

LAMPIRAN



PEMERINTAH KOTA BANDARLAMPUNG
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU

Jalan Dr. Susilo Nomor 2 Bandar Lampung, Telepon (0721) 476362
 Faksimile (0721) 476362 Website: www.dpmpstsp.bandarlampungkota.go.id
 Pos-el: sekretariat@dpmpstsp.bandarlampungkota.go.id

SURAT KETERANGAN PENELITIAN (SKP)
Nomor :1871/070/00706/SKP/III.16/VII/2021

Berdasarkan Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 03 Tahun 2018 tentang Penerbitan Surat Keterangan Penelitian dan Rekomendasi dari Kepala Badan Kesatuan Bangsa Dan Politik Kota Bandar Lampung Nomor 070/081/IV.05/2021 Tanggal 21 JULI 2021, yang bertandatangan dibawah ini Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Bandar Lampung memberikan Surat Keterangan Penelitian (SKP) kepada :

1. Nama : TRISYA ATAMI
2. Alamat : PEKON KEJADIAN KEL./DESA KEJADIAN KEC. BELALAU KAB/KOTA LAMPUNG BARAT PROV. LAMPUNG
3. Judul Penelitian : IDENTIFIKASI FORMALIN PADA IKAN ASIN PEDA YANG DIPERJUAL BELIKAN DI PASAR TRADISIONAL KOTA BANDAR LAMPUNG TAHUN 2021
4. Tujuan Penelitian : UNTUK MENGIDENTIFIKASI FORMALIN PADA IKAN ASIN PEDA YANG DIPERJUAL BELIKAN DI PASAR TRADISIONAL KOTA BANDAR LAMPUNG TAHUN 2021
5. Lokasi Penelitian : PADA PASAR TEMPEL R.J. BASA, UNTUNG SUROPATI, WAY KANDIS, WAY HALIM, KOGA DAN PASAR TUGU KOTA BANDAR LAMPUNG
6. Tanggal dan/atau lamanya penelitian : 12 JULI 2021
7. Bidang Penelitian : ANALIS KESEHATAN
8. Status Penelitian : -
9. Nama Penanggung Jawab atau Koordinator : WARIJIDIN ALIYANTO, SKM., M.Kes.
10. Anggota Penelitian : TRISYA ATAMI
11. Nama Badan Hukum, Lembaga dan Organisasi : POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPINANG

Dengan Ketentuan sebagai berikut :

1. Pelaksanaan Penelitian tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu stabilitas pemerintah.
2. Setelah Penelitian selesai, agar menyerahkan hasilnya kepada Badan Kesatuan Bangsa Dan Politik (BAKESBANGPOL) Kota Bandar Lampung.
3. Surat Keterangan Penelitian ini berlaku selama 1 (satu) tahun sejak tanggal ditetapkan.



Ditetapkan di : Bandar Lampung
 pada tanggal : 23 Juli 2021



P.L. Kepala Dinas
ROBI SULISKA SOBRI, S.I.P., M.I.P.
 NIP 19850923 200312 1 003

Tembusan:

1. BAKESBANGPOL Kota Bandar Lampung
2. Bappeda Kota Bandar Lampung
3. Pertinggal

PROSEDUR KERJA

A. Persiapan Sampel

- 1). Siapkan alat dan bahan yang akan digunakan
- 2). Sampel ikan asin masing-masing dihaluskan menggunakan mortal alu
- 3). Masing-masing sampel yang telah halus di letakkan pada wadah berbeda agar tidak tercampur satu sama lainnya.

B. Pembuatan Reagen KMnO_4

- 1). Siapkan alat dan bahan yang akan digunakan
- 2). Timbang 0,2 gram KMnO_4 masukkan pada beaker glass dan larutkan dengan menambahkan aquadest
- 3). Aduk hingga homogen dan tercampur rata
- 4). Masukkan kedalam labu ukur dan tambahkan aquadest hingga batas garis 200 ml.

C. Pembuatan Kontrol Positif (+) Dan Kontrol Negatif (-)

- 1). Siapkan alat dan bahan yang akan digunakan
- 2). Ambil dua tabung reaksi masing-masing di beri label kontrol positif (+) dan kontrol negatif (-)
- 3). Pada tabung dengan label kontrol positif (+) masukkan larutan formalin 37% sebanyak 2 ml dan tambahkan 2 tetes larutan KMnO_4
- 4). Sedangkan pada tabung reaksi dengan label kontrol negatif (-) masukkan aquadest sebanyak 2 ml dan tambahkan 2 tetes larutan KMnO_4 .

D. Interpretasi Hasil

- 1). Hasil positif ditandai dengan perubahan warna dari larutan KMnO_4 yang semula berwarna ungu menjadi tidak berwarna setelah bereaksi dengan sampel.
- 2). Hasil negatif ditandai dengan tidak adanya perubahan warna pada sampel yang telah ditambahkan larutan KMnO_4 sehingga warna tetap ungu.

KUESIONER OBSERVASI PENELITIAN

IDENTIFIKASI FORMALIN PADA IKAN ASIN PEDAS
YANG DI PERJUAL BELIKAN DI PASAR TRADISIONAL
KOTA BANDAR LAMPUNG TAHUN 2021

A. Identitas Responden

Nama :
 Umur :
 Alamat :
 Jenis Kelamin : a). Laki-laki b). Perempuan
 Asal pasar :
 Kode pedagang :

B. Pertanyaan

1. Berdasarkan pengamatan anda apakah daya tahan ikan asin peda ini dapat mencapai hingga 2 bulan dalam keadaan terbuka?
 a). Ya b). Tidak
2. Selama anda berjualan ikan asin apakah ada konsumen yang pernah mengeluh kesehatannya terganggu akibat mengkonsumsi ikan asin, seperti gatal pada tubuh atau mulut, mual, muntah, sakit perut hingga diare?
 a). Ya b). Tidak
3. Apakah ikan asin peda termasuk jenis ikan asin paling banyak diminati konsumen?
 a). Ya b). Tidak
4. Apakah ikan asin yang dijual hasil produksi sendiri?
 a). Ya b). Tidak
5. Jika bukan hasil produksi sendiri, apakah ikan asin peda yang anda jual diperoleh dari sentra/pengepul ikan asin di Kota Bandar Lampung?
 a). Ya b). Tidak
6. Apakah anda mengetahui ciri-ciri ikan asin yang mengandung pengawet?
 a). Ya b). Tidak
7. Apakah anda mengetahui tentang formalin?
 a). Ya b). Tidak
8. Apakah anda mengetahui bahaya formalin untuk kesehatan?
 a). Ya b). Tidak

REKAPITULASI KUESIONER PENELITIAN

No	Sumber Responden	Jawaban Responden							
		1	2	3	4	5	6	7	8
1	P. Untung	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya
2	P. Untung	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya
3	P. Untung	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya	Ya	Ya
4	P. Tempel Kemiling	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya
5	P. Tempel Kemiling	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya
6	P. Way Kandis	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya
7	P. Way Kandis	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya	Ya	Ya
8	P. Way Kandis	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya
9	P. Koga	Ya	Tidak	Tidak	Tidak	Ya	Ya	Ya	Ya
10	P. Koga	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya	Ya	Ya
11	P. Tugu	Ya	Tidak	Tidak	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya
12	P. Tugu	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya	Ya	Ya
13	P. Bambu Kuning	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya	Ya	Ya
14	P. Bambu Kuning	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya
15	P. Bambu Kuning	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya	Ya	Ya
16	P. Way Dadi	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya
17	P. Way Dadi	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya
18	P. Korpri	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya
19	P. Korpri	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya
20	P. Tamin	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya
21	P. Tamin	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya	Ya	Ya
22	P. Labuhan Dalam	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya
23	P. Labuhan Dalam	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya
24	P.T Pulau Damar	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya
25	P.T Pulau Damar	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya	Ya	Ya
26	P. Bawah	Ya	Tidak	Tidak	Tidak	Ya	Ya	Ya	Ya
27	P. Bawah	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya
28	P. Tani	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya	Ya	Ya
29	P. Tani	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya
30	P.T Gotong Royong	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya
31	P.T Gotong Royong	Ya	Tidak	Tidak	Tidak	Ya	Ya	Ya	Ya
32	P. Rajabasa	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya
33	P. Rajabasa	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya
34	P. Tempel Stasiun	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya
35	P. Tempel Stasiun	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya	Ya	Ya
36	P.T Batara Unila	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya	Ya	Ya
37	P. Kangkung	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya
38	P. Tempel Cahaya	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya	Ya	Ya
39	P. Gintung	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya
40	P. Baru/SMEP	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya
41	P. Panjang	Ya	Tidak	Tidak	Tidak	Ya	Ya	Ya	Ya
42	P. Ambon	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya
43	P. Cimeng	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Ya	Ya	Ya

PERSENTASE KUESIONER PENELITIAN

No	Pertanyaan	Persentase	
		Ya	Tidak
1	Pertanyaan 1	100%	0%
2	Pertanyaan 2	0%	100%
3	Pertanyaan 3	88%	12%
4	Pertanyaan 4	0%	100%
5	Pertanyaan 5	100%	0%
6	Pertanyaan 6	40%	60%
7	Pertanyaan 7	100%	0%
8	Pertanyaan 8	100%	0%

LEMBAR OBSERVASI PENELITIAN

IDENTIFIKASI FORMALIN PADA IKAN ASIN PEDAS YANGDI PERJUAL BELIKAN DI PASAR TRADISIONAL KOTA BANDAR LAMPUNG TAHUN 2021

No	Sumber ikan asin	Ciri Fisik Sampel Ikan Asin Pedas				
		Kode	Tekstur	Warna	Bau	Lalat
1	Pasar untung	S1	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada
2	Pasar untung	S2	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada
3	Pasar untung	S3	Kenyal	Cerah	Berbau khas ikan asin	Tidak ada
4	P. T kemiling	S4	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada
5	P. T kemiling	S5	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada
6	Pasar way kandis	S6	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada
7	Pasar way kandis	S7	Kenyal	Cerah	Berbau khas ikan asin	Tidak ada
8	Pasar way kandis	S8	Kenyal	Cerah	Berbau khas ikan asin	Tidak ada
9	Pasar koga	S9	Kenyal	Cerah	Berbau khas ikan asin	Tidak ada
10	Pasar koga	S10	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada
11	Pasar tugu	S11	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada
12	Pasar tugu	S12	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada
13	P. Bambu kuning	S13	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada
14	P. Bambu kuning	S14	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada
15	P. Bambu kuning	S15	Kenyal	Cerah	Berbau khas ikan asin	Tidak ada
16	PT way dadi	S16	Kenyal	Cerah	Berbau khas ikan asin	Tidak ada
17	PT way dadi	S17	Kenyal	Cerah	Berbau khas ikan asin	Tidak ada
18	Pasar korpri	S18	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada
19	Pasar korpri	S19	Kenyal	Cerah	Berbau khas ikan asin	Tidak ada
20	Pasar tamin	S20	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada
21	Pasar tamin	S21	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada
22	P. Labuhan dalam	S22	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada
23	P. Labuhan dalam	S23	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada
24	PT pulau damar	S24	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada
25	PT pulau damar	S25	Kenyal	Cerah	Berbau khas ikan asin	Tidak ada
26	Pasar bawah	S26	Kenyal	Cerah	Berbau khas ikan asin	Tidak ada
27	Pasar bawah	S27	Kenyal	Cerah	Berbau khas ikan asin	Tidak ada

28	Pasar tani	S28	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada
29	Pasar tani	S29	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada
30	PT gotong royong	S30	Kenyal	Cerah	Berbau khas ikan asin	Tidak ada
31	PT gotong royong	S31	Kenyal	Cerah	Berbau khas ikan asin	Tidak ada
32	Pasar rajabasa	S32	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada
33	Pasar rajabasa	S33	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada
34	Pasar tempel stasiun	S34	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada
35	PTI Immanuel	S35	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada
36	PT perum batara unila	S36	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada
37	Pasar kangkung	S37	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada
38	Pasar tempel cahaya	S38	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada
39	Pasar gantung	S39	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada
40	Pasar baru/SMEP	S40	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada
41	Pasar panjang	S41	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada
42	Pasar ambon	S42	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada
43	Pasar cimeng	S43	Kenyal	Cerah	Tidak berbau khas ikan asin	Tidak ada

REKAPITULASI HASIL IDENTIFIKASI FORMALIN IKAN ASIN PEDAS

No	Sumber Sampel	Hasil			Warna pada hasil (+)		
		Kode	(+)	(-)	Bening	Jernih Kekuningan	Jernih Kecoklatan
1	Pasar untung (1)	S1	✓			✓	
2	Pasar untung (2)	S2	✓			✓	
3	Pasar untung (3)	S3	✓			✓	
4	Pasar terminal kemiling (1)	S4	✓			✓	
5	Pasar terminal kemiling (2)	S5	✓			✓	
6	Pasar way kandis (1)	S6	✓			✓	
7	Pasar way kandis (2)	S7	✓				✓
8	Pasar way kandis (3)	S8	✓				✓
9	Pasar koga (1)	S9	✓				✓
10	Pasar koga (2)	S10	✓				✓
11	Pasar tugu (1)	S11	✓				✓
12	Pasar tugu (2)	S12	✓				✓
13	Pasar bambu kuning (1)	S13	✓				✓
14	Pasar bambu kuning (2)	S14	✓				✓
15	Pasar bambu kuning (3)	S15	✓			✓	
16	Pasar tempel way dadi (1)	S16	✓			✓	
17	Pasar tempel way dadi (2)	S17	✓			✓	
18	Pasar korpri (1)	S18	✓			✓	
19	Pasar korpri (2)	S19	✓				✓
20	Pasar tamin (1)	S20	✓			✓	
21	Pasar tamin (2)	S21	✓			✓	
22	Pasar labuhan dalam (1)	S22	✓			✓	
23	Pasar labuhan dalam (2)	S23	✓			✓	
24	Pasar tempel pulau damar (1)	S24	✓			✓	
25	Pasar tempel pulau damar (2)	S25	✓				✓
26	Pasar bawah (1)	S26	✓				✓
27	Pasar bawah (2)	S27	✓				✓
28	Pasar tani (1)	S28	✓				✓
29	Pasar tani (2)	S29	✓			✓	
30	PT gotong royong (1)	S30	✓				✓

31	PT gotong royong (2)	S31	✓				✓
32	Pasar rajabasa (1)	S32	✓				✓
33	Pasar rajabasa (2)	S33	✓			✓	
34	Pasar tempel stasiun	S34	✓			✓	
35	Pasar tempel immanuel	S35	✓				✓
36	PT perum batara unila	S36	✓				✓
37	Pasar kangkung	S37	✓				✓
38	Pasar tempel cahaya	S38	✓			✓	
39	Pasar gintung	S39	✓				✓
40	Pasar baru/SMEP	S40	✓			✓	
41	Pasar panjang	S41	✓				✓
42	Pasar ambon	S42	✓			✓	
43	Pasar cimeng	S43	✓				✓

1. S1



4. S4



2. S2



5. S5



3. S3



6. S6



7. S7



10. S10



8. S8



11. S11



9. S9



12. S12



13.S13



16. S16



14. S14



17. S17



15. S15



18. S18



19. S19



22. S22



20. S20



23. S23



21. S21



24. S24



25. S25



28. S28



26. S26



29. S29



27. S27



30. S30



31. S31



32. S32



ALAT DAN BAHAN PENELITIAN

BAHAN :



1. Larutan KMnO_4



2. Aquadest



3. Formalin 37%

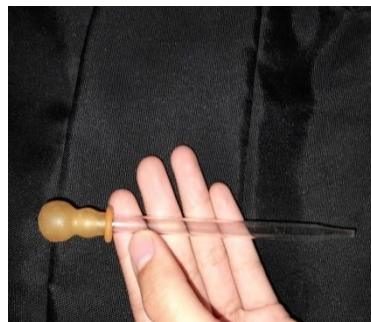


4. Kertas Saring

ALAT :



1. Tabung Reaksi



2. Pipet Tetes



3. Mortar Alu



4. Rak Tabung



5. Pipet Ukur



9. Beaker Glass



6. Erlenmeyer



10. Spatula



7. Neraca Analitik



11. Vacum Pump



8. Batang Pengaduk



12. Corong Kaca

DOKUMENTASI PENELITIAN



1. Pembuatan reagen KMnO_4



4. Memasukkan hasil penyaringan sampel kedalam tabung reaksi



2. Pembuatan kontrol (+) & (-)



5. Menetesi sampel dengan reagen KMnO_4

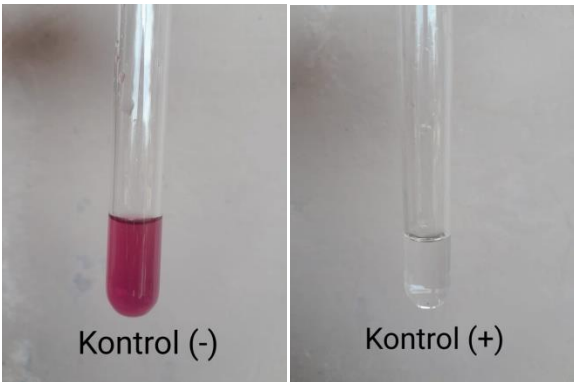


3. Melarutkan sampel dengan aquadest

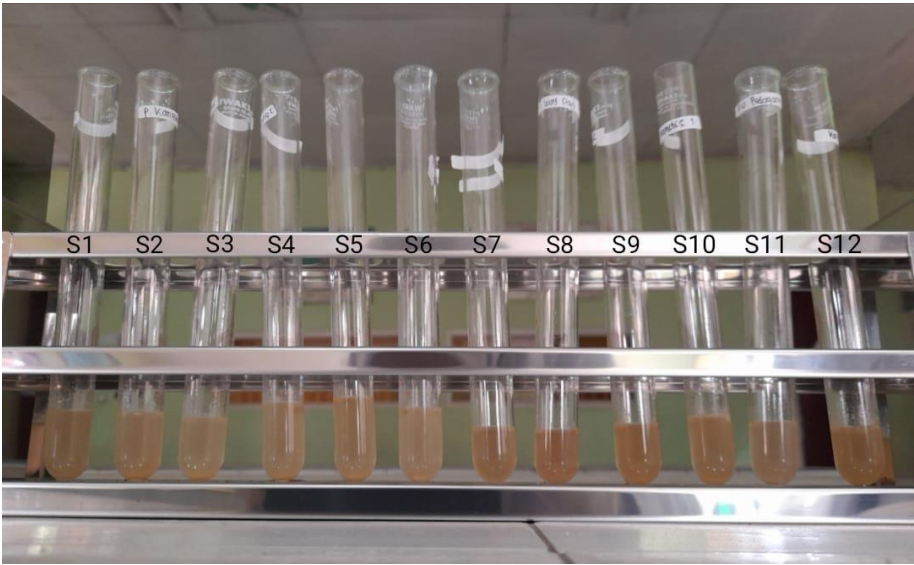


6. Proses homogen sampel yang diberi KMnO_4

HASIL PENELITIAN



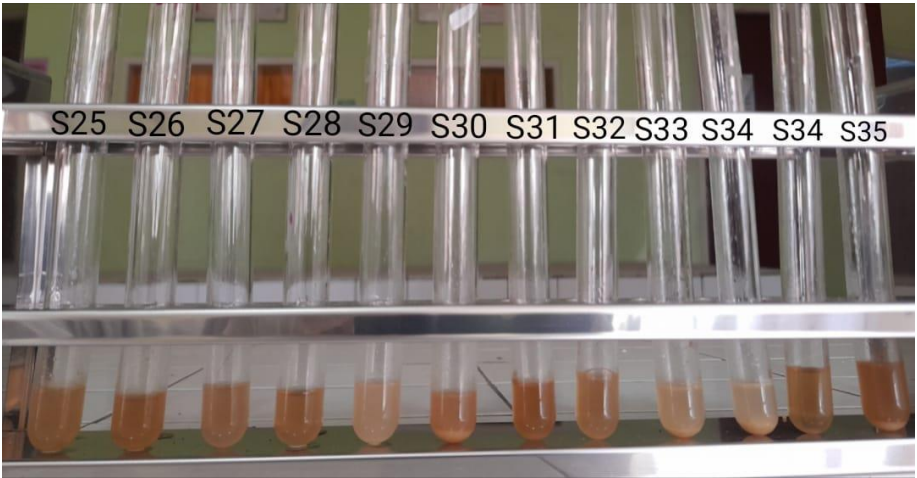
1. Blangko Standarisasi



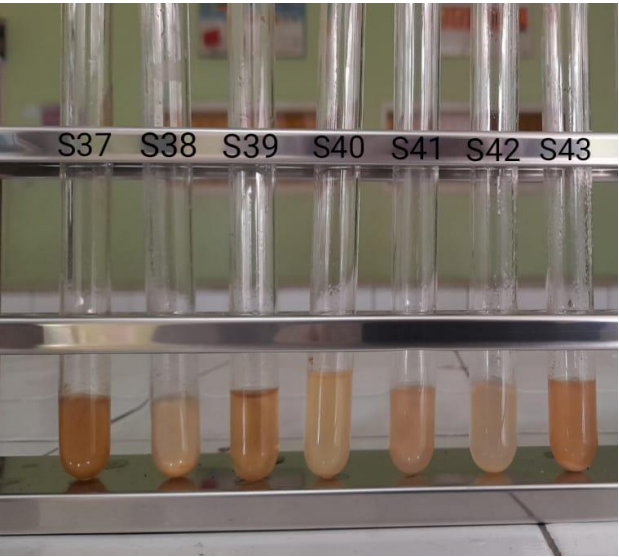
2. Hasil Penelitian Sampel 1-12



3. Hasil Penelitian Sampel 13-24



3. Hasil Penelitian Sampel 25-35



4. Hasil Penelitian Sampel 37-43

KARTU KONSULTASI KTI

Nama Mahasiswa : Trisya Atami
Judul KTI : Identifika Formalin Pada Ikan Asin Peda Yang Dijual
Di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung Tahun
2021
Pembimbing Utama : Dr. Agus Purnomo, S.Si,. M.KM

No	Hari/Tanggal Bimbingan	Materi	Keterangan	Paraf
1	Rabu/06-01-2021	Bab I,II,III	Perbaikan	
2	Kamis/14-01-2021	Bab I,II,III	Perbaikan	
3	Selasa/26-01-2021	Bab II,III	Perbaikan	
4	Jum’at/12-03-2021	Bab III	Perbaikan	
5	Jum’at/12-03-2021	Bab III	Perbaikan	
6	Selasa/16-03-2021	Bab II, Lampiran	Perbaikan	
7	Rabu/17-03-2021	ACC Sempro	ACC Sempro	
8	Senin/14-06-2021	Bab I, II, III	Perbaikan	
9	Senin/21-06-2021	ACC Penelitian	ACC Penelitian	
10	Rabu/25-08-2021	Bab IV, V	Perbaikan	
11	Jum’at/27-08-2021	Bab IV, V	Perbaikan	
12	Jum’at/08-10-2021	Bab IV, V	Perbaikan	
13	Senin/07-02-2022	Bab IV	Perbaikan	
14	Jum’at/18-03-2022	Bab IV	Perbaikan	
15	Rabu/22-06-2022	Bab IV	Perbaikan	
16	Selasa/28-06-2022	Bab IV	Perbaikan	
17	Kamis/30-06-2022	Bab IV, Lampiran	Perbaikan	
18	Jum’at/01-07-2022	Bab IV, Lampiran	ACC Semhas	
19	Rabu/20-07-2022	Bab IV	Perbaikan	
20	Senin/25-07-2022	Bab II, IV	Perbaikan	
21	Selasa/26-07-2022	Bab II	Perbaikan	
22	Rabu/03-08-2022	ACC Cetak	ACC Cetak	

Ketua Program Studi
Teknologi Laboratorium Medis
Program Diploma Tiga

Misbahul Huda, S.Si., M.Kes
NIP : 196912221997032001

KARTU KONSULTASI KTI

Nama Mahasiswa : Trisya Atami
Judul KTI : Identifikasi Formalin Pada Ikan Asin Yang Dijual Di Pasar
Tradisional Kota Bandar Lampung Tahun 2021
Pembimbing Utama : Filia Yuniza, S.ST

No	Hari/Tanggal Bimbingan	Materi	Keterangan	Paraf
1	Selasa/09-02-2021	Bab I,II,II	Perbaikan	
2	Senin/22-02-2021	Bab I,II,II	Perbaikan	
3	Rabu/24-02-2021	Bab I,II,II	Perbaikan	
4	Senin/01-03-2021	Bab II	Perbaikan	
5	Jum’at/12-03-2021	Bab III	Perbaikan	
6	Rabu/17-03-2021	ACC Sempro	ACC Sempro	
7	Senin/21-06-2021	Bab I,II,III	Perbaikan	
8	Selasa/22-06-2021	ACC Penelitian	ACC Penelitian	
9	Rabu/16-03-2022	Bab IV dan V	Perbaikan	
10	Kamis/17-03-2022	Bab IV	Perbaikan	
11	Rabu/29-06-2022	Bab IV dan V	Perbaikan	
12	Jum'at/01-07-2022	Bab IV, V, Cover	Perbaikan	
13	Jum'at/01-07-2022	Bab IV, Lampiran	Perbaikan	
14	Senin/04-07-2022	ACC Semhas	ACC Semhas	
15	Selasa/19-07-2022	Abstrak, Bab I, III, IV, V	Perbaikan	
16	Rabu/20-07-2022	ACC Cetak	ACC Cetak	

Ketua Program Studi
Teknologi Laboratorium Medis
Program Diploma Tiga

Misbahul Huda, S.Si., M.Kes
NIP : 196912221997032001