
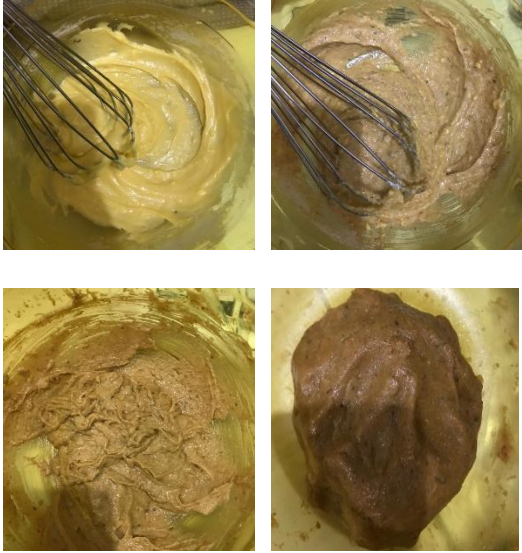

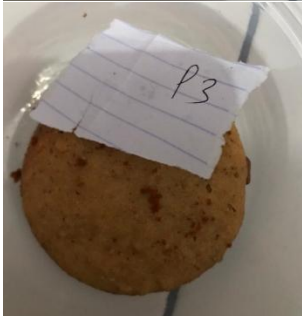


LAMPIRAN

Lampiran. 1 Prosedur Pembuatan Biskuit MP-ASI

1.	Gambar	Keterangan
		Persiapan bahan secara terpisah yaitu telur gula halus, mentega, susu bubuk, garam halus
2.		Pencampuran bahan secara bertahap dari perlakuan 0, perlakuan 1, perlakuan 2, perlakuan 3, dikocok hingga tercampur rata
4.		Pemanggangan biskuit dengan oven suhu 155°C

5.



Biskuit didinginkan dan siap disajikan.

Lampiran. 2 Lembar Persetujuan Responden

LEMBAR PERSETUJUAN SEBAGAI PANELIS

Saya adalah mahasiswa program studi DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Riau yang saat ini sedang melakukan pengambilan data untuk uji organoleptik pada produk makanan biskuit. Kegiatan ini dilakukan untuk melengkapi data laporan Tugas Akhir yang mana menjadi salah satu syarat dalam memperoleh gelar diploma gizi. Oleh karena itu, saya memohon kesediaan waktu teman-teman dan adik-adik sebagai panelis agak terlatih untuk mengisi formulir penilaian kesukaan terhadap produk yang disajikan. Saya akan merahasiakan seluruh informasi yang teman-teman dan adik-adik berikan. Atas kerja samanya saya ucapkan terimakasih.

Informed consent :

Setelah saya mendapat penjelasan mengenai tujuan dan manfaat pengambilan data tersebut, dengan ini saya :

Nama :

Umur :

Jenis kelamin :

Dengan ini bersedia menjadi panelis dalam penelitian yang dilakukan oleh mahasiswa Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau, yang bernama Theresia Aliska dengan judul **“Substitusi tepung ikan patin dan tepung tempe terhadap kadar protein biskuit sebagai MP-ASI (6-24 bulan)”**

Pekanbaru,.....2023

Panelis

()

Lampiran. 3 Formulir Uji Organoleptik

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Jenis Produk : Biskuit MP-ASI dengan Penambahan Tepung Ikan Patin dan Tepung Tempe

Petunjuk :

1. Dihadapan anda telah disajikan 4 macam biskuit. Dengan kode sampel yang berbeda-beda. Sebelum melakukan uji organoleptik, kumur terlebih dahulu mulut anda dengan air yang telah disediakan.
2. Nyatakan penilaian anda terhadap rasa, warna, tekstur dan aroma masing-masing sampel dengan memberikan penilaian pada kolom yang tersedia.

Parameter :

Parameter	Kode Sampel			
	501	602	703	804
Rasa				
Warna				
Tekstur				
Aroma				

Keterangan :

Tidak suka : 1

Agak tidak suka : 2

Agak suka : 3

Suka : 4

Sangat suka : 5

Terimakasih atas Partisipasinya

Lampiran. 4 Hasil Uji SPSS

Oneway

		Descriptives							
		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
						Lower Bound	Upper Bound		
Warna	P0_501	25	4.00	.866	.173	3.64	4.36	2	5
	P1_602	25	4.18	.746	.149	3.85	4.47	2	5
	P2_703	25	3.92	.909	.182	3.54	4.30	1	5
	P3_804	25	3.92	.640	.128	3.66	4.18	3	5
	Total	100	4.00	.791	.079	3.84	4.16	1	5
Tekstur	P0_501	25	3.60	.866	.173	3.24	3.96	2	5
	P1_602	25	4.24	.723	.145	3.94	4.54	3	5
	P2_703	25	3.98	.889	.178	3.59	4.33	2	5
	P3_804	25	3.98	.790	.158	3.63	4.29	3	5
	Total	100	3.94	.839	.084	3.77	4.11	2	5
Rasa	P0_501	25	3.72	.843	.169	3.37	4.07	2	5
	P1_602	25	4.04	.841	.168	3.69	4.39	2	5
	P2_703	25	4.24	.863	.133	3.97	4.51	3	5
	P3_804	25	3.72	.891	.178	3.35	4.09	2	5
	Total	100	3.93	.832	.083	3.76	4.10	2	5
Aroma	P0_501	25	4.00	.816	.163	3.66	4.34	2	5
	P1_602	25	4.18	.888	.138	3.88	4.44	3	5
	P2_703	25	3.88	.726	.145	3.58	4.18	2	5
	P3_804	25	3.78	.779	.156	3.44	4.08	2	5
	Total	100	3.95	.757	.076	3.80	4.10	2	5

Anova

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Warna	Between Groups	.960	3	.320	.503	.681
	Within Groups	61.040	96	.636		
	Total	62.000	99			
Tekstur	Between Groups	5.180	3	1.720	2.581	.059
	Within Groups	64.480	96	.672		
	Total	69.640	99			
Rasa	Between Groups	4.910	3	1.637	2.470	.066
	Within Groups	63.600	96	.663		
	Total	68.510	99			
Aroma	Between Groups	2.190	3	.730	1.284	.284
	Within Groups	54.560	96	.568		
	Total	56.750	99			

Lampiran. 5 Uji 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 H₂SO₄ 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% samapai terbentuk larutan warna merah muda
12. Dipasang pada alat destilasi
13. Disiapkan larutan penampung dengan 20 ml larutan H₃BO₃ 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 dengan larutan HCl yang telah ditetapkan/ diketahui konsentrasinya

Kadar Protein dapat dihitung dengan dengan rumus :

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

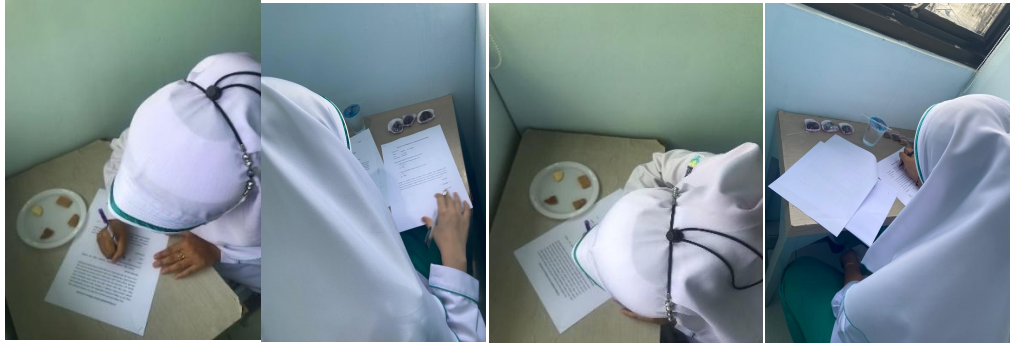
xfkt.prt

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

No	Sampel	Kadar protein
1	P0 (control)	6,2625 gr/100gr
2	P1 (tepung ikan patin 15%, tepung tempe 79%)	7,4370 gr/100gr
3	P2 (tepung ikan patin 32%,	8,3364 gr/100gr

	tepung tempe 80%)
4	P3 (tepung ikan patin 80%, 9,0496 gr/100gr 80% tepung tempe)

Lampiran. 6 Uji Organoleptik



Lampiran 7. Surat Izin Penelitian



Nomor : KH.03.01/1.1/220/2023
Lampiran : 1 (satu) lembar
Hal : IZIN Penelitian

17 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 : Theresia Aliska
NIM : P032013411034
Judul Penelitian : Uji tingkat kesukaan Biskuit MP-ASI (6-24 Bulan) dengan penambahan Tepung Ikan Patin dan Tepung Tempe

Demikianlah disampaikan atas bantuan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Wakil Direktur I Poltekkes
Kemenkes Riau,



Alkausyari Aziz}

Lampiran 8. Surat Bukti Uji Lab UNRI

Pekanbaru, 2 Agustus 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 : Theresia Aliska

NIM : P032013411034

Prodi/Jurusan : D3 Gizi / Poltekkes Kemenkes Riau

Dengan ini menyampaikan kepada Bapak bahwa saya sedang menyelesaikan tugas akhir dengan judul penelitian "Substitusi Tepung Ikan Patin dan Tepung Tempe Terhadap Kadar Protein Biskuit Sebagai Mp-Asi (6-24 Bulan)". Oleh sebab itu saya mengajukan permohonan kepada Bapak untuk dapat 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,



Theresia Aliska
NIM P032013411034



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN
RISET, DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS RIAU
FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
LABORATORIUM KIMIA HASIL PERIKANAN

Kampus Bina Wudya Km. 12,5 Simpang Baru, Pekanbaru 28293
Telp./fax (0761)63274 / (0761)63275

SURAT KETERANGAN HASIL UJI

Nama/ NIM : Theresia Aliska / P032013411034
Nama/Jenis sampel : Biskuit
Jumlah sampel : 4 perlakuan, 1 ulangan
Parameter Uji : Protein
Tanggal : 19 – 21 Mei 2023
Hasil Uji :

No.	Sampel	Protein (gr/100gr)
1	P0	6,2625
2	P1	7,4370
3	P2	8,3364
4	P3	9,0496

Pekanbaru, 2 Agustus 2023

PLP, THL

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