

DAFTAR PUSTAKA

- 1) Anonim. 2013. “Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik).” *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 31.
- 2) Ariyanti, Farhad Ghafouri Kesbi, Ali Rafiei Tari, Gunaria Siagian, Siti Jamilatun, Fernando G. Barroso, María José Sánchez-Muros, et al. 2021. “No Titleการวิจัยเบื้องต้น.” *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4 (1): 1–2. http://www.ejurnal.its.ac.id/index.php/sains_seni/article/view/10544%0Ahttps://scholar.google.com/scholar?hl=en&as_sdt=0%2C5&q=tawuran+antar+pelajar&btnG=%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.jfca.2019.103237.
- 3) Aryati, Endah E, and Agustin Wulan Suci Dharmayanti. 2014. “MANFAAT IKAN TERI SEGAR (*Stolephorus Sp*) TERHADAP PERTUMBUHAN TULANG DAN GIGI.” *ODONTO Dental Journal* 1: 52–56.
- 4) Effendi, Irwan, and Rita Wiyati. 2019. “Pelatihan Pembuatan Bakso Dan Nugget Ikan Bagi Ibu Rumah Tangga Kampung Minas Barat Kabupaten Siak.” *Journal of Rural and Urban Community Empowerment* 1 (1): 61–66.
- 5) Handoyo, WT, and L Assadad. 2016. “Karakterisasi Proses Produksi Dan Kualitas Tepung Ikan Di Beberapa Pengolah Skala Kecil.” *Seminar Nasional Tahunan XIII Hasil Penelitian Perikanan Dan Kelautan*, 197–205.
- 6) Izwardy D, Mahmud MK, Hermana, Nazarina, and TKPI. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indoensia 2017. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*.
- 7) Pengantar, Kata. 2018. “PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG IKAN TERI KERING (*Stolephorus Sp*) DALAM PEMBUATAN BAKSO TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK , KADAR KALSIUM DAN POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PADANG.”
- 8) Prasta, Tristia. 2017. “Hubungan Higiene Dan Sanitasi Terhadap Cemaran Mikrobial Dan Boraks Pada Adonan Bakso Dan Bakso Di Penggilingan Daging Beberapa Pasar Di Kabupaten Sleman.” *Universitas Mercubuana Yogyakarta* 53 (9): 1689–99.
- 9) Rachmiaty, Rindu. 2009. “Gambaran Asupan Kalsium.” *Jurnal Fakultas*

Kesehatan Masyarakat Ui, 10–25.

- 10) Ramadhan, Rahmawati, Nuryanto Nuryanto, and Hartanti Sandi Wijayanti. 2019. “KANDUNGAN GIZI DAN DAYA TERIMA COOKIES BERBASIS TEPUNG IKAN TERI (*Stolephorus Sp*) SEBAGAI PMT-P UNTUK BALITA GIZI KURANG.” *Journal of Nutrition College* 8 (4): 264–73. <https://doi.org/10.14710/jnc.v8i4.25840>.
- 11) Shita, Amandia Dewi Permana, and Sulistiyani. 2010. “Pengaruh Kalsium Terhadap ... (Amandia P . S ., Sulistiyani).” *Stomatognatic (J. K. G Unej)* 7 (3): 40–44.
- 12) Sihite, H; H. 2013. “Studi Pemanfaatan Limbah Ikan Dari Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Dan Pasar Tradisional Nauli Sibolga Menjadi Tepung Ikan Sebagai Bahan Baku Pakan Ternak.” *Jurnal Teknologi Kimia Unimal* 2 (2): 43–54.
- 13) Tepung, Substitusi, Ikan Teri, and Dalam Pembuatan. 2021. “Adlina Dhiyaul Haq * , Nani Ratnaningsih , Badraningsih Lastariwati” 24: 292–300.
- 14) Anonim. 2013. “Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik).” *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 31.
- 15) Ariyanti, Farhad Ghafouri Kesbi, Ali Rafiei Tari, Gunaria Siagian, Siti Jamilatun, Fernando G. Barroso, María José Sánchez-Muros, et al. 2021. “No Titleการวิจัยเบื้องต้น.” *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4 (1): 1–2. http://www.ejurnal.its.ac.id/index.php/sains_seni/article/view/10544%0Ahttps://scholar.google.com/scholar?hl=en&as_sdt=0%2C5&q=tawuran+antar+pelajar&btnG=%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.jfca.2019.103237.
- 16) Aryati, Endah E, and Agustin Wulan Suci Dharmayanti. 2014. “MANFAAT IKAN TERI SEGAR (*Stolephorus Sp*) TERHADAP PERTUMBUHAN TULANG DAN GIGI.” *ODONTO Dental Journal* 1: 52–56.
- 17) Effendi, Irwan, and Rita Wiyati. 2019. “Pelatihan Pembuatan Bakso Dan Nugget Ikan Bagi Ibu Rumah Tangga Kampung Minas Barat Kabupaten Siak.” *Journal of Rural and Urban Community Empowerment* 1 (1): 61–66.
- 18) Handoyo, WT, and L Assadad. 2016. “Karakterisasi Proses Produksi Dan Kualitas Tepung Ikan Di Beberapa Pengolah Skala Kecil.” *Seminar*

Nasional Tahunan XIII Hasil Penelitian Perikanan Dan Kelautan, 197–205.

- 19) Izwardy D, Mahmud MK, Hermana, Nazarina, and TKPI. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indoensia 2017. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*.
- 20) Pengantar, Kata. 2018. “PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG IKAN TERI KERING (*Stolephorus Sp*) DALAM PEMBUATAN BAKSO TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK , KADAR KALSIUM DAN POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PADANG.”
- 21) Prasta, Tristia. 2017. “Hubungan Higiene Dan Sanitasi Terhadap Cemaran Mikrobial Dan Boraks Pada Adonan Bakso Dan Bakso Di Penggilingan Daging Beberapa Pasar Di Kabupaten Sleman.” *Universitas Mercubuana Yogyakarta* 53 (9): 1689–99.
- 22) Rachmiaty, Rindu. 2009. “Gambaran Asupan Kalsium.” *Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat Ui*, 10–25.
- 23) Ramadhan, Rahmawati, Nuryanto Nuryanto, and Hartanti Sandi Wijayanti. 2019. “KANDUNGAN GIZI DAN DAYA TERIMA COOKIES BERBASIS TEPUNG IKAN TERI (*Stolephorus Sp*) SEBAGAI PMT-P UNTUK BALITA GIZI KURANG.” *Journal of Nutrition College* 8 (4): 264–73. <https://doi.org/10.14710/jnc.v8i4.25840>.
- 24) Shita, Amandia Dewi Permana, and Sulistiyani. 2010. “Pengaruh Kalsium Terhadap ... (Amandia P . S ., Sulistiyani).” *Stomatognatic (J. K. G Unej)* 7 (3): 40–44.
- 25) Sihite, H; H. 2013. “Studi Pemanfaatan Limbah Ikan Dari Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Dan Pasar Tradisional Nauli Sibolga Menjadi Tepung Ikan Sebagai Bahan Baku Pakan Ternak.” *Jurnal Teknologi Kimia Unimal* 2 (2): 43–54.
- 26) Tepung, Substitusi, Ikan Teri, and Dalam Pembuatan. 2021. “Adlina Dhiyaul Haq * , Nani Ratnaningsih , Badraningsih Lastariwati” 24: 292–300.

LAMPIRAN – LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 : BIODATA PENULIS



Data Pribadi

1	Nama Lengkap	Nurvithasari Abdul Hafid
2	Nama Panggilan	Vitha
3	Tempat, Tanggal Lahir	Rante angin, 07 Oktober 2000
4	Alamat Domisili	Jln.Minasa Karya No.29B
5	Nomor Telepon/HP	082350732393
6	Nama Ayah	Abdul Hafid Ibrahim
7	Nama Ibu	Ratna

Riwayat Pendidikan

No	Strata	Institusi	Tempat
1	TK	TK Al-Muslihat Bantilang	Luwu Timur
2	SD	SDN 279 Rante Angin	Luwu Timur
3	SMP	SMP Pesantren Modern Datok Sulaiman Palopo	Kota Palopo
4	SMA	SMA Pesantren Modern Datok Sulaiman Palopo	Kota Makassar
5	S1	Fakultas Kedokteran Universitas Hasanuddin	Makassar

Riwayat Pelatihan

No.	Pelatihan	Institusi
1.	Masa Pengenalan dan Pembinaan Kader (MPPK) BEM Kema FK Unhas 2019	BEM KEMA FK UNHAS
2.	Basic Student Leadership Training (BSLT) BEM Kema FK Unhas 2019	BEM KEMA FK UNHAS
3.	Islamic Basic Studi M2F FK UNHAS	M2F FK UNHAS
4.	Pendidikan Dasar XXIV TBM Calcaneus FK Unhas 2020 - 2021	TBM CALCANEUS
5.	Pendidikan TC, Instruktur, dan Pemateri TBM Calcaneus FK Unhas 2022	TBM CALCANEUS

LAMPIRAN 2 : HASIL UJI KALSIMUM



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 : 22030328 - 22030339 / LHU / BBLK-MKS / XI / 2022

Nama Customer : NURVITHASARI ABDUL HAFID
 Customer Name :
 Alamat : Universitas Hasanuddin
 Address :
 Jenis Sampel : Bakso Teri
 Type of Sample (S) :
 No. Sampel : 22030328 - 22030339
 No. Sample :
 Tanggal Penerimaan : 22 Nopember 2022
 Received Date : November 22, 2022
 Tanggal Pengujian : 22 Nopember s/d 8 Desember 2022
 Test Date : November 22, 2022 to December 08, 2022

HASIL PEMERIKSAAN

No	No. Lab	Kode Sampel	Satuan	Calcium (Ca)	Spesifikasi Metode
1	22030328	I	µg/g	101,88	AAS
2	22030329	I	µg/g	107,71	
3	22030330	I	µg/g	70,88	
4	22030331	II	µg/g	432,56	
5	22030332	II	µg/g	363,87	
6	22030333	II	µg/g	391,95	
7	22030334	III	µg/g	589,63	
8	22030335	III	µg/g	503,85	
9	22030336	III	µg/g	608,13	
10	22030337	IV	µg/g	664,44	
11	22030338	IV	µg/g	689,64	
12	22030339	IV	µg/g	660,83	

Makassar, 9 Desember 2022
 Sub Koordinator Labkesmas,

ARRAZ KARTANEGARA, S.Farm
 NIP. : 197804212000121002



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



LAMPIRAN 3 : HASIL UJI ORGANOLEPTIK

AROMA

No Panelis	Usia	JK	T0	T1	T2	T3
1	7	L	4	4	5	5
2	6	L	5	5	3	5
3	7	P	5	5	5	5
4	5	P	4	5	5	5
5	6	L	3	4	5	4
6	23	P	2	3	5	4
7	20	P	3	4	2	2
8	22	P	2	4	5	3
9	15	P	2	3	4	4
10	15	P	3	4	5	5
TOTAL			33	41	44	42

RASA

No Panelis	Usia	JK	T0	T1	T2	T3
1	7	L	2	3	5	3
2	6	L	3	3	4	3
3	7	P	3	4	4	4
4	5	P	2	5	3	3
5	6	L	3	4	5	4
6	23	P	1	3	3	4
7	20	P	3	4	4	3
8	22	P	2	4	5	4
9	15	P	1	4	3	1
10	15	P	3	3	3	3
TOTAL			23	37	39	32

WARNA

No Panelis	Usia	JK	T0	T1	T2	T3
1	7	L	3	4	5	4
2	6	L	3	3	4	3
3	7	P	4	4	4	4
4	5	P	3	4	5	4
5	6	L	4	4	4	4
6	23	P	2	5	4	3
7	20	P	2	4	3	3
8	22	P	2	4	5	3
9	15	P	3	4	4	2
10	15	P	3	4	4	3
TOTAL			29	40	42	33

TEKSTUR

No Panelis	Usia	JK	T0	T1	T2	T3
1	7	L	4	5	5	3
2	6	L	3	4	4	4
3	7	P	4	4	5	5
4	5	P	4	4	5	5
5	6	L	4	4	4	4
6	23	P	2	4	5	2
7	20	P	2	3	3	3
8	22	P	2	4	5	4
9	15	P	3	5	4	1
10	15	P	4	4	5	5
TOTAL			32	41	45	36

LAMPIRAN 4 : LEMBAR *INFORMED CONSENT*

**PERNYATAAN KESEDIAAN MENJADI PANELIS PENELITIAN
(*INFORMED CONSENT*)**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama :
Tempat & tanggal lahir :
Umur :
Alamat :
No Telepon/HP :

Dengan sesungguhnya menyatakan bahwa :

Setelah memperoleh penjelasan sepenuhnya, menyadari, mengerti dan memahami tentang tujuan, manfaat dan risiko yang mungkin timbul dalam penelitian, serta sewaktu waktu dapat mengundurkan diri dan membatalkan dari keikutsertaan, maka saya (setuju / tidak setuju *) mengikutsertakan (diri saya / anak saya *) dan bersedia menjadi panelis penelitian yang berjudul :

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

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sungguh-sungguh tanpa paksaan

Makassar,2022

Diketahui
Peneliti

Yang bertandatangan
Panelis penelitian

Nurvithasari Abdul Hafid

.....

LAMPIRAN 5 : FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK

“Pengaruh Konsentrasi Tepung dari Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) terhadap Kandungan Kalsium dan Daya Terima Bakso Teri”

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian : Pukul :

Produk : Bakso Teri

Instruksi :

- Amati dan cicipilah sampel satu persatu.
- Pada kolom kode sampel berikan penilaian anda dengan cara menceklist berdasarkan tingkat kesukaan.
- Netralkan indera pengecap anda dengan air mineral setelah selesai mencicipi satu sampel.
- Jangan membandingkan tingkat kesukaan antar sampel satu dan sampel yang lainnya.
- Berikan komentar anda dalam ruang yang telah disediakan.

1. Penilaian Terhadap Aroma

Penilaian aroma dilakukan dengan cara memberi penciuman pada semua hasil produk, kemudian berikan penilaian sesuai dengan tingkat kesukaan anda dan berikan tanda check list (√) pada kolom yang sesuai.

Penilaian Terhadap Aroma	Kode Sampel				Keterangan
	T0	T1	T2	T3	
Sangat Tidak Suka					
Tidak Suka					
Agak Suka					
Suka					
Tidak Suka					

2. Penilaian Terhadap Rasa

Untuk penilaian rasa, lakukan pencicipan sesuai pada semua hasil produk kemudian berikan penilaian sesuai dengan tingkat kesukaan anda dan berikan tanda check list (√) pada kolom

Penilaian Terhadap Rasa	Kode Sampel				Keterangan
	T0	T1	T2	T3	
Sangat Tidak Suka					
Tidak Suka					
Agak Suka					
Suka					
Tidak Suka					

3. Pengamatan Terhadap Warna Produk.

Amati warna semua produk, berikan penilaian anda sesuai dengan kolom, dengan memberi check list (√).

Penilaian Terhadap Warna	Kode Sampel				Keterangan
	T0	T1	T2	T3	
Sangat Tidak Suka					
Tidak Suka					
Agak Suka					
Suka					
Tidak Suka					

4. Penilaian Terhadap Tekstur

Amati semua tekstur produk, berikan penilaian anda sesuai dengan kolom, dengan memberikan tanda check list (√) pada kolom

Penilaian Terhadap Tekstur	Kode Sampel				Keterangan
	T0	T1	T2	T3	
Sangat Tidak Suka					
Tidak Suka					
Agak Suka					
Suka					
Tidak Suka					

Komentar :

.....

LAMPIRAN 6 : SURAT PERMOHONAN IZIN PENELITIAN

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

Nomor : 23779/UN4.6.8/PT.01.04/2022 14 Oktober 2022
Lamp : ---
Hal : Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth. :
Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu
Provinsi Sulawesi Selatan
Di
Tempat

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

N a m a : Nurvithasari Abdul Hafid
N i m : C011191121

bermaksud melakukan penelitian di Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar dengan judul penelitian **"Pengaruh Konsentrasi Tepung Dari Ikan Teri (*Stolephorus Sp.*) Terhadap Kandungan Kalsium Dan Daya Terima Bakso Teri"**.

Sehubungan hal tersebut kiranya yang bersangkutan dapat diberi izin untuk melakukan Penelitian 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. Arap


LAMPIRAN 7 : SURAT REKOMENDASI ETIK

	KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI UNIVERSITAS HASANUDDIN FAKULTAS KEDOKTERAN PROGRAM STUDI SARJANA KEDOKTERAN <small>Jl. Perintis Kemerdekaan Km. 10 Tamalanrea, Makassar 90245. Telp. (0411) 587436, Fax. (0411) 586297</small>
Nomor : 23780/UN4.6.8/KP.06.07/2022	14 Oktober 2022
Lamp : ---	
Hal : Pengantar Untuk Mendapatkan Rekomendasi Etik	
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 : Nurvithasari Abdul Hafid	
N i m : C011191121	
bermaksud melakukan penelitian dengan Judul "Pengaruh Konsentrasi Tepung Dari Ikan Teri (<i>Stolephorus Sp.</i>) Terhadap Kandungan Kalsium Dan Daya Terima Bakso Teri".	
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
Tembusan File : 1. Arsip	 dr. Ririn Nislawali, M.Kes.,Sp.M NIP 198101182009122003

LAMPIRAN 8 : SURAT PERSETUJUAN ETIK





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



REKOMENDASI PERSETUJUAN ETIK
Nomor : 693/UN4.6.4.5.31/ PP36/2022

Tanggal: 5 Nopember 2022

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

No Protokol	UH22130650	No Sponsor Protokol	
Peneliti Utama	Nurvithasari Abdul Hafid	Sponsor	
Judul Peneliti	Pengaruh Konsentrasi Tepung dari Ikan Teri (Stolephorus Sp.) terhadap Kandungan Kalsium dan Daya Terima Bakso Teri		
No Versi Protokol	1	Tanggal Versi	1 Nopember 2022
No Versi PSP	1	Tanggal Versi	1 Nopember 2022
Tempat Penelitian	Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar dan Jln. Minasa Karya		
Jenis Review	<input checked="" type="checkbox"/> Exempted <input type="checkbox"/> Expedited <input type="checkbox"/> Fullboard Tanggal	Masa Berlaku	Frekuensi review lanjutan
Ketua KEP Universitas Hasanuddin	Nama Prof.Dr.dr. Suryani As'ad, M.Sc.,Sp.GK (K)	Tanda tangan	
Sekretaris KEP Universitas Hasanuddin	Nama dr. Agussalim Bukhari, M.Med.,Ph.D.,Sp.GK (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 Laporan 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

LAMPIRAN 9 : ANALISIS ONE WAY ANOVA

Analisis Deskriptif / Analisis Univariat

Analisis deskriptif dilakukan untuk memberikan gambaran/ deskripsi suatu data, agar data agar data yang tersaji mudah dipahami bagi yang membacanya. Adapun hasil analisis deskriptif dapat dilihat pada tabel berikut.

Descriptives								
Kalsium								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
0gr	3	93.4900	19.79662	11.42959	44.3125	142.6675	70.88	107.71
10gr	3	396.1267	34.53495	19.93876	310.3371	481.9162	363.87	432.56
20gr	3	567.2033	55.63988	32.12370	428.9862	705.4205	503.85	608.13
30gr	3	567.2033	55.63988	32.12370	428.9862	705.4205	503.85	608.13
Total	12	406.0058	205.54835	59.33670	275.4066	536.6050	70.88	608.13

Tabel 2 (Hasil Analisis Deskriptif)

Berdasarkan tabel hasil analisis deskriptif menggunakan SPSS versi 26 diperoleh hasil nilai rata-rata kandungan kalsium pada sampel dengan kandungan 0 gr tepung ikan teri yaitu 93.49 dengan standar deviasi 19.79 dan standar error sebesar 11.42. Sampel dengan kandungan 10 gr tepung ikan teri mempunyai rata-rata kandungan kalsium yaitu 396.12 dengan standar deviasi 34.53 dan standar error 19.93. Sampel dengan kandungan 20 gr tepung ikan teri mempunyai rata-rata kandungan kalsium yaitu 567.20 dengan standar deviasi 55.63 dan standar error 32.12. Sampel dengan kandungan 30 gr tepung ikan teri mempunyai rata-rata kandungan kalsium yaitu 567.20 dengan standar deviasi 55.63 dan standar error 32.12. Jadi hasil total didapatkan nilai rata-rata kandungan kalsium yaitu 406.00 dengan standar deviasi 205.54.

Analisis Inferensial / Analisis Bivariat

1) Uji Normalitas

Uji Normalitas dilakukan untuk mengetahui apakah data yang diperoleh berdistribusi normal atau tidak. Data yang diuji adalah 4 sampel bakso teri dengan kandungan tepung ikan teri masing-masing 0 gr, 10 gr, 20 gr, dan 30 gr. Uji normalitas data dilakukan dengan uji *Shapiro-Wilk test* menggunakan program SPSS Versi 26.0 dengan taraf signifikan 0,05. Bentuk hipotesis untuk uji normalitas adalah sebagai berikut :

H_0 : Data berdistribusi normal

H_1 : Data tidak berdistribusi normal

Adapun kriteria dalam pengujian adalah jika signifikan (Sig.) > 0,05 maka data normal dan jika signifikan (Sig.) < 0,05 maka data tidak normal.

Tests of Normality							
	Kode	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Kalsium	0gr	.331	3	.	.865	3	.282
	10gr	.215	3	.	.989	3	.800
	20gr	.323	3	.	.878	3	.319
	30gr	.323	3	.	.878	3	.319

a. Lilliefors Significance Correction

Tabel. 1 (Hasil Uji Normalitas Menggunakan Uji *Shapiro-Wilk Test*)

Berdasarkan tabel diatas hasil yang di peroleh dari uji normalitas menggunakan uji *Shapiro-Wilk test* diperoleh nilai signifikan untuk sampel dengan 0 gr tepung ikan teri $0.282 > 0.05$, nilai signifikan untuk sampel dengan 10 gr tepung ikan teri $0.800 > 0.05$, nilai signifikan untuk sampel dengan 20 gr tepung ikan teri $0.319 > 0.05$, nilai signifikan untuk sampel dengan 30 gr tepung ikan teri $0.319 > 0.05$ maka dapat disimpulkan bahwa data terdistribusi normal.

2) Uji Homogenitas dan Anova

Uji homogenitas digunakan untuk memperlihatkan bahwa dua atau lebih kelompok data sampel berasal dari populasi yang memiliki varians yang sama. Uji homogenitas ini dilakukan dengan uji *Homogeneity of Variance Test* pada *One-Way Anova* menggunakan SPSS 26.0 dengan taraf signifikan 0,05. Berdasarkan tujuan dalam penelitian ini untuk melihat pengaruh konsentrasi tepung ikan teri terhadap

kandungan kalsium bakso teri sehingga digunakan Anova satu arah. Bentuk hipotesis untuk uji homogenitas adalah sebagai berikut :

H₀ : Tidak terdapat perbedaan varians antara keempat sampel yang diuji (data homogen).

H_a : Terdapat perbedaan varians antara keempat sampel yang diuji (data tidak homogen).

Adapun kriteria dalam pengujian adalah jika signifikan (Sig.) > 0,05 maka H₀ diterima dan jika signifikan (Sig.) < 0,05 maka H₀ ditolak.

Test of Homogeneity of Variances					
		Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Kalsium	Based on Mean	1.839	3	8	.218
	Based on Median	.294	3	8	.829
	Based on Median and with adjusted df	.294	3	5.333	.829
	Based on trimmed mean	1.630	3	8	.258

Tabel. 3 (Hasil Uji Homogenitas dengan Menggunakan *Homogeneity of Variance Test*)

Adapun kriteria dalam pengujian adalah jika signifikan (Sig.) > 0,05 maka tidak terdapat perbedaan antar perlakuan. Jika signifikan (Sig.) < 0,05 maka terdapat perbedaan yang signifikan antar perlakuan. Hasil uji *One-Way Anova* dapat dilihat pada Tabel berikut:

ANOVA					
Kalsium					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	449199.036	3	149733.012	77.022	.000
Within Groups	15552.322	8	1944.040		
Total	464751.358	11			

Tabel 4. (Hasil Uji *One Way Anova*)

Berdasarkan Tabel 3 diperoleh hasil bahwa nilai signifikan uji homogenitas varians (Sig.) berdasarkan rata-rata adalah 0,256 > 0,05 dan H₀ diterima, jadi dapat disimpulkan bahwa distribusi data adalah homogen. Sedangkan Tabel 4 diperoleh hasil bahwa nilai signifikan uji anova (Sig.) adalah 0,000 < 0,05 dan H₀ ditolak,

maka dapat disimpulkan bahwa adanya pengaruh konsentrasi tepung ikan teri terhadap kandungan kalsium Bakso teri.