

DAFTAR PUSTAKA

- [Bsn] Badan Standardisasi Nasional. (2006). Sni 01-2332.2-2006 Cara Uji Mikrobiologi – Bagian 9: Penentuan Salmonella Pada Produk Perikanan. *Cara Uji Mikrobiologi Sni*, 8.
- Abadi. (2021). Penerapan Frozen Food Technology Di Ukm Mimingfish Untuk Meningkatkan Diversifikasi Produksi Dan Ekonomi. *Pro Sejahtera (Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 3, 8.
- Alamsyah, A. (2023). Pelatihan Pengolahan Biji Nangka Menjadi Cookies Di Kelompok Pembuat Dodol Di Suranadi, Lombok Barat. *Ijecs: Indonesian Journal Of Empowerment And Community Services*, 4(1), 22–29.
- Amalia, U. (2021). Pendugaan Umur Simpan Produk Nugget Ikan Dengan Merk Dagang Fish Nugget “ So Lite .” *Jurnal Saintek Perikanan*, 8(1), 0–4.
- Andriani, Y., & Kurniawan, H. (2021). Pengaruh Fermentasi Bakteri Asam Laktat Pada Tepung Biji Nangka Terhadap Sifat Fungsional Dan Mikrobiologisnya. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 22(3), 99–107.
- Aprih, S. (2022). *Christina+Astutiningsih_+Meri_+Aprih+Santosa*. 1(4), 274–282.
- Baihaki, M. (2022). Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Tongkol Jakandor Sebagai Bentuk Inovasi Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Kuala Peudawa Puntong Kecamatan Idi Rayeuk Kabupaten Aceh Timur. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 2(1), 349–354.
- Brigham Et Al. (2013). Teori Dan Praktik Perhitungan Mikroorganisme. A *Psicanalise Dos Contos De Fadas. Tradução Arlene Caetano*, 466.
- Danarsi, C. . (2023). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Mikrobiologi Makanan Pendamping Air Susu Ibu (Mp-Asi) Bubur Instan Dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus Dan Tepung Labu Kuning Chorina. *Journal Of Nutrition College*, 5, 58–63.
- Devan, D. F. Y. (2021). Pengaruh Penambahan Angkak Dan Lama

- Penyimpanan Terhadap Total Bakteri, Kualitas Kimia Dan Sensoris Kebab Daging Ayam Broiler. *Bulletin Of Applied Animal Research*, 3(2), 61–66.
- Dianti, Y. (2017). Pelatihan Pembuatan Healthy Nugget. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 5–24.
- Ekawati, H., & Dewi, E. N. (2019). Lipid Oxidation And Sensory Properties Of Lemuru (*Sardinella Lemuru*) Fish Oil During Storage. *International Food Research Journal*, 26(3), 957–963.
- Faidah, F. H. (2019). Formulasi Makanan Enteral Berbasis Tepung Tempe. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Kemenkes Bandung*, 11(2), 67–74.
- Fathima, S. (2023). Development And Evaluation Of Nutri Choco Bites Enriched With Jackfruit Seed Flour. *International Journal Of Health Sciences And Research*, 13(7), 146–152.
- Ginting, W. M. (2020). Formulasi Tepung Sukun Dan Formula Tempe Dalam Pembuatan Biskuit Pada Balita. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 4(2), 131–142.
- Hairunnissa, L. (2021). Chemical And Organoleptic Characteristics Of Chicken Nugget Based On Composite Flour From Mocaf, Brown Rice And Corn Starch. *Food Sciencetech Journal*, 3(1), 76.
- Handayani, N. (2020). Pemanfaatan Limbah Nangka Sebagai Penganekaragaman Makanan. *Jurnal Warta Edisi*: 47, 47(1), 1–12.
- Hasairin, A. (2018). Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Pada Suhu Ruang Dan Refrigerator Terhadap Angka Lempeng Total Bakteri Dan Adanya Bakteri Salmonella S. *Jurnal Biosains*, 4(1), 62–68.
- Hidayat, N., & Purwanto, R. (2021). Kandungan Isoflavon Dan Aktivitas Antimikroba Dalam Tempe. *Jurnal Bioteknologi Dan Biosains Indonesia*, 14(3), 145–153.
- Hunaefi, D. (2019). Pendugaan Umur Simpan Produk Pastry Dengan Quantitative Descriptive Analysis (Qda) Dan Metode Arrhenius. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal Of Food Quality*, 6(2), 72–78.

- Ilmu, J. (2021). Identifikasi Bakteri Udara Menggunakan Teknik Pewarnaan Gram Air Bacteria Identification By Using Gram Staining Diii Teknologi Bank Darah Poltekkes Bhakti Setya Indonesia, Yogyakarta 2 Diii Rekam Medis Dan Informasi Kesehatan Poltekkes Bhakti Setya Indon. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Setya Medika*, 6(2), 83–91.
- Indrianti, K. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Stik Biji Nangka Berbagai Rasa. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(1), 46–50.
- Insun Sangadji. (2019). Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Terhadap Kualitasnya Ditinjau Dari Kadar Protein Dan Angka Lempeng Total Bakteri Insun. *Insun Sangadji1 Jurianto2, Muhammad Rijal3*, 8(1), 47–58.
- Ismed. (2017). Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Indikator Film Dari Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (Hibiscus Sabdariffa L .) Sebagai Smart Packaging Untuk Mendeteksi Kerusakan Nugget Ayam. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4), 167–172.
- Kusuma, R. W., Et Al. (2021). Microbiological Characteristics Of Cookies Fortified With Lemuru Fish Flour. *International Journal Of Food Microbiology*, Doi:10.1016/J.Ijfoodmicro.2020.108839, 334.
- Lestari, S., & Rahmawati, D. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Cookies Terhadap Karakteristik Sensori Dan Mikrobiologisnya. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(4), 205–213.
- Lestari, D. (2016). Pertumbuhan Bakteri Bacillus Subtilis Pada Media Biji Nangka Dan Biji Kluwih Sebagai Substitusi Media Na (Nutrient Agar) Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Universitas Muhammadiyah Surakarta*, 1(1), 1–10.
- Mariod, A. A. (2019). Wild Fruits: Composition, Nutritional Value And Products. In *Wild Fruits: Composition, Nutritional Value And Products*.
- Maulidina. (2023). Kualitas Mikroba Produk Olahan Daging Yang Dijual Secara Daring Dari Umkm Di Kota Bandung. *Jurnal Teknologi Hasil*

- Peternakan*, 4(2), 83. <https://doi.org/10.24198/Jthp.V4i2.47313>
- Mulyeti. (2019). Potensi Bakteri Proteolitik *Aeromonas Caviae* Nu-4 Dan *Aeromonas* Sp. Nu-8 Sebagai Pengendali Pertumbuhan *Microcystis Aeruginosa* Bt-02 Pada Ikan. *Biota : Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 4, 71.
- Nasional Badan Standarisasi, B. (2013). Naget Ikan. *Sni 7758 2013*, 1–16.
- Nasution, H. (2023). Pembuatan Nugget Dari Biji Nangka Upaya Mengoptimalkan Sumber Daya Masyarakat Desa Kualu Nenas. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (Jpkmn)*, 4(4), 4870–4876.
- Nurhayati, E. (2022). Cemaran Mikroba Pada Suhu Dingin Dalam Kulkas Rumah Tangga. *Jurnal Vokasi Kesehatan (Jvk)*, 8(1), 59–63.
- Nurmila, I. O. (2018). Analisis Cemaran *Escherichia Coli*, *Staphylococcus Aureus* Dan *Salmonella* Sp. Pada Makanan Ringan. *Berkala Bioteknologi*, 0(0).
- Pramita, E. A. (2023). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Angka Lempeng Total (Alt) Somai Udang Rebon (*Mysis* Sp) Dengan Penambahan Likopen. *Jago Tolis : Jurnal Agrokomples Tolis*, 4(1), 54.
- Prasetyo, W. A., & Nugroho, A. (2020). Potensi Prebiotik Dari Biji Nangka Dan Pengaruhnya Terhadap Kesehatan Usus. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 15(1), 45–52.
- Purnomo, H., Widowati, E., & Suhartono, M. T. (2019). Mikrobiota Dalam Produk Pangan: Peranannya Dalam Fermentasi Dan Aspek Keamanannya. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 18(2), 87–94.
- Rabiulfa, P. (2021). A Total Bacteria Plate Count In Beef Which Will Be Marketed Out Off Bali. *Indonesia Medicus Veterinus*, 10(1), 12–20.
- Rahmani, A. H., Aldebasi, Y. H., & Srikar, S. (2021). A Comprehensive Review Of Food Contamination And Spoilage: Role Of Microorganisms And Preventive Approaches. *Critical Reviews In Food Science And Nutrition*, 54(5), 691–705.
- Rahmawati, I., & Nugroho, T. (2018). Implementasi Ghp Dan Haccp

- Dalam Produksi Formula Tempe Untuk Menjaga Keamanan Pangan. *Jurnal Keamanan Pangan Indonesia*, 9(1), 55–64.
- Rahmayuni. (2023). *Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Nugget Sayuran Dari Jamur Tiram Dan Kacang Merah*. 8(1), 5820–5835.
- Ramadhina, S. F. (2024). *Peran Snacking , Aktivitas Fisik , Dan Asupan Zat Gizi Terhadap Risiko Kejadian Obesitas Siswa Di Sdn Pondokcina 1 Depok*. 3(4), 268–277.
- Ranasinghe, R. A. S. N. (2019). Nutritional And Health Benefits Of Jackfruit (*Artocarpus Heterophyllus Lamk*). *International Journal Of Food Science*, 2019.
- Rumida, R. (2023). Pengaruh Penambahan Berbagai Bahan Makanan Terhadap Daya Terima Dan Kadar Protein Cookies Sebagai Pmt Untuk Balita Stunting. *Amerta Nutrition*, 7(3), 434–441.
- Santoso, A. B., & Yulianti, M. (2019). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Biji Nangka Terhadap Bakteri Patogen Usus. *Jurnal Biologi Indonesia*, 15(2), 123–130.
- Sari, W. P. (2024). Pengaruh Mikroba Dalam Proses Fermentasi Pembuatan Tempe. *Jurnal Ilmiah Dan Karya Mahasiswa*, 2(3).
- Scallan, E., Hoekstra, R. M., Angulo, F. J., Tauxe, R. V., Widdowson, M. A., Roy, S. L., Griffin, P. M. (2019). *Foodborne Illness Acquired In The United States-Major Pathogens*. 17(1), 7–15.
- Senjarini, K. (2022). Pengamatan Mikroskopik Pada Media Pda. *Media Gizi Mikro Indonesia*.
- Setiawan, H., & Mulyani, S. (2019). Pengaruh Pengeringan Dan Penggilingan Terhadap Kadar Air Dan Aktivitas Air Pada Formula Tempe. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(4), 200–210.
- Sinaga, S. E. (2023). Literature Study Of Tempe Bioactive Compounds As Functional Foods In Indonesia. *Helium: Journal Of Science And Applied Chemistry*, 3(2), 35–44.
- Sni. (2008). Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging, Telur Dan Susu, Serta Hasil Olahannya Ics 67.050 Badan Standardisasi Nasional. *Badan Standar Nasional*, 1–32.

- Sni 7388 : 2009. (2009). Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan. *Standar Nasional Indonesia*, 17.
- Soedirga, L. C. (2022). Karakteristik Fisikokimia Nugget Nabati Berbasis Kacang Arab Dan Akar Lotus Dengan Variasi Jenis Filler [Physicochemical Characteristics Of Chickpea And Lotus Root Plant-Based Nuggets With A Variety Of Filler Types]. *Fast - Jurnal Sains Dan Teknologi (Journal Of Science And Technology)*, 6(2), 120.
- Standar Nasional Indonesia. (2014). *Sni Naget Ayam*. 1–32.
- Subagio, A., & Marseno, D. W. (2018). Microbial Characteristics And Quality Changes Of Lemuru Fish (*Sardinella Lemuru*) During Storage At Different Temperatures. *Journal Of Food Science And Technology*, 55(5), 1745–1753.
- Sudarmaji. (2020). Analisis Bahaya Dan Pengendalian Titik Kritis (Hazard Analysis Critical Control Point). *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 1(2), 183–191.
- Surahmiana. (2018). Pemanfaatan Tepung Biji Nangka Sebagai Media Pertumbuhan Jamur *Saccharomyces Cerevisiae* Dan *Aspergillus Sp*. *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 6–7.
- Surenda, D. R. (2022). The Effect Of Tempeh Substitution And Carrot (*Daucus Carota L.*) Addition On The Acceptance And Nutrition Of Lempuk Nugget (*Gobiopterus Sp.*) As A Snack For Pem Patient. *International Journal On Food, Agriculture And Natural Resources*, 3(3), 5–11.
- Suwati. (2019). Consentration Of Adding Red Sugar On Chemical Properties And Organoleptic Lemuru Fish (*Sardinelle Longiceps*). *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 12(1), 112–119.
- Syahrial. (2023). Formula Tempe Yang Disubsitusi Dengan Nano Daun Kelor (*Fortekel*) Sebagai Pangan Fungsional Mengatasi Gizi Kurang. *Prosiding Tin Persagi 2023*, 403–410.
- Utomo, D. B., Et Al. (2017). Utilization Of Lemuru Fish As A Source Of Protein And Omega-3 Fatty Acids In Food Products. *Journal Of Aquatic Food Product Technology*, 26(6), 701-715.

- Uuri. (2012). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan*. 32.
- Vartak, A. A. (2023). Development Of Vegan, Gluten-Free Macarons Using Artocarpus Heterophyllus Lam. (Jackfruit) Incorporated With Wheatgrass Powder. *International Journal Of Science And Research Archive*, 8(1), 845–852.
- Wibowo, S., Et Al. (2018). Improvement Of Functional Properties Of Lemuru Fish Through Lactic Acid Bacteria Fermentation. *Journal Of Applied Microbiology*, 125(3), 789–798.
- Widyanti, P. R. E. (2023). Pengaruh Waktu Penyimpanan Terhadap Angka Lempeng Total Pada Beberapa Jenis Tahu. *Sinteza*, 3(1), 24–28.
- Winarno, F. G., & Sudarmadji, S. (2017). Aktivitas Antimikroba Metabolit Sekunder Dari Proses Fermentasi Tempe Oleh Rhizopus Oligosporus. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 28(2), 85–94.
- Yulianto, N. (2023). Penerapan Standard Hygiene Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 6(2), 31–39.

LAMPIRAN

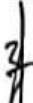
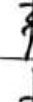
Lampiran 1. Bukti Bimbingan Usulan Skripsi

Bukti Bimbingan Skripsi

Nama : Augriy Nauli Tampubolon
 Nim : P01031221121
 Judul : Analisis Daya Simpan Produk Nugget Kombinasi Biji Nangka, Formula Tempe Dan Ikan Lemuru (Biforil) Menggunakan Metode Angka Lempeng Total (ALT)

Nama pembimbing utama : Dr. Yenni Zuraidah, SP, M.Kes

No.	Tanggal	Topik pembimbing	Tanda tangan mahasiswa	Tanda tangan pembimbing
1.	25 Maret 2024	Memberikan Surat Permintaan Sebagai Dosen Pembimbing		
2.	28 Maret 2024	Membahas Topik yang akan diteliti		
3.	3 April 2024	Mengajukan Judul		
4.	04 April 2024	ACC judul		
5.	05 April 2024	Uji Pendahuluan		
6.	17 April 2024	Revisi BAB 1		
7.	18 April 2024	Revisi BAB 2		
8.	19 April 2024	Revisi BAB 3		
9.	22 April 2024	Revisi BAB 1-3		
10.	25 April 2024	ACC Usulan Skripsi		
11	15 Juli 2024	Revisi Usulan Skripsi sesuai hasil sidang dengan dosen pembimbing		
12	17 Juli 2024	Revisi Usulan Skripsi dengan dosen penguji I		

13	24 juli 2024	Revisi Usulan Skripsi dengan dosen penguji I		
14	2 agustus 2024	Revisi Usulan Skripsi dengan dosen penguji I		
15	16 Agustus 2024	ACC Dosen Penguji I		
16	13 Desember 2024	ACC Dosen Penguji II		
17	14 Desember 2024	Tanda Tangan Jilid Sambung kepada Pembimbing		
18	15 Desember 2024	Tanda Tangan jilid Sambung dengan Penguji I		
19	15 Desember 2024	Tanda Tangan Jilid Sambung dengan Penguji II		
20	1 Februari 2025	Pengurusan EC		
21	1 Februari 2025	Pelaksanaan penelitian, pembuatan nugget dan penyimpanan sesuai penelitian		
22	15 Februari 2025	Pengiriman Nugget		
23	15 Maret 2025	Data Hasil Selesai di teliti		
24	9 April 2025	Bimbingan BAB IV dan V pada Pembimbing		
25	14 April 2025	Bimbingan BAB IV dan BAB V pada Pembimbing		
26	15 April 2025	Bimbingan BAB IV dan BAB V (ACC) Skripsi		

Lampiran 2. Jadwal Penelitian

Jadwal penelitian

No	Kegiatan	2024									2025				
		Apr	Mei	Jun	Jul	Ags	Sep	Okt	Nov	Des	Jan	Feb	Mar	Apr	Mei
1	Penelusuran Pustaka														
2	Penulisan Usulan Proposal														
3	Uji Pendahuluan														
4	Seminar Proposal														
5	Perbaikan Proposal														
6	Penelitian														
7	Seminar Hasil														
8	Perbaikan Skripsi														

Lampiran 3. Adonan Formula Tempe



Lampiran 4. Bahan Pembuatan Nugget Kombinasi Biji nangka, Formula Tempe dan Ikan Lemuru



Lampiran 5. Nugget Kombinasi Biji Nangka, Formula Tempe Dan Ikan Lemuru



Lampiran 6. Dokumentasi Organoleptik





Lampiran 7. Rancangan Anggaran Dana Penelitian

Anggaran Dana Penelitian

Pembuatan proposal		
Print dan kertas revisi 1	75 x 500	Rp 37.500,00
Print dan kertas	75 x 500	Rp 37.500,00
Formulir uji organoleptik	30 x 500	Rp 15.000,00
Uji coba pembuatan nugget		
tempe	1350 gram x 10.000/kg	Rp 18.900,00
Tepung terigu	540gram x 12.000/kg	Rp 6.480,00
Gula halus	360 gram x 25.000/kg	Rp 7.200,00
minyak	45 gram x 18.000/kg	Rp 855,00
garam	18 gram x 24.000/kg	Rp 342,00
Baking powder	22,5 gram x 45.000/kg	Rp 562,50
ovalet	9 gram x 220.000/kg	Rp 207,00
Ikan lemuru	1 kg x 17.000/kg	Rp 17.000,00
Wortel	240 x 12.000/kg	Rp 3.600,00
Telur ayam	600 x 1.500/btr	Rp 16.853,93
Minyak kelapa sawit	75 x 18.000/kg	Rp 1.350,00
Tepung roti	50 x 20.000/kg	Rp 600,00
Terigu	100 x 12.000/kg	Rp 2.000,00
Bawang putih	30 x 30.000/kg	Rp 1.000,00
Uji pendahuluan		
tempe	600 gram x 10.000/kg	Rp 6.000,00
Tepung terigu	240 gram x 12.000/kg	Rp 2.880,00
Gula halus	160 gram x 25.000/kg	Rp 4.000,00
minyak	20 gram x 18.000/kg	Rp 360,00
garam	8 gram x 24.000/kg	Rp 200,00
Baking powder	10 gram x 45.000/kg	Rp 400,00
ovalet	4 gram x 220.000/kg	Rp 880,00
Ikan lemuru	1 kg x 17.000/kg	Rp 17.000,00
Wortel	240 x 12.000/kg	Rp 3.600,00
Telur ayam	150 x 1.500/btr	Rp 4.213,48
Minyak kelapa sawit	75 x 18.000/kg	Rp 1.350,00
Tepung roti	50 x 20.000/kg	Rp 600,00
Terigu	100 x 12.000/kg	Rp 2.000,00
Bawang putih	30 x 30.000/kg	Rp 1.000,00
Pembuatan nugget untuk analisis zat gizi		
Ikan lemuru	500 x 17.000/kg	Rp 1.125,00

Wortel	75 x 12.000/kg	Rp 3.370,79
Telur ayam	90 x 1.500/btr	Rp 855,00
Minyak kelapa sawit	45 x 18.000/kg	Rp 360,00
Tepung roti	30 x 20.000/kg	Rp 1.200,00
Terigu	60 x 12.000/kg	Rp 1.500,00
Bawang putih	18 x 30.000/kg	Rp 1.125,00
Analisis Kandungan ALT	4 x 175.000	Rp 700.000
TOTAL		Rp 920.969,70

Lampiran 8. Surat Etik Penelitian



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Medan
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Jalan Jamin Ginting KM. 13,5
Medan, Sumatera Utara 20137
(061) 8368633
<https://poltekkes-medan.ac.id>

KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
"ETHICAL EXEMPTION"

No.01.26.1485/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2025

Protokol penelitian versi 1 yang diusulkan oleh :
The research protocol proposed by

Peneliti utama : AUGRIY NAULI TAMPUBOLON
Principal In Investigator

Nama Institusi : Politeknik Kesehatan Kementerian
Kesehatan Medan

Name of the Institution

Dengan judul:
Title

**"ANALISIS DAYA SIMPAN NUGGET KOMBINASI BIJI NANGKA, FORMULA TEMPE DAN IKAN LEMURU
(BIFORIL) MENGGUNAKAN METODE ANGKA LEMPENG TOTAL (ALT)"**

**"SHELF LIFE ANALYSIS OF JACKFRUIT SEED COMBINATION NUGGETS, TEMPEH FORMULA AND LEMURU FISH
USING TOTAL PLATE NUMBER METHOD"**

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 23 Juli 2025 sampai dengan tanggal 23 Juli 2026.

This declaration of ethics applies during the period July 23, 2025 until July 23, 2026.



July 23, 2025
Chairperson,



Dr. Lestari Rahmah, MKT

00518/EE/2025/0159231271

Lampiran 9. Hasil Uji Analisis Angka Lempeng Total



BADAN STANDARDISASI DAN KEBIJAKAN JASA INDUSTRI
BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI MEDAN
Jl. Sisingamangaraja No 24, Telp (061) 7867495, 7363471 Fax (061) 7362830
e-mail: bind_medan@kemenperin.go.id

Dok.No. : F-LP-016/3-1-02/22

SERTIFIKAT HASIL UJI

Certificate of Analysis

Nomor Sertifikat <i>Certificate No</i>	0351/BSKJI/BSPJI- Medan/MS-P/III/2025	Kepada Yth. <i>To</i>
Nomor Pengujian <i>Testing No</i>	MB-0045	AUGRIY NAULI TAMPUBOLON /POLTEKES MEDAN/NIM.
No. Surat Permohonan Pengujian <i>Testing Request No</i>	0145/BSKJI/BSPJI- Medan/LP/II/2025	P01031221121 Lubuk Pakam
Halaman <i>Page</i>	1 dan 2 <i>of</i>	
IDENTITAS CONTOH <i>Identity of Sample</i>		
Nama / Jenis Contoh <i>Sample Name / Type</i>	Nugget Bifonl [®]	
Etiket / Merk <i>Trademark / Brand</i>	Kementerian Perindustrian REPUBLIK INDONESIA	
Kode Sampel <i>Sample Code</i>	A4	
Lembaga Pengambil Contoh <i>Sampling Institution</i>	Diantar Langsung	
Prosedur Pengambilan Contoh <i>Sampling Procedure</i>	-	
Keterangan Contoh <i>Description of Sample</i>	- Tidak Disegel	
Tanggal Sampel Diterima <i>Date of Sample Received</i>	- 26 Februari 2025	
Tanggal Pengujian <i>Date of Testing</i>	- 26 Februari 2025	
Hasil Pengujian <i>Result of Analysis</i>	- Terlampir <i>attached</i>	

Sertifikat ini hanya berlaku terhadap contoh tersebut diatas

This Certificate relate only to sample that been analyzed

Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dan dengan persetujuan LP – BSPJI MEDAN
Certificate of analysis shall only be reproduced entirely and with approval from LP – BSPJI Medan

LABORATORIUM PENGUJI BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI MEDAN (LP-BSPJI MEDAN)
Testing Laboratory of Center for Standardization and Industrial Service Medan

Nomor Sertifikat : 0351/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/III/2025
Certificate Number

Halaman : 2 dari 2
Page

Validasi
Validity

HASIL UJI
THE TEST RESULT

No	Parameter	Unit	Hasil Uji	Metode Uji
1	Angka Lempeng Total (ALT)	koloni/g	5,0x10 ¹	SNI ISO 4833-1 2015

Medan, 06 Maret 2025
Manajer Teknis Laboratorium Pengujian
Technical Manager of Testing Laboratory

Rossi Evana, ST
NIP. 198207112005022001

Sertifikat ini hanya berlaku terhadap contoh tersebut diatas
This Certificate relate only to sample that been analyzed
Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dan dengan persetujuan LP – BSPJI MEDAN
Certificate of analysis shall only be reproduced entirely and with approval from LP – BSPJI Medan

SERTIFIKAT HASIL UJI

Certificate of Analysis

Nomor Sertifikat <i>Certificate No</i>	: 0350/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/III/2025	Kepada Yth. <i>To</i>
Nomor Pengujian <i>Testing No</i>	: MB-0044	AUGRIY NAULI TAMPUBOLON /POLTEKES MEDAN/NIM. P01031221121
No. Surat Permohonan Pengujian <i>Testing Request No</i>	: 0145/BSKJI/BSPJI-Medan/LP/II/2025	Lubuk Pakam
Halaman <i>Page</i>	: 1 dari 2 <i>of</i>	

IDENTITAS CONTOH

Identity of Sample

Nama / Jenis Contoh

Sample Name / Type

Etiket / Merk

Trademark / Brand

Kode Sampel

Sample Code

Lembaga Pengambil Contoh

Sampling Institution

Prosedur Pengambilan Contoh

Sampling Procedure

Keterangan Contoh

Description of Sample

Tanggal Sampel Diterima

Date of Sample Received

Tanggal Pengujian

Date of Testing

Hasil Pengujian

Result of Analysis

Nugget Bifoni

A3

Diantar Langsung

Tidak Disegel

26 Februari 2025

26 Februari 2025

Terlampir

attached

Sertifikat ini hanya berlaku terhadap contoh tersebut diatas

This Certificate relate only to sample that been analyzed

Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dan dengan persetujuan LP - BSPJI MEDAN

Certificate of analysis shall only be reproduced entirely and with approval from LP - BSPJI Medan

LABORATORIUM PENGUJI BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI MEDAN (LP-BSPJI MEDAN)
Testing Laboratory of Center for Standardization and Industrial Service Medan

Nomor Sertifikat : 0350/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/III/2025
Certificate Number

Halaman : 2 dari 2
Page : 2 of 2

Validasi : 
Validity

HASIL UJI
THE TEST RESULT

No	Parameter	Unit	Hasil Uji	Metode Uji
1	Angka Lempeng Total (ALT)	koloni/g	2.3×10^2	SNI ISO 4833-1 2015

Medan, 06 Maret 2025
Manajer Teknis Laboratorium Pengujian
Technical Manager of Testing Laboratory

Rossi Evana, ST
NIP. 198207112005022001

Sertifikat ini hanya berlaku terhadap contoh tersebut diatas
This Certificate relate only to sample that been analyzed
Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dan dengan persetujuan LP – BSPJI MEDAN
Certificate of analysis shall only be reproduced entirely and with approval from LP – BSPJI Medan

SERTIFIKAT HASIL UJI

Certificate of Analysis

Nomor Sertifikat <i>Certificate No</i>	: 0349/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/III/2025	Kepada Yth. <i>To</i>
Nomor Pengujian <i>Testing No</i>	: MB-0043	AUGRIY NAULI TAMPUBOLON /POLTEKES MEDAN/NIM. P01031221121 Lubuk Pakam
No. Surat Permohonan Pengujian <i>Testing Request No</i>	: 0145/BSKJI/BSPJI-Medan/LP/II/2025	
Halaman <i>Page</i>	: 1 dari 2 of	

IDENTITAS CONTOH <i>Identity of Sample</i>	
Nama / Jenis Contoh <i>Sample Name / Type</i>	: Nugget Bifonil
Etiket / Merk <i>Trademark / Brand</i>	
Kode Sampel <i>Sample Code</i>	: A2
Lembaga Pengambil Contoh <i>Sampling Institution</i>	: Diantar Langsung
Prosedur Pengambilan Contoh <i>Sampling Procedure</i>	
Keterangan Contoh <i>Description of Sample</i>	: Tidak Disegel
Tanggal Sampel Diterima <i>Date of Sample Received</i>	: 26 Februari 2025
Tanggal Pengujian <i>Date of Testing</i>	: 26 Februari 2025
Hasil Pengujian <i>Result of Analysis</i>	: Terlampir attached

Sertifikat ini hanya berlaku terhadap contoh tersebut diatas

This Certificate relate only to sample that been analyzed

Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dan dengan persetujuan LP – BSPJI MEDAN
Certificate of analysis shall only be reproduced entirely and with approval from LP – BSPJI Medan

LABORATORIUM PENGUJI BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI MEDAN (LP-BSPJI MEDAN)
Testing Laboratory of Center for Standardization and Industrial Service Medan

Nomor Sertifikat
Certificate Number : 0349/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/III/2025

Halaman
Page : 2 dari 2
2 of 2

Validasi
Validity

2

HASIL UJI
THE TEST RESULT

No	Parameter	Unit	Hasil Uji	Metode Uji
1	Angka Lempeng Total (ALT)	koloni/g	$2,6 \times 10^4$	SNI ISO 4833-1 2015

Medan, 06 Maret 2025
Manajer Teknis Laboratorium Pengujian
Technical Manager of Testing Laboratory



Rossi Evana, ST
NIP. 198207112005022001

Sertifikat ini hanya berlaku terhadap contoh tersebut diatas
This Certificate relate only to sample that been analyzed
Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dan dengan persetujuan LP – BSPJI MEDAN
Certificate of analysis shall only be reproduced entirely and with approval from LP – BSPJI Medan



SERTIFIKAT HASIL UJI *Certificate of Analysis*

Nomor Sertifikat <i>Certificate No.</i>	: 0348/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/III/2025	Kepada Yth. <i>To</i>
Nomor Pengujian <i>Testing No.</i>	: MB-0042	AUGRIY NAULI TAMPUBOLON /POLTEKES MEDAN/NIM. P01031221121
No. Surat Permohonan Pengujian <i>Testing Request No.</i>	: 0145/BSKJI/BSPJI-Medan/LP/III/2025	Lubuk Pakam
Halaman <i>Page</i>	: 1 dari 2 <i>of</i>	
IDENTITAS CONTOH <i>Identity of Sample</i>		
Nama / Jenis Contoh <i>Sample Name / Type</i>	Nugget Bifori	
Etiket / Merk <i>Trademark / Brand</i>	REPUBLIC INDONESIA	
Kode Sampel <i>Sample Code</i>	A1	
Lembaga Pengambil Contoh <i>Sampling Institution</i>	Diantar Langsung	
Prosedur Pengambilan Contoh <i>Sampling Procedure</i>		
Keterangan Contoh <i>Description of Sample</i>	Tidak Disegel	
Tanggal Sampel Diterima <i>Date of Sample Received</i>	26 Februari 2025	
Tanggal Pengujian <i>Date of Testing</i>	26 Februari 2025	
Hasil Pengujian <i>Result of Analysis</i>	Terlampir <i>attached</i>	

Sertifikat ini hanya berlaku terhadap contoh tersebut diatas
This Certificate relate only to sample that been analyzed
Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dan dengan persetujuan LP – BSPJI MEDAN
Certificate of analysis shall only be reproduced entirely and with approval from LP – BSPJI Medan

LABORATORIUM PENGUJI BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI MEDAN (LP-BSPJI MEDAN)
Testing Laboratory of Center for Standardization and Industrial Service Medan

Nomor Sertifikat : 0348/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/III/2025
Certificate Number

Halaman : 2 dari 2
Page : 2 of 2

Validasi 
Validity

HASIL UJI
THE TEST RESULT

No	Parameter	Unit	Hasil Uji	Metode Uji
1	Angka Lempeng Total (ALT)	koloni/g	3,0x10 ³	SNI ISO 4833-1 2015

Medan, 06 Maret 2025
Manager Teknis Laboratorium Pengujian
Technical Manager of Testing Laboratory

Rossi Evana, ST
NIP 198207112005022001

Sertifikat ini hanya berlaku terhadap contoh tersebut diatas
This Certificate relate only to sample that been analyzed
Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dan dengan persetujuan LP – BSPJI MEDAN
Certificate of analysis shall only be reproduced entirely and with approval from LP – BSPJI Medan

Lampiran 10. Pernyataan

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

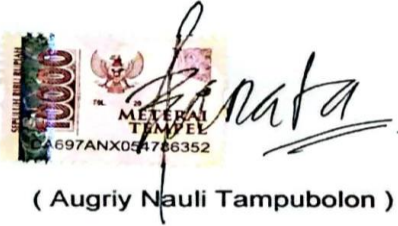
Nama : Augriy Nauli Tampubolon

NIM : P01031221121

Menyatakan bahwa data penelitian yang terdapat pada skripsi saya adalah benar saya ambil dan bila tidak, saya bersedia mengikuti ujian ulang (ujian utama saya dibatalkan)

Lubuk Pakam, Juli 2025

Yang mempuat pernyataan



(Augriy Nauli Tampubolon)

Lampiran 11. Daftar Riwayat Hidup

Daftar Riwayat Hidup

Nama : Augriy Nauli Tampubolon
Tempat /Tanggal Lahir : Medan, 20 Juli 2003
Nama Orang Tua
Ayah : Janji Martua Parningotan Tampubolon
Ibu : Marita Sari Dewi Sitorus
Alamat : Jl. Beringin Dusun XIV Gg. Saudara No. 18
No. Hp : 081264573173
Email : augrynauli483@gmail.com
Riwayat Pendidikan : 1. TK ST Antonius 2 Medan
1. SD RK Budi Luhur Medan
2. SMP Katolik Tri Sakti-1 Medan
3. SMA Katolik Tri Sakti Medan
4. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Medan (Tahun 2021 – 2025)
Hobi : Mendengarkan musik, Volunteering
Motto : “Apa yang kuperoleh hari ini adalah jawaban dari doa dan iman, sebab aku percaya bahwa Tuhan selalu menggenapi janji-Nya”

Markus 11:23-25 (TB)

“Aku berkata kepadamu : Sesungguhnya barangsiapa berkata kepada gunung ini : Beranjaklah dan tercampaklah ke dalam laut! Asal tidak bimbang hatinya, tetapi percaya, bahwa apa yang dikatakannya itu akan terjadi, maka hal itu akan terjadi baginya.

Karena itu Aku berkata kepadamu : apa saja yang kamu minta dan doakan, percayalah bahwa kamu telah menerimanya, maka hal itu akan diberikan kepadamu.

Dan jika kamu berdiri untuk berdoa, ampunilah dahulu sekiranya ada barang sesuatu dalam hatimu terhadap seseorang, supaya juga Bapamu yang di sorga mengampuni kesalahan-kesalahanmu.”