

**TINGKAT PENERIMAAN BISKUIT IKAN LELE  
(*Clarias gariepinus*) PADA IBU HAMIL DENGAN  
UJI HEDONIK (STUDI KASUS DESA ALUE  
AMBANG KABUPATEN ACEH JAYA)**

**SKRIPSI**

**SAFRIYANI  
NIM. 1805904010059**



**JURUSAN PERIKANAN  
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN  
UNIVERSITAS TEUKU UMAR  
MEULABOH  
2022**

**TINGKAT PENERIMAAN BISKUIT IKAN LELE  
(*Clarias gariepinus*) PADA IBU HAMIL DENGAN  
UJI HEDONIK (STUDI KASUS DESA ALUE  
AMBANG KABUPATEN ACEH JAYA)**

**SKRIPSI**

**Diajukan untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana  
Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar**

**SAFRIYANI  
NIM. 1805904010059**



**JURUSAN PERIKANAN  
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN  
UNIVERSITAS TEUKU UMAR  
MEULABOH  
2022**

## LEMBARAN PENGESAHAN

Dengan ini kami menyatakan bahwa kami telah mengesahkan skripsi saudara :

NAMA : SAFRIYANI

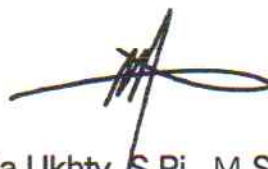
NIM : 1805904010059

JUDUL :TINGKAT PENERIMAAN BISKUIT IKAN LELE (*Clarias gariepinus*) PADA IBU HAMIL DENGAN UJI HEDONIK (STUDI KASUS DESA ALUE AMBANG KABUPATEN ACEH JAYA)

Yang diajukan memenuhi sebagian dari syarat-syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan Pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar

Mengesahkan

Komisi Pembimbing



(Nabila Ukhty, S.Pi., M.Si)

NIP. 198903262019032014

Mengetahui,

Ketua Jurusan Perikanan



(Muhammad Agam Thahir, S.Pi., M.Si)

NIP. 198910242019031020



(Prof. Dr. M. Ali S., M.Si)

NIP. 195903251986031003

## LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI

Skripsi/Tugas Akhir dengan judul :  
**TINGKAT PENERIMAAN BISKUIT IKAN LELE (*Clarias gariepinus*)  
PADA IBU HAMIL DENGAN UJI HEDONIK (STUDI KASUS  
DESA ALUEAMBANG KABUPATEN ACEH JAYA)**

Disusun oleh:

Nama : Safriyani  
Nim : 1805904010059  
Program Studi : Perikanan  
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

**Telah dipertahankan di depan dewan penguji pada tanggal 20 April 2022  
dan dinyatakan lulus dan memenuhi syarat untuk diterima.**

### SUSUNAN DEWAN PENGUJI

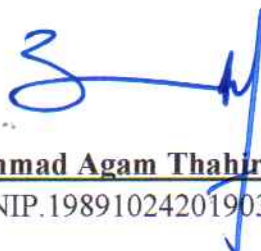
### Tanda Tangan

1. Nabila Ukhty, S.Pi., M.Si  
(Dosen penguji 1)
2. Hafinuddin, S.Pi., M.Sc  
(Dosen penguji 2)
3. Ir. H. Zuriat, M.Si  
(Dosen penguji 3)



Mengetahui,

Ketua Jurusan Perikanan



**(Muhammad Agam Thahir, S.Pi., M.Si)**

NIP.198910242019031020

## PERNYATAAN

Saya yang beranda tangan dibawah ini :

Nama : Safriyani

NIM : 1805904010059

Jurusan : Perikanan

Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

Judul Skripsi : Tingkat Penerimaan Biskuit Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Pada Ibu Hamil Dengan Uji Hedonik (Studi Kasus Desa Alue Ambang Kabupaten Aceh Jaya)

Dengan ini menyatakan sesungguhnya bahwa di dalam skripsi adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat bagian atau satu kesatuan yang utuh dari skripsi, buku atau bentuk lain yang saya kutip dari orang lain tanpa saya sebutkan sumbernya yang dapat dipandang sebagai tindakan penjiplakan. Sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat reproduksi karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain yang dijadikan seolah-olah karya asli saya sendiri. Apabila ternyata dalam skripsi saya terdapat bagian-bagian yang memenuhi unsur penjiplakan, maka saya menyatakan kesediaan untuk dibatalkan sebahagian atau seluruh hak gelar kesarjanaan saya.

Demikianlah surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan seperlunya.



Meulaboh, 20 April 2022

**Safriyani**

NIM. 1805904010059

## RIWAYAT HIDUP



Safriyani, lahir di Gampong Tampang, Kecamatan Sama Dua, Kabupaten Aceh Selatan, pada tanggal 10 Oktober 2000. Penulis merupakan anak pertama dari tiga orang bersaudara dari pasangan Safrizal.B dan Suhartini. SD Lulus pada tahun 2012 di SD Negeri 14 Meulaboh. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan di MTSS Harapan Bangsa Meulaboh, dan lulus pada tahun 2015. Pendidikan MAN 1 Aceh Barat lulus pada tahun 2018 di MAN 1 Aceh Barat dan pada tahun 2018 terdaftar sebagai mahasiswa pada Jurusan Perikanan di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar.

Selama menjadi mahasiswa penulis pernah mengikuti berbagai macam kegiatan, mulai dari kegiatan ilmiah dan organisasi. Berikut berbagai macam kegiatan yang pernah diikuti.

1. Aktif menjadi panitia kegiatan-kegiatan kemahasiswaan diantaranya menjadi panitia Silaturahmi Mahasiswa Baru (SIMBA) FPIK UTU tahun 2019 dan panitia RAKERWIL Himpunan Mahasiswa Perikanan se-Sumatera tahun 2019.
2. Anggota BEM bidang Olahraga dan Seni pada tahun 2020.
3. Mentor P3AI UTU pada tahun 2020.
4. Praktek Kerja Lapangan (PKL) mandiri, dengan membuat sebuah produk yang terbuat dari ikan yaitu Telur Gabus Keju Ikan Patin

(*Pangasius sp*) di Desa Peunaga Baroe Kecamatan Meureubo Kabupaten Aceh Barat.

5. Anggota GenBI Divisi Kewirausahaan tahun 2021-2022
6. Mengikuti Program Kampus Merdeka UTU Liga II, yaitu Bina Desa, di Desa Alue Ambang Kecamatan Teunom, Kabupaten Aceh Jaya

Untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar penulis menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Tingkat Penerimaan Biskuit Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) pada Ibu Hamil dengan Uji Hedonik (Studi Kasus Desa Alue Ambang Kabupaten Aceh Jaya)” sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar.

**TINGKAT PENERIMAAN BISKUIT IKAN LELE (*Clarias gariepinus*)  
PADA IBU HAMIL DENGAN UJI HEDONIK (STUDI KASUS  
DESA ALUE AMBANG KABUPATEN ACEH JAYA)**

Safriyani <sup>1</sup>, Nabila Ukhty<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa Program Studi Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan,  
Universitas Teuku Umar

<sup>2</sup>Dosen Program Studi Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas  
Teuku Umar

**ABSTRAK**

Stunting dapat terjadi mulai janin masih dalam kandungan dan baru terlihat pada saat anak berusia dua tahun, stunting dapat dicegah melalui konsumsi makanan tinggi protein pada ibu hamil. Ibu hamil tidak sanggup mengkonsumsi ikan, hal ini dikarenakan mengalami mual muntah berkepanjangan atau sering disebut dengan *hiperemesis gravidarum*, sehingga perlu adanya produk alternatif atau produk olahan ikan untuk mencegah rasa mual muntah pada ibu hamil. Dengan adanya penelitian ini, maka diharapkan biskuit dapat melengkapi kebutuhan konsumsi protein harian ibu hamil. Tahapan yang digunakan dalam penelitian ini ialah menemukan masalah, melakukan wawancara dengan kuesioner melalui *Google form*, pembuatan biskuit ikan lele, dan uji hedonik kepada ibu hamil terhadap biskuit ikan lele. Berdasarkan penilaian uji hedonik diketahui bahwa ibu hamil menyukai warna sebanyak 46%, aroma 76%, rasa 61%, dan tekstur 53%. Ibu hamil dapat mengkonsumsi biskuit ikan lele ini, sehingga biskuit ikan lele menjadi solusi untuk ibu hamil yang mengalami *hiperemesis gravidarum*.

**Kata kunci :** *Hiperemesis gravidarum*, Produk olahan ikan, Protein.



***The Level of Acceptance of Catfish Biscuits (*Clarias gariepinus*) in Pregnant Women With Hedonic Test (Case Study of Alue Village)***

Safriyani <sup>1</sup>, Nabila Ukhty<sup>2</sup>

<sup>1</sup>*Students at Department of Fisheries the Faculty of Fisheries and Marine Science, Universitas of Teuku Umar*

<sup>2</sup>*Lecturer at Department of Fisheries the Faculty of Fisheries and Marine Science, Universitas of Teuku Umar*

***ABSTRACT***

*Stunting can start while the fetus is still in the uterus and is only started to notice when the baby is two years old. When pregnant women eat high-protein foods, stunting can be avoided. Pregnant women unable to consume fish due to dealing with chronic nausea and vomiting or known as hyperemesis gravidarum. They need the alternative products to avoid nausea and vomiting. With the reseach, it's expected that pregnant women's daily proteain requirements might be satisfied by biscuits. The procedures employed in the reasech are finding difficulties, conducting interviews with questions via Google form, creating catfish biscuits, and hedonic testing on pregnant women on catfish biscuit. According to the hedonic test, pregnant women prefer the colour as much as 46%, scent as much as 76%, flavour as much as 61%, and texture as much as 53%. In conclusion, catfish biscuits are a solution for pregnant women who experience hyperemesis gravidarum.*

***Keywords:*** *Hyperemesis gravidarum, Fish processed product, Protein.*

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur yang tak terhingga kita panjatkan kehadirat Allah SWT, atas berkah, rahmat, karunia dan hidayahnya akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul Tingkat Penerimaan Biskuit Ikan Lele *Clarias gariepinus* Pada Ibu Hamil dengan Uji Hedonik (Studi Kasus Desa Alue Ambang Kabupaten Aceh Jaya). Skripsi disusun dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada Jurusan Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar.

Dalam proses penyusunannya penulis banyak mendapatkan bimbingan, bantuan, dukungan, serta doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu di dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih dengan penuh rasa hormat serta dengan segala ketulusan hati kepada :

1. Bapak Prof. Dr. M. Ali S., M.Si selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar.
2. Ibu Nabila Ukhty, S.Pi., M.Si selaku dosen pembimbing yang begitu penulis sanjung dan banggakan yang telah membimbing, mendampingi, memberi arahan, nasihat, dan bersedia meluangkan waktunya untuk penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
3. Bapak Hafinuddin, S.Pi., M.Sc dan Bapak Ir. H. Zuriat, M.Si selaku dosen penguji I dan penguji II yang telah banyak memberi bimbingan, masukan, arahan, dan waktu dalam menyelesaikan skripsi ini.

4. Bapak Muhammad Agam Thahir, S.Pi., M.Si selaku dosen pembimbing akademik selama masa perkuliahan yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan nasihat pada penulis selama masa perkuliahan.
5. Bapak Muhammad Agam Thahir, S.Pi., M.Si dan Bapak Anhar Rozi, S.Pi., M.Si, selaku Ketua dan Sekretaris Program Studi Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan.
6. Kedua Orang tua yang sangat penulis sayangi yang telah mendukung dan menyemangati penulis, serta senantiasa memberikan dukungan, segala bentuk pengorbanan, nasihat, kasih sayang tiada batas dan doa tulusnya demi keberhasilan penulis.
7. Bapak Khairuzzaman selaku Keuchik Desa Alue Ambang tempat penulis melakukan Bina Desa dan melakukan penelitian disana.
8. Kepada teman-teman Bina Desa Aceh Jaya, Indah Maulida, Absah, Yuni Sartika Amiria, dan teman seperjuangan Perikanan angkatan 2018 sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih terdapat kekurangan, untuk itu penulis mengharapkan masukan, saran maupun kritikan yang bersifat membangun dari para pembaca. Akhir kata semoga penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua.

Meulaboh, 20 April 2022

Safriyani

## DAFTAR ISI

|  | Halaman    |
|--|------------|
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                                   | <b>i</b>   |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                                       | <b>iii</b> |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                                    | <b>vi</b>  |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                                    | <b>vii</b> |
| <b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>                               | <b>1</b>   |
| 1.1 Latar Belakang .....                                     | 1          |
| 1.2 Rumusan Masalah.....                                     | 3          |
| 1.3 Tujuan Penelitian .....                                  | 4          |
| 1.4 Manfaat Penelitian .....                                 | 4          |
| <b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>                         | <b>5</b>   |
| 2.1 Pengertian Stunting.....                                 | 5          |
| 2.2 <i>Hiperemesis gravidarum</i> .....                      | 5          |
| 2.3 Ikan Lele ( <i>Clarias gariepinus</i> ).....             | 6          |
| 2.4 Biskuit .....  | 8          |
| <b>BAB III. METODE PENELITIAN .....</b>                      | <b>9</b>   |
| 3.1 Waktu dan Tempat.....                                    | 9          |
| 3.2 Metode Penelitian .....                                  | 9          |
| 3.3 Metode Pengumpulan Data.....                             | 10         |
| 3.4 Sumber Data.....   | 10         |
| 3.5 Analisis Data.....                                       | 13         |
| <b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>                    | <b>14</b>  |
| 4.1 Hasil Penelitian .....                                   | 14         |
| 4.1.1 Profil Desa Alue Ambang.....                           | 14         |
| 4.1.2 Profil ibu hamil di Desa Alue Ambang.....              | 14         |
| 4.1.3 Uji hedonik ibu hamil terhadap biskuit ikan lele ..... | 16         |
| 4.2 Pembahasan.....  | 17         |
| 4.2.1 Usia kehamilan ibu hamil .....                         | 17         |
| 4.2.2 Pendidikan ibu hamil .....                             | 17         |
| 4.2.3 Tingkat mengkonsumsi ikan ibu hamil.....               | 18         |
| 4.2.4 Uji hedonik biskuit ikan lele .....                    | 17         |
| <b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>                      | <b>20</b>  |
| 5.1 Kesimpulan .....   | 20         |
| 5.2 Saran .....  | 21         |

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b> | <b>22</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>       | <b>24</b> |

## DAFTAR TABEL

|  | Halaman |
|--|---------|
| 1. Tingkat penerimaan produk pada uji hedonik..... | 12      |

## DAFTAR GAMBAR

|   | Halaman |
|---|---------|
| 1. Lokasi penelitian.....   | 9       |
| 2. Alur proses pembuatan biskuit ikan lele.....   | 12      |
| 3. a) Persentase usia ibu hamil yang menjadi responden penelitian b) tingkat pendidikan ibu hamil yang menjadi responden penelitian ..... | 15      |
| 4. Tingkat konsumsi ikan ibu hamil .....  | 15      |
| 5. Uji hedonik kepada ibu hamil.....  | 16      |

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Stunting adalah masalah kekerdilan dimana suatu kondisi yang menggambarkan status gizi kurang yang disebabkan oleh asupan gizi yang kurang dalam waktu yang cukup lama, kekurangan gizi terjadi sejak bayi dalam kandungan dan masa awal kehidupan setelah lahir tetapi baru tampak setelah anak berusia 2 tahun, yang disebabkan oleh kurang seimbangnya asupan gizi pada masa periode emas, bukan disebabkan oleh kelainan hormon pertumbuhan maupun akibat dari penyakit tertentu. Stunting berdampak buruk bagi pertumbuhan anak, dan berpengaruh pada kualitas manusia di masa depan. Menurut Rahmadita (2020) stunting dapat terjadi mulai janin masih dalam kandungan dan baru terlihat saat anak berusia dua tahun.

Peningkatan jumlah anak stunting cukup mengkhawatirkan salah satunya di Aceh Jaya. Menurut (Anonim 2021) jumlah anak stunting pada tahun 2020 di Aceh Jaya terdapat 25% kasus yaitu sebanyak 1.633 balita dan mengalami penurunan secara drastis pada Mei 2021 menjadi 10,93% kasus, jumlah anak bermasalah tumbuh kembang 835 balita. Akan tetapi angka tersebut masih tergolong tinggi, sehingga perlu adanya pencegahan. Kegiatan pencegahan sangat cocok dimulai sejak usia kehamilan.

Pada masa kehamilan, ibu hamil sering mengalami mual muntah (*hiperemesis gravidarum*) sehingga dapat mempengaruhi asupan gizi untuk janin. *Hiperemesis gravidarum* (HG) merupakan komplikasi kehamilan yang ditandai



dengan mual dan muntah secara terus menerus yang dapat menyebabkan penurunan berat badan lebih dari 5% dari berat badan sebelum hamil, dehidrasi, asidosis metabolik akibat kelaparan, alkalosis akibat kehilangan asam klorida, dan hipokalemia (Dinah *et al.* 2019). Salah satu bahan makanan yang banyak menyebabkan kondisi tersebut adalah ikan, hal ini dikarenakan ikan mempunyai rasa dan bau amis yang bisa memicu rasa mual muntah (*hiperemesis gravidarum*). Oleh sebab itu, perlu adanya inovasi dimana ibu hamil tetap bisa makan ikan tanpa mengalami *hiperemesis gravidarum*.

Ikan dikenal sebagai sumber protein yang sangat berperan penting dalam pencegahan stunting dan pengurangan angka stunting. Ikan Menurut Bimantara (2018), daging ikan mengandung LC n-3 PUFA (Long Chain n-3 Polyunsaturated Fatty Acids) dan Vitamin D. LC n-3 PUFA bermanfaat dalam mencegah penyakit kardiovaskuler, penyakit gangguan saraf dan jika dikonsumsi oleh ibu hamil dapat mencegah kelahiran bayi dengan berat badan rendah. Vitamin D dapat membantu menjaga kesehatan tulang jika dikonsumsi bersama dengan kalsium. Konsumsi daging ikan yang cukup pada ibu hamil membantu proses perkembangan jaringan saraf pada bayi yang dikandungnya.

Peningkatkan konsumsi ikan pada ibu hamil tanpa mengalami *hiperemesis gravidarum* melalui produk olahan ikan, salah satunya adalah biskuit ikan. Oleh karena itu, peneliti membuat sebuah inovasi untuk penanganan rasa mual muntah pada ibu hamil dengan cara mengolah ikan menjadi produk yang lebih menarik dari segi rasa maupun aroma, salah satunya adalah biskuit ikan. Biskuit merupakan makanan kesukaan yang banyak dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat karena mengenyangkan, dapat langsung dimakan, harga terjangkau,

dan memiliki waktu penyimpanan lebih lama. Biskuit dapat berkontribusi secara signifikan untuk asupan harian sereal. Biskuit dibuat dengan bahan utama tepung terigu. Oleh karena, itu kebanyakan biskuit memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, sedangkan kandungan protein relatif rendah. Dengan adanya pengolahan biskuit ikan ini, maka diharapkan biskuit dapat melengkapi kebutuhan konsumsi protein harian ibu hamil (Alpha 2014).

Tingkat penerimaan biskuit yang terbuat dari ikan lokal yang mengandung protein tinggi dan mudah didapatkan, salah satunya adalah ikan lele dumbo adalah sangat penting untuk diteliti. Ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) termasuk salah satu jenis ikan budidaya air tawar yang cukup banyak diminati masyarakat. Jumlah produksi ikan lele nasional mengalami kenaikan rata-rata sebesar 26,43%. Komposisi gizi ikan lele meliputi kandungan protein (17,7%), lemak (4,8%), mineral (1,2%) dan air (76%). Kandungan lisin pada ikan lele dumbo mencapai 10,5% untuk setiap % protein (Alpha 2014).

Biskuit ikan lele dumbo menjadi alternatif untuk pencegahan *hiperemesis gravidarum*, mencukupi protein hewani bagi ibu hamil, hanya saja penelitian tentang penerimaan biskuit ikan lele untuk ibu hamil belum pernah dilakukan. Oleh karena itu penelitian ini sangat penting untuk dilakukan sebagai upaya dalam mengkaji tingkat penerimaan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dari penelitian yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Apakah ibu hamil di Desa Alue Ambang suka mengkonsumsi ikan?

2. Apakah biskuit ikan lele dapat menjadi solusi untuk ibu hamil yang mengalami *hiperemesis gravidarum*?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan dari rumusan masalah yang dijelaskan diatas, penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui tingkat mengkonsumsi ikan pada ibu hamil di Desa Alue Ambang.
2. Mengetahui tingkat penerimaan ibu hamil terhadap biskuit ikan lele.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Penelitian ini diharapkan dapat mencukupi protein hewani ibu hamil tanpa mengalami rasa mual muntah (*hiperemesis gravidarum*) dengan mengkonsumsi biskuit ikan lele.
2. Penelitian ini bermanfaat untuk memberikan rekomendasi kepada dinas terkait tentang substitusi makanan pengganti pada ibu hamil.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Pengertian Stunting**

Stunting adalah masalah gizi buruk kronis yang disebabkan oleh asupan makanan yang tidak memadai dalam jangka waktu yang lama akibat pola makan yang tidak memenuhi kebutuhan gizi. Stunting dapat terjadi mulai janin masih dalam kandungan dan baru nampak saat anak berusia dua tahun. Stunting dapat terjadi sejak janin masih dalam kandungan dan baru terlihat saat anak berusia dua tahun. Ketika pertumbuhan tidak seimbang dan pertumbuhan berkurang mengakibatkan menurunnya pertumbuhan. Stunting merupakan masalah kesehatan masyarakat yang terkait dengan peningkatan risiko kesakitan, kematian dan hambatan pada pertumbuhan baik motorik maupun mental (Rahmadita 2020).

#### **2.2 *Hiperemesis gravidarum***

*Hiperemesis gravidarum* adalah mual dan muntah berlebihan pada ibu hamil sampai mengganggu aktifitas sehari-hari yang berdampak negatif pada tubuh karena terjadinya dehidrasi dan penurunan berat badan. Ibu hamil dengan resiko atau komplikasi hiperemesis gravidarum dapat mengakibatkan penyulit saat masa kehamilan sehingga dapat mengancam nyawa ibu dan bayi yang dikandungnya (Dinah 2019).

*Hiperemesis gravidarum* dapat menimbulkan dampak bagi kesehatan ibu dan janin yang sedang dikandung. Beberapa dampak tersebut adalah keguguran, BBLR atau berat bayi lahir rendah, bayi lahir sebelum waktunya atau prematur,

hingga adanya malformasi bayi (Febrianty 2021) menjabarkan bahwa kejadian hiperemesis gravidarum dapat menimbulkan peningkatan terhambatnya proses pertumbuhan janin atau yang dikenal dengan IUGR (IntraUterine Growth Retardation). Secara umum, *hiperemesis gravidarum* diklasifikasikan menjadi tiga tingkatan menurut berat ringannya gejala sebagai berikut, yakni grade I-III. Grade I ditunjukkan dengan adanya gejala muntah yang terjadi secara terus-menerus hingga memengaruhi kondisi umum. Grade II ditunjukkan dengan adanya gejala lemas yang dialami oleh ibu hamil dan disertai dengan apatis serta penurunan turgor kulit, lidah kotor dan kering, denyut nadi kecil dan cepat, penurunan tekanan darah, kenaikan suhu tubuh, mata tampak cekung serta sedikit icterus, penurunan berat badan, adanya hemokonsentrasi, oliguria, serta sembelit. Grade III ditandai dengan kondisi umum semakin parah, tidak muntah, penurunan kesadaran dari somnolen hingga koma, nadi kecil dan cepat, penurunan tekanan darah, serta peningkatan suhu.

### **2.3 Ikan Lele (*Clarias gariepinus*)**

Lele merupakan komoditas perikanan air tawar yang sangat merakyat tetapi juga digemari oleh seluruh golongan masyarakat. Olahan produk lele banyak ditemui, dari warung tenda di pinggir jalan hingga rumah makan dan restoran, sebagai salah satu menu utama. Karena itu, lele bisa dianggap naik kelas, tidak hanya sebagai makanan kelas bawah. Keunggulan komoditas lele diantaranya; cita rasanya dapat diterima oleh mayoritas masyarakat, harganya terjangkau, kandungan protein dan gizinya tinggi, mudah didapatkan, mudah diolah, dan proses budidaya dan kualitas lele semakin baik (Iqbal dan Dini 2017).

Ikan lele merupakan salah satu bahan pangan bergizi yang mudah untuk dihidangkan sebagai lauk. Kandungan gizi daging ikan lele sebanding dengan daging ikan lainnya. Beberapa jenis ikan termasuk ikan lele mengandung protein lebih tinggi dan lebih baik dibandingkan dengan daging hewan lain. Kandungan gizi yang terdapat pada ikan lele yaitu air, protein, lemak, fosfor, kalsium, zat besi, vitamin A, vitamin B1. Air merupakan bagian terpenting dalam struktur tubuh dan jumlahnya sekitar 78,5% dari berat badan. Air berperan sebagai pelarut material zat gizi dan sebagai pembuangan ampas makanan dalam tubuh, protein juga berperan sebagai pembentuk jaringan baru dan memperbaiki jaringan yang rusak dalam tubuh. Protein juga berperan dalam sintesis enzim, hormon, antibodi juga sebagai penyediaan energi, mengatur keseimbangan air dalam tubuh, memelihara netralitas tubuh, dan mengangkut zat-zat gizi (Andriana 2017).

Lele mengandung protein dengan kadar lisin dan leusin yang lebih tinggi dibandingkan dengan sapi. Leusin sangat diperlukan untuk pertumbuhan anak dan menjaga keseimbangan nitrogen pada orang dewasa. Selain itu ikan lele juga memiliki kandungan omega-3 dan omega-6 pada lele mampu merangsang perkembangan otak anak, menurunkan tekanan darah tinggi, serta berperan dalam pembentukan kortisol otak dan merawat kesehatan kulit (Iqbal dan Dini 2017).

## **2.4 Biskuit**

Biskuit adalah produk makanan kering yang dibuat dengan cara memanggang adonan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau substitusinya, minyak atau lemak dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan

tambahan pangan yang diizinkan. Biskuit dapat dikelompokkan menjadi krekers, kukis, wafer dan pai. Biskuit merupakan salah satu makanan ringan atau snack yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Produk ini merupakan produk kering yang memiliki kadar air rendah (SNI 2973 2011).

Biskuit harus mempunyai kadar air rendah yang dihasilkan dari proses pemanggangan adonan biskuit yang sempurna. Kadar air yang tinggi juga berpengaruh dengan masa simpan atau umur produk biskuit. Biskuit yang baik kualitasnya adalah biskuit yang memiliki masa simpan yang lama. Produk biskuit dapat disimpan dalam waktu lama, kurang lebih 6 bulan sampai 1 tahun, batasan air dalam biskuit adalah maksimal 5% (SNI 2973 2011).

## **2.5 Uji Hedonik**

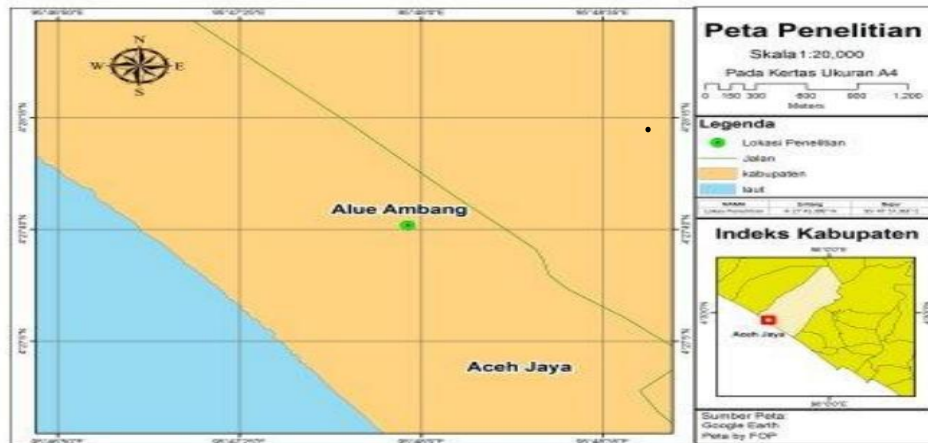
Uji hedonik atau kesukaan merupakan salah satu uji penerimaan. Dalam uji ini panelis diminta mengungkapkan tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya ketidaksukaan. Tingkat-tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik, misalnya amat sangat suka, sangat suka, suka, agak suka, netral, agak tidak suka, tidak suka, sangat tidak suka, dan amat sangat tidak suka. Skala hedonik dapat direntangkan atau diciutkan sesuai yang diinginkan peneliti (Andriana 2017).

## BAB III

### METODE PENELITIAN

#### 3.1 Waktu dan Tempat

Pelaksanaan kegiatan pengenalan biskuit ikan lele untuk ibu hamil dilakukan pada tanggal 15 November 2021 yang berlokasi di Desa Alue Ambang, Kecamatan Teunom, Kabupaten Aceh Jaya. Lokasi kegiatan dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Lokasi penelitian

#### 3.2 Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kuantitatif. Metode kuantitatif yaitu suatu penelitian yang datanya berupa angka yang akan digunakan sebagai alat untuk menemukan sebuah keterangan (Margono 2010). Metode kuantitatif dilakukan dengan upaya membuat rumusan masalah, menentukan landasan teori, mengumpulkan data, menganalisa data, dan membuat kesimpulan.



### 3.3 Metode Pengumpulan Data

Tahapan penelitian yang dilakukan menemukan permasalahan, melakukan wawancara dengan kuesioner melalui google form, pembuatan biskuit ikan lele, dan uji hedonik kepada ibu hamil terhadap biskuit ikan lele.

Metode pengumpulan data menggunakan metode survei, metode survei adalah metode yang mengambil sampel dari suatu populasi dan menggunakan kuesioner sebagai alat pengumpulan data yang pokok (Ludi 2019). Untuk penentuan responden digunakan metode *purposive sampling*. Menurut Sugiyono (2005) yang diacu dalam Kusumawati *et al.* (2010) metode *purposive sampling* merupakan metode dimana penentuan responden dipilih secara sengaja dan kriteria responden yang ditentukan dianggap mempunyai kemampuan untuk menjawab pertanyaan yang diajukan berdasarkan permasalahan yang ada. Adapun kriteria responden yang dipilih dalam penelitian ini adalah ibu hamil di Desa Alue Ambang sebanyak 8 orang.

### 3.4 Sumber Data

Sumber data yang diperoleh dalam penelitian ini adalah melalui rangkaian data primer dan data sekunder.

#### 1) Data Primer

Data primer, yaitu data yang diambil secara langsung dari objek penelitian. Data primer diperoleh dengan cara mengamati secara langsung objek penelitian. Selain itu data primer dapat diperoleh melalui hasil observasi, wawancara mendalam, partisipasi aktif maupun memakai instrument pengukuran secara khusus sehingga didapat informasi sesuai dengan kondisi fakta yang ada

(Setyaningsing dan Abrori 2013). Data primer yang diperoleh dalam penelitian ini adalah data ibu hamil di Desa Alue Ambang, untuk pengambilan data dengan metode survei dengan menggunakan kuesioner dalam bentuk *Google form*, dan data uji hedonik.

## 2) Data Sekunder

Data sekunder merupakan data-data yang diperoleh melalui literatur dan buku bacaan lainnya yang berhubungan dengan penelitian. Data sekunder dapat diperoleh dari referensi yang berasal dari berbagai sumber. Sumber data seperti perpustakaan, internet, literatur-literatur, atau sumber-sumber lain yang berkaitan dengan penelitian (Setyaningsih dan Abrori 2013). Data sekunder yang diperoleh dari penelitian ini adalah profil desa, data desa, dan data penduduk yang didapatkan langsung dari kantor Keuchik Desa Alue Ambang.

Adapun tahapan metode pelaksanaan penelitian pengenalan biskuit ikan lele untuk ibu hamil adalah sebagai berikut :

### 1. Persiapan

Tahap persiapan merupakan kegiatan koordinasi baik dengan ibu-ibu kader serta ibu hamil dan menyiapkan segala yang dibutuhkan sebelum pelaksanaan kegiatan. Persiapan yang dilakukan antara lain :

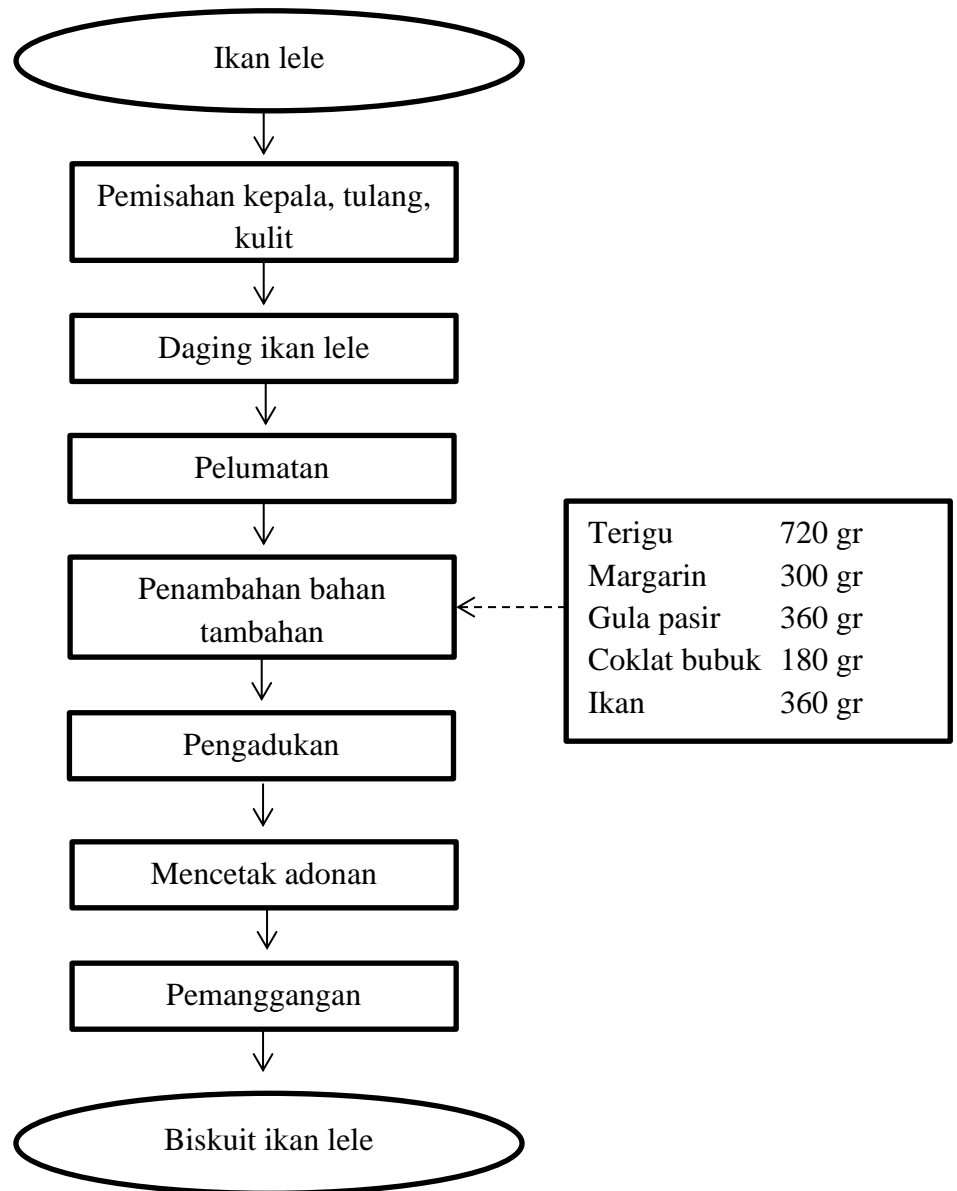
- a. Mempersiapkan tempat sebelum pelaksanaan
- b. Menyiapkan bahan dan alat yang dibutuhkan

### 2. Sosialisasi

Sosialisasi adalah penyampaian materi wawasan mengenai manfaat mengkonsumsi ikan dan menjelaskan kepada ibu-ibu kader serta ibu hamil bagaimana cara pembuatan biskuit ikan lele.

3. Tahapan pembuatan biskuit ikan lele yang mengacu pada penelitian Andriana (2017) yang telah dimodifikasi oleh peneliti.

Adapun tahapan pembuatan biskuit ikan dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Alur proses pembuatan biskuit ikan lele

#### 4. Uji kesukaan (hedonik) Biskuit Lele

Uji hedonik atau uji kesukaan merupakan salah satu jenis uji penerimaan. Dalam uji ini responden diminta untuk mengungkapkan tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya ketidaksukaan (Andriana 2017).

Uji tingkat kesukaan pada biskuit ikan lele mengacu kepada (SNI 2346 2015) dengan kriteria penilaian menggunakan skor 1 – 9 untuk masing-masing atribut sensori yaitu :

9 = Amat sangat suka

8 = Sangat suka

7 = Suka

6 = Agak suka

5 = Netral

4 = Agak tidak suka

3 = Tidak suka

2 = Sangat tidak suka

1 = Amat sangat tidak suka

### 3.5 Analisis Data

Data yang sudah dikumpulkan, diolah secara manual, kemudian dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif persentase. Analisis deskriptif persentase ini digunakan untuk mengkaji reaksi panelis terhadap suatu bahan yang diuji. Untuk mengetahui tingkat kesukaan dari panelis dilakukan analisis deskriptif persentase (Andriana 2017). Skor nilai untuk mendapatkan persentase dirumuskan

sebagai berikut:  $\frac{\text{jumlah skor yang diperoleh}}{\text{jumlah responden}} \times 10$

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Hasil Penelitian**

##### **4.1.1 Profil Desa Alue Ambang**

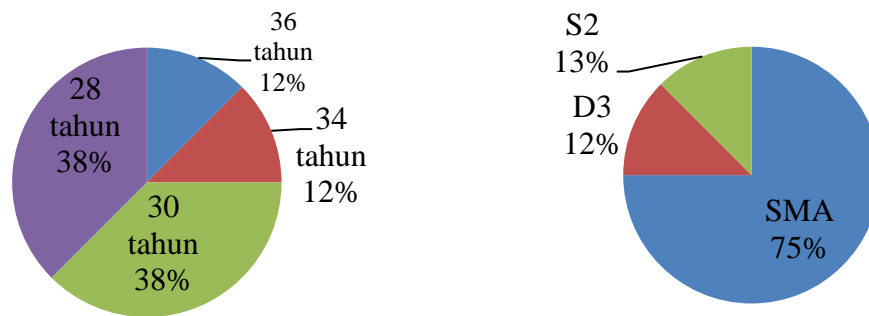
Alue Ambang merupakan salah satu gampong yang ada di Mukim Teunom, Kecamatan Teunom, Kabupaten Aceh Jaya, Provinsi Aceh, Indonesia. Awal mula berdirinya Gampong Alue Ambang yaitu sekitar tahun 1860. Desa Alue Ambang termasuk dalam wilayah pemukiman Keude Teunom Kecamatan Teunom Kabupaten Aceh Jaya dengan luas wilayah 2500 Ha. Alue Ambang memiliki letak geografis yang terletak di sebelah utara berbatasan dengan sungai serta laut dan sebelah barat berbatasan dengan wilayah Desa Batero.

Jumlah Dusun Desa Alue Ambang antara Lain sebagai berikut :

- Dusun Sentosa dengan jumlah warga : 461 Jiwa
- Dusun Tgk. Dibubon dengan jumlah warga : 407 Jiwa
- Dusun Gelumpang Payong dengan jumlah warga : 262 Jiwa

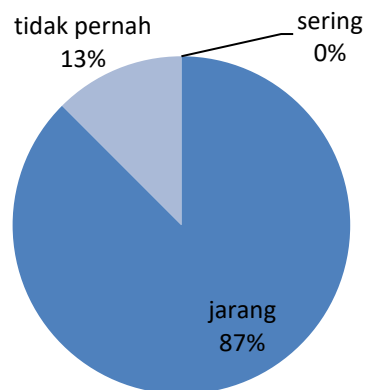
##### **4.1.2 Ibu hamil di Desa Alue Ambang**

Persentase usia ibu hamil terdiri dari 38% berusia 28 tahun dengan jumlah ibu hamil 3 orang, 38% berusia 30 tahun dengan jumlah ibu hamil 3 orang, 12% berusia 36 tahun dengan jumlah ibu hamil 1 orang, dan 12% berusia 34 tahun dengan jumlah ibu hamil 1 orang. Nilai persentase pendidikan ibu hamil yaitu 75% lulusan SMA, 12% lulusan D3, dan 12% lulusan S2. Adapun persentase usia ibu hamil dapat dilihat pada gambar 3 dibawah ini.



Gambar 3. a) Persentase usia ibu hamil yang menjadi responden penelitian b) tingkat pendidikan ibu hamil yang menjadi responden penelitian

Persentase tingkat konsumsi ikan ibu hamil menunjukkan bahwa 0% yang sering mengonsumsi ikan, 13% tidak pernah mengonsumsi ikan, dan 87% jarang mengonsumsi ikan. Presentase tingkat konsumsi ikan ibu hamil dapat dilihat pada gambar 4 dibawah ini.



Gambar 4. Tingkat konsumsi ikan ibu hamil

### 4.1.3 Uji hedonik ibu hamil terhadap biskuit ikan lele

Uji daya terima dengan menggunakan uji hedonik. Uji hedonik ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan ibu hamil dan memastikan biskuit ikan lele ini sangat cocok untuk dikonsumsi ibu hamil yang mengalami mual muntah (*hiperemesis gravidarum*). Uji hedonik yang dinilai meliputi, warna, aroma, rasa, dan tekstur. Hasil pengujian tingkat kesukaan terhadap biskuit ikan lele dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Tingkat penerimaan produk pada uji hedonik

| Organoleptik | Skala hedonik    | Persentase jumlah penilai |
|--------------|------------------|---------------------------|
| Warna        | Sangat suka      | 38 %                      |
|              | Suka             | 46 %                      |
|              | Agak suka        | 15 %                      |
| Aroma        | Sangat suka      | 15 %                      |
|              | suka             | 76 %                      |
|              | Agak suka        | 7 %                       |
| Rasa         | Amat sangat suka | 15 %                      |
|              | Sangat suka      | 7 %                       |
|              | Suka             | 61 %                      |
| Tekstur      | Agak suka        | 15 %                      |
|              | Sangat suka      | 7 %                       |
|              | Suka             | 53 %                      |
|              | Agak suka        | 30 %                      |



Gambar 5. Uji hedonik kepada ibu hamil

Berdasarkan penilaian hedonik diketahui bahwa ibu hamil yang menyukai warna sebanyak 46%, aroma 76%, rasa 61%, dan tekstur 53%. Ibu hamil mau mengkonsumsi biskuit ikan lele dan tidak mengalami mual muntah ketika mengkonsumsi biskuit ikan lele ini. Sehingga ini menjadi solusi untuk ibu hamil yang mengalami *hiperemesis gravidarum* agar tetap bisa makan ikan tanpa mengalami *hiperemesis gravidarum*.

## **4.2 Pembahasan**

### **4.2.1 Usia kehamilan ibu hamil**

Usia produktif yang optimal untuk reproduksi sehat antara 20-35 tahun. Resiko akan meningkat pada usia di bawah 20 tahun dan diatas 35 tahun. Wanita hamil pada usia muda akan memiliki beberapa resiko diantaranya keguguran, persalinan prematur, BBLR, kelainan bawaan, mudah terjadi infeksi, anemia pada kehamilan, keracunan kehamilan (gestosis) dan kematian (Destaria 2011).

### **4.2.2 Pendidikan ibu hamil**

Menurut UU RI No.23 tahun 2003 tingkat pendidikan seseorang dapat mendukung atau mempengaruhi tingkat pengetahuan yaitu semakin tinggi pendidikan maka semakin tinggi pengetahuan seseorang karena pendidikan yang tinggi mempermudah ibu menerima informasi baru sehingga tidak acuh terhadap informasi kesehatan, sedangkan semakin rendah pendidikan maka pengetahuan pun sangat terbatas sehingga acuh terhadap program kesehatan yang ada. Pengetahuan merupakan sekumpulan informasi yang dipakai dan diperoleh



melalui proses selama hidup digunakan sebagai alat penyesuaian diri bagi diri sendiri maupun lingkungannya (Notoatmodjo 2007).

#### **4.2.3 Tingkat konsumsi ikan ibu hamil**

Ibu hamil jarang mengonsumsi ikan, bahkan ada yang tidak mengonsumsi ikan pada saat mengalami *hiperemesis gravidarum* yang disebabkan oleh ibu hamil mengalami mual saat mengonsumsi ikan yang diakibatkan dari rasa dan bau amis dari ikan tersebut, oleh sebab itu peneliti membuat inovasi agar ibu hamil tetap makan ikan tanpa mengalami *hiperemesis gravidarum*. Sebelum itu peneliti melakukan sosialisasi pentingnya mengonsumsi ikan untuk ibu hamil, selain bermanfaat untuk ibu hamil, juga bermanfaat untuk janin yang di kandungnya.

#### **4.2.4 Uji hedonik biskuit ikan lele**

Penerimaan suatu makanan pada seseorang melibatkan interaksi kompleks antara indera khusus (Hertisa 2012).

##### **a. Uji hedonik warna biskuit ikan lele**

Warna biskuit yang menarik dapat mempengaruhi daya terima seseorang terhadap makanan (Hertisa 2012). Penampilan biskuit dengan warna sebaiknya normal yang berarti tidak mencolok karena memakai bahan tambahan warna yang berbahaya. Biskuit yang disukai ibu hamil memiliki penampilan dan warna yang menarik yaitu coklat dengan rasa ikan yang tidak berasa dan berbau amis.

b. Uji hedonik rasa biskuit ikan lele

Rasa dalam bahan pangan sangat penting dalam menentukan daya terima konsumen. Selain itu, rasa juga, merupakan salah satu faktor yang sangat berpengaruh dalam menentukan mutu (Hadiana 2018). Berdasarkan penilaian terhadap biskuit ikan lele diketahui yang menyukai rasa sebanyak 61%.

c. Uji hedonik aroma biskuit ikan lele

Rasa dan aroma merupakan komponen yang paling erat hubungannya dalam penilaian seseorang terhadap makanan. Apabila seseorang kehilangan indera pembau, maka mereka tidak dapat merasakan apakah makanan tersebut memiliki rasa yang enak atau tidak (Hertisa 2012). Berdasarkan penilaian aroma biskuit ikan lele menunjukkan ibu hamil menyukai aroma 76%.

d. Uji hedonik tekstur biskuit ikan lele

Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut pada waktu digigit, dikunyah, dan ditelan) ataupun perabaan jari. Setiap bentuk makanan mempunyai sifat tekstur sendiri tergantung pada keadaan fisik, ukuran, dan bentuknya. Penilaian tekstur dapat berupa kekerasan, elastisitas maupun kerenyahan (Mayasari 2015). Tekstur makanan memiliki peranan penting dalam mempengaruhi penerimaan seseorang terhadap makanan. Tekstur yang dimiliki biskuit ikan lele ini adalah renyah dan disukai oleh ibu hamil.

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan data yang telah diperoleh dari hasil penelitian dan setelah ditabulasikan kemudian dianalisis maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Tingkat konsumsi ikan ibu hamil diketahui bahwa 0% yang sering mengonsumsi ikan, 13% tidak pernah mengonsumsi ikan, dan 87% jarang mengonsumsi ikan. Ibu hamil jarang mengonsumsi ikan, bahkan ada yang tidak mengonsumsi ikan pada saat mengalami *hiperemesis gravidarum* yang disebabkan oleh ibu hamil mengalami mual saat mengonsumsi ikan yang diakibatkan dari rasa dan bau amis dari ikan tersebut, oleh sebab itu peneliti membuat inovasi agar ibu hamil tetap makan ikan tanpa mengalami *hiperemesis gravidarum*.
2. Tingkat penerimaan biskuit ikan lele pada ibu hamil dinilai 4 parameter yaitu warna, aroma, rasa dan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan 46% responden menyukai warna, 76% responden menyukai aroma, 61% responden menyukai rasa, dan 53% responden menyukai tekstur. Biskuit ikan lele dapat diterima dan menjadi solusi untuk ibu hamil dalam mengurangi masalah ketika mengonsumsi ikan, dimana permasalahannya adalah mual muntah yang dialami oleh ibu hamil (*hiperemesis gravidarum*). Pada penelitian ini ibu hamil tidak mengalami *hiperemesis gravidarum* ketika mengonsumsi biskuit ikan lele.

## **5.2 Saran**

Saran yang dapat diberikan untuk penyempurnaan penelitian ini adalah diperlukan penelitian lebih lanjut tentang kandungan gizi yang terdapat pada biskuit ikan lele untuk mengetahui kandungan proksimat yang terdapat pada produk tersebut.

## DAFTAR PUSTAKA

- Andriana, D. S. (2017). Uji daya terima dan kandungan gizi biskuit dengan penambahan tepung ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dan daun bangun-bangun (*Coleus amboinicus lour*). [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Anonim. (2021). *Angka stunting Aceh Jaya turun, ini penyebabnya*. Diakses tanggal 6 Januari 2022. <https://aceh.antaranews.com/berita/217902/angka-stunting-aceh-jaya-turun-ini-penyebabnya>.
- Alpha, A. A., Swastawati, F., & Wijayanti, I. (2016). Pengaruh fortifikasi tepung daging ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) terhadap kandungan asam amino lisin pada biskuit. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(4), 20-25.
- Bimantara, A. (2018). Uji proximat daging ikan lele yang dibudidayakan dengan perbedaan manajemen kualitas air dan pakan. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 10(1), 40-45. doi:10.20473/jipk.v10il.8518.
- Destaria, S. (2011). Perbandingan luaran maternal dan perinatal kehamilan trimester ketiga antara usia muda dan usia reproduksi sehat. [Skripsi]. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Dinah, A. N., Candra, A., & Yudi, D.F. (2019). Faktor risiko *hyperemesis gravidarum* pada ibu hamil di Semarang. *Journal of Nutrition Collage*, 8(3), 123-130.  
<http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>.
- Febrianty, R. (2021). Penatalaksanaan *hyperemesis gravidarum* tingkat 1 pada ibu hamil trimester 1 di Puskesmas Kokop Bangkalan. [Karya Tulis Ilmiah]. Stikes Ngudia Husada Madura. Bangkalan.
- Iqbal, M. & Dini, W. (2017) . *Budidaya lele sistem filtrasi dan akuaponik*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Kusumawati, P. Rosyid, A. & Kohar, M. A. (2010). Upaya peningkatan kinerja usaha perikanan melalui peningkatan lingkungan usaha pada alat tangkap cantrang (*boat seine*) dan kebijakan pemerintah daerah di Kabupaten Ambang. *Jurnal Saintek Perikanan*, 6(1), 36-45.
- Margono, S. (2010). *Metode penelitian pendidikan*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Mayasari. (2015). Kajian karakteristik biskuit yang dipengaruhi perbandingan tepung ubi jalar (*Ipomea batatas l*) dan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris l*). [Skripsi]. Univesitas Pasundan. Bandung

- Notoatmodjo, S. (2007). *Promosi kesehatan dan ilmu perilaku*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Rahmadita, K. (2020). Permasalahan stunting dan pencegahannya. *Jurnal Kesehatan Sandi Husada*. 11(1), 225-229. doi:10.35816/jiskh.v10i2.253.
- Setyaningsih, I, A., Abrori, M. (2013). Analisis kualitas lulusan berdasarkan tingkat kepuasan pengguna lulusan. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 12(1), 73-82.
- Standar Nasional Indonesia. (2011). *Syarat mutu biskuit*, Badan Standardisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. (2015). *Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan*, Badan Standardisasi Nasional.

## LAMPIRAN



Sosialisasi manfaat makan ikan



Alat yang digunakan



Proses pembuatan biskuit ikan lele



Proses pemanggangan biskuit



Uji hedonik pada ibu hamil



Dokumentasi kegiatan pembuatan biskuit ikan



Sosialisasi manfaat mengkonsumsi ikan lele



Active Submissions

Not secure | jurnal.utu.ac.id/mikreatif/author/index?sort=status&sortDirection=1

## Jurnal Marine Kreatif

HOME ABOUT USER HOME CATEGORIES SEARCH CURRENT ARCHIVES ANNOUNCEMENTS

OPEN JOURNAL SYSTEMS

Home > User > Author > Active Submissions

### Active Submissions

ACTIVE ARCHIVE

| ID   | MM-DD<br>SUBMIT | SEC | AUTHORS | TITLE   | STATUS              |
|------|-----------------|-----|---------|---|---------------------|
| 4941 | 01-24           | ART | Yani    | INTRODUCTION OF CATFISH (CLARIAS GARIEPUS) RECULTURE FOR... | Awaiting assignment |

1 - 1 of 1 Items

### Start a New Submission

[CLICK HERE](#) to go to step one of the five-step submission process.

### Rebacks

| ALL                             | NEW  | PUBLISHED | IGNORED |       |        |        |  |  |
|---------------------------------|------|-----------|---------|-------|--------|--------|--|--|
| DATE<br>ADDED                   | HITS | URL       | ARTICLE | TITLE | STATUS | ACTION |  |  |
| There are currently no rebacks. |      |           |         |       |        |        |  |  |

[Publish](#) [Ignore](#) [Delete](#) [Select All](#)

Marine Kreatif (P-ISSN: 1581-2338; E-ISSN: 2745-6900)  
 Published by Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar  
 web: <http://jurnal.utu.ac.id/mikreatif>; email: [marinekreatif@utu.ac.id](mailto:marinekreatif@utu.ac.id)

Editorial Team  
 Focus and Scope  
 Reviewers  
 Peer Review Process  
 Publication Ethics  
 Plagiarism Policy  
 Contact  
 Publication Frequency  
 Pedoman Penulisan  
 Privacy Statement

Bukti Dokumentasi pulikasi jurnal

**Kuesioner konsumsi protein hewani untuk ibu hamil pada saat mengalami hiperemesis gravidarum (mual muntah)**

Berilah jawaban pada masing-masing pertanyaan berikut sesuai dengan apa yang sebenarnya terjadi pada diri anda. Jawaban tidak mempengaruhi nilai.

**Nama :** \*

Teks jawaban singkat

**Usia :** \*

Teks jawaban singkat

**Pendidikan :** \*

Teks jawaban singkat

**Bagaimana frekuensi mengkonsumsi \* ikan dalam seminggu?**

Sering

Jarang

Tidak pernah

**Jika tidak pernah/jarang mengkonsumsi ikan. Apakah alasannya? \***

Rasa ikan yang tidak enak

Mual saat mengkonsumsi ikan

**Apakah ibu mengetahui manfaat mengkonsumsi ikan?**

Tahu

Tidak tahu

Kuesioner dalam bentuk Google form