


LAMPIRAN- LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 SURAT IZIN PENELITIAN

**PEMERINTAH PROVINSI SULAWESI TENGGARA**
BADAN RISET DAN INOVASI DAERAH
Jl. Mayjend S. Parman No. 03 Kendari 93121
Website : <https://brida.sultra prov.go.id> Email: bridaprovsultra@gmail.com

Kendari, 26 Juni 2023

K e p a d a
Yth. Direktur Poltekkes Kemenkes Kendari
Di -
KENDARI

Nomor : 070/Sgg31/VI/2023
Sifat : -
Lampiran : -
Perihal : IZIN PENELITIAN

Berdasarkan Surat Direktur Poltekkes Kendari Nomor : PP.08.02/1/2260/2023 tanggal 21 Juni 2023 perihal tersebut diatas, Mahasiswa dibawah ini :

Nama : ISRA OKTAVIANI
NIM : P00331019016
Prog. Studi : D-III Gizi
Pekerjaan : Mahasiswa
Lokasi Penelitian : Lab. Ilmu Bahan Makanan dan Lab. Uji Cita Rasa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Kendari

Bermaksud untuk Melakukan Penelitian/Pengambilan Data di Daerah/Sesuai Lokasi diatas, dalam rangka penyusunan KTI/Skripsi/Tesis/Disertasi, dengan judul :

"DAYA TERIMA NORI DARI RUMPUT LAUT DENGAN PENAMBAHAN IKAN CAKALANG PADA BEBERAPA KONSENTRASI YANG BERBEDA".

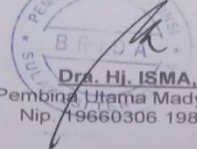
Yang akan dilaksanakan dari tanggal : 26 Juni 2023 sampai selesai.

Sehubungan dengan hal tersebut diatas, pada prinsipnya kami menyetujui kegiatan dimaksud dengan ketentuan :

1. Senantiasa menjaga keamanan dan ketertiban serta mentaati perundang-undangan yang berlaku.
2. Tidak mengadakan kegiatan lain yang bertentangan dengan rencana semula.
3. Dalam setiap kegiatan dilapangan agar pihak Peneliti senantiasa koordinasi dengan Pemerintah setempat.
4. Wajib menghormati adat Istiadat yang berlaku di daerah setempat.
5. Menyerahkan 1 (satu) exampilar copy hasil penelitian kepada Gubernur Sulawesi Tenggara Cq. Kepala Badan Riset dan Inovasi Daerah Provinsi Sulawesi Tenggara.
6. Surat izin akan dicabut kembali dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata pemegang surat izin ini tidak mentaati ketentuan tersebut diatas.

Demikian surat Izin Penelitian diberikan untuk digunakan sebagaimana mestinya.


an. GUBERNUR SULAWESI TENGGARA
KEPALA BADAN RISET & INOVASI DAERAH
PROV. SULAWESI TENGGARA



Dra. Hj. ISMA, M.Si
Pembina Utama Madya, Gol. IV/d
Nip. 19660306 198603 2 016

T e m b u s a n :
1. Gubernur Sulawesi Tenggara (sebagai laporan) di Kendari;
2. Ketua Prodi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Kendari di Kendari;
3. Kepala Lab. Ilmu Bahan Makanan dan Lab. Uji Cita Rasa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Kendari di Tempat;
4. Mahasiswa yang bersangkutan.

LAMPIRAN- LAMPIRAN

LAMPIRAN 2 SURAT PERMOHONAN IZIN PENELITIAN

 **KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KENDARI
Jl. Jend. A.H. Nasution, No. G.14 Anduonohu, Kota Kendari
Telp. (0401) 3190492; Fax. (0401) 3193339; e-mail: direktorat@poltekkeskendari.ac.id



21 Juni 2023


Nomor : PP.08.02/2/ 2260 /2023
Sifat : BIASA
Lampiran : Satu eksemplar.
Hal : Permohonan Izin Penelitian

Yang Terhormat,
Kepala Badan Riset dan Inovasi Daerah Provinsi Sulawesi Tenggara
di-
Kendari

Dengan hormat,
Sehubungan dengan akan dilaksanakannya penelitian mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Kendari:
Nama : Isra Oktaviani
NIM : P00331019016
Program Studi : D-III Gizi
Judul Penelitian : Daya Terima Nori dari Rumput Laut dengan Penambahan Ikan Cakalang pada Beberapa Konsentrasi yang Berbeda.
Lokasi Penelitian : Laboratorium Ilmu Bahan Makanan dan Laboratorium Uji Cita Rasa Jurusan Gizi.

Mohon kiranya dapat diberikan izin penelitian oleh Badan Riset dan Inovasi Daerah Provinsi Sulawesi Tenggara.
Demikian penyampaian kami, atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Plh. Direktur Poltekkes Kemenkes Kendari,



Dr. La Banudi, SST, M.Kes
NIP. 197112311992031009

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik yang disertifikasi oleh Balai Sertifikasi Elektronik (BSrE): BSSN

Lampiran 3

FORMULIAR PENILAIAN UJI ORGANOLEPIK

Nama : pukul : WITA
Tanggal pengujian : nomor hp:
Pukul :
Produk : Daya Terima Nori rumput laut (*Eucheuma Cottonii*) dengan penambahan ikan cakalang (katsuwonus pelamis) pada beberapa yang berbeda.

Pengamatan Terhadap Warna Produk

Amati warna semua produk, berikan penelitian anda sesuai dengan kolom dengan memberi tanda check list (√)

Penilaian terhadap warna	Kode sampel				KET
	N0	N1	N2	N3	
Sangat Menarik					
Menarik					
Tidak menarik					

Sangat tidak menarik					

Penilaian terhadap rasa produk

Untuk penilaian rasa, lakukan pencicipan pada semua hasil produk kemudian berikan penilaian sesuai dengan tingkat kesukaan anda dan berikan tanda check list (\checkmark) pada kolom.

Penilaian terhadap rasa	Kode sampel				Ket
	N0	N1	N2	N3	
Sangat enak					
Enak					
Tidak enak					
Sangat tidak enak					

Penilaian terhadap aroma produk

Penilaian aroma dilakukan dengan memberi (perciuman) pada semua hasil produk kemudian memberikan penilaian sesuai dengan tingkat kesukaan anda dan memberikan tanda check list(√) pada kolom yang sesuai.

Penilaian terhadap aroma	Kode sampel				Ket
	N0	N1	N2	N3	
Sangat harum					
Harum					
Tidak harum					
Sangat tidak harum					

4. Penilaian terhadap tekstur produk

Amati semua tekstur, berikan penilaian anda sesuai dengan kolom, dengan memberikan tanda check list (√)

Penilaian terhadap tekstur	Kode sampel				ket
	N0	N1	N2	N3	
Sangat kenyal					
Kenyal					
Tidak kenyal					
Sangat tidak kenyal					

**LAMPIRAN 4.1 MASTER TABEL DAYA TERIMA NORI DARI RUMPUT LAUT
MERAH DENGAN PENAMBAHAN IKAN CAKALANG PADA BEBARAPA
KONSENTRASI YANG BERBEDA**

Panelis	WARNA				AROMA				TEKTUR				RASA			
	N0	N1	N2	N3	N0	N1	N2	N3	N0	N1	N2	N3	N0	N1	N2	N3
1	5	3	2	2	4	5	5	3	3	3	3	4	3	3	4	3
2	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	2	3	4	4
3	5	5	4	2	5	4	4	2	3	3	2	5	5	3	2	1
4	5	3	3	2	3	3	5	2	2	2	4	3	3	4	5	2
5	3	3	3	4	2	2	2	3	5	3	3	3	2	3	4	3
6	5	2	2	2	4	3	3	4	2	3	2	2	3	2	3	2
7	4	3	3	3	3	2	3	2	2	4	3	3	2	3	2	4
8	3	3	3	2	2	2	2	3	4	4	5	3	5	3	2	2
9	3	3	5	5	2	2	3	4	1	2	2	2	3	3	4	4
10	2	2	2	3	1	2	2	2	3	2	4	4	4	5	3	3
11	5	3	3	3	2	2	3	2	1	2	2	2	3	3	3	3
12	4	4	3	3	3	3	3	4	5	3	3	3	3	4	4	4
13	2	2	2	3	4	4	4	2	2	2	3	3	3	3	2	1
14	4	4	3	1	5	4	3	3	3	3	2	3	4	4	3	3
15	2	2	2	3	2	3	3	3	3	4	3	3	3	2	3	4
16	4	4	3	2	3	2	2	2	2	2	3	2	2	2	4	3
17	4	4	5	5	4	2	3	3	3	3	2	3	3	3	4	2
18	3	3	3	2	2	3	4	4	2	2	5	5	3	3	3	2

19	5	5	2	3	2	4	1	2	2	3	5	5	4	3	2	1
20	4	3	3	4	3	2	2	2	4	3	4	3	2	3	4	3
21	3	2	4	2	5	3	3	3	4	2	3	3	2	4	2	2
22	2	4	3	1	3	2	2	3	3	4	4	3	3	3	2	3
23	4	1	2	2	4	3	5	3	3	3	4	2	3	3	3	4
24	3	5	3	3	3	2	3	2	4	2	2	2	4	3	2	2
25	2	3	4	2	2	2	3	4	4	4	3	3	2	3	4	4
26	4	2	3	3	3	4	2	3	3	3	3	4	2	2	2	3
27	3	2	2	4	2	2	3	4	3	3	3	2	3	2	2	2
28	2	3	4	2	2	4	2	2	3	2	2	2	4	3	3	3
29	1	4	2	2	3	3	3	4	5	4	3	4	2	1	3	3
30	2	3	4	2	2	3	3	3	5	3	3	3	2	4	4	2
Jumlah	104	102	110	84	182	95	101	113	102	77	87	100	84	97	92	65
Rata2	3,4	3,5	3,8	3,3	3,2	3,2	3,0	3,1	3,9	3,3	3,2	3,6	3,8	3,1	3,6	3,1

LAMPIRAN 5 DAFTAR DAYA TERIMA NORI DARI RUMPUT LAUT MERAH DENGAN PENAMBAHAN IKAN CAKALANG PADA BEBARAPA KONSENTRASI YANG BERBEDA

1. Daya terima nori berdasarkan atribut warna

Kriteria	Nori							
	NO		N1		N2		N3	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Sangat menarik	21	70	21	70	14	70	13	24
Menarik	10	30	9	25	13	24	14	30
Tidak menarik	0	0	1	4	3	3	0	0
Sangat tdk menarik	0	0	0	1	0	0	3	0
Jumlah	30	100	30	100	30	100	30	100

2. Daya terima nori berdasarkan atribut aroma

Kriteria	nori							
	NO		N1		N2		N3	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Sangat harum	7	66	20	60	15	33	12	22
Harum	20	24	8	28	10	50	11	13
Tidak harum	1	7	0	3	5	14	6	5
Sangat tidak harum	2	3	1	0	0	1	0	0
Jumlah	30	100	30	100	30	100	30	100

3. Daya terima nori berdasarkan atribut tekstur

Kriteria	NORI							
	N0		N1		N2		N3	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Sangat Renyah	17	56	26	86	8	40	12	30
renyah	9	30	3	10	16	50	6	26
Tidak renyah	4	14	2	8	7	20	14	9
Sangat tidak renyah	1	1	1	0	0	0	0	1
Jumlah	30	100	30	100	30	100	30	100

4. daya terima nori berdasarkan atribut rasa

Kriteria	Nori							
	N0		N1		N2		N3	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Sangat enak	20	66	30	70	10	30	9	30
Enak	10	30	21	22	9	56	12	17
Tidak enak	1	4	1	0	12	14	16	7
Sangat tidak enak	0	0	0	0	0	0	0	0
Jumlah	30	100	30	100	30	100	30	100

LAMPIRAN 6 FOTO-FOTO KEGIATAN PEMBUATAN NORI

1. BAHAN-BAHAN

a. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan nori



Rumput laut



ikan cakalang



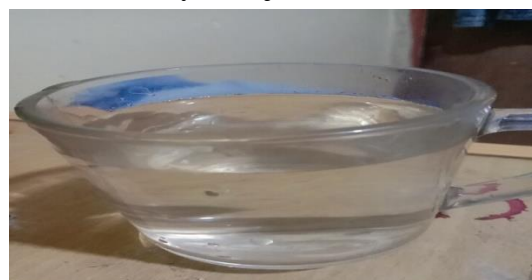
Saos tiram



minyak wijen



Garam



air

a. Proses pembuatan nori



1



2



3



4



5

Keterangan gambar:

1. Proses penimbangan bubuk rumput laut
2. Proses penimbangan ikan cakalang
3. Proses memasukkan bahan produk atau bahan yaitu bubuk rumput laut, ikan cakalang, saos tiram, minyak wijen, garam, dan air.

4. Proses pelenderan produk tersebut
5. Proses jadinya bubur rumput laut

b. Proses pengkeringan adonan nori



1



2



3



4

Keterangan gambar :

1. proses pemanasan taplon
2. proses cairan nori di oleskan di dalam taplon
3. proses pengeringan nori
4. proses hasil nori

c. Foto hasil produk nori di dalam kemasan



N0



N1



N2



N3

Keterangan gambar:

N0 = terlihat berwarna aga hijau muda

N1 = terlihat berwarna aga hijau gelap atau hijau tua

N3 = terlihat berwarna aga hijau muda

N3 = terlihat berwarna aga hijau muda

d. Proses pembuatan sushie



1



2



3

KETERANGAN GAMBAR:

1. Proses memasukkan nasi dan telur lembaran nori
2. Proses pemotongan
3. Hasil pembuatan sushi

e. uji daya terima

Proses daya terima terhadap nori rumput laut dengan penambahan ikan cakalang





KEMENTERIAN KESEHATAN RI
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KENDARI

Jl. Jend. Nasution No. G.14 Anduonohu, Kota Kendari 93232
Telp. (0401) 390492. Fax (0401) 393339 e-mail: poltekkeskendari@yahoo.com



SURAT KETERANGAN BEBAS PUSTAKA
NO: KM.06.02/F.XXXVI.19/408/2023

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala Unit Perpustakaan Terpadu Politeknik Kesehatan Kendari, menerangkan bahwa :

Nama : Isra Oktaviyani
NIM : P003310191016
Tempat Tgl. Lahir : Kendari, 15 Oktober 2001
Jurusan : D-III Gizi
Alamat : Kemaraya

Dengan ini Menerangkan bahwa mahasiswa tersebut bebas dari peminjaman buku maupun administrasi lainnya.

Demikian surat keterangan ini diberikan untuk digunakan sebagai syarat untuk mengikuti ujian akhir pada Tahun 2023.

Kendari, 14 November 2023

Kepala Unit Perpustakaan
Politeknik Kesehatan Kendari



Irmayanti Tahir, S.I.K

NIP. 197509141999032001