

DAFTAR PUSTAKA

- Aina, Q. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Teri Medan (*Stolephorus Teguhi*) Pada Pembuatan Cookies Terhadap Sifat Organoleptik dan Kandungan Protein Sebagai Alternatif Makanan Selingan Anak. *Jurnal Info Kesehatan*, 11(1), 453–460.
- Asrar, M., & Ristanti, E. Y. (2021). Pelatihan Pengembangan Biskuit yang Diperkaya Tepung Pisang Tongka Langit dan Ikan Cakalang di Desa Waiheru Kota Ambon. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(4).
- Asmoro, L. C. (2013). Karakteristik organoleptik biskuit dengan penambahan tepung ikan teri nasi (*Stolephorus sp.*). [Skripsi]. Universitas Brawijaya.
- Assyariah, T. S., Putri, L. A. R., & Ananda, S. H. (2020). Kandungan Protein Dan Uji Organoleptik Bakso Ikan Tuna Dengan Penambahan Daun Kelor Di Wilayah Kerja Puskesmas Kulisusu Kabupaten Buton Utara. *Jurnal Ilmiah Karya Kesehatan*, 1(1), 54–60.
- Azis, R., & Akolo, I. R. (2019). Karakteristik mutu kadar air , kadar abu dan organoleptik pada penyedap rasa instan. *Journal of Agritech Science*, 3(2), 60-77. <https://doi.org/10.30869/jasc.v3i2.396>.
- Balami, S., Sharma, A., & Karn, R. (2019). Significance of nutritional value of fish for human health. *Malaysian Journal of Halal Research*, 2(2), 32–34.
- Bargagli, M., Ferraro, P. M., Vittori, M., Lombardi, G., Gambaro, G., & Somani, B. (2021). Calcium and vitamin D supplementation and their association with kidney stone disease: a narrative review. *Nutrients*, 13(12), 4363.
- Bootman, M. D., & Bultynck, G. (2020). Fundamentals of cellular calcium signaling: a primer. *Cold Spring Harbor Perspectives in Biology*, 12(1), a038802.
- Bora, I. F. R. (2023). Urgensi Asupan Gizi, Makanan Sehat, dan Pola Hidup Sehat dalam Konteks Stunting BALITA di Kabupaten Manggarai. *Jurnal Lonto Leok Pendidikan Anak Usia Dini*, 5(2), 69–82.
- Cormick, G., & Belizán, J. M. (2019). Calcium intake and health. *Nutrients*, 11(7), 1606.

- da Paixão Teixeira, J. L., Pallone, J. A. L., Andrade, C. D., Mesías, M., & Seiquer, I. (2022). Bioavailability evaluation of calcium, magnesium and zinc in Brazilian cheese through a combined model of in vitro digestion and Caco-2 cells. *Journal of Food Composition and Analysis*, *107*, 104365.
- Erungan, A. C., Ibrahim, B., & Yudistira, A. N. (2005). Analisis pengambilan keputusan uji organoleptik dengan metode multi kriteria. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, *8*(1).
- Eviasta, I. W., Boer, M., & Butet, N. A. (2018). KAJIAN STOK IKAN TERI (*Stolephorus commersonii* Lacepede, 1803) DI TELUK PALABUHANRATU, SUKABUMI, JAWA BARAT. *Jurnal Pengelolaan Perikanan Tropis*, *2*(2), 45–53.
- Gusnadi, B., Ananda, C., Aulia, N., & Advinda, L. (2022). Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing dalam Pembuatan Yogurt dengan Uji Organoleptik. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, *2*(2), 790–796.
- Hata, H., Lavoué, S., & Motomura, H. (2020). *Stolephorus acinaces*, a new anchovy from northern Borneo, and redescription of *Stolephorus andhraensis* Babu Rao, 1966 (Clupeiformes: Engraulidae). *Marine Biodiversity*, *50*, 1–11.
- Hermanto, & Susanty, A. (2020). Karakteristik fisikokimia dan sensoris biskuit dengan penambahan tepung ikan toman (*Channa micropletes*). *Jurnal Riset dan Teknologi*, *14*(2), 253-262. <https://doi.org/10.26578/jrti.v14i2.6182>.
- Ihsan M, Sumarto, Dahlia. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus commersonii*) Pada Pengolahan Kue Sus Kering Terhadap Penerimaan Konsumen. *J Fak Perikan dan Kelaut Univ Riau*. 2020
- Ilmi, N. K., Mukhlis, A., Rahmatullah, S., Ilyas, A. P., & Dermawan, A. (2019). Pelatihan Pembuatan Tepung Ikan Di Desa Sanolo Kecamatan Bolo Kabupaten Bima Provinsi Nusa Tenggara Barat. *Prosiding PEPADU*, *1*, 408–411.
- Iswara, I. I, Julianti, E., & Nurminah, M. (2019). Karakteristik tekstur roti manis dari tepung, pati, serat dan pigmen antosianin ubi jalar ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, *7*(4), 12-21.
- Kaliky, N. (2022). Organoleptic Analysis of Egg White Substitution on Ancifish Nugget (*Stolephorus* sp). *Asian Journal of Aquatic Sciences*, *5*(1), 1–9.

- Khair, D. (2021). PENGARUH KONSENTRASI TEPUNG IKAN TERI (Stolephorus sp.) TERHADAP KANDUNGAN KALSIMUM DAN DAYA TERIMA CEMILAN KERUPUK BAWANG. *Fakultas Kedokteran Universitas Hasanuddin Makassar*, 53(February), 2021. <https://doi.org/10.1080/09638288.2019.1595750><https://doi.org/10.1080/17518423.2017.1368728><http://dx.doi.org/10.1080/17518423.2017.1368728><https://doi.org/10.1016/j.ridd.2020.103766><https://doi.org/10.1080/02640414.2019.1689076><https://doi.org/>
- Kosasih, W., Rosmalina, R. T., Muhdani, M. R., Arief, D. Z., Saepudin, E., & Priatni, S. (2020). Enrichment of Omega-3 from Anchovy (Stolephorus sp.) Fish Oil by Enzymatic Hydrolysis. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia*, 21(2), 66–73.
- Larasati, D., Astuti, A. P., & Maharani, E. T. W. (2020). Uji organoleptik produk eco-enzyme dari limbah kulit buah (studi kasus di Kota Semarang). *Edusaintek*, 4.
- MAHITALA, A. A. (2022). *Efektivitas Substitusi Tepung Ikan dengan Tepung Maggot dalam Pakan Buatan terhadap Pertumbuhan dan Kelulushidupan Ikan Sidat (Anguilla bicolor) Fase Elver*. Universitas Jendral Soedirman.
- McAlister, L., Pugh, P., Greenbaum, L., Haffner, D., Rees, L., Anderson, C., Desloovere, A., Nelms, C., Oosterveld, M., & Paglialonga, F. (2020). The dietary management of calcium and phosphate in children with CKD stages 2-5 and on dialysis—clinical practice recommendation from the Pediatric Renal Nutrition Taskforce. *Pediatric Nephrology*, 35, 501–518.
- Melse-Boonstra, A. (2020). Bioavailability of micronutrients from nutrient-dense whole foods: zooming in on dairy, vegetables, and fruits. *Frontiers in Nutrition*, 7, 101.
- Michos, E. D., Cainzos-Achirica, M., Heravi, A. S., & Appel, L. J. (2021). Vitamin D, calcium supplements, and implications for cardiovascular health: JACC focus seminar. *Journal of the American College of Cardiology*, 77(4), 437–449.
- Mozafari, M., Banijamali, S., Baino, F., Kargozar, S., & Hill, R. G. (2019). Calcium carbonate: Adored and ignored in bioactivity assessment. *Acta Biomaterialia*,

91, 35–47.

- Nabilah, A. (2023). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG IKAN TERI (*Stolephorus sp.*) TERHADAP KANDUNGAN KALSIUM DAN DAYA TERIMA KERUPUK KENTANG. *FAKULTAS KEDOKTERAN UNIVERSITAS HASANUDDIN, 1*, 88–100.
- Nugraha, Y. A. (2016). Kualitas non flaky crackers dengan substitusi tepung sukun dan tepung ikan teri nasi (*Stolephorus sp.*). [Skripsi]. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Palacios, C., Cormick, G., Hofmeyr, G. J., Garcia-Casal, M. N., Peña-Rosas, J. P., & Betrán, A. P. (2021). Calcium-fortified foods in public health programs: considerations for implementation. *Annals of the New York Academy of Sciences, 1485*(1), 3–21.
- Pangestika, W., Putri, F. W., & Arumsari, K. (2021). Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin dan Tepung Tulang Ikan Tuna untuk Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 9*(1), 44–55.
- Panjaitan, T. F. C., Fadhlullah, M., Nurmala, R., & Sipahutar, Y. H. (2021). Analisis kandungan nutrisi biskuit cracker dengan penambahan tepung ikan teri nasi (*Stolephorus sp.*) di UD. Sinar Bahari. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan Dan Perikanan, 8*.
- Pasaribu, N. A. (2019). *Analisa Kadar Kalsium (Ca) pada Ikan Teri Nasi (Stolephorus sp.) dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom (SSA)*. Universitas Sumatera Utara.
- Perry, A., Stephanou, A., & Rayman, M. P. (2022). Dietary factors that affect the risk of pre-eclampsia. *BMJ Nutrition, Prevention and Health, 5*(1), 118–133. <https://doi.org/10.1136/bmjnph-2021-000399>
- Prasidi, D. (2021). Analisis nilai tambah kentang Sebagai bahan baku kripik Kentang keju. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian [JIMTANI], 1*(2).
- Ramadhan, R., Nuryanto, N., & Wijayanti, H. S. (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), 264–273.
- Ramah, D. A., Hendrayati, & Rochimiwati, S. N. (2019). Daya Terima Cheese Stick dengan Penambahan Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Sp*). *Media Gizi Pangan,*

26(1), 61–69.

- Rusnahdi, M. S. (2023). PENGARUH KONSENTRASI TEPUNG IKAN TERI (*Stolephorus* sp.) TERHADAP KANDUNGAN KALSIUM DAN DAYA TERIMA CEMILAN KERUPUK TAHU. *FAKULTAS KEDOKTERAN UNIVERSITAS HASANUDDIN, 1*, 112.
- Safitri, E., Anggo, A. D., & Rianingsih, L. (2023). Pengaruh penambahan tepung ikan nila (*Oreochromis niloticus*) terhadap kualitas dan daya terima fish flakes. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan, 5*(1), 52–61.
- Sammeng, W., Marsaoly, M., & Ruaida, N. (2023). Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi Abon Jantung Pisang dengan Penambahan Teri Nasi (*Stolephorus* sp). *Jurnal Kesehatan Terpadu (Integrated Health Journal), 14*(1), 29–41.
- Scholz-Ahrens, K. E., Ahrens, F., & Barth, C. A. (2020). Nutritional and health attributes of milk and milk imitations. *European Journal of Nutrition, 59*, 19–34.
- Shaker, J. L., & Deftos, L. (2023). Calcium and phosphate homeostasis. *Endotext [Internet]*.
- Shlisky, J., Mandlik, R., Askari, S., Abrams, S., Belizan, J. M., Bourassa, M. W., Cormick, G., Driller-Colangelo, A., Gomes, F., & Khadilkar, A. (2022). *Calcium deficiency worldwide: Prevalence of inadequate intakes and associated health outcomes*. Wiley Online Library.
- Sumeyra, U., & Şimşek, B. (n.d.). Some physicochemical, textural properties and acrylamide contents of chips produced from the teleme of white cheese. *Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, 10*(2), 606–614.
- Syabariyah, S., & Anesti, R. (2023). Efektivitas Pemberian Vitamin D Terhadap Peningkatan Daya Tubuh: Tinjauan Literatur. *Buletin Ilmu Kebidanan Dan Keperawatan, 2*(03), 116–127.
- Talaei, M., Feng, L., Yuan, J.-M., Pan, A., & Koh, W.-P. (2020). Dairy, soy, and calcium consumption and risk of cognitive impairment: the Singapore Chinese Health Study. *European Journal of Nutrition, 59*, 1541–1552.
- Trihaditia, R. (2020). Uji organoleptik formulasi fortifikasi bekatul dalam pembuatan bubur instan beras pandanwangi. *Pro-STek, 1*(1), 29–50.

- Tulia, M. E. (2020). *Kadar Kalsium Serum Pada Lansia*. Stikes Insan Cendekia Medika Jombang.
- Villamil, R.-A., Guzmán, M.-P., Ojeda-Arredondo, M., Cortés, L. Y., Archila, E. G., Giraldo, A., & Mondragón, A.-I. (2021). Cheese fortification through the incorporation of UFA-rich sources: A review of recent (2010-2020) evidence. *Heliyon*, 7(1).
- Winarno, F. (1997). *Gizi dan Makanan Bayi Anak Sapihan*. PT New Aqua Press. Jakarta.
- Yao, P., Bennett, D., Mafham, M., Lin, X., Chen, Z., Armitage, J., & Clarke, R. (2019). Vitamin D and calcium for the prevention of fracture: a systematic review and meta-analysis. *JAMA Network Open*, 2(12), e1917789–e1917789.
- Yulianiari, N. P. (2020). PENGARUH PERBANDINGAN DAGING KEONG MAS (*Pomacea canaliculata*) DENGAN TEPUNG TAPIOKA TERHADAP MUTU KERUPUK KEONG MAS
- Zuhri, N. M., Swastawati, F., & Wijayanti, I. (2014). Pengkayaan kualitas mi kering dengan penambahan tepung daging ikan lele dumbo (*Clarias Gariepinus*) sebagai sumber protein. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 119- 126.

LAMPIRAN

Lampiran 1 : Biodata Penulis



A. Data Pribadi

Nama Lengkap	Jessica Maharani Malik
Nama Panggilan	Jessica
Tempat, Tanggal Lahir	Makassar, 4 April 2003
Jenis Kelamin	Perempuan
Agama	Islam
Alamat	Jl. Gunung Bawakaraeng No. 111 E
Nama Ayah	H. A. Malik Lasari
Nama Ibu	Hj. Henidar Malik
Pekerjaan Orang Tua	Ayah: Wiraswasta Ibu: Ibu Rumah Tangga
Anak ke-	5 dari 5 bersaudara
Nomor Telepon/HP	08124111522
E-mail	jscmhr@gmail.com

B. Pendidikan Formal

Jenjang Pendidikan	Nama Institusi	Tahun
SD	SD Islam Athirah Kajaolalido Makassar	2009-2015
SMP	SMP Islam Athirah Kajaolalido Makassar	2015-2018
SMA	SMA Negeri 1 Makassar	2018-2021
S1	Fakultas Kedokteran Universitas Hasanuddin	2021-sekarang

Lampiran 2 : Surat Pengantar Rekomendasi Etik



KEMENTERIAN PENDIDIKAN KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS HASANUDDIN
FAKULTAS KEDOKTERAN
JL. PERINTIS KEMERDEKAAN KM. 10, MAKASSAR 90245
TELEPON (0411) 586200, (6 SALURAN), 584200, FAX (0411) 585188
Laman: www.unhas.ac.id

Nomor : 04359/UN4.6.8/KP.06.05/2024

6 Maret 2024

Hal : Pengantar Untuk Mendapatkan Rekomendasi Etik

Yth. Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Fakultas Kedokteran Unhas

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

N a m a : Jessica Maharani Malik
N i m : C011211069

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

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 S1
Pendidikan Dokter
Fakultas Kedokteran



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



Lampiran 3 : Surat Rekomendasi 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. Agusalim Bukhari, MMed, PhD, SpGK TELP. 081241850858, 0411 5780103, Fax : 0411-581431



REKOMENDASI PERSETUJUAN ETIK

Nomor : 303/UN4.6.4.5.31/ PP36/ 2024

Tanggal: 6 Mei 2024

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

No Protokol	UH24040275		No Sponsor	
Peneliti Utama	Jessica Maharani Malik		Sponsor	
Judul Peneliti	PENGARUH KADAR TEPUNG IKAN TERI (<i>Stolephorus</i> sp.) TERHADAP KONSENTRASI KALSIMUM DAN DAYA TERIMA KERUPUK KEJU			
No Versi Protokol	1	Tanggal Versi	30 April 2024	
No Versi PSP	1	Tanggal Versi	30 April 2024	
Tempat Penelitian	Fakultas Kedokteran Universitas Hasanuddin dan Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar			
Jenis Review	<input checked="" type="checkbox"/> Exempted <input type="checkbox"/> Expedited <input type="checkbox"/> Fullboard Tanggal	Masa Berlaku	6 Mei 2024 sampai 6 Mei 2025 Frekuensi review lanjutan	
Ketua KEP Universitas Hasanuddin	Prof. dr. Muh Nasrum Massi, PhD, SpMK, Subsp. Bakt(K)		Tanda tangan 	
Sekretaris KEP Universitas Hasanuddin	dr. Firdaus Hamid, PhD, SpMK(K)		Tanda tangan 	

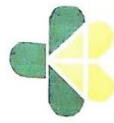
Kewajiban Peneliti Utama:

- Menyerahkan Amandemen Protokol untuk persetujuan sebelum di implementasikan
- Menyerahkan Laporan SAE ke Komisi Etik dalam 24 Jam dan dilengkapi dalam 7 hari dan 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 4 : Dokumentasi Pembuatan Kerupuk Keju Teri



Lampiran 5 : Hasil Uji Laboratorium Kerupuk Keju 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 : 23012738 - 23012745 / LHU / BBLK-MKS / VI / 2023

Nama Customer : JESSICA MAHARANI
 Customer Name :
 Alamat : Jl. Gunung Bawakaraeng No. 111 E
 Address :
 Jenis Sampel : Kripik Keju
 Type of Sample (S) :
 No. Sampel : 23012738 - 23012745
 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	23012738	Jikol 0 % (1)	Lemak	%	33,82	Gravimetrik
			Karbohidrat	%	42,32	Titrimetrik
			Protein	%	5,14	Kjedhal
			Kalsium (Ca)	µg/g	252,31	AAS
2	23012739	Jikol 0 % (2)	Lemak	%	34,78	Gravimetrik
			Karbohidrat	%	42,88	Titrimetrik
			Protein	%	3,57	Kjedhal
			Kalsium (Ca)	µg/g	192,66	AAS
3	23012740	Jikol 10 % (1)	Lemak	%	36,09	Gravimetrik
			Karbohidrat	%	42,56	Titrimetrik
			Protein	%	5,32	Kjedhal
			Kalsium (Ca)	µg/g	771,21	AAS
4	23012741	Jikol 10 % (2)	Lemak	%	34,38	Gravimetrik
			Karbohidrat	%	42,56	Titrimetrik
			Protein	%	6,72	Kjedhal
			Kalsium (Ca)	µg/g	649,00	AAS
5	23012742	Jikol 20 % (1)	Lemak	%	35,22	Gravimetrik
			Karbohidrat	%	39,75	Titrimetrik
			Protein	%	5,46	Kjedhal
			Kalsium (Ca)	µg/g	826,13	AAS
6	23012743	Jikol 20 % (2)	Lemak	%	35,29	Gravimetrik
			Karbohidrat	%	39,58	Titrimetrik
			Protein	%	6,38	Kjedhal
			Kalsium (Ca)	µg/g	803,33	AAS
7	23012744	Jikol 30 % (1)	Lemak	%	32,82	Gravimetrik
			Karbohidrat	%	37,74	Titrimetrik
			Protein	%	5,69	Kjedhal
			Kalsium (Ca)	µg/g	1360,51	AAS
8	23012745	Jikol 30 % (2)	Lemak	%	33,03	Gravimetrik
			Karbohidrat	%	37,05	Titrimetrik
			Protein	%	8,89	Kjedhal
			Kalsium (Ca)	µg/g	1289,39	AAS

Makassar, 7 Juni 2023
 Koordinator Pelayanan,

dr. IRMAWATI HAERUDDIN
 NIP. 19820228201012001

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



Lampiran 6 : Informed Consent Penelitian

NASKAH PENJELASAN PERSETUJUAN DARI SUBJEK PENELITIAN (INFORMASI UNTUK SUBYEK)

Selamat pagi Bapak / Ibu /Saudara(i), saya **Jessica Maharani Malik**, bermaksud untuk melakukan penelitian **Pengaruh Kadar Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) Terhadap Konsentrasi Kalsium dan Daya Terima Kerupuk Keju.**

Tujuan penelitian ini untuk untuk mengetahui pengaruh kadar tepung ikan teri (*Stolephorus sp.*) terhadap kadar kalsium dan daya terima kerupuk keju ikan teri. Kerupuk keju ikan teri di produksi oleh peneliti dengan bahan yang telah terverifikasi dan tersertifikasi oleh BPOM dan lazimnya tidak memiliki efek samping tertentu. Untuk efek samping dari tepung ikan teri, sampai saat ini belum ada literatur atau publikasi yang menyatakan adanya reaksi alergi atau keracunan karena mengonsumsi tepung ikan teri. Namun, apabila dalam penelitian ini ada panelis yang mendapatkan reaksi alergi, maka akan ditangani dengan pemberian anti histamin dan steroid (yang sudah disiapkan sebelumnya oleh peneliti) seperti alergi pada umumnya dan uji organoleptik akan dihentikan. Terakhir, untuk menghindari efek samping lain yang dapat terjadi pada penelitian ini, jumlah kerupuk yang akan dicicip untuk uji organoleptik oleh panelis akan dibatasi.

Panelis yang merupakan 25 mahasiswa angkatan 2021 Fakultas Kedokteran akan diikutkan dalam penelitian ini dengan cara mengisi formulir uji organoleptik yang telah peneliti sediakan. Panelis akan menilai warna, aroma, rasa dan tekstur dari 4 sampel kerupuk keju ikan teri dengan berbagai kadar tepung ikan teri yaitu, 0%, 10%, 20% dan 30% secara acak, tanpa mengetahui jumlah kadarnya. Setiap sudah mencicip salah satu sampel, panelis akan meminum air putih untuk menetralkan indra pengecap. Setelah mencicip seluruh sampel, panelis akan mengisi formulir organoleptik yang terdiri dari beberapa aspek penilaian organoleptik yaitu warna, aroma, rasa dan tekstur dari kerupuk keju ikan teri. Proses ini akan memakan waktu kurang lebih 10-15 menit. Kemudian peneliti melakukan penelitian dengan formulir organoleptik yang telah diberikan dan diisi oleh 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. Panelis yang setuju untuk berpartisipasi dalam penelitian ini tidak akan diberikan kompensasi dalam bentuk apapun. 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 : Jessica Maharani Malik

Alamat: Jl. Gunung Bawakaraeng No. 111 E

No Hp : 08124111522

Lampiran 7 : Lembar Persetujuan Penelitian

FORMULIR PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama :
NIM :
Umur :
Jenis Kelamin :

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.

Makassar, 2023

(.....)

Penanggung jawab penelitian :

Nama : Jessica Maharani Malik
Alamat : Jl. Gunung Bawakaraeng No. 111 E
Tlp : 08124111522

Lampiran 8 : Formulir Uji Organoleptik

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK

Petunjuk pengisian:

1. Sampel disajikan secara acak dan panelis hanya boleh sekali melakukan penilaian, tidak boleh diulang ataupun membandingkan.
2. Setiap panelis mencoba dan menilai salah satu sampel, lalu diberi penetral berupa air putih.
3. Setiap panelis mencoba masing masing sampel kerupuk keju teri dan memberikan pendapatnya dalam tabel uji organoleptik yang disediakan.
4. Mengisi tabel dengan angka yang menandakan kesan terkait sampel kerupuk keju teri.
 - 1: Sangat tidak suka
 - 2: Tidak Suka
 - 3: Agak suka
 - 4: Suka
 - 5: Sangat suka

Tabel Uji Organoleptik

Sampel Kerupuk Keju Teri	Uji Hedonik			
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Sampel A				
Sampel B				
Sampel C				
Sampel D				