

LAMPIRAN

Lampiran 1. Proses Pembuatan Tepung Ikan Gabus Pada Penelitian Pendahuluan

Gambar	Keterangan
	Berat kotor ikan gabus : 1 kg
	Berat bersih ikan gabus : 534 gr
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  Jahe & bawang putih </div> <div style="text-align: center;">  Belimbing wuluh </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  Jeruk nipis </div>	Bahan marinasi: <ol style="list-style-type: none"> 1. Jahe dan bawang putih: 26 gr (15% dari berat bersih ikan gabus) 2. Belimbing wuluh: 26 gr (15% dari berat bersih ikan gabus) 3. Jeruk nipis: 26 gr (15% dari berat bersih ikan gabus)

	<p>Berat bersih ikan gabus dibagi 3, yaitu: 178 gr</p> <p>Memarinasi ikan gabus selama 6 jam dengan jahe dan bawang putih halus, air perasan belimbing wuluh dan air perasan jeruk nipis. Masing-masing 15% dari berat bersih ikan gabus</p>
	<p>Proses pengukusan ikan gabus yang telah dimarinasi selama 50 menit</p>
 <p style="text-align: center;">A B C</p>	<p>Proses perebusan ikan yang telah dimarinasi selama 15 menit.</p> <p>Keterangan:</p> <p>A= Jahe dan bawang putih B= Belimbing wuluh C= jeruk nipis</p>
	<p>Hasil pengeringan dari proses pengukusan menggunakan oven dengan suhu 150°C selama 3 jam</p>

	<p>Hasil pengeringan dari proses perebusan menggunakan oven dengan suhu 150°C selama 3 jam</p>
	<p>Hasil pengeringan langsung menggunakan oven dengan suhu 150°C selama 3 jam</p>
	<p>Berat ikan gabus yang telah dikeringkan, yaitu: 12 gr</p>
	<p>Hasil tepung ikan gabus dari setiap metode/perlakuan</p>

Lampiran 2. Proses Pembuatan Tepung Ikan Gabus

Gambar	Keterangan
	Berat bersih ikan gabus : 3 kg
	Berat bersih air perasan belimbing wuluh : 451 g
	Memarinasi ikan gabus selama 6 jam dengan air perasan belimbing wuluh.

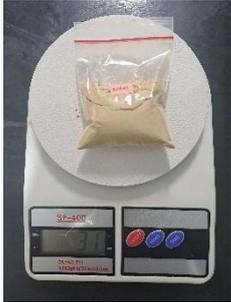
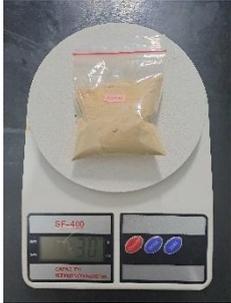
	<p>Proses pengukusan ikan gabus yang telah dimarinasi selama 50 menit</p>
	<p>Proses perebusan ikan yang telah dimarinasi selama 15 menit.</p>
	<p>Proses pengeringan menggunakan oven dengan suhu 50°C selama 8 jam.</p>
<p>a. Perebusan</p>  <p>b. Pengukusan</p>	<p>Hasil pengeringan menggunakan oven dengan suhu 50°C selama 8 jam.</p>



c. Tanpa pemanasan awal



Proses penghalusan tepung ikan gabus

	<p>Proses pengayakan tepung ikan gabus menggunakan ayakan mesh 120.</p>
<p>a. Perebusan</p>  <p>b. Pengukusan</p>  <p>c. Tanpa pemanasan awal</p> 	<p>Hasil tepung ikan gabus dari setiap metode/perlakuan.</p>

Lampiran 3 Surat Izin Penelitian Kampus UIN Riau



Kemenkes

Kementerian Kesehatan
Poltekkes Riau

Jalan Melur No.103, Harjosari, Sukajadi,
Pekanbaru, Riau 28122
☎ (0761) 36581
🌐 <https://pkr.ac.id>

Nomor : KH.03.01/F.LII.1/643/2024
Hal : Izin Penelitian

27 Desember 2024

Yth,
Kepala Pranata Laboratorium Universitas Islam Negeri
Sultan Syarif Kasim Riau

di Tempat

Dengan Hormat.

Bersama ini kami sampaikan kepada Bapak/Ibu bahwa mahasiswa/i Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau Tahun Akademik 2024/2025 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 Mahasiswa/i tersebut untuk melakukan pengumpulan data di lokasi yang akan menjadi tempat penelitiannya atas nama :

Nama : KHOIROTUNNISA
NIM : P032213411020
Judul Penelitian : Pengaruh Metode Pembuatan terhadap Karakteristik Tepung Ikan Gabus (*Channa Striata*)
Tempat Penelitian : Pranata Laboratorium Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau

Demikianlah disampaikan atas bantuan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



Wakil Direktur I Poltekkes Kemenkes Riau

Ardenny S. Kep, Ners. M. Kep
NIP. 197808042001121002

Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567



Lampiran 4 Hasil Uji Kandungan Kadar Air Tepung Ikan Gabus

LABORATORIUM CENTRAL PLANTATION SERVICES
PT. CENTRAL ALAM RESOURCES LESTARI

Address : Jl. Soekarno Hatta No.488 Kel.Perhentian Marpoyan Kec.Marpoyan Damai
Kota Pekanbaru Prov.Riau 28125 Indonesia
Telp/WA : 085366088724
Email : cps@centralgroup.co.id
Website : www.centralgroup.co.id


*We are committed to service
of precision, accuracy and time completion of analysis*

Lampiran ini merujuk pada Sertifikat Hasil Pengujian,
This attachment is referred to Certificate Result of Analysis
Nomor /Number : 1039/CPS/N/2025
Tanggal /Date : 22 Mei 2025

Hasil Pengujian / Result of Analysis:

Jenis/Kode Pupuk Fertilizer Type/Code	Parameter Uji Parameter Tested	Nilai Result	Satuan Unit	Metode Pengujian Test Method
Tepung Ikan Langsung (25051039F01591)	Total Ca	0.74	%	IKP-08 (AAS)
	Kadar air	7.05	%	IKP-08 (Gravimetry)
Tepung Ikan Rebus (25051039F01592)	Total Ca	1.93	%	IKP-08 (AAS)
	Kadar air	9.92	%	IKP-08 (Gravimetry)
Tepung Ikan Kukus (25051039F01593)	Total Ca	2.28	%	IKP-08 (AAS)
	Kadar air	11.2	%	IKP-08 (Gravimetry)

Diperiksa Oleh : Manajer Teknis
Checked by : Technical Manager


Didi Kelana Putra

Catatan :
1. *) Parameter uji diluar lingkup akreditasi.
2. Data hasil pengujian atas dasar berat kering (adbk) sampel, kecuali kadar air.
3. Data hasil pengujian dalam sertifikat ini hanya berlaku untuk sampel yang diterima saja.
4. Jika ada keraguan dalam hasil pengujian dapat menghubungi Manajer Eksekutif, Manajer Teknis ataupun Staf CPS LAB-PT Central Alam Resources Lestari dalam waktu 30 hari kalender setelah sertifikat hasil pengujian diterima baik melalui email maupun hard copy.
5. Dilarang memperbanyak dokumen ini tanpa seizin dari CPS LAB-PT Central Alam Resources Lestari.

FM7.8-1c Halaman 1 dari 1 Rev. 00 Tanggal 15 Mei 2023