

DAFTAR PUSTAKA

- Abriana, A., & Yohannes, D. E. (2017). Pengolahan Bandeng Presto Dan Abon Ikan Bandeng Di Kabupaten Maros. 108–117.
- Anggraeni, N. P. W., Suter, I. K., & Jambe, A. A. G. N. A. (2018). Pengaruh Substitusi Daging Ayam (*Gallus Domesticus*) Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Terhadap Karakteristik Tum Ayam. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal Of Food Technology)*, 5(2), 112–122.
- Ardhani, F. A. K., Safithri, M., Tarman, K., Husnawati, H., Setyaningsih, I., & Meydia, M. (2019). *Antioxidant Activity Of Collagen From Skin Of Parang-Parang Fish (Chirocentrus Dorab) Using Dpph And Cuprac Methods. Iop Conference Series: Earth And Environmental Science*, 241(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/241/1/012032>
- Arifin, M., Negara, J. K., Sio, A. K., Oktaviana, A. Y., S Wihansah, R. R., & Yusuf, M. (2016). *Microbiologist Aspects And Sensory (Flavor, Color, Texture, Aroma) In Two Different Presentation Soft Cheese*. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.
- Badan Standardisasi Nasional. (2013). *Naget Ikan. Standar Nasional Indonesia*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2015). *Tempe Kedelai. Sni, 3144*, 26.
- Balia, K. U., Farida, S., & Perdana, R. G. (2022). Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dengan Variasi Penambahan Sayuran Brokoli Hijau (*Brassica Oleracea*) *Physicochemical And Organoleptic Properties Of Oyster Mushroom Nuggets (Pleurotus Ostreatus) With Variati*. 1, 46–59.
- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. ., & Bilang, M. (2013). Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe Dengan Penambahan Semi *Refined Carrageenan* (Src) Dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol.2 No.1, 5–8.
- Esteria Priyanti, Citra Astria Pemula. (2020). Substitusi Jamur Tiram Pada Pembuatan Nugget Jantung Pisang. *Agromedia: Berkala Ilmiah Ilmu-Ilmu Pertanian*, 38(2), 18–26. <https://doi.org/10.47728/Ag.V38i2.280>
- Hidayah, N. L., Teknik, F., Surabaya, U. N., Program, D., Pendidikan, S., Boga, T., Teknik, F., Surabaya, U. N., & Tempe, T. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Dan Penambahan Margarin Terhadap. 8(1), 23–31.
- Hizni, A., & Hendarman, H. (2018). Pemanfaatan Formula Tempe Menjadi Produk Healthy Food. 3(April), 63–68.
- li, B. A. B. (2008). Bab-li-Buku-Aboni-Abon-Ikan-Tanjung-Medang. 7–20.
- Iskandar, J. (2016). Skripsi Abon Tulang *Utilization Of By-Product From The Production Of Fish Fillets In The Manufacture Of Bone Fish Abon*.

- Iskandar, J., Herpandi, H., & Nopianti, R. (2016). Pemanfaatan *By-Product* Dari Hasil Produksi Filet Ikan Dalam Pembuatan Abon. *Fishtech*, 5(1), 19–31.
- Kristiandi, K. (2021). Analisis Kadar Air, Abu, Serat Dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus Nobilis* Var. *Microcarpa*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 9(2), 165–171. <https://doi.org/10.21776/Ub.Jkptb.2021.009.02.07>
- Kusumayanti, H., Triaji, R., & Bagus, S. (2018). Pangan Fungsional Dari Tanaman Lokal Indonesia. *Metana*, 12(01), 26–30.
- Lamadjido, S. R., Umrah, U., & Jamaluddin, J. (2019). Formulasi Dan Analisis Nilai Gizi Bakso Kotak Dari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal Of Pharmacy) (E-Journal)*, 5(2), 166–174. <https://doi.org/10.22487/J24428744.2019.V5.I2.13149>
- Listiawati, Dewi Surani, & Sopiayah. (2021). Pelatihan Inovasi Produk Jamur Tiram Di Desa Gelam Kecamatan Cipocok Jaya. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 2(1), 74–79. <https://doi.org/10.46306/Jabb.V2i1.82>
- Mutiara Pertiwi, Herpandi, R. N. (2018). Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Sensori Bakso Ikan Parang-Parang (*Chirocentrus Dorab*) Dengan Substitusi Tepung Buah Papeda (*Sonneratia Caseolaris*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 7(1), 1–13.
- Nurmalia. (2011). Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Alternatif Makanan Siap Saji Rendah Lemak Dan Protein Serta Tinggi Serat.
- Nurnaningsih, Ratnawaty Fadilah, M. W. (2021). Formulasi Sosis Analog Sumber Protein Berbasis Bekatul Dan Jamur Tiram Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7, 43–52.
- Oktavia, A. N. (2012). Studi Pembuatan Studi Pembuatan Tempe. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Prameswari, N. P. (2020). Pemanfaatan Senyawa Antiaterogenik Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Spp.*) Dalam Pencegahan Aterosklerosis. *Jimki: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kedokteran Indonesia*, 7(2), 60–66. <https://doi.org/10.53366/Jimki.V7i2.65>
- Purbowati, Maryanto, S., & Afiatna, P. (2020). Formulasi Nugget Jamur Tiram Sebagai Makanan Selingan Rendah Lemak Dan Tinggi Serat (*Formulation Of Oyster Mushroom Nugget As A Low Fat And High Fiber Snack*). *Darussalam Nutrition Journal*, Vol 4(1), 44–51.
- Purwanda, N. Ira Sari, S. (2017). Pengaruh Lama Presto Terhadap Mutu Abon Ikan Parang-Parang (*Chirocentrus Dorab*). 4, 1–11.
- Putra, B., Herlina, & Witono, Y. (2016). Analisis Kelayakan Agroindustri Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*). *Berkala Ilmiah Pertanian*,

4(1), 1–6.

[https://Repository.Unej.Ac.Id/Bitstream/Handle/123456789/69019/Ba
yudi Putra.Pdf?Se](https://Repository.Unej.Ac.Id/Bitstream/Handle/123456789/69019/Ba%20yudi%20Putra.Pdf?Se)

S Suarni, M. Y. (2015). Jagung Sebagai Sumber Pangan Fungsional. 41–56.

Saragih, R. (2015). Sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian. E-Journal Widya Kesehatan Dan Lingkungan, 1.

Sitohang, N. A., Linda, F., & Siregar, S. (2017). Pemanfaatan Tepung Talas Dan Formula Tempe Sebagai Bahan Pembuat *Cookies The Use Of Taras Flour And Formula Tempe As A Cookies Maker*. 2(1), 11–14.

Sofy Aditya, Y. (2019). Analisis Kadar Air Dan Kadar Abu Pada Tepung Buah Sirsak Gunung (*Annona Montana Macf.*). 1–10.

Studi, P., Pangan, T., & Semarang, U. M. (2013). [Pengujian Organoleptik].

Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan Dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. Jurnal Pariwisata, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/Par.V5i2.3526>

Suter, I. K. (2013). Pangan Fungsional Dan Prospek Pengembangannya. Pentingnya Makanan Alamiah (*Natural Food*) Untuk Kesehatan Jangka Panjang, 1–17.

Tjokrokusumo, D., Widyastuti, N., & Giarni, R. (2019). Ekstraksi Beta-Glukan Dari Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Untuk Minuman Kesehatan. Jurnal Sains Dan Teknologi Indonesia, 16(1), 23–27. <https://doi.org/10.29122/Jsti.V16i1.3406>

Widyastuti, N. (2019). Pengolahan Jamur Tiram (*Pleurotus/ Ostreatus*) Sebagai Alternatif Pemenuhan Nutrisi. Jurnal Sains Dan Teknologi Indonesia, 15(3), 1–7. <https://doi.org/10.29122/Jsti.V15i3.3391>

Widyastuti, N., & Tjokrokusumo, D. (2021). Manfaat Jamur Konsumsi (Edible Mushroom) Dilihat Dari Kandungan Nutrisi Serta Perannya Dalam Kesehatan. Jurnal Teknologi Pangan Kesehatan, 3(2), 92–100.

Yessi Elfaini, H. D. (2016). Edible 2016. *Journal Of Chemical Information And Modeling*, 1(5), 54–59.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Isian Untuk Uji Organoleptik Nugget dengan Formulasi Jamur Tiram, Tepung Formula Tempe dan Ikan Parang- Parang Sebagai Makanan Fungsional

Nama :

Tanggal pengujian :

Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, rasa, aroma Nugget Jamur Tiram, Tepung Formula Tempe dan Ikan Parang-Parang pada setiap kode sampel, berdasarkan tingkat kesukaan yang anda anggap sangat cocok. Pada setiap panelis yang akan mencicipi, terlebih dahulu dipersilahkan meminum air putih guna menetralkan rasa yang ada sebelumnya. Nyatakan penilaian saudara 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 2. Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Nugget Dengan Formulasi Jamur Tiram, Formula Tempe dan Ikan Parang-Parang

Panelis	Jenis Perlakuan								
No	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	5	5	5	4	4	4	3	4	3,5
2	5	5	5	4	3	3,5	4	5	4,5
3	4	4	4	3	3	3	4	4	4
4	5	4	4,5	3	3	3	2	3	2,5
5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
6	3	4	3,5	3	3	3	4	4	4
7	4	4	4	4	4	4	4	3	3,5
8	4	3	3,5	3	3	3	2	2	2
9	5	4	4,5	4	5	4,5	4	4	4
10	4	4	4	3	3	3	3	3	3
11	5	4	4,5	5	4	4,5	4	3	3,5
12	5	4	4,5	5	4	4,5	4	4	4
13	4	4	4	3	3	3	4	3	3,5
14	4	4	4	3	3	3	3	3	3
15	4	4	4	4	3	3,5	3	3	3
16	3	4	3,5	3	3	3	3	3	3
17	3	3	3	3	3	3	2	3	2,5
18	5	4	4,5	4	3	3,5	3	3	3
19	4	4	4	4	4	4	4	4	4
20	5	5	5	5	4	4,5	2	3	2,5
21	5	5	5	4	4	4	3	4	3,5
22	5	5	5	5	5	5	4	5	4,5
23	4	4	4	3	3	3	4	4	4
24	3	4	3,5	3	4	3,5	3	3	3
25	4	4	4	4	4	4	4	4	4
26	4	4	4	3	3	3	4	4	4
27	3	3	3	4	3	3,5	4	2	3
28	4	4	4	3	3	3	2	2	2
29	5	4	4,5	4	5	4,5	4	4	4
30	4	4	4	3	2	2,5	3	3	3
31	4	4	4	3	4	3,5	4	3	3,5
32	5	5	5	4	4	4	4	4	4
33	3	3	3	3	2	2,5	4	3	3,5
34	3	3	3	3	3	3	3	3	3
35	4	4	4	4	3	3,5	3	3	3
36	4	4	4	3	3	3	3	3	3
37	3	3	3	2	3	2,5	2	3	2,5
38	5	5	5	3	3	3	3	3	3
39	4	4	4	4	4	4	4	4	4
40	5	5	5	3	3	3	3	3	3
41	4	4	4	4	4	4	3	3	3
42	5	5	5	5	5	5	4	5	4,5
43	4	4	4	3	3	3	4	4	4
44	3	4	3,5	3	4	3,5	2	3	2,5
45	4	4	4	4	4	4	4	4	4
46	3	3	3	3	3	3	4	4	4
47	4	4	4	4	3	3,5	3	2	2,5
48	4	4	4	3	3	3	2	2	2
49	3	4	3,5	4	4	4	4	4	4
50	4	4	4	3	4	3,5	3	3	3
jumlah	204	202	203	178	174	176	167	169	168
rata-rata	4,08	4,04	4,06	3,56	3,48	3,52	3,34	3,38	3,36

Lampiran 3. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Warna Nugget Jamur Tiram, Formula Tempe dan Ikan Parang-Parang

Descriptives								
WARNA								
					95% Confidence Interval for Mean			
					Lower Bound	Upper Bound		
A	50	4.060	.6031	.0853	3.889	4.231	3.0	5.0
B	50	3.520	.6386	.0903	3.339	3.701	2.5	5.0
C	50	3.360	.6779	.0959	3.167	3.553	2.0	4.5
Total	150	3.647	.7036	.0575	3.533	3.760	2.0	5.0

ANOVA					
WARNA					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	13.453	2	6.727	16.393	.000
Within Groups	60.320	147	.410		
Total	73.773	149			

WARNA			
Duncan ^a			
		Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	50	3.360	
B	50	3.520	
A	50		4.060
Sig.		.214	1.000
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50.000.			

Lampiran 4. Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Nugget Dengan Formulasi Jamur Tiram, Formula Tempe dan Ikan Parang-Parang

Panelis	Jenis Perlakuan								
No	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	4	5	4,5	3	5	4	3	3	3
2	4	4	4	5	5	5	4	4	4
3	3	4	3,5	4	3	3,5	3	3	3
4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
6	4	4	4	4	4	4	4	4	4
7	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
8	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
9	5	3	4	5	4	4,5	4	4	4
10	3	3	3	3	3	3	3	3	3
11	4	4	4	4	4	4	4	4	4
12	5	4	4,5	4	4	4	4	4	4
13	4	4	4	3	3	3	4	3	3,5
14	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
15	3	3	3	4	3	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	4	3	3,5	4	3	3,5
19	4	3	3,5	4	4	4	4	4	4
20	4	4	4	3	4	3,5	2	3	2,5
21	4	5	4,5	3	5	4	3	3	3
22	4	4	4	5	5	5	4	5	4,5
23	3	4	3,5	4	3	3,5	4	3	3,5
24	5	5	5	3	3	3	3	3	3
25	4	4	4	4	4	4	4	4	4
26	4	4	4	4	4	4	4	4	4
27	4	3	3,5	3	3	3	3	2	2,5
28	4	5	4,5	3	3	3	3	3	3
29	5	4	4,5	4	4	4	4	5	4,5
30	3	3	3	3	3	3	3	3	3
31	4	4	4	4	4	4	4	4	4
32	3	4	3,5	5	4	4,5	5	4	4,5
33	4	4	4	4	3	3,5	3	2	2,5
34	3	3	3	4	4	4	3	3	3
35	3	3	3	4	4	4	2	3	2,5
36	3	4	3,5	3	4	3,5	3	3	3
37	4	3	3,5	3	3	3	2	2	2
38	4	3	3,5	4	3	3,5	4	3	3,5
39	4	3	3,5	3	4	3,5	4	4	4
40	3	4	3,5	3	4	3,5	3	3	3
41	4	5	4,5	3	3	3	3	3	3
42	3	4	3,5	5	5	5	4	3	3,5
43	3	4	3,5	4	3	3,5	4	3	3,5
44	5	3	4	3	3	3	3	3	3
45	4	4	4	4	4	4	4	4	4
46	4	4	4	4	4	4	4	4	4
47	4	3	3,5	4	3	3,5	2	2	2
48	4	4	4	3	3	3	3	3	3
49	3	3	3	4	4	4	4	3	3,5
50	3	3	3	3	3	3	3	3	3
jumlah	188	183	185,5	183	181	182	170	164	167
rata-rata	3,76	3,66	3,71	3,66	3,62	3,64	3,4	3,28	3,34

Lampiran 5. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Nugget Jamur Tiram, Formula Tempe Dan Ikan Parang-Parang

Descriptives								
TEKSTUR								
					95% Confidence Interval for Mean			
					Lower Bound	Upper Bound		
A	50	3.710	.5060	.0716	3.566	3.854	3.0	5.0
B	50	3.638	.5635	.0797	3.478	3.798	3.0	5.0
C	50	3.340	.6181	.0874	3.164	3.516	2.0	4.5
Total	150	3.563	.5832	.0476	3.469	3.657	2.0	5.0

ANOVA						
TEKSTUR						
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	
Between Groups	3.848	2	1.924	6.041	.003	
Within Groups	46.823	147	.319			
Total	50.671	149				

TEKSTUR			
Duncan ^a			
		Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	50	3.340	
B	50		3.638
A	50		3.710
Sig.		1.000	.525
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50.000.			

Lampiran 6. Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Nugget Dengan Formulasi Jamur Tiram, Formula Tempe dan Ikan Parang-Parang

Panelis	Jenis Perlakuan								
No	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	3	3	3	4	4	4	4	4	4
2	4	4	4	4	4	4	3	3	3
3	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
5	5	5	5	4	4	4	3	3	3
6	4	4	4	4	4	4	3	3	3
7	4	3	3,5	3	3	3	4	4	4
8	3	3	3	3	3	3	2	2	2
9	4	4	4	3	4	3,5	3	3	3
10	4	4	4	4	3	3,5	4	3	3,5
11	5	5	5	4	4	4	5	4	4,5
12	4	4	4	5	4	4,5	3	3	3
13	4	3	3,5	4	4	4	4	3	3,5
14	3	4	3,5	3	3	3	3	3	3
15	4	3	3,5	4	3	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	4	3	3,5	4	4	4
19	4	3	3,5	3	3	3	4	4	4
20	4	3	3,5	4	3	3,5	3	2	2,5
21	3	3	3	4	4	4	4	4	4
22	4	4	4	4	4	4	3	2	2,5
23	4	3	3,5	4	4	4	3	4	3,5
24	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
25	5	5	5	4	4	4	4	3	3,5
26	4	4	4	4	4	4	3	3	3
27	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
28	5	3	4	3	3	3	2	2	2
29	4	4	4	5	4	4,5	5	4	4,5
30	4	4	4	4	4	4	4	3	3,5
31	5	5	5	4	4	4	3	4	3,5
32	5	4	4,5	5	4	4,5	5	4	4,5
33	4	4	4	4	3	3,5	4	3	3,5
34	3	4	3,5	3	3	3	3	3	3
35	4	4	4	5	3	4	3	3	3
36	3	3	3	3	3	3	2	2	2
37	4	3	3,5	3	3	3	3	2	2,5
38	3	3	3	3	3	3	3	2	2,5
39	4	3	3,5	5	5	5	4	4	4
40	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
41	3	4	3,5	4	4	4	4	4	4
42	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
43	3	3	3	4	4	4	4	4	4
44	4	4	4	3	3	3	3	3	3
45	5	5	5	4	4	4	3	3	3
46	4	4	4	4	4	4	3	3	3
47	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
48	3	3	3	3	3	3	2	2	2
49	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
50	4	4	4	4	4	4	4	3	3,5
jumlah	194	181	187,5	187	178	182,5	166	158	162
rata-rata	3,88	3,62	3,75	3,74	3,56	3,65	3,32	3,16	3,24

Lampiran 7. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Nugget Jamur Tiram, Formula Tempe Dan Ikan Parang-Parang

Descriptives								
RASA								
					95% Confidence Interval for Mean			
					Lower Bound	Upper Bound		
A	50	3.750	.5737	.0811	3.587	3.913	3.0	5.0
B	50	3.650	.5273	.0746	3.500	3.800	3.0	5.0
C	50	3.240	.6328	.0895	3.060	3.420	2.0	4.5
Total	150	3.547	.6167	.0504	3.447	3.646	2.0	5.0

ANOVA						
RASA						
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	
Between Groups	7.303	2	3.652	10.873	.000	
Within Groups	49.370	147	.336			
Total	56.673	149				

RASA			
Duncan ^a			
		Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	50	3.240	
B	50		3.650
A	50		3.750
Sig.		1.000	.390
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50.000.			

Lampiran 8. Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Nugget Dengan Formulasi Jamur Tiram, Formula Tempe dan Ikan Parang-Parang

Panelis	Jenis Perlakuan								
No	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	3	3	3	4	4	4	4	4	4
2	4	4	4	4	4	4	4	4	4
3	3	3	3	3	4	3,5	4	4	4
4	4	4	4	3	3	3	3	3	3
5	4	4	4	4	4	4	3	3	3
6	4	4	4	4	4	4	3	3	3
7	4	3	3,5	4	3	3,5	3	3	3
8	3	3	3	3	3	3	2	2	2
9	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
10	3	3	3	2	3	2,5	2	2	2
11	4	4	4	4	4	4	4	4	4
12	5	5	5	4	4	4	4	4	4
13	4	4	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	4	3	3,5
17	3	3	3	3	3	3	3	3	3
18	4	4	4	4	4	4	4	3	3,5
19	4	4	4	4	5	4,5	3	2	2,5
20	4	4	4	4	4	4	4	4	4
21	3	3	3	5	4	4,5	4	4	4
22	4	4	4	3	3	3	4	4	4
23	4	3	3,5	3	4	3,5	4	4	4
24	5	5	5	3	3	3	3	3	3
25	4	4	4	4	4	4	3	3	3
26	3	3	3	4	4	4	4	3	3,5
27	4	4	4	4	3	3,5	3	3	3
28	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
29	4	3	3,5	4	5	4,5	3	3	3
30	3	3	3	3	3	3	3	4	3,5
31	5	5	5	4	4	4	4	3	3,5
32	5	5	5	3	3	3	4	4	4
33	4	4	4	4	3	3,5	4	4	4
34	3	3	3	3	3	3	3	3	3
35	4	3	3,5	4	4	4	3	3	3
36	3	3	3	3	3	3	4	3	3,5
37	3	3	3	3	3	3	3	3	3
38	5	4	4,5	4	3	3,5	3	3	3
39	4	3	3,5	4	5	4,5	4	4	4
40	5	5	5	5	4	4,5	3	3	3
41	3	4	3,5	5	4	4,5	4	4	4
42	4	4	4	4	3	3,5	4	4	4
43	5	3	4	3	4	3,5	4	4	4
44	4	4	4	3	3	3	3	3	3
45	4	4	4	4	4	4	3	3	3
46	4	4	4	4	4	4	3	3	3
47	5	4	4,5	4	3	3,5	3	3	3
48	4	3	3,5	3	3	3	2	2	2
49	5	4	4,5	4	5	4,5	3	3	3
50	3	3	3	4	4	4	3	3	3
jumlah	192	181	186,5	182	179	180,5	168	163	165,5
rata-rata	3,84	3,62	3,73	3,64	3,58	3,61	3,36	3,26	3,31

Lampiran 9. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Nugget Jamur Tiram, Formula Tempe Dan Ikan Parang-Parang

Descriptives								
AROMA								
					95% Confidence Interval for Mean			
					Lower Bound	Upper Bound		
A	50	3.730	.6406	.0906	3.548	3.912	3.0	5.0
B	50	3.610	.5560	.0786	3.452	3.768	2.5	4.5
C	50	3.310	.5704	.0807	3.148	3.472	2.0	4.0
Total	150	3.550	.6124	.0500	3.451	3.649	2.0	5.0

ANOVA					
AROMA					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4.680	2	2.340	6.719	.002
Within Groups	51.195	147	.348		
Total	55.875	149			

AROMA			
Duncan ^a			
		Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	50	3.310	
B	50		3.610
A	50		3.730
Sig.		1.000	.311
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50.000.			

Lampiran 10. Dokumentasi Hasil Uji



PERLAKUAN A



PERLAKUAN B



PERLAKUAN C

Lampiran 11. Bukti Bimbingan Skripsi

Judul : Uji Organoleptik dan Uji Kimia Terhadap Nugget dengan Formulasi Jamur Tiram Tepung Formula Tempe dan Ikan Parang-Parang sebagai Makanan Fungsional

Nama Mahasiswa : Febriska Ananda

Nomor Induk Mahasiswa : P01031219020

Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika

Dosen Pembimbing : Tiar Lince Bakara, SP. M.Si

No	Hari/Tanggal	Topik Bimbingan	Tanda Tangan Mahasiswa	Tanda Tangan Pembimbing
1	21 April 2022	Diskusi tentang judul		
2	28 April 2022	Kelanjutan diskusi tentang judul		
3	10 s/d 11 Mei 2022	Membicarakan topik masalah yang akan diangkat menjadi Judul		
4	13 Mei 2022	Mendiskusikan jurnal yang sudah dicari dengan topik yang mau dilakukan Penelitian		
5	24 s/d 25 Mei 2022	Diskusi Penulisan BAB I		

6	27 Mei 2022	Membahas bagian latar belakang		
7	3 Juni 2022	Diskusi Penulisan BAB I – BAB III		
8	17 Juni 2022	Uji Panelis		
9	24 Juni 2022	Penyerahan Hasil BAB I – BAB III		
10	29 Juni 2022	Revisian BAB I – BAB III		
11	5 Juli 2022	Revisian BAB I – BAB III		
12	13 Juli 2022	Revisian BAB I – BAB III		
13	19 Juli 2022	Penyusunan proposal lengkap		
14	20 Juli 2022	Seminar Proposal		

15	5 Desember 2022	Revisi proposal		
16	12 Desember 2022	Revisi proposal		
17	19 Desember 2022	Revisi proposal		
18	26 Desember 2022	Revisi Proposal		
19	2 Januari 2023	Revisi proposal		
20	17 Februari 2023	Revisi proposal		
21	18 April 2023	Fix ACC Proposal Penelitian		
22	8 Mei 2023	Penelitian		
23	22 Mei 2023	Bimbingan Skripsi		
24	8 Juni 2023	Bimbingan Skripsi		

25	20 Juni 2023	Bimbingan Skripsi		
26	7 juli 2023	Seminar Hasil Skripsi		
27	21 Agustus 2023	Revisi Skripsi		
28	2 September 2023	Revisi Penguji I		
29	25 September 2023	Revisi Penguji II		
30	12 Oktober 2023	Revisi Abstrak		
31	13 Oktober 2023	ACC Abstrak		

Lampiran 11. Daftar Riwayat Hidup

Daftar Riwayat Hidup

Nama Lengkap	: Febriska Ananda
Tempat/ Tanggal Lahir	: Medan/ 18 Februari 2001
Nama Orang Tua	:
Ayah	: Abdi Suriansyah
Ibu	: Rosita
Alamat Rumah	: Jl. Bandar Labuhan, Tanjung Morawa
No HP	: 081262710002
Riwayat Pendidikan	: 1. SD Negeri 101893 Bangun Rejo 2. SMP Nur Azizi Tanjung Morawa 3. SMK Negeri 3 Medan
Hobby	: Menulis dan Bercerita
Motto	: Hidup yang berguna sekecil apapun

Lampiran 13. Surat Pernyataan

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Febriska Ananda

Nim : P01031219020

Prodi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika

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,



(Febriska Ananda)



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: 01.25.50 /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 Dan Uji Mutu Kimia Terhadap Nugget Dengan
Formulasi Jamur Tiram, Tepung Formula Tempe, Dan Tepung Ikan
Parang-Parang Sebagai Pangan Fungsional”

Yang menggunakan manusia dan hewan sebagai subjek penelitian dengan ketua Pelaksana/
Peneliti Utama : **Febriska Ananda**
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, 18 Juli 2023
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Poltekkes Kemenkes Medan



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

SERTIFIKAT HASIL UJI

Certificate of Analysis

Nomor Sertifikat <i>Certificate No.</i>	: 1745/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/IX/2023	Kepada Yth. <i>To</i>
Nomor Pengujian <i>Testing No.</i>	: MMHP-0580	Febriska Ananda/Poltekes Medan/Gizi dan Dietetika Medan/NIM.P01031219020 Jl. Jamin Ginting, Medan
No. Surat Permohonan Pengujian <i>Testing Request No.</i>	: 0735/BSKJI/BSPJI-Medan/LP/VIII/2023	
Halaman <i>Page</i>	: 1 dari 2 <i>of</i>	

IDENTITAS CONTOH

Identity of Sample

Nama / Jenis Contoh <i>Sample Name / Type</i>	: Nugget Formulasi Jamur Tiram, Formula Tempe dan Ikan Parang-Parang
Etiket / Merk <i>Trademark / Brand</i>	: --
Kode Sampel <i>Sample Code</i>	: A1
Lembaga Pengambil Contoh <i>Sampling Institution</i>	: Diantar Langsung
Prosedur Pengambilan Contoh <i>Sampling Procedure</i>	: -
Keterangan Contoh <i>Description of Sample</i>	: Tidak Disegel
Tanggal Sampel Diterima <i>Date of Sample Received</i>	: 31 Agustus 2023
Tanggal Pengujian <i>Date of Testing</i>	: 31 Agustus 2023
Hasil Pengujian <i>Result of Analysis</i>	: Terlampir <i>attached</i>

Sertifikat ini hanya berlaku terhadap contoh tersebut diatas

This Certificate relate only to sample that been analyzed

Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dan dengan persetujuan LP – BSPJI MEDAN
Certificate of analysis shall only be reproduced entirely and with approval from LP – BSPJI Medan

Nomor Sertifikat : 1745/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/IX/2023
Certificate Number

Halaman : 2 dari 2
Page : 2 of 2

Validasi 
Validity

HASIL UJI **THE TEST RESULT**

No	Parameter	Unit	Hasil Uji	Metode Uji
1	Kadar Abu	%	1,87	SNI 01-2891-1992
2	kadar air	%	66,0	SNI 01-2891-1992
3	Karbohidrat	%	5,20	SNI 01-2891-1992
4	Lemak Total	%	5,33	SNI 01-2891-1992
5	Protein	%	10,6	SNI 01-2891-1992
6	Serat Kasar	%	11,0	SNI 01-2891-1992

Medan, 18 September 2023
Deputi Manajer Teknis Laboratorium Pengujian
Deputy Technical Manager of Testing Laboratory

Sri Chasnawati
NIP. 197012311993032008

Sertifikat ini hanya berlaku terhadap contoh tersebut diatas
This Certificate relate only to sample that been analyzed
Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dan dengan persetujuan LP – BSPJI MEDAN
Certificate of analysis shall only be reproduced entirely and with approval from LP – BSPJI Medan