

# LAMPIRAN

## Lampiran 1.Ijin Penelitian dari Persetujuan Etik



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN**  
**SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN**  
POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR  
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN (KEPK)  
Alamat : Jl. Sanitasi No 1 Sidakarya Denpasar Selatan  
Telp : (0361) 710447 Faximili : (0361) 710448  
Laman (website) : [www.poltekkes-denpasar.ac.id](http://www.poltekkes-denpasar.ac.id)



### PERSETUJUAN ETIK / ETHICAL APPROVAL

Nomor : LB.02.03/EA/KEPK/ 0612 /2022

Yang bertandatangan di bawah ini Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Poltekkes Denpasar, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian, dengan ini memutuskan protokol penelitian yang berjudul :

Pengaruh Penambahan Puree Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Jaja Laklak

dengan Ketua Pelaksana/Peneliti Utama :

Putu Eka Putri Ariyani

**LAIK ETIK.** Persetujuan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan batas waktu pelaksanaan penelitian seperti tertera dalam protokol dengan masa maksimum selama 1 (satu) tahun

Pada akhir penelitian, peneliti menyerahkan laporan akhir kepada KEPK-Poltekkes Denpasar. Dalam pelaksanaan penelitian, jika ada perubahan dan/atau perpanjangan penelitian, harus mengajukan kembali permohonan kaji etik penelitian (amandemen protokol)

Denpasar, 2 Agustus 2022

Ketua,



Dr. Ni Komang Yuni Ratnyani, S.Si.T., M.Kes

## Lampiran 2. Hasil Uji Kadar Serat kasar dan Kapasitas Antioksidan Pada Jaja Lakkak Puree Buah Naga Merah



UNIVERSITAS UDAYANA

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET, DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS UDAYANA  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
LABORATORIUM PELAYANAN TERINTEGRASI

Jln. Kampus Bukit Jimbaran, Badung – Bali  
Telepon : (0361) 701801, 701803; Fax : (0361) 701801  
Jln. P. B. Sudirman, Denpasar Telp. 0361-245010  
Laman : <https://labftp.unud.ac.id> | Email: [labftp@unud.ac.id](mailto:labftp@unud.ac.id)

Nomor : 231/UN.14.26/LAB.H.A/III/2023  
Lampiran : 1  
Perihal : Hasil Analisis Laboratorium

Kepada Yth.  
Bapak/Ibu/Sdr: Putu Eka Putri Ariyani  
Di –  
Tempat

Dengan hormat, bersama ini kami sampaikan hasil analisis sampel :

Nama Sampel : Jaje Lakkak Puree Buah Naga  
Jumlah : 15 Sampel

### HASIL ANALISIS

No	Kode Sampel	Serat Kasar (%)	Kapasitas Antioksidan (mg/L GAEAC)
1	P1U1	2,7047	2,76
2	P1U2	2,2683	2,72
3	P1U3	2,3403	3,01
4	P2U1	3,4306	3,12
5	P2U2	3,3909	2,52
6	P2U3	3,3795	3,09
7	P3U1	3,4066	2,36
8	P3U2	3,2758	2,81
9	P3U3	3,5444	3,23
10	P4U1	3,6071	3,40
11	P4U2	3,9497	3,24
12	P4U3	3,8813	3,41
13	P5U1	3,7718	8,01
14	P5U2	3,8512	7,83
15	P5U3	4,0121	7,78

Demikian surat hasil analisis ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebaik-baiknya.

Denpasar, 06 Maret 2023  
Kepala Laboratorium Pelayanan Terintegrasi

Prof. Dr. Ir. I Nengah Kencana Putra, M.S.  
NIP. 195704241986011001

### Lampiran 3. Lembar Formulir Uji Organoleptik

#### Uji Organoleptik

Terhadap rasa, tekstur, aroma, warna, dan penerimaan secara keseluruhan

Nama :

Produk yang diuji :

Tanggal :

Dihadapan saudara terdapat sampel Jaja Laklak *Puree* Buah Naga Merah, ujilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumput (√) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap **rasa, tekstur, aroma, warna, dan penerimaan secara keseluruhan** dari *Jaja Laklak Puree Buah Naga Merah*. Penilaian panelis secara organoleptik.

#### 1. Rasa

Skala					
Sangat suka					
Suka					
Netral					
Kurang suka					
Sangat tidak suka					

## Uji Organoleptik

Terhadap rasa, tekstur, aroma, warna, dan penerimaan secara keseluruhan

Nama :

Produk yang diuji :

Tanggal :

Dihadapan saudara terdapat sampel Jaja Laklak *Puree* Buah Naga Merah, ujilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumput (√) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap **rasa, tekstur, aroma, warna, dan penerimaan secara keseluruhan** dari *Jaja Laklak Puree Buah Naga Merah*. Penilaian panelis secara organoleptik.

### 2. Tekstur

Skala					
Sangat suka					
Suka					
Netral					
Kurang suka					
Sangat tidak suka					

## Uji Organoleptik

Terhadap rasa, tekstur, aroma, warna, dan penerimaan secara keseluruhan

Nama :

Produk yang diuji :

Tanggal :

Dihadapan saudara terdapat sampel Jaja Laklak *Puree* Buah Naga Merah, ujilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumpuk ( $\surd$ ) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap **rasa, tekstur, aroma, warna, dan penerimaan secara keseluruhan** dari *Jaja Laklak Puree Buah Naga Merah*. Penilaian panelis secara organoleptik.

### 3. Aroma

Skala					
Sangat suka					
Suka					
Netral					
Kurang suka					
Sangat tidak suka					

## Uji Organoleptik

Terhadap rasa, tekstur, aroma, warna, dan penerimaan secara keseluruhan

Nama :

Produk yang diuji :

Tanggal :

Dihadapan saudara terdapat sampel Jaja Laklak *Puree* Buah Naga Merah, ujilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumpit (√) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap **rasa, tekstur, aroma, warna, dan penerimaan secara keseluruhan** dari *Jaja Laklak Puree Buah Naga Merah*. Penilaian panelis secara organoleptik.

### 4. Warna

Skala					
Sangat suka					
Suka					
Netral					
Kurang suka					
Sangat tidak suka					

## Uji Organoleptik

Terhadap rasa, tekstur, aroma, warna, dan penerimaan secara keseluruhan

Nama :

Produk yang diuji :

Tanggal :

Dihadapan saudara terdapat sampel Jaja Laklak *Puree* Buah Naga Merah, ujilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumput (√) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap **rasa, tekstur, aroma, warna, dan penerimaan secara keseluruhan** dari *Jaja Laklak Puree Buah Naga Merah*. Penilaian panelis secara organoleptik.

### 5. Penerimaan keseluruhan

Skala					
Sangat suka					
Suka					
Netral					
Kurang suka					
Sangat tidak suka					



## Uji organoleptik

Terhadap mutu warna, mutu rasa dan mutu tekstur dari

### *Jaja Laklak Puree Buah Naga Merah*

Dihadapan saudara terdapat sampel *Jaja Laklak Puree Buah Naga Merah*, ujilah menurut tingkat kesukaan, menurut tingkat **mutu warna, mutu tekstur dan mutu rasa**. Berilah tanda rumpit (√) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat mutu terhadap warna dari *Jaja Laklak Puree Buah Naga Merah*. Penilaian panelis secara organoleptik.

#### 1. Mutu Warna

Skala					
Merah keunguan					
Merah					
Merah muda					

Komentar :

#### 2. Mutu tekstur

Skala					
Kenyal					
Agak kenyal					
Padat					

Komentar :

#### 3. Mutu Rasa

Skala					
Manis					
Sedikit manis					
Tidak manis					

Lampiran 4.Rencana Anggaran Biaya

**RENCANA ANGGARAN BIAYA**

**Tabel 12. Rencana Anggaran Biaya**

<b>A. Anggaran Pembuatan Proposal</b>					
<b>No</b>	<b>Jenis Pengeluaran</b>	<b>Volume</b>	<b>satuan</b>	<b>Harga satuan (Rp)</b>	<b>Jumlah (Rp)</b>
1	Print proposal	3	Lembar	300	48.000
2	Jilid	3	Paket	5.000	15.000
<b>Total</b>					<b>63.000</b>
<b>B. Anggaran Penelitian dan Tugas Akhir</b>					
<b>No</b>	<b>Jenis Pengeluaran</b>	<b>Volume</b>	<b>satuan</b>	<b>Harga satuan (Rp)</b>	<b>Jumlah (Rp)</b>
Bahan Pembuatan Produk					
1	Buah Naga Merah	5	gr	10.000	50.000
2	Tepung beras	5	gr	7.000	35.000
3	Santan	5	ml	34.000	170.000
4	Gula pasir	2	kg	8.000	16.000
5	Garam	1	gr	4.000	4.000
6	Kelapa parut	1	bks	10.000	10.000
7	Gula merah	2	bks	8.000	16.000
8	Daun pandan	1	gr	3.000	3.000
9	Plastik mika	50	pcs	400	20.000
			<b>Sub Total</b>		<b>324.000</b>
Uji Laboratorium					
1	Uji Kadar Serat Kasar	15	Unit	88.000	1.320.000
2	Uji Kapasitas Antioksidan	15	Unit	128.000	1.920.000
			<b>Sub Total</b>		<b>3.240.000</b>

Biaya Lainnya					
1	Konsumsi Panelis	30	orang	5.000	180.000
2	Crakers (Malkist Roma)	2	bks	10.000	20.000
3	Air mineral gelas	1	dus	30.000	30.000
4	Piring kertas	2	pack	30.000	60.000
5	Sendok plastik	2	pack	10.000	20.000
6	Print dan fotocopy lembar kuisisioner		1 paket	135.000	135.000
7	Print dan jilid tugas akhir		1 paket	143.000	143.000
			Sub Total		<b>588.000</b>
<b>Total</b>					<b>4.215.000</b>

## Lampiran 5. Persetujuan Setelah Penjelasan

**PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN  
(INFORMED CONSENT)  
SEBAGAI PESERTA PENELITIAN**

Yang terhormat Bapak/Ibu/Saudara/Adik, kami meminta kesediannya untuk berpartisipasi dalam penelitian ini. Keikutsertaan dari penelitian ini bersifat sukarela/tidak memaksa. Mohon untuk dibaca penjelasan dibawah dengan seksama dan disilahkan bertanya bila ada yang belum dimengerti

Judul	<b>PENGARUH PENAMBAHAN <i>PUREE</i> BUAH NAGA MERAH (<i>Hylocereus polyrhizus</i>) TERHADAP KARAKTERISTIK JAJA LAKLAK</b>
Peneliti Utama	Putu Eka Putri Ariyani
Institusi	Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar
Peneliti Lain	Tulis peneliti anggota (sesuai dengan jumlahnya)
Lokasi Penelitian	Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar
Sumber pendanaan	Pribadi

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan *Puree* buah naga merah terhadap karakteristik Jaja Laklak. Jumlah peserta sebanyak 30 orang dengan syarat yaitu merupakan mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar dengan rentang usia 16-21 tahun baik laki-laki maupun perempuan, tidak dalam keadaan sakit yang mengganggu pancaindra serta dapat meluangkan waktu untuk menjadi panelis uji serta bersedia untuk diminta kerjasamanya. Sampel akan diminta untuk melakukan uji organoleptik terkait dengan rasa, aroma, warna, dan tekstur dari 5 sampel jaja laklak yang

berbeda. Pada penelitian ini tidak ada perlakuan yang diberikan kepada sampel. Kepesertaan dalam penelitian ini tidak memberikan manfaat secara langsung kepada peserta penelitian, tetapi dapat memberi gambaran informasi yang lebih banyak tentang sifat organoleptik dari jaja laklak modifikasi yang akan dibuat.

Atas kesedian berpartisipasi dalam penelitian ini maka akan diberikan imbalan sebagai pengganti waktu yang diluangkan untuk penelitian ini. Peneliti menjamin kerahasiaan semua data peserta penelitian ini dengan menyimpannya dengan baik dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian.

Kepesertaan Bapak/Ibu/Saudara/Adik pada penelitian ini bersifat sukarela. Bapak/Ibu/Saudara/Adik dapat menolak untuk menjawab pertanyaan yang diajukan pada penelitian atau menghentikan kepesertaan dari penelitian kapan saja tanpa ada sanksi.

Jika setuju untuk menjadi peserta penelitian ini, Bapak/Ibu/Saudara/Adik diminta untuk menandatangani formulir 'Persetujuan Setelah Penjelasan (*Informed Consent*)' Sebagai \*Peserta Penelitian atau 'Wali' setelah Bapak/Ibu/Saudara/Adik benar-benar memahami tentang penelitian ini. Bapak/Ibu/Saudara/Adik akan diberi Salinan persetujuan yang sudah ditanda tangani ini.

Bila selama berlangsungnya penelitian terdapat perkembangan baru yang dapat memengaruhi keputusan Bapak/Ibu/Saudara/Adik untuk kelanjutan kepesertaan dalam penelitian, peneliti akan menyampaikan hal ini kepada Bapak/Ibu/Saudara/Adik.

Bila ada pertanyaan yang perlu disampaikan kepada peneliti, silakan hubungi peneliti:

Putu Eka Putri Ariyani

Mahasiswa Jurusan Gizi Prodi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan

Hp. 089652095664

Email: [Ekaputri477@gmail.com](mailto:Ekaputri477@gmail.com)

Tanda tangan Bapak/Ibu/Saudara/Adik dibawah ini menunjukkan bahwa Bapak/Ibu/Saudara/Adik telah membaca, telah memahami dan telah mendapat kesempatan untuk bertanya kepada peneliti tentang penelitian ini dan **menyetujui untuk menjadi peserta \*penelitian/Wali.**

*Tanda Tangan dan Nama*

*Tanggal (wajib diisi):        /        /*

**Hubungan dengan Peserta/ Subyek Penelitian:**

---

**(Wali dibutuhkan bila calon peserta adalah anak < 14 tahun, lansia, tuna grahita, pasien dengan kesadaran kurang – koma)**

**Peneliti**

---

*Tanda Tangan dan Nama*

---

*Tanggal*

***Tanda tangan saksi diperlukan pada formulir Consent ini hanya bila***

- Peserta Penelitian memiliki kemampuan untuk mengambil keputusan, tetapi tidak dapat membaca/ tidak dapat bicara atau buta
- Wali dari peserta penelitian tidak dapat membaca/ tidak dapat bicara atau buta
- Komisi Etik secara spesifik mengharuskan tanda tangan saksi pada penelitian ini (misalnya untuk penelitian resiko tinggi dan atau prosedur penelitian invasive)

**Catatan:**

Saksi harus merupakan keluarga/guru/wali kelas/kepala sekolah peserta penelitian, tidak boleh anggota tim penelitian.

**Saksi:**

Saya menyatakan bahwa informasi pada formulir penjelasan telah dijelaskan dengan benar dan dimengerti oleh peserta penelitian atau walinya dan persetujuan untuk menjadi peserta penelitian diberikan secara sukarela.

*Nama dan Tanda tangan saksi*

*Tanggal*

*(Jika tidak diperlukan tanda tangan saksi, bagian tanda tangan saksi ini dibiarkan kosong)*

\*coret yang tidak perlu

## Lampiran 6. Hasil Cek Turnitin

### Pengaruh Penambahan Puree Buah Naga Merah Terhadap Karakteristik Jaja Laklak

#### ORIGINALITY REPORT

<b>27%</b> SIMILARITY INDEX	<b>28%</b> INTERNET SOURCES	<b>6%</b> PUBLICATIONS	<b>13%</b> STUDENT PAPERS
--------------------------------	--------------------------------	---------------------------	------------------------------




#### PRIMARY SOURCES

<b>1</b>	<a href="http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id">repository.poltekkes-denpasar.ac.id</a> Internet Source	<b>15%</b>
<b>2</b>	<a href="http://www.scribd.com">www.scribd.com</a> Internet Source	<b>1%</b>
<b>3</b>	<a href="http://ejournal.unsrat.ac.id">ejournal.unsrat.ac.id</a> Internet Source	<b>1%</b>
<b>4</b>	Submitted to Badan PPSDM Kesehatan Kementerian Kesehatan Student Paper	<b>1%</b>
<b>5</b>	<a href="http://repository.unpas.ac.id">repository.unpas.ac.id</a> Internet Source	<b>1%</b>
<b>6</b>	<a href="http://lemlit.unpas.ac.id">lemlit.unpas.ac.id</a> Internet Source	<b>1%</b>
<b>7</b>	<a href="http://journal.wima.ac.id">journal.wima.ac.id</a> Internet Source	<b>1%</b>
<b>8</b>	<a href="http://ocs.unud.ac.id">ocs.unud.ac.id</a> Internet Source	<b>1%</b>




[www.iloveblue.com](http://www.iloveblue.com)



### Lampiran 7. Proses Pembuatan *Puree* Buah Naga Merah

		
<p>Kupas buah naga dari kulitnya, dan potong menjadi beberapa bagian.</p>	<p>Hancurkan buah naga pada saringan menggunakan sedok hingga mengeluarkan <i>Puree</i> atau cairan buah naga merah</p>	<p>Hasil dari <i>Puree</i> buah naga merah</p>

### Lampiran 7. Proses Pembuatan Jaja Laklak *Puree* Buah Naga Merah

			
<p>Timbang 100gr tepung beras</p>	<p>Tambahkan <i>Puree</i> buah naga merah sesuai perlakuan</p>	<p>Tambahkan 75gr santan lalu aduk adonan sampai tercampur rata</p>	<p>Jika adonan sudah tercampur rata tambahkan gula 10 gr dan garam 5 gr lalu aduk adonan sampai merata</p>
			

Setelah adonan tercampur rata seperti ini, adonan siap di tuangkan ke cetakan	Tuangkan adonan sedikit demi sedikit kedalam cetakan yang sudah dipanaskan dengan api kecil lalu tutup.	Jika adonan sudah terlihat mengeras, angkat lalu pisahkan ke wadah	Jaja laklak <i>Puree</i> buah naga merah sudah jadi
---	---	--	---

**Lampiran 8. Proses Penelitian di Lab. Organoleptik Jurusan Gizi**

	
<p>Proses Uji Organoleptik</p>	<p>Proses Uji Organoleptik</p>
	
<p>Contoh penyajian tiap sampel ke panelis</p>	

## Lampiran 9. Hasil Sidik Ragam dan BNT

### 1. Aroma

SK	DB	JK	KT	F HITUNG	F 5%	F 1%
PERLAKUAN	4	25.71	6.43	10.51	2.41	3.40
ULANGAN	2	0.81	0.41	0.66	3.03	4.70
PANELIS	29	103.60	3.57	5.84	1.52	1.79
GALAT	232	141.88	0.61			
	267	272.00				

BNT	Total
0.05	0.23
0.01	0.30

### 2. Tekstur

SK	DB	JK	KT	F HITUNG	F 5%	F 1%
PERLAKUAN	4	290.48	72.62	123.23	2.41	3.40
ULANGAN	2	0.27	0.14	0.23	3.03	4.70
PANELIS	29	97.66	3.37	5.71	1.52	1.79
GALAT	232	136.72	0.59			
	267	525.13				

BNT	Total
0.05	0.23
0.01	0.30

### 3. Warna

SK	DB	JK	KT	F HITUNG	F 5%	F 1%
PERLAKUAN	4	230.63	57.66	93.65	2.41	3.40

ULANGAN	2	0.40	0.20	0.33	3.03	4.70
PANELIS	29	80.60	2.78	4.51	1.52	1.79
GALAT	232	142.83	0.62			
	267	454.46				

BNT	Total
0.05	0.23
0.01	0.30

**a. Rasa**

SK	DB	JK	KT	F HITUNG	F 5%	F 1%
PERLAKUAN	4	153.52	38.38	70.66	2.41	3.40
ULANGAN	2	0.06	0.03	0.05	3.03	4.70
PANELIS	29	68.79	2.37	4.37	1.52	1.79
GALAT	232	126.02	0.54			
	267	348.39				

BNT	Total
0.05	0.22
0.01	0.29

**5. Penerimaan keseluruhan**

SK	DB	JK	KT	F HITUNG	F 5%	F 1%
PERLAKUAN	4	192.01	48.00	81.34	2.41	3.40
ULANGAN	2	0.00	0.00	0.00	3.03	4.70
PANELIS	29	86.86	3.00	5.08	1.52	1.79
GALAT	232	136.92	0.59			
	267	415.80				

BNT	Total
0.05	0.23
0.01	0.30

**6. Mutu Tekstur**

SK	DB	JK	KT	F HITUNG	F 5%	F 1%
----	----	----	----	-------------	------	------

PERLAKUAN	4	74.24	18.56	71.48	2.41	3.40
ULANGAN	2	0.06	0.03	0.11	3.03	4.70
PANELIS	29	7.96	0.27	1.06	1.52	1.79
GALAT	232	60.24	0.26			
	267	142.49				

BNT	Total
0.05	0.15
0.01	0.20

### 7. Mutu Warna

SK	DB	JK	KT	F HITUNG	F 5%	F 1%
PERLAKUAN	4	136.48	34.12	46.26	2.41	3.40
ULANGAN	2	0.00	0.00	0.00	3.03	4.70
PANELIS	29	36.90	1.27	1.73	1.52	1.79
GALAT	232	171.12	0.74			
	267	344.50				

BNT	Total
0.05	0.25
0.01	0.33

### 8. Mutu Rasa

SK	DB	JK	KT	F HITUNG	F 5%	F 1%
PERLAKUAN	4	54.63	13.66	44.98	2.41	3.40
ULANGAN	2	0.12	0.06	0.20	3.03	4.70
PANELIS	29	74.76	2.58	8.49	1.52	1.79
GALAT	232	70.44	0.30			
	267	199.96				

BNT	Total
0.05	0.16
0.01	0.21

### 9. Uji Kadar Serat

SK	DB	JK	KT	F hitung	F 5%	F1%
Perlakuan	4	3.97308762	0.9932719	35.34	3.84	7.01
Ulangan	2	0.01787288	0.0089364	0.32	4.46	8.65
Galat	8	0.22484487	0.0281056			
	14	4.21580536				

BNT	Total
0.05	0.32
0.01	0.46

### 11. Uji Kapasitas Antioksidan

SK	DB	JK	KT	F hitung	F 5%	F1%
Perlakuan	4	58.62576000	14.6564400	243.73	3.84	7.01
Ulangan	2	0.21532000	0.1076600	1.79	4.46	8.65
Galat	8	0.48108000	0.0601350			
	14	59.32216000				

BNT	Total
0.05	0.46
0.01	0.67

**Lampiran 10. Surat Pernyataan Persetujuan Publikasi Repository**  
**SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI**  
**REPOSITORY**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Putu Eka Putri Ariyani  
NIM : P07131219028  
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika  
Jurusan : Gizi  
Tahun Akademik : 2023/2024  
Alamat : Jl. Sutomo No.27 Br.Grenceng Pemecutan Kaja  
Nomor HP/Email : 089652095664 / [Ekaputri477@gmail.com](mailto:Ekaputri477@gmail.com)

Dengan ini menyerahkan skripsi berupa Tugas Akhir dengan Judul:  
"Pengaruh Penambahan *Puree* Buah Naga Merah (*Hylocereus polyhizus*) Terhadap Karakteristik Jaja Laklak"

1. Dan Menyetujuinya menjadi hak milik Poltekkes Kemenkes Denpasar serta memberikan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif untuk disimpan, dialihkan mediakan, dikelola dalam pangkalan data dan dipublikasikannya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis selama tetap mencantumkan nama penulis sebagai pemilik Hak Cipta.
2. Pernyataan ini saya buat dengan sungguh-sungguh. Apabila dikemudian hari terbukti ada pelanggaran Hak Cipta/Plagiarisme dalam karya ilmiah ini, maka segala tuntutan hukum yang timbul akan saya tanggung pribadi tanpa melibatkan pihak Poltekkes Kemenkes Denpasar. Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya

Denpasar, April 2023

Yang membuat pernyataan



Putu Eka Putri Ariyani  
P07131219028