

Lampiran 1.
Informed Consent

LEMBAR PERSETUJUAN SEBAGAI PANELIS

Saya Yunita Sukhoamitya 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 *Nugget* ikan nila merah dengan penambahan tepung tulang ikan dan daun kelor. Kegiatan ini dilakukan untuk melengkapi data skripsi 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 semi terlatih bersifat sukarela dan diakhir pelaksanaan pengujian akan diberikan cinderamata sebagai tanda terima kasih.

Informed Consent :

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

Nama :

Alamat :

No Hp :

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

Jakarta, Agustus 2017

Panelis,

Peneliti

() ()

Lampiran 2.
Formulir Uji Organoleptik

DATA PANELIS

Nama :
Hari/Tanggal :
NIM :

INSTRUKSI

Dihadapan saudara terdapat produk *nugget* ikan nila merah dengan penambahan tepung tulang ikan dan daun kelor. Saudara diminta untuk menilai produk tersebut dengan analisis secara organoleptik diukur dari rasa, warna, aroma dan tekstur.

Sebelum mencicipi sampel berikutnya, anda diminta untuk mengkumur mulut terlebih dahulu dengan air mineral yang telah disediakan. Berikan tanda (•) pada garis yang telah disediakan pada masing-masing kategori pengukuran sesuai penilaian anda.

KETERANGAN

- a. Panjang garis 10 cm
- b. Dalam penilaian, panelis boleh meletakkan dimana saja titik penilaiannya

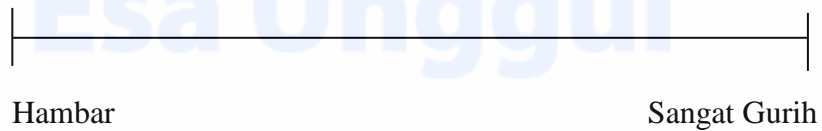
(lanjutan)

Penilaian Uji Mtu Hedonik

Produk : *Nugget* ikan nila merah dengan penambahan tepung tulang ikan dan daun kelor.

Kode Sampel :

Aroma



Rasa



Tekstur



Warna



Penilaian Uji Hedonik

Produk : *Nugget* ikan nila merah dengan penambahan tepung tulang ikan dan daun kelor.

Kode Sampel :

Aroma

Tidak Suka | Sangat Suka

Rasa

Tidak Suka | Sangat Suka

Tekstur

Tidak Suka | Sangat Suka

Warna

Tidak Suka | Sangat Suka

Keseluruhan

Tidak Suka | Sangat Suka

Lampiran 3.
Hasil Uji Hedonik

FORMULASI KONTROL (F0)					
PANELIS	KESELURUHAN	AROMA	RASA	TEKSTUR	WARNA
1	98	100	100	100	78
2	78	79	74	66	66
3	40	30	34	60	82
4	70	44	61	66	71
5	65	80	67	80	93
6	60	60	91	55	50
7	98	92	100	95	72
8	90	73	83	62	84
9	65	70	66	70	80
10	73	35	31	86	87
11	0	67	0	33	2
12	90	68	92	95	100
13	90	62	64	63	98
14	88	69	55	37	74
15	48	49	35	70	78
16	97	67	98	100	98
17	70	74	88	70	92
18	100	100	100	80	100
19	64	61	69	66	55
20	78	88	100	86	65
21	62	9	11	74	100
22	84	100	43	75	73
23	89	87	84	89	83
24	78	86	83	81	88
25	88	61	66	69	94
26	83	64	64	70	73
27	70	40	89	87	91
28	65	64	73	75	71
29	73	63	92	48	67
30	84	100	57	81	100

(lanjutan)

FORMULASI 1 (F1)					
PANELIS	KESELURUHAN	AROMA	RASA	TEKSTUR	WARNA
1	98	100	95	89	72
2	94	93	75	100	86
3	63	71	64	65	70
4	85	100	66	100	72
5	93	93	82	85	89
6	84	67	67	62	97
7	93	80	90	90	98
8	75	91	82	60	89
9	88	26	60	90	76
10	99	95	66	89	85
11	73	36	58	68	65
12	97	75	77	98	78
13	83	88	65	63	79
14	65	7	28	47	92
15	62	38	67	79	82
16	90	91	96	96	88
17	73	70	85	90	80
18	87	59	65	88	100
19	57	73	68	65	71
20	100	87	100	100	100
21	72	87	72	80	57
22	83	83	48	84	53
23	95	80	78	77	85
24	63	79	73	68	85
25	82	92	95	69	93
26	46	65	50	38	65
27	87	85	89	88	95
28	70	78	78	74	72
29	93	43	76	59	63
30	84	81	75	71	86

(lanjutan)

FORMULASI 2 (F2)					
PANELIS	KESELURUHAN	AROMA	RASA	TEKSTUR	WARNA
1	100	84	100	80	91
2	49	46	29	88	84
3	58	45	50	55	58
4	35	65	29	69	65
5	77	97	87	61	86
6	81	85	98	85	36
7	85	42	100	99	22
8	42	40	39	87	46
9	78	16	99	70	65
10	75	95	90	96	57
11	55	28	25	67	73
12	96	67	67	93	100
13	68	100	57	84	85
14	70	2	26	85	90
15	42	33	38	77	88
16	63	70	44	36	43
17	80	57	79	37	88
18	100	90	100	100	97
19	62	80	55	80	71
20	69	69	70	67	88
21	25	10	91	43	84
22	87	64	59	87	91
23	85	83	93	78	83
24	83	94	97	93	94
25	90	84	89	75	95
26	50	91	50	69	47
27	92	62	76	89	79
28	73	66	86	73	63
29	29	41	35	30	36
30	71	100	89	95	76

(lanjutan)

FORMULASI 3 (F3)					
PANELIS	KESELURUHAN	AROMA	RASA	TEKSTUR	WARNA
1	95	89	100	100	93
2	80	91	67	85	88
3	68	58	80	75	85
4	39	67	36	70	64
5	93	90	78	79	80
6	50	51	81	27	51
7	52	34	33	42	89
8	51	34	38	36	78
9	80	37	51	88	85
10	80	83	30	62	34
11	67	0	67	2	47
12	68	84	58	82	69
13	80	70	99	68	71
14	92	10	94	84	79
15	47	43	47	70	77
16	66	42	57	52	61
17	85	79	79	91	56
18	100	100	100	98	100
19	72	95	90	62	67
20	11	21	5	8	6
21	20	100	24	73	71
22	77	76	72	84	96
23	90	71	82	80	82
24	81	100	100	92	90
25	69	50	66	63	94
26	38	38	43	42	39
27	87	75	78	79	83
28	65	75	59	73	65
29	11	33	26	82	92
30	62	90	59	78	91

Lampiran 4.
Hasil Uji Mutu Hedonik

FORMULASI KONTROL (F0)				
PANELIS	AROMA	RASA	TEKSTUR	WARNA
1	10	100	63	30
2	17	94	73	22
3	51	53	63	1
4	64	57	96	10
5	65	100	68	28
6	58	100	95	30
7	60	66	84	27
8	39	93	73	10
9	32	67	63	9
10	37	94	70	11
11	68	26	68	34
12	68	86	84	25
13	50	59	74	48
14	80	100	91	38
15	87	86	59	5
16	10	100	62	20
17	81	77	84	27
18	10	100	90	40
19	71	100	47	56
20	36	51	54	40
21	23	100	68	20
22	33	58	100	38
23	40	93	75	49
24	60	98	79	50
25	81	78	72	32
26	69	80	70	43
27	62	73	65	61
28	42	50	47	45
29	61	28	86	38
30	85	94	64	50

(lanjutan)

FORMULASI 1 (F1)				
PANELIS	AROMA	RASA	TEKSTUR	WARNA
1	95	100	66	46
2	89	83	92	50
3	53	81	50	84
4	100	92	62	60
5	76	92	43	69
6	98	91	82	73
7	88	95	58	40
8	95	77	44	60
9	15	96	84	59
10	98	100	54	71
11	58	72	68	80
12	68	60	60	50
13	65	100	32	54
14	5	73	87	67
15	54	97	65	78
16	63	61	73	63
17	83	88	32	55
18	40	73	74	76
19	65	66	54	70
20	100	100	4	67
21	88	82	79	67
22	77	79	100	78
23	64	79	73	63
24	88	96	62	55
25	94	90	58	68
26	90	88	28	78
27	68	52	43	50
28	65	82	77	63
29	39	76	48	29
30	86	96	68	45

(lanjutan)

FORMULASI 2 (F2)				
PANELIS	AROMA	RASA	TEKSTUR	WARNA
1	97	100	86	83
2	86	30	92	70
3	67	52	90	85
4	74	76	76	80
5	24	29	70	87
6	80	35	80	68
7	49	40	78	65
8	36	89	92	75
9	17	80	86	55
10	78	87	61	71
11	21	21	80	50
12	62	47	74	67
13	61	67	73	57
14	3	55	74	74
15	40	57	82	68
16	52	89	67	73
17	38	65	66	73
18	43	98	67	85
19	49	63	47	79
20	68	100	85	80
21	75	100	100	80
22	24	81	100	51
23	70	80	68	57
24	100	100	91	94
25	90	59	59	65
26	65	60	65	53
27	65	55	62	72
28	75	73	79	71
29	32	92	53	78
30	70	83	47	84

(lanjutan)

FORMULASI 3 (F3)				
PANELIS	AROMA	RASA	TEKSTUR	WARNA
1	100	100	76	89
2	6	96	56	75
3	63	100	47	86
4	70	71	69	86
5	81	100	23	74
6	80	95	90	82
7	18	88	21	95
8	91	27	88	84
9	14	70	92	73
10	80	57	95	96
11	0	68	2	83
12	49	55	89	54
13	89	75	73	80
14	2	100	73	93
15	21	70	69	90
16	47	88	80	80
17	83	78	23	86
18	94	24	60	66
19	96	99	35	93
20	20	8	100	80
21	82	28	75	84
22	84	90	85	87
23	90	80	81	71
24	100	20	85	90
25	58	67	85	81
26	33	53	81	60
27	82	88	48	69
28	61	64	64	65
29	4	84	22	71
30	76	80	66	84

Lampiran 5.

Hasil Analisis Proksimat dan Kalsium

**LABORATORIUM TERPADU FIKES
UNIVERSITAS ESA UNGGUL**

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

Kode Sampel	Ulangan	Kadar Air (%)	Kadar Lemak (%)	Kadar Serat (%)	Kadar Protein (%)	Kadar Kalsium (%)
F0	1	44.67	13.75	17.70	14.92	4.01
	2	48.67	13.70	17.75	14.96	4.07
	Rata-rata	46.67	13.72	17.72	14.94	4.04
F1	1	37.50	13.90	18.16	15.21	4.16
	2	38.15	13.88	18.21	15.19	4.15
	Rata-rata	37.83	13.89	18.18	15.20	4.15
F2	1	40.87	11.59	19.61	15.29	4.31
	2	40.12	11.50	20.15	15.20	4.36
	Rata-rata	40.50	11.54	19.88	15.25	4.33
F3	1	47.24	10.39	20.11	15.38	4.68
	2	42.48	10.43	20.23	15.35	4.70
	Rata-rata	44.86	10.41	20.17	15.37	4.69

Jakarta, 3 Agustus 2017
Laboratorium Terpadu UEU

Anjas Wilapangga, S.Si

Lampiran 6.
Dokumentasi

Pembuatan *Nugget* Ikan Nila Merah



Uji Organoleptik



Lampiran 7.

Perhitungan kalori nugget ikan nila merah per 100 g

F0

Karbohidrat = $6,94 \times 4 = 27,76$ kkal

Lemak = $13,72 \times 9 = 123,48$ kkal

Protein = $14,94 \times 4 = 59,76$ kkal

Serat = $17,73 \times 2 = 35,46$ kkal

Energi = 246,46 kkal

F1

Karbohidrat = $14,90 \times 4 = 59,6$ kkal

Lemak = $13,89 \times 9 = 125,01$ kkal

Protein = $15,20 \times 4 = 60,8$ kkal

Serat = $18,18 \times 2 = 36,36$ kkal

Energi = 281,77 kkal

F2

Karbohidrat = $12,83 \times 4 = 51,32$ kkal

Lemak = $11,55 \times 9 = 103,95$ kkal

Protein = $15,20 \times 4 = 60,8$ kkal

Serat = $19,88 \times 2 = 39,76$ kkal

Energi = 255,83 kkal

F3

Karbohidrat = $9,19 \times 4 = 36,76$ kkal

Lemak = $10,41 \times 9 = 93,69$ kkal

Protein = $15,37 \times 4 = 61,48$ kkal

Serat = $20,17 \times 2 = 40,34$ kkal

Energi = 232,27 kkal