

## Lampiran 1. Uji Coba Produk Kontrol Formula Dasar Rempyek

Uji Coba Formula Dasar			
No	Bahan	Ukuran	
		Berat	%
1	Tepung beras	50	100
2	Tepung sagu	8	16
3	Air	125	250
4	Telur	8	16
5	Ketumbar	5	10
6	Kemiri	5	10
7	Bawang putih	5	10
8	Daun jeruk	4	8
9	Garam	6	12

### Hasil

Warna: kuning keemasan

Aroma: kurang beraroma daun jeruk purut

Rasa: terlalu asin

Tekstur: renyah

Ketebalan: kurang tipis



**Gambar 3.2: Formula Kontrol 2**

### Catatan penting

Digoreng dengan menaburkan adonan kedalam minyak panas agar berbentuk bulat.

### Revisi

Menambahkan persentase daun jeruk purut, mengurangi persentase garam, perbaiki tekstur hingga tipis dan minyak tidak menempel. Lanjut pada percobaan substitusi dengan tepung kacang hijau dengan persentase 10%, 20%, dan 30%.

**Lampiran 2. Uji Coba 8 Formula Produk Rempeyek Dengan Perbandingan Substitusi Tepung Kacang Hijau 30%**

<b>Uji coba 30%</b>			
<b>No</b>	<b>Bahan</b>	<b>Ukuran</b>	
		<b>Berat</b>	<b>%</b>
1	Tepung Beras	35	70
2	Tepung kacang hijau	15	30
3	Tepung sagu	8	16
4	Santan	120	240
5	Telur	8	16
6	Ketumbar	5	20
7	Kemiri	5	10
8	Bawang putih	6	12
9	Daun jeruk	7	14
10	Garam	10	20

Hasil  
 Warna: kuning keemasan  
 Aroma: tidak beraroma tepung kacang hijau  
 Rasa: gurih  
 Tekstur: renyah  
 Ketebalan: sangat tipis



**Gambar 3.14: Substitusi Tepung Kacang Hijau 30%**

Catatan penting

- Pada uji coba 7 ini dilakukan perubahan formula dan cara pembuatan rempeyek untuk menghasilkan produk yang baik.
- Pada uji coba formula 30% dilakukan perubahan formula dengan mengganti air menjadi cairan santan agar tekstur rempeyek menjadi renyah.
- Menggoreng rempeyek dengan menggunakan cetakan agar menjadi sangat tipis dan ukuran seragam.

Revisi:  
 Formulasi ini digunakan untuk dilanjutkan pada tahap validasi produk.

**Lampiran 3. Uji Coba 9 Formula Produk Rempeyek Dengan Perbandingan Substitusi Tepung Kacang Hijau 40%**

<b>Uji coba 40%</b>			
<b>No</b>	<b>Bahan</b>	<b>Ukuran</b>	
		<b>Berat</b>	<b>%</b>
1	Tepung Beras	30	60
2	Tepung kacang hijau	20	40
3	Tepung sagu	8	16
4	Santan	115	230
5	Telur	8	16
6	Ketumbar	5	10
7	Kemiri	5	10
8	Bawang putih	6	12
9	Daun jeruk	7	14
10	Garam	10	20

Hasil  
 Warna: kuning keemasan  
 Aroma: tidak beraroma tepung kacang hijau  
 Rasa: gurih  
 Tekstur: renyah  
 Ketebalan: sangat tipis

**Gambar 3.15: Substitusi Tepung Kacang Hijau 40%**

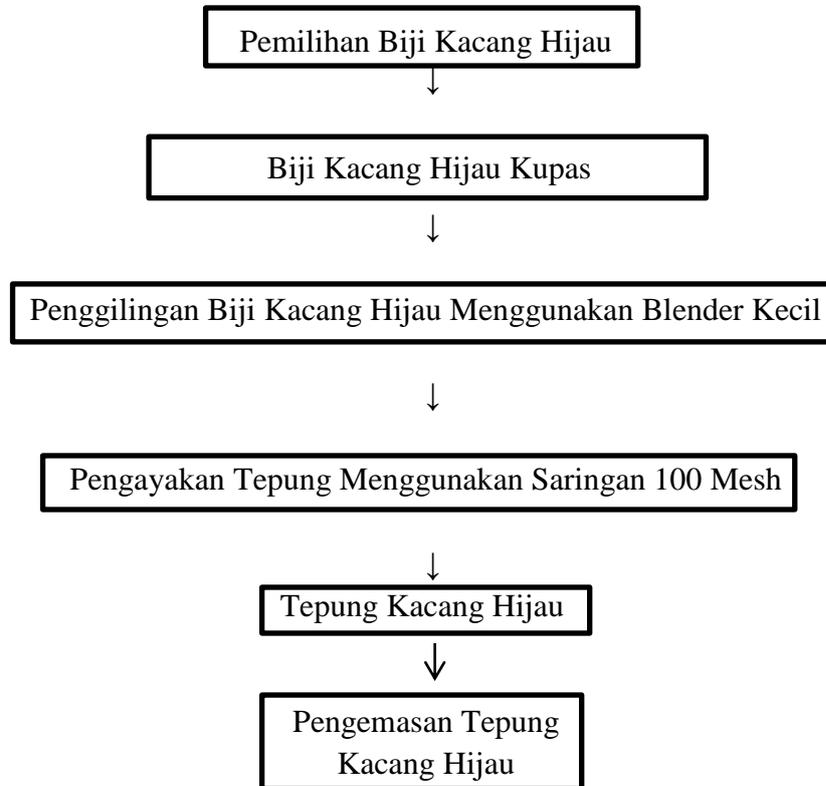
Catatan penting  
 - Pada uji coba formula 40% dilakukan perubahan formula dengan mengganti air menjadi cairan santan agar tekstur rempeyek menjadi renyah.  
 - Menggoreng rempeyek dengan menggunakan cetakan agar menjadi sangat tipis dan ukuran seragam.

Revisi:  
 Formulasi ini digunakan untuk dilanjutkan pada tahap validasi produk.

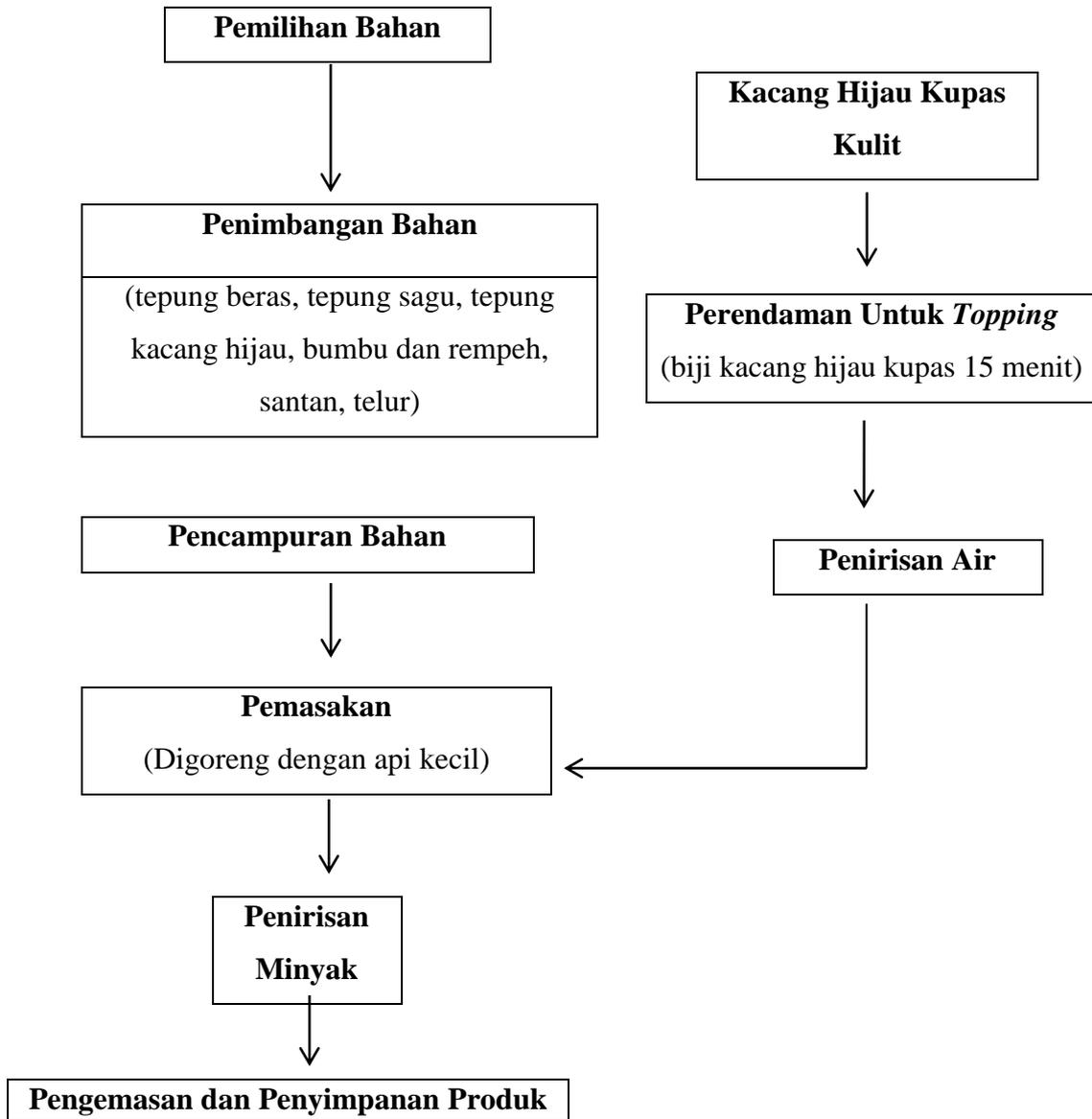
**Lampiran 4. Uji Coba 10 Formula Produk Rempeyek Dengan Perbandingan Substitusi Tepung Kacang Hijau 50%**

<b>Uji coba 50%</b>			
<b>No</b>	<b>Bahan</b>	<b>Ukuran</b>	
		<b>Berat</b>	<b>%</b>
1	Tepung Beras	25	50
2	Tepung kacang hijau	25	50
3	Tepung sagu	8	16
4	Air	110	220
5	Telur	8	16
6	Ketumbar	5	10
7	Kemiri	5	10
8	Bawang putih	6	12
9	Daun jeruk	7	14
10	Garam	10	20
<p><u>Hasil</u>            Warna: kuning keemasan            Aroma: tidak beraroma tepung kacang hijau            Rasa: gurih            Tekstur: renyah            Ketebalan: sangat tipis</p>  <p><b>Gambar 3.16: Substitusi Tepung Kacang Hijau 50%</b></p> <p><u>Catatan penting</u>            - Pada uji coba formula 50% dilakukan perubahan formula dengan mengganti air menjadi cairan santan agar tekstur rempeyek menjadi renyah.            - Menggoreng rempeyek dengan menggunakan cetakan agar menjadi sangat tipis dan ukuran seragam.</p> <p><u>Revisi:</u>            Formulasi ini digunakan untuk dilanjutkan pada tahap validasi produk.</p>			

## Lampiran 5. Bagan Tahap Pembuatan Tepung Kacang Hijau



**Lampiran 6. Bagan Tahap Pembuatan Rempeyek Kacang Hijau Substitusi Tepung Kacang Hijau**



Lampiran 7. Tabel Uji Validasi Produk

Tabel 3.12. Instrumen Penelitian

Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Kode Sampel			Komentar
		274	816	471	
Warna	Kuning Pucat				
	Kuning Muda				
	Kuning Keemasan				
	Kuning Kecoklatan				
	Coklat				
Aroma	Sangat Beraroma Tepung Kacang Hijau				
	Beraroma Tepung Kacang Hijau				
	Agak Beraroma Tepung Kacang Hijau				
	Tidak Beraroma Tepung Kacang Hijau				
	Sangat Tidak Beraroma Tepung Kacang Hijau				
Rasa	Sangat Gurih Tidak Terasa Tepung Kacang Hijau				
	Gurih Tidak Terasa Tepung Kacang Hijau				
	Agak Gurih Tidak Terasa Tepung Kacang Hijau				
	Tidak Gurih Terasa Tepung Kacang Hijau				
	Sangat Tidak Gurih Terasa Tepung Kacang Hijau				
	Sangat Terasa Getir Tepung Kacang Hijau				
	Terasa Getir Tepung Kacang Hijau				
	Agak Terasa Getir Tepung Kacang Hijau				
	Tidak Terasa Getir Tepung Kacang Hijau				
	Sangat Tidak Terasa Getir Tepung Kacang Hijau				
Tekstur	Sangat Renyah				
	Renyah				
	Agak Renyah				
	Tidak Renyah				
	Keras				
Ketebalan	Sangat Tipis				
	Tipis				
	Agak Menggumpal				
	Agak Tipis				
	Tebal				

## Lampiran 8. Hasil Uji Validasi

Indikator	Kode		
	274	816	471
Warna	-	√	-
Aroma	-	-	√
Rasa saat dimakan	√	-	-
Rasa <i>after taste</i>	√	-	-
Tekstur	-	-	√
Ketebalan	-	-	√

Dari hasil validasi dapat disimpulkan bahwa:

Dari aspek warna panelis ahli memilih rempeyek kacang hijau substitusi tepung kacang hijau dengan kode 816. Dari aspek aroma panelis ahli memilih rempeyek kacang hijau substitusi tepung kacang hijau dengan kode 471. Dari aspek rasa saat dimakan panelis ahli memilih rempeyek kacang hijau substitusi tepung kacang hijau dengan kode 274. Dari aspek after taste panelis ahli memilih rempeyek kacang hijau substitusi tepung kacang hijau dengan kode 274. Dari aspek tekstur panelis ahli memilih rempeyek kacang hijau substitusi tepung kacang hijau dengan kode 471. Dari aspek ketebalan panelis ahli memilih rempeyek kacang hijau substitusi tepung kacang hijau dengan kode 471.

Mengingat bahwa penelitian ini mengenai penerimaan konsumen terhadap rempeyek kacang hijau substitusi tepung kacang hijau yang merupakan produk inovasi baru yang belum pernah dibuat oleh siapapun, maka diputuskan untuk mengambil sampel 274 yang unggul pada kedua aspek rasa yaitu rasa saat dimakan dan rasa after taste. Karena rasa merupakan faktor yang sangat penting dalam menentukan penerimaan atau penolakan suatu bahan pangan oleh konsumen. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, rasa merupakan tanggapan indra terhadap rangsangan saraf seperti manis, pahit, masam terhadap indra

pengecap, atau panas, dingin, nyeri terhadap indra perasa. Walaupun aroma dan tekstur bahan pangan baik, tetapi jika tidak enak rasanya maka panelis akan menolak produk tersebut.

**Lampiran 9. Kuesioner Penerimaan Konsumen Sebelum Divalidasi**

**KUESIONER PENERIMAAN KONSUMEN**

**REMPEYEK SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU**

**PETUNJUK PENGISIAN**

1. Bacalah baik-baik pernyataan dalam kuesioner sebelum Ibu/Saudara/i mengisinya.
2. Untuk identifikasi responden isilah titik-titik yang sesuai dengan identitas diri.
3. Pilihlah pernyataan yang sesuai dengan Ibu/Saudara/i dalam mencoba rempeyek substitusi tepung kacang hijau yang berkaitan dengan daya terima produk makanan, dengan memberi tanda (√) pada tabel yang telah disediakan.

**IDENTITAS RESPONDEN:**

1. Nama lengkap
2. Alamat
3. Usia
  - <20 thn
  - 21—30 thn
  - 31—40 thn
  - 41—50 thn
4. Pekerjaan
  - PNS
  - Karyawan Swasta
  - Wirausahawan
  - Tidak bekerja
  - Lain-lain.....(sebutkan)
5. Pernah mengonsumsi rempeyek:
  - YA  TIDAK

Berikan tanda (√) pada pernyataan yang sesuai dengan pilihan Ibu/Saudara/i

No	PERNYATAAN	Jawaban Responden	
		Benar	Salah
1	Adonan rempeyek dibuat dari bahan utama tepung beras		
2	Rempeyek merupakan hidangan yang bercita rasa manis		
3	Rempeyek merupakan salah satu produk/makanan selingan tradisional Indonesia		
4	Bentuk rempeyek ada (2) macam yaitu berbentuk bulat dan tidak beraturan		
5	Rempeyek memiliki tekstur yang renyah ketika dimakan		
6	Rempeyek dapat dikreasikan dengan menambahkan bahan makanan hewani dan nabati seperti kacang tanah, udang, ikan teri sebagai taburannya		
		<b>Ya</b>	<b>Tidak</b>
7	Apabila ada inovasi baru produk rempeyek saya akan mencoba		
8	Saya tertarik untuk membeli produk rempeyek inovasi baru		
9	Saya akan membeli produk rempeyek jika saya menginginkannya saja		
10	Saya berminat untuk mencoba produk inovasi baru dari rempeyek		
11	Apabila ada bahan dasar lain yang dapat digunakan pada pembuatan rempeyek saya ingin mencoba menggunakannya		
12	Saya tertarik dengan inovasi produk rempeyek yang terbuat dari tepung kacang hijau		
13	Saya berminat untuk mencoba inovasi baru dari produk rempeyek		
14	Saya ingin mengetahui bahan yang digunakan pada pembuatan produk rempeyek tepung kacang hijau		
15	Saya ingin mengetahui proses pembuatan rempeyek tepung kacang hijau		
16	Produk rempeyek substitusi tepung kacang hijau merupakan produk inovasi baru		
17	Inovasi pembuatan rempeyek substitusi tepung kacang hijau merupakan ide kreatif		
18	Produk rempeyek tepung kacang hijau memiliki warna kuning keemasan		
19	Produk rempeyek tepung kacang hijau tidak beraroma tepung kacang hijau		
20	Produk rempeyek tepung kacang hijau memiliki rasa sangat gurih dan tidak terasa tepung kacang hijau saat dimakan		
21	Produk rempeyek tepung kacang hijau tidak terasa getir dilidah setelah dimakan		
22	Produk rempeyek tepung kacang hijau memiliki tekstur sangat renyah		
23	Produk rempeyek tepung kacang hijau memiliki ketebalan sangat tipis		
24	Saya menyukai warna produk rempeyek tepung kacang hijau		
25	Saya menyukai aroma produk rempeyek tepung kacang hijau		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Inovasi baru adalah penemuan baru yang berbeda dari yang sudah ada atau yang sudah dikenal sebelumnya (gagasan, metode, atau alat).</b></li> <li>- <b>Substitusi adalah menggantikan sebagian bahan dasar dengan bahan lain.</b></li> </ul>		

26	Saya menyukai rasa produk rempeyek tepung kacang hijau saat dimakan		
27	Saya menyukai rasa produk rempeyek tepung kacang hijau setelah dimakan		
28	Saya menyukai kerenyahan produk rempeyek tepung kacang hijau		
29	Saya menyukai ketipisan produk rempeyek tepung kacang hijau		
30	Jika produk rempeyek tepung kacang hijau ini dijual di pasar, saya akan membeli		

TANDA TANGAN

( )

TERIMA KASIH ATAS PARTISIPASI IBU/SAUDARA/I DALAM  
MENGISI KUESIONER DAYA TERIMA KONSUMEN INI

**Lampiran 10. Kuesioner Penerimaan Konsumen Setelah Validasi**

**KUESIONER PENERIMAAN KONSUMEN**

**REMPEYEK SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU**

**PETUNJUK PENGISIAN**

4. Bacalah baik-baik pernyataan dalam kuesioner sebelum Ibu/Saudara/i mengisinya.
5. Untuk identifikasi responden isilah titik-titik yang sesuai dengan identitas diri.
6. Pilihlah pernyataan yang sesuai dengan Ibu/Saudara/i dalam mencoba rempeyek substitusi tepung kacang hijau yang berkaitan dengan daya terima produk makanan, dengan memberi tanda (√) pada tabel yang telah disediakan.

**IDENTITAS RESPONDEN:**

6. Nama lengkap
7. Alamat
8. Usia
  - <20 thn
  - 21—30 thn
  - 31—40 thn
  - 41—50 thn
9. Pekerjaan
  - PNS
  - Karyawan Swasta
  - Wirausahawan
  - Tidak bekerja
  - Lain-lain.....(sebutkan)
10. Pernah mengkonsumsi rempeyek:
  - YA  TIDAK

Berikan tanda (√) pada pernyataan yang sesuai dengan pilihan Ibu/Saudara/i

No	PERNYATAAN	Jawaban Responden	
		Benar	Salah
1	Adonan rempeyek dibuat dari bahan utama tepung beras		
2	Rempeyek merupakan salah satu produk/makanan selingan tradisional Indonesia		
3	Bentuk rempeyek ada (2) macam yaitu berbentuk bulat dan tidak beraturan		
4	Rempeyek memiliki tekstur yang renyah ketika dimakan		
5	Rempeyek dapat dikreasikan dengan menambahkan bahan makanan hewani dan nabati seperti kacang tanah, udang, ikan teri sebagai taburannya		
		<b>Ya</b>	<b>Tidak</b>
6	Apabila ada inovasi baru produk rempeyek saya akan mencoba		
7	Saya tertarik untuk membeli produk rempeyek inovasi baru		
8	Saya akan membeli produk rempeyek jika saya menginginkannya saja		
9	Saya berminat untuk mencicipi produk baru dari rempeyek		
10	Apabila ada bahan dasar lain yang dapat digunakan pada pembuatan rempeyek saya ingin mencoba menggunakannya		
11	Saya berminat untuk mencoba inovasi baru dari produk rempeyek		
12	Saya ingin mengetahui bahan yang digunakan pada pembuatan produk rempeyek tepung kacang hijau		
13	Saya ingin mengetahui proses pembuatan inovasi baru pada produk rempeyek tepung kacang hijau		
14	Produk rempeyek substitusi tepung kacang hijau merupakan produk inovasi baru		
15	Inovasi pembuatan rempeyek substitusi tepung kacang hijau merupakan ide kreatif		
16	Produk rempeyek tepung kacang hijau memiliki warna kuning keemasan		
17	Produk rempeyek tepung kacang hijau memiliki aroma yang harum		
18	Produk rempeyek tepung kacang hijau memiliki rasa sangat gurih.		
19	Produk rempeyek tepung kacang hijau tidak terasa getir dilidah setelah dimakan		
20	Produk rempeyek tepung kacang hijau memiliki tekstur sangat renyah		
21	Ukuran ketebalan produk rempeyek tepung kacang hijau sangat tipis		
22	Saya menyukai warna produk rempeyek tepung kacang hijau		
23	Saya menyukai aroma produk rempeyek tepung kacang hijau		
	- <b>Inovasi baru adalah penemuan baru yang berbeda dari yang sudah ada atau yang sudah dikenal</b>		

	<b>sebelumnya (gagasan, metode, atau alat).</b> <b>- Substitusi adalah menggantikan sebagian bahan dasar dengan bahan lain.</b>		
24	Saya menyukai rasa produk rempeyek tepung kacang hijau saat dimakan		
25	Saya menyukai rasa produk rempeyek tepung kacang hijau setelah dimakan		
26	Saya menyukai kerenyahan produk rempeyek tepung kacang hijau		
27	Saya menyukai ketipisan produk rempeyek tepung kacang hijau		
28	Jika produk rempeyek tepung kacang hijau ini dijual di pasar, saya akan membeli		

TANDA TANGAN

( )

TERIMA KASIH ATAS PARTISIPASI IBU/SAUDARA/I DALAM  
MENGISI KUESIONER DAYA TERIMA KONSUMEN INI