

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Hasil penelitian yang diperoleh bahwa mie basah dari tepung belut dan ekstrak bayam paling disukai perlakuan A berdasarkan uji fisik meliputi warna, tekstur, rasa dan aroma adalah perlakuan A (tepung belut 70 gr dan ekstrak bayam 30 gr yang menghasilkan warna hijau, tekstur yang tidak mudah putus, rasa yang gurih, dan aroma khas belut.
2. Hasil penelitian yang diperoleh bahwa mie basah dari tepung belut dan ekstrak bayam pada perlakuan A (tepung belut dan ekstrak bayam) memiliki kadar abu 0.9%, kadar air 72.31%, kadar kalsium 277.82 mg/100 g, protein 9.31% dan zat besi 2.53 mg/100 g.

B. Saran

1. Penelitian ini dapat dilanjutkan yang tidak sesuai dengan SNI perlu di uji Kembali ke laboratorium, penelitian ini diharapkan dapat memberikan inovasi kepada masyarakat bahwa belut dapat dijadikan tepung dan bayam dapat dijadikan ekstrak yang diolah menjadi mie
2. Penelitian ini dengan bahan tepung belut dan ekstrak bayam dapat dilanjutkan untuk produk lain seperti cookies, dapat menjadi industry rumah tangga yang bekerjasama dengan instansi khususnya kantin anak sekolah dasar.

DAFTAR PUSTAKA

- Andasari, S. D., & Zukhri, S. (2018). Penetapan Kadar Protein Pada Belut Sawah (*Monopterus Albus* Zuiew) Liar Dan Budidaya. *Proceeding Of The URECOL*, 627–630.
- Astiana, I., Suwandi, R., Suryani, A. A., & Hidayat, T. (2015). 2366-4433-1-Pb(1). 4(April), 49–57.
- Dharmadewi, A. A. I. M. (2022). Analisis Kandungan Klorofil Pada Beberapa Jenis Sayuran Hijau Sebagai Alternatif Bahan Dasar Food Supplement. *Jurnal Emasains: Jurnal Edukasi Matematika Dan Sains*, IX, 171–176.
- Herdiana, L., Kamal, M. M., Butet, N. A., & Affandi, R. (2017). Keragaman Morfometrik Dan Genetik Gen COI Belut Sawah (*Monopterus Albus*) Asal Empat Populasi Di Jawa Barat. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 22(3), 180–190. <https://doi.org/10.18343/jipi.22.3.180>
- Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis*, 6(2), 71–76. <https://doi.org/10.21107/jsmb.v6i2.6684>
- Info, A. (2020). Peningkatan Kesadaran Masyarakat Untuk Gemar Makan Ikan : Pelatihan Pembuatan Es Dawet Belut Manis. 01(1), 130–139.
- Jacoeb, A. M., Suptijah, P., & Kamila, R. (2014). The Contents Af Fatty Acid, Cholestrol, And Description Of Tissue In Fresh And Boiled Eel. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(2). <https://doi.org/10.17844/jphpi.v17i2.8704>
- Larasati, K., Patang, P., & Lahming, L. (2018). Analisis Kandungan Kadar Serat Dan Karakteristik Sosis Tempe Dengan Fortifikasi Karagenan Serta Penggunaan Tepung Terigu Sebagai Bahan Pengikat. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1), 67. <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i1.5199>
- Nova, T. S. D., Yudha, I. G., & Adiputra, Y. T. (2020). Identifikasi Calon Induk Belut Sawah *Monopterus Albus* (Zuiew, 1793) Jantan Dan Betina Untuk Pembenihan Dengan Morfometrik Truss. *Jurnal Perikanan Unram*, 10(2), 167–174. <https://doi.org/10.29303/jp.v10i2.210>
- Pangan, J., Gizi, D. A. N., Pangan, J., Gizi, D. A. N., Rosalina, L., Suyanto, A., & Yusuf, M. (2018). Kadar Protein , Elastisitas , Dan Mutu Hedonik Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Ganyong Protein

Levels , Elasticity , And Hedonic Quality Of Wet Noodle With Substitutes Of Canna ' S Flour. 8(April), 1–10.

Panjaitan, T. W. S., Rosida, D. A., & Widodo, R. (2017). Aspek Mutu Dan Tingkat Kesukaan Konsumen. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*, 14(1), 1–16.

Pariwisata, J., April, V. N., Tepung, P., Sebagai, B., Tinggi, S., & Trisakti, P. (2019). *PEMBUATAN KLEPON*. 6(1), 56–70.

Prasetyo, H. A. (2019). Proses Pembuatan Cake Menggunakan Tepung Komposit Terigu, Umbi Jalar Dan Talas Dengan Metode Experimental Design. *JUITECH (Jurnal Ilmiah Fakultas Teknik Universitas Quality)*, 3(2). <https://doi.org/10.36764/Ju.V3i2.257>

Rahayu, T. B., Anna, Y., & Nurindahsari, W. (2018). Peningkatan Status Gizi Balita Melalui Pemberian Daun Kelor (Moringa Oleifera). *Jurnal Kesehatan Madani Medika*, 9(2), 87–91. <https://doi.org/10.36569/Jmm.V9i2.14>

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>

Rahmawati, H. (2018). Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah Dengan Penambahan Daging Ikan Belut (Monopterus Albus Zuieuw). 4(1), 82–86.

Rahmi, Y., Wani, Y. A., Kusuma, T. S., Yuliani, S. C., Rafidah, G., & Azizah, T. A. (2019). Profil Mutu Gizi, Fisik, dan Organoleptik Mie Basah dengan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 6(1), 10–21. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2019.006.01.2>

Ramadhani, N., & Pratiwi, A. C. (2018). Perbandingan Kadar Protein Pada Telur Ayam Dengan Metode Spektrofotometri Sinar Tampak. 6(2), 53–56. <https://doi.org/10.26874/Kjif.V6i2.142>

Saraswanti, P. T., & Genetech, I. (2021). Result Of Analysis / Laporan Hasil Uji. 20, 1–3.

Sari, P., & Hijau, B. (2017). Mutu Kimiawi Dan Mutu Organoleptik Kaldu Ayam Bubuk Dengan. 6(2), 2–5.

Sni-01-2891-1992-Cara-Uji-Makanan-Dan-Minumanpdf.Pdf. (N.D.).

Sri Palupi, S. H. Y. (2014). Upaya Peningkatan Pendapatan Kelompok Usaha Belut Melalui Variasi Hasil Olahan Dan Kemasan Di Godean. *Inotek*, 18(1), 109–119.

Suhada, R. I. (2019). Efektivitas Sayur Bayam Terhadap Perubahan Kadar Hemoglobin Remaja Putri Di Smp 3 Kalasan, Sleman, Yogyakarta. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(1), 16. <https://doi.org/10.26714/jpg.9.1.2019.16-26>

Terima, D., Roti, R., Sebagai, T., & Balita, S. (2021). Formulasi Ikan Lele Dan Bayam Hijau Terhadap Nilai Gizi, Mutu Organoleptik, Daya Terima Risoles Roti Tawar Sebagai Snack Balita. 10(April), 233–242.

Widiany, F. L. (N.D.). Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan Mie Basah Dengan Penam- Bahan Tepung Okra Hijau (*Abelmoschus Esculentum L.*). 9(1), 131–141.

Wulandari, Herpandi, Lestari, S., & Putri, R. (2019). Karakteristik Fisiko-Kimia Biskuit Dengan Fortifikasi Tepung Belut. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2), 246–254.

LAMPIRAN

Lampiran 1. SURAT PERNYATAAN BERSEDIA MENJADI PANELIS PENELITIAN

(INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Kelas :

Alamat :

Telp/Hp :

Dengan sukarela dan tanpa paksaan menyatakan bersedia ikut berpartisipasi menjadi panelis penelitian “**Pengaruh Penambahan Tepung Belut (*Monopterus Albus*) dan Ekstrak Bayam (*Amarathus Spp*) terhadap Mutu Fisik dan Kandungan Gizi Mie Beba**” yang akan dilakukan oleh Intan Azzarah Br. Tambunan dari Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Medan.

Lubuk Pakam

(Panelis)

Lampiran 2. Form Uji Organoleptik

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma mie 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 suka : 5

Sangat suka : 4

Suka : 3

Kurang suka : 2

Tidak suka : 1

No	Kode Bahan	Komponen Yang Dinilai			
		Warna	Tekstur	Rasa	Aroma
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					

Lampiran 3. Rekapitulasi Data Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna

Panelis	A1	A2	Rata - rata	B1	B2	Rata - rata	C1	C2	Rata- rata
1	5	4	4.5	4	3	3.5	4	3	3.5
2	3	4	3.5	4	4	4	3	3	3
3	4	3	3.5	3	2	2.5	3	4	3.5
4	4	5	4.5	2	4	3	4	2	3
5	3	4	3.5	4	4	4	2	3	2.5
6	4	3	3.5	4	3	3.5	3	4	3.5
7	3	3	3	3	2	2.5	4	3	3.5
8	3	4	3.5	4	3	3.5	3	2	2.5
9	3	3	3	4	4	4	4	3	3.5
10	2	3	2.5	3	3	3	3	2	2.5
11	2	4	3	3	4	3.5	2	3	2.5
12	3	2	2.5	4	3	3.5	3	3	3
13	3	3	3	2	3	2.5	2	3	2.5
14	4	4	4	4	4	4	4	4	4
15	4	4	4	4	3	3.5	3	3	3
16	5	4	4.5	3	4	3.5	3	4	3.5
17	4	5	4.5	3	3	3	2	3	2.5
18	4	3	3.5	3	2	2.5	4	3	3.5
19	4	4	4	2	3	2.5	3	4	3.5
20	3	4	3.5	3	4	3.5	2	2	2
21	3	4	3.5	3	4	3.5	4	3	3.5
22	3	2	2.5	4	3	3.5	3	2	2.5
23	3	2	2.5	3	4	3.5	2	3	2.5
24	4	3	3.5	3	2	2.5	3	2	2.5
25	4	3	3.5	4	2	3	3	2	2.5
JUMLAH	87	85	86.5	83	80	81.5	76	73	74.5
Rata- rata	3.48	3.45	3.48	3.32	3.2	3.26	3.04	2.92	2.98

**Lampiran 4. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Warna Mie
Beba**

Descriptives

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Min	Max
					Lower Bound	Upper Bound		
A	25	3.480	.63705	.12741	3.2170	3.7430	2.50	4.50
B	25	3.260	.52281	.10456	3.0442	3.4758	2.50	4.00
C	25	2.980	.52994	.10599	2.7613	3.1987	2.00	4.00
To	75	3.240	.59480	.06868	3.1031	3.3769	2.00	4.50

ANOVA

		Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Warna	Between Groups	3.140	2	1.570	4.906	.000
	Within Groups	23.040	72	.320		
	Total	26.180	74			

Warna

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	25	2.980	
B	25	3.260	3.260
A	25		3.480
Sig.		.084	.173

Lampiran 5. Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur

Panelis	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	4	5	4.5	4	3	3.5	4	3	3.5
2	3	4	3.5	3	3	3	3	3	3
3	3	5	4	3	2	2.5	4	3	3.5
4	4	5	4.5	4	4	4	3	4	3.5
5	4	3	3.5	3	4	3.5	3	3	3
6	4	4	4	4	4	4	4	3	3.5
7	3	3	3	3	3	3	3	4	3.5
8	3	4	3.5	3	3	3	2	2	2
9	3	3	3	4	4	4	2	3	2.5
10	2	3	2.5	3	3	3	3	2	2.5
11	3	3	3	4	3	3.5	4	3	3.5
12	3	2	2.5	3	2	2.5	2	3	2.5
13	3	4	3.5	4	4	4	3	2	2.5
14	4	3	3.5	3	4	3.5	4	3	3.5
15	3	3	3	4	3	3.5	2	2	2
16	4	4	4	4	4	4	3	4	3.5
17	5	4	4.5	3	4	3.5	4	3	3.5
18	3	1	2	3	2	2.5	2	1	1.5
19	4	3	3.5	4	3	3.5	3	3	3
20	3	3	3	3	4	3.5	2	3	2.5
21	4	4	4	4	3	3.5	3	2	2.5
22	4	3	3.5	3	4	3.5	4	3	3.5
23	3	3	3	3	3	3	3	2	2.5
24	4	4	4	4	4	4	4	4	4
25	4	3	3.5	4	2	3	3	2	2.5
JUMLAH	87	86	86.5	87	82	84.5	77	70	73.5
Rata-rata	3.48	3.44	3.46	3.48	3.28	3.38	3.08	2.8	2.94

Lampiran 6. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Tesktur Mie Beba

Descriptives

		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Min	Max
						Lower Bound	Upper Bound		
Tekstur	A	25	3.460	.64420	.12884	3.1941	3.7259	2.00	4.50
	B	25	3.380	.48477	.09695	3.1799	3.5801	2.50	4.00
	C	25	2.940	.63443	.12689	2.6781	3.2019	1.50	4.00
	Tot	75	3.260	.62795	.07251	3.1155	3.4045	1.50	4.50

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Tekstur	Between Groups	3.920	2	1.960	5.587	.006
	Within Groups	25.260	72	.351		
	Total	29.180	74			

Tekstur

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	25	2.940	
B	25		3.380
A	25		3.460
Sig.		1.000	.634

Lampiran 7. Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa

Panelis	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	5	5	5	4	4	4	4	3	3.5
2	2	2	2	3	3	3	3	2	2.5
3	3	3	3	3	4	3.5	4	3	3.5
4	3	5	4	2	3	2.5	3	4	3.5
5	5	4	4.5	4	3	3.5	2	3	2.5
6	3	4	3.5	3	3	3	3	4	3.5
7	4	4	4	4	3	3.5	2	3	2.5
8	3	3	3	3	3	3	3	4	3.5
9	3	4	3.5	4	3	3.5	4	3	3.5
10	4	3	3.5	2	3	2.5	2	3	2.5
11	2	3	2.5	3	4	3.5	3	4	3.5
12	3	4	3.5	4	3	3.5	2	3	2.5
13	4	4	4	5	4	4.5	3	3	3
14	5	4	4.5	4	4	4	2	2	2
15	4	3	3.5	3	3	3	3	4	3.5
16	5	3	4	4	4	4	4	3	3.5
17	4	5	4.5	3	4	3.5	3	3	3
18	3	3	3	3	1	2	4	2	3
19	4	4	4	4	4	4	3	2	2.5
20	3	3	3	3	3	3	2	3	2.5
21	4	3	3.5	4	3	3.5	3	2	2.5
22	4	4	4	3	4	3.5	2	3	2.5
23	3	2	2.5	4	3	3.5	3	2	2.5
24	2	3	2.5	3	3	3	3	3	3
25	2	2	2	2	3	2.5	3	3	3
JUMLAH	87	87	87	84	82	83	73	74	73.5
Rata-rata	3.48	3.48	3.48	3.36	3.28	3.32	2.92	2.96	2.94

Lampiran 8. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Mie Beba

Descriptives

		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Min	Max
						Lower Bound	Upper Bound		
Rasa	A	25	3.480	.79687	.15937	3.1511	3.8089	2.00	5.00
	B	25	3.320	.57518	.11504	3.0826	3.5574	2.00	4.50
	C	25	3.180	.51801	.10360	2.9662	3.3938	2.50	4.50
	Total	75	3.326	.64459	.07443	3.1784	3.4750	2.00	5.00

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Rasa	Between Groups	1.127	2	.563	1.369	.000
	Within Groups	29.620	72	.411		
	Total	30.747	74			

Rasa

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	25	2.940	
B	25		3.320
A	25		3.480
Sig.		1.000	.634

Lampiran 9. Rekapitulasi Data Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma

Panelis	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	3	5	4	3	3	3	3	2	2.5
2	3	3	3	3	4	3.5	3	3	3
3	3	2	2.5	4	1	2.5	4	2	3
4	4	5	4.5	3	4	3.5	3	4	3.5
5	5	4	4.5	4	3	3.5	5	3	4
6	4	5	4.5	5	4	4.5	4	3	3.5
7	4	4	4	3	3	3	3	4	3.5
8	2	3	2.5	4	4	4	3	2	2.5
9	3	4	3.5	3	3	3	4	3	3.5
10	3	3	3	2	3	2.5	2	2	2
11	4	3	3.5	3	4	3.5	3	3	3
12	3	3	3	3	3	3	2	1	1.5
13	4	4	4	4	4	4	3	4	3.5
14	5	4	4.5	4	3	3.5	3	4	3.5
15	2	3	2.5	2	2	2	2	2	2
16	4	5	4.5	5	5	5	4	3	3.5
17	3	4	3.5	5	5	5	3	4	3.5
18	4	3	3.5	3	2	2.5	4	2	3
19	3	4	3.5	3	4	3.5	3	4	3.5
20	3	3	3	3	3	3	2	3	2.5
21	4	4	4	4	3	3.5	3	2	2.5
22	3	3	3	3	3	3	3	4	3.5
23	2	2	2	4	3	3.5	3	3	3
24	3	3	3	3	2	2.5	2	2	2
25	2	3	2.5	2	3	2.5	2	3	2.5
JUMLAH	83	89	86	85	81	83	76	72	74
Rata-rata	3.32	3.56	3.44	3.4	3.24	3.32	3.04	2.88	2.96

Lampiran 10. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Mie Beba

Descriptives

		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Min	Max
						Lower Bound	Upper Bound		
Aroma	A	25	3.440	.75443	.15089	3.1286	3.7514	2.00	4.50
	B	25	3.320	.76212	.15242	3.0054	3.6346	2.00	5.00
	C	25	2.960	.64420	.12884	2.6941	3.2259	1.50	4.00
	Total	75	3.240	.74144	.08561	3.0694	3.4106	1.50	5.00

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Aroma	Between Groups	3.120	2	1.560	2.990	.000
	Within Groups	37.560	72	.522		
	Total	40.680	74			

Aroma

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	25	2.960	
B	25	3.320	3.320
A	25		3.440
Sig.		.082	.559

Lampiran 11. Hasil Uji Kimia



28.1/F-PP Revisi 4

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Kadar Abu	%	0.88	0.91	-	SNI 01-2891-1992 point 6.1
2	Energi Dari Lemak	Kcal/100 g	24.84	25.65	-	Calculation
3	Kadar Lemak Total	%	2.76	2.85	-	18-8-5/MU/SMM-SIG point 3.2.2 (Weibull)
4	Kadar Air	%	71.94	72.69	-	SNI 01-2891 - 1992, point 5 . 1
5	Energi Total	Kcal/100 g	122.52	119.85	-	Calculation
6	Karbohidrat (By Difference)	%	14.95	14.40	-	18-8-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
7	Kadar Protein	%	9.47	9.15	-	18-8-31/MU/SMM-SIG (Titrimetri)
8	Besi (Fe)	mg / 100 g	2.52	2.55	-	18-13-1/MU/SMM-SIG (ICP OES)
9	Kalsium (Ca)	mg / 100 g	276.03	279.62	-	18-13-1/MU/SMM-SIG (ICP OES)

Bogor, 06 Maret 2023
PT. Saraswanti Indo Genetech



Dwi Yulianto Laksono, S.Si
General Laboratory Manager



PT SARASWANTI INDO GENETECH
Graha SIG Jl. Rasamala No. 20 Taman Yasmin Bogor 16113
Tel. +62 251 7532 348 Hotline. +62 821 11 516 516
www.siglaboratory.com

Result Of Analysis | Page 2 of 2
The results of these tests relate only to the sample(s) submitted.
This report shall not be reproduced except in full context,
without the written approval of PT. Saraswanti Indo Genetech

Lampiran 12. Data Riwayat Hidup

Daftar Riwayat Hidup

Nama Lengkap	: Intan Azzarah Br. Tambunan
Tempat/Tanggal Lahir	: Pulau Rakyat Tua, 18 Februari 2002
Nama Orangtua	:
Ayah	: Timbo Tambunan
Ibu	: Sri Mulyani
Alamat	: Pulau Rakyat Tua Dsn II
No HP	: 081362157418
Riwayat Pendidikan	: 1. SD 010131 Pulau Rakyat Tua 2. SMP Negri 1 Pulau Rakyat 3. SMA Negri 1 Rantau Selatan
Hobby	: Membaca, Memasak dan Traveling
Motto	: Never be ashamed of what you do even if you fail, try to learn from failure and start again

Lampiran 13. Surat Pernyataan

PERNYATAAN

Saya bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Intan Azzarah Br. Tambunan

NIM : P01031219024

Menyatakan bahwa data penelitian yang terdapat di Skripsi saya adalah benar saya ambil dan jika tidak saya bersedia mengikuti ujian ulang (ujian utama saya batalkan).

Yang Membuat Pernyataan,



(Intan Azzarah Br. Tambunan)

Lampiran 14. Bukti Bimbingan

Judul : Pengaruh Penambahan Tepung Belut
(*Monopterus Albus*) dan Ekstrak Bayam
(*Amarathus Spp*) terhadap Mutu Fisik dan
Kandungan Gizi Mie Beba

Nama Mahasiswa : Intan Azzarah Br. Tambunan

NIM : P01031219024

Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika

No	Tanggal	Judul/Topik Bimbingan	T.Tangan mahasiswa	T.Tangan pembimbing
1.	11 April 2022	Penyerahan surat sebagai dosen pembimbing		
2.	24 April 2022	Mendiskusikan topik dan judul		
3.	31 Mei 2022	Mendiskusikan judul penelitian dan mengerjakan proposal penelitian		
4.	14 Juli 2022	Mengumpulkan bab 1-3		
5.	19 Juli 2022	Revisi bab 1		
6.	25 Juli 2022	Revisi bab 3 dan uji perlakuan		
7.	27 Juli 2022	Menunjukan uji pendahuluan		
8.	28 Juli 2022	Melakukan uji pendahuluan		

Lampiran 15. Surat Komisi Etik Penelitian Kesehatan



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



POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN

PERSETUJUAN KEPK TENTANG
PELAKSANAAN PENELITIAN BIDANG KESEHATAN
Nomor: 01/2170/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 :

“Pengaruh Penambahan Tepung Belut (*Monopterus Albus*) Dan Ekstrak Bayam (*Amarathus Spp*) Terhadap Mutu Fisik Dan Kandungan Gizi Mie Beba (Belut Dan Bayam)”

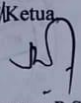
Yang menggunakan manusia dan hewan sebagai subjek penelitian dengan ketua Pelaksana/
Peneliti Utama : **Intan Azzarah Br Tambunan**
Dari Institusi : **Prodi D-IV Gizi Poltekkes Kemenkes Medan**

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, 6 April 2023
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Poltekkes Kemenkes Medan

Y/Ketua


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

Lampiran 16. Dokumentasi Penelitian



Pembuatan Mie Beba



Lampiran 17. Dokumentasi Panelis

