

## KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarokatuh

Alhamdulillahirobbil'alamin, puji syukur bagi Allah SWT atas berkah rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penyusunan Tugas Akhir ini, dapat terselesaikan tepat pada waktunya. Tugas Akhir yang berjudul "**Kajian Pembuatan Siomay Ikan Gabus dengan Penambahan Daun Kelor Sebagai Makanan Tambahan Tinggi Protein dan Zat Besi**" yang disusun sebagai syarat kelulusan di Politeknik Kesehatan Tangjungkarang Jurusan Gizi. Melalui kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Warjedin Aliyanto, SKM., M.Kes, selaku Direktur Politeknik Kesehatan Tangjungkarang.
2. Ibu Bertalina, SKM., M.Kes, selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Tangjungkarang.
3. Ibu Roza Mulyani, SKM, MKM., selaku penguji utama Tugas Akhir ini.
4. Ibu Reni Indiyani, SKM, M. Si., selaku pembimbing utama yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan masukan dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Arie Nugroho, S.Gz., M.Gizi., selaku pembimbing kedua yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan masukan dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
6. Bapak, Ibu, Kakak dan Adikku yang telah memberikan do'a dan semangat dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Serta semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, penulis mengucapkan terimakasih sebesar – besarnya.

Penulis berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan khususnya dalam perkembangan bidang gizi dan kesehatan.

Wassalamualaikum warrahmatullahi wabarakatuh.

Bandar Lampung, Juni 2022

Penulis



### **BIODATA PENULIS**

Nama : Dinar Fetisya  
NIM : 1913411068  
Tempat/Tanggal Lahir : Kotabumi, 27 Juni 2002  
Agama : Islam  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Status Mahasiswa : Reguler  
Alamat : Jl. Raya abung timur, Kotabumi, Lampung Utara  
Alamat Email : [dinarfetisya27@gmail.com](mailto:dinarfetisya27@gmail.com)

### **Riwayat Pendidikan**

1. TK (2006-2007) : TK Darma Wanita
2. SD (2007-2013) : SDN 1 Pungguk Lama
3. SMP (2013-2016) : SMPN 1 Kotabumi
4. SMA (2016-2019) : SMAN 1 Kotabumi
5. DIII (2019-2022) : DIII Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Tanjungkarang

## LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir

**Kajian Pembuatan Siomay Ikan Gabus dengan Penambahan Daun Kelor  
sebagai Makanan Tambahan Tinggi Protein dan Zat Besi**

Penulis

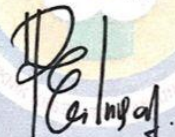
**Dinar Fetisyia / NIM : 1913411068**

Telah diperiksa dan disetujui oleh Tim Pembimbing Tugas Akhir  
Program Diploma III Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Tanjungkarang

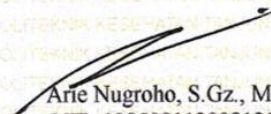
Bandar Lampung, Juni 2022

Tim Pembimbing Tugas Akhir

Pembimbing Utama

  
Reni Indriyani, SKM., M.Si  
NIP. 197511051997032003

Pembimbing Pendamping

  
Arie Nugroho, S.Gz., M.Gizi  
NIP. 198508112008121001

**LEMBAR PENGESAHAN**

Tugas Akhir


**Kajian Pembuatan Siomay Ikan Gabus dengan Penambahan Daun Kelor  
sebagai Makanan Tambahan Tinggi Protein dan Zat Besi**

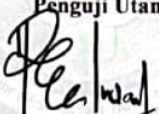
Penulis

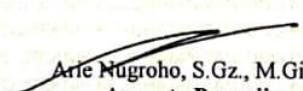
**Dinar Fetisyia / NIM : 1913411068**

Diterima dan disahkan oleh Tim Penguji Ujian Akhir Program Diploma III Gizi  
Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Tanjungkarang sebagai persyaratan  
menyelesaikan pendidikan Diploma III

Tim Penguji

  
**Roza Mulyani, SKM., M.Kes**  
Penguji Utama

  
**Reni Indriyani, SKM., M.Si**  
Anggota Penguji

  
**Arle Nugroho, S.Gz., M.Gizi**  
Anggota Penguji

Mengetahui  
Ketua Jurusan Gizi  
  
**Bertalina, SKM., M.Kes**  
NIP. 498603051988032006



## LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tanga dibawah ini, saya :

Nama : Dinar Fetisya  
NIM : 1913411068  
Program Studi/Jurusan : DIII Gizi

Dengan ini menyatakan Tugas Akhir saya yang berjudul :

“Kajian Pembuatan Siomay Ikan Gabus dengan Penambahan Daun Kelor Sebagai Makanan Tambahan Tinggi Protein dan Zat Besi” adalah hasil karya saya sendiri, tidak plagiat, dan semua sumber baik dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar. Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini maka saya bersedia dituntut dan diproses dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan sebenar-benarnya.

Bandar Lampung, Juni 2022



Dinar Fetisya  
NIM 1913411068