

LAMPIRAN

Lampiran 1 Perhitungan dan Penimbangan Bahan

- A. Pembuatan larutan baku induk formalin 1000 ppm dalam 1000 mL

$$\text{Ppm} = \frac{\text{massa (mg)}}{\text{volume (L)}}$$

Formalin 37%

$$\text{Formalin 1000 ppm} = 1000 \text{ mg/L} = 1 \text{ gr}/1000 \text{ mL} = 0,1 \text{ gr}/100 \text{ mL} = 0,1\%$$

$$V_1 \times M_1 = V_2 \times M_2$$

$$V_1 \times 37\% = 1000 \text{ mL} \times 0,1\%$$

$$V_1 = \frac{1000 \text{ mL} \times 0,1\%}{37\%}$$

$$V_1 = 3 \text{ mL}$$

Dipipet 3 mL larutan formalin 37% lalu dimasukkan ke dalam labu takar 1000 mL kemudian ditambahkan aquadest sampai tanda batas. Didapat larutan baku formalin 1000 ppm.

- B. Pembuatan larutan baku formalin 20 ppm dari 1000 ppm sebanyak 250 mL

Setelah didapatkan larutan baku 1000 ppm dilakukan pengenceran yaitu:

$$\text{Rumus pengenceran} = V_1 \times C_1 = V_2 \times C_2$$

Diketahui: V_1 = Volume larutan sebelum pengenceran

C_1 = Konsentrasi larutan sebelum pengenceran

V_2 = Volume larutan setelah pengenceran

C_2 = Konsentrasi larutan setelah pengenceran

$$V_1 \times C_1 = V_2 \times C_2$$

$$V_1 \times 1000 \text{ mg/L} = 250 \text{ mL} \times 20 \text{ mg/L}$$

$$V_1 = \frac{250 \text{ mL} \times 20 \text{ mg/L}}{1000 \text{ mg/L}}$$

$$V_1 = 50 \text{ mL}$$

Dipipet 50 mL larutan baku 1000 ppm, lalu dimasukkan ke dalam labu takar 250 mL kemudian ditambahkan aquadest sampai tanda batas. Didapat larutan baku formalin 20 ppm.

1. Pembuatan larutan seri formalin 2 ppm dari 20 ppm sebanyak 50 mL

$$V_1 \times C_1 = V_2 \times C_2$$

$$V_1 \times 20 \text{ mg/L} = 50 \text{ mL} \times 2 \text{ mg/L}$$

$$V_1 = \frac{50 \text{ mL} \times 2 \text{ mg/L}}{20 \text{ mg/L}}$$

$$V_1 = 5 \text{ mL}$$

Dipipet 5 mL larutan baku 20 ppm, lalu dimasukkan ke dalam labu takar 50 mL kemudian ditambahkan aquadest sampai tanda batas. Didapat larutan baku formalin 2 ppm.

2. Pembuatan larutan seri formalin 4 ppm dari 20 ppm sebanyak 50 mL

$$V_1 \times C_1 = V_2 \times C_2$$

$$V_1 \times 20 \text{ ppm} = 50 \text{ mL} \times 4 \text{ ppm}$$

$$V_1 = \frac{50 \text{ mL} \times 4 \text{ ppm}}{20 \text{ ppm}}$$

$$V_1 = 10 \text{ mL}$$

Dipipet 10 mL larutan baku 20 ppm, lalu dimasukkan ke dalam labu takar 50 mL kemudian ditambahkan aquadest sampai tanda batas. Didapat larutan baku formalin 4 ppm.

3. Pembuatan larutan seri formalin 6 ppm dari 20 ppm sebanyak 50 mL

$$V_1 \times C_1 = V_2 \times C_2$$

$$V_1 \times 20 \text{ mg/L} = 50 \text{ mL} \times 6 \text{ mg/L}$$

$$V_1 = \frac{50 \text{ mL} \times 6 \text{ mg/L}}{20 \text{ mg/L}}$$

$$V_1 = 15 \text{ mL}$$

Dipipet 15 mL larutan baku 20 ppm, lalu dimasukkan ke dalam labu takar 50 mL kemudian ditambahkan aquadest sampai tanda batas. Didapat larutan baku formalin 6 ppm.

4. Pembuatan larutan seri formalin 8 ppm dari 20 ppm sebanyak 50 mL

$$V_1 \times C_1 = V_2 \times C_2$$

$$V_1 \times 20 \text{ mg/L} = 50 \text{ mL} \times 8 \text{ mg/L}$$

$$V_1 = \frac{50 \text{ mL} \times 8 \text{ mg/L}}{20 \text{ mg/L}}$$

$$V_1 = 20 \text{ mL}$$

Dipipet 20 mL larutan baku 20 ppm, lalu dimasukkan ke dalam labu takar 50 mL kemudian ditambahkan aquadest sampai tanda batas. Didapat larutan baku formalin 8 ppm.

5. Pembuatan larutan seri formalin 10 ppm dari 20 ppm sebanyak 50 mL

$$V_1 \times C_1 = V_2 \times C_2$$

$$V_1 \times 20 \text{ mg/L} = 50 \text{ mL} \times 10 \text{ mg/L}$$

$$V_1 = \frac{50 \text{ mL} \times 10 \text{ mg/L}}{20 \text{ mg/L}}$$

$$V_1 = 25 \text{ mL}$$

Dipipet 25 mL larutan baku 20 ppm, lalu dimasukkan ke dalam labu takar 50 mL kemudian ditambahkan aquadest sampai tanda batas. Didapat larutan baku formalin 10 ppm.

6. Pembuatan larutan seri formalin 12 ppm dari 20 ppm sebanyak 50 mL

$$V_1 \times C_1 = V_2 \times C_2$$

$$V_1 \times 20 \text{ mg/L} = 50 \text{ mL} \times 12 \text{ mg/L}$$

$$V_1 = \frac{50 \text{ mL} \times 12 \text{ mg/L}}{20 \text{ mg/L}}$$

$$V_1 = 30 \text{ mL}$$

Dipipet 30 mL larutan baku 20 ppm, lalu dimasukkan ke dalam labu takar 50 mL kemudian ditambahkan aquadest sampai tanda batas. Didapat larutan baku formalin 12 ppm.

7. Pembuatan larutan seri formalin 14 ppm dari 20 ppm sebanyak 50 mL

$$V_1 \times C_1 = V_2 \times C_2$$

$$V_1 \times 20 \text{ mg/L} = 50 \text{ mL} \times 14 \text{ mg/L}$$

$$V_1 = \frac{50 \text{ mL} \times 14 \text{ mg/L}}{20 \text{ mg/L}}$$

$$V_1 = 35 \text{ mL}$$

Dipipet 35 mL larutan baku 20 ppm, lalu dimasukkan ke dalam labu takar 50 mL kemudian ditambahkan aquadest sampai tanda batas. Didapat larutan baku formalin 14 ppm.

8. Pembuatan larutan seri formalin 16 ppm dari 20 ppm sebanyak 50 mL

$$V_1 \times C_1 = V_2 \times C_2$$

$$V_1 \times 20 \text{ mg/L} = 50 \text{ mL} \times 16 \text{ mg/L}$$

$$V_1 = \frac{50 \text{ mL} \times 16 \text{ mg/L}}{20 \text{ mg/L}}$$

$$V_1 = 40 \text{ mL}$$

Dipipet 40 mL larutan baku 20 ppm, lalu dimasukkan ke dalam labu takar 50 mL kemudian ditambahkan aquadest sampai tanda batas. Didapat larutan baku formalin 16 ppm.

9. Pembuatan larutan seri formalin 18 ppm dari 20 ppm sebanyak 50 mL

$$V_1 \times C_1 = V_2 \times C_2$$

$$V_1 \times 20 \text{ mg/L} = 50 \text{ mL} \times 18 \text{ mg/L}$$

$$V_1 = \frac{50 \text{ mL} \times 18 \text{ mg/L}}{20 \text{ mg/L}}$$

$$V_1 = 45 \text{ mL}$$

Dipipet 45 mL larutan baku 20 ppm, lalu dimasukkan ke dalam labu takar 50 mL kemudian ditambahkan aquadest sampai tanda batas. Didapat larutan baku formalin 18 ppm.

C. Pembuatan Reagen

1. Pembuatan larutan asam fosfat 10% sebanyak 100 mL

$$\% (\text{Konsentrasi asam fosfat pekat}) = 85\%$$

$$V_1 \times m_1 = V_2 \times m_2$$

$$V_1 \times 85\% = 100 \text{ mL} \times 10\%$$

$$V_1 = \frac{100 \text{ mL} \times 10\%}{85\%}$$

$$V_1 = 12 \text{ mL}$$

Dipipet 12 mL larutan asam fosfat pekat, lalu dimasukkan ke dalam labu takar 100 mL kemudian ditambahkan aquadest sampai tanda batas. Didapat larutan asam fosfat 10%.

2. Pembuatan larutan asam sulfat 60% sebanyak 100 mL

$$\% (\text{Konsentrasi asam sulfat pekat}) = 98\%$$

$$V_1 \times m_1 = V_2 \times m_2$$

$$V_1 \times 98\% = 100 \text{ mL} \times 60\%$$

$$V_1 = \frac{100 \text{ mL} \times 60\%}{98\%}$$

$$V_1 = 61 \text{ mL}$$

Dipipet 61 mL larutan asam sulfat pekat, lalu dimasukkan ke dalam labu takar 100 mL kemudian ditambahkan aquadest sampai tanda batas. Didapat larutan asam sulfat 60%.

3. Pembuatan larutan asam kromatofat 0,5% dengan asam sulfat 60% sebanyak 100 mL

$$\% \frac{b}{v} = \frac{g \text{ Zat Terlarut}}{mL \text{ Larutan}} 100\%$$

$$0,5\% = \frac{g \text{ Zat Terlarut}}{100 \text{ mL}} 100\%$$

$$g \text{ Zat Terlarut} = \frac{0,5\%}{100 \text{ mL}} 100\%$$

= 0,5 gr

Ditimbang 0,5 gr asam kromatofat campurkan dengan larutan asam sulfat 60% dalam labu takar 100 mL. Didapat larutan asam kromatofat 0,5%.

Lampiran 2. Tabel Referensi Jurnal

**GAMBARAN KANDUNGAN FORMALIN PADA BUAH ANGGUR YANG
DIJUAL DI PASAR BAMBUN KUNING KOTA BANDAR LAMPUNG**

NO	Judul Jurnal Penelitian	Nama Jurnal	Penulis	Hasil
1.	Identifikasi Formalin Pada Buah Anggur (Vitis Vinifera) Di Pasar Tradisional Kabupaten Rokan Hulu	Vol.1, No.6, Mei 2022	Eka Rezky Syahputra, Al Muzafri, dan Edward Bahar	Analisis Kualitatif dari 16 sampel dinyatakan positif (+) mengandung formalin
2.	Penetapan Kadar Formalin Pada Buah Impor Di Kota Tasikmalaya	Volume 17 Nomor 2 Agustus 2017	Ade Yeni Aprillia, M.Si. dan Dra. LilisTuslinah, M.Si.,Apt	Analisis Kualitatif 2 sampel buah anggur positif (+) mengandung formalin dengan kadar sampel Anggur Hijau = 69,79 mg/kg dan Anggur Merah 1 = 784,22 mg/kg
3.	Uji Kualitatif dan Kuantatif Formalin Pada Buah Apel, Anggur Dan Lengkek Yang Dijual Di Kota Makassar	Volume 6 No. 3 Oktober 2018	Rahmi Azizah Mudaffar	Analisis Kualitatif 2 sampel buah anggur positif (+) mengandung formalin dengan kadar sampel Anggur

				Supermarker = 5,69 mg/kg dan Anggur Pasar Tradisional = 10,56 mg/kg
--	--	--	--	---

Lampiran 3. Hasil Penelitian

1. Hasil Pemeriksaan Organoleptis

Kode sampel	Warna	Bentuk	Tekstur
A	Hitam	Bulat	Lembut Berair
B	Merah	Bulat	Lembut Berair
C	Hijau	Lonjong	Lembut Berair
D	Merah	Bulat	Lembut Berair
E	Hijau	Lonjong	Lembut Berair
F	Hitam	Bulat	Lembut Berair
G	Hijau	Bulat	Lembut Berair
H	Hitam	Bulat	Lembut Berair
I	Hitam	Bulat	Lembut Berair
J	Hijau	Lonjong	Lembut Berair
K	Merah	Bulat	Lembut Berair
L	Merah	Bulat	Lembut Berair

2. Hasil Uji Kualitatif Menggunakan Uji Warna

No	Kode Sampel	Reaksi warna pengulangan 1 kali	Reaksi warna pengulangan 1 kali	Reaksi warna pengulangan 1 kali	Keterangan
1.	A	Ungu	Ungu	Ungu	Positif
2.	B	Ungu	Ungu	Ungu	Positif
3.	C	Ungu	Ungu	Ungu	Positif
4.	D	Ungu	Ungu	Ungu	Positif
5.	E	Tidak Berwarna	Tidak Berwarna	Tidak Berwarna	Negatif
6.	F	Ungu	Ungu	Ungu	Positif
7.	G	Ungu	Ungu	Ungu	Positif
8.	H	Tidak Berwarna	Tidak Berwarna	Tidak Berwarna	Negatif
9.	I	Ungu	Ungu	Ungu	Positif

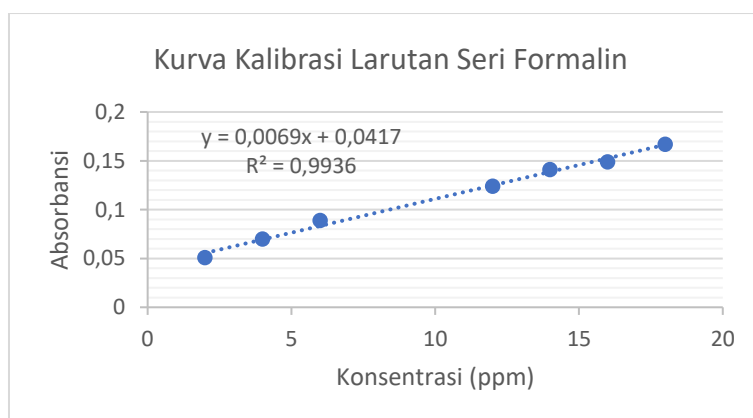
10.	J	Tidak Berwarna	Tidak Berwarna	Tidak Berwarna	Negatif
11.	K	Tidak Berwarna	Tidak Berwarna	Tidak Berwarna	Negatif
12.	L	Tidak Berwarna	Tidak Berwarna	Tidak Berwarna	Negatif

3. Uji Kuantitatif

a. Nilai Absorbansi Larutan Standar Formalin

Konsetrasi (ppm)	Panjang Gelombang Maximum (nm)	Absorbansi
0	573,5	0,000
2	573,5	0,051
4	573,5	0,070
6	573,5	0,089
12	573,5	0,124
14	573,5	0,141
16	573,5	0,149
18	573,5	0,167

b. Grafik Kurva Standar Formalin



c. Hasil Uji Kuantitatif Metode Spektrofotometer UV-Vis

No	Kode Sampel	Ulangan	Absorbansi Sampel	Konsentrasi Sampel (mg/L)
1	A	A1	0,281	34,68
		A2	0,286	35,41

		A3	0,245	29,46
		B1	0,217	25,41
2	B	B2	0,222	26,13
		B3	0,222	26,13
		C1	0,201	23,09
3	C	C2	0,207	23,96
		C3	0,264	32,22
		D1	0,205	23,67
4	D	D2	0,216	25,26
		D3	0,268	32,80
		F1	0,222	26,13
5	F	F2	0,219	25,70
		F3	0,239	28,59
		G1	0,223	26,28
6	G	G2	0,218	25,55
		G3	0,258	31,35
		I1	0,234	27,87
7	I	I2	0,251	30,33
		I3	0,257	31,20

Kadar formalin dalam sampel

No	Kode Sampel	Ulangan	Kadar Formalin (mg/L)	Rata-rata Kadar Formalin (mg/L)
		A1	13,87	
1	A	A2	14,16	13,27
		A3	11,79	
		B1	10,16	
2	B	B2	10,45	10,35
		B3	10,45	
		C3	9,23	

3	C	C2	9,58	10,56
		C3	12,89	
		D1	9,47	
4	D	D2	10,1	10,89
		D3	13,12	
		F1	10,45	
5	F	F2	10,28	10,72
		F3	11,44	
		G1	10,51	
6	G	G2	10,22	11,09
		G3	12,54	
		I1	11,15	
7	I	I2	12,13	11,92
		I3	12,48	

4. Perhitungan Konsentrasi Sampel

$$Y = 0,0069x + 0,0417$$

$$X = \frac{y - 0,0417}{0,0069}$$

$$Y = 0,281$$

$$X = \frac{0,281 - 0,0417}{0,0069}$$

$$= 34,68 \text{ mg/L} \dots \dots \dots (\text{Konsentrasi sampel})$$

5. Perhitungan Kadar Sampel













$$\text{Kadar Formalin} = \frac{c \times v(L)}{\text{massa sampel (kg)}}$$

- $$\text{Kadar A1} = \frac{c \times v}{\text{massa sampel}}$$









$$= \frac{34,68 \text{ mg/L} \times 0,002 \text{ L} \times 1}{0,005 \text{ kg}}$$

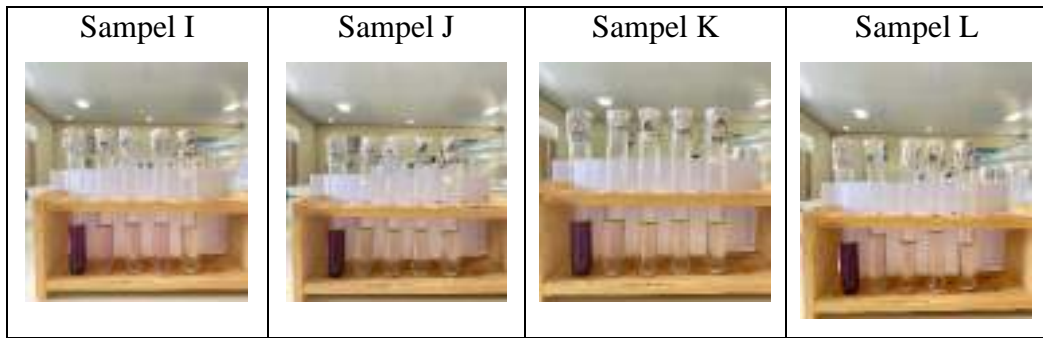
$$= 13,87 \text{ mg/L} \dots \dots \dots (\text{Kadar formalin dalam sampel})$$

Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian

<p>Sampel A</p> 	<p>Sampel B</p> 	<p>Sampel C</p> 	<p>Sampel D</p> 
<p>Sampel E</p> 	<p>Sampel F</p> 	<p>Sampel G</p> 	<p>Sampel H</p> 
<p>Sampel I</p> 	<p>Sampel J</p> 	<p>Sampel K</p> 	<p>Sampel L</p> 

Uji kualitatif uji warna pada sampel


















<p>Sampel A</p> 	<p>Sampel B</p> 	<p>Sampel C</p> 	<p>Sampel D</p> 
<p>Sampel E</p> 	<p>Sampel F</p> 	<p>Sampel G</p> 	<p>Sampel H</p> 



Pembuatan Larutan seri baku Formalin












Alat dan Bahan

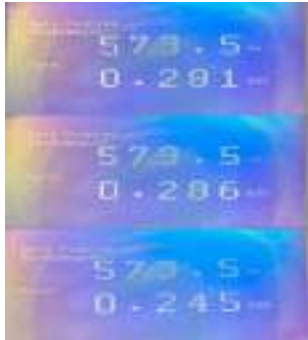
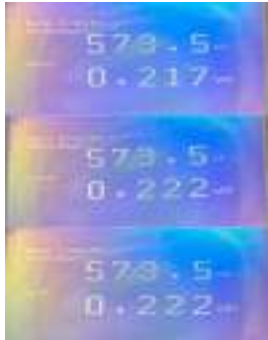

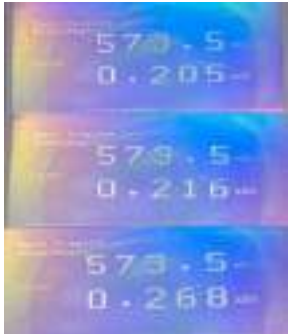
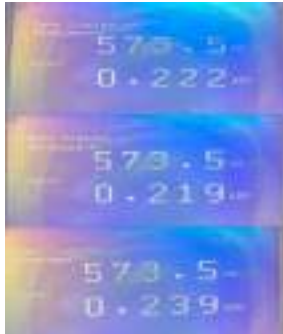

Asam Sulfat 98% 	Formalin 37% 	Asam Fosfat 85% 	Asam Kromatofat 
Aquadest 	Labu Takar 	Beaker Glass 	Erlenmeyer 
Batang Pengaduk 	Pipet volume 	Tabung reaksi 	Spatula 
Alat destilasi 	Neraca 	Mortar dan Alu 	Vacum Pump 
Pipet Tetes 			



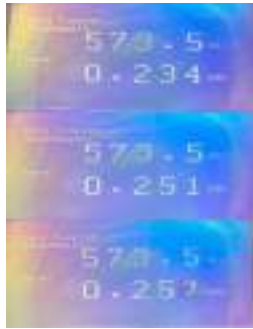
Hasil Uji Kuantitatif Sampel

		
<p>Absorbansi larutan seri konsentrasi 2</p> 	<p>Absorbansi larutan seri konsentrasi 4</p> 	<p>Absorbansi larutan seri konsentrasi 6</p> 

<p>Absorbansi larutan seri konsentrasi 12</p> 	<p>Absorbansi larutan seri konsentrasi 14</p> 	<p>Absorbansi larutan seri konsentrasi 16</p> 
<p>Absorbansi larutan seri konsentrasi 18</p> 		

<p>Sampel A</p> 	<p>Sampel B</p> 	<p>Sampel C</p> 
<p>Sampel D</p> 	<p>Sampel F</p> 	<p>Sampel G</p> 

Sampel I



Lampiran 5. Surat Izin Penelitian

Formulir Surat Izin Penelitian
Jurusan Teknologi Laboratorium Medis

Kepada Yth,
Ketua Jurusan Teknologi Laboratorium Medis
Di
Jurusan Teknologi Laboratorium Medis

Perihal : Izin Penelitian

Bersama ini saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Berliana Octa Rca
NIM : 242452011
Judul Penelitian : Gambaran Kandungan Formalin Pada Buah Anggur
Yang dijual di Pasar Bambu Kuning Kota Bandar
Lampung


Mengajukan izin untuk melaksanakan penelitian di bidang Teknologi di laboratorium Jurusan Teknologi Laboratorium Medis. Untuk mendukung pelaksanaan penelitian tersebut kami juga mohon izin untuk meminjam bahan habis pakai (Media/Reagensia) dan peralatan laboratorium yang diperlukan (rincian bon pemakaian media/reagensia dan bon peminjaman alat terlampir). Setelah penelitian selesai, kami sanggup segera mengembalikan bahan habis pakai dan mengganti alat yang rusak/pecah paling lama satu minggu (7 hari) setelah penelitian dinyatakan selesai oleh pembimbing utama.

Demikian surat ini disampaikan, atas perhatian dan izin yang diberikan kami ucapkan terima kasih.

Bandar Lampung, 06 Februari 2024

Mengetahui

Pembimbing Utama



Hartanti, S.Si, M.Si

NIP. 198708011020121002

Mahasiswa Peneliti







Berliana Octa Rca





NIM. 242452011

Lampiran 6. Logbook Penelitian

LOG BOOK PENELITIAN

Nama Mahasiswa : Berliani Okta Reza
 NIM : 2113453071
 Bidang Penelitian : Toksikologi
 Judul KTI : Gambaran Kandungan Formalin Pada Buah Anggur
 Yang Dijual Di Pasar Bumbu Kuning Kota Bandar
 Lampung
 Pembimbing Utama : Hartanti, S.Si., M.Si
 Pembimbing Pendamping : Febrina Serlinda, M.Eng

No.	Hari/ Tanggal	Kegiatan	Hasil	Paraf PLP
1.	Selasa 06/02/2024	Mengurus surat izin surat penelitian, meminjam alat Lab dan Reagen.	Sudah di TTD oleh dosen penanggung jawab alat dan reagen.	
2.	Rabu 21/02/2024	Membuat reagen yang akan digunakan (As. Fosfat 10%, As. sulfat 60%, Formalin 1000 ppm).	As. Fosfat 10%, As. sulfat 60%, Formalin 1000 ppm.	
3.	Kamis 22/02/2024	Membuat larutan formalin 20 ppm, dan larutan seri 2; 4; 6; 8; 10; 12; 14; 16; dan 18 ppm	larutan seri 2; 4; 6; 8; 10; 12; 14; 16; 18 dan 20 ppm.	
4.	Kamis 23/02/2024	Melakukan destilasi pada sampel A dengan 3x pengulangan, menentukan panjang gelembung maksimum 20 ppm dan 2; 4; 6; 8; 10; 12; 14; 16; dan 18 ppm	Didapatkan hasil panjang gelembung dan hasil destilat sampel A dengan 3x pengulangan.	
5.	Kamis 29/02/2024	Preparasi sampel B dan C, melakukan destilasi sampel B dan C dengan 3x pengulangan	Didapatkan hasil destilat dari sampel B dan C dengan 3x pengulangan .	
6.	Jumat 22/03/2024	Preparasi sampel D dan E, melakukan destilasi sampel D dan E dengan 3x pengulangan	Didapatkan hasil destilat dari sampel D dan E dengan 3x pengulangan .	
7.	Senin 25/03/2024	Preparasi sampel F, G dan H, melakukan destilasi sampel F, G dan H dengan 3x pengulangan	Didapatkan hasil destilat dari sampel F, G, dan H dengan 3x pengulangan.	
8.	Selasa 26/03/2024	Preparasi sampel I dan J, melakukan destilasi sampel I dan J dengan 3x pengulangan	Didapatkan hasil destilat dari sampel I dan J dengan 3x pengulangan .	
9.	Jumat 19/04/2024	Preparasi sampel K dan L, melakukan destilasi sampel K dan L dengan 3x pengulangan	Didapatkan hasil destilat dari sampel K dan L dengan 3x pengulangan .	

10.	Selasa 23/04/2024	Pemeriksaan kualitatif sampel A-L, pembuatan asam kromatofat 0.5%, membuat larutan seri, menentukan panjang gelombang maksimum	Terdapat sampel positif di sampel A, B,C,D F,G,dan I (+) ungu (-) tidak bewarna	
12.	Selasa 30/04/2024	Membuat larutan seri dan menentukan panjang gelombang maksimum	Didapat panjang gelombang 578,5 nm	
13.	Kamis 02/05/2024	Membuat larutan seri dan menentukan panjang gelombang maksimum	Didapat panjang gelombang 573,5 nm	
14.	Jumat 03/05/2024	Membaca absorbansi sampel yang positif atas uji penegasan sampel	Didapatkan hasil absorbansi dari sampel yang positif.	

Lampiran 7. Kartu Konsultasi

KARTU BIMBINGAN KTI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIK PROGRAM DIPLOMA TIGA
TAHUN AKADEMIK 2023-2024

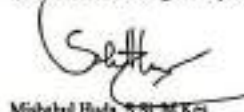
Nama Mahasiswa : Berliana Okta Reza
 NIM : 2113453071
 Judul KTI : Gambaran Kandungan Formalin Pada Buah Anggur Yang Dijual Di Pasar Bambu Kuning Kota Bandar Lampung
 Pembimbing Utama : Hartanti, M.Si

No	Tanggal Bimbingan	Materi Bimbingan	Ketanggun	paraf
1	25 Oktober 2023	Bab I Pendahuluan Bab II Tinjauan Pustaka Bab III Metode Penelitian	Revisi	f
2	09 November 2023	Bab I Pendahuluan Bab II Tinjauan Pustaka Bab III Metode Penelitian	Revisi	h
3	15 November 2023	Bab I Pendahuluan Bab II Tinjauan Pustaka Bab III Metode Penelitian	Revisi	h
4	01 Desember 2023	Bab I Pendahuluan Bab II Tinjauan Pustaka Bab III Metode Penelitian	Acc Sempro	h
5	05 Desember 2023	Bab I Pendahuluan Bab II Tinjauan Pustaka Bab III Metode Penelitian	Seminar Proposal	h
6	11 Desember 2023	Bab I Pendahuluan Bab II Tinjauan Pustaka Bab III Metode Penelitian	Revisi	A
7	15 Desember 2023	Bab I Pendahuluan Bab II Tinjauan Pustaka Bab III Metode Penelitian	Acc Penelitian	N

No	Tanggal Bimbingan	Materi Bimbingan	Keterangan	paraf
8	14 Mei 2024	Bab IV Hasil dan Pembahasan Bab V Simpulan Saran	Revisi	f
9	30 Mei 2024	Bab W Hasil dan Pembahasan Bab v Simpulan saran Abstrak	Revisi	h
10	06 Juni 2024	Bab IV Hasil dan pembahasan Bab v simpulan saran.	ACC Revisi	f
11	20 Juni 2024	Bab I Pendahuluan Bab II Tinjauan pustaka Bab III Metode penelitian Bab IV Hasil dan pembahasan Bab V Simpulan Saran	Revisi	h
12	25 Juni 2024	Bab I Pendahuluan Bab II Tinjauan pustaka Bab III Metode penelitian Bab IV Hasil dan pembahasan Bab V Simpulan Saran	ACC revisi	h
13				
14				
15				

Catatan : Coret yang tidak perlu*

Ketua Prodi TLM Program Diploma Tiga



Mubandhi Huda, S.Pd., M.Pd.
NIP. 196912211997032001

KARTU BIMBINGAN KTI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIK PROGRAM DIPLOMA TIGA
TAHUN AKADEMIK 2023-2024

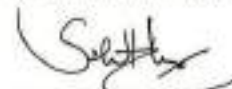
Nama Mahasiswa : Bertiana Okta Reza
 NIM : 2113453071
 Judul KTI : Gambaran Kandungan Formalin Pada Buah Anggur Yang Dijual
 Di Pasar Bambu Kuning Kota Bandar Lampung
 Pembimbing Pendamping : Febrina Sarlinda, M.Eng

No	Tanggal Bimbingan	Materi Bimbingan	Keterangan	paraf
1	13 November 2023	Bab I Pendahuluan Bab II Tinjauan Pustaka Bab III Metode Penelitian	Revisi	
2	17 November 2023	Bab I Pendahuluan Bab II Tinjauan Pustaka Bab III Metode Penelitian	Revisi	
3	27 November 2023	Bab I Pendahuluan Bab II Tinjauan Pustaka Bab III Metode Penelitian	Revisi	
4	01 Desember 2023	Bab I Pendahuluan Bab II Tinjauan Pustaka Bab III Metode Penelitian	ACC Sempro	
5	05 Desember 2023	Bab I Pendahuluan Bab II Tinjauan Pustaka Bab III Metode Penelitian	Seminar Proposal	
6	15 Desember 2023	Bab I Pendahuluan Bab II Tinjauan Pustaka Bab III Metode Penelitian	Revisi	
7	18 Desember 2023	Bab I Pendahuluan Bab II Tinjauan Pustaka Bab III Metode Penelitian	ACC Penelitian	

No	Tanggal Bimbingan	Materi Bimbingan	Keterangan	paraf
8	31 Mei 2024	Bab IV Hasil dan pembahasan Bab V Simpulan dan saran	Revisi	f.k.s.
9	03 Mei 2024	Bab IV Hasil dan pembahasan Bab V Simpulan dan saran	acc Sembar	f.k.s.
10	30 Juni 2024	Bab I Pendahuluan Bab II Tinjauan pustaka Bab III Metode penelitian Bab IV Hasil dan pembahasan Bab V Simpulan dan saran	acc cetak	f.k.s.
11				
12				
13				
14				
15				

Catatan : Coret yang tidak perlu*

Ketua Prodi TLM Program Diploma Tiga



Mubandil Husin, S.Pd, M.Pd
NIP. 196912221997032001

Lampiran 8. Hasil Turnitin

KTI 28-17-48

ORIGINALITY REPORT

23%

SIMILARITY INDEX

22%

INTERNET SOURCES

7%

PUBLICATIONS

6%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1

repository.poltekkes-tjk.ac.id

Internet Source

4%

2

docobook.com

Internet Source

1%

3

123dok.com

Internet Source

1%

4

docplayer.info

Internet Source

1%

5

id.scribd.com

Internet Source

1%

6

jurnal.radenfatah.ac.id

Internet Source

1%

7

repository.radenintan.ac.id

Internet Source

1%

8

www.slideshare.net

Internet Source

1%

9

repositori.uin-alauddin.ac.id

Internet Source

1%

52 Masdiana Tahir, Asriani Suhaenah, Yulinda Rahim. "POTENSI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK ETANOL DAN FRAKSI N-HEKSAN BUAH JERUK PAMELO (*Citrus maxima* (Burm) Merr) ASAL KABUPATEN PANGKEP", *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 2020
Publication

<1 %

53 beritaonlinekuu.blogspot.com
Internet Source

<1 %

54 dspace.uui.ac.id
Internet Source

<1 %

55 libprint.trisakti.ac.id
Internet Source

<1 %

56 nurhidayat.lecture.ub.ac.id
Internet Source

<1 %

57 repositori.usu.ac.id
Internet Source

<1 %

58 www.scribd.com
Internet Source

<1 %

59 Jatmiko Wahyudi. "MENGENALI BAHAN TAMBAHAN PANGAN BERBAHAYA : ULASAN", *Jurnal Litbang: Media Informasi Penelitian, Pengembangan dan IPTEK*, 2017
Publication

<1 %

44	Josua A.T. Suoth, Sri Sudewi, Defny S. Wewengkang. "ANALISIS KORELASI ANTARA FLAVONOID TOTAL DENGAN AKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK DAN FRAKSI DAUN GEDI HIJAU (<i>Abelmoschus manihot</i> L.)", PHARMACON, 2019 Publication	<1 %
45	adoc.pub Internet Source	<1 %
46	digilib.unimus.ac.id Internet Source	<1 %
47	judulktipoltekkestanjungkarang.blogspot.com Internet Source	<1 %
48	jurnal.fkip.untad.ac.id Internet Source	<1 %
49	serbamurni.blogspot.com Internet Source	<1 %
50	sinta.unud.ac.id Internet Source	<1 %
51	Cristina Nugroho Ekowati, Agung Sanjaya, Suratman Umar, Sumardi Sumardi. "The Ability of Soil Bacteria from Liwa Botanical Gardens to Produce Indole Acetic Acid Hormone (AIA)", Jurnal Ilmiah Biologi Eksperimen dan Keanekaragaman Hayati (J-BEKH), 2022	<1 %

36	ojs.stieamkop.ac.id Internet Source	<1 %
37	repository.universitalirsyad.ac.id Internet Source	<1 %
38	vancunlai.blogspot.com Internet Source	<1 %
39	Asiska Permata Dewi. "PENETAPAN KADAR VITAMIN C DENGAN SPEKTROFOTOMETRI UV-Vis PADA BERBAGAI VARIASI BUAH TOMAT", JOPS (Journal Of Pharmacy and Science), 2019 Publication	<1 %
40	id.123dok.com Internet Source	<1 %
41	pt.scribd.com Internet Source	<1 %
42	rri.co.id Internet Source	<1 %
43	Azlaini Yus Nasution, Marlinda Marlinda. "PENETAPAN KADAR RESIDU FORMALIN PADA IKAN TONGKOL YANG DIBERI JERUK NIPIS (Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis)", JOPS (Journal Of Pharmacy and Science), 2018 Publication	<1 %

PEREDARAN PENGGUNAAN PENGAWET
LEGAL DAN ILEGAL YANG DIGUNAKAN PADA
PRODUK PANGAN", Journal of Pharmaceutical
and Sciences, 2023

Publication

29	journal.unpak.ac.id Internet Source	<1 %
30	perpustakaan.akuntansipoliban.ac.id Internet Source	<1 %
31	repository.ub.ac.id Internet Source	<1 %
32	Cicik Herlina Yulianti, Aldila Nur Safira. "Analisis Kandungan Formalin pada Mie Basah Menggunakan Nash dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis", Journal of Pharmacy and Science, 2020 Publication	<1 %
33	digilibadmin.unismuh.ac.id Internet Source	<1 %
34	linapikkun.blogspot.com Internet Source	<1 %
35	Tien Setyaningtyas, Dian Windy Dwiasi. "DEGRADASI ZAT WARNA AZO TARTRAZIN PADA LIMBAH CAIR MIE DENGAN METODE AOPs (Advanced Oxidation Processes)", Molekul, 2012 Publication	<1 %

20	eprints.umm.ac.id Internet Source	<1 %
21	perpustakaan.poltekkes-malang.ac.id Internet Source	<1 %
22	www.popmama.com Internet Source	<1 %
23	Annisa Primadiamanti, Ade Maria Ulfa, Fitri Amalia. "PENETAPAN KADAR PROTEIN PADA JERAMI CEMPEDAK (<i>Artocarpuschempeden</i>) DAN JERAMI NANGKA (<i>Artocarpusheterpophyllus</i> L.) DENGAN METODEKJELDAHL", <i>Jurnal Analis Farmasi</i> , 2021 Publication	<1 %
24	Submitted to Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara Student Paper	<1 %
25	journal.unhas.ac.id Internet Source	<1 %
26	digilib.its.ac.id Internet Source	<1 %
27	text-id.123dok.com Internet Source	<1 %
28	Faizal Auladi Rivianto, Fitri Aida, Febry Nola, Nadia Andriani, Marsah Rahmawati Utami, Lina Nurfadhila. "REVIEW : ANALISIS	<1 %

10	repository.its.ac.id Internet Source	1 %
11	Submitted to fptijateng Student Paper	1 %
12	kulinerghostea.blogspot.com Internet Source	1 %
13	ejournal.unsrat.ac.id Internet Source	<1 %
14	citraheldaanggia.blogspot.com Internet Source	<1 %
15	fr.scribd.com Internet Source	<1 %
16	nhalik.wordpress.com Internet Source	<1 %
17	Adinda Novita Sari, Rahmadani Rahmadani, Nur Hidayah. "Identifikasi Kadar Formalin Pada Tahu Mentah Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Banjarmasin", Journal Pharmaceutical Care and Sciences, 2021 Publication	<1 %
18	repository.setiabudi.ac.id Internet Source	<1 %
19	repository.stikesdrsoebandi.ac.id Internet Source	<1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off