

DAFTAR PUSTAKA

- Aakre, I. *et al.* (2020) 'Variation in Nutrient Composition of Seafood from North West Africa: Implications for Food and Nutrition Security', *Foods* 2020, Vol. 9, Page 1516, 9(10), p. 1516. doi: 10.3390/FOODS9101516.
- Amertaningtyas, D. (2018) 'Pengolahan Kerupuk Rambak Kulit di Indonesia', *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 21(3), pp. 18–29.
- Ariana, R. (2016) 'OPTIMASI PROSES PENGERINGAN PADA PEMBUATAN TEPUNG IKAN PENJA TERHADAP KADAR PROTEIN, KADAR GIZI, KADAR AIR DAN RENDEMEN TEPUNG IKAN PENJA', 6(2), pp. 1–23.
- Aryati E, E. and Suci Dharmayanti, A. W. (2014) 'MANFAAT IKAN TERI SEGAR (*Stolephorus* sp) TERHADAP PERTUMBUHAN TULANG DAN GIGI', *ODONTO : Dental Journal*, 1(2), p. 52. doi: 10.30659/odj.1.2.52-56.
- Baird, G. S. (2011) 'Ionized calcium', *Clinica chimica acta; international journal of clinical chemistry*, 412(9–10), pp. 696–701. doi: 10.1016/J.CCA.2011.01.004.
- Bergh, J. J. P. W. van den *et al.* (2012) 'Need of Calcium and Vitamin D in Patients after a Recent Fracture', *Food and Nutrition Sciences*, 3(4), pp. 539–547. doi: 10.4236/FNS.2012.34076.
- Calcium, I. of M. (US) C. to R. D. R. I. for *et al.* (2011) *Overview of Calcium*. National Academies Press (US). Available at: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK56060/> (Accessed: 20 March 2023).
- Canario, A. and Flik, G. (2007) 'Endocrinology of calcium homeostasis', *General and comparative endocrinology*, 152(2–3), p. 242. doi: 10.1016/J.YGCEN.2007.05.023.
- Cormick, G. and Belizán, J. M. (2019) 'Calcium Intake and Health', *Nutrients*, 11(7). doi: 10.3390/NU11071606.
- Criatika Parama (2018) 'HUBUNGAN ANTARA KECUKUPAN ASUPAN KALSIUM DAN ZAT BESI TERHADAP STATUS GIZI PADA ANAK DI SEKOLAH NEGERI PABELAN 01 KARTASURA Disusun', *Journal of Materials Processing Technology*, 1(1), pp. 1–8.
- Dewi, A. *et al.* (no date) 'PENGARUH KALSIUM TERHADAP TUMBUH KEMBANG GIGI GELIGI ANAK'.
- Dwi Oktaviani Alumnus Fakultas Kesehatan Masyarakat UNDIP, W. *et al.* (2012) 'HUBUNGAN KEBIASAAN KONSUMSI FAST FOOD, AKTIVITAS FISIK, POLA KONSUMSI, KARAKTERISTIK REMAJA DAN ORANG TUA DENGAN INDEKS MASSA TUBUH (IMT) (Studi Kasus pada Siswa SMA Negeri 9 Semarang Tahun 2012)', 1(2), pp. 542–553. Available at: <http://ejournals1.undip.ac.id/index.php/jkm> (Accessed: 1 April 2023).
- Fatmawati and Mardiana (2014) 'Tepung Ikan Gabus Sebagai Sumber Protein (Food Supplement)', *Jurnal Bionature*, 15(1), pp. 54–60.

Hidayati, E. A. (2015) 'Pengaruh Konsentrasi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus* sp) pada Pembuatan Kudapan PMT Balita terhadap Kandungan Protein dan Sifat Organoleptik', *Fakultas Ilmu Keolahragaan. Universitas Negeri Semarang*, 1, pp. 1–65.

Hoenderop, J. G. J., Nilius, B. and Bindels, R. J. M. (2005) 'Calcium absorption across epithelia', *Physiological reviews*, 85(1), pp. 373–422. doi: 10.1152/PHYSREV.00003.2004.

Islam, M. Z. *et al.* (2003) 'Dietary calcium intake in premenopausal Bangladeshi women: do socio-economic or physiological factors play a role?', *European journal of clinical nutrition*, 57(5), pp. 674–680. doi: 10.1038/SJ.EJCN.1601597.

Jeon, J., Jang, J. and Park, K. (2018) 'Effects of Consuming Calcium-Rich Foods on the Incidence of Type 2 Diabetes Mellitus', *Nutrients*, 11(1). doi: 10.3390/NU11010031.

Mardiana and Fatmawati (2014) 'Analisa Tepung Ikan Gabus sebagai Sumber Protein', *Octopus: Jurnal Ilmu Perikanan*, 4(1), pp. 235–243.

Nontji, A. (2005) *Laut Nusantara*. Djambatan.

Nugroho, Fadhilah Rizki., Suhartini., R. P. (2013) 'Perbandingan Pemberian Ikan Teri (*Stolephorus* Sp.) Dan Susu Kedelai Terhadap Densitas Mandibula Tikus Wistar Jantan A Comparison Of Teri Fish (*Stolephorus* Sp.) And Soybean Milk Dietary For Mandibular Density Of Male Wistar Rats', *Idj*, 2(1), pp. 19–26.

Ratiandi, R.-, Imansyah, F. and T. Mooniarsih, N. (2020) 'Pengolahan Limbah Ikan Menjadi Produk Bernilai Ekonomis Tinggi Dengan Sentuhan Teknologi Tepat Guna Mesin Pembuat Tepung Ikan', *Jurnal Pengabdian*, 3(1), p. 51. doi: 10.26418/jplp2km.v3i1.40742.

Rosida (2009) 'Evaluasi Nilai Gizi Pati Resisten pada Produk Kerupuk Dari Empat Jenis Pati', *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 20(1), pp. 57–61.

Shlisky, J. *et al.* (2022) 'Calcium deficiency worldwide: prevalence of inadequate intakes and associated health outcomes', *Annals of the New York Academy of Sciences*, 1512(1), pp. 10–28. doi: 10.1111/nyas.14758.

Siriskar, D. A., Khedkar, G. D. and Lior, D. (2013) 'Production of salted and pressed anchovies (*stolephorus* sp.) and it's quality evaluation during storage', *Journal of food science and technology*, 50(6), pp. 1172–1178. doi: 10.1007/S13197-011-0450-9.

Soewarno T. Soekarto (1985) *Penilaian organoleptik : untuk industri pangan dan hasil pertanian* / Soewarno T. Soekarto | OPAC Perpustakaan Nasional RI., Jakarta : Bhratara Karya Aksara. Available at: <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=653736> (Accessed: 20 March 2023).

Suryandari, E.T. 2012. Petunjuk Praktikum Dasar Kimia Analitik. Semarang : Tadris Kimia FITK IAIN Walisongo.

Syahrijuita, 2023 Pemanfaatan Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) Dalam Pembuatan Jajanan

Ringan Tinggi Kalsiun: Upaya Peningkatan Kesehatan Tulang dan Gigi Bagi Civitas Akademika Universitas Hasanuddin.

Xue, Y. and Fleet, J. C. (2009) 'Intestinal vitamin D receptor is required for normal calcium and bone metabolism in mice', *Gastroenterology*, 136(4). doi: 10.1053/J.GASTRO.2008.12.051.

LAMPIRAN-LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 : BIODATA PENULIS



A. Data Pribadi

- a. Nama : Muhamad Sandi Rusnahdi
- b. Nama Panggilan : Sandi
- c. Tempat, Tanggal Lahir : Jakarta, 28 Mei 2002
- d. Jenis Kelamin : Laki-laki
- e. Agama : Islam
- f. Alamat : Aparkost Green Padi
- g. Nama Ayah : Subur
- h. Nama Ibu : Minah
- i. Pekerjaan orang tua : Ayah : Karyawan BUMD
: Ibu : Ibu Rumah Tangga
- j. Alamat Orang Tua : Jl.H.Baping, Ciracas, Jakarta Timur
- k. Anak Ke- : 2 dari 3 bersaudara
- l. No. HP : 085891108943
- m. E-mail : rusnahdi@gmail.com
- n. Line : muhammadsand

B. Pendidikan Formal

No.	Jenjang Pendidikan	Nama Institusi	Bidang Ilmu/Jurusan	Tahun Masuk
1.	SD	SD Negeri Ciracas 07 Pagi Jakarta Timur	-	2008-2014
2.	SMP	SMP Negeri 174 Jakarta	-	2014-2017
3.	SMA	SMA Negeri 99 Jakarta	IPA	2017-2020
4.	S1	Fakultas Kedokteran Universitas Hasanuddin	Pendidikan Dokter Umum	2020-sekarang

LAMPIRAN 2 : TABEL DATA ORGANOLEPTIK WARNA

No. Panelis	JK	T1 (t3)	T2 (t1)	T3 (t4)	T4 (t2)
1	L	4	5	2	2
2	L	4	5	3	4
3	L	3	4	4	2
4	L	5	4	4	4
5	L	3	4	5	5
6	L	4	5	1	2
7	L	5	4	4	3
8	L	5	3	4	4
9	L	5	5	5	4
10	L	3	5	4	5
11	L	5	5	2	3
12	L	5	5	4	5
13	P	4	3	5	3
14	P	5	4	5	4
15	P	3	5	4	4
16	P	4	5	2	4
17	P	4	4	5	5
18	P	4	5	5	4
19	P	4	5	5	4
20	P	4	3	5	2
21	P	3	5	4	4
22	P	3	3	5	2
23	P	3	4	1	1
24	P	3	4	3	2
25	P	4	4	2	2
Total		99	108	93	84

LAMPIRAN 3 : TABEL DATA ORGANOLEPTIK AROMA

No. Panelis	JK	T1 (t3)	T2 (t1)	T3 (t4)	T4 (t2)
1	L	3	5	2	3
2	L	3	1	1	4
3	L	3	5	4	2
4	L	3	4	3	3
5	L	3	2	4	1
6	L	2	4	2	4
7	L	2	4	3	3
8	L	2	4	3	5
9	L	4	4	4	5
10	L	4	4	4	3
11	L	4	4	4	4
12	L	3	3	3	5
13	P	5	4	5	4
14	P	5	5	5	5
15	P	3	3	3	3
16	P	4	4	4	4
17	P	5	4	4	5
18	P	5	4	4	4
19	P	5	3	5	4
20	P	4	5	4	4
21	P	4	4	5	4
22	P	4	4	4	5
23	P	4	4	4	5
24	P	3	4	3	4
25	P	4	4	4	4
Total		91	96	91	97

LAMPIRAN 4 : TABEL DATA ORGANOLEPTIK TEKSTUR

No. Panelis	JK	T1 (t3)	T2 (t1)	T3 (t4)	T4 (t2)
1	L	4	4	3	2
2	L	4	5	4	3
3	L	4	4	3	2
4	L	4	5	4	3
5	L	2	4	4	4
6	L	5	4	4	5
7	L	4	5	4	4
8	L	4	4	4	4
9	L	5	4	4	3
10	L	5	4	4	5
11	L	4	4	4	4
12	L	3	4	4	3
13	P	4	4	4	4
14	P	5	5	5	5
15	P	4	3	4	4
16	P	2	3	4	3
17	P	4	4	4	4
18	P	4	4	4	5
19	P	3	3	5	4
20	P	4	4	4	4
21	P	5	4	5	2
22	P	3	4	5	4
23	P	4	5	5	2
24	P	3	5	2	2
25	P	5	3	1	2
Total		98	102	98	87

LAMPIRAN 5 : TABEL DATA ORGANOLEPTIK RASA

No. Panelis	JK	T1 (t3)	T2 (t1)	T3 (t4)	T4 (t2)
1	L	4	4	3	1
2	L	1	3	2	4
3	L	4	4	4	2
4	L	4	4	5	4
5	L	1	3	2	4
6	L	4	4	4	4
7	L	3	4	2	5
8	L	4	4	3	5
9	L	4	4	4	5
10	L	3	3	5	4
11	L	4	5	5	4
12	L	4	5	4	4
13	P	5	5	4	3
14	P	5	4	4	2
15	P	4	5	4	5
16	P	4	4	4	4
17	P	3	4	3	2
18	P	4	5	3	4
19	P	5	4	5	4
20	P	3	5	5	3
21	P	5	4	4	2
22	P	4	5	4	2
23	P	5	4	3	3
24	P	4	5	5	2
25	P	5	5	4	2
Total		96	106	95	84

LAMPIRAN 6 : MATERI *INFORMED CONSENT* PENELITIAN

NASKAH PENJELASAN MENDAPATKAN PERSETUJUAN DARI SUBJEK PENELITIAN **(INFORMASI UNTUK SUBYEK)**

Selamat pagi Bapak / Ibu /Saudara(i), saya **Muhamad Sandi Rusnahdi**, bermaksud untuk melakukan penelitian **Pengaruh Konsentrasi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) Terhadap Kandungan Kalsium dan Daya Terima Cemilan Kerupuk Tahu**

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh konsentrasi tepung ikan teri (*Stolephorus sp.*) terhadap daya terima kerupuk tahu ikan teri. Panelis akan diikutkan dalam penelitian ini dengan cara mengisi formulir uji organoleptik yang telah saya sediakan. Formulir yang akan diisikan terdiri dari beberapa aspek penilaian organoleptik yaitu warna, aroma, rasa dan tekstur dari kerupuk tahu ikan teri. Panelis akan diminta untuk mencicipi satu sampel terlebih dahulu kemudian panelis akan diminta untuk menilai warna, aroma, rasa dan tekstur dari sampel yang dicicipi berdasarkan 5 tingkat kesukaan yaitu sangat tidak suka, tidak suka, agak suka, suka dan sangat suka. Setelah mencicipi dan menilai sampel pertama selanjutnya panelis akan diminta untuk mencicipi dan menilai sampel selanjutnya tanpa membandingkan atau mengurutkan masing masing rasa pada tiap sampelnya. Waktu pengujian organoleptik serta pengisian formulir organoleptik paling lama diestimasikan pada 20-30 menit kepada setiap panelis.

Semua hasil penelitian akan dirahasiakan dan identitas panelis tidak akan ditampilkan pada pembahasan hasil penelitian. Pada lazimnya penelitian ini tidak akan menimbulkan hal-hal yang berbahaya bagi panelis. Panelis mempunyai hak berpartisipasi dalam penelitian ini dengan dasar kerahasiaan dijamin, panelis berhak sewaktu-waktu untuk menarik izin dari partisipasi kapanpun sebelum penelitian berakhir tanpa perlu memberikan alasan. Tidak ada paksaan/intervensi dalam penelitian ini.

Terima kasih saya ucapkan kepada para panelis yang telah ikut berpartisipasi dalam penelitian ini, diharapkan panelis bersedia mengisi lembar persetujuan turut serta dalam penelitian yang telah disiapkan.

Jika ada hal yang ingin ditanyakan mengenai penelitian ini dapat menghubungi peneliti dengan alamat dan nomor kontak di bawah ini.

Identitas Peneliti

Nama : Muhamad Sandi Rusnahdi

Alamat: Aparkost Green Padi

No Hp : 085891108943

LAMPIRAN 7 : LEMBAR INFORMED CONSENT

FORMULIR PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama :
Umur :
Masa Kerja :
Satuan :
Alamat :

setelah mendengar/membaca dan mengerti penjelasan yang diberikan mengenai tujuan, manfaat, dan apa yang akan dilakukan pada penelitian ini, menyatakan setuju untuk ikut dalam penelitian ini secara sukarela tanpa paksaan.

Saya tahu bahwa keikutsertaan saya ini bersifat sukarela tanpa paksaan, sehingga saya bisa menolak ikut atau mengundurkan diri dari penelitian ini. Saya berhak bertanya atau meminta penjelasan pada peneliti bila masih ada hal yang belum jelas atau masih ada hal yang ingin saya ketahui tentang penelitian ini.

Saya juga mengerti bahwa semua biaya yang dikeluarkan sehubungan dengan penelitian ini, akan ditanggung oleh peneliti. Saya percaya bahwa keamanan dan kerahasiaan data penelitian akan terjamin dan saya dengan ini menyetujui semua data saya yang dihasilkan pada penelitian ini untuk disajikan dalam bentuk lisan maupun tulisan.

Dengan membubuhkan tandatangan saya di bawah ini, saya menegaskan keikutsertaan saya secara sukarela dalam studi penelitian ini.

	Nama	Tanda tangan	Tgl/Bln/Thn
Responden/Wali			
Saksi			

(Tanda Tangan Saksi diperlukan hanya jika Partisipan tidak dapat memberikan consent/persetujuan sehingga menggunakan wali yang sah secara hukum, yaitu untuk partisipan berikut:

1. Berusia di bawah 18 tahun

2. Usia lanjut
3. Gangguan mental
4. Pasien tidak sadar
5. Dan lain-lain kondisi yang tidak memungkinkan memberikan persetujuan

Penanggung jawab penelitian :

Nama : Muhamad Sandi Rusnahdi

Alamat : Aparkost Green Padi

Tlp : 085891108943

LAMPIRAN 8 : LEMBAR FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK

“Pengaruh Konsentrasi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) terhadap Kandungan Kalsium dan Daya Terima Cemilan Kerupuk Tahu”

1. Nama Panelis :
2. Tanggal Pengujian :
3. Produk : Kerupuk Tahu Ikan Teri
4. Instruksi :
 - a. Amatilah warna pada masing-masing sampel.
 - b. Berikanlah penilaian pada tabel penilaian warna pada bagian kolom kode sampel.
 - c. Lakukanlah penilaian terhadap aroma dari sampel.
 - d. Berikanlah penilaian pada tabel penilaian aroma pada bagian kolom kode sampel.
 - e. Cicipilah masing-masing sampel satu-persatu.
 - f. Netralkan indra pengecap setiap kali selesai mencicipi satu sampel.
 - g. Lakukanlah penilaian rasa .
 - h. Berikanlah penilaian pada tabel penilaian rasa pada bagian kolom kode sampel.
 - i. Lakukanlah penilaian tekstur.
 - j. Berikanlah penilaian pada tabel penilaian tekstur pada bagian kolom kode sampel.
 - k. Lakukanlah penilaian berdasarkan tingkat kesukaan pada masing masing sampel tanpa membandingkan atau mengurutkan tingkat kesukaan antar sampel.

1. Pengamatan terhadap warna sampel

Amati warna semua produk, berikan penilaian dengan memberikan *check list* (v) pada bagian kode sampel

Penilaian Terhadap Warna	Kode Sampel	Keterangan
--------------------------	-------------	------------

	T1	T2	T3	T4	
Sangat Suka					
Suka					
Agak Suka					
Tidak Suka					
Sangat Tidak					

2. Pengamatan terhadap Aroma sampel

Rasakan aroma dari semua sampel, berikan penilaian dengan memberikan *check list* (✓) pada bagian kode sampel

Penilaian Terhadap Aroma	Kode Sampel				Keterangan
	T1	T2	T3	T4	
Sangat Suka					
Suka					
Agak Suka					
Tidak Suka					
Sangat Tidak					

3. Pengamatan terhadap rasa sampel

Cicipi dan lakukan penilaian rasa pada masing-masing sampel, berikan penilaian dengan memberikan *check list* (✓) pada bagian kode sampel

Penilaian Terhadap Rasa	Kode Sampel				Keterangan
	T1	T2	T3	T4	
Sangat Suka					
Suka					
Agak Suka					
Tidak Suka					
Sangat Tidak					

4. Pengamatan terhadap tekstur sampel

Cicipi dan lakukan penilaian tekstur pada masing-masing sampel, berikan penilaian dengan memberikan *check list* (v) pada bagian kode sampel

Penilaian Terhadap Tekstur	Kode Sampel				Keterangan
	T1	T2	T3	T4	
Sangat Suka					
Suka					
Agak Suka					
Tidak Suka					
Sangat Tidak					

LAMPIRAN 9: LAPORAN HASIL UJI KERUPUK TAHU IKAN TERI



KEMENTERIAN KESEHATAN RI

DIREKTORAT JENDERAL PELAYANAN KESEHATAN

BALAI BESAR LABORATORIUM KESEHATAN MAKASSAR

Jl. Perintis Kemerdekaan KM.11 Tamalanrea Makassar 90245



LAPORAN HASIL UJI

Report of Analysis

No : 23012746 - 23012753 / LHU / BBLK-MKS / VI / 2023

Nama Customer : **M. SANDI RUSNAHDI**
 Customer Name :
 Alamat : Jl. Branas V / 2
 Address :
 Jenis Sampel : Kerupuk Tahu
 Type of Sample (S) :
 No. Sampel : 23012746 - 23012753
 No. Sample :
 Tanggal Penerimaan : 09 Juni 2023
 Received Date : June 09, 2023
 Tanggal Pengujian : 09 Juni 2023
 Test Date : June 09, 2023

s/d 06 Juli 2023
 to July 06, 2023

HASIL PEMERIKSAAN

No	No. Lab	Kode Sampel	Parameter	Satuan	Hasil Uji	Spesifikasi Metode
1	23012746	0 % (1)	Lemak	%	24,31	Gravimetrik
			Karbohidrat	%	30,45	Titrimetrik
			Protein	%	18,79	Kjehdal
			Kalsium (Ca)	µg/g	1796,94	AAS
2	23012747	0 % (2)	Lemak	%	28,07	Gravimetrik
			Karbohidrat	%	30,98	Titrimetrik
			Protein	%	15,51	Kjehdal
			Kalsium (Ca)	µg/g	1909,90	AAS
3	23012748	10 % (1)	Lemak	%	58,64	Gravimetrik
			Karbohidrat	%	29,92	Titrimetrik
			Protein	%	12,80	Kjehdal
			Kalsium (Ca)	µg/g	1979,62	AAS
4	23012749	10 % (2)	Lemak	%	35,99	Gravimetrik
			Karbohidrat	%	28,56	Titrimetrik
			Protein	%	11,83	Kjehdal
			Kalsium (Ca)	µg/g	2039,89	AAS
5	23012750	20 % (1)	Lemak	%	28,63	Gravimetrik
			Karbohidrat	%	28,99	Titrimetrik
			Protein	%	13,20	Kjehdal
			Kalsium (Ca)	µg/g	2042,29	AAS
6	23012751	20 % (2)	Lemak	%	28,29	Gravimetrik
			Karbohidrat	%	28,53	Titrimetrik
			Protein	%	8,20	Kjehdal
			Kalsium (Ca)	µg/g	2180,70	AAS
7	23012752	30 % (1)	Lemak	%	31,87	Gravimetrik
			Karbohidrat	%	27,97	Titrimetrik
			Protein	%	17,21	Kjehdal
			Kalsium (Ca)	µg/g	2249,77	AAS
8	23012753	30 % (2)	Lemak	%	28,10	Gravimetrik
			Karbohidrat	%	27,82	Titrimetrik
			Protein	%	18,88	Kjehdal
			Kalsium (Ca)	µg/g	2217,76	AAS

Makassar, 7 Juli 2023
 Koordinator Pelayanan,
 dr. IRMAWATI HAERUDDIN
 NIP. 19830228201012001

Telp. 0411 586457, 586458, 586270, Fax. 0411 586270
 Surat Elektronik : bblk.mksr@gmail.com, bblk_makassar@yahoo.com



LAMPIRAN 10: SURAT PERMOHONAN ETIK PENELITIAN



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS HASANUDDIN
FAKULTAS KEDOKTERAN
PROGRAM STUDI SARJANA KEDOKTERAN
Jl. Perintis Kemerdekaan Km. 10 Tamalanrea, Makassar 90245, Telp. (0411) 587436, Fax. (0411) 586297

Nomor : 13146/UN4.6.8/KP.06.07/2023
Lamp : ---
Hal : Pengantar Untuk Mendapatkan Rekomendasi Etik

6 Juni 2023

Yth :
Ketua Komite Etik Penelitian Kesehatan FK Unhas
Makassar

Dengan hormat, disampaikan bahwa mahasiswa Program Studi Sarjana Kedokteran Fakultas Kedokteran Universitas Hasanuddin di bawah ini :

N a m a : Muhamad Sandi Rusnahdi

N i m : C011201013

bermaksud melakukan penelitian dengan Judul **"Pengaruh Konsentrasi Tepung Ikan Teri (Stolephorus sp.) Terhadap Kandungan Kalsium Dan Daya Terima Cemilan Kerupuk Tahu"**.

Untuk maksud tersebut di atas, kami mohon kiranya yang bersangkutan dapat diberikan surat rekomendasi etik dalam rangka penyelesaian studinya.

Demikian permohonan kami, atas bantuan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.



Ketua,
Program Studi Sarjana Kedokteran
Fakultas Kedokteran Unhas

dr. Ririn Nislawati, M.Kes.,Sp.M
NIP 198101182009122003

Tembusan Yth :
1. Arsip

LAMPIRAN 11: SURAT REKOMENDASI PERSETUJUAN ETIK



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS HASANUDDIN FAKULTAS KEDOKTERAN
KOMITE ETIK PENELITIAN UNIVERSITAS HASANUDDIN
RSPTN UNIVERSITAS HASANUDDIN
R. WAHIDIN SUDIROHUSODO MAKASSAR
Sekretariat : Lantai 2 Gedung Laboratorium Terpadu
JL PERINTIS KEMERDEKAAN KAMPUS TAMALANREA KM.10 MAKASSAR 90245.
Contact Person: dr. Aguslaim Bukhari, MMed, PhD, SpCK TELP. 081241850858, 0411 5780103, Fax : 0411-581431



REKOMENDASI PERSETUJUAN ETIK
Nomor : 732/UN4.6.4.5.31/ PP36/ 2023

Tanggal: 26 September 2023

Dengan ini Menyatakan bahwa Protokol dan Dokumen yang Berhubungan Dengan Protokol berikut ini telah mendapatkan Persetujuan Etik :

No Protokol	UH23090718	No Sponsor	
Peneliti Utama	Muhamad Sandi Rusnahdi	Sponsor	
Judul Peneliti	Pengaruh Konsentrasi Tepung Ikan Teri (Stolephorus sp.) Terhadap Kandungan Kalsium dan Daya Terima Cemilan Kerupuk Tahu		
No Versi Protokol	1	Tanggal Versi	22 September 2023
No Versi PSP	1	Tanggal Versi	22 September 2023
Tempat Penelitian	Fakultas Kedokteran Universitas Hasanuddin dan BBLK Makassar		
Jenis Review	☒ Exempted ☐ Expedited ☐ Fullboard Tanggal	Masa Berlaku	Frekuensi review lanjutan
Ketua KEP Universitas Hasanuddin	Nama Prof. dr. Muh Nasrum Massi, PhD, SpMK, Subsp. Bakt(K)	Tanda tangan	
Sekretaris KEP Universitas Hasanuddin	Nama dr. Firdaus Hamid, PhD, SpMK(K)	Tanda tangan	

Kewajiban Peneliti Utama:

- Menyerahkan Amandemen Protokol untuk persetujuan sebelum di implementasikan
- Menyerahkan Laporan SAE ke Komisi Etik dalam 24 Jam dan dilengkapi dalam 7 hari dan Lapor SUSAR dalam 72 Jam setelah Peneliti Utama menerima laporan
- Menyerahkan Laporan Kemajuan (progress report) setiap 6 bulan untuk penelitian resiko tinggi dan setiap setahun untuk penelitian resiko rendah
- Menyerahkan laporan akhir setelah Penelitian berakhir
- Melaporkan penyimpangan dari protokol yang disetujui (protocol deviation / violation)
- Mematuhi semua peraturan yang ditentukan