

LAMPIRAN

Lampiran 1. Prosedur Penentuan Kadar Albumin

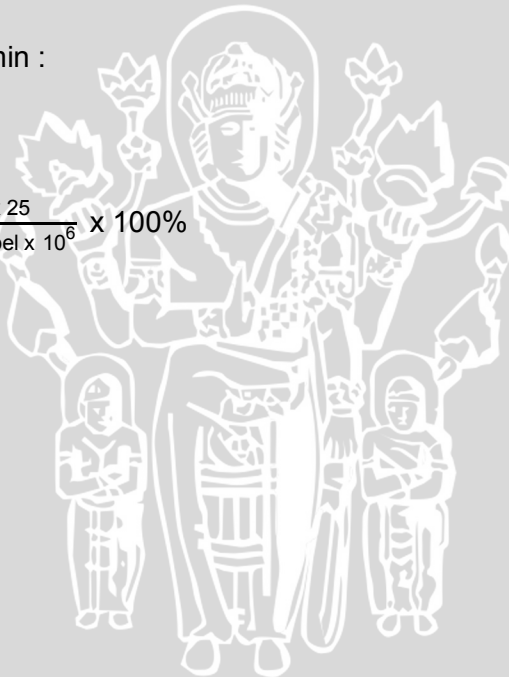
Penentuan kadar albumin dilakukan dengan menggunakan metode spektrofotometer, yaitu

1. 2 cc contoh atau sampel ditambahkan dengan reagen biuret
2. Panaskan pada suhu 37°C selama 10 menit
3. Dinginkan dan ukur dengan spektronik -20
4. Catat Absorbansinya

Perhitungan % albumin :

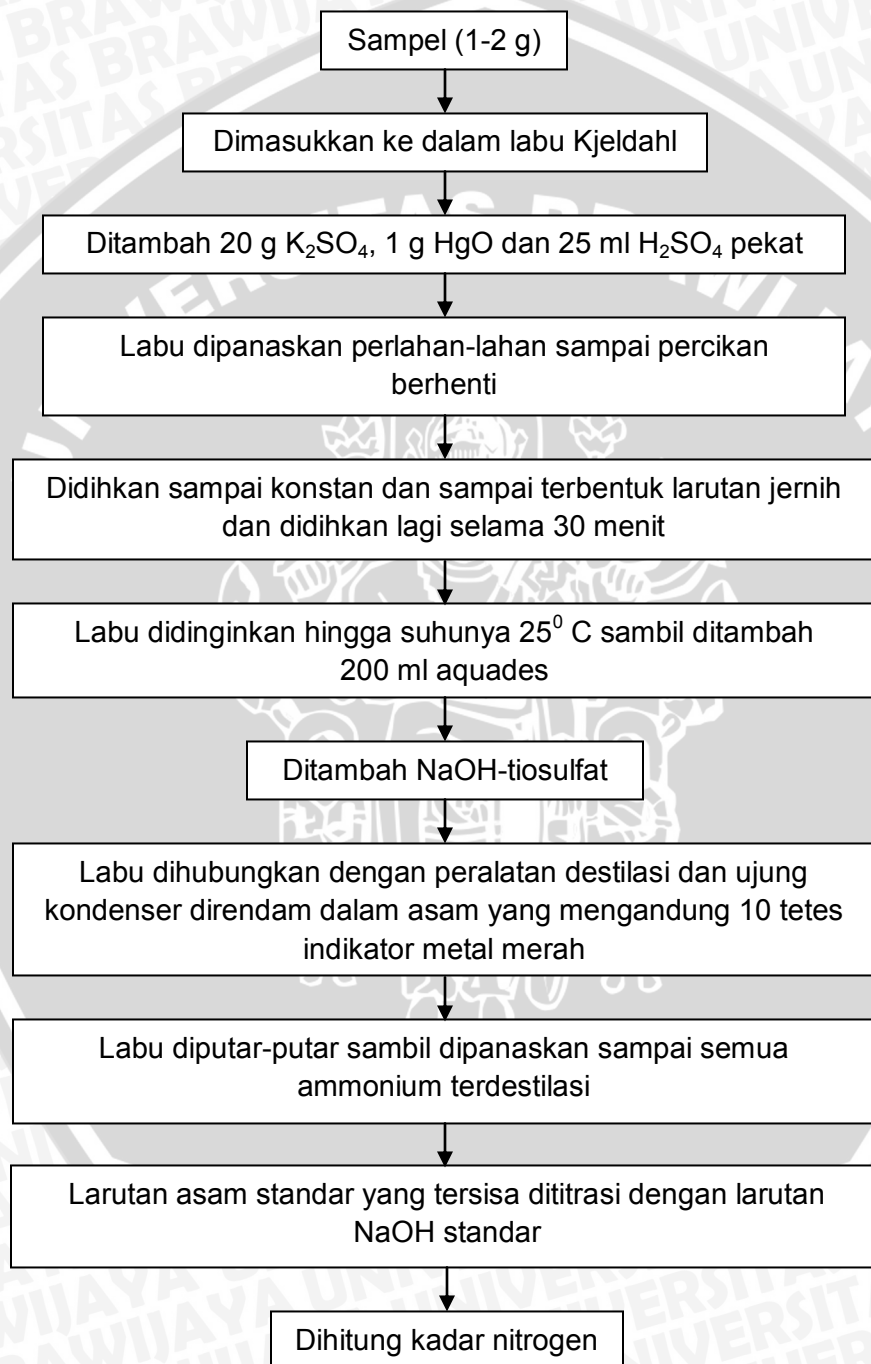
$$\text{ppm} = \frac{\text{absorbansi sampel}}{0,0000526 A}$$

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



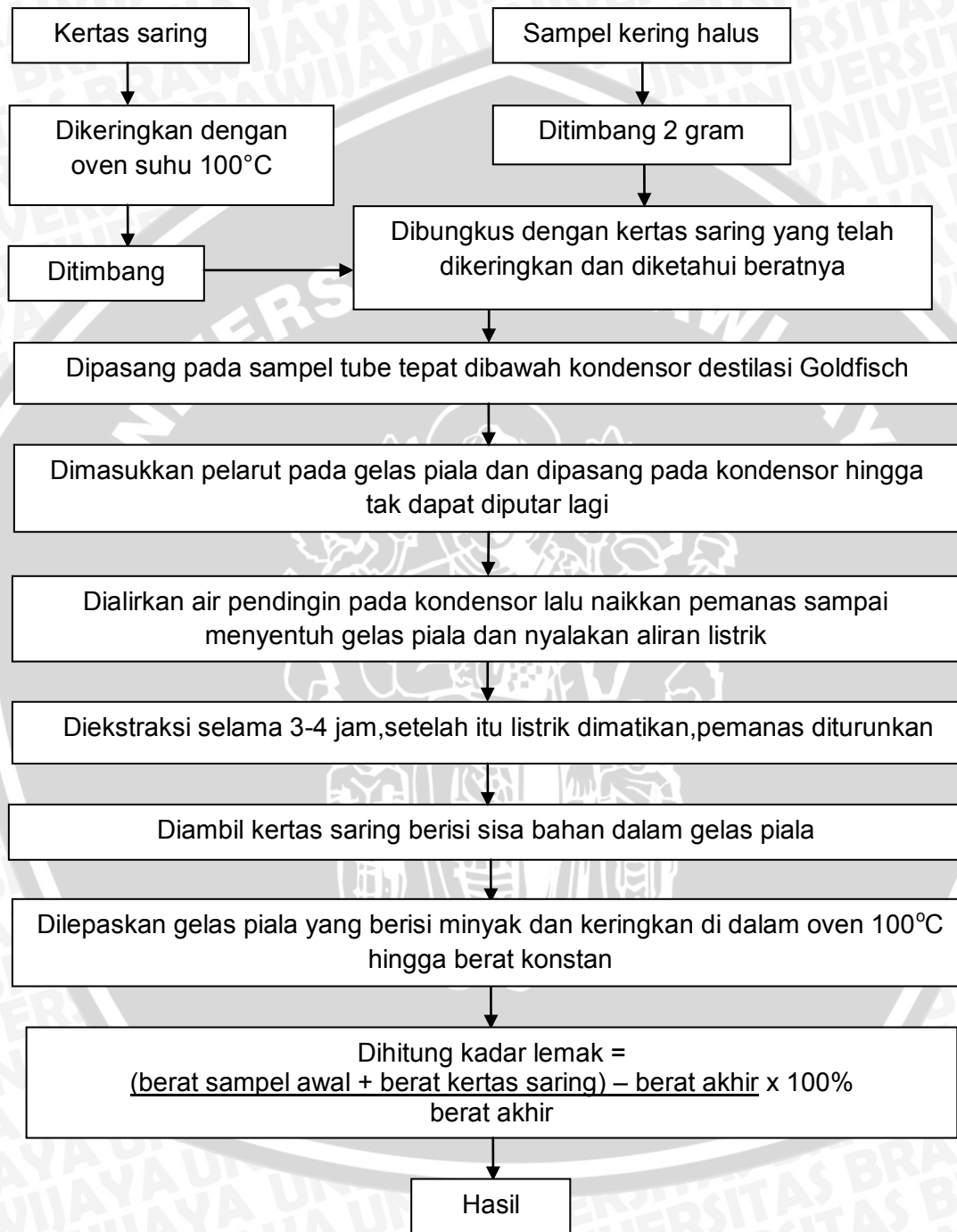
Lampiran 2. Prosedur Penentuan Kadar Protein

Penentuan kadar protein dilakukan dengan menggunakan metode Mikro-Kjeldahl yang dimodifikasi (Muchtadi, 2010), yaitu



Lampiran 3. Prosedur Penentuan Kadar Lemak

Penentuan kadar lemak dilakukan dengan menggunakan metode soxlet yaitu



Lampiran 4. Prosedur Penentuan Kadar Air

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:

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

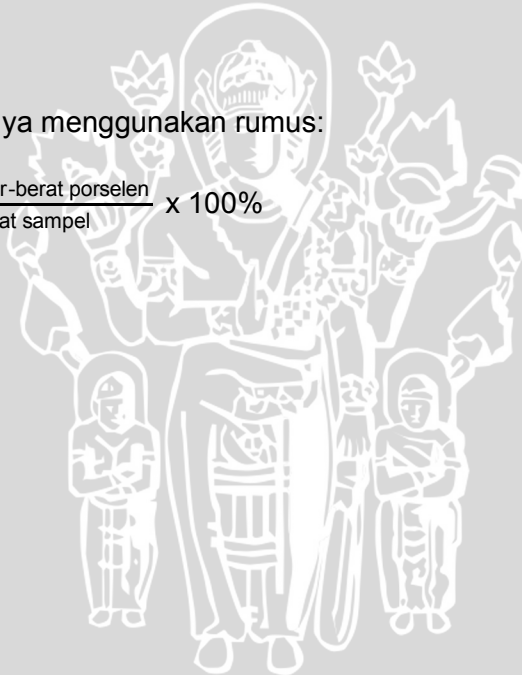


Lampiran 5. Prosedur Penentuan Kadar Abu

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 6. Form Uji Organoleptik

LEMBAR UJI ORGANOLEPTIK

Nama Produk : **Ekkado 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	Rasa			Warna			Aroma			Kenampakan			Kerenyahan		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
A															
B															
C															
D															
E															

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 1-10 dari yang sangat penting (1) sampai tidak penting (10).

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

Komentar :

.....

.....

.....

Atas ketersediaan saudara, saya sampaikan terima kasih.