

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

NASKAH PENJELASAN

“Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi *Fish roll* dengan Formulasi Ikan Patin (*Pangasius sp.*) dan Kacang Merah sebagai Makanan Selingan Tinggi Zat Besi bagi Ibu Hamil Anemia”

Saya Dilla Aina Almardiyah, mahasiswa tingkat akhir Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung saat ini akan melakukan penelitian tentang “Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi *Fish roll* dengan Formulasi Ikan Patin (*Pangasius sp.*) dan Kacang Merah sebagai Makanan Selingan Tinggi Zat Besi bagi Ibu Hamil Anemia”. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan formula terbaik dari ikan patin dan kacang merah sebagai alternatif makanan selingan bagi ibu hamil anemia. Penelitian yang dilakukan diantaranya adalah uji organoleptik yang meliputi warna, rasa, aroma, tekstur dan *overall*. Bahan utama yang digunakan pada produk ini adalah ikan patin dan kacang merah. Produk ini terdiri dari formula yang berbeda yang diberi kode sampel masing-masing yaitu 272, 566, dan 843.

Produk *Fish roll* akan diujikan secara hedonik oleh 30 panelis agak terlatih dengan kriteria sebagai berikut:

1. Mahasiswa jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung tingkat II dan tingkat III yang sudah menerima materi uji organoleptik berjumlah 30 orang.

2. Tidak dalam keadaan lapar dan kenyang
3. Tidak memiliki alergi terhadap bahan-bahan yang terkandung di dalam produk
4. Bersedia meluangkan waktu untuk menjadi panelis dan melakukan uji organoleptik hingga selesai.

Waktu yang dilakukan untuk pengujian ini yaitu sekitar 10 menit ketersediaan dalam uji organoleptik ini bersifat sukarela dan tidak ada unsur paksaan. Apabila pada saat proses uji organoleptik panelis tidak berkenan melakukannya maka diperbolehkan untuk mengundurkan diri. Risiko yang mungkin dialami panelis saat melakukan uji organoleptik adalah ketidaknyamanan, merepotkan dan harus meluangkan waktu. Maka dari itu sebagai kompensasi atas risiko tersebut panelis akan mendapatkan souvenir sebagai tanda terima kasih karena telah berpartisipasi dalam penelitian ini.

Semua informasi dari hasil penelitian ini akan dijaga kerahasiaannya. Apabila membutuhkan penjelasan lebih lanjut dapat menghubungi peneliti **Dilla Aina Almardiyah (085723936879)**

LAMPIRAN 2

PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN

INFORMED CONCENT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini telah membaca dan mendapat penjelasan tentang penelitian ini. Saya memahami tujuan penelitian ini dan bersedia dalam penelitian.

“Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi *Fish roll* dengan Formulasi Ikan Patin (*Pangasius sp.*) dan Kacang Merah sebagai Makanan Selingan Tinggi Zat Besi bagi Ibu Hamil Anemia”

Nama Panelis	Hari dan Tanggal	Tanda Tangan
Nama Saksi	Hari dan Tanggal	Tanda Tangan

LAMPIRAN 3

FORMULIR UJI HEDONIK

Nama :

Hari/tanggal :

Produk : *Fish roll* (Berbahan Ikan Patin dan Kacang Merah)

Instruksi :

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

Kriteria Warna

Penilaian	Kode Sampel		
	272	566	843
1. Sangat tidak suka			
2. Tidak suka			
3. Agak tidak suka			
4. Netral			
5. Agak suka			

6. Suka			
7. Sangat tidak suka			

Kriteria Rasa

Penilaian	Kode Sampel		
	272	566	843
1. Sangat tidak suka			
2. Tidak suka			
3. Agak tidak suka			
4. Netral			
5. Agak suka			
6. Suka			
7. Sangat tidak suka			

Kriteria Tekstur

Penilaian	Kode Sampel		
	272	566	843
1. Sangat tidak suka			
2. Tidak suka			
3. Agak tidak suka			
4. Netral			
5. Agak suka			
6. Suka			
7. Sangat tidak suka			

Kriteria Aroma


Penilaian	Kode Sampel		
	272	566	843
1. Sangat tidak suka			
2. Tidak suka			
3. Agak tidak suka			
4. Netral			
5. Agak suka			
6. Suka			
7. Sangat tidak suka			

Kriteria overall

Penilaian	Kode Sampel		
	272	566	843
1. Sangat tidak suka			
2. Tidak suka			
3. Agak tidak suka			
4. Netral			
5. Agak suka			
6. Suka			
7. Sangat tidak suka			

LAMPIRAN 4

DAFTAR HADIR UJI ORGANOLEPTIK

 JURUSAN GIZI POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES BANDUNG Jl. Babakan Loe, Gunung Batu, Cimahi Utara 40514 Telp. (022) 6628150 Fax. (022) 2000505/6612974				
No	Nama	Kelas/Prodi	Tanggal	Tanda Tangan
1	Fiandara Putri Fakhira	3AD3	11/12/2023	<i>[Signature]</i>
2	Krisshna Ramdhany	3BD3	15/11/2023	<i>[Signature]</i>
3	Astriani D	3BD2	15/12/23	<i>[Signature]</i>
4	Adinda . R . D .	7AD3	"	<i>[Signature]</i>
5	Febiyani L .	"	"	<i>[Signature]</i>
6	Wahyu . K . P	"	"	<i>[Signature]</i>
7	Wildan . K . R .	3BD3	"	<i>[Signature]</i>
8	Dimitri Zaydan	3AD3	"	<i>[Signature]</i>
9	Andin fani Zain A	5DD5	"	<i>[Signature]</i>
10	Anissa Aqilul Joligori	3BD3	"	<i>[Signature]</i>
11	Dato Haranah F	3BD3	"	<i>[Signature]</i>
12	Amhida Faryarellia	3BD3	"	<i>[Signature]</i>
13	Rizki Dwi R	3AD2	"	<i>[Signature]</i>
14	Bemby Turi H	3AD3	"	<i>[Signature]</i>
15	Febiyani Balqis	3AD2	"	<i>[Signature]</i>

LAMPIRAN 5

NILAI GIZI

	Bahan Makanan	Berat (gr)	Energi		Protein	Lemak	Kh	Zat Besi	Asam Folat
Formula 1	ikan patin	25	100	132	17	6.6	1.1	1.6	10
			0.25	33	4.25	1.65	0.275	0.4	2.5
	bawang daun	2.5	100	41	2	0.3	7.8	2.3	64
			0.025	1.025	0.05	0.0075	0.195	0.0575	1.6
	tepung tapioka	20	100	363	1.1	0.5	88.2	1	0
			0.2	72.6	0.22	0.1	17.64	0.2	0
	telur	14	100	154	12.4	10.8	0.7	3	50
			0.14	21.56	1.736	1.512	0.098	0.42	7
	kacang merah	25	100	171	11	2.2	28	3.7	400
			0.25	42.75	2.75	0.55	7	0.925	100
	kembang tahu	4	100	90	10.7	4	4.7	0	0
			0.04	3.6	0.428	0.16	0.188	0	0
	minyak kelapa	5	100	870	0	98	0	0	0
			0.05	43.5	0	4.9	0	0	0
Nilai Gizi			218.04	9.434	8.8795	25.396	2.0025	111.1	
Nilai Gizi Total			218.04	9.434	8.8795	25.396	2.0025	111.1	
Kebutuhan			243	6.1	6.73	38.5	1.8	60	
Persentase Pemenuhan Kebutuhan			90%	155%	132%	66%	111%	185%	

	Bahan Makanan	Berat (gr)	Energi		Protein	Lemak	Kh	Zat besi	Asam Folat
Formula 2	ikan patin	27.5	100	132	17	6.6	1.1	1.6	10
			0.275	36.3	4.675	1.815	0.3025	0.44	2.75
	bawang daun	2.5	100	41	2	0.3	7.8	2.3	64
			0.025	1.025	0.05	0.0075	0.195	0.0575	1.6
	tepung tapioka	20	100	363	1.1	0.5	88.2	1	0
			0.2	72.6	0.22	0.1	17.64	0.2	0
	telur	14	100	154	12.4	10.8	0.7	3	50
			0.14	21.56	1.736	1.512	0.098	0.42	7
	kacang merah	22.5	100	171	11	2.2	28	3.7	400
			0.225	38.475	2.475	0.495	6.3	0.8325	90
	kembang tahu	4	100	90	10.7	4	4.7	0	0
			0.04	3.6	0.428	0.16	0.188	0	0
	minyak kelapa	5	100	870	0	98	0	0	0
			0.05	43.5	0	4.9	0	0	0
Nilai Gizi			217.06	9.584	8.9895	24.724	1.95	101.35	
Nilai Gizi Total			217.06	9.584	8.9895	24.724	1.95	101.35	
Kebutuhan			243	6.1	6.73	38.5	1.8	60	
Persentase Pemenuhan Kebutuhan			89%	157%	134%	64%	108%	169%	

	Bahan Makanan	Berat (gr)	Energi		Protein	Lemak	Kh	Zat Besi	Asam Folat
Formula 3	ikan patin	30	100	132	17	6.6	1.1	1.6	10
			0.3	39.6	5.1	1.98	0.33	0.48	3
	bawang daun	2.5	100	41	2	0.3	7.8	2.3	64
			0.025	1.025	0.05	0.0075	0.195	0.0575	1.6
	tepung tapioka	20	100	363	1.1	0.5	88.2	1	0
			0.2	72.6	0.22	0.1	17.64	0.2	0
	telur	14	100	154	12.4	10.8	0.7	3	50
			0.14	21.56	1.736	1.512	0.098	0.42	7
	kacang merah	20	100	171	11	2.2	28	3.7	400
			0.2	34.2	2.2	0.44	5.6	0.74	80
	kembang tahu	4	100	90	10.7	4	4.7	0	0
			0.04	3.6	0.428	0.16	0.188	2.1	0
	minyak kelapa	5	100	870	0	98	0	0	0
			0.05	43.5	0	4.9	0	0	0
Nilai Gizi			216.09	9.734	9.0995	24.051	1.8975	91.6	
Nilai Gizi Total			216.09	9.734	9.0995	24.051	1.8975	91.6	
Kebutuhan			243	6.1	6.73	38.5	1.8	60	
Persentase Pemenuhan Kebutuhan			89%	160%	135%	62%	105%	153%	

LAMPIRAN 6

SURAT PEMINJAMAN

Cimahi, 7 Desember 2023

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

Yth.

Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung
di
tempat

Assalamualaikum Wr.Wb

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dilla Aina Almardiyah
NIM : P17331121012
Kelas/Prodi : 3B/D3
Judul Tugas Akhir / Skripsi : Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi *Fish roll* dengan Formulasi Ikan Patin (*Pangasius sp.*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) sebagai Makanan Selingan Tinggi Zat Besi bagi Ibu Hamil Anemia

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

Hari, tanggal : Jum'at, 15 Desember 2023
Waktu : 10.00 – 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 Ibu Saya ucapkan terima kasih.

Wassalamualaikum Wr.Wb

Mengetahui,
Dosen Pembimbing,



Nitta Isdiany, M.Kes., Rd
NIP. 196908201992032002

PERNYATAAN BERSEDIA MEMATUHI ATURAN

Nama : Dilla Aina Almardiyah
NIM : P17331121012
Kelas/Prodi : 3B/D3
Persetujuan Ethikal No. : -
Judul Tugas Akhir : Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi *Fish roll* dengan Formulasi Ikan Patin (*Pangasius sp.*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) sebagai Makanan Selingan Tinggi Zat Besi bagi Ibu Hamil Anemia
Pembimbing : Nitta Isdiany, M.Kes., Rd

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.

Mengetahui,
Penanggung Jawab Laboratorium



08 Desember 2023

Mulus Gumilar, DFSN, M.Kes
NIP. 196208311988021001

Hormat saya,



Dilla Aina Almardiyah
NIM. P17331121012

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

Nama : Dilla Aina Almardiyah

NIM : P17331121012

Tanggal : Jum'at, 15 Desember 2023

No.	Alat	Jumlah
1.	Timbangan digital ketelitian 1 gam	1 buah
2.	Mangkuk kecil	5 buah
3.	Chopper	1 buah
4.	Pisau	1 buah
5.	Pengukus	1 buah
6.	Sendok	3 buah
7.	Talenan	1 buah
8.	Wajan	1 buah
9.	Spatula	1 buah
10.	Loyang kecil	1 buah

Cimahi, 7 Desember 2023

Mengetahui,

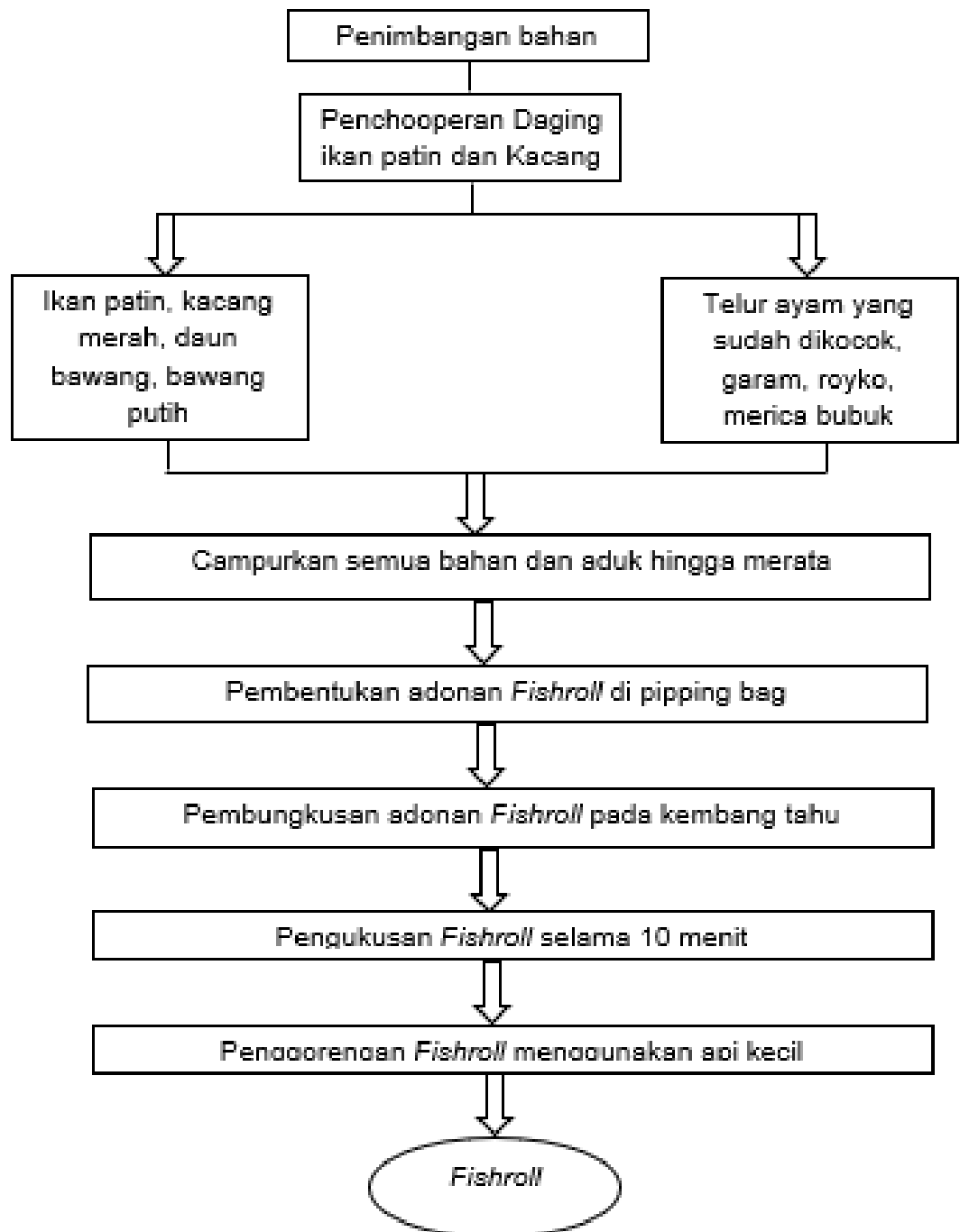
Penanggung Jawab Laboratorium,

Pihak Peminjam



Dilla Aina Almardiyah
NIM. P17331121012

SKEMA LAMPIRAN PROSES PEMBUATAN *FISH ROLL*



CARA PERHITUNGAN MEMPEROLEH PANELIS/RESPONDEN DAN PERNYATAAN SAFETY PRODUK

Panelis uji hedonik dengan jumlah 30 orang dari dua kelas tingkat III yang sudah mendapatkan materi mengenai uji organoleptik dengan pembagian jumlah masing-masing kelas sebagai berikut:

Jumlah mahasiswa kelas A dan B = $41 + 45 = 86$ orang

a. Kelas A = $41/86 \times 30 = 14$ orang

b. Kelas B = $45/86 \times 30 = 16$ orang

Sehingga didapat kelas A = 14 orang dan kelas B = 16 orang. Dimana 30 orang panelis ini akan didapatkan hasil random sampling menggunakan website spin berdasarkan kriteria inklusi yaitu mahasiswa/i jurusan gizi Poltekkes Bandung Tingkat III D3 kelas A dan B yang sudah mendapat materi uji organoleptik.

Persyaratan panelis:

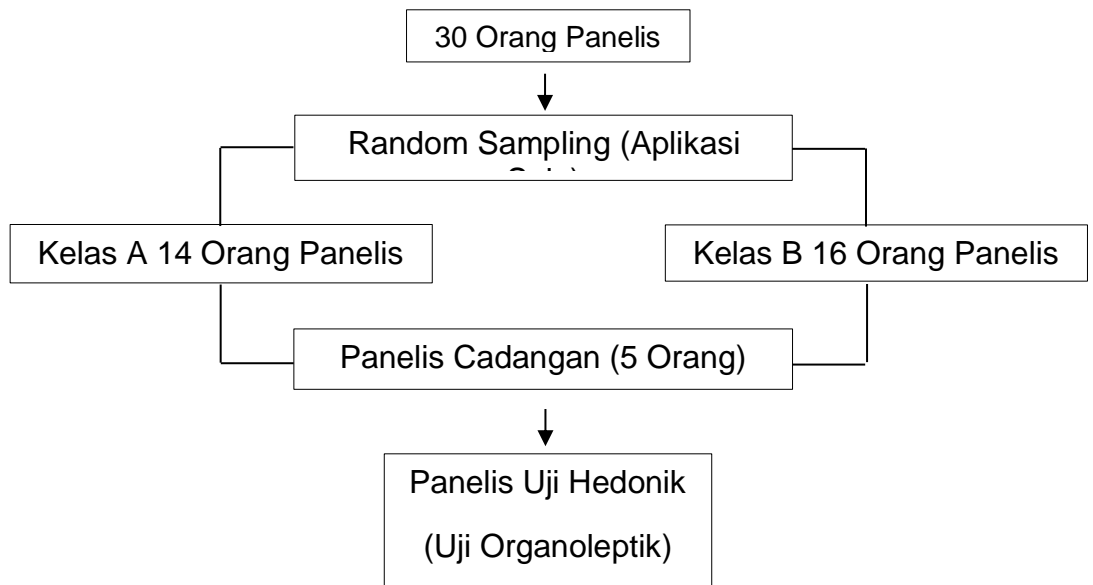
Syarat – syarat kriteria inklusi dan eksklusi bagi panelis adalah sebagai berikut:

a. Kriteria Inklusi :

1. Mahasiswa/i yang telah mendapatkan materi uji hedonik dan sifat organoleptik pada Mata Kuliah Teknologi Pangan atau Penilaian Mutu Pangan.
2. Tertarik terhadap uji organoleptik sensori dan bersedia berpartisipasi.
3. Dalam kondisi sehat, bebas penyakit THT, dan tidak buta warna.
4. Tidak dalam keadaan kenyang atau lapar

b. Kriteria Eksklusi :

1. Sedang dalam keadaan sakit (yang dapat mengganggu panca indera).
2. Memiliki alergi terhadap makanan seperti telur. Panelis terpilih melakukan penilaian dengan metode kuesioner menggunakan formulir penilaian uji organoleptik. Panelis diberikan formulir petunjuk, formulir persetujuan dan formulir pengisian hasil pengamatan.



APLIKASI SPIN

Berikut merupakan langkah – langkah menggunakan aplikasi *spin wheel* :

1. Buka aplikasi spin wheel di google, (Hp dan Laptop)
2. Lalu masukkan nama-nama panelis ke dalam kolom yang tersedia.
3. Kemudian tekan tulisan "*Tap To Spin*" di dalam lingkaran spin yang terdapat nama – nama setiap panelis.
4. Kemudian akan keluar hasil nama-nama panelis yang akan terpilih untuk melakukan uji hedonik.



Kelas A



Kelas B

5. Berdasarkan hasil spin 2 tingkat di atas masing masing panelis diberikan kode sampel. Kode sampel didapat dengan menggunakan

aplikasi *Microsoft Excel* 2019 dengan menggunakan rumus =Randbetween(bottom;top). Kode sampel masing masing panelis yaitu sebagai berikut:

Kelas 3A		Kelas 3B	
Panelis	Kode	Panelis	Kode
Elsa Ardiani	280	Wildan Kamaludin rojali	815
Tsabita Shafa Fadhillah	839	Balqis Julianti Kaulika	946
Wahyu Kurnia Putra	957	Devi Nur Hudaini	267
Febiyani Lestari	642	Riana Oktavianti	340
Dimitri Zaidan	179	Raidah Afiqah	459
Rina Khoirunisa	199	Najwa Raima	652
Riski Dwi Riani	112	Salsabila Kania	702
Rivani Nur Mariana	200	Kania Zahra	525
Sandra Ratu Kusuma	710	Diva Yunia Kamila	318
Najwa sayidina	814	Putri Anggita Istono	208
Faskha Artha Uli	418	Zahara Jian	322
Anisa Dela	531	Tifalny Sausan Haliza	550
Aisy Yasmin	728	Alia Fira Anindita	221
Shofi Bilqis	600	Geani Hotijar	787
		Sri Widia Kharisma	531
		Desky Lovesya	262

**TESTER SAFETY OLEH PANELIS, SAFETY PROSES, SAFETY PRODUK
DAN SAFETY PANELIS**

Tester Safety Produk	Tester produk yang sudah dilakukan dicoba oleh peneliti, orang di sekitar peneliti yang termasuk kategori dari sasaran peneliti menyatakan aman dan tidak menimbulkan alergi atau keracunan.
Safety Proses	Proses berlangsungnya uji hedonik dari awal hingga akhir aman untuk dilakukan. Selain itu, panelis agak terlatih cukup terlatih dalam menilai kualitas produk dengan mengidentifikasi sifat-sifat sensori yang diujikan
Safety Produk	Produk diolah menggunakan bahan-bahan yang berkualitas baik dan aman untuk dikonsumsi dengan pengolahan yang sesuai dengan runtutan prosedur pengolahan
Safety Bahan	Bahan – bahan yang digunakan memiliki kualitas baik dan aman untuk dikonsumsi. Bahan makanan yang digunakan segar dan memiliki tanggal <i>expired</i> paling tidak 6 bulan sebelum <i>expired</i>
Safety Panelis	Panelis dipastikan sudah memenuhi persyaratan inklusi dan eksklusi serta dalam keadaan sehat, tidak memiliki alergi. Maka dari itu, uji hedonik oleh panelis ini keberlangsungannya terjamin aman

Mengetahui,
Penanggung Jawab Laboratorium



08 Desember 2023

Mulus Gumilar, DFSN, M.Kes

NIP. 196208311988021001

Hormat saya,



Dilla Aina Almardiyah

NIM. P17331121012

APLIKASI/WEBSITE CANVA

Berikut merupakan langkah – langkah menggunakan aplikasi/*website* Canva :

1. Buka aplikasi/*website* canva
2. Cara desain dengan keyword “poster/brosur”, lalu pilih template poster/brosur yang tersedia
3. Pilih menu warna, elemen, teks, dan foto sesuai dengan desain yang diinginkan.
4. Buat dan tata desain dengan rapi
5. Unduh desain jika sudah selesai

Dari langkah – langkah di atas sehingga dihasilkan poster dan undangan panelis sebagai berikut

FISHROLL



Fishroll dengan Formulasi Ikan Patin dan Kacang Merah

**JANGAN LUPA DATANG
UNTUK JADI PANELIS UJI
ORGANOLEPTIK
FREE GIFT!!!**



📅 Jumat, 15 Desember 2023

🕒 10.00 - 14.30 WTB

📍 Laboratorium Cita Rasa Kampus Cisi Poltekkes Kemenkes Bandung

PRODUCT BY
DILLA ADHA ALHARDYANI

Fishroll dengan Formulasi Ikan Patin dan Kacang Merah

Fishroll ini merupakan jenis produk terbuat dari ikan patin dan kacang merah yang ditambahkan bumbu-bumbu, kemudian dicetak, dikukus kemudian digoreng. Produk ini diharapkan dapat memenuhi kebutuhan zat besi dan protein dari ikan patin dan kacang merah. Fishroll ini dapat dijadikan sebagai makanan selingan ibu hamil yang mengalami anemia, zat besi berperan penting dalam pembentukan hemoglobin, yaitu protein pada sel darah merah yang membawa oksigen dari paru-paru ke seluruh tubuh. Selain itu juga fishroll ini mengandung asam folat yang cukup tinggi yang sesuai dengan kebutuhan ibu hamil yang mengalami anemia sebagai makanan selingannya.

Sehubungan dengan akan dilaksanakannya uji organoleptik maka dengan ini saya mengundang saudara/i untuk hadir pada :

📅 Jumat, 15 Desember 2023

🕒 10.00 - 14.30 WTB

📍 Laboratorium Cita Rasa Kampus Cisi Poltekkes Kemenkes Bandung



**UNDANGAN
PANELIS UJI
ORGANOLEPTIK
FISHROLL IKAN
PATIN DAN
KACANG MERAH**

CREATED BY :
DILLA ADHA ALHARDYANI

LAMPIRAN 7

HASIL UJI DESKRIPTIF ANALITIK DATA

Statistics

		Warna_843	Warna_272	Warna_566	Aroma_843	Aroma_272	Aroma_566
N	Valid	30	30	30	30	30	30
	Missing	0	0	0	0	0	0
Mean		5.53	5.33	5.53	5.57	5.43	5.10

Statistics

		Rasa_843	Rasa_272	Rasa_566	Tekstur_843	Tekstur_272	Tekstur_566
N	Valid	30	30	30	30	30	30
	Missing	0	0	0	0	0	0
Mean		5.43	5.27	5.70	5.10	5.27	5.83

Statistics

		Overall_843	Overall_272	Overall_566
N	Valid	30	30	30
	Missing	0	0	0
Mean		5.40	5.40	5.70

Warna_843

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Agak Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
	Netral	5	16.7	16.7	20.0
	Agak Suka	8	26.7	26.7	46.7
	Suka	9	30.0	30.0	76.7
	Sangat Suka	7	23.3	23.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Warna_272

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
	6	20.0	20.0	20.0
	10	33.3	33.3	53.3
Valid	12	40.0	40.0	93.3
	2	6.7	6.7	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Warna_566

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

Rasa_843

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
	1	3.3	3.3	3.3
	6	20.0	20.0	23.3
	12	40.0	40.0	63.3
Valid	1	3.3	3.3	66.7
	10	33.3	33.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Rasa_272

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Agak Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
Netral	7	23.3	23.3	26.7
Valid Agak Tidak Suka	9	30.0	30.0	56.7
Suka	9	30.0	30.0	86.7
Sangat Suka	4	13.3	13.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Rasa_566

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Agak Tidak suka	2	6.7	6.7	6.7
Agak Suka	7	23.3	23.3	30.0
Valid Suka	17	56.7	56.7	86.7
Sangat Suka	4	13.3	13.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Aroma_843

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
Agak Tidak Suka	1	3.3	3.3	6.7
Netral	4	13.3	13.3	20.0
Valid Agak Suka	6	20.0	20.0	40.0
Suka	10	33.3	33.3	73.3
Sangat Suka	8	26.7	26.7	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Aroma_272

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Agak Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
Valid Netral	4	13.3	13.3	16.7
Valid Agak Suka	10	33.3	33.3	50.0
Valid Suka	11	36.7	36.7	86.7
Valid Sangat Suka	4	13.3	13.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Aroma_566

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Agak Tidak Suka	2	6.7	6.7	6.7
Valid Netral	8	26.7	26.7	33.3
Valid Agak suka	10	33.3	33.3	66.7
Valid Suka	5	16.7	16.7	83.3
Valid Sangat Suka	5	16.7	16.7	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Tekstur_843

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Agak Tidak Suka	2	6.7	6.7	6.7
Valid Netral	4	13.3	13.3	20.0
Valid Agak Suka	18	60.0	60.0	80.0
Valid Suka	1	3.3	3.3	83.3
Valid Sanga Suka	5	16.7	16.7	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Tekstur_272

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
Netral	8	26.7	26.7	30.0
Agak Suka	6	20.0	20.0	50.0
Suka	11	36.7	36.7	86.7
Sangat Suka	4	13.3	13.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Tekstur_566

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Agak Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
Netral	2	6.7	6.7	10.0
Agak Suka	5	16.7	16.7	26.7
Suka	15	50.0	50.0	76.7
Sangat Suka	7	23.3	23.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Overall_843


	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Agak Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
Netral	7	23.3	23.3	26.7
Agak Suka	11	36.7	36.7	63.3
Suka	1	3.3	3.3	66.7
Sangat Suka	10	33.3	33.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Overall_272

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Netral	5	16.7	16.7	16.7
Agak Suka	12	40.0	40.0	56.7
Valid Suka	9	30.0	30.0	86.7
Sangat Suka	4	13.3	13.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Overall_566

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Agak Suka	1	3.3	3.3	3.3
Netral	1	3.3	3.3	6.7
Valid Agak Suka	7	23.3	23.3	30.0
Suka	18	60.0	60.0	90.0
Sangat Suka	3	10.0	10.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	



Uji Hedonik *Fishroll* dengan Formulasi Ikan Patin (*Pangasius sp.*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*)

Saya Dilla Aina Almaridyah, mahasiswa tingkat akhir Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung saat ini akan melakukan penelitian tentang "Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi *Fishroll* dengan formulasi Ikan Patin (*Pangasius sp.*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) sebagai Makanan Selingan Tinggi Zat Besi bagi Ibu Hamil Anemia". Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan formula terbaik dari Ikan Patin dan Kacang Merah bagi Ibu Hamil Anemia. Penilaian yang dilakukan merupakan uji organoleptik meliputi warna, rasa, aroma, tekstur dan overall. Bahan utama yang digunakan pada produk ini adalah Ikan Patin dan Kacang Merah. Produk ini terdiri dari tiga formula yang berbeda yaitu 50% : 50%, 55% : 45% dan 60% : 40%

Produk *Fishroll* yang diujikan secara hedonik oleh 30 panelis agak terlatih dengan kriteria sebagai berikut :

1. Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung tingkat III yang sudah menerima materi uji organoleptik, berjumlah 30 orang.

Salinan dari Uji Hedonik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Ubi Ungu dan Ekstrak Buah Pir (Pyrus p...

J	K	L	M	N	O	P	Q	R	
Tanggal Penelitian	Warna [843]	Warna [272]	Warna [566]	Aroma [843]	Aroma [272]	Aroma [566]	Rasa [843]	Rasa	
1	15/12/2023	Netral	Agak Suka	Suka	Netral	Sangat Suka	Agak Suka	Netral	Suka
2	15/12/2023	Suka	Netral	Agak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Netral	Agak
3	15/12/2023	Netral	Agak Suka	Suka	Netral	Agak Suka	Suka	Suka	Netra
4	15/12/2023	Suka	Sangat Suka	Agak Suka	Sangat Suka	Agak Suka	Suka	Agak Suka	Suka
5	15/12/2023	Agak Tidak Suka	Netral	Agak Suka	Tidak Suka	Agak Tidak Suka	Netral	Agak Suka	Netra
6	15/12/2023	Suka	Agak Suka	Netral	Suka	Agak Suka	Netral	Agak Suka	Sang.
7	15/12/2023	Netral	Suka	Agak Suka	Netral	Suka	Agak Suka	Netral	Agak
8	15/12/2023	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Agak Suka	Netral	Suka	Agak Suka	Netra
9	15/12/2023	Agak Suka	Netral	Suka	Agak Suka	Netral	Suka	Agak Suka	Netra
10	15/12/2023	Sangat Suka	Agak Suka	Suka	Netral	Suka	Sangat Suka	Netral	Suka
11	15/12/2023	Suka	Netral	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Agak Suka	Sangat Suka	Agak
12	15/12/2023	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Suka	Sangat Suka	Agak Tidak Suka	Agak Suka	Sang
13	15/12/2023	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Agak Tidak Suka	Agak
14	15/12/2023	Sangat Suka	Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Sangat Suka	Sangat Suka	Agak
15	15/12/2023	Suka	Netral	Agak Suka	Sangat Suka	Suka	Agak Suka	Sangat Suka	Agak
16	15/12/2023	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Suka	Sangat Suka	Agak Suka	Sangat Suka	Agak
17	15/12/2023	Suka	Sangat Suka	Agak Suka	Sangat Suka	Agak Suka	Netral	Agak Suka	Sang.
18	15/12/2023	Netral	Agak Suka	Suka	Agak Suka	Netral	Suka	Agak Suka	Netra
19	15/12/2023	Agak Suka	Netral	Suka	Suka	Agak Suka	Netral	Netral	Suka
20	15/12/2023	Sangat Suka	Agak Suka	Suka	Suka	Agak Suka	Netral	Netral	Suka
21	15/12/2023	Netral	Anak Suka	Suka	Suka	Anak Suka	Netral	Anak Suka	Netra

LAMPIRAN 8
DOKUMENTASI



Penelitian pendahuluan



Persiapan bahan



Bahan-bahan



Ikan patin setelah pencoperan



Bahan-bahan



Proses pembuatan *fish roll*



Proses pembuatan *fish roll*



Fish roll setelah proses pengukusan



Proses penggorengan



Fish roll setelah proses penggorengan



Fish roll disajikan ke panelis



Uji organoleptik dan uji hedonik panelis



Uji organoleptik dan uji hedonik panelis



Uji organoleptik dan uji hedonik panelis



Uji organoleptik dan uji hedonik panelis