

DAFTAR PUSTAKA

- Abrori, Fadel.2003. Pengaruh Proporsi Daging Ikan dan Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Sosis Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*).Laporan Skripsi. Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya, Malang.
- Amiruddin, C. (2013). Pembuatan Tepung Wortel (*Daucus carota* L.) Dengan Variasi Suhu Pengering. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin, Msakassar.
- Badan Standarisasi Nasional, SNI – 7756 - 2013: Siomay Ikan. Jakarta: Badan Standar Nasional, 2013.
- Berlian Nur, dan Hartuti, 2003. Wortel dan Lobak. Penebar Swadaya. Jakarta Cahyono,B.Wortel,Teknik Budidayadan Usaha Tani.Yogyakarta:Kanisius. 2002.
- Deviurianty, F. 2011. Analisa-Proses-HACCP Pada Proses Pembuatan Tepung Wortel 1.
- Devina, Hermawan. (2020) Resep Dimsum Ayam Istimewa: Halal Gurih Kenyal.
- Hamidiyah, A., Ningsih, D. A., & Fitria, L. (2019). Pengaruh Fortifikasi Nugget Moringa Oleifera Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin. oksitosin: Jurnal Ilmiah Kebidanan, 6(2), 135-142.
- Hanifah, R., Hardiansyah, A., & Sugiyanti, D. (2022). analisis kadar protein, serat, dan daya terima es krim dengan penambahan tepung sorgum. Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI), 3(2).
- HELZI, H. (2020). pengaruh pemanfaatan wortel dalam pembuatan selai terhadap mutu organoleptik (Doctoral dissertation, Universitas Perintis Indonesia).
- Indonesia, P. A. G. (2017). Tabel komposisi pangan Indonesia.Elex Media Komputindo.
- Lestari, Masayu. G. (2011) Ide Bisnis Dimsum Rumput Laut Isi Jamur. 101 Universitas Airlangga. Surabaya.
- Mardiyanto, B. B. (2022). pengaruh variasi penambahan sari wortel (*daucus carota* l.) terhadap sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar vitamin a pada yoghurt susu sapi sebagai alternatif sumber vitamin a (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).

- Marliyati, S. A., Sulaeman, A., & Rahayu, M. P. (2016). Aplikasi Serbuk Wortel Sebagai Sumber B-Karoten Alami Pada Produk Mi Instan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 7(2), 127.
- Nastiti, N. (2016) Pengaruh Penggantian Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Organoleptik Kulit Siomay. [Skripsi]. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Purnama, R. C., & Pakerti, A. L. (2022). analisis kadar protein pada tepung jagung (*zea mays* l.) yang dibeli dengan merek l di daerah pasar semuli jaya lampung utara dengan menggunakan metode kjeldahl. *Jurnal Analisis Farmasi*, 7(2).
- Rebeka, P. 2016. Pengaruh penambahan tepung wortel (*Daucus carota* L) sebagai antioksidan terhadap kualitas sweet cream. Skripsi: Fakultas Peternakan. Universitas Andalas Padang.
- Saputri, G. A. R., Tutik, T., & Permatasari, A. I. (2019). Penetapan Kadar Protein pada Daun Kelor Muda dan Daun Kelor Tua (*Moringa Oleifera* L.) Dengan Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analisis Farmasi*, 4(2), 108-116.
- Singal, C. Y., Nurali, E. J., Koapaha, T., & Djarkasi, G. S. (2013, October). Pengaruh penambahan tepung wortel (*Daucus carota* L.) pada pembuatan sosis ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). In *COCOS* (Vol. 3, No. 6).
- SNI, 2009. Daging Ayam Nomor 3924:2009 (Pdf). Badan Standrat Nasional (BSN): Jakarta. diunggah melalui <https://www.scribd.com/doc>, Pada tanggal 25 November 2018 pukul 15.48 Wib
- Sobari, E., & Fathurohman, F. (2017). Efektivitas penyiangan terhadap hasil tanaman wortel (*Daucus carota* L.) lokal Cipanas Bogor. *Jurnal Biodjati*, 2(1), 1-8.
- Soechan L. (2006) *Seri Usaha Bogor Variasi Dim Sum*. Jakarta : Penerbit PT. Gramedia Pustaka.
- Solikha, H. P., Sutrisno, E. T., & Nurminabari, I. S. (2016). Pengaruh perbandingan wortel (*Daucus carota* l) dengan apel (*Malus sylvestris* mill.) Varietas rome beauty dan konsentrasi gula terhadap karakteristik selai wortel apel. Universitas Pasundan Bandung.
- Subagiantari, N. L. P. R. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (*Daucus carota* L) Terhadap Daya Terima dan Kadar Beta Karoten Pada Kue Putu Ayu (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2022).

Suprayatno, Eddy. Titik Dwi Sulistiyawati. 2017. *metabolisme protein*. ub Press : Malang.

Yulianti, Y., & Mutia, K. (2018). Analisis kadar protein dan tingkat kesukaan nugget ikan gabus dengan penambahan tepung wortel. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 37-41.

Yuswadinata, N. S., & Wathoni, N. (2021). Tinjauan bentuk sediaan farmasi mengandung peptida. *Majalah Farmasetika*, 6(1), 121-12

LAMPIRAN 1

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 APPROVAL
"ETHICAL APPROVAL "
No: 01.26 376 /KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2024

Protokol Penelitian yang diusulkan oleh :
The Research Protocol Proposed By

Peneliti Utama : ANGEL CLAUDIA BR NABABAN
Principil In Investigator

Nama Institusi : Prodi D-III TLM Poltekkes Kemenkes Medan
Name of the Institution

Dengan Judul :
Title

"PERBANDIGAN KADAR PROTEIN PADA DIMSUM IKAN GABUS
DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG WORTEL."

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.

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 Layak Etik ini berlaku selama kurun waktu 5 Juli 2024 sampai 5 Juli 2025

This declaration of ethics applies during the period 5 July 2024 until 5 July 2025

Medan, 5 July 2024
Ketua/chairperson

dr. Lesari Rahmah, MKT.
NIDN 7106222002122003

LAMPIRAN 2

SURAT IJIN PENELITIAN



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Medan

Jalan Jamin Ginting KM. 13,5
Medan, Sumatera Utara 20137
(061) 8368633
<https://poltekkes-medan.ac.id>

Nomor : KH.02.04/F.XXII.12/ 260 /2024
Perihal : Izin Penelitian

2 Mei 2024

Kepada Yth :
Bapak / Ibu Pimpinan
Balai Standarisasi dan Pelayanan Jasa Industri Medan
Di –
Tempat

Dengan ini kami sampaikan, dalam rangka penulisan Karya Tulis Ilmiah untuk memenuhi persyaratan Ujian Akhir Program (UAP) Jurusan Teknologi Laboratorium Medis diperlukan penelitian.

Dalam hal ini kami mohon, kiranya Bapak / Ibu bersedia memberi kemudahan terhadap mahasiswa/i kami.

No	Nama	NIM	Judul Penelitian
1	Amelia Br Ginting	P07534021056	Identifikasi kadar sukrosa pada jus wortel segar dan kemasan menggunakan Metode Luff-Schoorl
2	Amelia Putri Simanjorang	P07534021057	Penetapan kadar pati bonggol pisang borangan menggunakan Metode Luff-Schoorl
3	Angel Claudia Br Nababan	P07534021060	Perbandingan kadar protein pada dimsum ikan gabus dengan penambahan tepung wortel
4	Fatimah Az-Zahara Siregar	P07534021118	Analisis kandungan protein pada (susu bubuk, susu kedelai, putih telur) dengan metode Kjeldahl

Untuk izin Penelitian di Balai Standarisasi dan Pelayanan Jasa Industri Medan. Hal-hal yang berhubungan dengan kegiatan tersebut adalah tanggung jawab mahasiswa/i.

Demikianlah surat ini disampaikan, atas bantuan dan kerjasama yang baik diucapkan terima kasih.



Ketua Jurusan TLM

Nita Andriani Lubis, S.Si, M.Biomed
NIP. 198012242009122001

Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silakan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://wbs.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silakan unggah dokumen pada laman <https://tte.kominfo.go.id/verifyPDF>.



LAMPIRAN 3

HASIL UJI PENELITIAN

1. Tabel Hasil Penetapan Kadar Protein

No	Nama Sampel	Berat sampel (g)	V ₁ (ml)	V ₂ (ml)	N HCl	BM Nitrogen	Fp	Fprotein	Kadar Protein (%)
1	Dimsum Tanpa Tepung Wortel	5,0605	18,44	0,00	0,1037	14,007	4,0	6,25	13,23
2	Dimsum dengan Penambahan Tepung Wortel	5,0487	19,84	0,00	0,1037	14,007	4,0	6,25	14,27

2. Perhitungan

A. Dimsum Ikan Gabus Tanpa Tepung Wortel

$$\begin{aligned}
 &= \left(\frac{(v_1 - v_2) \times N \times 0,014 \times f.k \times fp}{w \times 1000} \right) \times 100 \\
 &= \left(\frac{(18,44 - 0,00) \times 0,1037 \times 14,007 \times 4,0 \times 6,25}{5,0605 \times 1000} \right) \times 100 \\
 &= \left(\frac{18,44 \times 0,1037 \times 14,007 \times 4,0 \times 6,25}{5,060,5} \right) \times 100 \\
 &= \left(\frac{669,61444}{5,060,5} \right) \times 100 \\
 &= 0,13232179 \times 100 \\
 &= 13,23
 \end{aligned}$$

B. Dimsum Ikan Gabus Dengan Penambahan Tepung Wortel

$$\begin{aligned}
 &= \left(\frac{(v_1 - v_2) \times N \times 0,014 \times f.k \times fp}{w \times 1000} \right) \times 100 \\
 &= \left(\frac{(19,84 - 0,00) \times 0,1037 \times 14,007 \times 4,0 \times 6,25}{5,0487 \times 1000} \right) \times 100 \\
 &= \left(\frac{19,84 \times 0,1037 \times 14,007 \times 4,0 \times 6,25}{5,048,7} \right) \times 100 \\
 &= \left(\frac{720,452846}{5,048,7} \right) \times 100 \\
 &= 0,14270066 \times 100 \\
 &= 14,27
 \end{aligned}$$

LAMPIRAN 4

DOKUMENTASI PENELITIAN

1. (a) Sampel dim sum ikan gabus dengan penambahan tepung wortel
(b) Sampe dimsum ikan gabus tanpa penambahan tepung wortel

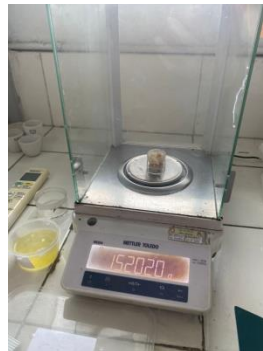


(a)



(b)

2. Proses penimbangan berat sampel masing-masing 5g menggunakan neraca analitik



3. Proses destruksi dengan penambahan 2g campuran selen dan 25 mL H_2SO_4 pekat, panaskan diatas pemanas listrik (± 3 jam)



4. Hasil destruksi lalu biarkan dingin, kemudian diencerkan kedalam labu ukur 100 ml



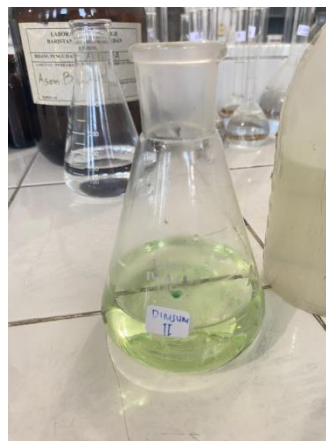
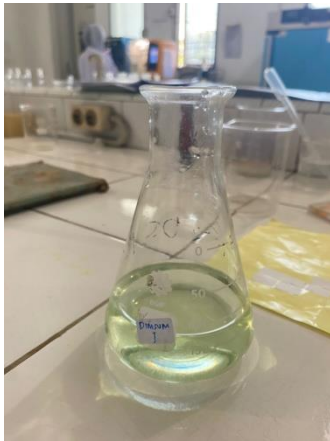
5. Tahap destilasi(penyulingan), memipet 25 ml larutan , masukkan pada tabung suling, lalu tambahkan NaOH 30% dan beberapa tetes indikator PP



Proses penyulingan selama 10 menit sampai tetesan destilat terakhir sudah tidak basa



6. Hasil penyulingan



7. Tahap Titrasi dengan larutan HCl 0,1 N



8. Titik akhir titrasi ditandai dengan adanya warna merah muda, yang menunjukkan adanya kadar protein



LAMPIRAN 5

KARTU BIMBINGAN



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Medan
Jalan Jamin Giring KM. 13.5
Medan, Sumatera Utara 20137
(061) 8368633
<https://poltekkes-medan.ac.id>

PRODI D-III JURUSAN TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS POLTEKKES KEMENKES MEDAN

KARTU BIMBINGAN KARYA TULIS ILMIAH T.A. 2023/2024

NAMA : Angel Claudia Br Nababan
NIM : P07534021060
NAMA DOSEN PEMBIMBING : Digna Renny Panduwati, S.Si, M.Sc
JUDUL KTI : Perbandingan Kadar Protein Pada Dim
Sum Ikan Gabus Dengan Penambahan
Tepung Wortel

No	Hari/ Tanggal Bimbingan	Materi Bimbingan	Paraf Dosen Pembimbing
1.	Kamis, 04 Januari 2024	Konsultasi Judul KTI	
2.	Selasa, 09 Januari 2024	Konsultasi judul & ACC Judul KTI	
3.	Rabu, 24 Januari 2024	Penulisan Bab I	
4.	Kamis, 08 Februari 2024	Revisi I	
5.	Jumat, 16 Februari 2024	Penulisan Bab I – II	
6.	Jumat, 01 Maret 2024	Penulisan Bab I – III	
7.	Selasa, 05 Maret 2024	Revisi Bab I – III	
8.	Selasa, 26 Maret 2024	Revisi Bab I – III	
9.	Rabu, 03 April 2024	ACC Bab I – III	
10.	Rabu, 12 Juni 2024	Penulisan Bab IV – V	
11.	Kamis, 20 Juni 2024	Revisi Bab IV – V	
12.	Jumat, 21 Juni 2024	ACC KTI	

Medan, 04 September 2024
Dosen Pembimbing

Digna Renny Panduwati, S.Si, M.Sc
NIP. 199406092020122008

LAMPIRAN 6

RIWAYAT HIDUP PENULIS



Angel Claudia Br Nababan, dilahirkan di Medan, 19 April 2004, merupakan anak pertama dari pasangan Santun Nababan dan Rosventina Br Ginting. Penulis menganut agama Kristen Protestan. Penulis pernah menempuh pendidikan di TK Gajah Mada Binjai lulus pada Tahun 2009 dan penulis melanjutkan pendidikan di SD 030428 Tinada lulus pada Tahun 2015, Setelah itu melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 1 Salak lulus pada Tahun 2018, penulis melanjutkan sekolah di SMA Negeri 1 Salak dan lulus pada Tahun 2021. Pada Tahun 2021 penulis ingin melanjutkan pendidikan di perguruan tinggi Poltekkes Kemenkes Medan pada Jurusan Teknologi Laboratorium Medis. Selama menempuh pendidikan penulis banyak mendapatkan pengalaman hidup yang sangat bermanfaat, baik pengalaman akademik maupun non-akademik. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada orang tua, keluarga dan teman-teman yang telah membantu penulis baik dari segi materi/material.

Email penulis: angelclaudia.nababan@gmail.com

Standard Report 

English Report Unavailable [More Info](#)

18% Standard Similarity

 Filters

Sources

Show overlapping sources 



1	Internet		
123dok.com		3%	
 6 text blocks		 123 matched words	
2	Internet		
docplayer.info		2%	
 4 text blocks		 72 matched words	
3	Internet		
bspjimedan.kemenperin.go.id		<1%	