

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Gambar Randomisasi dan Penentuan Desain Lay Out

Besar penelitian mempunyai peluang yang sama untuk mendapatkan perlakuan, maka dalam penempatan unit penelitian digunakan randomisasi atau pengacakan dengan langkah-langkah sebagai berikut :

- Memberi nomor semua unit penelitian yaitu 1 sampai 12
- Mengambil bilangan random dari kalkulator menggunakan 3 digit sebanyak jumlah unit penelitian sebagaimana disajikan dalam tabel di bawah ini
- Memberi ranking pada bilangan random yang diperoleh pada tabel di bawah

1 600 6	2 460 4	3 658 7
4 482 5	5 730 10	6 743 11
7 724 9	8 764 12	9 713 8
10 410 2	11 391 1	12 449 3

Keterangan:

Baris pertama : nomor urut (penempatan unit penelitian sebelum randomisasi)

Baris kedua : bilangan random

Baris ketiga : ranking (penempatan unit penelitian setelah randomisasi)

- Dengan menggunakan prinsip permutasi sederhana, maka nomor ranking dapat dianggap mewakili nomor urut sesuai dengan jumlah unit penelitian. Dengan demikian taraf perlakuan P0 akan diulangi 3 kali dan ditempatkan pada unit penelitian nomor 6, 4, dan 7. Taraf perlakuan P1 akan diulang 3 kali dan ditempatkan pada unit penelitian nomor 5, 10, dan 11. Taraf perlakuan P2 akan diulang 3 kali dan ditempatkan pada unit penelitian 9, 12, dan 8. Taraf perlakuan P3 akan diulang 3 kali dan ditempatkan pada unit penelitian 2, 1, dan 3.
- Memasukkan unit penelitian dalam lay out. Urutan 1 ditempati oleh unit penelitian X11, urutan 2 ditempati oleh unit penelitian X31, urutan 3 ditempati oleh unit penelitian X33.

Lampiran 2. Formulir Uji Skala Kesukaan (*Hedonic Scale Test*)

Hedonic Scale Test

- Nama :
 Tanggal Uji :
 Nama Produk : Sayur Sop dengan 4 metode pengolahan
 (metode konvensional, *blanching* dengan air,
blanching dengan air bergaram, *blanching*
 dengan kuah sop).
 Kriteria Mutu yang Dinilai : Warna, Aroma, Rasa, dan Tekstur
 Instruksi : Dihadapan saudara disajikan 4 sampel contoh
 “sayur sop dengan 4 metode pengolahan
 (metode konvensional, *blanching* dengan air,
blanching dengan air bergaram, *blanching*
 dengan kuah sop)”. Saudara diminta untuk
 memberikan penilaian terhadap warna, aroma,
 rasa, dan tekstur dengan menggunakan skala
 penilaian sebagai berikut :

- 1 = Sangat tidak suka
 2 = tidak suka
 3 = suka
 4 = Sangat suka

Setelah saudara mencicipi salah satu sampel, saudara diminta untuk berkumur dengan air mineral yang telah dediaikan sebelum mencicipi sampel yang lain. Selain itu saudara juga diminta kritik dan saran terhadap sampel.

Kode Sampel	Kriteria Penilaian			
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
600				
482				
724				
410				

Kritik dan Saran :

Terima Kasih Atas Partisipasinya

Lampiran 3. Formulir Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik

- Nama :
 Tanggal Uji :
 Nama Produk : Sayur Sop dengan 4 metode pengolahan (metode konvensional, *blanching* dengan air, *blanching* dengan air bergaram, *blanching* dengan kuah sop).
 Kriteria Mutu yang Dinilai : Warna, Aroma, Rasa, dan Tekstur
 Instruksi : Dihadapan saudara disajikan 4 sampel contoh “sayur sop dengan 4 metode pengolahan (metode konvensional, *blanching* dengan air, *blanching* dengan air bergaram, *blanching* dengan kuah sop)”. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur dengan menggunakan skala penilaian sebagai berikut :

Variabel Mutu	Ranking
Warna	
Aroma	
Rasa	
Tekstur	
Kadar Energi	
Kadar Protein	
Kadar Lemak	
Kadar Karbohidrat	
Kadar Serat	
Kadar Vitamin C	
Aktivitas Antioksidan	

Terima Kasih Atas Partisipasinya

Lampiran 4. Standar Resep Sayur Sop

Bahan	Berat (g)
Bahan Sayur Sop	
Wortel	100
Kentang	100
Buncis	100
Kubis	100
Air	1000
Bumbu Sayur Sop	
Bawang merah	8
Bawang putih	8
Garam halus	10
Minyak goreng	5

Lampiran 5. Perhitungan dan Penentuan %Yield Factor, Retention Factor, Rerata RF, dan Kadar Zat Gizi Bahan Sayur Sop

Perhitungan %YIELD Factor per Taraf Perlakuan

Perlakuan	Rerata Berat Bahan Matang (g)	Total Berat Bahan Mentah (g)	%YF ^{a)}
P0	1080	1200	0,92
P1	1095	1200	0,91
P2	1050	1200	0,88
P3	1020	1200	0,86

a) $\%Yield\ Factor = \frac{[berat\ makanan\ matang\ dalam\ kondisi\ masih\ panas\ (gram)]}{[berat\ bahan\ makan\ mentah\ yang\ akan\ dimasak\ (gram)]} \times 100\%$

Penentuan Retention Factor Bahan Makanan

No	Faktor Retensi			
	Bahan	Unsur		
		Protein	Lemak	KH
1	Wortel ^{a)}	0,9	0,9	0,9
2	Kentang ^{b)}	0,95	0,9	0,9
3	Buncis ^{c)}	0,98	1	0,95
4	Kubis ^{d)}	0,9	0,9	0,9

a) rebus, sayur, bagian dapat dimakan;

b) rebus, kentang, bagian dapat dimakan, tanpa kulit;

c) rebus, sayur utuh, bagian dapat dimakan, tanpa air rendaman;

d) rebus, sayur, bagian dapat dimakan

Sumber: Bognar (2002)

Perhitungan Rerata RF

No	Bahan	Berat		RF		
		Berat Bahan per 3 resep	Berat Total Keseluruhan Bahan	Protein	Lemak	KH
1	Wortel	300	1200	0,9	0,9	0,9
2	Kentang	300	1200	0,95	0,9	0,9
3	Buncis	300	1200	0,98	1	0,95
4	Kubis	300	1200	0,9	0,9	0,9
RERATA RF^{a)}				0,93	0,93	0,91

$$a) \text{ RF} = [(berat \text{ wortel}) / (total \text{ berat bahan mentah}) \times RF \text{ wortel}] + [(berat \text{ kentang}) / (total \text{ berat bahan mentah}) \times RF \text{ kentang}] + [(berat \text{ buncis}) / (total \text{ berat bahan mentah}) \times RF \text{ buncis}] + [(berat \text{ kubis}) / (total \text{ berat bahan mentah}) \times RF \text{ kubis}]$$

Perhitungan Kadar Zat Gizi pada Semua Sayuran Mentah

No	Bahan	Berat	Kadar Zat Gizi/100 g			Kadar Zat Gizi/300 g		
			Protein	Lemak	KH	Protein	Lemak	KH
1	Wortel	300	1	0,6	7,9	3	1,8	23,7
2	Kentang	300	2,1	0,2	13,5	6,3	0,6	40,5
3	Buncis	300	2,4	0,3	7,2	7,2	0,9	21,6
4	Kubis	300	2,5	1,1	8	7,5	3,3	24
TOTAL			8	2,2	36,6	24	6,6	109,8

Sumber: TKPI (2017)

Lampiran 6. Perhitungan Kadar Protein Sayur Sop Menggunakan *Calculated Value*

Menghitung Kadar Protein per Taraf Perlakuan

Tarf Perlakuan	Perhitungan Kadar Protein Sayur Sop	Kadar Protein (g) Sayur Sop		
		Per Resep	Per 75g	Per 100g
P0 (Metode Konvensional)	Sayur sop tanpa kuah = $\frac{\text{nilai gizi BM mentah} \times \text{rerata RF}}{\text{YF P0}}$ = $\frac{24 \times 0,93}{0,92}$ = 24,39 g / 1200 g	24,39	1,52	2,03
	Sayur sop dengan kuah = $\frac{\text{nilai gizi BM mentah} \times \text{rerata RF}}{\text{YF P0}}$ = $\frac{24 \times 1}{0,92}$ = 26,16 g / 1200	26,16	1,63	2,18
P1 (Metode Blanching Media Air)	Sayur sop tanpa kuah = $\frac{\text{nilai gizi BM mentah} \times \text{rerata RF}}{\text{YF P1}}$ = $\frac{24 \times 0,93}{0,91}$ = 24,53 g / 1200	24,53	1,53	2,04
	Sayur sop dengan kuah = Na	Na	Na	Na
P2 (Metode Blanching Media Air Bergaram)	Sayur sop tanpa kuah = $\frac{\text{nilai gizi BM mentah} \times \text{rerata RF}}{\text{YF P2}}$ = $\frac{24 \times 0,93}{0,88}$ = 25,38 g / 1200	25,38	1,59	2,12
	Sayur sop dengan kuah = Na	Na	Na	Na
P3 (Metode Blanching Media Kuah Sop)	Sayur sop tanpa kuah = $\frac{\text{nilai gizi BM mentah} \times \text{rerata RF}}{\text{YF P3}}$ = $\frac{24 \times 0,93}{0,86}$ = 26,02 g / 1200	26,02	1,63	2,17
	Sayur sop dengan kuah = $\frac{\text{nilai gizi BM mentah} \times \text{rerata RF}}{\text{YF P3}}$ = $\frac{24 \times 1}{0,86}$ = 27,91 g / 1200	27,91	1,74	2,33

Lampiran 7. Perhitungan Lemak Sayur Sop Menggunakan *Calculated Value*

Menghitung Kadar Lemak per Taraf Perlakuan

Tarf Perlakuan	Perhitungan Kadar Lemak Sayur Sop	Kadar Lemak (g) Sayur Sop		
		Per Resep	Per 75g	Per 100g
P0 (Metode Konvensional)	Sayur sop tanpa kuah = $\frac{\text{nilai gizi BM mentah} \times \text{rerata RF}}{\text{YF P0}}$ = $\frac{6,6 \times 0,91}{0,92}$ = 6,65 g / 1200	6,65	0,42	0,55
	Sayur sop dengan kuah = $\frac{\text{nilai gizi BM mentah} \times \text{rerata RF}}{\text{YF P0}}$ = $\frac{6,6 \times 1}{0,92}$ = 7,19 g / 1200	7,19	0,45	0,6
P1 (Metode Blanching Media Air)	Sayur sop tanpa kuah = $\frac{\text{nilai gizi BM mentah} \times \text{rerata RF}}{\text{YF P1}}$ = $\frac{6,6 \times 0,91}{0,91}$ = 6,69 g / 1200	6,69	0,42	0,56
	Sayur sop dengan kuah = Na	Na	Na	Na
P2 (Metode Blanching Media Air Bergaram)	Sayur sop tanpa kuah = $\frac{\text{nilai gizi BM mentah} \times \text{rerata RF}}{\text{YF P2}}$ = $\frac{6,6 \times 0,91}{0,88}$ = 6,92 g / 1200	6,92	0,43	0,58
	Sayur sop dengan kuah = Na	Na	Na	Na
P3 (Metode Blanching Media Kuah Sop)	Sayur sop tanpa kuah = $\frac{\text{nilai gizi BM mentah} \times \text{rerata RF}}{\text{YF P3}}$ = $\frac{6,6 \times 0,91}{0,86}$ = 7,1 g / 1200	7,1	0,44	0,59
	Sayur sop dengan kuah = $\frac{\text{nilai gizi BM mentah} \times \text{rerata RF}}{\text{YF P3}}$ = $\frac{6,6 \times 1}{0,86}$ = 7,67 g / 1200	7,67	0,48	0,64

Lampiran 8. Perhitungan Karbohidrat Sayur Sop Menggunakan *Calculated Value*

Menghitung Kadar Karbohidrat per Taraf Perlakuan

Tarf Perlakuan	Perhitungan Kadar Karbohidrat Sayur Sop	Kadar Karbohidrat (g) Sayur Sop		
		Per Resep	Per 75g	Per 100g
P0 (Metode Konvensional)	Sayur sop tanpa kuah = $\frac{\text{nilai gizi BM mentah} \times \text{rerata RF}}{\text{YF P0}}$ = $\frac{109,8 \times 0,91}{0,92}$ = 109,2 g / 1200	109,2	6,83	9,1
	Sayur sop dengan kuah = $\frac{\text{nilai gizi BM mentah} \times \text{rerata RF}}{\text{YF P0}}$ = $\frac{109,8 \times 1}{0,92}$ = 119,67 g / 1200	119,67	7,48	9,97
P1 (Metode Blanching Media Air)	Sayur sop tanpa kuah = $\frac{\text{nilai gizi BM mentah} \times \text{rerata RF}}{\text{YF P1}}$ = $\frac{109,8 \times 0,91}{0,91}$ = 109,8 g / 1200	109,8	6,86	9,15
	Sayur sop dengan kuah = Na	Na	Na	Na
P2 (Metode Blanching Media Air Bergaram)	Sayur sop tanpa kuah = $\frac{\text{nilai gizi BM mentah} \times \text{rerata RF}}{\text{YF P2}}$ = $\frac{109,8 \times 0,91}{0,88}$ = 113,64 g / 1200	113,64	7,1	9,47
	Sayur sop dengan kuah = Na	Na	Na	Na
P3 (Metode Blanching Media Kuah Sop)	Sayur sop tanpa kuah = $\frac{\text{nilai gizi BM mentah} \times \text{rerata RF}}{\text{YF P3}}$ = $\frac{109,8 \times 0,91}{0,86}$ = 116,5 g / 1200	116,5	7,28	9,71
	Sayur sop dengan kuah = $\frac{\text{nilai gizi BM mentah} \times \text{rerata RF}}{\text{YF P3}}$ = $\frac{109,8 \times 1}{0,86}$ = 127,67 g / 1200	127,67	7,98	10,64

Lampiran 9. Hasil Analisis Kruskal Wallis Mutu Organoleptik Sayur Sop

Report

Perlakuan		Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
P0_600	Mean	2.60	2.70	2.60	2.87
	N	30	30	30	30
	Std. Deviation	.855	.877	.968	.819
	Minimum	1	1	1	1
	Maximum	4	4	4	4
P1_482	Mean	3.23	2.90	2.50	2.47
	N	30	30	30	30
	Std. Deviation	.728	.607	.974	1.074
	Minimum	1	1	1	1
	Maximum	4	4	4	4
P2_724	Mean	3.10	2.93	2.83	2.80
	N	30	30	30	30
	Std. Deviation	.803	.980	.986	.961
	Minimum	1	1	1	1
	Maximum	4	4	4	4
P3_410	Mean	2.97	2.73	2.33	2.63
	N	30	30	30	30
	Std. Deviation	.890	1.015	1.061	.964
	Minimum	1	1	1	1
	Maximum	4	4	4	4
Total	Mean	2.98	2.82	2.57	2.69
	N	120	120	120	120
	Std. Deviation	.845	.879	1.002	.960
	Minimum	1	1	1	1
	Maximum	4	4	4	4

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Warna	120	2.98	.845	1	4
Aroma	120	2.82	.879	1	4
Rasa	120	2.57	1.002	1	4
Tekstur	120	2.69	.960	1	4
Perlakuan	120	2.50	1.123	1	4

1. Kruskal-Wallis Test

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank
Warna	P0_600	30	45.88
	P1_482	30	70.55
	P2_724	30	65.10
	P3_410	30	60.47
	Total	120	
Aroma	P0_600	30	55.85
	P1_482	30	62.62
	P2_724	30	65.53
	P3_410	30	58.00
	Total	120	
Rasa	P0_600	30	61.50
	P1_482	30	57.75
	P2_724	30	69.55
	P3_410	30	53.20
	Total	120	
Tekstur	P0_600	30	66.33
	P1_482	30	53.32
	P2_724	30	64.08
	P3_410	30	58.27
	Total	120	

Test Statistics^{a,b}

	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Kruskal-Wallis H	9.587	1.641	3.899	2.818
df	3	3	3	3
Asymp. Sig.	.022	.650	.273	.421

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

2. Mann-Whitney Test Terhadap P0 dengan P1

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	P0_600	30	24.25	727.50
	P1_482	30	36.75	1102.50
	Total	60		

Test Statistics^a

Warna	
Mann-Whitney U	262.500
Wilcoxon W	727.500
Z	-2.983
Asymp. Sig. (2-tailed)	.003

a. Grouping Variable: Perlakuan

3. Mann-Whitney Test Terhadap P0 dengan P2

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	P0_600	30	25.68	770.50
	P2_724	30	35.32	1059.50
	Total	60		

Test Statistics^a

Warna	
Mann-Whitney U	305.500
Wilcoxon W	770.500
Z	-2.277
Asymp. Sig. (2-tailed)	.023

a. Grouping Variable: Perlakuan

Lampiran 10. Hasil Uji Organoleptik

PANELIS	WARNA				AROMA				RASA				TEKSTUR			
	P0	P1	P2	P3	P0	P1	P2	P3	P0	P1	P2	P3	P0	P1	P2	P3
1	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	4	4	4	4
2	2	3	4	3	4	4	4	4	3	3	4	3	3	4	4	2
3	2	3	3	3	3	3	2	3	2	1	2	3	2	1	2	3
4	3	3	4	3	4	3	4	3	3	2	4	2	3	3	3	3
5	4	3	4	4	2	3	4	2	3	3	4	3	3	3	4	3
6	3	4	4	3	2	3	3	3	4	4	3	1	3	3	3	3
7	2	3	4	4	2	3	3	4	3	3	3	4	4	3	4	4
8	3	2	2	2	3	3	3	1	2	3	4	4	2	2	2	2
9	2	2	3	4	2	3	2	1	1	3	1	1	3	2	1	1
10	4	4	4	4	3	4	4	3	3	1	2	3	3	1	2	2
11	3	3	3	4	4	4	3	4	3	4	3	3	3	4	3	4
12	2	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	4
13	4	4	4	4	4	3	3	1	4	3	3	1	3	1	3	1
14	2	4	1	2	3	1	1	2	2	2	1	1	3	1	3	1
15	3	4	3	3	3	2	2	2	3	3	3	2	4	3	4	4
16	2	3	3	3	2	3	4	3	1	4	4	2	2	4	3	2
17	2	4	3	2	1	3	4	2	2	1	4	3	4	1	2	3
18	1	3	4	3	2	3	4	2	1	3	3	1	3	2	3	1
19	1	3	4	3	1	3	3	4	2	2	3	3	3	3	4	3
20	4	3	3	4	4	3	4	3	4	2	4	4	4	3	4	4
21	2	3	3	2	3	3	2	2	3	2	3	2	2	2	2	2
22	3	4	2	1	2	3	4	1	3	4	2	1	1	4	3	2
23	3	4	2	1	3	2	1	4	4	2	3	1	4	3	1	2
24	3	4	3	3	3	3	3	4	2	4	3	4	1	3	3	3
25	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	3
26	3	4	4	4	3	3	2	2	4	2	2	1	3	4	3	2

Lampiran 11. Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik

Panelis	Variabel Mutu										
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Kadar Energi	Kadar Protein	Kadar Lemak	Kadar KH	Kadar Serat	Kadar Vitamin C	Aktivitas Antioksidan
1	1	4	3	2	7	5	6	9	10	11	8
2	4	3	2	1	5	8	7	9	10	11	6
3	3	2	1	4	5	7	6	8	9	11	10
4	2	4	5	9	3	7	6	8	10	11	1
5	4	3	2	1	5	7	6	8	9	11	10
6	4	7	10	11	6	9	8	3	5	2	1
7	1	2	3	4	5	7	6	9	10	11	8
8	6	1	2	3	5	8	7	4	10	11	9
9	6	4	3	2	7	9	8	1	10	11	5
10	3	1	10	11	6	8	7	9	5	4	2
11	4	1	3	9	7	5	6	8	10	11	2
12	11	7	10	1	6	9	8	2	5	4	3
13	7	2	3	11	4	9	8	10	5	6	1
14	1	3	7	11	4	10	9	8	5	6	2
15	7	6	2	8	9	11	10	3	4	5	1
16	11	1	5	10	7	4	2	6	8	9	3
17	5	4	1	2	8	6	3	7	10	11	9
18	3	2	1	5	7	8	4	6	10	11	9
19	2	3	1	8	6	9	4	5	10	11	7
20	4	3	1	5	9	6	2	7	10	11	8
21	11	5	7	8	10	6	1	9	3	4	2

Panelis	Variabel Mutu										
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Kadar Energi	Kadar Protein	Kadar Lemak	Kadar KH	Kadar Serat	Kadar Vitamin C	Aktivitas Antioksidan
22	2	1	4	5	11	6	3	7	9	10	8
23	2	10	1	11	6	4	5	4	8	9	7
24	6	4	3	2	10	8	11	9	1	5	7
25	4	1	3	6	8	5	2	7	10	11	9
26	7	4	4	11	6	1	8	5	9	10	2
27	3	4	6	8	5	9	10	7	10	11	2
28	6	4	3	5	9	1	8	7	10	11	2
29	1	3	2	10	11	2	10	11	10	11	4
30	3	4	7	10	11	6	5	11	8	9	2
Jumlah	134	103	115	194	208	200	186	207	243	270	150
Rerata	4,47	3,43	3,83	6,47	6,93	6,67	6,20	6,90	8,10	9,00	5,00
Ranking	9	11	10	6	3	5	7	4	2	1	8
BV	0,496	0,381	0,426	0,719	0,770	0,741	0,689	0,767	0,900	1,000	0,556

Lanjutan Hasil Uji Indeks Efektivitas Taraf Perlakuan Terbaik

	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Kadar Energi	Kadar Protein	Kadar Lemak	Kadar KH	Kadar Serat	Kadar Vitamin C	Aktivitas Antioksidan
P0	2,60	2,70	2,60	2,87	54,01	2,18	0,60	9,97	9,68	1,93	103,48
P1	3,23	2,90	2,50	2,47	49,79	2,04	0,56	9,15	8,37	1,84	83,82
P2	3,10	2,93	2,83	2,80	51,53	2,12	0,58	9,47	9,04	1,78	100,68
P3	2,97	2,73	2,33	2,63	57,62	2,33	0,64	10,64	10,12	1,98	111,14

Variabel	BV	BN	P0		P1		P2		P3	
			Ne	Nh	Ne	Nh	Ne	Nh	Ne	Nh
Warna	0,496	0,067	0	0	1	0,067	0,789	0,053	0,579	0,039
Aroma	0,381	0,051	0	0	0,857	0,044	1	0,051	0,143	0,007
Rasa	0,426	0,057	0,533	0,031	0,333	0,019	1	0,057	0,000	0,000
Tekstur	0,719	0,097	1	0,097	0	0	0,833	0,080	0,417	0,040
Kadar Energi	0,770	0,103	0,539	0,056	0	0	0,222	0,023	1	0,103
Kadar Protein	0,741	0,100	0,483	0,048	0	0	0,276	0,027	1	0,100
Kadar Lemak	0,689	0,093	0,500	0,046	0	0	0,250	0,023	1	0,093
Kadar Karbohidrat	0,767	0,103	0,550	0,057	0	0	0,215	0,022	1	0,103
Kadar Serat	0,900	0,121	0,749	0,090	0	0	0,383	0,046	1	0,121
Kadar Vitamin C	1,000	0,134	0,750	0,101	0	0	0	0	1	0,134
Aktivitas Antioksidan	0,556	0,075	0,720	0,054	0	0	0,617	0,046	1	0,075
Jumlah	7,444			0,579		0,170		0,430		0,814

Lampiran 12. Dokumentasi Kegiatan Penelitian

Bahan Pembuatan Produk 	Proses Pengolahan Bahan 	Pengolahan Sayur Sop 
Produk Sayur Sop 	Uji Organoleptik 	Produk Homogen 
Sayur Sop taraf P0 (Metode Konvensional) 	Sayur Sop taraf P1 (Metode <i>Blanching</i> Media Air) 	Sayur Sop taraf P2 (Metode <i>Blanching</i> Media Air Bergaram) 
Sayur Sop taraf P3 (Metode <i>Blanching</i> Media Kuah Sop) 		

Lampiran 13. Hasil Uji Laboratorium Serat, Vitamin C, dan Aktivitas Antioksidan



LABORATORIUM GIZI
DEPARTEMEN GIZI KESEHATAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA

Kampus C, Jl. Mulyorejo Surabaya, 60115
Telp. 0315964808

No. Sampel	: 151/Lab. Gizi/2024
Nama Sampel	: Sayur Sop
Pengirim	: M. Ackmaludin
Alamat	: Fak. Sarjana Terapan gizi dan Dietetika Poltek Kemenkes Malang
Tanggal diterima	: 1 Juli 2024
Tanggal selesai	: 7 Juli 2024

Hasil

Parameter	724	410	482	600
Serat (%)	8,37	10,12	9,04	9,68
Vitamin C (mg/100g)	1,78	1,98	1,84	1,93
IC50 (ppm)	100,688	111,159	83,821	103,482

Surabaya, 7 Juli 2024

Teknisi



Evy Arlianti, S.KM, M.Kes.
NIP. 197303282000032005

Lampiran 14. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian



Kemenkes

**Kementerian Kesehatan
Poltekkes Malang**

📍 Jalan Besar Ijen 77 C
Malang, Jawa Timur 65112
☎ (0341) 566075
🌐 <https://poltekkes-malang.ac.id>

SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN

Nomor : 13/VI/2024/Penelitian/IBM

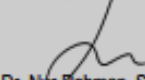
Yang bertandatangan di bawah ini, Penanggungjawab Laboratorium Jurusan Gizi menerangkan bahwa :

Nama : M. Ackmaludin
 NIM : P17111204049
 Prodi / Jurusan : STR Gizi dan Dietetika / Gizi
 Universitas : Poltekkes Kemenkes Malang

Benar-benar telah melakukan penelitian di Laboratorium IBM dan UCR pada tanggal 28 Juni 2024 guna penyusunan Skripsi dengan judul "Pengaruh Metode Pengolahan Sayur Sop terhadap Mutu Organoleptik, Mutu Gizi, dan Aktivitas Antioksidan".

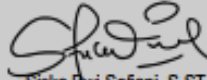
Surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Mengetahui,
Penanggungjawab Lab Jurusan Gizi



Dr. Nur Rahman, S.TP., MP
NIP 196509131989031003

Malang, 1 Juli 2024
PLP Lab IBM/ITP



Siska Dwi Sofiani, S.ST
NI PPPK 199004222023212033

Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://wbs.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://tte.kominfo.go.id/verifyPDF>.

(Catatan : Pencantuman Narasi Integritas dan Logo BLU, hanya Lembar yang ada TTD/TTE saja serta hanya untuk Surat Keluar Eksternal, Surat Undangan, Surat Tugas dan Surat Perintah)

