

**Lampiran 1**  
**NASKAH PENJELASAN PENELITIAN**

GAMBARAN SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KADAR ZAT BESI PADA  
PRODUK BAKSO AYAM DENGAN PENAMBAHAN HATI AYAM DAN  
BAYAM HIJAU (*Amaranthus Viridis*) SEBAGAI MAKANAN SUMBER  
PROTEIN DAN ZAT BESI UNTUK PENCEGAHAN ANEMIA PADA  
REMAJA PUTRI

Saya Deski Lovesya FW, Mahasiswi Poltekkes Kemenkes Bandung Program Studi Diploma III Gizi akan melaksanakan penelitian dengan judul Gambaran Sifat Organoleptik dan Kadar Zat Besi pada Produk Bakso Ayam dengan Penambahan Hati Ayam dan Bayam Hijau (*Amaranthus Viridis*) sebagai Lauk Pauk untuk Pencegahan Anemia pada Remaja Putri. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap bakso hati ayam dan bayam hijau serta manfaat langsung bagi penulis dapat memberi pengetahuan seputar bakso hati ayam dan bayam hijau juga menambah keanekaragaman produk. Desain penelitian yang digunakan yaitu eksperimental dengan 3 formula hati ayam dan bayam hijau secara berturut – turut 75%: 25%, 65% : 35%, 50% : 50%

Produk bakso ayam dengan 3 formula pada hati ayam dan bayam hijau ini akan di uji oleh 30 orang panelis agak terlatih, yaitu panelis yang pernah mendapatkan pemaparan materi uji citarasa dan melakukan pelatihan untuk menjadi seorang panelis. Sasaran untuk penelitian ini adalah mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung yang bersedia untuk menjadi panelis dan termasuk kriteria, yaitu tidak sakit (misalnya demam, maag, sakit gigi, flu), tidak alergi terhadap bahan produk, tidak kenyang atau lapar, dan belum mengonsumsi permen atau kopi 60 menit sebelum pengujian dan dilarang berkomunikasi dengan panelis lain di ruang uji kesukaan. Penilaian dilakukan dengan cara, panelis disajikan 3 macam bakso dengan kode yang berbeda dan satu gelas air mineral

kemasan. Panelis minum atau berkumur agar perasanya kembali netral sebelum mencoba sampel yang berikutnya. Panelis diperbolehkan untuk tidak menghabiskan produk, cukup sampai penilaian organoleptik (rasa, aroma, warna, tekstur) terpenuhi. Panelis melakukan penilaian terhadap 3 macam formula bakso yang diberikan dengan cara memberi skor pada tiap sifat organoleptik meliputi rasa, aroma, warna, tesktur dan overall dengan skla 1 – 5 pada formulir yang telah disediakan. Panelis diberi waktu untuk mencoba dan menilai 3 formula ini selama 10 menit.

Produksi bakso ini aman dikonsumsi karena tidak ada kandungan kimia yang dapat menimbulkan risiko kesehatan bagi tubuh.

Partisipasi sdr/sdri bersifat sukarela tanpa paksaan dan bila berkenan dapat menolak atau sewaktu – waktu dapat mengundurkan diri tanpa sanksi apaun. Sebagai tanda terima kasih atas partisipasinya, akan diberikan souvenir pada akhir penelitian.

Semua informasi dan hasil yang telah dilakukan yang telah dilakukan sdr/sdri akan dijaga kerahasiaannya. Semua data tidak akan dihubungkan dengan identitas sdr/sdri.

Apabila sdr/sdri memerlukan penjelasan lebih lanjut dapat menghubungi peneliti utama a.n. Deski Lovesya FW dengan No. HP 081910008139 atau email [deski.waskito@gmail.com](mailto:deski.waskito@gmail.com)

**Lampiran 2**  
**PERSETUJUAN SETALAH PENJELASAN/PSP (*INFORMED***  
***CONSENT*)**

Saya telah mendapat penjelasan dan mengerti mengenai hal yang berkaitan dengan penelitian yang dilaksanakan oleh mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung. Untuk itu, saya menyatakan kesediaan berpartisipasi pada penelitian tersebut secara sukarela tanpa paksaan. Bila saya ingin, saya dapat mengundurkan diri sewaktu – waktu tanpa sanksi apapun.

<b>Nama Panelis</b>	<b>Tanggal/Bulan/Tahun</b>	<b>Tanda tangan</b>
<b>Nama Panelis</b>	<b>Tanggal/Bulan/Tahun</b>	<b>Tanda tangan</b>

**Lampiran 3**  
**FORMULIR UJI HEDONIK**

Nama panelis :  
 Hari/Tanggal :  
 Nama Produk : Bakso ayam dengan penambahan Hati Ayam dan Bayam Hijau

**Intruksi**

1. Dihadapan saudara/i telah tersedia 3 macam sampel bakso ayam dengan penambahan hati ayam dan bayam hijau. Dari 3 sampel tersebut dilakukan penelian tingkat kesukaan saudara/i terhadap warna, rasa, aroma, tekstur dan *overall* dari masing -masing sampel. Beri tanda ( √ ) pada kolom yang sesuai dengan penilaian saudara.
2. Penilaian dilakukan satu persatu dari kiri ke kanan.
3. Setelah melakukan penilaian pada sampel pertama. Netralkan indera pengecap saudara dengan minum air putih atau berkumur dan istirahatkan indera pengecak saudara selama 30 detik sebelum melakukan penilaian selanjutnya.

**Kriteria Warna**

No	Penilaian	Kode Sampel		
		193	476	512
1	Sangat tidak suka			
2	Tidak suka			
3	Agak tidak suka			
4	Netral			
5	Agak suka			
6	Suka			
7	Sangat suka			

**Kriteria Rasa**

No	Penilaian	Kode Sampel		
		193	476	512
1	Sangat tidak suka			
2	Tidak suka			
3	Agak tidak suka			
4	Netral			
5	Agak suka			
6	Suka			
7	Sangat suka			

**Kriteria Aroma**

No	Penilaian	Kode Sampel		
		193	476	512
1	Sangat tidak suka			
2	Tidak suka			
3	Agak tidak suka			
4	Netral			
5	Agak suka			
6	Suka			
7	Sangat suka			

**Kriteria Tekstur**

No	Penilaian	Kode Sampel		
		193	476	512
1	Sangat tidak suka			
2	Tidak suka			
3	Agak tidak suka			

4	Netral			
5	Agak suka			
6	Suka			
7	Sangat suka			

**Kriteria overall**

No	Penilaian	Kode Sampel		
		193	476	512
1	Sangat tidak suka			
2	Tidak suka			
3	Agak tidak suka			
4	Netral			
5	Agak suka			
6	Suka			
7	Sangat suka			

**Saran/Komentar :**

.....

.....

.....

.....

.....

**Lampiran 4**  
**HASIL PENELITIAN**

Panelis	476				
	Warna [476]	Aroma [476]	Rasa [476]	Tekstur [476]	Overall [476]
1	5	5	6	5	6
2	5	5	5	6	5
3	7	5	5	5	7
4	4	6	6	6	6
5	6	4	6	5	6
6	5	5	5	5	5
7	5	6	6	6	6
8	5	7	7	7	6
9	5	4	6	6	6
10	5	3	5	4	4
11	7	6	6	4	6
12	5	5	6	5	6
13	7	7	7	7	6
14	5	5	4	5	5
15	7	7	7	7	7
16	7	6	7	4	7
17	6	4	6	6	6
18	6	4	6	5	6
19	4	4	5	4	4
20	6	6	7	7	6
21	6	6	7	5	6
22	4	6	5	6	6
23	6	7	5	6	5
24	3	5	5	5	4

25	5	4	5	5	5
26	4	6	4	6	6
27	5	5	6	6	5
28	7	6	7	7	7
29	5	6	6	5	6
30	5	6	6	5	6

Panelis	193				
	Warna [193]	Aroma [193]	Rasa [193]	Tekstur [193]	Overall [193]
1	6	3	6	6	5
2	6	6	3	6	5
3	6	6	6	7	6
4	4	6	6	6	6
5	5	4	5	5	6
6	5	2	4	5	4
7	6	7	5	6	6
8	6	5	5	6	5
9	6	4	6	6	6
10	4	5	4	5	5
11	7	6	7	5	6
12	5	3	3	3	3
13	4	3	4	6	5
14	4	2	5	4	3
15	6	7	6	7	7
16	7	4	5	4	5
17	6	4	5	5	6
18	3	3	3	4	4
19	5	4	4	5	5
20	6	5	6	6	6



21	5	5	5	5	5
22	4	6	5	5	5
23	6	6	6	6	6
24	3	2	4	3	4
25	5	4	3	4	4
26	4	6	5	6	6
27	6	5	6	7	6
28	6	5	6	5	5
29	6	6	6	6	6
30	6	6	6	6	6

Panelis	512				
	Warna [512]	Aroma [512]	Rasa [512]	Tekstur [512]	Overall [512]
1	6	6	6	6	6
2	6	6	6	6	6
3	5	7	7	6	5
4	6	4	6	6	6
5	6	5	7	6	7
6	6	3	6	6	6
7	5	5	6	5	5
8	7	6	6	5	6
9	5	4	2	6	5
10	4	3	3	6	4
11	7	6	5	3	6
12	5	6	6	6	7
13	7	7	7	7	7
14	6	6	6	6	6
15	7	7	7	7	7
16	7	7	5	7	5

17	6	6	4	4	6
18	5	2	6	4	3
19	5	5	5	5	6
20	6	5	5	5	5
21	5	6	7	6	5
22	6	6	6	5	6
23	6	6	5	6	5
24	3	4	5	5	6
25	6	4	2	4	4
26	4	6	5	6	6
27	5	6	7	6	7
28	5	4	5	6	6
29	6	6	6	6	6
30	6	6	6	6	6

**Lampiran 5**  
**OUTPUT PENGOLAHAN DATA**

FORMULA 1

**WARNA**

	Frekuensi	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Agak Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
Netral	4	13.3	13.3	16.7
Valid Agak Suka	13	43.3	43.3	60.0
Suka	6	20.0	20.0	80.0
Sangat Suka	6	20.0	20.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	

**AROMA**

	Frekuensi	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Agak Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
Netral	6	20.0	20.0	23.3
Valid 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	

### RASA

	Frequen cy	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Netral	2	6.7	6.7
	Agak Suka	9	30.0	36.7
	Suka	12	40.0	76.7
	Sangat Suka	7	23.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0

### TEKSTUR

	Frequen cy	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Netral	4	13.3	13.3
	Agak Suka	12	40.0	53.3
	Suka	9	30.0	83.3
	Sangat Suka	5	16.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0

### OVERALL

	Frequen cy	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Netral	3	10.0	10.0
	Agak Suka	6	20.0	30.0
	Suka	17	56.7	86.7
	Sangat Suka	4	13.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0

FORMULA 2

**WARNA**

	Frekuensi	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
3.00	2	6.7	6.7	6.7
4.00	6	20.0	20.0	26.7
5.00	6	20.0	20.0	46.7
Valid 6.00	14	46.7	46.7	93.3
7.00	2	6.7	6.7	100.0
Total	30	100.0	100.0	

**AROMA**

	Frekuensi	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
2.00	3	10.0	10.0	10.0
3.00	4	13.3	13.3	23.3
4.00	6	20.0	20.0	43.3
Valid 5.00	6	20.0	20.0	63.3
6.00	9	30.0	30.0	93.3
7.00	2	6.7	6.7	100.0
Total	30	100.0	100.0	

**RASA**

	Frekuensi	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
3.00	4	13.3	13.3	13.3
Valid 4.00	5	16.7	16.7	30.0
5.00	9	30.0	30.0	60.0

6.00	11	36.7	36.7	96.7
7.00	1	3.3	3.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

### TEKSTUR

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
3.00	2	6.7	6.7	6.7
4.00	4	13.3	13.3	20.0
5.00	9	30.0	30.0	50.0
6.00	12	40.0	40.0	90.0
7.00	3	10.0	10.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	

### OVERALL

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
3.00	2	6.7	6.7	6.7
4.00	4	13.3	13.3	20.0
5.00	10	33.3	33.3	53.3
6.00	13	43.3	43.3	96.7
7.00	1	3.3	3.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

FORMULA 3

**WARNA**

	Frekuensi	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 3.00	1	3.3	3.3	3.3
4.00	2	6.7	6.7	10.0
5.00	9	30.0	30.0	40.0
6.00	13	43.3	43.3	83.3
7.00	5	16.7	16.7	100.0
Total	30	100.0	100.0	

**AROMA**

	Frekuensi	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 2.00	1	3.3	3.3	3.3
3.00	2	6.7	6.7	10.0
4.00	5	16.7	16.7	26.7
5.00	4	13.3	13.3	40.0
6.00	14	46.7	46.7	86.7
7.00	4	13.3	13.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

**RASA**

	Frekuensi	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 2.00	2	6.7	6.7	6.7
3.00	1	3.3	3.3	10.0

4.00	1	3.3	3.3	13.3
5.00	8	26.7	26.7	40.0
6.00	12	40.0	40.0	80.0
7.00	6	20.0	20.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	

### TEKSTUR

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 3.00	1	3.3	3.3	3.3
4.00	3	10.0	10.0	13.3
5.00	6	20.0	20.0	33.3
6.00	17	56.7	56.7	90.0
7.00	3	10.0	10.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	

### OVERALL

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 3.00	1	3.3	3.3	3.3
4.00	2	6.7	6.7	10.0
5.00	7	23.3	23.3	33.3
6.00	15	50.0	50.0	83.3
7.00	5	16.7	16.7	100.0
Total	30	100.0	100.0	



**Lampiran 6**  
**PERBANDINGAN NILAI ZAT GIZI**

**Resep asli**

Formula	Bahan Makanan	Berat (gr)		Nilai Zat Gizi Makro					
				E (Kkal)	P (gr)	L (gr)	KH (g)	Fe (mg)	
resep asli	ayam tanpa kulit	100	100	298	18,2	25		1,5	
			1	298	18,2	25	0	1,5	
	hati ayam		100	261	27,4	16,1	1,6	15,8	
			0	0	0	0	0	0	
	bayam hijau		100	16	0,9	0,4	2,9	3,5	
			0	0	0	0	0	0	
	putih telur	26	100	50	10,8		0,8	0,2	
			0,26	13	2,808	0	0,208	0,052	
	tepung tapioka	16	100	360	0	0	89	1	
			0,16	57,6	0	0	14,24	0,16	
	Total nilai zat gizi				<b>368,6</b>	<b>21,008</b>	<b>25</b>	<b>14,448</b>	<b>1,712</b>
	nilai zat gizi per porsi				<b>122,867</b>	<b>7,00267</b>	<b>8,33333</b>	<b>4,816</b>	<b>0,57067</b>
Kebutuhan sehari				2100	65	70	300	15	
Presentase pemenuhan per porsi				6%	11%	12%	2%	4%	

**Formula 1**

Formula	Bahan Makanan	Berat (gr)		Nilai Zat Gizi Makro					
				E (Kkal)	P (gr)	L (gr)	KH (g)	Fe (mg)	
75% : 25%	ayam tanpa kulit	100	100	298	18,2	25		1,5	
			1	298	18,2	25	0	1,5	
	hati ayam	45	100	261	27,4	16,1	1,6	15,8	
			0,45	117,45	12,33	7,245	0,72	7,11	
	bayam hijau	15	100	16	0,9	0,4	2,9	3,5	
			0,15	2,4	0,135	0,06	0,435	0,525	
	putih telur	26	100	50	10,8		0,8	0,2	
			0,26	13	2,808	0	0,208	0,052	
	tepung tapioka	16	100	360	0	0	89	1	
			0,16	57,6	0	0	14,24	0,16	
	Total nilai zat gizi				<b>488,45</b>	<b>33,473</b>	<b>32,305</b>	<b>15,603</b>	<b>9,347</b>
	nilai zat gizi per porsi				<b>162,817</b>	<b>11,1577</b>	<b>10,7683</b>	<b>5,201</b>	<b>3,11567</b>
Kebutuhan sehari				2100	65	70	300	15	
Presentase pemenuhan per porsi				8%	17%	15%	2%	21%	

## Formula 2

Formula	Bahan Makanan	Berat (gr)		Nilai Zat Gizi Makro					
				E (Kkal)	P (gr)	L (gr)	KH (g)	Fe (mg)	
65% : 35%	ayam tanpa kulit	100	100	298	18,2	25		1,5	
			1	298	18,2	25	0	1,5	
	hati ayam	39	100	261	27,4	16,1	1,6	15,8	
			0,39	101,79	10,686	6,279	0,624	6,162	
	bayam hijau	21	100	16	0,9	0,4	2,9	3,5	
			0,21	3,36	0,189	0,084	0,609	0,735	
	putih telur	20	100	50	10,8		0,8	0,2	
			0,2	10	2,16	0	0,16	0,04	
	tepung tapioka	16	100	360	0	0	89	1	
			0,16	57,6	0	0	14,24	0,16	
	Total nilai zat gizi				<b>470,75</b>	<b>31,235</b>	<b>31,363</b>	<b>15,633</b>	<b>8,597</b>
	nilai zat gizi per porsi				<b>156,917</b>	<b>10,4117</b>	<b>10,4543</b>	<b>5,211</b>	<b>2,86567</b>
Kebutuhan sehari				2100	65	70	300	15	
Presentase pemenuhan per porsi				7%	16%	15%	2%	19%	

## Formula 3

Formula	Bahan Makanan	Berat (gr)		Nilai Zat Gizi Makro					
				E (Kkal)	P (gr)	L (gr)	KH (g)	Fe (mg)	
50% : 50%	ayam tanpa kulit	100	100	298	18,2	25		1,5	
			1	298	18,2	25	0	1,5	
	hati ayam	30	100	261	27,4	16,1	1,6	15,8	
			0,3	78,3	8,22	4,83	0,48	4,74	
	bayam hijau	30	100	16	0,9	0,4	2,9	3,5	
			0,3	4,8	0,27	0,12	0,87	1,05	
	putih telur	20	100	50	10,8		0,8	0,2	
			0,2	10	2,16	0	0,16	0,04	
	tepung tapioka	16	100	360	0	0	89	1	
			0,16	57,6	0	0	14,24	0,16	
	Total nilai zat gizi				<b>448,7</b>	<b>28,85</b>	<b>29,95</b>	<b>15,75</b>	<b>7,49</b>
	nilai zat gizi per porsi				<b>149,567</b>	<b>9,61667</b>	<b>9,98333</b>	<b>5,25</b>	<b>2,49667</b>
Kebutuhan sehari				2100	65	70	300	15	
Presentase pemenuhan per porsi				7%	15%	14%	2%	17%	

Lampiran 7  
DOKUMENTASI KEGIATAN

