

DAFTAR PUSTAKA

- Afiyah, D. N. (2022). Pengaruh Perbedaan Bagian Daging Ayam Broiler terhadap Kandungan Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Ayam. *ANOA: Journal of Animal Husbandry*, 1(2), 81–87.
- Alfariqi, A., & Purdiyanto, J. (2023). Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Nugget Ayam Dengan Lama Penyimpanan Yang Berbeda Aburizal Alfariqi dan Joko Purdiyanto. *MADURANCH*, 8, 13–18.
- Arbi, A. S. (2009). Pengenalan Evaluasi Sensori. *Praktikum Evaluasi Sensori*, 1–42.
- BPS. (2016). Pengeluaran Untuk Konsumsi Penduduk Indonesia Per Provinsi 2016. *Buku 3, March*, 142.
- Dyna, F., Putri, V. D., & Indrawati, D. (2018). Hubungan Perilaku Konsumsi Jajanan Pada Pedagang. 3(3), 524–530.
- Faridah, F., & Cahyono, P. (2019). Pelatihan Budidaya Magot Sebagai Alternative. *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Abdimas Berdaya*, 2(1), 36–41.
- Fitriyono, A. (2014). Teknologi Pangan Teori dan Praktis. *Graha Ilmu*, November, 1–6.
- Hafid, H., Nuraini, Agustina, D., Fitriyaningsih, Inderawati, Ananda, S. H., Anggraini, D. U., & Nurhidayati, F. (2019). *Chicken nugget nutrition composition with an additional variation of breadfruit flour* *Chicken nugget nutrition composition with an additional variation of breadfruit flour*. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/382/1/012004>
- Hafid, H., Patriani, P., Nuraini, Agustina, D., Fitriyaningsih, Inderawati, & Ananda, S. H. (2021). Properties of organoleptic nuggets with basic materials chicken intestine and breadfruit flour Properties of organoleptic nuggets with basic materials chicken intestine and breadfruit flour. *International Conference on Agriculture, Environment and Food Security*. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/782/2/022077>
- Hasan, A. A., Engelen, A., Arisanti, D., Umela, S., Angelia, I. O., Azis, R., & Akolo, I. R. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Pertanian Melalui Pembuatan Nugget Jantung Pisang Dengan Substitusi Kacang Tanah Di Desa Molamahu, Kecamatan Pulubala, Kabupaten Gorontalo, Provinsi Gorontalo. *Jurnal Abdimas Gorontalo (JAG)*, 2(1), 35–40. <https://doi.org/10.30869/jag.v2i1.346>
- Hasil, B., & Maret, S. (2018). *Berdasarkan Hasil Susenas Maret 2018. March*.
- Helingo, Z., & , Siti Aisa Liputo, dan M. L. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Kualitas Roti Dengan Berbahan Dasar Tepung Sukun. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 3(2), 1–13.

- Hermawan, R. T. (2017). Digital Repository Repository Universitas Jember Jember Digital Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember Jember. *Digital Repository Universitas Jember*, September 2019, 2019–2022.
- Hidayah, R. H., Oktaningrum, G. N., Fatikasari, M. H., & Subiharta, S. (2021). Kualitas Sensoris Nugget Ayam Kub. *Mediagro*, 17(2), 146–153. <https://doi.org/10.31942/md.v17i2.4342>
- Ibnu, I. N., & Guspianto, G. (2021). Papan Permainan Edukasi Untuk Pencegahan Penyakit Infeksi Bagi Siswa Sekolah Dasar. ... & Science: *Gorontalo Journal Health and ...*, 5, 258–269. <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/gojhes/article/view/10256%0Ahttps://ejurnal.ung.ac.id/index.php/gojhes/article/viewFile/10256/3301>
- Intisari, I., & Rosnina, R. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Berbagai Olahan Jantung Pisang Di Desa Pabbarasseng Kecamatan Bua Kabupaten Luwu. *To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 31. <https://doi.org/10.35914/tomaega.v2i2.240>
- Kesehatan, D. A. N. K. (n.d.). *Identification of Cyclamate in School Snacks and Health Complaints*. 191–200.
- Mardhika, H., Dwiloka, B., & Etza Setiani, B. (2020). Pengaruh Berbagai Metode Thawing Daging Ayam Petelur Afkir Beku terhadap Kadar Protein, Protein Terlarut dan Kadar Lemak Steak Ayam Effects of Various Methods of Frozen Post-Laying Hens on The Protein Levels, Dissolved Protein and Fat Content of Chicken S. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 48–54. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Muhlshoh, A., Setyaningsih, A., & Ismawanti, Z. (2021). Nutritional and organoleptic content of biscuits with breadfruit flour and stevia substitution. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 13(2), 1–10. <https://doi.org/10.35473/jgk.v13i2.231>
- Nasiru, B. F., & Muhammad, Z. A. (2011). Effect Cooking Time and Potash Concentration on Organic Properties of Red and White Meat. In *Journal of Food Technology* (Vol. 9, Issue 4, pp. 119–123).
- Novrini, S. (2020). AGRILAND mixture of flour and sugar on the quality of breadfruit. *Ilmu Pertanian*, 8(1), 61–65.
- Rahmawati, N., & Irawan, A. C. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Organoleptik, Fisik Dan Kimia Nugget Ayam Kampung. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 6(1), 46–53.
- Rosida, & Yulistiani, R. (2013). Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Kadar Pati Resisten Sukun (*Artocarpus altilis* Park). *Rekapangan*, 5(1), 55–62.
- Ruth, F., Hutagaol, C., & Wahidah, S. (2020). Analisis Tingkat Kesukaan Spaghetti Buah Di Politeknik Kesehatan Medan Analysis The Level Of

- Success Of Breadfruit Spaghetti In Nutrition Department Students In Medan Health Polytechnic. *Journal Of Nutrition And Culinary (JNC)*, 1(1), 1–7.
- Sugiarto, Toana, S., Rugayah, N., & Sarjuni, S. (2018). Penambahan Beberapa Sayuran Pada Nugget Ayam. *Semnas Persepsi Iii Manado*, 460–472. <http://repo.unsrat.ac.id/id/eprint/2182>
- Tukiman, T., N, E. R., & Trisna, A. Y. (2019). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Dalam Usaha Pembuatan Abon Dengan Bahan Dasar Dari Jantung Pisang Di Desa Dompok Kecamatan Bendungan Kabupaten Trenggalek. *JPSI (Journal of Public Sector Innovations)*, 4(1), 38. <https://doi.org/10.26740/jpsi.v4n1.p38-47>
- Uliyanti, & Niaga, T. (2023). Analisa Mutu Organoleptik Nugget Ayam Dengan Variasi Penambahan Rebung Munti (*Schizostachyum* sp) Dan Tareng (*Gigantochloa altrovioleacea*). *AGROFOOD*, 5(1), 1–23.
- Yumni, G. G., Widyarini, S., & Fakhrudin, N. (2021). Kajian Etnobotani, Fitokimia, Farmakologi Dan Toksikologi Sukun (*Artocarpus altilis* (Park.) Fosberg). *Jurnal Tumbuhan Obat Indonesia*, 14(1), 55–70. <https://doi.org/10.22435/jtoi.v14i1.3944>

Lampiran 1

SURAT PERNYATAAN BERSEDIA MENJADI PANELIS (INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Semester :

Alamat :

Telp/Hp :

Dengan sukarela dan tanpa paksaan menyatakan bersedia ikut berpartisipasi menjadi panelis “Uji Mutu Fisik Nugget Ayam Dengan Variasi Formulasi Jantung Pisang (*Artocarpus altilis*) dan Tepung Sukun (*Musa paradisiaca*)” yang akan dilakukan oleh Khairun Nisa dari Program Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan. Demikianlah pernyataan ini dapat digunakan seperlunya.

Lubuk Pakam,

Peneliti

Mengetahui
Panelis

(Khairun Nisa)

()

**FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM DENGAN VARIASI
FORMULASI JANTUNG PISANG (*Musa paradisiaca*) DAN TEPUNG
SUKUN (*Artocarpus altilis*)**

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, aroma dan rasa pada terhadap terhadap Nugget Ayam dengan variasi formulasi Jantung Pisang dan Tepung Sukun, pada setiap kode sampel 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	Aroma	Rasa	Tekstur
1					
2					
3					
4					
5					
6					

Lampiran 2

Rata-rata dari hasil Penelitian Terhadap Nugget Ayam dengan Variasi Formulasi Jantung Pisang dan Tepung Sukun dari Segi Warna

No	Nama	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	A1	5	5	5	4	4	4	4	4	4
2	A2	4	4	4	3	3	3	3	3	3
3	A3	5	5	5	4	4	4	4	4	4
4	A4	4	5	4.5	4	5	4.5	4	4	4
5	A5	4	4	4	3	3	3	3	3	3
6	A6	3	3	3	5	4	4.5	5	4	4.5
7	A7	5	5	5	5	5	5	5	5	5
8	A8	4	4	4	4	4	4	4	4	4
9	A9	4	4	4	5	5	5	5	5	5
10	A10	4	4	4	4	4	4	4	4	4
11	A11	4	4	4	4	4	4	4	4	4
12	A12	4	4	4	3	3	3	4	3	3.5
13	A13	4	4	4	4	4	4	4	4	4
14	A14	4	4	4	3	3	3	2	2	2
15	A15	4	4	4	4	4	4	4	4	4
16	A16	4	4	4	4	3	3.5	3	4	3.5
17	A17	5	5	5	5	5	5	5	5	5
18	A18	3	3	3	3	3	3	3	3	3
19	A19	5	5	5	4	4	4	4	4	4
20	A20	4	4	4	4	3	3.5	4	4	4
21	A21	4	4	4	4	4	4	4	4	4
22	A22	4	4	4	4	4	4	4	4	4
23	A23	4	4	4	3	3	3	3	3	3
24	A24	4	4	4	3	3	3	3	3	3
25	A25	4	4	4	3	3	3	2	2	2
Jumlah		103	104	103.5	96	94	95	94	93	93.5
Rata-rata		4.12	4.16	4.14	3.84	3.76	3.8	3.76	3.72	3.74

Lampiran 3

Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Warna Nugget Ayam dengan Variasi Formulasi Jantung Pisang dan Tepung Sukun

ANOVA					
Warna					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.327	2	1.163	2.552	.085
Within Groups	32.820	72	.456		
Total	35.147	74			

Warna

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
C	25	3.740
B	25	3.800
A	25	4.140
Sig.		.050

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 4

Rata-rata dari hasil Penelitian Terhadap Nugget Ayam dengan Variasi Formulasi Jantung Pisang dan Tepung Sukun dari Segi Tekstur

No	Nama	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	A1	5	5	5	3	3	3	3	3	3
2	A2	4	4	4	4	4	4	4	4	4
3	A3	5	5	5	4	4	4	4	4	4
4	A4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	A5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
6	A6	5	5	5	5	5	5	5	5	5
7	A7	4	3	3.5	2	2	2	3	3	3
8	A8	4	3	3.5	3	4	3.5	3	3	3
9	A9	4	4	4	4	4	4	4	4	4
10	A10	3	3	3	3	3	3	3	2	2.5
11	A11	4	4	4	3	3	3	4	4	4
12	A12	4	4	4	4	3	3.5	3	3	3
13	A13	4	4	4	4	4	4	4	4	4
14	A14	4	4	4	3	3	3	2	3	2.5
15	A15	5	5	5	4	4	4	3	3	3
16	A16	4	4	4	4	4	4	3	3	3
17	A17	3	4	3.5	3	4	3.5	3	4	3.5
18	A18	4	4	4	3	3	3	3	3	3
19	A19	4	4	4	4	4	4	3	3	3
20	A20	5	5	5	4	4	4	3	3	3
21	A21	5	5	5	3	4	3.5	3	3	3
22	A22	5	5	5	4	4	4	3	3	3
23	A23	4	4	4	3	3	3	3	3	3
24	A24	4	4	4	3	3	3	3	3	3
25	A25	4	4	4	4	4	4	2	2	2
Jumlah		105	104	104.5	89	91	90	82	83	82.5
Rata-rata		4.2	4.16	4.18	3.56	3.64	3.6	3.28	3.32	3.3

Lampiran 5

Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Nugget Ayam dengan Variasi Formulasi Jantung Pisang dan Tepung Sukun

ANOVA					
Tekstur					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	10.007	2	5.003	13.128	.000
Within Groups	27.440	72	.381		
Total	37.447	74			

Tekstur

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	25	3.300	
B	25	3.600	
A	25		4.180
Sig.		.090	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 6

Rata-rata dari hasil Penelitian Terhadap Nugget Ayam dengan Variasi Formulasi Jantung Pisang dan Tepung Sukun dari Segi Rasa

No	Nama	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	A1	5	4	4.5	3	4	3.5	4	3	3.5
2	A2	4	4	4	3	4	3.5	3	3	3
3	A3	5	5	5	4	4	4	3	3	3
4	A4	4	5	4.5	4	5	4.5	4	4	4
5	A5	4	4	4	3	4	3.5	3	3	3
6	A6	4	4	4	5	5	5	5	5	5
7	A7	3	3	3	3	3	3	2	2	2
8	A8	4	4	4	3	3	3	3	4	3.5
9	A9	5	5	5	4	4	4	4	4	4
10	A10	4	4	4	3	3	3	2	3	2.5
11	A11	4	4	4	3	3	3	4	4	4
12	A12	4	4	4	3	3	3	3	3	3
13	A13	5	5	5	5	4	4.5	5	4	4.5
14	A14	4	5	4.5	4	3	3.5	4	3	3.5
15	A15	5	5	5	3	3	3	3	3	3
16	A16	4	4	4	4	3	3.5	3	3	3
17	A17	4	3	3.5	4	3	3.5	2	3	2.5
18	A18	4	4	4	2	2	2	3	3	3
19	A19	5	5	5	4	4	4	4	4	4
20	A20	5	5	5	4	4	4	3	3	3
21	A21	5	5	5	3	4	3.5	3	3	3
22	A22	4	4	4	4	4	4	3	3	3
23	A23	4	4	4	4	4	4	2	2	2
24	A24	4	4	4	3	3	3	2	2	2
25	A25	4	4	4	3	3	3	3	3	3
Jumlah		107	107	107	88	89	88.5	80	80	80
Rata-rata		4.28	4.28	4.28	3.52	3.56	3.54	3.2	3.2	3.2

Lampiran 7

Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Nugget Ayam dengan Variasi Formulasi Jantung Pisang dan Tepung Sukun

ANOVA					
Rasa					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	15.247	2	7.623	17.996	.000
Within Groups	30.500	72	.424		
Total	45.747	74			

Rasa

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	25	3.200	
B	25	3.540	
A	25		4.280
Sig.		.069	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 8

Rata-rata dari hasil Penelitian Terhadap Nugget Ayam dengan Variasi Formulasi Jantung Pisang dan Tepung Sukun dari Segi Aroma

No	Nama	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	A1	5	5	5	3	4	3.5	4	3	3.5
2	A2	3	3	3	3	3	3	3	3	3
3	A3	4	4	4	3	3	3	3	3	3
4	A4	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5	A5	3	3	3	3	3	3	3	3	3
6	A6	4	4	4	4	4	4	4	4	4
7	A7	5	5	5	5	5	5	5	5	5
8	A8	4	4	4	3	3	3	4	3	3.5
9	A9	5	5	5	4	4	4	4	4	4
10	A10	4	4	4	4	3	3.5	3	3	3
11	A11	4	4	4	4	4	4	4	4	4
12	A12	5	5	5	3	3	3	3	3	3
13	A13	4	4	4	4	3	3.5	4	3	3.5
14	A14	5	5	5	4	4	4	3	3	3
15	A15	4	4	4	4	4	4	4	4	4
16	A16	4	4	4	4	4	4	3	3	3
17	A17	5	5	5	5	5	5	5	5	5
18	A18	3	3	3	3	3	3	4	4	4
19	A19	5	5	5	5	5	5	3	3	3
20	A20	4	4	4	4	4	4	4	4	4
21	A21	4	4	4	4	4	4	4	4	4
22	A22	4	4	4	3	3	3	3	3	3
23	A23	4	4	4	3	3	3	3	3	3
24	A24	4	4	4	3	3	3	2	2	2
25	A25	4	4	4	3	3	3	2	2	2
Jumlah		105	105	105	93	92	92.5	89	86	87.5
Rata-rata		4.2	4.2	4.2	3.72	3.68	3.7	3.56	3.44	3.5

Lampiran 9

Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Nugget Ayam dengan Variasi Formulasi Jantung Pisang dan Tepung Sukun

ANOVA					
Aroma					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	6.500	2	3.250	6.158	.003
Within Groups	38.000	72	.528		
Total	44.500	74			

Aroma

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	25	3.500	
B	25	3.700	
A	25		4.200
Sig.		.334	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 10

Analisis Biaya per Potong Nugget Ayam Dengan Variasi Formulasi Jantung Pisang dan Tepung Sukun

No	Bahan	Jumlah	Harga Bahan	Harga
1.	Ayam	200 gr	Rp 192.000/ekor	Rp 38.500
2.	Tepung sukun	30 gr	Rp 39.000/ $\frac{1}{2}$ kg	Rp 2.500
3.	Jantung pisang	70 gr	Rp 6.000/buah	Rp 1.000
4.	Telur ayam	2 butir	Rp 1.500/butir	Rp 3.000
5.	Tepung panir	80 gr	Rp 30.000/kg	Rp 2.500
6.	Gula	2,5 gr	Rp 5.000/bks	Rp 1.000
7.	Garam	2,5 gr	Rp 5.000/bks	Rp 1.000
8.	Lada	1,5 gr	Rp 1.000/bks	Rp 500
9.	Minyak	5 gr	Rp 25.000/ltr	Rp 2.000
Total				Rp 52.000
Harga 1 potong nugget ayam (25 gr)				Rp 2.000

Lampiran 11

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Khairun Nisa

NIM : P01031219081

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

Yang membuat pernyataan,



(Khairun Nisa)

Lampiran 12

Daftar Riwayat Hidup

Nama Lengkap : Khairun Nisa
Tempat/Tanggal Lahir : Bali, 04 Oktober 2000
Jumlah Anggota Keluarga : 4 orang
Alamat Rumah : Jl. H. Abroni Nasution, Desa Iparbondar,
Kecamatan Panyabungan, Kabupaten
Mandailing Natal
No Hp / Telp : 082167783815
Riwayat Pendidikan : 1. SDS 118 Muhammadiyah
2. SMP N 2 Panyabungan
3. SMA N 1 Panyabungan
Hobby : Menggambar
Motto : Senyum adalah sebuah cara simple untuk
menikmati hidup



**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: 1905/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 Mutu Fisik Nugget Ayam Dengan Variasi Formulasi Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) Dan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*)”

Yang menggunakan manusia dan hewan sebagai subjek penelitian dengan ketua Pelaksana/
Peneliti Utama : **Khairun Nisa**
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



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

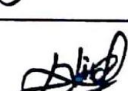
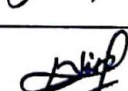
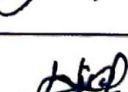
Lampiran 13

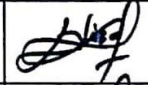
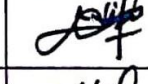
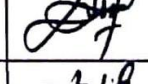
Lembar Bukti Bimbingan

Nama	: Khairun Nisa
NIM	: P01031219081
Judul Skripsi	: Uji Mutu Fisik Nugget Ayam dengan Variasi Formulasi Jantung Pisang (<i>Musa paradisiaca</i>) dan Tepung Sukun (<i>Artocarpus altilis</i>)
Bidang Peminatan	: Gizi Pangan
Pembimbing	: Dra. Ida Nurhayati, M.Kes

Bukti Bimbingan Skripsi

Nama : Khairun Nisa
 NIM : P01031219081
 Judul : Uji Mutu Fisik Nugget Ayam dengan Variasi Formulasi Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) dan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*)
 Pembimbing : Dra. Ida Nurhayati, M.Kes

No.	Tanggal	Judul/Topik Bimbingan	T. Tangan Mahasiswa	T. Tangan Pembimbing
1.	Kamis, 7 April 2022	Memperkenalkan diri dan diskusi rencana judul yang akan diambil		
2.	Senin, 11 April 2022	Diskusi dan saran topik penelitian dari program IMUT		
3.	Rabu, 13 April 2022	Diskusi tema penelitian yang ingin diajukan		
4.	Senin, 18 April 2022	Diskusi topik penelitian via zoom		
5.	Rabu, 20 April 2022	Mengajukan judul yang akan diambil		
6.	Selasa, 10 Mei 2022	Revisi judul dan mengajukan judul baru		
7.	Rabu, 11 Mei 2022	Diskusi judul penelitian yang baru		
8.	Sabtu, 11 Juni 2022	Penulisan Bab 1, 2, dan 3		
9.	Senin, 4 Juli 2022	Diskusi secara offline di Direktorat Polkesmed dan revisi judul penelitian		

10.	Rabu, 27 Juli 2022	Diskusi tentang perlakuan yang akan dibuat		
11.	Sabtu, 30 Juli 2022	Diskusi tentang Uji Pendahuluan		
12.	Jumat, 12 Agustus 2022	Diskusi tentang pembelian ayam di Program IMUT Polkesmed		
13.	Kamis, 25 Agustus 2022	Revisi Bab 1		
14.	Jumat, 26 Agustus 2022	Persetujuan Seminar Usulan Penelitian (ACC)		
15.	Kamis, 12 Januari 2023	Seminar Proposal		
16.	Rabu, 03 Mei 2023	Fix Proposal Penelitian		
17.	Sabtu, 20 Mei 2023	Melakukan Penelitian		
18.	Selasa, 23 Mei 2023	Pengerjaan data hasil		
19.	Kamis, 13 Juni 2023	Persetujuan Seminar Hasil Penelitian (ACC)		
20.	Selasa, 20 Juni 2023	Seminar Hasil Skripsi		
21.	Rabu, 02 Agustus 2023	Revisi Skripsi		
22.	Selasa, 08 Agustus 2023	ACC Skripsi		

Lampiran 14

a. Dokumentasi Pembuatan Tepung Sukun



b. Dokumentasi Penghalusan Jantung Pisang





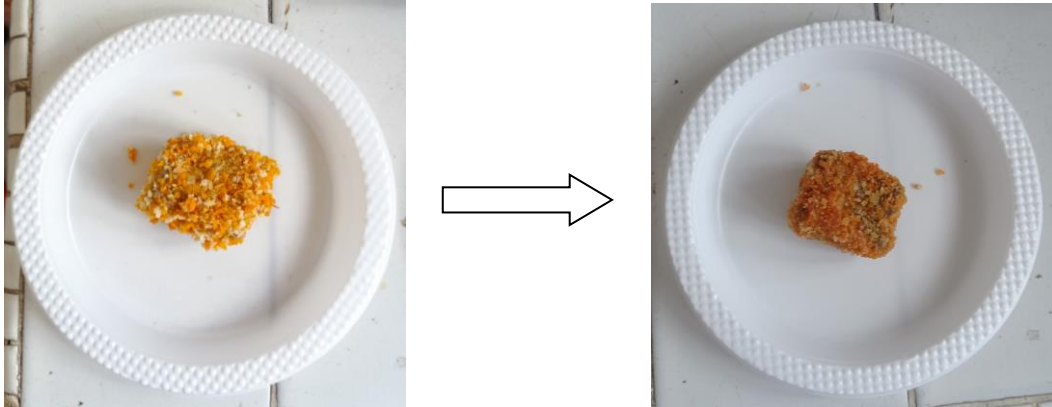
c. Dokumentasi Pembuatan Nugget Ayam Jantung Pisang dan Tepung Sukun



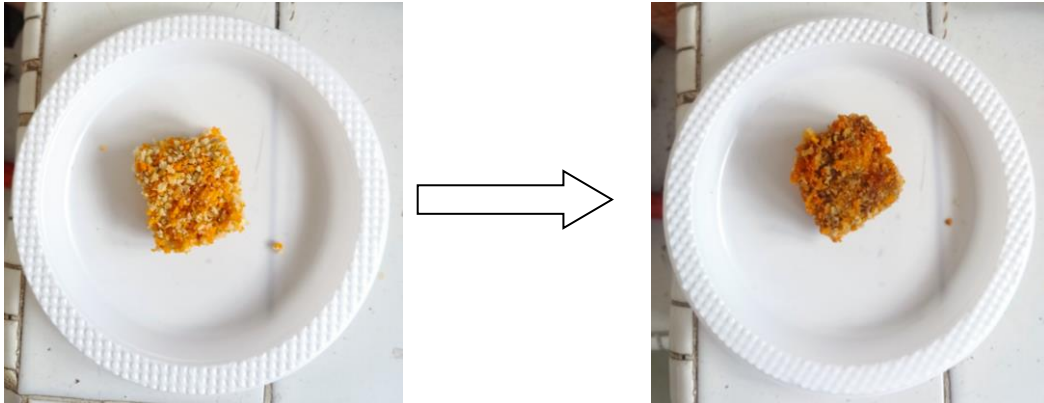


d. Dokumentasi Hasil Nugget Ayam dengan Jantung Pisang dan Tepung Sukun

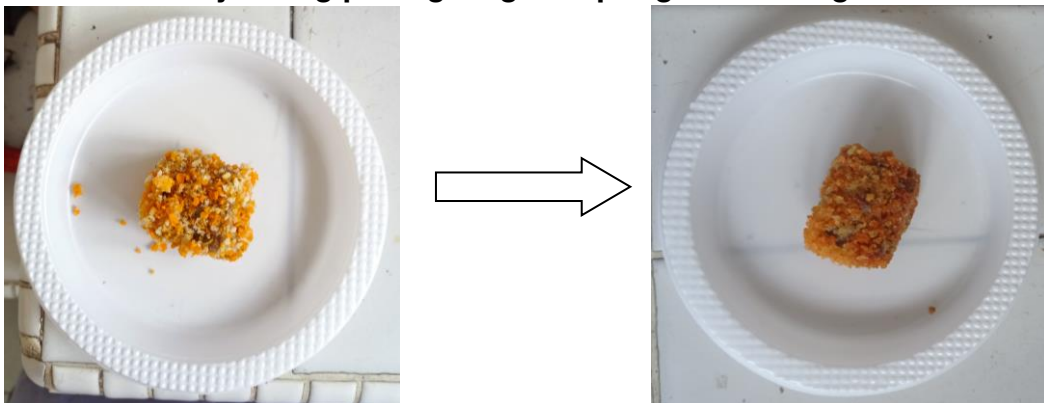
Perlakuan A : jantung pisang 70 gr + tepung sukun 30 gr



Perlakuan B : jantung pisang 60 gr + tepung sukun 40 gr



Perlakuan C : jantung pisang 50 gr + tepung sukun 50 gr



Lampiran 15

