

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Persetujuan Responden

PERSETUJUAN KESEDIAAN PENELITIAN

Judul Penelitian :

PENGARUH SUBSTITUSI DAUN BAYAM HIJAU TERHADAP DAYA TERIMA NUGGET IKAN KEMBUNG

Saya yang bertanda tangan dibawa ini merupakan mahasiswa/I Prodi
Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang.

Nama :

NIM :

Jurusan :

Semester :

Saya telah diberikan penjelasan dari peneliti mengenai tujuan
penelitian ini. dan saya bersedia menjadi panelis penelitian ini dari awal
sampai akhir penelitian dan akan memberikan penilaian sejujur-
jujurnya tanpa ada paksaan dan tekanan dari pihak manapun.

Kupang 2026

(.....)

Lampiran 2. Formulir uji organoleptik

Nama :

Tanggal :

Dihadapan saudara/i, disajikan beberapa jenis nugget dengan substitusi dan bayam hijau. Sebelum mencicipi setiap jenis nugget, kumur terlebih dahulu dengan air minum yang telah disediakan. Istirahat sebentar sebelum mencicipi nugget berikutnya. Saudara/i diminta untuk memberikan penilaian organoleptik dengan cara mencentang opsi yang tersedia.

Faktor Kualitas	Deskripsi dan Nilai	P1	P2	P3
Warna	1 = Sangat Tidak Suka			
	2 = Tidak Suka			
	3 = Agak Suka			
	4 = Suka			
	5 = Sangat Suka			
Aroma	1 = Sangat Tidak Suka			
	2 = Tidak Suka			
	3 = Agak Suka			
	4 = Suka			
	5 = Sangat Suka			
Tekstur	1 = Sangat Tidak Suka			
	2 = Tidak Suka			
	3 = Agak Suka			
	4 = Suka			
	5 = Sangat Suka			
Rasa	1 = Sangat Tidak Suka			
	2 = Tidak Suka			
	3 = Agak Suka			
	4 = Suka			
	5 = Sangat Suka			

Komentar:

Lampiran 3. Tabulasi Hasil Uji Organoleptik

NO	RESPONDEN	FAKTOR KUALITAS											
		WARNA			AROMA			TEKSTUR			RASA		
		P1	P2	P3	P1	P2	P3	P1	P2	P3	P1	P2	P3
1	AN	5	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2	YP	5	3	5	5	4	5	5	5	5	3	3	3
3	TO	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	3
4	SA	4	2	2	4	3	2	2	3	3	4	3	2
5	MJ	4	5	3	4	5	4	4	5	4	3	4	4
6	YB	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2	2	3
7	ER	4	4	4	5	5	5	5	4	4	4	5	4
8	AU	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4
9	TN	4	3	2	3	4	1	4	3	2	5	1	3
10	CR	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4
11	MG	4	3	5	3	4	4	4	5	4	4	4	4
12	AE	4	4	3	5	4	4	4	4	3	4	3	4
13	EF	4	4	5	4	4	5	3	5	4	5	5	5
14	DM	3	4	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3
15	AM	3	4	2	3	4	3	3	3	3	4	3	2
16	JG	4	4	4	5	4	3	5	5	5	5	5	5
17	AM	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4
18	SL	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	5	4
19	DM	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	3
20	TB	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5
21	YL	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4
22	DL	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4
23	MR	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4
24	AB	4	4	5	4	3	5	4	3	4	4	3	5
25	CB	5	5	5	5	5	5	4	5	3	3	4	2

26	NS	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	3	3
27	AK	4	5	4	4	5	3	5	4	3	4	3	4
28	JB	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4
29	JL	4	4	4	4	4	4	5	5	5	4	4	4
30	AP	5	4	3	5	4	4	2	3	4	3	3	3
31	CA	3	4	4	3	3	3	3	3	3	2	2	3
RATA - RATA		4.03	3.93	3.80	4.06	3.93	3.80	3.93	4.03	3.80	3.88	3.67	3.67

Lampiran 4. Kandungan nilai gizi P1, P2, dan P3

Nilai gizi P1

1	BINGUNG DENGAN TULISAN "HANYA LIHAT"? SILA																	
2	NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN												RE		
3				ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH		SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALSIUM		TEMBAGA	SENG
4				(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)		(mg)	(mg)
5	KEBUTUHAN KLIEN																	
6	TOTAL KANDUNGAN			853.84	55.48	19.33	116.60	0.72	9.09	387.32	438.23	5.87	463.60	709.77	0.19	2.51	3	
7	% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)																	
8	1	Ikan kembung	170	212.50	36.21	5.78	3.74	0.00	0.00	231.20	117.30	1.36	363.80	416.50	0.00	0.00		
9	2	Bayam, segar	30	4.80	0.27	0.12	0.87	0.21	0.39	49.80	22.80	1.05	4.80	136.92	0.03	0.12		
10	3	Garam Dapur Nacl	7	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	7.00	1.68	0.00	0.02	2.71	0.56	0.00	0.00		
11	4	Bawang putih, segar	12	13.44	0.54	0.02	2.77	0.07	0.22	5.04	16.08	0.12	5.52	79.92	0.01	0.05		
12	5	Tepung terigu	60	199.80	5.40	0.60	46.32	0.18	0.60	13.20	90.00	0.78	1.20	0.00	0.00	1.68		
13	6	Merica, kering	3	10.95	0.35	0.20	1.93	0.03	0.13	13.80	6.00	0.49	0.12	2.99	0.03	0.03		
14	7	Telur ayam ras, segar	60	92.40	7.44	6.48	0.42	0.00	0.48	51.60	154.80	1.80	85.20	71.10	0.12	0.60	3	
15	8	Tepung singkong/ Tapioka	25	90.75	0.28	0.13	22.05	0.23	0.28	21.00	31.25	0.25	0.25	1.78	0.00	0.03		
16	9	tepung roti	50	185.00	5.00	1.00	38.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		
17	10	Minyak kelapa sawit	5	44.20	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		
18	11																	
19	12																	
20	13																	

Nilai gizi P2

1	BINGUNG DENGAN TULISAN "HANYA LIHAT"? SILA																
2	NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN													RE
3				ENERGI (Kcal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIUM (mg)	FOSFOR (mg)	BESI (mg)	NATRIUM (mg)	KALSIUM (mg)	TEMBAGA (mg)	SENG (mg)	
4	KEBUTUHAN KLIEN																
5	TOTAL KANDUNGAN			842.94	53.44	19.03	116.67	0.79	9.22	390.32	438.93	6.14	443.80	730.91	0.20	2.55	3
6	% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)																
7	1	Ikan kembung	160	200.00	34.08	5.44	3.52	0.00	0.00	217.60	110.40	1.28	342.40	392.00	0.00	0.00	1
8	2	Bayam, segar	40	6.40	0.36	0.16	1.16	0.28	0.52	66.40	30.40	1.40	6.40	182.56	0.04	0.16	1
9	3	Garam Dapur Nacl	7	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	7.00	1.68	0.00	0.02	2.71	0.56	0.00	0.00	1
10	4	Bawang putih, segar	12	13.44	0.54	0.02	2.77	0.07	0.22	5.04	16.08	0.12	5.52	79.92	0.01	0.05	1
11	5	Tepung terigu	60	199.80	5.40	0.60	46.32	0.18	0.60	13.20	90.00	0.78	1.20	0.00	0.00	1.68	1
12	6	Merica, kering	3	10.95	0.35	0.20	1.93	0.03	0.13	13.80	6.00	0.49	0.12	2.99	0.03	0.03	1
13	7	Telur ayam ras, segar	60	92.40	7.44	6.48	0.42	0.00	0.48	51.60	154.80	1.80	85.20	71.10	0.12	0.60	3
14	8	Tepung singkong/ Tapioka	25	90.75	0.28	0.13	22.05	0.23	0.28	21.00	31.25	0.25	0.25	1.78	0.00	0.03	1
15	9	tepung roti	50	185.00	5.00	1.00	38.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1
16	10	Minyak kelapa sawit	5	44.20	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1

Nilai gizi P3

BINGUNG DENGAN TULISAN "HANYA LIHAT"? Sil																
NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN													
			ENERGI (Kcal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIMUM (mg)	FOSFOR (mg)	BESI (mg)	NATRIUM (mg)	KALSIUM (mg)	TEMBAGA (mg)	SENG (mg)	RE (g)
KEBUTUHAN KLIEN																
TOTAL KANDUNGAN			832.04	51.40	18.73	116.74	0.86	9.35	393.32	439.63	6.41	424.00	752.05	0.21	2.59	
% KECEKUPAN (Cukup 90-110%)																
1	Ikan kembung	150	187.50	31.95	5.10	3.30	0.00	0.00	204.00	103.50	1.20	321.00	367.50	0.00	0.00	
2	Bayam, segar	50	8.00	0.45	0.20	1.45	0.35	0.65	83.00	38.00	1.75	8.00	228.20	0.05	0.20	
3	Garam Dapur Nacl	7	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	7.00	1.68	0.00	0.02	2.71	0.56	0.00	0.00	
4	Bawang putih, segar	12	13.44	0.54	0.02	2.77	0.07	0.22	5.04	16.08	0.12	5.52	79.92	0.01	0.05	
5	Tepung terigu	60	199.80	5.40	0.60	46.32	0.18	0.60	13.20	90.00	0.78	1.20	0.00	0.00	1.68	
6	Merica, kering	3	10.95	0.35	0.20	1.93	0.03	0.13	13.80	6.00	0.49	0.12	2.99	0.03	0.03	
7	Telur ayam ras, segar	60	92.40	7.44	6.48	0.42	0.00	0.48	51.60	154.80	1.80	85.20	71.10	0.12	0.60	
8	Tepung singkong/ Tapioka	25	90.75	2.28	0.13	22.05	0.23	0.28	21.00	31.25	0.25	0.25	1.78	0.00	0.03	
9	tepung roti	50	185.00	5.00	1.00	38.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
10	Minyak kelapa sawit	5	44.20	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
11																
12																
13																
14																
15																
16																
17																
18																
19																
20																

Lampiran 5. Uji Normalitas

Tests of Normality

		Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
perlakuan		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
warna	p1	.339	31	.000	.746	31	.001
	p2	.344	31	.000	.790	31	.001
	p3	.288	31	.000	.847	31	.001
aroma	p1	.245	31	.000	.810	31	.001
	p2	.277	31	.000	.849	31	.001
	p3	.298	31	.000	.831	31	.001

		Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
perlakuan		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
tekstur	1.00	.306	31	.000	.818	31	.001
	2.00	.245	31	.000	.810	31	.001
	3.00	.284	31	.000	.842	31	.001

	perlakuan	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
rasa	1.00	.324	31	.000	.827	31	.000
	2.00	.199	31	.003	.869	31	.001
	3.00	.257	31	.000	.874	31	.002

Lampiran 6. Uji Kruskal-Walis

Test Statistics^{a,b}

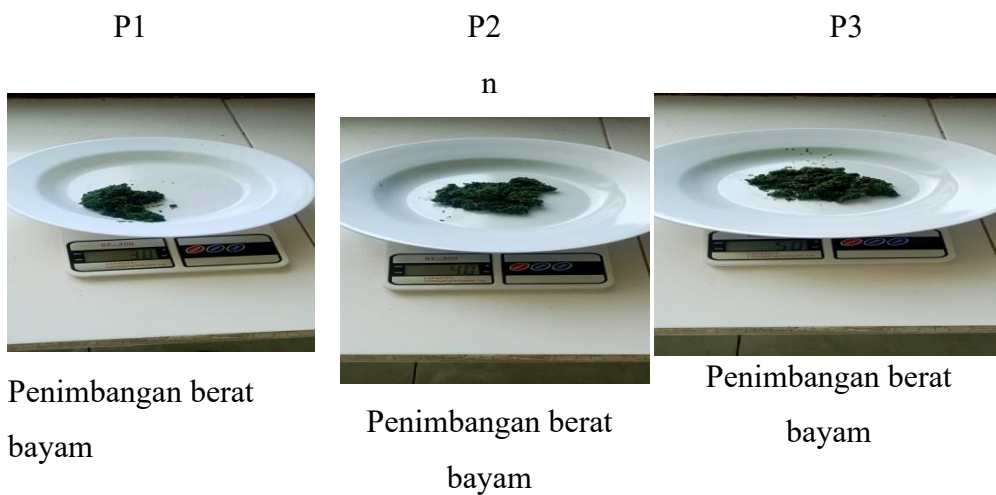
	warna	aroma	tekstur	rasa
Kruskal-Wallis H	.176	.542	1.845	.404
Df	2	2	2	2
Asymp. Sig.	.916	.763	.398	.817

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: perlakuan

Lampiran 7. Dokumentasi penelitian

Penimbangan bahan





penimbangan berat
ikan



penimbangan berat
ikan



penimbangan berat ikan



Penimbangan berat
tepung terigu



Penimbangan berat
tepung terigu



Penimbangan berat
tepung terigu



penimbangan tepung
tapioka



penimbangan tepung
tapioka



penimbangan tepung
tapioka

Proses pembuatan



Proses pelumuran tepung panir



Setelah di kukus

Proses campur adonan



Setelah di kukus

Proses Blender adonan



Setelah di kukus



Proses penggorengan



Proses penggorengan



Proses penggorengan

Proses pengujian organoleptik



Proses uji organoleptik



Proses uji organoleptik