

BAB VIII. LAMPIRAN

8.1. Pembuatan Tepung Okra

Lampiran 1. Pembuatan Tepung Okra



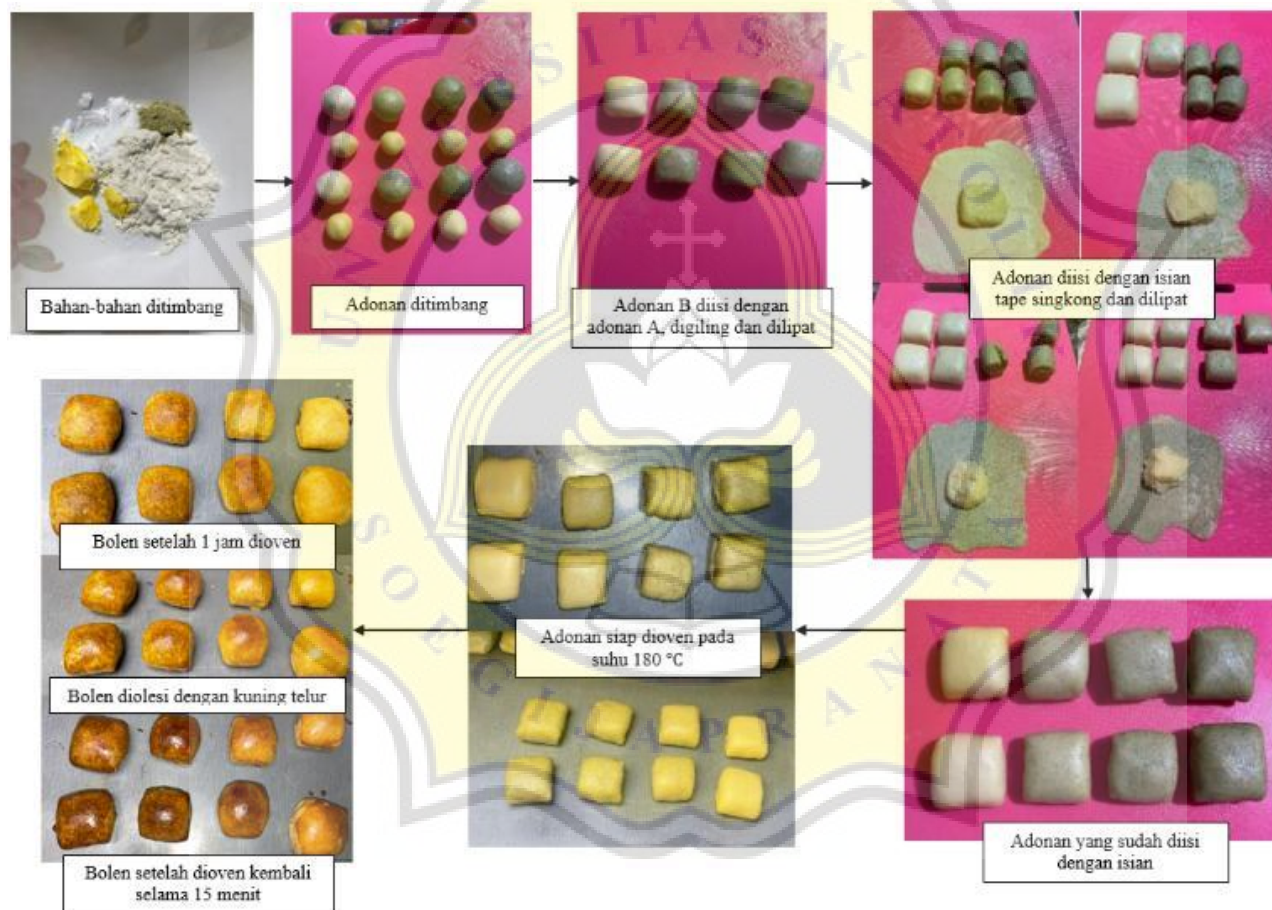
8.2. Pembuatan Isian Tape Singkong

Lampiran 2. Pembuatan Isian Tape Singkong



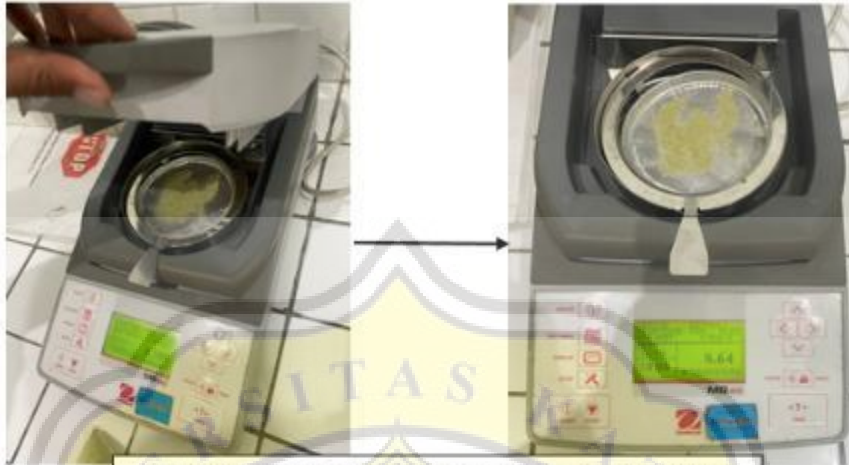
8.3. Pembuatan Bolen dengan Substitusi Tepung Okra dan Isian Tape Singkong

Lampiran 3. Pembuatan Bolen dengan Substitusi Tepung Okra dan Isian Tape Singkong

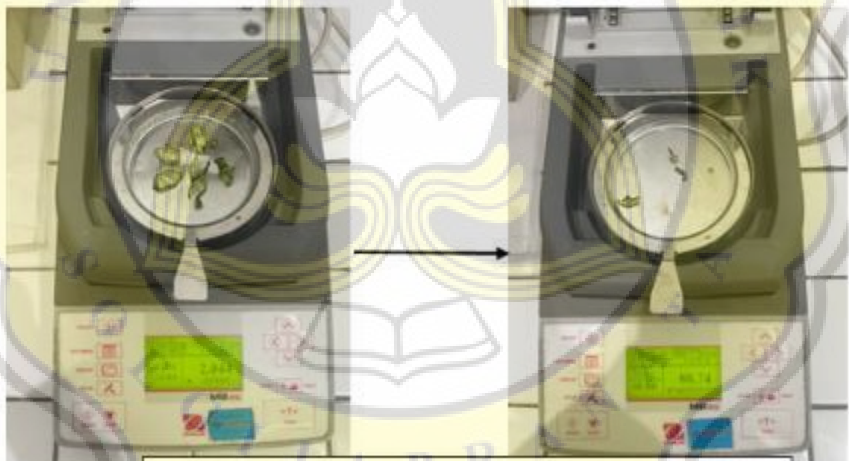


8.4. Uji Kadar Air

Lampiran 4. Uji Kadar Air



Sebanyak 0,5 gram sampel tepung okra di cek kadar air nya selama 10 menit pada suhu 100 °C.
Hasil kandungan kadar air nya yaitu 8,64%



Sebanyak 1 gram sampel okra segar di cek kadar air nya selama 30 menit pada suhu 100 °C.
Hasil kandungan kadar air nya yaitu 88,74%

8.5. Uji Tingkat Pengetahuan Responden

Lampiran 5. Kuesioner Uji Tingkat Pengetahuan Responden

Hallo. Perkenalkan saya Gloria Sherina Lilia Chandra mahasiswi Jurusan Nutrisi dan Teknologi Kuliner di Universitas Katolik Soegijapranata. Saat ini saya sedang melakukan penelitian Tugas Akhir sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana.

Saya meminta bantuan Bapak/Ibu/Saudara/i untuk meluangkan waktu dan mengisi kuesioner saya yang berjudul “Evaluasi Penerimaan Inovasi Bolen dengan Substitusi Tepung Okra (*Abelmoschus esculentus*) dan Isian Tape Singkong.” Tujuan dari pengisian kuesioner ini yaitu untuk mengetahui ada tidaknya hubungan antara pengetahuan konsumen terhadap minat pembelian produk bolen dengan substitusi tepung okra isi tape singkong.

Data yang diperoleh melalui kuesioner ini hanya akan digunakan pada penelitian dan penulisan Tugas Akhir. Apabila memiliki pertanyaan terkait kuesioner ini dapat menghubungi peneliti melalui WA : 0822 4004 0505.

Terima kasih atas kesediaan dan waktu yang sudah diberikan.

Tuhan memberkati.

Nama :

Usia :

Jenis Kelamin :

Laki-laki

Perempuan

Id Line/WA :

Anda diminta untuk menjawab pertanyaan sesuai dengan pengetahuan anda secara **jujur**.

1. Tape singkong merupakan produk hasil fermentasi

Benar

Salah

2. Tahap pembuatan tape singkong yang tidak tepat yaitu

- Pengukusan
- Pencucian
- Fermentasi dengan ragi
- **Penggorengan**
- Pengemasan

3. Dalam 100 gram tape singkong terdapat kandungan karbohidrat sebanyak

- 4,2 gram
- **40,2 gram**
- 1,4 gram
- 402 gram
- 14 gram

4. Jenis mikroorganisme yang biasa digunakan pada pembuatan tape singkong yaitu

- ***Saccharomyces cerevisiae***
- *Escherichia coli*
- *Salmonella Gastroenteritis*
- *Staphylococcus Aureus*
- *Clostridium difficile*

5. Tape singkong memiliki manfaat sebagai berikut, kecuali

- Mengurangi resiko penyakit jantung
- Mencegah terjangkit penyakit Alzheimer
- Melancarkan saluran pencernaan
- **Mengenyangkan tubuh dalam waktu yang singkat**
- Menjaga metabolisme tubuh

6. Okra memiliki lendir yang sangat sedikit.

- Benar
- Salah

7. Okra merupakan sumber probiotik yang baik bagi tubuh.

- Benar
- Salah

8. Okra merupakan tanaman yang memiliki kandungan air yang tinggi.

- Benar
- Salah

9. Komponen bioaktif yang dapat mencegah dan melindungi tubuh dari penyakit diabetes melitus dan menurunkan tekanan darah dan terdapat pada okra yaitu

- Kursela
- Kuersetin
- Fitosterol
- Pitoseriola
- Kolesterol

10. Tepung okra dapat dibuat dengan cara ...

- Penggorengan
- Perendaman
- Pengeringan
- Perebusan
- Pengukusan

11. Tepung okra memiliki warna ...

- Hijau muda
- Biru terang

- Coklat tua
- Putih
- Coklat muda

12. Proses pengeringan okra dilakukan pada suhu ...

- 20 °C
- 45 °C
- 100 °C
- 150 °C
- 180 °C

13. Bolen dibuat dengan bahan-bahan berikut, kecuali ...

- Tepung terigu
- Gula halus
- Tepung maizena
- *Shortening*
- Garam

14. Bolen dioven pada suhu ...

- 45 °C
- 80 °C
- 100 °C
- 180 °C
- 250 °C

15. Tahap pengolahan bolen yang tidak tepat yaitu ...

- Pencampuran bahan
- Penggilingan
- Pengisian isi
- Pengovenan

o Pengukuran

16. Apakah Anda berminat untuk membeli produk bolen dengan substitusi tepung okra isi tape singkong?

o Ya

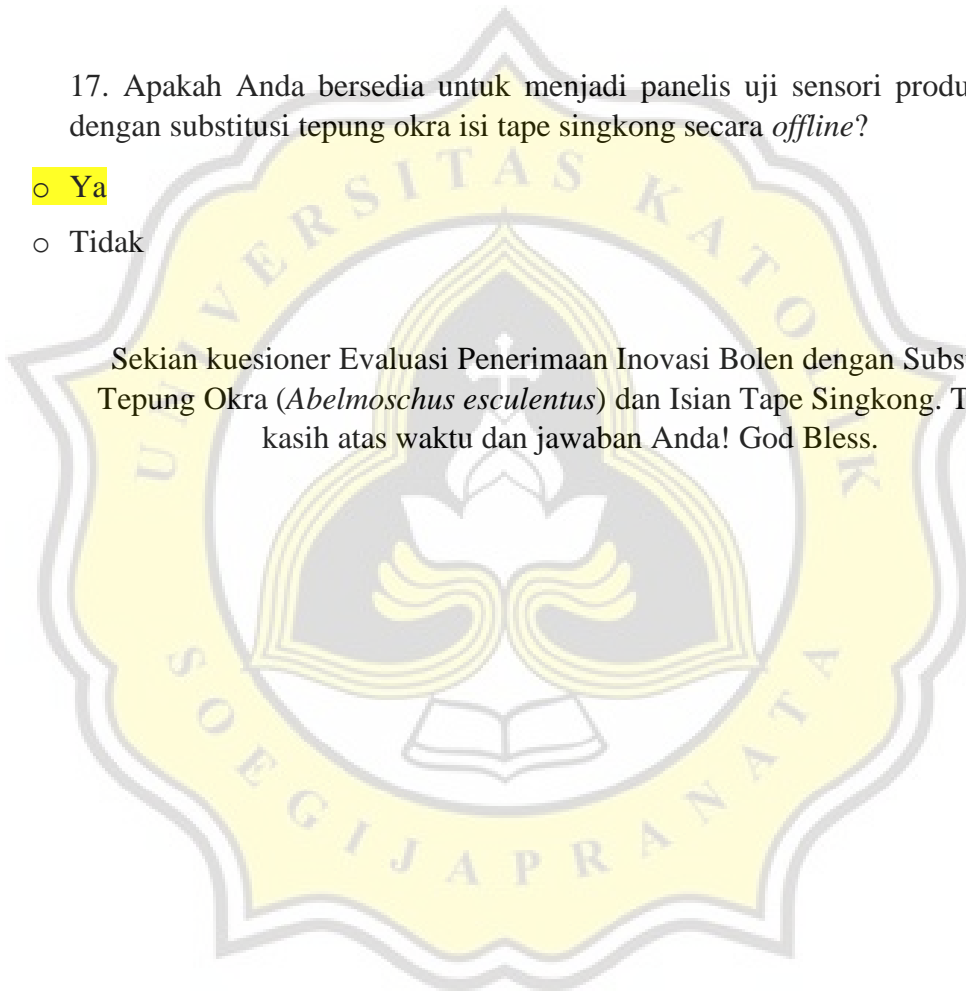
o Tidak

17. Apakah Anda bersedia untuk menjadi panelis uji sensori produk bolen dengan substitusi tepung okra isi tape singkong secara *offline*?

o Ya

o Tidak

Sekian kuesioner Evaluasi Penerimaan Inovasi Bolen dengan Substitusi Tepung Okra (*Abelmoschus esculentus*) dan Isian Tape Singkong. Terima kasih atas waktu dan jawaban Anda! God Bless.



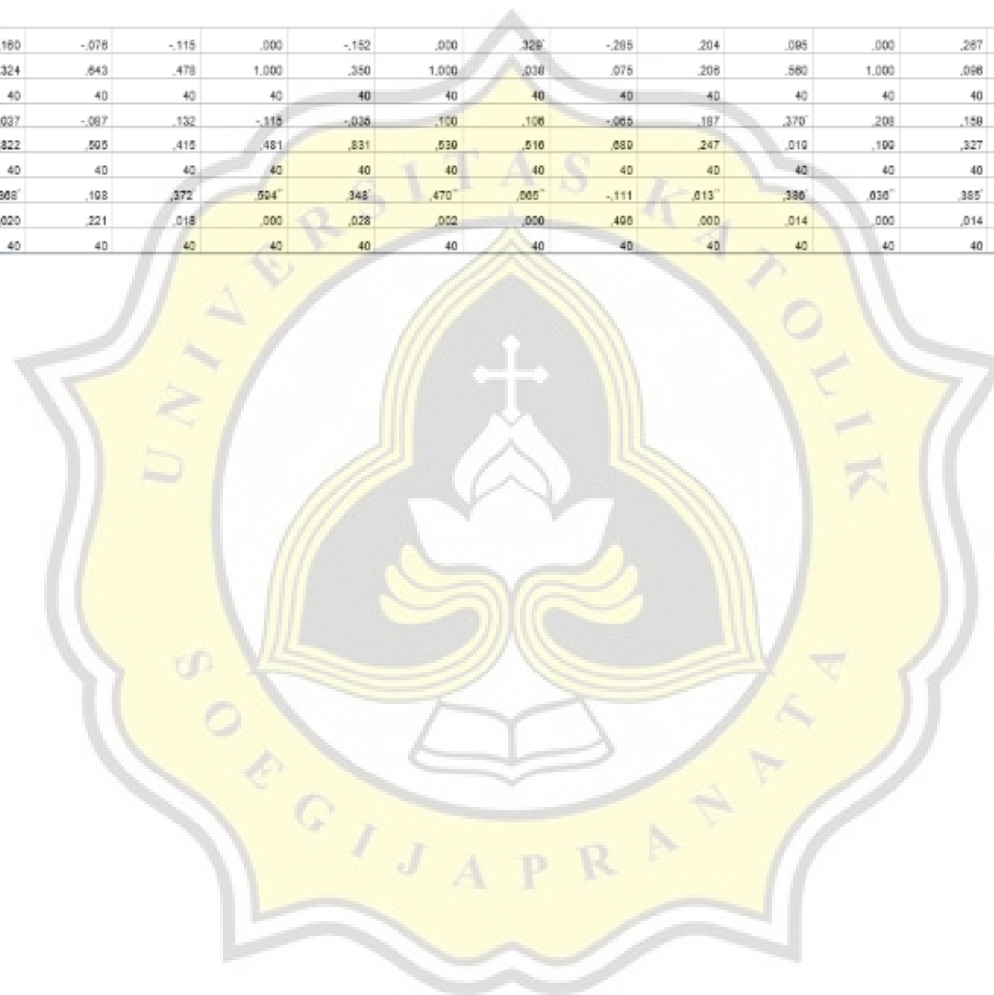
Lampiran 6. Output Uji Validitas

| | | q1skor | q2skor | q3skor | q4skor | q5skor | q6skor | q7skor | q8skor | q9skor | q10skor | q11skor | q12skor | q13skor | q14skor | q15skor | totalskor |
|---------|---------------------|--------------------|--------------------|--------|--------------------|---------------------|-------------------|--------------------|---------------------|--------------------|-------------------|--------------------|---------------------|---------|-------------------|-------------------|--------------------|
| q1skor | Pearson Correlation | 1 | .424 ^{**} | -.092 | .320 | .138 | -.105 | .074 | -.040 | .131 | .002 [*] | .145 | .111 | .108 | .100 | -.037 | .308 [*] |
| | Sig. (2-tailed) | | .008 | .570 | .044 | .397 | .520 | .651 | .780 | .421 | .000 | .373 | .425 | .299 | .324 | .822 | .020 |
| | N | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| q2skor | Pearson Correlation | .424 ^{**} | 1 | .131 | .189 | -.134 | .247 | -.025 | -.108 | -.154 | .179 | .038 | .101 | -.057 | -.076 | -.067 | .198 |
| | Sig. (2-tailed) | .008 | | .421 | .243 | .410 | .124 | .870 | .500 | .342 | .268 | .810 | .530 | .728 | .643 | .595 | .221 |
| | N | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| q3skor | Pearson Correlation | -.092 | .131 | 1 | .269 | .029 | .128 | .114 | .055 | .239 | .055 | .174 | .031 | .029 | -.115 | .132 | .372 [*] |
| | Sig. (2-tailed) | .570 | .421 | | .071 | .868 | .439 | .464 | .737 | .143 | .737 | .203 | .850 | .869 | .478 | .415 | .018 |
| | N | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| q4skor | Pearson Correlation | .320 [*] | .189 | .269 | 1 | .177 | .218 | .230 | -.142 | .408 ^{**} | .095 | .452 ^{**} | .090 | .275 | .000 | -.115 | .594 ^{**} |
| | Sig. (2-tailed) | .044 | .243 | .071 | | .275 | .178 | .153 | .381 | .009 | .580 | .003 | .823 | .088 | 1.000 | .481 | .000 |
| | N | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| q5skor | Pearson Correlation | .138 | -.134 | .029 | .177 | 1 | .232 | .136 | -.331 ^{**} | .124 | .245 | .036 | .159 | .210 | -.162 | -.035 | .348 [*] |
| | Sig. (2-tailed) | .387 | .410 | .858 | .275 | | .100 | .401 | .037 | .445 | .128 | .827 | .326 | .183 | .380 | .831 | .028 |
| | N | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| q6skor | Pearson Correlation | -.105 | .247 | .128 | .218 | .232 | 1 | .302 | -.186 | .089 | .021 | .373 [*] | -.012 | .142 | .000 | .100 | .470 ^{**} |
| | Sig. (2-tailed) | .520 | .124 | .430 | .175 | .190 | | .059 | .249 | .385 | .899 | .018 | .843 | .382 | 1.000 | .539 | .002 |
| | N | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| q7skor | Pearson Correlation | .074 | -.025 | .114 | .230 | .198 | .302 | 1 | .131 | .430 ^{**} | .131 | .377 [*] | .242 | .300 | .320 [*] | .108 | .085 [*] |
| | Sig. (2-tailed) | .651 | .879 | .484 | .153 | .401 | .069 | | .420 | .008 | .420 | .017 | .132 | .055 | .038 | .516 | .000 |
| | N | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| q8skor | Pearson Correlation | -.048 | -.108 | .055 | -.142 | -.331 ^{**} | -.188 | .131 | 1 | -.155 | -.081 | .258 | -.410 ^{**} | .109 | -.285 | -.065 | -.111 |
| | Sig. (2-tailed) | .780 | .509 | .737 | .381 | .037 | .249 | .420 | | .340 | .819 | .109 | .009 | .502 | .075 | .869 | .498 |
| | N | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| q9skor | Pearson Correlation | .131 | -.154 | .238 | .408 ^{**} | .124 | .008 | .430 ^{**} | -.155 | 1 | .039 | .390 [*] | .305 | .184 | .204 | .187 | .813 ^{**} |
| | Sig. (2-tailed) | .421 | .342 | .143 | .009 | .448 | .805 | .008 | .340 | | .812 | .013 | .058 | .313 | .208 | .247 | .000 |
| | N | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| q10skor | Pearson Correlation | .582 ^{**} | .179 | .055 | .085 | .245 | .021 | .131 | -.081 | .039 | 1 | .087 | -.005 | .289 | .085 | .370 [*] | .388 [*] |
| | Sig. (2-tailed) | .000 | .288 | .737 | .580 | .128 | .868 | .420 | .818 | .812 | | .682 | .875 | .081 | .580 | .019 | .014 |
| | N | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| q11skor | Pearson Correlation | .145 | .038 | .174 | .452 ^{**} | .095 | .373 [*] | .377 [*] | .258 | .390 [*] | .067 | 1 | .123 | .188 | .000 | .288 | .636 ^{**} |
| | Sig. (2-tailed) | .373 | .816 | .283 | .003 | .827 | .018 | .017 | .100 | .013 | .582 | | .448 | .387 | 1.000 | .189 | .000 |
| | N | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| q12skor | Pearson Correlation | .111 | .101 | .031 | .089 | .169 | -.012 | .242 | -.410 ^{**} | .305 | -.005 | .123 | 1 | -.088 | .267 | .189 | .385 [*] |
| | Sig. (2-tailed) | .485 | .636 | .850 | .823 | .326 | .943 | .132 | .000 | .069 | .075 | .448 | | .588 | .000 | .327 | .014 |
| | N | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| q13skor | Pearson Correlation | .188 | -.057 | .029 | .275 | .210 | .142 | .308 | .104 | .184 | .299 | .159 | -.088 | 1 | -.050 | .241 | .470 ^{**} |
| | Sig. (2-tailed) | .299 | .728 | .859 | .088 | .193 | .382 | .055 | .502 | .313 | .081 | .337 | .588 | | .759 | .154 | .002 |
| | N | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|---------------------|-------|-------|-------|--------|-------|--------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|------|-------|-------|
| q14skor | Pearson Correlation | ,160 | -.076 | -.115 | ,000 | -.152 | ,000 | ,328* | -.285 | ,204 | ,085 | ,000 | ,267 | -.050 | 1 | ,229 | ,282 |
| | Sig. (2-tailed) | ,324 | ,643 | ,478 | 1,000 | ,350 | 1,000 | ,030 | ,075 | ,208 | ,560 | 1,000 | ,098 | ,758 | | ,154 | ,078 |
| | N | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| q16skor | Pearson Correlation | -.037 | -.087 | ,132 | -.115 | -.036 | ,100 | ,106 | -.065 | ,197 | ,370 | ,208 | ,158 | ,241 | ,228 | 1 | ,342* |
| | Sig. (2-tailed) | ,822 | ,505 | ,415 | ,481 | ,831 | ,530 | ,510 | ,680 | ,247 | ,010 | ,190 | ,327 | ,134 | ,154 | | ,031 |
| | N | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| totalskor | Pearson Correlation | ,308* | ,108 | ,372* | ,504** | ,348* | ,470** | ,505** | -.111 | ,013* | ,386* | ,030* | ,385* | ,470** | ,282 | ,342* | 1 |
| | Sig. (2-tailed) | ,020 | ,221 | ,018 | ,000 | ,028 | ,002 | ,000 | ,405 | ,000 | ,014 | ,000 | ,014 | ,002 | ,078 | ,031 | |
| | N | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

* . Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).



Lampiran 7. *Output Uji Reliabilitas*

Reliability Statistics

| Cronbach's Alpha | N of Items |
|------------------|------------|
| ,692 | 12 |

Item-Total Statistics

| | Scale Mean if Item Deleted | Scale Variance if Item Deleted | Corrected Item-Total Correlation | Cronbach's Alpha if Item Deleted |
|---------|----------------------------|--------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| q1skor | 6,43 | 5,533 | ,236 | ,688 |
| q3skor | 6,65 | 5,105 | ,220 | ,690 |
| q4skor | 6,60 | 4,708 | ,490 | ,649 |
| q5skor | 6,98 | 4,897 | ,264 | ,685 |
| q6skor | 6,70 | 4,882 | ,310 | ,676 |
| q7skor | 7,23 | 4,743 | ,503 | ,648 |
| q9skor | 7,00 | 4,462 | ,489 | ,644 |
| q10skor | 6,48 | 5,333 | ,267 | ,682 |
| q11skor | 6,95 | 4,459 | ,480 | ,646 |
| q12skor | 7,08 | 5,097 | ,192 | ,696 |
| q13skor | 6,88 | 4,779 | ,316 | ,676 |
| q15skor | 6,45 | 5,433 | ,244 | ,685 |

Lampiran 8. *Output Uji Korelasi Somers'd Gamma*

Case Processing Summary

| | Valid | | Cases Missing | | Total | |
|--|-------|---------|---------------|---------|-------|---------|
| | N | Percent | N | Percent | N | Percent |
| Tingkat_Pengetahuan * Minat_Pembelian | 110 | 100,0% | 0 | 0,0% | 110 | 100,0% |

Tingkat_Pengetahuan * Minat_Pembelian Crosstabulation

Count

| | | Minat_Pembelian | | Total |
|---------------------|-------|-----------------|-------|-------|
| | | Ya | Tidak | |
| Tingkat_Pengetahuan | Baik | 11 | 1 | 12 |
| | Cukup | 44 | 8 | 52 |
| | Buruk | 33 | 13 | 46 |
| Total | | 88 | 22 | 110 |

Directional Measures

| | | | Value | Asymptotic Standard Error ^a | Approximate T ^b | Approximate Significance |
|--------------------|-----------|-------------------------------|-------|--|----------------------------|--------------------------|
| Ordinal by Ordinal | Somers' d | Symmetric | ,168 | ,083 | 1,966 | ,049 |
| | | Tingkat_Pengetahuan Dependent | ,239 | ,116 | 1,966 | ,049 |
| | | Minat_Pembelian Dependent | ,129 | ,066 | 1,966 | ,049 |

a. Not assuming the null hypothesis.

b. Using the asymptotic standard error assuming the null hypothesis.

Symmetric Measures

| | | | Value | Asymptotic Standard Error ^a | Approximate T ^b | Approximate Significance |
|--------------------|-------|--|-------|--|----------------------------|--------------------------|
| Ordinal by Ordinal | Gamma | | ,404 | ,190 | 1,966 | ,049 |
| N of Valid Cases | | | 110 | | | |

a. Not assuming the null hypothesis.

b. Using the asymptotic standard error assuming the null hypothesis.

8.6. Uji Sensori

Lampiran 9. Kuesioner Uji Sensori

Hallo. Perkenalkan saya Gloria Sherina Lilia Chandra mahasiswi Jurusan Nutrisi dan Teknologi Kuliner di Universitas Katolik Soegijapranata. Saat ini saya sedang melakukan penelitian Tugas Akhir sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana.

Saya meminta bantuan Bapak/Ibu/Saudara/i untuk meluangkan waktu dan mengisi kuesioner saya yang berjudul "Evaluasi Penerimaan Inovasi Bolen dengan Substitusi Tepung Okra (*Abelmoschus esculentus*) dan Isian Tape Singkong." Tujuan dari pengisian kuesioner ini yaitu untuk mengetahui tingkat

penerimaan dan formulasi terbaik inovasi produk bolen dengan substitusi tepung okra isi tape singkong.

Produk ini mengandung alergen yaitu **tepung terigu, susu, dan telur**. Apabila Anda memiliki alergi terhadap bahan-bahan tersebut maka segera informasikan peneliti untuk tidak melanjutkan penilaian sensori.

Data yang diperoleh melalui kuesioner ini hanya akan digunakan pada penelitian dan penulisan Tugas Akhir. Apabila memiliki pertanyaan terkait kuesioner ini dapat menghubungi peneliti melalui WA : 0822 4004 0505.

Terima kasih atas kesediaan dan waktu yang sudah diberikan.

Tuhan memberkati.

Nama :

Usia :

Jenis Kelamin :

Laki-laki

Perempuan

Id Line/WA :

Dihadapan Anda tersedia 4 buah sampel bolen dengan kode yang berbeda. Anda diminta untuk mencicipi sampel secara berurutan dari huruf A, B, C dan D. Setiap Anda mencicipi sampel, biarkan bolen tersebut berada di dalam mulut anda kemudian dikunyah secara perlahan-lahan. Anda dipersilahkan untuk membilas mulut Anda dengan air mineral yang disediakan untuk menetralkan rasa sebelum mencicipi sampel berikutnya. Selanjutnya, Anda diminta untuk memberikan skor berdasarkan parameter **aroma, rasa, penampilan, tekstur**, dan **overall** dari setiap sampel. Skala yang digunakan untuk menilai setiap sampel adalah sebagai berikut, **1 : sangat tidak suka, 2 : tidak suka, 3 : suka, dan 4 : sangat suka**. Skor yang diberikan antar sampel **diperbolehkan** sama.

Aroma Sampel A

1 2 3 4

Sangat tidak suka Sangat suka

Rasa Sampel A

1 2 3 4

Sangat tidak suka Sangat suka

Penampilan Sampel A

1 2 3 4

Sangat tidak suka Sangat suka

Tekstur Sampel A

1 2 3 4

Sangat tidak suka Sangat suka

Overall Sampel A

1 2 3 4

Sangat tidak suka Sangat suka

Setelah mencicipi sampel A, apakah Anda tertarik untuk membeli produk tersebut?

- Ya
- Tidak

Jika Tidak, Mengapa?

Your answer

Aroma Sampel B

1 2 3 4

Sangat tidak suka Sangat suka

Rasa Sampel B

1 2 3 4

Sangat tidak suka Sangat suka

Penampilan Sampel B

1 2 3 4

Sangat tidak suka Sangat suka

Tekstur Sampel B

1 2 3 4

Sangat tidak suka Sangat suka

Overall Sampel B

1 2 3 4

Sangat tidak suka Sangat suka

Setelah mencicipi sampel B, apakah Anda tertarik untuk membeli produk tersebut?

- Ya
- Tidak

Jika Tidak, Mengapa?

Your answer

Aroma Sampel C

1 2 3 4

Sangat tidak suka Sangat suka

Rasa Sampel C

1 2 3 4

Sangat tidak suka Sangat suka

Penampilan Sampel C

1 2 3 4

Sangat tidak suka Sangat suka

Tekstur Sampel C

1 2 3 4

Sangat tidak suka Sangat suka

Overall Sampel C

1 2 3 4

Sangat tidak suka Sangat suka

Setelah mencicipi sampel C, apakah Anda tertarik untuk membeli produk tersebut?

- Ya
- Tidak

Jika Tidak, Mengapa?

Your answer

Aroma Sampel D

1 2 3 4

Sangat tidak suka Sangat suka

Rasa Sampel D

1 2 3 4

Sangat tidak suka Sangat suka

Penampilan Sampel D

1 2 3 4

Sangat tidak suka Sangat suka

Tekstur Sampel D

1 2 3 4

Sangat tidak suka Sangat suka

Overall Sampel D

1 2 3 4

Sangat tidak suka Sangat suka

Setelah mencicipi sampel D, apakah Anda tertarik untuk membeli produk tersebut?

- Ya
- Tidak

Jika Tidak, Mengapa?

Your answer

Diantara ke-4 sampel, sampel manakah yang paling Anda sukai?

- Sampel A
- Sampel B

- Sampel C
- Sampel D

Apakah anda akan membeli produk yang paling Anda sukai tersebut?

- Ya
- Tidak

Sekian kuesioner Evaluasi Penerimaan Inovasi Bolen dengan Substitusi Tepung Okra (*Abelmoschus esculentus*) dan Isian Tape Singkong. Terima kasih atas waktu dan jawaban Anda! God Bless.

Lampiran 10. Output Uji Kruskal Wallis dan Uji Mann Whitney Aroma

Test Statistics^{a,b}

| | Aroma |
|----------------|-------|
| Kruskal-Wallis | 37,73 |
| H | 6 |
| df | 3 |
| Asymp. Sig. | ,000 |

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:

Perlakuan

Formula A & B

Test Statistics^a

| | Aroma |
|------------------------|----------|
| Mann-Whitney U | 603,000 |
| Wilcoxon W | 1423,000 |
| Z | -2,165 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,030 |

a. Grouping Variable: Perlakuan

Formula A & C

Test Statistics^a

| | Aroma |
|------------------------|----------|
| Mann-Whitney U | 480,500 |
| Wilcoxon W | 1300,500 |
| Z | -3,428 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,001 |

a. Grouping Variable: Perlakuan

Formula A & D

Test Statistics^a

| | Aroma |
|------------------------|----------|
| Mann-Whitney U | 264,000 |
| Wilcoxon W | 1084,000 |
| Z | -5,588 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,000 |

a. Grouping Variable: Perlakuan

Formula B & C

Test Statistics^a

| | Aroma |
|------------------------|----------|
| Mann-Whitney U | 658,000 |
| Wilcoxon W | 1478,000 |
| Z | -1,558 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,119 |

a. Grouping Variable: Perlakuan

Formula B & D

Test Statistics^a

| | Aroma |
|------------------------|----------|
| Mann-Whitney U | 408,000 |
| Wilcoxon W | 1228,000 |
| Z | -4,209 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,000 |

a. Grouping Variable: Perlakuan

Formula C & D

Test Statistics^a

| | Aroma |
|----------------|---------|
| Mann-Whitney U | 554,000 |

| | |
|------------------------|----------|
| Wilcoxon W | 1374,000 |
| Z | -2,628 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,009 |

a. Grouping Variable: Perlakuan

Lampiran 11. *Output Uji Kruskal Wallis dan Uji Mann Whitney Rasa*

Test Statistics^{a,b}

| | Rasa |
|------------------|--------|
| Kruskal-Wallis H | 38,148 |
| df | 3 |
| Asymp. Sig. | ,000 |

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Formula A & B

Test Statistics^a

| | Rasa |
|------------------------|----------|
| Mann-Whitney U | 576,500 |
| Wilcoxon W | 1396,500 |
| Z | -2,351 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,019 |

a. Grouping Variable: Perlakuan

Formula A & C

Test Statistics^a

| | Rasa |
|------------------------|----------|
| Mann-Whitney U | 498,000 |
| Wilcoxon W | 1318,000 |
| Z | -3,127 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,002 |

a. Grouping Variable: Perlakuan

Formula A & D

Test Statistics^a

| | Rasa |
|----------------|----------|
| Mann-Whitney U | 240,500 |
| Wilcoxon W | 1060,500 |
| Z | -5,703 |

| | |
|------------------------|------|
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,000 |
|------------------------|------|

a. Grouping Variable: Perlakuan

Formula B & C

Test Statistics^a

| | Rasa |
|------------------------|----------|
| Mann-Whitney U | 697,000 |
| Wilcoxon W | 1517,000 |
| Z | -1,075 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,282 |

a. Grouping Variable: Perlakuan

Formula B & D

Test Statistics^a

| | Rasa |
|------------------------|----------|
| Mann-Whitney U | 391,000 |
| Wilcoxon W | 1211,000 |
| Z | -4,271 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,000 |

a. Grouping Variable: Perlakuan

Formula C & D

Test Statistics^a

| | Rasa |
|------------------------|----------|
| Mann-Whitney U | 503,000 |
| Wilcoxon W | 1323,000 |
| Z | -3,111 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,002 |

a. Grouping Variable: Perlakuan

Lampiran 12. Output Uji Kruskal Wallis dan Uji Mann Whitney Penampilan

Test Statistics^{a,b}

| | Penampilan |
|------------------|------------|
| Kruskal-Wallis H | 60,334 |
| df | 3 |
| Asymp. Sig. | ,000 |

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Formula A & B

Test Statistics^a

| | Penampilan |
|------------------------|------------|
| Mann-Whitney U | 397,000 |
| Wilcoxon W | 1217,000 |
| Z | -4,395 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,000 |

a. Grouping Variable: Perlakuan

Formula A & C

Test Statistics^a

| | Penampilan |
|------------------------|------------|
| Mann-Whitney U | 292,500 |
| Wilcoxon W | 1112,500 |
| Z | -5,281 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,000 |

a. Grouping Variable: Perlakuan

Formula A & D

Test Statistics^a

| | Penampilan |
|------------------------|------------|
| Mann-Whitney U | 161,500 |
| Wilcoxon W | 981,500 |
| Z | -6,486 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,000 |

a. Grouping Variable: Perlakuan

Formula B & C

Test Statistics^a

| | Penampilan |
|------------------------|------------|
| Mann-Whitney U | 596,500 |
| Wilcoxon W | 1416,500 |
| Z | -2,315 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,021 |

a. Grouping Variable: Perlakuan

Formula B & D

Test Statistics^a

| | Penampilan |
|------------------------|------------|
| Mann-Whitney U | 356,500 |
| Wilcoxon W | 1176,500 |
| Z | -4,756 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,000 |

a. Grouping Variable: Perlakuan

Formula C & D

Test Statistics^a

| | Penampilan |
|------------------------|------------|
| Mann-Whitney U | 559,500 |
| Wilcoxon W | 1379,500 |
| Z | -2,528 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,011 |

a. Grouping Variable: Perlakuan

Lampiran 13. *Output Uji Kruskal Wallis dan Uji Mann Whitney Tekstur*Test Statistics^{a,b}

| | Tekstur |
|------------------|---------|
| Kruskal-Wallis H | 10,163 |
| df | 3 |
| Asymp. Sig. | ,017 |

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Formula A & B

Test Statistics^a

| | Tekstur |
|------------------------|----------|
| Mann-Whitney U | 602,500 |
| Wilcoxon W | 1422,500 |
| Z | -2,051 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,040 |

a. Grouping Variable: Perlakuan

Formula A & C

Test Statistics^a

| | Tekstur |
|------------------------|----------|
| Mann-Whitney U | 597,000 |
| Wilcoxon W | 1417,000 |
| Z | -2,117 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,034 |

a. Grouping Variable: Perlakuan

Formula A & D

Test Statistics^a

| | Tekstur |
|------------------------|----------|
| Mann-Whitney U | 507,500 |
| Wilcoxon W | 1327,500 |
| Z | -3,001 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,003 |

a. Grouping Variable: Perlakuan

Formula B & C

Test Statistics^a

| | Tekstur |
|------------------------|----------|
| Mann-Whitney U | 798,000 |
| Wilcoxon W | 1618,000 |
| Z | -,021 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,983 |

a. Grouping Variable: Perlakuan

Formula B & D

Test Statistics^a

| | Tekstur |
|------------------------|----------|
| Mann-Whitney U | 687,500 |
| Wilcoxon W | 1507,500 |
| Z | -1,153 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,249 |

a. Grouping Variable: Perlakuan

Formula C & D

Test Statistics^a

| | Tekstur |
|--|---------|
|--|---------|

| | |
|------------------------|----------|
| Mann-Whitney U | 685,000 |
| Wilcoxon W | 1505,000 |
| Z | -1,181 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,237 |

a. Grouping Variable: Perlakuan

Lampiran 14. *Output Uji Kruskal Wallis dan Uji Mann Whitney Secara Keseluruhan (Overall)*

Test Statistics^{a,b}

| | Overall |
|------------------|---------|
| Kruskal-Wallis H | 36,444 |
| df | 3 |
| Asymp. Sig. | ,000 |

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Formula A & B

Test Statistics^a

| | Overall |
|------------------------|----------|
| Mann-Whitney U | 553,000 |
| Wilcoxon W | 1373,000 |
| Z | -2,682 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,007 |

a. Grouping Variable: Perlakuan

Formula A & C

Test Statistics^a

| | Overall |
|------------------------|----------|
| Mann-Whitney U | 481,500 |
| Wilcoxon W | 1301,500 |
| Z | -3,351 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,001 |

a. Grouping Variable: Perlakuan

Formula A & D

Test Statistics^a

| | Overall |
|--|---------|
|--|---------|

| | |
|------------------------|----------|
| Mann-Whitney U | 265,500 |
| Wilcoxon W | 1085,500 |
| Z | -5,543 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,000 |

a. Grouping Variable: Perlakuan

Formula B & C

Test Statistics^a

| | Overall |
|------------------------|----------|
| Mann-Whitney U | 683,000 |
| Wilcoxon W | 1503,000 |
| Z | -1,272 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,203 |

a. Grouping Variable: Perlakuan

Formula B & D

Test Statistics^a

| | Overall |
|------------------------|----------|
| Mann-Whitney U | 428,000 |
| Wilcoxon W | 1248,000 |
| Z | -4,119 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,000 |

a. Grouping Variable: Perlakuan

Formula C & D

Test Statistics^a

| | Overall |
|------------------------|----------|
| Mann-Whitney U | 573,500 |
| Wilcoxon W | 1393,500 |
| Z | -2,416 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | ,016 |

a. Grouping Variable: Perlakuan

Lampiran 15. Dokumentasi Sensori



8.7. Pelaksanaan *Focus Group Discussion* (FGD)

Lampiran 16. Lampiran Panduan *Focus Group Discussion*

PANDUAN PERTANYAAN *FOCUS GROUP DISCUSSION* (FGD)

Nama-nama Peserta :

- | | |
|---|---|
| 1. Erni Novita – Owner Fukurou.id | 5. Brian Cardion – Pengajar <i>Pastry & Bakery</i> Tristar Culinary Institute |
| 2. Robert Soeprajogie – Kitchen Crew Openair Semarang | 6. Marchello Aldrich – Asdos Pengajar Tristar Culinary Semarang |
| 3. Avida Laily – Pengajar Tristar Culinary Institute | 7. Rustina – Juru Masak RM. Majapahit |
| 4. Mario Alvin Y- Pengajar Culinary di Tristar Semarang | 8. Chef S. Wardo – Head Chef Fave Hotel Diponegoro. |

Pemimpin Diskusi : Gloria Sherina Lilia Chandra

Notulen : Crisella Revina Lilia Chandra

Waktu Pelaksanaan : Sabtu, 18 Juni 2022. Pukul 13.00 WIB - selesai

Tempat : Ruang INT 2A-Kampus UNIKA BSB.

Jl. Rm. Hadisoebeno Sosro Wardoyo, Jatibarang, Kec. Mijen, Kota Semarang,
Jawa Tengah

Latar Belakang :

Industri makanan merupakan industri yang selalu berkembang dan berubah seiring dengan perkembangan zaman. Secara tidak langsung hal ini mendorong para pelaku usaha untuk melakukan inovasi yang kreatif agar tetap dapat bersaing dan berkembang. *Fukurou.id* merupakan *brand* yang dikenal dengan menjual bolen di Semarang. Bolen *Fukurou.id* menerima pesanan yang dijual dalam bentuk box berisi 10 pcs bolen. Varian pisang bolen yang ditawarkan *Fukurou* yaitu coklat, keju, coklat keju, *chocolate nougat*, dan *chocolate cashew*. Selain itu, *Fukurou* juga menawarkan bolen dengan isian tape

singkong yang diberi tambahan coklat atau keju. Okra (*Abelmoschus esculentus*) merupakan salah satu tanaman yang memiliki kandungan nutrisi yang tinggi. Berdasarkan penelitian Thammarutwasik *et al.* (2009), okra memiliki kandungan polisakarida yang cukup banyak dan terbukti mengandung prebiotik. Okra dapat dibuat dalam bentuk tepung dengan cara dikeringkan hingga kering dan di haluskan. Sejauh yang peneliti ketahui, hingga saat ini belum tersedia data pasti jumlah produksi dan tingkat konsumsi okra di Indonesia. Hal ini mungkin disebabkan oleh minimnya minat masyarakat terhadap okra. Oleh sebab itu, diperlukan adanya peningkatan nilai tambah pada okra dengan mengolahnya menjadi makanan yang mudah dikonsumsi dan juga *modern* seperti bolen. Untuk menambah nutrisi dari bolen pisang pada umumnya, maka okra dalam bentuk tepung ditambahkan pada adonan kulit bolen sebagai substitusi tepung terigu. Okra memiliki kandungan komponen bioaktif flavonoid seperti kuersetin yang memiliki aktivitas sebagai antioksidan sehingga dapat mencegah dan melindungi tubuh dari penyakit diabetes melitus dan menurunkan tekanan darah.

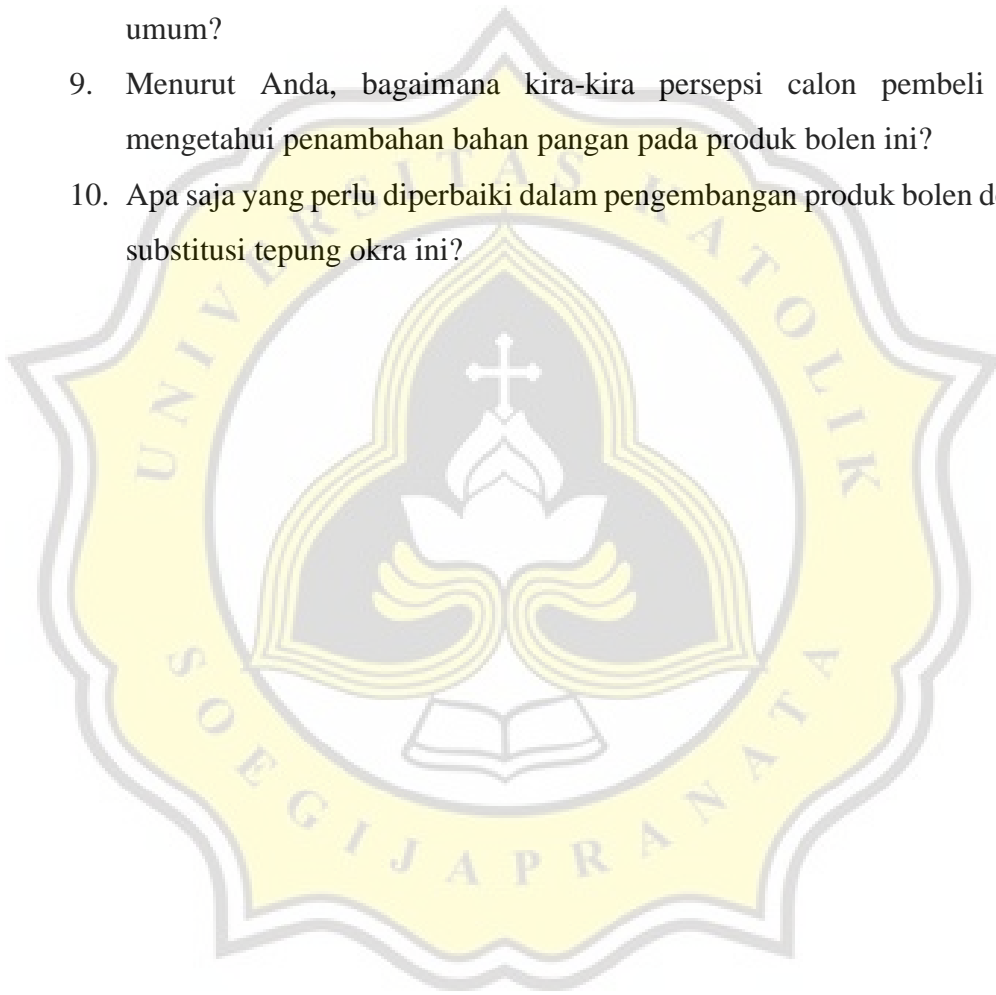
Rumusan masalah :

- Bagaimana profil dan karakteristik produk bolen dengan substitusi tepung okra yang dikembangkan?
- Bagaimana tingkat penerimaan konsumen terhadap inovasi bolen dengan substitusi tepung okra dan isian tape singkong?
- Bagaimanakah formula bolen dengan substitusi tepung okra yang terbaik?

Daftar pertanyaan kunci untuk FGD :

1. Apa ciri khas (profil) bolen menurut Anda?
2. Bagaimana karakteristik bolen sampel A dibandingkan dengan Bolen yang seharusnya?
3. Bagaimana karakteristik bolen sampel B dibandingkan dengan Bolen yang seharusnya?
4. Bagaimana karakteristik bolen sampel C dibandingkan dengan Bolen yang seharusnya?

5. Bagaimana karakteristik bolen sampel D dibandingkan dengan Bolen yang seharusnya?
6. Menurut Anda diantara bolen yang dibagikan (A, B, C, dan D), manakah formula terbaik dan yang paling disukai secara keseluruhan? Mengapa?
7. Ciri khas apa yang dapat ditonjolkan dari bolen tersebut?
8. Apakah menurut Anda inovasi bolen ini dapat diterima oleh masyarakat umum?
9. Menurut Anda, bagaimana kira-kira persepsi calon pembeli yang mengetahui penambahan bahan pangan pada produk bolen ini?
10. Apa saja yang perlu diperbaiki dalam pengembangan produk bolen dengan substitusi tepung okra ini?



DESKRIPSI PARAMETER

- Aroma
 1. Acrid = Bau tajam
 2. Ambrosial = Bau sangat lezat
 3. Brinny = Bau khas laut/garam
 4. Fishy = Bau amis
 5. Flowery = Bau bunga-bunga
 6. Fruity = Bau buah-buahan
 7. Gamey = Bau tidak sedap pada daging
 8. Grassy = Bau seperti rumput yang baru dipotong
 9. Lemony = Bau seperti lemon
 10. Minty = Bau mint atau mentol
 11. Musky = Bau sensual, manis
 12. Musty = Bau apek
 13. Piquant = Bau yang menarik, menyenangkan
 14. Putrid = Bau busuk
 15. Rancid = Bau tengik
 16. Rancid = Bau tidak sedap karena tidak segar
 17. Savory = Bau sedap, gurih
 18. Stinky = Bau tidak sedap
 19. Sweet-smelling = Bau manis
 20. Woodsy = Bau hutan
- Rasa
 1. Acidic = Asam
 2. Bitter = Pahit
 3. Bittersweet = Pahit namun tidak kuat, ada sedikit rasa manis
 4. Burnt = Gosong
 5. Buttery = Rasa mentega yang kuat
 6. Caramelized = Rasa karamel atau gula yang kuat
 7. Creamy = Rasa susu (*butterfat*) yang kuat
 8. Fatty = Berlemak

9. Fizzy = Bersoda
10. Flavorful = Berbagai rasa
11. Garlicky = Terasa bawang putih
12. Heavenly = Sangat sedap
13. Herbal = Terasa rempah-rempah
14. Honeyed = Terasa madu
15. Mild = Tidak terlalu pedas
16. Milky = Rasa susu yang kuat
17. Minty = Rasa daun mint yang kuat
18. Nutty = Rasa kacang yang kuat
19. Overripe = Terlalu matang (pada buah)
20. Peppery = Rasa pedas oleh lada atau paprika
21. Plain = Tawar
22. Refreshing = Menyegarkan
23. Savory = Gurih sedap
24. Smoky = Rasa asap bakar
25. Sour = Asam yang tidak biasa
26. Spicy/hot = Pedas atau terasa rempah-rempah
27. Sugary atau Sweet = Manis
28. Tangy = Rasa asam, seperti mengigit di mulut
29. Tart = Asam yang memang seharusnya
30. Yeasty = Terasa ragi
31. Woody = Terasa seperti kayu, manis dan hangat
32. Vinegary = Rasa cuka yang kuat

- Tekstur

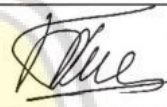
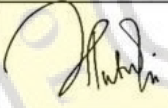


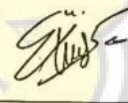
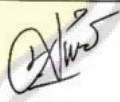


1. Airy = Ringan dan empuk karena udara
2. Buttery = Lembut seperti mentega
3. Chewy = Kenyal
4. Crispy = Kering atau renyah
5. Crumbly = Menghasilkan remah-remah
6. Crunchy = Garing

7. Crusty = Renyah diluar, lembut di dalam
8. Delicate = Ringan dan halus, mudah dipecahkan
9. Dry = Kering
10. Fizzy = Bersoda, ada banyak gelembung kecil
11. Flaky = Terlalu renyah, ringan, lapisan mudah lepas
12. Fluffy = Ringan, berongga
13. Goopy = Kental dan lengket di bagian dalam
14. Greasy = Berminyak
15. Hard = Keras
16. Icy = Dingin
17. Juicy = Mengandung banyak air
18. Melting = Meleleh
19. Moist = Lembut
20. Mushy = Lunak dan lembut karena faktor lain
21. Rubbery = Keras seperti karet
22. Runny = Cair
23. Silky = Halus seperti sutra
24. Slippery = Licin
25. Smooth = Lembut di seluruh bagian
26. Soft = Lembut di permukaan
27. Soggy = Lembek
28. Sticky = Lengket di dalam mulut
29. Stringy = Berserat
30. Succulent = Tekstur lembut dan berair
31. Tangy = Tajam
32. Tender = Empuk, mudah hancur
33. Unflavored = Tidak ada rasa
34. Velvety = Halus dan kaya
35. Viscous = Kental, lengket
36. Watery = Berair
37. Wilted = Layu

Lampiran 17. Daftar Hadir Peserta FGD

DAFTAR HADIR FOCUS GROUP DISCUSSION (FGD)

Hari/Tanggal : Sabtu, 18 Juni 2022
 Waktu : 13.00 WIB - selesai
 Tempat : Ruang INT 2A-Kampus UNIKA BSB.
 Jl. Rm. Hadisoebeno Sosro Wardoyo, Jatibarang, Kec. Mijen, Kota
 Semarang, Jawa Tengah
 Acara : *Focus Group Discussion* Penelitian Tugas Akhir
 "Tingkat Penerimaan Inovasi Bolen dengan Substitusi Tepung Okra
 (*Abelmoschus esculentus*) dan Isian Tape Singkong."

| No | Nama | Jabatan & Profesi | Tanda Tangan |
|----|-------------------|--|---|
| 1. | RUSTINA | Juru masak |  |
| 2. | Erni Novita | Owner Fukuro |  |
| 3. | Robert Soeparto | Kitchen Crew Openaire |  |
| 4. | Mario Alvin Y | Pengajar Culinary di Tristar Semarang |  |
| 5. | Brian Cardion | Pengajar Pastry & Bakery. Tristar Culinary Inst. |  |
| 6. | Avida Laili | Pengajar Tristar Culinary Institute |  |
| 7. | Marchello Aldrich | Asdos Pengajar Tristar Culinary Semarang |  |
| 8. | S. Warfa | Head chap Fovee Dipanoguro |  |

Lampiran 18. Dokumentasi *Focus Group Discussion*



Lampiran 19. Hasil *Plagscan*


Similarity Report

PAPER NAME
18.12.0007.docx

| | |
|---|---|
| WORD COUNT 10944 Words | CHARACTER COUNT 66285 Characters |
| PAGE COUNT 45 Pages | FILE SIZE 76.3KB |
| SUBMISSION DATE Sep 8, 2022 3:58 PM GMT+7 | REPORT DATE Sep 8, 2022 3:58 PM GMT+7 |

● 17% Overall Similarity
The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 14% Internet database
- Crossref database
- 12% Submitted Works database
- 6% Publications database
- Crossref Posted Content database



Summary
