

DAFTAR PUSTAKA

- 2019, P. R. T. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 TAHUN 2019. *Sustainability (Switzerland)*, 11(1), 1–14.
- Alfaridh, A. Y., Azizah, A. N., Ramadhaningtyas, A., Maghfiroh, D. F., Amaria, H., Mubarakah, K., Arifatuddina, M., Shafira, N., Widyasanti, N., Kumala, S. S., Program, A. N., Ilmu, S., Maskarakat, K., & Masyarakat, K. (2021). Peningkatan Kesadaran dan Pengetahuan tentang ASI Eksklusif pada Remaja dan Ibu dengan Penyuluhan serta Pembentukan Kader Melalui Komunitas "CITALIA." *Jurnal Pengabdian Kesehatan Masyarakat (Pengmaskesmas)*, 1(2), 119–127.
- Ananda, A. C., & Faridah, A. (2020). Uji Organoleptik Dodol Jagung. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1(2), 56.
- Aryatika, K., Ningtyias, F. W., & Pratiwi, Y. S. (2024). Kadar Protein, Kalsium, Kekenyalan serta Daya Terima Bakso Tongkol dengan Penambahan Tepung Teri dan Pengenyal. *Jurnal Kesmas Untika Luwuk : Public Health Journal*, 15(1), 18–27.
- Astiana, W., & Afriani, B. (2022). Peningkatan Berat Badan Pada Bayi Umur 0-6 Bulan Ditinjau Dari Pemberian Asi. *Jurnal 'Aisyiyah Medika*, 7(2), 128–136.
- Atasasih, H., Paramita, I. S., & Fitriani, F. (2023). Uji Daya Terima Aneka Frozen Food Berbahan Dasar Tempe sebagai Alternative PMT Balita. *Jurnal Kesehatan Komunitas*, 9(1), 40–46.
- Bachtiar, T., Satriani, S., & Hardiyanti, N. (2022). Analisis Kandungan Zat Gizi dan Asupan Zat Gizi Santri serta Status Gizi Santri MA. Sultan Hasanuddin Pattunggalengang-Limbung Kabupaten Gowa Sulawesi Selatan. *Sainsmat : Jurnal Ilmiah Ilmu Pengetahuan Alam*, 11(1), 21.
- Badan Standardisasi Nasional. (2017). Bakso Ikan SNI 7266:2017. *Badan Standardisasi Nasional*.
- Badarudin, M. I. (2019). Pengolahan Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Comersonni*) Dengan Konsentrasi Tepung Tapioka Berdasarkan Uji Organoleptik. *Jurnal Riset Perikanan Dan Kelautan*, 1(2), 83–93.
- Banudi, L., Sari Buna, P., & Kemenkes Kendari ABSTRAK, P. (2018). Hubungan Daya Terima Makanan Dan Tingkat Konsumsi Energi, Protein Dengan Status Gizi Pada Lansia Di Panti Sosial Tresna Werdha Minaula Kendari. *Jurnal Gizi Ilmiah*, 5(1),
- Bonisia, C. (2019). PENGARUH PENAMBAHAN JERAMI NANGKA (*Artocarpus Heterophyllus*) TERHADAP KADAR SERAT DAN DAYA TERIMA ABON IKAN NILA MERAH (*Oreochromis Niloticus*). *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*,
- Farida, I., Samanta, P. N., & Maulana, H. (2024). Evaluasi Mutu Nutrisi dan Organoleptik Tepung Ikan yang Berasal dari Bagian Tubuh dan Kepala Ikan Lemuru. *Jurnal Peternakan*, 21(1),
- Faridi, A., Putri, N. R., Hutomo, C. ahyaning S., Rahmaniah, Angkat, A. H., Rasmaniar, Nasution, E., Maghfiroh, K., & Rahmi, U. (2022). *FullBook*

Gizi dalam Daur Kehidupan.

- Fauziyah, L. N., Yulia, C., & Nikmawati, E. E. (2023). Daya Terima Bakso Ikan Nila dengan Substitusi Tepung Talas. Jurnal Ilmu Gizi Dan Dietetik, 1(3), 210–215.
- Furqon Zulkarnaen Alhaq, F., Haryati, S., Surilayani, D., Aris Munandar, D., & Munandar Abstrak, A. (2022). Komposisi Proksimat dan Penerimaan Hedonik Bakso Ikan Malingping Komersial. AGRIKAN - Jurnal Agribisnis Perikanan, 15(2), 791–801.
- Husna, N. (2021). Hubungan Daun Bangun–Bangun Terhadap Produksi Asi Pada Ibu Nifas Di Kelurahan Seribu Dolok. Jurnal Penelitian Kebidanan & Kespro.
- Istifada, D. S., Swastawati, F., & Wijayanti, I. (2023). The Addition of Anchovy (*Stolephorus insularis*) Powder to Chemical and Texture Characteristics of Pizza Base. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 26(2), 229–240.
- Kausalitas, S., Demografi, B., & Ekonomi, K. (2019). *Digital Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember Jember Digital Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember Jember*.
- Kristiadi, O. H., & Lunggani, A. T. (2022). Tempe Kacang Kedelai Sebagai Pangan Fermentasi Unggulan Khas Indonesia: Literature Review. Jurnal Andaliman-Jurnal Gizi Pangan, Klinik Dan Masyarakat.
- Litaay, C., Mutiara, T. A., Indriati, A., Novianti, F., Nuraini, L., & Rahman, N. (2023). Fortification of Anchovy (*Stolephorus* sp.) Flour on Physical Characteristics and Microstructures of Sago-Based Noodles. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 26(1), 127–138.
- Maulana, R. F., & Sipahutar, Y. H. (2022). Pengolahan Tahu Bakso Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Di UMKM Ariandi, Desa Waipo, Kelurahan Letuaru, Kota Masohi, Maluku Tengah. Jurnal Bluefin Fisheries, 4(1), 27–42.
- Menyusui, F. I. (2023). *HIGEIA JOURNAL OF PUBLIC HEALTH Daya Terima Cookies Daun Bangun- bangun sebagai Makanan Tambahan*. 7(1159), 452–457. journal.unnes.
- Nugroho, H. C., Amalia, U., & Rianingsih, L. (2019). Karakteristik Fisiko Kimia Bakso Ikan Rucah Dengan Penambahan Transglutaminase Pada Konsentrasi Yang Berbeda. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan, 1(2), 47–55.
- Nurapipah, M., Fakultas, A. L., Kesehatan, I., Universitas, K., Cirebon, M., Fatahillah, J. R., Sumber, W. K., & Cirebon, K. (2023). Edukasi Manfaat Mengonsumsi Ikan Bagi Kesehatan Guna Cegah Stunting Sejak Dini Education Benefits of Consuming Fish for Health To Prevent Stunting From an Early Age. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat: Kesehatan (JPKMK), 3,
- Oktaviani, A., Afrinis, N., & Verawati, B. (2023). Hubungan Cita Rasa Dan Variasi Menu Makanan Dengan Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap Di Rsud Teluk Kuantan. Jurnal Kesehatan Tambusai, 4, 133–147.
- Pembelajaran, dan, Nurul Va, A., Azlindah Wati, N., Nur Rohmah, E., Alin Al Azhari, A., Yurita Rika Nahak, M., Nurahmawati, D., Kebidanan, M.,

- & Nusantara PGRI Kediri, U. (2024). *Seminar Nasional Penyuluhan Pemenuhan Kebutuhan Gizi pada Ibu Menyusui di Kelurahan Semampir Kota Kediri*. 77–80.
- Prahesti, R., Sholihah, N. R., Jenderal, U., Yani, A., Barat, R., Gamping, A., Yogyakarta, S., Jenderal, U., Yani, A., Barat, R., Gamping, A., & Yogyakarta, S. (2020). Daun torbangun (*coleus amboinicus* l) meningkatkan kadar prolaktin dan produksi asi pada ibu menyusui torbangun (*coleus amboinicus* l) increase prolactin levels and breast milk production in breastfeeding mothers. *Jurnal Media Ilmu Kesehatan*, 9(1), 21–25.
- Prajayati, V. T. F., Hasan, O. D. S., & Mulyono, M. (2020). Magot Flour Performance in Increases Formula Feed Efficiency and Growth of Nirwana Race Tilapia (*Oreochromis* sp.). *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 22(1), 27.
- Praptiwi, I. I., & Wahida, W. (2021). Kualitas Tepung Ikan di Pesisir Pantai Kabupaten Merauke Sebagai Bahan Pakan. *Jurnal Ilmu Peternakan Dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)*, 11(2), 156.
- Prawita, A. A., & Pasaribu, S. E. (2020). Pengaruh Konsumsi Daun Torbangun Terhadap Produksi Asi Pada Ibu Post Partum Di Desa Ononamolo Kecamatan Gunungsitoli Selatan Kota Gunungsitoli. *Jurnal Universitas Asahan*, September, 1214–1221.
- Pujiastuti, S., Sudiman, H., & Ulfa, L. (2023). Evaluasi Pemberian Makanan Tambahan pada Ibu Hamil dengan Kekurangan Energi Kronis (KEK) dari Program Corporate Social Responsibility (CSR) di Wilayah Kerja Puskesmas Tegal Angus Kabupaten Tangerang Tahun 2022. *Jurnal Untuk Masyarakat Sehat (JUKMAS)*, 7(2), 149–158.
- Purnaningsih, N., Aldina, V. D. R. R., & Insani, A. P. (2020). Kampanye Publik Tentang Manfaat Mengonsumsi Ikan Pada Ibu-Ibu PKK Kelurahan Ulak Karang Utara, Kota Padang. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat (PIM)*, 2, 135–139.
- Puspitasari, R. L., Elfidasari, D., & Perdana, A. T. (2019). Sosialisasi Tempe Sebagai Sumber Protein Bagi Ibu Hamil Dan Ibu Menyusui. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia*, 1(1), 12.
- Putra, P. R. S., Karina, I., & Imtihan. (2024). Analisis Kandungan Gizi pada Produk Diversifikasi Olahan Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Pandhu. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*, 8(1), 65–73.
- Putri, M. P., Dary, D., & Mangalik, G. (2022). Asupan Protein, Zat Besi Dan Status Gizi Pada Remaja Putri. *Journal of Nutrition College*, 11(1), 6–17.
- Rahmawati, A. S., Erina, R., Studi, P., Fisika, P., Flores, U., Studi, P., Fisika, P., Darma, U., Medan, A., & Jalur, A. D. (n.d.). *Rancangan acak lengkap (ral) dengan uji anova dua jalur*. 4(1), 54–62. 3
- Rahmayanti, S., Ciitrakesumasari, Amir, S., Jafar, N., & Nurzakiah. (2022). Analisis Zat Gizi Makro PMT Ibu Menyusui Es Krim Berbasis Susu Kedelai. In *JGMI: The Journal of Indonesian Community Nutrition* (Vol. 11, Issue 2, pp. 85–95).

- Ratnawati, M., Probowati, R., Sawitri Prihatini, M., Ningtyas, S. F., & Ulfa, A. F. (2023). Pemberian Makanan Tambahan Modifikasi Terhadap Status Gizi Balita. *Jurnal Health Sains*, 4(2), 104–111.
- RI, K. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. In *Pangan Indonesia* (Vol. 4, Issue 1). Buku Digital - GIZI DALAM
- Ristiyana, S., Rinjani, M., & Rina, A. (2023). Produksi Asi Pada Ibu Postpartum Dengan Pendekatan Etnomedisin Daun Torbangun Di Klinik Surya Medika Way Halim Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu Kebidanan*, 13(1), 25–30.
- Safitri, R. D., Fatimah, F., & Nareswara, A. S. (2022). Uji Sifat Fisik , Kadar Protein , dan Kadar Kalsium Stick Keju dengan Pencampuran Tepung Ikan Gabus (*C hanna striata*) Sebagai Alternatif Snack Bagi Anak di Masa Pertumbuhan Konsumsi kalsium pada anak usia 4-6 tahun rata-rata adalah 225 , 73 mg dengan ko. *HARENA: Jurnal Gizi*, 2(3), 98–103.
- Safitry, A., Pramadani, M., Febriani, W., Achyar, A., & Fevria Biologi, R. (2021). Uji Organoleptik Tempe dari Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Prosiding SEMNAS BIO, Inovasi Riset Biologi Dalam Pendidikan Dan Pengembangan Sumber Daya Lokal*, 358–368.
- Seftiono, H., Djiuardi, E., & Pricila, S. (2019). Analisis Proksimat dan Total Serat Pangan pada Crackers Fortifikasi Tepung Tempe dan Koleseom (*Talinumtiangulare*). *AgriTECH*, 39(2), 160.
- Suknia, S. L., & Rahmani, T. P. D. (2020). Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai (*Glycine max* (L.) Merr) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) di Candiwesi, Salatiga. *Southeast Asian Journal of Islamic Education*, 3(1), 59–76.
- Sulistiono, Tirta, N. T., & Brodjo, M. (2009). Kebiasaan makanan ikan kresek (*Thryssa mystax*) di Perairan Ujung Pangkah, Jawa Timur. *Jurnal Iktiologi Indonesia*, 9(1), 35–48.
- Suwardi, S., Marsaulina, I., Harahap, N. R., & Yuliana, Y. (2023). Hubungan Teknik Menyusui Dengan Kelancaran Produksi Asi Pada Ibu Menyusui Di Dermawati Medan. *Indonesian Trust Health Journal*, 6(1), 20–28.
- Syadiah, E. A., Riska, R., & Adelina, F. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Wortel terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Nugget Ikan Kakap Putih (*Lates calcarifer*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(1), 49.
- Syarief, H., Martua Damanik, R., Sinaga, T., & Herta Doloksaribu, T. (2014). Pemanfaatan Daun Bangun-Bangun dalam Pengembangan Produk Makanan Tambahan Fungsional untuk Ibu Menyusui (Utilization and Product Development of Bangun-bangun Leaves as Supplement and Functional Food for Lactating Mother). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPi)*, 19(1), 42.
- Trianingsih, I., Juwita Sari, A., Kebidanan, J., Kesehatan Tanjung Karang, P., & Penelitian dan Pengabdian Masyarakat, P. (2022). Pengaruh Konsumsi Daun Torbangun terhadap Produksi ASI Effect of Torbangun Leaves Consumption on Breast Milk Production. *Jurnal*

Kesehatan, 13(1), 72–79.

Valentina, A., Masirah, M., & Lailatussifa, R. (2021). Pengaruh Fortifikasi Jenis Ikan Yang Berbeda Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Karakteristik Fisik Mi Basah. *Chanos Chanos*, 19(1), 125.

Wodi, S. I. M., Cahyono, E., & Kota, N. (2019). Analisis Mutu Bakso Ikan Home Industri dan Komersil Di Babakan Raya Bogor. *Jurnal Fishtech*, 8(1), 7–11.

Yunawati, I. N., Setyawati, N. F., Dali, Nasruddin, dr. N. I., Rini, A. V. P., Paridah, Putra, M. G. S., Anggiruling, D. O., Faisal, M., Supadmi, S., Amrinanto, A. H., Rahayu, A., & Andriani, E. (2023). *Gizi Dalam Daur Kehidupan Penerbit Cv. Eureka Media Aksara: Vol. Edisi 2023*.

Lampiran 1. Informed Consent

SURAT PERSETUJUAN

(Informed Consent)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama :

NIM :

Semester :

Telp/Hp :

Dengan sukarela dan tanpa paksaan menyatakan bersedia sebagai panelis untuk penelitian “ Pengaruh Variasi Formula Tepung Ikan Kresek, Tempe, Dan Daun Bangun-Bangun Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Gizi Bakso Sebagai Sabagai PMT Ibu Menyusui” yang akan dilakukan oleh Feni Juni Asih dengan NIM P01031221130 Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Medan. Demikianlah surat persetujuan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana semestinya.

Lubuk Pakam.....2025

Mengetahui

Peneliti

Panelis

(Feni Juni Asih)

()

Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik

Formulir Uji Organoleptik

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Instruksi : Berilah penilaian terhadap warna, aroma tekstur dan rasa dari bakso sesuai kode yang anda anggap paling cocok, sebelum mencicipi setiap produk minum air putih terlebih dahulu. Tuliskan penilaian anda dengan skala sebagai berikut:

Amat sangat suka 5

Sangat suka 4

Suka 3

Kurang suka 2

Tidak suka 1

Kode Bakso	Komponen yang dinilai			
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
0,057				
0,140				
0,195				
0,558				
0,849				
0,918				

Lampiran 3. Daftar Nama Mahasiswa Yang Ikut Uji Organoleptik

DAFTAR NAMA MAHASISWA YANG IKUT UJI ORGANOLEPTIK

No	Nama	Kelas	NIM
1	Chairunnisa Fadillah	6A	P01031222011
2	Esra Aprylia Saragih	6B	P01031222076
3	Roam Uli Nadeak	6A	P01031222045
4	Atikah Norida	6C	P01031222131
5	Nasah Apikah Ibrah Harahap	6C	P01031222163
6	Hikaru Nitchi	6C	P01031222145
7	Sarmila Ritonga	6B	P01031222113
8	Henni Samosir	6A	P01031222019
9	Faroito Ompusunggu	6B	P01031222078
10	Suci Eka Fadhillah	6A	P01031222052
11	Monalita Rebecca Manalu	8A	P01031221033
12	Cici Yulinda Limbong	8A	P01031221011
13	Fadhilah Ulyana	8C	P01031221128
14	Salsabila Ulpah Siregar	4A	P01031223046
15	Adelina Septriana Siregar	4A	P01031223001
16	Hezky Delpia	8C	P01031221133
17	Rina Kesuma	8C	P01031221152
18	Dina Mahfuza	4C	P01031223117
19	Humairoh Qibitiah Hasibuan	4C	P01031223124
20	Doris Siburian	8C	P01031221128
21	Vina Al'Khansa Dinata	8B	P01031221111
22	Khoiriyyah	8B	P01031221081
23	Felany Belva Saragih	4B	P01031123061
24	Delta Sepriana Purba	8B	P01031221067
25	Putri Anglica Purba	8B	P01031221093
26	Adinda Marisa	6A	P01031122002
27	Wahyu Sahreni	8A	P01031221051
28	Tamar S	8A	P01031221048
29	Devina Sipayung	8A	P01031221014
30	Naisa Hafiza	8C	P01031221145

Lampiran 4. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Bakso Variasi Tepung Ikan Kresek, Tempe, Dan Daun Bangun-Bangun

No	WA1	WA2	Rata" WA	WB1	WB2	Rata" WB	WC1	WC2	Rata" WC
1	3	3	3	4	4	4	4	4	4
2	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
3	3	3	3	3	3	3	3	4	3,5
4	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
5	3	3	3	3	4	3,5	4	4	4
6	3	3	3	3	4	3,5	3	3	3
7	5	3	4	4	4	4	3	4	3,5
8	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
9	4	3	3,5	4	4	4	4	4	4
10	3	3	3	3	3	3	3	3	3
11	4	3	3,5	4	3	3,5	3	3	3
12	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
13	5	3	4	4	3	3,5	4	4	4
14	3	3	3	3	3	3	3	3	3
15	3	3	3	3	3	3	3	3	3
16	3	3	3	3	3	3	3	3	3
17	3	3	3	5	3	4	4	3	3,5
18	4	3	3,5	4	3	3,5	4	4	4
19	5	3	4	4	3	3,5	4	3	3,5
20	4	4	4	3	3	3	3	4	3,5
21	3	4	3,5	4	5	4,5	5	4	4,5
22	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
23	4	4	4	3	4	3,5	3	4	3,5
24	4	3	3,5	3	4	3,5	3	4	3,5
25	4	3	3,5	4	3	3,5	3	3	3
26	3	3	3	3	3	3	3	3	3
27	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
28	4	3	3,5	3	3	3	4	4	4
29	4	4	4	4	4	4	4	4	4
30	5	5	5	5	4	4,5	4	4	4
	110	96	103	107	101	104	102	104	103
	Rata-Rata		3,43			3,47			3,43

Lampiran 5. Hasil Analisis Uji Anova, Dan Duncen Terhadap Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.022	2	.011	.050	.951
Within Groups	19.200	87	.221		
Total	19.222	89			

Uji Duncen terhadap warna

Jenis perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
Perlakuan A	30	3.43
Perlakuan C	30	3.43
Perlakuan B	30	3.47
Sig.		.798

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 6. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Bakso
Variasi Tepung Ikan Kresek, Tempe, Dan Daun Bangun-Bangun

No	AA1	AA2	Rata" AA	AB1	AB2	Rata" AB	AC1	AC2	Rata" AC
1	4	3	3,5	4	3	3,5	4	3	3,5
2	4	3	3,5	4	3	3,5	3	3	3
3	3	3	3	4	4	4	3	3	3
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
6	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
7	4	3	3,5	3	4	3,5	4	5	4,5
8	4	3	3,5	4	3	3,5	3	3	3
9	4	3	3,5	4	3	3,5	4	3	3,5
10	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
11	4	4	4	3	4	3,5	3	3	3
12	4	4	4	4	3	3,5	3	3	3
13	4	3	3,5	4	3	3,5	3	3	3
14	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
15	4	4	4	4	3	3,5	4	3	3,5
16	3	3	3	3	3	3	3	4	3,5
17	4	4	4	4	3	3,5	3	3	3
18	4	4	4	3	4	3,5	3	3	3
19	4	4	4	4	3	3,5	4	3	3,5
20	4	5	4,5	4	3	3,5	4	4	4
21	4	4	4	3	3	3	5	5	5
22	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
23	4	4	4	3	4	3,5	3	3	3
24	4	3	3,5	3	4	3,5	3	4	3,5
25	5	4	4,5	4	4	4	4	3	3,5
26	3	4	3,5	4	3	3,5	3	3	3
27	4	4	4	3	3	3	3	3	3
28	4	4	4	3	4	3,5	3	3	3
29	4	3	3,5	3	4	3,5	3	3	3
30	4	4	4	4	4	4	3	3	3
	116	107	111,5	108	102	105	101	99	100
	Rata-Rata		3,72			3,50			3,33

Lampiran 7. Hasil Analisis Uji Anova, Dan Duncen Terhadap Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.217	2	1.108	6.425	.002
Within Groups	15.008	87	.173		
Total	17.225	89			

Uji duncen terhadap aroma

Jenis perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Perlakuan C	30	3.33	
Perlakuan B	30	3.50	
Perlakuan A	30		3.72
Sig.		.124	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 8. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Bakso
Variasi Tepung Ikan Kresek, Tempe, Dan Daun Bangun-Bangun

No	TA1	TA2	Rata" TA	TB1	TB2	Rata" TB	TC1	TC2	Rata" TC
1	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
2	3	4	3,5	3	3	3	3	3	3
3	4	4	4	3	4	3,5	3	3	3
4	3	3	3	4	4	4	4	4	4
5	4	4	4	4	4	4	4	3	3,5
6	4	3	3,5	4	3	3,5	4	4	4
7	4	4	4	3	3	3	3	4	3,5
8	3	4	3,5	3	3	3	3	3	3
9	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
10	4	4	4	3	4	3,5	3	3	3
11	5	5	5	3	4	3,5	3	3	3
12	3	3	3	3	3	3	3	3	3
13	4	4	4	3	3	3	4	3	3,5
14	3	3	3	3	3	3	3	3	3
15	3	3	3	4	3	3,5	4	3	3,5
16	3	3	3	3	4	3,5	3	4	3,5
17	4	4	4	3	4	3,5	3	4	3,5
18	4	3	3,5	3	4	3,5	4	3	3,5
19	4	3	3,5	3	3	3	4	4	4
20	4	4	4	4	3	3,5	4	3	3,5
21	3	4	3,5	4	4	4	4	4	4
22	4	3	3,5	3	3	3	3	4	3,5
23	5	4	4,5	3	3	3	4	3	3,5
24	3	4	3,5	3	4	3,5	3	3	3
25	5	4	4,5	4	3	3,5	4	4	4
26	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
27	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
28	4	4	4	4	3	3,5	3	3	3
29	3	3	3	5	5	5	3	4	3,5
30	5	5	5	5	4	4,5	4	3	3,5
	111	108	109,5	105	103	104	102	100	101
	Rata-Rata		3,65			3,47			3,37

Lampiran 9. Hasil Analisis Uji Anova, Dan Duncen Terhadap Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.239	2	.619	2.628	.078
Within Groups	20.508	87	.236		
Total	21.747	89			

Uji uncen terhadap tekstur

Jenis perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Perlakuan C	30	3.37	
Perlakuan B	30	3.47	3.47
Perlakuan A	30		3.65
Sig.		.427	.147

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 10. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Bakso
Variasi Tepung Ikan Kresek, Tempe, Dan Daun Bangun-Bangun

No	RA1	RA2	Rata" RA	RB1	RB2	Rata" RB	RC1	RC2	Rata" RC
1	3	3	3	3	3	3	3	3	3
2	3	3	3	3	3	3	3	3	3
3	3	3	3	3	3	3	4	4	4
4	3	3	3	3	4	3,5	4	4	4
5	3	4	3,5	4	4	4	4	4	4
6	3	3	3	3	4	3,5	4	4	4
7	3	3	3	3	3	3	3	3	3
8	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
9	4	3	3,5	3	3	3	4	3	3,5
10	3	3	3	3	3	3	3	3	3
11	4	4	4	3	3	3	3	3	3
12	4	4	4	4	3	3,5	3	3	3
13	4	3	3,5	3	3	3	3	4	3,5
14	3	3	3	3	3	3	3	3	3
15	4	3	3,5	3	4	3,5	3	3	3
16	3	3	3	3	4	3,5	3	3	3
17	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
18	4	3	3,5	3	3	3	4	3	3,5
19	5	4	4,5	4	3	3,5	3	4	3,5
20	4	4	4	4	3	3,5	4	4	4
21	4	4	4	3	4	3,5	3	3	3
22	4	3	3,5	4	3	3,5	3	3	3
23	3	5	4	3	3	3	3	4	3,5
24	3	3	3	4	4	4	3	3	3
25	4	5	4,5	4	4	4	3	3	3
26	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
27	4	4	4	3	3	3	3	3	3
28	4	3	3,5	4	3	3,5	3	4	3,5
29	4	5	4,5	4	4	4	4	4	4
30	3	3	3	4	4	4	3	4	3,5
	108	103	105,5	100	100	100	98	101	99,5
			3,52			3,33			3,32

Lampiran 11. Hasil Analisis Uji Anova, Dan Duncen Terhadap Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.739	2	.369	1.990	.143
Within Groups	16.150	87	.186		
Total	16.889	89			

Uji duncen terhadap rasa

		Subset for alpha = 0.05
Jenis perlakuan	N	1
Perlakuan C	30	3.32
Perlakuan B	30	3.33
Perlakuan A	30	3.52
Sig.		.092

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 12. Hasil Perhitungan Nutri Survey

HASIL PERHITUNGAN DIET/

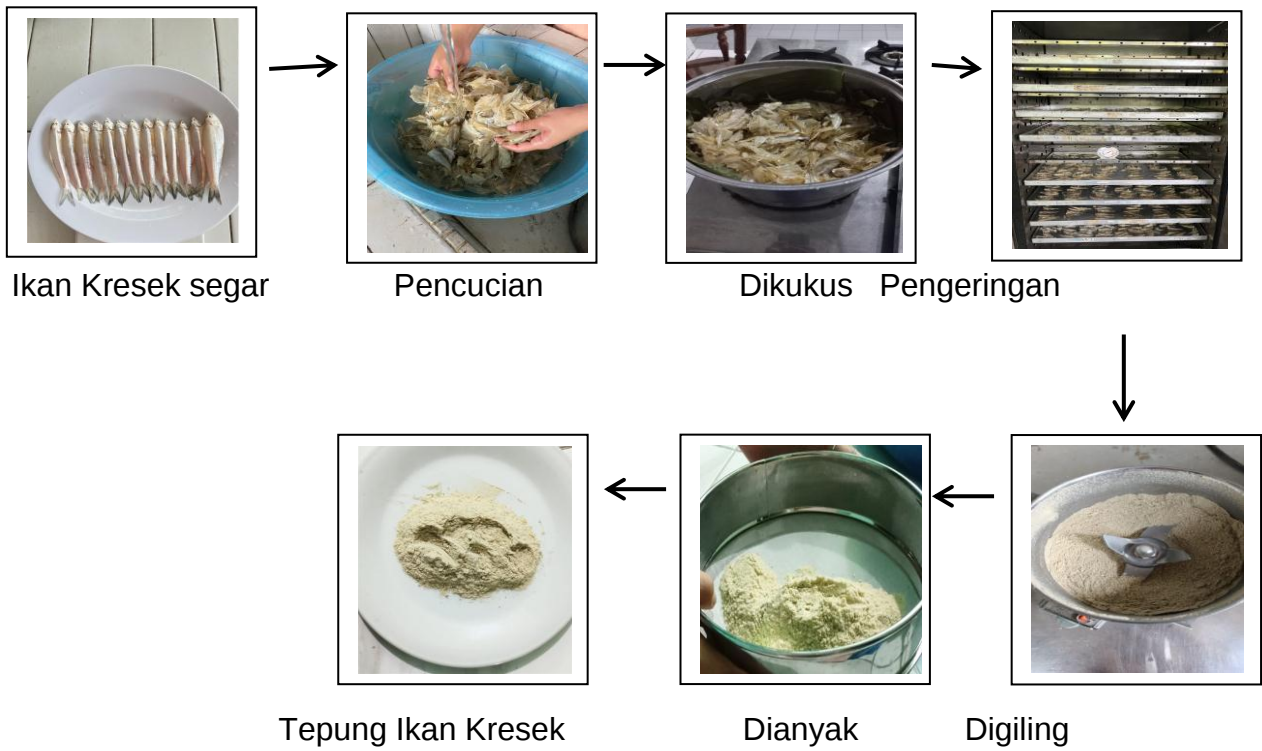
Nama Makanan	Jumlah	energy	carbohydr.
tepung ikan kresek	35 g	109,0 kcal	0,6 g
tepung daun bangun-bangun	10 g	0,6 kcal	5,3 g
tempe kedele murni	15 g	29,9 kcal	2,5 g
tepung tapioca	30 g	114,3 kcal	27,4 g
bawang merah	3 g	1,3 kcal	0,3 g
bawang putih	3 g	2,6 kcal	0,6 g
telur ayam bagian putih	50 g	25,0 kcal	0,5 g
garam	2 g	0,0 kcal	0,0 g
merica halus	2 g	6,5 kcal	1,2 g

Meal analysis: energy 289,2 kcal (100 %), carbohydrate 38,4 g (100 %)

HASIL PERHITUNGAN

Zat Gizi	hasil analisis nilai	rekomendasi nilai/hari	persentase pemenuhan
energy	289,2 kcal	1900,0 kcal	15 %
water	6,0 g	2700,0 g	0 %
protein	35,2 g(44%)	48,0 g(12 %)	73 %
fat	3,3 g(9%)	77,0 g(< 30 %)	4 %
carbohydr.	38,4 g(47%)	351,0 g(> 55 %)	11 %
dietary fiber	1,3 g	30,0 g	4 %
alcohol	0,0 g	-	-
PUFA	0,7 g	10,0 g	7 %
cholesterol	0,0 mg	-	-
Vit. A	2,1 µg	800,0 µg	0 %
carotene	0,0 mg	-	-
Vit. E	0,0 mg	-	-
Vit. B1	0,0 mg	1,0 mg	3 %
Vit. B2	0,2 mg	1,2 mg	21 %
Vit. B6	0,1 mg	1,2 mg	7 %
folic acid eq.	0,0 µg	-	-
Vit. C	0,7 mg	100,0 mg	1 %
sodium	861,4 mg	2000,0 mg	43 %
potassium	173,4 mg	3500,0 mg	5 %
calcium	1455,5 mg	1000,0 mg	146 %
magnesium	23,0 mg	310,0 mg	7 %
phosphorus	51,4 mg	700,0 mg	7 %
iron	1,7 mg	15,0 mg	7 %
zinc	0,4 mg	7,0 mg	6 %

Lampiran 13. Dokumentasi Pembuatan Tepung Ikan Kresek



Lampiran 14. Dokumentasi Pembuatan Tepung Daun Bangun-Bangun



Lampiran 15. Dokumentasi Pembuatan Bakso Tepung Ikan Kresek, Tempe, Dan Tepung daun Bangun-Bangun



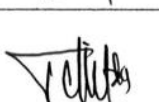
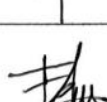
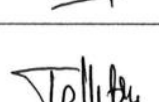
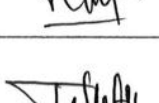
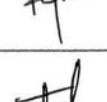
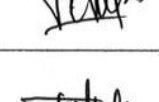
Lampiran 16. Dokumentasi Uji Organoleptik

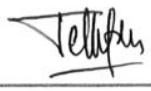
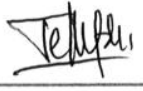


Lampiran 17. Bukti Bimbingan

BUKTI BIMBINGAN

Nama : Feni Juni Asih
 NIM : P01031221130
 Judul : Pengaruh Variasi Formula Tepung Ikan Kresek, Tempe dan Tepung Daun Bangun-
 bangun Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Gizi Bakso Sebagai PMT Ibu Menyusui
 Dosen Pembimbing : Dr. Tetty Herta Doloksaribu, STP, MKM

No	Tanggal	Topik Bimbingan	Tanda Tangan Mahasiswa	Tanda Tangan Pembimbing
1	25 Maret 2024	Bertemu dengan dosen pembimbing dan mendapat pengarahannya		
2	26 Maret 2024	Pengajuan beberapa judul kepada dosen pembimbing		
3	04 April 2024	Pengajuan beberapa judul kepada dosen pembimbing		
4	06 April 2024	Menyepakati judul dan sasaran penelitian		
5	06 Mei 2024	Diskusi mengenai penelitian		
6	14 Mei 2024	Revisi bab I-III		
7	13 Juni 2024	Revisi bab I-III		

8	27 Juni 2024	Revisi bab III		
9	4 Juli 2024	Uji pendahuluan		
10	14 Januari 2025	Diskusi tentang usulan EC (<i>Ethical Clearance</i>)		
11	15 April 2025	Diskusi pengumpulan data		
12	29 April 2025	Diskusi pengolahan data		
13	06 Mei 2025	Diskusi BAB V hasil dan pembahsan		
15	08 Mei 2025	Diskusi BAB V kesimpulan dan saran		
15	15 Mei 2025	Persiapan seminar hasil		
16	22 Mei 2025	Diskusi perbaikan BAB I-III		
17	27 Mei 2025	Diskusi perbaikan BAB IV		
18	12 Juni 2025	Diskusi perbaikan BAB V-Lampiran		

Lampiran 18. Hasil Analisis Kandungan Gizi Tepung Ikan Kresek

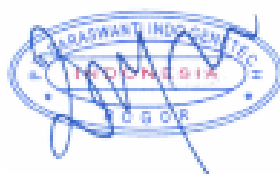


28.1/F-PP Revisi 5

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Kalsium (Ca)	mg / 100 g	4051.16	4094.31	-	18-13-1/MU (ICP-OES)
2	Kadar Abu	%	15.91	16.48	-	SNI 01-2891-1992 butir 6.1
3	Energi Dari Lemak	Kcal/100 g	34.75	23.85	-	18-8-6/MU/SMM-SIG (perhitungan)
4	Kadar Lemak Total	%	2.75	2.65	-	18-8-5/MU (Gravimetri)
5	Kadar Air	%	9.18	9.45	-	SNI 01-2891-1992 butir 5.1
6	Energi Total	Kcal/100 g	313.39	309.53	-	18-8-6/MU/SMM-SIG (perhitungan)
7	Karbohidrat (By Difference)	%	1.67	1.67	-	18-8-9/MU (perhitungan)
8	Kadar Protein	%	70.49	69.75	-	18-8-31/MU (Titrimetri)

Bogor, 09 Mei 2025

PT. Saraswati Indo Genetech



Dwi Yulianto Laksono, S.Si
General Laboratory Manager



SIG Laboratory (1st Location)
Gedung SIG Jl. Raxamala No. 20 Taman
Yasmin Bogor 16113
Phone : +62 251 7532 348

SIG Laboratory (2nd Location)
Jl. Raya Citar RT 03 RW 08
Bubulak Bogor 16115,
Phone : +62 251 8401696

SIG Laboratory (2nd Location)
Jl. Semeru B Ruko No.21
Menteng Bogor 16111,
Phone : +62 251 8570078

SIG Laboratory (4th Location)
Jl. Kanker Raya Blok B No. 4 Pedalangan, Kec.
Banjumanik, Semarang, Jawa Tengah 50268,
Phone : +62 34 70040541

Result Of Analysis | Page 2 of 2

The results of these tests relate only to the sample(s) submitted.
This report shall not be reproduced except in full content,
without the written approval of PT. Saraswati Indo Genetech

Lampiran 19. Hasil Analisis Kandungan Gizi Tepung Ikan Kresek

SIG

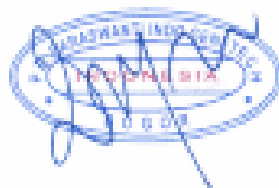


SB-1/F-PP Revisi 5

No	Parameter	Unit	Simple	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Asam Lemak Omega 3	mg / 100 g	755.9	766.4	-	18-8-1/MU/SMM-SIG (GC-FID)
2	Seng (Zn)	mg / 100 g	8.47	8.38	-	18-13-1/MU (ICP-OES)
3	Iodin (I)	mcg / 100 g	191.21	192.36	-	18-13-25/MU/SMM-SIG (ICP-MS)
4	Besi (Fe)	mg / 100 g	12.33	12.34	-	18-13-1/MU (ICP-OES)

Bogor, 23 Mei 2025

PT. Saraswati Indo Genetics



Dwi Yulianto Laksono, S.Si

General Laboratory Manager



SIG Laboratory (1st Location)
Gedha SIG Jl. Rasamala No. 38 Taman
Nyamuk Bogor 16112
Phone : +62 351 7532 344

SIG Laboratory (2nd Location)
Jl. Raya Citar RT 03 RW 08
Bubulak Bogor 16115,
Phone : +62 351 8471446

SIG Laboratory (3rd Location)
Jl. Semeru 8 Ruko No.31
Menteng Bogor 16111,
Phone : +62 351 8570879

SIG Laboratory (4th Location)
Jl. Karier Raya Blok R No. 4 Pedalangan, Kec.
Banyuwani, Semarang, Jawa Tengah 50268,
Phone : +62 24 76840541

Result Of Analysis | Page 2 of 2

The results of these tests relate only to the sample(s) submitted.
This report shall not be reproduced except in full content,
without the written approval of PT. Saraswati Indo Genetics

Lampiran 9. Pernyataan Keaslian Karya Tulis Ilmiah

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Desi Pitri Yani Simatupang

NIM : P01031122064

Menyatakan bahwa data penelitian yang terdapat di KTI saya adalah benar saya ambil dan bila tidak saya bersedia mengikuti ujian ulang.

Yang Membuat Pernyataan



(Desi Pitri Yani Simatupang)

Lampiran 21. Daftar Riwayat Hidup

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Feni Juni Asih
Tempat, Tanggal Lahir : Padangsidempuan, 22 Juni 2003
Alamat : JL. Raja Inal Siregar LK. IV
Kec. Padangsidipuan Batunadua, Kota Padangsidipuan
No. HP/WA : 0877-9303-5172 (HP)
0821-7113-6323 (WA)
Riwayat Pendidikan : 1. SD Sariputra
2. SMP Negeri 1 Padangsidipuan
3. SMA Negeri 4 Padangsidipuan
Hobby : Traveling dan Memasak
Motto : Jalani, Nikmati, Syukuri

Lampiran 22. Ethical Clearance



Kementerian Kesehatan Poltekkes Medan

Komisi Etik Penelitian Kesehatan

Jalan Jamin Ginting KM. 13,5

Medan, Sumatera Utara 20137

(061) 8368633

<https://poltekkes-medan.ac.id>

KETERANGAN LAYAK ETIK DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION "ETHICAL EXEMPTION"

No.01.26.1872/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2025

Protokol penelitian versi 1 yang diusulkan oleh :

The research protocol proposed by

Peneliti utama : FENI JUNI ASIH

Principal In Investigator

Nama Institusi : Politeknik Kementrian Kesehatan Medan

Name of the Institution

Dengan judul:

Title

**"PENGARUH VARIASI FORMULA TEPUNG IKAN KRESEK, TEMPE, DAN TEPUNG DAUN BANGUN-
BANGUN TERHADAP DAYA TERIMA BAKSO SEBAGAI PMT IBU MENYUSUI"**

**"THE EFFECT OF FORMULA VARIATIONS OF KRESSEK FISH FLOUR, TEMPE, AND BANGUN-BANGUN LEAF
FLOUR ON THE ACCEPTANCE OF MEATBALLS AS PMT FOR BREASTFEEDING MOTHERS"**

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 07 Agustus 2025 sampai dengan tanggal 07 Agustus 2026.

This declaration of ethics applies during the period August 07, 2025 until August 07, 2026.

August 07, 2025

Chairperson,



Dr. Lestari Rahmah, MKT