

## DAFTAR PUSTAKA

- Adetama, D. S. (2011) *Analisis Permintaan Kedelai di Indonesia Periode 1978-2008, Analisis Permintaan Kedelai di Indonesia Periode 1978-2008*. Universitas Indonesia.
- Ahmadi, K., Afrila, A. dan Adhi, W. I. (2007) “Pengaruh Jenis Daging Dan Tingkat Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakso,” *Buana Sains*, 7(2), hal. 139–144.
- Aprita, I. *et al.* (2020) “Diversifikasi Pembuatan Bakso Daging Ayam dengan penambahan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L),” *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 9(1), hal. 7–15.
- Ardianti, Y. *et al.* (2014) “Pengaruh Penambahan Karagenan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*),” *Agroteksos*, 24(3), hal. 159–166.
- Arisani, G. (2019) “Hubungan Indeks Massa Tubuh (IMT), Kadar Hemoglobin dan Paparan Asap Rokok dengan Kejadian Dismenore,” *Jurnal Kebidanan Midwiferia*, 5(1), hal. 1–8.
- Armayanti, L. Y. dan Damayanti, P. A. R. (2021) “Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Keteraturan Siklus Menstruasi pada Remaja Putri Di SMA Negeri 2 Singaraja,” *Jurnal Media Kesehatan*, 14(1), hal. 75–87. doi: 10.33088/jmk.v14i1.630.
- Armour, M. *et al.* (2019) “The Effectiveness of Self-Care and Lifestyle Interventions in Primary Dysmenorrhea: A Systematic Review and Meta-Analysis,” *BMC Complementary and Alternative Medicine*, 19(1), hal. 1–16. doi: 10.1186/s12906-019-2433-8.
- Astuti, D. dan Kalsum, U. (2020) “Pola Menstruasi dengan Terjadinya Anemia pada Remaja,” *Ilmu Keperawatan Dan Kebidanan*, 11(2), hal. 314–327.
- Astuti, R. T., Darmanto, Y. dan Wijayanti, I. (2014) “Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Bakso Dari Surimi Ikan Swangi (*Priacanthus tayenus*),” *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), hal. 47–54.
- Aulya, Y., Kundaryanti, R. dan Rena, A. (2021) “Hubungan Usia Menarche dan

- Konsumsi Makanan Cepat Saji dengan Kejadian Dismenore Primer Pada Siswi Di Jakarta Tahun 2021,” *Jurnal Menara Medika*, 4(1), hal. 10–21.
- Badan Standar Nasional (2014) “Bakso Ikan Beku,” *Standar Nasional Indonesia*, hal. 3–12.
- Bajalan, Z., Alimoradi, Z. dan Moafi, F. (2019) “Nutrition as a Potential Factor of Primary Dysmenorrhea: A Systematic Review of Observational Studies,” *Gynecologic and Obstetric Investigation*, 84(3), hal. 209–224. doi: 10.1159/000495408.
- Barcikowska, Z. *et al.* (2020) “Inflammatory Markers in Dysmenorrhea and Therapeutic Options,” *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17(4), hal. 1–14. doi: 10.3390/ijerph17041191.
- Beck, K. L. *et al.* (2014) “Dietary Determinants of and Possible Solutions to Iron Deficiency for Young Women Living in Industrialized Countries: A Review,” *Nutrients*, 6(9), hal. 3747–3776. doi: 10.3390/nu6093747.
- Budiarti, A. dan Wulandhari, R. N. (2015) “Efektivitas Pemberian Terapi Susu Kedelai Terhadap Penurunan Skala Nyeri Haid (Dismenore) Pada Remaja Putri di Pondok Pesantren Al-Jihad Surabaya,” *Jurnal Ilmiah Keperawatan*, 9(1), hal. 847–861.
- Damayanti, A. N., Setyofoedi, B. dan Fatmaningrum, W. (2022) “Correlation Between Dietary Habbits With Severity of Dysmenorrhea Among Adolescent Girl,” *Indonesian Midwifery and Health Sciences Journal*, 6(1), hal. 83–95. doi: 10.20473/imhsj.v6i1.2022.83-95.
- David, W. dan David, F. (2020) *Analisis Sensori Lanjut untuk Industri Pangan dengan R Preference Mapping dan Survival Analysis*. Jakarta: Universitas Bakrie Press.
- Dianah, M. S. (2020) “Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L),” *Skripsi*. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.
- Dinkes Sulsel (2018) *Data Profil Provinsi Sulawesi Selatan Angka Kejadian Disminorea*. Dinas Kesehatan Sulawesi Selatan.

- Efa Harnis, Z. (2019) *Frekuensi Penggunaan Obat Analgesik pada Pasien Pasca Bedah Sesar di Rumah Sakit Umum Tanjung Pura Kabupaten Langkat Periode Januari Sampai Juni 2018*. Online. Tersedia pada: <https://jurnal.uimedan.ac.id/index.php/JURNALFARMASI> □ 51Journal homepage: <https://jurnal.uimedan.ac.id/index.php/JURNALFARMASI>.
- Efriyanti, I. S., Suardana, I. W. dan Suari, W. (2015) “Pengaruh Terapi Akupresur Sanyinjiao Point Terhadap Intensitas Nyeri Dismenore Primer Pada Mahasiswi Semester VIII Program Studi Ilmu Keperawatan,” *COPING Ners Journal*, 3(2), hal. 7–14.
- Emurotu, J. E., Yahaya, A. dan Adegbe, A. A. (2014) “Determination of Some Mineral Elements in Fresh and Smoked Fish of Tilapia ( *Oreochromis niloticus* ) and Catfish ( *Clarius gariepinus* ) from Ibaji, Kogi State, Nigeria,” *Scientia Africana*, 13(2), hal. 20–35.
- Falahudin, A., Somanjaya, R. dan Rustandi, T. (2020) “Uji Organoleptik Bakso Berbahan Baku Daging Sapi yang Disubstitusi Daging Domba,” *Agrivet*, 8(1), hal. 33–37.
- Fauzi, M. Z. (2013) *Penetapan Kadar Kalsium dari Kacang Kedelai dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom, Skripsi*.
- Febriati, L. D. (2016) “Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Dismenorea pada Mahasiswi Prodi D III Kebidanan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Respati Yogyakarta Tahun 2015,” *Jurnal Medika Respati Yogyakarta*, XI(2), hal. 12–22. Tersedia pada: [medika.respati.ac.id](http://medika.respati.ac.id).
- Fuada, N., Setyawati, B. dan Purwandari, R. (2019) “Hubungan Pengetahuan Makanan Sumber Zat Besi dengan Status Anemia pada Ibu Hamil,” *MGMI*, 11(1), hal. 49–60. doi: 10.22435/mgmi.v11i1.2324;Copyright.
- Gusnadi, D., Taufiq, R. dan Baharta, E. (2021) “Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung,” *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), hal. 2883–2888.
- Hamzah, F. *et al.* (2022) “Penerapan Aplikasi Yoga serta Pemberian Pil Cantik

- dan Susu Kedelai pada Remaja Putri,” *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(4), hal. 3219–3227.
- Hayati, S., Agustin, S. dan Maidartati (2020) “Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Dismenore Pada Remaja Di SMA Pemuda Banjaran Bandung,” *Jurnal Keperawatan BSI*, VIII(1), hal. 132–142. Tersedia pada: <http://ejurnal.ars.ac.id/index.php/keperawatan>.
- Herdiana, L. *et al.* (2017) “Keragaman Morfometrik dan Genetik Gen COI Belut Sawah (*Monopterus albus*) Asal Empat Populasi di Jawa Barat,” *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 22(3), hal. 180–190. doi: 10.18343/jipi.22.3.180.
- Hidayati, K. R., Soviana, E. dan Mardiyati, N. L. (2017) “Hubungan Antara Asupan Kalsium Dan Asupan Zat Besi Dengan Kejadian Dismenore Pada Siswi Di Smk Batik 2 Surakarta,” *Jurnal Kesehatan*, 9(2), hal. 15. doi: 10.23917/jurkes.v9i2.4580.
- Hikmah, S. N. *et al.* (2021) “Komposisi Kimia Kapsul Konsentrat Protein Ikan Belut (*Monopterus albus*) sebagai Makanan Suplemen bagi Penderita Gizi Buruk,” *Agrokompleks*, 21(2), hal. 34–40.
- Horman, N., Manoppo, J. dan Meo, L. N. (2021) “Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Dismenore Primer Pada Remaja Puteri Di Kabupaten Kepulauan Sangihe,” *Jurnal Keperawatan*, 9(1), hal. 38. doi: 10.35790/jkp.v9i1.36767.
- Indrawati, A. (2022) “Hubungan Asupan Lemak, Kalsium, Magnesium dan Status Gizi dengan Kejadian Dismenorea Primer pada Siswi SMAN 9 Surabaya,” *Jurnal Gizi Univesitas Negeri Surabaya*, 02(03), hal. 164–171.
- Juliana, I., Rompas, S. dan Onibala, F. (2019) “Hubungan Dismenore Dengan Gangguan Siklus Haid Pada Remaja Di SMA N 1 Manado,” *Jurnal Keperawatan*, 7(1), hal. 1–8. doi: 10.35790/jkp.v7i1.22895.
- Kamalah, R. dan Tina, I. (2022) “Pengaruh Konsumsi Cookies Ikan Teri Terhadap Kadar Kalsium Ibu Hamil,” *Jurnal Ilmiah Ilmu Kebidanan & Kandungan*, 14(1), hal. 15–19.
- Karmila, E. (2020) *Pengaruh Pemberian Susu Kedelai terhadap Intensitas*

*Disminore Primer pada Remaja Putri di SMP Taman Siswa Turen Kabupaten Malang, Skripsi.* Program Studi Sarjana Terapan Kebidanan Politeknik Kesehatan RS. dr.Soeproen.

Karo, D. M. B. dan Fibrianto, K. (2015) “Implementasi Content Analysis Dalam Eksplorasi Sensori Lexicon Susu Pasteurisasi : Kajian Pustaka,” *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), hal. 1567–1572. Tersedia pada: <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/281/290%0Ahttps://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/281/290%0Ahttps://lens.org/084-124-459-943-451>.

Kemenkes (2019) *Permenkes Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia.*

Kemenkes RI (2017) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017, Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.* Jakarta: Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. doi: 10.29103/averrous.v2i2.412.

Kemenkes RI (2019) *Angka Kejadian Disminorea di Indonesia.* Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Kumalasari, D. *et al.* (2019) “Pola Menstruasi dengan Kejadian Anemia pada Remaja,” *Wellness And Healthy Magazine*, 1(2), hal. 187–192. Tersedia pada: <https://wellness.journalpress.id/wellness/article/view/v1i218wh>.

Kurnia, I. T. dan Uswatun, U. N. (2019) “Bisbel Guava (Biskuit Belut Jambu Biji Merah) Sebagai Alternatif Tablet Fe Dalam Upaya Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri,” *Seminar Nasional INAHCO (Indonesian Anemia & Health Conference)*, 1(1), hal. 138–145.

Kurniawan, M. R. (2016) “Identifikasi dan Prevalensi Infeksi Cacing Saluran Pencernaan pada Belut Rawa ( *Synbranchus bengalensis* ) yang di Pasarkan di Kota Surabaya, Jawa Timur,” *Skripsi.* Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga, Surabaya. Hal 4.

Kusnadi, D. C., Bintoro, V. P. dan Al-Baarri, A. N. (2012) “Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan dan Kadar Protein pada Daging Sapi dan Daging Kelinci,” *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2), hal. 28–31. doi: 10.21157/j.med.vet..v10i1.4038.

- Ligita, L. O. dan Kumala, M. (2020) “Hubungan Asupan Magnesium dengan Kejadian Dismenorea pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Tarumanagara Angkatan 2015 - 2016,” *Tarumanagara Medical Journal*, 2(2), hal. 337–342.
- Logo, N. J. B., Zubaidah, S. dan Kuswantoro, H. (2018) “Karakteristik Morfologi Polong Beberapa Genotipe Kedelai (*Glycine max* L.Merill),” *Prosiding Seminar Nasional Hayati V 2017*, hal. 37–45. Tersedia pada: <https://osf.io/preprints/inarxiv/cqe9k/>.
- Manzalina, N., Sufiat, S. dan Kamal, R. (2019) “Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*),” *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 8(2), hal. 20–27. doi: 10.17509/boga.v8i2.21956.
- Marhama, Saloko, S. dan Cicilia, S. (2022) “Pengaruh Susbtitusi Susu Kerbau dengan Susu Kedelai terhadap Nilai Gizi Palopo,” *Journal of Food and Agricultural Product*, 2(1), hal. 37–45.
- Martony, O. dan Oppusunggu, R. (2022) “Pemberian Abon Belut (*Monopterus albus*) terhadap Asupan Protein, Fe, dan Kadar Hemoglobin Penderita TB Paru,” *Journal of Telenursing (JOTING)*, 4(2), hal. 439–448.
- Masitoh, S. dan Chayati, I. (2020) “Pengembangan Eelrolade (Rolade Belut) Berbahan Dasar Belut sebagai Produk Inovasi Olahan Ikan,” *Prosiding Penelitian Teknik Boga Busana*, hal. 1–8.
- Masruroh, N. dan Fitri, N. A. (2019a) “Hubungan Asupan Zat Besi dan Vitamin E dengan Kejadian Disminore Pada Remaja Putri,” *Jurnal Kebidanan*, 9(1), hal. 14–17.
- Masruroh, N. dan Fitri, N. A. (2019b) “Hubungan Kejadian Dismenore dengan Asupan Fe (Zat Besi) pada Remaja Putri,” *Jurnal Dunia Gizi*, 2(1), hal. 23–27. doi: 10.33085/jdg.v2i1.4344.
- Mau, R. A., Kurniawan, H. dan Dewajanti, A. M. (2020) “Hubungan Siklus dan Lama Menstruasi pada Mahasiswi Fakultas Kedokteran Ukrida dengan Nyeri Menstruasi,” *Jurnal Kedokteran Meditek*, 26(3), hal. 139–145. doi: 10.36452/jkdoktmeditek.v26i3.1946.

- Maula, A. (2017) “Hubungan Asupan Kalsium, Magnesium dan Zat Besi dengan Kejadian Dismenore Primer pada Siswa di SMK Muhammadiyah Bumiayu,” *Skripsi*. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Tersedia pada: [http://eprints.ums.ac.id/52749/1/NASKAH\\_PUBLIKASI.pdf](http://eprints.ums.ac.id/52749/1/NASKAH_PUBLIKASI.pdf).
- Mentari, A. D., Setiawan, B. dan Palupi, E. (2022) “Pengembangan RUTF (Ready to Use Therapeutic Food) Berbahan Sereal dan Kedelai bagi Balita Malnutrisi Akut Berat,” *Media Gizi Indonesia*, 17(1), hal. 11–20.
- Mentari, R., Anandito, R. B. K. dan Basito (2016) “Formulasi Daging Analog Berbentuk Bakso Berbahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dan Kacang Kedelai (*Glycine max*),” *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(3), hal. 31–41.
- Moniz, M. R. *et al.* (2022) “Akupresure untuk Mengurangi Nyeri Disminorhea pada Remaja Perempuan Usia Sekolah,” *Prosiding Seminar Nasional dan CFP Kebidanan Universitas Ngudi Waluyo*, 1(1), hal. 415–425.
- Mulyani, E. Y. (2015) “Analisis Rata-Rata Asupan Kalsium Dan Zat Besi Remaja Berdasarkan Status Ekonomi Di Pulau Jawa,” *Nutrire Diaita*, 7(1), hal. 1–15.
- Ningsih, F. *et al.* (2020) “Perbedaan Kadar Zat Besi ( Fe ) Pada Belut Yang Dipanggang Dengan Belut Yang Dikukus Menggunakan Metode Spektrofotometri Serapan Atom,” *JIKF*, 8(2), hal. 56–62.
- Nova, T. S. D., Yudha, I. G. dan Adiputra, Y. T. (2020) “Identifikasi Calon Induk Belut Sawah *Monopterus albus* (Zuiew, 1793) Jantan dan Betina untuk Pembenuhan dengan Morfometrik Truss,” *Jurnal Perikanan Unram*, 10(2), hal. 167–174. doi: 10.29303/jp.v10i2.210.
- Nugroho, H. C., Amalia, U. dan Rianingsih, L. (2019) “Karakteristik Fisiko Kimia Bakso Ikan Rucah Dengan Penambahan Transglutaminase Pada Konsentrasi Yang Berbeda,” *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(2), hal. 47–55.
- Nuraini, S., Sa’diah, Y. S. dan Fitriany, E. (2021) “Hubungan Usia Menarche, Status Gizi, Stres dan Kadar Hemoglobin Terhadap Kejadian Dismenorea

- Primer pada Mahasiswi Fakultas Kedokteran, Universitas Mulawarman,” *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 3(3), hal. 443–450. doi: 10.25026/jsk.v3i3.398.
- Nurhaliza, S. dan Husanah, E. (2021) “Asuhan Kebidanan pada Ibu Hamil Anemia dengan Konsumsi Susu Kedelai di Klinik Pratama Jambu Mawar Kota Pekanbaru Tahun 2021,” *Jurnal Kebidanan Tekini*, 2(1), hal. 132–137.
- Nurwana, N., Sabilu, Y. dan Fachlevy, A. (2017) “Analisis Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Disminorea Pada Remaja Putri Di Sma Negeri 8 Kendari Tahun 2016,” *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Unsyiah*, 2(6), hal. 185630.
- Ofrianti, Y. dan Wati, J. (2013) “Pengaruh Variasi Konsentrasi Tepung Kedelai sebagai Bahan Pengikat terhadap Kadar Air dan Mutu Organoleptik Nugget Ikan Gabus ( *Ophiocephalus Sriatus* ),” *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*, 8(2), hal. 159–168.
- Palupi, S., Hamidah, S. dan Yuriani (2014) “Upaya Peningkatan Pendapatan Kelompok Usaha Belut Melalui Variasi Hasil Olahan Dan Kemasan Di Godean,” *INOTEKS: Jurnal Inovasi Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni*, 18(1), hal. 109–119.
- Parnanto, N. H. R. dan Atmaka, W. (2010) “Divertifikasi dan Karakterisasi Citarasa Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomus commerson*) dengan Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa,” *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(1), hal. 1–12. doi: 10.20961/jthp.v0i0.13612.
- Patriani, P. *et al.* (2020) *Teknologi Pengolahan Daging*. Medan: CV. Anugerah Pangeran Jaya Press.
- Penulis, R. O. dan Girsang, J. L. (2021) “Pengaruh Pemberian Abon Belut (*Monopterus Albus*) dan Edukasi Gizi Terhadap Kadar Hemoglobin Darah Penderita TB Paru,” *Nutrient: Jurnal Gizi*, 1(1), hal. 25–32.
- Permadi, M. R., Oktafa, H. dan Agustianto, K. (2019) “Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network,” *SINTECH (Science and*



- Information Technology) Journal*, 2(2), hal. 98–107. doi: 10.31598/sintechjournal.v2i2.282.
- Prabhu, S. *et al.* (2019) “Effect of Yogasanas on Menstrual Cramps in Young Adult Females with Primary Dysmenorrhea,” *Original Research Article*, 7(4), hal. 3109–3121. doi: 10.16965/ijpr.2019.140.
- Pratama, S. H. dan Ayustaningwarno, F. (2015) “Kandungan Gizi, Kesukaan, dan Warna Biskuit Substitusi Tepung Pisang dan Kecambah Kedelai,” *Journal of Nutrition College*, 4(3), hal. 252–258. Tersedia pada: <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>.
- Putri, A. F. (2018) “Pentingnya Orang Dewasa Awal Menyelesaikan Tugas Perkembangannya,” *SCHOULID: Indonesian Journal of School Counseling*, 3(2), hal. 35. doi: 10.23916/08430011.
- Putri, B. R. *et al.* (2022) “Pengaruh Pemberian Biskuit Tepung Belut dan Tepung Mocaf Terhadap Kadar Hemoglobin pada Ibu Hamil Anemia di Puskesmas Ngulak Kecamatan Sanga Desa,” *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 2(2), hal. 103–114. doi: 10.36086/jgk.v2i2.
- Rachmmawati, L. (2016) *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai terhadap Kadar Protein dan Daya terima Nugget Udang Rebon*, Skripsi. Universitas Jember.
- Rahmawati, A. C. (2022) “Hubungan Asupan Zat Besi Dengan Derajat Dismenorea Pada Remaja Putri Di Smk N 1 Jenar Kabupaten Sragen.” Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Tersedia pada: [http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/103815%0Ahttp://eprints.ums.ac.id/103815/2/NASKAH\\_PUBLIKASI\\_Asnafia\\_Cindy\\_Rahmawati.pdf](http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/103815%0Ahttp://eprints.ums.ac.id/103815/2/NASKAH_PUBLIKASI_Asnafia_Cindy_Rahmawati.pdf).
- Rahmawati, L. A. (2013) *Pemanfaatan Belut (Monoptherus albus Zuiew) dalam Pembuatan Bakso*, Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.
- Rahmayanti, D., Taqiyah, Y. dan Alam, R. I. (2021) “Pengaruh Terapi Murottal Surah Ar-Rahman terhadap Tingkat Dismenore pada Remaja,” *Window of Nursing Journal*, 2(1), hal. 209–219. doi: 10.33096/won.v2i1.375.

- Ramadhan, A. Y. H. (2014) *Penambahan Atraktan dalam Pakan Pasta terhadap Konsumsi Pakan, Retensi Protein dan Retensi Lemak pada Belut Sawah (Monopterus albus) yang Dipelihara dengan Sistem Resirkulasi, Skripsi.* Fakultas Perikanan Dan Kelautan Universitas Airlangga, Surabaya.
- Rejeki, S. dan Eldaniati (2018) “Pengaruh Senam Dismenorrea Terhadap Intensitas Nyeri Haid Pada Mahasiswi Di Pondok Pesantren K.H Sahlan Rosjidi Universitas Muhammadiyah Semarang,” *Prodising Seminar Nasional Universitas Muhammadiyah Semarang*, 1(1), hal. 183–193.
- Rieny, E. G., Nugraheni, S. A. dan Kartini, A. (2021) “Peran Kalsium dan Vitamin C dalam Absorpsi Zat Besi dan Kaitannya dengan Kadar Hemoglobin Ibu Hamil: Sebuah Tinjauan Sistematis,” *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 20(6), hal. 423–432. doi: 10.14710/mkmi.20.6.423-432.
- Rosvita, N. C., Widajanti, L. dan Pangestuti, D. R. (2018) “Hubungan Tingkat Konsumsi Kalsium, Magnesium, Status Gizi (Imt/U), dan Aktivitas Fisik Dengan Kram Perut Saat Menstruasi Primer Pada Remaja Putri (Studi di Sekolah Menengah Atas Kesatrian 2 Kota Semarang Tahun 2017),” *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(1), hal. 519–526.
- Rustam, E. (2015) “Gambaran Pengetahuan Remaja Puteri Terhadap Nyeri Haid (Dismenore) dan Cara Penanggulangannya,” *Jurnal Kesehatan Andalas*, 4(1), hal. 286–290. doi: 10.25077/jka.v4i1.236.
- Safitri, R., Rahman, N. dan Hansanah (2015) “Hubungan Asupan Kalsium dan Aktivitas Olahraga dengan Kejadian Dismenore pada Siswi Kelas XI di SMA Negeri 2 Palu,” *Jurnal Kesehatan*, 1(1), hal. 58–69.
- Salamah, U. (2019) “Hubungan Pengetahuan dan Sikap Remaja Putri terhadap Perilaku Penanganan Dismenore,” *Jurnal Ilmiah Kebidanan Indonesia*, 9(03), hal. 123–127. doi: 10.33221/jiki.v9i03.382.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, M. P. (2010) *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro.* Bogor: IPB Press. Tersedia pada: [https://books.google.co.id/books?id=xzP4DwAAQBAJ&pg=PA1&hl=id&source=gbs\\_toc\\_r#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.id/books?id=xzP4DwAAQBAJ&pg=PA1&hl=id&source=gbs_toc_r#v=onepage&q&f=false).

- Sholicha, C. A. dan Muniroh, L. (2019) “Hubungan Asupan Zat Besi, Protein, Vitamin C dan Pola Menstruasi dengan Kadar Hemoglobin pada Remaja Putri di SMAN 1 Manyar Gresik,” *Media Gizi Indonesia*, 14(2), hal. 147–153. doi: 10.20473/mgi.v14i2.147-153.
- Sinaga, E. *et al.* (2017) *Manajemen Kesehatan Menstruasi*. Jakarta: Universitas Nasional.
- Sitanggang, S. *et al.* (2021) “Evaluasi Nilai Gizi Mineral (Fe, Zn dan Ca) pada Pangan dengan Penambahan Tepung Ikan Melalui Analisis Bioavailabilitas : Literature Riview,” *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat*, 1(2), hal. 22–30.
- Sofiana, A. (2012) “Penambahan Tepung Protein Kedelai sebagai Pengikat Pada Sosis Sapi,” *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 15(1), hal. 1–7.
- Surya, R. A. *et al.* (2022) “Pemanfaatan Belut Sawah ( *Monopterus albus* ) dalam Pembuatan Kopi Belut Fungsional Lokal di Desa Wowasolo Kecamatan Wonggeduku Kabupaten Konawe,” *Jurnal Pengabdian SAINTEK Mandala Waluya (JPSMW)*, 1(1), hal. 110–129.
- Susmini dan Rosdiana, Y. (2022) “Konsumsi Susu Kedelai Dengan Air Rebusan Kelor Terhadap Penurunan Dismenore Primer Pada Remaja Putri,” *Care: Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*, 10(3), hal. 478–485.
- Syafriani, Aprilla, N. dan Zurrahmi, Z. R. (2021) “Hubungan Status Gizi Dan Umur Menarche Dengan Kejadian Dismenore Pada Remaja Putri Di SMAN 2 Bangkinang Kota 2020,” *Jurnal Ners*, 5(1), hal. 32–37. doi: 10.31004/jn.v5i1.1676.
- Taqiyah, Y., Jama, F. dan Najihah (2022) “Analisis Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Dismenore Primer,” *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Diagnosis*, 17(1), hal. 14–18. doi: 10.26630/jk.v8i1.392.
- Teresa, L. (2019) “Pengaruh Perbedaan Formulasi terhadap Kandungan Kalsium dan Zat Besi pada Bakso Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Tepung Biji Nangka (*Artocapus heterophyllus*),” in *Skripsi*. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Brawijaya.
- Thomas, E. B., Nurali, E. J. N. dan Tuju, T. D. J. (2017) “Pengaruh Penambahan

- Tepung Kedelai (*Glycine max* L.) pada Pembuatan Biskuit Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata* L.),” *Cocos*, 1(7).
- Tsamara, G., Raharjo, W. dan Putri, E. A. (2019) “Hubungan Gaya Hidup dengan Kejadian Dismenore Primer pada Mahasiswi Program Studi Pendidikan Dokter Fakultas Kedokteran Universitas Tanjungpura,” *Jurnal Nasional Ilmu Kesehatan (JNIK)*, 2(3), hal. 130–140.
- Ulfa, A. M., Nofita dan Shinta (2017) “Perbandingan Kadar Kalsium pada Kecambah Kacang Hijau dan Kecambah Kacang Kedelai secara Spektrofotometri Serapan Atom,” *Jurnal Analis Farmasi*, 2(3), hal. 188–194.
- 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), hal. 162–170. doi: 10.32765/wartaihp.v37i2.6159.
- Utami, N. K. A. T. (2021) “Daya Terima Wisatawan terhadap Makanan Tradisional Bali Babi Guling dan Turunannya,” *Thesis*. Diploma Thesis. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar. Jurusan Gizi Prodi Diploma Tiga Gizi Denpasar. Tersedia pada: <http://www.ufrgs.br/actavet/31-1/artigo552.pdf>.
- Wahyuningsih, E. dan Sari, L. P. (2014) “Hubungan Kadar Hemoglobin dengan Kejadian Dismenore pada Siswi Kelas XI SMA Negeri 1 Wonosari Klaten,” *INVOLUSI Jurnal Ilmu Kebidanan*, 4(7), hal. 68–78.
- Wahyuningsih, I. R. dan Handayani, S. (2020) “Pelatihan Akupresur Untuk Relaksasi Tubuh Dan Mengatasi Dismenorea,” *GEMASSIKA : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), hal. 63. doi: 10.30787/gemassika.v4i1.551.
- Widawati, L. *et al.* (2020) “Karakteristik Mutu Bakso Belut (*Monopterus albus*) dengan Variasi Substitusi Tempe,” *AGRITEPA*, 7(1), hal. 70–79. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1016/j.jnc.2020.125798> <https://doi.org/10.1016/j.sm>

r.2020.02.002%0Ahttp://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/810049%0Ahttp://doi.wiley.com/10.1002/anie.197505391%0Ahttp://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780857090409500205%0Ahttp:

- Widowati, R., Kundaryanti, R. dan Ernawati, N. (2020) “Pengaruh Pemberian Minuman Madu Kunyit Terhadap Tingkat Nyeri Menstruasi,” *Jurnal Ilmu dan Budaya Edisi Khusus Fakultas Ilmu Kesehatan*, 41(66), hal. 7809–7824. Tersedia pada: <http://journal.unas.ac.id/ilmu-budaya/article/view/798>.
- Wulandari *et al.* (2019) “Karakteristik Fisiko-Kimia Biskuit Dengan Fortifikasi Tepung Belut,” *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2), hal. 246–254.
- Yanti, N. (2018) *Karakteristik Bakso dari Daging Analog Bersubstitusi Tepung Kedelai Lokal Varietas Dena-1 dengan Variasi Jumlah Tapioka*, Skripsi. Universitas Jember.
- Yulianti, T. dan Cakrawati, D. (2017) “Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Salam Terhadap Umur Simpan Bakso,” *Agrointek*, 11(2), hal. 37. doi: 10.21107/agrointek.v11i2.2890.
- Yusriadi, A., Idris, M. dan Patadjai, R. S. (2017) “Pengaruh Pergantian Air terhadap Pertumbuhan dan Kelangsungan Hidup Belut Sawah (*Monopterus albus*) yan dipelihara pada Media Tanpa Lumpur,” *Media Akuatika*, 2(4), hal. 519–525.
- Zarei, S. *et al.* (2017) “Effects of Calcium-Vitamin D and Calcium Alone on Pain Intensity and Menstrual Blood Loss in Women with Primary Dysmenorrhea: A Randomized Controlled Trial,” *Pain Medicine (United States)*, 18(1), hal. 3–13. doi: 10.1093/pm/pnw121.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Data Hasil Perhitungan Uji Mutu Hedonik Panelis Agak Terlatih

#### Laporan Hasil Uji Organoleptik

No. identifikasi sampel : LKB-2303-MM-G1-1/4  
 Jenis sampel : Bakso  
 Tanggal sampel terima : 17 Maret 2023  
 Kondisi saat diterima : Sesuai Spesifikasi  
 Tanggal pengujian : 17 Maret 2023

#### 1. Uji Skoring

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	9	9	9	9	9
2	B	9	9	9	9	9
3	C	9	9	9	9	9
4	D	5	9	5	9	7
5	E	7	7	5	5	6
6	F	9	9	9	9	9
7	G	7	5	9	7	7
8	H	7	7	5	9	7
9	I	7	7	5	9	7
10	J	9	9	9	9	9
11	K	5	7	7	7	6,5
Rata-rata		7,5	7,9	7,4	8,3	
Jumlah						85,5
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						7,77
Standar Deviasi (s)						1,21
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x}-(1,96.s/\sqrt{n}) \leq \mu \leq (\bar{x}+(1,96.s/\sqrt{n})) = P(6,8 \leq \mu \leq 8,74)$						
Nilai interval organoleptik Bakso adalah 6,80-8,74						
Nilai organoleptik = 6,80 atau dibulatkan menjadi 7,0.						

#### 2. Uji Hedonik

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	9	9	9	9	9
2	B	9	9	7	8	8,25
3	C	7	7	7	8	7,25
4	D	4	7	5	7	5,75
5	E	7	6	6	4	5,75
6	F	8	8	8	8	8
7	G	7	5	8	7	6,75
8	H	4	6	4	7	5,25
9	I	4	4	3	6	4,25
10	J	7	7	7	4	6,25
11	K	5	6	7	6	6
Rata-rata		6,45	6,72	6,45	6,72	
Jumlah						72,5
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						6,59
Standar Deviasi (s)						1,41
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x}-(1,96.s/\sqrt{n}) \leq \mu \leq (\bar{x}+(1,96.s/\sqrt{n})) = P(5,45 \leq \mu \leq 7,72)$						
Nilai interval organoleptik Bakso adalah 5,45-7,72						
Nilai organoleptik = 5,45 atau dibulatkan menjadi 5,0						

No. identifikasi sampel : LKB-2303-MM-G1-2/4  
 Jenis sampel : Bakso  
 Tanggal sampel terima : 17 Maret 2023  
 Kondisi saat diterima : Sesuai Spesifikasi  
 Tanggal pengujian : 17 Maret 2023

### 1. Uji Skoring

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	7	7	7	9	7,5
2	B	9	7	9	9	8,5
3	C	9	9	9	9	9
4	D	9	9	7	9	8,5
5	E	7	7	5	5	6
6	F	7	7	7	9	7,5
7	G	5	7	7	7	6,5
8	H	5	7	7	9	7
9	I	9	9	7	9	8,5
10	J	9	9	9	9	9
11	K	7	7	7	7	7
Rata-rata		7,54	7,72	7,36	8,27	
Jumlah						85
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						7,72
Standar Deviasi (s)						1,03
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x} - (1,96 \cdot s/\sqrt{n})) \leq \mu \leq (\bar{x} + (1,96 \cdot s/\sqrt{n})) = P(6,90 \leq \mu \leq 8,55)$						
Nilai interval organoleptik bakso adalah 6,90-8,55						
Nilai organoleptik = 6,90 atau dibulatkan menjadi 7,0.						

### 2. Uji Hedonik

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	7	7	7	9	7,5
2	B	9	9	7	8	8,25
3	C	7	7	7	8	7,25
4	D	7	7	6	7	6,75
5	E	7	6	6	4	5,75
6	F	7	7	7	8	7,25
7	G	6	6	7	4	5,75
8	H	4	6	7	8	6,25
9	I	7	7	6	5	6,25
10	J	8	7	8	8	7,75
11	K	7	7	6	7	6,75
Rata-rata		6,91	6,91	6,72	6,91	
Jumlah						75,5
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						6,86
Standar Deviasi (s)						0,82
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x} - (1,96 \cdot s/\sqrt{n})) \leq \mu \leq (\bar{x} + (1,96 \cdot s/\sqrt{n})) = P(6,21 \leq \mu \leq 7,52)$						
Nilai interval organoleptik bakso adalah 6,21-7,52						
Nilai organoleptik = 6,21 atau dibulatkan menjadi 6,0						

No. identifikasi sampel : LKB-2303-MM-G1-3/4  
 Jenis sampel : Bakso  
 Tanggal sampel terima : 17 Maret 2023  
 Kondisi saat diterima : Sesuai Spesifikasi  
 Tanggal pengujian : 17 Maret 2023

## 1. Uji Skoring

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	7	5	7	9	7
2	B	7	7	9	9	8
3	C	7	5	7	9	7
4	D	9	7	7	9	8
5	E	9	9	7	7	8
6	F	7	5	7	9	7
7	G	9	5	5	9	7
8	H	9	7	9	9	8,5
9	I	9	7	9	9	8,5
10	J	5	5	7	5	5,5
11	K	7	7	7	7	7
Rata-rata		7,72	6,27	7,36	8,27	
Jumlah						81,5
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						7,41
Standar Deviasi (s)						0,89
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x} - (1,96 \cdot s/\sqrt{n})) \leq \mu \leq (\bar{x} + (1,96 \cdot s/\sqrt{n})) = P(6,70 \leq \mu \leq 8,12)$ Nilai interval organoleptik bakso adalah 6,70-8,12 Nilai organoleptik = 6,70 atau dibulatkan menjadi 7,0.						

## 2. Uji Hedonik

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	7	5	7	9	7
2	B	8	9	8	8	8,25
3	C	8	6	4	8	6,5
4	D	7	5	7	7	6,5
5	E	9	7	7	7	7,5
6	F	7	7	7	8	7,25
7	G	8	3	3	8	5,5
8	H	7	7	8	8	7,5
9	I	7	6	8	7	7
10	J	7	8	7	5	6,75
11	K	7	5	6	7	6,25
Rata-rata		7,45	6,18	6,54	7,45	
Jumlah						76
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						6,91
Standar Deviasi (s)						0,73
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x} - (1,96 \cdot s/\sqrt{n})) \leq \mu \leq (\bar{x} + (1,96 \cdot s/\sqrt{n})) = P(6,32 \leq \mu \leq 7,49)$ Nilai interval organoleptik bakso adalah 6,32-7,49 Nilai organoleptik = 6,32 atau dibulatkan menjadi 6,0						



No. identifikasi sampel : LKB-2303-MM-G1-4/4  
 Jenis sampel : Bakso  
 Tanggal sampel terima : 17 Maret 2023  
 Kondisi saat diterima : Sesuai Spesifikasi  
 Tanggal pengujian : 17 Maret 2023

## 1. Uji Skoring

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	7	5	7	9	7
2	B	7	7	9	9	8
3	C	5	5	5	7	5,5
4	D	9	9	9	9	9
5	E	9	9	7	7	8
6	F	7	5	7	9	7
7	G	7	7	9	9	8
8	H	5	5	5	9	6
9	I	7	7	7	9	7,5
10	J	7	7	5	7	6,5
11	K	9	5	5	9	7
Rata-rata		7,18	6,45	6,81	8,45	
Jumlah						79,5
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						7,22
Standar Deviasi (s)						1,01
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x}-(1,96.s/\sqrt{n}) \leq \mu \leq \bar{x}+(1,96.s/\sqrt{n})) = P(6,42 \leq \mu \leq 8,03)$ Nilai interval organoleptik bakso adalah 6,42-8,03 Nilai organoleptik = 6,42 atau dibulatkan menjadi 6,0.						

## 2. Uji Hedonik

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	7	5	7	9	7
2	B	8	9	7	8	8
3	C	6	6	5	6	5,75
4	D	7	8	8	7	7,5
5	E	8	7	7	7	7,25
6	F	7	6	7	8	7
7	G	8	5	9	6	7
8	H	4	4	2	6	4
9	I	6	5	6	7	6
10	J	7	7	7	7	7
11	K	7	7	4	6	6
Rata-rata		6,82	6,27	6,27	7	
Jumlah						72,5
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						6,59
Standar Deviasi (s)						1,09
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x}-(1,96.s/\sqrt{n}) \leq \mu \leq \bar{x}+(1,96.s/\sqrt{n})) = P(5,71 \leq \mu \leq 7,47)$ Nilai interval organoleptik bakso adalah 5,71-7,47 Nilai organoleptik = 5,71 atau dibulatkan menjadi 6,0.						

## Lampiran 2. Perhitungan Persentase Penerimaan Produk Panelis Konsumen

- a. Skor maksimum = jumlah panelis x skor skala tertinggi  
 = 65 x 5  
 = 325
- b. Skor minimum = jumlah panelis x skor skala terendah  
 = 65 x 1  
 = 65
- c. Persentase skor maksimum =  $\frac{\text{Skor maksimum}}{\text{Skor maksimum}} \times 100\%$   
 = 100%
- d. Persentase skor minimum =  $\frac{\text{Skor minimum}}{\text{Skor maksimum}} \times 100\%$   
 = 20%
- e. Interval Persentase =  $\frac{\text{Skor tertinggi}}{\text{Jumlah Kategori}}$   
 =  $\frac{100}{5}$   
 = 20

Rumus untuk mendapatkan % Capaian:

$$\% = \frac{\text{Total Skor}}{\text{Skor Maksimum}} \times 100\%$$

Kriteria interpretasi skor produk bakso oleh panelis konsumen:

- 0% - 19,99% = Sangat Tidak Suka (Tidak Diterima)  
 20% - 39,99% = Tidak Suka (Tidak Diterima)  
 40% - 59,99% = Biasa (Diterima)  
 60% - 79,99% = Suka (Diterima)  
 80% - 100% = Sangat Suka (Diterima)

**Lampiran 3. Data Hasil Uji Statistik *Kruskal Wallis* Panelis Konsumen**

**Test Statistics<sup>a,b</sup>**

	Organoleptik Warna	Organoleptik Aroma	Organoleptik Rasa	Organoleptik Tekstur	Keseluruhan
Chi-square	23.901	2.575	10.619	6.920	.168
df	3	3	3	3	3
Asymp. Sig.	.000	.462	.014	.074	.983

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Sampel

### Lampiran 4. *Score Sheet* Uji Mutu Hedonik

#### LEMBAR PENILAIAN UJI HEDONIK\* UNTUK UJI ORGANOLEPTIK PRODUK BAKSO

Tanggal :

Nama Panelis :

Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.

Berilah nilai yang dipilih berdasarkan spesifikasi berikut sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai
Amat sangat suka	9
Sangat suka	8
Suka	7
Agak suka	6
Netral	5
Agak tidak suka	4
Tidak suka	3
Sangat tidak suka	2
Amat sangat	1

Sampel (kode)	Parameter			
	Kenampakan/warna	Bau	Rasa	Tekstur

**LEMBAR PENILAIAN UJI SKORING\* UNTUK UJIORGANOLETIK PRODUK BAKSO**

Tanggal :

Nama Panelis :

Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.

Berilah tanda ✓ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji. Panelis dapat menulis komentar tertulis sesuai kode sampel.

Spesifikasi**	Nilai	Kode Sampel			
1. Kenampakan/warna					
• Normal (abu-abu)	9				
• Agak pucat	7				
• Pucat	5				
2. Bau					
• Normal khas daging atau sesuai spesifikasi	9				
• Normal khas daging atau tercium sedikit bau asing atau kurang sesuai spesifikasi	7				
• Aroma khas daging sangat sedikit, tercium bau asing atau kurang sesuai spesifikasi	5				
3. Rasa					
• Normal khas bakso atau sesuai spesifikasi	9				
• Normal khas bakso terdapat sedikit rasa asing atau kurang sesuai spesifikasi	7				
• Rasa khas bakso kurang kuat, terdapat rasa asing atau kurang sesuai spesifikasi	5				
4. Tekstur					
• Kenyal – garing (lembut)	9				
• Kenyal – agak keras	7				
• Kenyal - keras	5				

Catatan : \* Disesuaikan SNI 2346:2015 : Pedoman pengujian sensori produk perikanan

\*\* Disesuaikan SNI 3818:2014: Bakso Daging -Syarat Mutu

**Lampiran 5. Score Sheet Uji Hedonik**

Panelis Ke :
--------------

**Score Sheet Hedonik Bakso**

Nama :  
 Jenis Kelamin : P/L  
 Usia :  
 Angkatan :  
 Nomor HP :  
 Tanggal/ Waktu Pengujian :  
 Memiliki Masalah Indera Perasa : Ya/Tidak  
 Memiliki Alergi terhadap makanan tertentu :  
 Bersedia Menjadi Panelis : Ya/Tidak

Anda diminta untuk menilai sampel bakso yang telah disajikan. Anda perlu untuk memberikan penilaian berupa angka terhadap formula dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Tentukalah tingkat kesukaan Anda terhadap formula dengan menilai dari segi warna, tekstur, rasa, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan nilai berdasarkan skala pada kolom yang tersedia di bawah.
2. Setelah selesai menilai setiap sampel, minumlah air mineral atau berkumur untuk menetralkan lidah Anda, lalu diamkan selama kurang lebih 5 detik.
3. Dalam penilaian Anda diminta untuk tidak membandingkan antar sampel yang ada.
4. Skala yang digunakan dalam penilaian yaitu:
  - 1 = Sangat tidak suka
  - 2 = Tidak suka
  - 3 = Biasa
  - 4 = Suka
  - 5 = Sangat Suka

Uji Hedonik (Kesukaan)	Formula			
	Warna	Tekstur	Aroma	Rasa

Terima Kasih\*

### Lampiran 6. Proses Pembuatan Produk Bakso Berbasis Belut Sawah dan Kacang Kedelai



Persiapan Alat



Persiapan Belut Sawah



Persiapan Kacang Kedelai



Persiapan Bahan Lain



Penggilingan Daging



Pencampuran Bahan Lain



Pembuatan Adonan



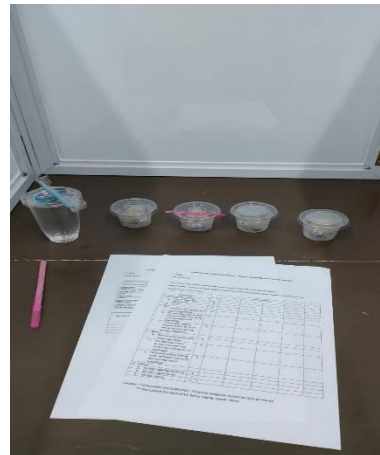
Persiapan Air Mendidih



Proses Perebusan

## Lampiran 7. Proses Pengujian oleh Panelis Agak Terlatih dan Panelis Konsumen

### 1. Uji Mutu Hedonik Panelis Agak Terlatih



### 2. Uji Hedonik Panelis Konsumen





## Lampiran 8. Surat Izin Penelitian



**PEMERINTAH PROVINSI SULAWESI SELATAN**  
**DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU**

Jl. Bougenville No.5 Telp. (0411) 441077 Fax. (0411) 448936  
 Website : <http://simap-new.sulselprov.go.id> Email : [ptsp@sulselprov.go.id](mailto:ptsp@sulselprov.go.id)  
 Makassar 90231

Nomor	: 14303/S.01/PTSP/2023	<b>Kepada Yth.</b>
Lampiran	: -	Rektor Universitas Hasanuddin
Perihal	: <u>Izin penelitian</u>	Makassar

di-  
**Tempat**

Berdasarkan surat Dekan Fak. Kesehatan Masyarakat UNHAS Makassar Nomor : 3032/UN4.14.8/PT.01.04/2023 tanggal 27 Maret 2023 perihal tersebut diatas, mahasiswa/peneliti dibawah ini:

N a m a	: MUTHIA MUTHMAINNAH MANNAN
Nomor Pokok	: K021191058
Program Studi	: Ilmu Gizi
Pekerjaan/Lembaga	: Mahasiswa (S1)
Alamat	: Jl. P. Kemerdekaan Km,. 10 Makassar

PROVINSI SULAWESI SELATAN

Bermaksud untuk melakukan penelitian di daerah/kantor saudara dalam rangka menyusun SKRIPSI, dengan judul :

**" UJI DAYA TERIMA BAKSO BERBASIS BELUT SAWAH DAN KACANG KEDELAI SEBAGAI BAHAN PANGAN SUMBER ZAT BESI DAN KALSIMUM PADA KEJADIAN DISMENORE DEWASA AWAL "**

Yang akan dilaksanakan dari : Tgl. **29 Maret s/d 30 April 2023**

Sehubungan dengan hal tersebut diatas, pada prinsipnya kami **menyetujui** kegiatan dimaksud dengan ketentuan yang tertera di belakang surat izin penelitian.

Demikian Surat Keterangan ini diberikan agar dipergunakan sebagaimana mestinya.

Diterbitkan di Makassar  
 Pada Tanggal 29 Maret 2023

A.n. GUBERNUR SULAWESI SELATAN  
 KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU  
 SATU PINTU PROVINSI SULAWESI SELATAN



**Ir. H. SULKAF S LATIEF, M.M.**  
 Pangkat : PEMBINA UTAMA MADYA  
 Nip : 19630424 198903 1 010

Tembusan Yth

1. Dekan Fak. Kesehatan Masyarakat UNHAS Makassar di Makassar;
2. *Pertinggal.*

Nomor: 14303/S.01/PTSP/2023

**KETENTUAN PEMEGANG IZIN PENELITIAN :**

1. Sebelum dan sesudah melaksanakan kegiatan, kepada yang bersangkutan melapor kepada Bupati/Walikota C q. Kepala Bappelitbangda Prov. Sulsel, apabila kegiatan dilaksanakan di Kab/Kota
2. Penelitian tidak menyimpang dari izin yang diberikan
3. Mentaati semua peraturan perundang-undangan yang berlaku dan mengindahkan adat istiadat setempat
4. Menyerahkan 1 (satu) eksamplar hardcopy dan softcopy kepada Gubernur Sulsel. Cq. Kepala Badan Perencanaan Pembangunan Penelitian dan Pengembangan Daerah Prov. Sulsel
5. Surat izin akan dicabut kembali dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata pemegang surat izin ini tidak mentaati ketentuan tersebut diatas.

**REGISTRASI ONLINE IZIN PENELITIAN DI WEBSITE :**

<https://izin-penelitian.sulselprov.go.id>

NOMOR REGISTRASI 20230329795243



Catatan :

- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1 'Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti yang sah.'
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan **sertifikat elektronik** yang diterbitkan **BSrE**
- Surat ini dapat dibuktikan keasliannya dengan melakukan *scan* pada *QR Code*





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI**  
**UNIVERSITAS HASANUDDIN**  
**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT**  
**PROGRAM STUDI ILMU GIZI**

Jln. Perintis Kemerdekaan KM. 10 Kampus Tamalanrea Makassar 90245, Telp. (0411) 585087,  
 fax. (0411) 585087, email [gizifkmuh@gmail.com](mailto:gizifkmuh@gmail.com), Laman [www.prodigizih.ac.id](http://www.prodigizih.ac.id)

Nomor : 2867/UN4.14.8/PT.01.04/2023 14 Maret 2023  
 Lampiran : 1 eksp  
 Perihal : Permintaan Uji Hedonik (Panelis agak Terlatih)

Kepada Yth :  
**Kepala Laboratorium Biofisik**  
**FKM UNHAS**  
 Di -  
 Tempat

Dengan hormat Kami sampaikan bahwa mahasiswa Departemen Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin bermaksud melakukan penelitian dalam rangka tugas akhir Skripsi. Sehubungan dengan hal tersebut, kami memohon kiranya bantuan bapak/ibu untuk memberikan izin pemakaian laboratorium Biofisik dengan tujuan Uji Mutu Hedonik dengan waktu pemakaian Maret – April 2023, kepada mahasiswa dengan nama terlampir.

Atas bantuan dan kerjasamanya kami sampaikan terima kasih.

Ketua Program Studi



Tembusan :

1. Wakil Dekan Bidang Akademik, Riset dan Inovasi FKM Unhas
2. Ketua Departemen Ilmu Gizi
3. Arsip



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS HASANUDDIN  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
PROGRAM STUDI ILMU GIZI**

Jln. Perintis Kemerdekaan KM. 10 Kampus Tamalanrea Makassar 90245, Telp. (0411) 585087,  
fax. (0411) 585087, email [gizifkmuh@gmail.com](mailto:gizifkmuh@gmail.com), Laman [www.prodigizih.ac.id](http://www.prodigizih.ac.id)

Nama	NIM	Judul
Muthia Muthmainnah Mannan	K021191058	Uji Daya Terima Bakso Berbasis Belut Sawah dan Kacang Kedelai sebagai Bahan Pangan Sumber Zat Besi dan Kalsium pada Kejadian Dismenore Dewasa Awal



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS HASANUDDIN  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
PROGRAM STUDI ILMU GIZI**

Jln. Perintis Kemerdekaan KM. 10 Kampus Tamalanrea Makassar 90245, Telp. (0411) 585087,  
fax. (0411) 585087, email [gizifkmuh@gmail.com](mailto:gizifkmuh@gmail.com), Laman [www.prodiqizih.ac.id](http://www.prodiqizih.ac.id)

Nomor : 2852/UN4.14.8/PT.01.04/2023  
Lampiran : -  
Perihal : Izin Peminjaman Laboratorium

13 Maret 2023

Kepada Yth :  
**Kepala Laboratorium Kuliner Gizi**  
**FKM UNHAS**  
Di -  
Tempat

Dengan hormat,

Sehubungan dengan Penelitian Tugas Akhir dengan Judul **“Uji Daya Terima Bakso Berbasis Belut Sawah dan Kacang Kedelai sebagai Bahan Pangan Sumber Zat Besi dan Kalsium pada Kejadian Dismenore Dewasa Awal”** maka Mahasiswa kami membutuhkan penggunaan Laboratorium kuliner, karena itu kami memohon kepada ibu memberikan Izin kepada :

Nama : Muthia Muthmainnah Mannan  
NIM : K021191058  
Waktu : 14-22 Maret 2023

Demikian penyampaian kami atas perhatiannya diucapkan terima kasih



Ketua Program Studi

*Citra Kesumasari*  
**Dr. dr. Citra Kesumasari, M.Kes., Sp.GK**  
NIP. 196303181992022001

Tembusan :

1. Wakil Dekan Bidang Akademik, Riset dan Inovasi FKM Unhas
2. Ketua Departemen Ilmu Gizi
3. Arsip

**RIWAYAT HIDUP****A. Data Pribadi**

Nama : Muthia Muthmainnah Mannan  
Tempat, Tanggal Lahir : Parepare, 04 Oktober 2001  
Alamat : Jalan Sahabat 5  
Email : muthiamuthmainnahmannan@gmail.com

**B. Riwayat Pendidikan**

1. Tamat SD tahun 2013 di SD Negeri 4 Parepare
2. Tamat SMP tahun 2016 di SMP Negeri 10 Parepare
3. Tamat SMA tahun 2019 di SMA Negeri 5 Parepare
4. Sarjana (S1) tahun 2023 di Universitas Hasanuddin

**C. Riwayat Organisasi**

1. Anggota Divisi Pendidikan dan Profesi Forum Mahasiswa Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Periode 2020-2021
2. Anggota Divisi Hubungan Masyarakat Forum Mahasiswa Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Periode 2021-2022
3. Anggota Divisi Hubungan Masyarakat Ikatan Alumni SMA Negeri 5 Parepare Periode 2021/2023

**D. Riwayat Pekerjaan**

1. Asisten Analisis Bahan Makanan Laboratorium Kimia Biofisik FKM Unhas 2021/2022
2. Koordinator Asisten Praktikum Dasar Kesehatan Masyarakat Laboratorium Kimia Biofisik FKM Unhas 2021/2022
3. Asisten Mikrobiologi Pangan Laboratorium Kimia Biofisik FKM Unhas 2021/2022
4. Asisten Kuliner Dasar Laboratorium Kuliner Gizi FKM Unhas 2021/2022
5. Asisten Kuliner Lanjut Laboratorium Kuliner Gizi FKM Unhas 2021/2022
6. Asisten Dietetik I Laboratorium Kuliner Gizi FKM Unhas 2021/2022
7. Asisten Dietetik II Laboratorium Kuliner Gizi FKM Unhas 2021/2022
8. Koordinator Asisten Analisis Bahan Makanan Laboratorium Kimia Biofisik FKM Unhas 2022/2023
9. Asisten Mikrobiologi Pangan Laboratorium Kimia Biofisik FKM Unhas 2022/2023
10. Asisten Kuliner Dasar Laboratorium Kuliner Gizi FKM Unhas 2022/2023
11. Magang/Intership Gizi Kesehatan Masyarakat Puskesmas Antara, Makassar
12. Magang/Intership Food Service Hotel Maxone, Makassar
13. Magang/Intership Dietetik Rumah Sakit Labuan Baji, Makassar.