

Lampiran 1. Formulir Uji Hedonik Skala Likert

LEMBAR PERSETUJUAN PANELIS (INFORMED CONSENT)

Saya adalah mahasiswa Universitas Esa Unggul yang saat ini sedang melakukan penelitian tugas akhir mengenai pembuatan produk makanan cilok. Oleh karena itu, saya memohon kesediaan waktu adik-adik untuk mengisi formulir penilaian kesukaan terhadap produk yang disajikan. Saya akan merahasiakan seluruh informasi yang adik-adik berikan. Atas kerja samanya saya ucapkan terimakasih.

Informed consent :

Setelah saya mendapat penjelasan mengenai tujuan dan manfaat penelitian ini, maka saya:

Nama :
Usia : tahun
Kelas :

Secara suka rela dan tanpa ada paksaan setuju untuk menjadi panelis dalam penelitian ini.

Jakarta,

2018





Tanda tangan Siswa

()

FORMULIR PENILAIAN UJI HEDONIK

Nama :
Tanggal Pengujian : / /2018
Umur :
Produk :
Kode Sampel :





Dihadapan adik telah disajikan produk cilok. Silahkan adik berikan penilaian organoleptik terhadap sifat produk dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom yang sesuai dengan kode sampel.

| | | | | |
|--------------|---|---|--|---|
| <u>Warna</u> |  |  |  |  |
| | Tidak Suka | Kurang Suka | Suka | Sangat Suka |
| | | | | |

FORMULIR PENILAIAN UJI HEDONIK

Nama :
Tanggal Pengujian : / /2018
Umur :
Produk :
Kode Sampel :

Dihadapan adik telah disajikan produk cilok. Silahkan adik berikan penilaian organoleptik terhadap sifat produk dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom yang sesuai dengan kode sampel.





| | | | | |
|--------------|---|---|--|---|
| <u>Aroma</u> |  |  |  |  |
| | Tidak Suka | Kurang Suka | Suka | Sangat Suka |
| | | | | |

FORMULIR PENILAIAN UJI HEDONIK

Nama :
Tanggal Pengujian : / /2018

Umur :
Produk :
Kode Sampel :

Dihadapan adik telah disajikan produk cilok. Silahkan adik berikan penilaian organoleptik terhadap sifat produk dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom yang sesuai dengan kode sampel.





| | | | | |
|----------------|---|---|--|---|
| <u>Tekstur</u> |  |  |  |  |
| | Tidak Suka | Kurang Suka | Suka | Sangat Suka |
| | | | | |

----- ✂ -----

FORMULIR PENILAIAN UJI HEDONIK

Nama :
Tanggal Pengujian : / /2018
Umur :
Produk :
Kode Sampel :





Dihadapan adik telah disajikan produk cilok. Silahkan adik berikan penilaian organoleptik terhadap sifat produk dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom yang sesuai dengan kode sampel.

| | | | | |
|-------------|---|---|--|---|
| <u>Rasa</u> |  |  |  |  |
| | Tidak Suka | Kurang Suka | Suka | Sangat Suka |
| | | | | |

FORMULIR PENILAIAN UJI HEDONIK

Nama :
Tanggal Pengujian : / /2018
Umur :
Produk :
Kode Sampel :

Dihadapan adik telah disajikan produk cilok. Silahkan adik berikan penilaian organoleptik terhadap sifat produk dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom yang sesuai dengan kode sampel.

| | | | | |
|--------------------|---|---|--|---|
| <u>Keseluruhan</u> |  |  |  |  |
| | TidakSuka | Kurang Suka | Suka | Sangat Suka |
| | | | | |

----- ✂

Lampiran 2. Formulir Uji Mutu Hedonik dan Hedonik Skala VAS (*Visual Analog Scale*)

**LEMBAR PERSETUJUAN PANELIS
(*INFORMED CONSENT*)**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Fakultas/Jurusan :

Menyatakan bersedia menjadi panelis penelitian dari :

Nama : Meutia Inka Sabrina

NIM : 2014-32-067

Produk : Cilok

Saya telah mendapat penjelasan dari peneliti mengenai tujuan penelitian ini. Saya mengerti bahwa penelitian ini tidak akan membahayakan diri saya. Identitas dan jawaban yang akan saya berikan akan dijaga kerahasiaannya dan hanya diperlukan sebagai bahan penelitian.

Demikian surat pernyataan ini saya tanda tangani secara sadar dan tanpa ada paksaan dari pihak manapun.

Jakarta,

2018

Panelis

()

FORMULIR PENILAIAN UJI MUTU HEDONIK

Nama :
Tanggal Pengujian : / /2018
Produk :
Kode Sampel :

Dihadapan saudara disajikan beberapa sampel cilok. Berikan penilaian saudara berdasarkan aspek warna dari cilok dengan melibatkan indera penglihatan (mata). Adapun ketentuannya sebagai berikut :

1. Beri tanda garis vertikal (I) pada garis yang telah disediakan pada masing-masing kategori pengukuran sesuai penilain saudara.
2. Silahkan saudara untuk minum air putih terlebih dahulu sebelum dan sesudah saudara mencicipi cilok sebelum memberikan penilaian.

Atas kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Mutu Hedonik

Warna



FORMULIR PENILAIAN UJI MUTU HEDONIK

Nama :
Tanggal Pengujian : / /2018
Produk :
Kode Sampel :

Dihadapan saudara disajikan beberapa sampel cilok. Berikan penilaian saudara berdasarkan aspek aroma dari cilok dengan melibatkan indera pembau (hidung). Adapun ketentuannya sebagai berikut :

1. Beri tanda garis vertikal (I) pada garis yang telah disediakan pada masing-masing kategori pengukuran sesuai penilain saudara.
2. Silahkan saudara untuk minum air putih terlebih dahulu sebelum dan sesudah saudara mencicipi cilok sebelum memberikan penilaian.

Atas kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Mutu Hedonik

Aroma



FORMULIR PENILAIAN UJI MUTU HEDONIK

Nama :
Tanggal Pengujian : / /2018
Produk :
Kode Sampel :

Dihadapan saudara disajikan beberapa sampel cilok. Berikan penilaian saudara berdasarkan aspek tekstur dari cilok dengan melibatkan indera peraba (kulit). Adapun ketentuannya sebagai berikut :

1. Beri tanda garis vertikal (I) pada garis yang telah disediakan pada masing-masing kategori pengukuran sesuai penilain saudara.
2. Silahkan saudara untuk minum air putih terlebih dahulu sebelum dan sesudah saudara mencicipi cilok sebelum memberikan penilaian.

Atas kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Mutu Hedonik

Tekstur

|-----|

Sangat tidak kenyal |-----| Sangat kenyal

----- ✂

FORMULIR PENILAIAN UJI MUTU HEDONIK

Nama :
Tanggal Pengujian : / /2018
Produk :
Kode Sampel :

Dihadapan saudara disajikan beberapa sampel cilok. Berikan penilaian saudara berdasarkan aspek rasa dari cilok dengan melibatkan indera pencicip (lidah). Adapun ketentuannya sebagai berikut :

1. Beri tanda garis vertikal (I) pada garis yang telah disediakan pada masing-masing kategori pengukuran sesuai penilain saudara.
2. Silahkan saudara untuk minum air putih terlebih dahulu sebelum dan sesudah saudara mencicipi cilok sebelum memberikan penilaian.

Atas kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Mutu Hedonik

Rasa

|-----|

Sangat tidak rasa ikan teri |-----| Sangat rasa ikan teri

FORMULIR PENILAIAN UJI HEDONIK

Nama :
Tanggal Pengujian : / /2018
Produk :
Kode Sampel :

Dihadapan saudara disajikan beberapa sampel cilok. Berikan penilaian saudara berdasarkan aspek warna dari cilok dengan melibatkan indera penglihatan (mata).

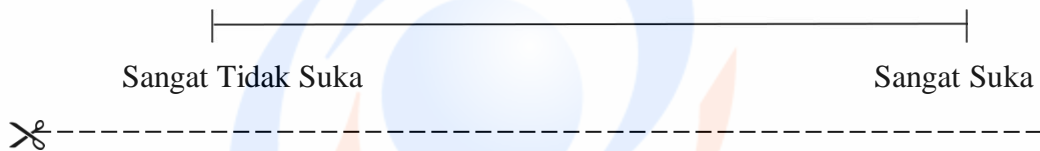
Adapun ketentuannya sebagai berikut :

1. Beri tanda garis vertikal (I) pada garis yang telah disediakan pada masing-masing kategori pengukuran sesuai penilain saudara.
2. Silahkan saudara untuk minum air putih terlebih dahulu sebelum dan sesudah saudara mencicipi cilok sebelum memberikan penilaian.

Atas kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Hedonik

Warna



FORMULIR PENILAIAN UJI HEDONIK

Nama :
Tanggal Pengujian : / /2018
Produk :
Kode Sampel :

Dihadapan saudara disajikan beberapa sampel cilok. Berikan penilaian saudara berdasarkan aspek aroma dari cilok dengan melibatkan indera pembau (hidung).

Adapun ketentuannya sebagai berikut :

1. Beri tanda garis vertikal (I) pada garis yang telah disediakan pada masing-masing kategori pengukuran sesuai penilain saudara.
2. Silahkan saudara untuk minum air putih terlebih dahulu sebelum dan sesudah saudara mencicipi cilok sebelum memberikan penilaian.

Atas kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Hedonik

Aroma



FORMULIR PENILAIAN UJI HEDONIK

Nama :
Tanggal Pengujian : / /2018
Produk :
Kode Sampel :

Dihadapan saudara disajikan beberapa sampel cilok. Berikan penilaian saudara berdasarkan aspek tekstur dari cilok dengan melibatkan indera peraba (kulit). Adapun ketentuannya sebagai berikut :

1. Beri tanda garis vertikal (I) pada garis yang telah disediakan pada masing-masing kategori pengukuran sesuai penilain saudara.
2. Silahkan saudara untuk minum air putih terlebih dahulu sebelum dan sesudah saudara mencicipi cilok sebelum memberikan penilaian.

Atas kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Hedonik

Tekstur

Sangat Tidak Suka |-----| Sangat Suka



FORMULIR PENILAIAN UJI HEDONIK

Nama :
Tanggal Pengujian : / /2018
Produk :
Kode Sampel :

Dihadapan saudara disajikan beberapa sampel cilok. Berikan penilaian saudara berdasarkan aspek rasa dari cilok dengan melibatkan indera pencicip (lidah). Adapun ketentuannya sebagai berikut :

1. Beri tanda garis vertikal (I) pada garis yang telah disediakan pada masing-masing kategori pengukuran sesuai penilain saudara.
2. Silahkan saudara untuk minum air putih terlebih dahulu sebelum dan sesudah saudara mencicipi cilok sebelum memberikan penilaian.

Atas kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Hedonik

Rasa

Sangat Tidak Suka |-----| Sangat Suka

FORMULIR PENILAIAN UJI HEDONIK

Nama :
Tanggal Pengujian : / /2018
Produk :
Kode Sampel :

Dihadapan saudara disajikan beberapa sampel cilok. Berikan penilaian saudara berdasarkan aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa dari cilok dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Beri tanda garis vertikal (I) pada garis yang telah disediakan pada masing-masing kategori pengukuran sesuai penilain saudara.
2. Silahkan saudara untuk minum air putih terlebih dahulu sebelum dan sesudah saudara mencicipi cilok sebelum memberikan penilaian.

Atas kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Hedonik

Keseluruhan Produk

|-----|

Sangat Tidak SukaSangat Suka

Lampiran 3. Perhitungan Label Informasi Nilai Gizi

Produk Cilok Ikan Teri dan Rumput Laut per 100 g

Energi 182 kkal

Protein 5,91 g

Laemak 0,34 g

Karbohidrat 38,84 g

Kalsium 72,12 mg

Serat Kasar 0,83 g

Kalori dalam 100 g produk cilok

Jumlah kalori protein $5,91 \times 4 = 23,64$ kkal

Jumlah kalori lemak $0,34 \times 9 = 3,06$ kkal

Jumlah kalori karbohidrat $38,84 \times 4 = 155,36$ kkal

AKG 2000 kal

Protein = 10-15% ($15\% \times 2000 = 300$ kal)

Lemak = 10-25% ($15\% \times 2000 = 300$ kal)

Karbohidrat = 60-75% ($60\% \times 2000 = 1200$ kal)

AKG pada Produk Cilok

Protein = $(23,64/300 \text{ kkal}) \times 100\% = 7,88\%$

Lemak = $(3,06/300 \text{ kkal}) \times 100\% = 1,02\%$

Karbohidrat = $(155,36/1200 \text{ kkal}) \times 100\% = 12,94\%$

Kalsium

Kebutuhan kalsium sehari 1100 mg

Absorpsi kalsium 30-40% (digunakan 30%, persentase minimum)

Kalsium = $30\% \times 72,12 = 21,64$ mg

% Kalsium (AKG) = $(21,64/1100 \text{ mg}) \times 100\% = 1,97\%$

Serat

Serat = $(0,83/28 \text{ g}) \times 100\% = 2,96\%$

Label Informasi Nilai Gizi

| INFORMASI NILAI GIZI | | |
|---|----------|-------------------|
| Takaran saji 1 bks | | : 100 gr |
| Jumlah sajian Per kemasan | | : 1 |
| <hr/> | | |
| JUMLAH PER SAJIAN | | |
| Energi Total | | : 182 kkal |
| Energi dari lemak | | : 3,06 kkal |
| <hr/> | | |
| | | % AKG |
| Lemak Total | 0,34 g | 1,02 % |
| Karbohidrat Total | 38,84 g | 12,94 % |
| Protein | 5,91 g | 7,88 % |
| <hr/> | | |
| Kalsium | 72,12 mg | 1,97 % |
| Serat | 0,83 g | 2,96 % |
| <hr/> | | |
| *Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2000 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah. | | |