

DAYA TERIMA BISKUIT DAUN SALAM TERHADAP PASIEN ASAM URAT



**Sripsi Ini Merupakan Salah Satu Syarat Untuk
Menyelesaikan
Pendidikan Akhir Diploma IV Gizi**

**TOM WARKAWANI
PO.71.31.2.13.033**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES JAYAPURA
JURUSAN GIZI
PRODI D - IV
TAHUN 2017**

LEMBAR PERSETUJUAN

SKRIPSI

DAYA TERIMA BISKUIT DAUN SALAM TERHADAP PASIEN ASAM URAT

OLEH

TOM WARKAWANI

PO.71.31.2.13.033

Telah mendapat persetujuan untuk ujian Skripsi

Jayapura, 29 Agustus 2017

Pembimbing I

Pembimbing II

Budi Kristanto, STp, MS.i

NIP.197106111992031001

Since Kadiwaru, SKM

NIP.196809271992032013

LEMBAR PENGESAHAN

DAYA TERIMA BISKUIT DAUN SALAM TERHADAP PASIEN ASAM URAT

OLEH

TOM WARKAWANI

PO.71.31.2.13.033

Telah diuji dan dipertahankan didepan Tim penguji
Pada tanggal 1 Agustus 2017

Susunan Penguji

1. Budi Kristanto, STP, M.Si (Pembimbing I)
2. Since Kadiwaru, SKM (Pembimbing II)
3. Nia budhi Astuti, SGz, MPH (Penguji)

Telah diterima
Pada Tanggal 1 Agustus 2017
Ketua Jurusan

Ir. Marlin P. Gultom, M.Kes
NIP. 19640713 1908703 2 001

PERNYATAAN

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini adalah hasil pekerjaan saya sendiri dan didalamnya tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan lembaga lainnya. Pengetahuan yang diperoleh dari hasil penelitian maupun yang belum/tidak diterbitkan, sumbernya dijelaskan didalam tulisan dan daftar pustaka.

Jayapura, 1 Agustus 2017

Tom Warkawani

RIWAYAT HIDUP

A. IDENTITAS

Nama	: Tom Nikodemus Warkawani
Tempat /Tanggal Lahir	: Serui, 25 Maret 1993
Agama	: Kristen Protestan
Jenis Kelamin	: Laki - Laki

B. RIWAYAT PENDIDIKAN

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------|
| 1. SD YPK SION MANTEMBU | : Lulus Tahun 2006 |
| 2. SMP YPK Serui | : Lulus Tahun 2009 |
| 3. SMA Negeri 2 Serui | : Lulus tahun 2013 |
| 4. Jurusan Gizi Poltekes Jayapura | : dari Tahun 2013 - 2017 |

DAYA TERIMA BISKUIT DAUN SALAM TERHADAP PASIEN ASAM URAT

INTISARI

Latar Belakang Kesehatan manusia dihadapkan dengan berbagai permasalahan yang kompleks, salah satunya adalah penyakit asam urat yang dapat diobati dengan obat dari golongan urikosurik dan dari golongan penghambat *xantin oksidase*. Pemberian obat-obat dari bahan kimia dalam jangka panjang memiliki efek samping, oleh karena itu perlu pengobatan alternatif dari bahan herbal yang dapat menurunkan kadar asam urat dalam darah salah satunya adalah daun salam.

Tujuan penelitian Untuk mengetahui tingkat penerimaan biskuit daun salam terhadap penderita asam urat secara organoleptik. Jenis penelitian adalahh Quasi Ekperiment. sampel untuk uji organoleptik adalah dengan panelis agak terlati sebanyak 25 dan untuk uji daya terima pada pasien asam urat sebanyak 31 panelis konsumen.

Hasil untuk produk yang paling disukai dari ketiga produk yaitu produk dengan penambahan 1 gram bubuk daun salam untuk warna (11 panelis), rasa (10 panelis), aroma (8 panelis) dan tekstur (4 panelis), Daya terima pada pasien asam urat 100% habis.

Kesimpulan Dari Ketiga Produk Yang Paling Di Sukai Adalah Produk Dengan Penambahan 1 Gram,

Kata kunci : Daun salam, biskuit, Organoleptik, daya terima, asam urat

ABSTRAK

POWER ACCESSIBLE BISCUIT LEAF TO PATIEN ACID STEAM

Background human health is faced with complex problem, one of which is iric acid dieses that can be treated with drugs of the uricosuric class and of the xanthine inhibitor group. Provision of drugs from chemicals in the long term have said effects, therefore need an alternative treatment of herbal ingredients that can lower levels of uric acid in the blood one of which is bay leaf.

Research objective to know the acceptance level of biscuit leaf biskuit to gout patient organoleptic.

The type of research is quasi eksperiment . the simple for the organoleptic test is by 25% rather 25 watted panelists and for the acceptance test on uric acid patients as many as 31 consumer panelis.

The results for the most preferred product of the three product are the product with the eddition of 1 gram of powder salam leaves for color (11 panelists), flavor (10 panelists), aroma (8 panelists) and texture (4 panelists), acceptance of 100 gout patients % out.

Conclusion of the third most preferred items are products with the addition of 1 gram.

Keyword: Gout, biskuit, organoleptic, receiving power.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Kuasa, yang atas limpahan rahmat dan kasihnya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi tepat pada waktunya .

Dalam penulisan skripsi ini tentunya tidak terlepas dari bantuan bimbingan dan saran dari berbagai pihak, untuk itu penulis ingin mengucapkan terimah kasih kepada :

1. Isak J. H. Tukayo, S.Kp, MSc, selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Jayapura
2. Ir. Marlin P. Gultom, M. Kes, selaku ketua jurusan gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Jayapura
3. Budi Kristanto, STP, M.Si, selaku pembimbing I, terimah kasih atas bimbingan dan arahan dalam penulisan skripsi ini.
4. Since Kadiwaru, SKM, selaku pembimbing II, yang telah memberikan saran dan arahan dalam penulisan skripsi ini.
5. Nia Budhi Astuti, SGz, MPH, selaku penguji yang telah memberikan saran dan perbaikan dalam penulisan Skripsi ini
6. Dosen-dosen pengajar yang telah memberikan pengetahuan Gizi selama penulis masih duduk dibangku kuliah,
7. Paling teristimewa kedua orang tua, bapa dan mama tercinta yang tidak berhenti senantiasa berdoa dan berusaha demi kesuksesan studi penulisan juga kaka dan adik tercinta
8. Teman-teman seperjuangan gizi tahun 2013, terimakasih atas bantuan dan semangat yang telah kalian berikan.

Akhir kata, penulis menyadari masih banyak terdapat kekurangan dalam penulisan skripsi ini sehingga penulis sangat menerima kritik dan saran dari semua pihak yang membangun demi penyempurnaan skripsi ini, semoga tulisan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Jayapura, Juli 2017

Penulis

DAFTAR ISI

JUDUL.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
RIWAYAT HIDUP.....	v
INTISARI.....	vi
ABSTRAK.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	 4
A. Pengertian Gout/asam urat.....	4
B. Pengertian Daun Salam.....	4
C. Biskuit.....	7
D. Uji Organoleptik.....	8
E. Kerangka Teori.....	11
F. Kerangka Konsep.....	12
 BAB III METODE PENELITIAN	 13
A. Jenis Penelitian	13
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	14
C. Alat dan Bahan.....	14
D. Panelis.....	15
G. Variabel, Definisi Operasional, Kriteria Objektif	16
H. Tahapan Penelitian	17
I. Pengolahan Data	19
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	 20

A. Hasil Penelitian	20
B. Pembahasan	25
BAB V PENUTUP	28
A. Kesimpulan.....	28
B. Saran.....	28
Daftar Pustaka	29
Lampiran.....	31

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi	8
Tabel 2.2. Skala hedonik	14
Tabel 1.3 kerangka konsep	15
Tabel 1.4. Komposisi	18
Tabel 1.5. Variable, definisi operasional dan criteria objektif.....	17

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori	12
Gambar 2.2 Alur Kerja.....	13
Gambar 2.3 Kerangka Konsep.....	15
Gambar 4.1 Hasil Uji Menurut Warna.....	21
Gambar 4.2 Hasil Uji Menurut Rasa.....	22
Gambar 4.3 Hasil Uji Menurut Aroma.....	23
Gambar 4.4 Hasil Uji Menurut Tekstur.....	24
Gambar 4.5 Hasil Daya Terima Pada Pasien.....	25

DAFTAR LAMPIRAN

Form uji kesukaan.....	31
Comstock.....	33
Dokumentasi.....	34
Surat ijin penelitian.....	35

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penelitian tentang asam urat sudah dilakukan di Indonesia, penyakit asam urat pertama diteliti oleh seorang dokter yang berkebangsaan Belanda bernama Van der host pada tahun 1935, dari hasil penelitiannya ditemukan 15 pasien yang menderita arthritis gout / pirai umumnya terjadi di daerah Jawa Tengah (Sudoyo dkk, 2006). Dari penelitian Dalimartha (2008), di Indonesia, *arthritis pirai* (asam urat) menduduki urutan kedua setelah osteoartriti, selanjutnya penelitian dari Tjokroprawiro (2007), prevalensi asam urat pada populasi di USA diperkirakan 13,6/100.000 penduduk, sedangkan di Indonesia sendiri diperkirakan 1,6-13,6/100.000 orang, prevalensi meningkat seiring dengan meningkatnya umur (Festy dkk, 2010).

Data penelitian Prevalensi penyakit asam urat berdasar diagnosis nakes di Indonesia 11,9% dan berdasar diagnosis atau gejala 24,7 persen. Prevalensi berdasarkan diagnosis nakes tertinggi di Bali (19,3%), diikuti Aceh (18,3%), Jawa Barat (17,5%) dan Papua (15,4%). Prevalensi penyakit asam urat berdasarkan diagnosis nakes atau gejala tertinggi di Nusa Tenggara Timur (33,1%), diikuti Jawa Barat (32,1%), dan Bali (30%).(Risksdas, 2013)

Data penelitian asam urat di Sinjai (Sulawesi Selatan) didapatkan angka 10% pada pria dan 4% pada wanita. Di Bandung (Jawa Tengah) diperoleh data kejadian asam urat sekitar 24,3% pada pria dan 11,7% pada wanita. Di Minahasa diperoleh data kejadian asam urat sekitar 34,30% pada pria dan 23,31% pada usia dewasa muda (Aaltje dan Widdy, 2011)

Penyebab penumpukan kristal di daerah tersebut diakibatkan tingginya kadar asam urat dalam darah. Penyakit asam urat terjadi terutama pada laki-laki, mulai dari usia pubertas hingga mencapai puncak usia 40-50 tahun, sedangkan pada perempuan, persentase asam urat mulai didapati setelah memasuki masa menopause. Kejadian asam urat baik di negara maju maupun Negara berkembang semakin meningkat terutama pada pria usia 40-50 tahun.

Kadar asam urat pada pria meningkat sejalan dengan peningkatan usia seseorang. Hal ini terjadi karena pria tidak memiliki hormon estrogen yang dapat membantu pembuangan asam urat sedangkan pada perempuan memiliki hormon estrogen yang ikut membantu pembuangan asam urat lewat urine (Darmawan 2008).

Tanaman salam (*Syzygium polyanthum* Wight) yang biasa dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia sebagai pelengkap bumbu dapur juga mempunyai khasiat sebagai obat. Dalam pengobatan, daun salam digunakan untuk pengobatan kolesterol tinggi, kencing manis (diabetes mellitus), tekanan darah tinggi (hipertensi), sakit maag (gastritis), diare dan kandungan kimianya daun salam mempunyai aktivitas sebagai obat asam urat (Wijayakusuma, 2002). Kandungan kimia yang terkandung dalam tanaman salam ini antara lain adalah saponin, triterpenoid, flavonoid, polifenol, alkaloid, tanin dan minyak atsiri yang terdiri dari sesquiterpen, lakton dan fenol (Sudarsono *et al.*, 2002).

Hasil penelitian pendahuluan (Ariyanti, 2007) dengan menggunakan infusa daun salam dosis 5,0 g/kg BB, dan ekstrak etanol daun salam pada dosis 420 mg/kg BB (Ma'rufah, 2007) mampu menurunkan kadar asam urat dalam serum darah mencit putih jantan yang hasilnya setara dengan allopurinol dosis 10 mg/kg BB.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latarbelakang diatas maka rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana penerimaan biskuit daun salam terhadap sifat organoleptik
2. Bagaimanakah tingkat penerimaan biskuit pada penderita asam urat.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui tingkat penerimaan biskuit daun salam terhadap penderita asam urat secara organoleptik

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui tingkat penerimaan terhadap warna biskuit daun salam
- b. Untuk mengetahui tingkat penerimaan terhadap rasa biskuit daun salam
- c. Untuk mengetahui tingkat penerimaan terhadap aroma biskuit daun salam
- d. Untuk mengetahui tingkat penerimaan terhadap tekstur biskuit daun salam
- e. Untuk mengetahui tingkat penerimaan biskuit daun salam pada pasien asam urat.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat untuk penelitian

Pengembangan produk pangan yang baru sehingga dapat menjadi alternative bagi penderita asam urat.

2. Manfaat untuk masyarakat luas

- a. Memberikan pengetahuan kepada masyarakat mengenai kelebihan dari biskuit daun salam.
- b. Memberikan pengetahuan kepada masyarakat luas mengenai manfaat dari biskuit daun salam

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Gout/asam urat

Asam urat (pirai) merupakan kelompok keadaan heterogeneous yang berhubungan dengan *efec genetic* pada metabolisme purin (hiperurisemia). (smeltzer, 2001) Penyakit asam urat merupakan suatu penyakit akibat terjadi penimbunan Kristal monosodium urat di dalam tubuh sehingga menyebabkan nyeri sendi (*gout Arthritiis*), benjolan pada bagian-bagian tertentu dari tubuh (*tophi*) dan batu pada saluran kemih. terjadi akibat produksi yang meningkat pembuangannya melalui ginjal yang menurun, atau akibat peningkatan asupan makan kaya purin. Gout terjadi ketika cairan tubuh sangat jenuh akan asam urat yang kadarnya tinggi. (dr Juandi Jo, 2007,)

B. Pengertian Daun Salam

Daun salam dalam bahasa inggrisnya dikenal sebagai bay-leaf, atau Indonesian laurel. Di kawasan melayu dikenal dengan nama Uber Serai, orang Sunda, Jawa dan Madura menyebutnya salam atau manting dan orang Sumatera menyebutnya meselengan. Pohon salam atau *Syzygium Poyanthum* biasa tumbuh liar di hutan dan di pegunungan yang mencapai ketinggian 25 meter dan lebar pohon 1,3 meter. Daun salam digunakan terutama sebagai rempah pengharum masakan di sejumlah negeri di Asia Tenggara, baik untuk masakan daging, ikan, sayur mayur, maupun nasi. Daun ini dicampurkan dalam keadaan utuh, kering atau pun segar, dan turut dimasak hingga makanan tersebut matang. Rempah ini memberikan aroma herbal yang khas namun tidak keras. Di pasar dan di dapur, salam kerap dipasangkan dengan laos alias lengkuas. (Agoes, 2010).

Salam (*Syzygium polyanthum* (Wight), daunnya digunakan sebagai rempah dalam masakan. Daun salam ini memberikan aroma yang khas namun tidak keras. Kayunya berwarna coklat jingga kemerahan dan berkualitas

menengah dan dapat dipergunakan sebagai bahan bangunan dan perabot rumah tangga. Kulit batang salam mengandung tanin, kerap dimanfaatkan untuk mewarnai dan mengawetkan jala, bahan anyaman dari bambu dan lain-lain. Pohon salam tumbuh tersebar di Asia Tenggara, mulai dari Burma, Indochina, Semenanjung Malaya Kalimantan dan Jawa. Di samping itu, salam ditanam di kebun-kebun pekarangan dan lahan-lahan lain, terutama untuk diambil daunnya (Agoes, 2010). Tanaman salam mempunyai kedudukan taksonomi sebagai berikut:

Kingdom : Plantae

Divisio : Spermatophyta

Kelas : Dicotyledoneae

Anak kelas : Dialypetalae

Ordo : Myrtales

Famili : Myrtaceae

Genus : *Syzygium*

Spesies : *Syzygium polyanthum*

Selain nama resmi, daun salam memiliki nama lain yaitu:

1. Nama daerah: Maselangan, ubar serai (Sumatera), Manting (Jawa), gowok (Sunda)
2. Nama asing: Samak, kelat samak, serah (Malaysia), Duo hua pu tao (Tionghoa), *bay leaf* (Inggris)

Pohon salam bertajuk rimbun dan memiliki tinggi sampai 25 m. Daun bila diremas berbau harum, berbentuk lonjong sampai elips atau bundar telur sungsang, pangkal lancip sedangkan ujung lancip sampai tumpul, panjang 5 cm sampai 15 cm, lebar 35 mm sampai 65 mm; terdapat 6 sampai 10 urat daun lateral, panjang tangkai daun 5 mm sampai 12 mm. Perbungaan berupa malai, keluar dari ranting, berbau harum. Bila musim berbunga pohon akan dipenuhi oleh bunga-bunganya. Kelopak bunga berbentuk cangkir yang lebar, ukuran lebih kurang 1 mm. Mahkota bunga berwarna putih, panjang 2,5 mm sampai 3,5 mm. Benang sari terbagi dalam 4 kelompok, panjang lebih kurang 3mm berwarna kuning lembayung. Buah

buni, berwarna merah gelap, bentuk bulat dengan garis tengah 8 mm sampai 9 mm, pada bagian tepi berakar lembaga yang sangat pendek (Agoes, 2010).

1. Zat Gizi Daun Salam

Kandungan zat gizi yang terdapat pada daun salam adalah tannin, flavonoid, minyak atsiri, sitral, eugenol, seskuiterpen, triterpenoid, fenol, steroid, lakton, saponin, dan karbohidrat. Selain itu daun salam juga mengandung beberapa vitamin, di antaranya (vitamin C, vitamin A, thiamin, riboflavin, niacin, vitamin B6, vitamin B12, dan folat. Bahkan mineral seperti selenium terdapat di dalam kandungan daun salam (Hariana, 2011).

2. Manfaat daun salam

- a. Mengatasi diabetes militus (kencing manis)
- b. Mengatasi stroke
- c. Menurunkan kolesterol
- d. Melancarkan peredaran darah
- e. Mengatasi radang lambung
- f. Mengatasi diare
- g. Mengatasi gatal-gatal

3. Cara pembuatan Bubuk daun salam

- a. Pilih daun salam yang baik dan tidak rusak
- b. Cuci bersih daun yang telah dipilih dan di jemur hingga kering
- c. Daun yang sudah kering diblender hingga halus
- d. Yang sudah halus di ayak dengan saringan

C. Biskuit

1. Pengertian biskuit

Biscuit merupakan sejenis makanan yang terbuat dari bahan tepung terigu dengan penambahan bahan makanan lain dengan proses pencetakan dan pemanasan. Biscuit adalah produk makanan kering yang dibuat dengan memanggang adonan yang mengandung bahan dasar lain. dalam produk jajanan renyah yang dibuat dengan cara dipanggang (kue kering). Biscuit memiliki istilah berbeda-beda diberbagai wilayah di dunia. Asal kata 'biskuit' atau 'biskuit' (dalam bahasa inggris) berasal dari bahasa latin yaitu biscoctus yang berarti "dimasak dua kali". Di Amerika biscuit populer dengan sebutan cookie, yang berarti kue kecil yang dipanggang, atau kue kering. (Masye Munaffe, 1999)

2. Bahan-bahan pembuatan biskuit

Tabel. 3.1 Komposisi

Bahan	F1	F3	F5
Bubuk daun salam	1	3	5
Tepung terigu	60	60	60
Telur	50	50	50
Gula halus	25	25	25
Mantega	20	20	20

3. Cara pembuatan biskuit

- Campurkan tepung terigu dan bubuk daun salam
- Kocok kuning telur, mantega dan gula halus sampai lunak
- Campurkan bahan tepung kedalam kocokan Kuning telur sedikit demi sedikit sampai tercampur rata
- Masukan kedalam cetakan kue, semprot cetakan lalu bakar sampai matang

D. Uji Organoleptik

Pengujian organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada proses penginderaan. Penginderaan diartikan sebagai suatu proses fisio-psikolog, yaitu kesadaran atau pengenalan alat indra akan sifat-sifat benda karena adanya rangsangan yang diterima alat indrayang berada dari benda tersebut. Penginderaan dapat juga berarti reaksi mental (sensation) jika alat indra mendapat rangsangan (stimulus). Reaksi atau kesan yang timbul karena adanya rangsangan dapat berupa sikap untuk mendekat atau menjauhi, menyukai atau tidak menyukai akan benda penyebab rangsangan. Kesadaran, kesan dan sikap terhadap rangsangan adalah reaksi psikologis atau reaksi subjektif, pengukuran terhadap nilai / tingkat kesan, kesadaran dan sikap tersebut pengukuran subjektif atau pengukuran subjektif. Disebut penilaian subjektif karena hasil penilaian atau hasil sangat ditentukan oleh pelaku atau yang melakukan pengukuran, (Sugiyono, 2012)

Rangsangan yang dapat diindra dapat bersifat mekanis (tekanan, tusukan), bersifat fisis (dingin, panas, sinar, warna) sifat kimia (bau, aroma). Pada waktu alat indra menerima rangsangan, sebelum terjadi kesadaran prosesnya adalah fisiologis yaitu dimulai di reseptor dan diteruskan pada susunan saraf penerimaan. Jadi dalam uji organoleptik ini untuk mengetahui tingkat kesukaan dari panelis yaitu (warna, rasa, aroma dan tekstur), (Sugiyono, 2012).

1. Uji kesukaan (uji Hedonik)

Uji kesukaan juga disebut uji hedonik , panelis diminta tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya (ketidak sukaan). Disamping panelis mengemukakan senang, suka atau kebalikanya, mereka juga mengemukakan tingkat kesukaannya Tingkat–tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik. Misalnya “suka“ dapat mempunyai skala hedonik seperti : amat sangat suka, sangat suka, suka, agak suka. Sebaliknya jika tanggapan itu “tidak suka“ dapat mempunyai skala hedonic seperti suka dan agak suka, terdapat tanggapannya yang disebut sebagai netral, yaitu bukan suka tetapi juga bukan tidak suka (*neither like nordislike*). Skala hedonik dapat direntangkan atau diciutkan menurut

rentangan skala yang dikehendakinya. Skala hedonik dapat juga diubah menjadi skala numerik dengan angka, (Anwar Sanusi, 2011)

Mutu menurut tingkat kesukaan. Dengan data numeric ini dapat dilakukan analisis secara statistik. Penggunaan skala hedonik pada prakteknya dapat digunakan untuk mengetahui perbedaan. Sehingga uji hedonic sering digunakan untuk menilai secara organoleptik terhadap komoditas sejenis atau produk pengembangan. Uji hedonik banyak digunakan untuk menilai produk akhir. (Anwar Sanusi, 2011)

Uji hedonik disajikan secara acak dan dalam memberikan penilaian panelis tidak mengulang-ulang penilaian atau membanding-membandingkan contoh yang disajikan. sebaiknya contoh disajikan satu persatu hingga panelis tidak akan membanding-bandingkan satu contoh dengan lainnya. (Anwar Sanusi, 2011)

2. Skala Hedonik

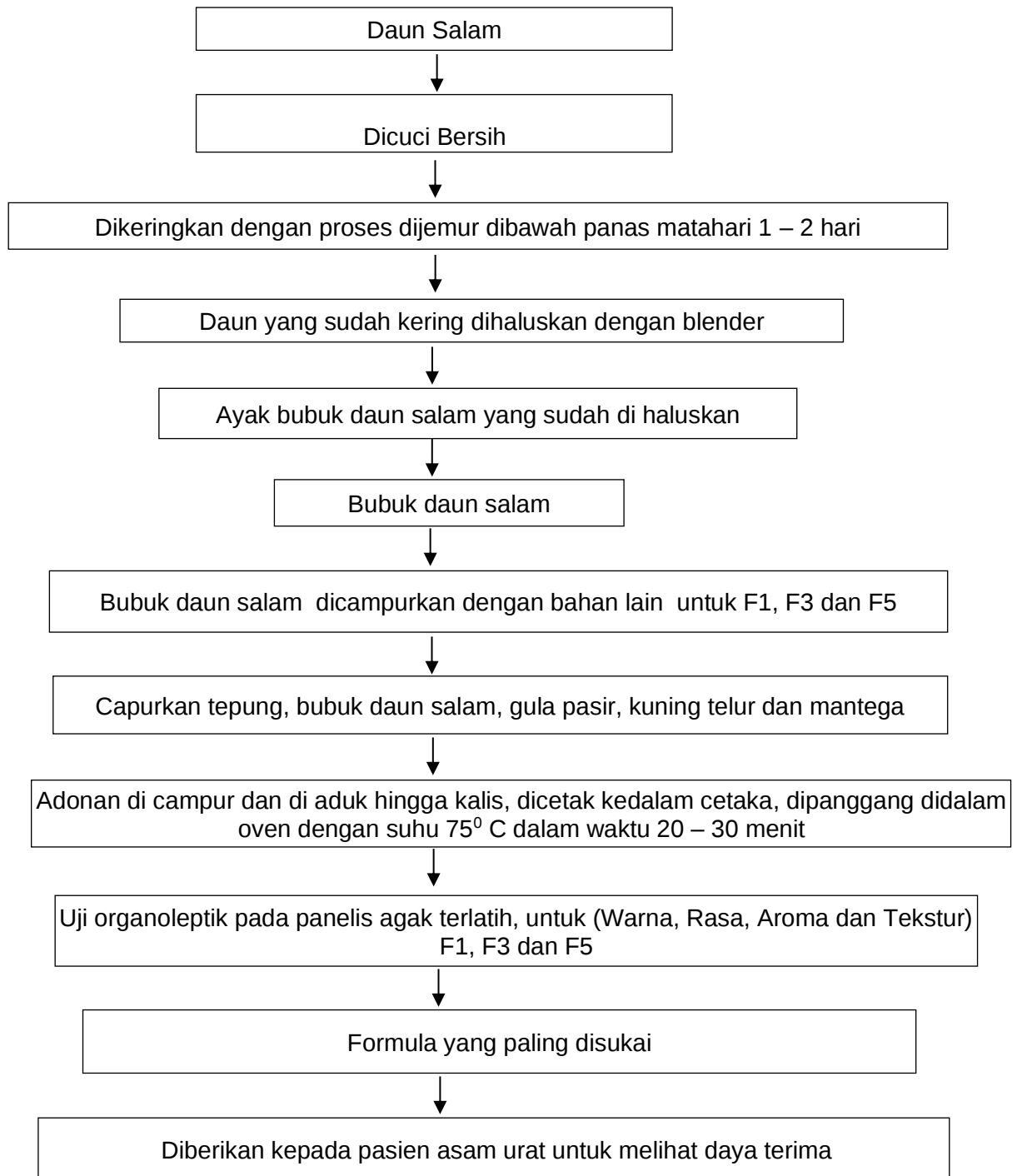
Skala hedonik dapat direntangkan atau diciutkan menurut rentangan skala yang dikehendakinya. Skala hedonik dapat juga diubah menjadi skala numerik dengan angka mutu menurut tingkat kesukaan. Dengan data numeric ini dapat dilakukan analisis secara statistik. Penggunaan skala hedonik pada prakteknya dapat digunakan untuk mengetahui perbedaan. Sehingga uji hedonic sering digunakan untuk menilai secara organoleptik terhadap komoditas sejenis atau produk pengembangan. Uji hedonik banyak digunakan untuk menilai produk akhir. (Sugiyono, 2012)

Tabel. 1.2 skala hedonic

Skala Hedonik	Skala Hedonik
Amat sangat suka	7
Sangat suka	6
Suka	5
Agak suka	4
Agak tidak suka	3
Tidak suka	2
Sangat tidak suka	1
7 Skala Hedonik	

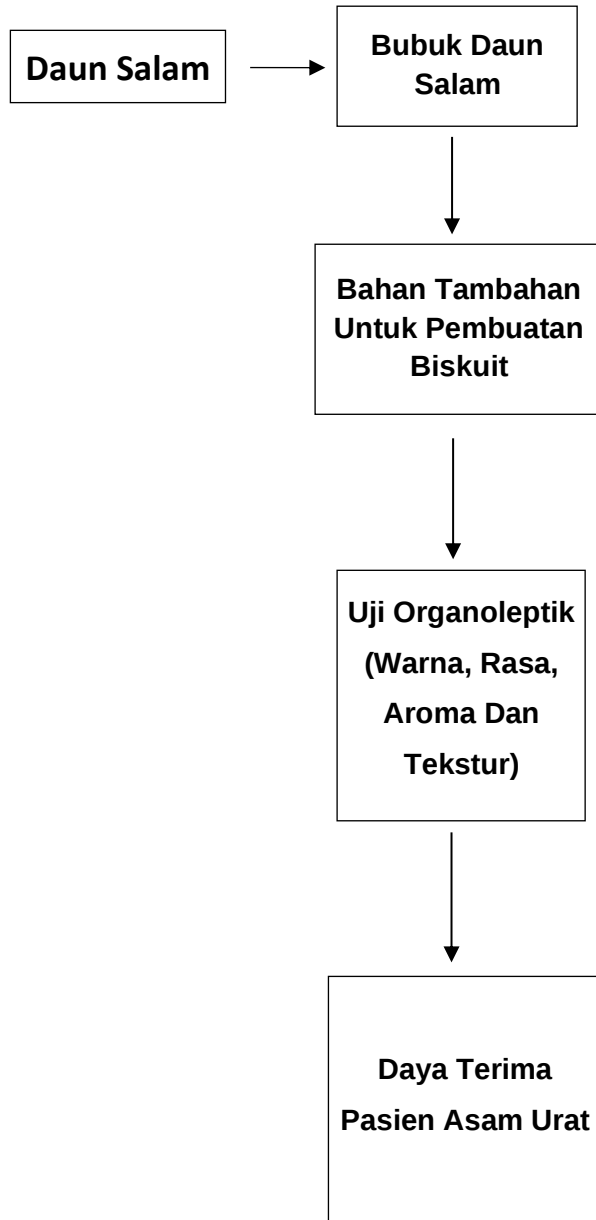
E. Kerangka Teori

Gambar 2.2 Kerangka Teori



F. Kerangka Konsep

Gambar. 2.3 Kerangka Konsep



BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian Quasi Ekperiment adalah eksperimen yang memiliki perlakuan, pengukuran dampak, unit eksperimen namun tidak menggunakan penugasan acak untuk menciptakan perbandingan dalam rangka menyimpulkan perubahan yang disebabkan perlakuan pada dasarnya penelitian eksperimen semu atau sekperiment kuasi sama dengan penelitian eksperimen murni. Penelitian ini bertujuan untuk mengungkapkan hubungan dan sebab akibat dengan cara melibatkan kelompok control disamping kelompok eksperimen, namun pemilihan kedua kelompok tersebut tidak dengan teknik random (cook dan Campbell, 1979).

Adapun selain kelemahan yang dimiliki oleh desain quasi eksperimen adalah terlalu focus terhadap kejadian yang tidak dapat diperkirakan dan tidak berkelanjutan sehingga dapat mengaburkan tujuan jika terjadi perubahan yang tidak terduga akibat factor fenomena ekonomi atau perkembangan politik, dan juga kurang kuatnya pengukuran dalam hal asosiasi yang menjadikan beberapa efek yang terjadi pengukurannya terbatas. Hal tersebut mengakibatkan beberapa efek seringkali tidak terlihat pada saat pengukuran terjadi. (Miftahul Janah, 2005)

Selain memiliki kelemahan quasi eksperimen juga memiliki keuntungan, adapun keuntungannya yaitu pada penelitian eksperimen semu ini tidak mempunyai batasan yang ketat terhadap randomisasi dan pada saat yang sama dapat mengontrol ancaman-ancaman validitas. (Janah dalam Best, 1977)

B. Waktu dan Tempat Penelitian

1. Waktu

Waktu penelitian adalah pada bulan Juli Tahun 2017

2. Tempat penelitian

Tempat penelitian dilakukan di Poltekes Jayapura dan di Rumah Sakit Umum Daerah Jayapura

C. Alat dan Bahan

1. Alat

yang digunakan pada saat penelitian tersebut

a. Alat pembuatan bubuk daun salam

- Alat pengering
- Baskom
- Nyiru
- Blender
- Ayakan

b. Alat pembuatan biskuit

- Baskom
- Mikser
- Timbangan
- Oven
- Cetakan kue

c. Alat uji organoleptik

- Form uji kesukaan
- Bolpen

2. Bahan

Bahan penelitian adalah bahan-bahan yang digunakan untuk membuat biskuit yakni Bubuk daun salam, tepung terigu, gula halus, kuning telur, mantega.

3. Komposisi

Table 3.1. Komposisi

Bahan	10	15	20
Bubuk daun salam	1	3	5
Tepung terigu	60	60	60
Telur	50	50	50
Gula halus	25	25	25
Mantega	20	20	20

D. Panelis

1. Panelis agak terlatih

Panelis agak terlatih terdiri dari 25 orang yang sebelumnya sudah pernah belajar uji organoleptik untuk mengetahui sifat-sifat tertentu (aroma, rasa, warna dan tekstur).

2. Syarat panelis agak terlatih

Syarat panelis adalah mahasiswa jurusan gizi yang sudah belajar mata kuliah Teknologi Pangan. Sampel adalah panelis agak terlatih yakni mahasiswa jurusan gizi semester IV D-IV dan semester V D-IV sebanyak 25 orang.

3. Panelis Konsumen

Panel konsumen terdiri dari 30 hingga 100 orang yang tergantung pada target pemasaran komoditi. Panel ini mempunyai sifat yang sangat umum dan dapat ditentukan berdasarkan perorangan atau kelompok tertentu.

G. Variabel, Definisi Operasional, Kriteria Objektif

Tabel 3.2 variable, definisi operasional dan criteria objektif

Variabel	Definisi Operasional	Criteria objektif
Daun salam	Daun Salam adalah salah satu daun yang biasa di pakai untuk memasak dan memberikan aroma khas kepada masakan.	
Bubuk daun salam	Bubuk daun salam adalah daun salam yang di cuci bersih dan dikeringkan lalu di haluskan dengan blender dan kemudian diayak hingga halus untuk menjadi bubuk	
Biscuit	Biscuit adalah perpaduan dari bubuk daun salam , tepung terigu, kuning telur, mantega, gula halus dan vanilla yang dicampur menjadi adona, dicetak lalu dipanggang dalam oven.	Tingkat penerimaan Baik $\geq 80\%$ Kurang $< 80\%$ (Roedjito, 1989)
Penilaian rasa	Penilaian yang dilakukan dengan indra pencicipan	7. Sangat tidak suka 6. Tidak suka 5. Agak tidak suka 4. Agak suka 3. Suka

		2. Sangat suka 1. Amat sangat suka
Penilaian aroma	Penilaian yang dilakukan dengan indra penciuman	7. Sangat tidak suka 6. Tidak suka 5. Agak tidak suka 4. Agak suka 3. Suka 2. Sangat suka 1. Amat sangat suka
Penilaian warna	Penilaian yang dilakukan dengan indra penglihatan	7. Sangat tidak suka 6. Tidak suka 5. Agak tidak suka 4. Agak suka 3. Suka 2. Sangat suka 1. Amat sangat
Penilaian tekstur	Penilaian yang dilakukan dengan perabaan	7. Sangat tidak suka 6. Tidak suka 5. Agak tidak suka 4. Agak suka 3. Suka 2. Sangat suka 1. Amat sangat

H. Tahapan Penelitian

1. Pembuatan Bubuk daun salam
 - a) Pilih daun salam yang baik dan tidak rusak
 - b) Cuci bersih daun yang telah dipilih dan di jemur hingga kering
 - c) Daun yang sudah kering diblender hingga halus
 - d) Yang sudah halus di ayak dengan saringan

2. Pembuatan Biskuit

- a) Campurkan tepung terigu, dan bubuk daun salam
- b) Kocok kuning telur, mantega dan gula pasir sampai lunak
- c) Campurkan bahan tepung kedalam kocokan telur sedikit demi sedikit sampai tercampur rata
- d) Masukkan kedalam cetakan kue, lalu dicetak dan kemudian panggang didalam oven sampai matang

3. Uji organoleptik

- a) Siapkan semua bahan dan alat untuk uji kesukaan
- b) Panelis sebelum masuk kedalam ruangan penelitian terlebih dahulu mendapat penjelasan tentang cara mengisi form uji kesukaan (koesioner)
- c) Panelis masuk pada meja pertama, panelis mendapat form uji koesioner dan mengisi biodata selanjutnya panelis menuju meja no Urut 1 (satu) sampai dengan no urut 4 (empat) untuk uji.
- d) Panelis yang sudah selesai menguji dari meja yang bernomor selanjutnya menuju meja yang terakhir di dekat pintu keluar lalu menaruh form uji yang sudah diisi dan selanjutnya panelis keluar dari ruang uji.
- e) Uji hedonik disajikan satu persatu dan dalam memberikan penilaian contoh disajikan satu per satu hingga panelis tidak akan membanding-bandingkan satu contoh dengan lainnya.

4. Uji Kesukaan

Pada uji kesukaan ini di mana jenis Formula Biskuit Daun salam yang paling Disukai pada uji organoleptic akan diberikan kepada penderita asam urat.

I. Pengolahan Data

Dalam proses pengolahan data, ada beberapa kegiatan yang dilakukan penelitian, yaitu :

1. Editing, Memeriksa data dengan cara melihat kembali data yang sudah diambil, baik isi maupun wujud alat pengumpulan data yakni :
 - a. Mengecek jumlah lembar pertanyaan
 - b. Mengecek macam isian data yang telah diisi
2. Coding, Merupakan upaya mengklasifikasi data dengan pemberian kode pada data menurut jenisnya, yaitu memberikan kode pada variabel yang akan diteliti yakni Rasa, Aroma, Warna dan Tekstur.
3. Entry data, Proses pemasukan data dalam suatu program computer,
4. Tabulating, menyusun data dengan sedemikian rupa sehingga mudah untuk dijumlah, disusun, disajikan dalam bentuk table atau grafik
5. Analisa data
Untuk menganalisis data menggunakan aplikasi SPSS
6. Analisis dan penyajian data
Untuk menganalisis biscuit mana yang terbaik maka dilakukan uji kesukaan (uji hedonik) setelah data dianalisis menggunakan uji Friedman dan disajikan dalam bentuk tabel dan penjelasan

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

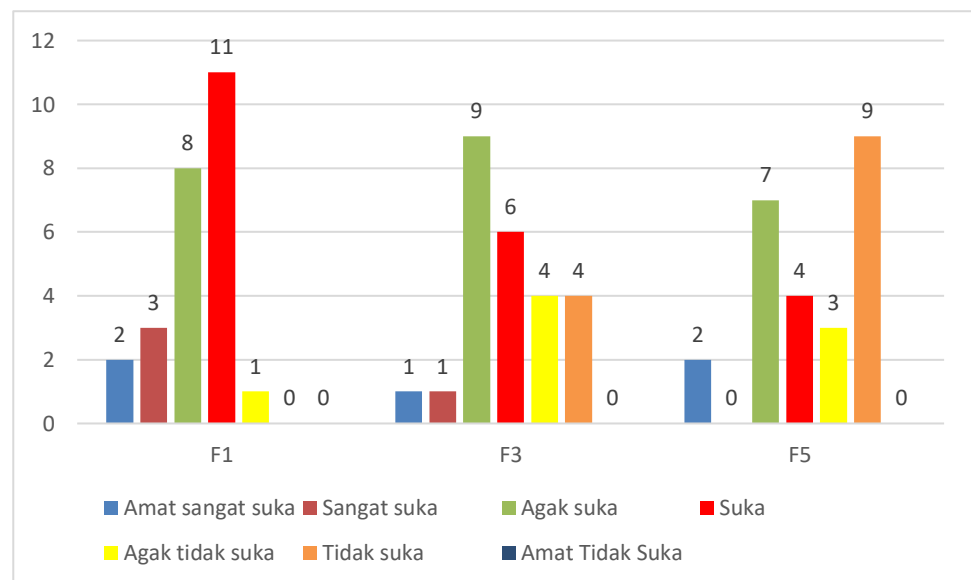
1. Hasil uji organoleptik biskuit daun salam

a. Warna

Warna merupakan parameter organoleptik yang penting karena sifat sensorik yang pertama kali dilihat oleh konsumen. Pada umumnya konsumen memilih makanan yang memiliki warna menarik (Soekarto, 1985). Warna suatu produk pangan akan menjadi daya tarik yang kuat bagi konsumen sebelum konsumen melihat parameter lainnya seperti rasa, aroma dan tekstur.

Uji organoleptic terhadap warna biskuit daun salam sebanyak F1 gram, F3 gram dan F5 gram. Hasilnya masing-masing dapat dilihat pada gambar 4.1

Gambar 4.1 Distribusi hasil uji organoleptic menurut warna



Sumber, Data Primer 2017

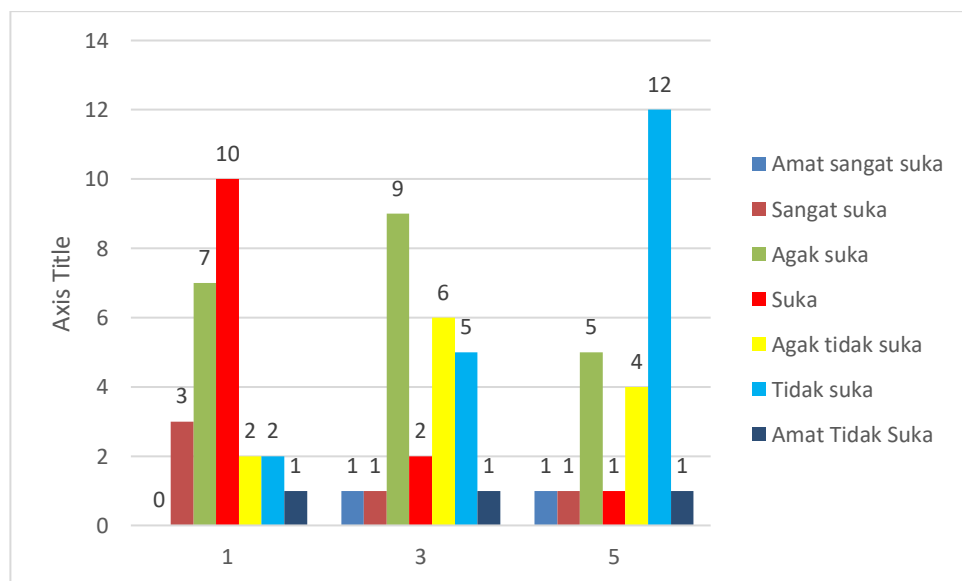
Berdasarkan gambar 4.1 dari ketiga biskuit menurut warna tingkat penerimaan yang paling banyak dipilih adalah biskuit F1 gram sebanyak 11 panelis menyatakan Suka.

b. Rasa

Rasa merupakan persepsi dari sel pengecap meliputi rasa asin, manis, asam dan pahit yang diakibatkan oleh bahan yang terlarut dalam mulut. Rasa dinilai dengan adanya tanggapan rangsangan kimia oleh pencicip (lidah),

Uji organoleptic terhadap rasa biskuit daun salam sebanyak F1 gram, F3 gram dan F5 gram. Hasilnya masing-masing dapat dilihat pada gambar 4.2

Gambar 4.2 Distribusi hasil uji organoleptik menurut rasa



Sumber Data Primer 2017

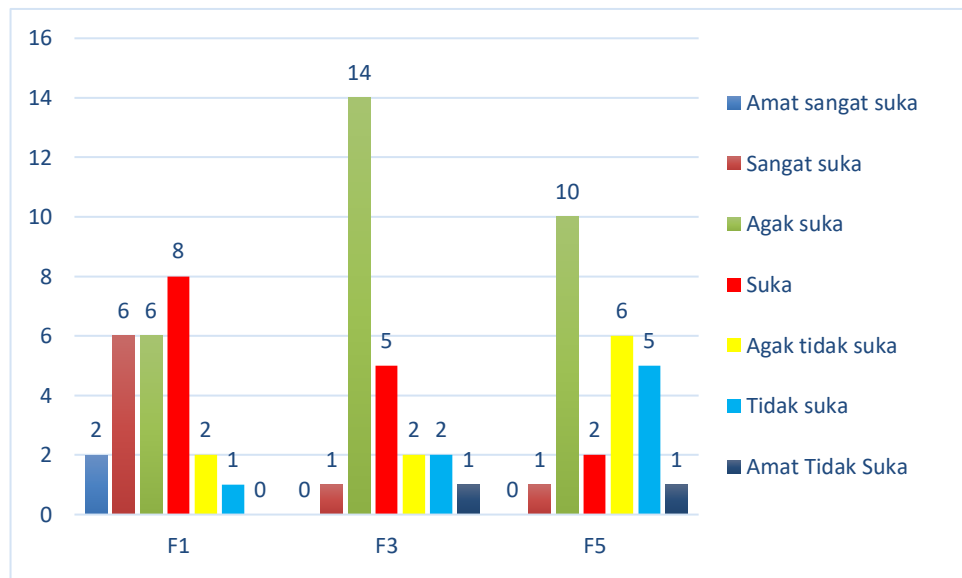
Berdasarkan gambar 4.2 dari ketiga biskuit menurut warna tingkat penerimaan yang paling banyak dipilih adalah biskuit F1 gram sebanyak 10 panelis menyatakan Suka.

c. Aroma

Aroma adalah bau yang ditimbulkan oleh rangsangan kimia yang tercium oleh syaraf-syaraf yang berada dalam rongga hidung. Aroma banyak menentukan kelezatan makanan dan mempengaruhi penerimaannya. Makanan yang rasa dan penampilannya dinilai jika aromanya tidak disertai akan mengurangi penerimaannya (Winarno, 1988).

Uji organoleptic terhadap aroma biskuit daun salam sebanyak F1 gram, F3 gram dan F5 gram. Hasilnya masing-masing dapat dilihat pada gambar 4.3

Gambar 4.3 Distribusi hasil uji organoleptic aroma



Sumber, Data Primer 2017

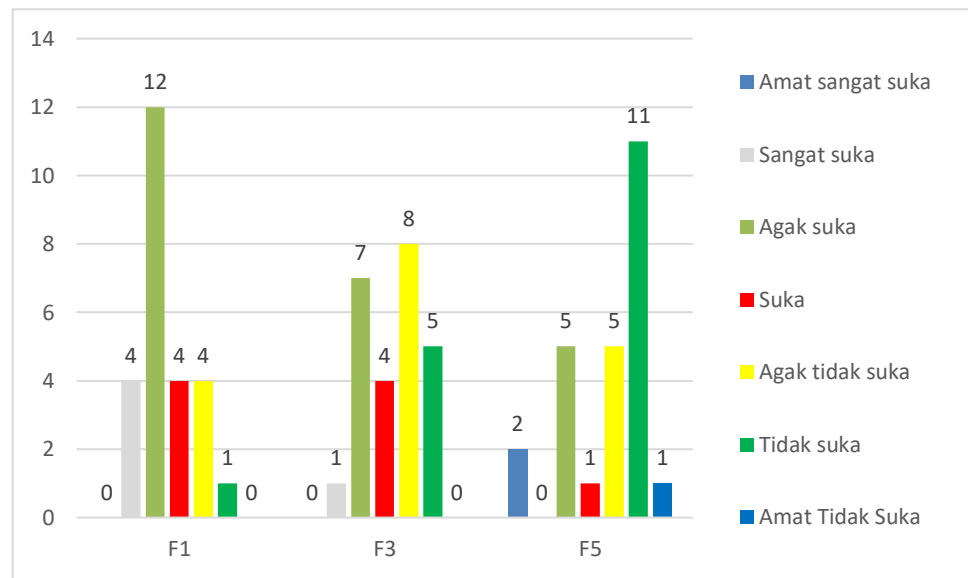
Berdasarkan gambar 4.3 dari ketiga biskuit menurut warna tingkat penerimaan yang paling banyak dipilih adalah biskuit F1 gram sebanyak 8 panelis menyatakan Suka.

d. Tekstur

Tekstur merupakan parameter kritis pada penampakan dan penerimaan keseluruhan dari produk *bakery*. Pada biskuit, tekstur merupakan bagian produk yang cukup penting karena biskuit biasanya dinilai dari teksturnya. Setiap bentuk makanan mempunyai sifat tekstur tersendiri.

Uji organoleptic terhadap Tekstur biskuit daun salam sebanyak F1 gram, F3 gram dan F5 gram. Hasilnya masing-masing dapat dilihat pada gambar 4.4

Gambar 4.4 Distribusi hasil uji organoleptic menurut Tekstur



Sumber, Data Primer 2017

Berdasarkan gambar 4.4 dari ketiga biskuit menurut warna tingkat penerimaan yang paling banyak dipilih adalah biskuit F1 gram sebanyak 4 panelis menyatakan Suka.

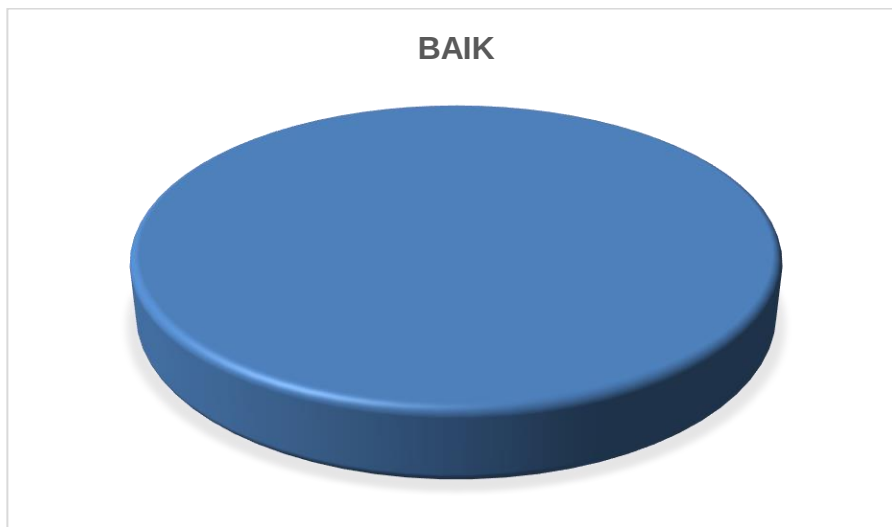
2. Daya terima biskuit

Biskuit dikonsumsi oleh seluruh kalangan usia, baik bayi maupun dewasa. Namun, biskuit komersial yang beredar di pasaran memiliki kandungan gizi kurang seimbang. Kebanyakan biskuit mengandung karbohidrat dan lemak yang tinggi (Saksono, 2012(dalam Kesuma,dkk 2015).

Biskuit yang diberikan kepada pasien asam urat yaitu 1 keping dengan berat 20 gram/ keeping, diberikan pada saat makan siang.

Pengujian daya terima biskuit daun salam dilakukan oleh 31 orang panelis yaitu penderita asam urat. Indikator pada daya terima terhadap biskuit daun salam adalah form comstok. Untuk hasilnya dapat dilihat pada gambar 4.7 sebagai berikut.

Gambar 4.5 Distribusi frekuensi daya terima biskuit daun salam pada penderita asam urat



Dari gambar 4.5 menggambarkan bahwa dari 31 panelis untuk uji daya terima biskuit daun salam semua panelis (penderita asam urat) menyatakan Baik karena tidak ada sisa dari biskuit daun salam yang tersisa.

B. Pembahasan

1. Asam urat

Penelitian dewasa ini telah berhasil mengungkap bahwa asam urat sebagai faktor resiko yang potensial dalam terjadinya penyakit diabetes, hipertensi, stroke, dan penyakit kardiovaskuler lainnya. Nilai peningkatan kadar asam urat serum yang dianggap sebagai faktor resiko terhadap perkembangan terjadinya diabetes masih diteliti. Data terbaru menunjukkan bahwa bersihan asam urat menjadi berkurang dengan terjadinya peningkatan resistensi insulin dan asam urat sebagai penanda terjadinya prediabetes (Cindhya Dkk, 2015, dalam Adlija *et.al*, 2010).

Hiperurisemia merupakan bagian tidak langsung dari sindrom resistensi insulin (Jesper O Clausen *et al*, 1998). Studi pada manusia juga mendapatkan asam urat sebagai predictor poten adanya hiperinsulinemia, hal ini di duga akibat kemampuan asam urat dalam menghambat fungsi endotel melalui gangguan dalam produksi oksida nitrat (Nakagawa, 2005) . Hubungan yang positif antara asam urat dengan resistensi insulin sebagian disebabkan karena hiperinsulinemia meningkatkan reabsorpsi natrium di tubulus ginjal, sebagai akibatnya kemampuan ginjal mengekskresikan sodium dan asam urat menurun dan hasil akhirnya konsentrasi asam urat serum meningkat (Cindhya Dkk, 2015, dalam Facchini, 1999).

2. Daun Salam

Berdasarkan penelitian tentang decocta (infusa) daun salam pada dosis 1,25 g/kg BB, infus daun salam pada dosis 5,0 g/kg BB, dan ekstrak etanol daun salam pada dosis 420 mg/kg BB mampu menurunkan kadar asam urat dalam serum darah yang hasilnya setara dengan *allopurinol* dosis 10 mg/kg BB (Handayani dan Ma'rufah, 2007 dalam I wayan dkk 2012),

3. Hasil uji kesukaan terhadap warna biskuit daun salam

Salah satu parameter penting dalam penilaian suatu produk pangan seperti biskuit. Hal ini disebabkan karena warna memiliki daya tarik bagi konsumen untuk membeli atau untuk mencicipi. Warna merupakan sifat sensoris pertama yang dapat dilihat langsung oleh panelis. Warna bahan yang menyimpang dari normal atau tidak sesuai dengan selera, maka bahan tersebut tidak dipilih untuk dikonsumsi, walaupun nilai gizi dan faktor lainnya normal (Enik M, 2013)

Berdasarkan penilaian terhadap warna 3 produk biskuit daun salam yang disukai oleh panelis adalah biskuit F1 yaitu 11 panelis menyatakan Suka karena warnanya yang menarik yaitu hijau muda. Sedangkan biskuit F3 dan F5 yaitu sebanyak yaitu 6 panelis dan 4 panelis menyatakan suka paling sedikit, karena warnanya yang hijau tua.

4. Hasil uji kesukaan terhadap rasa biskuit daun salam

Rasa dinilai dengan adanya tanggapan rangsangan kimiawi oleh indera pencicip, dimana akhirnya interaksi antara sifat aroma, rasa dan tekstur merupakan keseluruhan makanan yang dinilai (Supriadi, 2004).

Berdasarkan rasa terhadap 3 rasa biskuit daun salam, dari ketiga produk yang paling banyak disukai adalah produk biskuit dengan penambahan bubuk daun salam sebanyak F1 gram yaitu 10 panelis menyatakan Suka karena rasanya yang tidak terlalu pakat.

Sedangkan biskuit F3 dan F5 sebanyak yaitu 2 panelis dan 1 panelis menyatakan suka karena rasanya yang terlalu pakat dan juga pedas.

5. Hasil kesukaan terhadap aroma biskuit daun salam

Winarno (2002) menyatakan bahwa aroma lebih banyak dipengaruhi oleh panca indera penciuman. Pada umumnya bau yang dapat diterima oleh hidung dan otak lebih banyak merupakan campuran empat macam bau yaitu harum, asam, tengik dan hangus.

Berdasarkan aroma terhadap 3 produk yang paling banyak disukai yaitu produk biskuit F1 yaitu 8 panelis menyatakan suka karena aromanya yang rendah.

Sedangkan aroma untuk F3 dan F5 yaitu 5 panelis dan 2 panelis yang menyatakan kesukaannya

6. Hasil kesukaan terhadap tekstur

Tekstur pada biskuit meliputi kerenyahan, kemudahan untuk dipatahkan dan konsisten pada gigitan pertamanya. Tekstur pada makanan sangat ditentukan oleh kadar air, kandungan lemak dan jumlah serta karbohidrat, protein yang menyusunnya (Enik M, 2013).

Berdasarkan tekstur terhadap 3 produk yang paling banyak disukai yaitu biskuit F1 yaitu 4 panelis menyatakan suka karena teksturnya tidak terlalu keras. Sedangkang untuk Biskuit F3 dan F5 yaitu 4 panelis dan 1 panelis yang menyatakan suka.

7. Daya terima biskuit

Kemampuan sasaran dalam menerima suatu produk dengan pengembangan dengan memanfaatkan bahan makanan loka yang tersedia disuatu wilayah menjadi produk baru yang harus dikaji. (narda windiada dan sofiyanti (2013).

Penelitian ini akan menggunakan Metode Taksiran Visual Comstock Metode pengamatan asupan makanan harian/ comstock atau metode taksiran visual adalah para penaksir (*estimator*) menaksir secara visual banyaknya sisa makanan yang ada untuk setiap golongan makanan atau jenis hidangan. Hasil estimasi tersebut bisa dalam bentuk berat makanan yang dinyatakan dalam gram atau dalam bentuk skor bila menggunakan skala pengukuran (Rani Hardianti Sugiar, 2013)

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Untuk Warna panelis paling banyak disukai yaitu F1 gram.
2. Untuk Rasa panelis paling banyak disukai yaitu F1 gram.
3. Untuk Aroma panelis paling banyak disukai yaitu F1 gram.
4. Untuk Tekstur panelis paling banyak disukai yaitu F1 gram.
5. Untuk daya terima Biskuit untuk pasien 100% baik

B. Saran

Perlu adanya penelitian lebih lanjut tentang pemanfaatan daun salam untuk membantu penurunan kadar asam urat dalam darah manusia.

Daftar Pustaka

- Abednego Bangun, S.H., M.H.A. Ensiklopedia Tanaman obat Indonesia, Indonesia publishing house, *101 tumbuhan obat menakjubkan untuk kesembuhan dan kebugaran optimal*
- Ari, W. manfaat dan kasiat bahan dapur. andi publisher.(ed). *Manfaat dan khasiat sehat dari dapur* Yogyakarta. Andi
- Aru W, Sudoyo, 2006, (Hubungan obesitas dengan kadar asam urat darah di dusun pilanggadung kecamatan tikung kabupaten lamongan
- Cindhy P. K, Dkk, (2015). Pengaruh Substitusi Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Dan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Serat Pada Biskuit, Prodi S1 Alih Jenis Gizi Departemen Gizi Kesehatan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga, Surabaya, Indonesia.
- Enik M. Dkk, (2013) Formulasi Dan Analisis Biskuit Biji Kecipir (*Psophocarpus Tetragonolobus*. Dc) Asal Lasusua Dan Manokwari Sebagai Alternatif Sumber Protein
- Getas, I, W, Wiwin, D, M & Hardianti, S.(2012) Perbedaan Kadar Asam Urat Dalam Darah Mencit Putih (Mus Musculus) Jantan Sebelum Dan Setelah Pemberian Filtrat Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*). *Media Bina Ilmiah*, Vol.6, No. 5, Hal. 1978-3787
- I Gede Nanda Widianda dan Rani Sofiyanti, (2013), Pengaruh Perbandingan Mocaf, Vco Dan Kecambah Kacang Kedelai Terhadap Sifat Organoleptic Dan Daya Terima Biskuit BMC Pada Anak Gizi Kurang Usia 12 – 24 Bulan, *Media Gizi Pangan*, Vol. XV, Edisi 1
- Masye Munafe, (1999). Daya terima siswa sekolah dasar dengan pemberian biskuit ubi jalar orange di Sekolah Dasar Negeri 097377 desa ujung bawang, kecamatan dilik silau kabupaten simalungun. Universitas Sumatra Utara
- Maya Riqi Ratna (2009) Evaluasi Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi Di Rumah Sakit Ortopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta, Karya Tulis Ilmiah, Program Studi Iii Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang (2013) pengujian Organoleptik. Modul Penanganan Mutu Fisik (Organoleptik)

Rani Hardianti Sugiar, (2013) *Efektivitas Penggunaan Metode Analisis Teks Teknik Pada Pembelajaran Shokyu Choukai II* Universitas Pendidikan Indonesia.

Sugiyono, 2012 uji organoleptik, teknologi pangan, universitas Sumatra utara

Sudarsono *et al.*, 2002. Efek hepatoprotektif ekstra etanol 70% daun salam (*Syzygium polyanthum*) pada tikus putih jantan galur wistar yang diiduksi karbon tetra klorida (CCl₄) skripsi fakultas farmasi universitas muhamaddiyah Surakarta.

Vera Hasielawati, (2014). Pengaruh pemberian air rebusan daun salam terhadap kadar asam urat pada lansia penderita *Arthritis gout* didusun modinan gamping sleman Yogyakarta, Program studi ilmu keperawatan, sekolah tinggi ilmu kesehatan' AISYIYAH Yogyakarta

Lampiran 1. Form uji kesukaan

Form Uji Kesukaan

Nama panelis :

Tanggal pengujian :

Warna

Perintah	Melihat Contoh Biscuit Dan Nyatakan Kesukaan Anda Terhadap Karakteristik Organoleptiknya Dengan Memberi Tanda Centang (√) Pada Kolom Dibawah Ini.		
Jenis Pengujian	Tingkat Kesukaan		
	Warna		
	<u>431</u>	<u>823</u>	<u>325</u>
<u>Amat Sangat Suka</u>			
<u>Sangat Suka</u>			
<u>Agak Suka</u>			
<u>Suka</u>			
<u>Agak Tidak Suka</u>			
<u>Tidak suka</u>			
<u>Sangat Tidak Suka</u>			

Komentar :

Rasa

Perintah	Mengicip Contoh Biscuit Dan Nyatakan Kesukaan Anda Terhadap Karakteristik Organoleptiknya Dengan Memberi Tanda Centang (√) Pada Kolom Dibawah Ini.		
Jenis Pengujian	Tingkat Kesukaan		
	Rasa		
	<u>431</u>	<u>823</u>	<u>325</u>
<u>Amat Sangat Suka</u>			
<u>Sangat Suka</u>			
<u>Agak Suka</u>			
<u>Suka</u>			
<u>Agak Tidak Suka</u>			
<u>Tidak suka</u>			
<u>Sangat Tidak Suka</u>			

Komentar :

Aroma

Perintah	Mencium Contoh Biscuit Dan Nyatakan Kesukaan Anda Terhadap Karakteristik Organoleptiknya Dengan Memberi Tanda Centang (✓) Pada Kolom Dibawah Ini.		
Jenis Pengujian	Tingkat Kesukaan		
	<u>Aroma</u>		
	<u>431</u>	<u>823</u>	<u>325</u>
<u>Amat Sangat Suka</u>			
<u>Sangat Suka</u>			
<u>Agak Suka</u>			
<u>Suka</u>			
<u>Agak Tidak Suka</u>			
<u>Tidak suka</u>			
<u>Sangat Tidak Suka</u>			

Komentar :

Tekstur

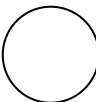
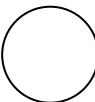
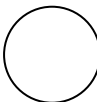
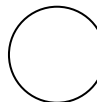
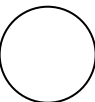
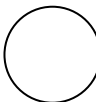
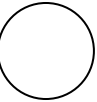
Perintah	Meraba Contoh Biscuit Dan Nyatakan Kesukaan Anda Terhadap Karakteristik Organoleptiknya Dengan Memberi Tanda Centang (✓) Pada Kolom Dibawah Ini.		
Jenis Pengujian	Tingkat Kesukaan		
	<u>Tekstur</u>		
	<u>431</u>	<u>823</u>	<u>325</u>
<u>Amat Sangat Suka</u>			
<u>Sangat Suka</u>			
<u>Agak Suka</u>			
<u>Suka</u>			
<u>Agak Tidak Suka</u>			
<u>Tidak suka</u>			
<u>Sangat Tidak Suka</u>			

Komentar :

Lampiran 2. Comstock

**FORMULIR SISA MAKANAN PASIEN
METODE VISUAL COMSTOCK**

Tanggal Observasi :
Nama observer :
Ruang Rawat :

Waktu Makan	Menu Makanan	Berat	Sisa Makanan						
			0 (0%)	1 (5%)	2 (25%)	3 (50%)	4 (75%)	5 (95%)	6 (100%)
									
Pagi									
Selingan									
Siang									
Selingan									
Malam									
Selingan									

Lampiran 3. Dokumentasi

1. pengeringan daun salam



2. Bubuk daun salam



3. Biskuit daun salam



4. Daya terima pada pasien asam urat



