

LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Kesiediaan Menjadi Responden

Persyaratan Ketersediaan Menjadi Responden

JUDUL PENELITIAN Kajian Modifikasi Kekian Berbahan Dasar Ikan Sarden dengan Suplementasi Bayam Merah Sebagai Alternatif Selingan Tinggi Kalsium untuk Mencegah Osteoporosis

Persetujuan Setelah Penjelasan (INFORMED CONSENT)

Selamat Pagi/Siang/Sore

Perkenalkan nama saya Ervina Cantika Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Tanjungkarang, saya bermaksud melakukan penelitian mengenai **“Kajian Modifikasi Kekian Berbahan Dasar Ikan Sarden dengan Suplementasi Bayam Merah Sebagai Alternatif Selingan Tinggi Kalsium untuk Mencegah Osteoporosis”**. Penelitian ini dilakukan sebagai laporan tugas akhir, saya berharap saudara/i bersedia untuk menjadi responden dalam penelitian ini, dimana akan dilakukan penelitian kesukaan terhadap produk yang dilakukan pengujian.

Saudara/i diminta untuk mencicipi produk kekian yang telah disediakan dan menilai tingkat kesukaan yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan produk. Hasil penilaian dituliskan pada kolom tabel yang telah disediakan. Setelah penelitian ini responden akan mendapatkan bahan kontak dari saya dan apabila setelah melakukan penilaian terhadap produk responden mengalami keluhan dapat menghubungi nomor berikut 085664729390.

Setelah mendengar dan memahami penjelasan penelitian, dengan ini saya menyatakan :

SETUJU/TIDAK SETUJU*

Untuk ikut serta sebagai responden sampel penelitian

Bandar Lampung, 22 November 2024

Peneliti

Responden

Ervina Cantika
NIM.2213411011

(A')

*)coret yang tidak perlu

Lampiran 2. Lembar Kuesioner Uji Organoleptik

LEMBAR KUESIONER UJI ORGANOLEPTIK

Berikut disajikan kuesioner uji organoleptik “Kajian Modifikasi Kekian Berbahan Dasar Ikan Sarden dengan Suplementasi Bayam Merah Sebagai Alternatif Selingan Tinggi Kalsium Untuk Mencegah Osteoporosis”. Format penelitian dibuat, sebagai berikut :

Nama Panelis : A1

Tanggal :

Instruksi :

Di hadapan anda disajikan 8 sampel kekian berbahan dasar ikan sarden dengan suplementasi bayam merah yang berkode. Anda diminta untuk mengevaluasi satu persatu dari sampel 1 sampai 8. Berikan penilaian kesukaan anda dengan cara menuliskan skor di bawah ini pada tabel penilaian berikut. Kemudian, tuliskan penilaian anda masing-masing pada kode sampel pada tabel

Parameter	Kode Sampel							
	883	471	728	678	607	563	955	718
Warna	4	3	4	3	4	4	5	4
Aroma	4	3	4	3	4	4	5	4
Rasa	2	4	4	4	5	5	5	4
Tekstur	3	3	3	3	4	4	5	4
Penerimaan Keseluruhan	4	4	4	4	4	4	5	4

Keterangan :

1 = Sangat tidak suka

2 = Tidak suka

3 = Biasa saja

4 = Suka

5 = Sangat suka

Beri tanda ✓ pada varian produk yang lebih disukai	
Goreng	✓
Kukus	

Lampiran 4. Nilai Gizi TKPI 2020

Bahan Kekian	Berat	Energi	Protein	Lemak	KH	Ca	Fe	Serat
		F4 (yang paling disukai)						
Ikan Sarden	150	163,5	29,85	2,7	5,1	142,5	1,95	0
Bayam Merah	37,5	15,375	0,825	0,3	2,3625	195	2,625	0,825
Kulit Kembang Tahu	58	220,4	28,362	8,004	13,514	219,24	1,218	0
Putih Telur	30	15	3,24	0	0,24	1,8	0,06	0
Tepung Tapioka	27	98,01	0,297	0,135	23,814	22,68	0,27	0,243
Tepung Beras	12	42,36	0,84	0,06	9,6	0,6	0,096	0,288
Gula Putih	2,5	9,85	0	0	2,35	0,125	0,0025	0
Minyak Wijen	2,5	22,025	0,005	2,4925	0	0,25	0,0025	0
Minyak Kelapa Sawit	74	654,16	0	74	0	0	0	0
Total		1240,68	63,419	87,6915	56,9805	582,195	6,224	1,356
Nilai gizi 1 pcs kekian (50 gr)		155,085	7,92738	10,9614	7,12256	72,7744	0,778	0,1695

Lampiran 5. Lembar Hasil Uji Laboratorium

67



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UPT. LABORATORIUM TERPADU DAN SENTRA INOVASI TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMPUNG

Bandar Lampung, 12 Desember 2024

LAPORAN HASIL PENGUJIAN
(Result of Analysis)

No. LHP : 004/LHP/NK/12/2024

A. Informasi Penerimaan Sampel (Order Information)

a. No. Terima Sampel (*Order No*) : 1224/001/12/M
 b. Untuk Analisis (*for Analysis*) : Kalsium (Ca)

B. Informasi Pelanggan (Customer Information)

a. Nama (*Name*) : Ervina Cantika
 b. Alamat : Polteknik Kesehatan Tanjung Karang, Bandar Lampung
 c. Telepon (*Phone*) : 085664729390
 d. Personil Penghubung (*Contact Person*) :

C. Informasi Sampel (Sample Information)

a. Sampel Uji (*Sample*) : Kekian
 b. Matriks Uji (*Sample Matriks*) : Kekian
 c. Nama Sampel (*Sample Name*) : Kekian
 d. Bentuk (*Form*) : Padat
 e. Jumlah (*Number*) : 1 Sampel
 f. Kemasan (*Packing*) : Toples Plastik
 g. Tanggal Terima (*Date of Acceptance*) : 02 Desember 2024
 h. Tanggal Analisis (*Date of Analysis*) : 06-09 Desember 2024



D. Hasil (Results)

Hasil Uji di halaman 2 / *Results of Analysis on page 2*

Lampiran Gambar/Foto

Ada

√ Tidak Ada

Pengambilan sampel dan Interpretasi hasil uji di luar tanggung jawab UPT. Laboratorium Terpadu dan Sentra Inovasi Teknologi

Halaman 1 dari 2



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UPT. LABORATORIUM TERPADU DAN SENTRA INOVASI TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMPUNG

LAPORAN HASIL PENGUJIAN

(Result of Analysis)

No. LHP (LHP No.) : 004/LHP/NK/12/2024
 Tanggal Terima (Date of Acceptance) : 02 Desember 2024
 Tanggal Analisis (Date of Analysis) : 06-09 Desember 2024
 Merk/Tipe Alat : ICP-OES Varian 715-ES

No	Kode Sampel	Parameter Uji	Satuan	Hasil	Metode Uji
No	Sample Code	Parameter	Unit	Results	Method
1	Kekian 001/BP/12/12/24	Ca	mg/kg	499,3	EPA 200.7 revisi 5

(*) Batas waktu keluhan laporan hasil pengujian(LHP) maksimal 2 minggu setelah terbit LHP



Prof. Dr. La Zakaria, S.Si., M.Sc.
 NIP. 196902131994021001

Mengetahui
 Ka. Divisi Teknis Laboratorium Terpadu

Dr. Sonny Widiarto, S.Si., M.Sc.
 NIP. 197110301997031003

Lampiran 6. Proses Pembuatan Kekian



Penimbangan Ikan Sarden
Sebelum difillet



Ikan Sarden yang Sudah
difillet



Bayam Merah yang
Sudah dibersihkan



Produk Kekian Sebelum
Dikukus



Produk Kekian Setelah
Dikukus



Saran Penyajian Produk
Kekian

Lampiran 7. Dokumentasi Uji Organoleptik



Lampiran 8. Label Kemasan



Lampiran 9. Leaflet Produk

Manfaat ikan sarden

1. Menjaga kesehatan tulang
2. Melindungi fungsi otak
3. Menjaga kesehatan janin
4. Mengontrol kadar gula darah
5. Mencegah penyakit jantung

Sumber : hallosehat (2024)

Manfaat bayam merah

1. Sumber kalsium yang baik
2. Mengatasi anemi
3. Mengurangi gejala asma
4. Memperbaiki fungsi ginjal
5. Menjaga kesehatan mata

Sumber : halodoc (2023)



**KEKIAN IKAN SARDEN
DAN BAYAM MERAH**

Kemenkes Poltekkes Tanjungkarang

Cara membuat

1. Bersihkan ikan sarden pisahkan dari tulang dan kulitnya kemudian chopper halus.
2. Pisahkan bayam merah dari tangkainya lalu cuci bersih dan blancing selama 20 detik
3. Setelah itu, masukkan ikan yang sudah dihaluskan ke dalam baskom campurkan semua bahan dan aduk hingga tercampur rata membentuk adonan.
4. Ambil kulit kembang tahu, beri adonan sebanyak 50 gr lalu gulung dengan kulit kembang tahu.
5. Setelah itu kukus selama 30 menit dan goreng kekian ketika ingin disajikan.

Bahan-Bahan

150 gr Ikan sarden
37,5 gr Bayam merah
58 gr Kulit kembang tahu
30 gr Telur ayam
27 gr Tepung tapioka
12 gr Tepung beras
15 ml Air dingin
2 gr Garam
2,5 gr Merica
2,4 gr Saus tiram
5 gr Bawang putih
2,5 gr Gula putih
2,5 gr Saus tiram
0,3 gr Bubuk ngohiong
10 gr Minyak kelapa sawit

NILAI GIZI

NILAI GIZI DALAM 1 BUAH KEKIAN (50 GRAM)

ZAT GIZI	NILAI
Energi (Kkal)	155,12
Protein (g)	7,9
Lemak (g)	11
Karbohidrat (g)	7,1
Kalsium (mg)	12,5
Besi (mg)	0,8

Kemenkes Poltekkes Tanjungkarang

Lampiran 10. Daftar Hadir Panelis Pada Uji Organoleptik

Daftar Hadir Panelis Uji Organoleptik

Hari/Tanggal : 22 November 2024

Tempat : Laboratorium Uji Cita Rasa

No	Nama	Tanda Tangan
1.	Rr	
2.	Di	
3.	Ok	
4.	a	
5.	a	
6.	Au	
7.	Ar	
8.	Im	
9.	A	
10.	Bu	
11.	Nafi.	
12.	Cm	
13.	De	
14.	FAi	
15.	Mu	
16.	Ser	
17.	Ch	
18.	Zo	
19.	Ce	
20.	Stu	
21.	Seu	
22.	Mru	
23.	Au	
24.	Ar	
25.	Ch	
26.	Ra	

dengan CamScanner

27.	C.	Ch
28.	Ph	Ph
29.	At	At
30.	As	As
31.	A	At
32.	Mc	Mc
33.	lc	lc
34.	Hc	Hc
35.	Fen	Fen
36.	Mc	Mc
37.	Ir.	Ir.
38.	Sn	Sn
39.	Kha	Kha
40.	AL	AL
41.	Gr	Gr
42.	Jl	Jl
43.	MA	MA
44.	So	So
45.	R	R
46.	Sh	Sh
47.	Dr	Dr
48.	Sh	Sh
49.	Nb	Nb
50.	Ni	Ni
51.	KL	KL
52.	Nr	Nr
53.	Fi	Fi
54.	Du	Du
55.	Ar	Ar
56.	M	M
57.	Wah	Wah

58.	D	del
59.	Siv	ATHE
60.	Fe	gunt
61.	En	den
62.	Fe	e
63.	Re	er
64.	R	Pete
65.	Fe	+ 100
66.	Re	Print
67.	En	en
68.	Mar	ny
69.	POX	OTHE
70.	U	U
71.	K	U
72.	Se	zhay
73.	Ho	Humt
74.	S	Sho
75.	s	Sho