

LAMPIRAN**Lampiran 1. Pernyataaan Persetujuan Menjadi Responden****PERNYATAAN PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN**

Bahwa saya

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Berikanlah tanda (X) pada jawaban yang anda pilih

Apakah saat ini anda dalam kondisi sakit?

a) Ya , sakit

b) Tidak

2. Apakah ada alergi terhadap gluten?

a) Ya

b) Tidak

3. Apakah anda alergi terhadap telur?

a) Ya

b) Tidak

Dengan ini bersedia menjadi responden dalam penelitian yang dilakukan oleh mahasiswa Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau yang bernama Chrifany Salsabila dengan judul penelitian “Tingkat Kesukaan dan Kandungan Fosfor Kulit Pie Dengan Substitusi Tepung Biji Nangka”

Tertanda

Responden

Lampiran 2

FORMULIR UJI HEDONIK

Nama panelis :
Tanggal pengujian :
Jenis Produk : Kulit Pie Substitusi Tepung Biji Nangka

Petunjuk :

1. Dihadapan anda telah disajikan 4 macam Kulit Pie Substitusi Tepung Biji Nangka dengan kode sampel yang berbeda-beda. Cicipilah sampel satu per satu
2. Pada kolom kode sampel, berikan penilaian anda dengan cara memasukkan nomor (lihat keterangan yang ada di bawah tabel) berdasarkan tingkat kesukaan.
3. Netralkan indra pengecap anda dengan berkumur-kumur menggunakan air yang telah disediakan
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan antar sampel

Penilaian:

Sangat amat suka	= 7
Sangat suka	= 6
Suka	= 5
Agak suka	= 4
Agak tidak suka	= 3
Tidak suka	= 2
Sangat tidak suka	= 1

Parameter	Kode sampel			
	511	742	189	322
Rasa				
Warna				
Tekstur				
Aroma				

Saran

.....

Lampiran 3. Hasil Uji Hedonik terhadap Rasa Kulit Pie Substitusi Tepung Biji Nangka

Panelis	Perlakuan				Total
	P0	P1	P2	P3	
	189	322	511	742	
1	4	3	4	5	16
2	3	5	5	4	17
3	4	4	4	5	17
4	4	4	4	2	14
5	7	7	7	7	28
6	6	6	5	5	22
7	5	6	5	6	22
8	5	5	4	4	18
9	5	5	4	5	19
10	6	7	7	6	26
11	5	6	6	5	22
12	6	5	5	5	21
13	7	7	6	5	25
14	6	5	5	3	19
15	5	3	4	3	15
16	6	4	4	5	19
17	5	4	3	4	16
18	5	4	6	5	20
19	6	6	6	6	24
20	5	5	5	5	20
21	6	7	5	5	23
22	4	2	2	2	10
23	5	5	5	4	19
24	5	5	4	4	18
25	4	5	3	2	14
Jumlah	129	125	118	112	484
Rata-rata	5,16	5	4,72	4,48	19,36

Lampiran 4. Hasil Analisa Statistik terhadap Rasa Kulit Pie dengan Substitusi Tepung Biji Nangka

ONE WAY ANOVA

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kesukaan Rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	109,740 ^a	27	4,064	7,762	,000
Intercept	2342,560	1	2342,560	4473,855	,000
PANELIS	102,940	24	4,289	8,192	,000
SAMPEL	6,800	3	2,267	4,329	,007
Error	37,700	72	,524		
Total	2490,000	100			
Corrected Total	147,440	99			

Adjusted R Squared = ,744 (Adjusted R Squared = ,648)

Post Hoc Test

Homogeneous Subs

Kesukaan Rasa

Duncan^{a,b}

SAMPEL	N	Subset		
		1	2	3
RASA F3_742(30%)	25	4,48		
RASA F2_511 (20%)	25	4,72	4,72	
RASA F1_322 (10%)	25		5,00	5,00
RASA F0_189 (0%)	25			5,16
Sig.		,245	,176	,437

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = ,524.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25,000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 5. Hasil Uji Hedonik terhadap Warna Kulit Pie Substitusi Tepung Biji Nangka

Panelis	Perlakuan				Total
	P0	P1	P2	P3	
	189	322	511	742	
1	2	3	5	4	14
2	3	4	5	5	17
3	4	3	5	3	15
4	3	5	4	6	18
5	6	7	7	7	27
6	5	4	7	7	23
7	5	6	6	3	20
8	4	5	3	5	17
9	5	6	5	5	21
10	7	7	5	5	24
11	4	4	6	7	21
12	6	6	6	6	24
13	4	6	5	7	22
14	5	6	3	4	18
15	4	5	4	3	16
16	5	5	5	5	20
17	4	4	4	4	16
18	5	5	5	5	20
19	6	6	6	6	24
20	5	5	6	5	21
21	3	7	5	6	21
22	2	3	2	4	11
23	4	5	5	5	19
24	5	4	3	2	14
25	4	4	5	3	16
Jumlah	110	125	122	122	479
Rata-rata	4,4	5	4,88	4,88	19,16

Lampiran 6. Hasil Analisa Statistik terhadap Warna Kulit Pie dengan Substitusi Tepung Biji Nangka

ONE WAY ANOVA

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kesukaan Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	92,650 ^a	27	3,431	3,533	,000
Intercept	2294,410	1	2294,410	2361,989	,000
SAMPEL	5,310	3	1,770	1,822	,151
PANELIS	87,340	24	3,639	3,746	,000
Error	69,940	72	,971		
Total	2457,000	100			
Corrected Total	162,590	99			

a. R Squared = ,570 (Adjusted R Squared = ,409)

Lampiran 7. Hasil Analisis Uji Hedonik Terhadap Tekstur Kulit Pie Substitusi Tepung Biji Nangka

Panelis	Perlakuan				Total
	P0	P1	P2	P3	
	189	322	511	742	
1	3	3	4	3	13
2	5	4	5	5	19
3	4	4	5	3	16
4	4	5	4	5	18
5	7	7	7	7	28
6	6	6	5	6	23
7	6	7	4	5	22
8	5	4	3	4	16
9	6	7	5	6	24
10	6	6	5	5	22
11	6	5	5	6	22
12	6	6	6	6	24
13	7	6	4	5	22
14	5	6	4	5	20
15	3	5	3	3	14
16	5	5	4	5	19
17	4	5	4	3	16
18	5	4	6	5	20
19	4	5	5	4	18
20	7	5	7	5	24
21	4	7	7	6	24
22	3	3	3	2	11
23	3	5	4	5	17
24	4	4	4	2	14
25	5	4	5	3	17
Jumlah	123	128	118	114	483
Rata-rata	4,92	5,12	4,72	4,56	19,32

Lampiran 8. Hasil Analisa Statistik terhadap Tekstur Kulit Pie dengan Substitusi Tepung Biji Nangka

ONE WAY ANOVA

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kesukaan Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	109,290 ^a	27	4,048	6,225	,000
Intercept	2332,890	1	2332,890	3587,528	,000
SAMPEL	4,430	3	1,477	2,271	,088
PANELIS	104,860	24	4,369	6,719	,000
Error	46,820	72	,650		
Total	2489,000	100			
Corrected Total	156,110	99			

a. R Squared = ,700 (Adjusted R Squared = ,588)

Lampiran 9. Hasil Analisis Uji Hedonik Terhadap Aroma Kulit Pie Substitusi Tepung Biji Nangka

Panelis	Perlakuan				Total
	P0	P1	P2	P3	
	189	322	511	742	
1	2	4	4	3	13
2	4	3	4	5	16
3	4	4	5	4	17
4	5	5	4	4	18
5	7	7	7	7	28
6	5	6	6	5	22
7	6	7	5	6	24
8	4	4	5	5	18
9	5	7	4	4	20
10	6	6	5	5	22
11	5	4	5	5	19
12	5	7	6	6	24
13	7	4	4	6	21
14	5	6	4	4	19
15	3	4	4	4	15
16	5	5	4	5	19
17	3	5	3	3	14
18	4	4	5	5	18
19	5	5	5	5	20
20	7	5	7	5	24
21	7	7	7	5	26
22	2	3	2	3	10
23	5	5	5	6	21
24	4	5	3	3	15
25	5	4	4	3	16
Jumlah	120	126	117	116	479
Rata-rata	4,8	5,04	4,68	4,64	19,16

Lampiran 10. Hasil Analisa Statistik terhadap Aroma Kulit Pie dengan Substitusi Tepung Biji Nangka

ONE WAY ANOVA

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kesukaan Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	110,270 ^a	27	4,084	6,348	,000
Intercept	2294,410	1	2294,410	3566,440	,000
SAMPEL	2,430	3	,810	1,259	,295
PANELIS	107,840	24	4,493	6,984	,000
Error	46,320	72	,643		
Total	2451,000	100			
Corrected Total	156,590	99			

a. R Squared = ,704 (Adjusted R Squared = ,593)

Lampiran 11. Dokumentasi

A. Pembuatan Tepung Biji Nangka

 <p>1. Biji nangka dicuci</p>	 <p>2. Biji nangka direbus</p>
 <p>3. Biji nangka dikupas kulit arinya dan ditimbang</p>	 <p>4. Biji nangka diiris/ di parut tipis</p>
 <p>6. Biji nangka di oven selama 4 jam dengan suhu 60°C</p>	 <p>7. Biji nangka dihaluskan</p>
 <p>8. Tepung Biji nangka diayak</p>	 <p>9. Tepung biji nangka</p>


B. Uji Kadar Air Tepung Biji Nangka

 <p>1. Berat Krusibel ditimbang</p>	 <p>2. Sampel dimasukkan dan ditimbang dalam krusibel</p>
 <p>3. Dipanaskan dalam oven dan diangkat lalu dimasukkan kedalam desikator</p>	 <p>4. Berat akhir krusibel dan sampel ditimbang</p>


C. Dokumentasi Pembuatan Kulit Pie Substitusi Tepung Biji Nangka dan Uji Organoleptik


 <p>1. Persiapan Alat dan Bahan</p>	 <p>2. Pembuatan adonan kulit pie</p>
 <p>3. Pencetakan</p>	 <p>4. Pengovenan</p>
 <p>5. Kulit Pie Substitusi Tepung Biji Nangka P0,P1,P2, dan P3</p>	 <p>6. Uji Organoleptik</p>

D. Dokumentasi Uji Fosfor di Laboratorium Teknik Hasil Perikanan Universitas Riau

 <p>1. Persiapan Alat dan Bahan</p>	 <p>2. Penimbangan Sampel</p>
 <p>3. Sampel dipindahkan pada tabung reaksi</p>	 <p>4. Direaksikan dengan H_2SO_4 pekat dan 0,5 ml H_2O_2 30% dan didiamkan</p>
 <p>5. Dipanaskan dalam penangas listrik</p>	 <p>6. Ditambahkan H_2O_2 30 % dan didestruksi kembali dalam penangas listrik hingga larutan jernih berpindah dalam <i>erlenmeyer</i></p>
 <p>7. Dinginkan larutan yang telah jernih kemudian pindahkan ke dalam tabung reaksi</p>	 <p>8. Ditambahkan ammonium vanadat dan ammonium molibdat pada masing-masing sampel dan blanko, diamkan hingga 15 menit hingga terjadi perubahan warna</p>
 <p>9. Dipindahkan larutan ke dalam kuvet dan dimasukkan ke dalam spektrofotometer</p>	 <p>10. Pengecekan hasil pada spektrofotometer Uv-Vis.</p>

E. Surat Izin Pra Penelitian di Laboratorium Poltekkes Riau

 **KEMENTERIAN KESEHATAN RI**
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

 **BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN POLTEKKES KEMENKES RIAU**
JURUSAN KEBIDANAN, JURUSAN KEPERAWATAN DAN JURUSAN GIZI
Jl. Melur Nomor 103 Pekanbaru Kode Pos. 28122 Telpun : (0761) 36581 Fax : (0761) 20656
Email : poltekkespekanbaru@yahoo.co.id Website : www.poltekkesriau.ac.id

Nomor : KH.03.01/1.1/ *OSD* /2022 14 Februari 2022
Lampiran : 1 (satu) lembar
Hal : Permohonan Izin Penelitian


Yth,
Kepala Unit Laboratorium Terpadu
Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau

di Pekanbaru

Bersama ini kami sampaikan kepada Bapak/Ibu bahwa mahasiswa/i Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau Tahun Akademik 2021/2022 diwajibkan untuk membuat Karya Tulis Ilmiah yang merupakan salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma III Gizi.

Sehubungan dengan hal tersebut di atas, kami meminta bantuan Bapak/Ibu agar kiranya dapat memberikan Izin dan memfasilitasi kegiatan mahasiswa/i yang tersebut dalam lampiran surat ini supaya dapat melakukan pengumpulan data penelitiannya.


Demikianlah disampaikan atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.


Wakil Direktur I,
Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes
NIP 197107252000031001

Lampiran

DAFTAR NAMA, JUDUL, DAN TEMPAT PENELITIAN MAHASISWA PRODI D.III GIZI JURUSAN GIZI POLTEKKES KEMENKES RIAU TA.2021/2022

NO	NAMA / NIM	JUDUL PENELITIAN	TEMPAT PENELITIAN
1.	Chrifany Salsabila P031913411009	Tingkat Kesukaan dan Kandungan Fosfor Kulit Pie dengan Substitusi Tepung Biji Nangka	1. Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Riau 2. Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan Universitas Riau


Wakil Direktur I,
Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes
NIP 197107252000031001

F. Surat Keterangan Uji Kandungan Fosfor



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN
RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS RIAU
FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
LABORATORIUM KIMIA HASIL PERIKANAN
Kampus BinaWidya Km 12,5SimpangBaruPekanbaru 28293
Telp./fax (0761) 63274 / (0761) 63275

Nomor Surat : KH.03.01 /1.1 / 030 / 2022
Tanggal Surat : 14 Februari 2022
Agenda Lab : 06
Nomor Lab. : 06/Lab.KHP /A /2022
Nama/ N I M : Chrifany Salsabila / PO31913411009
Jurusan /Intutusi : Gizi
Politeknik Kesehatan,
Kemenkes Riau
Judul Tugas Akhir : Tingkat Kesukaan dan Kandungan Fosfor Kulit Pie
Dengan Substitusi Tepung Biji Nangka
Nama /Jenis sampel : Kulit Pie
Parameter Uji : P (fosfor)
Tanggal : 23 Mei 2022
Hasil Uji :

No.	Sampel Uji	Hasil Uji (mg/ 1000 gr)
1	F0	61,00
2	F1	95,50



Sumarto, S.Pi, M.Si.
NIP 197605302008011008

Pekanbaru, 31 - 05 -2022
Lab. Kimia Hasil Perikanan
PLP Penyelia,

Ildawati
NIP 196503031988032001