

Lampiran 1

FORMULIR KESEDIAANMENJADI PANELIS

Judul Penelitian:

**UJI DAYA TERIMA STIK IKAN KEMBUNG YANG DIMODIFIKASI
DENGANTEPUNG BAYAM HIJAU SEBAGAI CEMILAN SEHAT
TINGGI ZAT BESI BAGI IBU HAMIL**

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 :

**UJI DAYA TERIMA STIK IKAN KEMBUNG YANG DIMODIFIKASI
DENGANTEPUNG BAYAM HIJAU SEBAGAI CEMILAN SEHAT
TINGGI ZAT BESI BAGI IBU HAMIL**

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
Hasil Uji Anova

		ANOVA				
		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
warna	Between Groups	4.533	3	1.511	2.278	.083
	Within Groups	76.933	116	.663		
	Total	81.467	119			
aroma	Between Groups	4.425	3	1.475	3.429	.019
	Within Groups	49.900	116	.430		
	Total	54.325	119			
tekstur	Between Groups	2.333	3	.778	1.636	.185
	Within Groups	55.133	116	.475		
	Total	57.467	119			
rasa	Between Groups	7.492	3	2.497	4.762	.004

Hasil uji tukey

Dependent Variable	(I) perlakuan	(J) perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
						Lower Bound	Upper Bound
warna	pelakuan0	perlakuan1	.467	.210	.124	-.08	1.01
		perlakuan2	.400	.210	.233	-.15	.95
		perlakuan3	.467	.210	.124	-.08	1.01
	perlakuan1	pelakuan0	-.467	.210	.124	-1.01	.08
		perlakuan2	-.067	.210	.989	-.61	.48
		perlakuan3	.000	.210	1.000	-.55	.55
	perlakuan2	pelakuan0	-.400	.210	.233	-.95	.15
		perlakuan1	.067	.210	.989	-.48	.61
		perlakuan3	.067	.210	.989	-.48	.61
	perlakuan3	pelakuan0	-.467	.210	.124	-1.01	.08
		perlakuan1	.000	.210	1.000	-.55	.55
		perlakuan2	-.067	.210	.989	-.61	.48
aroma	pelakuan0	perlakuan1	.500*	.169	.020	.06	.94
		perlakuan2	.400	.169	.090	-.04	.84
		perlakuan3	.400	.169	.090	-.04	.84
	perlakuan1	pelakuan0	-.500*	.169	.020	-.94	-.06
		perlakuan2	-.100	.169	.935	-.54	.34
		perlakuan3	-.100	.169	.935	-.54	.34
	perlakuan2	pelakuan0	-.400	.169	.090	-.84	.04

		perlakuan1	.100	.169	.935	-.34	.54
		perlakuan3	.000	.169	1.000	-.44	.44
	perlakuan3	perlakuan0	-.400	.169	.090	-.84	.04
		perlakuan1	.100	.169	.935	-.34	.54
		perlakuan2	.000	.169	1.000	-.44	.44
tekstur	perlakuan0	perlakuan1	.367	.178	.173	-.10	.83
		perlakuan2	.300	.178	.336	-.16	.76
		perlakuan3	.267	.178	.442	-.20	.73
	perlakuan1	perlakuan0	-.367	.178	.173	-.83	.10
		perlakuan2	-.067	.178	.982	-.53	.40
		perlakuan3	-.100	.178	.943	-.56	.36
	perlakuan2	perlakuan0	-.300	.178	.336	-.76	.16
		perlakuan1	.067	.178	.982	-.40	.53
		perlakuan3	-.033	.178	.998	-.50	.43
	perlakuan3	perlakuan0	-.267	.178	.442	-.73	.20
		perlakuan1	.100	.178	.943	-.36	.56
		perlakuan2	.033	.178	.998	-.43	.50
rasa	perlakuan0	perlakuan1	.500*	.187	.042	.01	.99
		perlakuan2	.567*	.187	.016	.08	1.05
		perlakuan3	.633*	.187	.005	.15	1.12
	perlakuan1	perlakuan0	-.500*	.187	.042	-.99	-.01
		perlakuan2	.067	.187	.984	-.42	.55
		perlakuan3	.133	.187	.892	-.35	.62

	perlakuan2	pelakuan0	-.567*	.187	.016	-1.05	-.08
		perlakuan1	-.067	.187	.984	-.55	.42
		perlakuan3	.067	.187	.984	-.42	.55
	perlakuan3	pelakuan0	-.633*	.187	.005	-1.12	-.15
		perlakuan1	-.133	.187	.892	-.62	.35
		perlakuan2	-.067	.187	.984	-.55	.42

		Subset for alpha = 0.05	
perlakuan	N	1	
perlakuan1	30	3.93	
perlakuan3	30	3.93	
perlakuan2	30	4.00	
pelakuan0	30	4.40	
Sig.		.124	

		Subset for alpha = 0.05	
perlakuan	N	1	2
perlakuan1	30	3.90	
perlakuan2	30	4.00	4.00
perlakuan3	30	4.00	4.00
pelakuan0	30		4.40

Sig.		.935	.090
------	--	------	------

		Subset for alpha = 0.05
perlakuan	N	1
perlakuan1	30	4.10
perlakuan2	30	4.17
perlakuan3	30	4.20
perlakuan0	30	4.47
Sig.		.173

Tukey HSD^a

		Subset for alpha = 0.05	
perlakuan	N	1	2
perlakuan3	30	3.87	
perlakuan2	30	3.93	
perlakuan1	30	4.00	
perlakuan0	30		4.50
Sig.		.892	1.000

Lampiran 4

Tabulasi Data Hasil Uji Organoleptik

Perlakuan 0

WARNA	AROMA	TEKSTUR	RASA
5	4	5	5
4	5	4	5
5	5	5	5
4	4	4	4
5	5	5	5
4	4	4	4
4	4	4	4
5	5	5	5
3	4	3	3
5	5	5	5
4	4	4	4
4	4	4	4
5	5	5	5
4	4	4	4
5	5	5	5
4	4	4	4
4	3	4	4
5	5	5	5
5	5	5	5
4	3	4	5
3	4	4	4
5	5	4	5
5	5	5	5
5	5	5	5
4	5	5	4
3	4	4	3
5	4	5	5
5	4	5	4
5	5	5	5
4	4	4	5
4	4	4	4
4,4	4,4	4,5	4,5

Perlakuan 1

WARNA	AROMA	TEKSTUR	RASA
4	4	4	4
4	4	3	5
5	5	5	5
5	4	4	4
5	5	5	5
4	4	4	4
4	4	4	4
5	5	5	5
4	4	5	4
5	5	5	5
4	3	4	4
3	4	3	4
3	3	4	4
4	4	4	4
1	1	1	1
4	4	4	4
3	3	4	3
4	4	4	4
5	4	5	4
4	4	4	3
3	3	4	4
3	3	4	4
4	4	4	4
4	4	4	4
4	4	4	4
4	4	4	4
4	4	4	4
4	4	4	4
3	4	4	3
4	4	5	4
5	5	5	5
4	4	4	4
4	4	4	3
3,9	3,9	4,1	4,0

Perlakuan 2

WARNA	AROMA	TEKSTUR	RASA
4	4	4	4
3	4	4	5
5	4	5	4
5	4	4	5
5	5	5	5
4	4	4	4
4	4	4	4
5	4	5	5
3	3	5	3
5	4	4	3
4	4	5	5
4	4	3	4
3	4	5	3
4	4	4	4
3	3	3	3
5	4	4	4
3	3	4	3
3	3	3	3
4	4	5	4
4	4	4	4
4	4	4	4
3	4	4	3
5	5	5	4
4	5	5	4
4	4	4	4
4	4	4	3
4	4	3	4
4	4	5	5
4	5	4	4
4	4	3	4
4	4	4	3
4,0	4,0	4,2	3,9

Perlakuan 3

WARNA	AROMA	TEKSTUR	RASA
4	4	4	4
3	4	4	4
5	5	5	5
5	5	5	5
5	5	5	5
4	4	4	4
4	4	4	4
5	4	5	3
5	5	4	5
4	4	4	4
3	3	4	4
3	4	4	4
3	3	5	3
4	3	4	4
1	3	4	3
5	4	4	4
3	3	4	2
4	4	4	4
5	4	5	4
4	4	4	4
3	4	4	4
3	4	4	4
5	4	5	4
5	5	5	5
4	4	4	4
4	4	4	4
4	4	4	3
5	4	5	4
3	5	3	2
3	3	2	3
3	3	4	3
3,9	4	4,2	3,9

Lampiran 5



Proses pembuatan tepung bayam



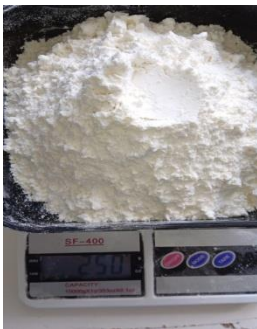
P1



P2



P3



Baha-bahan yang digunakan dalam pembuatan stik ikan kembung



P0



P1



P2



P3

Proses uji organoleptik

