

LAMPIRAN

Lampiran 1 Denah Lokasi



Keterangan:

1. Kedai kopi A
Varian: Brown sugar coffee, kopi pandan, caramel coffee, creamy coffee, kopi nutella, hazelnut coffee, salted caramel coffee, vanilla coffee, Americano sugar
2. Kedai kopi B
Varian: Kopi susu ndeso, kopi susu piscok, vanilla latte, kopi skico, kopi stella, caffe latte
3. Kedai kopi C
Varian: kopi susu gula aren, Nutella coffee ice, avocado coffee, affogato
4. Kedai kopi D
Varian: Breve latte, aren latte, caramel macchiato, coconut latte, caffe mocha

Lampiran 2 Perhitungan Pembuatan Reagen

1. Pembuatan larutan HCl 10% dalam 250 ml

Diketahui : $V_2 = 250 \text{ ml}$

$$\%_2 = 10\%$$

$$\%_1 = 37\%$$

Ditanya : V_1

Jawab :

$$\%_1 \times V_1 = \%_2 \times V_2$$

$$V_1 = \frac{10\% \times 250 \text{ ml}}{37\%}$$

$$V_1 = 67,5 \text{ ml}$$

Maka, memipet HCl 37% sebanyak 67,5 mL, lalu memasukannya ke dalam labu ukur 250 mL dan menambahkan aquadest sampai tanda batas.

2. Pembuatan larutan BaCl_2 10% dalam 250 ml

Dik : $\% = 10\%$

$$V = 250 \text{ ml}$$

Dit : W

Jawab :

$$\% = \frac{W}{V}$$

$$W = \frac{10 \text{ g}}{100 \text{ ml}} \times 250 \text{ ml}$$

$$W = 25 \text{ g}$$

Maka, menimbang BaCl_2 sebanyak 25 g, lalu memasukannya ke dalam labu ukur 250 mL dan menambahkan aquadest sampai tanda batas.

3. Pembuatan larutan NaNO_2 10% dalam 250 ml

Dik : $\% = 10\%$

$$V = 250 \text{ ml}$$

Dit : W

Jawab :

$$\% = \frac{W}{V}$$

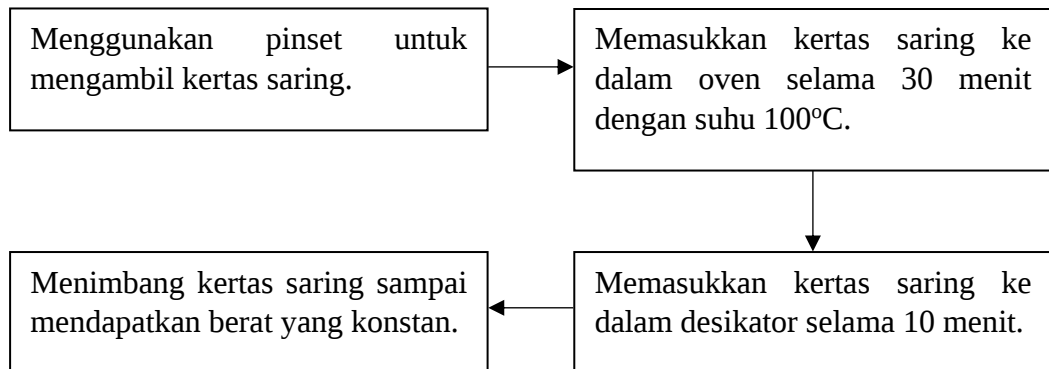
$$W = \frac{10 \text{ g}}{100 \text{ ml}} \times 250 \text{ ml}$$

$$W = 25 \text{ g}$$

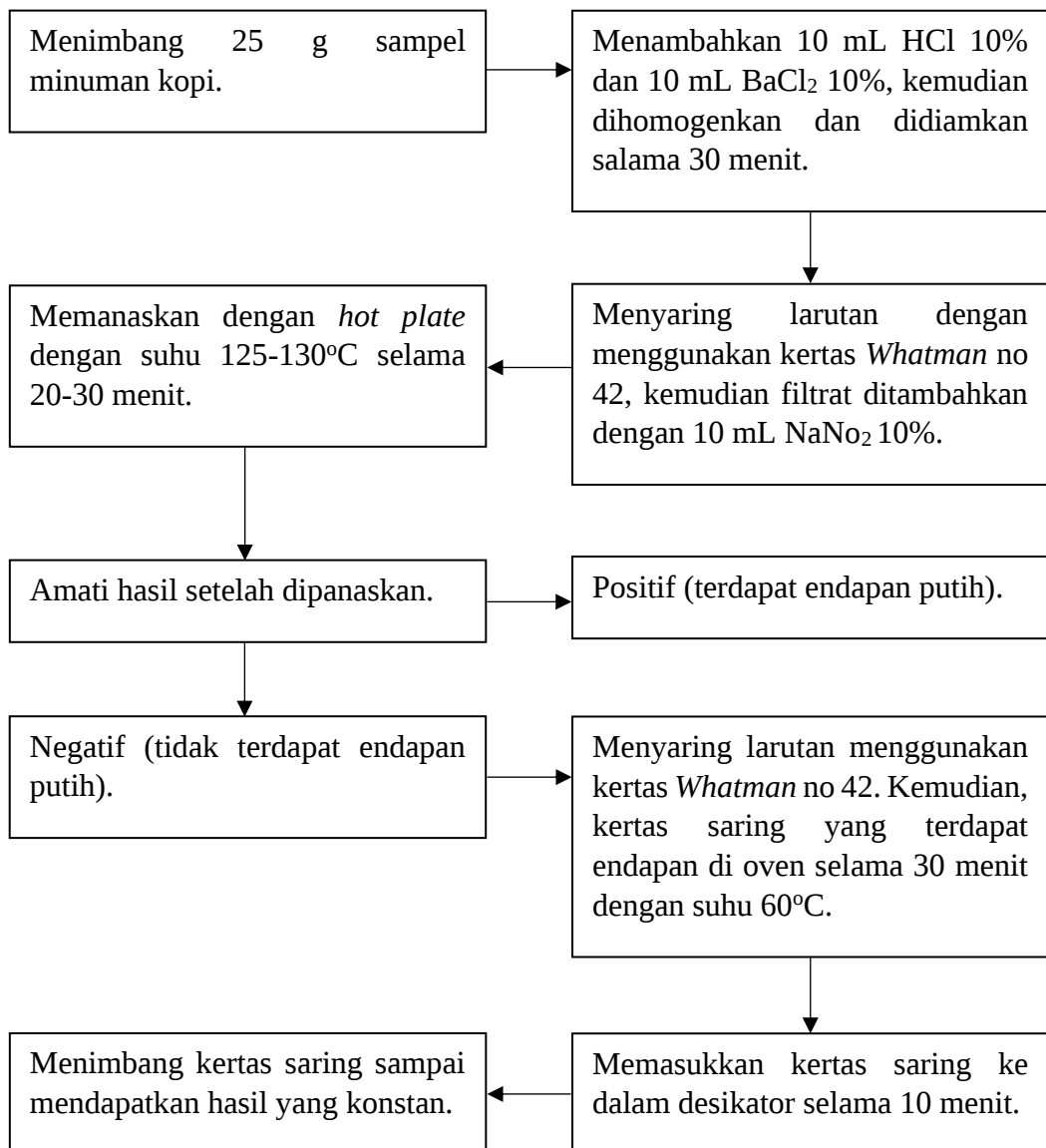
Maka, menimbang NaNO_2 sebanyak 25 g, lalu memasukannya ke dalam labu ukur 250 mL dan menambahkan aquadest sampai tanda batas.

Lampiran 3 Skema Kerja

Skema kerja persiapan kertas saring



Skema kerja pemeriksaan sampel



Lampiran 4 Perhitungan Kadar Natrium Siklamat Metode Gravimetri

1. Hasil Penimbangan Kertas Saring

No. Kode	Pengulangan	Berat kertas saring (g)			
		I	II	III	IV
A1	1	0,5988	0,5944	0,5943	
	2	0,6038	0,5994	0,5992	
	3	0,6028	0,6012	0,6011	
A2	1	0,6120	0,6071	0,6067	
	2	0,6069	0,6067	0,6062	
	3	0,6012	0,5998	0,5995	
A3	1	0,6003	0,5998	0,5995	
	2	0,6090	0,6081	0,6077	
	3	0,6010	0,6007	0,6005	
B1	1	0,6207	0,6198	0,6195	
	2	0,6220	0,6219	0,6215	
	3	0,6142	0,6137	0,6133	
B2	1	0,6133	0,6130	0,6127	
	2	0,6188	0,6184	0,6180	
	3	0,6196	0,6190	0,6190	
B3	1	0,6181	0,6179	0,6178	
	2	0,6247	0,6240	0,6237	
	3	0,6226	0,6223	0,6219	
C1	1	0,6137	0,6074	0,6019	0,6022
	2	0,6174	0,6129	0,6127	
	3	0,6183	0,6127	0,6126	
C2	1	0,6051	0,6050	0,6017	0,6017
	2	0,6169	0,6134	0,6131	
	3	0,6145	0,6104	0,6103	
C3	1	0,6195	0,6151	0,6149	
	2	0,6197	0,6154	0,6152	
	3	0,6191	0,6163	0,6159	
D1	1	0,6124	0,6185	0,6080	
	2	0,6202	0,6162	0,6161	
	3	0,6035	0,6024	0,5992	0,5991
D2	1	0,6104	0,6103	0,6067	0,6065
	2	0,6169	0,6165	0,6163	
	3	0,6162	0,6119	0,6104	0,6101
D3	1	0,6125	0,6171	0,6159	0,6157
	2	0,6153	0,6111	0,6105	0,6103
	3	0,6181	0,6140	0,6128	0,6123

2. Hasil penimbangan kertas saring + endapan

No. Kode	Pengulangan	Berat kertas saring + endapan (g)			
		I	II	III	IV
A1	1	0,7367	0,7263	0,7259	
	2	0,7286	0,7151	0,7151	
	3	0,7137	0,7120	0,7115	
A2	1	0,7086	0,7084	0,7083	
	2	0,7120	0,7117	0,7110	
	3	0,7998	0,7027	0,7028	
A3	1	0,7279	0,7177	0,7172	
	2	0,7337	0,7326	0,7324	
	3	0,7156	0,7154	0,7152	

No. Kode	Pengulangan	Berat kertas saring + endapan (g)			
		I	II	III	IV
B1	1	0,9994	0,9925	0,9922	
	2	1,0111	1,0104	1,0102	
	3	0,9947	0,9752	0,9749	
B2	1	0,9767	0,9592	0,9588	
	2	0,9435	0,9303	0,9305	
	3	0,9692	0,9649	0,9645	
B3	1	0,7542	0,7541	0,7540	
	2	0,7692	0,7690	0,7687	
	3	0,7745	0,7744	0,7743	
C1	1	0,9642	0,7870	0,7842	0,7842
	2	1,0177	0,7925	0,7925	
	3	0,9778	0,8239	0,8234	
C2	1	1,0557	0,9089	0,9146	0,9142
	2	1,1417	0,9092	0,9089	
	3	1,2776	1,2774	0,9228	0,9227
C3	1	0,8744	0,8520	0,8519	
	2	0,8756	0,8397	0,8392	
	3	0,8524	0,8336	0,8332	
D1	1	0,8816	0,7943	0,7941	
	2	0,9984	0,7981	0,7979	
	3	0,9290	0,7820	0,7819	
D2	1	0,7939	0,7806	0,7802	
	2	0,8828	0,8216	0,8214	
	3	0,8849	0,7391	0,7929	
D3	1	0,7411	0,7409	0,7405	
	2	0,7417	0,7416	0,7415	
	3	0,7925	0,7425	0,7423	

3. Perhitungan kadar siklamat

1 mol natrium siklamat setara dengan 1 mol barium sulfat sehingga diperoleh faktor gravimetri sebagai berikut:

$$\text{Faktor Gravimetri} = \frac{Mr \text{ asam siklamat}}{Mr \text{ barium sulfat}} = \frac{179,24}{233,40} = 0,7679$$

$$\text{Kadar siklamat} = \frac{(b-a)(mg)}{\text{Berat sampel (kg)}} \times FG$$

Keterangan:

a : massa kertas saring (mg)

b : massa kertas saring dan endapan (mg)

Berat sampel : Jumlah sampel yang digunakan (kg)

FG : Faktor gravimetri (0,7679)

- Contoh perhitungan pada sampel A1 pengulangan 1x

Diketahui:

a. Berat kertas saring (a) : 0,5943 g = 594,3 mg

- b. Berat kertas saring + endapan (b) : 0,7259 g = 725,9 mg
c. Berat sampel : 25,0357 g = 0,0250357 kg
d. Faktor gravimetri : 0,7679

Ditanya: Kadar siklamat ... mg/kg?

Jawab:

$$\text{Kadar siklamat} = \frac{(b-a) \text{ (mg)}}{\text{Berat sampel (kg)}} \times \text{FG}$$

$$\text{Kadar siklamat} = \frac{725,9 \text{ mg} - 594,3 \text{ mg}}{0,0250357 \text{ kg}} \times 0,7679$$

$$\text{Kadar siklamat} = 4.036,46 \text{ mg/kg}$$

Lampiran 5 Dokumentasi Penelitian

 Gambar 1. Memipet reagen HCl pekat 37% sebanyak 67,5 mL dan masukkan ke dalam labu ukur.	 Gambar 2. Melarutkan reagen HCl pekat 37% dengan menambahkan aquadest hingga tanda batas.	 Gambar 3. Menyimpan larutan HCl 10% di dalam botol reagen.
 Gambar 4. Menimbang reagen BaCl₂ sebanyak 25 g.	 Gambar 5. Melarutkan reagen BaCl₂ dengan menambahkan aquadest hingga tanda batas.	 Gambar 6. Menyimpan larutan BaCl₂ 10% di dalam botol reagen.
 Gambar 7. Menimbang reagen NaNO₂ sebanyak 25 g.	 Gambar 8. Melarutkan reagen NaNO₂ dengan menambahkan aquadest hingga tanda batas.	 Gambar 9. Menyimpan larutan NaNO₂ 10% di dalam botol reagen.



Gambar 10. Menimbang 5 g natrium siklamat dan masukkan ke dalam Erlenmeyer dan larutkan dengan aquades.



Gambar 11. Tambahkan 10 mL HCl 10% dan 10 mL BaCl₂ 10%. Didiamkan selama 30 menit dan ditambahkan 10 mL NaNO₂ 10% dan panaskan diatas *hot plate*.



Gambar 12. Hasil kontrol positif



Gambar 13. Memipet 25 mL aquades.



Gambar 14. Tambahkan 10 mL HCl 10% dan 10 mL BaCl₂ 10%. Didiamkan selama 30 menit dan ditambahkan 10 mL NaNO₂ 10% dan panaskan diatas *hot plate*.



Gambar 15. Hasil kontrol negatif.



Gambar 16. Pembelian sampel minuman kopi.



Gambar 17. Sampel A1



Gambar 18. Sampel A2



Gambar 19. Sampel A3



Gambar 20. Sampel B1



Gambar 21. Sampel B2



Gambar 21. Sampel B3



Gambar 22. Sampel C1



Gambar 23. Sampel C2



Gambar 24. Sampel C3



Gambar 25. Sampel D1



Gambar 26. Sampel D2



Gambar 27. Sampel D3



Gambar 28. Mengoven kertas saring selama 30 menit dengan suhu 100°C.



Gambar 29. Kertas saring didinginkan selama 10 menit dengan desikator.



Gambar 30. Menimbang kertas saring hingga mendapatkan berat yang konstan.



Gambar 31. Menimbang sampel sebanyak 25 g.



Gambar 32. Sampel ditambahkan dengan 10 mL HCl 10%.



Gambar 33. Sampel ditambahkan dengan 10 mL BaCl_2 10%.



Gambar 34. Sampel didiamkan selama 30 menit.



Gambar 35. Setelah 30 menit, larutan disaring dengan kertas *Whatman* no 42.



Gambar 36. Filtrat ditambahkan dengan 10 mL NaNO_2 10%.



Gambar 37. Dipanaskan selama 30 menit dengan suhu 125-130°C.



Gambar 38. Hasil pemanasan sampel A1 (terdapat endapan putih).



Gambar 39. Hasil pemanasan sampel A2 (terdapat endapan putih).



Gambar 40. Hasil pemanasan sampel A3 (terdapat endapan putih).



Gambar 41. Hasil pemanasan sampel B1 (terdapat endapan putih).



Gambar 42. Hasil pemanasan sampel B2 (terdapat endapan putih).



Gambar 43. Hasil pemanasan sampel B3 (terdapat endapan putih).



Gambar 44. Hasil pemanasan sampel C1 (terdapat endapan putih).



Gambar 45. Hasil pemanasan sampel C2 (terdapat endapan putih).



Gambar 46. Hasil pemanasan sampel C3 (terdapat endapan putih).



Gambar 47. Hasil pemanasan sampel D1 (terdapat endapan putih).



Gambar 48. Hasil pemanasan sampel D2 (terdapat endapan putih).



Gambar 49. Hasil pemanasan sampel D3 (terdapat endapan putih).



Gambar 50. Sampel yang terdapat endapan putih disaring dengan kertas Whatman no 42.



Gambar 51. Kertas saring dan endapan di keringkan dalam oven suhu 60°C selama 30 menit.



Gambar 52. Kertas saring dan endapan didinginkan dalam desikator selama 10 menit.



Gambar 53. Timbang kertas saring dan endapan hingga mendapatkan berat yang konstan.



Gambar 54. Menimbang 1x pada kertas saring dan endapan sampel B1 pengulangan 2.



Gambar 55. Menimbang 2x pada kertas saring dan endapan sampel B1 pengulangan 2.



Gambar 56. Menimbang 3x pada kertas saring dan endapan sampel B1 pengulangan 2. Hasil menimbang 3x sudah menunjukkan angka yang konstan (0,0005 g).

Lampiran 6 Surat Izin Penelitian



SURAT IZIN PENELITIAN
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG
JURUSAN ANALIS KESEHATAN
Jalan Soekarno-Hatta No 6 Bandar Lampung



Surat Izin Penelitian Mahasiswa
Jurusan Teknologi Laboratorium Medis

Kepada Yth,
Kepala Unit Laboratorium Terpadu

Perihal : Izin Penelitian

Bersama ini saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nickyta Angella
NIM : 2213453071
Judul Penelitian : Identifikasi Kandungan Siklamat pada Minuman Kopi yang Dijual di
Kedai Jalan Teuku Cik Ditiro Kota Bandar Lampung

Mengajukan izin untuk melaksanakan penelitian di bidang Kimia Makanan dan Minuman di Unit Laboratorium Terpadu. Untuk mendukung pelaksanaan penelitian tersebut kami juga mohon izin untuk meminjam bahan habis pakai (Reagensia) dan peralatan laboratorium yang diperlukan (rincian bon pemakaian 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, 10 Februari 2024

Mengetahui

Pembimbing Utama

Febrina Sarlinda, S.T., M.Eng
NIP. 198502012008012003

Mahasiswa Peneliti

Nickyta Angella
NIM. 2213453071

Lampiran 7 Kegiatan Penelitian



SURAT IZIN PENELITIAN
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG
JURUSAN ANALIS KESEHATAN
Jalan Sekeloa-kara No 6 Bandar Lampung



Logbook Penelitian Mahasiswa
Jurusan Teknologi Laboratorium Medis

A. Biodata Calon Peneliti

Nama : Nickyta Angela
 Kelas/Semester : T3 D3 Reg.2 / 6
 Telp. : 081383393749

B. Spesifikasi Penelitian

Judul Penelitian : Identifikasi Kandungan Siklamat pada Minuman Kopi yang Dijual di Kedai Kopi Jalan Teuku Cik Ditiro Kota Bandar Lampung
 Bidang Ilmu : Kimia Makanan dan Minuman
 Pembimbing I : Febrina Sarlinda, S.T., M.Eng
 Pembimbing II : Sri Nuraini, S.Pd., M.Kes

C. Rencana Waktu Pelaksanaan Penelitian

Tanggal Mulai : Kamis, 13 Februari 2025
 Tanggal Selesai : Kamis, 27 Februari 2025

D. Sarana Penelitian

Ruang laboratorium yang akan digunakan untuk penelitian: Unit Laboratorium Terpadu

No	Hari, tanggal	Kegiatan Penelitian	Hasil Penelitian	Para/PLP
1	Rabu, 12 Februari 2025	Mengajukan surat izin penelitian ke Unit Laboratorium Terpadu	Diizinkan melakukan penelitian	
2	Kamis, 13 Februari 2025	1. Melakukan peminjaman alat dan bahan habis pakai (reagen) kepada penanggung jawab 2. Melakukan pembuatan reagen: - Larutan HCl 10% - Larutan BaCl ₂ 10% - Larutan NaNO ₂ 10% 3. Melakukan pembuatan kontrol: - Kontrol positif - Kontrol negatif 4. Melakukan pemeriksaan sampel uji	1. Diizinkan meminjam alat dan bahan habis pakai (reagen) 2. Didapatkan larutan HCl 10%, BaCl ₂ 10%, dan NaNO ₂ 10% 3. Didapatkan kontrol positif dan kontrol negatif 4. Didapatkan hasil positif dengan terlihat adanya endapan putih	
3	Senin, 17 Februari 2025	1. Mengoven kertas saring selama 30 menit dengan suhu 100°C, desikator selama 10 menit dan menimbang kertas saring hingga berat konstan 2. Melakukan pemberian identitas pada sampel	1. Didapatkan berat konstan pada kertas saring A: 0,5943 gr B: 0,5992 gr C: 0,6011 gr D: 0,6067 gr E: 0,6062 gr F: 0,5995 gr G: 0,5995 gr	

		3. Melakukan penimbangan pada sampel minuman kopi dengan kode A1 dan A2 menggunakan neraca analitik sebanyak 25 gr 4. Melakukan preparasi sampel A1 dan A2 dan menguji sampel dengan uji kualitatif metode pengendapan 5. Melakukan uji kuantitatif pada sampel yang positif dengan metode gravimetri 6. Merapikan dan membersihkan meja kerja	11: 0,6077 gr 1.0,6005 gr 2. Didapatkan kode sampel 3. Didapatkan berat sampel Sampel A1 - 25,0357 gr - 25,0568 gr - 25,0162 gr Sampel A2 - 25,0083 gr - 25,0004 gr - 25,0079 gr 4. Sampel ditimbang, ditambahkan 10 mL HCl 10% dan 10 mL BaCl₂ 10%, diadukan 30 menit. Ditambahkan 10 ml NaNO₂ 10% dan panaskan diatas hot plate selama 30 menit, amati hasil 5. Didapatkan hasil sampel A1 dan A2 positif (+) terdapat endapan putih. Selanjutnya, endapan disaring dengan kertas whatman no-42, dioven selama 30 menit suhu 60°C, desikator selama 10 menit dan ditimbang dengan neraca analitik Sampel A1 kertas saring A - 0,7367 gr - 0,7263 gr - 0,7259 gr Sampel A1 kertas saring B - 0,7286 gr - 0,7151 gr - 0,7151 gr Sampel A1 kertas saring C - 0,7137 gr - 0,7120 gr - 0,7115 gr Sampel A2 kertas saring D - 0,7086 gr - 0,7084 gr - 0,7082 gr Sampel A2 kertas saring E - 0,7120 gr - 0,7117 gr - 0,7110 gr Sampel A2 kertas saring F - 0,7998 gr - 0,7027 gr - 0,7028 gr 6. Meja kerja yang rapih dan bersih	
4	Selasa, 18 Februari 2025	1. Melakukan penimbangan pada sampel minuman kopi kode A3 dengan neraca analitik sebanyak 25 gr 2. Melakukan preparasi sampel A3 dan menguji sampel dengan uji kualitatif metode pengendapan	1. Didapatkan berat sampel Sampel A3 - 25,0031 gr - 25,0004 gr - 25,0062 gr 2. Sampel ditimbang, ditambahkan 10 mL HCl 10% dan 10 mL BaCl₂ 10%,	

		3. Melakukan uji kuantitatif pada sampel yang positif dengan metode gravimetri 4. Merapikan dan membersihkan meja kerja	diamkan 30 menit. Ditambahkan 10 ml NaNO_2 10% dan panaskan diatas hot plate selama 30 menit, amati hasil 3. Didapatkan hasil sampel A3 positif (+) terdapat endapan putih. Selanjutnya, endapan disaring dengan kertas whatman no 42, dioven selama 30 menit suhu 60°C, desikator selama 10 menit dan ditimbang dengan neraca analitik Sampel A3 kertas saring G - 0,7279 gr - 0,7177 gr - 0,7172 gr Sampel A3 kertas saring H - 0,7337 gr - 0,7326 gr - 0,7324 gr Sampel A3 kertas saring I - 0,7156 gr - 0,7154 gr - 0,7152 gr 4. Meja kerja yang rapih dan bersih	
5	Rabu, 19 Februari 2025	1. Mengoven kertas saring selama 30 menit dengan suhu 100°C, desikator selama 10 menit dan menimbang kertas saring hingga berat konstan 2. Melakukan pemberian identitas pada sampel 3. Melakukan penimbangan pada sampel minuman kopi dengan kode B1 dan B2 menggunakan neraca analitik sebanyak 25 gr 4. Melakukan preparasi sampel B1 dan B2 dan menguji sampel dengan uji kualitatif metode pengendapan 5. Melakukan uji kuantitatif pada sampel yang positif dengan metode gravimetri 6. Merapikan dan membersihkan meja kerja	1. Didapatkan berat konstan pada kertas saring A: 0,6195 gr B: 0,6215 gr C: 0,6133 gr D: 0,6127 gr E: 0,6180 gr F: 0,6190 gr G: 0,6178 gr H: 0,6237 gr I: 0,6219 gr 2. Didapatkan kode sampel 3. Didapatkan berat sampel Sampel B1 - 25,0047 gr - 25,0118 gr - 25,0099 gr Sampel A2 - 25,0061 gr - 25,0027 gr - 25,0022 gr 4. Sampel ditimbang, ditambahkan 10 ml. HCl 10% dan 10 ml. BaCl_2 10%, diamkan 30 menit. Ditambahkan 10 ml NaNO_2 10% dan panaskan diatas hot plate selama 30 menit, amati hasil 5. Didapatkan hasil sampel B1 dan B2 positif (+) terdapat endapan putih. Selanjutnya, endapan disaring dengan kertas whatman no 42, dioven selama 30 menit	

			suhu 60°C, desikator selama 10 menit dan ditimbang dengan neraca analitik Sampel B1 kertas saring A - 0,9994 gr - 0,9925 gr - 0,9922 gr Sampel B1 kertas saring B - 1,0111 gr - 1,0104 gr - 1,0102 gr Sampel B1 kertas saring C - 0,9947 gr - 0,9752 gr - 0,9749 gr Sampel B2 kertas saring D - 0,9767 gr - 0,9592 gr - 0,9588 gr Sampel B2 kertas saring E - 0,9435 gr - 0,9309 gr - 0,9305 gr Sampel A2 kertas saring F - 0,9692 gr - 0,9649 gr - 0,9645 gr h. Meja kerja yang rapih dan bersih	
6	Kamis, 20 Februari 2025	1. Melakukan penimbangan pada sampel minuman kopi kode B3 dengan neraca analitik sebanyak 25 gr 2. Melakukan preparasi sampel B3 dan menguji sampel dengan uji kualitatif metode pengendapan 3. Melakukan uji kuantitatif pada sampel yang positif dengan metode gravimetri 4. Merapikan dan membersihkan meja kerja	1. Didapatkan berat sampel Sampel B3 - 25,0013 gr - 25,0073 gr - 25,0270 gr 2. Sampel ditimbang, ditambahkan 10 mL HCl 10% dan 10 mL BaCl₂ 10%, diadukan 10 menit. Ditambahkan 10 mL NaNO₂ 10% dan panaskan diatas hot plate selama 30 menit, amati hasil 3. Didapatkan hasil sampel B3 positif (+) terdapat endapan putih. Selanjutnya, endapan disaring dengan kertas whatman no 42, dioven selama 30 menit suhu 60°C, desikator selama 10 menit dan ditimbang dengan neraca analitik Sampel B3 kertas saring G - 0,7542 gr - 0,7541 gr - 0,7540 gr Sampel B3 kertas saring H - 0,7692 gr - 0,7690 gr - 0,7687 gr Sampel B3 kertas saring I - 0,7745 gr - 0,7744 gr - 0,7743 gr	

			4. Meja kerja yang rapih dan bersih	
7	Jumat, 21 Februari 2023	1. Mengoven kertas saring selama 30 menit dengan suhu 100°C, desikator selama 10 menit dan menimbang kertas saring hingga berat konstan 2. Melakukan pemberian identitas pada sampel 3. Melakukan penimbangan pada sampel minuman kopi dengan kode C1 dan C2 menggunakan neraca analitik sebanyak 25 gr 4. Melakukan preparasi sampel C1 dan C2 dan menguji sampel dengan uji kualitatif metode pengendapan 5. Melakukan uji kuantitatif pada sampel yang positif dengan metode gravimetri 6. Merapikan dan membersihkan meja kerja	1. Didapatkan berat konstan pada kertas saring A: 0,6022 gr B: 0,6127 gr C: 0,6126 gr D: 0,6017 gr E: 0,6131 gr F: 0,6103 gr G: 0,6149 gr H: 0,6152 gr I: 0,6159 gr 2. Didapatkan kode sampel 3. Didapatkan berat sampel Sampel C1 - 25,0003 gr - 25,0261 gr - 25,0031 gr Sampel C2 - 25,0079 gr - 25,0075 gr - 25,0103 gr 4. Sampel ditimbang, ditambahkan 10 mL HCl 10% dan 10 mL BaCl₂ 10%, diadukan 30 menit. Ditambahkan 10 mL NaNO₂ 10% dan panaskan diatas hot plate selama 30 menit, amati hasil 5. Didapatkan hasil sampel C1 dan C2 positif (+) terdapat endapan putih. Selanjutnya, endapan disaring dengan kertas whatman no 42, dioven selama 30 menit suhu 60°C, desikator selama 10 menit dan ditimbang dengan neraca analitik Sampel C1 kertas saring A - 0,9642 gr - 0,7870 gr - 0,7842 gr - 0,7842 gr Sampel C1 kertas saring B - 1,0177 gr - 0,7923 gr - 0,7925 gr Sampel C1 kertas saring C - 0,9778gr - 0,8239 gr - 0,8234 gr Sampel C2 kertas saring D - 1,0557 gr - 0,9089 gr - 0,9146 gr - 0,9142 gr Sampel C2 kertas saring E - 1,1417 gr - 0,9092 gr - 0,9089 gr Sampel A2 kertas saring F	

			- 1,2776 gr - 1,2774 gr - 0,9228 gr - 0,9227 gr	
8	Senin, 24 Februari 2024	1. Melakukan penimbangan pada sampel minuman kopi kode C3 dengan neraca analitik sebanyak 25 gr 2. Melakukan preparasi sampel C3 dan menguji sampel dengan uji kualitatif metode pengendapan 3. Melakukan uji kuantitatif pada sampel yang positif dengan metode gravimetri 4. Merapikan dan membersihkan meja kerja	1. Didapatkan berat sampel Sampel C3 - 25,0089 gr - 25,0004 gr - 25,0125 gr 2. Sampel ditimbang, ditambahkan 10 mL HCl 10% dan 10 mL BaCl₂ 10%, diadukan 30 menit. Ditambahkan 10 mL NaNO₂ 10% dan panaskan diatas hot plate selama 30 menit, amati hasil 3. Didapatkan hasil sampel C3 positif (+) terdapat endapan putih. Selanjutnya, endapan disaring dengan kertas whatman no 42, dioven selama 30 menit suhu 60°C, desikator selama 10 menit dan ditimbang dengan neraca analitik Sampel C3 kertas saring G - 0,8744 gr - 0,8520 gr - 0,8519 gr Sampel C3 kertas saring H - 0,8756 gr - 0,8397 gr - 0,8392 gr Sampel C3 kertas saring I - 0,8524 gr - 0,8336 gr - 0,8332 gr 4. Meja kerja yang rapih dan bersih	
9	Rabu, 26 Februari 2025	1. Mengoven kertas saring selama 30 menit dengan suhu 100°C, desikator selama 10 menit dan menimbang kertas saring hingga berat konstan 2. Melakukan pemberian identitas pada sampel 3. Melakukan penimbangan pada sampel minuman kopi dengan kode D1 dan D2 menggunakan neraca analitik sebanyak 25 gr 4. Melakukan preparasi sampel D1 dan D2 dan menguji sampel dengan uji kualitatif metode pengendapan 5. Melakukan uji kuantitatif pada sampel yang positif dengan metode gravimetri	1. Didapatkan berat konstan pada kertas saring A: 0,6080 gr B: 0,6161 gr C: 0,5991 gr D: 0,6065 gr E: 0,6163 gr F: 0,6101 gr G: 0,6157 gr H: 0,6103 gr I: 0,6123 gr 2. Didapatkan kode sampel 3. Didapatkan berat sampel Sampel D1 - 25,0096 gr - 25,0002 gr - 25,0001 gr Sampel D2 - 25,0075 gr - 25,0029 gr - 25,0021 gr	

		6. Merapikan dan membersihkan meja kerja	4. Sampel ditimbang, ditambahkan 10 mL HCl 10% dan 10 mL BaCl₂ 10%, diadkan 30 menit. Ditambahkan 10 ml NaNO₂ 10% dan panaskan diatas hot plate selama 30 menit, amati hasil 5. Didapatkan hasil sampel D1 dan D2 positif (+) terdapat endapan putih. Selanjutnya, endapan disaring dengan kertas whatman no 42, dioven selama 30 menit suhu 60°C, desikator selama 10 menit dan ditimbang dengan neraca analitik Sampel D1 kertas saring A - 0,8816 gr - 0,7943 gr - 0,7941 gr Sampel D1 kertas saring B - 0,9984 gr - 0,7981 gr - 0,7979 gr Sampel D1 kertas saring C - 0,9290 gr - 0,7820 gr - 0,7819 gr Sampel D2 kertas saring D - 0,7939 gr - 0,7806 gr - 0,7802 gr Sampel C2 kertas saring E - 0,8828 gr - 0,8216 gr - 0,8214 gr Sampel A2 kertas saring F - 0,8849 gr - 0,7931 gr - 0,7929 gr 6. Meja kerja yang rapih dan bersih	
10	Kamis, 27 Februari 2025	1. Melakukan penimbangan pada sampel minuman kopi kode D3 dengan neraca analitik sebanyak 25 gr 2. Melakukan preparasi sampel D3 dan menguji sampel dengan uji kualitatif metode pengendapan 3. Melakukan uji kuantitatif pada sampel yang positif dengan metode gravimetri 4. Merapikan dan membersihkan meja kerja	1. Didapatkan berat sampel Sampel D3 - 25,0089 gr - 25,0010 gr - 25,0020 gr 2. Sampel ditimbang, ditambahkan 10 mL HCl 10% dan 10 mL BaCl₂ 10%, diadkan 30 menit. Ditambahkan 10 ml NaNO₂ 10% dan panaskan diatas hot plate selama 30 menit, amati hasil 3. Didapatkan hasil sampel D3 positif (+) terdapat endapan putih. Selanjutnya, endapan disaring dengan kertas whatman no 42, dioven selama 30 menit suhu 60°C, desikator selama 10 menit	

			dan ditimbang dengan neraca analitik Sampel D3 kertas saring G - 0,7411 gr - 0,7409 gr - 0,7405 gr Sampel D3 kertas saring H - 0,7417 gr - 0,7416 gr - 0,7415 gr Sampel D3 kertas saring I - 0,7925 gr - 0,7425 gr - 0,74234 gr 4. Meja kerja yang rapih dan bersih	
--	--	--	--	--

Bandar Lampung, 12 Maret 2025
Mahasiswa Peneliti


Nickyia Angelia
 NIM. 2213453071

Lembar 8 Lembar Konsultasi

KARTU BIMBINGAN KTI PROGRAM STUDI TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIK PROGRAM DIPLOMA TIGA TAHUN AKADEMIK 2024-2025

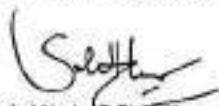
Nama Mahasiswa : Nickyta Angelia
NIM : 2213453071
Judul KTI : Identifikasi Kandungan Sildenafil Pada Minuman Kopi Yang Dijual Di Kedai Kopi Jalan Teuku Cik Ditiro Kota Bandar Lampung
Pembimbing Utama/ Pembimbing Pendamping* : Febrina Sarinda, S.T., M.Eng

No	Tanggal Bimbingan	Materi Bimbingan	Keterangan	paraf
1.	7 Januari 2025	Bab I, II, III	Revisi	
2.	14 Januari 2025	Bab I, II, III	Revisi	
3.	20 Januari 2025	Bab I, Litari	Revisi	
4.	21 Januari 2025		Acc tempo	
5.	6 Februari 2025	Latar belakang, Bab II, Lampiran	Revisi	
6.	10 Februari 2025		Acc penelitian	
7.	14 Maret 2025	Konsul Pelaksanaan penelitian		

No	Tanggal Bimbingan	Materi Bimbingan	Keterangan	paraf
8.	28 Februari 2025	Konsep Pelaksanaan penelitian		<i>f₁</i>
9.	6 Maret 2025	Konsep Pelaksanaan penelitian		<i>f₁</i>
10.	4 Maret 2025	Bab IV, V, Lampiran	Revisi	<i>f_{1,2}</i>
11.	12 Maret 2025	Bab IV	Revisi	<i>f₁</i>
12.	17 Maret 2025	Abstrak	Revisi	<i>f_{1,2}</i>
13.	18 Maret 2025		Ace revisi	<i>f₁</i>
14.	02 Juni 2025	Bab IV	Revisi	<i>f₂</i>
15.	04 Juni 2025		Ace cetak	<i>f₁</i>

Catatan : Corel yang tidak perlu

Kelua Prodi TLM Program Diploma Tiga


Mubahul Huda, S.Pd, M. Kes
NIP. 196912221997032001

KARTU BIMBINGAN KTI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIK PROGRAM DIPLOMA TIGA
TAHUN AKADEMIK 2024-2025

Nama Mahasiswa : Nickyts Angela
 NIM : 2213453071
 Judul KTI : Identifikasi Kandungan Sildenafil Pada Minuman Kopi Yang Dijual Di
 Kedai Kopi Jalan Teuku Cik Ditiro Kota Bandar Lampung
 Pembimbing Utama/ : Sri Nuraini, S.Pd., M.Kes
 Pembimbing Pendamping*

No.	Tanggal Bimbingan	Materi Bimbingan	Keterangan	paraf
1.	6 Januari 2025	- Penulisan belum sesuai panduan - Margin	Revisi	SL-
2.	14 Januari 2025	- Latar belakang - Bab 3 - Margin	Revisi	SL-
3.	24 Januari 2025		Acc Skripsi	SL-
4.	6 Februari 2025	Bab 3	Revisi	SL-
5.	11 Februari 2025		Acc Penulisan	SL-
6.	24 Februari 2025	Kontrolasi hasil sampel penelitian		SL-
7.	3 Maret 2025	Kontrolasi hasil dan perhitungan		SL-

No	Tanggal Bimbingan	Materi Bimbingan	Keterangan	peret
8.	11 Maret 2025	- Bab 4 - Bab 5 - Lampiran	Revisi	g.
9.	17 Maret 2025	Lampiran	Revisi	g.
10.	18 Maret 2025	Acc Semhas		g.
11.	05 Juni 2025	Acc Cefmk.		g.

Catatan : Corel yang tidak perlu

Ketua Prodi TLM Program Diploma Tiga

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