

DAFTAR PUSTAKA

- Kemenkes RI. (2020). Tabel Komposisi. In Tabel Komposisi Pangan Indonesia.
- Afiah, N., Asrianti, T., Mulyana, D., Kesehatan Masyarakat, F., Mulawarman, U., Sambaliung Kampus Gunung Kelua Unmul Samarinda, J., & Timur Korespondensi, K. (2020). Rendahnya Konsumsi Protein Hewani Sebagai Faktor Risiko Kejadian Stunting Pada Balita Di Kota Samarinda. *Nutrire Diaita*, 12(1), 23–28.
- Angelina, C., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2021). PENINGKATAN NILAI GIZI PRODUK PANGAN DENGAN PENAMBAHAN BUBUK DAUN KELOR (*Moringa oleifera*): REVIEW. *Jurnal Agroteknologi*, 15(01), 79. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v15i01.22089>
- Arviyani, T. N., Afifah, D. N., Noer, E. R., Anjani, G., Rahfiludin, M. Z., & Mahati, E. (2022). Tingkat Penerimaan, Kadar Zat Besi dan Vitamin C Sorbet Berbahan Daun Kelor dan Jambu Biji Merah untuk Anemia Defisiensi Besi (Level of Acceptance, Iron and Vitamin C Content of Moringa Leaves and Red Guava Sorbet for Iron Deficiency Anemia). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 11(1), 20–25. <https://doi.org/10.17728/jatp.11471>
- Athennia, A., Amiroh, A., Winarta, I. M., & Wandini, K. (2022). Edukasi Dan Pelatihan Pembuatan Puding Kelor Sebagai Cemilan Tinggi Zat Besi. *Jurnal Pemberdayaan Komunitas MH Thamrin*, 4(1), 119–122. <https://doi.org/10.37012/jpkmht.v4i1.1321>
- Daryanti, M. S., & Puspitasari, E. (2020). Pelatihan pembuatan makan bento pada ibu-ibu pkk di Botokenceng Wirokerten Banguntapan Bantul. *Jurnal Inovasi Abdimas Kebidanan (Jiak)*, 1(1), 28–31. <https://doi.org/10.32536/jpma.v1i1.68>
- Dian Nila Sari, F. (2019). Uji Daya Terima Bolu Kukus dari Tepung Kulit Singkong. *Jurnal Dunia Gizi*, 01. <https://doi.org/10.33085/jdg.v2i1.2982>

- Dyani, I. A. R., & Ismawati, R. (2024). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.) terhadap Kandungan Zat Besi, Vitamin C, dan Daya Terima Ledre sebagai Kudapan Alternatif Penderita Anemia Anak Usia Sekolah. *Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya*, 4(1), 520–526.
- Effendi, I., & Wiyati, R. (2019). Pelatihan Pembuatan Bakso dan Nugget Ikan bagi Ibu Rumah Tangga Kampung Minas Barat Kabupaten Siak. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, 1(1), 61–66.
- Hasbullah, A., Barokati, N., & Wangi, S. (2021). Pendampingan Komunitas Pengolahan Tempe Katsu Sebagai Makanan Cepat Saji Di Desa Plaosan. *BISMA Bimbingan Swadaya Masyarakat*, 1(2), 70–77.
- Hazman, F., Rani, A. M., Ismaya, D. R., Maharani, S., Maulana, M. A., Rahman, A., Panggabean, R. S., Rodiah, N., Kunsino, F. S., & Kartika, K. (2022). Sosialisai Nugget Sayur Ikan Patin Untuk Meningkatkan Konsumsi Ikan di Desa Koto Damai Kampar Kiri Tengah. *Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 3(1), 25–30.
<https://doi.org/10.51214/japamul.v3i1.397>
- Imelda, D. Q., Soimah, N., Hariyati, T., & Ulva, S. M. (2023). Pendampingan Pembuatan Camilan Green Stick Patin. *Jurnal Benuanta*, 2(2), 9–13.
<https://doi.org/10.61323/jb.v2i2.61>
- Kemenkes RI. (2020). Tabel Komposisi. In *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Lamusu, D. (2018). Uji ORGANOLEPTIK JALANGKOTE UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L) SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
<https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Lanusu, A. D., Surtijono, S. ., Karisoh, L. C. M., & Sondakh, E. H. B. (2017). SIFAT ORGANOLEPTIK ES KRIM DENGAN PENAMBAHAN UBI JALAR UNGU (*Ipomea batatas* L). *Zootec*, 37(2), 474.
<https://doi.org/10.35792/zot.37.2.2017.16783>

May, Y., & Cha, G. (n.d.). *JAPANESE CURRY POWDER - katsu. Yendha M.*

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>

Novianty, R., Kimia, P. S., & Riau, U. (2023). *Edukasi Pembuatan Minyak Ikan Patin Multifungsi*. 4(2), 1594–1597.

Novitaroh, A., Ria, P. S., Joko, T. I., & Yunan, kholifatudin S. (2022). Sifat Sensoris, Kadar Protein dan Zat Besi pada Cookies Daun Kelor. *Jurnal Gizi*, 11(1), 32–43.

Pembudidaya Ikan Patin Kecamatan Karang Intan Kabupaten Banjar, M., Ahsin Rifa, M., Aisyah, S., Kudsiah, H., Sauqi Mubaroq, M., Studi Ilmu Kelautan.

Rahma, T., Priawantiputri, W., Rosmana, D., Indrihapsari, A., & Suprihartono, F. A. (2022). Analisis Mutu Churros Daun Kelor Dan Tepung Kacang Merah Sebagai Alternatif Makanan Selingan Bagi Remaja Putri Anemia. *Jurnal Gizi Dan Dietetik*, 1(2), 69–77. <https://doi.org/10.34011/jgd.v1i2.1248>

Ramadhani, W. P., Verawati, B., & Rizqi, E. R. (2023). *15190-Article Text-46724-1-10-20230530 (1)*. 2(2), 39–58.

Wahyuningtyas, M. P., Setiati, Y., & Riska, N. (2020). Karakteristik Fisik Penambahan Ikan Patin Siam (*Pangasius sutchii*) Pada Sus Kering. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 8(2), 114–120. <https://doi.org/10.15294/teknobuga.v8i2.23487>

Wahyuningtyas, T. A. (2019). PUKIS EKSTRAK DAUN KELOR (*Moringa oleifera* L) SEBAGAI CEMILAN BERNUTRISI TINGGI UNTUK IBU MENYUSUI. *HomeEconomicsJournal*, 3(2).

<https://doi.org/10.21831/hej.v3i2.24619>

Wirantomo, D. P., Muhaenah, Y. S., & Mahdiyah, M. (2020). Pengaruh Teknik Pendinginan Pada Pembuatan Menchi Katsu Tahu Ikan Terhadap Daya Terima Konsumen. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 8(2), 70–75. <https://doi.org/10.15294/teknobuga.v8i2.23307>

Yunianto, A. E., Aisyah, I. S., Neni, N., Fatimah, Di. S., Aulia, A. D., Salsabila, D., Khairinisa, S., Ningsih, S. R., Nuriyah, V. P., & Hadi, Z. T. (2023). Edukasi Gizi Dan Pelatihan Ikan Patin Sebagai Salah Satu Makanan Alternatif Peningkatan Kecukupan Protein Dan Pencegahan Stunting. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(1), 275. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i1.12028>

Adquisiciones, L. E. Y. D. E., Vigente, T., Frampton, P., Azar, S., Jacobson, S., Perrelli, T. J., Washington, B. L. L. P., No, Ars, P. R. D. a T. a W., Kibbe, L., Golbère, B., Nystrom, J., Tobey, R., Conner, P., King, C., Heller, P. B., Torras, A. I. V., To-, I. N. O., Frederickson, H. G., ... SOUTHEASTERN, H. (2019). Title. *Duke Law Journal*, 1(1), 1–7.

Ohtsu, T. (2023). AKSARA: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal 1275. 9(May), 1275–128

Lampiran 1.Informed Consent

SURAT PERNYATAAN BERSEDIA

MENJADI PANELIS (INFORMED CONSET)

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 Nugget ikan patin dengan penambahan daun kelor sebagai makanan alternatif bagi remaja putri anemia” yang akan dilakukan oleh Jesica Leoni hotmasi Lumbantoruan dari program studi Diploma III Jurusan gizi Politeknik Kemenkes Medan.

Lubuk Pakam ,November 2023

Mengetahui

Panelis

Peneliti

Jesica Lumbantoruan

Lampiran 2. From uji organoleptik

FROM UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :

Tanggal pengujian :

Jenis Sampel : Nugget

Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma Nugget ikan Patin Dengan Penambahan daun kelor Yang Berbeda setiap kode sampel berdasarkan tingkat kesukaan yang anda anggap paling cocok. Pada setiap panelis yang akan mencicipi minum air putih terlebih dahulu. Nyatakan penilaian saudara dengan skala sebagian berikut :

- a. Tidak suka : 1
- b. Kurang suka : 2
- c. Suka : 3
- d. Sangat suka : 4
- e. Amat sangat suka : 5

Jenis perakuan	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa

Lampiran 3.Lembar Bukti Bimbingan

Lembar Bukti Bimbingan

Nama : Jesica Leoni Hotmasi Lumbantoruan

NIM : P01031121063

Judul :”**Daya terima Nugget ikan patin (*Pangasianodon hypophthalmus*) dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai makanan alternatif remaja putri anemia “**

NO	Tanggal	Topik Bimbingan	T.Tangan Mahasiswa	T.Tangan Pembimbing
1	5 Oktober 2023	Membahas topik masalah yang akan diangkat menjadi topik penelitian		
2	12 Oktober 2023	Pengajuan judul usulan penelitian		
3	20 Oktober 2023	ACC judul usulan penelitian		
4	30 Oktober 2023	Mengajukan BAB I		
5	1 November 2023	Mengajukan BAB II		
6	11 November 2023	Mengajukan BAB III		
7	16 November 2023	Revisi seluruh isi proposal usulan penelitian		

19	18 Juli 2024	Revisi Seluruh Karya Tulis Ilmiah		
20	3 Agustus 2024	Pengesahan Jilid Lux Karya Tulis Ilmiah		

Lampiran 4. Daftar Riwayat Hidup

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama Lengkap : Jesica Leoni Hotmasi Lumbantoruan

Tempat/Tanggal Lahir : Pasar Baru, 05 Agustus 2003

Jumlah Anggota Keluarga : 7 orang

Alamat Rumah : Jl.Doloksanggul, Sijuguk,Nagasaribu III

No HP/WA : 081935921057

Riwayat Pendidikan : SDN 174535 Sitonggi Tonggi

SMP Santa Lucia Siborongborong

SMA N 1 Siborongborong

Hobby : Menggambar,Masak,Mendengar Musik

Motto : “Janganlah hendaknya kamu kuatir tentang apapun juga,tetapi nyatakanla dalam segala hal keinginanmu kepada Allah dalam doa dan permohonan dengan ucapan syukur “Filipi 4:6.

Lampiran 5.Surat Pernyataan

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Jesica Leoni Hotmasi Lumbantoruan

Nim : P01031121063

Menyatakan bahwa data penelitian yang terdapat di Karya Tulis Ilmiah Saya adalah benar saya ambil dan bila tidak saya bersedia mengikuti ujian ulang (Ujian Pertama Saya Dibatalkan).

Yang membuat pernyataan



(Jesica Leoni Hotmasi Lumbantoruan)

Lampiran 5. Dokumentasi Bahan Pembuatan Nugget

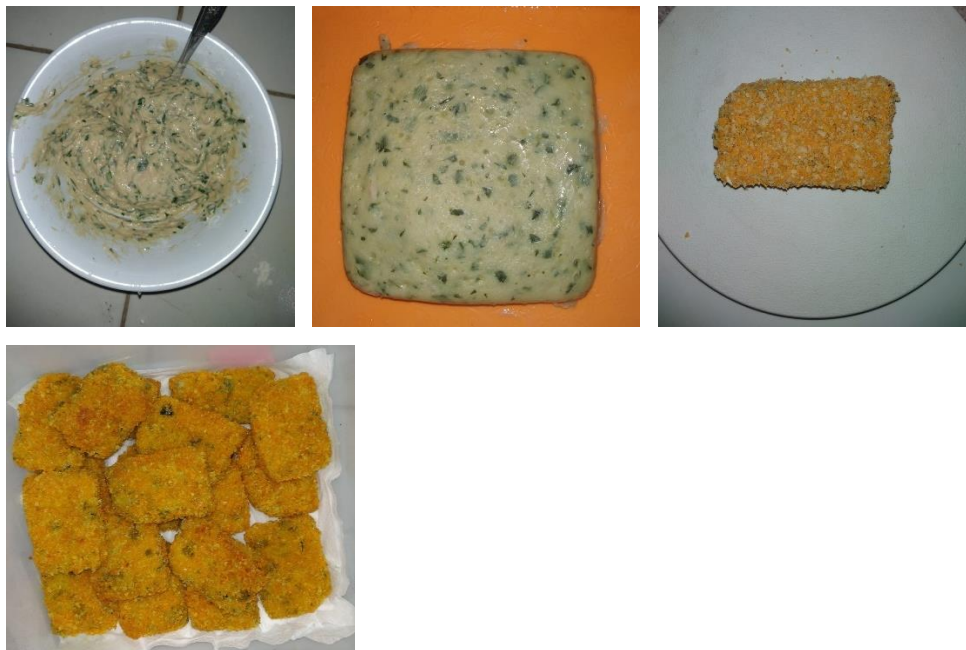
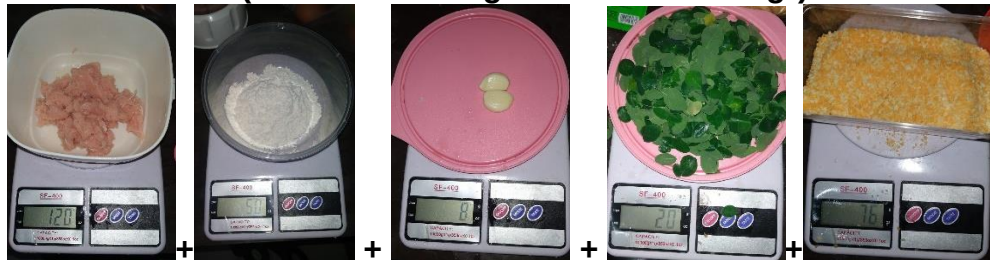
- Perlakuan A (Ikan patin 120 gr + daun kelor 10 gr)



- Perlakuan B (Ikan patin 120 gr + daun kelor 15 gr)



- Perlakuan C (Ikan Patin 120 gr + daun kelor 20 gr)



Lampiran 6.Dokumentasi Uji Orgaleptik



Lampiran 7. Hasil Rekapitulasi data Uji Organoleptik rata-rata skor kesukaan terhadap warna Nugget ikan patin

Panelis	Kode Perlakuan								
	0,660 (A1)	0,556 (A2)	rata- rata	0,254 (B1)	0,541 (B2)	rata - rata	0,315 (C1)	0,651 (C2)	rata- rata
1	4	4	4	5	5	5	4	5	4,5
2	4	3	3,5	4	3	3,5	3	3	3
3	5	5	5	5	3	4	5	5	5
4	3	4	3,5	4	4	4	1	2	1,5
5	3	2	2,5	5	5	5	4	3	3,5
6	4	4	4	3	3	3	3	3	3
7	3	4	3,5	5	4	4,5	5	3	4
8	4	3	3,5	4	3	3,5	4	3	3,5
9	4	4	4	4	4	4	4	4	4
10	4	3	3,5	4	4	4	3	4	3,5
11	4	4	4	4	4	4	4	4	4
12	3	4	3,5	5	4	4,5	3	3	3
13	5	4	4,5	5	5	5	4	3	3,5
14	4	4	4	5	5	5	3	3	3
15	4	5	4,5	5	4	4,5	3	4	3,5
16	3	3	3	5	5	5	4	5	4,5
17	5	5	5	5	5	5	4	3	3,5
18	4	3	3,5	4	5	4,5	3	4	3,5
19	3	4	3,5	4	4	4	3	4	3,5
20	4	3	3,5	5	4	4,5	3	3	3
21	3	4	3,5	4	4	4	3	2	2,5
22	4	3	3,5	3	4	3,5	2	3	2,5
23	4	4	4	3	3	3	3	3	3
24	3	4	3,5	4	4	4	3	4	3,5
25	4	4	4	4	4	4	4	4	4
26	4	3	3,5	4	3	3,5	3	3	3
27	4	4	4	3	4	3,5	3	3	3
28	4	4	4	4	4	4	4	4	4
29	4	5	4,5	5	5	5	3	4	3,5
30	4	4	4	5	3	4	4	3	3,5
Total	115	114	114,5	129	121	125	102	104	103
Rata- rata	3,83	3,80	3,82	4,30	4,03	4,17	3,40	3,47	3,43

Lampiran 8. Hasil analisis kesukaan panelis terhadap warna nugget ikan patin

ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.533	2	.267	20.325	.018
Within Groups	.039	3	.013		
Total	.573	5			

DUNCAN

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
F3	30	3.4350	
F1	30		3.8150
F2	30		4.1650
Sig.		1.000	.055

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

Lampiran 9. Hasil Rekapitulasi data Uji Organoleptik rata-rata skor kesukaan terhadap tekstur nugget ikan patin

Panelis	Kode Perlakuan								
	0,660 (A1)	0,556 (A2)	rata- rata	0,254 (B1)	0,541 (B2)	rata - rata	0,315 (C1)	0,651 (C2)	rata- rata
1	4	5	4,5	5	5	5	4	3	3,5
2	3	3	3	3	4	3,5	3	4	3,5
3	4	4	4	2	5	3,5	3	2	2,5
4	3	2	2,5	4	5	4,5	3	3	3
5	3	3	3	4	5	4,5	3	2	2,5
6	3	3	3	4	4	4	3	4	3,5
7	4	5	4,5	5	5	5	4	3	3,5
8	4	4	4	3	3	3	3	3	3
9	4	4	4	4	5	4,5	4	4	4
10	4	4	4	4	4	4	4	4	4
11	3	3	3	4	4	4	3	4	3,5
12	4	3	3,5	4	5	4,5	4	4	4
13	3	3	3	4	4	4	3	3	3
14	3	3	3	5	5	5	4	4	4
15	3	4	3,5	4	5	4,5	3	4	3,5
16	3	3	3	5	5	5	3	3	3
17	4	4	4	4	3	3,5	3	3	3
18	4	4	4	4	3	3,5	4	3	3,5
19	4	3	3,5	3	4	3,5	4	3	3,5
20	4	4	4	4	3	3,5	3	4	3,5
21	4	4	4	4	3	3,5	4	3	3,5
22	4	3	3,5	3	3	3	2	2	2
23	3	3	3	4	4	4	3	4	3,5
24	3	3	3	4	3	3,5	2	3	2,5
25	4	4	4	4	5	4,5	4	4	4
26	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
27	4	4	4	4	4	4	4	4	4
28	4	4	4	4	5	4,5	4	3	3,5
29	4	4	4	3	4	3,5	3	3	3
30	4	4	4	4	3	3,5	3	3	3
Total	108	107	107,5	117	123	120	100	99	99,5
Rata-rata	3,60	3,57	3,58	3,90	4,10	4,00	3,33	3,30	3,32

**Lampiran 10. Hasil analisis kesukaan Panelis terhadap Tekstur
Nugget ikan patin.**

ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.476	2	.238	34.179	.009
Within Groups	.021	3	.007		
Total	.497	5			

DUNCAN

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
C	30	3.3150		
A	30		3.5850	
B	30			4.0000
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

Lampiran 11. Hasil Rekapulasi data Uji Organoleptik rata-rata skor kesukaan terhadap Rasa nugget ikan patin

Panelis	Kode Perlakuan								
	0,660 (A1)	0,556 (A2)	rata- rata	0,254 (B1)	0,541 (B2)	rata - rata	0,315 (C1)	0,651 (C2)	rata- rata
1	4	3	3,5	4	4	4	3	3	3
2	4	3	3,5	5	5	5	3	3	3
3	3	3	3	3	4	3,5	3	3	3
4	4	2	3	2	2	2	3	4	3,5
5	4	4	4	5	4	4,5	5	5	5
6	3	4	3,5	5	4	4,5	4	4	4
7	3	3	3	4	4	4	3	3	3
8	4	5	4,5	5	5	5	3	4	3,5
9	3	4	3,5	3	4	3,5	4	3	3,5
10	2	4	3	5	5	5	3	2	2,5
11	4	3	3,5	5	4	4,5	4	5	4,5
12	2	2	2	5	5	5	3	4	3,5
13	4	3	3,5	5	4	4,5	3	3	3
14	4	5	4,5	5	4	4,5	4	4	4
15	4	4	4	5	5	5	3	4	3,5
16	4	3	3,5	3	5	4	3	2	2,5
17	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
18	3	3	3	4	5	4,5	4	3	3,5
19	5	3	4	4	4	4	3	3	3
20	4	3	3,5	5	4	4,5	3	4	3,5
21	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
22	4	3	3,5	4	3	3,5	3	3	3
23	4	3	3,5	4	3	3,5	4	3	3,5
24	4	4	4	5	4	4,5	3	3	3
25	4	4	4	3	5	4	3	4	3,5
26	3	3	3	3	4	3,5	4	3	3,5
27	4	4	4	5	4	4,5	3	4	3,5
28	4	4	4	5	4	4,5	3	4	3,5
29	4	4	4	4	4	4	4	4	4
30	4	3	3,5	4	4	4	3	3	3
Total	109	102	105,5	127	122	124,5	100	103	101,5
Rata- rata	3,63	3,40	3,52	4,23	4,07	4,15	3,33	3,43	3,38

Lampiran 12. Hasil analisis kesukaan Panelis terhadap Rasa Nugget ikan patin

ANOVA

Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.676	2	.338	22.923	.015
Within Groups	.044	3	.015		
Total	.720	5			

DUNCAN

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	30	3.3800	
A	30	3.5150	
B	30		4.1500
Sig.		.347	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

Lampiran 13. Hasil Rekapitulasi data Uji Organoleptik rata-rata skor kesukaan terhadap Aroma nugget ikan patin

Panelis	Kode Perlakuan								
	0,660 (A1)	0,556 (A2)	rata- rata	0,254 (B1)	0,541 (B2)	rata - rata	0,315 (C1)	0,651 (C2)	rata- rata
1	3	4	3,5	4	4	4	3	3	3
2	4	2	3	4	4	4	2	2	2
3	3	3	3	2	4	3	2	2	2
4	3	3	3	3	3	3	4	4	4
5	3	3	3	4	4	4	3	3	3
6	4	4	4	4	3	3,5	4	3	3,5
7	3	3	3	4	4	4	3	4	3,5
8	4	3	3,5	5	5	5	4	3	3,5
9	3	3	3	5	5	5	4	3	3,5
10	4	5	4,5	5	4	4,5	3	4	3,5
11	3	3	3	3	4	3,5	4	2	3
12	3	3	3	5	5	5	3	4	3,5
13	2	4	3	4	5	4,5	3	4	3,5
14	4	4	4	5	5	5	4	4	4
15	4	4	4	4	4	4	3	5	4
16	2	3	2,5	3	4	3,5	2	4	3
17	5	5	5	5	5	5	5	5	5
18	4	3	3,5	4	4	4	4	3	3,5
19	4	4	4	5	4	4,5	3	3	3
20	4	4	4	4	4	4	4	4	4
21	4	5	4,5	5	4	4,5	3	3	3
22	4	5	4,5	5	5	5	4	4	4
23	3	4	3,5	4	4	4	3	3	3
24	4	5	4,5	5	3	4	4	3	3,5
25	3	4	3,5	4	4	4	3	4	3,5
26	3	3	3	3	4	3,5	3	3	3
27	5	5	5	5	5	5	4	5	4,5
28	4	4	4	5	4	4,5	3	4	3,5
29	5	5	5	5	5	5	4	3	3,5
30	4	4	4	5	4	4,5	4	3	3,5
Total	108	114	111	128	126	127	102	104	103
Rata-rata	3,60	3,80	3,70	4,27	4,20	4,23	3,40	3,47	3,43

Lampiran 14. Hasil analisis kesukaan Panelis terhadap Aroma Nugget ikan patin.

ANOVA

Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.664	W33rg2	.332	40.018	.007
Within Groups	.025	3	.008		
Total	.689	5			

DUNCAN

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	30	3.4350	
A	30	3.7000	
B	30		4.2350
Sig.		.062	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000

Lampiran 15. Hasil Nutrisurvey

HASIL PERHITUNGAN DIET NILAI GIZI PERLAKUAN B (ikan patin 120 gr + daun kelor 15 gr / 300 gr (6 buah nugget))

Nama Makanan	Jumlah	energy	carbohydr.
ikan patin	120 g	37,9 kcal	1,3 g
daun kelor mentah	15 g	9,0 kcal	1,7 g
telur ayam	60 g	93,1 kcal	0,7 g
tepung terigu	50 g	182,0 kcal	38,2 g
tepung panir	75 g	271,6 kcal	57,7 g
bawang putih	8 g	7,0 kcal	1,6 g

Meal analysis: energy 585,0 kcal (100 %), carbohydrate 101,0 g (100 %)

HASIL PERHITUNGAN NILAI GIZI

Komponen Zat Gizi	Jumlah	Satuan
Energi	600,5	Kkal
Protein	40,2	Gram
Karbohidrat	101,1	Gram
Lemak	17,6	Gram
Zat Besi	6,2	mg

HASIL PERHITUNGAN NILAI GIZI NUGGET 50 GR

Komponen Zat Gizi	Jumlah	Satuan
Energi	85,7	Kkal
Protein	5,7	Gram
Karbohidrat	14,4	Gram
Lemak	2,5	Gram
Zat Besi	0,8	mg

=====

HASIL PERHITUNGAN DIET TANPA PENAMBAHAN DAUN KELOR

=====

Nama Makanan	Jumlah	energy	carbohydr.
ikan patin	120 g	37,9 kcal	1,3 g
tepung terigu	60 g	218,4 kcal	45,8 g
tepung jagung kuning	70 g	253,5 kcal	53,8 g
telur ayam	50 g	77,6 kcal	0,6 g
bawang putih	7 g	6,2 kcal	1,4 g

Meal analysis: energy 593,4 kcal (100 %), carbohydrate 102,9 g (100 %)

=====

HASIL PERHITUNGAN

=====

Komponen Zat Gizi	Jumlah	Satuan
Energi	593,4	Kkal
Protein	38,7	Gram
Karbohidrat	102,9	Gram
Lemak	16,4	Gram
Zat Besi	5,7	mg



**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: 01.25 858 /KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2024

Protokol Penelitian yang diusulkan oleh :
The Research Protocol Proposed By

Peneliti Utama : JESICA LEONI HOTMASI LUMBANTORUAN
Principal In Investigator

Nama Institusi : Prodi D-III Farmasi Poltekkes Kemenkes Medan
Name of the Institution

Dengan Judul :
Title

**"DAYA TERIMA NUGGET IKAN PATIN (*Pangasius hypoptalmus*) DENGAN PENAMBAHAN DAUN
KELOR (*Moringa oleifera* L)"**

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 24 Mei 2024 sampai 24 Mei 2025

This declaration of ethics applies during the period 24 May 2024 until 24 May 2025

Medan, 24 May 2024

Ketua/chairperson


dr. Lestari Rahmah, MKT.
NIP.197106222002122003