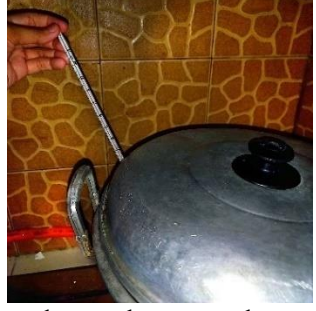


LAMPIRAN

Lampiran 1. Prosedur Pengolahan “Risol Bale”

 Persiapan bahan (ikan lele)	 Persiapan bahan (bayam hijau)
 Penambahan jeruk nipis	 Pengukusan ikan lele
 Pengecekan suhu pengukusan ikan	 Pengukusan bayam hijau
 Pemfilletan daging ikan	 Penghalusan ikan lele



Pencincangan halus bayam kukus



Persiapan bahan untuk ragout (isian)



Penumisan bawang putih dan bombai



Penambahan air, lele, bayam, dan keju



Penambahan susu bubuk



Penambahan tepung terigu



Penambahan gula pasir



Penambahan garam

 Pemisahan pinggiran roti tawar	 Pemipihan roti tawar
 Pengisian ragout	 Perekatan pinggiran roti tawar
 Penggulungan roti isi ragout	 Pembaluran pada larutan tepung
 Pemaniran	 Persiapan penyimpanan freezer
 Penggorengan risol	 Pengemasan risol

Lampiran 2. Perhitungan Nilai Gizi Satu *Pieces* Produk Risoles

Bahan	Berat (g)	Nilai Gizi						
		E (Kkal)	P (g)	L (g)	KH (g)	Fe (mg)	Zinc (mg)	Vit. A (mcg)
Ikan lele	5	4,65	0,91	0,1	0	0,075	0,01	3,5
Bayam hijau	5	0,8	0,05	0,02	0,15	0,175	0,02	135
Roti tawar putih	20	50	1,6	0,23	11	0,3	0,2	0
Tepung terigu	5	16,65	0,475	0,05	3,85	0,06	0,15	0
Susu bubuk full cream dancow	3	13,8	0,576	0,576	1,5	0,15	0,186	3,5
Keju	1	3,25	0,25	0,2	0,15	0,015	0,05	1,28
Gula pasir	0,5	1,97	0	0	0,07	0	0	0
Tepung roti	5	19,75	0,75	0,25	3,5	0,25	0	0
Margarin	2	14,4	0,012	1,62	0	0	0	13
Minyak	3	26,7	0	3	0	0	0	545,4
Total		151,97	4,623	6,046	20,22	1,025	0,616	701,68
Kecukupan		140	2,5	5	22	1	0,5	45

Lampiran 3. Hasil Uji Organoleptik Resep Terdahulu

No. Panelis	Nama Panelis	Aroma	Rasa	Tekstur	Warna
1	Latifa	5	2	2	5
2	Diana	4	3	2	3
3	Naila	4	3	2	4
4	Shafa	4	4	3	4
5	Lovela	3	3	3	5
6	Ainur	3	2	2	3
Jumlah		23	17	14	24
Rata-rata		3,833333	2,833333	2,333333	4

Lampiran 4. Perhitungan Indeks (%) Jawaban atau Hasil Organoleptik Panelis terhadap Resep Terdahulu

Skala Penilaian	Aroma	Rasa	Tekstur	Warna
F1 (Sangat Tidak Suka)	0	0	0	0
F2 (Suka)	0	2	2	0
F3 (Cukup)	2	3	0	2
F4 (Suka)	3	1	4	2
F5 (Sangat Suka)	1	0	0	2
Total Nilai Indeks	23	17	14	24
Indeks (%)	76,6	56,6	46,6	80

Lampiran 5. Form Uji Organoleptik pada Resep Terdahulu Risoles Ikan Lele dan Bayam Hijau

FORM UJI ORGANOLEPTIK

“RISOLES ROTI TAWAR RAGOUT IKAN LELE DAN BAYAM HIJAU”

NAMA PANELIS :

TANGGAL PENGUJIAN :

Instruksi:

Berikan penilaian saudara terhadap aroma, rasa, tekstur, dan warna berdasarkan kriteria penilaian sebagai berikut:

- (1) Sangat tidak suka
- (2) Tidak suka
- (3) Cukup suka
- (4) Suka
- (5) Sangat suka

Kriteria Penilaian			
Aroma	Rasa	Tekstur	Warna

Kritik:

Saran:

Lampiran 6. Formulir Kuesioner Kepuasan Konsumen

Formulir Kepuasan Konsumen terhadap Produk "Risol Bale"

Mohon atas kesediaan Bapak/Ibu selaku orang tua balita untuk memberikan ulasan ataupun penilaian mengenai produk kami yaitu "Risol Bale" yang terbuat dari bayam hijau dan ikan lele. Terima kasih.

naarvita@gmail.com [Ganti akun](#)

Tidak dibagikan

* Menunjukkan pertanyaan yang wajib diisi

Bagaimana Penampilan dan/atau Warna dari produk "Risol Bale"?

☐ Sangat Baik
☐ Baik
☐ Cukup
☐ Kurang
☐ Sangat Kurang

* Menunjukkan pertanyaan yang wajib diisi

Bagaimana Penampilan dan/atau Warna dari produk "Risol Bale"?

☐ Sangat Baik
☐ Baik
☐ Cukup
☐ Kurang
☐ Sangat Kurang

Bagaimana Aroma dari produk "Risol Bale"?

☐ Sangat Baik
☐ Baik
☐ Cukup
☐ Kurang
☐ Sangat Kurang

Bagaimana Rasa dari produk "Risol Bale"?

☐ Sangat Baik
☐ Baik
☐ Cukup
☐ Kurang
☐ Sangat Kurang

Bagaimana Rasa dari produk "Risol Bale"?

☐ Sangat Baik
☐ Baik
☐ Cukup
☐ Kurang
☐ Sangat Kurang

Bagaimana Tekstur dari produk "Risol Bale"?

☐ Sangat Baik
☐ Baik
☐ Cukup
☐ Kurang
☐ Sangat Kurang

Bagaimana dengan Harga dari produk "Risol Bale"? Apakah harga telah sesuai dengan kualitas?

☐ Sangat Sesuai
☐ Sesuai
☐ Cukup Sesuai
☐ Kurang Sesuai
☐ Sangat Kurang Sesuai

Bagaimana penampilan Kemasan dari produk "Risol Bale"?

☐ Sangat Baik
☐ Baik
☐ Cukup
☐ Kurang
☐ Sangat Kurang

Kritik dan/atau Saran tentang produk "Risol Bale"

Jawaban Anda

Lampiran 7. Hasil Kuesioner Kepuasan Konsumen

Lampiran 8. Dokumentasi Pemasaran dan Penjualan Produk “Risol Bale”

Dokumentasi Pemasaran dan Penjualan di Posyandu RW 09 Perumahan Asrikaton



Dokumentasi Pemasaran dan Penjualan di Posyandu RW 07 Desa Borobamban



Dokumentasi Pemasaran dan Penjualan di TK Muslimat NU Asrikaton Pakis



Dokumentasi Pemasaran dan Penjualan di TK Jalan LA Sucipto, Kota Malang



Dokumentasi Pemasaran dan Penjualan di TK/KB Restu 1, Jalan Bandung Kota Malang



