

DAFTAR PUSTAKA

- Composition, P., Content, C., Properties, O., Ummah, R., Probosari, E., Anjani, G., & Afifah, N. (2023). Snack Bar, N. *Oxford English Dictionary*, 37, 162-170.
- Fauziyah, L. N., Yulia, C., & Nikmawati, E. E. (2023). Daya terima bakso ikan nila dengan substitusi tepung talas. *Jurnal Ilmu Gizi Dan Dietetik*, 1(3), 210-215.
- Humairah. (2020). Quiche lorraine substitusi ikan nila untuk era milenial. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana UNY*, 15(1), 1-5.
- Idris, A. A., Sjahrudin, H., Launtu, A., Aswar, A., Kadir, F. A., Kanto, M., Albar, E., & Karese, S. (2023). Pengolahan ikan nila menjadi abon sebagai inovasi baru dalam menumbuhkan ekonomi desa. *Communnity Development Journal*, 4(2), 1047-1054.
- Islami, S., Damayanti, E., Wijaya, S. M., Marcellia, S., & Septiani, L. (2023). Pelatihan pembuatan nugget ikan nila sebagai upaya peningkatan potensi desa Tugu Mulya, Lampung Barat. *Dharma: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 30.
- Kahinking, T., Ansar, N. M., & Cahyono, E. (2020). Nilai organoleptik bakso ikan layang (*Decapterus russelli*), Ikan kuniran (*Upeneus moluccensis*) dan Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) organoleptic properties of fish ball from scad (*Decapterus ussellii*) kuniran (*Upeneus moluccensis*) and Nile Tilapia (*Oreoc. Jurnal Ilmiah Tindalung*, 6(2), 67-72.
- Kurdanti. (2021). Patients with SARS-CoV-2 and HBV co-infection are at risk of greater liver injury. *Genes and Diseases*, 8(4), 484-492.
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Paliling, H., lin Patricia, Metusalach, M., & Amir, N. (2019). Kualitas dan kesukaan bakso ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan ekstrak karotenoid dari cangkang udang putih (*Litopenaeus vannamei*). *Jurnal IPTEKS Pemanfaatan Sumberday Perikanan*, 5(10), 132-148.

- Primadini, V., Vatria, B., & Novalina, K. (2021). Pengaruh jenis olahan bahan baku dan penambahan tepung tapioka yang berbeda terhadap karakteristik bakso ikan nila. *manfish journal*, 2(01), 8-15.
- Purbowati, Maryanto, S., & Afiatna, P. (2020). Formulasi nugget jamur tiram sebagai makanan selingan rendah lemak dan tinggi serat. *Darussalam Nutrition Journal*, Mei, 4(1), 44-51.
- Puspitasari, & Adawiyah, R. (2018). Pengaruh substitusi labu kuning (Curcubitamoshcata) Terhadap Kualitas Bakso Ikan Nila (Oreochromis niloticus). *Fish Scientiae*, 7(2), 151-158.
- Riskesdas 2018. (2018). The Effect of Unsaponifiable Fraction from Palm Fatty Acid Distillate on Lipid Profile of Hypercholesterolaemia Rats. *Journal of Food and Nutrition Research*, 2(12), 1029-1036.
- Rizkaprilisa, W., Griselda, A., Hapsari, M. W., Program, R. P., Pangan, T., Sains, F., Teknologi, D., Karangturi, N., Patah, J. R., & Artikel, S. (2023). 3 (2) Science, Technology and Management Journal Pemanfaatan rumput laut sebagai pangan fungsional : Systematic Review Info Artikel. *Science, Technology and Management Journal*, 3(182), 28-33.
- Sandrasari, D. A., & Chusna, A. C. (2020). Karakteristik crispy cookies kaya serat berbahan dasar rumput laut. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 2(2), 105-114.
- Sanger, G., Kaseger, B. E., Rarung, L. K., & Damongilala, L. (2018). Potensi beberapa jenis rumput laut sebagai bahan pangan fungsional, sumber pigmen dan antioksidan alami. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(2), 208.
- Sari, D. nila. (2019). Penambahan natrium benzoat dan kalium sorbat (Antiinversi) dan kecepatan pengadukan sebagai upaya penghambatan reaksi inversi pada nira tebu, 0-5.
- Ramadhani, N., & Hidayati, K. F. (2019). Intensitas penggunaan media sosial, kebiasaan olahraga, dan obesitas pada remaja di SMA Negeri 6 Surabaya Tahun 2019. *Amerta Nutrition*, 3(3), 142.

Sinungharjo, F. X. (2019). Nama-nama bakso dalam bahasa indonesia. *Jurnal Ilmiah Kebudayaan Sintesis*, 13(2), 71-81.

Sipahutar, Y. H., Ma'roef, A. F. F., Febrianti, A. A., Nur, C., Savitri, N., & Utami, S. P. (2021). Karakteristik sosis ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan tepung rumput laut (*Gracilaria* sp). *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 15(1), 69-84.

Suparmi, & Sahri, A. (2014). Mengenal potensi rumput laut : kajian pemanfaatan sumber daya rumput laut dari aspek industri dan kesehatan. *Sultan Agung*, XLIV(118), 95-116.

LAMPIRAN

Lampiran 1

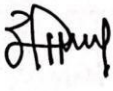
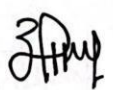
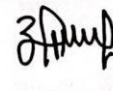
LEMBAR BUKTI BIMBINGAN

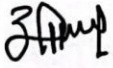
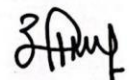
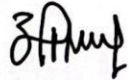
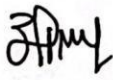
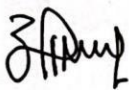
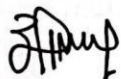
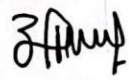
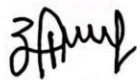
Nama : Zulaikha Amirah Ritonga

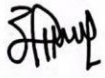
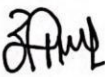
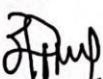
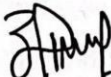
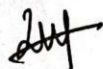
Nim : P01031122097

Program Studi : Diploma III Gizi

Judul : "Daya Terima Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)
Deangan Variasi Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma
spinosum*) Sebagai Makanan Sumber Serat "

No	Tanggal Bimbingan	Topik Bimbingan	TTD Mahasiswa	TTD Dosen Pembimbing
1	14 Oktober 2024	Penyerahan surat permintaan sebagai dosen pembimbing		
2	14 oktober 2024	Pengenalan dan persiapan materi/ judul penelitian		
3	18 Oktober 2024	Mendiskusikan judul dan menetapkan judul		
4	23 oktober 2024	Mencari sumber sumber jurnal penelitian yang berhubungan dengan judul		
5	29 Oktober 2024	Mendiskusikan jurnal yang sudah di cari dengan topik yang ingin diteliti		
6	31 Oktober 2024	Perbaikan judul yang tepat		

7	6 November 2024	Diskusi penulisan BAB I		
8	11 November 2024	Membahas tentang latar belakang		
9	18 November 2024	Diskusi penulisan BAB I- BAB III		
10	18 November 2024	Uji pendahuluan		
11	21 November 2024	Penyerahan Hasil BAB I- BAB III		
12	22 November 2024	Revisi BAB I- BAB III		
13	25 November 2024	Revisi BAB I- BAB III		
14	3 Desember 2024	Revisi lampiran		
15	9 Desember 2024	Revisi keseluruhan proposal sesuai dengan buku pedoman		
16.	12 Desember 2024	Seminar Proposal		
17.	17 Desember 2024	Revisi proposal penelitian		
18.	23 Desember 2024	Penelitian		
19	6 Mei 2025	Diskusi BAB IV		

20	19 Mei 2025	Diskusi BAB V		
21	21 Mei 2025	Diskusi BAB IV dan V		
22	23 Mei 2025	Diskusi BAB IV , V dan Lampiran		
23	28 Mei 2025	Seminar Hasil Karya Tulis Ilmiah		
24	10 Juni 2025	Revisi Hasil Karya Tulis Ilmiah		
25	19 Juni 2025	ACC Karya Tulis Ilmiah		

Lampiran 2

SURAT PERNYATAAN BERSEDIA MENJADI PANELIS

(INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :

Umur :

Kelas :

Alamat :

Telp/Hp :

Dengan sukarela dan tanpa paksaan menyatakan bersedia ikut berpartisipasi menjadi panelis “**Daya Terima Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Dengan Variasi Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma spinosum*) Sebagai Makanan Sumber Serat**”. Yang dilakukan oleh Zulaikha Amirah Ritonga dari Program Studi Diploma III Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Medan.

Lubuk Pakam,

Mengetahui

Peneliti

Panelis

(Zulaikha Amirah Ritonga)

()

Lampiran 3

FORM UJI ORGANOLEPTIK

Nama panelis :

Tanggal pengujian :

Instruksi :Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma bakso 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:

Amat sangat suka 5

Sangat suka 4

Suka 3

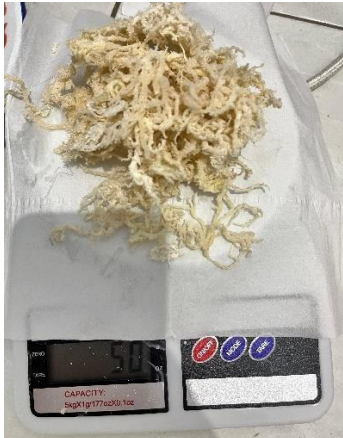
Kurang suka 2

Tidak suka 1

No	Kode Bahan	Komponen Yang Dinilai			
		Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
1	0,110				
2	0,357				
3	0,515				
4	0,600				
5	0,660				
6	0,722				

Lampiran 4

Dokumentasi Proses Pembuatan Bakso Ikan Nila Dengan Variasi Penambahan Rumput Laut

		
Ikan Nila Fillet	Rumput Laut Sebelum Di Rebus	Rumput Laut Direbus Selama 1 jam
		
Tepung Tapioka	Bawang Merah	Bawang Putih
		
Garam	Putih Telur Ayam	Es Batu



Lada Bubuk



Adonan Bakso Yang Telah Di Haluskan



Bakso Yang Telah Dibentuk (10 gr)



Rumput Laut Perlakuan A



Rumput Laut Perlakuan B



Rumput Laut Perlakuan C



Bakso Perlakuan A



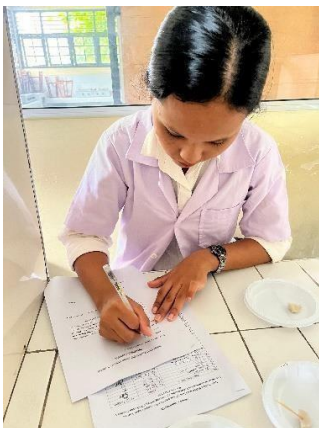
Bakso Perlakuan B



Bakso Perlakuan C

Lampiran 5

Dokumentasi Panelis



Lampiran 6

Hasil Rekapitulasi Data Uji Organoleptik Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna Bakso Ikan Nila

Panelis	Jenis Perlakuan								
	A1 (0,515)	A2 (0,660)	Rata-rata	B1 (0,357)	B2 (0,110)	Rata-rata	C1 (0,722)	C2 (0,600)	Rata-rata
1	5	5	5	3	3	3	3	4	3,5
2	5	5	5	3	3	3	3	3	3
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	3	5	4	4	4	4
5	3	3	3	3	3	3	3	3	3
6	3	4	3,5	3	3	3	3	3	3
7	4	5	4,5	3	3	3	4	4	4
8	5	4	4,5	3	3	3	3	3	3
9	4	4	4	4	4	4	4	4	4
10	4	3	3,5	4	4	4	4	4	4
11	3	4	3,5	4	4	4	4	4	4
12	4	4	4	3	3	3	4	4	4
13	5	5	5	4	4	4	4	4	4
14	3	3	3	4	5	4,5	4	4	4
15	5	3	4	3	5	4	3	3	3
16	3	3	3	3	3	3	3	3	3
17	4	4	4	4	3	3,5	4	4	4
18	4	4	4	4	3	3,5	4	4	4
19	4	4	4	3	3	3	4	4	4
20	4	4	4	3	4	3,5	3	3	3
21	3	3	3	4	4	4	3	3	3
22	3	5	4	4	5	4,5	3	3	3
23	4	4	4	5	4	4,5	5	4	4,5
24	4	4	4	4	4	4	4	4	4
25	3	3	3	4	3	3,5	4	4	4
26	3	3	3	3	3	3	4	4	4
27	4	4	4	3	4	3,5	3	3	3
28	4	4	4	4	4	4	4	4	4
29	4	3	3,5	5	4	4,5	3	3	3
30	5	5	5	4	4	4	4	4	4
31	4	4	4	4	4	4	3	3	3
32	5	3	4	4	4	4	4	3	3,5
33	5	4	4,5	4	4	4	3	4	3,5
34	5	3	4	4	3	3,5	3	4	3,5
35	4	3	3,5	4	4	4	4	4	4

36	4	3	3,5	4	4	4	4	4	4
37	4	4	4	4	4	4	4	4	4
38	4	4	4	4	3	3,5	4	3	3,5
39	5	3	4	3	3	3	4	4	4
40	5	3	4	3	4	3,5	3	3	3
41	4	5	4,5	4	3	3,5	4	3	3,5
42	4	5	4,5	3	4	3,5	3	4	3,5
43	3	5	4	4	4	4	3	4	3,5
44	4	4	4	4	4	4	4	3	3,5
45	4	3	3,5	4	4	4	4	4	4
46	4	5	4,5	3	3	3	4	4	4
47	5	5	5	4	4	4	3	4	3,5
48	4	4	4	4	4	4	3	3	3
49	4	3	3,5	4	3	3,5	4	3	3,5
50	5	4	4,5	4	4	4	3	4	3,5
Rata-rata			4,0			3,65			3,61

Lampiran 7

Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Warna Bakso Ikan Nila

ANOVA

Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4,853	2	2,427	6,094	,003
Within Groups	58,540	147	,398		
Total	63,393	149			

Warna

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	50	3,6100	
B	50	3,6500	
A	50		4,0600
Sig.		,752	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50,000.

Lampiran 8

Hasil Rekapitulasi Data Uji Organoleptik Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Bakso Ikan Nila

Panelis	Jenis Perlakuan								
	A1 (0,515)	A2 (0,660)	Rata- rata	B1 (0,357)	B2 (0,110)	Rata- rata	C1 (0,722)	C2 (0,600)	Rata- rata
1	5	4	4,5	4	4	4	4	4	4
2	5	5	5	4	4	4	4	4	4
3	4	3	3,5	4	4	4	3	3	3
4	5	4	4,5	4	4	4	3	3	3
5	3	3	3	3	3	3	4	3	3,5
6	3	3	3	3	3	3	3	3	3
7	4	4	4	4	4	4	4	4	4
8	5	5	5	4	4	4	3	3	3
9	4	4	4	4	4	4	4	4	4
10	4	4	4	4	4	4	4	4	4
11	4	4	4	3	4	3,5	4	3	3,5
12	3	4	3,5	4	4	4	4	4	4
13	4	3	3,5	3	4	3,5	4	4	4
14	3	5	4	3	4	3,5	3	4	3,5
15	3	3	3	3	3	3	3	3	3
16	3	3	3	3	3	3	3	3	3
17	3	3	3	3	3	3	3	3	3
18	3	4	3,5	3	4	3,5	4	5	4,5
19	5	5	5	4	4	4	3	5	4
20	4	4	4	3	4	3,5	3	3	3
21	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
22	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
23	4	4	4	4	3	3,5	4	5	4,5
24	4	4	4	5	3	4	4	4	4
25	3	4	3,5	3	5	4	3	4	3,5
26	3	4	3,5	4	3	3,5	4	4	4
27	4	5	4,5	4	3	3,5	4	3	3,5
28	4	4	4	5	4	4,5	3	3	3
29	3	4	3,5	4	5	4,5	3	4	3,5
30	5	4	4,5	4	3	3,5	3	3	3
31	5	4	4,5	3	3	3	3	4	3,5
32	4	5	4,5	3	3	3	4	3	3,5

33	5	4	4,5	4	4	4	4	3	3,5
34	5	5	5	4	4	4	4	3	3,5
35	4	5	4,5	4	3	3,5	4	4	4
36	5	5	5	4	3	3,5	4	4	4
37	4	4	4	4	4	4	3	5	4
38	4	4	4	4	4	4	4	3	3,5
39	4	3	3,5	3	4	3,5	3	4	3,5
40	4	5	4,5	4	3	3,5	3	4	3,5
41	5	3	4	4	3	3,5	4	4	4
42	4	5	4,5	4	4	4	4	4	4
43	5	4	4,5	3	4	3,5	4	5	4,5
44	4	5	4,5	3	4	3,5	4	4	4
45	4	3	3,5	4	3	3,5	4	4	4
46	4	5	4,5	4	4	4	3	5	4
47	5	5	5	3	4	3,5	3	3	3
48	4	4	4	4	4	4	3	3	3
49	5	5	5	4	3	3,5	4	3	3,5
50	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Rata-rata			3,96			3,64			3,60

Lampiran 9

Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Bakso Ikan Nila

ANOVA

Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4,813	2	2,407	6,668	,002
Within Groups	53,060	147	,361		
Total	57,873	149			

Aroma

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	50	3,6000	
B	50	3,6400	
A	50		3,9600
Sig.		,407	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50,000.

Lampiran 10**Hasil Rekapitulasi Data Uji Organoleptik Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Bakso Ikan Nila**

Panelis	Jenis Perlakuan								
	A1 (0,515)	A2 (0,660)	Rata-rata	B1 (0,357)	B2 (0,110)	Rata-rata	C1 (0,722)	C2 (0,600)	Rata-rata
1	5	5	5	4	3	3,5	4	3	3,5
2	4	5	4,5	3	4	3,5	3	3	3
3	3	4	3,5	4	4	4	3	3	3
4	5	5	5	4	4	4	4	4	4
5	3	4	3,5	4	4	4	4	4	4
6	3	3	3	4	4	4	3	3	3
7	4	4	4	4	4	4	4	4	4
8	5	5	5	4	4	4	5	5	5
9	4	4	4	4	4	4	3	3	3
10	4	4	4	4	4	4	4	4	4
11	3	4	3,5	4	4	4	3	4	3,5
12	3	3	3	3	4	3,5	4	3	3,5
13	3	3	3	4	4	4	3	3	3
14	5	5	5	4	3	3,5	3	3	3
15	3	3	3	3	3	3	3	3	3
16	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
17	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
18	4	5	4,5	3	4	3,5	4	5	4,5
19	4	3	3,5	4	4	4	4	3	3,5
20	4	4	4	4	3	3,5	3	3	3
21	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
22	4	4	4	4	3	3,5	3	4	3,5
23	4	4	4	3	3	3	4	3	3,5
24	4	3	3,5	4	3	3,5	4	4	4
25	3	3	3	4	3	3,5	4	3	3,5
26	4	5	4,5	4	3	3,5	4	4	4
27	3	3	3	5	4	4,5	3	3	3
28	4	5	4,5	3	3	3	3	3	3
29	4	3	3,5	3	4	3,5	4	4	4
30	4	4	4	3	3	3	3	3	3
31	5	4	4,5	4	3	3,5	4	4	4
32	5	4	4,5	3	3	3	3	3	3

33	5	4	4,5	4	3	3,5	3	4	3,5
34	5	5	5	4	3	3,5	3	3	3
35	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
36	4	3	3,5	4	5	4,5	4	4	4
37	4	4	4	3	3	3	4	5	4,5
38	5	4	4,5	4	3	3,5	3	4	3,5
39	4	4	4	4	3	3,5	3	3	3
40	5	4	4,5	3	3	3	4	3	3,5
41	4	5	4,5	3	3	3	3	3	3
42	4	4	4	4	4	4	4	4	4
43	4	4	4	3	3	3	4	5	4,5
44	5	5	5	4	4	4	3	4	3,5
45	4	5	4,5	4	4	4	4	3	3,5
46	4	4	4	4	4	4	3	3	3
47	3	4	3,5	4	4	4	3	4	3,5
48	3	3	3	3	4	3,5	4	3	3,5
49	5	5	5	4	4	4	3	4	3,5
50	5	3	4	4	4	4	4	5	4,5
Rata-rata			3,99			3,61			3,52

Lampiran 11

Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Bakso Ikan Nila

ANOVA

Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	7,853	2	3,927	10,846	,000
Within Groups	53,220	147	,362		
Total	61,073	149			

Tekstur

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	50	3,5200	
B	50	3,6100	
A	50		3,9900
Sig.		,247	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50,000.

Lampiran 12

Hasil Rekapitulasi Data Uji Organoleptik Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Bakso Ikan Nila

Panelis	Jenis Perlakuan								
	A1 (0,515)	A2 (0,660)	Rata- rata	B1 (0,357)	B2 (0,110)	Rata- rata	C1 (0,722)	C2 (0,600)	Rata- rata
1	5	5	5	4	4	4	4	3	3,5
2	5	4	4,5	3	4	3,4	4	3	3,5
3	4	4	4	3	3	3	4	4	4
4	3	5	4	4	4	4	4	5	4,5
5	3	3	3	3	5	4	4	5	4,5
6	3	4	3,5	3	4	3,5	3	4	3,5
7	4	3	3,5	3	4	3,5	4	3	3,5
8	5	5	5	4	4	4	5	5	5
9	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
10	4	4	4	5	5	5	5	5	5
11	3	4	3,5	4	3	3,5	4	4	4
12	3	4	3,5	4	3	3,5	3	4	3,5
13	4	3	3,5	3	4	3,5	3	4	3,5
14	3	5	4	3	3	3	3	4	3,5
15	3	3	3	3	3	3	3	3	3
16	3	3	3	3	3	3	3	3	3
17	3	3	3	4	4	4	3	3	3
18	3	4	3,5	5	4	4,5	3	5	4
19	3	4	3,5	5	3	4	3	4	3,5
20	3	4	3,5	3	3	3	3	3	3
21	4	4	4	3	3	3	3	3	3
22	3	4	3,5	4	4	4	4	3	3,5
23	5	4	4,5	4	4	4	3	4	3,5
24	5	4	4,5	5	4	4,5	4	4	4
25	4	3	3,5	3	4	3,5	4	5	4,5
26	3	3	3	4	3	3,5	4	4	4
27	4	5	4,5	4	3	3,5	4	3	3,5
28	5	4	4,5	3	4	3,5	4	3	3,5
29	4	4	4	3	3	3	3	4	3,5
30	5	5	5	3	3	3	4	4	4
31	5	3	4	4	3	3,5	3	5	4
32	4	5	4,5	4	4	4	4	3	3,5

33	4	4	4	3	3	3	4	3	3,5
34	4	3	3,5	4	4	4	3	4	3,5
35	5	5	5	4	3	3,5	3	3	3
36	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
37	3	4	3,5	3	4	3,5	3	3	3
38	4	5	4,5	4	4	4	3	3	3
39	5	4	4,5	3	3	3	3	4	3,5
40	4	4	4	5	4	4,5	3	4	3,5
41	4	5	4,5	4	4	4	3	5	4
42	5	4	4,5	3	4	3,5	3	3	3
43	4	4	4	3	4	3,5	3	3	3
44	4	5	4,5	3	4	3,5	3	3	3
45	4	4	4	3	3	3	3	3	3
46	5	4	4,5	3	4	3,5	3	4	3,5
47	4	4	4	3	3	3	3	3	3
48	3	4	3,5	3	3	3	4	3	3,5
49	4	4	4	4	4	4	4	4	4
50	5	4	4,5	4	4	4	4	4	4
Rata-rata			3,97			3,62			3,51

Lampiran 13

Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Bakso Ikan Nila

ANOVA

Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	5,613	2	2,807	7,940	,001
Within Groups	51,960	147	,353		
Total	57,573	149			

Rasa

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	50	3,5100	
B	50	3,6200	
A	50		3,9700
Sig.		,867	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50,000.

Lampiran 14

Hasil Nilai Gizi 1 Resep Bakso Ikan Nila Dengan Variasi Penambahan Rumput Laut Perlakuan A Berdasarkan Nutri Survey

Kandungan Gizi 1 Resep

Zat Gizi	Hasil Nilai
Energi	381
Karbohidrat	52,8
Protein	34,1
Lemak	2,1
Serat	2,7

Dari hasil 1 resep bakso ikan nila dengan variasi penambahan rumput laut menghasilkan 8 porsi bakso

Kandungan Gizi 1 porsi (50 Gr) Bakso Ikan Nila Dengan Variasi Penambahan Rumput Laut Perlakuan A Berdasarkan Nutri Survey

Zat Gizi	Hasil Nilai
Energi	48
Karbohidrat	6,6
Protein	4,26
Lemak	0,26
Serat	0,33

Lampiran 15

Rendeman Bahan Pembuatan Bakso Ikan Nila Dengan Variasi Penambahan Rumput Laut

No	Bahan Awal	Berat Awal	Bahan Akhir	Berat Akhir	Rendeman
1	Ikan Nila	1.000 gr	Ikan Nila Filet	356 gr	35,6 %
2	Telur Ayam	150 gr	Putih Telur Ayam	135 gr	111,1%
3	Rumput Laut	300 gr	Rumput Laut Setelah di Rendam	448 gr	149,3%

Perhitungan Rendeman Bahan Pembuatan Bakso Ikan Nila Dengan Variasi Penambahan Rumput Laut

Rendeman = (Berat Akhir / Berat Awal) x 100

Ikan Nila = (356 gr / 1.000 gr) x 100 = 35,6 %

Telur Ayam = (135 gr / 150 gr) x 100 = 111,1 %

Rumput Laut = (448 gr / 300 gr) x 100 = 149,3 %

Lampiran 16

Analisis Biaya Bakso Ikan Nila Dengan Variasi Penambahan Rumput Laut Perlakuan A Per Porsi dan Per Resep

No	Bahan	Berat Bahan	Harga
1	Ikan Nila	150 gr	Rp.7.200
2	Rumput Laut	50 gr	Rp.250
3	Tepung Tapioka	50 gr	Rp.1.150
4	Bawang Putih	3 gr	Rp.112
5	Bawang Merah	3 gr	Rp.69
6	Putih Telur Ayam	45 gr	Rp.2.500
7	Es Batu	45 gr	Rp.1.000
8	Garam	5 gr	Rp.52
9	Lada Bubuk	3 gr	Rp.750
Total Harga 1 Resep			Rp.13.083
Harga Per Porsi			Rp. 1.635

Lampiran 17

Ethical Clearance



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.01.26.1584/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2025

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

Peneliti utama : Zulaikha Amirah Ritonga
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Medan
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"Daya Terima Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Dengan Variasi Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma spinosum*) Sebagai Makanan Sumber Serat"

*"Acceptability of Tilapia Fish Meatballs (*Oreochromis niloticus*) with Variations of Seaweed Addition (*Eucheuma spinosum*) as a Source of Fiber"*

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 Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 29 Juli 2025 sampai dengan tanggal 29 Juli 2026.

This declaration of ethics applies during the period July 29, 2025 until July 29, 2026.



July 29, 2025
Chairperson,

Dr. Lestari Rahmah, MKT

Lampiran 18

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Zulaikha Amirah Ritonga

Nim : P01031122097

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

Yang membuat pernyataan,



Zulaikha Amirah Ritonga

Lampiran 19

Daftar Riwayat Hidup

Nama Lengkap : Zulaikha Amirah Ritonga
Tempat/Tanggal Lahir : Padangsidempuan, 26 Juli 2004
Jumlah Anggota Keluarga : 5 Orang
Alamat Rumah : JL.Jend Sudirman GG.H.M.DIM Harahap No.05A,
Kec Padangsidempuan Utara, Prov Sumatera Utara
No Hp/Telp : 082287086770
Riwayat Pendidikan : - SDN 200118 Padangsidempuan
- SMP IT BUNAYYA Padangsidempuan
- MAN 2 Padangsidempuan
Moto : “Usaha Tidak Akan Pernah Menghiyanati Hasil”