

LAMPIRAN

Lampiran 1. Persyaratan Persetujuan Menjadi Responden

PERNYATAAN PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Bahwa saya,

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Berikan tanda silang (X) pada jawaban yang anda pilih

1. Apakah saat ini anda dalam kondisi sakit?

a. Ya, sakit.....

b. Tidak

2. Apakah anda alergi terhadap seafood?

a. Ya

b. Tidak

3. Apakah anda alergi terhadap udang?

a. Ya

b. Tidak

Dengan ini bersedia menjadi responden dalam penelitian yang dilakukan oleh mahasiswa Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau yang bernama Jessica Belinda dengan judul penelitian “Pengembangan Masakan Tradisional Sempolet dan Uji Tingkat Kesukaan Sempolet Makanan Khas Melayu Riau”

Tertanda

Responden

Lampiran 2. Formulir Uji Hedonik

FORMULIR UJI HEDONIK SEMPOLET MAKANAN KHAS MELAYU RIAU

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Petunjuk :

1. Dihadapan anda telah disajikan 2 macam *sempolet* dengan perlakuan yang berbeda dengan penambahan udang dan kode sampel yang berbeda.
2. Minumlah air putih terlebih dahulu sebelum mencoba sampel *sempolet*.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap kali anda ingin berganti sampel yang lain.
4. Nyatakan kesukaan anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan skala penilaian pada tabel yang telah tersedia dengan cara memberi tanda centang (✓)

Skala Penilaian:

Sangat suka 5

Suka 4

Kurang suka 3

Tidak suka 2

Sangat tidak suka 1

Parameter	Skala Penilaian	Kode Sampel	
		452	593
Warna	1		
	2		
	3		
	4		
	5		

Aroma	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
Rasa	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
Tekstur	1		
	2		
	3		
	4		
	5		

Saran:

.....

.....

.....

Lampiran 3. Hasil Uji Hedonik Sempolet

Panelis	Penilaian							
	452				593			
	W	A	R	T	W	A	R	T
1	4	3	4	4	4	4	4	3
2	4	3	4	4	4	3	5	4
3	5	4	4	5	4	2	5	4
4	3	3	3	4	4	4	4	4
5	3	3	4	4	3	3	4	4
6	4	4	4	4	4	4	3	4
7	4	4	4	5	4	5	4	5
8	4	3	5	5	4	3	5	5
9	4	3	5	4	4	5	5	5
10	4	3	4	3	4	4	5	4
11	4	4	4	4	4	5	5	5
12	4	3	4	4	4	4	4	4
13	4	3	4	4	4	3	4	4
14	4	3	4	3	5	5	5	5
15	4	4	5	4	4	5	4	4
16	4	3	5	4	4	3	4	4
17	4	4	4	4	4	5	5	4

18	4	5	5	4	5	3	4	2
19	4	3	5	4	4	4	3	2
20	4	5	5	5	5	3	5	5
21	5	4	4	4	5	4	5	4
22	4	5	4	5	4	4	4	5
23	5	4	5	5	5	5	4	5
24	5	4	4	4	5	4	5	5
25	4	4	4	4	4	4	5	4

Lampiran 4. Hasil Analisis terhadap Warna Sempolet Uji Terhadap Warna

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	WARNAF1	4.08	25	.493	.099
	WARNAF2	4.20	25	.500	.100

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	WARNAF1 & WARNAF2	25	.608	.001

Paired Samples Test

		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	WARNAF1 - WARNAF2	-.120	.440	.088	-.301	.061	-1.365	24	.185

Lampiran 5. Hasil Analisis terhadap Aroma Sempolet

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	AROMAF1	3.64	25	.700	.140
	AROMAF2	3.92	25	.862	.172

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	AROMAF1 & AROMAF2	25	.019	.927

Paired Samples Test

		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
Pair					Lower	Upper			
Pair 1	AROMAF1 - AROMAF2	-.280	1.100	.220	-.734	.174	-1.273	24	.215

Lampiran 6. Hasil Analisis terhadap Rasa Sempolet

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. E
Pair 1	RASAF1	4.28	25	.542	
	RASA2	4.40	25	.645	

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	RASAF1 & RASA2	25	-.095	.650

Paired Samples Test

		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	RASAF1 - RASA2	-.120	.881	.176	-.484	.244	-.681	24	.503

Lampiran 7. Hasil Analisis terhadap Tekstur Sempolet

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error
Pair 1	TEKSTURF1	4.16	25	.554	
	TEKSTURF2	4.16	25	.850	

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	TEKSTURF1 & TEKSTURF2	25	.297	.149

Paired Samples Test

		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
Pair					Lower	Upper			
Pair 1	TEKSTURF 1 - TEKSTURF 2	.000	.866	.173	-.357	.357	.000	24	1.000

Lampiran 8. Dokumentasi
A. Pembuatan Sempolet



Persiapan Bahan



Penghalusan cabe



Pemasakan Cabe



Pemasakan Sayur



Pemasakan Udang



Penambahan Tepung Sagu

B. Pengujian Organoleptik



C. Formulir Uji Hedonik Panelis

FORM UJI ORGANOLEPTIK
UJI HEDONIK
SEMPOLET MAKANAN KHAS MELAYU RIAU

Nama Panelis : Onyany S. H. H.
 Tanggal Pengujian : 20-7-2022
 Petunjuk :

1. Dihadapan anda telah disajikan 2 macam *sempolet* dengan perlakuan yang berbeda dengan penambahan udang dan kode sampel yang berbeda.
2. Minumlah air putih terlebih dahulu sebelum mencoba sampel *sempolet*.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap kali anda ingin berganti sampel yang lain.
4. Nyatakan kesukaan anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan skala penilaian pada tabel yang telah tersedia dengan cara memberi tanda centang (✓)

Skala Penilaian:
 Sangat suka : 5
 Suka : 4
 Kurang suka : 3
 Tidak suka : 2
 Sangat tidak suka : 1

Parameter	Skala Penilaian	Kode Sampel	
		452	593
Warna	1		
	2		
	3		
	4	✓	
	5		✓
Aroma	1		
	2		
	3		✓
	4		

FORM UJI ORGANOLEPTIK
UJI HEDONIK
SEMPOLET MAKANAN KHAS MELAYU RIAU

Nama Panelis : Hanan Hanifah widamurti
 Tanggal Pengujian : 20-7-2022
 Petunjuk :

1. Dihadapan anda telah disajikan 2 macam *sempolet* dengan perlakuan yang berbeda dengan penambahan udang dan kode sampel yang berbeda.
2. Minumlah air putih terlebih dahulu sebelum mencoba sampel *sempolet*.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap kali anda ingin berganti sampel yang lain.
4. Nyatakan kesukaan anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan skala penilaian pada tabel yang telah tersedia dengan cara memberi tanda centang (✓)

Skala Penilaian:
 Sangat suka : 5
 Suka : 4
 Kurang suka : 3
 Tidak suka : 2
 Sangat tidak suka : 1

Parameter	Skala Penilaian	Kode Sampel	
		452	593
Warna	1		
	2		
	3		
	4	✓	
	5		✓
Aroma	1		
	2		
	3	✓	
	4		✓

FORM UJI ORGANOLEPTIK
 UJI HEDONIK
 SEMPOLET MAKANAN KHAS MELAYU RIAU

Nama Panelis : Najilah Kurniasya
 Tanggal Pengujian : 20 Juni 2022

Petunjuk :

1. Dihadapan anda telah disajikan 2 macam *sempolet* dengan perlakuan yang berbeda dengan penambahan udang dan kode sampel yang berbeda.
2. Minumlah air putih terlebih dahulu sebelum mencoba sampel *sempolet*.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap kali anda ingin berganti sampel yang lain.
4. Nyatakan kesukaan anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan skala penilaian pada tabel yang telah tersedia dengan cara memberi tanda centang (✓)

Skala Penilaian:

Sangat suka : 5
 Suka : 4
 Kurang suka : 3
 Tidak suka : 2
 Sangat tidak suka : 1

Parameter	Skala Penilaian	Kode Sampel	
		452	593
Warna	1		
	2		
	3		
	4	✓	✓
	5		
Aroma	1		
	2		
	3		
	4	✓	

FORM UJI ORGANOLEPTIK
 UJI HEDONIK
 SEMPOLET MAKANAN KHAS MELAYU RIAU

Nama Panelis : Syahmi Fachriyah Hanum
 Tanggal Pengujian : 20 Juni 2022

Petunjuk :

1. Dihadapan anda telah disajikan 2 macam *sempolet* dengan perlakuan yang berbeda dengan penambahan udang dan kode sampel yang berbeda.
2. Minumlah air putih terlebih dahulu sebelum mencoba sampel *sempolet*.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap kali anda ingin berganti sampel yang lain.
4. Nyatakan kesukaan anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan skala penilaian pada tabel yang telah tersedia dengan cara memberi tanda centang (✓)

Skala Penilaian:

Sangat suka : 5
 Suka : 4
 Kurang suka : 3
 Tidak suka : 2
 Sangat tidak suka : 1

Parameter	Skala Penilaian	Kode Sampel	
		452	593
Warna	1		
	2		
	3		
	4	✓	✓
	5		
Aroma	1		
	2		
	3	✓	
	4		

Lampiran 9. Surat Izin Penelitian



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLTEKES KEMENKES RIAU

Jl. Melur Nomor 103, Kel. Harjosari, Kec. Sukajadi Kota Pekanbaru 28122

Telepon : (0761) 36581 Fax : (0761) 20656

Email : poltekkespekanbaru@yahoo.co.id , pkr@pkr.ac.id Website : www.pkr.ac.id



Nomor : KH.03.01/1.1/ 055 /2022
Lampiran : 1 (satu) lembar
Hal : Permohonan Izin Penelitian

20 Juni 2022

Yth,
Kepala Dinas Penanaman Modal dan
Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi 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 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.



Alkausyati Riziz, SKM, M.Kes
NIP. 198007252000031001

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.	Anisya Wulandari P031913411003	Uji Tingkat Kesukaan Kepurun dengan Penambahan Ikan Patin	Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Riau
2.	Jessica Belinda P031913411017	Pengembangan Masakan Tradisional Sempolet dan Uji Tingkat Kesukaan Sempolet Makanan Khas Melayu Riau	Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Riau



Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes
NIM.19160252000031001