

Lampiran 1 Lembar Persetujuan Panelis**PERNYATAAN PERSETUJUAN MENJADI PANELIS**

Bahwa saya

Nama :

Umur :

Jenis kelamin :

Berikanlah tanda (X) pada jawaban yang anda pilih

1. Apakah saat ini anda dalam kondisi sakit?
 - a. Ya, sakit
 - b. Tidak
2. Apakah anda alergi terhadap gluten?
 - a. Ya
 - b. Tidak
3. Apakah anda alergi terhadap ikan?
 - a. Ya
 - b. Tidak

Dengan ini bersedia menjadi responden dalam penelitian yang dilakukan oleh mahasiswa Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau yang bernama Ayu Lena Ritonga dengan judul penelitian “Uji Tingkat Kesukaan dan Kadar Protein Bakpao Isi Ikan Patin Dengan Penambahan Warna Bunga Telang”.

Tanda Tangan

Responden

Lampiran 2 Formulir Uji Hedonik

FORMULIR UJI HEDONIK

Nama Panelis :
 Tanggal Penguji :
 Jenis Produk : Uji Tingkat Kesukaan dan Kadar Protein Bakpao Isi
 Ikan Patin Dengan Pewarna Bunga Telang

Petunjuk :

1. Dihadapan anda telah disajikan 3 macam bakpao 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 dibawah 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 :

5	Sangat suka
4	Suka
3	Agak suka
2	Tidak suka
1	Sangat tidak suka

Parameter	Kode Sampel		
	108	387	566
Rasa			
Aroma			
Tekstur			
Warna			

Kritik dan Saran :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Terima Kasih Atas Kerja Samanya

Lampiran 3 Hasil Uji Hedonik terhadap Rasa Bakpao Isi Daging Ikan Patin dengan Pewarna Bunga Telang

Rasa				
Panelis	108	387	566	Total
1	4	5	5	14
2	5	4	5	14
3	4	4	4	12
4	4	4	4	12
5	4	4	5	13
6	5	4	4	13
7	4	4	4	12
8	4	5	5	14
9	4	4	5	13
10	4	4	4	13
11	5	5	5	15
12	5	5	5	15
13	5	5	5	15
14	4	4	4	12
15	4	4	4	12
16	4	4	5	13
17	4	4	4	12
18	4	4	4	12
19	4	5	5	14
20	4	4	4	12
21	5	5	5	15
22	4	5	5	14
23	4	4	5	13
24	5	5	5	15
25	5	5	5	15
Jumlah	108	110	115	
Rata-rata	4,32	4,4	4,6	

Lampiran 4 Hasil Uji Hedonik terhadap Warna Bakpao Isi Daging Ikan Patin dengan Pewarna Bunga Telang

No Panelis	Warna			Total
	108	387	566	
1	3	5	4	12
2	4	5	5	14
3	4	4	4	12
4	4	5	5	14
5	3	4	5	12
6	4	4	4	12
7	2	4	4	10
8	2	5	5	12
9	3	5	5	13
10	2	5	4	11
11	3	4	4	11
12	3	5	5	13
13	3	5	5	13
14	3	5	5	13
15	4	5	5	14
16	3	4	5	12
17	3	4	4	11
18	4	5	5	14
19	2	5	5	12
20	2	4	4	10
21	3	5	5	13
22	3	4	4	11
23	3	4	5	12
24	2	5	5	12
25	3	5	5	13
Jumlah	75	115	116	
Rata-rata	3	4,6	4,64	

Lampiran 5 Hasil Uji Hedonik terhadap Aroma Bakpao Isi Daging Ikan Patin dengan Pewarna Bunga Telang

Aroma				
No Panelis	108	387	566	Total
1	4	5	4	13
2	5	5	5	15
3	4	4	3	11
4	4	4	4	12
5	3	4	5	12
6	3	4	4	11
7	4	4	4	12
8	5	5	5	15
9	5	4	4	13
10	4	5	5	14
11	3	4	4	11
12	4	4	4	12
13	5	5	5	15
14	3	4	4	11
15	3	3	3	9
16	3	3	4	10
17	3	4	4	11
18	4	5	5	14
19	5	5	5	15
20	3	4	4	11
21	4	4	4	12
22	5	5	5	15
23	3	4	5	12
24	4	4	4	12
25	5	5	5	15
Jumlah	98	107	108	
Rata-rata	3,92	4,28	4,32	

Lampiran 6 Hasil Uji Hedonik terhadap Tekstur Bakpao Isi Daging Ikan Patin dengan Pewarna Bunga Telang

Tekstur				
No panelis	108	387	566	Total
1	4	3	4	11
2	5	4	4	12
3	4	4	4	12
4	4	5	4	13
5	4	4	5	13
6	5	4	4	13
7	4	4	4	12
8	4	4	5	13
9	4	4	5	13
10	5	4	5	14
11	4	4	5	13
12	5	4	5	14
13	5	5	5	15
14	4	4	4	12
15	4	4	4	12
16	4	4	4	12
17	4	4	4	12
18	4	4	4	12
19	5	5	5	15
20	4	4	4	12
21	4	4	4	12
22	4	5	5	14
23	3	4	5	12
24	4	4	4	12
25	4	4	4	12
Jumlah	105	103	110	
Rata-rata	4,2	4,12	4,4	

Lampiran 7 Hasil Analisa Statistik terhadap Rasa Bakpao Isi Daging Ikan Patin dengan Pewarna Bunga Telang

Descriptives

rasa

	N	Me an	Std. Deviasi on	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximu m
					Lower Bound	Upper Bound		
					P0	25		
P1	25	4.4 0	.500	.100	4.19	4.61	4	5
P2	25	4.6 0	.500	.100	4.39	4.81	4	5
Total	75	4.4 4	.500	.058	4.33	4.55	4	5

ANOVA

rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.040	2	.520	2.147	.124
Within Groups	17.440	72	.242		
Total	18.480	74			

Lampiran 8 Hasil Analisa Statistik terhadap Warna Bakpao Isi Daging Ikan Patin dengan Pewarna Bunga Telang

Descriptives

warna

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
					P0	25		
P1	25	4.60	.500	.100	4.39	4.81	4	5
P2	25	4.64	.490	.098	4.44	4.84	4	5
Total	75	4.08	.955	.110	3.86	4.30	2	5

ANOVA

warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	43.760	2	21.880	66.303	.000
Within Groups	23.760	72	.330		
Total	67.520	74			

warna

Duncan^a

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P0	25	3.00	
P1	25		4.60
P2	25		4.64
Sig.		1.000	.806

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

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

Lampiran 9 Hasil Analisa Statistik terhadap Aroma Bakpao Isi Daging Ikan Patin dengan Pewarna Bunga Telang

Descriptives

aroma

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
					P0	25		
P1	25	4.28	.614	.123	4.03	4.53	3	5
P2	25	4.32	.627	.125	4.06	4.58	3	5
Total	75	4.17	.705	.081	4.01	4.34	3	5

ANOVA

aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.427	2	1.213	2.545	.085
Within Groups	34.320	72	.477		
Total	36.747	74			

Lampiran 10 Hasil Analisa Statistik terhadap Tekstur Bakpao Isi Daging Ikan Patin dengan Pewarna Bunga Telang

Descriptives

tekstur

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
					P0	25		
P1	25	4.12	.440	.088	3.94	4.30	3	5
P2	25	4.40	.500	.100	4.19	4.61	4	5
Total	75	4.24	.489	.056	4.13	4.35	3	5

ANOVA

tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.040	2	.520	2.250	.113
Within Groups	16.640	72	.231		
Total	17.680	74			

Lampiran 11 Dokumentasi

1. Bahan yang digunakan






2. Cara pembuatan bakpao

			
Dicampurkan seluruh bahan-bahan kering pada bakpao	Campurkan dengan air bunga telang	Beri isian pada bakpao	Kukus bakpao

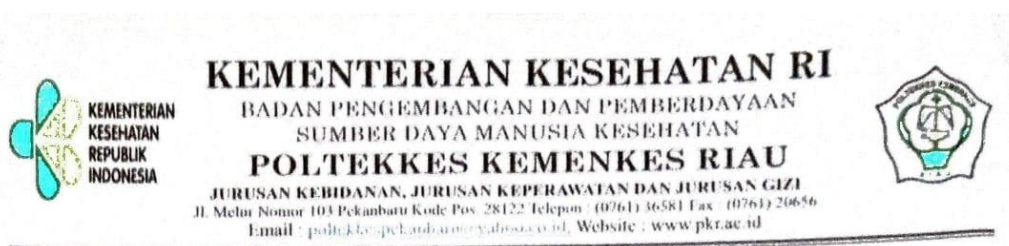
3. Dokumentasi uji organoleptik



Lampiran 12 Surat Izin Penelitian di Laboratorium Poltekkes Kemenkes Riau

	KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN POLTEKES KEMENKES RIAU <small>Jl. Melu Nomor 103, Kel. Hatijayan, Kec. Sukajadi Kota Pekanbaru 28122 Telepon : (081) 36594 Fax : (081) 77858 Email : poltekkesriau@idn.go.id dkk@idn.go.id website : www.pkl.ac.id</small>	
Nomor : KH.03.01/1.1/219/2023 Lampiran : 1 (satu) lembar Hal : Izin Penelitian	16 Mei 2023	
Yth, Kepala Unit Laboratorium Terpadu Politeknik kesehatan Kemenkes Riau di Tempat		
Dengan Hormat, Bersama ini kami sampaikan kepada Bapak/Ibu bahwa mahasiswa/i Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau Tahun Akademik 2022/2023 diwajibkan untuk membuat Karya Tulis Ilmiah yang merupakan salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma III Gizi. Sehubungan dengan hal tersebut, kami mohon bantuan Bapak/Ibu agar dapat memberikan izin dan memfasilitasi untuk melakukan pengumpulan data di lokasi yang akan menjadi tempat penelitian kepada mahasiswa/i :		
Nama : Ayu Lena Ritonga NIM : P032013411010 Judul Penelitian : Uji tingkat kesukaan dan Kadar Protein Bakpao isi Ikan Patin dengan Pewarna Bunga Telang		
Demikianlah disampaikan atas bantuan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.		
Wakil Direktur I Poltekkes Kemenkes Riau.		
		
Alkausyari Aziz}		

**Lampiran 13 Surat Keterangan Setelah Penelitian di Laboratorium
Poltekkes Kemenkes Riau**



SURAT KETERANGAN

Berdasarkan Surat dari Wakil Direktur I Poltekkes Kemenkes Riau No. KH.03.01/1.1/219/2023 Tanggal 16 Mei 2023, tentang izin penelitian mahasiswa untuk pemakaian laboratorium, bersama ini kami sampaikan keterangan sebagai berikut :

No.	NAMA /NIM	Pangkat / Golongan	Judul Penelitian	Tempat
1.	Ayu Lena Ritonga NIM P032013411010	Mahasiswa Gizi	"Uji <u>Tingkat Kesukaan</u> <u>Kadar Protein Bakpao</u> <u>isi Ikan Patin dengan</u> <u>Pewarna Bunga</u> <u>Telang</u> "	Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Riau

Telah menyelesaikan kegiatan penelitian di Laboratorium Pangan Unit Laboratorium Terpadu Poltekkes Kemenkes Riau selama 1 (Satu hari kerja).

Demikianlah keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Pekanbaru, 31 Juli 2023
Ka. Unit Laboratorium

Fitria Gusfa. S.Si, M.Si
NIP. 197410172003122002

**Lampiran 14 Surat Keterangan Penelitian Kadar Protein di
Laboratorium Universitas Riau**

Pekanbaru, 10 Mei 2023

Nomor : -

Hal : Permohonan Izin Uji Protein

Kepada Yth, Bapak

Ketua Jurusan Teknologi Hasil Perikanan

Fakultas Perikanan Dan Kelautan

Universitas Riau

Di Pekanbaru

Dengan hormat,

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini :

Nama : Ayu Lena Ritonga

NIM : P032013411010

Prodi/Jurusan : D3 Gizi / Poltekkes Kemenkes Riau

Dengan ini menyampaikan kepada Bapak bahwa saya sedang menyelesaikan tugas akhir dengan judul penelitian “ Uji Tingkat Kesukaan dan Kadar Protein Bakpao Isi Ikan Patin Dengan Pewarna Bunga Telang”. Oleh sebab itu saya mengajukan permohonan kepada Bapak untuk dapatlah memberi Izin kepada saya untuk melakukan uji protein di laboratorium Kimia Hasil Perikanan Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau.

Demikian surat permohonan izin uji protein ini disampaikan. Atas izin yang Bapak berikan diucapkan terima kasih.

Yang Memohon,

Ayu Lena Ritonga
NIM P032013411027



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN
RISET, DAN TEKNOLOGI**

UNIVERSITAS RIAU

FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN

JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

LABORATORIUM KIMIA HASIL PERIKANAN

Kampus BinaWudya Km.12,5 Simpang Baru, Pekanbaru 28293

Telp./fax (0761)63274/ (0761)63275

SURAT KETERANGAN HASIL UJI

Nama/ NIM : Ayu Lena Ritonga / P032013411010
 Nama/Jenis sampel : Bakpao
 Jumlah sampel : 3 perlakuan, 1 ulangan
 Parameter Uji : Protein
 Tanggal : 10 – 16 Mei 2023
 Hasil Uji :

Perlakuan	Protein (gr/100gr)
P0	5.6731 gr/%
P1	6,5528 gr/%
P2	8,0020 gr/%

Pekanbaru, 26 Juni 2023

PLP, THL

T.M.Ghazali, S.Pi, M.Si