

DAFTAR PUSTAKA

- Afiqoh, U. N. (2018). *Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati Singkong Dengan Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber Officinale Var. Amarum) Untuk Mempertahankan Kualitas Bakso Daging Pada Penyimpanan Suhu Ruang*. University of Muhammadiyah Malang.
- Alamsjah, M. A., Kusumaningrum, G. A., & Masithah, E. D. (2014). Uji Kadar Albumin dan Pertumbuhan Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Kadar Protein Pakan Komersial yang Berbeda [Albumin Level Test and Snakehead Fish (*Channa striata*) Growth with Different Commercial Feed Protein Level]. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 6(1), 25–30.
- Alfarisy, M. (2016). *Pengaruh jenis kelamin dan ukuran terhadap kadar albumin pada ikan gabus (Channa striata)*. Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Ali, S., Baharuddin, M., & Sappewali, S. (2013). Pengujian Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Jahe (*Zingiber Officinale Roscoe*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus Aureus* dan *Escherichia Coli*. *Al-Kimia*, 1(2), 18–31.
- Alviodynasari, R., Pribadi, E. S., & Soejoedono, R. D. (2019). Kadar Protein Terlarut dalam Albumin Ikan Gabus (*Channa striata* dan *Channa micropeltes*) Asal Bogor SOLUBLE ROTHEIN CONCENTRATION IN SNAKEHEAD FISH ALBUMIN BOGOR ORIGIN (*CHANNA STRIATA AND CHANNA MICROPELTES*). *Jurnal Veteriner*, 20(3), 436–444.
- Amalia, F. (2015). The effect of honey in diabetes mellitus. *Jurnal Majority*, 4(2).
- Amalia, I. W., Nurnanda, D., Hendriani, N., & Darmawan, R. (2020). Proses Pembuatan Asam Sitrat dari Molasses dengan Metode Submerged Fermentation. *Jurnal Teknik ITS*, 8(2), F145–F149.
- Anief, M. (2007). *Farmasetika*. Cetakan Keempat, Yogyakarta: Gadjah Mada University Press, Hal, 156–181.
- Anisa, N. (2017). *Dispersi konsentrat ikan gabus dengan penambahan gula aren dan variasi ekstrak tanaman rempah sebagai makanan tambahan (food suplement)*. Universitas Hasanuddin.
- Ansel, H. C. (1989). Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi Edisi IV. Jakarta: Universitas Indonesia, 605–608.
- Arfina. (2014). *Optimalisasi Proses Homogenisasi Dan Penambahan Karagenan Pada Pembuatan Dispersi Konsentrat Ikan Gabus (Channa Striata) Sebagai Suplemen Pangan*. Universitas Hasanuddin.
- Arifin, A. S. (2014). *Optimalisasi Proses Homogenisasi dan Penambahan Karagenan pada Pembuatan Dispersi Konsentrat Ikan Gabus (Channa striata) sebagai Food Supplement*. Universitas Hasanuddin.
- Ariviani, S. (1999). Daya Tangkal Radikal dan Aktivitas Penghambatan Pembentukan Peroksida Sistem Linoleat Ekstrak Rimpang Jahe, Laos, Temulawak, dan Temuireng. *Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, UGM, 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., & Mahendradatta, M. (2014). Potensi Ikan Gabus (*Channa Striata*) Sebagai Sumber Makanan Kesehatan (Review) Mahasiswa Program Doktor Ilmu Pertanian Pascasarjana Universitas Hasanuddin , Jurusan Teknologi Pertanian , Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Industri II, October 2014*, 150–154.
- Asikin, A. N., & Kusumaningrum, I. (2017). Edible portion dan kandungan kimia ikan gabus (*Channa striata*) hasil budidaya kolam di Kabupaten Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 42(3), 158–163.
- Badan Standarisasi Nasional. (2004). SNI-01-3545-2004: Madu. *Badan Standarisasi Nasional Indonesia, Jakarta*.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., & Wotton, M. (1987). Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. *Penerbit Universitas Indonesia*.
- Carvalho, Y. N. (1998). Study Profit Asam Amino, Albumin, Mineral Zn pada Ikan Gabus (*Ophiocephalus sriatus*) dan Ikan Tomang (*Ophiocephalus Micropeltus*). *Fakultas Perikanan*.

Universitas Brawijaya. Malang. Hal, 28–30.

- Deman, J. M. (1997). *Kimia Makanan (Padmawinata, Penerjemah)*. Bandung: ITB Press.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2000). Parameter standar umum ekstrak tumbuhan obat. *Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia*, 3–30.
- Erejuwa, O. O., Sulaiman, S. A., & Ab Wahab, M. S. (2012). Honey: a novel antioxidant. *Molecules*, 17(4), 4400–4423.
- Evahelda, E., Pratama, F., & Santoso, B. (2017). Sifat fisik dan kimia madu dari nektar pohon karet di Kabupaten Bangka Tengah, Indonesia. *Agritech*, 37(4), 363–368.
- Fatisa, Y. (2011). PENGARUH SUHU AIR PADA PROSES PENGGILINGAN KEDELAI (Glycin Max (L) Merrill) TERHADAP KADAR PROTEIN SUSU DENGAN METODE SPEKTROFOTOMETRI UV-Vis. *Photon: Jurnal Sain Dan Kesehatan*, 2(1), 23–26.
- Fatmawati, F., & Mardiana, M. (2014). Analisa tepung ikan gabus sebagai sumber protein. *Octopus: Jurnal Ilmu Perikanan*, 3(1), 236–243.
- Fauzi, M. I., & Kurniawati, N. (2017). FORTIFIKASI DAGING IKAN NILA TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN GIZI KECIMPRING. *Jurnal Perikanan Kelautan*, 8(2).
- Febriyani, A., Supiyati, S., & Dedy, B. (2013). *Analisis Sedimentasi Yang Terjadi Sekitar Daerah Breakwater Pelabuhan Pulau Baai Bengkulu*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam.
- Fitri, R. R., & Asih, E. R. (2018). Pemanfaatan Ikan Gabus (*Channa striata*) dan Tomat (*Lycopersicon esculentum* mill) sebagai Penyedap Rasa Alami. *JURNAL PROTEKSI KESEHATAN*, 7(2).
- Fitriyani, E., & Deviarni, I. M. (2013). Pemanfaatan Ekstak Albumin Ikan Gabus (*Channa Striata*) Sebagai Bahan Dasar Cream Penyembuhan Luka. *Vokasi*, 9(3), 166–174.
- Hariyati, L. F. (2010). *Aktivitas Antibakteri Berbagai Jenis Madu Terhadap Mikroba Pembusuk (Pseudomonas Fluorescens Fnc 0071 Dan Pseudomonas Putida Fnc 0070)*.
- Hasyim, N. (2009). Kajian Kerusakan Minyak pada” Jenang Kudus” dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) Selama Penyimpananan. *Surakarta: Universitas Sebelas Maret*.
- Hidayah, T., & Sugiarto. (2013). Studi Kasus Konsumsi Suplemen pada Member Fitness Center di Kota Yogyakarta. *Jurnal Media Ilmu Keolahragaan Indonesia*, 3(1), 30–38.
- Hidayati, G. S., Tawali, A. B., & Metusalach. (2016). Optimization of Formula and Characterization of Snakehead Murrel (*Channa Striata*) Extract Dispersion as Food Supplement. *J. Sains & Teknologi*, 16(1), 95–100.
- Hutari, P. Z., Johan, Y., & Negara, B. (2018). Analisis sedimentasi di Pelabuhan Pulau Baai, Kota Bengkulu. *Jurnal Enggano*, 3(1), 129–143.
- Ibrahim, S. M. (2009). Evaluation of production and quality of salt-biscuits supplemented with fish protein concentrate. *World Journal of Dairy and Food Sciences*, 4(1), 28–31.
- Imran, N. U. R. W. (2018). *Pengaruh Penyimpanan Terhadap Mutu Saus Berbahan Dasar Cabai Merah (Capsicum Annum L.) Dan Cabai Rawit (Capsicum Frutescens L.) Yang Difermentasi*.
- Kamal, N. (2010). Pengaruh bahan aditif CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) terhadap beberapa parameter pada larutan sukrosa. *Jurnal Teknologi*, 1(17), 78–84.
- Kartika, B., Hastuti, P., & Supartono, W. (1988). Pedoman uji inderawi bahan pangan. *Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta*.
- Lawang, A. T. (2013). *Pembuatan Dispersi Konsentrat Ikan Gabus (Ophiocephalus Striatus) Sebagai Makanan Tambahan (Food Supplement)*.
- Listyanto, N., & Andriyanto, S. (2009). Ikan gabus (*Channa striata*) manfaat pengembangan dan alternatif teknik budidayanya. *Media Akuakultur*, 4(1), 18–25.
- Listyarini, S., Asriani, A., & Santoso, J. (2018). Konsentrat protein ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) afkir dalam kerupuk melarat untuk mencapai sustainable development goals. *Jurnal Matematika Sains Dan Teknologi*, 19(2), 106–113.
- Lubis, N. A. (2018). Pengaruh kekentalan cairan terhadap waktu jatuh benda menggunakan falling ball method. *Jurnal Ilmu Fisika Dan Teknologi*, 2(2), 26–32.

- Manoi, F. (2016). Pengaruh konsentrasi karboksil metil selulosa (CMC) terhadap mutu sirup jambu mete (*Anacardium occidentale L.*). *Buletin Penelitian Tanaman Rempah Dan Obat*, 17(2), 72–78.
- Manurung, L. S., & Sudrajad, H. (2018). DESIGN AND BUILD UP THE STIRRER VISCOMETER. *Jurnal Geliga Sains: Jurnal Pendidikan Fisika*, 6(2), 98–104.
- Maulida, N. (2005). Pemamfaatan Tepung tulang ikan madidihang sebagai suplemen dalam pembuatan biskuit (crackers). *Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, IPB. Bogor.*
- Munthe, I., Isa, M., Winaruddin, W., Sulasmi, S., Herrialfian, H., & Rusli, R. (2016). ANALISIS KADAR PROTEIN IKAN DEPIK (*Rasbora tawarensis*) DI DANAU LAUT TAWAR KABUPATEN ACEH TENGAH (Protein Content Analysis of Depik (*Rasbora tawarensis*) In Laut Tawar Lake Aceh Tengah). *Jurnal Medika Veterinaria*, 10(1), 67–69.
- Murni, M. (2014). Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Terhadap Kualitas dan Citarasa Naget Ayam (The Effect Of Addition Tempeh Flour To The Quality And The Taste Chicken Nugget). *BLI*, 3(2), 117–123.
- Mustafa, A., Widodo, M. A., & Kristianto, Y. (2012). Albumin and zinc content of snakehead fish (*Channa striata*) extract and its role in health. *IEESE International Journal of Science and Technology*, 1(2), 1.
- Olivia, F., Alam, S., & Hadibroto, I. (2006). Seluk beluk food supplement. *Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama*, 166.
- Olson, R. M., Wright, S. J., & Widodo, A. T. K. (1993). *Dasar-dasar mekanika fluida teknik*. Gramedia Pustaka Utama.
- Pairul, P. P. B., Susianti, & Nasution, S. H. (2017). Jahe (*Zingiber Officinale*) Sebagai Anti Ulserogenik. *Medical Profession Journal Of Lampung*, 7(5), 147–156.
- Parnanto, N. H. R., & Atmaka, W. (2010). Diversifikasi dan karakterisasi citarasa bakso ikan tenggiri (*Scomberomus commerson*) dengan penambahan asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(1), 1–12.
- Prasetyowati, P., & Agustiawan, D. (2008). Pembuatan tepung karaginan dari rumput laut (*Eucheuma cottonii*) berdasarkan perbedaan metode pengendapan. *Jurnal Teknik Kimia*, 15(2).
- Pratama, R. I., Rostini, I., & Awaluddin, M. Y. (2013). Komposisi kandungan senyawa flavor ikan mas (*Cyprinus carpio*) segar dan hasil pengukusannya. *Jurnal Akuatika*, 4(1).
- Pratama, R. I., Rostini, I., & Liviawaty, E. (2014). Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan Jangilus (*Istiophorus SP.*). *Jurnal Akuatika*, 5(1).
- Rahman. (1992). *Produksi Metabolit Primer*. Arcan.
- Rahman, I. R., Kusumowati, I. T. D., Indrayudha, P., & Sukmawati, A. (2011). *UJI STABILITAS FISIK DAN DAYA ANTIBAKTERI SUSPENSIF ERITROMISIN DENGAN SUSPENSIF AGENT PULVIS GUMMI ARABICI PHYSICAL STABILITY AND ANTIBACTERIAL ACTIVITY OF ERYTHROMYCIN SUSPENSION USING PULVIS GUMMI ARABICI AS A SUSPENSIF AGENT*.
- Rahmaniar, R. (2020). *KARAKTERISASI DISPERSI IKAN GABUS (Channa striata) DENGAN METODE ULTRASONIKASI*. Universitas Hasanuddin.
- Ramadhan, A. J. (2013). *Aneka Manfaat Ampuh Rimpang Jahe untuk Pengobatan*. Diandra Pustaka Indonesia. Yogyakarta.
- Revulaningtyas, I. R., & Norsita, D. I. (2020). PENENTUAN ATRIBUT MUTU UNTUK PENGEMBANGAN PRODUK MINUMAN COKELAT BUBUK BERDASARKAN TINGKAT KEBUTUHAN KONSUMEN. *Cemara*, 17(1), 7–13.
- Risdianti, D., Murad, M., & Putra, G. M. D. (2016). Kajian Pengeringan Jahe (*Zingiber Officinale Rosc*) berdasarkan Perubahan Geometrik dan Warna menggunakan Metode Image Analysis (Study of Dried Ginger (*Zingiber Officinale Rosc*) based on Changes in Geometric and Color using Image Analysis). *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 4(2), 275–284.
- Sabariman, M. (2007). *Sifat reologi dan sifat fisik minuman emulsi kaya beta karoten dari minyak sawit merah dengan menggunakan beberapa pengemulsi*. Tesis]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Saharuddin, A. (2017). *Optimasi Pemberian Pakan yang Disuplementasi Krom dengan Konsentrasi Berbeda terhadap Efisiensi Pakan untuk Pertumbuhan Ikan Gabus (Channa striata)*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Sahumena, M. H. (2014). *Pengembangan Nanopartikel Ketoprofen dengan Teknik Self-nanoemulsifying Drug Delivery System (SNEDDS) dan Uji Aktivitas Antiinflamasi*. Universitas Gadjah Mada.
- Sainah, S. (2013). *Optimasi Formula Suspensi Siprofloksasin dengan Kombinasi Pulvis Gummi Arabici (Pga) dan Carbopol 934 Menggunakan Metode Desain Faktorial*. Tanjungpura University.
- Santika, I. G. P. N. A. (2016). Pengukuran Tingkat Kadar Lemak Tubuh Melalui Jogging Selama 30 Menit Mahasiswa Putra Semester IV FPOK IKIP PGRI Bali Tahun 2016. *Jurnal Pendidikan Kesehatan Rekreasi*, 2(1), 89–98.
- Santoso, Agus H. (2009). Uji potensi ekstrak ikan gabus (*Channa striata*) sebagai hepatoprotector pada tikus yang diinduksi dengan parasetamol. *Institut Pertanian Bogor. Bogor*.
- Santoso, Agus Heri, Astawan, M., & Wresdiyati, T. (2012). Potensi Ekstrak Ikan Gabus (*Channa Striata*) sebagai Stabilisator Albumin, Sgot, dan Sgpt Tikus Yang Diinduksi dengan Parasetamol Dosis Toksik. *Jurnal Politeknik Kesehatan Malang*.
- Sari, K. I. P., & Nasir, N. (2013). Uji Antimikroba ekstrak segar jahe-jahean (*Zingiberaceae*) terhadap *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* dan *Candida albicans*. *Jurnal Biologi UNAND*, 2(1).
- Sasmitaloka, K. S. (2017). Produksi asam sitrat oleh *Aspergillus niger* pada kultivasi media cair. *Jurnal Integrasi Proses*, 6(3).
- Satiarini, B. (2006). Kajian produksi dan profitabilitas pembuatan susu jagung.[Skripsi]. *Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor: Bogor*.
- Sebranek, J. G. (2009). Basic curing ingredients. In *Ingredients in meat products* (pp. 1–23). Springer.
- Silsia, D., Efendi, Z., & Timotius, F. (2018). Characterization of Carboxymethyl Cellulose (CMC). *Jurnal Agroindustri*, 8(1), 53–61.
- Sitepu, Y. E., & Harun, N. (2013). *Penambahan gula kelapa dan lama fermentasi terhadap kualitas susu fermentasi kacang merah (Phaesolus vulgaris L.)*.
- Sudrajat, G. (2007). Sifat fisik dan organoleptik bakso daging sapi dan daging kerbau dengan penambahan karagenan dan khitosan. *Skripsi. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor*.
- Sumardjo, D. (2009). *Pengantar Kimia Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran*.
- Sumarno, S. (2012). ALBUMIN IKAN GABUS (Snakeheads fish) DAN KESEHATAN. *AGRIBIOS*, 10(1), 60–63.
- Suprayitno, E. (2003). *Albumin Ikan Gabus (Ophiocephalus Striatus) Sebagai Makanan Fungsional Mengatasi Gizi Masa Depan*.
- Suprobo, G., & Rahmi, D. (2015). Pengaruh kecepatan homegenisasi terhadap sifat fisika dan kimia krim nanopartikel dengan metode high speed homogenization (HSH). *Jurnal Litbang Industri*, 5(1), 1–12.
- Susanto, A. (2007). *Terapi madu*. Niaga Swadaya.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2).
- Tawali, A. B., Asfar, M., Mahendradatta, M., & Tawali, S. (2018). Comparison of Proximate Composition, Amino Acid, Vitamin, and Mineral Contents of Whole Fish Powder and Fish Protein Concentrate from Local Indonesian Snakehead Fish (*Channa Striatus*). *Carpathian Journal of Food Science & Technology*, 10(3).
- Tawali, A. B., Roreng, M. K., Mahendradatta, M., & Suryani. (2012). Difusi Teknologi Produksi Konsentrat Protein dari Ikan Gabus sebagai Food Supplement di Jayapura. In *Prosiding InSINas*.
- Trissanthi, C., & Susanto, W. H. (2016). Pengaruh konsentrasi asam sitrat dan lama pemanasan terhadap karakteristik kimia dan organoleptik sirup alang-alang (*Imperata cylindrica*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 180–189.
- Voight, B., & Sousa, J. (1994). Lessons from Ontake-san: a comparative analysis of debris avalanche

- dynamics. *Engineering Geology*, 38(3–4), 261–297.
- Widiantara, T. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Dengan Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 5(2), 146–153.
- Widyanti, E. M. (2010). *Produksi asam sitrat dari substrat molase pada pengaruh penambahan vco (virgin coconut oil) terhadap produktivitas Aspergillus niger ITBCC L74 terimobilisasi*. Diponegoro University.
- Wijaya, A., Mus, S., & Suparmi, S. (2015). *The Effect of the Addition of Snakehead Fish (Channa Striata) Protein Concentrate on the Quality of Semprong Cake*. Riau University.
- Winarno, F. G. (2002). Flavor bagi industri pangan. *Cetakan-1. M-Brio Press. Bogor*.
- Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi Jakarta. *PT Gramedia Pustaka, Jakarta Www, Kompas. Co. Id*.
- Wineri, E., Rasyid, R., & Alioes, Y. (2014). Perbandingan Daya Hambat Madu Alami dengan Madu Kemasan secara In Vitro terhadap Streptococcus beta hemoliticus Group A sebagai Penyebab Faringitis. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 3(3).
- Wulandari, D. D. (2017). Analisa Kualitas Madu (Keasaman, Kadar Air, dan Kadar Gula Pereduksi) Berdasarkan Perbedaan Suhu Penyimpanan. *Jurnal Kimia Riset*, 2(1), 16–22.
- Yasin, Y. K., Liputo, S. A., & Dukalang, N. H. (2019). *UJI TINGKAT KESUKAAN YOGHURT JAGUNG MANIS DENGAN PENAMBAHAN BUAH NAGA*.
- Yenita. (2009). Kandungan Sipadeh Jahe (*Zingiber officinale*). *Ibnu Sina Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 4(3), 133–139.
- Yuliarti, N. (2008). Food Supplement: Panduan Mengkonsumsi Makanan Tambahan untuk Kesehatan Anda. *Yogyakarta: Banyu Media*.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Hasil Pengujian Organoleptik Warna

1. Hasil Organoleptik Parameter Warna

No	Panelis	Warna					
		A1			A2		
		U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	1	4	4	4	3	3	3
2	2	5	5	5	2	2	1
3	3	3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4	3	3
5	5	5	5	5	3	3	3
6	6	2	4	3	4	2	3
7	7	3	4	3	2	3	2
8	8	5	5	5	1	2	2
9	9	4	4	5	3	3	3
10	10	4	5	4	3	3	3
11	11	4	3	3	3	1	1
12	12	4	5	4	2	2	2
13	13	4	3	5	1	1	2
14	14	4	5	4	3	3	2
15	15	4	3	3	3	3	4
Jumlah		59	62	60	40	37	37
rata-rata		4,022222222			2,533333333		

2. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Parameter Warna

Group Statistics

Warna	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai A1	3	60.33	1.528	.882
A2	3	38.00	1.732	1.000

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
								Lower		Upper
Nilai	Equal variances assumed	.182	.692	16.750	4	.000	22.333	1.333	18.631	26.035
	Equal variances not assumed			16.750	3.938	.000	22.333	1.333	18.608	26.058

Lampiran 2. Data Hasil Pengujian Organoleptik Rasa

1. Hasil Organoleptik Parameter Rasa

No	Panelis	Rasa					
		A1			A2		
		U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	1	3	3	4	3	4	2
2	2	4	1	5	5	5	4
3	3	2	1	1	4	2	4
4	4	2	2	3	4	5	2
5	5	5	3	4	3	3	3
6	6	2	1	2	2	2	3
7	7	2	2	2	3	2	3
8	8	3	4	2	3	4	3
9	9	2	3	4	3	3	3
10	10	3	3	3	3	3	3
11	11	2	2	2	1	4	3
12	12	4	4	2	3	3	3
13	13	1	3	1	3	2	3
14	14	3	4	2	1	1	2
15	15	3	3	2	4	4	5
Jumlah		41	39	39	45	47	46
rata-rata		2,644444444			3,066666667		

2. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Parameter Rasa

Group Statistics

Rasa	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai A1	3	39.67	1.155	.667
A2	3	46.00	1.000	.577

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	.308	.609	-7.181	4	.002	-6.333	.882	-8.782	-3.885
	Equal variances not assumed			-7.181	3.920	.002	-6.333	.882	-8.802	-3.865

Lampiran 3. Data Hasil Pengujian Organoleptik Aroma

1. Hasil Organoleptik Parameter Aroma

No	Panelis	Aroma					
		A1			A2		
		U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	1	5	3	4	2	4	2
2	2	5	4	5	1	1	1
3	3	1	1	1	1	1	1
4	4	3	2	3	4	4	3
5	5	4	3	5	3	3	3
6	6	2	3	4	4	3	3
7	7	2	1	2	1	1	1
8	8	3	2	2	1	2	2
9	9	4	4	4	2	2	3
10	10	4	5	4	3	2	2
11	11	3	3	3	1	1	1
12	12	5	5	4	3	3	2
13	13	4	4	3	2	1	2
14	14	3	3	4	2	4	3
15	15	4	5	4	5	4	4
Jumlah		52	48	52	35	36	33
rata-rata		3,377777778			2,311111111		

2. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Parameter Aroma

Group Statistics

Aroma	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai A1	3	50.67	2.309	1.333
A2	3	34.67	1.528	.882

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	1.241	.328	10.009	4	.001	16.000	1.599	11.562	20.438
	Equal variances not assumed			10.009	3.469	.001	16.000	1.599	11.280	20.720

Lampiran 4. Data Hasil Pengujian Organoleptik Kekentalan

1. Hasil Organoleptik Parameter Kekentalan

No	Panelis	Kekentalan					
		A1			A2		
		U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	1	4	4	3	3	3	3
2	2	4	4	4	4	4	4
3	3	3	4	3	3	3	4
4	4	4	4	4	2	2	3
5	5	3	3	3	3	3	3
6	6	2	2	2	3	2	2
7	7	3	3	2	3	2	4
8	8	3	5	3	5	4	5
9	9	4	4	4	4	4	4
10	10	4	4	3	4	3	3
11	11	5	5	5	5	5	5
12	12	5	5	4	3	3	3
13	13	2	2	3	4	3	3
14	14	3	5	3	2	4	3
15	15	4	4	4	3	3	3
Jumlah		53	58	50	51	48	52
rata-rata		3,57777778			3,35555556		

2. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Parameter Kekentalan

Group Statistics

Kekentalan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai A1	3	53.67	4.041	2.333
A2	3	50.33	2.082	1.202

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	1.180	.338	1.270	4	.273	3.333	2.625	-3.954	10.621
	Equal variances not assumed			1.270	2.991	.294	3.333	2.625	-5.033	11.700

Lampiran 5. Data Hasil Pengujian Organoleptik Kenampakan Keseluruhan

1. Hasil Organoleptik Parameter Kenampakan Keseluruhan

No	Panelis	Kenampakan Keseluruhan					
		A1			A2		
		U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	1	4	4	4	3	4	3
2	2	5	5	5	2	2	1
3	3	3	3	3	3	3	4
4	4	4	4	4	3	3	4
5	5	5	4	5	4	4	4
6	6	2	3	2	4	3	2
7	7	2	3	3	3	3	2
8	8	3	3	3	3	3	3
9	9	3	3	4	3	3	3
10	10	4	4	4	4	3	3
11	11	4	3	3	3	2	1
12	12	5	5	1	3	3	3
13	13	3	3	4	2	3	1
14	14	4	5	3	2	3	3
15	15	4	3	3	3	3	4
Jumlah		55	55	51	45	45	41
rata-rata		3,57777778			2,91111111		

2. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Parameter Kenampakan Keseluruhan

Group Statistics

Kekentalan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai A1	3	53.67	2.309	1.333
A2	3	43.67	2.309	1.333

Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances	t-test for Equality of Means								
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	.000	1.000	5.303	4	.006	10.000	1.886	4.765	15.235
	Equal variances not assumed			5.303	4.000	.006	10.000	1.886	4.765	15.235

Lampiran 6. Data Hasil Pengujian Redispersibilitas

1. Hasil Parameter Uji Redispersibilitas

No	Sampel	Redispersibilitas			Jumlah	Rata-Rata
		U1	U2	U3		
1	A1	1	1	1	3	1
2	A2	30	34	31	95	32

Sampel	Redispersibilitas							
	A1				A2			
	U1	U2	U3	Rata-rata	U1	U2	U3	Rata-rata
Hari ke-1	0	0	0	0	51	53	54	52.66667
Hari ke-6	1	1	1	1	27	31	30	29.33333
Hari ke-12	1	1	1	1	13	17	10	13.33333

2. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Parameter Uji Redispersibilitas

Group Statistics

Redisper sibilitas	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai A1	3	1.00	.000	.000
A2	3	31.67	2.082	1.202

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means							
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference		
										Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	10.316	.033	-25.516	4	.000	-30.667	1.202	-34.004	-27.330	
	Equal variances not assumed			-25.516	2.000	.002	-30.667	1.202	-35.838	-25.496	

Lampiran 7. Data Hasil Pengujian Rasio Pemisahan Fase

1. Hasil Parameter Uji Rasio Pemisahan Fase

No	Sampel	Pemisahan Fase			Jumlah	Rata-Rata
		U1	U2	U3		
1	A1	0,015	0,016	0,016	0,047	0,016
2	A2	0,119	0,105	0,124	0,348	0,116

Sampel	Pemisahan Fase							
	A1				A2			
	U1	U2	U3	Rata-rata	U1	U2	U3	Rata-rata
Hari ke-1	0.000	0.000	0.000	0.000	0.119	0.100	0.119	0.112
Hari ke-6	0.015	0.016	0.016	0.016	0.119	0.100	0.119	0.112
Hari ke-12	0.030	0.032	0.032	0.031	0.119	0.116	0.135	0.123

2. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Parameter Uji Rasio Pemisahan Fase

Group Statistics

Pemisahan Fase		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai	A1	3	.01567	.000577	.000333
	A2	3	.11600	.009849	.005686

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	8.697	.042	-17.615	4	.000	-.100333	.005696	-.116148	-.084519
	Equal variances not assumed			-17.615	2.014	.003	-.100333	.005696	-.124682	-.075985

Lampiran 8. Data Hasil Pengujian pH

1. Hasil Parameter Uji pH

No	Sampel	pH			Jumlah	Rata-Rata
		U1	U2	U3		
1	A1	4,47	4,49	4,48	13,44	4,48
2	A2	4,62	4,65	4,67	13,94	4,65

Sampel	pH							
	A1				A2			
	U1	U2	U3	Rata-rata	U1	U2	U3	Rata-rata
Hari ke-1	4.55	4.53	4.50	4.53	4.84	4.85	4.83	4.84
Hari ke-6	4.56	4.53	4.54	4.54	4.71	4.80	4.87	4.79
Hari ke-12	4.30	4.40	4.40	4.37	4.30	4.30	4.30	4.30

2. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Parameter Uji pH

Group Statistics

pH	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai A1	3	4.4800	.01000	.00577
A2	3	4.6467	.02517	.01453

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	1.923	.238	-10.660	4	.000	-.16667	.01563	-.21008	-.12326
	Equal variances not assumed			-10.660	2.616	.003	-.16667	.01563	-.22082	-.11251

Lampiran 9. Data Hasil Pengujian Viskositas

1. Hasil Parameter Uji Viskositas

No	Sampel	Viskositas			Jumlah	Rata-Rata
		U1	U2	U3		
1	A1	97,0	91,5	91,0	279,5	93,2
2	A2	72,0	81,7	64,1	217,8	72,6

Sampel	Viskositas							
	A1				A2			
	U1	U2	U3	Rata-rata	U1	U2	U3	Rata-rata
Hari ke-1	166.0	159.0	155.0	160.0	136.0	150.0	100.0	128.7
Hari ke-6	74.0	60.0	69.0	67.7	55.0	70.0	67.5	64.2
Hari ke-12	51.0	55.5	49.0	51.8	25.0	25.0	24.8	24.9

2. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Parameter Uji Viskositas

Group Statistics

Viskositas	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai A1	3	93.167	3.3292	1.9221
A2	3	72.600	8.8153	5.0895

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	1.555	.280	3.780	4	.019	20.5667	5.4404	5.4617	35.6716
	Equal variances not assumed			3.780	2.559	.043	20.5667	5.4404	1.4369	39.6964

Lampiran 10. Data Hasil Pengujian Kadar Air

1. Hasil Parameter Kadar Air

No	Sampel	Kadar Air			Jumlah	Rata-Rata
		U1	U2	U3		
1	A1	90,14	89,84	89,54	269,52	89,84
2	A2	89,24	89,21	89,37	267,82	89,27

2. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Parameter Kadar Air

Group Statistics

Uji Kadar Air		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai	A1	3	89.8400	.30000	.17321
	A2	3	89.2733	.08505	.04910

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	1.778	.253	3.148	4	.035	.56667	.18003	.06682	1.06651
	Equal variances not assumed			3.148	2.319	.072	.56667	.18003	-.11418	1.24752

Lampiran 11. Data Hasil Pengujian Lemak

1. Hasil Parameter Lemak

No	Sampel	Lemak			Jumlah	Rata-Rata
		U1	U2	U3		
1	A1	0,22	0,15	0,10	0,47	0,16
2	A2	0,12	0,16	0,20	0,48	0,16

2. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Parameter Lemak

Group Statistics

Uji Kadar Lemak		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai	A1	3	.1567	.06028	.03480
	A2	3	.1600	.04000	.02309

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	.486	.524	-.080	4	.940	-.00333	.04177	-.11930	.11263
	Equal variances not assumed			-.080	3.475	.941	-.00333	.04177	-.12654	.11987

Lampiran 12. Data Hasil Pengujian Protein

1. Hasil Parameter Protein

No	Sampel	Protein			Jumlah	Rata-Rata
		U1	U2	U3		
1	A1	4,84	4,57	4,29	13,70	4,57
2	A2	2,40	4,31	5,20	11,91	3,97

2. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Parameter Protein

Group Statistics

Uji Kadar Protein		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai	A1	3	4.5667	.27502	.15878
	A2	3	3.9700	1.43063	.82597

Lampiran 13. Data Hasil Pengujian Albumin

1. Hasil Parameter Albumin

No	Sampel	Albumin			Jumlah	Rata-Rata
		U1	U2	U3		
1	A1	63,41	63,14	62,45	189,00	63,00
2	A2	60,11	61,41	60,63	182,15	60,72

2. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Parameter Albumin

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	5.210	.085	.709	4	.517	.59667	.84110	-1.73859	2.93193
	Equal variances not assumed			.709	2.148	.547	.59667	.84110	-2.79406	3.98739

Group Statistics

Uji Kadar Albumin		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai	A1	3	63.0000	.49508	.28583
	A2	3	60.7167	.65432	.37777

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	.181	.692	4.820	4	.009	2.28333	.47372	.96807	3.59859
	Equal variances not assumed			4.820	3.725	.010	2.28333	.47372	.92883	3.63783

Lampiran 14. Data Hasil Pengujian Ukuran Partikel

1. Hasil Parameter Ukuran Partikel

No	Sampel	Ukuran Partikel			Jumlah	Rata-Rata
		U1	U2	U3		
1	A1	1506	1424	1611	4541	1514
2	A2	1791	1975	1801	5567	1856

2. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Parameter Ukuran Partikel

Group Statistics

Uji Ukuran Partikel	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai A1	3	1513.67	93.735	54.118
A2	3	1855.67	103.467	59.736

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	.175	.697	-4.243	4	.013	-342.000	80.605	-565.796	-118.204
	Equal variances not assumed			-4.243	3.962	.014	-342.000	80.605	-566.654	-117.346

Lampiran 15. Kuisisioner Pengujian Organoleptik Metode Hedonik

KUESIONER

Nama :
 Produk : Suplemen Pangan

Tanggal : 10 Februari 2021

Petunjuk : Dihadapan anda tersaji 6 sampel produk. Anda diminta untuk memberikan penilaian, seberapa besar kesukaan/ketidaksukaan terhadap warna, rasa, aroma, kekentalan dan kenampakan keseluruhan. Nyatakan penilaian anda dengan menuliskan skor kesukaan pada kolom yang tersedia

Kode Sampel	Warna	Rasa	Aroma	Kekentalan	Kenampakan Keseluruhan
267					
439					
152					
583					
617					
359					

Komentar:

Keterangan Skor :

1 = tidak suka

3 = netral

5 = suka

2 = agak tidak suka

4 = agak suka

Lampiran 16. Dokumentasi Kegiatan Penelitian



Ikan Gabus (*Channa striata*)



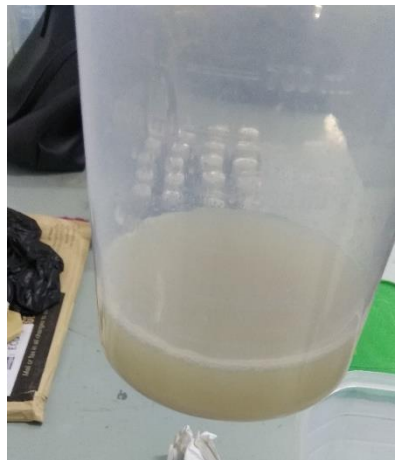
Fillet Daging Ikan Gabus



Pengukusan Ikan



Pengeringan Ikan



Hasil Saringan Daging Ikan Gabus



Ekstrak Ikan Gabus



Pembuatan Dispersi



Penyimpanan Dispersi ke dalam botol



Pengujian Organoleptik



Dispersi Konsentrat dari Fraksi Padat Ikan Gabus



Dispersi Ekstrak Ikan Gabus