

7. LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Tingkat Penerimaan Pempek Pewarna Alami (Bayam Merah, Wortel, dan Sawi Hijau)

A. Karakteristik Responden

1. Apakah anda pernah makan pempek? (Jika PERNAH silahkan menjawab pertanyaan berikut, jika TIDAK PERNAH pengisian kuisisioner akan dihentikan)*
 Pernah
 Tidak Pernah
2. Apakah anda suka makan pempek? (Jika YA silahkan menjawab pertanyaan berikut, jika TIDAK pengisian kuisisioner akan dihentikan)*
 Ya
 Tidak

B. Identitas Responden

1. Nama _____
2. Gender
 Perempuan
 Laki-laki
3. Usia _____
4. Fakultas _____
5. Jurusan _____
6. Angkatan _____
7. Dengan siapa anda mengkonsumsi pempek?
 Sendiri
 Dengan teman-teman
 Dengan keluarga
8. Pempek yang saya makan dibeli dengan menggunakan uang?
 Saya sendiri
 Orang lain
9. Berapa uang saku anda?
 10.000-100.000/ minggu
 110.000-200.000/minggu
 210.000-300.000/minggu
 310.000-400.000/minggu
 410.000 – 500.000/ minggu
 lebih dari 500.000/ minggu

C. Konsumsi Pempek

1. Seberapa sering anda mengkonsumsi pempek?
 1minggu 1 kali
 1minggu 2 kali
 1minggu 3 kali
 1minggu 4 kali
 1minggu 5 kali
 1minggu 6 kali
 Setiap hari
2. Jenis pempek apa yang pernah anda makan? (boleh pilih lebih dari 1 jawaban)*
 Lenjer
 Kulit



Kapal selam



Adaan



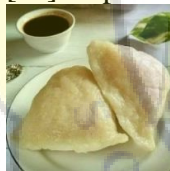
Pastel



Lenjer



Kapal selam



Adaan



Pastel



4. Apa alasan anda menyukai pempek tersebut?_____

5. Jenis pempek apa yang anda Tidak sukai? (boleh pilih lebih dari 1 jawaban)*

Lenjer



Kapal selam



Keriting



Lenggang



Dos (pempek tanpa ikan)



Kulit



Keriting



Lenggang



Dos (pempek tanpa ikan)



Kulit



Keriting



Adaan



Pastel



Lenggang



Dos (pemppek tanpa ikan)



6. Apa alasan anda Tidak menyukai pemppek tersebut? _____
 7. Berdasarkan harga pemppek mana yang akan anda pilih?

Lenjer (Rp. 11.000)



Kapal selam (Rp. 19.000)



Adaan (Rp.11.000)



Pastel (Rp. 11.000)



Kulit (Rp. 10.000)



Keriting (Rp. 11.000)



Lenggang (Rp. 19.000)



Dos (pemppek tanpa ikan)
(Rp. 5.000)



8. Dimana anda membeli pemppek? (bisa pilih lebih dari 1 jawaban)
 Restaurant Kedai pemppek
 Mall Gerobak Kaki Lima
 Cafe Layanan pesan antar online (Grabfood/ Gofood)
9. Alasan anda membeli pemppek di tempat tersebut? _____
10. Apa yang membuat anda tertarik untuk beli pemppek? (bisa pilih lebih dari 1 jawaban)
 Promosi
 Makanan kesukaan
 Keinginan spontan disaat itu

11. Hal apa saja yang anda perhatikan dalam membeli pempek? (bisa pilih lebih dari 1 jawaban)

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Rasa | <input type="checkbox"/> Tempat beli |
| <input type="checkbox"/> Kualitas | <input type="checkbox"/> Pelayanan |

D. Pengetahuan Konsumen Tentang Bayam Merah, Wortel, dan Sawi Hijau

1. Apakah pempek sehat itu?
 - Pempek yang teksturnya sangat kenyal
 - Pempek yang gurih
 - Pempek yang punya nutrisi lebih
2. Apa manfaat dalam pengolahan sayuran?
 - Untuk melancarkan pencernaan
 - Agar lebih menarik
 - Agar lebih enak
3. Apakah anda familiar dengan warna, rasa dan aroma bayam merah?
 - Ya
 - Tidak
4. Kandungan dari bayam merah adalah..... (Boleh pilih lebih dari 1 jawaban)*

<input type="checkbox"/> Protein	<input type="checkbox"/> Zat besi
<input type="checkbox"/> Karbohidrat	<input type="checkbox"/> Kalsium
<input type="checkbox"/> Mineral	<input type="checkbox"/> Zink
<input type="checkbox"/> Serat	<input type="checkbox"/> Fosfor
<input type="checkbox"/> Vitamin	<input type="checkbox"/> Lemak
5. Manfaat dari bayam merah bagi tubuh adalah..... (Boleh pilih lebih dari 1 jawaban)*

<input type="checkbox"/> Mencegah anemia	<input type="checkbox"/> Memberikan efek alergi
<input type="checkbox"/> Menyehatkan mata	<input type="checkbox"/> Mencegah serangan sakit kanker
<input type="checkbox"/> Mencegah stroke	<input type="checkbox"/> Menjaga kesehatan tulang
<input type="checkbox"/> Menurunkan kolestrol jahat	<input type="checkbox"/> Menurunkan tekanan darah
<input type="checkbox"/> Memperlancar pencernaan	<input type="checkbox"/> Menyebabkan obesitas
6. Apakah anda familiar dengan warna, rasa dan aroma wortel?
 - Ya
 - Tidak
7. Kandungan dari wortel adalah..... (Boleh pilih lebih dari 1 jawaban)*

<input type="checkbox"/> Protein	<input type="checkbox"/> Zat besi
<input type="checkbox"/> Karbohidrat	<input type="checkbox"/> Kalsium
<input type="checkbox"/> Mineral	<input type="checkbox"/> Zink
<input type="checkbox"/> Serat	<input type="checkbox"/> Fosfor
<input type="checkbox"/> Vitamin	<input type="checkbox"/> Lemak
8. Manfaat dari wortel bagi tubuh adalah..... (Boleh pilih lebih dari 1 jawaban)*

<input type="checkbox"/> Mencegah anemia	<input type="checkbox"/> Memberikan efek alergi
<input type="checkbox"/> Menyehatkan mata	<input type="checkbox"/> Mencegah serangan sakit kanker
<input type="checkbox"/> Mencegah stroke	<input type="checkbox"/> Menjaga kesehatan tulang
<input type="checkbox"/> Menurunkan kolestrol jahat	<input type="checkbox"/> Menurunkan tekanan darah
<input type="checkbox"/> Memperlancar pencernaan	<input type="checkbox"/> Menyebabkan obesitas
9. Apakah anda familiar dengan warna, rasa dan aroma sawi hijau?
 - Ya
 - Tidak
10. Kandungan dari sawi hijau adalah..... (Boleh pilih lebih dari 1 jawaban)*

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Protein | <input type="checkbox"/> Zat besi |
| <input type="checkbox"/> Karbohidrat | <input type="checkbox"/> Kalsium |
| <input type="checkbox"/> Mineral | <input type="checkbox"/> Zink |
| <input type="checkbox"/> Serat | <input type="checkbox"/> Fosfor |
| <input type="checkbox"/> Vitamin | <input type="checkbox"/> Lemak |

11. Manfaat dari sawi hijau bagi tubuh adalah..... (Boleh pilih lebih dari 1 jawaban)*

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Mencegah anemia | <input type="checkbox"/> Memberikan efek alergi |
| <input type="checkbox"/> Menyehatkan mata | <input type="checkbox"/> Mencegah serangan sakit kanker |
| <input type="checkbox"/> Mencegah stroke | <input type="checkbox"/> Menjaga kesehatan tulang |
| <input type="checkbox"/> Menurunkan kolestrol jahat | <input type="checkbox"/> Menurunkan tekanan darah |
| <input type="checkbox"/> Memperlancar pencernaan | <input type="checkbox"/> Menyebabkan obesitas |

12. Apakah anda mengetahui jika bayam merah, wortel, dan sawi hijau dapat dijadikan sebagai pewarna alami?

- Ya
 Tidak

13. Diera saat ini, apakah sebaiknya mengkonsumsi banyak sayuran atau tidak?

- Banyak mengkonsumsi sayuran
 Sedikit saja mengkonsumsi sayuran
 Tidak perlu makan sayuran

14. Berapa kali anda mengkonsumsi sayuran dalam 1hari?

- | | |
|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> 1 x sehari | <input type="checkbox"/> 3 x sehari |
| <input type="checkbox"/> 2 x sehari | <input type="checkbox"/> 2 hari sekali |

15. Berapa porsi anda dalam mengkonsumsi sayuran dalam satu hari? (1 porsi sayur = 1 mangkok kecil = setengah ukuran mangkok mie ayam)

- 1-2 porsi
 3-4 porsi
 5-6 porsi

E. Pempek Pewarna (Bayam Merah, Wortel, Sawi Hijau)



Pempek Sebelum ditambahkan Pewarna Alami



Pempek Sesudah ditambahkan Pewarna Alami Bayam Merah

1. Aroma pempek yang sudah ditambahkan dengan pewarna alami bayam merah adalah____ (Boleh pilih lebih dari 1 jawaban)*

<input type="checkbox"/> Aroma khas sayuran	<input type="checkbox"/> Aroma asam
<input type="checkbox"/> Aroma manis	<input type="checkbox"/> Aroma ikan
2. Jika ada inovasi pempek dengan penambahan pewarna alami bayam merah, apakah anda tertarik?

Ya
 Tidak
3. Apa yang membuat anda tertarik untuk mencoba pempek dengan penambahan pewarna alami bayam merah?_____



Pempek Sebelum ditambahkan Pewarna Alami

Pempek Sesudah ditambahkan Pewarna Alami Wortel

1. Aroma pempek yang sudah ditambahkan dengan pewarna alami wortel adalah___ (Boleh pilih lebih dari 1 jawaban)*

<input type="checkbox"/> Aroma khas sayuran	<input type="checkbox"/> Aroma asam
<input type="checkbox"/> Aroma manis	<input type="checkbox"/> Aroma ikan
2. Jika ada inovasi pempek dengan penambahan pewarna alami wortel, apakah anda tertarik?

<input type="checkbox"/> Ya
<input type="checkbox"/> Tidak
3. Apa yang membuat anda tertarik untuk mencoba pempek dengan penambahan pewarna alami wortel?_____



Pempek Sebelum ditambahkan Pewarna Alami

Pempek Sesudah ditambahkan Pewarna Alami Sawi Hijau

1. Aroma pempek yang sudah ditambahkan dengan pewarna alami sawi hijau adalah___ (Boleh pilih lebih dari 1 jawaban)*

<input type="checkbox"/> Aroma khas sayuran	<input type="checkbox"/> Aroma asam
<input type="checkbox"/> Aroma manis	<input type="checkbox"/> Aroma ikan
2. Jika ada inovasi pempek dengan penambahan pewarna alami sawi hijau, apakah anda tertarik?

<input type="checkbox"/> Ya
<input type="checkbox"/> Tidak
3. Apa yang membuat anda tertarik untuk mencoba pempek dengan penambahan pewarna alami sawi hijau?_____

F. Tingkat Penerimaan Pempek Pewarna (Bayam Merah, Wortel, Sawi Hijau)

1. Jika pempek dengan pewarna alami bayam merah, wortel, dan sawi hijau dipasarkan, apakah anda berminat untuk membeli?

<input type="checkbox"/> Membeli
<input type="checkbox"/> Tidak membeli
2. Apakah dengan penambahan bahan pewarna alami (bayam merah, wortel, dan sawi hijau) akan merusak rasa pempek yang original (tanpa bahan pewarna alami)?

<input type="checkbox"/> Iya
<input type="checkbox"/> Tidak
3. Diera saat ini, apa yang penting untuk di munculkan dalam produk pempek?

- Rasa ikannya Kandungan gizi
 Warna Tekstur
4. Jika ada pempek dengan pewarna alami bayam merah, wortel dan sawi hijau. Manakah yang lebih anda pilih?
 Bayam merah
 Wortel
 Sawi hijau
5. Alasan anda memilih bahan pewarna alami tersebut?_____
6. Apakah menurut anda pempek dengan penambahan pewarna alami bayam merah, wortel, dan sawi hijau akan menjadi variasi dalam memilih pempek?
 ya
 tidak
7. Bagaimana saran anda dengan adanya pewarna alami (bayam merah, wortel dan sawi hijau)?_____
8. Apa manfaat yang anda dapatkan setelah mengisi survey ini? Sebutkan!_____



Lampiran 2. Hasil Uji Validitas Tingkat Penerimaan Pempek Pewarna Alami (Bayam Merah, Wortel, dan Sawi Hijau).

No.	Uji Validitas	R _{hitung}	R _{tabel}	Correlations																													
				R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	R21	R22	R23	R24	R25	R26	R27	R28	R29	R30
1	Person Correlation	0,87	0,87	0,87	0,87	0,87	0,87	0,87	0,87	0,87	0,87	0,87	0,87	0,87	0,87	0,87	0,87	0,87	0,87	0,87	0,87	0,87	0,87	0,87	0,87	0,87	0,87	0,87	0,87	0,87	0,87	0,87	0,87

*) Correlation is significant at the 0,05 level (two-tailed).

*) Correlation is significant at the 0,01 level (two-tailed).

**Lampiran 3. Hasil Uji Reliabilitas Tingkat Penerimaan Pempek Pewarna Alami
(Bayam Merah, Wortel, dan Sawi Hijau).**

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	Cronbach's Alpha Based on Standardized Items	N of Items
.862	.883	37



Lampiran 4. Hasil Plagscan



7.94% PLAGIARISM
APPROXIMATELY

Report #14251357

PENDAHULUAN Latar Belakang Pempek adalah salah satu makanan khas Palembang yang memiliki cita rasa khas dan enak sehingga disukai berbagai kalangan masyarakat Indonesia (Widyaningrum, et al, 2019). Makanan ini biasanya disajikan dengan saus asam manis atau pedas yang sering disebut cuko, sehingga rasanya semakin lengkap dan enak (Suryaningrum & Muljanah, 2009). Menurut Alhanannasir, et al. (2017), pempek merupakan makanan olahan dari daging ikan giling, tepung tapioka atau sagu, air, garam dan bumbu-bumbu lainnya untuk menambah cita rasa. Proses pembuatannya yaitu dengan mencampurkan bahan-bahan tersebut, pembentukan atau pencetakan, perebusan, dan penirisannya. Pempek yang melalui tahapan ini disebut pempek basah atau semi basah yang mempunyai kandungan air lebih tinggi mencapai 50-60%, sehingga dapat mengakibatkan terjadinya kerusakan produk lebih cepat dan umur simpan (shelf life) yang pendek (Alhanannasir, et al, 2017). Saat Ini, masyarakat lebih memilih makanan dengan kandungan gizi