

LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Ijin Menggunakan Laboratorium Kuliner dan Pangan



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 : 1010/SM/FKcs/UNW/VII/2023
Lampiran : -
Hal : Penelitian dan Mencari Data

11 Juli 2023

Kepada,

Yth, Kepala UPT Laboratorium Universitas Ngudi Waluyo

Di

Tempat

Dengan hormat,

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

Nama : Arrafiu Oktavita
Nomor Induk Mahasiswa : 061191040

Agar diberikan izin melaksanakan **Penelitian dan Mencari Data** dalam rangka penyelesaian Skripsi dengan judul **"Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Nugget Tempe Gembus dan Ikan Lele"**

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



Tembusan:

1. Ketua Laboratorium Kuliner dan Pangan Prodi S1 Gizi Universitas Ngudi Waluyo
2. Pertinggal

Lampiran 2 Surat Izin Ethical Clearance



UNIVERSITAS NGUDI WALUYO
KOMISI ETIK PENELITIAN

Jl. Diponegoro no 186 Gedanganak - Ungaran Timur, Kab. Semarang Jawa Tengah
Email : kep@unw.ac.id | Website: kep.unw.ac.id

ETHICAL CLEARANCE

Nomor : 217/KEP/EC/UNW/2023

Komisi Etik Penelitian Universitas Ngudi Waluyo, setelah membaca dan menelaah usulan penelitian dengan judul :

Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Nugget Tempe Gembus dan Ikan Lele (*Clarias* Sp)

Nama Peneliti Utama : Araafiu Oktafita
Nama Pembimbing : Dr. Sugeng Maryanto, M.Kes.
Alamat Institusi : Jl. Diponegoro no 186 Gedanganak - Ungaran Timur Kab. Semarang 50512 Jawa Tengah
Program Studi : S1 Gizi
Status : Peneliti
Lokasi Penelitian : Universitas Ngudi Waluyo
Tanggal Persetujuan : 01 Agustus 2023
(Berlaku 1 (satu) tahun setelah tanggal persetujuan)

Menyatakan bahwa penelitian di atas telah memenuhi prinsip-prinsip yang dinyatakan dalam Standards and Operational Guidance for Ethics Review of Health-Related Reseach with Human Participants dari WHO 2011 dan Intenational Ethical Guidance for Health-Related Reseach Involving Humans dari CIOMS dan WHO 2016. Oleh karena itu, penelitian di atas dapat dilaksanakan dengan selalu memperhatikan prinsip-prinsip tersebut.

Komisi Etik Penelitian Universitas Ngudi Waluyo berhak untuk memantau kegiatan penelitian tersebut.

Peneliti harus melampirkan informed consent yang telah disetujui dan ditandatangani oleh peserta penelitian dan saksi pada laporan penelitian.

Ungaran, 01 Agustus 2023

Ketua



Apt. Anasthasia Pujiastuti, S. Farm., M.Sc.

Lampiran 3 Surat Ijin Uji Kandungan Gizi di Laboratorium Kuliner dan Pangan Gizi



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 : 1010/SM/FKes/UNW/VIII/2023
Lampiran : -
Hal : Penelitian dan Mencari Data

11 Juli 2023

Kepada,

Yth, Kepala UPT Laboratorium Universitas Ngudi Waluyo

Di

Tempat

Dengan hormat,

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

Nama : Arrafiu Oktavita
Nomor Induk Mahasiswa : 061191040

Agar diberikan izin melaksanakan **Penelitian dan Mencari Data** dalam rangka penyelesaian Skripsi dengan judul "**Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Nugget Tempe Gembus dan Ikan Lele**"

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


Dekan
Eko Susilo, S.Kep.,Ns.,M.Kep.
NIK: 112709751298011

Tembusan:

1. Ketua Laboratorium Kuliner dan Pangan Prodi S1 Gizi Universitas Ngudi Waluyo
2. Peringgal

Lampiran 4 Surat Bebas Plagiarisme



UNIVERSITAS NGUDI WALUYO UPT PERPUSTAKAAN

Jl. Diponegoro No.186, Gedang Anak, Ungaran Timur, Kec. Ungaran Timur, Semarang,
Jawa Tengah 50512
Website: unw.ac.id | Telepon: (024) 6925408

SURAT KETERANGAN CEK PLAGIARISME (TURNITIN)

No. Surat : 2422/PERPUSUNW/I/2023

UPT Perpustakaan Universitas Ngudi Waluyo menerangkan bahwa mahasiswa dengan identitas berikut:

Nama : Araafiu Oktafita
NIM : 061191040
Program Studi : S1 Gizi
Judul Skripsi/ KTI : Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Nugget Tempe Gembus dan Ikan Lele (*Clarias Sp*)

Dinyatakan **SUDAH** memenuhi syarat batas maksimal plagiasi kurang dari 30% pada setiap subbab naskah Skripsi/ KTI yang disusun. Surat Keterangan ini digunakan sebagai prasyarat untuk mengikuti ujian Skripsi/ KTI.

Ungaran, 22/08/2023

Plt. Ka. UPT Perpustakaan,

Eko Nur Hermansyah, S. Hum., M. Kom.

2422

Lampiran 5 Analisis Zat Gizi

Center for Food and Agriculture
Program Studi Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Pertanian
Jl. Pawiyatan Luhur IV/1 Bendhan Dhuwur Semarang
50234
e-mail : cfa@unika.ac.id



CERTIFICATE OF ANALYSIS

Client	Araafiu Oktafita (UNW Ungaran)
Sample Type	Solid
Sample Weight	100 gr
Comodity	Nugget Tempe Gembus & Ikan Lele
Parameter	Air, abu, lemak, protein, serat kasar dan karbohidrat
Batch No.	-
Acquired	28/7/23
Compiled By	Katharina Ardanaeswari, STP., M.Sc., Ph.D (Lead Scientific Officer)

No	Kode	Air %	Abu %	Lemak %	Protein %	Karbohidrat %	Serat kasar %
1	Nugget	46,091	1,687	11,267	9,495	31,459	6,116
2	Nugget	45,430	1,647	9,435	8,821	34,667	3,469
3	Nugget	44,708	1,949	9,497	8,880	34,966	7,899

Semarang, 8 Agustus 2023

Hormat kami,

Ka. CFA UNIKA Soegijapranata

Katharina Ardanaeswari, STP., M.Sc., Ph.D.
NIP. 058.1.2016.303



Lampiran 6 Jadwal Penelitian

No	Jenis Kegiatan	Bulan								
		Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	Jul	Agu	Sep
1	Pengajuan Judul									
2	Formulasi									
3	Bimbingan BAB 1-3									
4	Seminar Proposal									
5	Formulasi									
6	Penelitian									
7	Bimbingan Naskah lengkap									

Lampiran 7 Rincian Anggaran Biaya Penelitian

1. BAHAN			
BAHAN	JUMLAH	HARGA	TOTAL
Tempe Gembus	500 g	Rp 1.000,-/500 g	Rp 1000,-
Ikan Lele	500 g	Rp 14.000,-/1 kg	Rp 7.000,-
Tepung Terigu	90 g	Rp 6.000,-/500 g	Rp 1.080,-
Roti Tawar	90 g	Rp 15.000,-/360 g	Rp 3.750,-
Tepung Tapioka	63 g	Rp 24.000,-/1 kg	Rp 1.512,-
Bawang Merah	18	Rp 12.000,-/500 g	Rp 432,-
Bawang Putih	27	Rp 30.000,-/500 g	Rp 1.620,-
Bubuk Merica	9	Rp 65.000,-/1 kg	Rp 585,-
Telur Ayam	36	Rp 5.000,-/250 g	Rp 720,-
Garam	23,4 g	Rp 13.500,-/1 kg	Rp 315,9,-
Gula	18 g	Rp 12.500,-/1 kg	Rp 225,-
Minyak goreng	500 ml	Rp 14.000,-/1 L	Rp 7.000,-
Sewa lab	3 kali	Rp 50.000,-	Rp 150.000,-
Gas	2 kali	Rp 20.000,-	Rp 40.000,-
Sub Total			Rp 215.234,5,-
2. Pelaksanaan Penelitian			
Snack Responden	25	Rp 14.400,-	Rp 360.000,-
Analisis Kandungan Gizi Proksimat	3 kali	Rp 225.000,-	Rp 675.000,-
Analisis Kandungan Gizi Serat	3 kali	Rp 66.000,-	Rp 200.000,-
Sub Total			Rp 1.235.000,-
Total Anggaran			Rp 1.450.243,5,-

Lampiran 8 Lembar Persetujuan

LEMBAR PERSETUJUAN

Bersama dengan ini saya :

Nama :

NIM :

Tahun Angkatan :

Program Studi :

Dalam rangka penelitian, saya memohon kesediaan saudara/I untuk menjadi responden dalam penelitian saya dan serangkaian prosedur menjadi panelis. Adapun judul penelitian ini adalah Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi *Nugget* Tempe Gembus dan Ikan Lele (*Clarias sp*).

Ungaran Juli 2023

Responden

(.....)

Lampiran 9 Formulir Tingkat Kesukaan

FORMULIR PENILAIAN PENGUJIAN ORGANOLEPTIK

LEMBAR UJI HEDONIK ATAU KESUKAAN

Nama (Inisial) :
Umur :
Prodi :
No Hp :
Tanggal :
Produk yang di uji : Nugget Tempe Gembus dan Ikan Lele
Petunjuk Pengisian :

1. Dihadapan saudara/i tersedia 3 sampel.
2. Sampel secara keseluruhan dicicipi oleh saudara/i.
3. Setiap pergantian sampel netralkan dengan air mineral untuk mencicipi sampel tersebut.
4. Kemudian saudara/i diminta untuk menilai warna, aroma, rasa dan tekstur terhadap sampel tersebut dengan memberikan notasi angka sesuai kode tingkat skala uji pada kolom yang sesuai dengan penilaian saudara.

Keterangan:

Tingkat skala kesukaan :

Sangat suka sekali (5)
Sangat suka (4)
Suka (3)
Agak suka (2)
Tidak suka (1)

Parameter	Kode Sampel		
	541	239	299
Warna			
Aroma			
Rasa			
Tekstur			

Catatan atau komentar:

Atas kerjasamanya saya ucapkan terimakasih.

Lampiran 10 Master Data

NO	NAMA	GENDER	SMT	SKOR UJI HEDONIK											
				WARNA			AROMA			RASA			TEKSTUR		
				F1	F2	F3	F1	F2	F3	F1	F2	F3	F1	F2	F3
1	R	P	6	4	4	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3
2	S	P	6	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2
3	Z	P	6	3	3	3	3	3	3	2	3	4	3	3	3
4	YS	P	6	4	3	3	3	3	3	3	4	3	2	4	3
5	F	P	6	4	4	4	3	4	4	3	3	3	2	3	2
6	V	P	6	4	4	4	3	4	4	3	3	3	3	3	3
7	SPA	P	6	3	3	4	3	3	3	2	3	4	2	4	4
8	N	P	6	5	5	4	5	4	4	5	5	4	5	4	5
9	R	P	6	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4
10	A	P	6	5	5	4	5	4	4	5	5	4	5	4	5
11	Y	P	6	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4
12	M	P	6	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4
13	F	P	6	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
14	S	P	6	3	3	3	3	3	3	3	4	2	3	3	3
15	R	P	6	3	3	3	3	3	3	3	4	2	3	3	3
16	M	P	6	5	5	3	4	4	3	2	3	2	3	3	3
17	WIL	P	6	5	5	5	3	3	4	4	5	4	3	5	3
18	RA	P	6	3	5	5	2	2	2	2	4	5	2	2	2
19	B	P	6	3	3	3	3	1	5	2	2	3	2	3	3
20	Y	P	4	5	4	4	3	4	4	3	5	5	4	5	4
21	TM	P	4	4	4	4	3	3	3	3	4	3	4	4	4
22	HA	P	4	3	3	3	4	3	3	5	4	4	4	3	4
23	DA	P	4	4	3	4	5	3	3	5	3	3	3	3	2
24	A	P	4	4	4	4	5	4	3	5	4	4	5	3	3
25	A	P	4	4	4	5	5	3	4	3	3	2	3	4	3

Data Mentah Nugget Tempe Gembus dan Ikan Lele

RANGE	INDIKATOR											
	WARNA			AROMA			RASA			TEKSTUR		
	F1	F2	F3	F1	F2	F3	F1	F2	F3	F1	F2	F3
1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
2	0	0	1	1	1	1	5	1	4	5	1	4
3	7	9	8	14	13	13	11	10	9	11	13	12
4	13	11	13	5	10	10	4	7	8	6	9	7
5	5	5	3	5	0	1	5	7	4	3	2	2
	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25

Lampiran 11 Dokumentasi

Bahan-bahan	
	
1. Ikan Lele	2. Tempe Gembus
	
3. Bahan F1 F2 dan F3	4. Proses Percampuran Adonan
	
5. Pencetakan dan Pengukusan Adonan	6. Adonan Setelah Dikukus



7. Pematangan adonan



8. Baluti tepung panir dan goreng



9. Formula 1



10. Formula 2



11. Formula 3



12. Uji Tingkat Kesukaan 25 panelis