

DAFTAR PUSTAKA

- Andi Muhamad Iqbal Akbar Asfar *et al.* (2020) Pengolahan Ikan Teri Kering Menjadi Abon Asin Gammi, *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), pp. 176–180.
- Asmawati, A., Saputrayadi, A. and Bulqiah, M. (2019) Formulasi Tepung Tempe Dan Sari Wortel Pada Pembuatan Mie Basah Kaya Gizi, *Jurnal Agrotek Ummat*, 6(1), p. 17.
- Apriantini, G. A. E. (2020). Analisis Kadar Protein Produk Susu Cair Yang Diolah Melalui Proses Pemanasan Pada Suhu Yang Sangat Tinggi (Ultra High Temperature). *International Journal of Applied Chemistry Research*, 2(1), 8.
- Bastian, F. *et al.* (2013) Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol.2 No.1(1), pp. 5–8.
- Bintanah, S. and Handarsari, E. (2014) Komposisi Kimia Dan Organoleptik Formula Nugget Berbasis Tepung Tempe Dan Tepung Ricebran, *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 1(1), pp. 57–70.
- Dahlia, Sumarto, Desmelati, Suparmi, L.T. (2019) Penerapan Teknologi Diversifikasi Biskuit dengan Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) di Desa Pangkalan Pisang Kecamatan Koto Gasib Kabupaten Siak Provinsi Riau, *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, 1(1), pp. 41–50.
- Darmadi, N.M., Pandit, I.G.S. and Sugiana, I.G.N. (2019) Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Nugget Ikan (Fish Nugget), *Community Services Journal (CSJ)*, 2(1), pp. 18–22.
- Dedeh, D., Diah, D. M., & Rakhmilla, L. E. (2017). Analisis Sensorik Dengan Model Rasch Dan Standarisasi Nilai Gizi Makanan Selingan Berbasis Pangan Lokal. *Jurnal Sistem Kesehatan*, 2(3), 130–137.
- Dengo, A. Y., Une, S., & Antuli, Z. (2019). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Nugget Tepung Tahu dan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* formatypica). *Journal of Food Technology*, 1(2), 1–8.
- Febriansyah, R., Pratama, A., & Gumilar, J. (2019). Pengaruh Konsentrasi NaOH Terhadap Rendemen, Kadar Air dan Kadar Abu Gelatin Ceker Itik (*Anas Platyrhynchos Javanica*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 14(1), 1–10.
- Fernandes, H.P. (2014) Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Dan Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor L.*) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Nugget Ayam, p. 139.
- Fitriah, A.H., Kristianto, Y. and Pudjirahaju, A. (2017) Kreativitas Pengembangan Tepung Tempe Generasi Dua Di Kota Malang, *Jurnal*

- Informasi Kesehatan Indonesia*, 3(2), pp. 96–103.
- Hasbullah, U. H. A., & Umiyati, R. (2017). Perbandingan Warna Tepung Suweg Fase Dorman dan Vegetatif Secara Instrumental dan Sensoris. *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 1(1), 64.
- Hidayah, N.L. (2018) Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Dan Penambahan Margarin Terhadap Mutu Organoleptik Kembang Goyang, *Jurnal Tata Boga*, 8(1), pp. 23–31.
- Hidayah, N.L. *et al.* (2019) Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Dan Penambahan Margarin Terhadap, 8(1), pp. 23–31.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Marpaung, S.Y. and Lingga, S.R. (2022) Sosialisasi Pengolahan Nugget Udang Pada Masyarakat Pesisir Percut Sei Tuan Dusun 1, *Martabe: Jurnal Pengabdian ...*, 5, pp. 2319–2324.
- Murni, M. (2014) Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Terhadap Kualitas dan Citarasa Naget Ayam (The Effect Of Addition Tempeh Flour To The Quality And The Taste Chicken Nugget), *Berita Litbang Industri*, 3(2), pp. 117–123.
- Nurhamida Sari Siregar. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2), 38–44.
- Novia, C., Yahya, Y. and Soedarmadji, W. (2019) Peningkatan Kemandirian Ekonomi Masyarakat Melalui Aneka Olahan Ikan Tongkol, *JMM - Jurnal Masyarakat Merdeka*, 2(1), pp. 37–41.
- Novitasari, T.M., Rohmi, R. and Inayati, N. (2019) Potensi Ikan Teri Jengki (*Stolephorus indicus*) Sebagai Bahan Media Alternatif untuk Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*, *Jurnal Analis Medika Biosains (JAMBS)*, 6(1), p. 1.
- Panjaitan, T.W.S., Sabailaket, A.S. and Berisigep, M.J. (2019) Peningkatan Produktifitas Penjualan Tempe Pada Kampung Tempe, *Jurnal Pengabdian Masyarakat IPTEKS*, 5(1), p. 88.
- Pangestika Sheva. (2022) Perbandingan Kandungan Zat Gizi pada Nugget Tempe Kedelai Substitusi Ikan Teri Medan dan Ikan Teri Jengki sebagai Alternatif Pangan Lokal. Skripsi. Program Studi Kesehatan Masyarakat, Universitas Gajah Mada, Jogjakarta.
- Pius, P., Hermawan, F. and Putri, P. (2017) Analisis Bisnis Model Kanvas dan Kelayakan Keuangan (Studi Kasus Pada Teri Sambal Terateri), 15(1).
- Putri, V.D. (2018) Uji Kualitas Kimia Dan Organoleptik Pada Nugget Ayam Hasil Substitusi Ampas Tahu', *Jurnal Katalisator*, 3(2), p. 143.

- RI, M.K. (2019) Karakteristik Mutu Organoleptik dan Kimiawi Nugget Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) Produk Terpilih Berbahan Dasar Tepung Sagu, *Ayan*, 8(5), p. 55.
- Rohaya, S., Husna, N. El and Bariah, K. (2013) Penggunaan Bahan Pengisi Terhadap Mutu Nugget Vegetarian Berbahan Application of Filler Based on Quality of Vegetarian Nugget From Tofu and, *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(1), pp. 7–16.
- Safitry, Alda. (2021) Uji Organoleptik Tempe Dari Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Kacang Merah (*Phaseolus Fulgaris*), Inovasi Riset Biologi Dalam Pendidikan dan Pengembangan Sumber Daya Lokal, Universitas Negeri Padang, Isbn : 2809-8447
- Sapareng, S. and Rosnina, R. (2019) Pemberdayaan Masyarakat Melalui Wirausaha Kripik Ikan Teri Di Kampung Nelayan Kota Palopo, *To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), p. 25.
- Siregar, N. S. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2), 38–44.
- Seftiono, H., Djiuardi, E. and Pricila, S. (2019) Analisis Proksimat dan Total Serat Pangan pada Crackers Fortifikasi Tepung Tempe dan Koleseom (*Talinum triangulare*), *agriTECH*, 39(2), p. 160.
- Septiani, P.E. (2019) Pemberdayaan Perempuan Pesisir Dalam Mewujudkan Kampung Krumi Untuk Meningkatkan Perekonomian Desa Bendar, *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), pp. 105–111.
- Seveline, S., Diana, N. and Taufik, M. (2019) Formulasi Cookies Dengan Fortifikasi Tepung Tempe Dengan Penambahan Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.), *Jurnal Bioindustri*, 1(2), pp. 245–260.
- Taufik, M. (2019) Formulasi Cookies Berbahan Tepung Terigu dan Tepung Tempe dengan Penambahan Tepung Pegagan, *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1), pp. 009–016.
- Ummah, R. *et al.* (2020) Komposisi Proksimat, Kandungan Kalsium dan Karakteristik Organoleptik Snack Bar Pisang Raja dan Kacang Kedelai Sebagai Alternatif Makanan Selingan Balita, *Warta Industri Hasil Pertanian*, 37(2), p. 162.
- Yuliasari, H., Syska, K. and ... (2021) Efek Penambahan Pati Talas Belitung Terhadap Karakteristik Fisik dan Sensoris Nugget Ayam dengan Substitusi Jamur Tiram', *Scientific Timeline*, 75.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis

Surat Pernyataan 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 “Analisis Uji Organoleptik dan Uji Proksimat Nugget Tepung Tempe dengan Variasi Ikan Teri Jengki (*Stolephorusindicus*) Sebagai Makanan Selingan“ yang akan dilakukan oleh Lela Paulina Hutajulu dari Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Medan. Demikianlah pernyataan ini dapat digunakan seperlunya.

Lubuk Pakam, Februari 2022

Mengetahui
Peneliti Panelis

(Lela Paulina Hutajulu)

Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik

Formulir Uji Organoleptik

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, aroma dan rasa nugget tepung tempe dengan variasi ikan teri jengki (*Stolephorus indicus*) sebagai makanan selingan 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	0,120				
3	0,275				
4	0,355				
5	0,483				
6	0,717				

Lampiran 3. Rekapitulasi Data Panelis Terhadap Warna

Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Nugget
Dengan Tepung Tempe Dan Ikan Teri Jengki (*Stolephorus indicus*)

Panelis	Jenis Perlakuan								
No	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	3	2	2,5	4	5	4,5	5	4	4,5
2	3	3	3	3	3	3	5	4	4,5
3	4	3	3,5	4	3	3,5	4	4	4
4	4	5	4,5	4	5	4,5	5	5	5
5	3	2	2,5	3	3	3	5	5	5
6	3	2	2,5	3	3	3	4	5	4,5
7	3	3	3	3	3	3	5	4	4,5
8	3	4	3,5	5	3	4	5	4	4,5
9	3	4	3,5	3	4	3,5	5	5	5
10	4	4	4	3	3	3	5	5	5
11	3	3	3	3	4	3,5	5	5	5
12	3	3	3	2	3	2,5	5	4	4,5
13	5	5	5	5	5	5	5	5	5
14	5	5	5	4	4	4	3	3	3
15	4	4	4	5	4	4,5	5	5	5
16	3	4	3,5	4	4	4	5	5	5
17	4	3	3,5	5	4	4,5	5	5	5
18	5	4	4,5	5	4	4,5	5	4	4,5
19	3	3	3	4	3	3,5	5	5	5
20	3	4	3,5	3	3	3	5	5	5
21	3	4	3,5	4	4	4	5	5	5
22	4	3	3,5	4	5	4,5	5	5	5
23	3	3	3	3	3	3	5	5	5
24	3	2	2,5	4	3	3,5	4	5	4,5
25	3	4	3,5	4	4	4	4	5	4,5
Jumlah	87	86	86,5	94	92	93	119	116	117,5
Rata-rata	3,48	3,44	3,46	3,76	3,68	3,72	4,76	4,64	4,7

Lampiran 4. Hasil Analisis Panelis Warna

Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Warna Nugget Tepung Tempe Dan Ikan Teri Jengki (*Stolephorus indicus*)

Descriptives

warna tiap panelis

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
perlakuan A	25	3.460	.7205	.1441	3.163	3.757	2.5	5.0
perlakuan B	25	3.720	.6782	.1356	3.440	4.000	2.5	5.0
perlakuan C	25	4.700	.4564	.0913	4.512	4.888	3.0	5.0
Total	75	3.960	.8210	.0948	3.771	4.149	2.5	5.0

Berdasarkan output diatas maka dilihat perbedaan rata-rata kesukaan dari 3 perlakuan :

1. Rata-rata perlakuan A = 3.460
2. Rata-rata perlakuan B = 3.720
3. Rata-rata perlakuan C = 4.700

Dengan demikian secara deskriptif dapat disimpulkan bahwa rata-rata kesukaan tertinggi adalah perlakuan C sebesar 4.700

ANOVA

warna tiap panelis

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	21.380	2	10.690	27.006	.000
Within Groups	28.500	72	.396		
Total	49.880	74			

Berdasarkan data sig diatas $0.000 < 0.05$ sehingga dapat disimpulkan rata-rata kesukaan perlakuan berbeda

warna tiap panelis

Duncan

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
perlakuan A	25	3.460	4.700
perlakuan B	25	3.720	
perlakuan C	25		
Sig.		.148	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Pada perlakuan C menghasilkan 4.700 sehingga direkomendasikan perlakuan C

Lampiran 5. Rekapitulasi Data Panelis Terhadap Tekstur

Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Nugget
Dengan Tepung Tempe Dan Ikan Teri Jengki (*Stolephorus indicus*)

Panelis	Jenis Perlakuan								
No	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	4	3	3,5	3	4	3,5	5	5	5
2	3	3	3	3	4	3,5	5	5	5
3	3	4	3,5	3	4	3,5	4	3	3,5
4	5	5	5	4	4	4	5	5	5
5	2	3	2,5	3	4	3,5	5	4	4,5
6	2	3	2,5	4	3	3,5	5	4	4,5
7	3	4	3,5	3	2	2,5	4	4	4
8	4	4	4	5	4	4,5	4	4	4
9	3	3	3	4	3	3,5	4	5	4,5
10	3	3	3	4	3	3,5	4	4	4
11	4	3	3,5	3	3	3	4	4	4
12	2	4	3	3	4	3,5	5	5	5
13	4	4	4	4	4	4	5	5	5
14	4	4	4	3	3	3	4	4	4
15	4	5	4,5	5	5	5	5	5	5
16	4	3	3,5	3	4	3,5	5	5	5
17	4	4	4	4	5	4,5	5	5	5
18	4	5	4,5	5	4	4,5	4	5	4,5
19	3	3	3	3	4	3,5	5	4	4,5
20	3	4	3,5	4	3	3,5	4	4	4
21	4	3	3,5	4	4	4	4	5	4,5
22	3	4	3,5	3	4	3,5	5	4	4,5
23	3	4	3,5	4	3	3,5	5	5	5
24	4	3	3,5	3	3	3	4	5	4,5
25	4	5	4,5	4	3	3,5	5	4	4,5
Jumlah	86	93	89,5	91	91	91	114	116,48	117,52
Rata-rata	3,44	3,72	3,58	3,64	3,64	3,64	4,56	4,48	4,52

Lampiran 6. Hasil Analisis Panelis Tekstur

Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Warna Nugget Tepung

Tempe Dan Ikan Teri Jengki (*Stolephorus indicus*)

Descriptives

tekstur tiap panelis

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
perlakuan A	25	3.580	.6238	.1248	3.322	3.838	2.5	5.0
perlakuan B	25	3.640	.5500	.1100	3.413	3.867	2.5	5.0
perlakuan C	25	4.520	.4444	.0889	4.337	4.703	3.5	5.0
Total	75	3.913	.6896	.0796	3.755	4.072	2.5	5.0

Berdasarkan output diatas maka dilihat perbedaan rata-rata kesukaan dari

3 perlakuan :

1. Rata-rata perlakuan A = 3.580
2. Rata-rata perlakuan B = 3.640
3. Rata-rata perlakuan C = 4.520

Dengan demikian secara deskriptif dapat disimpulkan bahwa rata-rata kesukaan tertinggi adalah perlakuan C sebesar 4.520

ANOVA

tekstur tiap panelis

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	13.847	2	6.923	23.359	.000
Within Groups	21.340	72	.296		
Total	35.187	74			

Berdasarkan data sig diatas $0.000 < 0.05$ sehingga dapat disimpulkan rata-rata kesukaan perlakuan berbeda

tekstur tiap panelis

Duncan

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
perlakuan A	25	3.580	
perlakuan B	25	3.640	
perlakuan C	25		4.520
Sig.		.698	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Pada perlakuan C menghasilkan 4.520 sehingga direkomendasikan perlakuan C.

Lampiran 7. Rekapitulasi Data Panelis Terhadap Rasa

Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Nugget
Dengan Tepung Tempe Dan Ikan Teri Jengki (*Stolephorus indicus*)

Panelis	Jenis Perlakuan								
No	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	2	3	2,5	4	2	3	4	5	4,5
2	3	3	3	3	4	3,5	5	5	5
3	4	3	3,5	3	4	3,5	5	5	5
4	4	5	4,5	5	5	5	5	5	5
5	3	4	3,5	3	3	3	5	5	5
6	3	3	3	4	4	4	5	5	5
7	4	3	3,5	4	3	3,5	4	4	4
8	4	3	3,5	4	5	4,5	5	4	4,5
9	3	3	3	4	3	3,5	4	4	4
10	4	4	4	4	4	4	5	5	5
11	4	3	3,5	4	3	3,5	5	5	5
12	2	3	2,5	2	4	3	5	5	5
13	4	4	4	4	4	4	4	5	4,5
14	4	4	4	4	4	4	5	5	5
15	4	4	4	4	4	4	4	5	4,5
16	4	4	4	4	3	3,5	5	5	5
17	4	4	4	4	4	4	5	5	5
18	4	5	4,5	4	5	4,5	4	5	4,5
19	3	4	3,5	3	4	3,5	5	5	5
20	4	3	3,5	4	4	4	5	5	5
21	4	3	3,5	3	3	3	5	5	5
22	3	4	3,5	4	4	4	5	5	5
23	4	3	3,5	3	3	3	4	5	4,5
24	2	3	2,5	3	4	3,5	5	4	4,5
25	5	5	5	4	5	4,5	5	5	5
Jumlah	89	90	89,5	92	95	93,5	118	121	119,5
Rata-rata	3,56	3,6	3,58	3,68	3,8	3,74	4,72	4,84	4,78

Lampiran 8. Hasil Analisis Panelis Rasa

Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Nugget Tepung

Tempe Dan Ikan Teri Jengki (*Stolephorus indicus*)

Descriptives

rasa tiap panelis

					95% Confidence Interval for Mean			
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	Lower Bound	Upper Bound	Minimum	Maximum
perlakuan A	25	3.580	.6238	.1248	3.322	3.838	2.5	5.0
perlakuan B	25	3.740	.5424	.1085	3.516	3.964	3.0	5.0
perlakuan C	25	4.780	.3253	.0651	4.646	4.914	4.0	5.0
Total	75	4.033	.7367	.0851	3.864	4.203	2.5	5.0

Berdasarkan output diatas maka dilihat perbedaan rata-rata kesukaan dari

3 perlakuan :

1. Rata-rata perlakuan A = 3.580
2. Rata-rata perlakuan B = 3.740
3. Rata-rata perlakuan C = 4.780

Dengan demikian secara deskriptif dapat disimpulkan bahwa rata-rata kesukaan tertinggi adalah perlakuan C sebesar 4.780

ANOVA

rasa tiap panelis					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	21.227	2	10.613	40.346	.000
Within Groups	18.940	72	.263		
Total	40.167	74			

Berdasarkan data sig diatas $0.000 < 0.05$ sehingga dapat disimpulkan rata-rata kesukaan perlakuan berbeda

rasa tiap panelis

Duncan

		Subset for alpha = 0.05	
perlakuan	N	1	2
perlakuan A	25	3.580	
perlakuan B	25	3.740	
perlakuan C	25		4.780
Sig.		.274	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Pada perlakuan C menghasilkan 4.780 sehingga direkomendasikan perlakuan C.

Lampiran 9. Rekapitulasi Data Panelis Terhadap Aroma

Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Nugget
Dengan Tepung Tempe Dan Ikan Teri Jengki (*Stolephorus indicus*)

Panelis	Jenis Perlakuan								
No	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	3	4	3,5	2	4	3	5	5	5
2	3	4	3,5	3	4	3,5	5	5	5
3	3	4	3,5	4	4	4	5	4	4,5
4	4	4	4	5	5	5	5	4	4,5
5	3	4	3,5	3	3	3	4	5	4,5
6	3	4	3,5	4	3	3,5	5	4	4,5
7	3	3	3	3	3	3	5	5	5
8	5	5	5	3	5	4	5	5	5
9	4	4	4	4	3	3,5	5	5	5
10	3	4	3,5	3	4	3,5	4	5	4,5
11	3	4	3,5	3	3	3	5	5	5
12	4	2	3	2	2	2	4	4	4
13	4	4	4	4	4	4	4	5	4,5
14	5	5	5	4	4	4	5	5	5
15	4	4	4	4	4	4	5	4	4,5
16	4	4	4	4	3	3,5	5	5	5
17	4	3	3,5	4	5	4,5	5	5	5
18	5	4	4,5	4	5	4,5	5	4	4,5
19	4	3	3,5	3	4	3,5	5	5	5
20	2	3	2,5	3	3	3	5	4	4,5
21	3	3	3	3	4	3,5	5	5	5
22	3	5	4	5	4	4,5	3	5	4
23	3	3	3	4	3	3,5	4	5	4,5
24	3	3	3	3	4	3,5	5	4	4,5
25	4	4	4	4	4	4	5	5	5
Jumlah	89	94	91,5	88	94	91	118	117	117,5
Rata-rata	3,56	3,76	3,66	3,52	3,76	3,64	4,72	4,68	4,7

Lampiran 10. Hasil Analisis Panelis Aroma

Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Nugget Tepung Tempe Dan Ikan Teri Jengki (*Stolephorus indicus*)

Descriptives

aroma tiap panelis

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
perlakuan A	25	3.660	.6076	.1215	3.409	3.911	2.5	5.0
perlakuan B	25	3.640	.6377	.1275	3.377	3.903	2.0	5.0
perlakuan C	25	4.700	.3227	.0645	4.567	4.833	4.0	5.0
Total	75	4.000	.7306	.0844	3.832	4.168	2.0	5.0

Berdasarkan output diatas maka dilihat perbedaan rata-rata kesukaan dari

3 perlakuan :

1. Rata-rata perlakuan A = 3.660
2. Rata-rata perlakuan B = 3.6400
3. Rata-rata perlakuan C = 4.700

Dengan demikian secara deskriptif dapat disimpulkan bahwa rata-rata kesukaan tertinggi adalah perlakuan C sebesar 4.700

ANOVA

aroma tiap panelis

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	18.380	2	9.190	31.330	.000
Within Groups	21.120	72	.293		
Total	39.500	74			

Berdasarkan data sig diatas $0.000 < 0.05$ sehingga dapat disimpulkan rata-rata kesukaan perlakuan berbeda

aroma tiap panelis

Duncan

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
perlakuan B	25	3.640	4.700
perlakuan A	25	3.660	
perlakuan C	25		
Sig.		.896	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Pada perlakuan C menghasilkan 4.700 sehingga direkomendasikan perlakuan C

Lampiran 11. EC Kode Etik



KEMENKES RI

**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: 01/1765/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2023**

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

"Analisis Mutu Fisik Dan Uji Proksimat Nugget Tepung Tempe Dengan Variasi Ikan Teri Jengki (*Stolephorus indicus*) Sebagai Makanan Selingan"

Yang menggunakan manusia dan hewan sebagai subjek penelitian dengan ketua Pelaksana/
Peneliti Utama : **Lela Paulina Hutajulu**
Dari Institusi : **Prodi D-IV Gizi Poltekkes Kemenkes Medan**

Dapat disetujui pelaksanaannya dengan syarat :

Tidak bertentangan dengan nilai – nilai kemanusiaan dan kode etik penelitian..
Melaporkan jika ada amandemen protokol penelitian.
Melaporkan penyimpangan/ pelanggaran terhadap protokol penelitian.
Melaporkan secara periodik perkembangan penelitian dan laporan akhir.
Melaporkan kejadian yang tidak diinginkan.

Persetujuan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan batas waktu pelaksanaan penelitian seperti tertera dalam protokol dengan masa berlaku maksimal selama 1 (satu) tahun.

Medan, Februari 2023
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Poltekkes Kemenkes Medan

Dr. Ir. Zuraidah Nasution, M.Kes
NIP. 196101101989102001

Lampiran 12. Bukti Bimbingan Skripsi

Lampiran 12. Bukti Bimbingan Skripsi

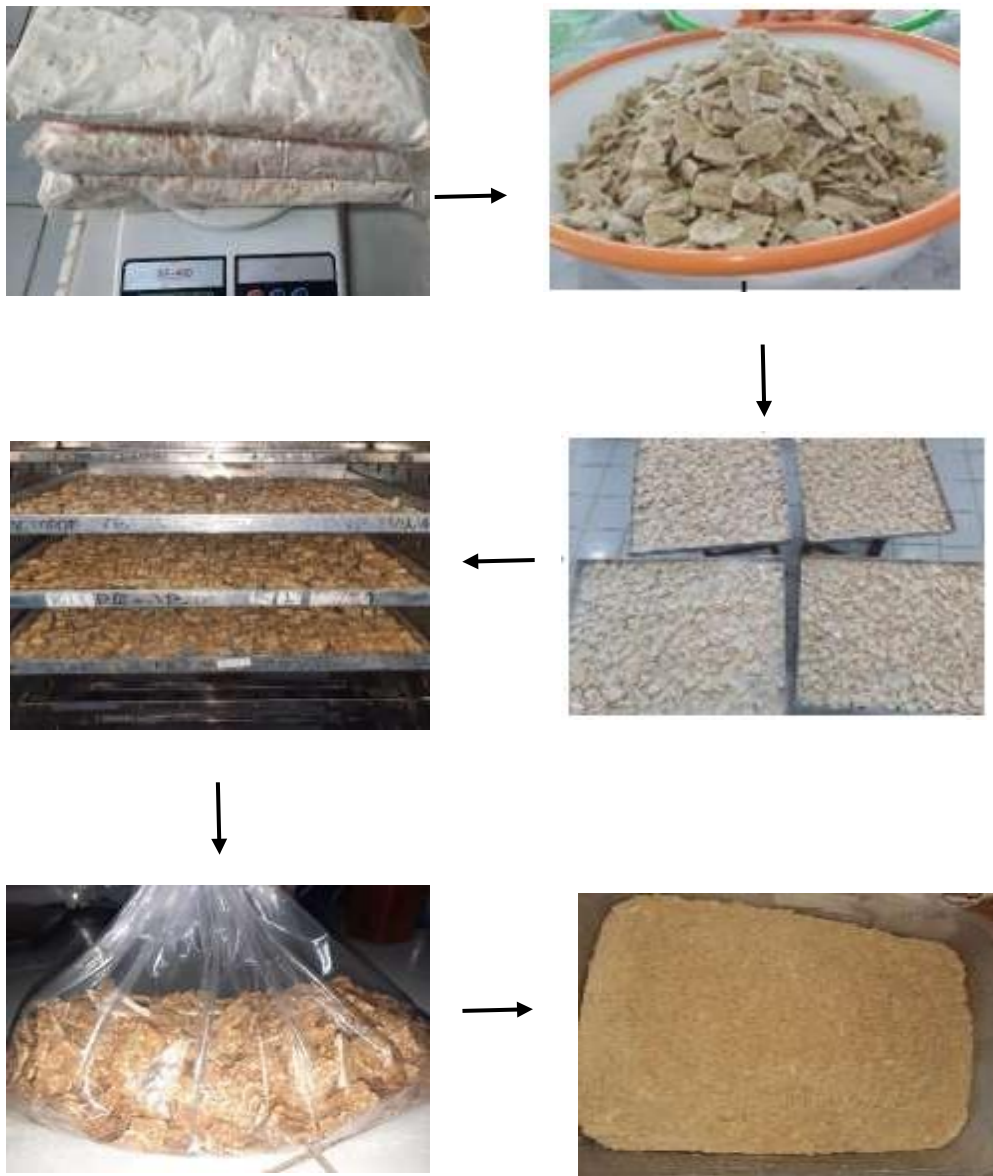
Bukti Bimbingan Skripsi

Nama : Lela Paulina Hutajulu
 Nim : P01031219134
 Judul : Analisis Uji Organoleptik dan Uji Proksimat Nugget Tepung Tempe dengan Variasikan Teri Jengki (*Stolephorus indicus*) Sebagai Makanan Selingan.
 Nama pembimbing utama : Erlina Nasution S.Pd.M.Kes.

No.	Tanggal	Topik pembimbing	Tanda Tangan Mahasiswa	Tanda Tangan Pembimbing
1.	Rabu, 13 April 2022	Memperkenalkan diri dan menjumpai dosen		
2.	Sabtu, 16 April 2022	Diskusi penentuan topik penelitian		
3.	Senin, 18 April 2022	Diskusi tentang judul, Tujuan, Rumusan Masalah		
4.	Rabu, 21 April 2022	Membahas latar belakang dan Koreksi Latar Belakang atau BAB1		
5.	Senin, 2 Mei 2022	Penulisan BAB I dan Latar Belakang		
6.	Senin, 6 Juni 2022	Menunjukkan hasil olahan tepung tempe		
7.	Kamis, 23 Juni 2022	Menunjukkan hasil olahan nugget tepung tempe variasi Ikan teri jengki		
8.	Jumat, 24 Juni 2022	Uji panelis diLaboratorium Teknologi Pangan Jurusan Gizi		
9.	Selasa, 28 Juni 2022	Penulisan BAB II Tinjauan Pustaka		
10.	Senin, 4 Juli 2022	Penulisan BAB III Metode penelitian		
11.	Jumat, 8 Juli 2022	Revisi BAB I		

12	Selasa, 2 Agustus 2022	Revisi BAB II, Revisi BAB III	alt	alt
13	Jumat, 5 Agustus 2022	Revisi BAB I, BABII, BAB III	alt	alt
14	Kamis, 11 Agustus 2022	Seminar Proposal	alt	alt
15	Jumat, 13 Januari 2023	ACC BAB I, BAB II, BAB III	alt	alt
16	Kamis, 19 Januari 2023	Revisi Penguji I	alt	alt
17	Jumat, 3 Februari 2023	ACC Penguji I	alt	alt
18	Jumat, 3 Februari 2023	Revisi Penguji II	alt	alt
19	Selasa, 7 Februari 2023	ACC Penguji II	alt	alt
20	Jumat, 19 Mei 2023	Bimbingan Revisi Pembimbing	alt	alt
21	Jumat, 9 Juni 2023	Seminar Hasil	alt	alt
22	Kamis, 24 Agustus 2023	Revisi dan ACC dengan peming	alt	alt
23	Selasa. 29 Agustus 2023	Revisi Penguji I	alt	alt
24	Kamis, 31 Agustus 2023	ACC Penguji i	alt	alt
25	Senin, 18 September 2023	Revisi Penguji II	alt	alt
26	Rabu, 4 Oktober 2023	ACC Penguji II	alt	alt
27	Senin, 9 Oktober 2023	Fix Skripsi	alt	alt.

Lampiran 13. Dokumentasi Penelitian Tepung Tempe



Lampiran 14. Dokumentasi Pembuatan Nugget Tepung Tempe Variasi Ikan Teri Jengki



Lampiran 15. Uji Organoleptik

Uji Organoleptik



Lampiran 16. Nilai Gizi Nugget Berdasarkan Nutrisurvey

BAHAN	BERAT	KAL	PROT		LEMAK (gr)	HA (gr)
			H (gr)	N (gr)		
Daging ayam	200	570,0	53,8		37,8	0,0
Tepung terigu	100	364,0		10,3	1,0	76,3
Telur ayam	100	155,0	12,6		10,6	1,1
Garam	10	0,0		0,0	0,0	0,0
Merica halus	14	45,5		1,8	1,9	8,1
Gula pasir	10	38,7		0,0	0,0	10,0
Bawang merah	10	4,4		0,1	0,0	1,0
Bawang putih	10	8,8		0,3	0,0	2,0
Total		1.186,4	78,9		51,3	170,4

Lampiran 17. Hasil Uji Proksimat



BADAN STANDARDISASI DAN KEBIJAKAN JASA INDUSTRI
BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI MEDAN
Jl. Sisingamangaraja No.24, Telp. (061) 7867495, 7363471 Fax. (061) 7362830
e-mail: bind_medan@kemenperin.go.id

Dok.No. : F-LP-016/3-1-02/22

SERTIFIKAT HASIL UJI Certificate of Analysis

Nomor Sertifikat <i>Certificate No.</i>	: 1405/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/VIII/2023	Kepada Yth. <i>To</i>
Nomor Pengujian <i>Testing No.</i>	: MMHP-0450	Lela Paulina Hutajulu/Politeknik Kesehatan Kemenkes
No. Surat Permohonan Pengujian <i>Testing Request No.</i>	: 0599/BSKJI/BSPJI-Medan/LP/II/2023	Medan/Jur. Gizi P01031219134
Halaman <i>Page</i>	: 1 dari 2 <i>of</i>	Jl. Negara Simpang Tanjung Garbus, Lubuk Pakam

IDENTITAS CONTOH

Identity of Sample

Nama / Jenis Contoh <i>Sample Name / Type</i>	: Nugget Tepung Tempe & Ikan Teri Jengki
Etiket / Merk <i>Trademark / Brand</i>	:
Kode Sampel <i>Sample Code</i>	:
Lembaga Pengambil Contoh <i>Sampling Institution</i>	: Diantar Langsung
Prosedur Pengambilan Contoh <i>Sampling Procedure</i>	:
Keterangan Contoh <i>Description of Sample</i>	: Tidak Disegel
Tanggal Sampel Diterima <i>Date of Sample Received</i>	: 18 Juli 2023
Tanggal Pengujian <i>Date of Testing</i>	: 18 Juli 2023
Hasil Pengujian <i>Result of Analysis</i>	: Terlampir <i>attached</i>

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

Nomor Sertifikat : 1405/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/VIII/2023
Certificate Number

Halaman : 2 dari 2
Page : 2 of 2

Validasi R
Validity

HASIL UJI
THE TEST RESULT

No	Parameter	Unit	Hasil Uji	Metode Uji
1	Kadar Air	%	52,7	SNI 01-2891-1992
2	Protein	%	7,85	SNI 01-2891-1992
3	Lemak Total	%	7,12	SNI 01-2891-1992
4	Kadar Abu	%	1,55	SNI 01-2891-1992
5	Karbohidrat	%	28,7	SNI 01-2891-1992
6	Serat Kasar	%	2,08	SNI 01-2891-1992

Medan, 07 Agustus 2023
Deputi Manajer Teknis Laboratorium Pengujian
Deputy Technical Manager of Testing Laboratory



Sri Chasnawati
NIP. 197012311993032008

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

Lampiran 18. Pernyataan

Lampiran 18. Pernyataan

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Lela Paulina Hutajulu

NIM : P01031219134

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, Oktober 2023
Yang membuat pernyataan



(Lela Paulina Hutajulu)

Lampiran 19. Daftar Riwayat Hidup

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama Lengkap	: Lela Paulina Hutajulu
Tempat/Tanggal Lahir	: Jakarta, 3 Januari 2001
Jumlah Anggota Keluarga	: 5 Orang
Alamat Rumah	: Jl Cendana I Blok I No. 540 Jatimulya, Bekasi Timur, Tambun Selatan
Nomor Telepon	: 082123129409
Riwayat Pendidikan	: 1. Tk Anggrek Bulan 2. SD Negeri 11 Jatimulya 3. SMPN 4 Tambun Selatan 4. SMA Negeri 6 Tambun Selatan 5. Poltekkes Kemenkes Medan
Hobby	: Berenang dan Menyanyi
Motto	: Keep Being Yourself And Be Enthusiastic For A Very Bright Future