

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, N. P., Safrila, R. V., Negoro, P. Y., Farikah, & Rahim, R. A. (2020). Modifikasi Nugget Bahan Dasar Ikan dan Jagung Berdasarkan Hasil Pemberdayaan Pertanian dan Perikanan di Dusun Sldodadi Guna Mempertahankan Status Gizi Pada Usia Anak Sekolah (TK-SD). *Pengabdian Masyarakat*, 81–85.
- Akbar, F., Ambohamsah, I., & Amelia, R. (2020). Modifikasi Makanan Untuk Meningkatkan Gizi Balita Di Kabupaten Polewali Mandar. *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada*, 94–102. <https://doi.org/10.34035/jk.v12i1.614>
- Almatsier, S., Ortardjo, S., & Soekatri, O. (2018). *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Almayda, A. R., Ma, B., & Muhlshoh, A. (2024). Formulasi Nugget Ikan Gabus dengan Substitusi Tepung Komposit Kacang Merah dan Tepung Wortel sebagai Pangan Fungsional. *Arsip Gizi dan Pangan*, 9(1), 64–85. <https://doi.org/10.22236/argipa.v9i1.12737>
- Andhikawati, A., Junianto, J., Permana, R., & Oktavia, Y. (2021). Review: Komposisi Gizi Ikan Terhadap Kesehatan Tubuh Manusia. *Marinade*, 4(02), 76–84. <https://doi.org/10.31629/marinade.v4i02.3871>
- Ariani, F., Rohani, S., Sukanty, N. M. W., Yunita, L., Solehah, N. Z., & Nursafia, B. I. (2024). Penentuan Kadar Lemak Pada Tepung Terigu Dan Tepung Maizena Menggunakan Metode Soxhlet. *Ganec Swara*, 18(1), 172. <https://doi.org/10.35327/gara.v18i1.747>
- Asbur, Y., & Khairunnisyah. (2021). Tempe Sebagai Sumber Antioksidan : Sebuah Telaah Pustaka Tempe as a Source Of Antioxidants : A Review. *AGRILAND Jurnal Ilmu Pertanian*, 9(3), 183–192.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., Bintar, siti harnina, & Ichsani, N. (2013). Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai. *Jurnal Pangan*, 22(3), 241–252.
- BSN. (2006). Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. *BSN (Badan Standarisasi Nasional)*, 2–14.
- BSN. (2015). Pengujian kadar air. *Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.*, 1–8.
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2020). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11–16. <https://doi.org/10.51978/jlpp.v24i2.79>
- Dewinta, A. F., Basyuni, M., Susetya, I. E., Desrita, Susilowati, A., & Siregar,

- R. F. (2021). Peningkatan Keterampilan Masyarakat Pesisir Melalui Pelatihan Pengolahan Produk Ikan Belanak Presto Di Desa Lubuk Kertang, Langkat. *Talenta Conference Series: Local Wisdom, Social, and Arts (LWSA)*, 4(1), 0–5. <https://doi.org/10.32734/lwsa.v4i1.1155>
- Fahrullah, F., Ervandi, M., Mokoolang, S., Gobel, Y. A., & Djibran, M. M. (2023). Pendampingan Pembuatan Chicken Nugget Singkong untuk Meningkatkan Keanekaragaman Produk Pangan Hewani. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(1), 358–362. <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v6i1.2973>
- Febriani, M. D., Bhagawati, D., & Suryaningsih, S. (2019). Karakteristik Morfologi Ikan Belanak (Mugil Cephalus & Crenimugil Seheli) dari TPI Tegal Kamulyan, Cilacap Jawa Tengah. *Jurnal Ilmiah Biologi Unsoed*, 1(2), 144–150.
- Gizi. (2022). Pengembangan Formula Makanan Pada Kondisi. In *Modul Pengembangan Formula Makanan* (1. Aufl., S. 1–79). Poltekkes Kemenkes Palangkaraya. http://repo.poltekkes-palangkaraya.ac.id/2502/1/Modul_Pengembangan_Formula_Makanan.pdf
- Haddad, S., & Prasetyo, H. (2023). Nilai Organoleptik dan Gizi Nugget Surimi Ikan Rucah Kuniran (*Upeneus sulphureus*) dan Coklatan (*Scolopsis taenioptera*) Organoleptic and Nutritional Value of Bycatch Surimi Nugget of Sulphur goatfish (*Upeneus sulfureus*) and Lattice monocle bream fish (*Scol.* 1(9), 66–77. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v9i1>
- Hafiluddin, M, Z., & S.R., W. (2012). Analisis Kandungan Gizi dan Logam Berat Ikan Belanak(Mugil sp.) DiSekitar DiPerairan Socah. *Jurnal Kelautan*, 5(2), 132–141.
- Hastuti, A. R., & Afifah, D. N. (2019). Analisis Aktivitas Antioksidan, Analisis Kandungan Gizi, Uji Organoleptik Snack Bar Sesame Seed Dan Tepung Labu Kuning Sebagai Alternatif Makanan Selingan Dengan Tinggi Antioksidan. *Journal of Nutrition College*, 8(4), 219–230. <https://doi.org/10.14710/jnc.v8i4.25835>
- Hevrialni, R., & Sartika, Y. (2021). Intervensi Pendampingan Kurang Energi Kronik (Kek) Pada Ibu Hamil Dengan Pendekatan Continuity Of Midwifery Care (Comc) Sebagai Upaya Pencegahan Stunting. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 13(2), 310–318. <https://doi.org/10.34011/juriskesbdg.v13i2.1880>
- Husnah. (2022). Sistem Imun dan Nutrisi dalam Menghadapi Pandemi COVID-19). *Jurnal Kedokteran Syiah Kuala*, 22(2), 141–147. <https://doi.org/10.24815/jks.v22i2.22635>
- Ilma Daroyani, D., Yusasrini, N. L. A., & Sugitha, I. M. (2022). Pengaruh Perbandingan Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) Dengan Puree Jantung Pisang

- (Musa Paradisiaca sp.) Terhadap Karakteristik Nugget. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(2), 322. <https://doi.org/10.24843/itepa.2022.v11.i02.p14>
- Juanda, D., & Aprialdi, M. A. (2022). Karakteristik Uji Proksimat dan Antioksidan Pada Olahan Nugget Ayam Kecombrang. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(1), 9–15. <https://doi.org/10.30997/jiph.v4i1.9824>
- Kaimudin, M. (2020). Review: Analisis Profil Protein Ikan Dengan Metode Sds-Page. *Majalah BIAM*, 16(01), 13–20.
- Khairunnisa, A., & Syukri, A. A. (2019). Good Sensory Practices dan Bias Panelis. In *Universitas Terbuka* (S. 1–29).
- Kinanthi Pangestuti, E., & Darmawan, P. (2021). Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1), 16–21. <https://doi.org/10.31001/jkireka.v2i1.22>
- KKP. (2022). *Analisis Indikator Kinerja Utamasektor Kelautan Dan Perikanan Kurun Waktu 2017-2021*. 1, 1–128.
- 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*, 2(2), 48–56. <https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/jgpk/article/view/40334/pdf>
- Kumaran, R., & Velayutham, R. (2012). *Estimation of proximate, amino acids, fatty acids and mineral composition of mullet (Mugil cephalus) of Parangipettai, Southeast Coast of India Mudskippers-India View project FAME Analysis of Palm oil bio diesel View project*. May 2014, 2014–2019. www.pelagiaresearchlibrary.com
- Kusumaningrum, I., & Oktawati, N. O. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Ikan Lele (Stik Ikan Dan Stik Tulang Ikan). *LOGISTA - Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 7(1), 72. <https://doi.org/10.25077/logista.7.1.72-78.2023>
- Leviana, W., & Paramita, V. (2017). Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air Dan Aktivitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit (Curcuma Longa) Dengan Alat Pengering Electrical Oven. *Metana*, 13(2), 37. <https://doi.org/10.14710/metana.v13i2.18012>
- Mar'ie, M., Saifullah, & Istiqamah, N. (2022). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Tingkat Konsumsi Ikan pada Masyarakat di Kecamatan Sajad. *NEKTON: Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan*, 2(1), 27–34. <https://doi.org/10.47767/nekton.v2i1.323>
- Muchtar, F., Hatian, & Ruksanan. (2022). Sifat Organoleptik dan Kandungan Protein Nugget Ikan Gabus dengan Jenis Tepung Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional Agribisnis*, 2(1), 32–38.

- Murni, M. (2014). Pengaruh penambahan tepung tempe terhadap kualitas dan citarasa naget ayam. *Berita Litbang Industri*, 3(2), 117–123.
- Nendissa, S. J. (2023). Pemanfaatan Perasan Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Sebagai Pengawet Alami Pada Ikan Layang Segar (*Decapterus russelli*) [Utilization Of Lime Juice (*Citrus aurantifolia*) As A Natural Preservative In Fresh Flying Fish (*Decapterus russelli*)]. In *Jurnal Pengolahan Perikanan Tropis* (Bd. 1, Nummer 01, S. 46). <https://doi.org/10.58300/planet.v1i01.475>
- Nisah, K., Afkar, M., & Sa'diah, H. (2021). Analisis Kadar Protein Pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu Dan Tepung Labu Kuning Dengan Metode Kjeldhal. *Amina*, 1(3), 108–113. <https://doi.org/10.22373/amina.v1i3.46>
- Novianti, Asmariyah, & Suriyati. (2019). Pengaruh Pemberian Susu Tempe Terhadap Kadar Haemoglobin Pada Ibu Hamil TM III Di Kota Bengkulu. *Journal Of Midwifery*, 7(1), 23–29. <https://doi.org/10.37676/jm.v7i1.770>
- Nursholeh, M., Azis, L., Hariyandi, H., & Dzulfikri, M. A. (2022). Efek Rasio Penambahan Tepung Singkong dan Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Terhadap Sifat Organoleptik dan Daya Kembang Kerupuk. *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan*, 1(1), 5–9. <https://doi.org/10.30812/jtmp.v1i1.2174>
- Poernomo, D., Suseno, S. H., & Wijatmoko, A. (2019). Pemanfaatan Asam Cuka, Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) dan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) untuk Mengurangi Bau Amis Petis Ikan Layang (*Decapterus spp.*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 7(2), 11–18.
- Purwaningrum, D. A. (2014). Asupan Karbohidrat, Asupan Lemak dan PaCo2 pada Pasien Kritis. *Jurnal Riset Gizi*, 2(1), 7–12. <https://doi.org/10.31983/jrg.v2i1.140>
- Raisawati, T., Susilo, E., & Parwito, P. (2021). Pengolahan Daging Ayam Menjadi Nugget Di Desa Banyumas Lama, Kecamatan Kerkap Bengkulu Utara. *PAKDEMAs: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 25–32. <https://doi.org/10.58222/pakdemas.v1i1.11>
- Redi Aryanta, I. wayan. (2020). Manfaat Tempe Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 2(1), 44–50. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v2i1.609>
- Ria, N., Siahaan, G., Nasution, Z., & Saragih, H. S. (2022). Clinical Manifestation of Bmi, Tlc, Albumin and Cd4 After Provision of Snakehead Nugget and Colored Fruit Juice To People With Hiv. *Media Gizi Indonesia*, 17(1), 76. <https://doi.org/10.20473/mgi.v17i1.76-81>
- Ririn, Tamrin, & Hermanto. (2020). Pengaruh Penambahan Daun Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Minuman. *J. Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*,

5(5), 3342–3357.

- Rumida, R., Bakara, T. L., Manalu, M., & Siahaan, G. (2023). The Effect of Addition of Various Food Ingredients on Acceptance and Protein Content of Cookies as PMT for Stunting Toddlers. *Amerta Nutrition*, 7(3), 434–441. <https://doi.org/10.20473/amnt.v7i3.2023.434-441>
- Sari, A. A. N., Permadi, E., & Lestari, R. B. (2023). Kualitas Nutrisi Nugget Ayam Broiler Dengan Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa acuminata*) How to Cite. *Jurnal Peternakan Borneo*, 2(1), 6–11. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/URLNASKAHhttps://dx.doi.org/10.26418/jpb.v1i1.0000http://doi.org/10.0000/0000>
- Siahaan, G., Sihotang, U., Sitepu, J., & Siregar, I. (2020a). Dampak Pemberian Nugget Ikan Gabus dan Sari Buah Bewarna Terhadap Respon Imunitas (CD δ , TLC dan Leukosit) pada Orang Dengan HIV (ODHIV). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 7(2), 139–152.
- Siahaan, G., Sihotang, U., Sitepu, J., & Siregar, I. (2020b). Dampak Pemberian Nugget Ikan Gabus dan Sari Buah Bewarna Terhadap Respon Imunitas (CD 4 , TLC dan Leukosit) Pada Orang Dengan HIV (ODHIV). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 2(1), 38–47.
- Sihite, S. T. (2022). *Daya Terima Konsumen Terhadap Snack Bar Formula Tempe Dengan Variasi Penambahan Buah Salak Kering*.
- Simanjuntak, A. T., & Pato, U. (2020). Pembuatan Nugget Ikan Nila Dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai. *SAGU Journal-Agriculture SCience Technology*, 19(2), 1–9. <https://sagu.ejournal.unri.ac.id>
- Siska, A. I., & Sela, J. S. (2022). MUTU KIMIA NUGGET IKAN TUNA (*Thunnus albacares*) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KUBIS UNGU (*Brassica oleracea*) [Chemical Quality of Tuna (*Thunnus albacares*) Nugget with Addition Purple Cabbage (*Brassica oleracea*) Flour]. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), 15–22. <http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood>
- Suena, S. D. N. ., Meriyani, H., & Antari, U. P. N. (2020). Pengaruh Penambahan SPACE terhadap Karakteristik dan Stabilitas Gel Freeze Dried Amniotic Membrane Stem Cell-Metabolite Product. *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 7(2), 59. <https://doi.org/10.20473/jfiki.v7i22020.59-65>
- Suganda, Y., Rita Aninora, N., & Silvia, E. (2023). Pengaruh Pemberian Nugget Tempe terhadap Kadar Hb Ibu Hamil Di Wilayah Kerja Puskesmas Sicincin. *Jurnal Medisains Kesehatan*, 4(1), 20–27. <https://doi.org/10.59963/jmk.v4i1.147>
- Suhartini, T., Zakaria, Z., Pakhri, A., & Mustamin, M. (2018). Kandungan Protein dan Kalsium Pada Biskuit Formula Tempe dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Makanan

- Pendamping ASI (MP-ASI). *Media Gizi Pangan*, 25(1), 64. <https://doi.org/10.32382/mgp.v25i1.63>
- Sumarmi, S. (2020). Kerja Harmoni Zat Gizi dalam Meningkatkan Imunitas Tubuh Terhadap Covid-19: Mini Review. *Amerta Nutrition*, 4(3), 250. <https://doi.org/10.20473/amnt.v4i3.2020.250-256>
- Syarfaini, Satrianegara, M. F., & Astari, A. R. A. (2018). Pengaruh Pemberian Nugget Tempe Dengan Substitusi Ikan Gabus Terhadap Status Gizi Anak Sekolah Dasar Di Mis Ddi Ainus Syamsi Kel.Lette, Kota Makassar. *Public Health Science Journal*, 8(2), 151–160.
- Tian, A., Tolangara, A., & Suparman, S. (2023). Uji Kandungan Senyawa Dan Organoleptik Buah Mangrove Untuk Dijadikan Sirup Dan Minuman Serbuk Mangrove. *Jurnal Bioedukasi*, 6(1), 205–214. <https://doi.org/10.33387/bioedu.v6i1.5900>
- Untari, D. S., Wibowo, T. A., & Anwar, R. (2022). Minat Konsumen Millennial Terhadap Konsumsi Ikan Air Laut dan Ikan Air Tawar. *Jurnal Fishtech*, 11(1), 30–38. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v11i1.15128>
- Wasityastuti, W., Utami, K. P., & Soesatyo, M. H. (2020). Keterlibatan Lipid Pada Regulasi Sistem Imun. *International Committee of Medical Journal Editors*, 1–16.
- Widjaja, R. R., Damantara, I., & SUsetyowati. (2005). Pengaruh Pemberian Diet Rendah Karbohidrat Tinggi Lemak Terhadap Penurunan CO₂ dan PERbaikan Respirasi Pada Pasien Penyakit Paru Obstruktif Kronik Di Rumah Sakit IMmanuel Bandung. *JUrnal Gizi Klinik Indonesia*, 2(No.2), 75–80.
- Yusuf, N., & Musali, F. (2021). Karakteristik Mutu Hedonik Dan Kimia Nugget Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Menggunakan Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus murr*). *Jambura Fish Processing Journal*, 3(1), 38–45. <https://doi.org/10.37905/jfpj.v3i1.9758>

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Pernyataan Bersedia menjadi panelis

SURAT PERNYATAAN BERSEDIA MENJADI PANELIS (INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Kelas :

Alamat :

Telp/Hp :

Dengan sukarela dan tanpa paksaan menyatakan bersedia ikut berpartisipasi menjadi panelis penelitian **“Uji Mutu Fisik Dan Uji Proksimat Nugget Ikan Belanak Subtitusi Formula Tempe (Bellforte) Sebagai Alternatif Snack Penderita TBC Di Wilayah Kerja Puskesmas Lubuk Pakam”** yang akan dilakukan oleh Khoiriyyah dari Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Medan.

Lubuk Pakam,

Desember 2024

Mengetahui

Peneliti

Panelis

(Khoiriyyah)

()

Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik

FORM UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Jenis Sample : Nugget Ikan Belanak Subtitusi forte (Bellforte)

Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma nugget pada setiap kode berdasarkan tingkat kesukaan yang anda anggap paling cocok. Pada setiap panelis yang akan mencicipi, minum air putih terlebih dahulu. Nyatakan penilaian anda dengan skala sebagai berikut :

Sangat suka : 7

Suka : 6

Agak suka : 5

Netral : 4

Agak tidak suka : 3

Tidak suka : 2

Sangat tidak suka : 1

No	Kode Bahan	Komponen Yang Dinilai			
		Warna	Tekstur	Rasa	Aroma
1.	0,058				
2.	0,229				
3.	0,642				
4.	0,782				
5.	0,870				
6.	0.910				
7.	0.943				
8.	0,974				

Lampiran 3. Surat Etik Penelitian

 **Kemenkes**

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: 01.26 823 /KEPK/POLTEKES KEMENKES MEDAN 2024

Protokol Penelitian yang diusulkan oleh :
The Research Protocol Proposed By

Peneliti Utama : KHOIRIYYAH
Principil In Investigator

Nama Institusi : Prodi D-IV Gizi Poltekkes Kemenkes Medan
Name of the Institution

Dengan Judul :
Title
"UJI MUTU FISIK DAN UJI PROKSIMAT PADA NUGGET IKAN BELANAK SUBSTITUSI FORMULA TEMPE (BELLFORTE) SEBAGAI ALTERNATIF SNACK PENDERITA TBC DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS LUBUK PAKAM."

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 7 Desember 2024 sampai 7 Desember 2025
This declaration of ethics applies during the period 7 December 2024 until 7 December 2025

Medan, 7 December 2024
Ketua/chairperson












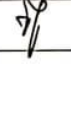








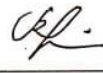


dr. Lestari Rahmah, MKT.
NIP.19710622200212200

































Lampiran 4. Bukti Bimbingan

Bukti Bimbingan Skripsi

Nama : Khoiriyyah
 NIM : P01031221081
 Judul : Uji Mutu Fisik dan Uji Proksimat Pada Nugget Ikan Belanak Substitusi
 Formula Tempe (Bellforte) Sebagai Alternatif Snack Penderita TBC
 di Wilayah Kerja Puskesmas Lubuk Pakam

No.	Tanggal	Topik Bimbingan	T. Tangan Mahasiswa	T.Tangan Pembimbing
1	24 Maret 2024	Penyerahan surat permintaan sebagai dosen pembimbing		
2	25 Maret 2024	Perkenalan dan persiapan materi/judul penelitian		
3	12 April 2024	Mendiskusikan judul dan menetapkan judul		
4	15-20 April 2024	Mencari sumber-sumber jurnal atau penelitian yang berhubungan dengan judul		
5	30 April 2024	Mengajukan BAB I		
6	4 Mei 2024	Revisi BAB I		
7	18 Mei 2024	Mengajukan BAB II dan BAB III		
8	1 Juni 2024	Revisi BAB II dan BAB III		
9	9 Juni 2024	Revisi keseluruhan proposal sesuai dengan buku pedoman		
10	18 Juni 2024	Penandatanganan surat pernyataan persetujuan usulan proposal/skripsi		
11	28 Juni 2024	Ujian Proposal		

12	15 Juli 2024	Revisi proposal dengan dosen pembimbing		
13	7 Agustus 2024	ACC dari dosen pembimbing		
14	9 Agustus 2024	Revisi proposal dengan penguji I		
15	14 Agustus 2024	ACC dosen penguji I		
16	16 Agustus 2024	Revisi proposal dan ACC Penguji II		
17	2-8 Desember 2024	Bimbingan I dan II skripsi		
18	13-17 Desember 2024	Bimbingan III dan IV skripsi		
19	18 Desember 2024	Penandatanganan surat pernyataan persetujuan skripsi		
20	14 Januari 2025	Ujian Skripsi		
21	18-22 Januari 2025	Revisi skripsi bersama Dosen Pembimbing		
22	28 Januari 2025	ACC dosen pembimbing		
23	21 Maret 2025	Revisi skripsi dengan dosen penguji I		
24	22 April 2025	ACC dosen penguji I		
25	23 April 2025	Revisi skripsi dengan dosen penguji II		
26	25 April 2025	ACC dosen penguji II		

Lampiran 5. Biaya Pembuatan Nugget dan Harga Jual Nugget Bellforte

Harga Pembuatan Forte

NO.	Nama Bahan	Jumlah	Harga satuan	Jumlah
1.	Tempe	1 ½ kg	Rp. 5.000/250 gr	Rp. 35.000
2.	Tepung Gula	400 gr	Rp. 13.000/500 gr	Rp. 10.400
3.	Tepung terigu	600 gr	Rp.15.000/kg	Rp. 9.000
4.	Garam	20 gr	Rp. 3.000/250 gr	Rp. 240
5.	Ovalet	10	Rp. 10.000/20 gr	Rp. 5.000
6.	Baking Powder	25	Rp. 12.000/45 gr	Rp. 6.666
7.	Minyak	10	Rp. 15.000/ltr	Rp. 150
			Total	Rp. 66.456
	Biaya Sewa cabinet dryer	1 kabinet(2 loyang)	Rp.40.000	Rp. 40.000
	Penggilingan tepung	2 kg	Rp.12.000/kg	Rp. 24.000
			Keseluruhan	Rp. 130.456/2kg
				Rp. 65.228/1 kg forte

Harga Pembuatan Nugget Bellforte (Seluruhnya)

NO.	Nama Bahan	Berat Bersih (Gr)	Berat Kotor (Gr)	Harga satuan	Jumlah
1.	Ikan Belanak	2200	2933	Rp. 10.000/kg	Rp. 29.333
2.	Tepung forte	350	350	Rp. 65.228/kg	Rp. 22.830
3.	Tepung tapioka	200	200	Rp. 11.000/kg	Rp. 2.200
4.	Telur	544	611	Rp. 2500/55 gr	Rp. 30.550
5.	Daun bawang	40	59,7	Rp. 2.500/60gr	Rp. 2.487
6.	Seledri	60	95	Rp. 2.500/50gr	Rp. 4.750
7.	Daun Jeruk	12	12	Rp. 2.000	Rp.2.000
8.	Garam	12	12	Rp. 5.000/350 gr	Rp. 171
9.	Lada	4	4	Rp. 1.000/3 gr	Rp. 2.666
10.	Minyak	336	336	Rp. 15.000/ltr	Rp. 5.040
11.	Bawang merah	100	111	Rp. 28.000/kg	Rp. 3.108
12.	Bawang putih	100	111	Rp. 40.000/kg	Rp. 4.408
13.	Tepung panir	500	500	Rp. 15.000/kg	Rp. 7.500
				Total	Rp. 117.043

Harga Perlakuan B per 100 gr

1 Resep = 24 pcs nugget

1 pcs = 25 gr

NO.	Nama Bahan	Berat Bersih (Gr)	Berat Kotor (Gr)	Harga satuan	Total
1.	Ikan Belanak	370	493	Rp. 10.000/kg	Rp. 4.930
2.	Tepung forte	30	30	Rp. 65.228/kg	Rp. 1.957
3.	Tepung tapioka	50	50	Rp. 11.000/kg	Rp. 550
4.	Telur	136	153	Rp. 2500/50 gr	Rp. 7.650
5.	Daun bawang	10	15	Rp. 2.500/60 gr	Rp. 500
6.	Seledri	15	23	Rp. 2.500/50 gr	Rp. 1.150
7.	Daun Jeruk	3	3	Rp. 1.000	Rp. 250
8.	Garam	3	3	Rp. 5.000/350 gr	Rp. 43
9.	Lada	1	1	Rp. 1.000/3 gr	Rp. 333
10.	Minyak	84	84	Rp. 15.000/ltr	Rp. 1.260
11.	Bawang merah	25	28	Rp. 28.000/kg	Rp. 784
12.	Bawang putih	25	28	Rp. 40.000/kg	Rp. 1.120
13.	Tepung panir	125	125	Rp. 15.000/kg	Rp. 1.870
				Total	Rp. 22.217

Biaya unit cost makanan perlakuan B = Food cost + upah + Overhead

= Rp. 22.217 + Rp. 5.000 + Rp. 7.500

= Rp. 34.717

Biaya tarif makanan

= Unit cost + laba + Jasa pelayanan

= Rp. 34.717 + 0,5 + Rp. 1.000

= Rp. 35.718

Harga jual per pcs

= Rp.35.718 : 24 pcs

= Rp. 1.488/pcs

= Rp. 1.488 x 4 pcs

= Rp. 5.952/100 gr

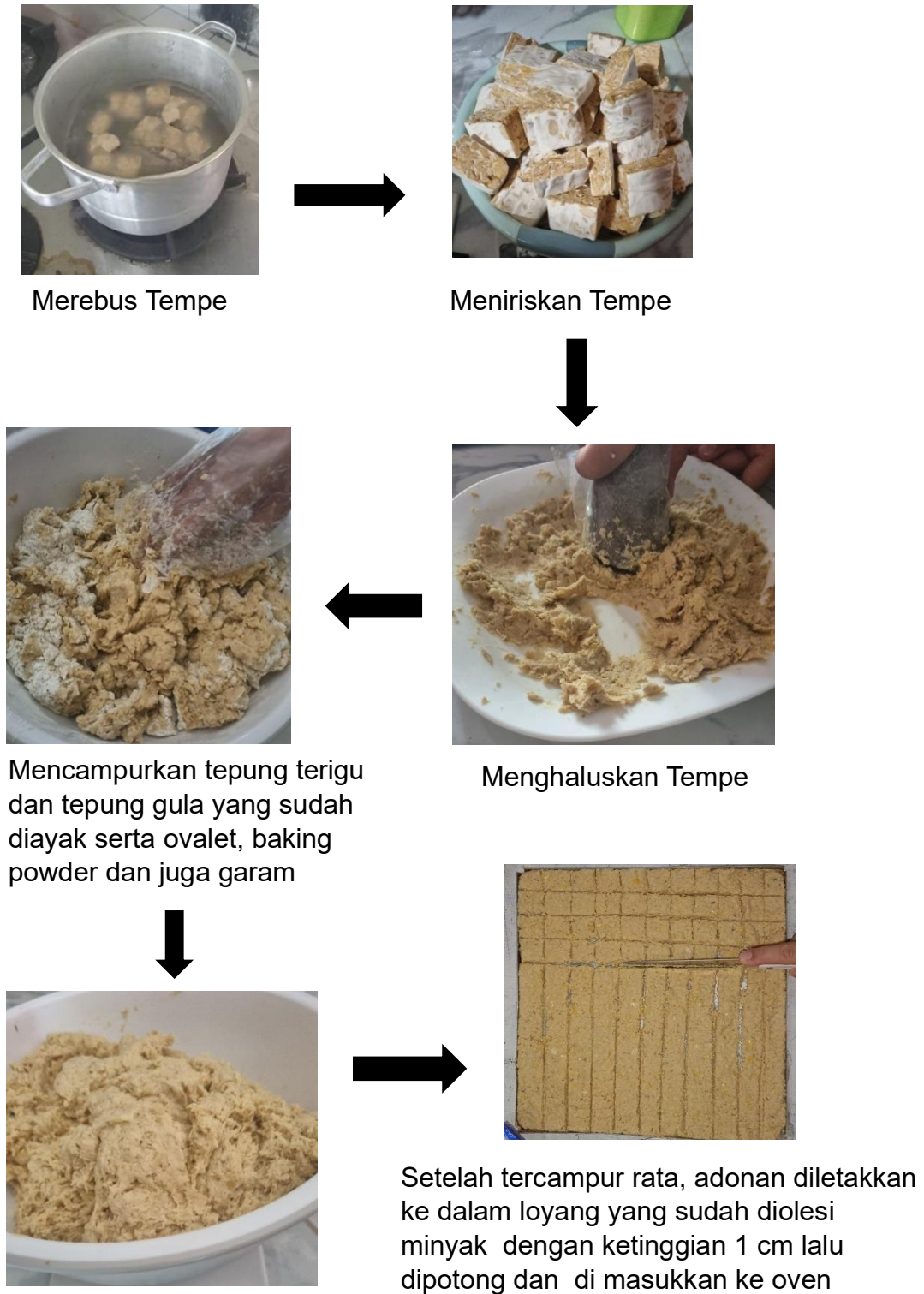
Berat perlakuan C,D dan E

NO.	Nama Bahan	Berat Bersih (Gr)			Berat Kotor (Gr)		
		C	D	E	C	D	E
1.	Ikan Belanak	350	330	310	466	440	413
2.	Tepung forte	50	70	90	50	70	90
3.	Tepung tapioka	50	50	50	50	50	50
4.	Telur	136	136	136	153	153	153
5.	Daun bawang	10	10	10	15	15	15
6.	Seledri	15	15	15	23	23	23
7.	Daun Jeruk	3	3	3	3	3	3
8.	Garam	3	3	3	3	3	3
9.	Lada	1	1	1	1	1	1
10.	Minyak	900	900	900	900	900	900
11.	Bawang merah	25	25	25	28	28	28
12.	Bawang putih	25	25	25	28	28	28
13.	Tepung panir	125	125	125	125	125	125

Berat matang dan berat mentah setiap perlakuan

No.	Perlakuan	Berat mentah (gr)	Berat matang (gr)	Serapan minyak (%)	Jumlah serapan minyak (gr)
1.	B	116	108	8%	8,6
2.	C	116	110	6%	6,6
3.	D	116	112	4%	4,5
4.	E	116	114	2%	2,3

Lampiran 6. Dokumentasi Pembuatan Forte





Adonan yang sudah di oven dimasukkan ke loyang cabinet dryer



Di keringkan selama 10 jam dengan suhu 60° C



Forte siap digiling dengan mesin penggilingan



Lampiran 7. Dokumentasi Pembuatan Nugget Belforte

1. Ikan Belanak (*Mugil Cephalus*)



2. Forte



3. Tepung tapioka



4. Daun bawang, daun jeruk dan seledri, dan bawang merah, bawang putih



5. Telur



6. Presto ikan



7. Penghalusan bahan menjadi adonan



8. Pencampuran adonan

9.



9. Pengukusan

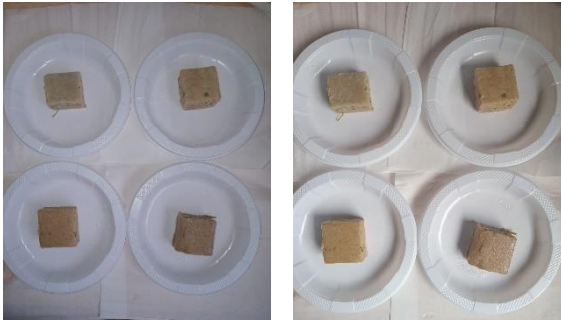


10. Adonan setelah di kukus



11. Nugget Belforte Sebelum digoreng





12. Memaniri



13. Menggoreng



14. Nugget Bellforte Setelah digoreng



(B)



(C)



(D)



(E)



Lampiran 8. Dokumentasi Uji Organoleptik



Penderita TBC



Lampiran 9. Nilai Rata-rata Uji Organoleptik Nugget

Nilai Rata-rata Uji Organoleptik Nugget

1. Warna

No.	B1	B2	Mean B	C1	C2	Mean C	D1	D2	Mean D	E1	E2	Mean E
1	6	6	6,0	5	6	5,5	5	5	5,0	3	3	3,0
2	6	6	6,0	6	6	6,0	6	6	6,0	6	6	6,0
3	5	5	4,5	3	7	5,0	3	4	3,5	3	5	4,0
4	6	6	6,0	6	6	6,0	4	7	5,5	4	4	4,0
5	7	6	6,5	6	6	6,0	2	2	2,0	4	5	4,5
6	5	6	5,0	4	5	4,5	4	5	4,5	6	5	5,5
7	5	4	3,5	5	5	5,0	4	3	3,5	3	5	4,0
8	6	5	5,5	5	5	5,0	4	5	4,5	5	5	5,0
9	5	5	5,0	5	4	4,5	5	5	5,0	5	4	4,5
10	5	5	4,0	6	4	5,0	5	4	4,5	2	3	2,5
11	6	6	6,0	6	6	6,0	6	4	5,0	4	5	4,5
12	7	7	7,0	7	6	6,5	6	6	6,0	5	5	5,0
13	7	5	6,0	6	6	6,0	5	4	4,5	4	4	4,0
14	5	6	5,5	6	5	5,5	6	6	6,0	5	5	5,0
15	7	7	7,0	7	7	7,0	5	4	4,5	5	6	5,5
16	6	6	6,0	5	7	6,0	5	4	4,5	5	4	4,5
17	7	5	6,0	4	5	4,5	5	4	4,5	5	4	4,5
18	7	7	7,0	6	6	6,0	6	6	6,0	6	6	6,0
19	6	7	6,5	5	6	5,5	5	5	5,0	4	3	3,5
20	7	6	6,5	7	6	6,5	6	6	6,0	5	4	4,5
21	6	7	6,5	6	6	6,0	4	7	5,5	6	5	5,5
22	7	7	7,0	6	7	6,5	5	5	5,0	5	6	5,5
23	5	6	5,5	7	6	6,5	6	5	5,5	6	6	6,0
24	5	6	5,5	3	2	2,5	3	2	2,5	2	4	3,0
25	7	6	6,5	5	7	6,0	6	6	6,0	5	6	5,5
26	5	5	4,5	4	4	4,0	6	6	6,0	5	5	5,0
27	6	4	4,0	5	6	5,5	6	6	6,0	6	5	5,5
28	6	6	5,0	5	5	5,0	4	5	4,5	7	6	6,5
29	5	5	5,0	5	4	4,5	5	5	5,0	4	5	4,5
30	5	5	4,5	5	6	5,5	5	5	5,0	6	5	5,5
31	6	4	5,0	5	5	5,0	5	6	5,5	3	5	4,0
32	7	5	6,0	6	6	6,0	5	4	4,5	4	4	4,0
33	6	6	6,0	6	6	6,0	6	6	6,0	5	6	5,5
34	7	7	7,0	5	6	5,5	6	5	5,5	3	5	4,0
35	6	5	5,5	6	6	6,0	6	6	6,0	5	6	5,5
36	4	5	4,5	4	6	5,0	5	5	5,0	5	4	4,5
37	6	6	6,0	6	6	6,0	7	6	6,5	5	5	5,0

38	7	6	6,5	7	7	7,0	7	6	6,5	5	5	5,0
39	7	6	6,5	7	7	7,0	5	5	5,0	7	6	6,5
40	6	6	6,0	5	5	5,0	6	6	6,0	5	4	4,5
41	5	5	5,0	4	5	4,5	4	6	5,0	4	4	4,0
42	6	6	6,0	6	5	5,5	6	6	6,0	5	5	5,0
43	6	5	5,5	6	5	5,5	4	3	3,5	4	4	4,0
44	5	4	4,5	6	4	5,0	6	5	5,5	4	3	3,5
45	7	7	7,0	7	7	7,0	6	5	5,5	5	6	5,5
46	6	5	5,5	7	7	7,0	7	5	6,0	5	6	5,5
47	5	4	4,5	5	6	5,5	6	6	6,0	5	5	5,0
48	6	7	6,5	5	6	5,5	5	5	5,0	6	5	5,5
49	4	6	5,0	4	6	5,0	5	4	4,5	3	4	3,5
50	4	4	4,0	4	4	4,0	4	4	4,0	4	4	4,0
51	4	6	5,0	5	4	4,5	5	5	5,0	6	3	4,5
52	4	5	4,5	3	3	3,0	4	5	4,5	4	3	3,5
53	4	5	4,5	4	4	4,0	5	5	5,0	3	5	4,0
54	5	4	4,5	3	5	4,0	5	4	4,5	2	3	2,5
55	6	7	6,5	6	6	6,0	5	6	5,5	4	6	5,0
56	4	5	4,5	6	6	6,0	5	4	4,5	3	3	3,0
57	6	6	6,0	7	6	6,5	6	6	6,0	5	5	5,0
58	6	6	6,0	5	5	5,0	6	5	5,5	5	4	4,5
59	6	7	6,5	5	5	5,0	5	7	6,0	3	5	4,0
60	6	6	6,0	5	6	5,5	5	5	5,0	5	4	4,5
Rata-rata			5,9			5,6			5,3			4,8

2. Tekstur

No.	B1	B2	Mean B	C1	C2	Mean C	D1	D2	Mean D	E1	E2	Mean E
1	6	6	6,0	5	5	5,0	3	4	3,5	5	4	4,5
2	6	7	6,5	6	6	6,0	5	4	4,5	6	5	5,5
3	4	5	4,5	4	6	5,0	6	5	5,5	5	6	5,5
4	6	6	6,0	6	6	6,0	4	7	5,5	4	4	4,0
5	6	4	5,0	5	5	5,0	4	4	4,0	4	6	5,0
6	6	5	5,5	4	4	4,0	4	5	4,5	6	5	5,5
7	5	5	5,0	5	4	4,5	4	5	4,5	4	4	4,0
8	4	5	4,5	3	4	3,5	5	4	4,5	4	7	5,5
9	5	5	5,0	5	6	5,5	4	4	4,0	5	6	5,5
10	5	6	5,5	4	4	4,0	6	5	5,5	4	4	4,0
11	5	5	5,0	5	6	5,5	4	4	4,0	5	5	5,0
12	5	6	5,5	4	5	4,5	5	6	5,5	6	5	5,5
13	5	5	5,0	5	4	4,5	5	6	5,5	4	4	4,0
14	6	7	6,5	5	6	5,5	6	6	6,0	6	5	5,5
15	6	6	6,0	7	7	7,0	6	5	5,5	4	5	4,5
16	6	5	5,5	6	6	6,0	5	6	5,5	5	5	5,0
17	6	6	6,0	7	6	6,5	7	5	6,0	7	5	6,0
18	7	7	7,0	6	6	6,0	6	6	6,0	6	6	6,0
19	5	7	6,0	6	6	6,0	4	6	5,0	4	5	4,5
20	5	7	6,0	5	6	5,5	6	6	6,0	6	5	5,5
21	6	7	6,5	5	5	5,0	5	6	5,5	5	5	5,0
22	7	6	6,5	6	5	5,5	5	5	5,0	5	5	5,0
23	5	6	5,5	7	5	6,0	5	4	4,5	6	6	6,0
24	5	6	5,5	4	4	4,0	3	3	3,0	2	4	3,0
25	6	5	5,5	6	6	6,0	6	5	5,5	6	6	6,0
26	5	4	4,5	5	4	4,5	6	7	6,5	4	5	4,5
27	5	4	4,5	4	5	4,5	6	7	6,5	5	4	4,5
28	5	6	5,5	4	6	5,0	6	5	5,5	4	4	4,0
29	4	5	4,5	5	4	4,5	5	6	5,5	5	5	5,0
30	6	5	5,5	5	4	4,5	5	5	5,0	4	5	4,5
31	6	5	5,5	5	6	5,5	5	5	5,0	3	5	4,0
32	6	5	5,5	5	4	4,5	5	4	4,5	5	6	5,5
33	5	5	5,0	6	6	6,0	5	6	5,5	5	5	5,0
34	6	5	5,5	4	5	4,5	5	5	5,0	4	4	4,0
35	6	5	5,5	6	7	6,5	6	6	6,0	5	6	5,5
36	5	5	5,0	5	4	4,5	4	4	4,0	6	4	5,0
37	5	7	6,0	7	6	6,5	6	6	6,0	5	5	5,0
38	7	7	7,0	7	5	6,0	4	5	4,5	7	6	6,5
39	7	7	7,0	7	7	7,0	5	6	5,5	6	7	6,5
40	5	6	5,5	4	4	4,0	7	6	6,5	5	6	5,5

41	6	5	5,5	4	5	4,5	5	5	5,0	4	4	4,0
42	5	5	5,0	6	5	5,5	6	6	6,0	6	5	5,5
43	5	5	5,0	5	4	4,5	3	4	3,5	5	6	5,5
44	5	5	5,0	4	5	4,5	4	4	4,0	5	5	5,0
45	6	7	6,5	7	7	7,0	6	7	6,5	6	6	6,0
46	7	6	6,5	5	5	5,0	5	7	6,0	7	7	7,0
47	4	6	5,0	6	6	6,0	5	6	5,5	6	5	5,5
48	6	7	6,5	7	7	7,0	5	6	5,5	6	6	6,0
49	5	5	5,0	4	6	5,0	4	4	4,0	4	6	5,0
50	5	5	5,0	4	5	4,5	5	5	5,0	5	5	5,0
51	4	6	5,0	5	4	4,5	6	4	5,0	6	4	5,0
52	5	4	4,5	4	3	3,5	5	4	4,5	4	3	3,5
53	4	5	4,5	5	6	5,5	5	6	5,5	3	3	3,0
54	5	4	4,5	4	4	4,0	4	4	4,0	4	3	3,5
55	6	6	6,0	6	6	6,0	6	6	6,0	5	4	4,5
56	6	5	5,5	5	5	5,0	5	3	4,0	3	4	3,5
57	7	6	6,5	6	5	5,5	5	5	5,0	6	6	6,0
58	5	6	5,5	4	5	4,5	4	4	4,0	5	4	4,5
59	6	7	6,5	5	5	5,0	5	5	5,0	3	6	4,5
60	5	5	5,0	6	6	6,0	4	5	4,5	4	6	5,0
Rata-rata			5,8			5,47			5,3			5,2

3. Rasa

No..	B1	B2	Mean B	C1	C2	Mean C	D1	D2	Mean D	E1	E2	Mean E
1	6	7	6,5	6	6	6,0	3	3	3,0	5	2	3,5
2	6	6	6,0	7	6	6,5	6	5	5,5	5	5	5,0
3	5	5	5,0	3	5	4,0	5	4	4,5	3	4	3,5
4	6	7	6,5	5	6	5,5	6	6	6,0	5	5	5,0
5	6	4	5,0	6	6	6,0	5	5	5,0	4	5	4,5
6	6	5	5,5	5	4	4,5	5	4	4,5	5	5	5,0
7	5	4	4,5	5	5	5,0	3	4	3,5	3	3	3,0
8	5	5	5,0	4	4	4,0	6	3	4,5	4	5	4,5
9	5	5	5,0	5	5	5,0	5	4	4,5	5	4	4,5
10	6	6	6,0	5	4	4,5	5	4	4,5	5	5	5,0
11	6	6	6,0	4	6	5,0	5	4	4,5	5	5	5,0
12	6	6	6,0	5	5	5,0	6	5	5,5	4	5	4,5
13	5	5	5,0	4	4	4,0	5	6	5,5	5	5	5,0
14	6	6	6,0	6	6	6,0	6	4	5,0	6	6	6,0
15	6	6	6,0	6	7	6,5	4	6	5,0	6	6	6,0
16	5	6	5,5	6	5	5,5	4	5	4,5	5	4	4,5
17	6	5	5,5	6	5	5,5	6	5	5,5	4	5	4,5
18	7	7	7,0	5	6	5,5	6	4	5,0	5	5	5,0
19	6	7	6,5	7	6	6,5	4	6	5,0	4	5	4,5
20	6	7	6,5	5	5	5,0	5	5	5,0	6	4	5,0
21	6	6	6,0	6	5	5,5	6	6	6,0	5	5	5,0
22	6	6	6,0	7	5	6,0	5	4	4,5	6	5	5,5
23	5	6	5,5	6	6	6,0	5	4	4,5	6	5	5,5
24	4	5	4,5	3	3	3,0	3	2	2,5	2	3	2,5
25	6	7	6,5	6	6	6,0	5	5	5,0	6	6	6,0
26	5	5	5,0	4	5	4,5	6	7	6,5	4	3	3,5
27	6	5	5,5	4	5	4,5	6	6	6,0	5	5	5,0
28	6	6	6,0	5	6	5,5	6	5	5,5	4	6	5,0
29	5	6	5,5	4	5	4,5	6	7	6,5	6	6	6,0
30	5	6	5,5	6	5	5,5	5	4	4,5	5	6	5,5
31	6	4	5,0	6	5	5,5	4	5	4,5	3	5	4,0
32	5	6	5,5	5	4	4,5	6	7	6,5	6	5	5,5
33	6	5	5,5	6	6	6,0	5	5	5,0	5	5	5,0
34	6	6	6,0	5	6	5,5	5	5	5,0	5	5	5,0
35	5	5	5,0	6	7	6,5	6	7	6,5	6	5	5,5
36	5	5	5,0	5	4	4,5	6	6	6,0	5	4	4,5
37	6	7	6,5	5	5	5,0	4	5	4,5	5	4	4,5
38	7	7	7,0	6	7	6,5	6	5	5,5	5	6	5,5
39	7	7	7,0	7	6	6,5	6	7	6,5	6	5	5,5
40	4	5	4,5	6	4	5,0	6	6	6,0	4	6	5,0

41	4	5	4,5	4	6	5,0	4	5	4,5	5	4	4,5
42	5	6	5,5	6	6	6,0	7	6	6,5	4	4	4,0
43	6	6	6,0	6	5	5,5	5	6	5,5	5	4	4,5
44	6	6	6,0	5	5	5,0	5	6	5,5	4	6	5,0
45	7	5	6,0	6	5	5,5	5	5	5,0	5	4	4,5
46	6	7	6,5	6	5	5,5	5	6	5,5	4	5	4,5
47	6	6	6,0	5	6	5,5	4	5	4,5	4	5	4,5
48	6	7	6,5	6	6	6,0	6	6	6,0	5	6	5,5
49	6	6	6,0	6	6	6,0	6	6	6,0	6	6	6,0
50	6	7	6,5	5	5	5,0	5	6	5,5	4	6	5,0
51	5	6	5,5	5	5	5,0	6	4	5,0	6	4	5,0
52	4	3	3,5	3	5	4,0	4	4	4,0	4	3	3,5
53	5	5	5,0	6	6	6,0	6	6	6,0	5	3	4,0
54	5	3	4,0	5	5	5,0	4	3	3,5	3	4	3,5
55	6	5	5,5	6	6	6,0	6	4	5,0	4	5	4,5
56	5	6	5,5	5	5	5,0	4	4	4,0	4	5	4,5
57	5	7	6,0	6	5	5,5	5	5	5,0	4	5	4,5
58	5	6	5,5	6	5	5,5	5	4	4,5	3	5	4,0
59	6	6	6,0	5	6	5,5	5	6	5,5	3	5	4,0
60	5	6	5,5	4	6	5,0	6	5	5,5	5	6	5,5
Rata-rata			5,9			5,57			5,4			5,0

4. Aroma

No.	B1	B2	Mean B	C1	C2	Mean C	D1	D2	Mean D	E1	E2	Mean E
1	7	7	7,0	6	6	6,0	6	5	5,5	5	3	4,0
2	6	7	6,5	6	5	5,5	5	6	5,5	6	6	6,0
3	5	5	5,0	4	6	5,0	4	6	5,0	5	6	5,5
4	6	6	6,0	4	6	5,0	6	6	6,0	5	5	5,0
5	5	4	4,5	4	6	5,0	4	5	4,5	4	5	4,5
6	4	5	4,5	5	5	5,0	3	5	4,0	4	4	4,0
7	5	5	5,0	4	5	4,5	4	4	4,0	4	4	4,0
8	5	6	5,5	4	5	4,5	5	4	4,5	4	3	3,5
9	5	5	5,0	5	4	4,5	5	4	4,5	5	6	5,5
10	4	6	5,0	5	4	4,5	4	5	4,5	4	4	4,0
11	5	5	5,0	5	5	5,0	5	6	5,5	4	5	4,5
12	6	6	6,0	6	5	5,5	6	5	5,5	6	5	5,5
13	4	7	5,5	5	5	5,0	5	6	5,5	5	6	5,5
14	7	6	6,5	6	6	6,0	6	6	6,0	5	4	4,5
15	7	6	6,5	6	7	6,5	6	6	6,0	5	5	5,0
16	6	6	6,0	6	5	5,5	5	4	4,5	5	5	5,0
17	6	5	5,5	5	5	5,0	5	5	5,0	5	4	4,5
18	7	7	7,0	6	5	5,5	5	5	5,0	5	6	5,5
19	5	7	6,0	6	6	6,0	5	6	5,5	4	3	3,5
20	6	5	5,5	5	5	5,0	6	5	5,5	5	4	4,5
21	6	6	6,0	5	5	5,0	6	6	6,0	4	5	4,5
22	7	5	6,0	4	5	4,5	4	4	4,0	4	4	4,0
23	6	7	6,5	6	5	5,5	5	4	4,5	5	6	5,5
24	4	6	5,0	4	4	4,0	4	4	4,0	4	4	4,0
25	6	6	6,0	6	6	6,0	6	5	5,5	6	5	5,5
26	5	5	5,0	4	4	4,0	6	6	6,0	5	3	4,0
27	5	5	5,0	5	5	5,0	6	6	6,0	4	5	4,5
28	5	5	5,0	4	6	5,0	4	5	4,5	6	5	5,5
29	5	5	5,0	6	4	5,0	5	6	5,5	5	5	5,0
30	7	7	7,0	5	5	5,0	6	6	6,0	5	4	4,5
31	6	4	5,0	6	5	5,5	4	5	4,5	4	5	4,5
32	7	4	5,5	5	6	5,5	4	4	4,0	5	4	4,5
33	5	5	5,0	6	6	6,0	6	6	6,0	6	5	5,5
34	6	4	5,0	5	6	5,5	5	5	5,0	4	5	4,5
35	6	5	5,5	6	5	5,5	6	6	6,0	5	5	5,0
36	5	5	5,0	5	5	5,0	5	5	5,0	4	4	4,0
37	6	7	6,5	5	6	5,5	5	6	5,5	6	7	6,5
38	6	7	6,5	5	6	5,5	5	6	5,5	6	6	6,0
39	6	7	6,5	6	7	6,5	6	6	6,0	6	6	6,0
40	7	5	6,0	5	5	5,0	6	5	5,5	5	7	6,0

41	6	5	5,5	4	5	4,5	4	4	4,0	4	4	4,0
42	4	5	4,5	6	5	5,5	6	5	5,5	6	5	5,5
43	6	6	6,0	4	6	5,0	4	5	4,5	5	6	5,5
44	6	6	6,0	4	4	4,0	4	4	4,0	5	4	4,5
45	7	6	6,5	6	6	6,0	7	6	6,5	5	5	5,0
46	7	6	6,5	7	6	6,5	7	6	6,5	5	6	5,5
47	4	5	4,5	6	5	5,5	4	5	4,5	6	5	5,5
48	6	6	6,0	6	6	6,0	5	5	5,0	5	6	5,5
49	6	6	6,0	6	6	6,0	4	4	4,0	6	6	6,0
50	6	6	6,0	5	6	5,5	5	6	5,5	6	6	6,0
51	5	6	5,5	5	5	5,0	6	5	5,5	6	5	5,5
52	4	3	3,5	4	5	4,5	5	5	5,0	4	3	3,5
53	5	6	5,5	5	6	5,5	6	5	5,5	3	7	5,0
54	5	4	4,5	5	5	5,0	5	4	4,5	4	4	4,0
55	7	7	7,0	5	5	5,0	5	5	5,0	6	5	5,5
56	5	5	5,0	5	6	5,5	4	4	4,0	5	6	5,5
57	6	7	6,5	5	5	5,0	5	6	5,5	5	5	5,0
58	5	4	4,5	6	5	5,5	5	5	5,0	4	4	4,0
59	6	7	6,5	6	6	6,0	5	6	5,5	5	7	6,0
60	5	6	5,5	6	7	6,5	5	5	5,0	5	5	5,0
Rata-rata			5,87			5,6			5,5			5,2

Lampiran 10. Uji Kruskal Wallis dan Uji Man Whitney

Tests of Normality							
	Perlakuan	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
P1Warna	B_0.642 & 0.870	,208	60	,000	,839	60	,000
	C_0.782 & 0.229	,249	60	,000	,876	60	,000
	D_0.974 & 0.943	,249	60	,000	,809	60	,000
	E_0.910 & 0.058	,197	60	,000	,907	60	,000
P1Tekstur	B_0.642 & 0.870	,246	60	,000	,797	60	,000
	C_0.782 & 0.229	,241	60	,000	,873	60	,000
	D_0.974 & 0.943	,250	60	,000	,880	60	,000
	E_0.910 & 0.058	,209	60	,000	,892	60	,000
P1Rasa	B_0.642 & 0.870	,286	60	,000	,840	60	,000
	C_0.782 & 0.229	,266	60	,000	,863	60	,000
	D_0.974 & 0.943	,241	60	,000	,870	60	,000
	E_0.910 & 0.058	,300	60	,000	,820	60	,000
P1Aroma	B_0.642 & 0.870	,224	60	,000	,836	60	,000
	C_0.782 & 0.229	,245	60	,000	,859	60	,000
	D_0.974 & 0.943	,269	60	,000	,828	60	,000
	E_0.910 & 0.058	,252	60	,000	,827	60	,000

a. Lilliefors Significance Correction

Uji Kruskal Wallis

Test Statistics ^{a,b}				
	P1Warna	P1Tekstur	P1Rasa	P1Aroma
Chi-Square	35,332	13,533	36,185	16,649
df	3	3	3	3
Asymp. Sig.	,000	,004	,000	,001

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Uji Man Whitneyy Warna

Perlakuan B dan Perlakuan C

Test Statistics^a

	P1Warna
Mann-Whitney U	1543,000
Wilcoxon W	3373,000
Z	-1,431
Asymp. Sig. (2-tailed)	,152

a. Grouping Variable: Perlakuan

Perlakuan B dan D

Test Statistics^a

	P1Warna
Mann-Whitney U	1189,500
Wilcoxon W	3019,500
Z	-3,431
Asymp. Sig. (2-tailed)	,001

a. Grouping Variable: Perlakuan

Perlakuan B dan E

Test Statistics^a

	P1Warna
Mann-Whitney U	823,000
Wilcoxon W	2653,000
Z	-5,348
Asymp. Sig. (2-tailed)	,000

a. Grouping Variable: Perlakuan

Perlakuan C dan D

Test Statistics^a

	P1Warna
Mann-Whitney U	1457,000
Wilcoxon W	3287,000
Z	-1,931
Asymp. Sig. (2-tailed)	,053

a. Grouping Variable: Perlakuan

Perlakuan C dan E

Test Statistics^a

	P1Warna
Mann-Whitney U	1064,000
Wilcoxon W	2894,000
Z	-4,033
Asymp. Sig. (2-tailed)	,000

a. Grouping Variable: Perlakuan

Perlakuan D dan E

Test Statistics^a

	P1Warna
Mann-Whitney U	1301,000
Wilcoxon W	3131,000
Z	-2,776
Asymp. Sig. (2-tailed)	,006

a. Grouping Variable: Perlakuan

Uji Man Whitneyy Tekstur

Perlakuan B dan C

Test Statistics^a

	P1Tekstur
Mann-Whitney U	1411,000
Wilcoxon W	3241,000
Z	-2,182
Asymp. Sig. (2-tailed)	,029

a. Grouping Variable: Perlakuan

Perlakuan B dan D

Test Statistics^a

	P1Tekstur
Mann-Whitney U	1322,000
Wilcoxon W	3152,000
Z	-2,672
Asymp. Sig. (2-tailed)	,008

a. Grouping Variable: Perlakuan

Perlakuan B dan E

Test Statistics^a

	P1Tekstur
Mann-Whitney U	1172,000
Wilcoxon W	3002,000
Z	-3,504
Asymp. Sig. (2-tailed)	,000

a. Grouping Variable: Perlakuan

Perlakuan C dan D

Test Statistics^a

	P1Tekstur
Mann-Whitney U	1697,500
Wilcoxon W	3527,500
Z	-,570
Asymp. Sig. (2-tailed)	,569

a. Grouping Variable: Perlakuan

Perlakuan C dan E

Test Statistics^a

	P1Tekstur
Mann-Whitney U	1549,000
Wilcoxon W	3379,000
Z	-1,397
Asymp. Sig. (2-tailed)	,162

a. Grouping Variable: Perlakuan

Perlakuan D dan E

Test Statistics^a

	P1Tekstur
Mann-Whitney U	1654,500
Wilcoxon W	3484,500
Z	-,807
Asymp. Sig. (2-tailed)	,419

a. Grouping Variable: Perlakuan

Uji Man Whitneyy Rasa

Perlakuan B dan C

Test Statistics^a

	P1Rasa
Mann-Whitney U	1413,000
Wilcoxon W	3243,000
Z	-2,207
Asymp. Sig. (2-tailed)	,027

a. Grouping Variable: Perlakuan

Perlakuan B dan D

Test Statistics^a

	P1Rasa
Mann-Whitney U	1220,000
Wilcoxon W	3050,000
Z	-3,259
Asymp. Sig. (2-tailed)	,001

a. Grouping Variable: Perlakuan

Perlakuan B dan E

Test Statistics^a

	P1Rasa
Mann-Whitney U	764,000
Wilcoxon W	2594,000
Z	-5,804
Asymp. Sig. (2-tailed)	,000

a. Grouping Variable: Perlakuan

Perlakuan C dan D

Test Statistics^a

	P1Rasa
Mann-Whitney U	1589,000
Wilcoxon W	3419,000
Z	-1,190
Asymp. Sig. (2-tailed)	,234

a. Grouping Variable: Perlakuan

Perlakuan C dan E

Test Statistics^a

	P1Rasa
Mann-Whitney U	1118,000
Wilcoxon W	2948,000
Z	-3,862
Asymp. Sig. (2-tailed)	,000

a. Grouping Variable: Perlakuan

Perlakuan D dan E

Test Statistics^a

	P1Rasa
Mann-Whitney U	1338,000
Wilcoxon W	3168,000
Z	-2,649
Asymp. Sig. (2-tailed)	,008

a. Grouping Variable: Perlakuan

Uji Man Whitneyy Aroma

Perlakuan B dan C

Test Statistics^a

	P1Aroma
Mann-Whitney U	1505,000
Wilcoxon W	3335,000
Z	-1,654
Asymp. Sig. (2-tailed)	,098

a. Grouping Variable: Perlakuan

Perlakuan B dan D

Test Statistics^a

	P1Aroma
Mann-Whitney U	1393,000
Wilcoxon W	3223,000
Z	-2,298
Asymp. Sig. (2-tailed)	,022

a. Grouping Variable: Perlakuan

Perlakuan B dan E

Test Statistics^a

	P1Aroma
Mann-Whitney U	1105,000
Wilcoxon W	2935,000
Z	-3,861
Asymp. Sig. (2-tailed)	,000

a. Grouping Variable: Perlakuan

Perlakuan C dan D

Test Statistics^a

	P1Aroma
Mann-Whitney U	1690,500
Wilcoxon W	3520,500
Z	-,625
Asymp. Sig. (2-tailed)	,532

a. Grouping Variable: Perlakuan

Perlakuan C dan E

Test Statistics^a

	P1Aroma
Mann-Whitney U	1370,000
Wilcoxon W	3200,000
Z	-2,413
Asymp. Sig. (2-tailed)	,016

a. Grouping Variable: Perlakuan

Perlakuan D dan E

Test Statistics^a

	P1Aroma
Mann-Whitney U	1457,500
Wilcoxon W	3287,500
Z	-1,938
Asymp. Sig. (2-tailed)	,053

a. Grouping Variable: Perlakuan

Lampiran 11. Hasil Uji Proksimat



KEMENTERIAN PENDIDIKAN,
KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS BRAWIJAYA

Fakultas Teknologi Pertanian
Jalan Veteran Malang 65145 Indonesia
Telp. +62341 580106
Fax. +62341 568917
E-mail: ftp_ub@ub.ac.id
tp.ub.ac.id

KEPADA : Ginta Siahaan, DCN, M.Kes
TO : Poltekes Kemenkes Medan

LAPORAN HASIL UJI
REPORT OF ANALYSIS

Nomor / Number : 0382/ IPABIO/LAB/2024
 Nomor Analisis / Analysis Number : 0382
 Tanggal penerbitan / Date of issue : 17 Desember 2024
 Yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan, bahwa hasil pengujian
 The undersigned ratifies that examination
 Dari contoh / of the sample (s) of : NUGGET
 Untuk analisis / For analysis :
 Keterangan contoh / Description of sample :
 Diambil dari / Taken from :
 Oleh / By :
 Tanggal penerimaan contoh / Received : 9 Desember 2024
 Tanggal pelaksanaan analisis / Date of analysis : 9 Desember 2024
 Hasil adalah sebagai berikut / Resulted as follows :

KODE	BELLFORTE A U1	BELLFORTE A U2	BELLFORTE B U1	BELLFORTE B U2
PROTEIN (%)	12,10	12,03	12,19	12,03
LEMAK (%)	3,57	3,38	3,26	3,22
AIR (%)	66,05	65,83	63,47	63,58
ABU (%)	1,64	1,34	1,83	1,65
KARBOHIDRAT (%)	16,64	17,42	19,25	19,52
Fe (ppm)			159,46	147,67
WARNA ; L			58,2	58,3
a*			1,5	1,4
b*			19,6	19,5

HASIL PENGUJIAN INI HANYA BERLAKU UNTUK
CONTOH-CONTOH TERSEBUT DI ATAS.
PENGAMBIL CONTOH BERTANGGUNG JAWAB
ATAS KEBENARAN TANDING BARANG

Kepala Laboratorium Pengujian Mutu
dan Keamanan Pangan,

Prof. Dr. H. S. Darminto S. Yuwono, M.App, Sc
NIP. 19641218-198603 1 002



Catatan:
1. UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 9 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti yang sah."
2. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSN

Laboratorium Pengujian Mutu & Keamanan Pangan FTP – UB
Email : labul_ftp@ub.ac.id / +62 822 5729 3090

Lampiran 12. Surat Pernyataan

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Khoiriyyah

NIM : P01031221081

Menyatakan bahwa data penelitian yang terdapat di skripsi saya adalah benar saya ambil dan bila tidak saya bersedia mengikuti ujian ulang (ujian utama saya dibatalkan).

Tanjung Morawa, 26 April 2025

Yang Membuat Pernyataan



(Khoiriyyah)

Lampiran 13. Daftar Riwayat Hidup

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Khoiriyyah
Tempat/Tanggal Lahir : Tanjung Morawa/30 Juni 2003
Jumlah Anggota Keluarga : 4 Orang
Alamat Rumah : Jln. Tirta Deli Gg. Kemuning, Desa Tanjung
Morawa A dusun 2
No Hp/Telp : 083800923419
Email : rir567782@gmail.com
Riwayat Pendidikan : SD Mis Nurul Falaq
SMP MTsN 1 Deli Serdang
SMA MAN 1 Deli Serdang
Hobby : Nulis cerita fiksi, baca novel, design, gambar
digital, baca novel
Motto : "Orang yang paling pemaaf adalah ia yang
mau memaafkan meski bisa membalas
dendam."