

LAMPIRAN

Lampiran 1. Jadwal Penelitian

No.	Kegiatan	Nov 2021	Febr 2022	Mar 2022	Apr 2022	Jun 2022	Jul 2022	Agst 2022
1.	Topik							
2.	Stupen							
3.	Bimbingan Proposal							
4.	Seminar proposal							
5.	Perbaikan proposal							
6.	Penelitian							
7.	Pengolahan data							
8.	Bimbingan skripsi							
9.	Seminar hasil							
10.	Perbaikan hasil							
11.	Laporan akhir							

Lampiran 2. Surat Perizinan Pencarian Data Penelitian



UNIVERSITAS NGUDI WALUYO

FAKULTAS KESEHATAN

Jalan Diponegoro 186 Ungaran, Kabupaten Semarang, Jawa Tengah 50513

Telepon: (024) 6925408 Faksimile: (024) 6925408

Laman: www.unw.ac.id Surel: ngudiwaluyo@unw.ac.id

Nomor : 0612/SM/FKes/UNW/VI/2022
Lampiran : -
Hal : Penelitian dan Pencarian Data

28 Juni 2022

Kepada,

Yth, Kepala Laboratorium Kimia-Biokimia Pangan Hasil Pertanian USM
Di

T e m p a t

Dengan hormat,

Bersama ini kami mohonkan ijin untuk mahasiswa Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo :

Nama : Nafi'atus Sholihah
Nomor Induk Mahasiswa : 060118A046

Agar diberikan izin melaksanakan **Penelitian dan Pencarian Data** dalam rangka penyelesaian **Skripsi** dengan judul "**Kandungan Gizi dan Tingkat Kesukaan Nugget Ikan Lele (*Clarias-Bathcatus*) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) sebagai Alternatif Menu PMT Balita**"

Demikian surat permohonan ini, atas perhatian dan ijin yang diberikan kami ucapkan terima kasih.

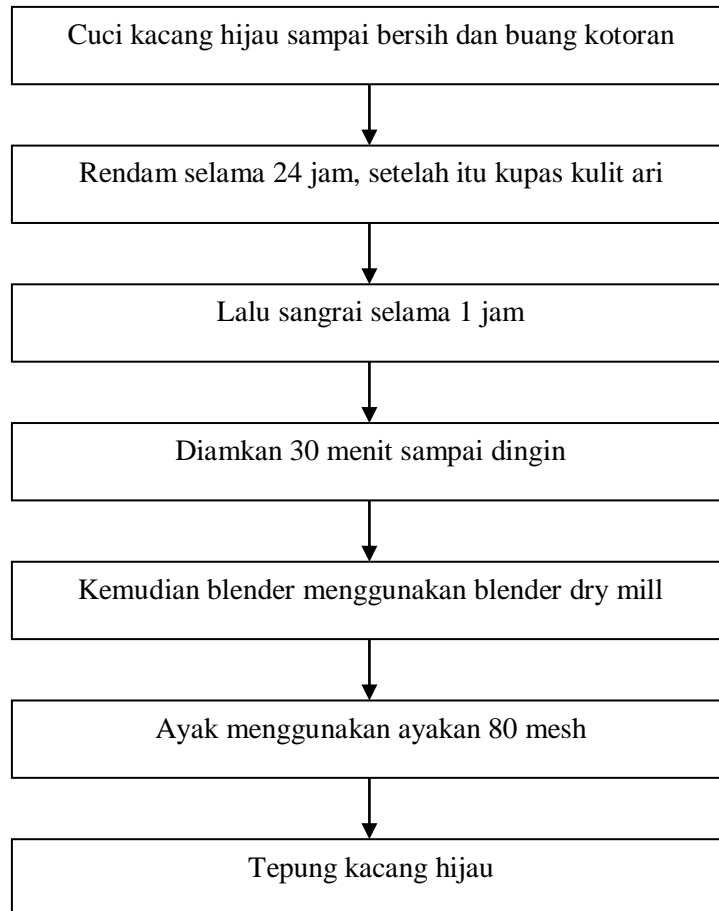


Tembusan:
1. Pertinggal

Lampiran 3. Anggaran Biaya Penelitian

No.	Jenis pengeluaran	Harga satuan	Jumlah	Total
1.	Ikan lele	@26.000	2 kg	Rp. 52.000
2.	Kacang hijau	@25.000	1 kg	Rp. 25.000
3.	Roti tawar	@14.500	1 bks	Rp. 14.500
4.	Telur	@28.000	1 kg	Rp. 28.000
5.	Tepung panir	@10.000	½ kg	Rp. 10.000
6.	Bawang bombay	@1000	7 ons	Rp. 7.000
7.	Bawang putih	@7.500	¼ kg	Rp. 7.500
8.	Bawang merah	@10.000	¼ kg	Rp. 10.000
9.	Garam	@500	-	Rp.500
10.	lada	@1000	3 bks	Rp. 3.000
11.	Minyak goreng	@21.000	1 kg	Rp. 21.000
12.	Margarin	@9.000	100 g	Rp.900
Uji Tingkat Kesukaan				
13.	Air mineral	@500	27 cup	Rp. 13.500
14.	Wafer	@2.000	27 bks	Rp. 54.500
15.	cup	@250	27 cup	Rp. 6.750
Uji kandungan gizi				
16.	Proksimat		3x pengulangan	Rp.310.000
TOTAL				Rp. 564.150

Lampiran 4. Alur Pembuatan Tepung Kacang Hijau



Lampiran 5. Formulir Peretujuan Panelis

LEMBAR PERSETUJUAN

Bersama dengan ini saya :

Nama :

Jenis Kelamin :

Usia :

Dalam rangka penelitian, saya memohon kesediaan Saudara/i untuk menjadi responden dalam penelitian saya dengan mengisi serangkaian prosedur menjadi panelis. Adapun judul penelitian ini adalah “**Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Nugget Ikan Lele (*Clarias sp*) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L*)**” . Maka formulir ini diisi secara subjektif. Atas kesediaan menjadi panelis, saya ucapkan terimakasih .

Ungaran,2022

Responden

()

Lampiran 6. Formulir Uji Tingkat Kesukaan

FORMULIR PENILAIAN (Uji Tingkat Kesukaan)

Intruksi :

1. Netralkan lidah anda dengan air putih
2. Dihadapkan saudara telah disediakan sampel nugget lele dengan penambahan tepung kacang hijau.
3. Pada kolom berikan penilaian terkait produk dengan memberikan kode angka pada kolom sesuai kategori sebagai berikut :
 - 5 : Sangat suka sekali
 - 4 : Sangat suka
 - 3 : Suka
 - 2 :Agak suka
 - 1 :Tidak suka
4. Setelah selesai, berikanlah komentar

Kode Sampel	Indikator			
	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
F1				
F2				
F3				

Komentar :

.....
.....
.....

Lampiran 7. Daftar Hadir

DAFTAR HADIR

**UJI KESUKAAN PRODUK FORMULASI NUGGET IKAN LELE
DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU**

NO	NAMA	TANDA TANGAN
1.		1.
2.		2.
3.		3.
4.		4.
5.		5.
6.		6.
7.		7.
8.		8.
9.		9.
10.		10.
11.		11.
12.		12.
13.		13.
14.		14.
15.		15.

Lampiran 8. Hasil Uji Tingkat Kesukaan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	F1	27	31.72	856.50
	F3	27	23.28	628.50
	Total	54		

Test Statistics^a

	Tekstur
Mann-Whitney U	250.500
Wilcoxon W	628.500
Z	-2.094
Asymp. Sig. (2-tailed)	.036

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	F2	27	32.24	870.50
	F3	27	22.76	614.50
	Total	54		

Test Statistics^a

	Tekstur
Mann-Whitney U	236.500
Wilcoxon W	614.500
Z	-2.309
Asymp. Sig. (2-tailed)	.021

a. Grouping Variable: Perlakuan

Lampiran 9. Analisis Zat Gizi



FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL
PERTANIAN UNIVERSITAS
SEMARANG

HASIL ANALISA

Nama : NAFF'ATUS SHOLIHAH (NIM. 00018A046)
: MAHASISWI UNIVERSITAS NGUDI WALUYO
Tempel : NUGGET
Pengujian : UJI KADAR AIR, ABU, LEMAK, PROTEIN dan KARBOHIDRAT *By difference*(%)

KODE SAMPEL	Ulangan	KADAR AIR (%)	rata-rata ulangan	KADAR ABU (%)	rata-rata ulangan	KADAR LEMAK (%)	rata-rata ulangan	KADAR PROTEIN (%)	rata-rata ulangan	KARBOHIDRAT <i>By difference</i> (%)	rata-rata ulangan
NUGGET	1	18,0783	18,0848	0,7024	0,7026	3,9408	3,9422	19,3848	19,3917	69,5566	69,5456
	2	18,1077		0,7035		3,9472		19,4162		69,5071	
	3	18,0685		0,7020		3,9386		19,3742		69,5731	

Laboran

Ferida Husniyati, STP

Semarang, 19 Juli 2022
Kepala Laboratorium Kimia-Bioteknis Pangan
Fakultas Teknologi Pertanian USM

Dr. Ir. Bambang Kusanto, MP

Lampiran 10. Dokumentasi





