

DAFTAR PUSTAKA

- Ay[BSN] Badan Standarisasi Nasional. (1992). SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman. *Bsn, 01-2891-19*, 1–36.
- Ach. Muhib Zainuri, Tundung Subali Patma, & Nugroho Suharto. (2022). Analisis Perpindahan Massa Dan Uji Organoleptik Pembuatan Nugget Ikan Laut Menggunakan Deep Fat Frying. *Jurnal Teknik Ilmu Dan Aplikasi*, 3(2), 72–79.
- Amaliyah, H. R., Maharani, N., Wicaksono, D. A., Sri, N., Wilujeng, R., & Laksanawati, T. A. (2023). Uji Fisikokimia dan Organoleptik Bakso Daging Ayam Broiler dengan Penambahan Bahan Pengikat Tepung Porang. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 6(8), 967–979.
- Angelina, C., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2021). PENINGKATAN NILAI GIZI PRODUK PANGAN DENGAN PENAMBAHAN BUBUK DAUN KELOR (*Moringa oleifera*): REVIEW. *Jurnal Agroteknologi*, 15(01), 79.
- Anjar, R., Yustiati, A., & Andriani, Y. (2022). Teknik Pembenihan Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Sistem Corong Fishing Engineering Catfish (*Pangasius hypophthalmus*) Funnel System. *Jurnal Akuatek*, 3(1), 33–40.
- Badan Standardisasi Nasional. (2017). 7246-SNI 7266-2017-Bakso ikan.pdf.
- Cahyaningati, O. (2020). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa oleifera* Lamk) TERHADAP KADAR β -KAROTEN DAN ORGANOLEPTIK BAKSO IKAN PATIN (*Pangasius pangasius*). *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(3), 345–351.
- Esteria Priyanti, E. S. dan. (2023). Kajian Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa oliefera*) dalam Pembuatan Bakso Ikan Patin (*Pangasius sp.*). *AGROMEDIA: Berkala Ilmiah Ilmu-Ilmu Pertanian*, 41(1), 1–7.
- Fadhilah, M. N., Sayuti, M., & Salampessy, R. B. S. (2023). KARAKTERISTIK FILLET PATIN (*Pangasius sp.*). *Jurnal Perikanan Unram*, 13(1), 180–191.
- Fisiko-kimia, K., Bakso, S., Gabus, I., & Genjer, P. (2016). *Channa striata*).

Wibowo 2003.

- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Sainteks*, 17(1), 45.
- 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.
- Harmayani, R., & Fajri, N. A. (2021). Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (PLEUROTUS SP.) Terhadap Nilai Komposisi Kimia Dan Organoleptik Bakso Ayam Broiler. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*, 7(1), 78–90.
- Hidayah, U., Studi, P., Publik, A., Tinggi, S., & Administrasi, I. (2024). Efektivitas Program Pemberian Makanan Tambahan (Pmt) Dalam Peningkatan Status Gizi Anak Di Desa Pihanin Raya. *Jurnal Kebijakan Publik*, 1(4), 995–1004.
- Indraswari, S., Kurniasari, R., & Fikri, A. M. (2022). Karakteristik Organoleptik Dan Kandungan Gizi Bakso Ikan Kembung Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 6(1), 94–104.
- Kemenkes. (2021). Buku Saku Kader Kesehatan Pemberian Makanan Tambahan (PMT). In *Kementrian Kesehatan RI*.
- Kemenkes. (2025). *Petunjuk Klinis Panduan Pemberian PMT Berbahan Pangan Lokal bagi Ibu Hamil dan Balita Bermasalah Gizi*. 22.
- Kemenkes RI. (2020). Permenkes RI Nomor 2 Tahun 2020. In *Otonomi* (Vol. 20, Issue 3).
- Kristiandi, K., Rozana, R., Junardi, J., & Maryam, A. (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.
- Laut, R. (2024). *Ghidza : Jurnal Gizi dan Kesehatan Mutu Organoleptik dan Kadar Proksimat Cookies Substitusi*. 8(1), 6–13.
- Makalah, D., & Dalam, I. (2017). Lampiran a Lampiran a. *Jocelyn Stefanie*

- Suherman, 2017(May), 2016–2017.
- Nurshadrina, S., & Hamidah, S. (2020). Seaweed Pie Ikan Patin Sebagai Kudapan Kaya Protein dan Serat Untuk Remaja. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1), 1–7.
- Permatasari, N. D. (2024). Uji Sensoris dan Uji Angka Lempeng Total (ALT) Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Variasi Penambahan Ampas Tahu. *Jurnal Pertanian Dan Pangan*, 6(1), 35–42.
- Permatasari, N. D., Susilo, D. U. M., & Suryani, N. (2024). KARAKTERISTIK SENSORIS BAKSO DARI JAMUR ENOKI (*Flammulina velutipes*) VARIASI PENAMBAHAN TEPUNG TAPIOKA. 6(2), 23–29.
- Prasasti, T. D., Rosmana, D., Sulaeman, A., Gizi, J., Kesehatan, P., & Bandung, K. (2024). NUGGET IKAN KEMBUNG DAN DAUN KELOR SEBAGAI MAKANAN SELINGAN TINGGI PROTEIN UNTUK ANAK. 3(2), 82–90.
- Pujilestari, S., Sari, F. A., & Sabrina, N. (2020). Mutu Nugget Tempe Hasil Formulasi Tempe Dan Daging Ayam. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 2(2), 82–87.
- Rahmi, A. T., Andrestian, M. D., & Dewi, Z. (2025). Penambahan tepung daun kelakai (*stenochlaena palustris*) pada mutu kimia dan daya terima bakso ikan patin (*pangasius hypophthalmus*) sebagai produk pangan pencegah anemia. *Journal of Nutrition College*, 14(3), 294–306.
- Ramadhani, W. P. (2023). Formulasi Ikan Patin Dan Tepung Daun Kelor Tinggi Protein Dan Zat Besi Pada Siomay Sebagai Pangan Jajanan Untuk Anak Sekolah Dasar (6-12 Tahun). *SEHAT: Jurnal Kesehatan Terpadu*, 2(2), 39–58.
- Setiaboma, W.-, Desnilasari, D., Iwansyah, A. C., Putri, D. P., Agustina, W., Sholichah, E., & Herminiati, A. (2021). Karakterisasi kimia dan uji organoleptik bakso ikan manyung (*Arius thalassinus*, Ruppell) dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera* Lam) segar dan kukus. *Biopropal Industri*, 12(1), 9.
- Surawan, F. E. D. (2007). The Effect of Wheat Flour, Rice Flour, Tapioca

- Flour and Maizena Flour on Texture and Sensory Properties of Tuna Fish Nugget). *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 2(2), 78–84.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Yunita, L., Rahmiati, B. F., Naktiany, W. C., Lastyana, W., & Jauhari, M. T. (2022). Analisis Kandungan Proksimat Dan Serat Pangan Tepung Daun Kelor dari Kabupaten Kupang Sebagai Pangan Fungsional. *Nutriology : Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 3(2), 44–49.
- U, D., Rosyida, C., Hidayatunnikmah, N., & Marliandiani, Y. (2021). Pendampingan Penerapan Pembuatan PMT (Pemberian Makanan Tambahan) Untuk Ibu Dan Balita Guna Meningkatkan Kesehatan Ibu Dan Anak. *Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 187–195.

Lampiran 1. Informed Consent

Surat Pernyataan

Menjadi Panelis (nformed Consent)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Semester :

Alamat :

Telp/Hp :

Dengan sukarela dan tanpa paksaan menyatakan bersedia ikut berpartisipasi menjadi panelis penelitian “ Uji Mutu Fisik Dan Uji Mutu Kimia bakso ikan patin Dengan penambahan daun kelor Sebagai Makanan Tambahan Untuk Anak Stunting “ yang akan dilakukan oleh Sabrina Panjaitan dari Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Medan. Demikianlah pernyataan ini dapat digunakan seperlunya.

Lubuk pakam, 2024

Peneliti

Panelis

(Sabrina Panjaitan)

()

Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik

FORM UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma Bakso ikan patin dan daun kelor sebagai makanan tambahan anak stunting dengan variasi berbeda 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	0,498				
2	0,773				
3	0,6,6				
4	0,065				
5	0,734				
6	0,607				

Lampiran 3. Lembar Bukti Bimbingan

Bukti Bimbingan Skripsi

Judul

: Uji Fisik Dan Uji Kimia Bakso Ikan Patin
Dengan Penambahan Daun Kelor Sebagai
Makanan Tambahan Anak Stunting

Dosen Pembimbing

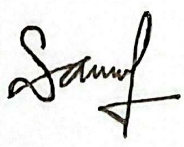
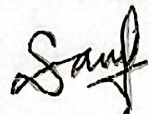
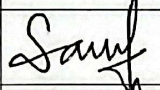
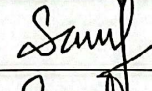
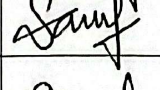
: Tiar Lince Bakara SP, M.Si.

Nama Mahasiswa

: Sabrina Panjaitan

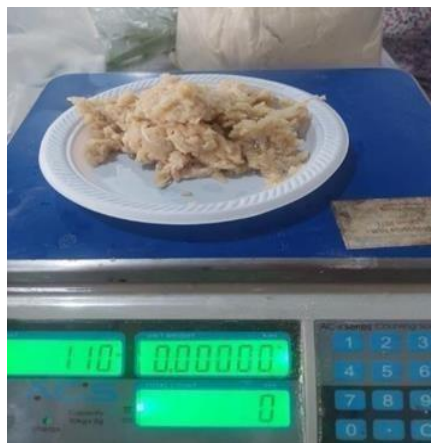
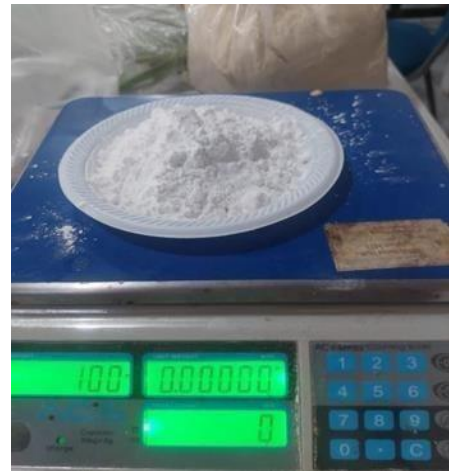
Nomor Induk Mahasiswa

: P01031221043

No	Tanggal	Topik Pembimbing	Tanda Tangan Mahasiswa	Tanda Tangan Pembimbing
1	25 Maret 2024	Memberikan Surat Permintaan Sebagai Dosen Pembimbing		
2	28 Maret 2024	Membahas Topik yang akan diteliti		
3.	03 April 2024	Mengajukan Judul		
4	04 April 2024	ACC judul		
5	05 April 2024	Uji Pendahuluan		
6	17 April 2024	Revisi Proposal BAB 1		
7	18 April 2024	Revisi Proposal BAB 2		
8	19 April 2024	Revisi Proposal BAB 3		

9	22 April 2024	Revisi Proposal BAB 1 - 3	<i>Samul</i>	<i>h</i>
10	25 April 2024	ACC Usulan Skripsi	<i>Samul</i>	<i>h</i>
11	04 Juni 2024	Seminar Hasil	<i>Samul</i>	<i>h</i>
12	29 Juni 2025	Revisi I Skripsi dengan Pembimbing	<i>Samul</i>	<i>h</i>
13	7 Agustus 2025	Revisi II Skripsi dengan Pembimbing	<i>Samul</i>	<i>h</i>
14	19 September 2025	Revisi I dengan dosen penguji I	<i>Samul</i>	<i>h</i>
15	25 September 2025	ACC dengan dosen penguji I	<i>Samul</i>	<i>h</i>
16	29 September 2025	Revisi dengan dosen penguji II	<i>Samul</i>	<i>h</i>
17	1 Oktober 2025	ACC dengan dosen penguji II	<i>Samul</i>	<i>h</i>
18	1 Oktober 2025	ACC Abstrak	<i>Samul</i>	<i>h</i>
19	3 Oktober 2025	Fix Lux Skripsi	<i>Samul</i>	<i>h</i>

Lampiran 4. Bahan Pembuatan Bakso



Lampiran 5. Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik

No	Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Bakso Ikan Patin Dengan Penambahan Daun Kelor.								
	Jenis Perlakuan								
	A1	A2	Rata Rata	B1	B2	Rata Rata	C1	C2	Rata Rata
1	5	4	4	3	4	3	3	4	3
2	4	4	4	4	3	3	3	3	3
3	4	5	4	3	3	3	4	3	3
4	4	4	4	3	4	3	3	3	3
5	5	5	5	3	3	3	3	4	3
6	4	4	4	4	4	4	3	3	3
7	4	4	4	4	3	3	3	4	3
8	4	4	4	4	4	4	3	3	3
9	4	4	4	4	3	3	3	4	3
10	4	5	4	4	3	3	3	3	3
11	5	4	4	4	4	4	4	4	4
12	5	4	4	4	3	3	3	3	3
13	4	4	4	3	4	3	2	2	2
14	5	5	5	3	4	3	3	3	3
15	4	5	4	3	3	3	3	3	3
16	5	5	5	3	4	3	4	4	4
17	4	4	4	3	3	3	3	3	3
18	4	4	4	4	4	4	3	3	3
19	4	4	4	3	3	3	4	3	3
20	4	4	4	3	4	3	3	4	3
21	4	4	4	4	3	3	4	3	3
22	5	4	4	4	3	3	3	3	3
23	5	4	4	3	4	3	4	4	4
24	4	5	4	4	4	4	3	4	3
25	4	4	4	3	4	3	3	3	3
26	5	5	5	3	3	3	3	4	3
27	4	4	4	4	4	4	4	3	3
28	4	5	4	4	4	4	3	3	3
29	4	4	4	3	4	3	4	4	4
30	4	5	4	3	4	3	3	3	3
31	4	4	4	4	3	3	4	4	4
32	4	5	4	4	4	4	3	4	3
33	4	4	4	4	3	3	3	3	3
34	4	5	4	4	4	4	3	3	3
35	4	4	4	4	4	4	2	3	2
TOTAL	108	107	150	87	88	122,5	80	83	114
RATA-RATA	4.32	4.28	4.30	3.48	3.52	3.50	3.2	3.32	3.26

No	Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Bakso Ikan Patin Dengan Penambahan Daun Kelor.								
	Jenis Perlakuan								
	A1	A2	Rata Rata	B1	B2	Rata Rata	C1	C2	Rata Rata
1	4	5	4	4	4	4	3	4	3
2	5	4	4	4	3	3	2	4	3
3	5	5	5	3	4	3	3	4	3
4	4	4	4	4	3	3	3	4	3
5	5	4	4	5	3	4	2	3	2
6	5	4	4	4	4	4	2	3	2
7	5	4	4	4	4	4	3	4	3
8	4	5	4	4	3	3	3	4	3
9	5	5	5	3	4	3	2	3	2
10	4	4	4	4	3	3	3	4	3
11	5	5	5	3	3	3	4	4	4
12	4	4	4	3	4	3	2	4	3
13	5	4	4	5	3	4	4	4	4
14	4	4	4	4	3	3	3	4	3
15	5	4	5	4	4	4	2	3	2
16	4	5	4	5	3	4	3	3	3
17	5	4	4	4	3	3	4	3	3
18	4	5	4	4	3	3	3	3	3
19	4	5	4	4	3	3	3	3	3
20	4	4	4	3	3	3	3	3	3
21	4	5	4	4	3	3	3	3	3
22	5	4	4	3	4	3	4	3	3
23	4	5	4	4	4	4	3	3	3
24	4	4	4	5	3	4	4	4	4
25	5	5	5	4	4	4	3	3	3
26	4	4	4	3	3	3	4	3	3
27	4	5	4	5	4	4	3	4	3
28	5	4	4	4	4	4	3	3	3
29	4	4	4	4	4	4	3	3	3
30	4	4	4	4	3	3	4	3	3
31	4	4	4	3	3	3	3	4	3
32	4	4	4	4	3	3	4	4	4
33	4	4	4	4	3	3	3	3	3
34	5	4	4	4	3	3	4	4	4
35	4	4	4	3	3	3	3	4	3
TOTAL	112	111	156	98	85	128	74	87	113
RATA-RATA	4.48	4.44	4.46	3.92	3.4	3.66	2.96	3.48	3.22

No	Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Bakso Ikan Patin Dengan Penambahan Daun Kelor.								
	Jenis Perlakuan								
			Rata Rata			Rata Rata			Rata Rata
	A1	A2		B1	B2		C1	C2	
1	4	5	4	4	4	4	3	3	3
2	5	4	4	3	4	3	3	3	3
3	4	5	4	3	3	3	4	3	3
4	4	4	4	3	4	3	3	4	3
5	4	4	4	4	4	4	4	3	3
6	5	4	4	4	3	3	3	3	3
7	5	5	5	5	4	4	4	4	4
8	4	4	4	4	3	3	4	3	3
9	5	5	5	4	4	4	3	3	3
10	4	4	4	4	3	3	3	4	3
11	4	4	4	3	4	3	4	4	4
12	4	4	4	4	3	3	3	4	3
13	4	5	4	3	4	3	4	3	3
14	4	4	4	4	3	3	3	2	2
15	4	5	4	4	4	4	4	4	4
16	4	4	4	4	3	3	3	3	3
17	5	4	4	4	4	4	3	3	3
18	4	4	4	3	4	3	3	4	3
19	5	4	4	4	4	4	4	3	3
20	4	4	4	3	3	3	3	3	3
21	5	4	4	4	3	3	4	4	4
22	4	5	4	3	4	3	3	3	3
23	4	4	4	4	4	4	4	4	4
24	4	4	4	3	3	3	3	3	3
25	5	5	5	4	4	4	4	4	4
26	5	4	4	3	3	3	3	3	3
27	5	5	5	4	4	4	4	3	3
28	5	5	5	3	3	3	3	3	3
29	4	4	4	4	4	4	3	3	3
30	4	4	4	3	3	3	3	3	3
31	4	4	4	4	3	3	3	2	2
32	4	4	4	4	3	3	3	4	3
33	5	4	4	4	4	4	3	3	3
34	4	4	4	3	4	3	3	2	2
35	5	4	4	3	3	3	3	2	2
TOTAL	108	108	151	92	90	127,5	86	84	119
RATA-RATA	4.32	4.32	4.32	3.68	3.60	3.64	3.44	3.36	3.40

Lampiran 6. Hasil Uji Anova

1. Warna

Deskriptif

		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence ... Lower Bound
Perlakuan A		35	4.1429	.35504	.06001	4.0209
Perlakuan B		35	3.4000	.55307	.09349	3.2100
Perlakuan C		35	3.1429	.42997	.07268	2.9952
Total		105	3.5619	.61899	.06041	3.4421
Model	Fixed Effects			.45343	.04425	3.4741
	Random Effects				.29981	2.2719

ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	18.876	2	9.438	45.905	.000
Within Groups	20.971	102	.206		
Total	39.848	104			

Duncan

		Subset for alpha = 0.05		
Perlakuan	N	1	2	3
Perlakuan C	35	3.1429		
Perlakuan B	35		3.4000	
Perlakuan A	35			4.1429
Sig.		1.000	1.000	1.000

2. Tekstur

Deskriptif

		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence ... Lower Bound
Perlakuan A		35	4.1143	.32280	.05456	4.0034
Perlakuan B		35	3.2857	.45835	.07748	3.1283
Perlakuan C		35	3.0857	.44533	.07527	2.9327
Total		105	3.4952	.60644	.05918	3.3779
Model	Fixed Effects			.41336	.04034	3.4152
	Random Effects				.31486	2.1405

ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	20.819	2	10.410	60.921	.000
Within Groups	17.429	102	.171		
Total	38.248	104			

Duncan

		Subset for alpha = 0.05		
Perlakuan	N	1	2	3
Perlakuan C	35	3.0857		
Perlakuan B	35		3.2857	
Perlakuan A	35			4.1143
Sig.		1.000	1.000	1.000

3. Rasa Deskriptif

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence ... Lower Bound
Perlakuan A	35	4.1429	.35504	.06001	4.0209
Perlakuan B	35	3.3714	.49024	.08287	3.2030
Perlakuan C	35	3.0286	.51368	.08683	2.8521
Total	105	3.5143	.65213	.06364	3.3881
Model					
Fixed Effects			.45835	.04473	3.4256
Random Effects				.32950	2.0966

ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	22.800	2	11.400	54.264	.000
Within Groups	21.429	102	.210		
Total	44.229	104			

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
Perlakuan C	35	3.0286		
Perlakuan B	35		3.3714	
Perlakuan A	35			4.1429
Sig.		1.000	1.000	1.000

4. Aroma Deskriptif

		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence ... Lower Bound
Perlakuan A		35	4.1429	.35504	.06001	4.0209
Perlakuan B		35	3.3429	.48159	.08140	3.1774
Perlakuan C		35	3.0571	.53922	.09114	2.8719
Total		105	3.5143	.65213	.06364	3.3881
Model	Fixed Effects			.46502	.04538	3.4243
	Random Effects				.32493	2.1162

ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	22.171	2	11.086	51.264	.000
Within Groups	22.057	102	.216		
Total	44.229	104			

Duncan

		Subset for alpha = 0.05		
Perlakuan	N	1	2	3
Perlakuan C	35	3.0571		
Perlakuan B	35		3.3429	
Perlakuan A	35			4.1429
Sig.		1.000	1.000	1.000

Lampiran 7. Hasil Uji Laboratorium

LABORATORIUM PENGUJI BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI MEDAN (LP-BSPJI MEDAN)
Testing Laboratory of Center for Standardization and Industrial Service Medan

Nomor Sertifikat
Certificate Number : 0053/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/III/2025

Halaman
Page : 2 dari 2
2 of 2

Validasi
Validity

HASIL UJI **THE TEST RESULT**

No	Parameter	Unit	Hasil Uji	Metode Uji
1	Kadar Air	%	62,4	SNI 01-2891-1992
2	Kadar Abu	%	0,92	SNI 01-2891-1992
3	Protein	%	6,28	SNI 01-2891-1992
4	Lemak Total	%	3,00	SNI 01-2891-1992
5	Karbohidrat	%	17,5	SNI 01-2891-1992

Medan, 03 Februari 2025
Manajer Teknis Laboratorium Pengujian
Technical Manager of Testing Laboratory


Rossi Evaria, ST
NIP. 198207112005022001

Sertifikat ini hanya berlaku terhadap contoh tersebut diatas
This Certificate relates 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

SERTIFIKAT HASIL UJI

Certificate of Analysis

Nomor Sertifikat <i>Certificate No.</i>	: 0053/BSKJI/BSPJI- Medan/MS-P/II/2025	Kepada Yth. <i>To</i>
Nomor Pengujian <i>Testing No.</i>	: MMHP-0003	SABRINA PANJAITAN/POLTEKKES KEMENKES MEDAN/GIZI & DIETIKA/NIM.P01031221043 Lubuk Pakam
No. Surat Permohonan Pengujian <i>Testing Request No.</i>	: 0005/BSKJI/BSPJI- Medan/LP/II/2025	
Halaman <i>Page</i>	: 1 dari 2 <i>of</i>	

IDENTITAS CONTOH

Identity of Sample

Nama / Jenis Contoh

Sample Name / Type

Etiket / Merk

Trademark / Brand

Kode Sampel

Sample Code

Lembaga Pengambil Contoh

Sampling Institution

Prosedur Pengambilan Contoh

Sampling Procedure

Keterangan Contoh

Description of Sample

Tanggal Sampel Diterima

Date of Sample Received

Tanggal Pengujian

Date of Testing

Hasil Pengujian

Result of Analysis

Kementerian
Perindustrian
REPUBLIK INDONESIA

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

Lampiran 8. Hasil Surat Etik Penelitian



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 EXEMPTION
"ETHICAL EXEMPTION"

No.01.26.1684/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2025

Protokol penelitian versi 1 yang diusulkan oleh :
The research protocol proposed by

Peneliti utama : SABRINA PANJAITAN
Principal In Investigator

Nama Institusi : POLTEKKES KEMENKES MEDAN
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

**"UJI MUTU FISIK DAN UJI MUTU KIMIA BAKSO IKAN PATIN DENGAN PENAMBAHAN DAUN KELOR
SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN ANAK STUNTING"**

**"PHYSICAL QUALITY TEST AND CHEMICAL QUALITY TEST OF PATIN FISH MEATBALLS WITH THE ADDITION OF
MORINGA LEAVES AS ADDITIONAL FOOD FOR STUNTING CHILDREN"**

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 setiap standar.

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 Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 31 Juli 2025 sampai dengan tanggal 31 Juli 2026.

This declaration of ethics applies during the period July 31, 2025 until July 31, 2026.



July 31, 2025
Chairperson,



Dr. Lestari Rahmah, MKT

Lampiran 9. Pernyataan

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Sabrina Panjaitan

Nim : P01031221043

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


"Sabrina Panjaitan"
(Sabrina Panjaitan)

Lampiran 10. Daftar Riwayat Hidup

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama Lengkap : Sabrina Panjaitan
Tempat/Tanggal Lahir : Jl. Wira Karya Dusun LII Sei
Kepayang Tengah, 31 Maret 2002
Jumlah Anggota Keluarga : 6 Orang
Alamat Rumah : Jl. Wira Karya Dusun III, Kelurahan
Sei Kepayang Tengah, Kecamatan
Sei Kepayang Tengah
No. Hp : 085135210381
Riwayat Pendidikan :

1. SDN 014640 Sei Kepayang Tengah (Thn. 2009 - 2014)
2. MTSN Tanjung Balai (Thn. 2014 - 2017)
3. MAN Tanjung Balai (Thn. 2017 - 2020)
4. Poltekkes Kemenkes Medan (Thn. 2021 – 2025)

Hobby : Kuliner
Motto : Lelah boleh singgah, tapi menyerah
bukan pilihan bagi jiwa yang telah
berjuang sejauh ini