

LAMPIRAN

Lampiran 1 Pernyataan Ketersediaan Menjadi Responden

Lampiran 1

Pernyataan Ketersediaan Menjadi Responden

JUDUL PENELITIAN : Pengolahan Nugget Berbasis Susu UHT dengan Penambahan Ikan Patin dan Daun Kelor

Persetujuan Setelah Penjelasan (INFORMED CONSENT)

Selamat Pagi/Siang/Sore

Perkenalkan nama saya Depri Yansyah Mahasiswi Jurusan Gizi Poltekkes Tanjungkarang, saya bermaksud melakukan penelitian mengenai "Pengolahan Nugget Berbasis Susu UHT dengan Penambahan Ikan Patin dan Daun Kelor". Penelitian ini dilakukan sebagai laporan tugas akhir. Saya berharap saudara/i bersedia untuk menjadi responden dalam penelitian ini, dimana akan dilakukan penilaian kesukaan terhadap produk yang dilakukan pengujian.

Saudara/i diminta untuk mencicipi produk nugget yang telah disediakan dan menilai tingkat kesukaan yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan produk secara keseluruhan. Hasil penilaian dituliskan pada kolom tabel yang telah disediakan. Setelah penelitian ini responden akan mendapatkan bahan kontak dari kami.

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

SETUJU / TIDAK SETUJU

Untuk ikut sebagai responden sampel penelitiann

Bandar Lampung, Desember 2024

Peneliti
(Depri Yansyah)

Responden
(Responden)

Poltekkes Kemenkes TanjungKarang

Lampiran 2 Lembar Kuesioner

Lampiran 2

LEMBAR KUESIONER

Berikut disajikan kuesioner uji organoleptik pembuatan nugget dengan penambahan ikan patin, dan daun kelor. Format panelis dibuat sebagai berikut:

Nama : Eka Destiana Sari

Tanggal : 8 Mei 2025

Instruksi :

Dihadapan anda disajikan 4 sampel nugget yang ditambahkan ikan patin, dan daun kelor. Anda diminta mengevaluasi sampel tersebut satu persatu yaitu membandingkan sampel 1 sampai sampel 4. Berikan penilaian kesukaan anda dengan cara menuliskan skor dibawah kode sampel pada tabel penilaian berikut. Kemudian tulislah penilaian anda masing-masing kode

Kode Sampel	109	364	789	880
Warna	4	4	5	5
Aroma	4	4	4	4
Rasa	5	5	4	4
Tekstur	5	4	5	4
Penerimaan Keseluruhan	5	5	4	5

Sampel seperti pada tabel dibawah ini

Keterangan :

1 = Sangat tidak suka

2 = tidak suka

3 = biasa saja

4 = suka

5 = sangat suka

Poltekkes Kemenkes TanjungKarang

Lampiran 3 Formula *Nugget*

No	Nama Parameter	Warna				Aroma				Rasa				Tekstur				PK			
		Formula	Kode	Nomor	mlah Orar	Presentase	Formula	Kode	Nomor	mlah Orar	Presentase	Formula	Kode	Nomor	mlah Orar	Presentase	Formula	Kode	Nomor	mlah Orar	Presentase
1	Warna	F1	Warna	5	18	24.0	F2	Warna	5	29	38.7	F3	Warna	5	18	24.0	F3	Warna	5	12	16.0
2	Warna	F1	Warna	4	42	56.0	F2	Warna	4	39	52.0	F3	Warna	4	34	45.3	F3	Warna	4	21	28.0
3	Warna	F1	Warna	3	13	17.3	F2	Warna	3	7	9.3	F3	Warna	3	15	20.0	F3	Warna	3	27	36.0
4	Warna	F1	Warna	2	2	2.7	F2	Warna	2	0	0.0	F3	Warna	2	8	10.7	F3	Warna	2	15	20.0
5	Warna	F1	Warna	1	0	0.0	F2	Warna	1	0	0.0	F3	Warna	1	0	0.0	F3	Warna	1	0	0.0
6	Aroma	F1	Aroma	5	17	22.7	F2	Aroma	5	23	30.7	F3	Aroma	5	23	30.7	F3	Aroma	5	22	29.3
7	Aroma	F1	Aroma	4	51	68.0	F2	Aroma	4	50	66.7	F3	Aroma	4	28	37.3	F3	Aroma	4	13	17.3
8	Aroma	F1	Aroma	3	7	9.3	F2	Aroma	3	2	2.7	F3	Aroma	3	19	25.3	F3	Aroma	3	21	28.0
9	Aroma	F1	Aroma	2	0	0.0	F2	Aroma	2	0	0.0	F3	Aroma	2	5	6.7	F3	Aroma	2	19	25.3
10	Aroma	F1	Aroma	1	0	0.0	F2	Aroma	1	0	0.0	F3	Aroma	1	0	0.0	F3	Aroma	1	0	0.0
11	Rasa	F1	Rasa	5	33	44.0	F2	Rasa	5	37	49.3	F3	Rasa	5	23	30.7	F3	Rasa	5	29	38.7
12	Rasa	F1	Rasa	4	32	42.7	F2	Rasa	4	33	44.0	F3	Rasa	4	36	48.0	F3	Rasa	4	17	22.7
13	Rasa	F1	Rasa	3	10	13.3	F2	Rasa	3	5	6.7	F3	Rasa	3	6	8.0	F3	Rasa	3	17	22.7
14	Rasa	F1	Rasa	2	0	0.0	F2	Rasa	2	0	0.0	F3	Rasa	2	10	13.3	F3	Rasa	2	12	16.0
15	Rasa	F1	Rasa	1	0	0.0	F2	Rasa	1	0	0.0	F3	Rasa	1	0	0.0	F3	Rasa	1	0	0.0
16	Tekstur	F1	Tekstur	5	27	36.0	F2	Tekstur	5	34	45.3	F3	Tekstur	5	41	54.7	F3	Tekstur	5	10	50.0
17	Tekstur	F1	Tekstur	4	38	50.7	F2	Tekstur	4	37	49.3	F3	Tekstur	4	33	44.0	F3	Tekstur	4	10	50.0
18	Tekstur	F1	Tekstur	3	10	13.3	F2	Tekstur	3	4	5.3	F3	Tekstur	3	1	1.3	F3	Tekstur	3	0	0.0
19	Tekstur	F1	Tekstur	2	0	0.0	F2	Tekstur	2	0	0.0	F3	Tekstur	2	0	0.0	F3	Tekstur	2	0	0.0
20	Tekstur	F1	Tekstur	1	0	0.0	F2	Tekstur	1	0	0.0	F3	Tekstur	1	0	0.0	F3	Tekstur	1	0	0.0
21	PK	F1	PK	5	34	45.3	F2	PK	5	47	62.7	F3	PK	5	36	48.0	F3	PK	5	33	44.0
22	PK	F1	PK	4	34	45.3	F2	PK	4	18	24.0	F3	PK	4	21	28.0	F3	PK	4	12	16.0
23	PK	F1	PK	3	7	9.3	F2	PK	3	7	9.3	F3	PK	3	14	18.7	F3	PK	3	16	21.3
24	PK	F1	PK	2	0	0.0	F2	PK	2	3	4.0	F3	PK	2	4	5.3	F3	PK	2	14	18.7
25	PK	F1	PK	1	0	0.0	F2	PK	1	0	0.0	F3	PK	1	0	0.0	F3	PK	1	0	0.0
26	TOTAL			75	100.0		TOTAL		75	100.0		TOTAL		75	100.0		TOTAL		75	100.0	

Formula	Kode	Nomor	mlah Orar	Presentase	Formula	Kode	Nomor	mlah Orar	Presentase	Formula	Kode	Nomor	mlah Orar	Presentase	Formula	Kode	Nomor	mlah Orar	Presentase
F1	Warna	5	18	24.0	F2	Warna	5	29	38.7	F3	Warna	5	18	24.0	F3	Warna	5	12	16.0
		4	42	56.0			4	39	52.0			4	34	45.3			4	21	28.0
		3	13	17.3			3	7	9.3			3	15	20.0			3	27	36.0
		2	2	2.7			2	0	0.0			2	8	10.7			2	15	20.0
		1	0	0.0			1	0	0.0			1	0	0.0			1	0	0.0
TOTAL		75	100.0		TOTAL		75	100.0		TOTAL		75	100.0		TOTAL		75	100.0	
F1	Aroma	5	17	22.7	F2	Aroma	5	23	30.7	F3	Aroma	5	23	30.7	F3	Aroma	5	22	29.3
		4	51	68.0			4	50	66.7			4	28	37.3			4	13	17.3
		3	7	9.3			3	2	2.7			3	19	25.3			3	21	28.0
		2	0	0.0			2	0	0.0			2	5	6.7			2	19	25.3
		1	0	0.0			1	0	0.0			1	0	0.0			1	0	0.0
TOTAL		75	100.0		TOTAL		75	100.0		TOTAL		75	100.0		TOTAL		75	100.0	
F1	Rasa	5	33	44.0	F2	Rasa	5	37	49.3	F3	Rasa	5	23	30.7	F3	Rasa	5	29	38.7
		4	32	42.7			4	33	44.0			4	36	48.0			4	17	22.7
		3	10	13.3			3	5	6.7			3	6	8.0			3	17	22.7
		2	0	0.0			2	0	0.0			2	10	13.3			2	12	16.0
		1	0	0.0			1	0	0.0			1	0	0.0			1	0	0.0
TOTAL		75	100.0		TOTAL		75	100.0		TOTAL		75	100.0		TOTAL		75	100.0	
F1	Tekstur	5	27	36.0	F2	Tekstur	5	34	45.3	F3	Tekstur	5	41	54.7	F3	Tekstur	5	10	50.0
		4	38	50.7			4	37	49.3			4	33	44.0			4	10	50.0
		3	10	13.3			3	4	5.3			3	1	1.3			3	0	0.0
		2	0	0.0			2	0	0.0			2	0	0.0			2	0	0.0
		1	0	0.0			1	0	0.0			1	0	0.0			1	0	0.0
TOTAL		75	100.0		TOTAL		75	100.0		TOTAL		75	100.0		TOTAL		20	100.0	
F1	PK	5	34	45.3	F2	PK	5	47	62.7	F3	PK	5	36	48.0	F3	PK	5	33	44.0
		4	34	45.3			4	18	24.0			4	21	28.0			4	12	16.0
		3	7	9.3			3	7	9.3			3	14	18.7			3	16	21.3
		2	0	0.0			2	3	4.0			2	4	5.3			2	14	18.7
		1	0	0.0			1	0	0.0			1	0	0.0			1	0	0.0
TOTAL		75	100.0		TOTAL		75	100.0		TOTAL		75	100.0		TOTAL		75	100.0	

Lampiran 4 Kandungan Gizi Nugget

Kandungan zat gizi

F1	Berat (gr)	energi	protein	lemak	kh	kalsium	besi
ikan patin	20	26.4	3.4	1.32	0.22	6.2	0.32
tepung tapioka	50	181.5	0.55	0.25	44.1	42	0.5
tepung terigu	50	166.5	4.5	0.5	38.6	11	3.15
tepung roti	120	903.6	4.8	1.2	49.2	1.2	1.2
telor ayam	55	84.7	6.82	5.94	0.385	47.3	1.65
susu uht	105	52.5	3.4545	2.1	4.9455	126	0.63
daun kelor	5	4.6	0.255	0.08	0.715	0.05385	0.3
margarin	15	108	0.09	12.15	0.06	3	0
minyak goreng	80	707.2	0	80	0	0	0
total		2235.0	23.9	103.5	138.2	236.8	7.8
Berat produk	400						
per potong (40)		55.88	0.60	2.59	3.46	5.92	0.19
per 100g		558.75	3.98	17.26	23.04	39.46	1.29
Per porsi (10 pot)		558.75	5.97	25.89	34.56	59.19	1.94

F0	Berat (gr)	energi	protein	lemak	kh	kalsium	besi
tepung tapioka	50	181.5	0.55	0.25	44.1	42	0.5
tepung terigu	50	166.5	4.5	0.5	38.6	11	3.15
tepung roti	120	399.6	10.8	1.2	92.64	26.4	7.56
telor ayam	55	84.7	6.82	5.94	0.385	47.3	1.65
susu uht	105	52.5	3.4545	2.1	4.9455	126	0.63
margarin	15	108	0.09	12.15	0.06	3	0
minyak goreng	80	707.2	0	80	0	0	0
Total		1700	26.2145	102.14	180.7305	255.7	13.49
Berat produk	380						
per potong (40)		42.50	0.66	2.55	4.52	6.39	0.34
per 100g		447.37	6.90	26.88	47.56	67.29	3.55
Per porsi (10 pot)		425.00	6.55	25.54	45.18	63.93	3.37

Lampiran 5 Dokumentasi Penelitian

Hari 1



Hari ke 2

