

LAMPIRAN

Lampiran 1. Persetujuan Responden

PERSETUJUAN KESEDIAAN PANELIS

Judul Penelitian :

**FORMULASI ABON IKAN TONGKOL DENGAN SUBSTITUSI TEMPE
SEBAGAI UPAYA PENCEGAHAN KURANGAN ENERGI PROTEIN
(KEP)**

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

Nama :

NIM :

Jurusan :

Semester :

Bersedia menjadi panelis penelitian yang dari awal sampai akhir penelitian dan akan memberikan penilaian sejujur-jujurnya tanpa ada paksaan dan tekanan dari pihak manapun.

(.....)

Lampiran 2. FORMULIR PENILAIAN ORGANOLEPTIK

“ FORMULASI ABON IKAN TONGKOL DENGAN SUBSTITUSI TEMPE SEBAGAI UPAYA PENCEGAHAN KURANGAN ENERGI PROTEIN (KEP) “

Nama Panelis :

Tanggal Penilaian :

Bahan :

Petunjuk

Dihadapan saudara disajikan beberapa jenis abon (*Abon ikan tongkol*) dengan substitusi tempe, sebelum mencicipi setiap jenis *abon* kumur terlebih dahulu dengan air minum yang telah disediakan istirahatlah sebentar sebelum mencicipi *abon* berikutnya, saudara diminta untuk memberikan penilaian organoleptic dengan menggunakan deskripsi sebagai berikut :

Faktor kualitas	Deskripsi dan nilai	Kode sampel		
		P1	P2	P3
Warna	Sangat suka (5)			
	Suka (4)			
	Agak suka (3)			
	Kurang suka (2)			
	Sangat tidak suka (1)			
Aroma	sangat suka (5)			
	Suka (4)			
	Agak suka (3)			
	Kurang suka (2)			
	Sangat tidak suka (1)			
Tekstur	sangat suka (5)			
	Suka (4)			
	Agak suka (3)			
	Kurang suka (2)			
	Sangat tidak suka (1)			
Rasa	sangat suka (5)			
	Suka (4)			
	Agak suka (3)			
	Kurang suka (2)			
	Sangat tidak suka (1)			
TOTAL NILAI				

Komentar :

Lampiran 4. Kandungan Nilai Gizi Abon P1, P2, P3

Lampiran 1 Perhitungan Nilai Gizi P1

Salinan dari FNCA - FOOD NUTRITION CONTENT ANALYSIS

File Edit Tampilan Salpikan Format Data Alat Ekstensi Bantuan

100% Arial 10

NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA (Rp)	AMU	ENERGI (Kcal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	BERAT AMU	KALSIUM (mg)	POSFOR (mg)	
KEBUTUHAN KLIEN													
TOTAL KANDUNGAN			1.188.12	Rp0	787.36	1.897.54	156.81	71.72	148.74	5.74	22.40	1.122.84	5.994.28
% KECEKUPAN (Cukup 95-110%)													
1	Ban tongkol, segar	800	800.00	Rp0	597.60	800.00	100.00	12.00	64.00	0.00	18.80	736.00	4.948.00
2	Terapi kedelai murni, mentah	200	200.00	Rp0	110.00	400.00	41.80	17.50	27.00	2.80	3.30	310.00	682.00
3	Gula aren	50	50.00	Rp0	3.50	184.00	0.00	0.00	48.00	0.00	0.50	37.50	17.50
4	Minyak kelapa sawit	7	7.00	Rp0	0.00	81.88	0.00	7.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
5	Daging sapi, bubuk	4	4.00	Rp0	0.52	12.04	0.57	0.44	1.96	0.38	0.51	3.44	10.50
6	Kacangbong, kering	2	2.00	Rp0	0.22	8.36	0.30	0.32	1.08	0.25	0.08	12.60	7.40
7	Boron laja (lingkuas), segar	2	2.50	Rp0	1.88	0.52	0.02	0.01	0.09	0.02	0.02	1.00	1.00
8	Bawang merah, segar	15	15.00	Rp0	13.20	6.90	0.23	0.01	1.38	0.02	0.15	5.40	8.00
9	Bawang putih, segar	7	7.96	Rp0	4.87	7.84	0.32	0.01	1.82	0.04	0.13	2.84	8.38
10	Santan murni	100	100.00	Rp0	54.00	324.00	4.30	34.30	5.60	0.00	1.00	14.00	45.00

Panduan

BACA INI

CEK KANDUNGAN GIZI

SQFFQ

TRP 2020

Sheet

Lampiran 2. Perhitungan Nilai Gizi P2

Salinan dari FNCA - FOOD NUTRITION CONTENT ANALYSIS

File Edit Tampilan Salpikan Format Data Alat Ekstensi Bantuan

100% Arial 10

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
1	BINGUNG DENGAN TULISAN "HANYALBIAT"? SILAKAN BACA SHEET PANDUAN YA!													
2	NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA (Rp)	AMU (g)	ENERGI (Kcal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	BERAT BERSIH (g)	AMU (mg)	KALSIUM (mg)	POSFOR (mg)
3	KEBUTUHAN KLIEN													
4	TOTAL KANDUNGAN			1,188.12	Rp0	787.36	1,897.54	157.48	82.67	158.98	3.34	21.88	1,217.38	6,176.28
5	% KECEKUPAN (Cukup 95-110%)													
6	1	Ban tongkol, segar	= 800	800.00	Rp0	485.35	800.00	89.09	9.75	62.00	0.00	13.85	506.00	3,300.00
7	2	Terapi kedelai murni, mentah	= 200	200.00	Rp0	190.38	700.30	72.80	30.20	47.25	4.20	6.60	542.50	1,141.00
8	3	Gula aren	= 50	50.00	Rp0	3.50	184.00	0.00	0.00	48.00	0.00	0.50	37.50	17.50
9	4	Minyak kelapa sawit	= 7	7.00	Rp0	0.00	81.88	0.00	7.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
10	5	Daging sapi, bubuk	= 4	4.00	Rp0	0.52	12.04	0.57	0.44	1.96	0.38	0.51	3.44	10.50
11	6	Kacangbong, kering	= 2	2.00	Rp0	0.22	8.36	0.26	0.32	1.08	0.25	0.08	12.60	7.40
12	7	Boron laja (lingkuas), segar	= 2	2.50	Rp0	1.88	0.52	0.02	0.01	0.09	0.02	0.02	1.00	1.00
13	8	Bawang merah, segar	= 15	15.00	Rp0	13.20	6.90	0.23	0.01	1.38	0.02	0.15	5.40	8.00
14	9	Bawang putih, segar	= 7	7.96	Rp0	4.87	7.84	0.32	0.01	1.82	0.04	0.13	2.84	8.38
15	10	Santan murni	= 100	100.00	Rp0	54.00	324.00	4.30	34.30	5.60	0.00	1.00	14.00	45.00

Panduan BACA INI CEK KANDUNGAN GIZI SQFFQ TRP 2020 Sheet

Lampiran 3 Perhitungan Nilai Gizi P3

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1	BINGUNG DENGAN TULISAN "HANYA LIHAT"? SIL									
2				KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN						
3	NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	BEKAR
4				(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)
5	KEBUTUHAN KLIEN									
6	TOTAL KANDUNGAN									
7	% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)									
8	1	Ikan tongkol, segar	500	8.50	1.010.00	1.135.00	1.00	8.00	905.00	0.00
9	2	Tempe kedelai mumi, mentah	500	20.00	45.00	1.170.00	3.00	0.50	0.00	0.00
10	3	Gula aren	50	1.50	7.50	185.20	0.00	13.20	0.00	0.00
11	4	Minyak kelapa sawit	7	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1.272.67
12	5	Daun salam, bubuk	4	1.76	7.20	24.76	0.06	0.03	0.00	216.00
13	6	Ketumbar, kering	2	0.36	1.82	35.74	0.02	0.09	0.00	1.50
14	7	Boros laja (lengkuas), segar	2	0.04	0.48	2.74	0.00	0.01	0.00	0.10
15	8	Bawang merah, segar	15	0.12	1.05	26.85	0.02	0.03	0.00	0.30
16	9	Bawang putih, segar	7	0.07	3.22	46.62	0.01	0.03	0.00	0.00
17	10	Santan murni	100	1.90	18.00	514.10	0.40	0.90	0.00	0.00
18	11									
19	12									

Lampiran 5. Uji Normalitas

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
WARNA	.252	90	.000	.806	90	.000
AROMA	.263	90	.000	.786	90	.000
TEKSTUR	.298	90	.000	.819	90	.000
RASA	.327	90	.000	.686	90	.000

Lampiran 6. Uji Kruskal Wallis

Test Statistics^{a,b}

	WARNA	AROMA	TEKSTUR	RASA
Kruskal-Wallis H	.279	.992	.737	1.145
df	2	2	2	2
Asymp. Sig.	.870	.609	.692	.564

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: SAMPEL

Lampiran 7. Proses Pembuatan Abon



Penimbangan Ikan Tongkol P1



Penimbangan Tempe P1



Penimbangan Ikan tongkol p2



Penimbangan tempe P2



Penimbangan ikan tongkol P3



Penimbangan tempe P3



Persiapan bumbu-bumbu



Penimbangan Ketumbar



Penimbangan daun salam



Pengukusan tempe



Tempe yang sudah dikukus



Pengukusan ikan tongkol



Chopper Bumbu



Tumis Bumbu

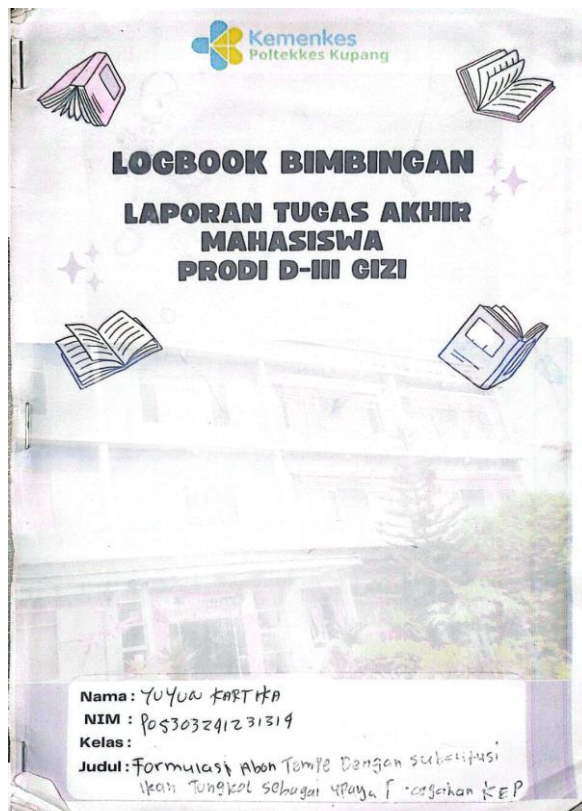


Penggorengan Abon

Lampiran 8. Dokumentasi Uji Organoleptik Oleh Panelis



Lampiran 9. Logbook



Nama Mahasiswa	: YUYUN KARTIKA
NIM	: 905303241231314
Nama Pembimbing	: Juni Gressilda L'sine, STP, M.Kes
Judul LTA	: Formulasi Abon Ikan Tenggol Dengan substitusi Tempe sebagai upaya pencegahan Kurang Energi Protein (KEP)

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1	Rabu-28-01-2026 Jam: 11:00	Konsultasi Judul 1	[Signature]
2	Rabu-04-02-2026 Jam: 02:00	Konsultasi Bab 1 - Bab 3	[Signature]
3	Kamis 12-02-2026 Jam: 08:00	Konsultasi Bab 1 - Bab 3	[Signature]
4	Jumat 13-02-2026 Jam: 08:00	Konsultasi Bab 1 - Bab 3	[Signature]

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
4	Senin 16-02-2026	Konsultasi Bab 1 dan 3	[Signature]
5	Kamis 19-02-2026	Konsultasi revisi Bab 1 dan 3	[Signature]
6	Senin 23-02-2026	Konsultasi revisi Bab 1 dan 3	[Signature]
7	Senin 05-05-2026	Konsultasi Bab 4 - 5	[Signature]
8	Senin 07-05-2026	Konsultasi Bab 4 - 5	[Signature]
9	Jumat 08-05-2026	Konsultasi Bab 4 - 5	[Signature]

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
10	Senin 11-05-2026	Konsultasi Bab 4 - 5	[Signature]
11	Senin 12-05-2026	Konsultasi Bab 4 - 5	[Signature]
12	Rabu 13-05-2026	Konsultasi Kelembutan Bab 4 - 5	[Signature]
13	Kamis 19-05-2026	A.C.C	[Signature]

Lampiran 10. Surat Keterangan Bebas Plagiat



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Kupang

Jalan Piri A. Talo, Lila, Oebobo
Kupang, Nusa Tenggara Timur 85111
Telp. (0380) 8800256
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	: Yuyun Kartika
Nomor Induk Mahasiswa	: PO5303241231314
Dosen Pembimbing	: Juni Gressilda Loisa Sine, STP., M, Kes
Penguji	: Dr. Indhira Shagti, SST.,M.Gizi
Jurusan	: Prodi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang
Judul Karya Ilmiah	: Formulasi Abon Ikan Tongkol Dengan Substitusi Tempe Sebagai Upaya Pencegahan Kurang Energi Protein

Laporan Tugas Akhir yang bersangkutan di atas telah melalui proses cek plagiasi menggunakan Strike Plagiarism dengan hasil kemiripan (similarity) sebesar 14%. Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kupang, 07 Agustus 2026

Admin Strike Plagiarisme

