

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian di atas dapat diambil kesimpulan :

1. Uji Kualitatif dengan menggunakan FeCl_3 5% pada 5 sampel kecap manis dan terdapat 3 sampel positif Natrium Benzoat karena terdapat endapan kuning kecokelatan pada sampel yaitu pada sampel 2, 3 dan 5.
2. Sampel positif mengandung Natrium Benzoat dilanjutkan dengan pemeriksaan selanjutnya yaitu metode uji kuantitatif alkalimetri untuk melihat kadar Natrium Benzoat pada sampel kecap manis, sampel 2 mengandung 0,0036 g/kg, sampel 3 mengandung 0,0045 g/kg dan pada sampel 5 mengandung 0,0043 g/kg.

Dari pernyataan diatas dapat disimpulkan bahwa terdapat 2 sampel yang tidak mengandung Natrium Benzoat dan 3 sampel mengandung Natrium Benzoat tetapi masih sesuai dengan peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 11 Tahun 2019 yaitu 1g/kg.

5.2 Saran

1. Disarankan kepada konsumen agar lebih cerdas dan berhati-hati dalam memilih kecap manis yang diperjual belikan di pasaran dan memperhatikan jenis pengawet yang digunakan dalam makanan yang telah ditetapkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan No.11 Tahun 2019.
2. Diharapkan kepada produsen kecap manis, tetap mengikuti aturan yang telah ditetapkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan No.11 Tahun 2019.
3. Untuk peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan penelitian kadar Natrium Benzoat dengan metode kualitatif dan kuantitatif lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Asra, Ridho, Zulharmita dan Isa Rondasi. 2019. "Analisis Kuantitatif Natrium Benzoat Pada Kecap Kedelai Manis Produksi Lokal Di Kota Padang Dengan Metode Spektrofotometri Ultraviolet-Visible Quantitative Analysis Of Sodium Benzoate From Soybean Sweet Sauces In Padang City By Using Ultraviolet-Visible Spectrophotometry". Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi (STIFARM) Padang. Vol 3. No 1. Halaman 66.
- Azmi, Dara Afifah, Elmatris Elmatris, Fachzi Fitri. 2020. "Identifikasi Kualitatif dan Kuantitatif Natrium Benzoat pada Saus Cabai yang Dijual di Beberapa Pasar di Kota Padang". Jurnal Kesehatan Andalas. Vol 9. No 15. Halaman 114.
- Biofar.id. 2017. "Sifat-sifat Fisika dan Kimia Natrium Benzoat". <https://biofar.id/fungsi-natrium-benzoat/>. [Diakses Desember 2017]
- Evana Evana dan Nada Fitriana Dewi. 2021. "Analisis Natrium Benzoat Pada Kecap Di Kota Yogyakarta Dengan Metode Alkalimetri". Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Terapan. Halaman 1.
- Faroch, Ulyatul, Kurnnia Ritma Dhanti dan Tantri Analisawati Sudarsono. 2021. "Analisis Kadar Natrium Benzoat Pada Saus Sambal Di Pasar Wage Kabupaten Banyumas". JlabMed 5. Halaman 19.
- Ginting, Lili Adriyani. 2017. "Penetapan Kadar Natrium Benzoat Pada Saus Cabaai Yang Digunakan Penjual Mie Ayam Di Pasar VII Jalan Jmain Ginting Medan Secara Alkalimetri". Poltekkes Kemenkes Medan. Halaman 6.
- Harnianti. 2017. "Analisa Kandungan Natrium Benzoat Pada Manisan Buah Yang Diperjual Belikan Di Pasar Petisah Medan". Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan Jurusan Analis Kesehatan 2017. Halaman 13.
- Hilda, Nuwairy. 2015. "Pengaruh Pengawet Benzoat Terhadap Kerusakan Ginjal". Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera. Vol 13. Halaman 15-16.
- Kayaputri, Cahyana.Y, Rialita, Sumanti, D.M dan Pratiwi, S.M. 2017. "Strategi Penggunaan Pengawet Alami Ekstrak Kulit Biji Kakao (Studi Kasus Pada Baso Produksi Ukm Cipluk Kelurahan Setiamanah, Kecamatan Cimahi Tengah, Kota Cimahi)". Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat. Vol 6. No 2. Halaman 117.
- Kurniawati, Novita, Suprapti Supradi, dan Mei Tri Sundari. 2017. "Analisis Perilaku Konsumen Dalam Melakukan Pembelian Kecap Manis Di Pasar

Tradisional Kabupaten Kebumen”. Program Studi Agribisnis Universitas Sebelas Maret Surakarta. Vol 5. No 2. Halaman 13.

Miratania Yeti dan Desi Rahmalia. 2019. “Faktor-faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Pedagang Dalam Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Jajanan Anak Sekolah di SDN TelukPucung VII Kota Bekasi Tahun 2019”. Jurnal Kesehatan Masyarakat. Vol 3. No 2. Halaman 106.

Nurisyah, Nurisyah. 2018. “Analisis Kadar Natrium Benzoat Dalam Kecap Manis Produksi Home Industri Yang Beredar Di Kota Makassar Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis”. Media Farmasi. Vol 14. No 1.

Prasetyaningsih, Yusi, Nunik Ekawandani dan Mohammad Fakhruddin. 2017. “Identifikasi Kadar Natrium Benzoat Pada Beberapa Merek Teh Kemasan, Saos Tomat dan Kecap”. Jurnal TEDC. Vol 11. No 1.

Putri, Adinda Siti Nur Aisyiah Suroso. 2019. “Penambahan Natrium Benzoat Terhadap Mutu Susu Kedelai Pada Penyimpanan Suhu Dingin”. Akademi Farmasi Putra Indonesia. Halaman 3.

Ristiani, Devi. 2017. “Analisis Kandungan Zat Pengawet Natrium Benzoat Pada Kecap Manis Yang Beredar Di Pasar Cicaheum Bandung Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Visibel”. Jurusan Farmasi Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Al-Ghifari Bandung 2017. Halaman 1.

Sabariyah, Nur Fathonah. 2019. “Penetapan Kadar Natrium Benzoat Pada Kecap Asin Yang Beredar Di Pasar Pagi Kota Samarinda Dengan Metode Spektrofotometer Uv-Vis”. Perpustakaan Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Samarinda. Halaman 1-2.

Simanjuntak, Rosmidah dan Akademi Farmasi Indah.2018. “Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Sabun Mandi Cair Merek “Lx” Dengan Metode Titrasi Asidimetri”. Jurnal Ilmiah Kohesi. Vol 2. No 4.

Sujarwo, Rr. Vita Nurlatif dan Ardiana Priharwanti. 2020. “Kajian Kandungan Bahan Tambahan Pangan Berbahaya 2018– 2019 Se-Kota Pekalongan Dan Implementasi Perda Kota Pekalongan Nomor 07 Tahun 2013”. Jurnal Litbang Kota Pekalongan. Vol 18. No 2. Halaman 93.

Rohmah, Jamilatur dan Chylen Setiyo. 2020. “Buku Ajar Kimia Analisis”. Jawa Timur : UMSIDA Press. Halaman 26-29.

Rohmah, Siti Awwalul Amanatur, Afidatul Muadifah dan Rahma Diyan Martha. 2021. “Validasi Metode Penetapan Kadar Pengawet Natrium Benzoat Pada Sari Kedelai”. Jurnal Sains dan Kesehatan. Vol 3. No 2. Halaman 121.

Wahyudi, Jatmiko. 2017. “Mengenal Bahan Tambahan Pangan Berbahaya”. Jurnal Litbang. Vol 13. No 1. Halaman 4.

Wibowo, Lidya Kristanti. 2018. “Identifikasi Kapang Dan Khamir Pada Tahapan Pembuatan Kecap”. e-journal.uajy. Halaman 7-13

LAMPIRAN

Lampiran 1 : Daftar Riwayat Hidup

RIWAYAT HIDUP



A. Data Pribadi

Nama Lengkap	: Putri Muharani Dewi
Nim	: P07534020147
Tempat, Tanggal Lahir	: Cempa, 23 Maret 2002
Jenis Kelamin	: Perempuan
Ayah	: Jumadi
Ibu	: Sumikem
Status Dalam Keluarga	: Anak ke 2 (dua) dari 2 (dua) bersaudara
Kewarganegaraan	: Indonesia
Agama	: Islam
Status	: Belum Kawin
Alamat	: LKT ESTATE DSN V Kecamatan Hinai Kabupaten Langkat
No. Telepon	: 085765365271
Email	: putrimuharani1@gmail.com

B. Data Pendidikan

Pendidikan Formal	
a. Tahun 2006-2007	: TK AL-Anshar Tanjung Pura
b. Tahun 2007-2013	: SDN 054930 Cempa
c. Tahun 2013-2016	: MTsN Tanjung Pura
d. Tahun 2017-2020	: MAN 2 Langkat
e. Tahun 2020-2023	: Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan

Lampiran 2. Kartu Jadwal Bimbingan



PRODI D-III JURUSAN TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
POLTEKKES KEMENKES MEDAN



KARTU BIMBINGAN KARYA TULIS ILMIAH

T.A. 2022/2023

NAMA : Putri Muharani Dewi
NIM : P07534020147
NAMA DOSEN PEMBIMBING : Dian Pratiwi, M.Si
JUDUL KTI : Analisa Kandungan Natrium Benzoat
Pada Kecap Manis Yang Tidak Terdaftar
Di Badan Pengawas Obat Dan Makanan
Menggunakan Metode Titrasi Asam Basa

No	Hari/Tanggal Bimbingan	Materi Bimbingan	Paraf Dosen Pembimbing
1.	Rabu, 26 Oktober 2022	Pengajuan Judul	
2.	Senin, 31 Oktober 2022	ACC Judul	
3.	Senin, 7 November 2022	Pengajuan Formulir Tentative	
4.	Jumat, 9 Desember 2022	Bimbingan BAB 1	
5.	Senin, 12 Desember 2022	Perbaikan BAB 2-3	
6.	Kamis, 12 Januari 2023	Perbaikan BAB 2-3	
7.	Rabu, 22 Februari 2023	Perbaikan BAB 3	
8.	Rabu, 22 Februari 2023	ACC	
9.	Jumat, 03 Maret 2023	Sidang Proposal	
10.	Selasa, 28 Maret 2023	Revisi Proposal	
11.	Kamis, 06 April 2023	Penelitian	
12.	Selasa, 23 Mei 2023	Bimbingan BAB 4-5	
13.	Jumat, 9 Juni 2023	Perbaikan BAB 4-5	
14.	Senin, 12 Juni 2023	ACC BAB 4	
15.	Jumat, 16 Juni 2023	Seminar Hasil KTI	

Medan, 16 Juni 2023

Dosen Pembimbing

Dian Pratiwi, M.Si

NIP 199306152020122006

Lampiran 3. Perhitungan Standarisasi NaOH dengan H₂C₂O₄ dan Perhitungan Kadar Natrium Benzoat

1. Pembuatan Larutan Baku Standar H₂C₂O₄ 0,1000 N

$$N = \frac{g}{Mr} \times \frac{1000}{V} \times \text{ekuivalen}$$

$$0,1 = \frac{g}{126} \times \frac{1000}{100} \times 2$$

$$g = 0,63 \text{ g}$$

2. Pembuatan Larutan Baku Primer NaOH 0,1000 N

$$N = \frac{g}{Mr} \times \frac{1000}{V} \times \text{ekuivalen}$$

$$0,1 = \frac{g}{40} \times \frac{1000}{100} \times 1$$

$$g = 0,4 \text{ g}$$

Hasil titrasi dari pembakuan :

$$V_1 = 9 \text{ mL}$$

$$V_2 = 10 \text{ mL}$$

$$V_3 = 10,2 \text{ mL}$$

$$\text{Volume rata-rata} = \frac{9+10+10,2}{3} = 9,7 \text{ mL}$$

Perhitungan normalitas NaOH sebenarnya :

$$V_{Bp} \times N_{Bp} = V_{Bs} \times N_{Bs}$$

$$10,0 \times 0,1 = 9,7 \times N_{Bs}$$

$$N_{Bs} = 0,1 \text{ mL}$$

Sampel 2

Berat sampel : 2 mL

Volume sampel : 0,5 mL

Normalitas NaOH : 0,1 N

BE $C_7H_5NaO_2$: 144,11 g/mol

Rumus perhitungan kadar natrium benzoat :

$$\begin{aligned}\text{Kadar (g/kg)} &= \frac{V \times \text{NaOH} \times \text{BE}}{V_{\text{sampel}} \times 1000} \\ &= \frac{0,5 \times 0,1 \times 144,11}{2 \times 1000} \\ &= 0,0036 \text{ g/kg}\end{aligned}$$

Sampel 3

Berat sampel : 2 mL

Volume sampel : 0,63 mL

Normalitas NaOH : 0,1 N

BE $C_7H_5NaO_2$: 144,11 g/mol

Rumus perhitungan kadar natrium benzoat :

$$\begin{aligned}\text{Kadar (g/kg)} &= \frac{V \times \text{NaOH} \times \text{BE}}{V_{\text{sampel}} \times 1000} \\ &= \frac{0,63 \times 0,1 \times 144,11}{2 \times 1000} \\ &= 0,0045 \text{ g/kg}\end{aligned}$$

Sampel 5

Berat sampel : 2 mL

Volume sampel : 0,6 mL

Normalitas NaOH : 0,1 N

BE $\text{C}_7\text{H}_5\text{NaO}_2$: 144,11 g/mol

Rumus perhitungan kadar natrium benzoat :

$$\begin{aligned}\text{Kadar (g/kg)} &= \frac{V \times \text{NaOH} \times \text{BE}}{V_{\text{sampel}} \times 1000} \\ &= \frac{0,6 \times 0,1 \times 144,11}{2 \times 1000} \\ &= 0,0043 \text{ g/kg}\end{aligned}$$

Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian

Sampel Kecap Manis



Hasil Uji Kualitatif Dengan Menggunakan FeCl_3 5%



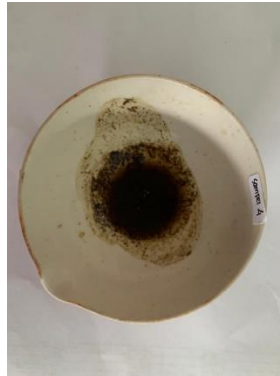
Sampel 1 (-)



Sampel 2 (+)



Sampel 3 (+)



Sampel 4 (-)



Sampel 5 (+)

Standarisasi NaOH Dengan $\text{H}_2\text{C}_2\text{O}_4$



Hasil Uji Kuantitatif Metode Alkalimetri



Sampel 2



Sampel 3



Sampel 5

Lampiran 5. Surat Kelayakan Etik / Ethical Clearance

 **KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN
Jl. Jamin Ginting Km. 13,5 Kel. Lau Cih Medan Tuntungan Kode Pos 20136
Telepon: 061-8368633 Fax: 061-8368644
email : kepk.poltekkesmedan@gmail.com



PERSETUJUAN KEPK TENTANG
PELAKSANAAN PENELITIAN BIDANG KESEHATAN
Nomor: *0245*/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2023

Yang bertanda tangan di bawah ini, Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian usulan penelitian yang berjudul :

“Analisa Kandungan Natrium Benzoat Pada Kecap Manis Yang Tidak Terdaftar Di Badan Pengawas Obat Dan Makanan Menggunakan Metode Titrasi Asam Basa”

Yang menggunakan manusia dan hewan sebagai subjek penelitian dengan ketua Pelaksana/ Peneliti Utama : **Putri Muharani Dewi**
Dari Institusi : **Prodi D-III Teknologi Laboratorium Medis Poltekkes Kemenkes Medan**

Dapat disetujui pelaksanaannya dengan syarat :
Tidak bertentangan dengan nilai – nilai kemanusiaan dan kode etik penelitian..
Melaporkan jika ada amandemen protokol penelitian.
Melaporkan penyimpangan/ pelanggaran terhadap protokol penelitian.
Melaporkan secara periodik perkembangan penelitian dan laporan akhir.
Melaporkan kejadian yang tidak diinginkan.

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

Medan, 9 Juni 2023
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Poltekkes Kemenkes Medan


Ketua

Dr. Jhonson P Sihombing, MSc, Apt
NIP. 196901302003121001

**Lampiran 6. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 11 Tahun
2019 Tentang Penggunaan Natrium Benzoat Pada Kecap**

1 dari 1156



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

**PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR 11 TAHUN 2019
TENTANG
BAHAN TAMBAHAN PANGAN**

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

- Menimbang :
- a. bahwa masyarakat perlu dilindungi dari penggunaan Bahan Tambahan Pangan yang tidak memenuhi persyaratan keamanan, mutu, dan gizi Pangan;
 - b. bahwa pengaturan terhadap 26 (dua puluh enam) golongan Bahan Tambahan Pangan yang telah diatur dalam beberapa Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan terkait Bahan Tambahan Pangan sudah tidak sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang Pangan;
 - c. bahwa Bahan Tambahan Pangan sebagaimana dimaksud dalam huruf b diatur dalam 26 (dua puluh enam) Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan, sehingga perlu dilakukan simplifikasi;
 - d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b, dan huruf c, perlu menetapkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Bahan Tambahan Pangan;

14. Pengawet (*Preservative*)

Pengawet (*Preservative*) adalah BTP untuk mencegah atau menghambat fermentasi, pengasaman, penguraian, dan kerusakan lainnya terhadap Pangan yang disebabkan oleh mikroorganisme.

No.	Jenis BTP Pengawet (<i>Preservative</i>)	INS
1.	Asam sorbat dan garamnya (<i>Sorbic acid and its salts</i>):	
	Asam sorbat (<i>Sorbic acid</i>)	200
	Natrium sorbat (<i>Sodium sorbate</i>)	201
	Kalium sorbat (<i>Potassium sorbate</i>)	202
	Kalsium sorbat (<i>Calcium sorbate</i>)	203
2.	Asam benzoat dan garamnya (<i>Benzoic acid and its salts</i>):	
	Asam benzoat (<i>Benzoic acid</i>)	210
	Natrium benzoat (<i>Sodium benzoate</i>)	211
	Kalium benzoat (<i>Potassium benzoate</i>)	212
	Kalsium benzoat (<i>Calcium benzoate</i>)	213
3.	Etil para-hidroksibenzoat (<i>Ethyl para-hydroxybenzoate</i>)	214
4.	Metil para-hidroksibenzoat (<i>Methyl para-hydroxybenzoate</i>)	218
5.	Sulfit (<i>Sulphites</i>):	
	Belerang dioksida (<i>Sulphur dioxide</i>)	220
	Natrium sulfit (<i>Sodium sulphite</i>)	221
	Natrium bisulfit (<i>Sodium bisulphate</i>)	222
	Natrium metabisulfit (<i>Sodium metabisulphite</i>)	223
	Kalium metabisulfit (<i>Potassium metabisulphite</i>)	224
	Kalium sulfit (<i>Potassium sulphite</i>)	225
	Kalsium bisulfit (<i>Calcium bisulphite</i>)	227
	Kalium bisulfit (<i>Potassium bisulphite</i>)	228
6.	Nisin (<i>Nisin</i>)	234
7.	Natamisin (<i>Natamycin</i>)	235
8.	Nitrit (<i>Nitrites</i>):	
	Kalium nitrit (<i>Potassium nitrite</i>)	249
	Natrium nitrit (<i>Sodium nitrite</i>)	250
9.	Nitrat (<i>Nitrates</i>):	
	Natrium nitrat (<i>Sodium nitrate</i>)	251
	Kalium nitrat (<i>Potassium nitrate</i>)	252
10.	Asam propionat dan garamnya (<i>Propionic acid and its salts</i>):	
	Asam propionat (<i>Propionic acid</i>)	280
	Natrium propionat (<i>Sodium propionate</i>)	281
	Kalsium propionat (<i>Calcium propionate</i>)	282
	Kalium propionat (<i>Potassium propionate</i>)	283
11.	Lisozim hidroklorida (<i>Lysozyme hydrochloride</i>)	1105

Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg) dihitung sebagai asam benzoat
05.4	Dekorasi (Misalnya Untuk Bakery), <i>Topping</i> (Non-Buah) dan Saus Manis	500
06.5	Makanan Pencuci Mulut Berbasis Sereal dan Pati (Misalnya Puding Nasi, Puding Tapioka)	500
09.2.4.1	Ikan dan Produk Perikanan Kukus atau Rebus	500
09.3.2	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Diolah Menjadi Pikel dan atau Direndam dalam Larutan Garam	1000
09.4	Ikan dan Produk Perikanan Awet, Meliputi Ikan dan Produk Perikanan yang Dikalengkan atau Difermentasi, Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata	1000 Tidak termasuk yang dikalengkan
10.4	Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Telur (Misalnya <i>Custard</i>)	500
11.4	Gula dan Sirup Lainnya (Misal Xilosa, Sirup Maple, Gula Hias). Termasuk Semua Jenis Sirup Meja (Misal Sirup Maple), Sirup untuk Hiasan Produk Bakeri dan Es (Sirup Karamel, Sirup Beraroma) dan Gula Untuk Hiasan Kue (Contohnya Kristal Gula Berwarna Untuk Kukis)	600
11.6	Sediaan Pemanis, Termasuk Pemanis Buatan (<i>Table Top Sweeteners</i> , Termasuk Yang Mengandung Pemanis Dengan Intensitas Tinggi)	500
12.2.2	Bumbu dan Kondimen	600
12.5	Sup dan Kaldu	500
12.6	Saus dan Produk Sejenis	1000
12.7	Produk Oles Untuk Salad (Misalnya Salad Makaroni, Salad Kentang) dan Sandwich, Tidak Mencakup Produk Oles Berbasis Cokelat dan Kacang Dari Kategori 04.2.2.5 Dan 05.1.3	1000
12.9.1	Pasta Kedelai Fermentasi	500
12.9.2.1	Saus Kedelai Fermentasi	1000
12.9.2.2	Saus Kedelai Non-Fermentasi	600
12.9.2.3	Saus Kedelai Lainnya	1000
13.6	Suplemen Pangan	600 kecuali suplemen yang bentuk dan jenisnya sesuai dengan kategori pangan lain
14.1.2.1	Sari Buah	600
14.1.2.2	Sari Sayur	600
14.1.2.3	Konsentrat Sari Buah	600

Lampiran 7. Laporan Hasil Penelitian



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN
Jl. Jamin Ginting KM. 13,5 Kel. Laucih Medan Tuntungan Kode Pos : 20136
Telepon : 061- 8368633 Fax : 061- 8368644
Website : www.poltekkes-medan.ac.id email : poltekkes_medan@yahoo.com



LAPORAN HASIL PENELITIAN
No. *DM-02-04/00/03/441/2023*

Bersama ini kami lampirkan hasil dari penelitian :

Nama : Vivi Sindia
NIM : P07534020158
Jurusan/ Prodi : D-III Teknologi Laboratorium Medis
Institusi : Poltekkes Kemenkes Medan
Judul : Hubungan Kebersihan Individu Dengan Infeksi Kutu Kepala
(*Pediculus humanus capitis*) Pada Anak SDN 104216 RAMPAH
Tanggal ; Masuk : Kamis, 13 April 2023
Lokasi : Laboratorium Parasitologi Teknologi Laboratorium Medik
Poltekkes Kemenkes Medan
Pengujian Laboratorium : Methode Langsung
Sample Uji : Telur, nimfa dan kutu dewasa
Tanggal Selesai : Senin, 17 April 2023
Hasil Analisa

Distribusi Frekuensi berdasarkan jumlah yang terkena pedikulosis kapitis

No	Pedikulosis Kapitis	Frekuensi	Persentase (%)
1	Positif	27	38
2	Negatif	44	62
	Total	71	100

Distribusi Frekuensi berdasarkan jumlah kebersihan individu

No	Kebersihan Individu	Frekuensi	Persentase (%)
1	Baik	41	58



2	Kurang Baik	30	42
Total		71	100

Hubungan antara kebersihan individu dengan infeksi pedikulus kapitis

No	Pedikulosis Kapitis	Kebersihan Individu						P-value
		Baik		Kurang Baik		Total		
		F	%	F	%	F	%	
1	Positif	14	19,7	13	18,3	27	38	<0,294
2	Negatif	27	38	17	23,9	44	62	
Total		41	57,7	30	42,3	71	100	

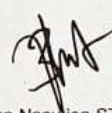
Catatan :

1. Hasil uji di atas hanya berlaku untuk sampel yang diuji
2. Laporan hasil uji ini terdiri dari 2 halaman
3. Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan sejinis tertulis dari LABORATORIUM KIMIA TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS POLTEKKES KEMENKES MEDAN
4. Laporan melayani pengaduan/ komplain maksimum 1 (satu) minggu terhitung tanggal penyerahan LHP (Laporan Hasil Penelitian)

Mengetahui,
Kajur. Teknologi Laboratorium Medis
Prod D III


Nita Andriani Lubis M, Biomed
NIP. 198012242009122001

Ka. Unit Laboratorium TLM


Sri Bulan Nasution, ST, MKes
Nip. 197104061994032002