

Lampiran 1. Lembar Persetujuan sebagai Panelis

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 mie pada laksa Belitung. 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 087794445667 (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,2019

.....

Lampiran 2. Formulir Organoleptik Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Mie pada Laksa Belitung

Form VAS (*Visual Analog Scale*)

Visual Analogue Scale Uji Hedonik

Nama : Tanggal :
Jenis Kelamin : No.Kode : F0/F1/F2/F3
Usia :
Bahan : Mie pada Laksa Belitung

*coret yang tidak perlu

Prosedur :

1. Lengkapi identitas diri anda.
2. Bacalah kode sampel mie pada laksa Belitung.
3. Sebelum mencoba formula, diharapkan saudara berkumur terlebih dahulu
4. Pengisian Skor VAS dengan member tanda titik pada rentang garis horizontal, dimulai dari garis akhir yang paling kiri hingga garis akhir paling kanan.
5. Dilarang membandingkan suatu sampel dengan sampel lainnya.

Form VAS (*Visual Analog Scale*)

Visual Analogue Scale Uji Mutu Hedonik

Nama : Tanggal :
Jenis Kelamin : No.Kode : F0/F1/F2/F3
Usia :
Bahan :Mie pada Laksa Belitung

*coret yang tidak perlu

Prosedur :

1. Lengkapi identitas diri anda.
2. Bacalah kode sampel mie pada laksa Belitung.
3. Sebelum mencoba formula, diharapkan saudara berkumur terlebih dahulu
4. Pengisian Skor VAS dengan member tanda titik pada rentang garis horizontal, dimulai dari garis akhir yang paling kiri hingga garis akhir paling kanan.
5. Dilarang membandingkan suatu sampel dengan sampel lainnya.

Vas Uji Hedonik

- Warna

Sangat tidak suka

Sangat suka

- Aroma

Sangat tidak suka

Sangat suka

- Rasa

Sangat tidak suka

Sangat suka

- Tekstur 1 (Kelembekan)

Sangat tidak suka

Sangat suka

- Tekstur 2 (Kekenyalan)

Sangat tidak suka

Sangat suka

- Penerimaan secara umum

Sangat tidak suka

Sangat suka

Kritik dan saran :

.....

LANJUTAN

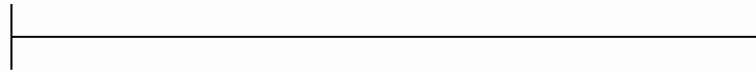
No Kode:

VAS Uji Mutu Hedonik

- Warna

Putih

Merah Tua



- Aroma

Tidak beraroma ikan

Beraroma ikan



- Tekstur 1 (Kelembekan)

Lembek

Tidak lembek



- Tekstur 2 (Kekenyalan)

Tidak kenyal

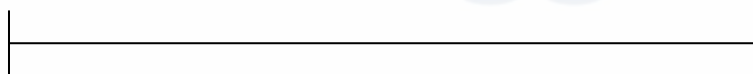
Kenyal



- Rasa

Hambar

Gurih



Lampiran 3. Keterangan Lolos Kaji Etik



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 : 0032-19.028/DPKE-KEP/FINAL-EA/UEU/1/2019

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 RASIO IKAN KURISI (*NEMIPTERUS NEMATPHORUS*) DAN BAYAM MERAH (*AMARANTHUS TRICOLOR L*) TERHADAP KANDUNGAN GIZI DAN ORGANOLEPTIK MIE PADA LAKSA BELITUNG

Peneliti Utama : Inas Azzah Zharifah
Pembimbing : Putri Ronitawati, SKM., M.Si., RD
Nama Institusi : Universitas Esa Unggul

dan telah menyetujui protokol tersebut di atas.

Jakarta, 23 Januari 2019

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 4. Perhitungan Informasi Nilai Gizi

Perhitungan Label Informasi Nilai Gizi

Mie pada Laksa Belitung per 50 g

Energi Total : 41.44 kkal

Protein : 7.29 g

Karbohidrat : 2.53 g

Lemak : 0.24 g

Zat besi : 0.96 mg

Asam Folat : 90 µg

Kalori dalam 50 g Mie pada Laksa Belitung

Jumlah kalori protein : $7.29 \times 4 = 29.16$ kkal

Jumlah kalori Karbohidrat : $2.53 \times 4 = 10.12$ kkal

Jumlah Kalori Lemak : $0.24 \times 9 = 2.16$

kkal

AKG (2100 kkal) Mie pada Laksa Belitung

Kalori : $(41.44/2100) \times 100\% = 1.97\%$

Protein : $(7.29/59) \times 100\% = 12.35\%$

Karbohidrat : $(2.53/292) \times 100\% = 0.86\%$

Lemak : $(0.24/71) \times 100\% = 0.33\%$

Zat besi : $(0.96/26) \times 100\% = 3.69\%$

Asam folat : $(90/400) \times 100\% = 22.5\%$

Lampiran 5. Label Informasi Nilai Gizi dan Biaya Produksi Mie pada Laksa Belitung.

Nutrition Facts		
1 serving per container		
Serving size		50 g
Amount per serving		
Calories		41.44 Kcal
		% Daily Value*
Total Fat	0.24 g	0%
Protein	7.29 g	12%
Carbohydrate	2.53 g	0%
<hr/>		
Iron		3%
Folic Acid		22%
*Percent Daily Value (DV) are based on 2100 calories diet. Your daily value may be higher or lower depends on your calorie needs.		

Perkiraan Biaya Produksi Mie pada Laksa Belitung dalam satu formulasi

Bahan	Harga	Penggunaan	Biaya
Ikan kurisi	50000/kg	10 g	Rp 500
Bayam merah	14000/bks	20 g	Rp 2000
Tepung beras	9000/bks	60 g	Rp 1080
Tepung kanji	12000/bks	30 g	Rp 720
Air mineral	5000/btl	1 L	Rp 3333
Gas	22000/tbg	50 g	Rp 5000
Garam	3000/bks	3 g	Rp 36
Kemasan <i>metalized</i>	35000/pack	1 cup	Rp 1750
Total			Rp 14.419
Jumlah bubuk instan yang dihasilkan			250 g
Harga/ 50 g mie pada laksa Belitung			Rp 3.000,00-

Lampiran 6. Laporan Pengujian Zat Gizi Laboratorium Terpadu Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul

**LABORATORIUM TERPADU FIKES
UNIVERSITAS ESA UNGGUL**

Jalan Arjuna Utara No.9, RT.1/RW.2, Duri Kapa, Kebon Jeruk, RT.1/RW.2, Duri Kapa, Kb. Jeruk, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11510

HASIL ANALISIS PROKSIMAT ZAT BESI DAN ASAM FOLAT

Kode Sampel	Ulangan	Kadar Air (%)	Kadar Abu (%)	Kadar Lemak (%)	Kadar Protein (%)	Kadar Karbohidrat (%)	Kadar zat besi (%)
F0	1	74,07	0,04	0,36	13,24	12,29	0,32
	2	74,46	0,03	0,43	13,33	11,74	0,38
	Rata-rata	74,27	0,03	0,40	13,29	12,02	0,35
F3	1	79,09	0,61	0,45	14,61	5,23	1,95
	2	79,38	0,62	0,51	14,57	4,92	1,92
	Rata-rata	79,24	0,61	0,48	14,59	5,07	1,93

Kode Sampel	Ulangan	Asam Folat (ppm)/(mg/L)	Analisa Zat Besi (Fe) (ppm)/(mg/L)	Metode Analisa
F0	1	0,00		Spektrofotometer UV-Vis
	1	0,00		
	Rata-rata	0,00		
F3	1	0,17		Spektrofotometer UV-Vis
	2	0,19		
	Rata-rata	0,18		
Itan (X)		2,37	0,6351	

Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian



Dokumentasi Bahan Mie pada Laksa Belitung



Formulasi F0



Formulasi F1



Formulasi F2



Formulasi F3

Lampiran 8. Dokumentasi Organoleptik



Dokumentasi Panelis Semi Terlatih



Dokumentasi Panelis Konsumen

Lampiran 9. Dokumentasi Label Kemasan Pangan

