

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 : ALEXANDRO OKI

NIM : PO5303241221057

Produk : Basreng

Saya telah mendapatkan penjelasan dari peneliti terkait tujuan pelaksanaan penelitian ini dan menyadari bahwa keterlibatan saya tidak menimbulkan risiko terhadap keselamatan saya. Semua data pribadi dan jawaban yang saya berikan akan dijaga kerahasiaannya serta hanya akan dimanfaatkan untuk keperluan penelitian semata.

Dengan ini, saya menyatakan bahwa surat pernyataan ini saya tandatangani dengan penuh kesadaran dan tanpa adanya tekanan atau paksaan dari pihak manapun.

Kupang, 2025
Panelis

()

Lampiran 2. Formulir uji organoleptik

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG MERAH TERHADAP DAYA TERIMA BASRENG IKAN CAKALANG

Nama :

Tanggal :

Di depan Saudara/i terhidang berbagai jenis basreng yang diperkaya dengan tepung kacang merah. Sebelum mencoba setiap sampel, harap membersihkan lidah terlebih dahulu dengan berkumur menggunakan air minum yang telah disediakan. Beri waktu sejenak untuk beristirahat sebelum mencicipi basreng selanjutnya. Setelah itu, Saudara/i diminta untuk memberikan penilaian organoleptik dengan menandai pilihan yang sesuai pada formulir penilaian yang telah disiapkan (✓).

Faktor Kualitas	Deskripsi dan Nilai	A1	A2	A3
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/masukan:

Lampiran 3. Tabulasi hasil uji organoleptik

NO	RESPONDEN	FAKTOR KUALITAS											
		WARNA			AROMA			TEKSTUR			RASA		
		A1	A2	A3	A1	A2	A3	A1	A2	A3	A1	A2	A3
1	A.P	4	3	3	4	3	3	3	4	3	4	4	3
2	E.L	4	4	4	2	4	4	2	2	2	3	4	4
3	D.P	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
4	M.K	4	4	4	4	4	4	4	3	3	5	4	4
5	V.P	4	4	2	5	4	2	2	3	3	4	5	4
6	E.M	4	4	4	4	5	3	3	3	4	4	4	4
7	M.F	4	5	5	5	4	4	4	4	4	5	5	4
8	A.F	3	5	4	5	4	4	3	5	4	2	5	3
9	F.L	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5
10	N.M	4	3	4	4	5	5	5	5	5	5	3	5
11	O.J	3	4	3	3	4	3	3	4	3	4	4	5
12	V.W	1	3	2	3	4	3	3	5	2	5	5	3
13	S.N	4	4	3	4	4	3	3	3	4	4	4	5
14	Y.T	4	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	5
15	A.E	3	5	4	4	3	4	4	5	5	2	4	5
16	E.F	3	4	4	4	3	3	3	4	3	5	3	3
17	C.I	2	5	5	4	5	5	4	4	2	4	5	3
18	W.A	3	4	5	4	4	5	2	3	4	4	4	3
19	A.L	3	4	4	3	3	5	4	3	3	5	4	5
20	B.T	4	4	5	4	4	3	4	3	4	5	4	3
21	A.B	4	4	2	4	3	2	3	4	3	4	4	3
22	O.M	3	3	3	3	5	5	2	3	4	2	5	5
23	S.T	4	5	4	4	5	3	4	3	3	5	4	4
24	C.A	3	4	3	3	5	4	3	4	4	5	5	4
25	Y.K	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4
26	D.C	4	3	2	3	3	4	2	2	3	2	3	4
27	M.T	3	3	2	3	4	2	2	3	2	4	4	2
28	M.L	4	4	5	4	5	5	4	4	5	4	5	5
29	Y.B	5	4	4	4	4	5	3	4	5	4	5	5
30	N.T	4	5	4	4	5	5	4	3	5	5	5	4
	Rata-rata	3,57	3,93	3,67	3,77	4,07	3,77	3,27	3,63	3,6	4,07	4,27	4

Lampiran 4. Kandungan nilai gizi basreng A1, A2 dan A3

Kandungan Gizi Basreng A1						
Menu	Bahan	Berat	Energi	Protein	Lemak	KH
Basreng	Ikan cakalang	100	107	19,6	0,7	5,5
	Tepung tapioka	50	181,5	0,55	0,25	44,1
	Tepung kacang merah	10	31,4	2,21	0,1	5,62
	Putih telur	3	1,5	0,32	0	0,02
	Minyak	2,5	22,1	0	2,5	0
Total			343,5	22,68	3,55	55,24

Kandungan Gizi Basreng A2						
Menu	Bahan	Berat	Energi	Protein	Lemak	KH
Basreng	Ikan cakalang	100	107	19,6	0,7	5,5
	Tepung tapioka	50	181,5	0,55	0,25	44,1
	Tepung kacang merah	20	62,8	4,42	0,22	11,2
	Putih telur	3	1,5	0,32	0	0,02
	Minyak	2,5	22,1	0	2,5	0
Total			374,9	24,89	3,67	60,82

Kandungan Gizi Basreng A3						
Menu	Bahan	Berat	Energi	Protein	Lemak	KH
Basreng	Ikan cakalang	100	107	19,6	0,7	5,5
	Tepung tapioka	50	181,5	0,55	0,25	44,1
	Tepung kacang merah	30	94,2	6,66	0,35	16,8
	Putih telur	3	1,5	0,32	0	0,02
	Minyak	2,5	22,1	0	2,5	0
Total			406,3	27,13	3,8	66,42

Lampiran 5. Uji Normalitas

Tests of Normality						
SAMPEL		Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk	
		Statistic	df	Sig.	Statistic	Sig.
WARNA	A1	.346	30	.000	.753	.000
	A2	.272	30	.000	.804	.000
	A3	.303	30	.000	.842	.000
AROMA	A1	.334	30	.000	.811	.000
	A2	.272	30	.000	.804	.000
	A3	.195	30	.005	.873	.000
TEKSTUR	A1	.246	30	.000	.851	.000
	A2	.242	30	.000	.868	.000
	A3	.233	30	.000	.882	.000
RASA	A1	.306	30	.000	.766	.000
	A2	.295	30	.000	.775	.000
	A3	.208	30	.002	.848	.000

a. Lilliefors Significance Correction

Lampiran 6. Uji Kruskal Wallis

Test Statistics^{a,b}

	WARNA	AROMA	TEKSTUR	RASA
Chi-square	2.536	2.525	2.948	1.193
df	2	2	2	2
Asymp. Sig.	.281	.283	.229	.551

a. Kruskal Wallis Test

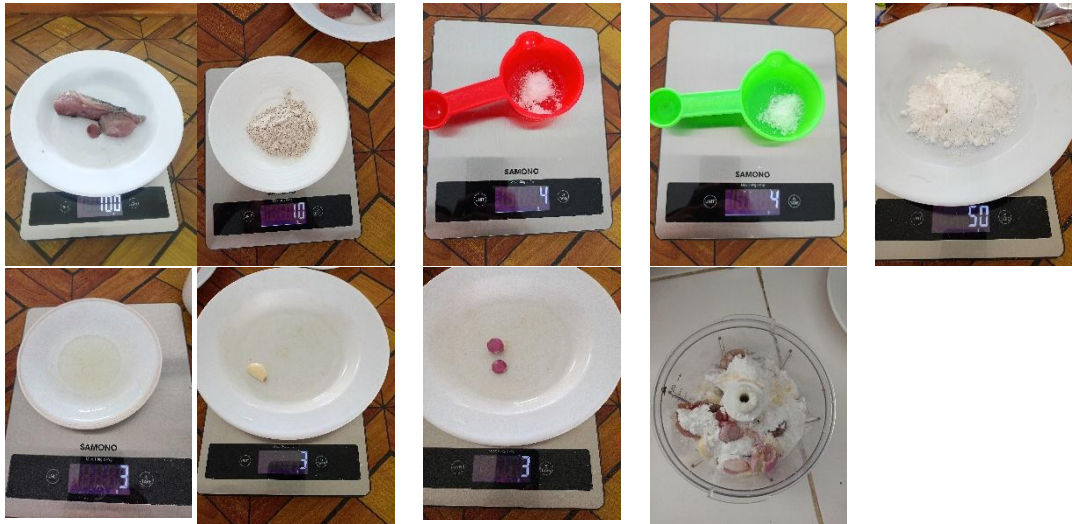
b. Grouping Variable: SAMPEL

Lampiran 7. Proses pembuatan tepung kacang merah



Lampiran 8. Proses pembuatan basreng

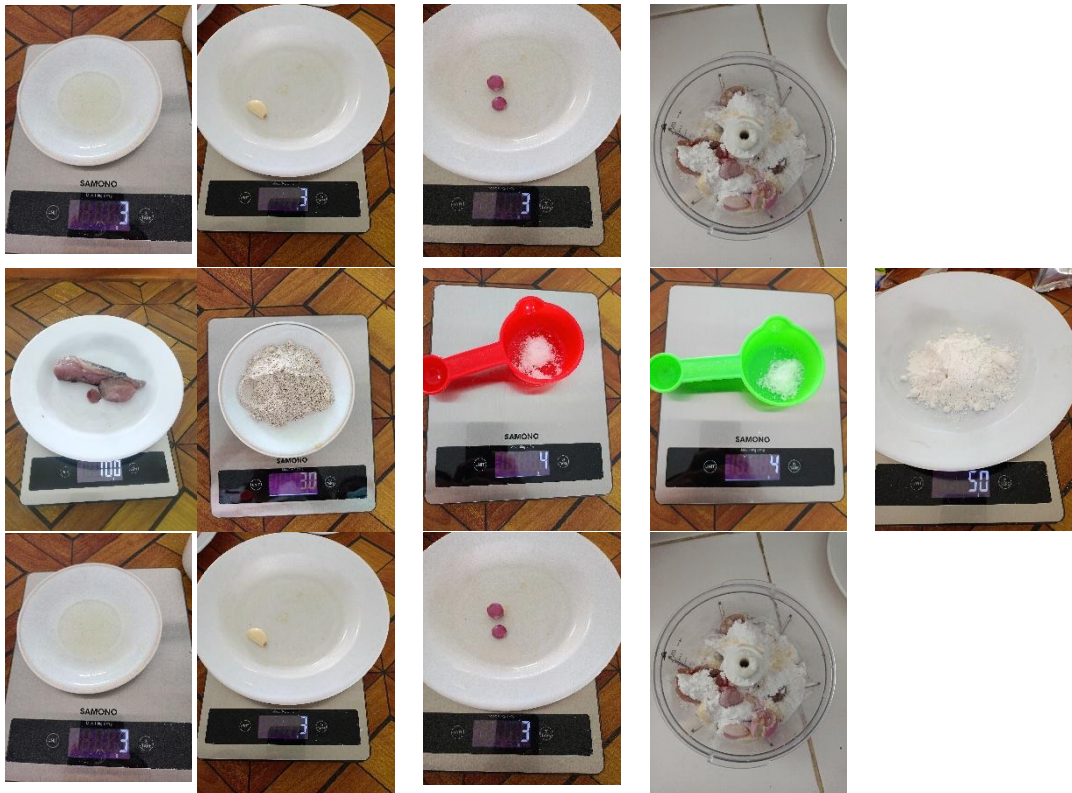
A1



A2



A3



A1



A2



A3



Lampiran 9. Dokumentasi uji organoleptik oleh panelis





Kementerian Kesehatan
Poltekkes Kupang

Jalan Piet A. Tallo, Liliba, Oebobo,
Kupang, Nusa Tenggara Timur 85111
(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 : Alexandro Oki
Nomor Induk Mahasiswa : PO5303241221057
Dosen Pembimbing : Maria F. Vinsensia D.P Kewa Niron, SST., M.Kes
Penguji : Juni Gressilda Louisa Sine, S.TP, M.Kes
Jurusan : D-III Gizi
Judul Karya Ilmiah : PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG
MERAH TERHADAP DAYA TERIMA BASRENG IKAN
CAKALANG

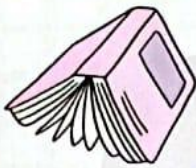
Laporan Tugas Akhir yang bersangkutan di atas telah melalui proses cek plagiasi menggunakan Strike Plagiarism dengan hasil kemiripan (similarity) sebesar 24,71%. Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kupang, 11 Agustus 2025

Admin Strike Plagiarism

Murry Jermias Kale SST

NIP. 198507042010121002



LOGBOOK BIMBINGAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

MAHASISWA

PRODI D-III GIZI



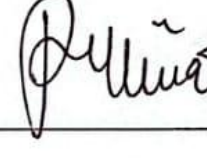
Nama : ALEXANDRO OKI

NIM : P05303291221057

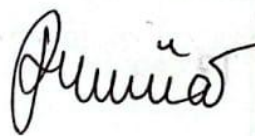
Kelas : 3A

Judul : Pengaruh Penambahan tepung kacang merah terhadap daya terima basreng ikan cakalang

Nama Mahasiswa	:	ALEXANDRO OKI
NIM	:	P05303241221057
Nama Pembimbing	:	MARIA F. VIHSENSIA D.P KEWA HIROH, SST, M, Kes
Judul LTA	:	Pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap daya terima basreng ikan cakalang

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1.	10 Des 2024	Konsul permasalahan gizi dan pangan lokal yang akan diteliti	
2.	11 Des 2024	Mencari artikel pendukung	
3.	12 Des 2024	Konsul bentuk produk penelitian	
4.	16 Des 2024	Mencari artikel	

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
5.	18 Des 2024	Konsul artikel yang terkait dengan produk dan masalah gizi	
6.	19 Des 2024	Konsul Bab I	
7.	19 Des 2024	Revisi Bab I	
8.	20 Des 2024	mengerjakan revisi bab I	
9.	20 Des 2024	konsul formula	
10.	20 Des 2024	Pengerjaan Bab II	

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
11	24 des 2024	Pengerjaan Bab II	
12	06 Jan 2025	Konsul Bab II dan Bab III	
13	17 Jan 2025	Konsul BAB I sampai lampiran	
14	20 Jan 2025	Acc untuk daftar ujian	
15	23 Jan 2025	Mengerjakan revisi sesuai masukan saat ujian	
16	30 Jan 2025	Konsul revisi setelah ujian	

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
17	30 Jan 2025	Acc proposal untuk penelitian	
18	19 Mei 2025	Konsul BAB 4	
19	04 Juni 2025	- Konsul Bab 4 - konsul Nilai Gizi - konsul Bab 5	
20	19 Agustus 2025	- Konsul Revisi Bab 4	
21	20 Agustus 2025	Acc Revisi Bab 4	
22	20 Agustus 2025	Konsul Bab 5	

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
23	20 Agustus 2025	Revisi Bab 5	
24	20 Agustus 2025	Acc Bab 5	
25	20 Agustus 2025	Acc secara keseluruhan	