<p>Replikasi 2</p> <p>Berat Sampel = 2,006</p> <p>Berat Kertas Saring = 0,538</p> <p>Berat Residu + Kertas Saring = 0,697</p> $\begin{aligned} \% \text{ Serat Kasar} &= \frac{0,697-0,538}{2,006} \times 100\% \\ &= \frac{0,159}{2,006} \times 100\% \\ &= 7,926\% \end{aligned}$
<p>Replikasi 3</p> <p>Berat Sampel = 2,009</p> <p>Berat Kertas Saring = 0,534</p> <p>Berat Residu + Kertas Saring = 0,697</p> $\begin{aligned} \% \text{ Serat Kasar} &= \frac{0,697-0,534}{2,009} \times 100\% \\ &= \frac{0,163}{2,009} \times 100\% \\ &= 8,113\% \end{aligned}$	<p>Replikasi 4</p> <p>Berat Sampel = 2,006</p> <p>Berat Kertas Saring = 0,529</p> <p>Berat Residu + Kertas Saring = 0,694</p> $\begin{aligned} \% \text{ Serat Kasar} &= \frac{0,694-0,529}{2,006} \times 100\% \\ &= \frac{0,165}{2,006} \times 100\% \\ &= 8,225\% \end{aligned}$
Perlakuan 5 Uji Kadar Serat Kasar	
<p>Replikasi 1</p> <p>Berat Sampel = 2,008</p> <p>Berat Kertas Saring = 0,549</p> <p>Berat Residu + Kertas Saring = 0,758</p> $\begin{aligned} \% \text{ Serat Kasar} &= \frac{0,758-0,549}{2,008} \times 100\% \\ &= \frac{0,209}{2,008} \times 100\% \\ &= 10,408\% \end{aligned}$	<p>Replikasi 2</p> <p>Berat Sampel = 2,005</p> <p>Berat Kertas Saring = 0,539</p> <p>Berat Residu + Kertas Saring = 0,754</p> $\begin{aligned} \% \text{ Serat Kasar} &= \frac{0,754-0,539}{2,005} \times 100\% \\ &= \frac{0,215}{2,005} \times 100\% \\ &= 10,723\% \end{aligned}$
<p>Replikasi 3</p> <p>Berat Sampel = 2,007</p> <p>Berat Kertas Saring = 0,530</p> <p>Berat Residu + Kertas Saring = 0,751</p>	<p>Replikasi 4</p> <p>Berat Sampel = 2,005</p> <p>Berat Kertas Saring = 0,538</p> <p>Berat Residu + Kertas Saring = 0,749</p>

$\% \text{ Serat Kasar} = \frac{0,751 - 0,530}{2,007} \times 100\%$ $= \frac{0,221}{2,007} \times 100\%$ $= 11,011\%$	$\% \text{ Serat Kasar} = \frac{0,749 - 0,538}{2,005} \times 100\%$ $= \frac{0,211}{2,005} \times 100\%$ $= 10,523\%$
Uji Kadar Serat Kasar pada Tepung Kulit Singkong	
Replikasi 1 Berat Sampel = 2,047 Berat Kertas Saring = 0,348 Berat Residu + Kertas Saring = 0,604 $\% \text{ Serat Kasar} = \frac{0,604 - 0,348}{2,047} \times 100\%$ $= \frac{0,256}{2,047} \times 100\%$ $= 12,51\%$	Replikasi 2 Berat Sampel = 2,046 Berat Kertas Saring = 0,329 Berat Residu + Kertas Saring = 0,600 $\% \text{ Serat Kasar} = \frac{0,600 - 0,329}{2,046} \times 100\%$ $= \frac{0,271}{2,046} \times 100\%$ $= 13,25\%$
Replikasi 3 Berat Sampel = 2,045 Berat Kertas Saring = 0,353 Berat Residu + Kertas Saring = 0,617 $\% \text{ Serat Kasar} = \frac{0,617 - 0,353}{2,045} \times 100\%$ $= \frac{0,264}{2,045} \times 100\%$ $= 12,79\%$	Replikasi 4 Berat Sampel = 2,046 Berat Kertas Saring = 0,351 Berat Residu + Kertas Saring = 0,608 $\% \text{ Serat Kasar} = \frac{0,608 - 0,351}{2,046} \times 100\%$ $= \frac{0,257}{2,046} \times 100\%$ $= 12,56\%$

Lampiran 9 Perbandingan Kadar Serat Cookies dan Tepung Kulit Singkong

Tabel 9.1 Formulasi 1

Bahan Cookies Formulasi 1	Bobot Bahan Cokies	Kadar Serat Cookies	Bobot kadar Serat
Tepung Kulit Singkong	0 gram	0 %	0 gram
Tepung Terigu	100 gram	0,3 %	0,3 gram
Margarin	75 gram	0 %	0 gram
Gula	75 gram	0 %	0 gram
Telur	35 gram	0 %	0 gram
Susu bubuk	10 gram	0 %	0 gram
TOTAL	295 gram		0,3 gram

$$\frac{0,3}{295} \times 100\% = 0,10 \%$$

Tabel 9.2 Formulasi 2

Bahan Cookies Formulasi 2	Bobot Bahan Cokies	Kadar Serat Cookies	Bobot Kadar Serat
Tepung Kulit Singkong	20 gram	12,51%	2,502 gram
Tepung Terigu	80 gram	0,3 %	0,24 gram
Margarin	75 gram	0 %	0 gram
Gula	75 gram	0 %	0 gram
Telur	35 gram	0 %	0 gram
Susu bubuk	10 gram	0 %	0 gram
TOTAL	295 gram		2,742 gram

$$\frac{2,742 \text{ g}}{295 \text{ g}} \times 100\% = 0,93\%$$

Tabel 9.3 Formulasi 3

Bahan Cookies Formulasi 3	Bobot Bahan Cokies	Kadar Serat Cookies	Bobot Kadar Serat
Tepung Kulit Singkong	40 gram	13,25 %	5,3 gram
Tepung Terigu	60 gram	0,3 %	0,18 gram
Margarin	75 gram	0 %	0 gram
Gula	75 gram	0 %	0 gram
Telur	35 gram	0 %	0 gram
Susu bubuk	10 gram	0 %	0 gram
TOTAL	295 gram		5,48

$$\frac{5,48 \text{ g}}{295 \text{ g}} \times 100\% = 1,85 \%$$

Tabel 9.4 Formulasi 4

Bahan Cookies Formulasi 4	Bobot Bahan Cokies	Kadar Serat Cookies	Bobot Kadar Serat
Tepung Kulit Singkong	60 gram	12,79 %	7,674 gram
Tepung Terigu	40 gram	0,3 %	0,12 gram
Margarin	75 gram	0 %	0 gram
Gula	75 gram	0 %	0 gram
Telur	35 gram	0 %	0 gram
Susu bubuk	10 gram	0 %	0 gram
TOTAL	295 gram		7,794

$$\frac{7,794 \text{ g}}{295 \text{ g}} \times 100\% = 2,64 \%$$

Tabel 9.5 Formulasi 5

Bahan Cookies Formulasi 4	Bobot Bahan Cokies	Kadar Serat Cookies	Bobot Kadar Serat
Tepung Kulit Singkong	100 gram	12,56 %	12,56 gram
Tepung Terigu	0 gram	0,3 %	0 gram
Margarin	75 gram	0 %	0 gram
Gula	75 gram	0 %	0 gram
Telur	35 gram	0 %	0 gram
Susu bubuk	10 gram	0 %	0 gram
TOTAL	295 gram		12,56 gram

$$\frac{12,56 \text{ g}}{295 \text{ g}} \times 100\% = 4,256 \%$$

Lampiran 10 Lampiran Dokumentasi Prosedur Penelitian

		
<p>Pengupasan kulit singkong yang sudah dipisahkan dari umbinya dan dicuci dengan air mengalir sampai bersih</p>	<p>Potong kecil-kecil kulit singkong dan rendam selama 1-2 hari</p>	<p>Didiamkan hingga air sesikit berkurang</p>
		
<p>Proses pengovenan menggunakan suhu 100°C</p>	<p>Proses penghalusan sampel menggunakan grinder</p>	<p>Proses pengayakan dengan ayakan mesh 100</p>
		
<p>Bahan-bahan yang digunakan untuk cookies kulit singkong</p>	<p>Proses pembuatan adonan cookies dari tepung kulit singkong</p>	<p>Hasil adonan cookies sebelum dioven</p>



Proses pengovenan cookies kulit singkong



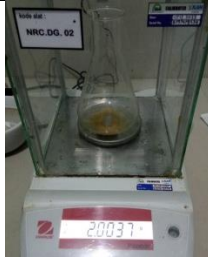
Hasil adonan cookies sesudah dioven



Proses uji organoleptik terhadap responden



Haluskan sampel untuk pengujian kadar serat



Proses penimbangan sampel untuk pengujian kadar serat kasar



Bahan-bahan untuk pengujian kadar serat



Proses menyiapkan pelarut-pelarut untuk pengujian kadar serat kasar



Sampel yang siap diuji



Proses pemanasan menggunakan refluks



Hasil pemanasan yang disaring menggunakan kertas saring dan vakum pump



Proses pengovenan menggunakan suhu 105°C selama 1 jam.



Hasil proses pengovenan