

Lampiran 1. Kuesioner Penelitian

Formulir Uji Mutu Organoleptik

Nama panelis :

Umur :

Jenis kelamin : L / P

Tanggal :

Produk : Biskuit dengan Kombinasi Tepung Ikan Gabus, Tepung Tempe dan Tepung Mocaf

Petunjuk Pengisian :

1. Panelis diminta untuk mencicipi produk Biskuit dengan Kombinasi Tepung Ikan Gabus, Tepung Tempe dan Tepung Mocaf yang telah disediakan oleh peneliti.
2. Terdapat 3 jenis sampel produk Biskuit dengan Kombinasi Tepung Ikan Gabus, Tepung Tempe dan Tepung Mocaf yang berbeda, untuk itu panelis akan diminta meminum air putih setelah mencicipi satu per satu biskuit yang tersedia agar dapat menetralkan indra pengecapnya.
3. Berilah tanda (✓) pada pernyataan yang paling sesuai dengan pendapat panelis
4. Satu sampel hanya berisi satu jawaban yang dianggap paling sesuai dengan penilaian panelis.

Parameter Produk	Kategori	Kode Sampel		
		P1	P2	P3
Warna	Coklat gelap			
	Coklat muda			
	Coklat kekuningan			
	Coklat pucat			

Parameter Produk	Kategori	Kode Sampel		
		P1	P2	P3
Rasa	Tidak manis			
	Agak manis			
	Manis			
	Sangat manis			

Parameter Produk	Kategori	Kode Sampel		
		P1	P2	P3
Aroma	Tidak amis			
	Agak amis			
	Amis			
	Sangat amis			

Parameter Produk	Kategori	Kode Sampel		
		P1	P2	P3
Tekstur	Keras			
	Agak keras			
	Renyah			
	Sangat renyah			

Formulir Uji Tingkat Kesukaan

Nama panelis :

Umur :

Jenis kelamin : L / P

Tanggal :

Produk : Biskuit dengan Kombinasi Tepung Ikan Gabus, Tepung Tempe dan Tepung Mocaf

Instruksi :

Dihadapan saudara disajikan 3 (tiga) jenis biskuit yang berbeda dan masing-masing telah diberi kode yang berbeda. Saudara diminta untuk mencicipi dan memberikan nilai kesan kesukaan saudara terhadap Warna, Rasa, Aroma dan Tekstur pada ketiga biskuit tersebut dengan mengisi tanda nomor yang sesuai dengan kriteria yang dipilih pada tabel yang telah tersedia.

1. Tidak suka
2. Agak suka
3. Suka
4. Sangat suka

Kategori	Kode Sampel		
	P1	P2	P3
Warna			
Rasa			
Aroma			
Tekstur			

Lampiran 2. Surat Izin Penelitian



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PALANGKA RAYA
Jalan Gunung Kelua No. 21 Palangka Raya (Gubernur), Jalan Gunung Kelua No. 21 Palangka Raya, Kalimantan Tengah
Telp: (0536) 3421.798 Laman (Website): <http://www.poltekkeswa.ac.id>
Email (Email): info@poltekkeswa.ac.id



Palangka Raya, 26 Januari 2024

Nomor : PP.08.02/F.XLIX/542/2024
Lampiran : 1 (Berkas)
Perihal : **Mohon Izin mengadakan Penelitian/Observasi**

Kepada Yang Terhormat :

Gubernur Provinsi Kalimantan Tengah
Up. Kepala Badan Perencanaan Pembangunan Daerah, Penelitian dan
Pengembangan Provinsi Kalimantan Tengah

Di -

PALANGKA RAYA

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan adanya Penelitian bagi mahasiswa Program Studi Diploma III Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palangka Raya dalam menyelesaikan studinya diwajibkan menyusun Laporan Tugas Akhir (LTA), maka dari ini kami mengajukan permohonan sebagaimana hal diatas. Adapun mahasiswa yang mengajukan sbb :

Nama : Syarifansah
NIM : PO.62.31.3.21.236
Program Studi : Diploma III Gizi
Jurusan : Gizi
Jenjang : D-III
Instansi : Poltekkes Kemenkes Palangka Raya
Melaksanakan Penelitian di : Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palangka Raya
Selama : 3 (Tiga) Bulan
Dosen Pembimbing : Teguh Supriyono, STP, M. Si
NIP : 197512182002121001
Judul :
"GAMBARAN MUTU ORGANOLEPTIK DAN TINGKAT KESUKAAN FORMULA BISKUIT
DENGAN KOMBINASI TEPUNG IKAN GABUS, TEPUNG TEMPE DAN TEPUNG MOCAF"

Demikian permohonan ini disampaikan, atas bantuan dan perhatiannya diucapkan terimakasih.

Wakil Direktur I Poltekkes Kemenkes Palangka
Raya,



Maria Magdalena Purba, S.Kep,Ns,MMed.Ed

VIPI : Menjadikan Poltekkes Kesehatan Berbasis Kearifan Lokal yang Terpadu Mandiri, Inovatif dan Mandiri Tahun 2030

Mengingat Poltekkes Kesehatan Berbasis Kearifan Lokal yang Terpadu Mandiri, Inovatif dan Mandiri Tahun 2030
Berkaitan dengan hal tersebut, dengan ini kami sampaikan permohonan dan permohonan maaf kepada Bapak/Ibu yang bersangkutan.
Demikian permohonan ini disampaikan, atas bantuan dan perhatiannya diucapkan terimakasih.



Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik (BSrE), BSSN



PEMERINTAH PROVINSI KALIMANTAN TENGAH
**BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH
PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN**

Jalan Diponegoro No. 60 Tlp/Fax (0536) 3221645, Website: www.bappeda.kalteng.go.id
Email: bappedalitbang@kalteng.go.id
Palangka Raya 73111

IZIN PENELITIAN

Nomor : 072/0430/4/1/Baplitbang

Membaca : Surat dari WAKIL DIREKTUR I POLTEKES KEMENKES PALANGKA RAYA Nomor : PP.08.02/F.XLIX/542/2024
Tanggal 26 JANUARI 2024.

Perihal : Surat Izin Penelitian

Mengingat :

1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2002, Tentang Sistem Nasional Penelitian, Pengembangan dan Penerapan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.
2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 17 Tahun 2016 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Departemen Dalam Negeri dan Pemerintah Daerah.
3. Peraturan Gubernur Kalimantan Tengah Nomor 12 Tahun 2015 Tentang Perubahan Atas Peraturan Gubernur Kalimantan Tengah Nomor 59 Tahun 2008 Tentang Tata Cara Pemberian Izin Penelitian / Pendataan Bagi Setiap Instansi Pemerintah maupun Non Pemerintah.

Memberikan Izin Kepada : SYARIFANSAH

NIM : PO.62.31.3.21.236

Tim Survey / Peneliti dari : MAHASISWA PROGRAM STUDI GIZI POLTEKES KEMENKES PALANGKA RAYA

Akan melaksanakan Penelitian yang berjudul : GAMBARAN MUTU ORGANOLEPTIK DAN TINGKAT KESUKAAN BISKUIT DENGAN KOMBINASI TEPUNG IKAN GABUS, TEPUNG TEMPE, DAN TEPUNG MOCAF


Lokasi : LABORATORIUM ILMU TEKNOLOGI PANGAN, JURUSAN GIZI POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PALANGKA RAYA

Dengan ketentuan sebagai berikut :

- a. Setibanya peneliti di tempat lokasi penelitian harus melaporkan diri kepada Pejabat yang berwenang setempat.
- b. Hasil Penelitian ini supaya disampaikan kepada :
 - 1). Kepala BAPPEDALITBANG Provinsi Kalimantan Tengah berupa Soft Copy.
 - 2). Direktur Poltekkes Kemenkes Palangka Raya Sebanyak 1 (Satu) eksemplar.
- c. Surat Izin Penelitian ini agar tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan Pemerintah; tetapi hanya digunakan untuk keperluan ilmiah;
- d. Surat Izin Penelitian ini dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila peneliti tidak memenuhi ketentuan-ketentuan pada butir a, b dan c tersebut diatas;
- e. Surat Izin penelitian ini berlaku sejak diterbitkan dan berakhir pada tanggal **24 JUNI 2024**

Demikian Surat izin penelitian ini diberikan agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

DIKELUARKAN DI : PALANGKA RAYA
PADA TANGGAL 24 APRIL 2024
An.KEPALA BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH,
PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN
PROVINSI KALIMANTAN TENGAH,
KABID LITBANG


Endy, ST, MT
Pembina Tk.I
NIP. 197412232000031002

Tambahan disampaikan kepada Yth. :

1. Gubernur Kalimantan Tengah Sebagai Laporan;
2. Kepala Badan Kesbang Dan Politik Provinsi Kalimantan Tengah;
3. Kepala Dinas Pendidikan Provinsi Kalimantan Tengah;
4. WAKIL DIREKTUR I POLTEKES KEMENKES PALANGKA RAYA.

Lampiran 3. *Ethical Clearance*



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN
POLTEKKES KEMENKES PALANGKA RAYA**



Sekretariat :
Jalan G. Obos No. 30 Palangka Raya 73111 – Kalimantan Tengah

**KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
"ETHICAL EXEMPTION"**

No.228/TV/KE.PE/2024

Protokol penelitian versi 1 yang diusulkan oleh :
The research protocol proposed by

Peneliti utama : Syarifansah
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Palangkaraya
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

**"GAMBARAN MUTU ORGANOLEPTIK DAN TINGKAT KESUKAAN FORMULA BISKUIT DENGAN
KOMBINASI TEPUNG IKAN GABUS, TEPUNG TEMPE DAN TEPUNG MOCAF"**

**"DESCRIPTION OF ORGANOLEPTIC QUALITY AND LEVEL OF PREFERENCE OF BISCUIT FORMULA WITH A
COMBINATION OF CORK FISH MEAL, TEMPEH FLOUR AND MOCAF FLOUR"**

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 22 April 2024 sampai dengan tanggal 22 April 2025.

This declaration of ethics applies during the period April 22, 2024 until April 22, 2025.



April 22, 2024
Chairperson,

Yeni Lucin, S.Kep,MPH

Lampiran 4. Daftar Hadir

DAFTAR ABSENSI MANUAL
 "UJI ORGANOLEPTIK DAN TINGKAT KESUKAAN BISKUIT DENGAN
 KOMBINASI TEPUNG IKAN GABUS, TEPUNG TEMPE, DAN TEPUNG MOCAF"
 25 APRIL 2024

No	Nama	Usia	Prodi	Semester	Tanda Tangan
1	Sonia Aliani Dewi	21	D-III Gizi	6	
2	Ainun Jariyah	21	D-III Gizi	6	
3	Grace Alisari Larongse	20	D-III Gizi	6	
4	Dhea Valentina	21	D-III Gizi	6	
5	Anggini Layung				
6	Lovita A. A.	20	D3 GZ	6	
7	Febriani	21	D3 GZ	6	
8	Sonia	20	D-III Gizi	6	
9	Risya Buter-butur	20	D3 GZ	6	
10	Santky Rani	20	D3 GZ	6	
11	Radhohi Hasanah	20	D3 Gizi	6	
12	Evelyn Bracketsa	20	D4 /k	6	
13	Monika Elfany	20	D4 Gizi	6	
14	M. Afifa	21	D4 Gizi	6	
15	Ikhwan Dwi Isanir	21	D4 Gizi	6	
16	Pirawo	20	D4 Gizi	6	
17	Wahs A. P.	20	D4 GZ	6	
18	EKA ADITYA RISMAYA	20	D3 Gizi	6	
19	Aina Widya Amiliana	22	D4 GZ	8	
20	Riri Yulita Citra	21	D3 Gizi	6	

21	Elma Pradipta Ramadhani	19	D4 Gizi	2	
22	Sri Susana Bidqadari	18	D4 Gizi	2	
23	Milunasi Pulhandra PanarengT	18	D4 Gizi	2	
24	Lusya Alviani	18	D4 Gizi	2	
25	Delsa F	19	D4	2	
26	Farrel P. M	18	D4	2	
27	Fradita Natalia	19	D4 Gizi	2	
28	Nadia Ananda	19	D4 Gizi	2	
29	Gebby Trinita	21	D3 Gizi	6	
30	Mariana Dimasanti	21	D3 Gizi	6	

Lampiran 5. Dokumentasi Pembuatan Tepung Tempe



Lampiran 6. Dokumentasi Pembuatan Tepung Ikan Gabus



Lampiran 7. Dokumentasi Pembuatan Biskuit



Lampiran 8. Dokumentasi Uji Organoleptik dan Tingkat Kesukaan



Lampiran 9. Data Hasil Uji Organoleptik

A. Warna

Perlakuan (%)	Coklat Gelap	Coklat Muda	Coklat Kekuningan	Coklat Pucat
P1 (30 : 20 : 40)	7	7	15	1
P2 (20 : 20 : 60)	5	9	15	1
P3 (10 : 20 : 70)	1	9	12	8

B. Rasa

Perlakuan (%)	Tidak Manis	Agak Manis	Manis	Sangat Manis
P1 (30 : 20 : 40)	8	18	4	0
P2 (20 : 20 : 60)	2	8	20	1
P3 (10 : 20 : 70)	1	3	22	3

C. Aroma

Perlakuan (%)	Tidak Amis	Agak Amis	Amis	Sangat Amis
P1 (30 : 20 : 40)	23	5	1	1
P2 (20 : 20 : 60)	23	5	1	1
P3 (10 : 20 : 70)	23	2	3	2

D. Tekstur

Perlakuan (%)	Keras	Agak Keras	Renyah	Sangat Renyah
P1 (30 : 20 : 40)	1	4	23	2
P2 (20 : 20 : 60)	1	3	19	7
P3 (10 : 20 : 70)	1	4	15	10

Lampiran 10. Data Hasil Uji Tingkat Kesukaan

1 = Tidak suka

2 = Agak suka

3 = Suka

4 = Sangat suka

Kode Responden	Perlakuan	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
1	1	4	2	2	3
2	1	2	2	3	2
3	1	1	2	3	4
4	1	2	3	3	3
5	1	3	2	3	4
6	1	1	1	2	2
7	1	4	4	4	4
8	1	3	2	1	3
9	1	3	3	2	3
10	1	3	3	3	3
11	1	2	1	1	2
12	1	4	2	4	4
13	1	2	2	2	2
14	1	2	3	4	4
15	1	2	4	4	2
16	1	4	2	3	3
17	1	3	3	3	3
18	1	3	2	2	2
19	1	2	2	2	2
20	1	2	3	2	3
21	1	4	4	4	4
22	1	4	4	4	4
23	1	4	4	4	3
24	1	4	2	4	2
25	1	1	1	1	1
26	1	3	2	3	2
27	1	4	3	2	1
28	1	4	1	3	4
29	1	4	3	3	3
30	1	2	1	2	1

1 = Tidak suka

2 = Agak suka

3 = Suka

4 = Sangat suka

Kode Responden	Perlakuan	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
1	2	2	2	3	3
2	2	1	2	3	2
3	2	1	2	3	4
4	2	4	2	2	3
5	2	2	3	3	4
6	2	2	3	2	2
7	2	3	3	4	3
8	2	1	2	3	3
9	2	4	3	3	3
10	2	4	4	4	4
11	2	1	2	2	3
12	2	3	3	4	4
13	2	4	4	4	4
14	2	3	3	4	4
15	2	3	4	3	3
16	2	3	3	3	2
17	2	2	3	3	4
18	2	3	3	2	3
19	2	3	3	3	3
20	2	2	3	4	3
21	2	3	3	4	4
22	2	4	4	4	4
23	2	2	4	4	4
24	2	3	4	2	3
25	2	2	3	4	3
26	2	3	2	3	2
27	2	2	3	4	1
28	2	2	2	3	3
29	2	3	3	3	3
30	2	3	2	2	3

1 = Tidak suka

2 = Agak suka

3 = Suka

4 = Sangat suka

Kode Responden	Perlakuan	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
1	3	2	4	3	3
2	3	3	3	3	2
3	3	1	3	4	2
4	3	2	1	1	3
5	3	3	4	4	4
6	3	3	3	3	2
7	3	4	3	4	3
8	3	2	3	1	4
9	3	2	2	3	2
10	3	3	3	2	4
11	3	3	2	2	3
12	3	4	4	4	3
13	3	4	4	4	4
14	3	3	3	4	4
15	3	3	3	4	3
16	3	3	3	3	3
17	3	2	4	4	2
18	3	1	4	2	4
19	3	3	3	3	3
20	3	4	4	3	3
21	3	3	3	4	4
22	3	4	4	4	4
23	3	4	4	4	4
24	3	2	3	3	4
25	3	3	4	3	4
26	3	3	4	3	4
27	3	2	1	3	4
28	3	3	3	3	4
29	3	3	4	3	4
30	3	2	2	2	3