

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar persetujuan panelis

LEMBAR PERSETUJUAN PANELIS (INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

NIM :

Semester :

Menyatakan bersedia menjadi panelis penelitian dari :

Nama : LEDUNSIANA NONA TIARA

NIM : PO5303241231246

Produk : Nugget ikan tenggiri dengan penambahan kacang merah dan daun kelor.

Saya telah mendapat penjelasan dari peneliti mengenai tujuan penelitian ini. Saya mengerti bahwa penelitian ini tidak akan membahayakan diri saya. Identitas dan jawaban yang akan saya berikan akan dijaga kerahasiaannya dan hanya diperlukan sebagai bahan penelitian.

Demikian surat pernyataan ini saya tandatangani secara sadar dan tanpa ada paksaan dari pihak manapun.

Kupang, 2026

Panelis

()

Lampiran 2. Formulir uji organoleptik

**FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK
PENGEMBANGAN PRODUK LOKAL NUGGET
IKAN TENGIRI DENGAN PENAMBAHAN
KACANG MERAH DAN DAUN KELOR
UNTUK MENCEGAH BALITA
KURANG ENERGI PROTEIN (KEP)**

Nama :

Tanggal :

Dihadapan saudara, disajikan beberapa jenis Nugget dengan penambahan kacang merah dan daun kelor. Sebelum mencicipi setiap jenis Nugget, kumur terlebih dahulu dengan air minum yang telah disediakan. Istirahatlah sebentar sebelum mencicipi Nugget berikutnya. Saudara/i diminta untuk memberikan penilaian organoleptik dengan cara mencentang opsi yang tersedia (✓).

Faktor Kualitas	Deskripsi dan Nilai	P	Q	R
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			

Lampiran 3. Surat Plagiarisme



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Kupang

📍 Jalan Piet A. Tallo, Liliba, Oebobo,
Kupang, Nusa Tenggara Timur 85111

☎ (0380) 8900256
🌐 <https://poltekkeskupang.ac.id>

PERPUSTAKAAN TERPADU

<https://perpus-terpadu.poltekkeskupang.ac.id/> ; e-mail: perpustakaanterpadu61@gmail.com

SURAT KETERANGAN HASIL CEK PLAGIASI

Dengan ini menerangkan bahwa

Nama	: Ledunsiana Nona Tiara
Nomor Induk Mahasiswa	: PO5303241231246
Dosen Pembimbing	: Dr. Indhira Shagti, SST.,M.Gizi
Penguji	: Juni Gressilda Louisa Sine, STP.,M.Kes
Jurusan	: Program Studi D-III Gizi
Judul Karya Ilmiah	: Pengembangan Produk Lokal Nugget Ikan Tenggiri Dengan Penambahan Kacang Merah Dan Daun Kelor Untuk Mencegah Balita Kurang Energi Protein (KEP)

Laporan Tugas Akhir yang bersangkutan di atas telah melalui proses cek plagiasi menggunakan Strike Plagiarism dengan hasil kemiripan (similarity) sebesar 12%. Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kupang, 22 Juli 2026

Admin Strike Plagiarism



Murry Jermias Kale SST
NIP. 198507042010121002

Lampiran 4. Tabulasi hasil uji organoleptik

Nama	Semester	Warna			aroma			tekstur			rasa		
		P1	P2	P3	P1	P2	P3	P1	P2	P3	P1	P2	P3
PH	Vi	3	5	4	3	5	3	3	5	3	3	5	3
PMMD	Vi	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4
S	Vi	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
SEA	vi	3	2	4	2	2	4	4	4	4	4	4	4
OB	vi	4	4	4	5	5	5	4	4	4	5	5	5
SNT	vi	3	5	4	4	5	5	3	5	4	4	5	4
ARWE	vi	4	5	4	5	5	5	3	4	4	4	5	4
PAH	vi	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
DMGK	vi	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4
AMB	vi	4	4	4	4	4	3	5	4	4	3	4	2
DILJ	vi	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5
MR	vi	3	3	4	4	4	4	4	5	4	4	5	4
TKO	vi	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4
JL	vi	4	4	4	4	5	3	4	4	4	5	5	3
AJAD	vi	4	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5
APM	vi	4	5	5	4	5	5	5	5	5	3	5	5
KFK	vi	4	5	5	4	4	5	5	4	5	5	5	5
MAG	vi	5	4	3	4	4	4	4	5	5	4	5	5
JAI	vi	4	3	4	5	4	3	4	3	4	4	4	4
TLO	vi	3	4	5	4	5	4	3	3	4	4	4	5
GDB	vi	3	3	3	4	4	4	2	2	2	5	5	5
TCKM	vi	5	5	4	5	4	4	4	5	5	4	5	5
ERR	vi	4	3	4	4	4	4	5	4	5	5	4	5
AJH	vi	5	5	5	5	5	4	4	5	4	5	5	5
MRN	vi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
LDB	vi	4	5	5	4	4	4	5	5	4	5	5	5
FLLW	vi	2	4	2	2	3	2	2	1	2	3	3	3
YST	vi	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3
FTS	vi	3	4	3	4	4	3	4	5	5	4	4	3
EIF	vi	3	4	4	3	5	5	4	5	5	4	5	3

Lampiran 5. Kandungan nilai gizi nugget P1, P2 dan P3

P1

Nama bahan	Berat	Energi	Protein	Lemak	Kh
Total		1,360.48	47.87	73.52	69.26
Ikan tenggiri	100	112.10	21.40	2.30	0.00
Kacang merah	30	47.40	3.09	0.27	8.46
Daun kelor segar	10	9.20	0.51	0.16	1.43
Tepung tapioka	20	72.60	0.22	0.10	17.64
Tepung terigu	40	133.20	3.60	0.40	30.88
Telur ayam	150	231.00	18.60	16.20	1.05
Garam	4	0.00	0.00	0.00	0.00
Gula	8	31.52	0.00	0.00	7.52
Bawang merah	7	3.22	0.11	0.02	0.64
Bawang putih	7	7.84	0.32	0.01	1.62
Margarin	5	36.00	0.03	4.05	0.02
Tepung roti	130	234.00	5,2	1,3	53,3
minyak	50	442.00	0.00	50.00	0.00
Kaldu jamur	4	0.30	0.00	0.00	0.00
Lada	1	0.10	0.00	0.00	0.00

P2

Nama bahan	Berat	Energi	Protein	Lemak	Kh
Total		1,353.88	47.35	73.59	67.87
Ikan tenggiri	100	112.10	21.40	2.30	0.00
Kacang merah	20	31.60	2.06	0.18	5.64
Daun kelor segar	20	18.40	1.02	0.32	2.86
Tepung tapioka	20	72.60	0.22	0.10	17.64
Tepung terigu	40	133.20	3.60	0.40	30.88
Telur ayam	150	231.00	18.60	16.20	1.05
Garam	4	0.00	0.00	0.00	0.00
Gula	8	31.52	0.00	0.00	7.52
Bawang merah	7	3.22	0.11	0.02	0.64
Bawang putih	7	7.84	0.32	0.01	1.62
Margarin	5	36.00	0.03	4.05	0.02
Tepung roti	130	234.00	5,2	1,3	53,3
minyak	50	442.00	0.00	50.00	0.00
Kaldu jamur	4	0.30	0.00	0.00	0.00
Lada	1	0.10	0.00		

P3

Nama bahan	Berat	Energi	Protein	Lemak	Kh
Total		1,347.28	46.83	73.66	66.48
Ikan tenggiri	100	112.10	21.40	2.30	0.00
Kacang merah	10	15.80	1.03	0.09	2.82
Daun kelor segar	30	27.60	1.53	0.48	4.29
Tepung tapioka	20	72.60	0.22	0.10	17.64
Tepung terigu	40	133.20	3.60	0.40	30.88
Telur ayam	150	231.00	18.60	16.20	1.05
Garam	4	0.00	0.00	0.00	0.00
Gula	8	31.52	0.00	0.00	7.52
Bawang merah	7	3.22	0.11	0.02	0.64
Bawang putih	7	7.84	0.32	0.01	1.62
Margarin	5	36.00	0.03	4.05	0.02
Tepung roti	130	234.00	5,2	1,3	53,3
minyak	50	442.00	0.00	50.00	0.00
Kaldu jamur	4	0.30	0.00	0.00	0.00
Lada	1	0.10	0.00		

Lampiran 6. uji normalitas

Tests of Normality						
	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
WARNA	,294	90	,000	,821	90	,000
AROMA	,303	90	,000	,790	90	,000
TEKSTUR	,302	90	,000	,798	90	,000
RASA	,289	90	,000	,786	90	,000
a. Lilliefors Significance Correction						

Lampiran 7. Uji Kruskal Wallis

Test Statistics^{a,b}				
	WARNA	AROMA	TEKSTUR	RASA
Kruskal-Wallis H	4,657	2,703	2,467	4,965
Df	2	2	2	2
Asymp. Sig.	,097	,259	,291	,084
a. Kruskal Wallis Test				
b. Grouping Variable: SAMPEL				

Lampiran 8. Proses pembuatan pure kacang merah



kacang merah direndam selama 24 jam



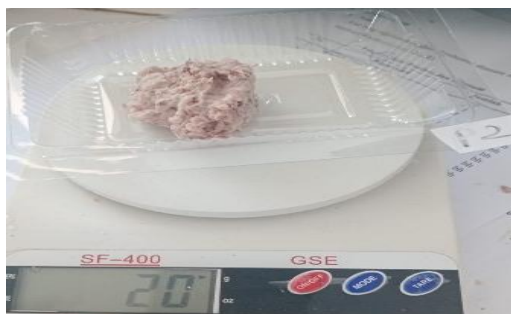
kacang merah direbus selama 30 menit



kacang merah dihaluskan menggunakan coper



Pure kacang merah ditimbang P1



Pure kacang merah ditimbang P2



Pure kacang merah ditimbang P3

Lampiran 9. Proses pembuatan pure daun kelor



Daun kelor dicuci



Daun kelor dicoper



Pure daun kelor



Pure dau kelor ditimbang P1



Pure dau kelor ditimbang P2



Pure dau kelor ditimbang P3

Lampiran 10. Proses pembuatan nugget ikan tenggiri penambahan kacang merah dan daun kelor



Ikan tenggiri dicuci



Es batu



Ikan dicoper dengan es batu



Ikan tenggiri yang sudah dihaluskan
P1,P2,P3



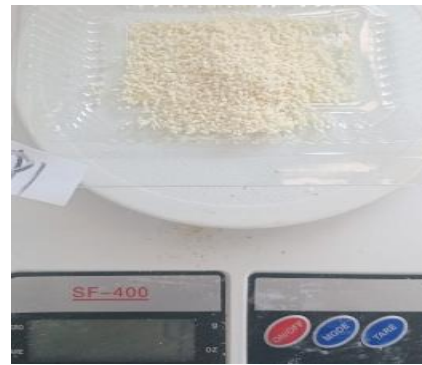
Tepung tapioka (cap pak tani gunung)



Tepung terigu (segitiga biru)



Telur ayam



Kaldu bubuk



Lada



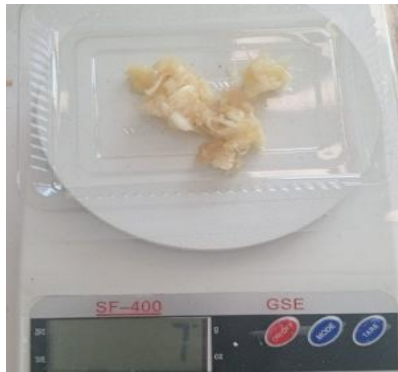
Garam



Gula pasir



Gula halus



Bawang putih



Bawang merah



Pencampuran semua bahan P1



Pencampuran semua bahan P2



Pencampuran semua bahan P3



Margarin



Adonan dimasukkan ke dalam aluminium foil



Adonan dikukus selama 20 menit



Nugget P1



Nugget P2



Nugget P3



Bahan pencilup tepung terigu



Tepung panir



Nugget di baluri dengan tepung terigu dan tepung panir



Nugget digoreng dengan api sedang



Nugget P1



Nugget P2



Nugget P3

Lampiran 11. Dokumentasi uji organoleptik oleh panelis

