


# Lampiran 1

## Hasil Pemeriksaan Laboratorium




**PANUREKSA UTAMA**

*Laboratorium Kesehatan Masyarakat*

**PANUREKSA UTAMA**

Jl. Genitri No. 11 A Denpasar  
 Tlp/Fax. (0361) 243746 / 085792202319 / 085101647955  
 Email : panureksa\_utama@yahoo.com / panureksa.utama@gmail.com  
 Ijin No. 253/34/2056/DU/DPMPSTSP/2018

Terakreditasi PENUH

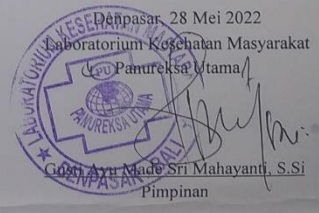


No.Lab : 357/PU/MKN/V/2022  
 Perihal : Hasil Pemeriksaan Bakteriologi Makanan  
 Asal Sampel : MADE GITA PRAMANA  
 Tanggal Pengambilan Sampel : 23 Mei 2022

Kepada  
 Yth: MADE GITA PRAMANA  
 Br. Badung, Desa Melinggih, Payangan, Gianyar  
 di  
 Tempat

No	Kode Sampel	Hasil Total Plate Count (TPC) CFU/Gram	Syarat TPC CFU/Gram	Keterangan
1	Sampel A1	$3,83 \times 10^4$	$1 \times 10^6$	
2	Sampel B1	$3,2 \times 10^4$	$1 \times 10^6$	
3	Sampel C1	$3,52 \times 10^3$	$1 \times 10^6$	
4	Sampel D1	$1,43 \times 10^6$	$1 \times 10^6$	
5	Sampel E1	$4,66 \times 10^6$	$1 \times 10^6$	
6	Sampel F1	$1,49 \times 10^6$	$1 \times 10^6$	
7	Sampel G1	$4,09 \times 10^5$	$1 \times 10^6$	
8	Sampel H1	$2,99 \times 10^5$	$1 \times 10^6$	

Berdasarkan SNI 7388:2009  
 Tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan



Denpasar, 28 Mei 2022  
 Laboratorium Kesehatan Masyarakat  
 Panureksa Utama  
 Made Sri Mahayanti, S.Si  
 Pimpinan



Laboratorium Kesehatan Masyarakat

### PANUREKSA UTAMA

Jl. Genitri No. 11 A Denpasar  
Tlp/Fax. (0361) 243746 / 085792202319 / 085101647955  
Email : panureksa\_utama@yahoo.com / panureksa.utama@gmail.com  
Ijin No. 253/34/2056/DU/DPMPSTP/2018

Terakreditasi PENUH



No.Lab : 363/PU/MKN/V/2022

Perihal : Hasil Pemeriksaan Bakteriologi Makanan

Asal Sampel : MADE GITA PRAMANA

Tanggal Pengambilan Sampel : 24 Mei 2022

Kepada

Yth: MADE GITA PRAMANA

Br. Badung, Desa Melinggih, Payangan, Gianyar

di

Tempat

No	Kode Sampel	Hasil Total Plate Count (TPC) CFU/Gram	Syarat TPC CFU/Gram	Keterangan
1	Sampel A2	$3 \times 10^7$	$1 \times 10^6$	
2	Sampel B2	$2,02 \times 10^6$	$1 \times 10^6$	
3	Sampel C2	$3,1 \times 10^6$	$1 \times 10^6$	
4	Sampel D2	$2,99 \times 10^7$	$1 \times 10^6$	
5	Sampel E2	$2,76 \times 10^7$	$1 \times 10^6$	
6	Sampel F2	$2,64 \times 10^7$	$1 \times 10^6$	
7	Sampel G2	$3 \times 10^7$	$1 \times 10^6$	
8	Sampel H2	$2,9 \times 10^7$	$1 \times 10^6$	

Berdasarkan SNI 7388:2009

Tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan

Denpasar, 30 Mei 2022

Laboratorium Kesehatan Masyarakat

Panureksa Utama

Gusti Ayu Made Sri Mahayanti, S.Si

Pimpinan

## Lampiran 2

### Standar Nasional Indonesia 7388:2009 Tentang Batas Maksimum Cemaran

#### Mikroba Dalam Pangan

SNI 7388:2009

Tabel 1 (lanjutan)

No. kat pangan	Kategori pangan	Jenis cemaran mikroba	Batas maksimum
	Bakpia kacang hijau	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
		<i>APM Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Bacillus cereus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		Kapang	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
07.0	Produk bakeri		
07.1	Roti dan produk bakeri tawar dan premiks (termasuk tepung panir)	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
		<i>APM Escherichia coli</i>	10/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		<i>Bacillus cereus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		Kapang dan khamir	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
07.2	Produk bakeri istimewa (manis, asin, gurih)	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
		APM Koliform	20 /g
		<i>APM Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		<i>Bacillus cereus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		Kapang dan khamir	2 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
08.0	Daging dan produk daging, termasuk daging unggas dan daging hewan buruan		
08.1	Daging, daging unggas dan daging hewan buruan mentah		
08.1.1	Daging ayam segar, beku (karkas dan tanpa tulang) dan cincang	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>6</sup> koloni/g
		Koliform	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		<i>Escherichia coli</i>	1 x 10 <sup>1</sup> koloni/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		<i>Campylobacter sp</i>	negatif/25 g
08.1.1	Daging segar, beku (karkas dan tanpa tulang) dan daging cincang	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>6</sup> koloni/g
		Koliform	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		<i>Escherichia coli</i>	1 x 10 <sup>1</sup> koloni/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		<i>Campylobacter sp</i>	negatif/25 g
08.2	Produk olahan daging, daging unggas dan daging hewan buruan, utuh/potongan		
	Dendeng sapi, daging asap yang diolah dengan panas	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>5</sup> koloni/g
		<i>APM Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		<i>Bacillus cereus</i>	1 x 10 <sup>3</sup> koloni/g

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, Copy standar ini dibuat untuk penayangan di website dan tidak untuk dikomersialkan"

### Lampiran 3

#### PEDOMAN WAWANCARA DAN OBSERVASI

##### A. Identitas Responden :

Nama :

Usia :

Jenis Kelamin :

Kode Sampel :

##### B. Penjualan Daging Ayam Potong

1. Sudah berapa lama Bapak/Ibu berjualan Daging Ayam Potong?

Jawaban: .....

2. Jumlah penjamah saat memotong daging ayam?

Jawaban: .....

a. 1 orang

b. 2 orang

c. 3 orang

3. Berapa lama ayam setelah dibersihkan dijual ke pelanggan?

Jawaban: .....

a. 8 jam

b. 12 jam

c. Yang lain: .....

4. Berapa banyak daging ayam yang dijual setiap harinya?

Jawaban: .....

a. 10 kg

b. 20 kg

c. Yang lain: .....

**C. Observasi Daging Ayam**

No	Pertanyaan	YA	TIDAK
1	Daging ayam terlihat segar		
2	Daging ayam terasa kenyal saat dipegang		
3	Daging ayam masih utuh sebelum dipotong		

**D. Observasi *Hygiene* Pedagang Daging Ayam**

No	Pertanyaan	YA	TIDAK
1	Prilaku mencuci tangan sebelum memotong daging ayam		
2	Penjamah menggunakan sarung tangan		
3	Kebersihan kuku penjamah		
4	Terdapat luka terbuka pada jari tangan penjamah		
5	Rambut tertata rapi		

**E. Observasi Sanitasi Pedagang Daging Ayam**

No	Pertanyaan	YA	TIDAK
1	Tempat sampah tertutup		
2	Tempat menyimpan ayam tertutup		
3	Tersedia air mengalir		
4	Alat potong bersih		
5	Lap tangan bersih		

**Lampiran 4**

**Rekapitulasi Data Hasil Wawancara, Observasi dan Pemeriksaan Laboratorium**

No	Identitas Responden				Penjualan Daging Ayam Potong			Observasi <i>Hygiene</i> Pada Pedagang					
	Kode Sampel	Nama	Usia (Tahun)	Jenis Kelamin	Lama Berjualan (Tahun)	Jumlah Penjamah Daging	Jumlah Daging Dijual	Prilaku Mencuci Tangan Sebelum Memotong Daging Ayam		Penjamah Menggunakan Sarung Tangan		Kebersihan Kuku Penjamah	
								Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak
1	A1,A2	A	48	P	10	2 orang	60 kg		T		T	Y	
2	B1,B2	B	51	P	5	1 orang	50 kg		T		T	Y	
3	C1,C2	C	41	P	15	1 orang	150 kg		T		T	Y	
4	D1,D2	D	40	P	10	1 orang	60 kg		T		T	Y	
5	E1,E2	E	31	P	5	1 orang	50 kg		T		T	Y	
6	F1,F2	F	56	L	10	1 orang	60 kg		T		T	Y	
7	G1,G2	G	60	P	10	1 orang	100 kg		T		T	Y	
8	H1,H2	H	50	P	10	1 orang	100 kg		T		T	Y	

		Observasi <i>Hygiene</i> Pada Pedagang				Observasi Sanitasi Pada Pedagang							
		Terdapat luka terbuka pada jari tangan penjamah		Rambut tertata rapi		Tempat menyimpan ayam tertutup		Tersedia air mengalir		Alat potong bersih		Lap tangan bersih	
No	Kode Sampel	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak
1	A1,A2		T	Y			T		T	Y		Y	
2	B1,B2		T	Y			T		T	Y			T
3	C1,C2		T	Y			T		T	Y		Y	
4	D1,D2		T	Y			T		T	Y		Y	
5	E1,E2		T	Y			T		T		T		T
6	F1,F2		T	Y			T		T		T		T
7	G1,G2		T	Y			T		T		T	Y	
8	H1,H2		T	Y			T		T		T		T

		Karakteristik Daging Ayam						Hasil Angka Lempeng Total				
		Daging Ayam Terlihat Segar		Daging Ayam Terasa Kenyal Saat Dipegang		Daging Ayam Masih Utuh Sebelum Dipotong		Waktu Ayam Dijual	Hari Ke-1		Hari Ke-2	
		No	Kode Sampel	Ya	Tidak	Ya	Tidak		Ya	Tidak	MS	TMS
1	A1,A2	Y		Y		Y		12 jam	MS			TMS
2	B1,B2	Y		Y		Y		12 jam	MS			TMS
3	C1,C2	Y		Y		Y		12 jam	MS			TMS
4	D1,D2	Y		Y		Y		12 jam		TMS		TMS
5	E1,E2	Y		Y		Y		12 jam		TMS		TMS
6	F1,F2	Y		Y		Y		12 jam		TMS		TMS
7	G1,G2	Y		Y		Y		12 jam	MS			TMS
8	H1,H2	Y		Y		Y		12 jam	MS			TMS

Keterangan :

Y : Ya

T : Tidak

MS : Memenuhi Standar

TMS : Tidak Memenuhi Standar

## Lampiran 5

### Dokumentasi Kegiatan

 <p>Media yang digunakan pada penelitian</p>	 <p>Daging ayam</p>
 <p>Sampel dalam coolbox</p>	 <p>Wawancara dan observasi dengan pedagang</p>
 <p>Pengerjaan pemeriksaan ALT</p>	 <p>Control media PCA</p>
 <p>Inkubasi sampel</p>	 <p>Media PCA setelah ditanam sampel dan diinkubasi</p>



## Lampiran 6

### Surat Izin Penelitian DPMPTSP



**PEMERINTAH KABUPATEN GIANYAR**  
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU  
Jalan Ngurah Rai No. 5-7 Telp (0361) 942230  
Website : <https://dpmptsp.gianyarkab.go.id> email : [dpmptsp@gianyarkab.go.id](mailto:dpmptsp@gianyarkab.go.id)  
instagram @dpmptsp\_gianyar  
**GIANYAR**



---

**SURAT KETERANGAN PENELITIAN/REKOMENDASI**  
NOMOR : 070/0300/IP/DPM PTSP/2022

I. Dasar

1. Kepetusan Bupati Gianyar Nomor 608/E-13/HK/2020 Tentang Standar Pelayanan Penyelenggaraan Pelayanan Perizinan dan Non Perizinan Pada Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kabupaten Gianyar.
2. Surat dari Politeknik Kesehatan Denpasar, Nomor : PP.08.02/034/265/2022, Tanggal 28 April 2022, Perihal Permohonan Izin Penelitian,
3. Surat permohonan yang bersangkutan nomor : 0621/DPMPTSP/IP/2022 tanggal 28 April 2022.

II. Setelah Mempelajari dan meneliti rencana kegiatan yang diajukan, maka dipandang perlu memberikan Rekomendasi Kepada :

Nama	: Made Gita Pramana
Pekerjaan	: Mahasiswa
Alamat	: Br. Badung, Desa Melinggih, Kecamatan Payangan
Judul Penelitian	: Gambaran Angka Lempeng Total Pada Daging Ayam Potong Di Pasar Payangan Kecamatan Payangan Kabupaten Gianyar
Lokasi Penelitian	: Desa Melinggih, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar
Jumlah Peserta	: 1 Orang
Lama Penelitian	: 1 Mei 2022 s/d 31 Mei 2022

III. Dalam melakukan kegiatan agar yang bersangkutan memenuhi ketentuan sebagai berikut :

1. Sebelum melakukan kegiatan agar melaporkan kedatangannya kepada Camat setempat atau pejabat yang berwenang
2. Dilarang melakukan kegiatan yang tidak ada kaitannya dengan judul kegiatan. Apabila melanggar ketentuan, maka Surat Keterangan/Rekomendasi akan dicabut dihentikan segala kegiatannya.
3. Mentaati segala ketentuan perundang-undangan yang berlaku, serta mengindahkan norma adat istiadat dan budaya setempat.
4. Apabila masa berlaku Surat Keterangan/Rekomendasi ini telah berakhir, sedangkan pelaksanaan kegiatan belum selesai, maka perpanjangan Surat Keterangan/Rekomendasi agar ditujukan kepada instansi pemohon.
5. Menyerahkan hasil kegiatan kepada Bupati Gianyar, melalui Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Gianyar
6. Apabila dikemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam penerbitan Surat Keterangan/Rekomendasi ini maka akan diadakan perbaikan sebagaimana mestinya.

Di Keluarkan di Gianyar  
Pada Tanggal 10 Mei 2022  
Kepala Dinas Penanaman Modal dan  
Pelayanan Terpadu Satu Pintu  
Kabupaten Gianyar



**I Dewa Gede Alit Mudiarta, SE.,MM**  
Pembina Utama Muda  
NIP. 19650810 198503 1 005




Tembusan kepada Yth. :

1. Perbekel Desa Melinggih Payangan
2. Kepala DPM-PTSP Prov. Bali
3. Kepala Badan Kesbangpol Prov. Bali
4. Kepala Badan Kesbangpol Kab. Gianyar
5. Instansi Terkait di lingkungan Pemerintah Kabupaten Gianyar sesuai keperluan penelitian

## Lampiran 7

### Surat Izin Penelitian Desa Melinggih

	<b>PEMERINTAH KABUPATEN GIANYAR</b> <b>WILAYAH KECAMATAN PAYANGAN</b> <b>DESA MELINGGIH</b>	
DESAL MELINGGIH	JALAN RAYA PAYANGAN	TELP.(0361) 9081288

SURAT KETERANGAN IJIN PENELITIAN/ REKOMENDASI  
No: 470/150/MLG/2022

Yang bertanda tangan dibawah ini :


Nama                   : I Made Dipayana, A.Md.  
Jabatan                 : Perbekel Desa Melinggih  
Alamat                 : Br. Payangandesa, Desa Melinggih, Kecamatan Payangan

Berdasarkan surat dari Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kabupaten Gianyar, tertanggal 5 Maret 2021, maka bersama ini kami memberikan Izin Penelitian/ rekomendasi kepada:

Nama                    : Made Gita Pramana  
Pekerjaan              : Mahasiswa  
Alamat                 : Br. Badung, Desa Melinggih, Kecamatan Payangan  
Judul Penelitian       : Gambaran Angka Lempeng Total Pada Daging Ayam Potong di Pasar Payangan  
Lokasi Penelitian    : Desa Melinggih, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar  
Jumlah Peserta        : 1 Orang  
Lama Penelitian       : 1 Mei 2022 s/d 31 Mei 2022

Demikian Surat Izin Penelitian/Rekomendasi in dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Melinggih, 12 Mei 2022  
a.n. Perbekel Melinggih  
Sekretaris Desa

  
(I Gede Adi Utama)



Edit



## Data Skripsi Mahasiswa

N I M	P07134019087
Nama Mahasiswa	Made Gita Pramana
Info Akademik	Fakultas : Jurusan Teknologi Laboratorium Medis - Jurusan Program Studi Teknologi Laboratorium Medis Program Diploma Tiga Semester : 7

Skripsi Bimbingan Jurnal Ilmiah Seminar Proposal Syarat Sidang

Bimbingan				
No	Dosen	Topik	Tanggal Bimbingan	Validasi Dosen
1	197205211997031001 - I NYOMAN JIRNA, SKM, M.Si	Diskusi mengenai judul dan topik penelitian yang akan diambil	8 Nop 2021	✓
2	197205211997031001 - I NYOMAN JIRNA, SKM, M.Si	Diskusi mengenai isi lembar halaman depan dan panduan usulan penelitian secara umum	12 Nop 2021	✓
3	197205211997031001 - I NYOMAN JIRNA, SKM, M.Si	Bimbingan BAB 1 mengenai latar belakang, rumusan masalah dan tujuan penelitian	16 Nop 2021	✓
4	197205211997031001 - I NYOMAN JIRNA, SKM, M.Si	Bimbingan BAB II mengenai tinjauan pustaka serta referensi yang digunakan	24 Nop 2021	✓
5	197205211997031001 - I NYOMAN JIRNA, SKM, M.Si	Bimbingan BAB III dan BAB IV	2 Des 2021	✓
6	197205211997031001 - I NYOMAN JIRNA, SKM, M.Si	Revisi BAB III dan BAB IV	15 Des 2021	✓
7	197205211997031001 - I NYOMAN JIRNA, SKM, M.Si	Revisi BAB III dan BAB IV	24 Des 2021	✓
8	197205211997031001 - I NYOMAN JIRNA, SKM, M.Si	ACC Usulan Penelitian Karya Tulis Ilmiah	20 Jan 2022	✓
9	197506012002121002 - IDA BAGUS OKA SUYASA, S.Si, M.Si	Bimbingan mengenai penulisan cover penelitian	24 Jan 2022	✓
10	197506012002121002 - IDA BAGUS OKA SUYASA, S.Si, M.Si	Bimbingan penulisan Definisi Operasional	24 Jan 2022	✓
11	197506012002121002 - IDA BAGUS OKA SUYASA, S.Si, M.Si	Bimbingan mengenai pengaturan jarak spasi pada setiap sub-bab	24 Jan 2022	✓
12	197506012002121002 - IDA BAGUS OKA SUYASA, S.Si, M.Si	Bimbingan mengenai penulisan pada lembar persetujuan	24 Jan 2022	✓
13	197506012002121002 - IDA BAGUS OKA SUYASA, S.Si, M.Si	Bimbingan mengenai konsistensi penulisan	9 Feb 2022	✓
14	197506012002121002 - IDA BAGUS OKA SUYASA, S.Si, M.Si	Bimbingan penulisan daftar pustaka	9 Feb 2022	✓
15	197506012002121002 - IDA BAGUS OKA SUYASA, S.Si, M.Si	Bimbingan secara keseluruhan bagian Usulan Penelitian sesuai panduan penulisan	12 Feb 2022	✓
16	197506012002121002 - IDA BAGUS OKA SUYASA, S.Si, M.Si	ACC tata cara dan aturan penulisan	13 Feb 2022	✓
17	197205211997031001 - I NYOMAN JIRNA, SKM, M.Si	Bimbingan terkait pelaksanaan penelitian	20 Mei 2022	✓
18	197205211997031001 - I NYOMAN JIRNA, SKM, M.Si	Bimbingan BAB V mengenai analisis hasil penelitian	9 Jun 2022	✓
19	197205211997031001 - I NYOMAN JIRNA, SKM, M.Si	Bimbingan BAB V mengenai penyajian hasil penelitian berdasarkan karakteristik responden	9 Jun 2022	✓
20	197205211997031001 - I NYOMAN JIRNA, SKM, M.Si	Bimbingan BAB V mengenai penyajian hasil penelitian berdasarkan hasil wawancara dan observasi responden	10 Jun 2022	✓
21	197205211997031001 - I NYOMAN JIRNA, SKM, M.Si	Bimbingan BAB V mengenai penyajian hasil penelitian berdasarkan hasil pemeriksaan ALT	10 Jun 2022	✓
22	197205211997031001 - I NYOMAN JIRNA, SKM, M.Si	Bimbingan BAB V mengenai pembahasan	14 Jun 2022	✓
23	197205211997031001 - I NYOMAN JIRNA, SKM, M.Si	Bimbingan BAB VI mengenai simpulan dan saran serta isi lampiran	14 Jun 2022	✓
24	197205211997031001 - I NYOMAN JIRNA, SKM, M.Si	ACC Karya Tulis Ilmiah	15 Jun 2022	✓
25	197506012002121002 - IDA BAGUS OKA SUYASA, S.Si, M.Si	Bimbingan mengenai penulisan halaman abstrak	13 Jun 2022	✓
26	197506012002121002 - IDA BAGUS OKA SUYASA, S.Si, M.Si	Bimbingan mengenai pengaturan spasi	13 Jun 2022	✓
27	197506012002121002 - IDA BAGUS OKA SUYASA, S.Si, M.Si	Bimbingan mengenai jarak spasi pada setiap anak sub-bab	13 Jun 2022	✓
28	197506012002121002 - IDA BAGUS OKA SUYASA, S.Si, M.Si	Bimbingan mengenai aturan penulisan tabel	13 Jun 2022	✓
29	197506012002121002 - IDA BAGUS OKA SUYASA, S.Si, M.Si	Bimbingan mengenai cara penulisan pada penjelasan tabel	13 Jun 2022	✓
30	197506012002121002 - IDA BAGUS OKA SUYASA, S.Si, M.Si	Bimbingan mengenai aturan penulisan nama pada daftar pustaka	13 Jun 2022	✓
31	197506012002121002 - IDA BAGUS OKA SUYASA, S.Si, M.Si	Bimbingan keseluruhan KTI	13 Jun 2022	✓
32	197506012002121002 - IDA BAGUS OKA SUYASA, S.Si, M.Si	ACC tata cara dan aturan penulisan	14 Jun 2022	✓

## SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI REPOSITORY

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Made Gita Pramana  
NIM : P07134019087  
Program Studi : Diploma Tiga  
Jurusan : Teknologi Laboratorium Medis  
Tahun Akademik : 2021/2022  
Alamat : Br. Badung, Melinggih, Payangan, Gianyar  
No HP/Email : 087761515686/19087.madegitapramana@gmail.com

Dengan ini menyerahkan skripsi berupa Tugas Akhir dengan judul :

Gambaran Angka Lempeng Total Pada Daging Ayam Potong Di Pasar Payangan  
Kecamatan Payangan Kabupaten Gianyar

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 Denpasa.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 19 Juni 2022  
Yang menyatakan,



Made Gita Pramana  
NIM. P07134019087