

DAFTAR PUSTAKA

- Alkadri, A. F., Lestari, R. B., & Heraini, D. (2022). Aktivitas Antioksidan dan Akseptabilitas Sosis Daging Broiler dengan Penambahan Lidah Buaya (Aloe vera). *Jurnal Petermakan Borneo Livestock Borneo Research*, 1(1), 33–38.
- Andasari, S. D., & Zukhri, S. (2018). Penetapan Kadar Protein Pada Belut Sawah (*Monopterus albus* Zuiewu) Liar Dan Budidaya. *Proceeding of The URECOL*, 627–630. <http://repository.urecol.org/index.php/proceeding/article/view/280>
- Anggraeni, N., Hakim, L., & Fadhilah. W, F. (2020). Peningkatan Kesadaran Masyarakat untuk Gemar Makan Ikan: Pelatihan Pembuatan Es Dawet Belut Manis. *Magistrorum et Scholarium: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 130–139. <https://doi.org/10.24246/jms.v1i12020p130-139>
- Anggraeni, N. O. (2020). Pemanfaatan Belut (*Monopterus albus*) pada Pembuatan Cendol Kaya Protein. *Jurnal Agercolere*, 2(2), 47–52. <https://doi.org/10.37195/jac.v2i2.118>
- Asari, E. D., Haryati, S., & Sudjatinah, M. (2021). Pengaruh Berbagai Jenis Ikan Laut Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Sosis Ikan. *Jurnal Mahasiswa, Food Technology and Agricultural Products*, 1–10.
- Astuti, S., S., S. A., & Anayuka, S. A. (2019). Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), 232. <https://doi.org/10.25181/jppt.v19i3.1440>
- Badan Standar Nasional Indonesia. (2013). *SNI Sosis ikan*. 11. https://kupdf.net/download/1434sni-7755-2013_59b69d3a08bbc5887e934730_pdf
- Candra, C., & Rahmawati, H. (2018). Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah Dengan Penambahan Daging Ikan Belut (*Monopterus albus* Zuiewu). *Jukung (Jurnal Teknik Lingkungan)*, 4(1), 82–86. <https://doi.org/10.20527/jukung.v4i1.4665>
- Faroj, M. N. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus commersonii*) Dan Tepung Kacang Merah (*Vigna angularis*) Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Protein Pie Mini. *Media Gizi Indonesia*, 14(1), 56–65. <https://doi.org/10.204736/mgi.v14i1.56-65>
- Habibah, N., Dhyanaputri, I. G. A. S., Karta, I. W., & Dewi, N. N. A. (2018). Analisis Kuantitatif Kadar Nitrit dalam Produk Daging Olahan di Wilayah Denpasar Dengan Metode Griess Secara Spektrofotometri. *International Journal of Natural Science and Engineering*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.23887/ijnse.v2i1.13907>
- Hadiansyah, M. A. L., Ari kustanti, N. opi, & Rahmawati, R. Y. (2020). Uji Organoleptik Nugget Daging Sapi Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 14(1), 21–33. <https://doi.org/10.35457/aves.v14i1.1489>
- Handayani, D. (2016). Kajian Perbandingan Bekatul Dengan Tepung

- Tempe dan Konsentrasi Maltodekstrin pada Bubur Instan Berbasis Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Artikel. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.*, 1–14.
- Intan Anggraweni, Desri Maulina Sari, Herpandi, Y. (2022). *Uji Organoleptik dan Analisis Kandungan Kimia Pada Mi Kering Dari Tepung Kulit Buah Nagamerah dan Tepung Kacang Merah.* 4(2), 59–66.
- Ismanto, A., & Subaihah, S. (2020). Sifat fisik, Organoleptic dan Aktivitas Antioksidan Sosis Ayam dengan Penambahan Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata* L.). *Jurnal Ilmu Peternakan Dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)*, 10(1), 45. <https://doi.org/10.46549/jipvet.v10i1.84>
- Jacoeb, A. M., Suptijah, P., & Kamila, R. (2014). The Contents af Fatty Acid, Cholestrol, and Description of Tissue in Fresh and Boiled Eel. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(2). <https://doi.org/10.17844/jphpi.v17i2.8704>
- Kristianawariso, J., Argaretha Sipahelut, G., & Sabtu, B. (2021). Karakteristik Bakso Daging Sapi Yang Ditambahkan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) Sebagai Substitusi Sebagian Tepung Tapioka Characteristics Of Beef Meatball Added Red Bean Flour (*Phaseolus vulgaris* L) As A Substitution Of Tapioca Flour. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*, 3(1), 1285–1291.
- Kusnandar, F., Karisma, V. W., Firlieyanti, A. S., & Purnomo, E. H. (2020). Perubahan Komposisi Kimia Tempe Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Selama Pengolahan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1). <https://doi.org/10.33005/jtp.v14i1.2187>
- Lina Widawati, E. R. S. (2019). Pemanfaatan Jamur Tandan Kosong Kelapa Sawit (*Volvariellavolvacea*) Sebagai Bahan Baku Sosis Sapi. *AGRITEPA*, V(2), 150–163.
- Maharani, I. C., Johan, V. S., & Rahmayuni, R. (2022). Pemanfaatan Jamur Grigit Dalam Pembuatan Bakso Ikan Lele Dumbo. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(1), 1–8. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v14i1.18678>
- Mardjudo, A., & Djamal, W. I. P. (2020). Strategi Pengembangan Usaha Ikan Belut Kering Di Desa Tinombala Kecamatan Ongka Malino Kabupaten Parigi Moutong Provinsi Sulawesi Tengah. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 5(2), 60–68. <https://doi.org/10.31970/pangan.v5i2.42>
- Meliala, M., Suhaidi, I., & Nainggolan, R. J. (2014). Pengaruh Penambahan Kacang Merah Dan Penstabil Gum Arab Terhadap Mutu Susu Jagung (Effect Of The Addition Of Red Beans And Arabic Gum On The Quality Of Corn Milk). *Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 2(1), 57–64.
- Merynda Indriyani Syafutri , Friska Syaiful , Eka Lidiyasari1, J. M. S. (2021). *Sifat Fisikokimia dan Sensoris Tortilla dengan Penambahan Tepung Kacang Merah.* 771–781.

- Ningsih, S. M. (2019). Pengaruh Intensitas Cahaya terhadap Pertumbuhan dan Perkembangan Tanaman Kacang Merah. *Jurnal Agronomi Agrosiwagati*, 7(1), 51–58.
- Nisak, A. J., & Mahmudiono, T. (2017). Resiko Overweight / Obesitas Pada Anak (Studi di Sd Negeri Ploso I-172 Pola Konsumsi Makanan Jajanan di Sekolah Dapat Meningkatkan Resiko Overweight / Obesitas Pada Anak. *Jurnal Berkala Epidemiologi*, 5(3), 311–324. <https://doi.org/10.20473/jbe.v5i3.2017>
- Oppusunggu, R. (2020). Pengaruh Pemberian Abon Belut Terhadap Kadar Albumin Dan Imt Penderita Tb Paru Di Wilayah Kerja Puskesmas Petumbukankab Deli Serdang. *Jurnal Ilmiah PANNMED (Pharmacist, Analyst, Nurse, Nutrition, Midwifery, Environment, Dentist)*, 15(2), 221–226. <https://doi.org/10.36911/pannmed.v15i2.716>
- Palijama, S., Breemer, R., & Topurmera, M. (2020). Karakteristik Kimia dan Fisik Bubur Instan Berbahan Dasar Tepung Jagung Pulut dan Tepung Kacang Merah. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1), 20–27. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2020.9.1.20>
- Pandiangan, M., Panjaitan, D., & Bangun, A. D. (2021). Analisis Kandungan Asam Lemak pada Minyak Ikan Belut. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 2(1), 102–109.
- Pinardi, J., Widawati, L., & Nur'aini, H. (2019). Karakteristik Mutu Sosis Ayam Dengan Variasi Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) (Chicken Sausage Quality Characteristics With Substitution Variation Of Red Beans (*Phaseolus Vulgaris* L)). *Jurnal Agroqua*, 17(2), 115–125. <https://doi.org/10.32663/ja.v>
- Pramesti, R. D., Bhakti, D., & Setiani, E. (2019). Pengaruh Penggunaan Bekatul Terhadap Kadar Protein, Kadar Air, Kadar Lemak, dan Sifat Organoleptik Nugget Belut (*Monopterus albus* Zuiew) The Effect of The Utilization Rice Bran on Protein Content, Moisture Content, Fat Content, and Sensory of Eel Nugget. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 253–258. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Rahman, H., Sari, P. M., Fitrianiingsih, F., Kurniati, A., & Kurniawati, F. (2021). Pengembangan Potensi Ekstrak Belut (*Monopterus albus*) dalam Menangkal Radikal Bebas. *Jurnal Pharmascience*, 8(1), 88. <https://doi.org/10.20527/jps.v8i1.9092>
- Sipahutar, Y. H., Ma'roef, A. F. F., Febrianti, A. A., Nur, C., Savitri, N., & Utami, S. P. (2021). Karakteristik Sosis Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Penambahan Tepung Rumpun Laut (*Gracilaria* sp) [Characteristics of Tilapia Sausage (*Oreochromis niloticus*) with Addition of Seaweed Flour (*Gracilaria* sp)]. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 15(1), 69–84.
- 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*, 03(01), 59–76.
- Suryatmoko. (2010). Kajian Penambahan Tepung Tapioka dan Susu Skim terhadap Penerimaan Konsumen pada Produk Nugget Ikan Mas.

- Umrah, A. St., & Dahlan, A. K. (2018). Pengaruh Konsumsi Kacang Merah Terhadap Pengobatan Anemia Pada Ibu Hamil Di Puskesmas Sendana Kota Palopo. *Voice of Midwifery*, 8(01), 688–695. <https://doi.org/10.35906/vom.v8i01.35>
- Utami, N. H., & Mubasyiroh, R. (2020). Keragaman Makanan Dan Hubungannya Dengan Status Gizi Balita: Analisis Survei Konsumsi Makanan Individu (Skmi). *Gizi Indonesia*, 43(1), 37. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v43i1.467>
- Utami, N. W., Majid, T. H., & Herawati, D. M. D. (2017). Pemberian minuman formula kacang merah, kacang tanah, dan kacang kedelai terhadap status gizi ibu hamil kurang energi kronis (KEK). *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 14(1), 1. <https://doi.org/10.22146/ijcn.22424>
- Widiany, F. L., Studi, P., Gizi, S.-I., Kesehatan, F. I., & Yogyakarta, U. R. (2019). Indeks glikemik nugget berbahan campuran tepung belut (*Monopterus albus*) dan tepung tempe untuk dukungan gizi pasien hemodialisis diabetik Glycemic index of nuggets made from eel flour (*Monopterus albus*) and tempeh flour for nutritional support for di. *Ilmu Gizi Indonesia*, 03(01), 35–44.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Rata-rata Uji Organoleptik

1. Warna

Nomor	A1	A2	A	B1	B2	B	C1	C2	C
1	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
2	5	4	4,5	3	4	3,5	2	3	2,5
3	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
4	3	4	3,5	3	4	3,5	3	2	2,5
5	4	4	4	5	4	4,5	4	3	3,5
6	3	3	3	4	3	3,5	3	4	3,5
7	4	4	4	3	3	3	4	3	3,5
8	4	4	4	4	3	3,5	3	2	2,5
9	3	3	3	4	4	4	2	3	2,5
10	3	4	3,5	3	3	3	3	3	3
11	4	4	4	3	4	3,5	3	4	3,5
12	3	4	3,5	4	3	3,5	3	4	3,5
13	3	3	3	3	3	3	2	3	2,5
14	4	3	3,5	4	3	3,5	3	4	3,5
15	4	4	4	4	3	3,5	3	4	3,5
16	5	4	4,5	3	4	3,5	3	4	3,5
17	3	2	2,5	3	4	3,5	3	3	3
18	4	3	3,5	3	2	2,5	4	3	3,5
19	4	4	4	2	3	2,5	3	4	3,5
20	3	4	3,5	3	3	3	3	2	2,5
21	4	4	4	3	4	3,5	3	3	3
22	4	2	3	2	3	2,5	3	2	2,5
23	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
24	4	4	4	3	2	2,5	3	2	2,5
25	4	3	3,5	3	2	2,5	2	2	2
Rata-rata			3,62			3,22			3,0

2. Tekstur

Nomor	A1	A2	A	B1	B2	B	C1	C2	C
1	3	3	3	4	3	3,5	2	2	2
2	3	4	3,5	3	3	3	3	2	2,5
3	4	3	3,5	3	2	2,5	2	3	2,5
4	3	3	3	4	5	4,5	2	3	2,5
5	3	4	3,5	3	4	3,5	2	3	2,5
6	3	4	3,5	3	4	3,5	2	2	2
7	4	3	3,5	3	3	3	2	3	2,5
8	4	5	4,5	3	3	3	3	3	3
9	5	4	4,5	3	4	3,5	2	2	2
10	4	4	4	3	3	3	2	3	2,5
11	4	4	4	3	3	3	2	2	2
12	3	3	3	3	2	2,5	2	3	2,5
13	4	4	4	4	3	3,5	2	2	2
14	3	3	3	4	4	4	2	3	2,5
15	4	3	3,5	3	3	3	3	2	2,5
16	4	4	4	4	3	3,5	2	3	2,5
17	3	2	2,5	5	4	4,5	2	3	2,5
18	3	3	3	3	2	2,5	3	2	2,5
19	3	4	3,5	4	3	3,5	2	3	2,5
20	3	3	3	3	4	3,5	3	3	3
21	4	4	4	3	3	3	3	2	2,5
22	5	4	4,5	3	3	3	2	3	2,5
23	3	3	3	3	3	3	3	3	3
24	4	4	4	4	4	4	2	2	2
25	4	3	3,5	4	2	3	3	2	2,5
Rata-rata			3,56			3,3			2,44

3. Rasa

Nomor	A1	A2	A	B1	B2	B	C1	C2	C
1	5	3	4	4	3	3,5	3	4	3,5
2	4	2	3	3	3	3	3	3	3
3	3	3	3	4	3	3,5	2	3	2,5
4	3	5	4	3	2	2,5	2	3	2,5
5	3	4	3,5	4	3	3,5	2	3	2,5
6	3	3	3	2	3	2,5	3	4	3,5
7	4	3	3,5	4	3	3,5	2	3	2,5
8	3	3	3	3	3	3	3	3	3
9	3	4	3,5	4	3	3,5	4	3	3,5
10	2	3	2,5	2	3	2,5	3	2	2,5
11	3	3	3	3	4	3,5	3	2	2,5
12	3	3	3	2	3	2,5	3	3	3
13	4	5	4,5	4	4	4	2	3	2,5
14	3	4	3,5	4	3	3,5	3	2	2,5
15	4	3	3,5	3	3	3	2	3	2,5
16	3	3	3	3	4	3,5	4	2	3
17	4	5	4,5	3	4	3,5	3	3	3
18	3	3	3	3	2	2,5	3	2	2,5
19	4	4	4	4	4	4	3	2	2,5
20	3	3	3	3	3	3	2	3	2,5
21	4	3	3,5	3	3	3	2	3	2,5
22	4	3	3,5	3	4	3,5	2	3	2,5
23	3	2	2,5	4	3	3,5	3	3	3
24	3	3	3	3	3	3	3	2	2,5
25	3	2	2,5	2	3	2,5	3	3	3
Rata-rata			3,32			3,18			2,76

4. Aroma

Nomor	A1	A2	A	B1	B2	B	C1	C2	C
1	3	4	3,5	3	3	3	3	4	3,5
2	3	3	3	3	4	3,5	3	3	3
3	3	3	3	4	2	3	4	2	3
4	4	3	3,5	3	3	3	3	4	3,5
5	5	4	4,5	4	3	3,5	3	4	3,5
6	4	5	4,5	3	4	3,5	3	3	3
7	4	4	4	3	3	3	3	2	2,5
8	3	3	3	4	4	4	3	4	3,5
9	4	4	4	3	3	3	3	3	3
10	3	3	3	2	3	2,5	2	3	2,5
11	4	3	3,5	3	4	3,5	3	3	3
12	3	4	3,5	3	3	4	2	3	2,5
13	4	3	3,5	4	4	4	3	4	3,5
14	5	4	4,5	4	3	3,5	4	4	4
15	3	3	3	2	2	2	2	3	2,5
16	4	5	4,5	5	4	4,5	3	3	3
17	3	4	3,5	3	3	3	3	4	3,5
18	4	3	3,5	3	2	2,5	4	2	3
19	3	4	3,5	3	4	3,5	3	2	2,5
20	3	3	3	3	3	3	3	3	3
21	4	4	4	2	3	2,5	3	2	2,5
22	3	3	3	3	3	3	3	2	2,5
23	4	4	4	2	3	2,5	3	3	3
24	3	3	3	3	2	2,5	3	2	2,5
25	4	3	3,5	2	3	2,5	2	3	2,5
Rata-rata			3,58			3,14			2,98

Lampiran 2. Hasil Analisis Kesukaan Panelis

Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Warna Sosis Bekam

ANOVA						
		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Warna	Between Groups	4.940	2	2.470	10.352	.000
	Within Groups	17.180	72	.239		
	Total	22.120	74			

Warna			
Duncan ^a			
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	25	3.000	
B	25	3.220	
A	25		3.620
Sig.		.116	1.000
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25,000.			

Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Sosis Bekam

ANOVA						
		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Tekstur	Between Groups	17.180	2	8.590	37.897	.000
	Within Groups	16.320	72	.227		
	Total	33.500	74			

Tekstur			
Duncan ^a			
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	25	2.440	
B	25		3.300
A	25		3.560
Sig.		1.000	.057
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25,000.			

Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Sosis Bekam

ANOVA						
		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Rasa	Between Groups	4.247	2	2.123	9.591	.000
	Within Groups	15.940	72	.221		
	Total	20.187	74			

Rasa			
Duncan ^a			
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	25	2.760	
B	25		3.180
A	25		3.320
Sig.		1.000	.296
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25,000.			

Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Sosis Bekam

ANOVA						
		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Aroma	Between Groups	4.827	2	2.413	8.543	.000
	Within Groups	20.340	72	.283		
	Total	25.167	74			

Aroma			
Duncan ^a			
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	25	2.980	
B	25	3.140	
A	25		3.580
Sig.		.291	1.000
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25,000.			

Lampiran 3.

Form Uji Organoleptik

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma sosis bekam (belut dan kacang merah) 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 :

- a. Amat sangat suka : 5
- b. Sangat suka : 4
- c. Suka : 3
- d. Kurang suka : 2
- e. Tidak suka : 1

No.	Kode Bahan	Komponen Yang Dinilai			
		Warna	Tekstur	Rasa	Aroma
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					

Lampiran 4.

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Popy Aulia

NIM : P01031219142

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).

Yang membuat
pernyataan,



(Popy Aulia)

Lampiran 5.

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama Lengkap	:	Popy Aulia
Tempat/Tgl Lahir	:	Medan, 19 April 2001
Jumlah Anggota Keluarga	:	6 (Enam)
Alamat	:	Jl. Paus 6 No. 189 Blok A Griya Martubung II, Kel. Tangkahan, Kec. Medan Labuhan
No Hp / Telp	:	0823 6053 0119
Riwayat Pendidikan	:	1. SD Al-Washliyah 30 Medan 2. SMP Negeri 25 Medan 3. SMA Dharmawangsa Medan
Hobby	:	Berenang
Motto	:	Usaha, berdoa, ulangi

Lampiran 6.**BUKTI BIMBINGAN SKRIPSI**

Judul : Uji Organoleptik dan Uji Kandungan Gizi
Terhadap Sosis Bekam (Belut dan
Kacang Merah)

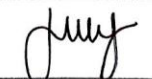
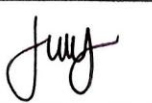
Nama Mahasiswa : Popy Aulia

Nomor Induk Mahasiswa : P01031219142

Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika

Dosen Pembimbing : Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes

No.	Hari/Tanggal	Topik Bimbingan	Tanda Tangan Mahasiswa	Tanda Tangan Pembimbing
1.	11 April 2022	Perkenalan dan diskusi mengenai judul		
2.	24 April 2022	Kelanjutan diskusi mengenai judul		
3.	31 Mei 2022	Revisi judul dan mengerjakan proposal		
4.	14 Juli 2022	Membahas latar belakang, tinjauan pustaka dan metode penelitian		
5.	19 Juli 2022	Revisi latar belakang dan resep		
6.	27 Juli 2022	Revisi keseluruhan proposal		
7.	06 Agustus 2022	Diskusi proposal		

8.	08 Agustus 2022	Uji Panelis		
9.	16 Agustus 2022	Revisi gambar		
10.	26 Agustus 2022	Seminar proposal		
11.	1 September 2022	Revisi Proposal		
12.	5 Desember 2022	Revisi Proposal		
13.	12 Desember 2022	Revisi Proposal		
14.	26 Januari 2023	Fix Proposal		
15.	15 Maret 2023	Melakukan uji organoleptik		
16.	20 Maret 2023	Mengirim sosis bekam untuk dilakukan uji kandungan gizi		
17.	11 Mei 2023	Diskusi Bab IV dan V		
18.	23 Mei 2023	Diskusi Bab IV dan V		
19.	10 Juni 2023	Final Skripsi		

Lampiran 7.

Dokumentasi Hasil Uji Organoleptik

PERLAKUAN A	PERLAKUAN B	PERLAKUAN C
		

Lampiran 8.

Dokumentasi Hasil Uji Organoleptik (Uji Panelis)



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN**

Jl. Jamin Ginting Km. 13,5 Kel. Lau Cih Medan Tuntungan Kode Pos 20136

Telepon: 061-8368633 Fax: 061-8368644

email : kepk.poltekkesmedan@gmail.com



**PERSETUJUAN KEPK TENTANG
PELAKSANAAN PENELITIAN BIDANG KESEHATAN
Nomor: 01/1924/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2023**

Yang bertanda tangan di bawah ini, Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian usulan penelitian yang berjudul :

**“Uji Organoleptik Dan Uji Kandungan Gizi Terhadap
Sosis Bekam (Belut Dan Kacang Merah)”**

Yang menggunakan manusia dan hewan sebagai subjek penelitian dengan ketua Pelaksana/
Peneliti Utama : **Popy Aulia**
Dari Institusi : **Prodi D-IV Gizi Poltekkes Kemenkes Medan**

Dapat disetujui pelaksanaannya dengan syarat :
Tidak bertentangan dengan nilai – nilai kemanusiaan dan kode etik penelitian..
Melaporkan jika ada amandemen protokol penelitian.
Melaporkan penyimpangan/ pelanggaran terhadap protokol penelitian.
Melaporkan secara periodik perkembangan penelitian dan laporan akhir.
Melaporkan kejadian yang tidak diinginkan.

Persetujuan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan batas waktu pelaksanaan penelitian seperti tertera dalam protokol dengan masa berlaku maksimal selama 1 (satu) tahun.

Medan, Mei 2023
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Poltekkes Kemenkes Medan

yl Ketua,



Dr. Jhonson P Sihombing, MSc, Apt.
NIP. 196901302003121001