






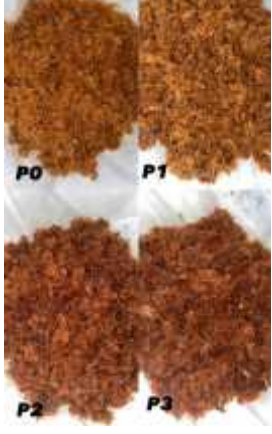


LAMPIRAN

Lampiran 1. Prosedur Pembuatan Abon Ikan Patin Substitusi Jantung Pisang

1	Gambar	Keterangan
		Membersihkan ikan patin dan jantung pisang
2		Mengiris kecil jantung pisang yang sudah di bersihkan lalu di rendam dengan air garam selama 30 menit lalu rebus selama 30 menit
3		Kukus ikan patin selama 25 menit
4		Suwir daging ikan patin dan jantung pisang

5		Sipakan bumbu halus
6		Pencampuran semua bahan pembuatan abon ikan patin sesuai dengan formulasi masing-masing
7		Tumis semua bahan abon ikan patin sesuai dengan formulasi masing-masing setelah itu goreng
8		Penirisan minyak dari abon dan siap di sajikan

Lampiran 2. Pernyataan Persetujuan Menjadi Responden**PERNYATAAN PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN**

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 ikan ?
 - a. Ya
 - b. Tidak

Dengan ini bersedia menjadi responden dalam penelitian yang dilakukan oleh mahasiswa Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau yang bernama Aisyah Sausan dengan judul “Tingkat Kesukaan dan Analisa Serat pada Abon Ikan Patin dengan substirusi Jantung Pisang”

Tertanda

()

Lampiran 3. Formulir Uji Hedonik

FORMULIR UJI HEDONIK

Nama panelis :
 Tanggal pengujian :
 Jenis produk : Abon Ikan patin substitusi jantung pisang
 Petunjuk :

1. Dihadapan anda telah disajikan 4 macam abon ikan patin penambahan jantung pisang 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 tingka kesukaan
3. Netralkan indra pengecap anda, dengan berkumur-kumur menggunakan air yang telah disediakan
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan antar sampel

Parameter	Kode sampel			
	152	232	290	318
Warna				
Aroma				
Tekstur				
Rasa				

Keterangan :

- 1 = sangat tidak suka
 2 = agak tidak suka
 3 = agak suka
 4 = suka
 5 = sangat suka

Terima Kasih

Lampiran 4. Hasil SPSS abon jantung pisang substitusi ikan patin

		Descriptives							
		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
						Lower Bound	Upper Bound		
warna	152	25	3.96	.735	.147	3.66	4.26	3	5
	232	25	4.04	.790	.158	3.71	4.37	2	5
	290	25	3.68	.900	.180	3.31	4.05	2	5
	318	25	3.68	.802	.160	3.35	4.01	2	5
	Total	100	3.84	.813	.081	3.68	4.00	2	5
aroma	152	25	3.72	.614	.123	3.47	3.97	2	5
	232	25	4.00	.816	.163	3.66	4.34	2	5
	290	25	3.64	.952	.190	3.25	4.03	2	5
	318	25	3.56	.870	.174	3.20	3.92	2	5
	Total	100	3.73	.827	.083	3.57	3.89	2	5
tekstur	152	25	3.76	.723	.145	3.46	4.06	2	5
	232	25	3.80	.707	.141	3.51	4.09	2	5
	290	25	3.76	.723	.145	3.46	4.06	2	5
	318	25	3.60	.577	.115	3.36	3.84	2	4
	Total	100	3.73	.679	.068	3.60	3.86	2	5
rasa	152	25	3.64	.860	.172	3.28	4.00	2	5
	232	25	3.92	.862	.172	3.56	4.28	2	5
	290	25	3.48	.963	.193	3.08	3.88	2	5
	318	25	3.52	1.046	.209	3.09	3.95	2	5
	Total	100	3.64	.938	.094	3.45	3.83	2	5

		ANOVA				
		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
warna	Between Groups	2.640	3	.880	1.345	.264
	Within Groups	62.800	96	.654		
	Total	65.440	99			
aroma	Between Groups	2.750	3	.917	1.355	.261
	Within Groups	64.960	96	.677		
	Total	67.710	99			
tekstur	Between Groups	.590	3	.197	.418	.740
	Within Groups	45.120	96	.470		
	Total	45.710	99			
rasa	Between Groups	2.960	3	.987	1.127	.342
	Within Groups	84.080	96	.876		
	Total	87.040	99			

Lampiran 5. Hasil laboratorium kadar serat kasar

Hasil uji serat kasar dan fenol :

Prosedur Kerja :

- Sampel ditimbang di dalam cup seberat W gr
- Dimasukkan ke dalam erlenmeyer dengan larutan H₂SO₄ 1,25 %, dikocok homogen
- Diletakkan di atas hot plate dan dipanaskan sampai mendidih
- Dididihkan /hidrolisa 30 menit, didinginkan
- Disaring
- Residu pada kertas saring dipindahkan ke dalam erlenmeyer semula dengan larutan NaOH 1,25%, dikocok homogen
- Dipanaskan/ hidrolisa sampai mendidih dan dididihkan 30 menit, didinginkan
- Larutan sampel disaring dengan kertas saring yang sebelumnya telah dikeringkan di dalam oven, didinginkan dalam desikator 20 menit dan ditimbang dengan berat a gr
- Residu pada kertas saring dibilas berturut-turut dengan : larutan H₂SO₄ 1,25%, akuades panas dan methanol.
- Kertas saring dan residu dimasukkan ke dalam cawan yang sebelumnya telah dibakar 1 jam pada suhu 400°C, didinginkan dalam desikator dan ditimbang dengan berat A gr.
- Cawan yang telah berisi kertas saring dan residu, dikeringkan dalam oven 105°C 2 jam
- Cawan, kertas saring berisi residu didinginkan di dalam desikator 20 menit, kemudian ditimbang dengan berat B gr.
- Cawan, kertas saring dan residu dibakar dan diabukan dalam furnace pada suhu 600°C selama 2 jam.
- Didinginkan dalam desikator dan ditimbang dengan berat C gr

Serat kasar dapat dihitung dengan cara :

$$B - C - a$$

$$\text{Serat kasar } r(\text{gr}/100 \text{ gr}) = \frac{\text{-----}}{W} \times 100\text{gr}$$

W

Hasil uji :

No.	Sampel	W	a	A	B	C	Serat kasar(%)
1	PO1	1,1776	0,4799	13,5306	14,0514	13,5241	4,0251
2	PO2	1,1118	0,5092	16,7724	17,3308	16,7582	5,7025
3	P11	1,1569	0,5211	16,6167	17,2276	16,5927	9,8366
4	P12	1,1256	0,5022	16,4202	17,1131	16,4172	17,2086

Lampiran 6. Uji organoleptic



Lampiran 7. Surat izin penelitian



Nomor : KH.03.01/1.1/176/2023
 Lampiran : 1 (satu) lembar
 Hal : Izin Penelitian

2 Mei 2023

Yth,

Kepala Dinas Penanaman Modal dan
 Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Riau
 di
 Tempat

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 di atas, kami meminta bantuan Bapak/Ibu agar kiranya dapat memberikan izin atau memfasilitasi kegiatan mahasiswa/i yang tersebut dalam lampiran surat ini supaya dapat melakukan pengumpulan data di lokasi yang akan menjadi tempat penelitiannya.

Demikianlah disampaikan atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Wakil Direktur I Poltekkes
 Kemenkes Riau,



Alkausyari Aziz