

Lampiran 1

FORMULIR KESEDIAAN MENJADI PANELIS

Judul Penelitian:

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BAYAM MERAH TERHADAP DAYA TERIMA NUGGET HATI AYAM

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

Nama :

NIM :

Semester :

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

Kupang, 2024

Yang membuat pernyataan,

(_____)

NIM.

Lampiran 2

FORMULIR PENILAIAN ORGANOLEPTIK

Judul Penelitian :

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BAYAM MERAH TERHADAP DAYA TERIMA NUGGET HATI AYAM

Dihadapan saudara/I disajikan beberapa jenis Nugget. Sebelum mencicipi setiap jenisnya, kumur terlebih dahulu dengan air minuman yang telah disediakan. Istirahatlah sebentar sebelum mencicipi produk berikutnya. Saudara/I diminta untuk memberikan penilaian organoleptik dengan cara dicentang (√).

Faktor Kualitas	Deskripsi Nilai	Keterangan Sampel			
		Original	P1	P2	P3
Warna	Sangat Suka (5)				
	Suka (4)				
	Agak Suka (3)				
	Tidak Suka (2)				
	Sangat tidak suka (1)				
Aroma	Sangat Suka (5)				
	Suka (4)				
	Agak Suka (3)				
	Tidak Suka (2)				
	Sangat tidak suka (1)				
Tekstur	Sangat Suka (5)				
	Suka (4)				
	Agak Suka (3)				
	Tidak Suka (2)				
	Sangat tidak suka (1)				
Rasa	Sangat Suka (5)				
	Suka (4)				
	Agak Suka (3)				
	Tidak Suka (2)				
	Sangat tidak suka (1)				
TOTAL NILAI					

Komentar :
Lampiran 3

Anova

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
WARNA	Between Groups	.700	3	.233	.581	.629
	Within Groups	46.600	116	.402		
	Total	47.300	119			
AROMA	Between Groups	.700	3	.233	.374	.772
	Within Groups	72.467	116	.625		
	Total	73.167	119			
TEKSTUR	Between Groups	.067	3	.022	.060	.981
	Within Groups	43.133	116	.372		
	Total	43.200	119			
RASA	Between Groups	2.292	3	.764	1.349	.262
	Within Groups	65.700	116	.566		
	Total	67.992	119			

Lampiran 4

	P0			
	WARNA	AROMA	TEKSTUR	RASA
	4	4	4	4
	3	3	4	4
	4	4	4	4
	5	4	5	4
	4	4	4	4
	5	3	3	5
	5	4	4	4
	4	3	3	4
	5	5	3	5
	5	5	5	4
	5	5	5	5
	4	3	4	4
	4	4	4	4
	5	3	5	5
	4	4	5	4
	4	4	5	5
	4	4	4	4
	4	4	4	5
	4	4	4	3
	5	5	5	5
	5	5	5	4
	5	5	5	5
	4	4	4	4
	4	4	4	4
	4	4	4	4
	5	5	5	5
	4	4	4	3
	5	3	4	4
	4	4	4	4
	4	4	4	4
	4.366667	4.03333333	4.233333333	4.233333333

Lampiran 5

P1			
WARNA	AROMA	TEKSTUR	RASA
3	2	3	2
3	3	4	4
5	4	4	4
5	4	5	5
4	3	4	4
5	4	4	4
5	4	4	4
2	2	2	2
5	3	4	2
5	4	5	5
5	5	5	5
4	3	4	3
5	4	4	4
5	2	4	3
4	5	4	5
5	5	4	4
4	4	4	4
4	4	4	5
4	4	4	3
4	4	5	5
5	3	5	4
5	5	5	5
4	4	4	4
4	4	5	5
4	4	4	4
4	4	4	4
4	4	4	3
5	5	5	4
4	5	4	4
4	4	4	4
4.3	3.83333333	4.16666667	3.93333333

Lampiran 6

P2			
WARNA	AROMA	TEKSTUR	RASA
4	4	4	5
3	3	4	4
4	4	4	4
5	4	5	5
4	4	4	4
5	5	4	5
5	4	4	3
3	4	4	4
5	3	5	4
5	5	5	5
4	4	4	4
5	4	5	4
4	4	4	4
5	2	4	3
5	4	4	5
4	4	5	4
4	3	4	3
5	2	4	5
4	4	4	3
4	4	4	3
3	3	3	4
5	5	5	5
4	4	4	4
4	4	4	5
4	4	4	4
4	4	4	4
4	4	4	4
4	4	4	5
5	5	5	4
4	4	4	5
4	4	4	4
4.26666667	3.86666667	4.2	4.16666667

Lampiran 7

P3

WARNA	AROMA	TEKSTUR	RASA
4	2	4	5
4	3	4	3
4	4	3	5
5	4	5	5
4	3	4	4
5	5	4	5
5	4	4	3
4	4	4	4
5	4	4	5
5	5	5	5
4	4	5	4
5	4	4	5
5	5	5	5
5	2	2	2
4	4	5	4
5	4	5	5
3	3	4	3
5	2	4	4
4	4	4	4
4	4	4	5
4	4	4	5
5	5	5	5
4	4	4	4
5	5	5	4
4	4	4	4
4	4	4	4
5	5	5	5
5	5	4	4
4	4	4	4
5	4	4	5
4.46667	3.93333	4.2	4.3

Dokumentasi Pembuat Tepung Bayam Merah

Z



1. Penimbangan daun Bayam Merah

2. Prose Blenching



3. Proses pengeringan (Oven)



4. proses penghalusan (Blender)



5. tepung bayam merah



Dokumentasi Proses Pembuatan Nugget Hati Ayam



1. Penyiapan bahan Yang sudah di timbang



2. Proses pencampuran Bahan



3. proses pengukusan

5. proses pemotongan



6. proses pembaluran



7. proses penggorengan



8. Proses penirisan minyak



9. Nugget hati ayam

Nilai Gizi Nutri Survey

Food Calculations Food Entry Help

Woman 19-24 years DGE2000 Portion 1 Days

Food	Amount	kcal	water	protein	fat	carb	fiber	cholesterol	alcohol	PPA	cholesterol/Vit. A	protein/Vit. B	Vit. E
bebek merah	190	70.4	7.0	0.4	13.9	1.1	0.2	0.0	264.1	0.0			
ball ayam	400	628.1	97.8	22.0	3.6	0.0	3.4	2324.0	43300.0	0.0			
tepung terigu	90	324.9	9.3	0.9	70.2	2.5	0.4	0.0	0.0	0.0			
tepung tapioka	50	190.5	0.2	0.1	45.7	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0			
telar ayam	200	310.2	25.2	21.2	2.2	0.0	2.8	848.0	380.0	4.0			
tepung terigu	50	182.0	5.2	0.5	38.2	1.4	0.2	0.0	0.0	0.0			
bread-crumb dumpling (R)	100	125.8	65.7	4.4	4.3	15.0	1.1	0.0	0.4	107.8	96.7	0.1	0.7
gula pasir	5	19.3	0.0	0.0	5.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0			

Food Calculations Food Entry Help

Woman 19-24 years DGE2000 Portion 1 Days

Food	Amount	kcal	water	protein	fat	carb	fiber	cholesterol	alcohol	PPA	cholesterol/Vit. A	protein/Vit. B	Vit. E
bebek merah	190	70.4	7.0	0.4	13.9	1.1	0.2	0.0	264.1	0.0			
ball ayam	400	628.1	97.8	22.0	3.6	0.0	3.4	2324.0	43300.0	0.0			
tepung terigu	90	324.9	9.3	0.9	70.2	2.5	0.4	0.0	0.0	0.0			
tepung tapioka	50	190.5	0.2	0.1	45.7	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0			
telar ayam	200	310.2	25.2	21.2	2.2	0.0	2.8	848.0	380.0	4.0			
tepung terigu	50	182.0	5.2	0.5	38.2	1.4	0.2	0.0	0.0	0.0			
bread-crumb dumpling (R)	100	125.8	65.7	4.4	4.3	15.0	1.1	0.0	0.4	107.8	96.7	0.1	0.7
gula pasir	5	19.3	0.0	0.0	5.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0			

Food Calculations Food Entry Help

Woman 19-24 years DGE2000 Portion 1 Days

Food	Amount	kcal	water	protein	fat	carb	fiber	cholesterol	alcohol	PPA	cholesterol/Vit. A	protein/Vit. B	Vit. E
bebek merah	190	70.4	7.0	0.4	13.9	1.1	0.2	0.0	264.1	0.0			
ball ayam	400	628.1	97.8	22.0	3.6	0.0	3.4	2324.0	43300.0	0.0			
tepung terigu	90	324.9	9.3	0.9	70.2	2.5	0.4	0.0	0.0	0.0			
tepung tapioka	50	190.5	0.2	0.1	45.7	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0			
telar ayam	200	310.2	25.2	21.2	2.2	0.0	2.8	848.0	380.0	4.0			
tepung terigu	50	182.0	5.2	0.5	38.2	1.4	0.2	0.0	0.0	0.0			
bread-crumb dumpling (R)	100	125.8	65.7	4.4	4.3	15.0	1.1	0.0	0.4	107.8	96.7	0.1	0.7
gula pasir	5	19.3	0.0	0.0	5.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0			

