

LAMPIRAN

Lampiran 1 Formulir Uji Hedonik

FORMULIR UJI HEDONIK

Nama :
Tanggal pengujian : / / 2016
Produk : **Bakso Ikan Mujair dan Jamur Tiram**
Kode sampel :

Intruksi

Dihadapan anda telah disajikan tiga macam produk bakso dengan bahan dasar ikan mujair dan jamur tiram. Silakan lakukan penilaian tingkat kesukaan terhadap sifat produk dengan memberikan tanda titik pada garis sesuai dengan kode sampel serta berikan komentar terhadap produk tersebut

✓ **Keseluruhan**

|-----|
Tidak Suka Sangat Suka

Komentar:

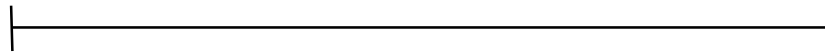
FORMULIR UJI HEDONIK

Nama :
Tanggal pengujian : / / 2016
Produk : **Bakso Ikan Mujair dan Jamur Tiram**
Kode sampel :

Intruksi

Dihadapan anda telah disajikan tiga macam produk bakso dengan bahan dasar ikan mujair dan jamur tiram. Silakan lakukan penilaian tingkat kesukaan terhadap sifat produk dengan memberikan tanda titik pada garis sesuai dengan kode sampel serta berikan komentar terhadap produk tersebut

✓ **Rasa**

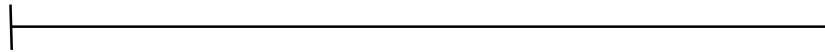


Tidak Suka

Sangat Suka

Komentar:

✓ **Warna**

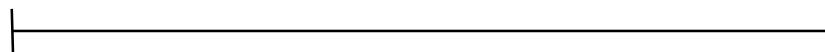


Tidak Suka

Sangat Suka

Komentar:

✓ **Aroma**

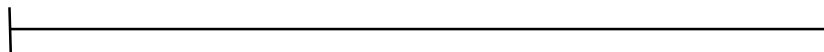


Tidak Suka

Sangat Suka

Komentar:

✓ **Tekstur**



Tidak Suka

Sangat Suka

Komentar:

Lampiran 2 Hasil Uji Hedonik (Tingkat Kesukaan) Formula 1

Statistics

		Keseluruhan	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur
N	Valid	30	30	30	30	30
	Missing	0	0	0	0	0

Keseluruhan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	6	20.0	20.0	20.0
	Kurang Suka	12	40.0	40.0	60.0
	Suka	8	26.7	26.7	86.7
	Sangat Suka	4	13.3	13.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Rasa

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	9	30.0	30.0	30.0
	Kurang Suka	11	36.7	36.7	66.7
	Suka	8	26.7	26.7	93.3
	Sangat Suka	2	6.7	6.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Warna

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	6	20.0	20.0	20.0
	Kurang Suka	9	30.0	30.0	50.0
	Suka	9	30.0	30.0	80.0
	Sangat Suka	6	20.0	20.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Aroma

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Suka	7	23.3	23.3	23.3
Kurang Suka	9	30.0	30.0	53.3
Valid Suka	8	26.7	26.7	80.0
Sangat Suka	6	20.0	20.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Tekstur

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Suka	10	33.3	33.3	33.3
Kurang Suka	6	20.0	20.0	53.3
Valid Suka	11	36.7	36.7	90.0
Sangat Suka	3	10.0	10.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Lampiran 3 Hasil Uji Hedonik (Tingkat Kesukaan) Formula 2

Keseluruhan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Suka	2	6.7	6.7	6.7
Kurang Suka	11	36.7	36.7	43.3
Valid Suka	10	33.3	33.3	76.7
Sangat Suka	7	23.3	23.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Rasa

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Suka	7	23.3	23.3	23.3
Kurang Suka	14	46.7	46.7	70.0
Valid Suka	6	20.0	20.0	90.0
Sangat Suka	3	10.0	10.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Warna

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Suka	4	13.3	13.3	13.3
Kurang Suka	12	40.0	40.0	53.3
Valid Suka	8	26.7	26.7	80.0
Sangat Suka	6	20.0	20.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Aroma

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Suka	6	20.0	20.0	20.0
Kurang Suka	7	23.3	23.3	43.3
Valid Suka	10	33.3	33.3	76.7
Sangat Suka	7	23.3	23.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Tekstur

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Suka	9	30.0	30.0	30.0
Kurang Suka	10	33.3	33.3	63.3
Valid Suka	5	16.7	16.7	80.0
Sangat Suka	6	20.0	20.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Lampiran 4 Hasil Uji Hedonik (Tingkat Kesukaan) Formula 3**Keseluruhan**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Suka	6	20.0	20.0	20.0
Kurang Suka	18	60.0	60.0	80.0
Valid Suka	4	13.3	13.3	93.3
Sangat Suka	2	6.7	6.7	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Rasa

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Suka	9	30.0	30.0	30.0
Kurang Suka	12	40.0	40.0	70.0
Valid Suka	5	16.7	16.7	86.7
Sangat Suka	4	13.3	13.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Warna

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Suka	7	23.3	23.3	23.3
Kurang Suka	12	40.0	40.0	63.3
Valid Suka	9	30.0	30.0	93.3
Sangat Suka	2	6.7	6.7	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Aroma

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Suka	10	33.3	33.3	33.3
Kurang Suka	11	36.7	36.7	70.0
Valid Suka	6	20.0	20.0	90.0
Sangat Suka	3	10.0	10.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Tekstur

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Suka	11	36.7	36.7	36.7
Kurang Suka	12	40.0	40.0	76.7
Valid Suka	5	16.7	16.7	93.3
Sangat Suka	2	6.7	6.7	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Lampiran 5 Estimasi Komposisi Zat Gizi Bakso Ikan Mujair Dan Jamur Tiram

Formula 1

bahan	berat	kandungan gizi				
		energi	protein	lemak	karbohidrat	serat
ikan mujair	400	356	74,8	4,0	0,0	0,0
jamur tiram	100	265	27,0	1,6	58,0	11,5
tepung tapioka	75	272	0,8	0,4	66,2	0,0
Total		893	102,6	6,0	124,2	11,5

Formula 2

bahan	berat	kandungan gizi				
		energi	protein	lemak	karbohidrat	serat
ikan mujair	350	312	65,5	3,5	0,0	0,0
jamur tiram	150	398	40,5	2,4	87,0	17,3
tepung tapioka	75	272	0,8	0,4	66,2	0,0
Total		981	106,8	6,3	153,2	17,3

Formula 3

bahan	berat	kandungan gizi				
		energi	protein	lemak	karbohidrat	serat
ikan mujair	300	267	56,1	3,0	0,0	0,0
jamur tiram	200	530	54,0	3,2	116,0	23,0
tepung tapioka	75	272	0,8	0,4	66,2	0,0
Total		1069	110,9	6,6	182,2	23,0

Kandungan Gizi Bahan per 100 gr

bahan	berat	kandungan gizi				
		energi	protein	lemak	karbohidrat	serat
ikan mujair	100	89	18,7	1,0	0,0	0,0
jamur tiram	100	265	27,0	1,6	58,0	11,5
tepung tapioka	100	363	1,1	0,5	88,2	0,0
Total		717	46,8	3,1	146,2	11,5

Sumber Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2009

Kandungan Gizi 100 gr (BBIA)

Kandungan Gizi	Hasil BBIA	Perbutir
Energi (Kal)	116	23
Protein (gr)	10,7	2,1
Lemak (gr)	1,7	0,3
Karbohidrat (gr)	14,4	2,9
Serat (gr)	3,15	0,6

Persaji 9 butir (180 gr) dengan berat per butir 20 gr

energi (Kal)	209
protein (gr)	19,3
lemak (gr)	3,1
karbohidrat (gr)	25,9
serat (gr)	5,7

Formula 2

1 Adonan Basah	583 gr
1 Adonan Kering	658 (29 butir)
1 butir	±22 gr

	Total Kebutuhan				
	Energi	Protein	Lemak	Karbohidrat	Serat
keb AKG	2000	60	66	305	30
10% Untuk Snack Bakso	200	6	7	31	3

Informasi Nilai Gizi

Takaran Saji 180 Gram (9 Butir)

Jumlah Sajian Dalam Kemasan 1

Jumlah Per Sajian

Total Energi: 209 Kal

Energi Dari Lemak: 27 Kal

% AKG

Total Protein 19 gram 32

Total Lemak 3 gram 5

Total Karbohidrat 26 gram 8

Serat Pangan 6 gram 19

Lampiran 6 Foto Bahan Dan Alat



Ikan Mujair



Jamur Tiram



Bumbu Pelengkap



Food Processcor



Blender



Kompor dan Panci



Timbangan



Alat Pendukung



Baskom

Lampiran 7 Surat Penelitian



Universitas

Esa Unggul

Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan

Nomor : 88/DKN/GIZI/FIKES/ESAUNGGUL/IV/2016

Jakarta, 27 April 2016

Perihal : Permohonan Izin Penelitian

Lampiran : -

Kepada Yth.

Balai Besar Industri Agro Center For Agro Based Industry

Jl. Ir. H Juanda No. 11, Bogor 16122

Di Tempat

Dengan hormat,

Sehubungan dengan pelaksanaan tugas akhir (skripsi) mahasiswa Program studi Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul maka bersama ini kami mengajukan permohonan kepada Bapak/Ibu untuk dapat memberikan izin penelitian kepada mahasiswa kami di instansi yang Bapak/Ibu pimpin.


Adapun nama mahasiswa dan judul penelitiannya ialah sebagai berikut:

Nama Mahasiswa	NIM	No. Tlp	Judul Skripsi
Dian Pratiwi	2014-32-204	085694763150	Mutu organoleptik dan nilai gizi cookies dengan substitusi tempe dan ubi jalar ungu. (Parameter yang diuji : kalori, uji proksimat dan Vit A).
Ratri Siwi Noviyanti	2014-32-203	081287493000	Modifikasi cookies TKTP untuk snack pada ibu menyusui dengan pemanfaatan tepung kacang merah (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.), tepung gandum utuh (<i>whole wheat flour</i>) dan biji fenugreek (<i>Trigonella foenum graecum</i> L.) terhadap nilai gizi dan daya terima cookies. (Parameter yang diuji : kalori dan uji proksimat).
Maulana Fauzi	2014-32-115	082298391716	Karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik bakso berbahan dasar ikan mujair dan jamur tiram. (Parameter yang diuji : serat pangan dan uji proksimat).

Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Fakultas Ilmu – Ilmu Kesehatan

Universitas Esa Unggul


Dr. Aprilita Rina Vanti Bff., M.Biomed, Apt.
DEKAN

Lampiran 8 Hasil Uji Nilai Gizi

H A S I L TEST RESULT

Nomor Seri : 5449
Serial Number

Nomor / Number : 5449/LHU/Bd/ABICAL 1 / V / 2016

Nomor Analisis : 6919
Analysis Number

Halaman / Page : 2 Dari / of 2

Parameter	Satuan	Hasil		Metoda Uji/Teknik
		Simplo	Duplo	
Air	%	71.6	71.2	SNI: 01-2891-1992 butir 5.1
Abu	%	1.81	1.73	SNI: 01-2891-1992 butir 6.1
Protein (N x 6.25)	%	10.9	10.5	SNI: 01-2891-1992 butir 7.1
Lemak	%	1.71	1.69	SNI: 01-2891-1992 butir 8.2
Karbohidrat	%	14.0	14.9	Pengurangan
Energi	Kal/100 gram	115	117	Perhitungan
Serat makanan	%	3.14	3.16	AOAC 985.29.2005

ASLI
ORIGINAL

Laboratorium Analisis dan Kalibrasi
Balai Besar Industri Agro

Analytical and Calibration Laboratories
Center for Agro-Based Industry

Manajer Teknis Pengujian



(M. Hidayatuddin S., M. Si.)

laih

HASIL PENGUJIAN INI TIDAK UNTUK DIGANDAKAN
DAN HANYA BERLAKU UNTUK CONTOH-CONTOH
TERSEBUT DIATAS.
PENGAMBILAN CONTOH BERTANGGUNG JAWAB
ATAS KEBENARAN TANDING BARANG.