

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, Y. S. (2021). Analisis Kadar Air dan Kadar Abu Pada Tepung Buah Sirsak Gunung (*Annona montana* Macf.). *Jurnal Akademi Analisis Farmasi Dan Makanan*, 3(1), 1–10.
- Adityaningrum, A., Arsad, N., & Jusuf, H. (2023). Faktor Penyebab Stunting di Indonesia : Analisis Data Sekunder Data SSGI Tahun 2021. *Jambura Journal of Epidemiology*, 3(1), 1–10. <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jje>
- Amar, M. I., Martana, B., Rizal, R., & Hidayati, A. N. (2022). Peningkatan Pengetahuan Dan Keterampilan Masyarakat Tentang Pengolahan Hasil Budidaya Ikan Lele Melalui Diversifikasi Pada Olahan Ikan Lele. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(2), 1340. <https://doi.org/10.31764/jmm.v6i2.7204>
- Ariani, A. D., Kusumastuti, A. C., Nuryanto, N., & Purwanti, R. (2021). Stunting Dan Asupan Protein Berhubungan Dengan Fungsi Kognitif Balita. *Journal of Nutrition College*, 10(4), 273–284. <https://doi.org/10.14710/jnc.v10i4.31186>
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2013). *Standar Nasional Indonesia (SNI) 7757:2013 Otak-Otak Ikan*. www.bsn.go.id
- Damayanti, N., Hopid, H., Santoso, R., & Hamzah, A. (2023). Analisis Faktor Penyebab Ketidakberhasilan Budidaya Ikan Lele Di Desa Jabaan, Kabupaten Sumenep. *Berkala Ilmiah AGRIDEVINA*, 12(2), 135–142. <https://doi.org/10.33005/agridevina.v12i2.4289>
- Damongilala, L. J. (2021). Kandungan Gizi Pangan Ikan. *Patma Media Grafindo Bandung*, 1–60. https://repo.unsrat.ac.id/3249/1/BUKU_KANDUNGAN_GIZI_PANGAN_IKANI.pdf

- Dan, O., Protein, K., & Biskuit, P. (2019). *Vol. 8, No. 1, Tahun 2019*. 8(1).
- Ember, D., Lele, I., Sumber, S., & Dan, P. (2023). *Pelatihan Usaha Aromerikal (Aquaponik Rosemary*. 1(6), 952–957.
- Fakhriyah, H., & Suwardi, S. (2021). Menanamkan Nilai Agama Pada Anak Usia Dini Di Pengaruh Media Iklan Makanan Terhadap Pola Makan Anak Usia 4-6 Tahun. *Jurnal Anak Usia Dini Holistik Integratif (AUDHI)*, 2(2), 79. <https://doi.org/10.36722/jaudhi.v2i2.583>
- Farameita, M., & Wati, D. A. (2022). Jurnal Gizi Dan Kesehatan. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 14(2), 207–2015. <http://jurnalgizi.unw.ac.id/index.php/JGK>
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Sainteks*, 17(1), 45. <https://doi.org/10.30595/sainteks.v17i1.8536>
- Hizni, A., & Hendarman, H. (2018a). *Pemanfaatan formula tempe menjadi produk healthy food*. 3(April), 63–68.
- Hizni, A., & Hendarman, H. (2018b). *Pemanfaatan formula tempe menjadi produk healthy food*. 3(April), 63–68.
- Irwan, Z., Salim, A., Adam, A., Irwan, Z., Salim, A., & Adam, A. (2020). Pemberian Cookies Tepung Daun dan Biji Kelor Terhadap Berat Badan dan Status Gizi Anak Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Tampa Padang (Giving cookies of Moringa leaf flour and Moringa seed flour towards weight and nutritional status of children in the Ta. *Jurnal AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 2020(5), 45–54. <http://dx.doi.org/10.30867/action.v5i1.198>
- Kristianto, Y., Mustafa, A., Razak, M., Riadi, B. D., & Surowati, S. E. (2023). Pelatihan Pengolahan Formula Tempe Generasi Dua Bagi Ibu Balita Gizi Kurang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 1–10.
- Latumahina, M. (2021). Penyuluhan Tentang Kandungan Bahan Kimia

Berbahaya Pada Makanan Di Desa Wakal. *Jurnal Pengabdian Ilmu Kesehatan*, 1(3), 31–35.

Mukti, A. B., Devi Widayanti¹, A., & Prasastono, N. (2021). Pengaruh Penggunaan Sari Buah Strawberry Terhadap Penampilan, Tekstur, Aroma, Warna Dan Rasa Sebagai Pengganti Air Mineral Dalam Pembuatan Churros. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(1), 1–10. <https://doi.org/10.53691/jpi.v17i1.137>

Nastiti, A., Astuti, N., Anna, C., & Affifah, N. (2021). Tingkat Kesukaan Frozen Food Otak-Otak Ikan Bandeng Daun Kelor. *Jurnal Tata Boga*, 10(3), 428–436.

Nastiti, A. N., & Christyaningsih, J. (2019). *PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG IKAN LELE TERHADAP PEMBUATAN COOKIES BEBAS GLUTEN DAN KASEIN SEBAGAI Effect of Catfish Flour Substitution towards Gluten-Free and Casein-Free Cookies as an*. 14(1), 35–43.

Nasution, I. S., & Susilawati. (2022). Analisis Faktor Penyebab Kejadian Stunting Pada Balita Usia 0-59 Bulan. *Ilmiah Kesehatan*, 1(2), 1–6. <https://jurnal.arkainstitute.co.id/index.php/florona/index> Analisis

Nurhayati, N., Sari, D. A., & Apriyanto, M. (2021). Pangan Lokal Berfermentasi. *Pangan Berbasis Fermentasi*. [http://repository.unisi.ac.id/215/1/BAB V. Nurhayatii etal.pdf](http://repository.unisi.ac.id/215/1/BAB%20V.%20Nurhayatii%20etal.pdf)

Pelatihan, P. (2021). *PENGARUH PENAMBAHAN KARAGINAN TERHADAP TINGKAT KESUKAAN OTAK- OTAK IKAN PATIN Ginanjar Imamil Fauzi 1, * dan Nursahbani Komarudin 2 2*. 2(1), 58–68.

Pinasti, L., Nugraheni, Z., & Wiboworini, B. (2020). Potensi tempe sebagai pangan fungsional dalam meningkatkan kadar hemoglobin remaja penderita anemia. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 5(1), 19. <https://doi.org/10.30867/action.v5i1.192>

- Potabuga, R., Sulistijowati, R., & Mile, L. (2021). Mutu Organoleptik Otak-otak Ikan Gabus dengan Waktu Pengukusan Berbeda. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 10(1), 48–57.
- Prasastono, N., Pradapa, S. Y. F., & Rahmawati, E. (2022). Pengaruh Penggunaan Minyak Sayur Dan Margarin Terhadap tekstur, Warna, Aroma Dan Rasa Pada Pembuatan Sponge Cake. *Ilmiah Hospitality*, 11(2), 677–690.
<https://ejournal.stpmataram.ac.id/JIH/article/view/2276#:~:text=Kesimpulan yang didapat adalah terdapat pengaruh penggunaan,tekstur%2C warna%2C aroma%2C dan rasa pada pembuatan>
- Rahmadhita, K. (2020). Permasalahan Stunting dan Pencegahannya. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 11(1), 225–229.
<https://doi.org/10.35816/jiskh.v11i1.253>
- Ruswati, Leksono, A. W., Prameswary, D. K., Pembajeng, G. S., Inayah, Felix, J., Dini, M. S. A., Rahmadina, N., Hadayna, S., Roroputri, T., Aprilia, Hermawati, E., & Ashanty. (2021). Risiko Penyebab Kejadian Stunting pada Anak. *Jurnal Pengabdian Kesehatan Masyarakat: Pengmaskemas*, 1(2), 34–38.
<https://journal.fkm.ui.ac.id/pengmas/article/view/5747>
- Senas, P. (2023). Efektivitas penambahan daun katuk (Sauropus androgynus) terhadap otak-otak ikan bandeng (Chanos chanos). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(1), 164–176.
<https://doi.org/10.17844/jphpi.v26i1.46129>
- Suknia, S. L., & Rahmani, T. P. D. (2020). Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai. *Southeast Asian Journal of Islamic Education*, 3(1), 59–76. <https://doi.org/10.21093/sajie.v3i1.2780>
- Sulistiyati, T. D., & Lam, Y. L. (2022). Karakteristik Organoleptik Otak-Otak Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) Dengan Fortifikasi Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris). *Pena Akuatika: Jurnal Ilmiah*

Perikanan Dan Kelautan, 21(2), 43.
<https://doi.org/10.31941/penaakuatika.v21i2.2078>

Yusri, A. Z. dan D. (2020). 濟無No Title No Title No Title. *Jurnal Ilmu Pendidikan*, 7(2), 809–820.

Zuraidah, E. (2021). Sistem Pendukung Keputusan Pertumbuhan Benih Ikan Lele Dengan Metode Fuzzy Saw Di Mutiara Salsabila Farm. *PROSISKO: Jurnal Pengembangan Riset Dan Observasi Sistem Komputer*, 8(2), 23–31. <https://doi.org/10.30656/prosisko.v8i2.3701>

Aditya, Y. S. (2021). Analisis Kadar Air dan Kadar Abu Pada Tepung Buah Sirsak Gunung (*Annona montana* Macf.). *Jurnal Akademi Analis Farmasi Dan Makanan*, 3(1), 1–10.

Adityaningrum, A., Arsad, N., & Jusuf, H. (2023). Faktor Penyebab Stunting di Indonesia : Analisis Data Sekunder Data SSGI Tahun 2021. *Jambura Journal of Epidemiology*, 3(1), 1–10.
<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jje>

Amar, M. I., Martana, B., Rizal, R., & Hidayati, A. N. (2022). Peningkatan Pengetahuan Dan Keterampilan Masyarakat Tentang Pengolahan Hasil Budidaya Ikan Lele Melalui Diversifikasi Pada Olahan Ikan Lele. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(2), 1340.
<https://doi.org/10.31764/jmm.v6i2.7204>

Ariani, A. D., Kusumastuti, A. C., Nuryanto, N., & Purwanti, R. (2021). Stunting Dan Asupan Protein Berhubungan Dengan Fungsi Kognitif Balita. *Journal of Nutrition College*, 10(4), 273–284.
<https://doi.org/10.14710/jnc.v10i4.31186>

Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2013). *Standar Nasional Indonesia (SNI) 7757:2013 Otak-Otak Ikan*. www.bsn.go.id

Damayanti, N., Hopid, H., Santoso, R., & Hamzah, A. (2023). Analisis Faktor Penyebab Ketidakberhasilan Budidaya Ikan Lele Di Desa Jabaan, Kabupaten Sumenep. *Berkala Ilmiah AGRIDEVINA*, 12(2), 135–142. <https://doi.org/10.33005/agridevina.v12i2.4289>

Damongilala, L. J. (2021). Kandungan Gizi Pangan Ikan. *Patma Media*

Grafindo Bandung, 1–60.
https://repo.unsrat.ac.id/3249/1/BUKU_KANDUNGAN_GIZI_PANGAN_IKANI.pdf

- Dan, O., Protein, K., & Biskuit, P. (2019). *Vol. 8, No. 1, Tahun 2019*. 8(1).
- Ember, D., Lele, I., Sumber, S., & Dan, P. (2023). *Pelatihan Usaha Aromerikal (Aquaponik Rosemary*. 1(6), 952–957.
- Fakhriyah, H., & Suwardi, S. (2021). Menanamkan Nilai Agama Pada Anak Usia Dini Di Pengaruh Media Iklan Makanan Terhadap Pola Makan Anak Usia 4-6 Tahun. *Jurnal Anak Usia Dini Holistik Integratif (AUDHI)*, 2(2), 79. <https://doi.org/10.36722/jaudhi.v2i2.583>
- Farameita, M., & Wati, D. A. (2022). Jurnal Gizi Dan Kesehatan. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 14(2), 207–2015. <http://jurnalgizi.unw.ac.id/index.php/JGK>
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Sainteks*, 17(1), 45. <https://doi.org/10.30595/sainteks.v17i1.8536>
- Hizni, A., & Hendarman, H. (2018a). *Pemanfaatan formula tempe menjadi produk healthy food*. 3(April), 63–68.
- Hizni, A., & Hendarman, H. (2018b). *Pemanfaatan formula tempe menjadi produk healthy food*. 3(April), 63–68.
- Irwan, Z., Salim, A., Adam, A., Irwan, Z., Salim, A., & Adam, A. (2020). Pemberian Cookies Tepung Daun dan Biji Kelor Terhadap Berat Badan dan Status Gizi Anak Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Tampa Padang (Giving cookies of Moringa leaf flour and Moringa seed flour towards weight and nutritional status of children in the Ta. *Jurnal AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 2020(5), 45–54. <http://dx.doi.org/10.30867/action.v5i1.198>
- Kristianto, Y., Mustafa, A., Razak, M., Riadi, B. D., & Surowati, S. E. (2023). Pelatihan Pengolahan Formula Tempe Generasi Dua Bagi Ibu Balita Gizi Kurang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 1–10.
- Latumahina, M. (2021). Penyuluhan Tentang Kandungan Bahan Kimia Berbahaya Pada Makanan Di Desa Wakal. *Jurnal Pengabdian Ilmu*

Kesehatan, 1(3), 31–35.

- Mukti, A. B., Devi Widayanti¹, A., & Prasastono, N. (2021). Pengaruh Penggunaan Sari Buah Strawberry Terhadap Penampilan, Tekstur, Aroma, Warna Dan Rasa Sebagai Pengganti Air Mineral Dalam Pembuatan Churros. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(1), 1–10. <https://doi.org/10.53691/jpi.v17i1.137>
- Nastiti, A., Astuti, N., Anna, C., & Affifah, N. (2021). Tingkat Kesukaan Frozen Food Otak-Otak Ikan Bandeng Daun Kelor. *Jurnal Tata Boga*, 10(3), 428–436.
- Nastiti, A. N., & Christyaningsih, J. (2019). *PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG IKAN LELE TERHADAP PEMBUATAN COOKIES BEBAS GLUTEN DAN KASEIN SEBAGAI Effect of Catfish Flour Substitution towards Gluten-Free and Casein-Free Cookies as an*. 14(1), 35–43.
- Nasution, I. S., & Susilawati. (2022). Analisis Faktor Penyebab Kejadian Stunting Pada Balita Usia 0-59 Bulan. *Ilmiah Kesehatan*, 1(2), 1–6. <https://jurnal.arkainstitute.co.id/index.php/florona/index> Analisis
- Nurhayati, N., Sari, D. A., & Apriyanto, M. (2021). Pangan Lokal Berfermentasi. *Pangan Berbasis Fermentasi*. [http://repository.unisi.ac.id/215/1/BAB V. Nurhayatii etal.pdf](http://repository.unisi.ac.id/215/1/BAB%20V.%20Nurhayatii%20etal.pdf)
- Pelatihan, P. (2021). *PENGARUH PENAMBAHAN KARAGINAN TERHADAP TINGKAT KESUKAAN OTAK- OTAK IKAN PATIN Ginanjar Imamil Fauzi 1, * dan Nursahbani Komarudin 2*. 2(1), 58–68.
- Pinasti, L., Nugraheni, Z., & Wiboworini, B. (2020). Potensi tempe sebagai pangan fungsional dalam meningkatkan kadar hemoglobin remaja penderita anemia. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 5(1), 19. <https://doi.org/10.30867/action.v5i1.192>
- Potabuga, R., Sulistijowati, R., & Mile, L. (2021). Mutu Organoleptik Otak-otak Ikan Gabus dengan Waktu Pengukusan Berbeda. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 10(1), 48–57.
- Prasastono, N., Pradapa, S. Y. F., & Rahmawati, E. (2022). Pengaruh Penggunaan Minyak Sayur Dan Margarin Terhadap tekstur, Warna,

- Aroma Dan Rasa Pada Pembuatan Sponge Cake. *Ilmiah Hospitality*, 11(2), 677–690.
<https://ejournal.stpmataram.ac.id/JIH/article/view/2276#:~:text=Kesimpulan yang didapat adalah terdapat pengaruh penggunaan,tekstur%2C warna%2C aroma%2C dan rasa pada pembuatan>
- Rahmadhita, K. (2020). Permasalahan Stunting dan Pencegahannya. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 11(1), 225–229.
<https://doi.org/10.35816/jiskh.v11i1.253>
- Ruswati, Leksono, A. W., Prameswary, D. K., Pembajeng, G. S., Inayah, Felix, J., Dini, M. S. A., Rahmadina, N., Hadayna, S., Roroputri, T., Aprilia, Hermawati, E., & Ashanty. (2021). Risiko Penyebab Kejadian Stunting pada Anak. *Jurnal Pengabdian Kesehatan Masyarakat: Pengmaskemas*, 1(2), 34–38.
<https://journal.fkm.ui.ac.id/pengmas/article/view/5747>
- Senas, P. (2023). Efektivitas penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus*) terhadap otak-otak ikan bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(1), 164–176.
<https://doi.org/10.17844/jphpi.v26i1.46129>
- Suknia, S. L., & Rahmani, T. P. D. (2020). Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai. *Southeast Asian Journal of Islamic Education*, 3(1), 59–76. <https://doi.org/10.21093/sajie.v3i1.2780>
- Sulistiyati, T. D., & Lam, Y. L. (2022). Karakteristik Organoleptik Otak-Otak Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Dengan Fortifikasi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Pena Akuatika: Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 21(2), 43.
<https://doi.org/10.31941/penaakuatika.v21i2.2078>
- Yusri, A. Z. dan D. (2020). 濟無No Title No Title No Title. *Jurnal Ilmu Pendidikan*, 7(2), 809–820.
- Zuraidah, E. (2021). Sistem Pendukung Keputusan Pertumbuhan Benih Ikan Lele Dengan Metode Fuzzy Saw Di Mutiara Salsabila Farm. *PROSISKO: Jurnal Pengembangan Riset Dan Observasi Sistem Komputer*, 8(2), 23–31. <https://doi.org/10.30656/prosisko.v8i2.3701>

Lampiran 1. SURAT PERNYATAAN PANELIS

SURAT PERNYATAAN BERSEDIA MENJADI PANELIS PENELITIAN

(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 penelitian **“Uji Mutu Fisik Dan Kimia Otak-Otak Dengan Formulasi Tepung Formula Tempe Dan Tepung Ikan Lele Sebagai Makanan Selingan Untuk Anak Stunting “** yang akan dilakukan oleh Hezky Delpia Br Ginting dari Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Medan. Demikianlah pernyataan ini dapat digunakan seperlunya.

Lubuk Pakam

Peneliti

Panelis

(Hezky Delpia Br Ginting)

()

Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik

Formulir Uji Organoleptik

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, aroma dan rasa otak-otak formula tempe dan ikan lele sebagai makanan selingan anak stunting 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	Aroma	Rasa
1	0,101				
2	0,355				
3	0,275				
4	0,120				
5	0,483				
6	0,717				

Lampiran 3. Rekapitulasi Data Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna

Panelis	A1	A2	Mean	B1	B2	Mean	C1	C2	Mean
1	3	3	3	3	3	3	4	4	4
2	2	2	2	2	3	3	3	3	3
3	3	3	3	3	3	3	3	4	4
4	3	4	4	4	3	4	4	5	5
5	3	3	3	3	3	3	5	5	5
6	4	4	4	3	4	4	5	5	5
7	4	3	4	4	4	4	5	5	5
8	3	3	3	3	3	3	3	5	4
10	4	5	5	5	4	5	5	5	5
11	4	5	5	5	3	4	5	3	4
12	4	4	4	3	3	3	4	4	4
13	4	4	4	4	3	4	4	4	4
14	3	3	3	4	4	4	4	4	4
15	4	3	4	3	3	3	4	4	4
16	3	5	4	5	4	5	4	5	5
17	5	2	4	3	4	4	5	5	5
18	5	4	5	4	5	5	4	5	5
19	4	4	4	4	4	4	5	4	5
20	4	4	4	5	4	5	5	3	4
21	3	3	3	3	3	3	3	4	4
22	3	3	3	3	3	3	3	3	3
23	3	3	3	3	3	3	4	4	4
24	3	3	3	3	3	3	4	4	4
25	3	3	3	3	3	3	3	4	4
26	3	3	3	3	3	3	4	3	4

27	3	3	3	4	3	4	5	5	5
28	3	3	3	4	4	4	4	4	4
29	3	3	3	4	3	4	4	4	4
30	3	3	3	3	3	3	3	4	4
31	3	3	3	3	3	3	5	5	5
32	4	4	4	3	3	3	5	5	5
33	3	3	3	4	4	4	3	4	4
34	3	3	3	4	4	4	4	4	4
35	3	3	3	3	4	4	5	5	5
36	3	3	3	3	3	3	3	4	4
37	4	3	4	3	4	4	4	4	4
38	3	3	3	4	4	4	4	4	4
39	3	3	3	3	3	3	3	3	3
40	3	4	4	4	4	4	4	4	4
41	3	3	3	3	3	3	3	3	3
42	3	3	3	3	3	3	4	5	5
43	4	4	4	3	3	3	4	4	4
44	3	4	4	3	3	3	4	4	4
45	3	3	3	3	3	3	4	5	5
46	3	3	3	3	3	3	3	3	3
47	3	3	3	3	3	3	3	3	3
48	3	3	3	3	3	3	3	3	3
49	3	3	3	3	3	3	3	3	3
50	3	2	3	2	3	3	3	3	3
	Rata-rata		3			3			4

Lampiran 4. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Warna Otak-otak Tepung formula tempe dan tepung ikan lele

ANOVA

warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	14.626	2	7.313	16.624	.000
Within Groups	63.347	144	.440		
Total	77.973	146			

warna

Duncan^a

perlakuan otak-otak	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A	50	3.41	
B	50	3.51	
C	50		4.12
Sig.		.448	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 49.000.

Lampiran 5. Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Otak-otak Dengan Formulasi Tepung Formula Tempe dan Tepung Ikan lele

Panelis	A1	A2	Mean	B1	B2	Mean	C1	C2	Mean
1	3	3	3	4	3	4	4	4	4
2	2	3	3	3	3	3	2	3	3
3	3	3	3	3	3	3	4	4	4
4	3	3	3	4	3	4	4	4	4
5	3	3	3	3	4	4	5	5	5
6	5	4	5	4	5	5	5	5	5
7	4	3	4	4	3	4	4	5	5
8	3	3	3	4	4	4	4	5	5
10	5	4	5	5	5	5	5	5	5
11	5	5	5	5	4	5	4	3	4
12	3	3	3	4	4	4	4	4	4
13	2	4	3	2	3	3	4	4	4
14	4	4	4	5	3	4	5	4	5
15	3	4	4	3	3	3	4	5	5
16	5	3	4	3	3	3	3	4	4
17	4	5	5	4	5	5	4	5	5
18	4	5	5	4	5	5	5	5	5
19	4	4	4	4	4	4	5	4	5
20	3	4	4	3	4	4	5	4	5
21	3	3	3	4	4	4	5	5	5
22	3	3	3	4	4	4	5	5	5
23	3	3	3	4	4	4	5	5	5
24	3	3	3	4	5	5	4	5	5
25	3	3	3	4	4	4	4	4	4

26	3	4	4	4	4	4	3	4	4
27	4	4	4	3	3	3	4	4	4
28	3	3	3	3	3	3	5	5	5
29	3	3	3	3	3	3	4	5	5
30	3	3	3	4	4	4	5	5	5
31	3	3	3	3	3	3	4	4	4
32	3	3	3	3	3	3	4	4	4
33	3	3	3	3	3	3	4	4	4
34	3	3	3	3	3	3	4	4	4
35	3	3	3	3	3	3	4	4	4
36	3	3	3	3	3	3	4	3	4
37	3	3	3	3	3	3	3	4	4
38	3	3	3	3	3	3	4	4	4
39	3	3	3	3	3	3	3	4	4
40	3	3	3	3	3	3	5	5	5
41	3	3	3	3	4	4	4	4	4
42	3	3	3	2	4	3	4	4	4
43	3	3	3	3	3	3	4	4	4
44	3	3	3	4	3	4	4	5	5
45	3	3	3	4	3	4	5	5	5
46	4	4	4	4	4	4	4	4	4
47	4	4	4	3	3	3	4	5	5
48	4	4	4	3	3	3	4	4	4
49	3	3	3	4	4	4	5	5	5
50	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	Rata-rata		3			3			4

Lampiran 6. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Otak-Otak Tepung Formula Tempe dan Tepung Ikan Lele

ANOVA

tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	26.980	2	13.490	31.792	.000
Within Groups	61.102	144	.424		
Total	88.082	146			

tekstur

Duncan^a

perlakuan otak-otak	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A	50	3.43	
B	50	3.65	
C	50		4.43
Sig.		.090	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 49.000.

Lampiran 7. Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Otak-otak Dengan Formulasi Tepung formula Tempe dan tepung Ikan Lele

Panelis	A1	A2	Mean	B1	B2	Mean	C1	C2	Mean
1	4	4	4	3	3	3	4	3	4
2	2	3	3	2	3	3	2	2	2
3	3	3	3	3	3	3	4	4	4
4	4	3	4	4	4	4	4	5	5
5	4	3	4	3	3	3	5	5	5
6	4	4	4	5	4	5	4	5	5
7	4	4	4	4	4	4	5	5	5
8	3	3	3	3	3	3	4	5	5
10	4	4	4	4	5	5	4	5	5
11	4	4	4	5	4	5	3	3	3
12	3	3	3	4	4	4	5	5	5
13	3	3	3	3	2	3	4	4	4
14	5	4	5	4	3	4	4	4	4
15	4	3	4	4	3	4	4	4	4
16	4	4	4	4	4	4	5	5	5
17	5	4	5	5	4	5	5	5	5
18	5	3	4	4	4	4	4	4	4
19	4	4	4	4	4	4	4	5	5
20	4	4	4	4	5	5	4	5	5
21	3	3	3	3	3	3	4	4	4
22	3	3	3	3	3	3	3	3	3
23	3	3	3	3	3	3	4	5	5
24	3	3	3	3	4	4	5	4	5
25	3	3	3	3	3	3	4	4	4

26	3	3	3	3	3	3	4	3	4
27	3	3	3	3	3	3	3	4	4
28	3	3	3	3	3	3	4	4	4
29	3	3	3	3	3	3	5	3	4
30	3	3	3	3	3	3	3	3	3
31	3	3	3	3	3	3	4	4	4
32	3	3	3	3	3	3	4	5	5
33	3	3	3	3	3	3	3	4	4
34	3	3	3	3	3	3	3	3	3
35	3	3	3	3	3	3	4	4	4
36	3	4	4	3	3	3	4	3	4
37	3	3	3	4	4	4	4	4	4
38	2	2	2	3	3	3	3	4	4
39	3	3	3	3	3	3	4	3	4
40	3	3	3	3	3	3	3	3	3
41	3	3	3	2	3	3	3	4	4
42	3	2	3	3	3	3	4	4	4
43	3	2	3	4	3	4	4	4	4
44	3	4	4	3	3	3	5	5	5
45	3	3	3	3	3	3	4	5	5
46	3	3	3	3	3	3	3	3	3
47	3	3	3	3	3	3	3	3	3
48	3	3	3	3	3	3	3	4	4
49	3	3	3	3	3	3	3	4	4
50	3	3	3	4	4	4	5	5	5
	Rata-rata		3			3			4

Lampiran 8. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Otak-otak Tepung Formula Tempe dan Tepung Ikan Lele

ANOVA

rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	19.388	2	9.694	21.176	.000
Within Groups	65.918	144	.458		
Total	85.306	146			

rasa

Duncan^a

perlakuan otak-otak	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A	50	3.35	
B	50	3.45	
C	50		4.16
Sig.		.457	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 49.000.

Lampiran 9. Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Otak-otak Dengan Formulasi Tepung formula Tempe dan Tepung Ikan Lele

Panelis	A1	A2	Mean	B1	B2	Mean	C1	C2	Mean
1	3	4	4	3	4	4	4	3	4
2	2	3	3	3	2	3	3	3	3
3	3	3	3	3	3	3	4	4	4
4	4	4	4	3	4	4	5	5	5
5	4	4	4	4	4	4	5	5	5
6	4	4	4	5	4	5	5	5	5
7	4	4	4	5	4	5	5	5	5
8	4	4	4	4	3	4	5	5	5
10	4	5	5	3	4	4	4	5	5
11	4	5	5	5	4	5	5	5	5
12	4	4	4	4	4	4	4	4	4
13	4	5	5	4	2	3	3	4	4
14	4	3	4	3	4	4	5	4	5
15	3	4	4	3	3	3	4	4	4
16	4	4	4	5	3	4	5	5	5
17	4	3	4	4	5	5	5	5	5
18	4	5	5	5	4	5	5	4	5
19	4	4	4	4	4	4	5	4	5
20	4	5	5	4	5	5	3	5	4
21	3	3	3	3	3	3	4	4	4
22	3	3	3	3	3	3	4	4	4
23	3	3	3	3	3	3	3	3	3
24	3	3	3	3	4	4	4	4	4
25	3	3	3	3	3	3	4	4	4

26	3	3	3	3	3	3	4	3	4
27	3	3	3	3	4	4	4	4	4
28	3	3	3	3	3	3	3	4	4
29	3	3	3	3	4	4	3	4	4
30	3	3	3	3	3	3	3	3	3
31	3	3	3	3	4	4	3	3	3
32	4	4	4	3	3	3	3	3	3
33	3	3	3	3	3	3	3	4	4
34	3	3	3	3	3	3	4	5	5
35	3	3	3	4	4	4	3	3	3
36	4	3	4	3	3	3	3	5	4
37	2	2	2	3	3	3	4	4	4
38	3	3	3	3	3	3	4	4	4
39	3	3	3	3	3	3	3	5	4
40	3	3	3	4	4	4	4	5	5
41	3	3	3	3	4	4	4	4	4
42	3	3	3	3	3	3	4	4	4
43	3	3	3	3	3	3	4	5	5
44	3	3	3	3	3	3	5	4	5
45	3	4	4	3	3	3	5	5	5
46	3	3	3	3	3	3	3	3	3
47	3	3	3	3	3	3	3	3	3
48	3	3	3	2	2	2	3	3	3
49	3	3	3	3	3	3	3	3	3
50	3	3	3	3	3	3	3	4	4
	Rata-rata		3			3			4

Lampiran 10. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Otak-otak Tepung formula tempe dan tepung ikan lele

ANOVA

aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	12.748	2	6.374	12.019	.000
Within Groups	76.367	144	.530		
Total	89.116	146			

aroma

Duncan^a

perlakuan otak-otak	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A	50	3.49	
B	50	3.55	
C	50		4.14
Sig.		.678	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

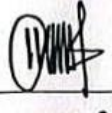
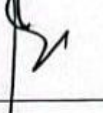
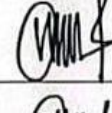
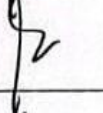
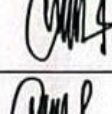
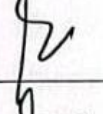
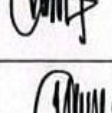
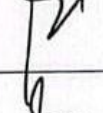
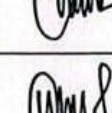
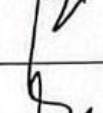
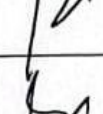
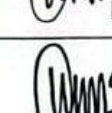
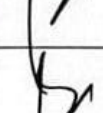
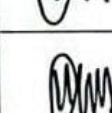
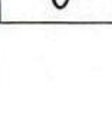
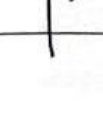
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 49.000.

Lampiran 11. Bukti Bimbingan Skripsi

Bukti Bimbingan Skripsi

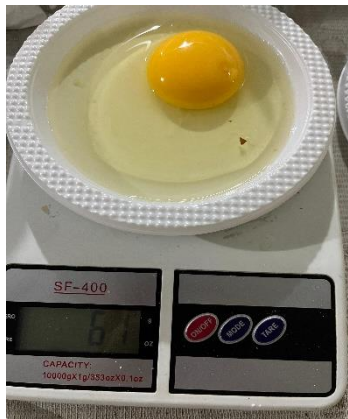
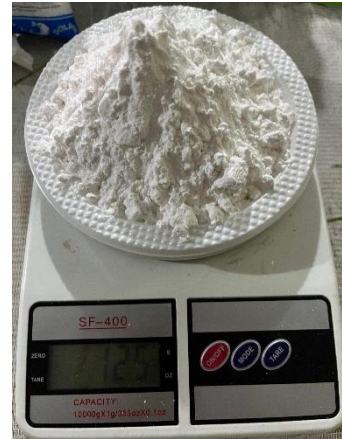
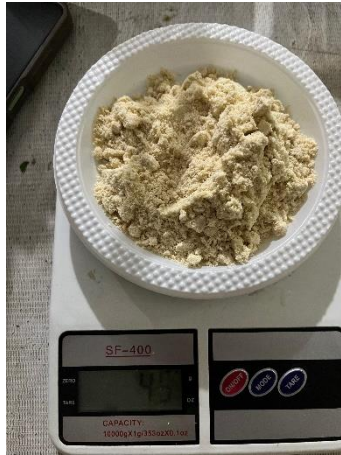
Nama : Hezky Delpia Br Ginting
 Nim : P01031221133
 Judu : Uji Mutu Fisik Dan Kimia Otak-Otak Dengan Formulasi Tepung Formula Tempe Dan Tepung Ikan Lele Sebagai Makanan Selingan Untuk anak Stunting.

Nama pembimbing utama : Tiar Lince Bakara SP , M. Si

No.	Tanggal	Topik pembimbing	Tanda tangan mahasiswa	Tanda tangan pembimbing
1.	Senin, 25 Maret 2024	Memberikan Surat Permintaan Sebagai Dosen Pembimbing		
2.	Kamis 28 Maret 2024	Membahas Topik yang akan diteliti		
3.	Rabu 3 April 2024	Mengajukan Judul		
4.	Kamis 04 April 2024	ACC judul		
5.	Jumat 05 April 2024	Uji Pendahuluan		
6.	Rabu 17 April 2024	Revisi Proposal BAB 1		
7.	Kamis 18 April 2024	Revisi Proposal BAB 2		
8.	Jumat 19 April 2024	Revisi Proposal BAB 3		
9.	Kamis 22 April 2024	Revisi Proposal BAB 1-3		
10.	Kamis 25 April 2024	ACC Usulan Skripsi		

11.	Rabu 15 Mei 2024	Seminar Proposal		
12.	Jumat 07 Juni 2024	Revisi Proposal dengan Pembimbing		
13.	Kamis 13 Juni 2024	Revisi Ke 2 Dengan Pembimbing		
14.	Senin 13 Januari 2025	Diskusi Mengenai Bab 4 dan 5 Dengan Pembimbing		
15.	Kamis 13 Maret 2025	Revisi Skripsi dengan Pembimbing		
16.	Selasa 18 Maret 2025	Revisi Skripsi dengan Pembimbing		
17.	Kamis 20 Maret 2025	ACC Skripsi		

Lampiran 12. Dokumentasi Hasil



Lampiran 13. Dokumentasi Panelis



Lampiran 14. Hasil Uji Kimia



No : SIG.CL.I.2025.06155844
Lamp : 1 Halaman
Perihal : Laporan Hasil Uji Laboratorium

Bogor, 06 Januari 2025

Kepada Yth.
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan Jurusan Gizi Lubuk Pakam
Jl. Simpang Tanjung Gabus Lubuk Pakam

Dengan hormat,
Berdasarkan surat order marketing nomor : SIG.MARK.R.XII.2024.002045, maka bersama ini kami sampaikan hasil uji analisis laboratorium

Demikian surat ini kami sampaikan semoga dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.
Atas kerjasamanya yang baik kami mengucapkan terima kasih.

Hormat Kami,
PT. Saraswanti Indo Genetech



RB Ernesto Arya
GM
Sales & Marketing

PT SARASWANTI INDO GENETECH
Gedung SIG Jl. Rasamala No. 20 Taman Yasmin Bogor 16113
Tel. +62 251 7532 348 Hotline. +62 821 11 516 516
www.siglaboratory.com



RESULT OF ANALYSIS / LAPORAN HASIL UJI

- I. Number / Nomor
 - 1.1. Order No. / No. Order : SIG.MARK.R.XII.2024.002045
 - 1.2. Certificate No. / No. sertifikat : SIG.LHP.I.2025.061558443
- II. Principal / Pelanggan
 - 2.1. Name / Nama : Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan
Jurusan Gizi Lubuk Pakam
 - 2.2. Address / Alamat : Jl. Simpang Tanjung Gabus Lubuk Pakam
 - 2.3. Phone / Telepon : +6281263240095
 - 2.4. Contact Person / Personil Penghubung : Tiar Lince Bakara
- III. Sample / Contoh Uji
 - 3.1. Sample Code / Kode Sampel : A1
 - 3.2. Batch Number / No Batch : -
 - 3.3. Lot Number / No Lot : -
 - 3.4. Packaging / Kemasan : -
 - 3.5. Production Date / Tanggal Produksi : -
 - 3.6. Expire Date / Tanggal Kadaluaarsa : -
 - 3.7. Factory Name / Nama Pabrik : -
 - 3.8. Factory Address / Alamat Pabrik : -
 - 3.9. Trade Mark / Nama Dagang : -
 - 3.10. Sample Name / Nama Sample : Otak-Otak Dengan Formulasi Tepung formula
Tempe dan Tepung Ikan Lele
 - 3.11. Other Information / Keterangan Lain : -
 - 3.12. Date of Sampling / Tanggal Sampling : -
 - 3.13. Sampling Location / Lokasi Sampling : -
 - 3.14. Method Sampling / Metode Sampling : -
 - 3.15. Personnel Sampling / Personil Sampling : -
 - 3.16. Environmental Conditions / Kondisi Lingkungan : -
 - 3.17. Date of Acceptance / Diterima : 19 Desember 2024
 - 3.18. Date of Analysis / Tanggal Uji : 19 Desember 2024 - 06 Januari 2025
 - 3.19. Type of Analysis / Jenis Uji : Terlampir
 - 3.20. Location / Lokasi : Lokasi (Location) 1
- IV. Result / Hasil Uji

SIG Laboratory (1st Location)
Graha SIG Jl. Rasamala No. 20 Taman
Yasmin Bogor 16113
Phone. +62 251 7532 348

SIG Laboratory (2nd Location)
Jl. Semeru B Ruko No.21
Menteng Bogor

Result Of Analysis | Page 1 of 2

SIG Laboratory (3rd Location)
Jl. Raya Cifor RT 03 RW 08
Bubulak Bogor

SIG Laboratory (4th Location)
Jl. Kanfer Raya Blok R No. 4 Pedalangan, Kec.
Banyumanik, Semarang, Jawa Tengah 50268

The results of these tests relate only to the sample(s) submitted.
This report shall not be reproduced except in full context,
without the written approval of PT. Saraswanti Indo Genetech

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Seng (Zn)	mg / 100 g	1.29	1.28	-	18-13-1/MU/SMM-SIG (ICP OES)
2	Kalsium (Ca)	mg / 100 g	1145.02	1158.55	-	18-13-1/MU/SMM-SIG (ICP OES)
3	Kadar Abu	%	4.48	4.50	-	SNI 01-2891-1992 butir 6.1
4	Energi Dari Lemak	Kcal/100 g	77.40	73.80	-	18-8-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
5	Kadar Lemak Total	%	8.60	8.20	-	18-8-5/MU (Gravimetri)
6	Kadar Air	%	50.88	51.14	-	SNI 01-2891-1992 butir 5.1
7	Energi Total	Kcal/100 g	221.56	218.44	-	18-8-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
8	Karbohidrat (By Difference)	%	18.66	18.58	-	18-8-9/MU (perhitungan)
9	Kadar Protein	%	17.38	17.58	-	18-8-31/MU (Titrimetri)

Bogor, 06 Januari 2025
PT. Saraswanti Indo Genetech



Dwi Yulianto Laksono, S.Si
General Laboratory Manager

SIG Laboratory (1st Location)
Graha SIG Jl. Rasamala No. 20 Taman
Yasmin Bogor 16113
Phone. +62 251 7532 348

SIG Laboratory (2nd Location)
Jl. Semeru B Ruko No.21
Menteng Bogor

SIG Laboratory (3rd Location)
Jl. Raya Cifor RT 03 RW 08
Bubulak Bogor

SIG Laboratory (4th Location)
Jl. Kanfer Raya Blok R No. 4 Pedalangan, Kec.
Banyumanik, Semarang, Jawa Tengah 50268

Result Of Analysis | Page 2 of 2

The results of these tests relate only to the sample(s) submitted.
This report shall not be reproduced except in full context,
without the written approval of PT. Saraswanti Indo Genetech

No : SIG.CL.I.2025.06155844
Lamp : 1 Halaman
Perihal : Laporan Hasil Uji Laboratorium

Bogor, 06 Januari 2025

Kepada Yth.
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan Jurusan Gizi Lubuk Pakam
Jl. Simpang Tanjung Gabus Lubuk Pakam

Dengan hormat,
Berdasarkan surat order marketing nomor : SIG.MARK.R.XII.2024.002045, maka bersama ini kami sampaikan hasil uji analisis laboratorium

Demikian surat ini kami sampaikan semoga dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.
Atas kerjasamanya yang baik kami mengucapkan terima kasih.

Hormat Kami,
PT. Saraswanti Indo Genetech



RB Ernesto Arya
GM
Sales & Marketing

RESULT OF ANALYSIS / LAPORAN HASIL UJI

- I. Number / Nomor
 - 1.1. Order No. / No. Order : SIG.MARK.R.XII.2024.002045
 - 1.2. Certificate No. / No. sertifikat : SIG.LHP.I.2025.061558444
- II. Principal / Pelanggan
 - 2.1. Name / Nama : Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan
Jurusan Gizi Lubuk Pakam
 - 2.2. Address / Alamat : Jl. Simpang Tanjung Gabus Lubuk Pakam
 - 2.3. Phone / Telepon : +6281263240095
 - 2.4. Contact Person / Personil Penghubung : Tiar Lince Bakara
- III. Sample / Contoh Uji
 - 3.1. Sample Code / Kode Sampel : A2
 - 3.2. Batch Number / No Batch : -
 - 3.3. Lot Number / No Lot : -
 - 3.4. Packaging / Kemasan : -
 - 3.5. Production Date / Tanggal Produksi : -
 - 3.6. Expire Date / Tanggal Kadaluaarsa : -
 - 3.7. Factory Name / Nama Pabrik : -
 - 3.8. Factory Address / Alamat Pabrik : -
 - 3.9. Trade Mark / Nama Dagang : -
 - 3.10. Sample Name / Nama Sample : Otak-Otak Dengan Formulasi Tepung formula
Tempe dan Tepung Ikan Lele
 - 3.11. Other Information / Keterangan Lain : -
 - 3.12. Date of Sampling / Tanggal Sampling : -
 - 3.13. Sampling Location / Lokasi Sampling : -
 - 3.14. Method Sampling / Metode Sampling : -
 - 3.15. Personnel Sampling / Personil Sampling : -
 - 3.16. Environmental Conditions / Kondisi Lingkungan : -
 - 3.17. Date of Acceptance / Diterima : 19 Desember 2024
 - 3.18. Date of Analysis / Tanggal Uji : 19 Desember 2024 - 06 Januari 2025
 - 3.19. Type of Analysis / Jenis Uji : Terlampir
 - 3.20. Location / Lokasi : Lokasi (Location) 1
- IV. Result / Hasil Uji

SIG Laboratory (1st Location)
Graha SIG Jl. Rasamala No. 20 Taman
Yasmin Bogor 16113
Phone. +62 251 7532 348

SIG Laboratory (2nd Location)
Jl. Semeru B Ruko No.21
Menteng Bogor

Result Of Analysis | Page 1 of 2

SIG Laboratory (3rd Location)
Jl. Raya Cifor RT 03 RW 08
Bubulak Bogor

SIG Laboratory (4th Location)
Jl. Kanfer Raya Blok R No. 4 Pedalangan, Kec.
Banyumanik, Semarang, Jawa Tengah 50268

The results of these tests relate only to the sample(s) submitted.
This report shall not be reproduced except in full context,
without the written approval of PT. Saraswanti Indo Genelech

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Seng (Zn)	mg / 100 g	1.42	1.41	-	18-13-1/MU/SMM-SIG (ICP OES)
2	Kalsium (Ca)	mg / 100 g	1135.46	1141.97	-	18-13-1/MU/SMM-SIG (ICP OES)
3	Kadar Abu	%	4.45	4.49	-	SNI 01-2891-1992 butir 6.1
4	Energi Dari Lemak	Kcal/100 g	57.69	55.35	-	18-8-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
5	Kadar Lemak Total	%	6.41	6.15	-	18-8-5/MU (Gravimetri)
6	Kadar Air	%	51.71	52.04	-	SNI 01-2891-1992 butir 5.1
7	Energi Total	Kcal/100 g	207.41	204.63	-	18-8-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
8	Karbohidrat (By Difference)	%	20.27	19.77	-	18-8-9/MU (perhitungan)
9	Kadar Protein	%	17.16	17.55	-	18-8-31/MU (Titrimetri)

Bogor, 06 Januari 2025
PT. Saraswanti Indo Genetech



Dwi Yulianto Laksono, S.Si
General Laboratory Manager



SIG Laboratory (1st Location)
Graha SIG Jl. Rasamala No. 20 Taman
Yasmin Bogor 16113
Phone. +62 251 7532 348

SIG Laboratory (3rd Location)
Jl. Raya Cifor RT 03 RW 08
Bubulak Bogor

SIG Laboratory (2nd Location)
Jl. Semeru B Ruko No.21
Menteng Bogor

SIG Laboratory (4th Location)
Jl. Kanfer Raya Blok R No. 4 Pedalangan, Kec.
Banyumanik, Semarang, Jawa Tengah 50268

Result Of Analysis | Page 2 of 2

The results of these tests relate only to the sample(s) submitted.
This report shall not be reproduced except in full context,
without the written approval of PT. Saraswanti Indo Genetech.

Lampiran 15. Surat Komisi Etika Penelitian Keseha



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: 01.26 878 /KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2024

Protokol Penelitian yang diusulkan oleh :
The Research Protocol Proposed By

Peneliti Utama : HEZKY DELPIA BR GINTING
Principal In Investigator

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

Dengan Judul :
Title

**"UJI MUTU FISIK DAN KIMIA OTAK-OTAK DENGAN FORMULASI
TEPUNG FORMULA TEMPE DAN TEPUNG IKAN LELE SEBAGAI
MAKANAN SELINGAN UNTUK ANAK STUNTING"**

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 6 Januari 2025 sampai 6 Januari 2026

This declaration of ethics applies during the period 6 January 2025 until 6 January 2026

Medan, 6 January 2025

Ketua/chairperson



dr. Lestari Rahmah, MKT.

NIP.1971062220021220033

Lampiran 16.Surat Pernyataan

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Hezky Delpia Br Ginting

Nim : P01031221133

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).

Lubuk Pakam, 20 Mei 2025

Yang Membuat Pernyataan



(Hezky Delpia Br Ginting)

Lampiran 17 Daftar Riwayat Hidup

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Hezky Delpia Br Ginting
Tempat / Tanggal Lahir : Kuta Parik / 01 Maret 2004
Jumlah Anggota Keluarga : 5 Orang
Alamat Rumah : Dusun Tanjung Desa Kuta Parit Kec Selesai
No Hp/Telp : 085270567466
Email : hezkydelpiabrginting@gmail.com
Riwayat Pendidikan : Tk Esa Prakarsa
SDN 050596 Kuta Parik
SMP N 1 Selesai
SMA N 1 Selesai
Hobby : Badminton dan Traveling
Motto : Ora et labora (Berdoa dan Bekerja)