

DAFTAR PUSTAKA

- Agusta, F. K., Ayu, D. F & Rahmayuni. (2020). Nilai Gizi Dan Karakteristik Organoleptik Nugget Ikan Gabus Dengan Penambahan Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1), 68 – 82.
- Aisyah, U. N., Mutalazimah, S. K. M., & Sarbini, D. (2015). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Anak Terhadap Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan Yang Sehat di SD Muhammadiyah 16 Karangasem Surakarta (*Doctoral dissertation*, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Anggreini, B. D. (2013). Optimasi Formula Suspensi Siprofloksasin Menggunakan Kombinasi Pulvis Gummi Arabici (Pga) Dan Hydroxypropyl Methylcellulose (Hpmc) Dengan Metode Desain Faktorial. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 3(1). 1 – 17.
- Arfini, F. 2011. Optimasi Proses Ekstraksi Pembuatan Karaginan dari Rumput Laut Merah (*Euchema cottonii*) serta Aplikasinya Sebagai Penstabil pada Sirup Markisa. Thesis. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Arifin, A. S. (2014). Optimalisasi proses Homogenisasi dan Penambahan Karagenan Pada Pembuatan Dispersi Konsentrat Ikan Gabus (*Channa striata*) sebagai Suplemen Makanan. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Arwachyntia, S.S. (2014). Faktor Kunci Yang Mempengaruhi Persepsi Konsumen Tentang Inovasi Produk Makanan Berbahan Dasar Ubi Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Skripsi* .Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Asfar, M. 2012. Optimalisasi Ekstraksi Albumin Ikan Gabus (*Channa Striatus*) dan Pemurnian Pada Titik Isoelektriknya. *Thesis*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Asfar, M., Tawali, A. B., dan Mahendradatta, M. (2014). Potensi Ikan Gabus (*Channa Striata*) Sebagai Sumber Makanan Kesehatan (Review) Mahasiswa Program Doktor Ilmu Pertanian Pascasarjana Universitas Hasanuddin. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Industri II*, 150 – 154.
- Ashurst, P. R. (1991). *Food Flavorings*. England. Sheffield Academic Press
- Association of Official Anaitical Chemistry (AOAC). (2005). *Official Methods of Analysis*. Arlington : New York.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). (1999). *Official Methods of Analysis*. AOAC : Washington, DC.

- Atmaka, W., B. Sigit, dan C. Monris. (2013). Pengaruh berbagai konsentrasisorbitol terhadap karakteristik sensoris, kimia dan kapasitas antioksidangetuk ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) selama penyimpanan. *JurnalTeknosains Pangan*, 2(3), 43 – 50.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). (2013). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013 tentang Penetapan Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). Bahan Tambahan Makanan. Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian (SNI 01-0222-1995). Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2004). *SNI 01-6993-2004*. Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan - Persyaratan Penggunaan Dalam Produk Pangan. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). *SNI 01-0222-1995*. Bahan Tambahan Pangan. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). *SNI 8664 : 2018*. Madu. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Bakhtra, D. D. A., Rusdi, R., & Mardiah, A. (2017). Penetapan Kadar Protein Dalam Telur Unggas Melalui Analisis Nitrogen Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea*, 8(2), 143-150.
- Basuki, K. H. (2021). Aplikasi Logaritma Dalam Penentuan Derajat Keasaman (pH). *Diskusi Panel Nasional Pendidikan Matematika*, 7(1), 29 – 38.
- Berhanu, G., Mesfin, A., Kebebu, A., Whiting, S. J., & Henry, C. J. (2014). Household food processing methods to enhance iron and zinc bioavailability in formulated haricot bean and maize complementary food. *African Journal of Food Science*, 8(4), 190-195.
- BPOM RI. (2013). Peraturan Kepala BPOM RI Nomor 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet. Jakarta
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., & Wooton, M. (1987). Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Purnomo, H., Adiono. Jakarta: UI Press.
- Chaerunnimah, C., Amir, A., Lestari, R. S., & Adam, A. (2021). Analisis Zat Gizi dan Organoleptik Olahan Sosis Ikan Gabus sebagai Pangan Alternatif Mencegah Stunting. *Jurnal Kesehatan Manarang*, 7(2), 130-134.

- Dewi, L. C., Susanto, W. H., & Maligan, J. M. (2015). Penanganan Pasca Panen Kelapa Sawit (Penyemprotan Dengan Natrium Benzoat Dan Kalium Sorbat Terhadap Mutu CPO). *Jurnal pangan dan Agroindustri*, 3(2), 489-498.
- Dewi, L. C., Susanto, W. H., & Maligan, J. M. (2015). Penanganan Pasca Panen Kelapa Sawit (Penyemprotan Dengan Natrium Benzoat Dan Kalium Sorbat Terhadap Mutu CPO). *Jurnal pangan dan Agroindustri*, 3(2), 489-498.
- Dilasari, E. M., Yosita, G., & Sanjaya, V. F. (2022). Pengaruh Cita Rasa Dan Promosi Melalui Media Sosial Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Kopi Janji Jiwa Bandar Lampung. *REVENUE: Jurnal Manajemen Bisnis Islam*, 3(1), 25-42.
- Direktorat Gizi Masyarakat. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian KefrK. E., & Brefere, L. M. (2021). *Nutrition for foodservice and culinary professionals 10th Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Fitri, A., Anandito, R. B. K., & Siswanti, S. (2016). Penggunaan daging dan tulang ikan bandeng (*Chanos chanos*) pada stik ikan sebagai makanan ringan berkalsium dan berprotein tinggi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2), 65 – 77.
- Florensita, S. H. (2019). Pengaruh Jenis Suspending Agent Pga, Pgs Dan Tragakan Terhadap Presentase Waktu Redispersibilitas Pada Sediaan Suspensi Ekstrak Daun Salam (*Eugenia polyantha*). *Doctoral dissertation*. Akademi Farmasi Putera Indonesia Malang. Malang.
- Fulks M. Stout R. Dolan V. (2010), Albumin and AllCauseMortality Risk inInsurance Applicants. *Journal of Inasurance Medicine*, 42(1),11-17.
- Hananto, F.S, Julius, H. F., & Santoso, D. R. (2011). Application of Piezoelectric Material Film PvdF (Polyvinylidene Flouride) as Liquid Viscosity Sensor. *Jurnal In Neutrino*, 3(2), 129 – 142.
- Harding, S. E., Smith, I. H., Lawson, C. J., Gahler, R. J., & Wood, S. (2011). Studies on macromolecular interactions in ternary mixtures of konjac glucomannan, xanthan gum and sodium alginate. *Carbohydrate Polymers*, 83(2), 329-338.
- Harjanti, R. S. (2014). Kitosan dari limbah udang sebagai bahan pengawet ayam goreng. *Jurnal Rekayasa Proses*, 8(1), 12-19.
- Hartono, T.N.A. (2020). Pemanfaatan Hasil Samping Udang Putih (*Penaeus indicus*) Sebagai Flavor Pasta Dengan Penambahan Tepung Jagung. *Skripsi*. Universitas Airlangga. Surabaya.

- Herlinawati, H., Arpi, N., Azmi, N. (2020). Comparison of Wet Destruction, Dry Ashing, and Acid Homogenic Methods In Determining Na And K in Beef and Chicken Using Flame Photometer. *Indonesian Journal of Chemical Science and Technology (IJCST)*, 3(2), 81-84.
- Hui, Y. H., Chen, F., Nollet, L. M., Guiné, R. P., Martín-Belloso, O., Mínguez-Mosquera, M. I., ...& Stanfield, P. (Eds.). (2010). *Handbook of fruit and vegetable flavors*. John Wiley and Sons. Inc. Hoboken, New Jersey
- Imaryana, I., Mardesci, H., & Ninsix, R. (2016). Formulasi Pati Jagung (*Zea mays* L) Dengan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Fisikokimia Bakso Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2), 47-53.
- Indrawati, V., Sulandjari, S., Dewi, R., Ismawati, R., & Ruhana, A. (2022). Uji Penerimaan Snack Bar Strawberry sebagai Camilan Sehat Tinggi Protein dan Antioksidan. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 5(1), 165-170.
- Irawati, A. A., Ma'ruf, W. F., & Anggo, A. D. (2016). Pengaruh lama pemasakan ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsk.) duri lunak goreng terhadap kandungan lisin dan protein terlarut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 106-111.
- Irwan. (2022). Pengaruh Variasi Waktu dan Kecepatan Putaran Ultra Turrax Terhadap Karakterisasi Fisikokimia Dispersi Ekstrak Ikan gabus (*Channa striata*). *Thesis*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Jusmyra, J. (2022). Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Terhadap Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pada Produksi Gula Merah Nira Kelapa (*Legal Protection for Consumers Against The Use of Food Additional Ingredients In The Production Of Coconut Sub Sugar*). *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Kadir, N. A. (2021). Perbandingan Dispersi Ekstrak Ikan Gabus (*Channa Striata*) dan Konsentrat Dari Fraksi Padat Hasil Ekstraksi Daging Ikan Gabus (*Channa Striata*) Sebagai Suplemen Makanan. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin.
- Kamal, N. 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) Terhadap Beberapa Parameter pada Larutan Sukrosa. *J. Teknologi*, 1(17), 78 – 84.
- Kantun, W. K., Malik, A. A., & Harianti, H. (2015). Feasibility of Solid Waste Tuna Loin of Yellowfin Thunnus albacares Raw Materials for The Product Diversification. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 18(3).
- Karnila, R., Liza, M., Edison, E., & Sumarto, S. (2021). Pengembangan inovasi teknologi pengolahan produk fungsional Makaroni Ikan Gabus (*Channa striata*) di Kelurahan

- Pangkalan Kerinci Kota Kabupaten Pelalawan. In *Unri Conference Series: Community Engagement* (Vol. 3, pp. 264-269).
- Khade, V., S. Mirgane. (2014). High-Performance Liquid Chromatography Method For The Analysis Of Sodium Benzoate. *International Journal of Scientific & Engineering Research* 5(10):1382-1384.
- Khasanah, R., S. Parman, S. W. A. Suedy. (2017). Kualitas Madu Lokal Dari Lima Wilayah Di Kabupaten Wonosobo. *Jurnal Biologi*, 6(1), 29 – 37.
- Kurnia, P., Sarbini, D., & Rahmawaty, S. (2010). Efek Fortifikasi Fe Dan Zn Pada Biskuit Yang Diolah Dari Kombinasi Tempe Dan Bekatul Untuk Meningkatkan Kadar Albumin Anak Balita Kurang Gizi Dan Anemia. *J Ekplanasi*, 5(2). 1 – 14.
- Kurniawan, S., A. N. Asikin., dan I. Kusumaningrum. 2018. Pengaruh Cara Penyimpanan Bahan Baku dan Jenis Pelarut Terhadap Karakteristik Ekstrak Protein Ikan Gabus (*Channa striata*). *J. Riset Teknologi Industri*. 12(2): 118-125
- Laboko, A.I., Masriani, Nurhafsa, S. Manggabarani. (2018). Karakteristik Kandungan Albumin Pada Jenis Ikan di Pasar Tradisional Kota Makassar. *Jurnal Dunia Gizi*, 1(1), 30 – 35.
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Lawang, A. T. (2013). Pembuatan Dispersi Konsentrat Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) Sebagai Makanan Tambahan (*food supplement*). *Skripsi*. Universitas Hassanuddin.
- Lipchock, S. V., Reed, D. R., & Mennella, J. A. (2012). Relationship Between Bitter-Taste Receptor Genotype And Solid Medication Formulation Usage Among Young Children: A Retrospective Analysis. *Clinical Therapeutics*, 34(3), 728-733.
- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. (2015). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung jamur tiram putih (*Plaerotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3), 270-279.
- Listyarini, S., Asriani, A., & Santoso, J. (2018). Konsentrat protein ikan lele dumbo (*Clarias gariepenus*) afkir dalam kerupuk melarat untuk mencapai Sustainable Development Goals. *Jurnal Matematika Sains Dan Teknologi*, 19(2), 106-113.
- Mahirdini, S., & Afifah, D. N. (2016). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung porang (*amorphophallus oncophyllus*) terhadap kadar protein, serat pangan, lemak, dan tingkat penerimaan biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia*, 5(1), 42-49.

- Mahony, A. M. Y. (2011). Effect Of Color On The Odor, Flavor, And Acceptance Properties Of Foods And Beverages. *Submitted in partial fulfillment of the requirements for the degree Master of Science*. Kansas State University. Manhattan
- Manfaati, R., Baskoro, H., Rifai, M. M. (2019). Pengaruh Waktu Dan Suhu Terhadap Proses Pengeringan Bawang Merah Menggunakan Tray Dryer. *Fluida*, 12(2), 43-49.
- Mansur, S. R., Patang, P., & Sukainah, A. (2021). Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Dangke. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(1), 53-66.
- Martos, I., Tomás B. F. A., Ferreres F., Radovic B.S., and Anklam E. (2000). Identification of flavonoid markers for the botanical origin of Eucalyptus honey. *Journal AgricFood Chem*, 48(5), 1498–502.
- Mohanapriya, M., Ramaswamy, L., & Rajendran, R. (2013). Health and medicinal properties of lemon (*Citrus limonum*). *International Journal of Ayurvedic and Herbal Medicine*, 3(1), 1095-1100.
- Mufidah, A. (2014). Pengaruh Konsentrasi Tepung Karagenan Terhadap Dispersi Koloid Serbuk Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Skripsi*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Mursalin, M., Surhaini, S., & Yulia, A. (2016). Teknologi Nozel Sebagai Pengganti Homogenizer dalam Pembuatan Minuman Emulsi dari Minyak Sawit Merah. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pertanian, FATETA-UNJA 2015* 1(1), 44-48.
- Muzakkar, M.Z., S. Sumarni, Tamrin. 2017. Pengaruh Penambahan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) Terhadap Karakteristik Organoleptik, Nilai Gizi Dan Sifat Fisik Susu Ketapang (*Terminallia catappa L.*). *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 2(3), 604 – 614.
- Nurman, S., Muhajir, Muhardina, V. (2018). Pengaruh konsentrasi natrium benzoat dan lama penyimpanan terhadap mutu minuman sari nanas (*Ananas comosus L.*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15(3), 140-146.
- Palaniraj, A., & Jayaraman, V. (2011). Production, recovery and applications of xanthan gum by *Xanthomonas campestris*. *Journal of Food Engineering*, 106(1), 1-12.
- Pamungkas, B. F. (2008). Kombinasi Kitosan dengan Kalium Sorbat, Natrium Benzoat dan Ekstrak Terung Pungo (*Solanum sp.*) terhadap Aktivitas Antibakteri dan Daya Awet Bandeng Presto. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pangkey, H. (2011). Kebutuhan asam lemak esensial pada ikan laut. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis*, 7(2), 93-102.

- Pasaribu, M. S. (2017). Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Xanthan Gum dengan Karagenan dan Lama Pemasakan Terhadap Mutu Jelly Terong Belanda. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Patola, M. K. (2018). Pengaruh konsentrasi sari buah nanas (*Ananas Comosus* (L.) Merr. Cv. 'Smooth Cayenne') dan susu rendah lemak terhadap kadar asam laktat dan sifat organoleptik yoghurt susu kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.). *Skripsi*. Universitas Sanata Dharma : Yogyakarta.
- Pelima, E.G.S. (2015). Peningkatan Volume Produksi Dispersi Konsentrat Ikan Gabus (*Channa Striata*) Dan Penyusunan Prosedur Operasional Standar. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 757).
- Petri, D. F. (2015). Xanthan gum: A versatile biopolymer for biomedical and technological applications. *Journal of Applied Polymer Science*, 132(23).
- Phen, C., Thang TB, Baran C, Vann LS. (2004). *Biological Reviews of Important Cambodian Fish Species, Based on Fishbase*. Penang, Malaysia: WorldFish Center.
- Pirunika, S., W.S. Suherman., Indrawati. (2022). Dampak Pandemi Covid-19 Terhadap Status Gizi pada Anak Usia Dini. *Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 6(4), 3024 – 3033.
- Pocan, P., Ilhan, E., & Oztop, M. H. (2019). Characterization of emulsion stabilization properties of gum tragacanth, xanthan gum and sucrose monopalmitate: A comparative study. *Journal of food science*, 84(5), 1087-1093.
- Poernomo D, Sugeng HS, Wijatmoko A. (2004). Pemanfaatan Asam Cuka, Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Dan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) Untuk Mengurangi Bau Amis Petis Ikan Layang (*Decapterus* spp.). *Buletin Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2),1-18.
- Pribadi, E.S., Retno, D.S., Rizky, A. (2019). Kadar Protein Terlarut dalam Albumin Ikan Gabus (*Channa striata* dan *Channa micropeltes*) Asal Bogor. *Jurnal Veteriner*, 20(3), 436 – 434.
- Priyambodo, R.A., N.H. Zainal. (2019). Daya Anti Bakteri Air Perasaan Buah Lemon (*Citrus Lemon* (L) Burm.F.) Terhadap *Streptococcus mutans* dominan Karies Gigi. *Jurnal Media Kesehatan Gigi*, 18(2), 59- 64.

- Pudyastuti, B., Marchaban, M., & Kuswahyuning, R. (2015). Pengaruh Konsentrasi Xanthan Gum Terhadap Stabilitas Fisik Krim Virgin Coconut Oil (VCO). *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas (Journal of Pharmaceutical Sciences and Community)*, 12(1), 6 – 14.
- Pujiarti, R., Azmi A., Agus N., Ratih N. S., Brandon A.V. P., & Dwiko B. P. (2021). Kualitas Tiga Jenis Madu Hutan Suku Baduy. *Jurnal Ilmu Kehutanan*, 15(2), 123-136.
- Purba, M. (2014). Pembentukan Flavor Daging Unggas oleh Proses Pemanasan dan Oksidasi Lipida. *Jurnal WARTAZOA*, 24(3), 109 – 118.
- Riani, P., & Fannin, U. A. (2020). Penentuan Kadar Kalium Sorbat dan Persen Recovery Pada Selai dengan Metoda High Performance Liquid Chromatography. *REACTOR: Journal of Research on Chemistry and Engineering*, 1(2), 25-28.
- Ricci, J., Delalonde, M., Wisniewski, C., & Dahdouh, L. (2021). Role of dispersing and dispersed phases in the viscoelastic properties and the flow behavior of fruit juices during concentration operation: Case of orange juice. *Food and Bioproducts Processing*, 126, 121-129.
- Rahmayanti, R.A, M Mahendradatta, and Rahmaniar. 2018. CPPBT Produk Inovasi Alba Kids : Koloid Ikan Gabus (*Channa Striata*) Sebagai Suplemen Pangan Untuk Anak-Anak. Universitas Hasanuddin.
- Rohman, E., & Maharani, S. (2020). Peranan Warna, Viskositas, dan Sineresis Terhadap Produk Yoghurt. *Edufortech*, 5(2), 96 – 107.
- Rohmatun, Y. (2010). *Ensiklopedia Sistem Koloid dan Senyawa Hidrokarbon*. ALPRIN : Semarang
- Rosyida, F. (2014). Pengaruh jumlah gula dan asam sitrat terhadap sifat organoleptik, kadar air dan jumlah mikroba manisan kering siwalan (*Borassus flabellifer*). *Jurnal Tata Boga*, 3(1) : 297 – 307.
- Rothe M. (1989). Introduction to Aroma Research. Dordrecht (Netherlands): Kluwer Academic Publishe.
- Sudiby, A. (1991). Peranan Flavor dalam Industri Pangan dan Trend Pengembangannya di Masa Mendatang. *Jurnal Agro Based Industri*, 8(1), 28 – 35.
- Rubiana, R. (2022). Produksi Sirup Protein Ikan Gabus (*Channa striata*) dan Penyusunan Prosedur Operasional Standar pada Skala Pilot Plant. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.

- Sari, F. A., Handayani, S., & Nurhaini, R. (2016). Penetapan Kadar Albumin Dalam Ikan Gabus (*Channa Striata*) Kukus dengan Metode Spektrofotometri Visibel. *CERATA Journal of Pharmacy Science*, 6(1). 1 – 17.
- Sari, F. A., Handayani, S., & Nurhaini, R. (2016). Penetapan Kadar Albumin Dalam Ikan Gabus (*Channa striata*) Kukus Dengan Metode Spektrofotometri Visibel. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 6(1), 8 – 17.
- Septthree (2021). Pembuatan Dan Karakterisasi Dispersi Konsentrat Protein Ikan Gabus (*Channa striata*) Dengan Penambahan Flavor Cokelat. *Skripsi*. Universitas Hassanuddin. Makassar.
- Septiensa, S. W. (2019). *The Acceptance Of Consumers At Different Ages On Suitability Between Colour And Flavor Of Fruit Jelly Candy* (Doctoral Dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Shafitri, N., Puspareni, L. D., & Nasrulloh, N. (2021). Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Minuman Kedelai. *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 5(1), 107-119.
- Sinaga, K., & Sihombing, J. M. (2020). Uji Organoleptik Yoghurt Susu Kambing Peranakan Etawa (Pe) Dengan Penambahan Jus Buah Strawberri. *Jurnal Peternakan Unggul*, 3(1), 1-7.
- Sofyan, S., Maesaroh, E., Windyaningrum, R., & Mahardhika, B. P. (2020). The comparison of crude fat analysis between separated soxhlet method and one extractor soxhlet method for several feed ingredients. *Jurnal Temapela*, 3(2), 60-64.
- Sugiarto, T. Hidayah. (2013). Studi Kasus Konsumsi Suplemen Pada Member Fitness Center di Kota Yogyakarta. *Jurnal Media Ilmu Keolahragaan Indonesia*, 3(1), 30 – 38.
- Sumardjo, D. (2009). *Pengantar Kimia Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran. Penerbit Buku Kedokteran EGC : Jakarta*.
- Supardi, S. (2019). Kewirausahaan Kreatif Citarasa Keputusan Konsumen Pembelian Produk (Studi Kasus Yoghurt Jellydelly Bandung). *Jurnal Ilmiah Cano Ekonomos*, 8(2), 5-16.
- Suprayitno, E. (2017). *Dasar pengawetan*. Universitas Brawijaya Press : Malang.
- Susanti, M. M., M.R. Priamsari. (2016). Pengaruh Perendaman Larutan Tomat (*Solanum lycopersicum L.*) Terhadap Penurunan Kadar Logam Berat Timbal (Pb) dan

- Kadmium (Cd) Pada Kerang Darah (*Anadara granosa*). *Indonesian Journal on Medical Science*, 3(2) : 11 – 16.
- Sutanto, V.D.S. (2017). Formulasi Dan Aplikasi Sirup Berflavor Buah Pada Minuman Capucino Serta Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Minuman Capucino Berflavor Buah - Buah. *Skripsi*. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Sutarjo, G. A. (2017). Analisis kadar protein dan kadar lemak pakan ikan gabus dalam bentuk cake dengan konsentrasi ikan layang (*Decapterus sp.*) yang berbeda. *Research Report*.
- Sutrisno, O. D., Agustina, L., & Al Hakim, H. M. (2019). Effect of Type and Stabilizer Concentration on the Manufacture of Probiotik Drinks from Nagara Beans (*Vigna unguiculata ssp. Cylindrica*). *Pro Food*, 5(2), 496-506.
- Syauqi, A., H. Santoso, M. Fuadi. (2017). Uji Kandungan Albumin Ikan Gabus (*Channa striata*) dalam Perbedaan Lingkungan Air. *Jurnal Ilmiah BIOSAIN TROPIS*, 3(1), 23 – 30.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66 – 73.
- Tawali, A. B. Asfar, M., Mahendradatta, M. (2018). Comparison of Proximate Composition, Amino Acid, Vitamin, and Mineral Contents of Whole Fish Powder and Fish Protein Concentrate From Local Indonesia Snakehead. *Carpathian Journal of Food Science and Technology*, 10(3), pp. 40–46.
- Tawali, A. B., M. K. Roreng., M. Mahendradatta., dan Suryani. (2012) . Difusi Teknologi Produksi Konsentrat Protein dari Ikan Gabus Sebagai Food Supplement di Jayapura. *Prosiding InSINas*. 243 – 247.
- Tjiptoningsih, U.G. 2020. Uji Daya Hambat Air Perasan Buah Lemon (*Citrus Limon (L.) Burm F.*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Aggregatibacter actinomycetemcomitans. *J. Ilmiah dan Teknologi Kedokteran Gigi*, 16(2), 86 – 96.
- Trisyani, N., R. H. Ningrum, T.I. Agustin. (2021). Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Tepung Daging Kerang Bambu (*Solen sp.*) Dengan Bahan Perendam yang Berbeda. *Jurnal Kelautan*, 14(1), 82 – 90.
- Ulfa, U., Syahreza, S., Irhamni, I., Surbakti, M. S., & Fauzi, F. (2021). Aplikasi Sensor SHT-11 Sebagai Alat Pendeteksi Kadar Air pada Biji Kopi. *Jurnal Komputer, Informasi Teknologi, dan Elektro*, 6(2) : 1 – 6.

- Utiahman, G., Harmain, R. M., & Yusuf, N. (2013). Karakteristik kimia dan organoleptik nugget ikan layang (*Decapterus sp.*) yang disubstitusi dengan tepung ubi jalar putih (*Ipomea batatas L.*). *The NIKe Journal*, 1(3), 126 – 138.
- Widiantoko, R. K., & Yuniarta, Y. (2013). Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan Dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik)[In Press Januari 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 54-66.
- Widyaningtyas, M., & Susanto, W. H. (2015). Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, Dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning . *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 417-423.
- Wijaya, H. M., & Lina, R. N. (2021). Formulasi Dan Evaluasi Fisik Sediaan Suspensi Kombinasi Ekstrak Biji Pepaya (*Carica Papaya L.*) Dan Umbi Rumput Teki (*Cyperus Rotundus L.*) dengan Variasi Konsentrasi Suspending Agent Pga (Pulvis Gummi Arabici) dan Cmc-Na (Carboxymethylcellulosum Natrium). *Cendekia Journal of Pharmacy*, 5(2), 166-175.
- Wijaya, O. S. S. (2018). Aplikasi Uji Organoleptik Metode Cata (*Check-All-That-Apply*) Dalam Menggambarkan Karakteristik Puding Susu. *Skripsi*. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Wulandari, D. D. (2017). Kualitas madu (Keasaman, kadar Air, dan kadar Gula Pereduksi) Berdasarjab Perbedaan Suhu Penyimpanan. *Jurnal Kimia Riset*, 2(1), 16 – 22.
- Xiang, J., Yang, S., Zhang, J., Wu, J., Shao, Y., Wang, Z., & Yang, M. (2021). The preparation of sorbitol and its application in polyurethane: a review. *Polymer Bulletin*, 1-18.
- Yuliarti, N. 2009. A To Z Food Supplement. Penerbit Andi : Yogyakarta.
- Yuliza, Y., & Susanto, G. (2015). Perancangan Ph Meter pada Boiler Hrsg Berbasis Arduino. *SINERGI*, 19(1), 37-44.
- Zaini, Z. O. F. (2016). Pengaruh lama fermentasi terhadap nilai PH, total asam, jumlah mikroba, protein, dan kadar alkohol kefir susu kacang kedelai (*Glycine max (l) merill*) (*Doctoral dissertation*, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Zhang, H., Xie, Y., Liu, C., Chen, S., Hu, S., Xie, Z., ... & Xu, J. (2017). Comprehensive Comparative Analysis Of Volatile Compounds In Citrus Fruits Of Different Species. *Food chemistry*, 230, 316-326.

LAMPIRAN

Tahap I. Penentuan Jenis Penstabil Pembuatan Dispersi Konsentrat Ikan Gabus

Lampiran 1. Hasil Analisa Redispersibilitas pada Penentuan Jenis Penstabil Pembuatan Dispersi Konsentrat Protein Ikan Gabus

Lampiran 1a. Tabel Hasil Analisa Redispersibilitas pada Penentuan Jenis Penstabil Pembuatan Dispersi Konsentrat Protein Ikan Gabus

Jenis Penstabil	Lama Penyimpanan (Hari)	Ulangan			Rata - rata
		1	2	3	
Gum Xanthan 0,1%	1	5	4	5	4,67
	3	3	2	3	2,67
	5	3	2	3	2,67
	7	2	2	3	2,33
Gum Xanthan 0,2%	1	2	1	1	1,33
	3	2	0	0	0,67
	5	1	0	0	0,33
	7	1	0	0	0,33
Gum Xanthan 0,3%	1	0	0	0	0
	3	0	0	0	0
	5	0	0	0	0
	7	0	0	0	0
CMC 0,3%	1	17	16	18	17
	3	17	15	14	15,33
	5	10	15	11	12
	7	10	15	11	12
CMC 0,6%	1	13	17	14	14,67
	3	13	14	11	12,67
	5	12	14	10	12
	7	10	13	10	11
CMC 0,9%	1	2	2	2	2
	3	8	7	9	8
	5	7	7	8	7,33
	7	7	6	6	6,33

Lampiran 1b. Rataan Hasil Analisa Redispersibilitas pada Penentuan Jenis Penstabil Pembuatan Dispersi Konsentrat Protein Ikan Gabus

Jenis Penstabil	Lama Penyimpanan (Hari)				Rata – rata
	1	3	5	7	
Gum Xanthan 0,1%	4,67	2,67	2,67	2,33	3,09
Gum Xanthan 0,2%	1,33	0,67	0,33	0,33	0,67
Gum Xanthan 0,3%	0	0	0	0	0,00
CMC 0,3%	17	15,33	12	12	14,08
CMC 0,6%	14,67	12,67	12	11	12,59
CMC 0,9%	2	8	7,33	6,33	5,92
Rata - Rata	6,61	6,56	5,72	5,33	6,06

Lampiran 1c. Analisa Sidik Ragam (ANOVA) Redispersibilitas pada Penentuan Jenis Penstabil Pembuatan Dispersi Konsentrat Protein Ikan Gabus

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Hasil

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	4975.333 ^a	24	207.306	136.936	.000
Penstabil	.000	0	.	.	.
Konsentrasi	516.722	4	129.181	85.330	.000
Lama_Penyimpanan	21.444	3	7.148	4.722	.006
Penstabil * Konsentrasi	.000	0	.	.	.
Konsentrasi *	123.722	12	10.310	6.810	.000
Lama_Penyimpanan	.000	0	.	.	.
Penstabil *	.000	0	.	.	.
Lama_Penyimpanan	.000	0	.	.	.
Penstabil * Konsentrasi *	.000	0	.	.	.
Lama_Penyimpanan	.000	0	.	.	.
Error	72.667	48	1.514		
Total	5048.000	72			

a. R Squared = .986 (Adjusted R Squared = .978)

Keterangan :

P<0.05 menunjukkan bahwa adanya pengaruh nyata perlakuan terhadap parameter analisa, sehingga perlu dilakukan uji lanjut

P>0.05 menunjukkan bahwa tidak adanya pengaruh nyata perlakuan terhadap parameter analisa, sehingga tidak perlu dilakukan uji lanjut

Lampiran 1d. Uji Lanjut (Duncan) Pengaruh Jenis Penstabil terhadap Analisa Redispersibilitas pada Penentuan Jenis Penstabil Pembuatan Dispersi Konsentrat Protein Ikan Gabus

Hasil

Duncan^{a,b}

Penstabil	N	Subset				
		1	2	3	4	5
Gum Xanthan 0.3%	12	.0000				
Gum Xanthan 0.2%	12	.6667				
Gum Xanthan 0.1%	12		3.0833			
CMC 0.9%	12			5.9167		
CMC 0.6%	12				12.5833	
CMC 0.3%	12					14.0833
Sig.		.191	1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 1,514.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 12,000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 1e. Uji Lanjut (Duncan) Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Analisa Redispersibilitas pada Penentuan Jenis Penstabil Pembuatan Dispersi Konsentrat Protein Ikan Gabus

Hasil

Duncan^{a,b}

Lama Penyimpanan	N	Subset	
		1	2
7	18	5.3333	
5	18	5.7222	
3	18		6.5556
1	18		6.6111
Sig.		.348	.893

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 1,514.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 18,000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 1f. Uji Lanjut (Duncan) Hubungan Jenis Penstabil dan Lama Penyimpanan terhadap Analisa Redispersibilitas pada Penentuan Jenis Penstabil Pembuatan Dispersi Konsentrat Protein Ikan Gabus

Jenis Penstabil dan Lama Penyimpanan	Rata - rata	Simbol	NP Duncan
Gum xanthan 0,3% : Harike-1	0	a	4,91
Gum xanthan 0,3% : Harike-3	0	a	5,17
Gum xanthan 0,3% : Harike-5	0	a	5,33
Gum xanthan 0,3% : Harike-7	0	a	5,45
Gum xanthan 0,2% : Hari ke-1	1,33	ab	5,55
Gum xanthan 0,2% : Harike-3	0,67	ab	5,62
Gum xanthan 0,2% : Harike-5	0,33	a	5,68
Gum xanthan 0,2% : Harike-7	0,33	a	5,73
Gum xanthan 0,1% : Hari ke-1	4,67	abcd	5,77
Gum xanthan 0,1% : Harike-3	2,67	abcd	5,81
Gum xanthan 0,1% : Harike-5	2,67	abcd	5,84
Gum xanthan 0,1% : Harike-7	2,33	abcd	5,87
CMC 0,9% : Hari ke-1	2	abc	5,89
CMC 0,9% : Hari ke-3	8	def	5,91
CMC 0,9% : Hari ke-5	7,33	cdef	5,93
CMC 0,9% : Hari ke-7	6,33	bcde	5,95
CMC 0,6% : Hari ke-1	14,67	gh	5,96
CMC 0,6% : Hari ke-3	12,67	fgh	5,98
CMC 0,6% : Hari ke-5	12	efgh	5,99
CMC 0,6% : Hari ke-7	11	efg	6
CMC 0,3% : Hari ke-1	17	h	6,01
CMC 0,3% : Hari ke-3	15,33	gh	6,01
CMC 0,3% : Hari ke-5	12	efgh	6,02
CMC 0,3% : Hari ke-7	12	efgh	

Keterangan :

Simbol huruf yang sama pada nilai rata – rata redispersibilitas setiap perlakuan menunjukkan hasil yang tidak berbeda nyata pada uji lanjut Duncan, sedangkan simbol huruf yang berbeda menunjukkan perbedaan nyata pada uji lanjut Duncan ($\alpha=0,005$)

Lampiran 2. Hasil Analisa Rasio Pemisahan Fase pada Penentuan Jenis Penstabil Pembuatan Dispersi Konsentrat Protein Ikan Gabus

Lampiran 2a. Tabel Hasil Analisa Rasio Pemisahan Fase pada Penentuan Jenis Penstabil Pembuatan Dispersi Konsentrat Protein Ikan Gabus

Jenis Penstabil	Lama Penyimpanan (Hari)	Ulangan			Rata - rata
		1	2	3	
Gum Xanthan 0,1%	1	2	2,03	1,82	1,95
	3	2,25	2,11	2,07	2,14
	5	2,35	2,27	2,22	2,28
	7	2,35	2,27	2,22	2,28
Gum Xanthan 0,2%	1	1,15	1,32	1,04	1,17
	3	1,46	1,32	1,04	1,27
	5	1,74	1,32	1,04	1,37
	7	1,86	1,32	1,04	1,41
Gum Xanthan 0,3%	1	0	0	0	0
	3	0	0	0	0
	5	0	0	0	0
	7	0	0	0	0
CMC 0,3%	1	4,33	4,13	4	4,16
	3	4,64	4,13	4,27	4,35
	5	5	4,43	4,27	4,57
	7	5	4,77	4,57	4,78
CMC 0,6%	1	3	3,12	2,55	2,89
	3	3,18	3,12	3	3,1
	5	3,18	3,12	3,19	3,16
	7	3,18	3,12	3,19	3,16
CMC 0,9%	1	1,14	1,17	1,14	1,15
	3	3,22	3,26	3,22	3,24
	5	3,22	3,26	3,22	3,24
	7	3,22	3,26	3,22	3,24

Lampiran 2b. Tabel Hasil Analisa Rasio Pemisahan Fase dalam Bentuk Persentase Tingkat Kestabilan pada Penentuan Jenis Penstabil Pembuatan Dispersi Konsentrat Protein Ikan Gabus

Jenis Penstabil	Lama Penyimpanan (Hari)	Ulangan			Rata - rata
		1	2	3	
Gum Xanthan 0,1%	1	98	97,97	98,18	98,05
	3	97,75	97,79	97,93	97,82
	5	97,65	97,73	97,78	97,72
	7	97,65	97,73	97,78	97,72
Gum Xanthan 0,2%	1	98,85	98,68	98,96	98,83
	3	98,54	98,68	98,96	98,73
	5	98,26	98,68	98,96	98,63
	7	98,14	98,68	98,96	98,59
Gum Xanthan 0,3%	1	100	100	100	100
	3	100	100	100	100
	5	100	100	100	100
	7	100	100	100	100
CMC 0,3%	1	95,67	95,87	96	95,85
	3	95,36	95,87	95,73	95,65
	5	95	95,57	95,73	95,43
	7	95	95,23	95,43	95,22
CMC 0,6%	1	97	96,88	97,45	97,11
	3	96,82	96,88	97	96,90
	5	96,82	96,88	96,81	96,84
	7	96,82	96,88	96,81	96,84
CMC 0,9%	1	96,86	98,83	98,86	98,85
	3	96,78	96,74	96,78	96,77
	5	96,78	96,74	96,78	96,77
	7	96,78	96,74	96,78	96,77

Lampiran 2c. Rataan Hasil Analisa Rasio Pemisahan Fase dalam Bentuk Persentase pada Penentuan Jenis Penstabil Pembuatan Dispersi Konsentrat Protein Ikan Gabus

Jenis Penstabil	Lama Penyimpanan (Hari)				Rata - Rata
	1	3	5	7	
Gum Xanthan 0,1%	95,05	97,82	97,72	97,72	97,08
Gum Xanthan 0,2%	98,83	98,73	98,63	98,59	98,70
Gum Xanthan 0,3%	100	100	100	100	100,00
CMC 0,3%	95,85	95,65	95,43	95,22	95,54
CMC 0,6%	97,11	96,90	96,84	96,84	96,92
CMC 0,9%	98,85	96,77	96,77	96,77	97,29
Rata - Rata	97,62	97,65	97,57	97,52	97,59

Lampiran 2d. Analisa Sidik Ragam (ANOVA) Rasio Pemisahan Fase pada Penentuan Jenis Penstabil Pembuatan Dispersi Konsentrat Protein Ikan Gabus

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Hasil

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	687598.413 ^a	24	28649.934	872586.819	.000
Penstabil	.000	0	.	.	.
Konsentrasi	48.897	4	12.224	372.316	.000
Lama_Penyimpanan	4.017	3	1.339	40.778	.000
Penstabil * Konsentrasi	.000	0	.	.	.
Konsentrasi *	4.912	12	.409	12.468	.000
Lama_Penyimpanan	.000	0	.	.	.
Penstabil *	.000	0	.	.	.
Lama_Penyimpanan	.000	0	.	.	.
Penstabil * Konsentrasi *	.000	0	.	.	.
Lama_Penyimpanan	.000	0	.	.	.
Error	1.576	48	.033		
Total	687599.989	72			

a. R Squared = 1.000 (Adjusted R Squared = 1.000)

Keterangan :

P<0.05 menunjukkan bahwa adanya pengaruh nyata perlakuan terhadap parameter analisa, sehingga perlu dilakukan uji lanjut

P>0.05 menunjukkan bahwa tidak adanya pengaruh nyata perlakuan terhadap parameter analisa, sehingga tidak perlu dilakukan uji lanjut

Lampiran 2e. Uji Lanjut (Duncan) Pengaruh Jenis Penstabil terhadap Analisa Rasio Pemisahan Fase pada Penentuan Jenis Penstabil Pembuatan Dispersi Konsentrat Protein Ikan Gabus

Hasil

Duncan^{a,b}

Konsentrasi	N	Subset					
		1	2	3	4	5	6
CMC 0,3%	12	95.5383					
CMC 0,6%	12		96.9208				
CMC 0,9%	12			97.2875			
Gum Xanthan 0,1%	12				97.8367		
Gum Xanthan 0,2%	12					98.6958	
Gum Xanthan 0,3%	12						100.0000
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .033.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 12.000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 2f. Uji Lanjut (Duncan) Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Analisa Rasio Pemisahan Fase pada Penentuan Jenis Penstabil Pembuatan Dispersi Konsentrat Protein Ikan Gabus

Hasil

Duncan^{a,b}

Lama Penyimpanan	N	Subset		
		1	2	3
7	18	97.5228		
5	18	97.5650	97.5650	
3	18		97.6506	
1	18			98.1144
Sig.		.488	.163	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .033.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 18.000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 2g. Uji Lanjut (Duncan) Hubungan Jenis Penstabil dan Lama Penyimpanan terhadap Analisa Rasio Pemisahan Fase pada Penentuan Jenis Penstabil Pembuatan Dispersi Konsentrat Protein Ikan Gabus

Jenis Penstabil dan Lama Penyimpanan	Rata - rata	Simbol
CMC 0,3% : Hari ke-1	95,85	a
CMC 0,3% : Hari ke-3	95,65	ab
CMC 0,3% : Hari ke-5	95,43	abc
CMC 0,3% : Hari ke-7	95,22	abcd
CMC 0,6% : Hari ke-1	97,11	cde
CMC 0,6% : Hari ke-3	96,9	cde
CMC 0,6% : Hari ke-5	96,84	cde
CMC 0,6% : Hari ke-7	96,84	de
CMC 0,9% : Hari ke-1	98,85	fg
CMC 0,9% : Hari ke-3	96,77	bcde
CMC 0,9% : Hari ke-5	96,77	bcde
CMC 0,9% : Hari ke-7	96,77	bcde
Gum Xanthan 0,1% : Hari ke-1	98,05	ef
Gum Xanthan 0,1% : Hari ke-3	97,82	ef
Gum Xanthan 0,1% : Hari ke-5	97,72	ef
Gum Xanthan 0,1% : Hari ke-7	97,72	ef
Gum Xanthan 0,2% : Hari ke-1	98,83	f
Gum Xanthan 0,2% : Hari ke-3	98,73	f
Gum Xanthan 0,2% : Hari ke-5	98,63	f
Gum Xanthan 0,2% : Hari ke-7	98,59	fg

Jenis Penstabil dan Lama Penyimpanan	Rata - rata	Simbol
Gum Xanthan 0,3% : Hari ke-1	100	gh
Gum Xanthan 0,3% : Hari ke-3	100	gh
Gum Xanthan 0,3% : Hari ke-5	100	gh
Gum Xanthan 0,3% : Hari ke-7	100	h

Keterangan :

Simbol huruf yang sama pada nilai rata – rata rasio pemisahan fase setiap perlakuan menunjukkan hasil yang tidak berbeda nyata pada uji lanjut Duncan, sedangkan simbol huruf yang berbeda menunjukkan perbedaan nyata pada uji lanjut Duncan ($\alpha=0,005$)

Tahap II. Penentuan Formulasi Dispersi Konsentrat Protein Ikan Gabus

Lampiran 3. Data Hasil Analisis Sensori Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Warna

Lampiran 3a. Hasil Penilaian Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Warna

Panelis	Stroberi			Anggur			Tutty Fruity			Jeruk			Nanas		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
Dorce Minggu	7.5	8.7	8.5	8.5	8.7	7.8	8.7	5.3	7	8.8	3.5	2.1	8.7	4.4	5.8
Nawirah	7.7	8.7	8.7	8.3	8.4	9.2	7.6	7.3	7.2	7.7	7.6	6.5	6.1	7.5	8.1
Ana Padang	8.9	9	9.2	9.2	9.4	8.4	7.9	7.9	6.7	7.7	6.9	9.1	7.7	6.8	7
Olivyanti	8.7	8.9	9.1	3.8	7.3	8.3	5.3	4.3	2.5	3.9	1.7	1.9	2.2	0.9	0.9
Elis	8.9	9.3	8.5	6	5.5	5.6	0.5	0.4	0.2	0.6	0.9	0.4	2.5	1.1	1.9
Mila	7.8	7	9.2	6	6.7	6.2	3.3	3.5	2.8	4.1	1.7	1.9	7	1.3	1.8
St. Horasiah	8	8.3	8.2	7.3	7.3	7.9	8	6.9	7.4	2.4	1.4	1.7	2.3	0.7	1.2
Nurmiati	6.9	7.5	7.3	2.7	1.9	2.1	2.2	2.3	3	2.4	2.4	2.9	2.8	2.5	3.2
Selpina Rapi	8.6	8.3	7.1	5.2	5.2	5.7	3.6	2.9	2.1	3.9	3.8	4.2	3.8	2.5	2.7
Rezky Z.	1.8	7.6	2.9	3	7.9	4.2	7.4	7.9	8	7.7	6.6	8.2	7.4	7.7	8.5
Ina	7.4	7.7	7.3	8	6.8	8.5	8	6.4	7.8	1.7	6.5	7.7	1.7	6.5	1.7
Nasia	4.6	7.8	8	4.7	8.6	7.6	4.9	2.4	2.7	4.4	4.6	3.5	4.7	1.4	0.8
Krispin	9.5	7.3	8.6	8.7	7.8	7	1.3	2.7	2.5	1.6	1.5	0.9	1.4	0.9	1.8
Netty	9.2	8.7	9.5	8.2	8.5	5.9	2.4	0.5	1.2	2.3	2.5	4.2	0.8	2.1	1.3
Rufina	9.2	8	6.8	0.5	0.6	1.3	0.8	1.3	1.1	1	2.3	0.9	1	2.2	0.2
Rata – Rata	7.9200			6.3600			4.3556			3.7644			3.4556		

Lampiran 3b. Hasil Analisis Sidik Ragam Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Warna

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Hasil

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	655.057 ^a	4	163.764	27.627	.000
Intercept	6016.588	1	6016.588	1015.002	.000
Warna	655.057	4	163.764	27.627	.000
Error	1304.085	220	5.928		
Total	7975.730	225			
Corrected Total	1959.142	224			

a. R Squared = .334 (Adjusted R Squared = .322)

Lampiran 3c. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Warna

Hasil

Duncan

Warna	N	Subset		
		1	2	3
5 Nanas	45	3.4556		
4 Jeruk	45	3.7644		
3 Tutty Fruity	45	4.3556		
2 Anggur	45		6.3600	
1 Stroberi	45			7.9200
Sig.		.099	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 5.928.

Lampiran 4. Data Hasil Analisis Sensori Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Aroma

Lampiran 4a. Hasil Penilaian Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Aroma Lemon

Panelis	Stroberi			Anggur			Tutty Fruity			Jeruk			Nanas		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
Dorce M.	0	1.7	4	5.4	0	3.3	5	1.4	2.1	4.7	2.3	4.4	4.4	2.1	2
Nawirah	5	5.2	3.8	4.2	4.2	5	6.6	6.8	7.3	5.6	6.7	6.2	3.8	6.7	6.8
Ana Padang	2.7	2.6	2	7.8	7.3	8.3	7.7	7.2	8.1	3.9	4.6	2.6	5.1	5.1	4.8
Olivyanti	7.6	7.2	7.2	6.8	6.1	6.4	6.6	7.6	7.4	7.6	8.2	7.2	8.1	8.3	7.8
Elis	1.6	1.1	1.8	0.8	1.3	1.2	1.7	1	1.3	4	0.6	0.5	1.3	1.1	0.6
Mila	0.9	4	6.2	1.4	3	2.2	0	3.4	1.7	2.7	4.9	5	0.7	2.3	1.2
St. Horasiah	2.7	3.7	4	1.5	2.6	2.5	5.3	1.3	1.6	2.7	4.1	3.9	5.8	6.6	7.1
Nurmiati	5.6	6.3	6.2	5.9	6.3	6.8	6.5	6.5	7.1	6.3	6.5	5.9	6.9	6.8	6.8
Selpina Rapi	2.8	2.3	2.3	2.2	1.5	1.5	6.6	7.5	7.1	6.9	7.2	8.1	3.9	3	2.2
Rezky Z.	3.1	2	3.6	3.2	4.6	2.6	4.4	6.8	6.2	6.3	2.6	7.4	2.9	6.2	2.7
Ina	7.4	6.5	6	7.6	5.7	6.6	6.5	5.6	7.3	3.3	6.9	7.8	4.2	5.3	7
Nadia	4.8	5.5	4.5	0.1	1.4	2.1	0.1	1.5	0.3	5	5.4	5.9	4.8	5.1	2.2
Krispin	3.2	3.8	2.7	1.7	1.5	1.5	1.8	2.2	3.1	5.7	5.1	3.2	7.3	6	7.8
Netty	6.2	3.2	4.9	6.2	4.5	4.7	6.3	5.2	2.8	7.3	6.4	6.4	2.7	5.5	3.5
Rufina	2	4.3	2.9	0.7	2.8	3.6	0.6	1.1	1.4	5.6	6.1	4.5	7	6.8	4
Rata – Rata	3.9356			3.7022			4.3489			5.2044			4.7178		

Lampiran 4b. Hasil Analisis Sidik Ragam Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Aroma Lemon

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Hasil

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	65.325 ^a	4	16.331	3.226	.013
Intercept	4319.995	1	4319.995	853.378	.000
Aroma_Lemon	65.325	4	16.331	3.226	.013
Error	1113.690	220	5.062		
Total	5499.010	225			
Corrected Total	1179.015	224			

a. R Squared = .055 (Adjusted R Squared = .038)

Lampiran 4c. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Aroma Lemon

Hasil

Duncan

Aroma_Lemon	N	Subset	
		1	2
2 Anggur	45	3.7022	
1 Stroberi	45	3.9356	
3 Tutty Fruity	45	4.3489	4.3489
5 Nanas	45	4.7178	4.7178
4 Jeruk	45		5.2044
Sig.		.050	.089

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 5.062.

Lampiran 4d. Hasil Penilaian Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Aroma Amis

Panelis	Stroberi			Anggur			Tutty Fruity			Jeruk			Nanas		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
Dorce M.	0	0.8	0	0	0.7	0	0	0.8	0	0	0	0	0	1.1	1.8
Nawirah	3.4	0.7	2.2	3.1	3.2	3.3	2.5	2.5	3.2	2.2	3	2.1	2.8	4.1	3.3
Ana Padang	5.6	4.1	5.5	6.2	5.9	6.9	5.6	5.4	2.7	5.9	5.7	5	8.2	7.7	8.2
Olivyanti	1.2	0.5	3.1	1.4	1.5	0.6	1.9	1.1	2.3	1.5	1.9	0.7	1.4	1.6	2.9
Elis	4.1	5.2	3.5	6.9	6.8	7.5	0.2	0.2	0	1.9	1.2	2.3	0.3	0.4	0.2
Mila	0.8	1.4	2.1	0	0	0	0	0.3	0.8	0	0	0	0	0.1	1.4
St. Horasiah	1.6	2.5	1.8	1.8	0.7	0.9	1	1.2	1.1	1.9	1	0.9	2	1.8	1.1
Nurmiati	5.7	6.3	6.2	5.8	5	5.5	6.2	6.2	6.8	4.7	4.6	2.7	6.3	6.2	3.4
Selpina Rapi	4.5	4.7	5.5	5.4	5.8	5.3	1	1.5	2	4	3.1	2.4	7.7	6.2	6.9
Rezky Z.	1.8	0.4	1.5	1.9	2.5	1.4	3.7	0.3	3.9	0.3	5.4	1.8	4.5	0.2	4.9
Ina	1.5	1.1	0.9	0.4	1.4	1.8	0.7	1.4	1.4	1.2	3.1	1.5	1.4	1.6	1.2
Nadia	2.3	0.8	1.7	9.8	4.7	7.3	4.6	6.7	5.6	0.1	0.2	0.3	8.7	6.3	2.8
Krispin	2.6	0.7	2.7	6.6	5.7	5.9	7.4	6.9	6.2	5.6	6.4	4.9	3.6	2.9	1.6
Netty	1.1	4	3.7	5	5.2	5.7	5.9	5.3	7.8	1	2.2	0.7	5.5	6.1	5.4
Rufina	1.5	2.7	3.1	5.5	6	7.1	7.3	7	5.1	5	3.2	2.9	6.6	7.2	3.5
Rata – Rata	2.6022			3.8689			3.1933			2.3222			3.5800		

Lampiran 4e. Hasil Analisis Sidik Ragam Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Aroma Amis

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Hasil

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	75.696 ^a	4	18.924	3.345	.011
Intercept	2180.890	1	2180.890	385.439	.000
Aroma_Amis	75.696	4	18.924	3.345	.011
Error	1244.804	220	5.658		
Total	3501.390	225			
Corrected Total	1320.500	224			

a. R Squared = .057 (Adjusted R Squared = .040)

Lampiran 4f. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Aroma Amis

Hasil

Duncan

Aroma_Amis	N	Subset		
		1	2	3
4 Jeruk	45	2.3222		
1 Stroberi	45	2.6022	2.6022	
3 Tutty Fruity	45	3.1933	3.1933	3.1933
5 Nanas	45		3.5800	3.5800
2 Anggur	45			3.8689
Sig.		.102	.066	.207

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 5.658.

Lampiran 4g. Hasil Penilaian Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Aroma Keseluruhan

Panelis	Stroberi			Anggur			Tutty Fruity			Jeruk			Nanas		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
Dorce M.	10	6	8	8.3	7.5	7.9	5.3	8.1	7.9	8.2	5.6	7.8	8.2	7.5	6.5
Nawirah	7.4	7.5	7.4	7.2	7.5	7.2	7.8	6.3	6.6	7.6	7.4	6.9	6.7	8.5	7.4
Ana Padang	7.2	6.5	7.4	8.1	7.4	8.4	7.4	6.6	7.2	6.7	6.1	6.7	6.6	6	6.1
Olivyanti	9.1	7	6.8	8.2	6.2	6.1	7.7	7.5	6.9	8.2	6.8	5.6	7.6	7	6.9
Elis	1.2	2.5	0.8	2	2.3	1.7	7.8	8	9.1	1.4	0.4	1.1	1.3	0.8	0.3
Mila	4.8	6	5.5	8	5.8	7.7	6.7	6.2	5.9	0	2.9	3.8	5.4	4.6	2.3
St. Horasiah	9	7.3	8.5	8	7.5	7.7	8.5	7.3	6.7	8.2	7.1	6.7	7.6	8.6	7.8
Nurmiati	5.2	5.4	5.1	3.5	3.6	5.2	3.8	3.3	2.9	3.6	3.5	3.9	5	4.6	4.2
Selpina Rapi	6.5	5.8	6	6.7	6.9	6.8	6.5	7.2	7.5	7.7	6.8	7.2	7.8	4.8	4.8
Rezky Z.	4.6	3.8	5.6	3.1	4.5	4	4.2	3.5	6.5	2.7	3.2	4.2	3.5	4.2	3.2
Ina	7.6	4.3	7.1	7.6	5	6.3	6.9	6.9	5.5	6.3	6.4	5.4	5.6	7.3	4.9
Nadia	9.5	5.7	8.7	9.6	7.7	9	4.5	4.5	5.5	9.2	1.9	6.7	9.4	6.5	4.9
Krispin	8.7	7.2	7.8	3	5.7	4.3	7.1	5.8	4.9	7.8	6.6	6.9	8.3	8.7	5.9
Netty	7.6	8	6.5	5.2	7.6	7.7	8.3	7.4	7.9	8.9	7.5	8.1	5.6	4.8	5.2
Rufina	8.8	7.5	6	0.5	0.6	0.6	5.8	6.3	8.4	8.1	7	8.3	7.3	4.8	4.4
Rata – Rata	6.5533			5.8978			6.5022			5.8467			5.7644		

Lampiran 4h. Hasil Analisis Sidik Ragam Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Aroma Keseluruhan

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Hasil

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	26.286 ^a	4	6.571	1.474	.211
Intercept	8407.667	1	8407.667	1886.191	.000
Aroma_Keseluruhan	26.286	4	6.571	1.474	.211
Error	980.647	220	4.457		
Total	9414.600	225			
Corrected Total	1006.933	224			

a. R Squared = .026 (Adjusted R Squared = .008)

Lampiran 4i. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Aroma Keseluruhan

Hasil

Duncan

Aroma_Keseluruhan	N	Subset
		1
5 Nanas	45	5.7644
4 Jeruk	45	5.8467
2 Anggur	45	5.8978
3 Tutty Fruity	45	6.5022
1 Stroberi	45	6.5533
Sig.		.117

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 4.457.

Lampiran 5. Data Hasil Analisis Sensori Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Rasa

Lampiran 5a. Hasil Penilaian Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Rasa Manis

Panelis	Stroberi			Anggur			Tutty Fruity			Jeruk			Nanas		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
Dorce M.	4.5	5.8	5.2	7.4	7.5	8	1.2	8	7.4	10	5.2	6.4	7.9	6	7.7
Nawirah	6.9	7.8	8.8	7.5	8.4	8.1	7.5	7.2	6.6	6.3	7.1	7.6	8.4	8.8	8.3
Ana Padang	8.3	8.4	8.4	9.2	9.1	9.1	7.6	7.4	6.1	7.1	7.5	7.9	7.6	7.4	7.4
Olivyanti	6.8	7.9	7.8	7.6	9	8.1	8.5	6.9	6.6	8.4	8.5	6.1	8.1	7.7	7.2
Elis	4	3.9	4.5	6.2	6.2	5.3	8.5	5.6	6.1	7.4	8.3	7.4	7.2	1.2	6.8
Mila	2.1	6.9	7.4	7.2	8.1	7.6	3.9	4.3	3.3	3.2	4.6	4.4	2.8	4.5	6.4
St. Horasiah	5.9	8.7	6.9	5.7	6.6	5.7	5.8	7.6	7.1	2	3.2	2.8	1.9	2	7.2
Nurmiati	7.1	7.4	7.3	8.6	8.6	8.6	6.8	6.5	6.4	6.7	6.5	7.2	6.7	6.7	7.7
Selpina Rapi	5.9	6.2	7.4	5.6	6.2	5.7	6.7	7.4	8.2	6.5	7.1	7.5	6.9	7.1	7.5
Rezky Z.	7.8	7.5	9	6.5	5.1	7.5	5.4	7.7	6.3	7.3	2.9	8.4	3.9	7.6	4.3
Ina	7.4	7.6	8.3	8.3	6.5	7.1	7.8	6.8	7.8	7.8	8.3	7.6	6.6	7.3	8
Nadia	4.1	5.9	5.9	4.3	5.9	5	0.7	2.7	1.3	9.6	8.6	9	4.9	5.8	6
Krispin	9.5	7.9	8.7	7.7	7.3	6.2	8.1	7.5	7.2	7.1	7.8	6.1	6.8	7.1	7.2
Netty	7.9	7.2	7.8	5.9	8.4	6.5	7.5	7.3	7.9	6.9	8.2	6.6	8	6.9	7.7
Rufina	8.5	7.6	7.3	8.7	8.1	6.7	7.7	6.4	6	7.4	7	6.4	6.4	6.9	7.1
Rata – Rata	6.9800			7.1689			6.3844			6.7978			6.5244		

Lampiran 5b. Hasil Analisis Sidik Ragam Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Rasa Manis

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Hasil

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	18.582 ^a	4	4.645	1.637	.166
Intercept	10315.788	1	10315.788	3634.528	.000
Rasa_Manis	18.582	4	4.645	1.637	.166
Error	624.420	220	2.838		
Total	10958.790	225			
Corrected Total	643.002	224			

a. R Squared = .029 (Adjusted R Squared = .011)

Lampiran 5c. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Rasa Manis

Hasil

Duncan

Rasa_Manis	N	Subset	
		1	2
3 Tutty Fruity	45	6.3844	
5 Nanas	45	6.5244	6.5244
4 Jeruk	45	6.7978	6.7978
1 Stroberi	45	6.9800	6.9800
2 Anggur	45		7.1689
Sig.		.129	.099

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 2.838.

Lampiran 5d. Hasil Penilaian Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Rasa Asam

Panelis	Stroberi			Anggur			Tutty Fruity			Jeruk			Nanas		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
Dorce M.	1.2	1.5	1.4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Nawirah	3.8	4	0.8	1.5	0.2	0.2	4.1	0.6	1.1	4.5	4.2	4.6	0.3	0.6	0.2
Ana Padang	3.7	4.5	4.2	5.6	5.2	5.4	6.6	6.4	4.9	5.3	5.2	3.3	2.6	2.7	3.3
Olivyanti	2.4	3.1	2.6	5.7	6	6.2	6.5	7	6.3	7	7.8	6.2	5.9	6.4	2.8
Elis	1.4	0.8	1.2	1.9	1	1.7	1.8	1.2	1.8	6.3	6.9	6.2	0.9	0.3	1.8
Mila	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3.7	3.3	1.2	3.7	3.6
St. Horasiah	5.8	4.5	5.4	4.3	3.1	4.7	1.7	3.8	2.1	1.2	1.7	1.5	1.2	1	0
Nurmiati	0.9	1.3	1.2	0.6	0.9	1.3	1.1	0.9	1.5	2.9	1.4	1.8	4.2	3.2	0.8
Selpina Rapi	5.2	5	5.4	6.8	7.4	7	3.8	3.9	3.2	3.6	4	3.7	5.2	4.8	3.5
Rezky Z.	3.1	0.3	3.4	4.1	0.8	3.8	0.9	2.4	0.7	2.6	2.1	3.4	2.8	2.7	2.4
Ina	4	7.1	0.8	7.6	1.6	2	7.7	2.6	2.4	5.3	1.9	1.1	2.3	2.8	4
Nadia	0.2	4.3	1.2	0.3	0	1.4	0.1	0.4	0.7	4.2	4.7	6.2	0.1	0	0
Krispin	1.8	1.4	2.4	3.6	2.9	2.8	0	2.5	3.8	6.9	5.2	4.3	1.5	2.6	3.1
Netty	3.9	4.4	4.4	1.6	3.9	2.2	4.1	4	2.9	4.2	5.5	5.2	2.9	3.2	4.3
Rufina	0.4	0	1.1	3	3.1	5.5	1.3	3.5	3.2	6.3	4.8	3.9	1.1	2.1	2.3
Rata – Rata	2.5667			2.8200			2.5222			3.9133			2.2311		

Lampiran 5e. Hasil Analisis Sidik Ragam Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Rasa Asam

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Hasil

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	76.256 ^a	4	19.064	4.516	.002
Intercept	1777.466	1	1777.466	421.074	.000
Rasa_Asam	76.256	4	19.064	4.516	.002
Error	928.678	220	4.221		
Total	2782.400	225			
Corrected Total	1004.934	224			

a. R Squared = .076 (Adjusted R Squared = .059)

Lampiran 5f. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Rasa Asam

Hasil

Duncan

Rasa_Asam	N	Subset	
		1	2
5 Nanas	45	2.2311	
3 Tutty Fruity	45	2.5222	
1 Stroberi	45	2.5667	
2 Anggur	45	2.8200	
4 Jeruk	45		3.9133
Sig.		.220	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 4.221.

Lampiran 5g. Hasil Penilaian Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Rasa Asin

Panelis	Stroberi			Anggur			Tutty Fruity			Jeruk			Nanas		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
Dorce M.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Nawirah	1.8	1.8	0.3	0.7	0.5	0.2	1	0.4	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.3
Ana Padang	2	2.4	2.7	0.9	0.8	0.7	1.4	0.9	0	0.8	0.3	2	0.3	0.4	0.9
Olivyanti	1.2	0	0.2	2.3	0	0	2.1	1.8	0.3	1.4	0.1	1	1.2	0.6	0.1
Elis	0	0	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0.3	0.2	0.1	0.1
Mila	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
St. Horasiah	4.4	0.1	0	3.8	0.2	0.9	1.7	1.1	1.8	0.9	1.1	1.8	1.9	0.9	0
Nurmiati	0.8	1.3	1.1	0.6	1	1.2	1	0.9	1.6	2.8	1.2	1.8	4.9	4.2	0.9
Selpina Rapi	2.5	3.4	4.2	0.9	2.9	1.8	0	0	0	1.6	1.5	1.2	0.8	1.3	1.2
Rezky Z.	1.5	0.4	1.6	0.4	0.4	0.3	0.6	0.5	1	0.4	0.1	0.1	0.3	0.7	0
Ina	0.1	0	0	0	0	0	0	0.8	0	0	0.3	0	0	0	0.1
Nadia	0.1	0.2	0	0.3	0	0	0.1	0.3	0.6	0.1	0	0.4	0.1	0	0
Krispin	0	0	0	0	0	0	0.1	0.2	0.3	0.1	0.2	0.3	1.5	0.6	0.2
Netty	0	0	0	0.3	0.4	0.3	0.5	0	0	0.6	0	0	0	0	0
Rufina	0.7	0.3	0.8	0.3	0	0	1.1	0	0	1.1	1.6	0.3	1.2	1.2	1.1
Rata – Rata	0.8022			0.4911			0.4933			0.5778			0.6156		

Lampiran 5h. Hasil Analisis Sidik Ragam Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Rasa Asin

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Hasil

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2.915 ^a	4	.729	.933	.446
Intercept	79.924	1	79.924	102.269	.000
Rasa_Asin	2.915	4	.729	.933	.446
Error	171.931	220	.782		
Total	254.770	225			
Corrected Total	174.846	224			

a. R Squared = .017 (Adjusted R Squared = -.001)

Lampiran 5i. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Rasa Asin

Hasil

Duncan

Rasa_Asin	N	Subset
		1
2 Anggur	45	.4911
3 Tutty Fruity	45	.4933
4 Jeruk	45	.5778
5 Nanas	45	.6156
1 Stroberi	45	.8022
Sig.		.141

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .782.

Lampiran 5j. Hasil Penilaian Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Rasa Pahit

Panelis	Stroberi			Anggur			Tutty Fruity			Jeruk			Nanas		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
Dorce M.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Nawirah	0.4	0.5	0.4	0.2	0.3	0.4	0.3	0.4	0.3	0.1	0.5	0.3	0.1	0.2	0.4
Ana Padang	0.2	0	0.2	0.3	0.1	0.2	0.2	0.2	0	0.2	0.1	0.1	0.1	0.2	0.3
Olivyanti	0.4	0	0.1	0.7	0	0	0.9	0	1.5	1.3	0.2	1.1	1.3	0.8	0.8
Elis	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mila	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
St. Horasiah	0.4	0	0	1.3	0.6	1	1.1	2.4	2.6	6.5	4.8	2.5	5.5	0.4	6.6
Nurmiati	0.7	0.9	0.8	0.7	0.8	0.6	1.1	0.9	1	0.9	0.7	0.8	0.9	1	0.6
Selpina Rapi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.1	0	0	0	0
Rezky Z.	0.4	0.3	0.3	0.4	0.3	0.2	0.3	0.4	0.8	0.2	0.2	0	0.1	0.2	0
Ina	0.3	0	0	0	0	0	0	0.8	0	0	0.1	0	0	0	0
Nadia	0.1	0.3	0	0.2	0	0	0.1	0.4	0.5	0.1	0	0.3	0.1	0	0
Krispin	0	0	0	0	0	0	0.1	0	0	0.2	0.2	0.1	1.4	0.8	0.7
Netty	0	0	0	0.5	0.1	0.2	0.5	0.3	0	0.7	1.1	0.7	0	0	0
Rufina	1.2	0.2	0	1	0	0	1.4	1.2	0.7	1.2	0	0.2	1.4	2.1	0.8
Rata – Rata	0.1800			0.2244			0.4533			0.5667			0.5956		

Lampiran 5k. Hasil Analisis Sidik Ragam Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Rasa Pahit

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Hasil

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	6.660 ^a	4	1.665	2.214	.068
Intercept	36.724	1	36.724	48.827	.000
Rasa_Pahit	6.660	4	1.665	2.214	.068
Error	165.466	220	.752		
Total	208.850	225			
Corrected Total	172.126	224			

a. R Squared = .039 (Adjusted R Squared = .021)

Lampiran 5l. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Rasa Pahit

Hasil

Duncan

Rasa_Pahit	N	Subset	
		1	2
1 Stroberi	45	.1800	
2 Anggur	45	.2244	.2244
3 Tutty Fruity	45	.4533	.4533
4 Jeruk	45	.5667	.5667
5 Nanas	45		.5956
Sig.		.053	.064

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .752.

Lampiran 6a. Hasil Penilaian Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Kekentalan

Panelis	Stroberi			Anggur			Tutty Fruity			Jeruk			Nanas		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
Dorce M.	8.5	7.9	8	8.7	8.3	8.3	7.7	7.7	6.2	7.7	8.2	6.9	8.5	4.8	7.8
Nawirah	8.4	6	8	7.8	7.8	8.1	8.7	7.7	7.5	7.9	7.7	7.3	7	7.6	7.4
Ana Padang	7	6.7	5.4	7.2	7.8	6.2	9	8.9	7.5	8.6	7.9	6.5	8.3	8	8.2
Olivyanti	4.6	4.5	3.5	5	5.2	4.8	5.1	5.8	6.5	4.3	5.8	4.5	4.3	5.7	5.6
Elis	3.7	3.9	3.4	2.4	3.1	2	0.2	0.1	0.9	4	0.5	0.3	0.7	0.9	0.4
Mila	3.6	2.3	3.6	4.5	3.7	2.4	4.2	4.5	5.2	5.8	6.2	3.4	6.2	3.8	3.8
St. Horasiah	7.1	5.2	3.2	6.5	5.8	6.9	7.3	6.9	7.9	6.7	7	6.5	7.1	4.3	1.4
Nurmiati	6.9	6.8	6.2	3.2	3.1	4.2	4.4	4.7	3.6	2.2	2.3	3.2	3.1	2.7	4.3
Selpina Rapi	4.9	5.8	5.4	5.3	4.4	5	7.1	6.9	7.1	3.2	3.9	2.5	4.1	4.4	4.1
Rezky Z.	1.1	1.8	1.8	2.4	0.6	4.1	0.5	1.8	1.6	1.1	2.1	1.7	1.1	1.9	1.2
Ina	6.6	2.4	0.6	7.1	2.5	1.4	1.6	2.7	1.7	4.9	2.4	1	3.7	2.8	2.3
Nadia	4.8	4.7	5.7	0.4	4.8	3.7	2.4	3.6	3	6	6.7	6.5	5.1	6.3	3.4
Krispin	3.3	6.1	6.8	6.1	6	5.9	6.4	4.2	4.5	6.4	6.4	4.4	8.3	7.5	7.1
Netty	3.7	6.7	8.2	5.6	5.4	4.4	4.2	6.8	6.1	4.4	5.5	5.2	3	4.5	6
Rufina	3	6.2	5.7	6	7.3	6.6	8	5.5	6.6	6.8	5.5	6.2	7.8	5.4	4.4
Rata - Rata	5.1044			5.0667			5.1222			4.9822			4.8067		

Lampiran 6b. Hasil Analisis Sidik Ragam Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Kekentalan

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Hasil

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2.998 ^a	4	.750	.144	.966
Intercept	5662.061	1	5662.061	1084.959	.000
Kekentalan	2.998	4	.750	.144	.966
Error	1148.111	220	5.219		
Total	6813.170	225			
Corrected Total	1151.109	224			

a. R Squared = .003 (Adjusted R Squared = -.016)

Lampiran 6c. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Kekentalan

Hasil

Duncan

Kekentalan	N	Subset
		1
5 Nanas	45	4.8067
4 Jeruk	45	4.9822
2 Anggur	45	5.0667
1 Stroberi	45	5.1044
3 Tutty Fruity	45	5.1222
Sig.		.569

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 5.219.

Lampiran 7a. Hasil Penilaian Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Sensasi Berpasir

Panelis	Stroberi			Anggur			Tutty Fruity			Jeruk			Nanas		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
Dorce M.	1.5	0.9	2.3	0.6	0.7	1.4	1	0.6	1.1	1	0	3.4	0.1	0.5	1.7
Nawirah	3.3	1.3	1	1.7	1.1	1.2	1.2	1.7	1.9	1	0.9	1.6	1.9	2.8	1.5
Ana Padang	8.4	7.9	7.4	0.3	1.1	0.3	0.3	0.3	1.3	0.4	0.3	8.4	0.3	0.4	0.3
Olivyanti	3.4	0.3	2.2	2.5	2.1	3.2	2.6	1.7	1.7	2.2	2	1.5	2.2	2.4	3.1
Elis	0.7	1.3	0.5	0.8	0.9	0.4	0.1	0	0	0.7	0	0.3	0.5	0.5	0.1
Mila	0	0	0	4.5	2.9	2.6	1.4	2.2	2.5	5.8	6.1	5.1	5	5.1	4.3
St. Horasiah	6	2.9	3.1	7.8	5.7	7.8	7.9	7	7.8	7.2	6.8	6.8	7.4	1.1	5.6
Nurmiati	4.6	4.8	4.1	3.9	3.8	5.2	4.7	5	3.9	4.2	4.2	3.7	3.4	2.5	5.1
Selpina Rapi	.8	5.9	5.9	5.4	4.1	5.9	3.8	4.4	3.6	4.8	5.8	6.1	5.1	3.6	2.9
Rezky Z.	2.6	2.4	3.6	1.5	0.9	0.9	0.4	1.2	0.7	0.3	0.4	1	0.3	2.9	0.5
Ina	1.1	2.2	0.6	0.8	2.5	0.8	3.1	2.8	1.8	2.8	1	0.6	1.5	2.3	3.7
Nadia	0.4	1.4	2.4	5.3	5	5.6	7.3	3.8	7.1	9.1	5.4	1.7	2.2	4.4	0.7
Krispin	2.5	0.5	0.8	6.7	3.2	4.5	1.8	3	3.7	6.4	4.5	2.7	8.1	5.4	6.2
Netty	1.4	4	3.2	5.8	3.2	4.7	4	3.7	3.5	0.9	1.1	1.4	3.1	2.7	3.3
Rufina	6.5	4.1	4.8	7.1	5.8	7.3	1.8	3.2	3.6	6.3	6.5	4.8	7.8	4.1	2.5
Rata - Rata	2.8667			3.3222			2.8044			3.2711			2.9133		

Lampiran 7b. Hasil Analisis Sidik Ragam Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Sensasi Berpasir

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Hasil

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	10.554 ^a	4	2.639	.496	.739
Intercept	2073.284	1	2073.284	389.935	.000
Berpasir	10.554	4	2.639	.496	.739
Error	1169.741	220	5.317		
Total	3253.580	225			
Corrected Total	1180.296	224			

a. R Squared = .009 (Adjusted R Squared = -.009)

Lampiran 7c. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Sensasi Berpasir

Hasil

Duncan

Berpasir	N	Subset
		1
3 Tutty Fruity	45	2.8044
1 Stroberi	45	2.8667
5 Nanas	45	2.9133
4 Jeruk	45	3.2711
2 Anggur	45	3.3222
Sig.		.352

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 5.317.

Lampiran 8. Data Hasil Analisis Sensori Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Kesukaan

Lampiran 8a. Hasil Penilaian Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Kesukaan Ibu

Panelis	Stroberi			Anggur			Tutty Fruity			Jeruk			Nanas		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
Dorce M.	5.1	6.1	8	5.6	8.6	5.2	4.9	7.3	6.8	2.1	6	4	8.1	5.9	6
Nawirah	7.6	8.3	8.4	8	8.1	8.6	9.1	8.8	7.8	7.6	8	7.9	9.4	8.6	9
Ana Padang	7.7	7.9	8.2	8.8	9	8.6	8.3	8	7.2	8	8.4	8.1	7.3	6.9	7.5
Olivyanti	8.8	9.1	8.8	6.2	6.7	6.7	6.5	5.9	7.2	6.9	7.4	6.4	7.9	7.8	6.1
Elis	7.3	8.8	7.2	0.7	1.3	1.5	9.7	9.3	9.7	7.5	7.3	6.3	4.9	3	2.4
Mila	7.3	9	8.6	5.4	6.6	6.3	5.2	4.5	4.5	4.3	2.4	3.4	5.4	5	4.5
St. Horasiah	8.9	8.8	9.4	9	6.9	8.6	9.1	7.4	6.9	8.7	6.7	7.3	8.9	8.2	7.4
Nurmiati	6.5	7.5	7.4	9.4	8.9	8.6	3.3	3.1	6.8	5.4	5.3	6.7	6.6	7.6	6.4
Selpina Rapi	6.5	7.1	7	5.7	6.5	6.2	8.2	8	8.7	6.5	7.1	7.8	5.8	6.8	7.3
Rezky Z.	4.4	5.4	4.5	3.6	8	3.5	7.2	7.8	8.1	7.3	2	7.4	1.2	7.4	2.9
Ina	8.5	7.9	6.1	8.1	7.1	6.3	8.2	4.8	6.3	7.2	6.7	8.3	6.4	5.8	5.8
Nadia	4.5	6.8	6.8	0.4	2	1.7	0.2	2.3	2.8	0.6	3.1	1.9	0.1	1	3.1
Krispin	8.8	8.4	9	2.1	4.6	3.3	3.1	3.7	6.7	6.7	5.2	5.1	2.4	5.3	3.7
Netty	9.3	8.7	9	8.9	7.3	7.5	3.7	5.2	5.4	5.9	6.2	6.1	3.3	2.7	5.8
Rufina	8.3	9.1	8.7	1.5	6.7	5.3	7.3	7.8	6.6	7.3	5.2	7.7	8.6	7.4	7.3
Rata - Rata	7.6778			5.9911			6.4311			6.0756			5.7978		

Lampiran 8b. Hasil Analisis Sidik Ragam Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Kesukaan Ibu

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Hasil

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	102.090 ^a	4	25.523	5.497	.000
Intercept	9200.646	1	9200.646	1981.455	.000
Uji_Kesukaan_Ibu	102.090	4	25.523	5.497	.000
Error	1021.544	220	4.643		
Total	10324.280	225			
Corrected Total	1123.634	224			

a. R Squared = .091 (Adjusted R Squared = .074)

Lampiran 8c. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Kesukaan Ibu

Hasil

Duncan

Uji_Kesukaan_Ibu	N	Subset	
		1	2
5 Nanas	45	5.7978	
2 Anggur	45	5.9911	
4 Jeruk	45	6.0756	
3 Tutty Fruity	45	6.4311	
1 Stroberi	45		7.6778
Sig.		.209	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 4.643.

Lampiran 8d. Hasil Penilaian Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Kesukaan Anak

Panelis	Stroberi			Anggur			Tutty Fruity			Jeruk			Nanas		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
Sesilia	2	1	2	5	5	4	4	4	4	5	4	4	2	2	2
Adriansyah	4	5	5	5	4	5	4	4	4	4	3	4	3	4	3
Nadiah	5	5	5	5	5	5	3	3	3	4	4	4	2	2	2
Zefanya	3	3	5	4	3	5	4	4	4	3	4	5	3	4	4
Ruiz	4	5	4	3	3	2	4	3	4	5	4	4	3	2	3
Muh. Azril	4	3	5	5	5	3	5	5	4	5	5	4	4	4	4
ST. Nabila	4	4	3	4	4	4	5	4	4	5	5	5	5	5	3
Rifki	4	4	4	3	3	2	4	4	4	3	3	2	3	3	3
Augie A.	5	5	5	3	3	4	5	5	5	4	4	4	4	4	4
Furqan R.	3	5	5	4	4	4	4	3	2	3	3	2	3	3	2
Aqila	5	5	4	2	1	4	4	4	4	5	3	3	5	5	3
Ainun Syfa	4	4	4	2	3	4	4	4	2	4	4	2	4	5	3
Raja	5	5	4	4	4	4	5	2	4	5	2	4	5	2	4
Juan	5	4	4	4	4	5	2	4	2	1	2	2	2	1	2
Rindu	5	4	5	4	4	5	2	1	2	2	1	2	2	1	4
Rata - Rata	4.1778			3.8222			3.6667			3.5556			3.1778		

Lampiran 8e. Hasil Analisis Sidik Ragam Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Kesukaan Anak

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Hasil

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	24.116 ^a	4	6.029	5.462	.000
Intercept	3047.040	1	3047.040	2760.404	.000
Uji_Kesukaan_Anak	24.116	4	6.029	5.462	.000
Error	242.844	220	1.104		
Total	3314.000	225			
Corrected Total	266.960	224			

a. R Squared = .090 (Adjusted R Squared = .074)

Lampiran 8f. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Terhadap Parameter Kesukaan Anak

Hasil

Duncan

Uji_Kesukaan_Anak	N	Subset		
		1	2	3
5 Nanas	45	3.1778		
4 Jeruk	45	3.5556	3.5556	
3 Tutty Fruity	45		3.6667	
2 Anggur	45		3.8222	3.8222
1 Stroberi	45			4.1778
Sig.		.089	.260	.110

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 1.104.

Tahap III. Karakterisasi Formula Optimal Dispersi Konsentrat Protein Ikan Gabus

Lampiran 9. Hasil Analisa Kandungan Gizi Dispersi Konsentrat Ikan Gabus

Lampiran 9a. Tabel Hasil Analisa Kandungan Gizi Dispersi Konsentrat Ikan Gabus

Parameter	Satuan	Kandungan Gizi			Total	Rata - rata
		U1	U2	U3		
Kadar Air	%	66,27	65,47	65,56	197,30	65,77
Kadar Abu	%	0,38	0,42	0,42	1,23	0,41
Kadar Protein	%	3,51	3,13	4,83	11,47	3,82
Kadar Lemak	%	4,47	4,66	4,19	13,32	4,44
Albumin	%	1,62	1,02	0,58	3,22	1,07

Lampiran 9b. Rataan Hasil Analisa Kandungan Gizi Dispersi Konsentrat Ikan Gabus

Parameter	Satuan	Rata - rata
Kadar Air	%	65,77
Kadar Abu	%	0,41
Kadar Protein	%	3,82
Kadar Lemak	%	4,44
Albumin	%	1,07

Lampiran 10. Tabel Hasil Pengamatan pH Dispersi Konsentrat Ikan Gabus

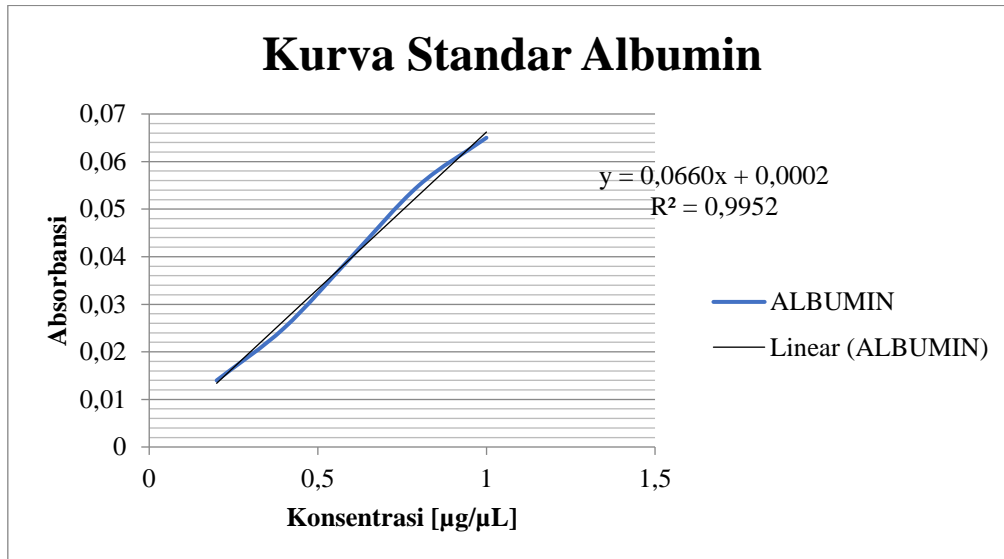
Lama Penyimpanan	Ulangan			Total	Rata - rata
	U1	U2	U3		
Hari 1	7,11	6,98	6,88	20,97	7
Hari 3	6,99	6,61	6,02	19,62	6,54
Hari 5	6,98	6,22	5,81	19,01	6,34
Hari 7	6,49	5,91	5,66	18,06	6,02

Lampiran 11. Tabel Hasil Pengamatan Viskositas Dispersi Konsentrat Ikan Gabus

Lama Penyimpanan	Ulangan			Total	Rata - rata
	U1	U2	U3		
Hari 1	2660	1150	242	4052	1351
Hari 3	1280	1180	1220	3680	1226,67
Hari 5	1370	1060	1070	3500	1166,67
Hari 7	632	564	620	1816	605,33

Lampiran 11. Analisa Kadar Albumin Produk Dispersi Konsentrat Protein Ikan gabus

Lampiran 11a. Grafik Kurva Standar Albumin



Lampiran 11b. Penentuan Kadar Albumin Sampel

No.	Type	Conc ($\mu\text{g}/\mu\text{L}$)	A (550 nm)	Conc (mg/L)	Massa Sampel (mg)	% (b/b)
1	U1	0.164	0.011	164	1007.2	1.63
2	U2	0.103	0.007	103	1009.4	1.02
3	U3	0.058	0.004	58	1007.4	0.58

Konsentrasi larutan albumin (U1):

$$y = 0.0660x + 0.0002$$

$$0.011 = 0.0660x + 0.0002$$

$$x = \frac{0.011 - 0.0002}{0.0660}$$

$$x = 0.164 \mu\text{g}/\mu\text{L}$$

$$x = 164 \text{ mg/L}$$

% kadar albumin pada sampel (U1):

$$[\text{albumin}] = \frac{164 \text{ mg/L}}{1007.2 \text{ mg}/100 \text{ ml}} \times 100\%$$

$$[\text{albumin}] = \frac{16.4 \text{ mg}/100 \text{ mL}}{1007.2 \text{ mg}/100 \text{ mL}} \times 100\%$$

$$[\text{albumin}] = \frac{16.4 \text{ mg}}{1007.2 \text{ mg}} \times 100\%$$

$$[\text{albumin}] = 1.63\%$$

Konsentrasi larutan albumin (U2):

$$y = 0.0660x + 0.0002$$

$$0.007 = 0.0660x + 0.0002$$

$$x = \frac{0.007 - 0.0002}{0.0660}$$

$$x = 0.103 \mu\text{g}/\mu\text{L}$$

$$x = 103 \text{ mg/L}$$

% kadar albumin pada sampel (U2):

$$[\text{albumin}] = \frac{103 \text{ mg/L}}{1009.4 \text{ mg}/100 \text{ ml}} \times 100\%$$

$$[\text{albumin}] = \frac{10.3 \text{ mg}/100 \text{ mL}}{1009.4 \text{ mg}/100 \text{ mL}} \times 100\%$$

$$[\text{albumin}] = \frac{10.3 \text{ mg}}{1009.4 \text{ mg}} \times 100\%$$

$$[\text{albumin}] = 1.02\%$$

Konsentrasi larutan albumin (U3):

$$y = 0.0660x + 0.0002$$

$$0.004 = 0.0660x + 0.0002$$

$$x = \frac{0.004 - 0.0002}{0.0660}$$

$$x = 0.058 \mu\text{g}/\mu\text{L}$$

$$x = 58 \text{ mg/L}$$

% kadar albumin pada sampel (U3):

$$[\text{albumin}] = \frac{58 \text{ mg/L}}{1007.4 \text{ mg}/100 \text{ ml}} \times 100\%$$

$$[\text{albumin}] = \frac{5.8 \text{ mg}/100 \text{ mL}}{1007.4 \text{ mg}/100 \text{ mL}} \times 100\%$$

$$[\text{albumin}] = \frac{5.8 \text{ mg}}{1007.4 \text{ mg}} \times 100\%$$

$$[\text{albumin}] = 0.58\%$$

Lampiran 12. Lembar Kuisisioner Analisa Sensori

Lampiran 12a. Lembar Kuisisioner Profil Sensori dan Uji Kesukaan Panelis Ibu

KUESIONER PROFIL SENSORI DAN UJI KESUKAAN

Nama : Tanggal :
Umur : Kode sampel :

Dihadapan saudara disajikan sampel berkode . Saudara diminta untuk memberi penilaian dengan memberi tanda garis vertikal (|) pada skala garis untuk sampel tersebut berdasarkan tingkat intensitas saudara pada garis berskala dibawah ini.

Warna

|-----|
Pucat Ccrah

Rasa Manis

|-----|
Tidak manis Sangat manis

Rasa Asam

|-----|
Tidak asam Sangat asam

Rasa Asin

|-----|
Tidak asin Sangat asin

Rasa pahit

|-----|
Tidak pahit Sangat pahit

Kekentalan

|-----|
Tidak kental Sangat kental

Intensitas Aroma Lemon

|-----|
Tidak kuat Sangat kuat

Intensitas Aroma Amis

|-----|
Tidak amis Sangat amis

Intensitas Aroma Keseluruhan

|-----|
Tidak khas Sangat khas

Uji kesukaan

|-----|
Tidak suka Sangat suka

KUESIONER PROFIL SENSORI DAN UJI KESUKAAN

Nama :
Umur :
Produk : Suplemen Makanan

Petunjuk : Uji setiap sirup dan pilih emotikon yang mewakili presepsi selera anda.

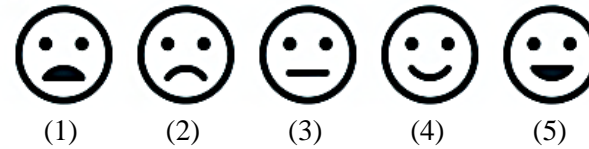
Sirup 1 :



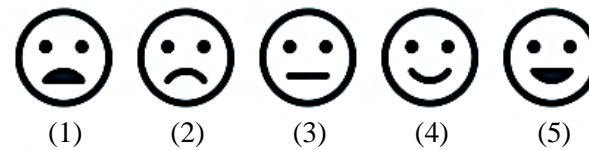
Sirup 2:



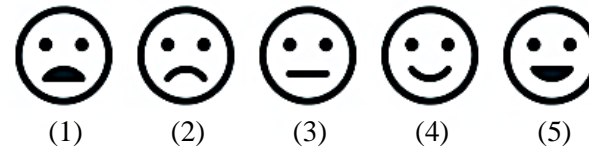
Sirup 3 :



Sirup 4 :

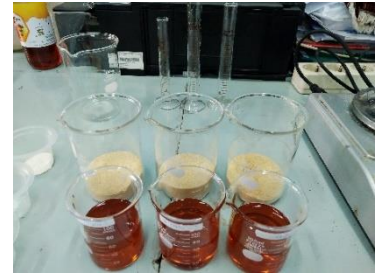


Sirup 5 :



Lampiran 13. Dokumentasi Kegiatan Penelitian

Lampiran 13a. Proses Pembuatan Dispersi Konsentrat Protein Ikan Gabus



Lampiran 13b. Analisa Redispersibilitas Rasio Pemisahan Fase Produk Dispersi Konsentrat Protein Ikan Gabus



Lampiran 13c. Analisa Viskositas Produk Dispersi Konsentrat Protein Ikan gabus



Lampiran 13c. Analisa Sensori Produk Dispersi Konsentrat Protein Ikan Gabus



Lampiran 13d. Analisa Sifat Kimia Produk Dispersi Konsentrat Protein Ikan Gabus

