

No. Panelis

--	--	--

Lampiran 1

LEMBAR PENJELASAN PANELIS

Kepada Yth:
Calon Panelis

Dengan hormat,

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Nurul Hidayah

NIM : 20160302058

No.Hp : 085267867081

Alamat : Jalan Patra Raya No 3B RT 2 RW 2 Kelurahan Duri Kupa Kecamatan Kebon Jeruk, Jakarta Barat 11510

Mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul, bermaksud mengadakan penelitian (penilaian organoleptik) dengan produk “Pempek dengan Penambahan Sayur”. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan sayur terhadap penilaian organoleptik, zat gizi dan kadar serat pangan. Penelitian ini sangat bermanfaat baik bagi universitas khususnya program studi ilmu gizi maupun masyarakat untuk memperkaya kajian/referensi di bidang gizi dan teknologi pangan serta memberikan informasi dan pengetahuan tentang pemanfaatan sayur sebagai bahan tambahan dalam pembuatan pempek maupun produk lain untuk alternatif makanan sumber serat pangan.

Pengambilan data ini tidak akan menimbulkan kerugian berupa cedera atau bahaya bagi panelis. Apabila menimbulkan kerugian bisa menghubungi *contact person* yang tercantum diatas. Kerahasiaan data akan tetap terjaga dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian saja. Sebagai ucapan terimakasih panelis akan mendapat kenang-kenangan, dan panelis berhak menolak atau mengundurkan diri jika tidak bersedia. Atas perhatiannya saya ucapkan terimakasih. Semoga penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua.

Jakarta Barat, Januari 2018

Nurul Hidayah

No. Panelis

--	--	--

Lampiran 2

LEMBAR PERSETUJUAN SEBAGAI PANELIS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

Alamat :

Menyatakan bersedia untuk berpartisipasi dalam penelitian (penilaian organoleptik) dengan produk “Pempek dengan Penambahan Sayur” yang dilakukan oleh Nurul Hidayah dari Program Studi Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul dan akan dijaga kerahasiaannya hanya untuk penelitian.

Demikian surat pernyataan ini saya tanda tangani dalam keadaan sadar dan tanpa paksaan dari pihak manapun karena saya mengetahui bahwa keterangan yang akan saya berikan sangat besar manfaatnya bagi kelanjutan penelitian.

Jakarta Barat, Januari 2018

Panelis

.....

No. Panelis

--	--	--

FORMULIR UJI HEDONIK

Nama :

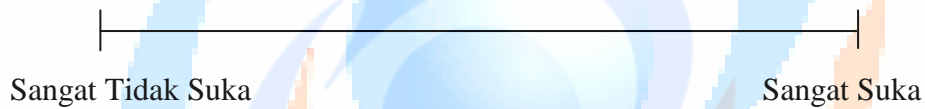
Tanggal :

Kode Sampel :

Produk : Pempek dengan Penambahan Sayur

Intruksi : Dihadapan anda telah disajikan produk pempek dengan penambahan sayur. Silahkan lakukan penilaian tingkat kesukaan terhadap sifat produk dengan memberikan tanda titik pada skala yang diberikan

Aroma



Sangat Tidak Suka

Sangat Suka

No. Panelis

--	--	--

FORMULIR UJI HEDONIK

Nama :

Tanggal :

Kode Sampel :

Produk : Pempek dengan Penambahan Sayur

Intruksi : Dihadapan anda telah disajikan produk pempek dengan penambahan sayur. Silahkan lakukan penilaian tingkat kesukaan terhadap sifat produk dengan memberikan tanda titik pada skala yang diberikan

Tekstur

Sangat Tidak Suka

Sangat Suka

No. Panelis

--	--	--

FORMULIR UJI HEDONIK

Nama :

Tanggal :

Kode Sampel :

Produk : Pempek dengan Penambahan Sayur

Intruksi : Dihadapan anda telah disajikan produk pempek dengan penambahan sayur. Silahkan lakukan penilaian tingkat kesukaan terhadap sifat produk dengan memberikan tanda titik pada skala yang diberikan

Rasa

Sangat Tidak Suka

Sangat Suka

No. Panelis

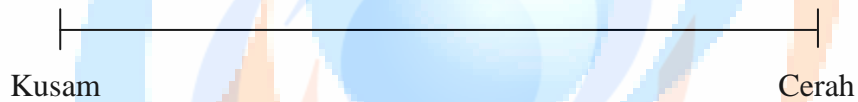
--	--	--

Lampiran 4

FORMULIR UJI MUTU HEDONIK

Nama :
Tanggal :
Kode Sampel :
Produk : Pempek dengan Penambahan Sayur
Instruksi : Dihadapan anda telah disajikan produk pempek dengan penambahan sayur. Silahkan lakukan penilaian terhadap sifat fisik produk dengan memberikan tanda titik pada skala yang diberikan

Warna



No. Panelis

--	--	--

FORMULIR UJI MUTU HEDONIK

Nama :

Tanggal :

Kode Sampel :

Produk : Pemppek dengan Penambahan Sayur

Intruksi : Dihadapan anda telah disajikan produk pemppek dengan penambahan sayur. Silahkan lakukan penilaian terhadap sifat fisik produk dengan memberikan tanda titik pada skala yang diberikan

Tekstur

Keras

Kenyal

No. Panelis

--	--	--

FORMULIR UJI MUTU HEDONIK

Nama :

Tanggal :

Kode Sampel :

Produk : Pemppek dengan Penambahan Sayur

Intruksi : Dihadapan anda telah disajikan produk pemppek dengan penambahan sayur. Silahkan lakukan penilaian terhadap sifat fisik produk dengan memberikan tanda titik pada skala yang diberikan



No. Panelis

--	--	--

FORMULIR UJI MUTU HEDONIK

Nama :

Tanggal :

Kode Sampel :

Produk : Pemppek dengan Penambahan Sayur

Intruksi : Dihadapan anda telah disajikan produk pemppek dengan penambahan sayur. Silahkan lakukan penilaian terhadap sifat fisik produk dengan memberikan tanda titik pada skala yang diberikan

Penampilan Keseluruhan



Lampiran 5

Hasil Analisis Statistik

1. Pempek Sayur Formula Terbaik

Uji Normalitas

Parameter	Histogram	Skewness	Kolmogorov-Smirnov	Keterangan
Uji Hedonik				
Warna	Normal	-1,324	0,200	Normal
Aroma	Normal	-0,851	0,200	Normal
Tekstur	Normal	-0,622	0,200	Normal
Rasa	Normal	-0,037	0,200	Normal
Kesukaan Keseluruhan	Normal	1,266	0,200	Normal
Uji Mutu Hedonik				
Mutu Warna	Normal	3,332	0,009	Tidak Normal
Mutu Aroma	Normal	-0,941	0,200	Normal
Mutu Tekstur	Normal	-2,647	0,200	Tidak Normal
Mutu Rasa	Normal	-1,539	0,200	Normal
Mutu Keseluruhan	Normal	-0,299	0,085	Normal

Uji One Way Anova dan Uji Lanjut Duncan

Parameter	Uji Anova Sig.	Uji Duncan			
		F1	F2	F3	F4
Uji Hedonik					
Warna	0,002	b	b	b	a
Aroma	0,043	a	ab	ab	b
Tekstur	0,003	a	b	b	b
Rasa	0,004	a	a	ab	b
Kesukaan Keseluruhan	0,010	a	b	ab	b
Uji Mutu Hedonik					
Mutu Aroma	0,089	a	a	a	a
Mutu Rasa	0,072	a	a	a	a
Mutu Keseluruhan	0,040	a	b	ab	ab

Uji Kruskal-Wallis dan Uji Lanjut Mann Whitney

Parameter	Uji Kruskal-Wallis Sig.	Uji Mann Whitney			
		F1	F2	F3	F4
Uji Mutu Hedonik					
Mutu Warna	0,059	a	a	a	a
Mutu Tekstur	0,002	a	b	b	b

2. Pempek Wortel

Uji Normalitas

Parameter	Histogram	Skewness	Kolmogorov-Smirnov	Keterangan
Uji Hedonik				
Warna	Normal	-0,992	0,077	Normal
Aroma	Normal	0,178	0,200	Normal
Tekstur	Normal	-0,519	0,200	Normal
Rasa	Normal	-0,253	0,200	Normal
Kesukaan Keseluruhan	Normal	0,116	0,200	Normal
Uji Mutu Hedonik				
Mutu Warna	Normal	-2,303	0,100	Normal
Mutu Aroma	Normal	-1,477	0,041	Tidak Normal
Mutu Tekstur	Normal	-1,980	0,028	Tidak Normal
Mutu Rasa	Normal	-1,278	0,117	Normal
Mutu Keseluruhan	Normal	0,544	0,133	Normal

Uji *One Way* Anova dan Uji Lanjut *Duncan*

Parameter	Uji Anova Sig.	Uji <i>Duncan</i>			
		F1	F2	F3	F4
Uji Hedonik					
Warna	0,026	a	a	ab	b
Aroma	0,382	a	a	a	a
Tekstur	0,045	a	ab	b	ab
Rasa	0,008	a	a	b	ab
Kesukaan Keseluruhan	0,008	a	ab	b	b
Uji Mutu Hedonik					
Mutu Warna	0,006	a	ab	b	b
Mutu Rasa	0,043	ab	a	b	ab
Mutu Keseluruhan	0,002	a	a	b	b

Uji *Kruskal-Wallis* dan Uji Lanjut *Mann Whitney*

Parameter	Uji <i>Kruskal-Wallis</i> Sig.	Uji <i>Mann Whitney</i>			
		F1	F2	F3	F4
Uji Mutu Hedonik					
Mutu Aroma	0,800	a	ab	b	b
Mutu Tekstur	0,101	ab	a	b	ab

3. Pempek Brokoli Uji Normalitas

Parameter	Histogram	Skewness	Kolmogorov-Smirnov	Keterangan
Uji Hedonik				
Warna	Normal	0,369	0,196	Normal
Aroma	Normal	-0,075	0,197	Normal
Tekstur	Normal	-1,099	0,051	Normal
Rasa	Normal	0,219	0,200	Normal
Kesukaan Keseluruhan	Normal	0,219	0,200	Normal
Uji Mutu Hedonik				
Mutu Warna	Normal	0,593	0,200	Normal
Mutu Aroma	Normal	-1,008	0,100	Normal
Mutu Tekstur	Normal	-1,925	0,080	Normal
Mutu Rasa	Normal	-0,589	0,200	Normal
Mutu Keseluruhan	Normal	0,523	0,149	Normal

Uji *One Way* Anova dan Uji Lanjut *Duncan*

Parameter	Uji Anova	Uji <i>Duncan</i>			
	Sig.	F1	F2	F3	F4
Uji Hedonik					
Warna	0,006	a	ab	b	b
Aroma	0,106	a	a	a	a
Tekstur	0,001	a	b	b	b
Rasa	0,008	a	b	b	ab
Kesukaan Keseluruhan	0,015	a	b	b	ab
Uji Mutu Hedonik					
Mutu Warna	0,038	a	a	a	b
Mutu Aroma	0,039	b	ab	ab	a
Mutu Tekstur	0,002	a	ab	b	b
Mutu Rasa	0,042	b	ab	ab	a
Mutu Keseluruhan	0,043	a	ab	ab	b

4. Pempek Kol Merah Uji Normalitas

Parameter	Histogram	Skewness	Kolmogorov-Smirnov	Keterangan
Uji Hedonik				
Warna	Normal	0,008	0,059	Normal
Aroma	Normal	0,739	0,200	Normal
Tekstur	Normal	-0,307	0,200	Normal
Rasa	Normal	0,207	0,171	Normal
Kesukaan Keseluruhan	Normal	1,572	0,006	Tidak Normal
Uji Mutu Hedonik				
Mutu Warna	Normal	-1,319	0,014	Tidak Normal
Mutu Aroma	Normal	-0,954	0,125	Normal
Mutu Tekstur	Normal	-2,391	0,200	Normal
Mutu Rasa	Normal	-1,759	0,200	Normal
Mutu Keseluruhan	Normal	0,515	0,200	Normal

Uji One Way Anova dan Uji Lanjut Duncan

Parameter	Uji Anova Sig.	Uji Duncan			
		F1	F2	F3	F4
Uji Hedonik					
Warna	0,046	a	b	b	b
Aroma	0,038	a	ab	a	b
Tekstur	0,018	a	ab	ab	b
Rasa	0,026	a	ab	ab	b
Uji Mutu Hedonik					
Mutu Aroma	0,020	b	ab	a	ab
Mutu Tekstur	0,020	a	ab	ab	b
Mutu Rasa	0,045	ab	a	a	b
Mutu Keseluruhan	0,020	ab	a	ab	b

Uji Kruskal-Wallis dan Uji Lanjut Mann Whitney

Parameter	Uji Kruskal-Wallis Sig.	Uji Mann Whitney			
		F1	F2	F3	F4
Uji Hedonik					
Kesukaan Keseluruhan	0,046	a	ab	ab	b
Uji Mutu Hedonik					
Mutu Warna	0,039	b	a	ab	ab

5. Zat Gizi

Uji *One Way Anova* dan Uji Lanjut *Duncan*

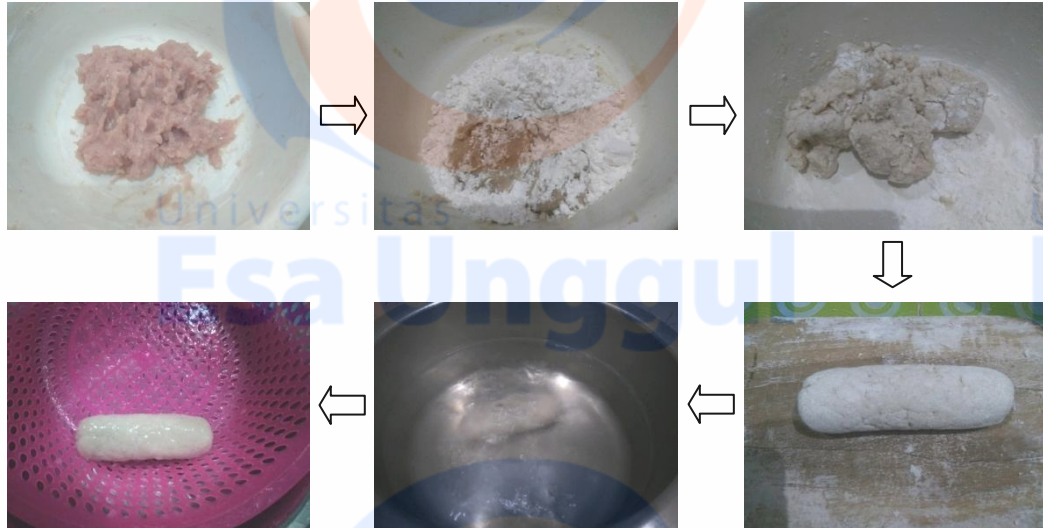
Kategori	Uji Anova	Uji <i>Duncan</i>			
	Sig.	Pempek Kontrol	Pempek Wortel	Pempek Brokoli	Pempek Kol Merah
Kadar Air	0,004	a	b	b	a
Kadar Abu	0,000	c	b	a	a
Kadar Protein	0,000	d	c	b	a
Kadar Karbohidrat	0,020	b	a	a	b
Kadar Serat Pangan	0,000	a	c	b	d

Lampiran 6

DOKUMENTASI PENELITIAN



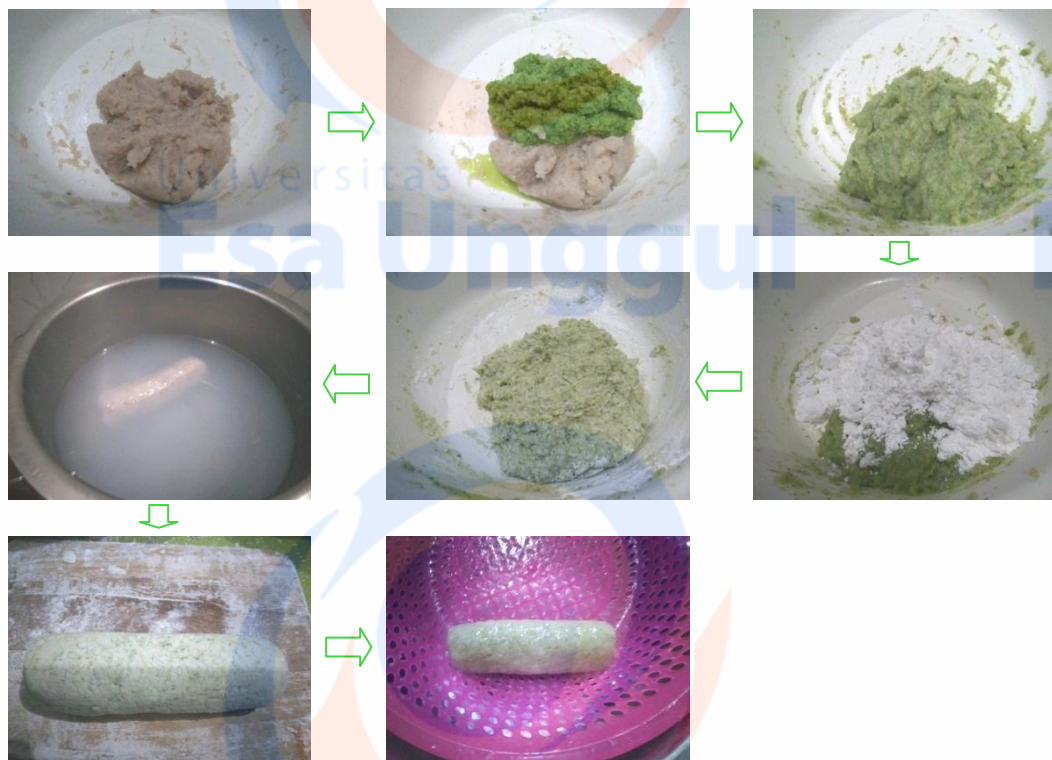
Alat dan Bahan Pembuatan Pempek Sayur



Proses Pembuatan Pempek Kontrol



Proses Pembuatan Pempek Wortel



Proses Pembuatan Pempek Brokoli

