




LAMPIRAN

A. Lampiran 1. Proses Pengolahan Produk

				
1. Kecambah kedelai dan Jagung Manis	2. Menggiling bahan	3. Menyaring adonan bahan	4. Merebus hingga 90°C	
				
5. Susu Kecambah Kedelai Substitusi Jagung Manis				

B. Lampiran 2. Kuesioner

 <p>Penilaian Uji Kesukaan</p> <p>Tujuan utama pengambilan data ini untuk mendeskripsikan mutu organoleptik pada produk Susu Kecambah Kedelai Substitusi Jagung Manis</p> <p>nurfajrin_p17110201013@poltekkes-malang.ac.id Ganti akun</p> <p>Tidak dibagikan</p> <p>* Menunjukkan pertanyaan yang wajib diisi</p>	<p>Penilaian Uji Kesukaan Assalamualaikum W: Wb.</p> <p>Dengan hormat,</p> <p>Perkenalkan Saya Nur Fajrin Hikmah, mahasiswa Jurusan Gizi, Program Studi Diploma 3 Gizi, Politeknik Kemenkes Malang. Saat ini saya sedang melakukan uji coba kuesioner penelitian penyelesaian karya tulis ilmiah. Penelitian ini memiliki tujuan Tujuan utama pengambilan data ini untuk mendeskripsikan tingkat daya terima mutu organoleptik pada produk Susu Kecambah Kedelai Substitusi Jagung Manis terkait rasa, aroma, dan warna. Oleh karena itu, saya mengharapkan kesediaan Anda untuk menjadi responden dalam penelitian ini dengan cara mengisi beberapa pernyataan dalam kuesioner ini.</p> <p>Dalam hal ini tidak ada penilaian baik dan buruk, juga tidak ada jawaban benar atau salah. Hasil kuesioner ini tidak untuk dipublikasikan melainkan akan digunakan sebagai bahan penelitian. Folder data akan dikunci untuk kepentingan akademik. Data penelitian yang Anda berikan akan sangat membantu dan bermanfaat dalam kelancaran penyusunan penelitian saya.</p> <p>Hormat saya, Nur Fajrin Hikmah</p> <p>Saya telah membaca dan memahami penjelasan yang telah diberikan. Dengan ini, * saya menyatakan persetujuan untuk ikut berpartisipasi dalam penelitian ini sebagai responden. Saya menyatakan keikutsertaan saya dalam penelitian ini dilakukan secara sukarela dan tanpa paksaan dari pihak manapun</p>
<p>Saya telah membaca dan memahami penjelasan yang telah diberikan. Dengan ini, * saya menyatakan persetujuan untuk ikut berpartisipasi dalam penelitian ini sebagai responden. Saya menyatakan keikutsertaan saya dalam penelitian ini dilakukan secara sukarela dan tanpa paksaan dari pihak manapun.</p> <p>Saya juga memberikan izin bagi peneliti untuk menggunakan data-data yang saya isi pada skala penelitian ini untuk dipergunakan sesuai dengan kepentingan dan tujuan penelitian.</p> <p><input checked="" type="radio"/> Ya, Saya Bersedia</p> <p>Berikutnya Kosongkan formulir</p> <p><small>Jangan pernah mengirimkan sandi melalui Google Formulir.</small></p>	<p>Uji Mutu Hedonik</p> <p>Petunjuk Pengisian</p> <p>Dari produk Susu Kecambah Kedelai Substitusi Jagung Manis, Anda diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna, rasa dan aroma dengan menggunakan skala penilaian sebagai berikut:</p> <p>Sangat Tidak Suka Tidak Suka Suka Sangat Suka</p> <p>Inisial Nama *</p> <p>Jawaban Anda</p>
<p>Apakah Anda suka dengan warna produk susu kecambah kedelai dan jagung manis ? *</p>  <p>1 2 3 4</p> <p>Sangat tidak suka <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Sangat suka</p>	<p>Apakah Anda suka dengan aroma produk susu kecambah kedelai dan jagung manis ? *</p> <p>1 2 3 4</p> <p>Sangat tidak suka <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Sangat suka</p> <p>Apakah Anda suka dengan rasa produk susu kecambah kedelai dan jagung manis ? *</p> <p>1 2 3 4</p> <p>Sangat tidak suka <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Sangat suka</p>

<p>Apakah Anda suka dengan kemasan produk susu kacang kedelai dan jagung manis ?</p>  <p>1 2 3 4</p> <p>Sangat tidak suka <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Sangat suka</p> <p>Apakah Anda suka dengan harga produk susu kacang kedelai dan jagung manis ? Kemasan berukuran 250 gram dengan harga Rp. 5000,-</p> <p>1 2 3 4</p> <p>Sangat tidak suka <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Sangat suka</p>	<p>Komentar dan Saran *</p> <p>Jawaban Anda</p> <p><input type="button" value="Kembali"/> <input type="button" value="Kirim"/></p> <p style="text-align: right;">Kosongkan formulir</p> <p><small>Jangan pernah mengirimkan sandi melalui Google Formulir.</small></p>
--	--

C. Lampiran 3. Perhitungan Biaya

1. Biaya tetap peralatan produksi dan penyusutan

Jenis perlengkapan	Biaya Satuan (Rp)	Volume	Jumlah (Rp)	Nilai Penyusutan
Baskom	Rp 20.000	2 buah	Rp 40.000	1.000
Sendok makan	Rp 2.500	2 buah	Rp 5.000	125
Timbangan digital	Rp 40.000	1 buah	Rp 40.000	1.000
Baskom lubang	Rp 8.700	1 buah	Rp 8.700	218
Baskom stainless steel	Rp 23.000	1 buah	Rp 23.000	575
Dandang kukus 3 kg	Rp 65.000	1 buah	Rp 65.000	1.625
Cosmos CB 282 G Blender 2 L (250 watt)	Rp 307.000	1 buah	Rp 307.000	7.675
Saringan kain	Rp 25.000	1 buah	Rp 25.000	625
Gelas ukur	Rp 10.000	1 buah	Rp 10.000	250
Kompur gas rinnai 1 tungku 60 cm	Rp 340.000	1 buah	Rp 340.000	8500
Selang + regulator quantum	Rp 100.000	1 buah	Rp 100.000	2500

Jenis perlengkapan	Biaya Satuan (Rp)	Volume	Jumlah (Rp)	Nilai Penyusutan
Tabung gas LPG	Rp 20.000	1 buah	Rp 20.000	500
Corong plastik	Rp 7.000	1 buah	Rp 7.000	175
Total			Rp 713.700	Rp 24.800

Sumber: data primer

2. Biaya tetap operasional

Jenis	Satuan	Biaya Satuan (Rp)	Volume	Jumlah (Rp)
Listrik	Kwh	1450	1x	1450
Gas	Kg	7000	1x	7000
Kendaraan	L	10.000	1x	10.000
Penyusutan	0.25%			24.800
Total				Rp 43.250

Sumber: Data primer

3. Biaya tidak tetap

Jenis	Satuan	Biaya Satuan (Rp)	Volume	Jumlah (Rp)
Air minum 1.5 ltr	1,5 ltr	Rp 5.000	2 x	Rp. 10.000
Kacang kedelai 200 g	200 g	Rp 12.000	1 x	Rp.12.000
Gula pasir	200 g	Rp 2.700	1 x	Rp. 2.700
Botol kemasan	250 ml	Rp 1.000	12 x	Rp. 12.000
Stiker kemasan	-	Rp 500	12 x	Rp. 6.000
Total				Rp 42.700

Sumber: Data primer

4. Biaya modal

No.	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1.	Biaya peralatan	Rp 713.300
2.	Biaya operasional	Rp 43.250
2.	Biaya tidak tetap	Rp 42.700
Jumlah		Rp 799.250

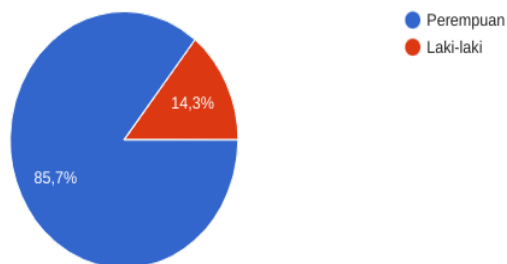
Sumber: Data primer

D. Lampiran 4. Hasil Kuesioner

1. Jenis kelamin responden

Jenis Kelamin

35 jawaban

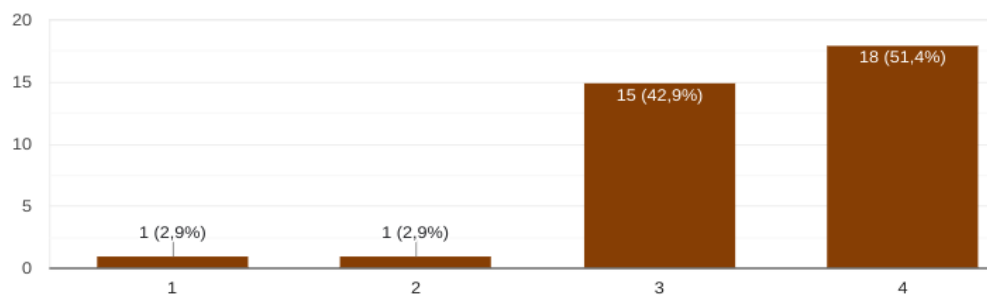


2. Mutu organoleptik konsumen terhadap warna produk

Apakah Anda suka dengan warna produk susu kecambah kedelai dan jagung manis ?

Sali

35 jawaban

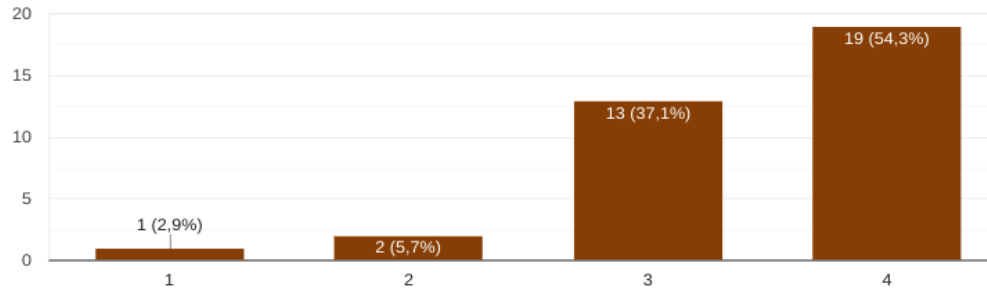


3. Mutu organoleptik konsumen terhadap rasa produk

Apakah Anda suka dengan rasa produk susu kecambah kedelai dan jagung manis ?

[Salin](#)

35 jawaban

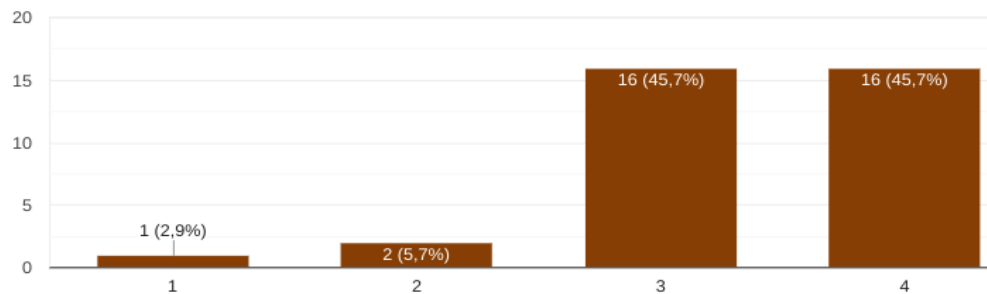


4. Mutu organoleptik konsumen terhadap aroma produk

Apakah Anda suka dengan aroma produk susu kecambah kedelai dan jagung manis ?

[Salin](#)

35 jawaban

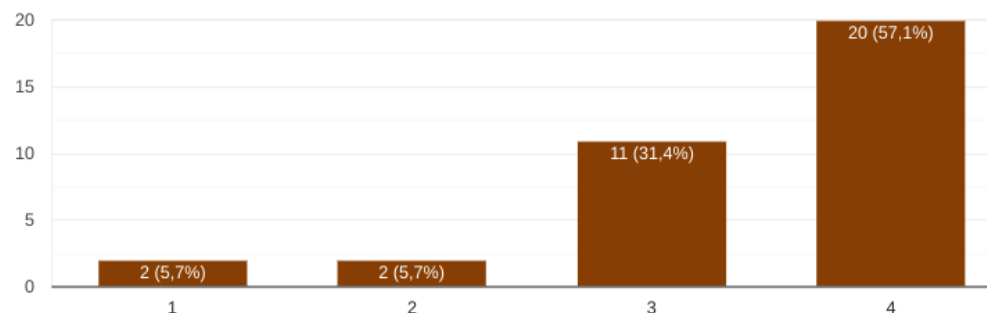


5. Kepuasan konsumen terhadap harga produk

Apakah Anda suka dengan harga produk susu kecambah kedelai dan jagung manis ?

[Salin](#)

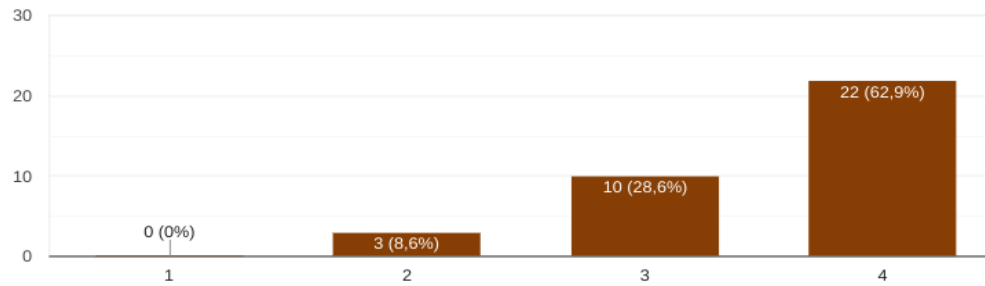
35 jawaban



6. Kepuasan konsumen terhadap kemasan produk

Apakah Anda suka dengan kemasan produk susu kecambah kedelai dan jagung manis ? [Salin](#)

35 jawaban



E. Lampiran 5. Hasil Perhitungan Skala Likert

Variabel	Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang	Total	Indeks (%)
Warna	72	45	2	1	120	85,7
Aroma	64	48	4	1	117	83,5
Rasa	76	39	4	1	120	85,7
Harga	80	33	4	2	119	85
Kemasan	88	30	6	1	125	89,2