

DAFTAR PUSTAKA

- Anastasia Afrilia Kartini. (2019). Di Perumahan Grand Nusa Kelurahan Liliba.*
- Buku Pedoman Akademi Kesehatan Jakarta Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096 Tahun 2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasaboga, di akses 5 Maret 2015 Harper (dkk, 1986), konsep makanan.
- Depkes RI (2004), Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman.*
- Depkes RI. (2003). Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta. Dinkes Kota Palembang. 2009.*
- Djoko Windu P. Irawan (2016), Prinsip Hygiene sanitasi makanan dan minuman di rumah sakit.*
- Inayah, H & Fidayanti, 2012, Perbedaan Kepadatan Lalat Yang Hinggap Pada Fly Grill Yang Berbeda Warna Di Pasar Srimangunan.
- Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga.
- Susatyo Herlambang (2016), Jenis dan tipe rumah sakit.*
- Buku Pedoman PGRS (Pelayanan Gizi Rumah Sakit)
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013; Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.*
- (Ahmad Qusim,2021)Pengawasan hygiene saniasi makanan dan minuman.*
- Srisantyorini, Triana, Ernyasih Ernyasih, and Dadang Herdiansyah. "Gambaran Penerapan Hygiene Pengelolaan Makanan di Rumah Sakit Dr. H Marzoki Mahdi (RSMM) Bogor Tahun 2021" Environmental Occupational Health And Safety Journal 2.2 (2022): 147-154.*
- Kamal, R., & Mahyiddin, Z. (2020). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Ruang Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Zainoel Abidin Banda Aceh. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, 5(1), 86-97.*
- Istiyarningsih, M., Sulistyani, T., & Saraswati, P. (2020). Penyajian Dan Pemorsian Makanan Pokok Pada Penyelenggaraan Makan Pasien Anak Di Rsa Ugm. Jurnal Socia Akademika, 6(1), 17-26.*

LAMPIRAN

Lampiran 1 :

FORMULIR

Pemeriksaan/Penilaian Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Makanan Dan Minuman Di RSUD Ferdinand Lumban Tobing Sibolga Tahun 2024.

No	Variable Yang di Teliti	Memenuhi Syarat	
		Ya	Tidak
Prinsip 1. Pemilihan Bahan Makanan			
	Bahan makanan yang di pilih dalam keadaan baik dan segar :		
1.	Daging		
	a. Bersih dan lapisan luarnya kering		
	b. Berwarna cerah dan tidak pucat		
	c. Tidak tercium bau busuk		
2.	Ikan		
	a. Insang berwarna merah segar dan tidak bau		
	b. Tidak berlendir		
	c. Warna kulit terang, cerah dan tidak lebam		
3.	Telur		
	a. Tampak bersih dan kuat		
	b. Tidak pecah, retak dan bocor		
	c. Tidak terdapat noda kotoran pada kulit		
4.	Susu		
	a. Warna putih susu dan kental		
	b. cairannya konstan dan tidak menggumpal		
	c. Aroma khas susu dan tidak berbau asam		
5.	Sayuran dan buah - buahan		
	a. Segar dan tidak layu		

	b. Tidak berbau busuk dan tidak berlendir		
	c. Tidak ada bekas gigitan hewan, serangga atau manusia		
	d. Tidak ada bagian buah yang ternoda atau berubah warna		
6.	Biji - bijian		
	a. Permukaannya baik, tidak ada noda, jamur atau kotoran lainnya		
	b. Biji tidak berlubang - lubang		
	c. Tidak terdapat kecambah/tunas kecuali touge		
7.	Tepung		
	a. Butiran kering dan tidak lembab/basah		
	b. Tidak berubah warna		
	c. Tidak terdapat kutu/serangga		
8.	Makanan dikemas		
	a. Mempunyai label dan merk		
	b. Terdaftar dan mempunyai no daftar		
	c. Kemasan tidak rusak/pecah atau kembung		
	d. Belum kadaluarsa		
9.	Makanan tidak dikemas		
	a. Baru dan segar		
	b. Tidak basi, busuk, rusak atau berjamur		
Prinsip 2. Penyimpanan Bahan Makanan Mentah			
1.	Terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.		
2.	Penyimpanan harus memperhatikan prinsip <i>First In First Out (FIFO)</i> dan <i>First Expired First Out (FEFO)</i> .		
3.	Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan.		
4.	Bahan makanan basah disimpan dilemari pendingin		
5.	Bahan makanan kering disimpan pada tempat kering dan tidak lembab		

6.	Jarak makanan dengan lantai : 15 cm.		
7.	Jarak bahan makanan dengan dinding : 5 cm.		
8.	Jarak bahan makanan dengan langit - langit : 60 cm.		
Prinsip 3. Pengolahan Makanan			
(Tempat Pengolahan Makanan)			
1.	Tempat pengolahan makanan (dapur) terhindar dari masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya.		
2.	Bahan makanan di cuci dengan air mengalir		
3.	Tersedianya tempat sampah kedap air dan mempunyai tutup.		
4.	Pencahayaan >200 lux		
5.	Atap tidak bocor		
6.	Tersedia bak pencuci tangan/wastafel		
(Peralatan Makanan dan Minuman)			
1.	Peralatan makan terbuat dari bahan tara pangan (food grade)		
2.	Mudah dibersihkan		
3.	Talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepas bahan beracun.		
4.	Peralatan tidak mengandung Eschericia coli dan kuman lainnya.		
(Proses Pengolahan Makanan)			
1.	Memasak makanan yang kering terlebih dahulu.		
2.	Memasak makanan yang berkuah paling akhir		
3.	Memasak makanan sesuai dengan tingkat kematangan.		
(Penjamah Makanan atau Food Holder)			
1.	Memiliki sertifikat/surat keterangan sehat yang berlaku.		
2.	Tidak memiliki penyakit menular (<i>tbc, kolera, tifus</i>)		
3.	Menggunakan penutup kepala.		
4.	Menggunakan masker.		

5.	Menggunakan celemek/apron.		
6.	Memakai alas kaki yang tidak licin.		
7.	Tidak memakai perhiasan.		
8.	Tidak berkuku panjang.		
9.	Perilaku penjamah makanan tidak merokok dan tidak mengunyah		
Prinsip 4. Penyimpanan Makanan Siap Saji			
1.	Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain.		
2.	Wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup.		
3.	Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.		
Prinsip 5. Pengangkutan Makanan			
1.	Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).		
2.	Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis.		
3.	Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting dan diduduki.		
4.	Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan tertutup.		
5.	Wadah harus utuh, kuat, tidak karat.		
6.	Pengangkutan makanan tetap panas pada suhu 60°C atau dingin pada suhu 40°C.		
Prinsip 6. Penyajian Makanan Siap Saji			
1.	Tempat atau wadah yang digunakan bersih dan dilengkapi dengan tutup.		
2.	Alat-alat makan dalam keadaan baik dan bersih.		
3.	Penyajian Makanan terhindar dari pencemaran.		
4.	Makanan langsung disajikan.		

Lampiran 2 :

SURVEI KEPADATAN LALAT

Wilayah Survei :

Hari/ Tanggal :

Suhu/Kelembapan :

No	Lokasi	Jumlah Lalat Pada Interval Pemasangan										Rata-rata indekes
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	

Keterangan:

1. Dilakukan per 30 detik setiap interval dengan 10 kali pengulangan
2. Index = nilai rata-rata lima pengulangan terbesar
3. Kriteria Nilai Index :
 - a. 0-2 = Kepadatan rendah
 - b. 3-5 = Kepadatan sedang
 - c. 6-20 = Kepadatan tinggi
 - d. >20 = Kepadatan sangat tinggi

Ketentuan Pengukuran :

Pengukuran dilakukan dengan 10 kali pengulangan pada 1 (satu) lokasi pemasangan.

Peneliti,

Lampiran 3 :

MASTER TABEL

**Penilaian 6 Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman di
RSUD Ferdinand Lumbantobing Sibolga**

No	Variable Yang di Teliti	Memenuhi Syarat	
		Ya	Tidak
Prinsip 1. Pemilihan Bahan Makanan			
	Bahan makanan yang di pilih dalam keadaan baik dan segar :		
1.	Daging		
	a. Bersih dan lapisan luarnya kering	✓	
	b. Berwarna cerah dan tidak pucat	✓	
	c. Tidak tercium bau busuk	✓	
2.	Ikan		
	a. Insang berwarna merah segar dan tidak bau	✓	
	b. Tidak berlendir	✓	
	c. Warna kulit terang, cerah dan tidak lebam	✓	
3.	Telur		
	a. Tampak bersih dan kuat	✓	
	b. Tidak pecah, retak dan bocor	✓	
	c. Tidak terdapat noda kotoran pada kulit	✓	
4.	Susu		
	a. Warna putih susu dan kental	✓	
	b. cairannya konstan dan tidak menggumpal	✓	
	c. Aroma khas susu dan tidak berbau asam	✓	
5.	Sayuran dan buah - buahan		
	a. Segar dan tidak layu	✓	
	b. Tidak berbau busuk dan tidak berlendir	✓	

	c. Tidak ada bekas gigitan hewan, serangga atau manusia	✓	
	d. Tidak ada bagian buah yang ternoda atau berubah warna	✓	
6.	Biji - bijian		
	a. Permukaannya baik, tidak ada noda, jamur atau kotoran lainnya	✓	
	b. Biji tidak berlubang - lubang	✓	
	c. Tidak terdapat kecambah/tunas kecuali touge	✓	
7.	Tepung		
	a. Butiran kering dan tidak lembab/basah	✓	
	b. Tidak berubah warna	✓	
	c. Tidak terdapat kutu/serangga	✓	
8.	Makanan dikemas		
	a. Mempunyai label dan merk	✓	
	b. Terdaftar dan mempunyai no daftar	✓	
	c. Kemasan tidak rusak/pecah atau kembung	✓	
	d. Belum kadaluarsa	✓	
9.	Makanan tidak dikemas		
	a. Baru dan segar	✓	
	b. Tidak basi, busuk, rusak atau berjamur	✓	
Prinsip 2. Penyimpanan Bahan Makanan Mentah			
1.	Terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.	✓	
2.	Penyimpanan harus memperhatikan prinsip <i>First In First Out (FIFO)</i> dan <i>First Expired First Out (FEFO)</i> .		✓
3.	Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan.	✓	
4.	Bahan makanan basah disimpan dilemari pendingin	✓	
5.	Bahan makanan kering disimpan pada tempat kering dan tidak lembab	✓	
6.	Jarak makanan dengan lantai : 15 cm.	✓	

7.	Jarak bahan makanan dengan dinding : 5 cm.	✓	
8.	Jarak bahan makanan dengan langit - langit : 60 cm.	✓	
Prinsip 3. Pengolahan Makanan			
(Tempat Pengolahan Makanan)			
1.	Tempat pengolahan makanan (dapur) terhindar dari masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya.	✓	
2.	Bahan makanan di cuci dengan air mengalir	✓	
3.	Tersedianya tempat sampah kedap air dan mempunyai tutup.		✓
4.	Pencahayaan >200 lux		✓
5.	Atap tidak bocor	✓	
6.	Tersedia bak pencuci tangan/wastafel	✓	
(Peralatan Makanan dan Minuman)			
1.	Peralatan makan terbuat dari bahan tara pangan (food grade)	✓	
2.	Mudah dibersihkan	✓	
3.	Talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepas bahan beracun.	✓	
4.	Peralatan tidak mengandung Eschericia coli dan kuman lainnya.	✓	
(Proses Pengolahan Makanan)			
1.	Memasak makanan yang kering terlebih dahulu.	✓	
2.	Memasak makanan yang berkuah paling akhir	✓	
3.	Memasak makanan sesuai dengan tingkat kematangan.	✓	
(Penjamah Makanan atau Food Holder)			
1.	Memiliki sertifikat/surat keterangan sehat yang berlaku.		✓
2.	Tidak memiliki penyakit menular (<i>tbc, kolera, tifus</i>)	✓	
3.	Menggunakan penutup kepala.	✓	
4.	Menggunakan masker.	✓	
5.	Menggunakan celemek/apron.	✓	

6.	Memakai alas kaki yang tidak licin.	✓	
7.	Tidak memakai perhiasan.	✓	
8.	Tidak berkuku panjang.	✓	
9.	Perilaku penjamah makanan tidak merokok dan tidak mengunyah	✓	
Prinsip 4. Penyimpanan Makanan Siap Saji			
1.	Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain.	✓	
2.	Wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup.	✓	
3.	Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.	✓	
Prinsip 5. Pengangkutan Makanan			
1.	Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).	✓	
2.	Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis.	✓	
3.	Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting dan diduduki.	✓	
4.	Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan tertutup.	✓	
5.	Wadah harus utuh, kuat, tidak karat.	✓	
6.	Pengangkutan makanan tetap panas pada suhu 60°C atau dingin pada suhu 40°C.	✓	
Prinsip 6. Penyajian Makanan Siap Saji			
1.	Tempat atau wadah yang digunakan bersih dan dilengkapi dengan tutup.	✓	
2.	Alat-alat makan dalam keadaan baik dan bersih.	✓	
3.	Penyajian Makanan terhindar dari pencemaran.	✓	
4.	Makanan langsung disajikan.	✓	

DOKUMENTASI

Lampiran 4 : Dokumentasi Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman di RSUD F.Ltobing Sibolga



(Prinsip 1) Penerimaan Bahan Makanan



(Prinsip 2) Penyimpanan Bahan Makanan Kering



(Prinsip 2) Penyimpanan Bahan Makanan Basah



(Prinsip 3) Proses Pengolahan Makanan



(Prinsip 4) Penyimpanan Makanan Masak



(Prinsip 5) Pengangkutan Makanan



(Prinsip 6) Persiapan Penyajian Makanan



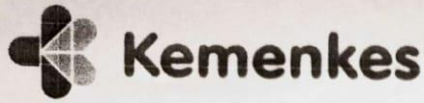
Pengukuran Kepadatan Lalat di Ruang penyimpanan bahan makanan



Pengukuran Kepadatan Lalat di ruang penyimpanan makanan siap saji



Pengukuran Kepadatan Lalat di ruang pengolahan makanan



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Medan

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

Nomor : PP.08.02/F.XXII.14/0667 /2024
Lampiran : -
Perihal : Permohonan Izin Lokasi Penelitian

Kabanjahe, 20 Maret 2024

Kepada Yth :
Direktur RSUD FERDINAND LUMBANTOBING SIBOLGA
Di
Tempat

Dengan Hormat,

Bersama ini datang menghadap Saudara, Mahasiswa Prodi D-III Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Medan :

Nama : Ruth Elisabeth Samosir
NIM : P00933121023

Yang bermaksud akan mengambil penelitian di RSUD Ferdinand LumbangTobing Sibolga yang Bapak/Ibu pimpin dalam rangka menyusun Karya Tulis Ilmiah dengan judul:

" PENERAPAN PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN, PENGUKURAN KEPADATAN LALAT DI RSUD FERDINAND LUMBANTOBING SIBOLGA TAHUN 2024"

Demikian disampaikan, atas perhatian Bapak/Ibu, diucapkan terima kasih.

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan



Haesti Sembiring, SST,M.Sc
NIP.197206181997032003

Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silakan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://wbs.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silakan unggah dokumen pada laman <https://tte.kominfo.go.id/verifyPDF>.





**PEMERINTAH KOTA SIBOLGA
RUMAH SAKIT UMUM
Dr. FERDINAND LUMBANTOBING**

Jalan Dr. Ferdinand Lumbantobing No. 35 Sibolga
Telp. (0631) 24725, 21020, 21444 Faks. (0631) 21444

No : 070/ 574 / RSU
Sifat : Biasa
Hal : Izin Penelitian

Sibolga, 1 April 2024
Kepada Yth.
Ka Jurusan Kesehatan Lingkungan
Politeknik Kesehatan Medan
di -
Medan

1. Menindaklanjuti surat Saudara Nomor: PP.08.02/F.XXII.14/0667/2024 tanggal 20 Maret 2024 perihal permohonan izin penelitian Mahasiswa tersebut dibawah ini :

Nama : Ruth Elisabeth Samosir
NIM : P00933121023
Judul : Penerapan Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman, Pengukuran Kepadatan Lalat di RSU Ferdinand Lumbantobing Sibolga tahun 2024

2. Pada prinsipnya kami memberikan izin untuk penelitian tersebut dengan ketentuan :

- Mentaati peraturan dan ketentuan yang ada di RSU Dr. Ferdinand Lumbantobing Sibolga
- Menyerahkan hasil penelitian

Demikian disampaikan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

DIREKTUR RSU Dr. F.L. TOBING
KOTA SIBOLGA,

dr. IVONNA HASFIKA, M.K.M
Pembina Tk. I
NIP. 19771001 200701 2 002



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 APPROVAL
"ETHICAL APPROVAL"
No: 01.25 844 /KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2024

Protokol Penelitian yang diusulkan oleh :
The Research Protocol Proposed By

Peneliti Utama : RUTH ELISABETH SAMOSIR
Principil In Investigator

Nama Institusi : Prodi D-III Sanitasi Poltekkes Kemenkes Medan
Name of the Institution

Dengan Judul :
Title

**"PENERAPAN PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN, PENGUKURAN
KEPADATAN LALAT DI RSUD FERDINAND LUMBANTOBING SIBOLGA TAHUN 2024."**

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.

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 Layak Etik ini berlaku selama kurun waktu 20 Mei 2024 sampai 20 Mei 2025
This declaration of ethics applies during the period 20 May 2024 until 20 May 2025

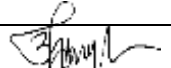
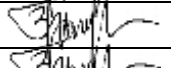
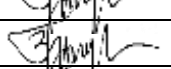
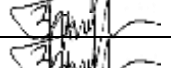
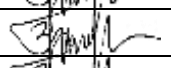
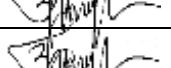
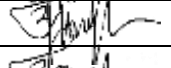
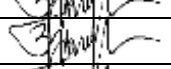
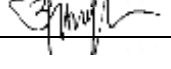
Medan, 20 May 2024
Ketua/chairperson

dr. Lestari Rahmah, MKT.
NIP.197106222002122003

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN JURUSAN
KESEHATAN LINGKUNGAN PRODI D III
SANITASI TA 2023/2024**

LEMBAR BIMBINGAN KARYA TULIS ILMIAH

Nama Mahasiswa : Ruth Elisabeth Samosir
NIM : P00933121023
Dosen Pembimbing : Jernita Sinaga,SKM,M.PH
Judul KTI : Penerapan Prinsip *Hygiene* Sanitasi Makanan
 Minuman, Pengukuran Kepadatan Lalat di RSUD
 Ferdinand Lumbantobing Sibolga Tahun 2024.

Pertemuan Ke	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Tanda Tangan
1	Senin, 11 Desember 2023	Konsultasi judul KTI	
2	Jumat, 15 Desember 2023	Konsultasi BAB I	
3	Kamis, 21 Desember 2023	Konsultasi BAB II	
4	Jumat, 05 Januari 2024	Konsultasi BAB III	
5	Senin, 08 Januari 2024	ACC Maju Proposal KTI	
6	Rabu, 20 Maret 2024	Konsultasi revisi proposal	
7	Rabu, 08 Mei 2024	Konsultasi Hasil BAB IV	
8	Senin, 13 Mei 2024	Konsultasi BAB V	
9	Rabu, 22 Mei 2024	ACC Maju Hasil Penelitian	
10	Selasa, 11 Juni 2024	Konsultasi revisi hasil	
11	Jumat, 14 Juni 2024	Konsultasi revisi pembahasan	
12	Rabu, 19 Juni 2024	Konsultasi revisi pembahasan	
13	Jumat, 21 Juni 2024	ACC KTI	

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan

Ka.Prodi D-III Sanitasi

Haesti Sembiring, SST, M.Sc
 Nip.197206181997032003

Marina br Karo, SKM, M.Kes
 Nip. 196911151992032003

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ruth Elisabeth Samosir
NIM : P00933121023
Program Studi : D-III Sanitasi
Judul Karya Tulis Ilmiah : Penerapan Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman,
Pengukuran Kepadatan Lalat di RSUD Ferdinand
Lumbantobing Sibolga Tahun 2024

Dengan penuh kesadaran saya telah memahami sebaik-baiknya dan menyatakan bahwa Karya Tulis Ilmiah ini bebas dari segala bentuk plagiat. Apabila dikemudian hari terbukti adanya indikasi plagiat dalam Karya Tulis Ilmiah ini, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan dan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kabangahe, Mei 2024

Yang Menyatakan,



Ruth Elisabeth Samosir

NIM. P00933121023