

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, M, P. (2018). *Perbandingan Ampas Kelapa Dengan Ampas Tahu Untuk Media Pertumbuhan Maggot*. Universitas Pasundan Bandung.
- Aerin, W. (2019). Pemenuhan Gizi Anak Melalui Program Makan Sehat Di Tk Al Irsyad Al Islamiyyah Purwokerto. *Skripsi*.
- Darmadi, Ni Made., dkk. (2019). engabdian Kepada Masyarakat (PKM) Nugget Ikan (Fish Nugget). *Community Sevices Journal (CSJ)*., Vol 2, Hal 18-22.
- Dasi, E. A. (2019). *Pengaruh Subtitusi Tepung Daun Kelor dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Tingkat Kesukaan Nugget Ikan Tuna*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang.
- Ela, S. (2020). *Uji Organoleptik Nugget Ayam dengan Penambahan Tepung Wortel (Daucus carota L.)*. <http://repositori.uin-alauddin.ac.id/id/eprint/17441>
- Firsta, R. . (2022). *Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ampas Kelapa Dan Penambahan Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.) Serta Pengaruh Nilai Gizi Dan Organoleptik Pada Kue Cubit*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Gina, P. asri. (2021). *Pengaruh Konsentrasi Tepung Sorgum (Sorghum bicolor) dan Perbandingan Ikan Patin (Pangasius hypophthalmus) dengan Ikan Nila (Oreochromis niloticus) terhadap Karakteristik Nugget*. Universitas Pasundan Bandung.
- Lestari, S. (2021). *The Effect of Subtitution of Wheat Flour with Coconut Pulp Flour On*.
- Mardiatmoko, G. (2018). *Produksi Tanaman Kelapa (Cocos nucifera L)*. Fakultas Pertanian Universitas Pattimura.
- Oktavianawati, I. (2017). Pengolahan Ikan Patin Menjadi Produk Makanan Patin Presto, Bakso dan Nugget di Semboro-Jember. *Jurnal Abdi*.
- Panjaitan, D. (2021). Potensi Pemanfaatan Limbah Ampas Kelapa Sebagai Sumber Pangan Atau Bahan Substitusi Makanan Kesehatan. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 1(April), 63–68. <https://doi.org/10.54367/retipa.v1i2.1209>
- Perkebunan, D. J. (2016). *Statistik Perkebunan Indonesia*. Ditjenbun Kementan.
- Pramudhita. (2016). *Uji Stabilitas Fisik Lulur Krim dari Ampas Kelapa (Cocos Nucifera L) Dengan Menggunakan Emulgator Anionik dan Nonionik*. UIN Makassar.
- Priwindu. (2009). *Pengaruh Pemberian Tepung Susu sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Nugget Angsa*. Universiitas Sumatera Utara. Medan.

- Pusuma, D., Praptiningsih, Y dan Choiron, M. (2018). Karakteristik roti tawar kaya serat yang disubstitusi menggunakan tepung ampas kelapa. *Jurnal Agroteknologi*.
- Putri, M. F. (2014). Kandungan Gizi Dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknobuga, 1*(1), 32–43.
- Putri, S. F. T. (2021). *Uji Stabilitas Fisik Krim Body Crem Scrub dari Ampas Kelapa (Cocos Nucifera L)*. Politeknik Harapan Bersama.
- Rachmat, M. (2015). *Metodologi Penelitian Gizi dan Kesehatan*. Buku Kedokteran EGC.
- Rahayu, W. . (1998). *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Saepulah, A., U. Julita, T. Y. dan, & Cahyanto. (2017). Inovasi Produk Pangan melalui Pemanfaatan Limbah Organik Ampas Kelapa Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Kabupaten Bandung Jawa Barat. *Jurnal Istek*.
- Sari, N., Mairisya, M., Kurniasari, R., & Purnavita, S. (2019). Bioplastik Berbasis Galaktomanan Hasil Ekstraksi Ampas Kelapa Dengan Campuran Polyvinyl Alkohol. *METANA*.
- Septiani, N. dan. (2019). Substitusi Tepung Ampas Kelapa Dalam Pembuatan Brownies Kukus Terhadap Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi. *Jurnal Gipas*.
- Silaban, M., H. N. dan Z. Y. (2017). Pengaruh Penambahan Rebung Betung Dalam Pembuatan Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Online Mahasiswa Faperta Unri*.
- Togatorop, L. (2018). “*Uji Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Bolu Kukus Kulit Buah Naga Merah (Hylocerus polyrhizus)*”. Universitas Sumatera Utara.
- Trinidad, T. (2006). Dietary Fiber From Coconut Flour: A Functional Food. Manila. *Department of Science and Technology*.
- Tumoin, Frangky Fransiskus., Hastuti, N. D. (2017). Pembuatan Ikan Lele dengan Variasi Penambahan Tepung Terigu. *Jurnal Agromix, Vol 8*(HI 25-35).
- Urofia, S. (2019). *Konsumsi Sayur Buah dan Aktivitas Fisik sebagai Faktor Risiko Obesitas pada Remaja di Wilayah Kota Madya*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta.
- Wardani EN, I Made, S. dan D. P., & Pratiwi. (2017). Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat Dalam Pembuatan Cookies Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Itepa*.
- Widiastuti, D., D. (2015). Karakteristik Tepung Limbah Ampas Kelapa Pasar Tradisional dan Industri Virgin Coconut Oil (VCO). *Ekologia, Vol.15*, 29–34.

Lampiran 1**FORMULIR****UJI KESUKAAN (UJI HENDONIK)**

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Petunjuk Penelitian

1. Cicipilah sampel satu persatu
2. Berikan penilaian anda dengan cara mengisi table dibawah ini dengan skor

berikut :

Suka : 3

Kurang suka : 2

Tidak suka : 1

3. Netralkan indera pengecap anda dengan ait putih selesai mencicipi satu sampel

Indikator	Sampel	
	P1	P2
Rasa		
Aroma		
Warna		
Tekstur		

Lampiran 2

Rekapitulasi data skor hasil uji organoleptik pada nugget ampas kelapa P1

No.	Nama	Umur	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1.	Rizka Aulia Khairani	10	3	2	3	2
2.	Mhd.Bukhori Nst	9	3	2	2	3
3.	Muhammad Araditya	10	3	3	2	3
4.	Alfi Khairi	10	3	2	3	3
5.	Muhammad Nur Auffa	10	3	2	2	3
6.	M.Qory Alhabby	9	3	2	3	3
7.	Asillah Khaoiron	8	2	3	3	2
8.	Muhazanah Shafa	8	3	3	3	3
9.	Kirana Putri	9	2	3	3	3
10.	Restu Syahalam	7	3	2	3	2
11.	Muhammad Rofiq	10	3	3	2	3
12.	Natasya Azzahra	10	3	3	3	2
13.	Aliza Widiaatika	10	3	2	3	3
14.	Muhammad Gali	10	3	2	3	3
15.	Kayla Syifatun	7	2	2	2	3
16.	Nabila Ayu	9	3	2	3	2
17.	Cantika putri	9	3	2	2	3
18.	Kayla Putri Ayu	8	3	3	3	3
19.	Muhammad Zidan	10	2	3	3	2
20.	Affiq Zahra	10	3	2	2	3
21.	Ade Hasian	10	3	3	3	3
22.	Thalita rahima	9	3	3	3	3
23.	Vanniacarisa	7	3	2	3	3
24.	Fauzan Azima	9	2	2	3	2
25.	Zahira Sofia	8	3	2	3	3
26.	Muhammad Iqbal	8	3	2	3	3
27.	Bagus Wicaksono	9	3	2	3	3
28.	Alfira Zahra	9	3	3	3	2
29.	Fiqih Ramadhan	10	3	2	3	3
30.	Pratama aditya	10	2	3	3	3

Lampiran 3

Rekapitulasi data skor hasil uji organoleptik pada nugget ampas kelapa P2

No.	Nama	Umur	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1.	Rizka Aulia Khairani	10	2	s	2	2
2.	Mhd.Bukhori Nst	9	2	3	2	2
3.	Muhammad Araditya	10	2	2	2	2
4.	Alfi Khairi	10	3	3	2	2
5.	Muhammad Nur Auffa	10	3	3	3	3
6.	M.Qory Alhabby	9	2	3	3	2
7.	Asillah Khaoiron	8	2	3	2	3
8.	Muhazanah Shafa	8	2	3	2	2
9.	Kirana Putri	9	2	3	3	3
10.	Restu Syahalam	7	2	3	2	3
11.	Muhammad Rofiq	10	3	3	3	2
12.	Natasya Azzahra	10	3	2	3	3
13.	Aliza Widiaatika	10	2	3	3	3
14.	Muhammad Gali	10	2	2	3	2
15.	Kayla Syifatun	7	2	3	2	2
16.	Nabila Ayu	9	2	3	3	3
17.	Cantika putri	9	2	2	2	2
18.	Kayla Putri Ayu	8	2	3	3	3
19.	Muhammad Zidan	10	3	3	3	2
20.	Affiqa Zahra	10	3	3	2	3
21.	Ade Hasian	10	2	3	2	2
22.	Thalita rahima	9	2	3	2	3
23.	Vanniacarisa	7	3	3	3	2
24.	Fauzan Azima	9	3	2	2	3
25.	Zahira Sofia	8	3	3	2	2
26.	Muhammad Iqbal	8	3	3	3	2
27.	Bagus Wicaksono	9	3	3	2	2
28.	Alfira Zahra	9	3	3	3	2
29.	Fiqih Ramadhan	10	3	3	2	2
30.	Pratama aditya	10	3	2	2	2

Lampiran 4

Pengolahan dan Analisis Data

Data yang telah dikumpulkan dan diolah manual, selanjutnya dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif persentase. Untuk mendapatkan persentase maka dirumuskan sebagai berikut:

$$\% = \frac{n}{N} \times 100$$

Keterangan:

% = Skor presentase

n = Jumlah skor yang diperoleh

N = skor ideal (skor tertinggi x jumlah panelis)

Tabel 4.3 Hasil analisis organoleptik rasa nugget ampas kelapa

Kriteria Rasa	P1			P2		
	Panelis	Skor	%	Panelis	Skor	%
Suka	24	72	80	14	42	46,6
Kurang Suka	6	12	13,3	16	32	35,5
Tidak Suka	0	0	0	0	0	0
Total	30	84	93,3%	30	74	82,1%

Kriteria suka pada nugget ampas kelapa P1 dengan uji organoleptik rasa adalah

$$\% = \frac{72}{90} \times 100 = 80\%$$

Kriteria kurang suka pada nugget ampas kelapa P1 dengan uji organoleptik rasa adalah

$$\% = \frac{12}{90} \times 100 = 13,3\%$$

Kriteria suka pada nugget ampas kelapa P2 dengan uji organoleptik rasa adalah

$$\% = \frac{42}{90} \times 100 = 46,6\%$$

Kriteria kurang suka pada nugget ampas kelapa P2 dengan uji organoleptik rasa adalah

$$\% = \frac{32}{90} \times 100 = 35,5\%$$

Tabel 4.4 Hasil analisis organoleptik aroma nugget ampas kelapa

Kriteria	P1			P2		
	Panelis	Skor	%	Panelis	Skor	%
Suka	12	36	40	24	72	80
Kurang Suka	18	36	40	6	12	13,3
Tida Suka	0	0	0	0	0	0
Total	30	72	80%	30	84	93,3%

Kriteria suka pada nugget ampas kelapa P1 dengan uji organoleptil aroma adalah

$$\% = \frac{36}{90} \times 100 = 40\%$$

Kriteria kurang suka pada nugget ampas kelapa P1 dengan uji organoleptik aroma adalah

$$\% = \frac{36}{90} \times 100 = 40\%$$

Kriteria suka pada nugget ampas kelapa P2 dengan uji organoleptik aroma adalah

$$\% = \frac{72}{90} \times 100 = 80\%$$

Kriteria kurang suka pada nugget ampas kelapa P2 dengan uji organoleptik aroma adalah

$$\% = \frac{12}{90} \times 100 = 13,3\%$$

Tabel 4.5 Hasil analisis organoleptik warna nugget ampas kelapa

Kriteria Tekstur	P1			P2		
	Panelis	Skor	%	Panelis	Skor	%
Suka	23	69	76,6	13	39	43,4
Kurang Suka	7	14	15,5	17	34	37,7
Tidak Suka	0	0	0	0	0	0
Total	30	83	92,1%	30	73	81,1%

Kriteria suka pada nugget ampas kelapa P1 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = \frac{69}{90} \times 100 = 76,6\%$$

Kriteria kurang suka pada nugget ampas kelapa P1 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = \frac{14}{90} \times 100 = 15,5\%$$

Kriteria suka pada nugget ampas kelapa P2 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = \frac{39}{90} \times 100 = 43,4\%$$

Kriteria kurang suka pada nugget ampas kelapa P2 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = \frac{34}{90} \times 100 = 37,7\%$$

Tabel 4.6 Hasil analisis organoleptik tekstur nugget ampas kelapa

Kriteria Tekstur	P1			P2		
	Panelis	Skor	%	Panelis	Skor	%
Suka	22	66	73,3	11	33	36,6
Kurang Suka	8	16	17,7	19	38	42,2
Tidak Suka	0	0	0	0	0	0
Total	30	82	91%	30	71	78,8%

Kriteria suka pada nugget ampas kelapa P1 dengan uji organoleptik tekstur adalah

$$\% = \frac{66}{90} \times 100 = 73,3\%$$

Kriteria kurang suka pada nugget ampas kelapa P1 dengan uji organoleptik tekstur adalah

$$\% = \frac{16}{90} \times 100 = 17,7\%$$

Kriteria suka pada nugget ampas kelapa P2 dengan uji organoleptik tekstur adalah

$$\% = \frac{33}{90} \times 100 = 36,6\%$$

Kriteria kurang suka nugget ampas kelapa P2 dengan uji organoleptik tekstur adalah

$$\% = \frac{38}{90} \times 100 = 42,2\%$$

Lampiran 5

Hasil Laboratorium Nugget ampas kelapa P1

 Kementerian Perindustrian REPUBLIK INDONESIA	BADAN STANDARISASI DAN KEBIJAKAN JASA INDUSTRI BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI MEDAN LABORATORIUM PENGUJI <small>The Testing Laboratory The Institute for Industrial Research and Standardization of Medan Jl. Sisingamangaraja No.24, Telp.(061) 7867495, 7363471 Fax.(061) 7362830 e-mail: bind_medan@kemenperin.go.id</small>	
	Dok.No.: F-LP-016/2-I-02/20	
SERTIFIKAT HASIL UJI <i>Certificate of Test Results</i>		
Nomor Sertifikat <i>Certificate Number</i>	0794/BSKJI/Baristand-Medan/MS-P/VII/2022	Kepada Yth. <i>To</i>
Nomor Pengujian <i>Testing Number</i>	: MMHP-0249	Mega Widyanti /Nim. 0801181134 / Fak. FKM / UINSU - Medan
Nomor SPPC <i>Requestation Number</i>	: 0388/BSKJI/BSPJI-Medan/LP/VI/2022	Jl. Lap. Golf No. 120 Kp. Tengah Kec. Pancur Batu, Kab. Deli serdang
Halaman <i>Page</i>	: 1 dari 2	
yang bertanda tangan dibawah ini menerangkan, bahwa hasil pengujian dari : <i>The undersigned certifies that the examination of</i>		
Nama / Jenis Contoh <i>Samples</i>	: Nugget Ampas Kelapa	
Etiket / Merk <i>Trade Mark</i>	: -	
Kode <i>Code</i>	: P1 (Tepung Ampas Kelapa : 38 % Ayam 62 %)	
Pengambil Contoh <i>Sampler</i>	: Diantar Langsung	
Prosedur Pengambilan Contoh <i>Sampling Procedure</i>	: -	
Keterangan Contoh <i>Description of Sample</i>	: Tidak Disegel	
Tanggal Diterima <i>Date of Received</i>	: 17 Juni 2022	
Tanggal Pengujian <i>Date of Testing</i>	: 17 Juni 2022	
<p style="text-align: center;"> <small>Sertifikat hasil uji ini hanya berlaku terhadap contoh yang diterima This Test Result certificate only applies to the samples received Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dengan persetujuan manajemen LP-BIM This Test Result certificate is only reproduced in its entirety with the approval of LP-BIM Management</small> </p>		

Lanjutan Hasil Laboratorium Nugget ampas kelapa P1

LABORATORIUM PENGUJI BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI MEDAN
 The Testing Laboratory The Institute for Industrial Research and Standardization of Medan

Nomor Sertifikat : 0794/BSKJI/Baristand-Medan/MS-P/VII/2022
 Certificate Number

Halaman : 2 dari 2
 Page : 2 of 2


Validasi 
 Validity

HASIL UJI
THE TEST RESULT

No	Parameter	Satuan	Hasil	Metode
1	Karbohidrat	%	24,4	SNI 01-2891-1992
2	Lemak Total	%	25,8	SNI 01-2891-1992
3	Serat Kasar	%	4,34	SNI 01-2891-1992



Medan, 22 Juli 2022
 dan Koordinator Standardisasi dan Sertifikasi
 Pengujian Laboratorium Bidang Pengujian AKISDA



 Sri Chasnawati
 NIP. 197012311993032008

Sertifikat hasil uji ini hanya berlaku terhadap contoh yang diterima

This Test Result certificate only applies to the samples received.

Sertifikat hasil uji hanya diproduksi ulang secara keseluruhan dengan persetujuan manajemen LP-BIM
This Test Result certificate is only reproduced in its entirety with the approval of LP-BIM Management.

Hasil Laboratorium Nugget ampas kelapa P2

	BADAN STANDARDISASI DAN KEBIJAKAN JASA INDUSTRI BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI MEDAN LABORATORIUM PENGUJI <small>The Testing Laboratory The Institute for Industrial Research and Standardization of Medan Jl. Sisingamangaraja No.24, Telp. (061) 7867495, 7363471 Fax. (061) 7362830 e-mail: bind_medan@kemenpertr.go.id</small>	
	<p style="text-align: right;">Dok.No.: F-LP-016/2-1-02/20</p>	
SERTIFIKAT HASIL UJI <i>Certificate of Test Results</i>		
Nomor Sertifikat <i>Certificate Number</i>	0793/BSKJI/Baristand- Medan/MS-P/VII/2022	Kepada Yth. <i>To</i>
Nomor Pengujian <i>Testing Number</i>	: MMHP-0250	Mega Widyanti /Nim. 0801181134 / Fak. FKM / UINSU - Medan
Nomor SPPC <i>Requestation Number</i>	: 0388/BSKJI/BSPJI- Medan/LP/VI/2022	Jl. Lap. Golf No. 120 Kp. Tengah Kec. Pancur Batu, Kab. Deli serdang
Halaman <i>Page</i>	: 1 dari 2	
yang bertanda tangan dibawah ini menerangkan, bahwa hasil pengujian dari : <i>The undersigned certifies that the examination of</i>		
Nama / Jenis Contoh <i>Samples</i>	: Nugget Ampas Kelapa	
Etiket / Merk <i>Trade Mark</i>	: -	
Kode <i>Code</i>	: P2 (Tepung Ampas Kelapa : 60 % Ayam 40 %)	
Pengambil Contoh <i>Sampler</i>	: Diantar Langsung	
Prosedur Pengambilan Contoh <i>Sampling Procedure</i>	: -	
Keterangan Contoh <i>Description of Sample</i>	: Tidak Disegel	
Tanggal Diterima <i>Date of Received</i>	: 17 Juni 2022	
Tanggal Pengujian <i>Date of Testing</i>	: 17 Juni 2022	
<p style="text-align: center;"> <small>Sertifikat hasil uji ini hanya berlaku terhadap contoh yang diterima This Test Result certificate only applies to the samples received Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dengan persetujuan manajemen LP-BIM This Test Result certificate is only reproduced in its entirety with the approval of LP-BIM Management</small> </p>		

Lanjutan Hasil Laboratorium Nugget ampas kelapa P2

LABORATORIUM PENGUJI BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI MEDAN
The Testing Laboratory The Institute for Industrial Research and Standardization of Medan

Nomor Sertifikat : **0793/BSKJI/Baristand-Medan/MS-P/VII/2022**
Certificate Number

Halaman : 2 dari 2
Page : 2 of 2

Validasi 
Validity

HASIL UJI
THE TEST RESULT

No	Parameter	Satuan	Hasil	Metode
1	Karbohidrat	%	26,7	SNI 01-2891-1992
2	Lemak Total	%	26,0	SNI 01-2891-1992
3	Serat Kasar	%	4,96	SNI 01-2891-1992



Medan, 22 Juli 2022
Standardisasi dan Sertifikasi
Pencapaian Laboratorium Bidang Pengujian AKISDA

Sri Chasnawati
NIP. 197012311993032008

Sertifikat hasil uji ini hanya berlaku terhadap contoh yang diterima
This Test Result certificate only applies to the samples received
Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dengan persetujuan manajemen LP-BIM
This Test Result certificate is only reproduced in its entirety with the approval of LP-BIM Management

Lampiran 6



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUMATERA UTARA
MEDAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
Jl. Williem Iskandar Pasar V Medan Estate 20371
Telp. (061) 6615683-6622925 Fax. 6615683

Nomor : B.2000 /Un.11/KM.L/PP.00.9/07/2022

01 Juli 2022

Lampiran : -

Hal : Izin Riset

Yth. Bapak/Ibu Kepala Kepala Lingkungan XXVII

Assalamulaikum Wr. Wb.

Dengan Hormat, diberitahukan bahwa untuk mencapai gelar Sarjana Strata Satu (S1) bagi Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat adalah menyusun Skripsi (Karya Ilmiah), kami tugaskan mahasiswa:

Nama	: Mega Widyanti
NIM	: 0801181134
Tempat/Tanggal Lahir	: Medan, 27 Maret 2000
Program Studi	: Ilmu Kesehatan Masyarakat
Semester	: VIII (Delapan)
Alamat	: Jl. Mawar lingkungan XXVII Kelurahan Tanjung Mulia Kecamatan Medan Deli

untuk hal dimaksud kami mohon memberikan Izin dan bantuannya terhadap pelaksanaan Riset di Jl. Mawar LK XXVII Kel. Tanjung Mulia Kec. Medan Deli, guna memperoleh informasi/keterangan dan data-data yang berhubungan dengan Skripsi (Karya Ilmiah) yang berjudul:

Substitusi Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera L*) Dalam Pembuatan Nugget

Demikian kami sampaikan, atas bantuan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Medan, 01 Juli 2022
a.n. DEKAN
Wakil Dekan Bidang Akademik dan
Kelembagaan



Digitally Signed

Dr. Mhd. Furqan, S.Si., M.Comp.Sc.
NIP. 198008062006041003

Tembusan:

- Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat UIN Sumatera Utara Medan

Lampiran 7

Dokumentasi Pembuatan Nugget ampas kelapa



(Pengovenan Ampas Kelapa)



(Pengalusan ampas kelapa)



(Perlakuan Pertama dan Kedua)



(Pencetakan Nugget ampas kelapa)



(Nugget ampas kelapa P1 dan P2)

Lampiran 8

Dokumentasi Lapangan



Lanjutan Dokumentasi Lapangan

