

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, F., & Mutia, A. K. (2020). The Effect Of Addition Of CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) On Organoleptic Tests Of Nike Fish. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(2), 171–180.
- Achmad, Mugiono, Arlianti, T., & Azmi, C. (2011). *Panduan Lengkap Jamur*. Penebar Swadaya.
- Afiska, W., Rotua, M., Nabila, Y., & Gizi, J. (2021). Uji Daya Terima Puding Kacang Merah Sebagai Alternatif Makanan Selingan Untuk Remaja Putri Anemia. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan (JGK)*, 1(1), 9–16. <https://doi.org/10.36086>
- Akbar, M. U., Taufik, R., Gusnadi, D., Telkom, U., Tenggiri, I., & Ikan, T. T. (2021). Penambahan Tepung Tulang Ikan Tenggiri. *E-Proceeding of Applied Science*, 7(4), 805–812.
- Andari, G., & Nurliah. (2020). Daya Terima Pempek Terhadap Berbagai Bahan Dasar Daging. *Musamus Journal of Agribusiness (Mujagri)*, 3(1), 53–59.
- Anggresani, L., Perawati, S., & Rahayu, I. J. (2019). *Jurnal Katalisator*. 4(2), 135–140.
- Aripudin, Panjaitan, P. S. ., Soeprijadi, L., & Sebayang, E. A. br. (2021). Studi Pengolahan Nugget Ikan Teggiri (Scombridae commerson) Skala Rumah Tangga Study. *Jurnal IPTEK Terapan Perikanan Dan Kelautan*, 2(3).
- Asegab, M., & Agustin, H. (2011). *Bisnis Pembibitan Jamur Tiram, Jamur Merang, dan Jamur Kuping*. PT AgroMedia Pustaka.
- Azizah, D. N., & Rahayu, A. O. (2018). *Penggunaan pati ganyong*. 3(1), 1–8.
- Badan Standar Nasional. (2014). Bakso ikan beku. *Standar Nasional Indonesia*, 3–12.
- Dara, W., & Fanyalita, A. (2018). Pengaruh Substitusi Ikan Tuna (Thunnus sp) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kimia Abon Jantung Pisang (Musa acuminata balbisiana colla). *Sainstek: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 9(1), 1. <https://doi.org/10.31958/js.v9i1.566>

- Domili, I., Anasiru, M. A., Igrisa, Y., & Kumalasari, M. (2022). *Dan Demonstrasi Makanan Selingan Berbahan*. 6(5), 4349–4356.
- Fitriansyah, I., Muchsiri, M., & Alhanannasir. (2017). Pengaruh Formulasi Tepung Batang, Daun dan Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) Terhadap Karakteristik dan Daya Simpan Cuko Pempek. *Edible*, 1(IV), 6–12.
- Genders, R. (2013). *Jamur; budidaya & bisnis*. Nuansa Cendekia.
- Hidayati, S. H., Suryani, N., Rahmah, S., & Yudistira, S. (2022). Analysis of Protein Content, Iron and Acceptability Tilapia (*Oreochromis niloticus*) and Spinach (*Amaranthus spp*) Pempek. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 14(1), 18–33.
- Johnrencius, M., Herawati, N., & Johan, V. S. (2017). *Pengaruh Penggunaan Kemasan Terhadap Mutu Kukis Sukun*. 4(1), 514–520.
- Kristanto, H. (2018). *Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut Eucheuma cottinii Terhadap Karakteristik Ham Ikan Tenggiri (Scomberromo commersoni)*. December, 1–6.
- Larasati, D., Astuti, A. P., & Maharani, E. T. (2020). Uji Organoleptik Produk Eco-Enzyme dari Limbah Kulit Buah. *Seminar Nasional Edusainstek*, 278–283.
- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaerotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 3(3), 270–279. <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/293>
- Lokaria, E., & Susanti, I. (2018). Uji Organoleptik Kopi Biji Salak dengan Varian Waktu Penyangraian. *Bioedusains: Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, 1(1), 34–42. <https://doi.org/10.31539/bioedusains.v1i1.262>
- Lubis, E. K., Sinaga, T. Y., & Susiana, S. (2021). Inventarisasi Ikan Demersal dan Ikan Pelagis yang Didaratkan di PPI Kijang Kecamatan Bintan Timur Kabupaten Bintan. *Jurnal Akuatiklestari*, 4(2), 47–57. <https://doi.org/10.31629/akuatiklestari.v4i2.2536>
- Lubis, E., Solihin, I., & Afiyah, N. N. (2019). Pendistribusian dan mutu ikan tenggiri dari pelabuhan perikanan blanakan ke pasar ikan. *Jurnal*

- Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 433–440.
- Mahariesti, D. (2013). *Mari Mengenal Jenis-Jenis Jamur*. Talenta Pustaka Indonesia.
- Manggabarni, S. (2017). *Tesis Optimasi Formulasi Tepung Premix Dari Surimi Ikan Tenggiri (Scomberomorus commersonii), Tepung Tapioka Dan Bahan Pengisi Untuk Pembuatan Empek-Empek*. 63.
- Nofitasari, N. (2015). Pengaruh Penggunaan Jenis Ikan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Pempek. *A Social Sciences Journal*, 10(1), 37–72.
https://www.researchgate.net/publication/269107473_What_is_governance/link/548173090cf22525dcb61443/download%0Ahttp://www.econ.upf.edu/~reynal/Civil_wars_12December2010.pdf%0Ahttps://think-asia.org/handle/11540/8282%0Ahttps://www.jstor.org/stable/41857625
- Pratidina, G. E., Santoso, H., & Prastawa, H. (2018). Perancangan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Sistem Jaminan Halal di UD Kerupuk Ikan Tenggiri Dua Ikan Jepara. *Industrial Engineering Online Journal*, 7(4).
- Rahayu, W. E., & Destiana, I. D. (2022). Perbandingan Hasil Sensori dan Kandungan Gizi Abon Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) dengan Abon Ikan Selar Kuning (*Selaroides leptolepis*). *Edufortech*, 7(2).
<https://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech/article/view/50965%0Ahttps://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech/article/viewFile/50965/20197>
- Rahman, H., Sari, P. M., Maharini, I., & Septiana, B. A. (2020). Potensi Ekstrak Kering Belut (*Monopterus albus*) pada Pengobatan Tukak Lambung. *Pharmacy: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*, 17(1), 98.
<https://doi.org/10.30595/pharmacy.v17i1.5727>
- Rochima, E., Pratama, R. I., & Suhara, O. (2015). Karakterisasi Kimiawi Dan Organoleptik Pempek Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Mas Asal Waduk Cirata Chemical And Organoleptic Characterization

- Of Pempek Which Addition Of Bone Fish Flour From Cirata Reservoir. *Jurnal Akuatika*, VI(1), 79–86.
- Rustamaji, G. A. S., & Ismawati, R. (2021). Daya Terima Dan Kandungan Gizi Biskuit Daun Kelor Sebagai Alternatif Makanan Selingan Balita Stunting. *Jurnal Gizi Unesa*, 01(01), 31–37.
- Sa'id, E. G., & Achmad. (2012). *Jamur - Info Lengkap dan Kiat Sukses Agribisnis*. Agriflo.
- Saputri, N. E., Hidayah, N., & Muttalib, Y. S. (2021). Komposisi Nilai Gizi Pempek Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commersonii*) Dengan Penambahan Wortel (*Daucus Carota*). *Poltekita: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 15(2), 143–149. <https://doi.org/10.33860/jik.v15i2.488>
- Saputri, N. E., Hidayah, N., Muttalib, Y. S., Salam, A., Rahmawati, & Septiyanti. (2021). Sensory acceptance and physicochemical profiles of Pempek Made with Narrow-barred Spanish Mackerel Fish Enriched with Broccoli and Red Cabbage. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 807(2). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/807/2/022068>
- Sari, H. P., Permatasari, L., & Putri, W. A. K. (2021). Perbedaan Keragaman Pangan, Pola Asuh Makan, dan Asupan Zat Gizi Makro pada Balita dari Ibu Bekerja dan Ibu Tidak Bekerja. *Amerta Nutrition*, 5(3), 276. <https://doi.org/10.20473/amnt.v5i3.2021.276-283>
- Sartika, D., & Syarif, A. (2016). Formulasi Penambahan Ampas Tahu Terhadap Kandungan Kimia Dan Akseptabilitas Produk Otak-Otak Ikan Tenggiri. *Agrointek*, 10(2), 100. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v10i2.2472>
- Setyawan, G. (2019). *Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Pempek Ikan Bandeng (Chanos chanos)* (p. 82).
- SM, A. (2018). *Sukses Berbisnis Jamur Skala Rumah Tangga* (Tanti (ed.)). Trans Idea Publishing.
- Suad, A., & Novalina, K. (2019). Studi Kandungan Kalsium Pada Tepung Tulang Ikan Tongkol Dan Ikan Tenggiri. *Jurnal Ilmu Perikanan*

Universitas Muhammadiyah Makassar, 8.(1), 1–4.

- Talib, A., & T, M. (2015). Karakteristik organoleptik dan kimia produk empek-empek ikan cakalang. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 8(1), 50. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.8.1.50-59>
- TJOKROKUSUMO, D. (2015). *Diversifikasi produk olahan jamur tiram (Pleurotus ostreatus) sebagai makanan sehat. December 2015, 2015–2020*. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010828>
- Ummah, R., Probosari, E., Anjani, G., & Afifah, D. N. (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), 162. <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v37i2.6159>
- Usdyana, N. F., Ahmad, I., & Yusuf, M. (2018). Diversifikasi Jamur Tiram Sebagai Pangan Lokal Pada Kelompok Wanita Tani Di Kecamatan Malua Kabupaten Enrekang. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 1(2), 59. <https://doi.org/10.31850/jdm.v1i2.290>
- Widyastuti, W., Karo-karo, T., & Lubis, L. M. (2017). *Penambahan Santan Terhadap Mutu Abon Jamur Tiram (The Effect of Ratio of White Sugar with Brown Sugar and Coconut Milk Addition on the Quality of Shredded Oyster Mushrooms)*. 5(3), 534–540. [https://jurnal.usu.ac.id/index.php/jrpp/article/view/Winda Widyastuti](https://jurnal.usu.ac.id/index.php/jrpp/article/view/Winda%20Widyastuti)
- Yuliarti, N. (2017). *Untung Berlipat dari Budi Daya Jamur Tiram - Tanaman Multi Manfaat* (F. S. Suyantoro (ed.)). Lily Publisher.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Uji Organoleptik

FORM UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, aroma dan rasa pada terhadap pempek ikan tenggiri dengan penambahan jamur tiram sebagai makanan selingan, pada setiap kode sampel 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	Aroma	Rasa	Tekstur
1	0,677				
2	0,485				
3	0,185				
4	0,556				
5	0,851				
6	0,371				

Lampiran 2. Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Pempek Ikan Tenggiri Dengan Penambahan Jamur Tiram

Panelis	Jenis Perlakuan								
	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	4	4	4	4	4	4	3	3	3
2	4	5	4,5	3	3	3	4	5	4,5
3	3	3	3	3	4	3,5	3	3	3
4	3	3	3	4	4	4	3	3	3
5	3	3	3	3	3	3	2	2	2
6	2	3	2,5	3	3	3	4	4	4
7	3	3	3	3	3	3	4	4	4
8	3	3	3	2	2	2	3	4	3,5
9	5	5	5	4	4	4	5	5	5
10	4	4	4	5	5	5	4	5	4,5
11	3	3	3	4	4	4	4	4	4
12	3	3	3	4	4	4	3	3	3
13	1	1	1	3	3	3	4	4	4
14	3	3	3	2	2	2	3	3	3
15	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
16	4	4	4	4	4	4	4	4	4
17	3	3	3	3	3	3	5	5	5
18	3	3	3	4	4	4	5	5	5
19	2	2	2	4	5	4,5	4	4	4
20	2	2	2	4	4	4	3	5	4
21	4	4	4	3	3	3	4	5	4,5
22	3	3	3	4	4	4	4	4	4
23	4	4	4	4	4	4	4	4	4
24	3	4	3,5	4	4	4	3	4	3,5
25	3	3	3	4	4	4	4	5	4,5
Jumlah	79	82	80,5	89	91	90	92	101	96,5
Rata-rata	3,16	3,28	3,22	3,56	3,64	3,6	3,68	4,04	3,86

Lampiran 3. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Warna Pempek Ikan Tenggiri Dengan Penambahan Jamur Tiram

Descriptives

Kesukaan warna

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A	20	3.0500	.70524	.15770	2.7199	3.3801	2.00	4.00
B	20	3.5500	.42612	.09528	3.3506	3.7494	3.00	4.00
C	20	3.7750	.37958	.08488	3.5974	3.9526	3.00	4.50
Total	60	3.4583	.59867	.07729	3.3037	3.6130	2.00	4.50

Kesukaan warna

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
warna	Between Groups	5.508	2	2.754	10.039	.000
	Within Groups	15.638	57	.274		
	Total	21.146	59			

Kesukaan warna

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	20	3.7750	
B	20		3.5500
A	20		3.0500
Sig.		1.000	.180

Means for groups in homogeneous subsets are displayed

Lampiran 4. Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Pempek Ikan Tenggiri Dengan Penambahan Jamur Tiram

Panelis	Jenis Perlakuan								
	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	2	2	2	3	3	3	3	3	3
2	3	3	3	4	4	4	4	4	4
3	4	4	4	3	3	3	3	4	3,5
4	3	3	3	3	3	3	3	4	3,5
5	4	4	4	3	3	3	2	3	2,5
6	3	3	3	3	3	3	4	4	4
7	3	3	3	3	3	3	4	4	4
8	3	3	3	3	3	3	3	4	3,5
9	3	4	3,5	4	5	4,5	5	4	4,5
10	3	4	3,5	4	4	4	4	4	4
11	3	3	3	3	3	3	4	3	3,5
12	3	3	3	3	3	3	3	3	3
13	2	2	2	2	2	2	4	4	4
14	3	3	3	3	3	3	3	4	3,5
15	2	2	2	3	3	3	3	4	3,5
16	4	4	4	3	3	3	4	3	3,5
17	2	2	2	3	3	3	5	4	4,5
18	3	3	3	3	3	3	5	5	5
19	3	3	3	4	4	4	4	4	4
20	3	3	3	3	3	3	3	4	3,5
21	2	2	2	4	4	4	4	4	4
22	3	3	3	3	3	3	4	4	4
23	2	2	2	3	3	3	4	3	3,5
24	3	3	3	4	4	4	3	3	3
25	2	2	2	3	3	3	4	4	4
Jumlah	71	73	72	80	81	80,5	92	94	93
Rata-rata	2,84	2,92	2,88	3,2	3,24	3,22	3,68	3,76	3,72

Lampiran 5. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Pempek Ikan Tenggiri Dengan Penambahan Jamur Tiram

Descriptive

Kesukaan Tekstur

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A	20	3.4500	.66689	.14912	3.1379	3.7621	2.00	4.00
B	20	3.6000	.50262	.11239	3.3648	3.8352	3.00	4.50
C	20	3.7000	.47016	.10513	3.4800	3.9200	3.00	5.00
Total	60	3.5833	.55362	.07147	3.4403	3.7263	2.00	5.00

Kesukaan Tekstur

Anova

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
tekstur Between Groups	.633	2	.317	1.034	.362
Within Groups	17.450	57	.306		
Total	18.083	59			

Kesukaan tekstur

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	
C	20	3.7000	
B	20	3.6000	
A	20	3.4500	
Sig.		.183	

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 6. Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Pempek Ikan Tenggiri Dengan Penambahan Jamur Tiram

Panelis	Jenis Perlakuan								
	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	3	4	3,5	3	3	3	2	3	2,5
2	4	4	4	5	5	5	4	4	4
3	3	3	3	4	4	4	4	4	4
4	4	4	4	3	3	3	3	3	3
5	3	3	3	3	3	3	4	4	4
6	3	3	3	3	4	3,5	4	4	4
7	3	3	3	4	4	4	4	4	4
8	3	3	3	3	3	3	3	3	3
9	4	4	4	4	4	4	4	4	4
10	3	3	3	3	3	3	3	3	3
11	2	2	2	3	3	3	4	4	4
12	3	3	3	2	2	2	3	3	3
13	2	2	2	2	2	2	3	3	3
14	3	3	3	4	4	4	4	4	4
15	2	2	2	3	3	3	3	4	3,5
16	3	3	3	4	4	4	4	4	4
17	2	2	2	3	3	3	4	4	4
18	4	4	4	4	4	4	3	3	3
19	2	2	2	3	3	3	4	4	4
20	3	3	3	3	3	3	4	4	4
21	3	3	3	4	4	4	3	3	3
22	4	4	4	3	3	3	3	3	3
23	3	4	3,5	4	4	4	4	4	4
24	4	4	4	3	3	3	4	4	4
25	3	3	3	4	4	4	5	5	5
Jumlah	76	78	77	84	85	84,5	90	92	91
Rata-rata	3,04	3,12	3,08	3,36	3,4	3,38	3,6	3,68	3,64

Lampiran 7. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Pempek Ikan Tenggiri Dengan Penambahan Jamur Tiram

Descriptives

Kesukaan Rasa

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A	20	3.1500	.65091	.14555	2.8454	3.4546	2.00	4.00
B	20	3.4750	.85031	.19013	3.0770	3.8730	2.00	4.50
C	20	3.7000	.63660	.14235	3.4021	3.9979	3.00	5.00
Total	60	3.4417	.74271	.09588	3.2498	3.6335	2.00	5.00

Kesukaan Rasa

Anova

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Rasa	Between Groups	3.058	2	1.529	2.956	.060
	Within Groups	29.487	57	.517		
	Total	32.546	59			

Kesukaan Rasa

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	20	3.7000	3.4750 3.1500
B	20	3.4750	
A	20		
Sig.		.158	.327

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 8. Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Pempek Ikan Tenggiri Dengan Penambahan Jamur Tiram

Panelis	Jenis Perlakuan								
	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	3	3	3	3	3	3	3	3	3
2	4	4	4	4	4	4	5	5	5
3	3	3	3	4	4	4	4	4	4
4	3	4	3,5	4	4	4	3	3	3
5	3	3	3	3	3	3	3	3	3
6	3	3	3	4	4	4	4	4	4
7	3	3	3	3	3	3	4	4	4
8	3	3	3	4	4	4	5	5	5
9	4	4	4	4	4	4	4	4	4
10	4	4	4	4	4	4	4	4	4
11	3	3	3	4	4	4	4	4	4
12	2	2	2	2	3	2,5	3	3	3
13	3	3	3	2	2	2	4	4	4
14	4	4	4	3	3	3	3	4	3,5
15	3	3	3	3	3	3	4	4	4
16	3	3	3	4	4	4	3	3	3
17	3	3	3	3	3	3	3	3	3
18	4	4	4	3	3	3	4	4	4
19	3	3	3	4	4	4	4	4	4
20	3	3	3	3	3	3	5	5	5
21	2	2	2	3	3	3	3	3	3
22	3	3	3	4	4	4	3	3	3
23	2	2	2	4	4	4	4	4	4
24	3	3	3	3	3	3	3	3	3
25	3	3	3	4	4	4	3	4	3,5
Jumlah	77	78	77,5	86	87	86,5	92	94	93
Rata-rata	3,08	3,12	3,1	3,44	3,48	3,46	3,68	3,76	3,72

Lampiran 9. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Pempek Ikan Tenggiri Dengan Penambahan Jamur Tiram

Descriptives

Kesukaan Aroma

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A	20	3.0000	.64889	.14510	2.6963	3.3037	2.00	4.00
B	20	3.4000	.68056	.15218	3.0815	3.7185	2.00	4.50
C	20	3.5750	.46665	.10435	3.3566	3.7934	3.00	4.00
Total	60	3.3250	.64325	.08304	3.1588	3.4912	2.00	4.50

Kesukaan Aroma

Anova

		Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
aroma	Between Groups	3.475	2	1.738	4.730	.013
	Within Groups	20.938	57	.367		
	Total	24.412	59			

Kesukaan Aroma

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	20	3.5750	
B	20		3.4000
A	20		3.0000
Sig.		1.000	.365

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 10. Dokumentasi Hasil Produk



Perlakuan A



Perlakuan B



Perlakuan C



Perlakuan D



Perlakuan E



Lampiran 11. Dokumentasi Uji Organoleptik



Lampiran 12. Hasil Uji Kimia



**Kementerian
Perindustrian**
REPUBLIK INDONESIA

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-I-02/22

SERTIFIKAT HASIL UJI

Certificate of Analysis

Nomor Sertifikat	: 0785/BSKJI/BSPJI-	Kepada Yth.
<i>Certificate No.</i>	Medan/MS-P/VI/2023	To
Nomor Pengujian	: MMHP-0313	MELLY JUWITA
<i>Testing No.</i>		SYAHPUTRI/POLTEKES
No. Surat Permohonan Pengujian	: 0367/BSKJI/BSPJI-	MEDAN/GIZI DAN
<i>Testing Request No.</i>	Medan/LP/VI/2023	DIETETIKA/NIM.P01031219086
		Jl. Medan - Lubuk Pakam
Halaman	: 1 dari 2	
<i>Page</i>	of	

IDENTITAS CONTOH

Identity of Sample

Nama / Jenis Contoh	: Pempek Ikan Tenggiri dengan Jamur Tiram
<i>Sample Name / Type</i>	
Etiket / Merk	: -
<i>Trademark / Brand</i>	
Kode Sampel	: C
<i>Sample Code</i>	
Lembaga Pengambil Contoh	: Diantar Langsung
<i>Sampling Institution</i>	
Prosedur Pengambilan Contoh	: -
<i>Sampling Procedure</i>	
Keterangan Contoh	: Tidak Disegel
<i>Description of Sample</i>	
Tanggal Sampel Diterima	: 17 Mei 2023
<i>Date of Sample Received</i>	
Tanggal Pengujian	: 17 Mei 2023
<i>Date of Testing</i>	
Hasil Pengujian	: Terlampir
<i>Result of Analysis</i>	attached

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

LABORATORIUM PENGUJI BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI MEDAN (LP-BSPJI MEDAN)
Testing Laboratory of Center for Standardization and Industrial Service Medan

Nomor Sertifikat : 0785/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/VI/2023
Certificate Number

Halaman : 2 dari 2
Page : 2 of 2

Validasi
Validity

HASIL UJI
THE TEST RESULT

No	Parameter	Unit	Hasil Uji	Metode Uji
1	Protein	%	6,99	SNI 01-2891-1992
2	Serat Kasar	%	0,74	SNI 01-2891-1992
3	Kalsium (Ca)	mg/kg	193	AAS

Medan, 13 Juni 2023
Teknis Laboratorium Pengujian
Manager of Testing Laboratory



Rossi Evana, ST
198207112005022001

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 13. Bukti Bimbingan

Judul: Analisa mutu fisik dan kandungan zat gizi (protein, kalsium, dan serat) pempek ikan tenggiri (*scomberomorus commersoni*) dengan penambahan jamur tiram (*pleurotus ostreatus*)

Nama Mahasiswa: Melly Juwita Syahputri

Nomor Induk Mahasiswa: P01031219086

Program Studi: Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika

Dosen Pembimbing: Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes

No	Hari/Tanggal	Topik Bimbingan	Tanda Tangan Mahasiswa	Tanda Tangan Pembimbing
1	11 April 2022	Diskusi tentang judul		
2	24 Mei 2022	Kelanjutan diskusi tentang judul		
3	25 Mei 2022	Revisi judul		
4	14 Juli 2022	Revisi Bab 1-3 Proposal Skripsi		
5	28 Juli 2022	Ganti Judul dan Produk		
6	06 Agustus 2022	Revisi Bab 1-3 Proposal Skripsi		
7	25 Agustus 2022	Menunjukkan produk		

8	29 Agustus 2022	Menunjukkan perbaikan produk		
9	11 Januari 2023	Revisi Hasil Panelis		
10	27 Januari 2023	Revisi Proposal Lengkap		
11	31 Januari 2023	Seminar Proposal		
12	12 Juni 2023	Revisi Bab 4 dan 5		
13	27 Juni 2023	Revisi Skripsi Lengkap		
14	27 Juni 2023	Seminar Hasil Skripsi		
15	04 Agustus 2023	Revisi dengan Pembimbing		
16	09 Agustus 2023	Revisi dengan Pembimbing		
17	10 Agustus 2023	Revisi Penguji I		

18	11 Agustus 2023	Revisi Penguji I		
19	15 Agustus 2023	Revisi Penguji I		
20	11 Oktober 2023	Revisi Penguji I		
21	12 Oktober 2023	Revisi Penguji I		
22	27 Oktober 2023	Revisi Penguji II		
23	31 Oktober 2023	Revisi Penguji II		
24	02 November 2023	Revisi Penguji II		
25	30 November 2023	Revisi Abstrak		
26	04 Desember 2023	ACC Abstrak		

Lampiran 13. Daftar Riwayat Hidup

Daftar Riwayat Hidup

Nama Lengkap : Melly Juwita Syahputri
Tempat/Tanggal Lahir : Lubuk Pakam, 04 Mei 2001
Nama Orang Tua :
1. Ayah : Guntur Andika Syahputra
2. Ibu : Sri Asmawati
Pekerjaan Orang Tua :
1. Ayah : Buruh Harian Lepas
2. Ibu : Ibu Rumah Tangga
Jumlah Saudara : 3 Bersaudara
Alamat Rumah : Jln. Pantai Labu, Lubuk Pakam, Deli Serdang
No. Telp/Hp : 0812 6094 8012
Riwayat Pendidikan : 1. SD Negeri 105358 Sekip
2. SMP Negeri 1 Lubuk Pakam
3. SMA Negeri 1 Lubuk Pakam
4. Poltekkes Kemenkes RI Medan Jurusan
Gizi
Hobi : Olahraga
Motto : Do your best and be grateful with what you
have

Lampiran 14. Surat EC (Ethical Clearance)



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: 01.25.226 /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 :

“Analisa Mutu Fisik Dan Kandungan Zat Gizi (Protein, Kalsium, Dan Serat)
Pempek Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) Dengan Penambahan Jamur
Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Makanan Selingan”

Yang menggunakan manusia dan hewan sebagai subjek penelitian dengan ketua Pelaksana/
Peneliti Utama : **Melly Juwita Syahputri**
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, 29 September 2023
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Poltekkes Kemenkes Medan

Ketua,

Dr. Jhonson P Sihombing, MSc, Apt.
NIP. 196901302003121001

Lampiran 16. Surat Pernyataan

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Melly Juwita Syahputri

NIM : P01031219086

Prodi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika

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)

Yang membuat pernyataan,



(Melly Juwita Syahputri)