

## LAMPIRAN

### LAMPIRAN 1 FORMULIR UJI HEDONIK

Nama Panelis :  
 Hari/Tanggal Uji :  
 Nama Produk : Gyoza ikan nila dan tahu putih

#### Instruksi

1. Dihadapan saudara/i telah disajikan 3 macam sampel (produk) untuk dilakukan tingkat kesukaan saudara/i terhadap warna, rasa, aroma, tekstur dan overall dari masing masing sampel. Beri tanda ceklis (√) pada normor yang sesuai dengan penilaian saudara/i.
2. Penilaian sampel dilakukan satu persatu dari kiri ke kanan
3. Setelah melakukan penilain pada sampel pertama. Netralkan indra pengecap saudara/i dengan minum air putih atau berkumur dan istirahatkan indra pengecap saudara/i selama 30 detik sebelum melakukan penilaian selanjutnya.

#### Kriteria Warna

Penilaian	Kode sampel		
	147	261	192
Sangat tidak suka			
Tidak suka			
Agak tidak suka			
Netral			
Agak suka			

Suka			
Sangat suka			

### Kriteria Rasa

Penilaian	Kode sampel		
	147	261	192
Sangat tidak suka			
Tidak suka			
Agak tidak suka			
Netral			
Agak suka			
Suka			
Sangat suka			

### Kriteria Aroma

Penilaian	Kode sampel		
	147	261	192
Sangat tidak suka			
Tidak suka			
Agak tidak suka			
Netral			
Agak suka			
Suka			

Sangat suka			
-------------	--	--	--

**Kriteria Tekstur**

Penilaian	Kode sampel		
	147	261	192
Sangat tidak suka			
Tidak suka			
Agak tidak suka			
Netral			
Agak suka			
Suka			
Sangat suka			

**Kriteria Overall**

Penilaian	Kode sampel		
	261	147	192
Sangat tidak suka			
Tidak suka			
Agak tidak suka			
Netral			
Agak suka			
Suka			
Sangat suka			

Kritik & Saran :

**LAMPIRAN 2**  
***OUTPUT***

## F1

NO	WARNA	AROMA	RASA	TEKSTUR	OVERALL
1	Suka	Suka	Netral	Suka	Suka
2	Suka	Suka	Suka	Netral	Suka
3	Sangat Suka	Suka	Suka	Agak Suka	Suka
4	Agak Suka	Suka	Agak Suka	Agak Tidak Suka	Agak Suka
5	Suka	Suka	Sangat Suka	Agak Suka	Suka
6	Suka	Suka	Agak Suka	Sangat Suka	Suka
7	Suka	Sangat Suka	Agak Tidak Suka	Agak Tidak Suka	Agak Suka
8	Agak Suka	Suka	Suka	Suka	Suka
9	Agak Suka	Netral	Agak Suka	Agak Suka	Agak Suka
10	Suka	Agak Suka	Suka	Suka	Suka
11	Suka	Agak Tidak Suka	Netral	Agak Tidak Suka	Agak Suka
12	Suka	Suka	Suka	Suka	Suka
13	Sangat Suka	Sangat Suka	Suka	Suka	Suka
14	Suka	Suka	Suka	Suka	Suka
15	Suka	Suka	Agak Suka	Suka	Suka
16	Netral	Agak Tidak Suka	Agak Suka	Netral	Netral
17	Suka	Suka	Suka	Suka	Suka
18	Suka	Sangat Suka	Agak Suka	Suka	Suka
19	Agak Suka	Netral	Netral	Agak Suka	Netral
20	Netral	Netral	Agak Suka	Agak Suka	Netral
21	Suka	Netral	Agak Suka	Agak Tidak Suka	Agak Suka
22	Agak Suka	Suka	Suka	Suka	Suka
23	Suka	Suka	Agak Suka	Agak Suka	Suka
24	Suka	Netral	Suka	Suka	Suka
25	Suka	Suka	Agak Suka	Agak Suka	Agak Suka
26	Agak Suka	Suka	Agak Suka	Agak Suka	Agak Suka
27	Suka	Suka	Sangat Suka	Agak Suka	Suka
28	Sangat Suka	Suka	Suka	Sangat Suka	Sangat Suka
29	Suka	Suka	Suka	Suka	Suka
30	Suka	Agak Suka	Agak Suka	Suka	Agak Suka

## F2

NO	WARIIA	AROMA	RASA	TEKSTUR	OVERALL
1	Suka	Suka	Agak Suka	Suka	Suka
2	Netral	Netral	Netral	Agak Suka	Agak Suka
3	Suka	Suka	Netral	Suka	Agak Suka
4	Suka	Suka	Sangat Suka	Agak Suka	Suka
5	Suka	Suka	Suka	Agak Suka	Suka
6	Suka	Suka	Suka	Suka	Sangat Suka
7	Sangat Suka	Agak Tidak Suka	Sangat Suka	Suka	Suka
8	Agak Suka	Suka	Suka	Suka	Suka
9	Sangat Suka	Suka	Agak Suka	Agak Suka	Suka
10	Suka	Netral	Netral	Netral	Agak Suka
11	Agak Suka	Agak Suka	Suka	Agak Suka	Suka
12	Sangat Suka	Sangat Suka	Suka	Suka	Suka
13	Sangat Suka	Sangat Suka	Suka	Suka	Suka
14	Sangat Suka	Sangat Suka	Sangat Suka	Sangat Suka	Sangat Suka
15	Agak Suka	Agak Suka	Suka	Suka	Suka
16	Suka	Netral	Agak Tidak Suka	Agak Suka	Netral
17	Sangat Suka	Suka	Sangat Suka	Sangat Suka	Sangat Suka
18	Suka	Sangat Suka	Suka	Suka	Suka
19	Suka	Suka	Agak Suka	Netral	Agak Suka
20	Agak Suka	Agak Suka	Netral	Agak Suka	Netral
21	Agak Suka	Agak Suka	Suka	Suka	Suka
22	Agak Suka	Agak Suka	Suka	Suka	Suka
23	Suka	Suka	Suka	Suka	Sangat Suka
24	Suka	Suka	Sangat Suka	Agak Suka	Sangat Suka
25	Suka	Sangat Suka	Suka	Agak Suka	Suka
26	Agak Suka	Agak Suka	Suka	Agak Suka	Suka
27	Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Suka
28	Sangat Suka	Sangat Suka	Sangat Suka	Sangat Suka	Suka
29	Suka	Suka	Netral	Suka	Agak Suka
30	Sangat Suka	Suka	Suka	Suka	Suka

**F3**

<b>NO</b>	<b>WARNA</b>	<b>AROMA</b>	<b>RASA</b>	<b>TEKSTUR</b>	<b>OVERALL</b>
1	Suka	Agak Suka	Suka	Suka	Suka
2	Agak Suka	Agak Suka	Agak Tidak Suka	Agak Tidak Suka	Netral
3	Suka	Sangat Suka	Agak Suka	Agak Suka	Suka
4	Suka	Suka	Suka	Agak Tidak Suka	Agak Suka
5	Agak Suka	Suka	Agak Suka	Agak Suka	Agak Suka
6	Suka	Suka	Sangat Suka	Suka	Suka
7	Suka	Agak Tidak Suka	Sangat Suka	Sangat Suka	Suka
8	Agak Suka	Suka	Agak Suka	Agak Suka	Agak Suka
9	Agak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Agak Suka
10	Suka	Suka	Agak Suka	Netral	Agak Suka
11	Agak Suka	Suka	Suka	Suka	Suka
12	Suka	Agak Suka	Agak Suka	Suka	Suka
13	Sangat Suka	Suka	Sangat Suka	Suka	Sangat Suka
14	Sangat Suka	Suka	Suka	Suka	Suka
15	Netral	Agak Suka	Netral	Netral	Agak Suka
16	Agak Suka	Netral	Netral	Netral	Netral
17	Agak Suka	Agak Suka	Agak Suka	Agak Suka	Agak Suka
18	Suka	Suka	Agak Suka	Suka	Suka
19	Netral	Agak Suka	Suka	Suka	Suka
20	Netral	Netral	Netral	Agak Tidak Suka	Netral
21	Suka	Agak Suka	Agak Suka	Agak Suka	Agak Suka
22	Agak Suka	Suka	Agak Suka	Suka	Agak Suka
23	Suka	Suka	Agak Suka	Agak Suka	Suka
24	Suka	Suka	Suka	Netral	Suka
25	Suka	Suka	Suka	Suka	Suka
26	Agak Suka	Suka	Agak Suka	Agak Suka	Suka
27	Suka	Suka	Sangat Suka	Suka	Suka
28	Suka	Suka	Sangat Suka	Sangat Suka	Sangat Suka
29	Suka	Netral	Netral	Agak Tidak Suka	Netral
30	Sangat Suka	Sangat Suka	Sangat Suka	Sangat Suka	Sangat Suka

## LAMPIRAN 3 SURAT IZIN PEMINJAMAN LABORATORIUM



JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES BANDUNG

Jl. Babakan Loa, Gunung Batu, Cimahi Utara 40514

Telp. (022) 6628150 Fax. (022) 2000505/6612974

---

### PERNYATAAN BERSEDIA MEMATUHI ATURAN

Nama : Adinda Rachma Dewi  
NIM : P17331121057  
Kelas/Prodi : 3A/D3 Gizi  
Persetujuan Ethikal No. : -  
Judul Tugas Akhir : Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Gyoza Berbahan Dasar Ikan Nila (*Oreochromis sp*) dan Tahu Putih Sebagai Makanan Selingan Tinggi Protein dan Besi Untuk Mencegah Anemia Pada Remaja Putri  
Pembimbing : Dr. Pusparini, SKM, M.Sc

Dengan ini menyatakan bahwa saya bersedia untuk mengembalikan peralatan dalam keadaan baik dan utuh dan mengganti alat yang rusak sama dengan aslinya sesuai dengan alat yang saya pinjam untuk keperluan penelitian Tugas Akhir.

Hormat saya,

Mengetahui,  
Penanggung Jawab Laboratorium

04 Desember 2023

Mulus Gumilar, DFSN, M.Kes  
NIP. 196208311988021001

Adinda Rachma Dewi  
NIM. P17331121057



**JURUSAN GIZI**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES BANDUNG**

Jl. Babakan Loa, Gunung Batu, Cimahi Utara 40514

Telp. (022) 6628150 Fax. (022) 2000505/6612974

Cimahi, 4 Desember 2023

Lampiran : Skema dan Prosedur Penelitian / Pembuatan Produk  
Perihal : Peminjaman Laboratorium Teknologi Pangan dan Cita Rasa  
Konsentrasi : Penelitian Utama

Yth.  
Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung  
di  
tempat

*Assalamualaikum Wr.Wb*

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : **Adinda Rachma Dewi**  
NIM : P17331121057  
Kelas/Prodi : 3A/D3  
Judul Tugas Akhir / Skripsi : **Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Gyoza Berbahan Dasar Ikan Nila (*Oreochromis sp*) dan Tahu Putih Sebagai Makanan Selingan Tinggi Protein dan Besi Untuk Mencegah Anemia Pada Remaja Putri**

Menyampaikan bahwa dalam rangka pelaksanaan penelitian utama untuk Tugas Akhir yang akan dilaksanakan pada:

Hari, tanggal : Jumat, 8 Desember 2023  
Waktu : 08.00 – 16.00 WIB  
Tempat : **Laboratorium Teknologi Pangan Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Bandung dan Laboratorium Cita Rasa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Bandung.**

Maka dari itu, Saya mohon Bapak berkenan memberikan izin penggunaan tempat berikut sarananya. Demikian surat permohonan ini Saya sampaikan, atas perhatian dan perkenan Bapak Saya ucapkan terima kasih.

*Wassalamualaikum Wr.Wb*

Mengetahui,  
Dosen Pembimbing

**Dr. Pusparini, SKM, M.Sc**  
NIP.196812161991032002

Hormat saya,

**Adinda Rachma Dewi**  
NIM. P17331121057



**JURUSAN GIZI**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES BANDUNG**  
Jl. Babakan Loa, Gunung Batu, Cimahi Utara 40514  
Telp. (022) 6628150 Fax. (022) 2000505/6612974

**DAFTAR PEMINJAMAN ALAT LABORATORIUM TEKNOLOGI PANGAN JURUSAN  
GIZI POLTEKKES KEMENKES BANDUNG**

Nama : Adinda Rachma Dewi  
NIM : P17331121057  
Tanggal : Jumat, 8 Desember 2023

No	Alat	Jumlah
1	Talenan	1 bh
2	Pisau	1 bh
3	Wadah/Baskom Plastik (ukuran sgd)	3 bh
4	Cooper	1 bh
5	Parutan Keju	1 bh
6	Saringan Kain	1 bh
7	Capitan	1 bh
8	Panci Kukusan	2 bh
9	Teflon anti lengket	1 bh
10	Loyang	3 bh

Cimahi, 4 Desember 2023

Mengetahui,

Penanggung Jawab Laboratorium,

Pihak Peminjam

**CATATAN PENTING**

1. Awali Menulis di Buku Hadir di Laboratorium dan mencatat judul Penelitian.
2. **Wajib Penelitian di Laboratorium dan Memakai Lab Jas** selama Penelitian
3. Utamakan dan Prioritaskan , Baca Tata tertip di Laboratorium dan Protokol Kesehatan
4. Menjaga Pernyataan Kebersihan dan Keutuhan Alat - alat yang di gunakan.
5. Menjaga ketertiban bila membawa Teman ke Laboratorium.
6. Untuk Lit Pendahuluan dan Lit UTAMA, hanya berlaku di Laboratorium ITP
7. Semua proses Penelitian **BUAT SKEMA TAHAPAN PENELITIAN** dan di FOTO mulai Bahan dan Alat serta Hasil yang digunakan
8. Bila terjadi masalah segera Laporkan ke Teknisi Laboratorium , **Pa Aan Tatang**
9. Surat Izin Lab di **Share ke Pembimbing** dan Print 3 kali ( a. Pj.Lab, 2. Teknisi dan Peneliti )
10. Jam Kerja di Lab Mulai jam 08.00 sampai 15.00 WIB dan segera ditutup
11. Selama di Laboratorium tidak Tertawa dan Triak-Triak
12. Datang Laporkan pada Teknisi dan Pulang Laporkan pada security.

04 Desember 2023

**Pj. Laboratorium,**  
M. Hidayat, S.Pd, M.Pd, M.HK  
NIP. 19620081110000110001

**Adinda Rachma Dewi**  
NIM. P17331121057

**LAMPIRAN 4**  
**DOKUMENTASI PENELITIAN DAN UJI COBA**

**A. Penelitian Pendahuluan**



(Proses pemasakan gyoza ikan nila dan tahu putih)



(Hasil pembuatan gyoza ikan nila dan tahu putih)



(Panelis saat melakukan uji organoleptik terhadap gyoza ikan nila dan tahu putih)

## B. Penelitian Utama



(Proses pembuatan gyoza ikan nila dan tahu putih)



(Hasil pembuatan gyoza ikan nila dan tahu putih)



**(Uji organoleptik di Labolatorium Cita Rasa Jurusan Gizi)**



**(Panelis saat melakukan uji organoleptik terhadap gyoza ikan nila dan tahu putih)**

