

Lampiran 1

Formulir Uji Organoleptik Terhadap Rasa Pada *Nugget Cattemp*

Nama Panelis :

Produk yang Diuji : *Nugget Cattemp*

Tanggal :

Dihadapan saudara/saudari terdapat sampel nugget, ujlilah bagaimana keseluruhan menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumput (√) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap rasa.

Skala	Kode Sampel				
	144	244	344	544	644
Sangat Suka					
Suka					
Netral					
Sangat Tidak Suka					

Komentar :

Lampiran 2

Formulir Uji Organoleptik Terhadap Aroma Pada *Nugget Cattemp*

Nama Panelis :

Produk yang Diuji : *Nugget Cattemp*

Tanggal :

Dihadapan saudara/saudari terdapat sampel nugget, ujilah bagaimana keseluruhan menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumput (√) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap aroma.

Skala	Kode Sampel				
	144	244	344	544	644
Sangat Suka					
Suka					
Netral					
Sangat Tidak Suka					

Komentar :

Lampiran 3

Formulir Uji Organoleptik Terhadap Warna Pada *Nugget Catterp*

Nama Panelis :

Produk yang Diuji : *Nugget Catterp*

Tanggal :

Dihadapan saudara/saudari terdapat sampel nugget, ujilah bagaimana keseluruhan menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumput (√) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap warna.

Skala	Kode Sampel				
	144	244	344	544	644
Sangat Suka					
Suka					
Netral					
Sangat Tidak Suka					

Komentar :

Lampiran 4

Formulir Uji Organoleptik Terhadap Tekstur Pada *Nugget Cattemp*

Nama Panelis :

Produk yang Diuji : *Nugget Cattemp*

Tanggal :

Dihadapan saudara/saudari terdapat sampel nugget, ujilah bagaimana keseluruhan menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumput (√) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap tekstur.

Skala	Kode Sampel				
	144	244	344	544	644
Sangat Suka					
Suka					
Netral					
Sangat Tidak Suka					

Komentar :

Lampiran 5
Formulir Mutu Hedonik Terhadap Aroma
Pada *Nugget Catemp*

Nama Panelis :
Produk yang Diuji : *Nugget Catemp*
Tanggal :

Dihadapan saudara/saudari terdapat sampel nugget, ujilah bagaimana keseluruhan menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumput (√) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap aroma.

Skala	Kode Sampel				
	144	244	344	544	644
Tidak Langu					
Netral					
Langu					

Komentar :

Lampiran 6
Formulir Mutu Hedonik Terhadap Tekstur
Pada *Nugget Catemp*

Nama Panelis :
Produk yang Diuji : *Nugget Catemp*
Tanggal :

Dihadapan saudara/saudari terdapat sampel nugget, ujilah bagaimana keseluruhan menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumput (√) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap tekstur.

Skala	Kode Sampel				
	144	244	344	544	644
Renyah					
Netral					
Keras					

Komentar :

Lampiran 7 Dokumentasi

 <p>Pembersihan ikan lele</p>	 <p>Penimbangan tempe</p>	 <p>Fillet ikan lele</p>
 <p>Penghalusan tempe</p>	 <p>Penimbangan ikan lele</p>	 <p>Pemisahan bahan sesuai perlakuan</p>
 <p>Pencampuran bahan sesuai perlakuan</p>	 <p>Pelapisan adonan nugget dengan telur ayam</p>	 <p>Pelapisan adonan nugget dengan tepung terigu</p>
 <p>Pelapisan adonan nugget dengan tepung panir</p>	 <p>Produk nugget cattemp</p>	 <p>Uji organoleptik</p>

STUDI PEMBUATAN NUGGET CATTEMP DENGAN PEMANFAATAN IKAN LELE DAN TEMPE TERHADAP KARAKTERISTIK DAN NILAI GIZI

ORIGINALITY REPORT

26%

SIMILARITY INDEX

26%

INTERNET SOURCES

4%

PUBLICATIONS

8%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repository.poltekkes-denpasar.ac.id Internet Source	18%
2	e-journal.uajy.ac.id Internet Source	2%
3	repository2.unw.ac.id Internet Source	2%
4	jawatani.com Internet Source	1%
5	www.serdp.org Internet Source	1%
6	kumparan.com Internet Source	1%
7	repositorio.unesp.br Internet Source	1%
8	lib.unnes.ac.id Internet Source	1%

9 Yuniarti Dewi Rahmawati, Diah Ratnasari, Faris Muhammad Juldhan Lababan. "Pemanfaatan Pangan Lokal Lele Untuk Pembuatan Nugget", JAMU : Jurnal Abdi Masyarakat UMUS, 2021
Publication < 1 %

10 repositorio.ucv.edu.pe
Internet Source < 1 %

11 journal.iain-samarinda.ac.id
Internet Source < 1 %

Exclude quotes On

Exclude matches < 40 words

Exclude bibliography On

SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI REPOSITORY

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Brilliant Undhang Dwi Prakoso

NIM : P07131120044

Program Studi : D – III

Jurusan : Gizi

Tahun Akademik : 2023

Alamat : Jalan Cengana Sari III No 22, Denpasar Selatan

Nomor HP/Email : 087750714194

Dengan ini menyerahkan skripsi berupa Tugas Akhir dengan Judul :

STUDI PEMBUATAN NUGGET CATTEMP DENGAN PEMANFAATAN IKAN LELE DAN TEMPE TERHADAP KARAKTERISTIK DAN NILAI GIZI

1. Dan Menyetujui menjadi hak milik Poltekkes Kemenkes Denpasar serta memberikan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif untuk disimpan, dialihkan mediakan, dikelola dalam pangkalan data dan dipublikasikannya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis selama tetap mencantumkan nama penulis sebagai pemilik Hak Cipta.
2. Pernyataan ini saya buat dengan sungguh-sungguh. Apabila dikemudian hari terbukti ada pelanggaran Hak Cipta/Plagiarisme dalam karya ilmiah ini, maka segala tuntutan hukum yang timbul akan saya tanggung pribadi tanpa melibatkan pihak Poltekkes Kemenkes Denpasar. Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 24 Juli 2023

Membuat Pernyataan



Brilliant Undhang Dwi Prakoso
NIM.P07131120044