

Daftar Pustaka

- Ali Akbar. (2018). Sifat Organoleptik. *Analisis Fisik, Kimia Dan Organoleptik Mie Basah Berbasis Umbi Talas*, Iv(2), 159–170.
- Amala, A., & Rahmawati, F. (2018). Pemanfaatan Umbi Talas (*Colocasia Esculenta* L.Schott) Sebagai Bahan Pembuatan Tarogi (Talas Onigiri) Dengan Isian Sambal Cakalang Daun Kemangi. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga*.
- Apriyana, I. (2014). Pengaruh Penambahan Tepung Kepala Ikan Lele (*Clarias* Sp) Dalam Pembuatan Cilok Terhadap Kadar Protein Dan Sifat Organoleptiknya. *Unnes Journal Of Public Health*, 3(2), 1–9.
- Ardianti, D. Y., Sukardi, & Anggriani, R. (2019). Pembuatan Cookies *Esculenta* (L) Schot) Substitusi Tepung Talas (*Colocasia*. *Food Technology And Halal Science Journal*, 2(1), 85–96.
- Gizi, J. T. P. Dan. (N.D.). *Cookies (Kue Kering)*. 95–97.
- Guarango, P. M. (2022) *Analisis Protein Dan Kalsium Pada Cookies Dengan Penambahan Tempe Dan Daun Kelor (Moringa Oleifera) Analysis*, Xvii(8.5.2017), 2003–2005.
- Hasanah, F. (2020). Subsitusi Tepung Ikan Lele (*Claria* Sp) Pada Pembuatan Cookies Sebagai Makanan Ringan. *Jurnal Penelitian*, 1–8.
- S. (2022). Socialization Of Catfish (*Clarias* Sp.) Using Semi-Artificial Spawning In Aras Village, Batu Bara Regency. *Mattawang: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 47–51
<https://doi.org/10.35877/454ri.Mattawang822>
- Meliyana, Johan, V. S., & Zalfiatri, Y. (2019). [Utilization Of Taro Flour And Red Bean Flour In Crackers Making]. *Jurnal Sagu*, 18(1), 1–8.
- 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*
- Purwandani, L., Indrastuti, E., & Ramadhia, M. (2013). Fortifikasi Tepung

- IkanLele Snack Dari Pati Jagung (Zea Mays). *Vokasi*, 1x, 175–179. Rahmadhita, K. (2020). Permasalahan Stunting Dan Pencegahannya. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 11(1), 225–229.
<https://doi.org/10.35816/jiskh.v11i1.253>
- Rumida, R., Bakara, T. L., Manalu, M., & Siahaan, G. (2023). Pengaruh Penambahan Berbagai Bahan Makanan Terhadap Daya Terima Dan Kadar Protein Cookies Sebagai pmt Untuk Balita Stunting. *Amerta Nutrition*, 7(3), 441. <https://doi.org/10.20473/Amnt.v7i3.2023.434-441>
- Saputri, W., Biologi, M., Padang, U. N., Pengajar, S., Biologi, J., & Padang, U. N. (2018). *Bio Sains*. 1(1), 31–40.
- Setyorini, N., Sumastuti, E., & Utami, R. H. (2021). Urgensi Keamanan Pangan Rumah Tangga Dalam Menghadapi Pandemi Covid-19. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 18(1) 15–26.
<https://doi.org/10.20956/jsep.v18i1.13896>
- Sudomo, A., & Hani, A. (2016). Produktivitas Talas (Colocasia Esculenta L. Shott) Di Bawah Tiga Jenis Tegakan Dengan Sistem Agroforestri Di Lahan Hutan Rakyat. *Jurnal Ilmu Kehutanan*, 8(2), 100. <https://doi.org/10.22146/jik.10166>
- P. S., Kuala, U. S., Teuku, J., Arief, N., Aceh, B., Teknik, P., Pertanian, I., Mekkah, U. S., Unmuha, J., Bata, L., & Aceh, K. B. (2022). *Olahan Minuman Serbuk Dari Limbah Biji Nangka (Arthocarpus heterophilus) Consumer Acceptance of Processed Products of Powdered Drinks from Jackfruit Seed Waste*. 5(1), 90–97.
- Kiswati, Ida Prijatni. (2023). *Penambahan Tepung Ikan Lele (Clarias Gariepinus) Dan BMC Tempe Terhadap Karakteristik Cookies*. 4(2), 29–37.
- mawwadah, olvin. (2021). an Tepung Tulang Ikan Lele Terhadap Kadar Kalsium Dan Organoleptik Cookies Ubi Jalar Kuning. *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 5(2).
<https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2021.005.02.5>
- Nastiti, A. N., & Christyaningsih, J. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Lele Terhadap Pembuatan Cookies Bebas Gluten Dan Kasein

Sebagai Alternatif Jajanan Anak Autism Spectrum Disorder

[Effect of Catfish Flour Substitution towards Gluten-Free and Casein-Free Cookies as an Alternative Snack for Children with Autism Spectrum Disorder]. *Media Gizi Indonesia*, 14(1), 35.
<https://doi.org/10.20473/mgi.v14i1.35-43>

Rosania, S. P., Sukardi, S., & Winarsih, S. (2023). Pengaruh Proporsi Penambahan Pati Ganyong (Canna edulis Ker.) Terhadap Sifat Fisiko Kimia Serta Tingkat Kesukaan Cookies. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 186–205.
<https://doi.org/10.22219/fths.v5i2.21937>

Rumida, R., Bakara, T. L., Manalu, M., & Siahaan, G. (2023). *OPEN Pengaruh Penambahan Berbagai Bahan Makanan terhadap Daya Terima dan Kadar Protein Cookies Sebagai PMT untuk Balita Stunting The Effect of Addition of Various Food Ingredients on Acceptance and Protein Content of Cookies as PMT for Stunting Toddlers*.7(3), 434–441.
<https://doi.org/10.20473/amnt.v7i3.2023.434-441>

Tiar Lince Bakara, Erlina Nasution, G. siahaan. (2023). Kue Lekamer Fortir Sebagai Alternatif Cemilan Balita Gizi Buruk. *IJHN : Jurnal Gizi Manusia Indonesia*. 124–134.

Tiar Lince Bakara, Rumida, G. S. (2022). *Peningkatan Pengetahuan Orang Tua Anak Stunting Melalui Pelatihan Pengolahan Makanan Tambahan Berbahan Dasar Jamur Tiram Putih, Tepung Talas, dan Bahan Baku Ikan*. 5(2), 117–126.

Lampiran 1 Pembuatan tepung talas

 1. Siapkan bahan	 2. Kupas dan bersihkan Bahan	 3. setelah itu iris tipis talas dengan ukuran $\pm 1\text{cm}$
 menggunakan air garam selama lebih kurang 1 jam lalu siram dengan air panas ± 10 menit untuk menghilangkan lendir dan rasa asin pada talas	 5. Setelah perendaman tiriskan talas lalu letakkan diatas loyang untuk dikeringkan dicabinet dryer selama 12 jam dengan suhu 60°	 6. talas yang sudah kering siap untuk dihaluskan menggunakan blender



7. Haluskan
menggunakan blender
dan ayak menggunakan
ayakan



8. Tepung Talas

Lampiran 2 pembuatan tepung lele



1. Siapkan lele yang sudah dibersihkan dan tanpa kepala lalu gumuripakai garam untuk menghilangkan lendir dan bauk amis pada lele



2. setelah semua dibersihkan kukus ikan lele lebih kurang 15 menit dan masukkan bawang putih supaya amis tidak tercium



3. lele yang sudah dikukus pisahkan duri durinya untuk dimasukkan kedalam loyang



4. masukkan lele yang dibuat diloyang lalu masukkan kedalam cabinet dryer



5. lele yang sudah kering



6. lalu blender untuk menjadi tepung lele

7.



Tepung lele

Lampiran 3 pembuatan cookies

PERLAKUAN 1



PERLAKUAN 2



PERLAKUAN 3



PERLAKUAN 4



PERLAKUAN 5



Lampiran 4 Uji Organoleptik



Lampiran 5 surat pernyataan

**SURAT PERNYATAAN BERSEDIA MENJADI PANELIS (INFORMED
CONSENT)**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Semester :

Alamat :

Telp/Hp :

Dengan sukarela dan tanpa paksaan menyatakan bersedia ikut berpartisipasi menjadi panelis penelitian Daya Terima Cookies Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*) ,Dengan Penambahan Variasi Tepung Umbi Talas (*Colocasia Esculenta*).— yang akan dilakukan oleh Theresia Oktalina Purba dari program studi Diploma III Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Medan.Demikianlah pernyataan ini dapat digunakan seperlunya.

Peneliti

(Theresia Oktalina Purba)

Lubuk Pakam, 2024

Mengetahui

Panelis

()

Lampiran 6 formulir uji organoleptik

FORM UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Instruksi :

Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma *Cookies* ikan lele (*clarias gariepinus*) dengan penambahan variasi tepung umbi talas (*colocasia esculenta*) 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 skalasebagai berikut :

- a. Amat 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.	0,075				
2.	0,211				
3.	0,307				
4.	0,332				
5.	0,491				
6.	0,537				

Lampiran 7 Master Tabel Penelitian

Rata-Rata Rekapitulasi Warna Cookies									
Panelis	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	3	4	3,5	4	5	4,5	5	3	4
2	2	2	2	4	4	4	3	3	3
3	3	3	3	4	3	3,5	3	5	4
4	3	3	3	4	4	4	4	5	4,5
5	3	3	3	3	2	2,5	3	3	3
6	3	3	3	4	5	4,5	4	3	3,5
7	4	5	4,5	2	3	2,5	3	3	3
8	5	5	5	4	4	4	5	4	4,5
9	4	5	4,5	4	3	3,5	3	3	3
10	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
11	4	5	4,5	4	4	4	4	4	4
12	3	3	3	4	4	4	4	4	4
13	3	3	3	4	4	4	4	4	4
14	3	4	3,5	3	4	3,5	4	3	3,5
15	4	4	4	5	3	4	3	3	3
16	4	5	4,5	4	4	4	4	3	3,5
17	3	4	3,5	4	3	3,5	5	4	4,5
18	3	4	3,5	3	4	3,5	5	3	4
19	5	5	5	4	4	4	4	4	4
20	3	4	3,5	3	3	3	3	4	3,5
21	4	5	4,5	4	4	4	4	5	4,5
22	5	4	4,5	4	3	3,5	3	4	3,5
23	4	4	4	4	3	3,5	4	4	4
24	3	4	3,5	5	5	5	4	5	4,5
25	5	5	5	4	4	4	5	4	4,5
26	5	4	4,5	4	5	4,5	5	4	4,5
27	2	3	2,5	4	4	4	3	3	3

28	4	4	4	5	4	4,5	5	5	5
29	3	3	3	5	5	5	3	4	3,5
30	3	4	3,5	3	4	3,5	3	4	3,5
31	3	4	3,5	5	4	4,5	5	4	4,5
32	4	4	4	4	4	4	5	4	4,5
33	3	3	3	5	5	5	4	3	3,5
34	4	5	4,5	5	5	5	4	4	4
35	2	3	2,5	5	5	5	4	3	3,5
36	3	4	3,5	4	3	3,5	4	3	3,5
37	3	4	3,5	4	5	4,5	3	3	3
38	4	4	4	3	5	4	3	3	3
39	3	3	3	4	5	4,5	4	4	4
40	3	3	3	4	4	4	5	5	5
41	5	5	5	4	4	4	3	4	3,5
42	5	5	5	4	3	3,5	4	4	4
43	3	4	3,5	3	4	3,5	3	4	3,5
44	2	3	2,5	4	4	4	3	3	3
45	3	3	3	4	4	4	5	4	4,5
46	2	3	2,5	4	5	4,5	4	4	4
47	4	4	4	5	5	5	4	3	3,5
48	3	3	3	4	3	3,5	4	4	4
49	4	4	4	3	4	3,5	3	3	3
50	3	3	3	4	4	4	3	3	3
TOTAL	172	191	181,5	199	199	199	192	185	188,5
RATA- RATA			3,63			3,98			3,77

WARNA

ANOVA

rata rata warna A,B,C

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3.103	2	1.552	3.565	.031
Within Groups	63.990	147	.435		
Total	67.093	149			

rata rata warna A,B,C

Duncan^a

uji organoleptik warna	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A	50	3.630	
C	50	3.770	3.770
B	50		3.980
Sig.		.290	.114

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

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

Rata-Rata Rekapitulasi Tekstur Cookies									
Panelis	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	4	3	3,5	4	5	4,5	5	3	4
2	3	3	3	3	3	3	3	2	2,5
3	4	4	4	5	4	4,5	4	5	4,5
4	4	5	4,5	3	5	4	3	4	3,5
5	2	2	2	3	2	2,5	2	2	2
6	3	3	3	4	5	4,5	4	4	4
7	2	3	2,5	3	3	3	2	2	2
8	4	3	3,5	4	4	4	3	4	3,5
9	3	5	4	3	3	3	3	3	3
10	3	3	3	3	4	3,5	5	5	5
11	4	4	4	3	4	3,5	3	3	3
12	3	3	3	4	4	4	4	3	3,5
13	2	3	2,5	2	3	2,5	3	2	2,5
14	4	3	3,5	3	3	3	4	3	3,5
15	3	5	4	4	3	3,5	5	4	4,5
16	4	4	4	3	4	3,5	3	4	3,5
17	4	4	4	4	3	3,5	4	4	4
18	4	4	4	4	3	3,5	4	3	3,5
19	4	4	4	3	3	3	3	3	3
20	3	3	3	3	4	3,5	3	3	3
21	5	5	5	4	5	4,5	5	5	5
22	5	3	4	5	5	5	3	4	3,5
23	4	4	4	4	4	4	4	4	4
24	3	4	3,5	4	4	4	3	4	3,5
25	4	5	4,5	4	5	4,5	4	5	4,5
26	4	5	4,5	4	4	4	4	4	4
27	3	4	3,5	4	4	4	2	4	3

28	3	3	3	5	4	4,5	4	5	4,5
29	3	4	3,5	4	4	4	3	3	3
30	3	3	3	3	3	3	4	4	4
31	3	3	3	5	4	4,5	4	3	3,5
32	4	4	4	3	4	3,5	5	5	5
33	3	3	3	4	4	4	4	4	4
34	4	4	4	4	4	4	4	4	4
35	4	4	4	5	5	5	4	4	4
36	4	3	3,5	3	5	4	4	4	4
37	4	5	4,5	4	4	4	4	3	3,5
38	3	4	3,5	3	5	4	4	5	4,5
39	4	5	4,5	4	4	4	3	4	3,5
40	5	5	5	4	4	4	5	4	4,5
41	5	4	4,5	4	3	3,5	4	4	4
42	5	4	4,5	3	4	3,5	4	3	3,5
43	4	4	4	4	4	4	4	4	4
44	2	3	2,5	3	4	3,5	4	4	4
45	3	3	3	3	3	3	2	3	2,5
46	3	3	3	3	3	3	3	3	3
47	4	4	4	5	5	5	4	3	3,5
48	3	3	3	4	4	4	4	3	3,5
49	3	3	3	4	4	4	3	3	3
50	3	3	3	3	3	3	3	3	3
TOTAL	177	185	181	184	194	189	182	181	181,5
RATA- RATA			3,62			3,78			3,63

TEKSTUR

ANOVA

rata rata tekstur A,B,C

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.803	2	.402	.884	.415
Within Groups	66.765	147	.454		
Total	67.568	149			

rata rata tekstur A,B,C

Duncan^a

uji organoleptik tekstur	N	Subset for alpha = 0.05
		1
A	50	3.620
C	50	3.630
B	50	3.780
Sig.		.267

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

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

Rata-Rata Rekapitulasi Rasa Cookies									
Panelis	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	5	4	4,5	3	5	4	5	3	4
2	3	3	3	4	2	3	4	2	3
3	5	4	4,5	5	5	5	4	4	4
4	4	5	4,5	4	5	4,5	3	5	4
5	2	3	2,5	3	3	3	3	2	2,5
6	3	3	3	4	5	4,5	4	4	4
7	4	3	3,5	3	3	3	2	3	2,5
8	4	4	4	4	4	4	4	4	4
9	5	5	5	2	2	2	3	3	3
10	3	3	3	4	3	3,5	5	5	5
11	4	4	4	3	4	3,5	3	3	3
12	4	3	3,5	5	5	5	4	4	4
13	2	4	3	4	2	3	2	3	2,5
14	3	3	3	4	4	4	3	4	3,5
15	3	4	3,5	3	5	4	5	4	4,5
16	4	3	3,5	4	4	4	3	4	3,5
17	4	4	4	4	3	3,5	4	4	4
18	4	4	4	3	4	3,5	5	4	4,5
19	4	4	4	3	3	3	4	4	4
20	4	4	4	3	3	3	3	3	3
21	4	5	4,5	5	5	5	5	5	5
22	5	4	4,5	4	4	4	5	4	4,5
23	4	4	4	4	4	4	4	4	4
24	3	3	3	4	4	4	4	4	4
25	5	5	5	5	4	4,5	5	4	4,5
26	5	5	5	5	4	4,5	5	4	4,5
27	3	3	3	5	5	5	3	2	2,5
28	3	3	3	5	5	5	5	5	5

29	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
30	3	3	3	3	3	3	3	4	3,5
31	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
32	4	4	4	3	4	3,5	3	4	3,5
33	3	4	3,5	5	5	5	4	3	3,5
34	3	3	3	5	4	4,5	4	4	4
35	4	4	4	5	5	5	3	3	3
36	3	5	4	4	3	3,5	4	4	4
37	3	5	4	4	3	3,5	3	4	3,5
38	5	4	4,5	4	4	4	5	4	4,5
39	5	5	5	4	4	4	3	3	3
40	4	4	4	5	4	4,5	3	3	3
41	4	4	4	5	3	4	4	4	4
42	5	5	5	4	4	4	3	4	3,5
43	5	4	4,5	3	4	3,5	3	3	3
44	4	4	4	5	5	5	4	3	3,5
45	4	4	4	5	4	4,5	3	3	3
46	5	4	4,5	5	5	5	3	3	3
47	5	5	5	4	5	4,5	3	4	3,5
48	5	5	5	5	4	4,5	3	2	2,5
49	5	5	5	4	4	4	3	3	3
50	5	4	4,5	5	5	5	3	3	3
TOTAL	196	197	196,5	204	197	200,5	182	178	180
RATA- RATA			3,93			4,01			3,61

RASA

ANOVA

rata rata rasa A,B,C

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4.157	2	2.079	4.033	.020
Within Groups	73.194	142	.515		
Total	77.352	144			

rata rata rasa A,B,C

Duncan^{a,b}

uji organoleptik rasa	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	45	3.611	
A	50		3.930
B	50		4.010
Sig.		1.000	.585

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 48,214.

b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.

Rata-Rata Rekapitulasi Aroma Cookies									
Panelis	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	3	3	3	5	5	5	3	3	3
2	2	2	2	4	2	3	3	3	3
3	4	4	4	5	5	5	3	3	3
4	3	4	3,5	5	5	5	3	3	3
5	2	2	2	2	3	2,5	2	3	2,5
6	3	3	3	5	5	5	4	3	3,5
7	3	4	3,5	4	3	3,5	3	2	2,5
8	3	4	3,5	5	4	4,5	5	4	4,5
9	4	5	4,5	5	5	5	2	3	2,5
10	3	3	3	3	4	3,5	5	3	4
11	4	4	4	5	4	4,5	4	4	4
12	3	3	3	3	4	3,5	4	4	4
13	3	3	3	4	4	4	2	4	3
14	3	3	3	5	4	4,5	3	3	3
15	3	3	3	5	4	4,5	4	3	3,5
16	3	3	3	4	5	4,5	4	4	4
17	4	4	4	4	3	3,5	4	4	4
18	4	4	4	3	5	4	4	4	4
19	4	4	4	3	5	4	3	3	3
20	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
21	5	5	5	4	5	4,5	5	4	4,5
22	5	3	4	3	3	3	4	4	4
23	4	4	4	4	3	3,5	4	4	4
24	3	4	3,5	4	4	4	3	4	3,5
25	5	5	5	4	5	4,5	3	3	3
26	5	5	5	4	3	3,5	3	3	3
27	3	2	2,5	1	4	2,5	2	2	2

28	3	3	3	5	5	5	2	3	2,5
29	3	3	3	4	4	4	3	3	3
30	3	3	3	3	3	3	3	4	3,5
31	3	3	3	4	5	4,5	3	3	3
32	3	3	3	4	3	3,5	4	3	3,5
33	5	5	5	4	4	4	3	3	3
34	5	5	5	4	4	4	3	4	3,5
35	5	4	4,5	4	4	4	3	3	3
36	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
37	3	3	3	5	3	4	3	3	3
38	5	3	4	5	4	4,5	3	3	3
39	5	5	5	4	4	4	3	3	3
40	5	4	4,5	5	4	4,5	4	4	4
41	5	5	5	4	4	4	3	4	3,5
42	4	4	4	3	4	3,5	5	4	4,5
43	5	5	5	4	4	4	3	2	2,5
44	5	5	5	4	4	4	3	3	3
45	3	3	3	4	4	4	3	4	3,5
46	5	5	5	4	4	4	3	3	3
47	3	3	3	2	3	2,5	2	2	2
48	5	5	5	4	4	4	3	3	3
49	5	5	5	4	4	4	3	3	3
50	3	3	3	4	4	4	3	3	3
TOTAL	190	186	188	197	198	197,5	163	163	163
RATA- RATA			3,76			3,95			3,26

AROMA

ANOVA

rata rata aroma A,B,C

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	12.703	2	6.352	11.915	.000
Within Groups	78.365	147	.533		
Total	91.068	149			

rata rata aroma A,B,C

Duncan^a

uji organoleptik aroma	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	50	3.260	
A	50		3.760
B	50		3.950
Sig.		1.000	.195

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50.000.

Lampiran 8 Hasil nilai gizi resep cookie dengan penambahan tepung ikan lele dan tepung umbi talas

Hasil nilai gizi 1 resep Cookies dengan Penambahan Tepung ikan lele dan Umbi talas

Tabel 12 kandungan Gizi cookies dengan menggunakan nutri survey

Nama Bahan	Berat (gr)	Kandungan Gizi				
		Energi	Protein	Karbohidrat	Lemak	Serat
PERLAKUAN C						
Tepung ikan lele	30 gr	123,8	2,8	38,0	0,3	6,1
Tepung umbi talas	50 gr	166,0	1,5	8,1	2,7	1,8
Tepung terigu	10 gr	36,4	1,0	7,6	0,1	0,3
Tepung gula	35 gr	135,4	0,0	35,0	0,0	0,0
Telur ayam	1 butir	46,5	3,8	0,3	3,2	0,0
Margarin	35 gram	222,6	0,0	0,0	25,2	0,0
Susu skim	15 gr	55,2	5,4	7,7	0,3	0,0
Baking powder	1,5 gram	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Tepung maizena	10 gram	38,1	0,0	9,1	0,0	0,1
Jumlah		824,1 Kkal	14,5 g	105,9 gr	31,8	8,3

Dari hasil 1 resep cookies dengan penambahan tepung ikan lele dan tepung umbi talas menghasilkan 19 keping cookies

Kandungan gizi per keping cookies (8 gr)

Zat gizi	Hasil nilai
Energi	75,5 kkal
Karbohidrat	9,8 gr
Protein	1,3 gr
Lemak	2,8 gr
Serat	0,8 gr

Lampiran 9 Surat EC Penelitian



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: 01.25 505/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2024**

Yang bertanda tangan di bawah ini, Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian usulan penelitian yang berjudul :

**“Daya Terima Cookies Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*) Dengan
Penambahan Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*)”**

Yang menggunakan manusia dan hewan sebagai subjek penelitian dengan ketua Pelaksana/
Peneliti Utama : **Theresia Oktalina Purba**
Dari Institusi : **Prodi D-III 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, 15 Maret 2024
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Poltekkes Kemenkes Medan

M. Ketua,

dr. Lestari Rahmah, MKT.
NIP. 197106222002122003

Lampiran 10 Pernyataan

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Theresia Oktalina Purba

Nim : P01031121139

Menyatakan bahwa data penelitian yang terdapat didalam Karya tulis ilmiah saya adalah benar saya ambil dan bila tidak saya bersedia mengikuti ujian ulang (ujian utama saya dibatalin)

Yang membuat pernyataan,



(Theresia Oktalina Purba)

Lampiran 11 Daftar Riwayat Hidup

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama lengkap : Theresia Oktalina Purba

Tempat /Tanggal Lahir : Tanjungbalai, 08 Oktober 2002

Jumlah Anggota Keluarga : 5 Bersaudara

Alamat Rumah : Jl.FI.Tobing Gg. Damar laut
Kelurahan Sirantau ,Kecamatan Datuk Bandar, Kota Tanjungbalai, Sumatera Utara

No.Hp/Telp : 081268591027

Riwayat Pendidikan : 1. SDN 137698 Tanjungbalai
2. SMPN 1 Tanjungbalai
3. SMAN 1 Tanjungbalai

Hobby : Berenang dan volly

Motto :Amsal 23 : 18|| Karna masa depan
sungguh ada dan harapan mu tidak
akan hilang||

Lampiran 12 Lembar Bukti bimbingan

Lembar Bukti Bimbingan

Nama : Theresia Oktalina Purba

Nim : P01031121139

Judul Karya Tulis Ilmiah : Daya Terima Cookies Ikan Lele (*Clarias
Gariepinus*) Dengan Penambahan Tempung
Umbi Talas (*Colocasia Esculenta*)

Bidang Peminatan : Gizi Pangan

Pembimbing : Riris Oppusunggu S.Pd, M.Kes

Lampiran 13 bukti bimbingan

Bukti Bimbingan

Nama :Theresia Oktalina Purba

Nomor Induk Mahasiswa :P01031121139

Judul : Daya Terima Cookie ikan Lele

Nama Pembimbing Utama : Riris Oppusunggu S.Pd, M.Kes

No	Tanggal	Judul / Topik Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing	Tanda Tangan Mahasiswa
1.	Jumat,15 september 2023	Perkenalan diri,berdiskusi tentang topik apa yang mau Dicarik		
2.	Senin,18 september 2023	Membicarakan topik masalah yang akan diangkat menjadi topik Penelitian		
3.	Rabu,27 september 2023	Kerjakan bab 1- 3		

4.	Rabu,11 oktober 2023	Revisi bab 1-3		
5.	19 oktober 2023	Membicarakan survey lokasi		
6.	Selasa,24 oktober 2023	Mengajukan judul baru yang akan diambil dan ngerjain bab 1-3		
7.	3 november 2023	Revisi bab 1-3		
8.	10 november 2023	Revisi kedua		
9.	29 november 2023	Uji Pendahuluan		

10.	05 Desember 2023	ACC		
11	13 desember 2023	Seminar proposal		
12.	22 Januari 2024	Fix penguji I		
13.	26 Januari 2024	Fix penguji II		
14	10 Mei 2024	Penelitian		
15	21 Mei 2024	Mengajukan hasil penelitian bab 4 dan bab 5		

16	22 Mei 2024	ACC Karya Tulis Ilmiah		
17	24 Mei 2024	Pembuatan PPT		
18.	28 Mei 2024	Seminar hasil KTI		
19.	9 Juli 2024	Revisi KTI kepembimbing		
20.	11 Juli 2024	ACC kepenguji 1		
21.	15 Juli 2024	Revisi penguji 1		

22.	23 Juli 2024	ACC Kepenguji 2		
23.	24 Juli	Revisi penguji 2		
24.	25 Juli 2024	ACC penguji 2		