

LAMPIRAN

Lampiran 1.

LEMBAR PERSETUJUAN SEBAGAI PANELIS

Saya adalah mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul yang saat ini sedang melakukan pengambilan data untuk uji hedonik dan mutu hedonik pada produk snack nori. Kegiatan ini dilakukan untuk melengkapi data yang mana menjadi salah satu syarat dalam memperoleh gelar sarjana gizi. Oleh karena itu, saya memohon kesediaan waktu saudara/i untuk menjadi panelis semi terlatih. Perlu saya informasikan bahwa keikutsertaan saudara/i sebagai panelis akan diberikan *reward* sebagai tanda terima kasih. Jika ada hal yang ingin disampaikan atau ditanyakan dapat menghubungi melalui kontak pribadi saya 085218168332 (No.Hp/Whatsapp)

Informed Consent :

Setelah saya mendapatkan penjelasan mengenai tujuan dan manfaat pengambilan data tersebut, dengan ini saya :

Nama :

Jenis Kelamin :

No. Telp/HP :

Alamat Lengkap :

Secara sukarela dan tanpa adanya paksaan setuju untuk menjadi panelis semi terlatih dalam penelitian ini.

Jakarta, 2018

(.....)

(Lanjutan)

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK UJI HEDONIK

Nama Panelis :

Hari/Tanggal :

KODE PRODUK :

Dihadapan saudara disajikan sebuah produk *snack* nori. Anda diminta memberikan penilaian terhadap produk makanan tersebut. Penilaiannya dengan memberikan sebuah garis () diantara garis VAS (Visual Analog Scale) yang tersedia sesuai dengan penilaian saudara.

*Warna

Amat sangat tidak suka Amat sangat suka

*Aroma

Amat sangat tidak suka Amat sangat suka

*Rasa

Amat sangat tidak suka Amat sangat suka

*Tekstur

Amat sangat tidak suka Amat sangat suka

*Secara keseluruhan

Amat sangat tidak suka Amat sangat suka

(Lanjutan)

**FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK
UJI MUTU HEDONIK**

Nama Panelis :

Hari/Tanggal :

KODE PRODUK :

Dihadapan saudara disajikan sebuah produk *snack* nori. Anda diminta memberikan penilaian terhadap produk makanan tersebut. Penilaiannya dengan memberikan sebuah garis () diantara garis VAS (Visual Analog Scale) yang tersedia sesuai dengan penilaian saudara.

***Warna**

Putih pucat ————— Hijau tua

***Aroma**

Langu ————— Khas nori

***Rasa**

Hambar ————— Gurih

***Tekstur**

Kasar ————— Halus

***Kerenyahan**

Liat /sulit dirobek ————— Renyah

*Kemudahan dalam mengunyah

Sangat sulit dikunyah Sangat mudah dikunyah

*Secara keseluruhan

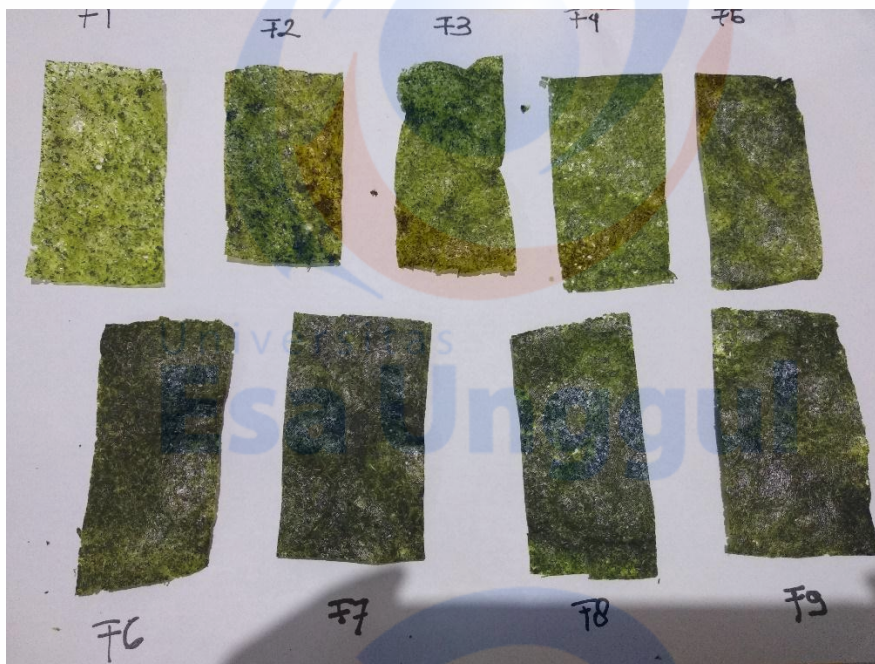
Amat sangat tidak menarik Amat sangat menarik

Lampiran 2.

Hasil analisis statistik uji hedonik 9 formulasi dasar.

	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9
Warna	68,47 ^b ±18,173	52,93 ^a ±28,539	42,07 ^a ±21,914	42,73 ^a ±22,531	57,13 ^{ab} ±22,287	60,20 ^{ab} ±15,548	56,93 ^{ab} ±27,486	43,13 ^a ±27,255	55,20 ^{ab} ±23,689
Aroma	50,53 ^a ±20,887	51,53 ^a ±26,498	43,93 ^a ±22,509	43,07 ^a ±26,532	51,20 ^a ±19,961	54,53 ^a ±23,323	58,07 ^a ±29,514	41,00 ^a ±21,334	48,93 ^a ±24,215
Tekstur	34,80 ^a ±23,401	60,87 ^{bc} ±24,559	32,87 ^a ±20,781	44,87 ^{ab} ±25,162	42,80 ^{ab} ±24,713	57,87 ^{bc} ±27,474	74,07 ^c ±17,938	32,73 ^a ±26,144	30,13 ^a ±20,167
Rasa	44,73 ^{abc} ±23,362	63,80 ^{cd} ±25,841	39,13 ^a ±28,038	44,53 ^{abc} ±26,484	59,93 ^{bcd} ±20,257	64,67 ^d ±22,774	66,87 ^d ±21,166	45,13 ^{abc} ±27,319	41,53 ^{ab} ±22,068
Keseluruhan	54,47 ^{abcd} ±20,191	66,07 ^{cd} ±22,076	42,13 ^a ±20,743	51,73 ^{abc} ±20,807	59,53 ^{bcd} ±18,773	68,67 ^d ±16,948	70,60 ^d ±17,727	43,40 ^{ab} ±22,119	43,27 ^{ab} ±19,793

Lampiran 3.
Snack nori 9 formulasi



Lampiran 4.

Sampel 1.

Sample identity <i>Identitas sampel</i>		: Snack Nori F0		Sample code <i>Kode sampel</i>		: 184492	
No.	Parameter <i>Parameter</i>	Result <i>Hasil</i>		Unit <i>Satuan</i>	Method <i>Metode</i>		
		I	II				
1	Moisture	16.69	16.81	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 5.1 (Gravimetric)		
2	Total Ash	11.55	11.58	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 6.1 (Gravimetric)		
3	Total Fat	12.24	12.33	g/100g	IKP/K-1 (Soxhlet-Hydrolysis)		
4	Protein	6.78	6.86	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 7.1 (Kjeltech)		
5	Carbohydrate	52.74	52.42	g/100g	IKP/K-3 (By difference)		
6	Vitamin B9 (LOD 0.06)	ND	ND	mg/Kg	IKP/K-12 (HPLC)		
7	Fe, Iron	27.81	27.49	mg/Kg	IKP/K-7 (AAS)		

Note:

ND = Not Detected

LOD = Limit of Detection

Sample identity <i>Identitas sampel</i>		: Snack Nori F3		Sample code <i>Kode sampel</i>		: 184493	
No.	Parameter <i>Parameter</i>	Result <i>Hasil</i>		Unit <i>Satuan</i>	Method <i>Metode</i>		
		I	II				
1	Moisture	7.79	7.67	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 5.1 (Gravimetric)		
2	Total Ash	12.70	12.84	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 6.1 (Gravimetric)		
3	Total Fat	27.22	27.61	g/100g	IKP/K-1 (Soxhlet-Hydrolysis)		
4	Protein	13.98	13.90	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 7.1 (Kjeltech)		
5	Carbohydrate	38.31	37.98	g/100g	IKP/K-3 (By difference)		
6	Vitamin B9	40.90	41.16	mg/Kg	IKP/K-12 (HPLC)		
7	Fe, Iron	60.68	60.47	mg/Kg	IKP/K-7 (AAS)		

Lampiran 5.

Harga bahan pembuatan *snack* nori berbahan baku snack nori

No.	Material	Jumlah	Harga
1.	Daun Gedi	70 gr	Rp 0
2.	Biaya pengiriman daun gedi	100 gr	Rp 2.000
3.	Rumput laut	30 gr	Rp 600
4.	Tepung pati jagung	5 gr	Rp 133
5.	Minyak wijen	3 gr	Rp 887
6.	Garam	2 gr	Rp 20
7.	Gelatin	1 gr	Rp 225
8.	Biaya lainnya (gas, air.dll)		Rp 500
Jumlah			Rp 4.365
			Rp 4.500
Berat nori formulasi 15 gram			
1 buah kemasan (10 gram)			Rp 3.375

Lampiran 6.

INFORMASI NILAI GIZI			
(Nutrition Facts)			
Takaran Saji (Serving Size)		5 gram	
Jumlah Sajian perkemasan		10 gram	
JUMLAH PER SAJIAN (AMOUNT PER SERVING)			
Energi total		22.75 kkal	
Energi dari lemak		12.33 kkal	
		% AKG ⁸	%DV ⁸
Lemak		1,37 g	6%
Protein		0,7 g	4%
Karbohidrat		1,9 g	3%
Asam Folat		205 mcg	
Fe		0,30 mg	
⁸ Persen AKG berdasarkan Kebutuhan Energi 2000 kkal. Kebutuhan energi Anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah			

Lampiran 7.



DEWAN PENEGAKAN KODE ETIK UNIVERSITAS ESA UNGGUL
KOMISI ETIK PENELITIAN
Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk Jakarta Barat 11510
Telp. 021-5674223 email: dpke@esaunggul.ac.id

Nomor : 0343-18.335/DPKE KEP/FINAL EA/URU/III/2018

**KETERANGAN LOLOS KAJI ETIK
ETHICAL APPROVAL**

Komisi Etik Penelitian Universitas Esa Unggul dalam upaya melindungi hak asasi dan kesejahteraan subyek penelitian kesehatan, telah mengkaji dengan teliti protokol berjudul:

**PENGARUH SUBSTITUSI DAUN GEDI HIJAU (*ABELMOSCHUS MANIHOT*) TERHADAP
KANDUNGAN ASAM FOLAT DAN PENILAIAN ORGANOLEPTIK SNACK NORI**

Peneliti Utama : Fia Christiana Gunawan

Pembimbing : Yuges Saputri, S.Gz., M.Sc.

Nama Institusi : Universitas Esa Unggul

dan telah menyetujui protokol tersebut di atas.

Jakarta, 3 Agustus 2018

Ketua

Dr. Rokiah Kusumapradja, SKM., MHA

- *Ethical approval* berlaku satu tahun dari tanggal persetujuan.
- Peneliti berkewajiban
 1. Menjaga kerahasiaan identitas subyek penelitian
 2. Memberitahukan status penelitian apabila:
 - a. Setelah masa berlakunya keterangan lolos kaji etik, penelitian masih belum selesai, dalam hal ini *ethical approval* harus diperpanjang
 - b. Penelitian berhenti di tengah jalan
 3. Melaporkan kejadian serius yang tidak diinginkan (*serious adverse events*).
 4. Peneliti tidak boleh melakukan tindakan apapun pada subyek sebelum penelitian lolos kaji etik dan *informed consent*.

Lampiran 8.

