

LAMPIRAN
LAMPIRAN 1
NASKAH PENJELASAN PENELITIAN
GAMBARAN SIFAT ORGANOLEPTIK DAN NILAI GIZI DIMSUM
BAHAN DASAR IKAN PATIN (*Pangasius Sp.*) DAN TEPUNG KACANG
HIJAU (*Vigna radiata L.*) SEBAGAI MAKANAN SELINGAN TINGGI
ENERGI TINGGI PROTEIN UNTUK REMAJA KURANG ENERGI
KRONIS (KEK)

Saya Ineu Febrianti, mahasiswa Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung Program Studi Gizi Program Diploma Tiga. Saat ini sedang melakukan penelitian terkait pengembangan produk dimsum berbahan ikan patin dan tepung kacang hijau. Maka dari itu, saya membutuhkan saudara/i untuk melakukan uji kesukaan (uji hedonik). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui sifat organoleptik dan nilai gizi dimsum berbahan ikan patin dan tepung kacang hijau dari beberapa formula yang berbeda pada produk dimsum tersebut.

Bahan utama dari produk ini adalah ikan patin dan tepung kacang hijau sebagai bahan utama yang merupakan bahan tinggi energi tinggi protein. Pada dimsum ini ditujukan sebagai pilihan makanan selingan untuk remaja putri KEK. Formula yang digunakan pada produk dimsum ini yaitu sebagai berikut:

F1 = 90% : 10%

F2 = 75% : 25%

F3 = 60% : 40%

Dimsum ikan patin dan tepung kacang hijau ini akan diujikan kepada 30 panelis agak terlatih, panelis ini hanya boleh menilai sifat-sifat organoleptik uji kesukaan saja. Adapun sasaran penelitian ini adalah mahasiswa/i Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung Jurusan Gizi yang bersedia menjadi panelis serta terpilih sesuai dengan kriteria panelis, yaitu tidak dalam keadaan lapar atau kenyang, tidak dalam keadaan sakit, tidak mempunyai alergi terhadap terhadap produk olahan ikan patin dan tepung

kacang hijau serta dilarang berkomunikasi dengan panelis lain di ruang uji kesukaan dan melakukan uji organoleptik hingga selesai.

Penelitian ini dilaksanakan dengan cara penyajian 3 macam sampel produk yang diberikan dengan kode yang berbeda dan satu gelas air mineral kemasan. Panelis diberikan waktu untuk minum dan berkumur untuk menetralkan indera pengecapannya sebelum mencoba sampel serta sebelum mencoba sampel selanjutnya. Panelis tidak harus mengahabiskan sampel produk, cukup sampai bisa menilai warna, aroma, rasa, tekstur dan *overall*. Panelis kemudian memberikan penilaian terhadap 3 sampel produk dimsum dengan tingkat kesukaan panelis meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan *overall*. Panelis diberikan waktu 3 menit untuk menilai dan mengisi skala 1-7 pada formulir yang telah disediakan sehingga total waktu yang diberikan selama 10 menit.

Produk dimsum ini aman untuk dikonsumsi karena pada ikan patin dan tepung kacang hijau tidak mengandung bahan-bahan yang membahayakan kesehatan tubuh. Partisipasi saudara/i dilakukan secara sukarela tanpa ada paksaan dari pihak manapun dan apabila tidak berkenan dapat saudara/i dapat menolak atau mengundurkan diri tanpa sanksi apapun. Sebagai tanda terima kasih atas ketersediaannya akan diberikan *souvenir* pada akhir penelitian.

Semua informasi dan hasil penelitian yang telah dilakukan saudara/i akan dijaga kerahasiaannya. Semua data tidak akan dihubungkan dengan identitas saudara/i. Apabila memerlukan penjelasan lebih lanjut dapat menghubungi peneliti utama a.n Ineu Febrianti dengan No. HP 085798161102 atau mengirimkan email ke ineufebrianti03@gmail.com

LAMPIRAN 2
PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN
(Informed Consent)

Saya telah mendapatkan penjelasan secara rinci dan mengerti mengenai hal yang berkaitan dengan penelitian yang berjudul GAMBARAN SIFAT ORGANOLEPTIK DAN NILAI GIZI DIMSUM BAHAN DASAR IKAN PATIN (*Pangasius Sp.*) DAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna radiata L.*) SEBAGAI MAKANAN SELINGAN TINGGI ENERGI TINGGI PROTEIN UNTUK REMAJA KURANG ENERGI KRONIS (KEK). Untuk itu, saya menyatakan kesediaan untuk berpartisipasi dalam penelitian tersebut secara sukarela tanpa paksaan. Bila saya ingin, saya dapat mengundurkan diri sewaktu-waktu tanpa sanksi apapun.

Nama Panelis	(Hari/Tanggal/Bulan/Tahun)	Tanda Tangan
Nama Saksi	(Hari/Tanggal/Bulan/Tahun)	Tanda Tangan

LAMPIRAN 3

FORMULIR UJI KESUKAAN (UJI HEDONIK)

Nama Produk : Dimsum

Hari/Tanggal :

Nama Panelis :

Intruksi :

Dihadapan anda tersaji 3 sampel produk. Anda diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna, aroma, rasa, terkstur dan *overall* sampel.

1. Minumlah air mineral terlebih dahulu sebelum mencicipi sampel.
2. Cicipi sampel produk dari kiri ke kanan secara bergantian.
3. Berikan penilaian dengan tanda cheklist (√) pada kolom yang sesuai dengan penilaian anda.
4. Gunakan air mineral sebagai penetral sebelum saudara mencicipi ke sampel berikutnya.
5. Penilaian tiap sampel boleh sama.

a) Kriteria Warna

Penilaian	Kode Sampel		
	676	529	896
1. Sangat tidak suka			
2. Tidak suka			
3. Agak tidak suka			
4. Netral			
5. Agak suka			
6. Suka			
7. Sangat suka			

b) Kriteria Aroma

Penilaian	Kode Sampel		
	676	529	896
1. Sangat tidak suka			
2. Tidak suka			
3. Agak tidak suka			
4. Netral			
5. Agak suka			
6. Suka			
7. Sangat suka			

c) Kriteria Rasa

Penilaian	Kode Sampel		
	676	529	896
1. Sangat tidak suka			
2. Tidak suka			
3. Agak tidak suka			
4. Netral			
5. Agak suka			
6. Suka			
7. Sangat suka			

d) Kriteria Tekstur

Penilaian	Kode Sampel		
	676	529	896
1. Sangat tidak suka			
2. Tidak suka			
3. Agak tidak suka			
4. Netral			
5. Agak suka			
6. Suka			
7. Sangat suka			

e) Overall

Penilaian	Kode Sampel		
	676	529	896
1. Sangat tidak suka			
2. Tidak suka			
3. Agak tidak suka			
4. Netral			
5. Agak suka			
6. Suka			
7. Sangat suka			

Komentar dan Saran:

.....

.....

.....

.....

.....

LAMPIRAN 4
BIAYA PRODUKSI DIMSUM

No	Bahan Makanan	Harga (Rp)	Harga Bahan yang Dipakai		
			90%:10%	75%:25%	60%:40%
1	Ikan patin	Rp 37.000/Kg	Rp 6.660	Rp 5.550	Rp 4.440
2.	Tepung kacang hijau	Rp 30.250/ ½ Kg	Rp 1.210	Rp 3.025	Rp 4.840
3.	Tapioca	Rp 6000/Kg	Rp 840	Rp 840	Rp 840
4.	Telur	Rp 28000/Kg	Rp 2.500	Rp 2.500	Rp 2.500
5.	Wortel	Rp 16000/Kg	Rp 800	Rp 800	Rp 800
6.	Minyak wijen	Rp 19.700/ 100 ml	Rp 145	Rp 145	Rp 145
7.	Saos tiram	Rp 10.500/ 133 ml	Rp 38	Rp 38	Rp 38
8.	Lada bubuk	Rp 500/bks	Rp 250	Rp 250	Rp 250
10.	Kulit dimsum	Rp 5000/25 pcs	Rp 4000	Rp 4000	Rp 4000
11	Gula putih	Rp 9.300/ ¼ kg	Rp 242	Rp 242	Rp 242
12.	Bawang puith	Rp 30.000/Kg	Rp 500	Rp 500	Rp 500
13.	Garam	Rp 1000/1 bks	Rp 10	Rp 10	Rp 10
Jumlah			Rp 17.195	Rp 17.900	Rp 18.605
Biaya Overhead (20%)			Rp 3.439	Rp 3.580	Rp 3.721
Profit (50%)			Rp 10.317	Rp 10.740	Rp 11.163
Total Harga Per Resep (4 Porsi)			Rp 30.951	Rp 32.220	Rp 33.489
Harga Per Sajian (5 buah)			Rp 7.737	Rp 8.055	Rp 8.372

LAMPIRAN 5
HASIL UJI ORGANOLEPTIK

Descriptive Statistics					
	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Warna_676	30	4	7	6,20	,847
Warna_529	30	4	7	5,47	,900
Warna_896	30	3	7	4,80	1,157
Aroma_676	30	3	7	5,20	1,186
Aroma_529	30	2	6	4,67	1,184
Aroma_896	30	2	7	4,97	1,273
Rasa_676	30	3	7	5,33	1,184
Rasa_529	30	3	6	4,90	1,029
Rasa_896	30	2	7	4,93	1,337
Tekstur_676	30	3	7	5,30	1,179
Tekstur_529	30	2	7	5,03	1,129
Tekstur_896	30	2	7	4,90	1,348
Overall_676	30	3	7	5,53	1,008
Overall_529	30	3	7	5,37	,890
Overall_896	30	2	7	5,07	1,172
Valid N (listwise)	30				

Warna_676					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Netral	2	6,7	6,7	6,7
	Agak suka	2	6,7	6,7	13,3
	Suka	14	46,7	46,7	60,0
	Sangat suka	12	40,0	40,0	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Warna_529					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Netral	5	16,7	16,7	16,7
	Agak suka	9	30,0	30,0	46,7
	Suka	13	43,3	43,3	90,0
	Sangat suka	3	10,0	10,0	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Warna_896					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Agak tidak suka	5	16,7	16,7	16,7
	Netral	6	20,0	20,0	36,7
	Agak suka	11	36,7	36,7	73,3
	Suka	6	20,0	20,0	93,3
	Sangat suka	2	6,7	6,7	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Aroma_676					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Agak tidak suka	2	6,7	6,7	6,7
	Netral	7	23,3	23,3	30,0
	Agak suka	9	30,0	30,0	60,0
	Suka	7	23,3	23,3	83,3
	Sangat suka	5	16,7	16,7	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Aroma_529					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak suka	2	6,7	6,7	6,7
	Agak tidak suka	3	10,0	10,0	16,7
	Netral	6	20,0	20,0	36,7
	Agak suka	11	36,7	36,7	73,3
	Suka	8	26,7	26,7	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Aroma_896					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak suka	1	3,3	3,3	3,3
	Agak tidak suka	3	10,0	10,0	13,3
	Netral	5	16,7	16,7	30,0
	Agak suka	12	40,0	40,0	70,0
	Suka	5	16,7	16,7	86,7
	Sangat suka	4	13,3	13,3	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Aroma_896					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak suka	1	3,3	3,3	3,3
	Agak tidak suka	3	10,0	10,0	13,3
	Netral	5	16,7	16,7	30,0
	Agak suka	12	40,0	40,0	70,0
	Suka	5	16,7	16,7	86,7
	Sangat suka	4	13,3	13,3	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Rasa_529					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Agak tidak suka	3	10,0	10,0	10,0
	Netral	8	26,7	26,7	36,7
	Agak suka	8	26,7	26,7	63,3
	Suka	11	36,7	36,7	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Rasa_896					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak suka	1	3,3	3,3	3,3
	Agak tidak suka	4	13,3	13,3	16,7
	Netral	5	16,7	16,7	33,3
	Agak suka	10	33,3	33,3	66,7
	Suka	6	20,0	20,0	86,7
	Sangat suka	4	13,3	13,3	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Tekstur_676					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Agak tidak suka	3	10,0	10,0	10,0
	Netral	4	13,3	13,3	23,3
	Agak suka	8	26,7	26,7	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_529					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak suka	1	3,3	3,3	3,3
	Agak tidak suka	2	6,7	6,7	10,0
	Netral	4	13,3	13,3	23,3
	Agak suka	13	43,3	43,3	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	

Tekstur_896					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak suka	1	3,3	3,3	3,3
	Agak tidak suka	3	10,0	10,0	13,3
	Netral	8	26,7	26,7	40,0
	Agak suka	9	30,0	30,0	70,0
	Suka	4	13,3	13,3	83,3
	Sangat suka	5	16,7	16,7	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Overall_676					
		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	4	13,3	13,3	33,3
	Suka	17	56,7	56,7	90,0
	Sangat suka	3	10,0	10,0	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Overall_529					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Agak tidak suka	1	3,3	3,3	3,3
	Netral	3	10,0	10,0	13,3
	Agak suka	12	40,0	40,0	53,3
	Suka	12	40,0	40,0	93,3
	Sangat suka	2	6,7	6,7	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Overall_896					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak suka	1	3,3	3,3	3,3
	Agak tidak suka	2	6,7	6,7	10,0
	Netral	5	16,7	16,7	26,7
	Agak suka	10	33,3	33,3	60,0
	Suka	10	33,3	33,3	93,3
	Sangat suka	2	6,7	6,7	100,0

LAMPIRAN 6
SURAT PERIZINAN PENELITIAN



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

Cimahi, 5 Desember 2023

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

Yth.
Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung
di tempat

Assalamualaikum Wr. Wb

Saya yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : **Ineu Febrianti**
NIM : **P17331121042**
Kelas/Prodi : **3B/D3**
Judul Tugas Akhir : **Gambaran Sifat Organoleptik Dimsum Bahan Dasar Ikan Patin (*Pangasius sp.*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) sebagai Selingan Tinggi Energi dan Tinggi Protein Untuk Remaja Kurang Energi Kronik (KEK)**

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

Hari, tanggal : **Senin, 11 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 Ibu/bapak berkenan memberikan izin penggunaan tempat berikut sarana nya. Demikian surat permohonan ini Saya sampaikan, atas perhatian dan perkenan Ibu/bapak Saya ucapkan terima kasih.

Wassalamualaikum Wr. Wb

Mengetahui,
Dosen Pembimbing

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

Hormat saya,

Ineu Febrianti
NIM.P17331121042



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

PERNYATAAN BERSEDIA MEMATUHI PERATURAN

Nama : Ineu Febrianti
NIM : P17331121042
Kelas/Prodi : 3B/D3 Pesetujuan
Ethikal No. : -
Judul Tugas Akhir : Gambaran Sifat Organoleptik Dimsum Bahan Dasar Ikan Patin
Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Selingan Tinggi Energi Dan
Tinggi Protein Untuk Remaja Kurang Energi Kronik (KEK)
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.

Mengetahui,
Penanggung Jawab
Laboratorium

TA 06 Desember 2023

Mulus Gumilar, DFSN, M.Kes
NIP.196208311988021001

Hormat saya,

Ineu Febrianti
NIM.P17331121042

DAFTAR HADIR PANELIS UJI ORGANOLEPTIK

Nama Peneliti : Ineu Febrianti

Hari, tanggal : Senin, 11 Desember 2023

Produk Penelitian : Dimsum Ikan Patin dan Tepung Kacang Hijau

NO	Nama	Kelas	Tanda Tangan	
			1	2
1	Rizki Dwi Riani	3A03		
2	Andana Siti Nurhawa	3AD3		
3	Alya Fira Anandita	3B03		
4	Siti Firdi Hadiantri	3AD3		
5	Rivani Nur Manara	3A03		
6	Rina Khoirunnisa	3A03		
7	Ariella	3AD3		
8	Fatholah F.R	3B03		
9	Salsabilah Kamli	3B03		
10	Annisa Rama M.	3A03		
11	Alifia Nuraini Kamal	3B03		
12	Aurora Khairunnisa	3B03		
13	Adinda .p.d	3AD3		
14	Deski Lovessya Fw	3B03		
15	Astriani Damayanti	3B03		
16	Tanisa Andin	3B03		
17	Andin Fitri	3B03		
18	Annisa Agilla Julisoni	3B03		
19	Sandra Ratu Dwi Kesuma	3A03		
20	Kania Zahra Ardani	3B03		
21	Tiffany Sausan Heliza	3B03		
22	Suci Nur APh	3B03		
23	Riana Octaviany	3B03		
24	Nadira Noor Azizah H	3B03		
25	Siti Helilah	3B03		
26	Mubila Fadyanicha	3A03		
27	Arnilda Faryafellia	3B03		
28	Dilla Aina Alnandiyah	3A03		
29	Sri Widia Charunia	3A03		
30	Putri Anggitha Istono	3B03		



DIMSUM
Ikan Patin & Tepung Kacang Hijau

Ayo Jadi Panelis Uji Organoleptik!!!!

Senin, 11 Desember 2023

10.00 WIB

Laboratorium Uji Cita Rasa

Produksi by: Ineu Febrianti

UNDANGAN PANELIS UJI ORGANOLEPTIK

DIMSUM IKAN PATIN & TEPUNG KACANG HIJAU

Dimsum merupakan makanan berasal dari China yang cukup populer di kalangan remaja.

Kemudian dimsum ini di modifikasi menjadi sebuah makanan selingan dengan bahan dasar ikan patin dan tepung kacang hijau.

Sasaran dari makanan ini merupakan remaja putri dengan risiko Kurang Energi Kronik (KEK).

Dimsum ini mengandung nilai gizi dengan tinggi energi dan tinggi protein.

NOTES

- Memakai jas lab
- Bersedia menjadi panelis
- Dalam keadaan sehat/ tidak sakit gigi
- Tidak dalam keadaan kenyang
- Tidak alergi terhadap ikan patin dan tepung kacang hijau
- Membawa Hp dengan kuota dan jaringan yang stabil

Sehubungan dengan akan dilaksanakannya uji organoleptik, maka saya mengundang sadara/i untuk menjadi panelis pada:

Senin, 11 Desember 2023

10.00 WIB sd. Selesai

Laboratorium Uji Cita Rasa Jurusan Gizi

Demikian surat undangan ini saya sampaikan, atas kesediaan/kehadiran saudara saya ucapkan terima kasih.

Contact

+62 85798161102

ineufebrianti03@gmail.com

LAMPIRAN 7

DOKUMENTASI PENELITIAN

1. Penelitian Pendahuluan



2. Penelitian Utama

