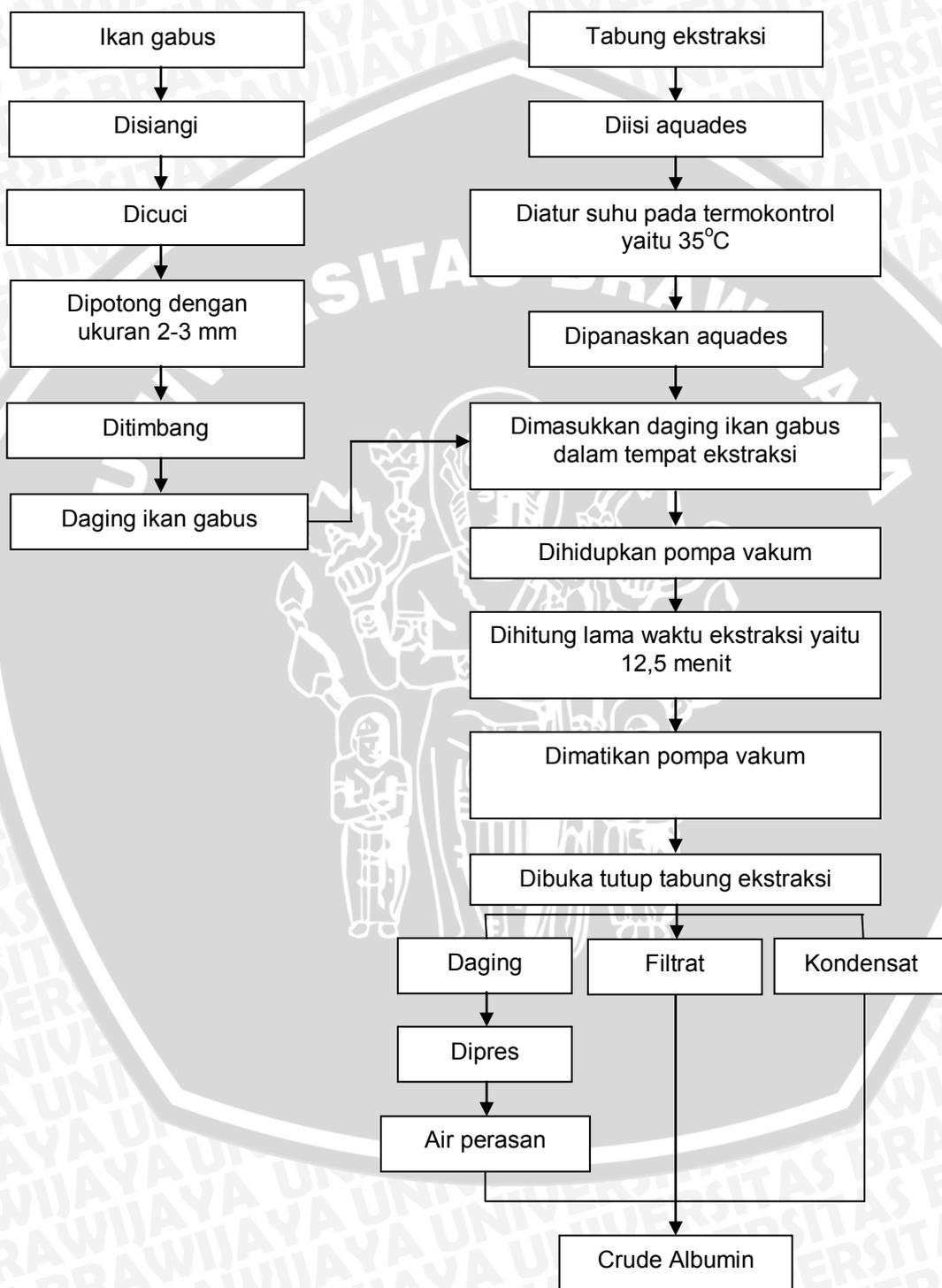
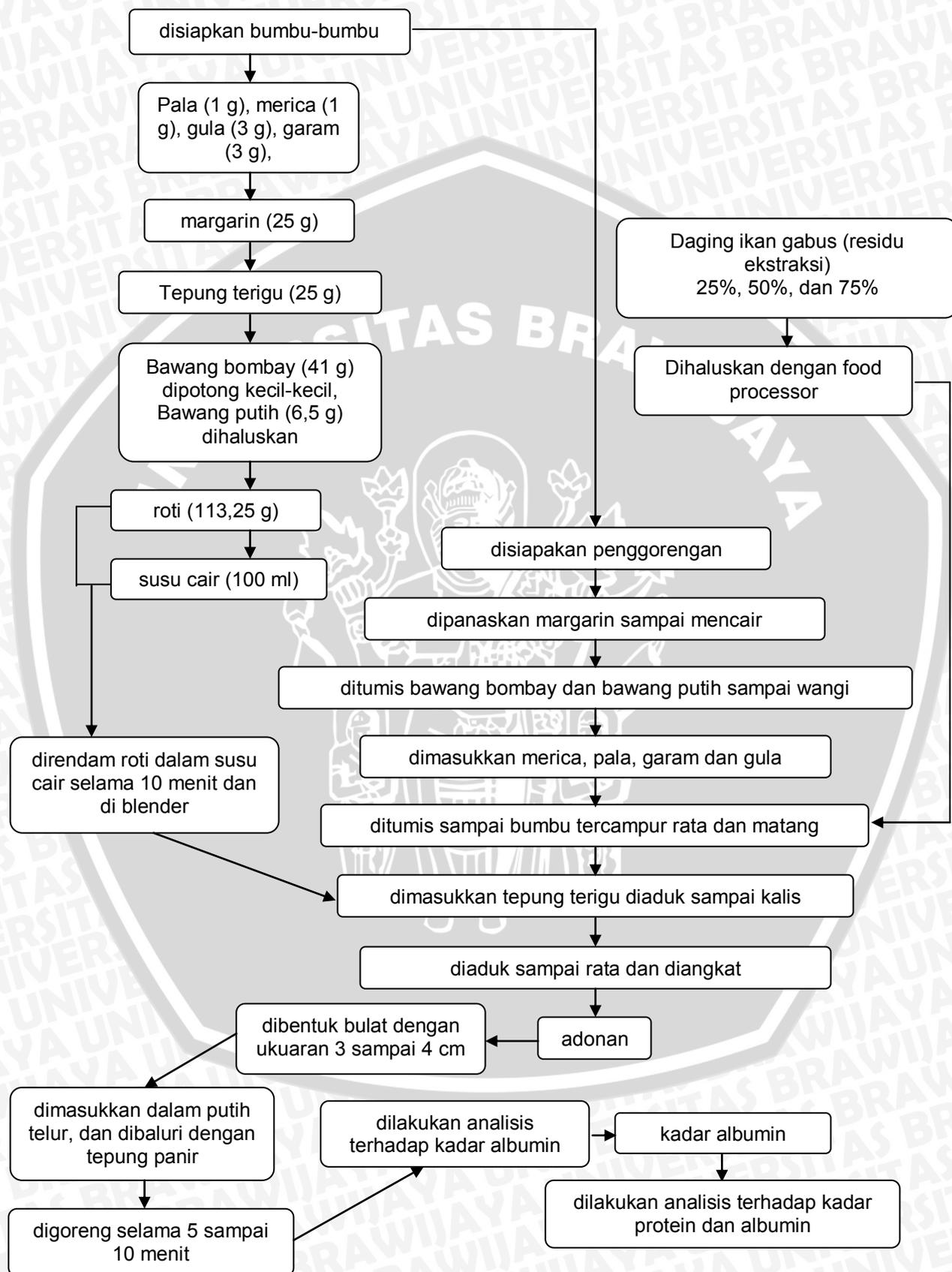


LAMPIRAN

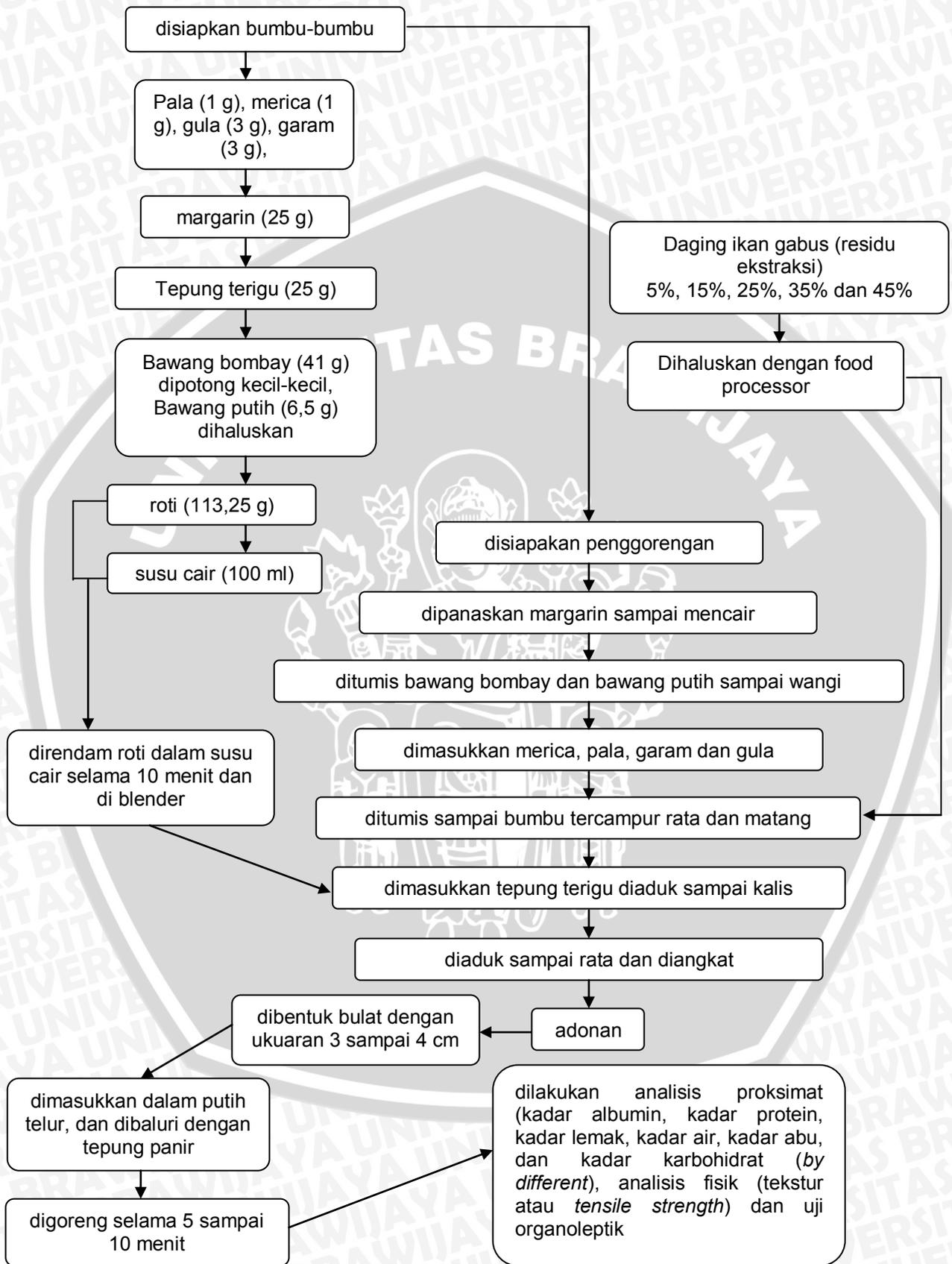
Lampiran 1. Prosedur Pembuatan Residu Daging Ikan Gabus



**Lampiran 2. Skema Penelitian Pendahuluan Pembuatan Bitterballen Ikan Gabus**



### Lampiran 3. Proses Pembuatan Bitterballen Ikan Gabus Pada Penelitian Inti



#### Lampiran 4. Prosedur Kerja dan Teknik Analisis Kadar Albumin

Prosedur uji analisis kadar albumin adalah sebagai berikut:

1. Diambil 2 ml sampel ditambah dengan 8 ml reagen Biuret, kemudian dikocok.
2. Dipanaskan pada suhu 37°C selama 10 menit.
3. Dinginkan kemudian ukur dengan spektrometri dengan panjang gelombang 550 nm dan dicatat absorbansinya.
4. Hitung hasilnya dengan rumus.

$$\text{ppm} = \frac{\text{absorbansi sampel}}{0,0000526 A}$$

$$\% = \frac{\text{ppm} \times 25}{\text{g sampel} \times 10^6} \times 100\%$$

Pembuatan reagen Biuret:

1. 0,1500 g  $\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$  + 25 ml aquades
2. 0,6000 g Na K-tartat + 25 ml aquades

Reagen 1 dan 2 dicampur, ditambah dengan 30 ml NaOH 10%, diaduk kemudian diencerkan menjadi 100 ml larutan. Dikocok sampai homogen.

### Lampiran 5. Prosedur Penentuan Kadar Protein (Metode Mikro Kjedhal)

Penentuan kadar protein dilakukan dengan menggunakan metode Makro-Kjedahl yang dimodifikasi (Sudarmadji *et al.*, 2007), yaitu

1. Timbang 1 g bahan yang telah dihaluskan dan masukkan ke dalam labu Kjedahl. Kemudian, tambahkan 7,5 g  $K_2S_2O_8$  dan 0,35 g HgO dan akhirnya tambahkan 15 ml  $H_2SO_4$  pekat.
2. Panaskan semua bahan dalam labu Kjeldahl dalam almari asam sampai berhenti berasap. Teruskan pemanasan dengan api besar sampai mendidih dan cairan menjadi jernih. Teruskan pemanasan tambahan lebih kurang satu jam. Matikan api pemanas dan biarkan bahan menjadi dingin.
3. Kemudian tambahkan 100 ml aquades dalam labu Kjeldahl yang didinginkan dalam air es dan beberapa lempeng Zn, juga ditambahkan 15 ml larutan  $K_2S$  4% (dalam air) dan tambahkan perlahan-lahan larutan NaOH 50% sebanyak 50 ml yang sudah didinginkan dalam almari es. Pasanglah labu Kjeldahl dengan segera pada alat distilasi.
4. Panaskan labu Kjeldahl perlahan-lahan sampai dua lapisan cairan tercampur, kemudian panaskan dengan cepat sampai mendidih.
5. Distilat ini ditampung dalam Erlenmeyer yang telah diisi dengan 50 ml larutan standart HCl (0,1 N) dan 5 tetes indikator metal merah. Lakukan distilasi sampai distilat yang tertampung sebanyak 75 ml.
6. Titrasi distilat yang diperoleh dengan standart NaOH (0,1 N) sampai warna kuning.

Perhitungan %N :

$$\%N = \frac{(\text{ml NaOH blanko} - \text{ml NaOH contoh})}{\text{g contoh} \times 1000} \times 100 \times 14,008$$

$$\% \text{ Protein} = \%N \times \text{faktor}$$

### Lampiran 6. Prosedur Penentuan Kadar Lemak (Metode Soxhlet)

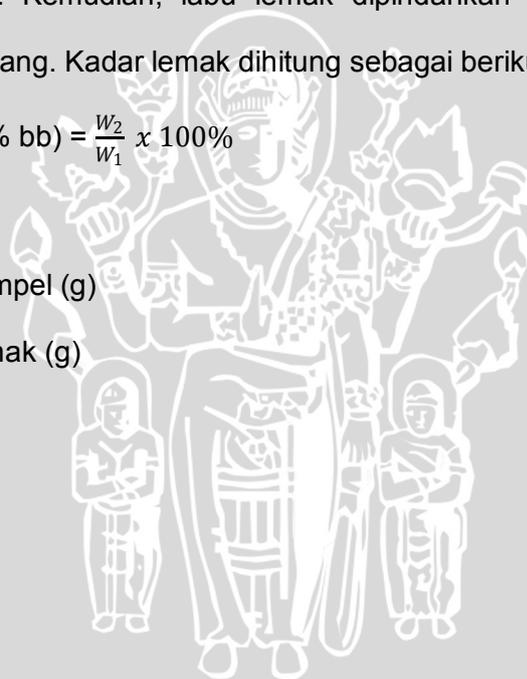
Labu lemak yang telah bebas lemak dikeringkan di dalam oven kemudian ditimbang setelah dingin. Sampel sebanyak 5 gram dibungkus dalam kertas saring kemudian ditutup kapas yang bebas lemak. Sampel dimasukkan ke dalam alat ekstraksi soxhlet, kemudian pasang kondensor dan labu pada ujung-ujungnya. Pelarut heksana diamsukkan ke dalam alat lalu sampel direfluks selama 5 jam (minimum). Setelah itu, pelarut didestilasi dan ditampung pada wadah lain. Labu lemak dikeringkan di dalam oven pada suhu 105oC samapi diperoleh berat tetap. Kemudian, labu lemak dipindahkan ke desikator, lalu didinginkan dan ditimbang. Kadar lemak dihitung sebagai berikut :

$$\text{Kadar lemak (\% bb)} = \frac{W_2}{W_1} \times 100\%$$

Keterangan :

W1 = Berat sampel (g)

W2 = Berat lemak (g)



## Lampiran 7. Prosedur Penentuan Kadar Air (Metode pengeringan/Thermogravimetri)

Perlakuan yang dilakukan dalam penentuan kadar air ini yaitu :

1. Dikeringkan botol timbang bersih dalam oven bersuhu 105 °C selama semalam dengan tutup ½ terbuka
2. Dimasukkan dalam desikator selama 15-30 menit dan timbang beratnya
3. Ditimbang sampel sebanyak 2 gram dan masukkan dalam botol timbang
4. Dikeringkan dalam oven bersuhu 105 °C diamati setiap 2 jam sampai berat konstan
5. Didinginkan dalam desikator selama 15-30 menit
6. Ditimbang berat botol timbang dan sampel
7. Dihitung kadar airnya menggunakan rumus:

$$\text{Kadar Air (\%WB)} = \frac{(\text{berat botol timbang} + \text{berat sampel}) - \text{berat akhir}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

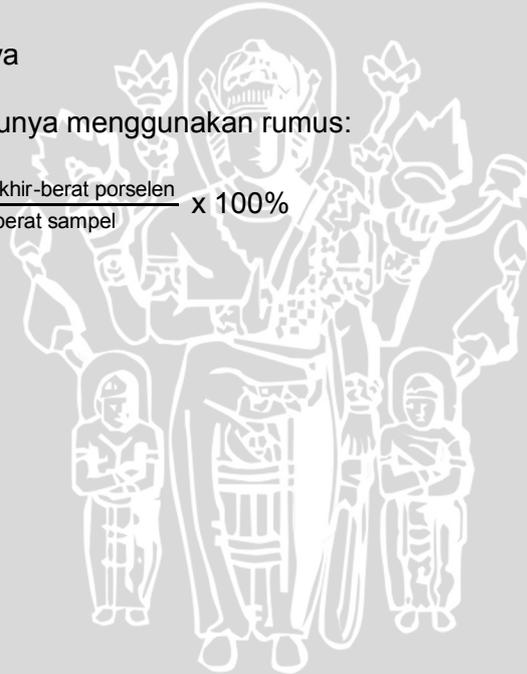


### Lampiran 8. Prosedur Penentuan Kadar Abu

Prosedurnya penentuan kadar abu adalah sebagai berikut :

1. Dikeringkan porselen dalam oven pada suhu 105°C selama semalam
2. Dimasukkan desikator selama 15 – 30 menit
3. Ditimbang berat porselen
4. Ditimbang sampel kering halus sebanyak 2 gram
5. Dimasukkan sampel dalam porselen dan abukan dalam muffle bersuhu 650°C sampai seluruh bahan terabukan (abu berwarna keputih-putihan)
6. Dimasukkan dalam desikator selama 15 – 30 menit
7. Ditimbang beratnya
8. Dihitung kadar abunya menggunakan rumus:

$$\text{Kadar abu} = \frac{\text{berat akhir-berat porselen}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$



## Lampiran 9. Perhitungan Analisis Ragam Kadar Albumin

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata	ST DEVIASI
	1	2	3			
<b>A</b>	1,3800	1,3900	1,3500	4,1200	1,3733	0,0208
<b>B</b>	1,4000	1,4100	1,4600	4,2700	1,4233	0,0321
<b>C</b>	1,4700	1,5200	1,5300	4,5200	1,5067	0,0321
<b>D</b>	1,5100	1,6000	1,5400	4,6500	1,5500	0,0458
<b>E</b>	1,5400	1,5900	1,4900	4,6200	1,5400	0,0500
<b>Total</b>				<b>22,1800</b>	<b>7,3933</b>	

## Sidik Ragam (ANOVA)

Sumber Keragaman(SK)	db	JK	KT	F Hitung	F 5%	F 1%
Perlakuan	4	0,0714	0,0178	<b>12,5657*</b>	3,48	5,99
Galat	10	0,0142	0,0014			
Total	14	0,0856				

Keterangan :

\*) berbeda nyata

\*\*) berbeda sangat nyata

ns) tidak berbeda nyata

Nilai BNT Kadar Albumin			
thitung 5%	2,2281	BNT 5%	0,0594
thitung 1%	3,1693	BNT 1%	0,0844

## Tabel Uji Beda Nyata Terkecil (BNT)

RERATA PERLAKUAN	A	B	C	E	D	Notasi
	1,3733	1,4233	1,5067	1,5400	1,5500	
<b>A</b>	1,3733	0	0	0	0	<b>a</b>
<b>B</b>	1,4233	0,0500	0	0	0	<b>ab</b>
<b>C</b>	1,5067	0,1333	0,0833	0	0	<b>bc</b>
<b>E</b>	1,5400	0,1667	0,1167	0,0333	0	<b>c</b>
<b>D</b>	1,5500	0,1767	0,1267	0,0433	0,0100	<b>c</b>

Keterangan :

Selisih &lt; BNT 5 % = tidak berbeda nyata (ns)

BNT 5% &lt; Selisih &lt; BNT 1% = berbeda nyata (\*)

Selisih &gt; BNT 1% = sangat berbeda nyata (\*\*)

## Lampiran 10. Perhitungan Analisis Ragam Kadar Protein

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata	ST DEVIASI
	1	2	3			
<b>A</b>	4,2300	4,7600	4,1400	13,1300	4,3767	0,3350
<b>B</b>	5,4200	5,1500	4,5200	15,0900	5,0300	0,4618
<b>C</b>	6,4300	5,5900	5,7600	17,7800	5,9267	0,4441
<b>D</b>	6,7800	6,1500	6,2500	19,1800	6,3933	0,3386
<b>E</b>	6,1300	6,2470	6,6400	19,0170	6,3390	0,2672
<b>Total</b>				<b>84,1970</b>	<b>28,0657</b>	

## Sidik Ragam (ANOVA)

Sumber Keragaman (SK)	db	JK	KT	F Hitung	F 5%	F 1%
Perlakuan	4	9,3084	2,3271	<b>16,4164*</b>	3,48	5,99
Galat	10	1,4175	0,1418			
Total	14	10,7259				

Keterangan :

- \*) berbeda nyata  
 \*\*) berbeda sangat nyata  
 ns) tidak berbeda nyata

Nilai BNT Kadar Albumin			
Tabel t 5%	2,2281	bnt 5%	0,5932
Tabel t 1%	3,1693	bnt 1%	0,8437

## Tabel Uji Beda Nyata Terkecil (BNT)

RERATA PERLAKUAN	A	B	C	E	D	Notasi
	4,3767	5,0300	5,9267	6,3390	6,3933	
<b>A</b>	0	0	0	0	0	<b>a</b>
<b>B</b>	0,6533	0	0	0	0	<b>ab</b>
<b>C</b>	1,5500	0,8967	0	0	0	<b>b</b>
<b>E</b>	1,9623	1,3090	0,4123	0	0	<b>bc</b>
<b>D</b>	2,0167	1,3633	0,4667	0,0543	0	<b>c</b>

Keterangan :

- Selisih < BNT 5 % = tidak berbeda nyata (ns)  
 BNT 5% < Selisih < BNT 1% = berbeda nyata (\*)  
 Selisih > BNT 1% = sangat berbeda nyata (\*\*)

## Lampiran 11. Perhitungan Analisis Ragam Kadar Lemak

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata	ST DEVIASI
	1	2	3			
<b>A</b>	6,9300	7,0100	6,8400	20,7800	6,9267	0,0850
<b>B</b>	7,2500	7,1600	7,3700	21,7800	7,2600	0,1054
<b>C</b>	7,3400	7,4100	7,2700	22,0200	7,3400	0,0700
<b>D</b>	7,2400	7,3300	7,3800	21,9500	7,3167	0,0709
<b>E</b>	7,2500	7,3600	7,4700	22,0800	7,3600	0,1100
<b>Total</b>				<b>108,6100</b>	<b>36,2033</b>	

## Sidik Ragam (ANOVA)

Sidik Keragaman (SK)	db	JK	KT	F Hitung	F 5%	F 1%
Perlakuan	4	0,3866	0,0966	<b>11,9703*</b>	3,48	5,99
Galat	10	0,0807	0,0081			
Total	14	0,4673				

Keterangan :

\*) berbeda nyata

\*\*) berbeda sangat nyata

ns) tidak berbeda nyata

Nilai BNT Kadar Albumin			
Tabel t 5%	2,2281	bnt 5%	0,1416
Tabel t 1%	3,1693	bnt 1%	0,2014

## Tabel Uji Beda Nyata Terkecil (BNT)

RERATA PERLAKUAN	A	B	D	C	E	Notasi
	6,9267	7,2600	7,3167	7,3400	7,3600	
<b>A</b>	0	0	0	0	0	<b>a</b>
<b>B</b>	0,3333	0	0	0	0	<b>b</b>
<b>D</b>	0,3900	0,0567	0	0	0	<b>b</b>
<b>C</b>	0,4133	0,0800	0,0233	0	0	<b>b</b>
<b>E</b>	0,4333	0,1000	0,0433	0,02	0	<b>b</b>

Keterangan :

Selisih &lt; BNT 5 % = tidak berbeda nyata (ns)

BNT 5% &lt; Selisih &lt; BNT 1% = berbeda nyata (\*)

Selisih &gt; BNT 1% = sangat berbeda nyata (\*\*)

## Lampiran 12. Perhitungan Analisis Ragam Kadar Air

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata	ST DEVIASI
	1	2	3			
<b>A</b>	3,7500	3,2500	3,3400	10,3400	3,4467	0,0636
<b>B</b>	2,4500	2,5300	2,6200	7,6000	2,5333	0,0850
<b>C</b>	2,0200	2,0500	2,4700	6,5400	2,1800	0,2516
<b>D</b>	2,7500	2,0700	2,2400	7,0600	2,3533	0,3539
<b>E</b>	2,0500	2,3500	2,8500	7,2500	2,4167	0,4041
<b>Total</b>				<b>38,7900</b>	<b>12,9300</b>	

## Sidik Ragam (ANOVA)

Sidik Keragaman (SK)	db	JK	KT	F Hitung	F 5%	F 1%
Perlakuan	4	2,9735	0,7434	<b>8,6412*</b>	3,48	5,99
Galat	10	0,8603	0,0860			
Total	14	3,8338				

Keterangan :

\*) berbeda nyata

\*\*) berbeda sangat nyata

ns) tidak berbeda nyata

Nilai BNT Kadar Albumin			
Tabel t 5%	2,2281	bnt 5%	0,4621
Tabel t 1%	3,1693	bnt 1%	0,6573

## Tabel Uji Beda Nyata Terkecil (BNT)

RERATA PERLAKUAN	C	D	E	B	A	NOTASI
<b>C</b>	2,1800	0	0	0	0	<b>a</b>
<b>D</b>	2,3533	0,1733	0	0	0	<b>a</b>
<b>E</b>	2,4167	0,2367	0,0633	0	0	<b>a</b>
<b>B</b>	2,5333	0,3533	0,1800	0,1167	0	<b>a</b>
<b>A</b>	3,4467	1,2667	1,0933	1,0300	0,9133	<b>b</b>

Keterangan :

Selisih &lt; BNT 5 % = tidak berbeda nyata (ns)

BNT 5% &lt; Selisih &lt; BNT 1% = berbeda nyata (\*)

Selisih &gt; BNT 1% = sangat berbeda nyata (\*\*)

## Lampiran 13. Perhitungan Analisis Ragam Kadar Abu

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata	ST DEVIASI
	1	2	3			
<b>A</b>	2,7800	2,1500	2,0100	6,9400	2,3133	0,4102
<b>B</b>	2,1500	2,1500	2,0600	6,3600	2,1200	0,0520
<b>C</b>	2,7000	2,0700	2,1500	6,9200	2,3067	0,3430
<b>D</b>	2,0500	2,1400	2,2500	6,4400	2,1467	0,1002
<b>E</b>	1,8500	1,7000	1,3000	4,8500	1,6167	0,2843
<b>Total</b>				<b>31,5100</b>	<b>10,5033</b>	

## Sidik Ragam (ANOVA)

Sumber keragaman (SK)	db	JK	KT	F Hitung	F 5%	F 1%
Perlakuan	4	0,9732	0,2433	<b>3,2062<sup>ns</sup></b>	3,48	5,99
Galat	10	0,7589	0,0759			
Total	14	1,7321				

Keterangan :

- \*) berbeda nyata
- \*\*\*) berbeda sangat nyata
- <sup>ns</sup>) tidak berbeda nyata

Nilai BNT Kadar Albumin			
Tabel t 5%	2,2281	bnt 5%	0,4340
Tabel t 1%	3,1693	bnt 1%	0,6173

## Lampiran 14. Perhitungan Analisis Ragam Warna

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata	ST DEVIASI
	1	2	3			
A	4,3600	4,8000	13,9600	4,6533	4,3600	0,2540
B	4,4000	5,1600	14,2000	4,7333	4,4000	0,3885
C	4,8000	5,0400	15,0000	5,0000	4,8000	0,1833
D	4,9600	4,3600	14,3600	4,7867	4,9600	0,3717
E	5,0000	4,8800	14,9200	4,9733	5,0000	0,0833
<b>Total</b>				<b>72,4400</b>	<b>24,1467</b>	

## Sidik Ragam (ANOVA)

Sidik Keragaman (SK)	db	JK	KT	F Hitung	F 5%	F 1%
Perlakuan	4	0,2756	0,0689	<b>0,8742<sup>ns</sup></b>	3,48	5,99
Galat	10	0,7883	0,0788			
Total	14	1,0639				

Keterangan :

- \*) berbeda nyata
- \*\*\*) berbeda sangat nyata
- <sup>ns</sup>) tidak berbeda nyata

Nilai BNT Kadar Albumin			
Tabel t 5%	2,2281	bnt 5%	0,4423
Tabel t 1%	3,1693	bnt 1%	0,6292

## Lampiran 15. Perhitungan Analisis Ragam Aroma

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata	ST DEVIASI
	1	2	3			
A	4,8000	4,7200	4,8000	14,3200	4,7733	0,0462
B	5,2400	4,6000	4,8400	14,6800	4,8933	0,3233
C	5,2400	4,8400	4,8000	14,8800	4,9600	0,2433
D	4,9600	4,9200	4,6800	14,5600	4,8533	0,1514
E	5,4800	5,2000	4,8400	15,5200	5,1733	0,3208
<b>Total</b>				<b>73,9600</b>	<b>24,6533</b>	

## Sidik Ragam (ANOVA)

Sidik Keragaman (SK)	db	JK	KT	F Hitung	F 5%	F 1%
Perlakuan	4	0,2756	0,0689	<b>1,1810<sup>ns</sup></b>	3,48	5,99
Galat	10	0,5835	0,0583			
Total	14	0,8591				

Keterangan :

- \*) berbeda nyata
- \*\*\*) berbeda sangat nyata
- <sup>ns</sup>) tidak berbeda nyata

Nilai BNT Kadar Albumin			
Tabel t 5%	2,2281	bnt 5%	0,3806
Tabel t 1%	3,1693	bnt 1%	0,5413

## Lampiran 16. Perhitungan Analisis Ragam Rasa

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata	ST DEVIASI
	1	2	3			
A	4,8800	4,5600	4,7200	14,1600	4,7200	0,1600
B	4,5600	4,2400	5,1200	13,9200	4,6400	0,4454
C	5,1600	4,6800	4,8400	14,6800	4,8933	0,2444
D	5,0400	4,8000	4,3600	14,2000	4,7333	0,3449
E	5,0800	4,9200	4,6800	14,6800	4,8933	0,2013
<b>Total</b>				<b>71,6400</b>	<b>23,8800</b>	

## Sidik Ragam (ANOVA)

Sidik Keragaman (SK)	db	JK	KT	F Hitung	F 5%	F 1%
Perlakuan	4	0,1530	0,0382	<b>0,4314<sup>ns</sup></b>	3,48	5,99
Galat	10	0,8864	0,0886			
Total	14	1,0394				

Keterangan :

- \*) berbeda nyata
- \*\*\*) berbeda sangat nyata
- <sup>ns</sup>) tidak berbeda nyata

Nilai BNT Kadar Albumin			
Tabel t 5%	2,2281	bnt 5%	0,4691
Tabel t 1%	3,1693	bnt 1%	0,6672

## Lampiran 17. Perhitungan Analisis Ragam Kenampakan

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata	ST DEVIASI
	1	2	3			
<b>A</b>	4,4800	5,0800	4,9600	14,5200	4,8400	0,3175
<b>B</b>	5,2400	5,3600	5,0000	15,6000	5,2000	0,1833
<b>C</b>	5,1600	5,1600	5,3200	15,6400	5,2133	0,0924
<b>D</b>	5,0800	4,6000	5,1600	14,8400	4,9467	0,3029
<b>E</b>	5,2400	5,0800	5,0400	15,3600	5,1200	0,1058
<b>Total</b>				<b>75,9600</b>	<b>25,3200</b>	

## Sidik Ragam (ANOVA)

Sidik Keragaman (SK)	db	JK	KT	F Hitung	F 5%	F 1%
Perlakuan	4	0,3236	0,0809	<b>1,6453<sup>ns</sup></b>	3,48	5,99
Galat	10	0,4917	0,0492			
Total	14	0,8154				

Keterangan :

- \*) berbeda nyata
- \*\*\*) berbeda sangat nyata
- <sup>ns</sup>) tidak berbeda nyata

Nilai BNT Kadar Albumin			
Tabel t 5%	2,2281	bnt 5%	0,3494
Tabel t 1%	3,1693	bnt 1%	0,4969

## Lampiran 18. Perlakuan Terbaik

VARIABEL	PERLAKUAN					TERBAIK	TERJELEK	SELISIH
	A	B	C	D	E			
Kadar Albumin	1,3733	1,4233	1,5067	1,5500	1,5400	1,5500	1,3733	0,1767
Kadar Protein	4,3767	5,0300	5,9267	6,3933	6,3390	6,3933	4,3767	2,0167
Kadar Air	3,4467	2,5333	2,1800	2,3533	2,4167	3,4467	2,1800	1,2667
Kadar Karbohidrat	77,2833	77,2700	77,2767	77,2867	77,2833	77,2867	77,2700	0,0167
Kadar Lemak	6,9267	7,2600	7,3400	7,3167	7,3600	7,3600	6,9267	0,4333
Kadar Abu	2,3133	2,1200	2,3067	2,1467	1,6167	2,3133	1,6167	0,6967
Organoleptik Rasa	4,7200	4,6400	4,8933	4,7333	4,8933	4,8933	4,6400	0,2533
Organoleptik Aroma	4,7733	4,8933	4,9600	4,8533	5,3400	5,3400	4,7733	0,5667
Organoleptik Warna	4,6533	4,7333	5,0000	4,7867	4,9733	5,0000	4,6533	0,3467
Organoleptik Tekstur	4,7467	4,9867	5,0667	4,9067	5,0000	5,0667	4,7467	0,3200
Organoleptik Kenampakan	4,8400	5,2000	5,2133	4,9467	5,1200	5,2133	4,8400	0,3733

## Lampiran 19. de Garmo

VARIABEL	BV	BN	PERLAKUAN 1		PERLAKUAN 2		PERLAKUAN 3		PERLAKUAN 4		PERLAKUAN 5	
			NE	NP								
Kadar Albumin	1	0,1449	0,0000	0,0000	0,2830	0,0410	0,7547	0,1094	1,0000	0,1449	0,9434	0,1367
Kadar Protein	1	0,1449	0,0000	0,0000	0,3240	0,0470	0,7686	0,1114	1,0000	0,1449	0,9731	0,1410
Kadar Air	0,9	0,1304	1,0000	0,1304	0,2789	0,0364	0,0000	0,0000	0,1368	0,0178	0,1868	0,0244
Kadar Karbohidrat	0,8	0,1159	0,8000	0,0928	0,0000	0,0000	0,4000	0,0464	1,0000	0,1159	0,8000	0,0928
Kadar Lemak	0,7	0,1014	0,0000	0,0000	0,7692	0,0780	0,9538	0,0968	0,9000	0,0913	1,0000	0,1014
Kadar Abu	0,6	0,0870	1,0000	0,0870	0,7225	0,0628	0,9904	0,0861	0,7608	0,0662	0,0000	0,0000
Organoleptik Rasa	0,5	0,0725	0,3158	0,0229	0,0000	0,0000	1,0000	0,0725	0,3684	0,0267	1,0000	0,0725
Organoleptik Aroma	0,5	0,0725	0,0000	0,0000	0,2118	0,0153	0,3294	0,0239	0,1412	0,0102	1,0000	0,0725
Organoleptik Warna	0,4	0,0580	0,0000	0,0000	0,2308	0,0134	1,0000	0,0580	0,3846	0,0223	0,9231	0,0535
Organoleptik Tekstur	0,3	0,0435	0,0000	0,0000	0,7500	0,0326	1,0000	0,0435	0,5000	0,0217	0,7917	0,0344
Organoleptik Kenampakan	0,2	0,0290	0,0000	0,0000	0,9644	0,0280	1,0000	0,0290	0,2858	0,0083	0,7501	0,0217
<b>TOTAL</b>	<b>6,9</b>			<b>0,3330</b>		<b>0,3545</b>		<b>0,6768</b>		<b>0,6704</b>		<b>0,7509</b>

### Lampiran 20. Perhitungan Penerimaan Konsumen Terhadap Organoleptik Aroma

PANELIS	PERLAKUAN									
	A		B		C		D		E	
1	4	0,6400	6	0,5776	6	0,5776	5	0,0016	5	0,2304
2	5	0,0400	5	0,0576	4	1,5376	5	0,0016	5	0,2304
3	5	0,0400	5	0,0576	5	0,0576	4	0,9216	5	0,2304
4	5	0,0400	4	1,5376	5	0,0576	4	0,9216	5	0,2304
5	4	0,6400	4	1,5376	5	0,0576	4	0,9216	6	0,2704
6	4	0,6400	6	0,5776	6	0,5776	7	4,1616	6	0,2704
7	6	1,4400	6	0,5776	7	3,0976	6	1,0816	7	2,3104
8	5	0,0400	5	0,0576	5	0,0576	5	0,0016	6	0,2704
9	4	0,6400	4	1,5376	5	0,0576	5	0,0016	5	0,2304
10	6	1,4400	6	0,5776	4	1,5376	5	0,0016	7	2,3104
11	4	0,6400	7	3,0976	7	3,0976	7	4,1616	7	2,3104
12	5	0,0400	5	0,0576	5	0,0576	5	0,0016	4	2,1904
13	5	0,0400	6	0,5776	6	0,5776	6	1,0816	5	0,2304
14	4	0,6400	5	0,0576	5	0,0576	6	1,0816	5	0,2304
15	4	0,6400	5	0,0576	5	0,0576	4	0,9216	6	0,2704
16	7	4,8400	7	3,0976	7	3,0976	5	0,0016	7	2,3104
17	5	0,0400	5	0,0576	6	0,5776	4	0,9216	6	0,2704
18	5	0,0400	5	0,0576	5	0,0576	5	0,0016	5	0,2304
19	5	0,0400	4	1,5376	5	0,0576	4	0,9216	6	0,2704
20	5	0,0400	5	0,0576	6	0,5776	5	0,0016	4	2,1904
21	6	1,4400	6	0,5776	3	5,0176	3	3,8416	6	0,2704
22	5	0,0400	6	0,5776	5	0,0576	5	0,0016	4	2,1904
23	4	0,6400	4	1,5376	4	1,5376	6	1,0816	5	0,2304
24	4	0,6400	6	0,5776	5	0,0576	3	3,8416	5	0,2304
25	4	0,6400	4	1,5376	5	0,0576	6	1,0816	5	0,2304
<b>Jumlah</b>	120	16,0000	131	20,5600	131	22,5600	124	26,9600	137	20,2400
<b>Rearata</b>	4,8000		5,2400		5,2400		4,9600		5,4800	
<b>S Kuadrat</b>		0,5333		0,6853		0,7520		0,8987		0,6747
<b>S</b>		0,7303		0,8278		0,8672		0,9480		0,8214
<b>Akar N</b>		5,4772		5,4772		5,4772		5,4772		5,4772
		0,2613		0,2962		0,3103		0,3392		0,2939
<b>P1</b>		4,5387		4,9438		4,9297		4,6208		5,1861
<b>P2</b>		5,0613		5,5362		5,5503		5,2992		5,7739
		4,8000		5,2400		5,2400		4,9600		5,4800
<b>Angka Penerimaan</b>		5		5		5		5		5

Lampiran 21. Perhitungan Penerimaan Konsumen Terhadap Organoleptik Warna

PANELIS	PERLAKUAN									
	A		B		C		D		E	
1	4	0,6400	4	0,1600	7	3,3856	6	0,9216	5	0,0016
2	5	0,0400	4	0,1600	5	0,0256	5	0,0016	4	1,0816
3	5	0,0400	4	0,1600	5	0,0256	5	0,0016	5	0,0016
4	4	0,6400	5	0,3600	5	0,0256	4	1,0816	5	0,0016
5	5	0,0400	3	1,9600	5	0,0256	4	1,0816	5	0,0016
6	5	0,0400	5	0,3600	6	0,7056	7	3,8416	7	3,8416
7	6	1,4400	4	0,1600	5	0,0256	5	0,0016	5	0,0016
8	6	1,4400	4	0,1600	5	0,0256	5	0,0016	5	0,0016
9	5	0,0400	4	0,1600	5	0,0256	5	0,0016	4	1,0816
10	7	4,8400	5	0,3600	7	3,3856	5	0,0016	6	0,9216
11	4	0,6400	4	0,1600	5	0,0256	7	3,8416	5	0,0016
12	5	0,0400	5	0,3600	5	0,0256	5	0,0016	5	0,0016
13	5	0,0400	6	2,5600	6	0,7056	6	0,9216	6	0,9216
14	4	0,6400	5	0,3600	5	0,0256	6	0,9216	5	0,0016
15	5	0,0400	5	0,3600	4	1,3456	5	0,0016	4	1,0816
16	3	3,2400	5	0,3600	6	0,7056	6	0,9216	7	3,8416
17	4	0,6400	4	0,1600	5	0,0256	5	0,0016	7	3,8416
18	4	0,6400	4	0,1600	4	1,3456	4	1,0816	4	1,0816
19	6	1,4400	4	0,1600	5	0,0256	5	0,0016	4	1,0816
20	4	0,6400	5	0,3600	5	0,0256	4	1,0816	4	1,0816
21	6	1,4400	4	0,1600	4	1,3456	3	4,1616	7	3,8416
22	4	0,6400	4	0,1600	5	0,0256	5	0,0016	4	1,0816
23	4	0,6400	5	0,3600	4	1,3456	5	0,0016	5	0,0016
24	5	0,0400	4	0,1600	5	0,0256	4	1,0816	5	0,0016
25	5	0,0400	4	0,1600	6	0,7056	5	0,0016	3	4,1616
<b>Jumlah</b>	120	20,0000	110	10,0000	129	15,3600	126	20,9600	126	28,9600
<b>Rearata</b>	4,8000		4,4000		5,1600		5,0400		5,0400	
<b>S Kuadrat</b>		0,6667		0,3333		0,5120		0,6987		0,9653
<b>S</b>		0,8165		0,5774		0,7155		0,8359		0,9825
<b>Akar N</b>		5,4772		5,4772		5,4772		5,4772		5,4772
		0,2922		0,2066		0,2561		0,2991		0,3516
<b>P1</b>		4,5078		4,1934		4,9039		4,7409		4,6884
<b>P2</b>		5,0922		4,6066		5,4161		5,3391		5,3916
		4,8000		4,4000		5,1600		5,0400		5,0400
<b>Angka Penerimaan</b>		5		4		5		5		5

### Lampiran 22. Perhitungan Penerimaan Konsumen Terhadap Organoleptik Kenampakan

PANELIS	PERLAKUAN									
		A		B		C		D		E
1	7	4,8400	7	3,5344	7	3,3856	6	0,9216	5	0,0064
2	4	0,0400	5	0,0144	5	0,0256	5	0,0016	4	1,1664
3	5	0,0400	5	0,0144	5	0,0256	5	0,0016	4	1,1664
4	4	0,6400	7	3,5344	5	0,0256	4	1,0816	6	0,8464
5	5	0,0400	5	0,0144	5	0,0256	4	1,0816	4	1,1664
6	5	0,0400	5	0,0144	6	0,7056	6	0,9216	6	0,8464
7	5	0,6400	4	1,2544	4	1,3456	5	0,0016	5	0,0064
8	5	0,0400	5	0,0144	5	0,0256	5	0,0016	5	0,0064
9	5	0,0400	4	1,2544	5	0,0256	4	1,0816	5	0,0064
10	6	0,0400	5	0,0144	4	1,3456	5	0,0016	6	0,8464
11	5	0,0400	5	0,0144	4	1,3456	7	3,8416	5	0,0064
12	5	0,0400	5	0,0144	5	0,0256	5	0,0016	5	0,0064
13	6	1,4400	6	0,7744	6	0,7056	6	0,9216	5	0,0064
14	5	0,0400	5	0,0144	5	0,0256	6	0,9216	5	0,0064
15	5	0,6400	6	0,7744	7	3,3856	6	0,9216	6	0,8464
16	5	0,6400	7	3,5344	5	0,0256	5	0,0016	6	0,8464
17	4	0,6400	3	4,4944	6	0,7056	4	1,0816	6	0,8464
18	4	0,0400	4	1,2544	5	0,0256	5	0,0016	5	0,0064
19	5	0,0400	6	0,7744	5	0,0256	5	0,0016	6	0,8464
20	4	3,2400	5	0,0144	4	1,3456	5	0,0016	4	1,1664
21	4	0,0400	6	0,7744	5	0,0256	3	4,1616	6	0,8464
22	5	0,0400	5	0,0144	5	0,0256	5	0,0016	4	1,1664
23	4	0,6400	3	4,4944	5	0,0256	4	1,0816	5	0,0064
24	4	0,6400	5	0,0144	5	0,0256	4	1,0816	5	0,0064
25	6	1,4400	5	0,0144	6	0,7056	7	3,8416	4	1,1664
<b>Jumlah</b>	122	16,0000	128	26,6400	129	15,3600	126	22,9600	127	13,8400
<b>Rearata</b>	4,8800		5,1200		5,1600		5,0400		5,0800	
<b>S Kuadrat</b>		0,5333		0,8880		0,5120		0,7653		0,4613
<b>S</b>		0,7303		0,9423		0,7155		0,8748		0,6792
<b>Akar N</b>		5,4772		5,4772		5,4772		5,4772		5,4772
		0,2613		0,3372		0,2561		0,3131		0,2431
<b>P1</b>		4,5387		4,7828		4,9039		4,7269		4,8369
<b>P2</b>		5,0613		5,4572		5,4161		5,3531		5,3231
		4,8000		5,1200		5,1600		5,0400		5,0800
<b>Angka Penerimaan</b>		5		5		5		5		5

### Lampiran 23. Perhitungan Penerimaan Konsumen Terhadap Organoleptik Rasa

PANELIS	PERLAKUAN									
		A		B		C		D		E
1	3	4,0000	6	0,3136	5	0,0576	5	0,0256	4	1,3456
2	5	0,0000	5	0,1936	5	0,0576	5	0,0256	6	0,7056
3	4	1,0000	5	0,1936	6	0,5776	5	0,0256	5	0,0256
4	4	1,0000	4	2,0736	6	0,5776	4	1,3456	7	3,3856
5	5	0,0000	5	0,1936	5	0,0576	6	0,7056	6	0,7056
6	5	0,0000	7	2,4336	4	1,5376	5	0,0256	7	3,3856
7	5	0,0000	5	0,1936	5	0,0576	6	0,7056	4	1,3456
8	5	0,0000	6	0,3136	5	0,0576	6	0,7056	7	3,3856
9	6	1,0000	6	0,3136	5	0,0576	5	0,0256	6	0,7056
10	7	4,0000	6	0,3136	6	0,5776	4	1,3456	5	0,0256
11	5	0,0000	7	2,4336	5	0,0576	7	3,3856	7	3,3856
12	5	0,0000	5	0,1936	4	1,5376	5	0,0256	4	1,3456
13	7	4,0000	6	0,3136	6	0,5776	6	0,7056	6	0,7056
14	5	0,0000	5	0,1936	6	0,5776	6	0,7056	5	0,0256
15	5	0,0000	4	2,0736	5	0,0576	5	0,0256	4	1,3456
16	4	1,0000	5	0,1936	6	0,5776	6	0,7056	5	0,0256
17	5	0,0000	5	0,1936	6	0,5776	7	3,3856	7	3,3856
18	5	0,0000	5	0,1936	5	0,0576	5	0,0256	5	0,0256
19	6	1,0000	6	0,3136	6	0,5776	4	1,3456	6	0,7056
20	6	1,0000	6	0,3136	7	3,0976	6	0,7056	2	9,9856
21	4	1,0000	5	0,1936	4	1,5376	3	4,6656	6	0,7056
22	5	0,0000	6	0,3136	5	0,0576	5	0,0256	4	1,3456
23	5	0,0000	5	0,1936	5	0,0576	4	1,3456	4	1,3456
24	3	4,0000	6	0,3136	5	0,0576	4	1,3456	4	1,3456
25	6	1,0000	5	0,1936	4	1,5376	5	0,0256	3	4,6656
<b>Jumlah</b>	125	24,0000	136	14,1600	131	14,5600	129	23,3600	129	45,3600
<b>Rearata</b>	5,0000		5,4400		5,2400		5,1600		5,1600	
<b>S Kuadrat</b>		0,8000		0,4720		0,4853		0,7787		1,5120
<b>S</b>		0,8944		0,6870		0,6967		0,8824		1,2296
<b>Akar N</b>		5,4772		5,4772		5,4772		5,4772		5,4772
		0,3201		0,2458		0,2493		0,3158		0,4400
<b>P1</b>		4,6799		5,1942		4,9907		4,8442		4,7200
<b>P2</b>		5,3201		5,6858		5,4893		5,4758		5,6000
		5,0000		5,4400		5,2400		5,1600		5,1600
<b>Angka Penerimaan</b>		5		5		5		5		5

Lampiran 24. Perhitungan Penerimaan Konsumen Terhadap Organoleptik Tekstur

PANELIS	PERLAKUAN									
	A		B		C		D		E	
1	6	0,8464	7	2,6896	6	0,4624	6	0,7056	4	1,5376
2	5	0,0064	4	1,8496	5	0,1024	6	0,7056	6	0,5776
3	6	0,8464	6	0,4096	6	0,4624	6	0,7056	6	0,5776
4	6	0,8464	6	0,4096	6	0,4624	6	0,7056	7	3,0976
5	6	0,8464	6	0,4096	7	2,8224	6	0,7056	7	3,0976
6	5	0,0064	5	0,1296	6	0,4624	5	0,0256	5	0,0576
7	7	3,6864	5	0,1296	6	0,4624	5	0,0256	5	0,0576
8	4	1,1664	5	0,1296	5	0,1024	6	0,7056	6	0,5776
9	5	0,0064	5	0,1296	5	0,1024	4	1,3456	5	0,0576
10	6	0,8464	5	0,1296	7	2,8224	5	0,0256	5	0,0576
11	4	1,1664	5	0,1296	6	0,4624	6	0,7056	7	3,0976
12	5	0,0064	5	0,1296	5	0,1024	5	0,0256	5	0,0576
13	6	0,8464	6	0,4096	6	0,4624	6	0,7056	6	0,5776
14	5	0,0064	5	0,1296	5	0,1024	6	0,7056	5	0,0576
15	6	0,8464	6	0,4096	5	0,1024	6	0,7056	5	0,0576
16	4	1,1664	6	0,4096	4	1,7424	5	0,0256	4	1,5376
17	4	1,1664	5	0,1296	4	1,7424	5	0,0256	5	0,0576
18	5	0,0064	6	0,4096	6	0,4624	4	1,3456	5	0,0576
19	4	1,1664	6	0,4096	5	0,1024	4	1,3456	5	0,0576
20	5	0,0064	6	0,4096	5	0,1024	3	4,6656	4	1,5376
21	4	1,1664	3	5,5696	6	0,4624	7	3,3856	6	0,5776
22	6	0,8464	5	0,1296	3	5,3824	5	0,0256	4	1,5376
23	4	1,1664	6	0,4096	5	0,1024	4	1,3456	4	1,5376
24	5	0,0064	6	0,4096	4	1,7424	5	0,0256	6	0,5776
25	4	1,1664	4	1,8496	5	0,1024	3	4,6656	4	1,5376
<b>Jumlah</b>	127	19,8400	134	17,7600	133	21,4400	129	25,3600	131	22,5600
<b>Rearata</b>	5,0800		5,3600		5,3200		5,1600		5,2400	
<b>S Kuadrat</b>		0,6613		0,5920		0,7147		0,8453		0,7520
<b>S</b>		0,8132		0,7694		0,8454		0,9194		0,8672
<b>Akar N</b>		5,4772		5,4772		5,4772		5,4772		5,4772
		0,2910		0,2753		0,3025		0,3290		0,3103
<b>P1</b>		4,7890		5,0847		5,0175		4,8310		4,9297
<b>P2</b>		5,3710		5,6353		5,6225		5,4890		5,5503
		5,0800		5,3600		5,3200		5,1600		5,2400
<b>Angka Penerimaan</b>		5		5		5		5		5

**Lampiran 25. Dokumentasi Pembuatan Bitterballen Ikan Gabus**

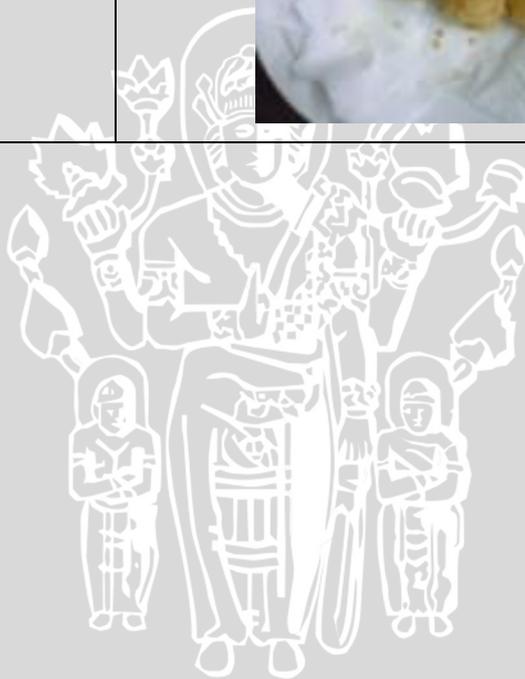
<p>1. Ikan Gabus sebagai bahan baku utama</p>	
<p>2. Proses penyiangan ikan gabus</p>	
<p>3. Fillet ikan gaus sebelum pemotongan menjadi kecil</p>	
<p>4. Proses pemotongan daging ikan gabus menjadi kecl dengan ukuran ± 5cm</p>	

<p>5. Hasi pemotongan fillet ikan gabus</p>	
<p>6. Vakun ekstraktor sebagai alat ekstraksi daging ikan gabus</p>	
<p>7. Daging ikan gabus setelah di ekstraksi (residu)</p>	

<p>8.</p>	<p>Penghalusan residu daging dengan food processor</p>	
<p>9.</p>	<p>Hasil penghalusan residu daging daging</p>	
<p>10.</p>	<p>Persiapan bahan tambahan untuk dijadikan adonan</p>	
<p>11.</p>	<p>Adonan pertama bitterballen ikan gabus</p>	

<p>12.</p>	<p>Adonan setengah jadi bitterballen ikan gabus</p>	
<p>13.</p>	<p>Proses pembulatan bitterballen</p>	
<p>14.</p>	<p>Bitteballen ikan gabus sebelum dilumuri dengan tepung roti</p>	
<p>15.</p>	<p>Pelumuran bitterballen dengan tepung roti</p>	

16.	Proses penggorengan bitteballen ikan gabus	
17.	Bitterballen ikan gabus	



**LEMBAR UJI ORGANOLEPTIK**

Nama Produk : **Bitterballen Ikan Gabus**

Nama Panelis :

Tanggal :

Instansi :

Ujilah rasa, warna, aroma, penampakan dan kerenyahan dari produk berikut dan tuliskan seberapa jauh saudara menyukai dengan menuliskan angka dari 1 – 7 yang paling sesuai menurut anda pada tabel yang tersedia sesuai dengan pertanyaan-pertanyaan tersebut.

Produk	Aroma			Warna			Kenampakan			Rasa			Kerenyahan		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
<b>A</b>															
<b>B</b>															
<b>C</b>															
<b>D</b>															
<b>E</b>															

**Keterangan :**

7 : amat sangat suka

6 : sangat suka

5 : suka

4 : agak suka

3 : agak tidak suka

2 : tidak suka

1 : sangat tidak suka

Perangkingan : Urutkan parameter dibawah ini dengan bobot 1-11 dari yang sangat penting (1) sampai tidak penting (11).

- Kadar Air ( )
- Kadar Abu ( )
- Kadar Lemak ( )
- Kadar Protein ( )
- Kadar Albumin ( )
- Kadar Karbohidrat ( )
- Warna ( )
- Aroma ( )
- Kerenyahan ( )
- Kenampakan ( )
- Rasa ( )

Komentar :

-

---



---



---

Atas ketersediaan saudara, saya sampaikan terimakasih.



## Lampiran 26. Hasil Analisis Kimia (Albumin dan Protein) Pada Penelitian Pendahuluan



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS BRAWIJAYA MALANG  
FAKULTAS MIPA JURUSAN KIMIA  
JL. VETERAN TELP. (0341)575838 MALANG 65145

### LAPORAN HASIL ANALISA

NO : Tn.215/RT.7/T.5/R.0/TT.071103/2013

1. Data Konsumen
  - Nama Konsumen : Moh. Khairur Rozi Kurniawan
  - Instansi : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
  - Alamat : Jl. Sunan Ampel III no.5
  - Telepon : 085733398507
  - Status : Mahasiswa
  - Keperluan Analisis : Albumin dan Protein
2. Sampling Dilakukan : Oleh Konsumen
3. Identifikasi Sampel
  - Nama Sampel : Bitterballen Residu Daging Ikan Gabus
  - Wujud : Padatan
  - Warna : Coklat
  - Bentuk : jajanan / Bitterballen
4. Prosedur Analisa : Dari Lab. Lingkungan Jurusan Kimia FMIPA Unibraw Malang
5. Penyampaian Laporan Hasil Analisis :
6. Tanggal Terima Sampel : 7 November 2013
7. Data Hasil Analisa :

Parameter	Kode	Hasil Analisa		Metode Analisa
		Kadar	Satuan	
Albumin	A	2.15	%	Spektrofotometer
	B	1.18	%	
	C	1.68	%	
Protein	A	6.79	%	Spektrofotometer
	B	4.51	%	
	C	5.68	%	

#### Catatan:

Hasil analisa ini hanya berlaku untuk sampel yang kami terima dengan kondisi sampel saat itu.



Dr. Edi Priyo Utomo, MS  
NIP. 19571227 198603 1 003

Malang, 7 November 2013  
Ketua UPT. Layanan Analisa & Pengukuran

Dra. Sri Wardani, MS.i  
NIP. 19680226 199203 2 001



## Lampiran 27. Hasil Analisis Kimia (Proksimat dan Albumin) Pada Penelitian Inti



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS BRAWIJAYA MALANG  
FAKULTAS MIPA JURUSAN KIMIA  
JL. VETERAN TELP. (0341)575838 MALANG 65145

### LAPORAN HASIL ANALISA

NO : Tn.279/RT.7/TT.9/R.0/TT.251103/2013

1. Data Konsumen  
 Nama Konsumen : Moh. Khairur Rozi Kurniawan  
 Instansi : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan  
 Alamat : Jl. Sunan Ampel III no.5  
 Telepon : 085733398507  
 Status : Mahasiswa  
 Keperluan Analisis : Proksimat
2. Sampling Dilakukan : Oleh Konsumen
3. Identifikasi Sampel  
 Nama Sampel : Bitterballen Residu Daging Ikan Gabus  
 Wujud : Padatan  
 Warna : Coklat  
 Bentuk : jajanan / Bitterballen
4. Prosedur Analisa : Dari Lab. Lingkungan Jurusan Kimia FMIPA Unibraw Malang
5. Penyampaian Laporan Hasil Analisis :
6. Tanggal Terima Sampel : 25 November 2013
7. Data Hasil Analisa :

Parameter	Kode	Hasil Analisa		Metode Analisa
		Kadar	Satuan	
Air	A1	3,75	%	Gravimetri
	A2	3,25	%	
	A3	3,34	%	
	B1	2,45	%	
	B2	2,53	%	
	B3	2,62	%	
	C1	2,02	%	
	C2	2,05	%	
	C3	2,47	%	
	D1	2,75	%	
	D2	2,07	%	
	D3	2,24	%	
	E1	2,05	%	
	E2	2,35	%	
	E3	2,85	%	





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS BRAWIJAYA MALANG  
FAKULTAS MIPA JURUSAN KIMIA  
JL. VETERAN TELP. (0341)575838 MALANG 65145**

Abu	A1	2,78	%	Gravimetri
	A2	2,15	%	
	A3	2,01	%	
	B1	2,15	%	
	B2	2,15	%	
	B3	2,06	%	
	C1	2,70	%	
	C2	2,07	%	
	C3	2,15	%	
	D1	2,05	%	
	D2	2,14	%	
	D3	2,25	%	
	E1	1,85	%	
	E2	1,70	%	
E3	1,30	%		
Lemak	A1	6,93	%	Soxhlet
	A2	7,01	%	
	A3	6,84	%	
	B1	7,25	%	
	B2	7,16	%	
	B3	7,37	%	
	C1	7,34	%	
	C2	7,41	%	
	C3	7,27	%	
	D1	7,24	%	
	D2	7,33	%	
	D3	7,38	%	
	E1	7,25	%	
	E2	7,36	%	
E3	7,47	%		





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS BRAWIJAYA MALANG  
FAKULTAS MIPA JURUSAN KIMIA  
JL. VETERAN TELP. (0341)575838 MALANG 65145**

Protein	A1	4,23	%	Spektrofotometer
	A2	4,76	%	
	A3	4,14	%	
	B1	5,42	%	
	B2	5,15	%	
	B3	4,52	%	
	C1	6,43	%	
	C2	5,59	%	
	C3	5,76	%	
	D1	6,78	%	
	D2	6,15	%	
	D3	6,25	%	
	E1	6,13	%	
	E2	6,25	%	
E3	6,64	%		
Albumin	A1	1,38	%	Spektrofotometer
	A2	1,39	%	
	A3	1,35	%	
	B1	1,40	%	
	B2	1,41	%	
	B3	1,46	%	
	C1	1,47	%	
	C2	1,52	%	
	C3	1,53	%	
	D1	1,51	%	
	D2	1,60	%	
	D3	1,54	%	
	E1	1,54	%	
	E2	1,59	%	
E3	1,49	%		

Catatan:  
Hasil analisa ini hanya berlaku untuk sampel yang kami terima dengan kondisi sampel saat itu.



Dr. Edi Priyo Utomo, MS  
NIP. 19571227 198603 1 003

Malang, 25 November 2013  
Ketua UPT. Layanan Analisa & Pengukuran

Dra. Sri Wardani, MS  
NIP. 19680226 199203 2 001

