

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Pernyataan Persetujuan Menjadi Responden

#### PERNYATAAN PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Bahwa Saya

Nama :

Umur :

jenis Kelamin :

Dengan ini saya bersedia menjadi responden dalam penelitian yang dilakukan oleh mahasiswa Poltekkes Kemenkes Riau yang bernama Novita Sari dengan judul penelitian "Analisa Sensori dan Kadar Protein Kaldu Bubuk Ikan Gabus (*Channa striata*).

Tertanda

Panelis

**Lampiran 2. Formulir Uji Perbedaan Pasangan**

**FORMULIR UJI PEMBEDAAN PASANGAN**

Hari/Tgl uji : .....

Nama Panelis: .....

Nama Produk : Kaldu Bubuk Ikan Gabus

Petunjuk :




1. Dihadapan Saudara disajikan dua contoh sampel dengan kode 801 dengan kode sampel 531. Dua sampel contoh tersebut harus dilakukan penilaian sesnsori menggunakan Uji Perbedaan Pasangan. Sampel contoh dalam bentuk bubuk harus dilakukan penilaian berdasarkan warna, tekstur dan aroma. Sedangkan sampel larutan dilakukan penilaian berdasarkan rasa.
2. Sebelum melakukan uji organoleptik, kumur terlebih dahulu mulut anda dengan air yang telah disediakan
3. Saudara diminta untuk mengisi formulir isian dengan memberikan angka 1 (satu) apabila terdapat perbedaan dan angka 0 (nol) bila tidak dapat perbedaan atau sama dari segi warna, tekstur, aroma dan rasa.


Kode sampel	Parameter			
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Penilaian				

Saran:.....

TERIMA KASIH ATAS PARTISIPASINYA

### Lampiran 3. Surat Izin Penelitian Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Riau

	<b>KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA</b> <b>DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN</b> <b>POLTEKKES KEMENKES RIAU</b> Jl. Melur Nomor 103, Kel. Harjosari, Kec. Sukajadi Kota Pekanbaru 28122 Telepon : (0761) 36581 Fax : (0761) 20656 Email : <a href="mailto:poltekkespekanbaru@yahoo.co.id">poltekkespekanbaru@yahoo.co.id</a> , <a href="mailto:pkp@pkr.ac.id">pkp@pkr.ac.id</a> Website : <a href="http://www.pkr.ac.id">www.pkr.ac.id</a>	
<b>Nomor : KH.03.01/1.1/189/2023</b>		<b>8 Mei 2023</b>
<b>Lampiran : 1 (satu) lembar</b>		
<b>Hal : Izin Penelitian</b>		
 Yth,		
Kepala Unit Laboratorium Terpadu Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau di Tempat		
 <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Demikianlah disampaikan atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.</p>		
		Wakil Direktur I Poltekkes Kemenkes Riau,
		
		Alkausyari Aziz

 Dipindai dengan CamScanner

Lampiran 1

Nomor : KH.03.01/1.1/189/2023

Tanggal : 8 Mei 2023

DAFTAR NAMA, JUDUL, DAN TEMPAT PENELITIAN MAHASISWA  
PRODI D.III GIZI JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU  
TA.2022/2023

NO	NAMA / NIM	JUDUL PENELITIAN	TEMPAT PRA PENELITIAN
1.	Novita Sari P032013411069	Uji tingkat Kesukaan dan Kadar Protein Kaldu Bubuk Ikan Gabus ( <i>Channa Striata</i> )	Laboratorium Pangan Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau

Wakil Direktur | Poltekkes  
Kemenkes Riau,



Alkausyari Aziz

**Lampiran 4. Hasil Uji Perbedaan Pasangan**

No. Panelis	Kaldu Bubuk Kepala Ikan Gabus dan Kaldu Bubuk Seluruh Tubuh Ikan Gabus			
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
1	1	0	0	1
2	1	1	0	1
3	1	1	1	0
4	1	1	1	0
5	1	1	0	1
6	1	1	1	1
7	1	1	0	0
8	1	1	1	1
9	1	1	0	1
10	1	1	0	0
11	1	0	0	1
12	1	1	1	1
13	1	1	0	1
14	1	0	1	1
15	1	1	1	0
16	1	0	0	1
17	1	1	0	1
18	1	1	1	1
19	1	1	1	0
20	1	1	0	1
21	1	1	0	1
22	1	1	1	1
23	1	1	0	0
24	1	1	1	0
25	1	1	0	1
26	1	1	1	1
27	1	1	0	1
28	1	1	1	1

29	1	1	0	1
30	1	1	1	1
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>26</b>	<b>14</b>	<b>21</b>
<b>Persentase</b>	<b>100%</b>	<b>86,7%</b>	<b>46,7%</b>	<b>70%</b>
<b>Interpretasi</b>	<b>Berbeda</b>	<b>Berbeda</b>	<b>Sama</b>	<b>Berbeda</b>

## Lampiran 5. Hasil Uji Kadar Protein

Prosedur protein :

1. Sampel dihancurkan, dan dihomogenkan
2. Ditimbang sampel di dalam tabung destruksi seberat W gr
3. Dimasukkan katalis campuran Cu sebanyak 1 : 1 dengan sampel
4. Ditambahkan H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> pekat 1 : 10 dengan sampel
5. Di;etakkan di atas hot plate dalam lemari asam
6. Didestruksi pada suhu 350°C selama 2 – 3 jam, sampai terbentuk cairan / larutan warna hijau/ kehijauan
7. Didinginkan
8. Larutan sampel diencerkan dengan akuades , volume 100 ml, dikocok homogen
9. Dimasukkan 25 ml larutan sampel ke dalam tabung destilasi
10. Dimasukkan 3 tetes indikator pp, dikocok homogen
11. Dialkalisikan dengan larutan NaOH 50% samoi terbentuk larutan warna merah muda
12. Dipasang pada alat destilasi
13. Disiapkan larutan penampung dengan 20 ml larutan H<sub>3</sub>BO<sub>3</sub> 2% yang diberi indikator campuran MM+MB, terbentuk larutan warna biru
14. Didestilasi larutan sampel , sampai larutan penampung berubah warna menjadi warna hijau dan volumenya bertambah menjadi sekitar 25 – 35 ml
15. Hasil destilasi dititrasi debgan larutan HCl yang telah ditetapkan/ diketahui konsentrasinya

Kadar Protein dapat dihitung dengan dengan rumus :

$$P \times V.HCl \times N.HCl \times Ar.N \times fkt.prt$$

$$\text{Protein (gr/100gr)} = \frac{\text{-----}}{W \times 1.000} \times 100 \text{ gr}$$

$$W \times 1.000$$

No.	Sampel	W ( gr )	P	N HCl ( N )	V .HCl ( ml )	Protein (gr/100gr)
1	P 0	0,3200	4	0,1122	4,40	53,9962
2	P 1	0,3900			5,70	57,4233

**Lampiran 6. Dokumentasi**



**Gambar 1. Bahan Pembuatan Kaldu Bubuk**



**Gambar 2. Proses Presto Ikan Gabus**



**Gambar 3. Pengeringan Tepung Daging Ikan Gabus**



**Gambar 4. Tepung Daging Ikan Gabus**



**Gambar 5. Kaldu Cair Ikan Gabus**



**Gambar 6. Pengovenan Kaldu Cair**



**Gambar 7. Pengayakan Kaldu Bubuk**



**Gambar 8. Kaldu Bubuk Ikan Gabus**





**Gambar 9. Menjelaskan Tata Cara Uji  
Pembedaan Pasangan**



**Gambar 10. Panelis Uji Organoleptik**