

DAFTAR PUSTAKA

- Adolph, R. (2019). *Fortifikasi Tepung Tulang Nila Merah Sebagai Sumber Kalsium Terhadap Tingkat Kessukaan Roti Tawar*. 3(4), 1–23.
- Allifah, A. N. (2013). Jurnal Biology Science & Education 2013 NUR ALIM. N. *Jurnal Biology Science & Education*, 2(2), 159–169.
- Amran, P. (2018). Analisis Perbedaan Kadar KAalsium (Ca) Terhadap Karyawan Teknis Produktif Dengan Karyawan Administratif Pada Persero Terbatas Semen Tonasa. *Jurnal Media Analis Kesehatan*, 1(1), 1–7.
- Bin sugeng rijanto, mulono apriyanto. (2020). *Kimia Pangan*.
- Dewi, E. N., Purnawati, L., dan Kurniasih, R, A. (2019). *Karakteristik Mutu Ikan Bandeng (Chanos chanos Forsk.) dengan Berbagai Pengolahan*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1), 41–49.
- Hidayat, A. (2019). Seng (Zinc) : Esensial Bagi Kesehatan. *Journal Kedokteran Trisakti*, 18, 1–9.
- Kusnul, Z. (2023). Gemarikan (Gerakan Gemar Makan Ikan) Untuk Cegah Dan Atasi Balita Stunting Dan Ibu Hamil Kek (Kekurangan Energi Kronis). *Jurnal Abdimas Pamenang*, 1(2), 29–33.
- Lukiastuti, F., & Pantawis, S. (2019). Peran Strategi Operasi Terhadap Pengembangan Daya Saing UKM Bandeng Presto di Tambakrejo Semarang. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Entrepreneurship VI*, 580–592.
- Munthe, I. Y., Azmi, C., Studi, P., Pariwisata, S., Medan, U. I., & Medan, K. (2023). Ikan mas arsik sebagai makanan upacara adat khas Batak Toba Sumatra Utara. *JIPSI (Jurnal Ilmiah Pariwisata Imelda)*, 1(2), 9–15.
- Nasional, B. S. (1992). SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman. *Bsn*, 01-2891–19, 1–36.
- Nurhasanah, Y. (2024). Ekolinguistik Kuliner Makanan Khas Batak Toba. *Multiverse: Open Multidisciplinary Journal*, 3(1), 9–12.
- Prasetyo, B. (2018). *Asupan Seng dan Penyembuhan Luka Sirkumsisi Dr. Bondan Prasetyo SpB, Msi Med. Staf Pengajar, Fakultas Kedokteran, Universitas Muhammadiyah Semarang ABSTRAK*. 6(2), 93–98.
- Purwanto, A. B., & Widodo, U. (2019). Pengaruh Brand Image Dan Trust Terhadap Loyalitas Konsumen Dengan Value Product Sebagai Moderating (Studi Pada Umkm Bandeng Presto Di Kota Semarang). *Fokus Ekonomi : Jurnal Ilmiah Ekonomi*, 14(1), 170–185.
- Putranto, H. F., Asikin, A. N., & Kusumaningrum, D. I. (2020). Karakterisasi tepung tulang ikan belida (*Chitala sp.*) sebagai sumber kalsium dengan metode hidrolisis protein. *Journal ZIRAA'AH*, 40(1), 11–20.
- Seviyanto, K., Suharto, S., & Anggo, A. D. (2022). karakteristik minyak ikan mas (*Cyprinus carpio*) dari hasil dry rendering dengan suhu dan waktu yang berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 4(1), 49–58.
- Sinulingga, J., Bancin, R. L., & Hasugian, Y. B. (2024). *Makna Ikan Mas Arsik pada Pesta Pernikahan Adat Batak Toba : Kajian Semiotik*. 8, 24130–24138.
- Stik, P., Sebagai, I., Ringan, M., Dan, B., Studi, P., Pangan, T., Pertanian, F., Sebelas, U., Surakarta, M., Teknologi, J., Pertanian, H., & Ix, V. (2016). *Berprotein Tinggi The Utilization of Meat and Bones of Milkfish (Chanos chanos) As High Protein and Calcium on Snack Amiza Fitri*.
- Sudarta. (2022). Analisis Peran Gastronomi dalam Meningkatkan Citra Destinasi di Pangururan pulau Samosir. 16(1), 1–23.

- Susilo, T. W., Riyadi, P. H., & Dwi Anggo, A. (2014). Pengaruh waktu pengukusan terhadap kualitas ikan petek (*Leiognathus splendens*) presto menggunakan alat "TTSR." *J. Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 75–81. 12&title=Pengaruh waktu Pengukusan Terhadap Kualitas Ikan Petek
- Ummah, M. S. (2019). Pengaruh Protein diet terhadap indeks glikemik. *Sustainability (Switzerland)*, 11(1), 1–14.
- Wadhani, L. P. P., Ratnaningsih, N., & Lastariwati, B. (2021). Kandungan Gizi, Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Puding Berbasis Kembang Kol (*Brassica oleracea* var. *botrytis*) dan Strawberry (*Fragaria x ananassa*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(1), 194–200. <https://doi.org/10.17728/jatp.7061>
- Wahyudi, W. (2022). Analisis Motivasi Belajar Siswa Dengan Menggunakan Model Pembelajaran Blended Learning Saat Pandemi Covid-19 (Deskriptif Kuantitatif Di Sman 1 Babadan Ponorogo). *KadikmA*, 13(1), 68. <https://doi.org/10.19184/kdma.v13i1.31327>
- Zaitun. (2022). Analisis Minat Wisata Terhadap Produk Ikan Arsik Presto di Desa Wisata Kuta Jungkak Kabupaten Pakpak Bharat. *Jurnal Darma Agung*, 20(1), 105–123.
- Kariada, N., Sunyoto, & Aryadi, W. (2010). Uji Kualitas Bandeng Presto Dengan Alat Low Temperatur High Pressure Cooker (Lthpc). *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 8(2), 18–25. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/saintek/article/view/318/305>
- Putranto, H. F., Asikin, A. N., & Kusumaningrum, D. I. (2020). Karakterisasi tepung tulang ikan belida (*Chitala* sp.) sebagai sumber kalsium dengan metode hidrolisis protein. *Journal ZIRAA'AH*, 40(1), 11–20.
- Wadhani, L. P. P., Ratnaningsih, N., & Lastariwati, B. (2021). Kandungan Gizi, Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Puding Berbasis Kembang Kol (*Brassica oleracea* var. *botrytis*) dan Strawberry (*Fragaria x ananassa*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(1), 194–200. <https://doi.org/10.17728/jatp.7061>
- Zaitun. (2022). Analisis Minat Wisata Terhadap Produk Ikan Arsik Presto di Desa Wisata Kuta Jungkak Kabupaten Pakpak Bharat. *Jurnal Darma Agung*, 20(1), 105–123.
- Prasetyo, B. (2018). *Asupan Seng dan Penyembuhan Luka Sirkumsisi Dr. Bondan Prasetyo SpB, Msi Med. Staf Pengajar, Fakultas Kedokteran, Universitas Muhammadiyah Semarang ABSTRAK*. 6(2), 93–98.
- Purwanto, A. B., & Widodo, U. (2019). Pengaruh Brand Image Dan Trust Terhadap Loyalitas Konsumen Dengan Value Product Sebagai Moderating (Studi Pada Umkm Bandeng Presto Di Kota Semarang). *Fokus Ekonomi : Jurnal Ilmiah Ekonomi*, 14(1), 170–185.
- Putranto, H. F., Asikin, A. N., & Kusumaningrum, D. I. (2020). Karakterisasi tepung tulang ikan belida (*Chitala* sp.) sebagai sumber kalsium dengan metode hidrolisis protein. *Journal ZIRAA'AH*, 40(1), 11–20.
- Seviyanto, K., Suharto, S., & Anggo, A. D. (2022). karakteristik minyak ikan mas (*Cyprinus carpio*) dari hasil dry rendering dengan suhu dan waktu yang berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 4(1), 49–58.
- Sinulingga, J., Bancin, R. L., & Hasugian, Y. B. (2024). *Makna Ikan Mas Arsik pada Pesta Pernikahan Adat Batak Toba : Kajian Semiotik*. 8, 24130–24138.
- Stik, P., Sebagai, I., Ringan, M., Dan, B., Studi, P., Pangan, T., Pertanian, F., Sebelas, U., Surakarta, M., Teknologi, J., Pertanian, H., & Ix, V. (2016). *Berprotein Tinggi The Utilization of Meat and Bones of Milkfish (Chanos chanos) As High Protein and Calcium on Snack Amiza Fitri*.
- Sudarta. (2022). Analisis Peran Gastronomi dalam Meningkatkan Citra Destinasi di

- Susilo, T. W., Riyadi, P. H., & Dwi Anggo, A. (2014). Pengaruh waktu pengukusan terhadap kualitas ikan petek (*Leiognathus splendens*) presto menggunakan alat "TTSR." *J. Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 75–81.
- 12&title=Pengaruh waktu Pengukusan Terhadap Kualitas Ikan Petek
- Ummah, M. S. (2019). Pengaruh Protein diet terhadap indeks glikemik. *Sustainability (Switzerland)*, 11(1), 1–14.
- Wadhani, L. P. P., Ratnaningsih, N., & Lastariwati, B. (2021). Kandungan Gizi, Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Puding Berbasis Kembang Kol (*Brassica oleracea* var. *botrytis*) dan Strawberry (*Fragaria x ananassa*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(1), 194–200. <https://doi.org/10.17728/jatp.7061>
- Wahyudi, W. (2022). Analisis Motivasi Belajar Siswa Dengan Menggunakan Model Pembelajaran Blended Learning Saat Pandemi Covid-19 (Deskriptif Kuantitatif Di Sman 1 Babadan Ponorogo). *KadikmA*, 13(1), 68. <https://doi.org/10.19184/kdma.v13i1.31327>
- Zaitun. (2022). Analisis Minat Wisata Terhadap Produk Ikan Arsik Presto di Desa Wisata Kuta Jungkak Kabupaten Pakpak Bharat. *Jurnal Darma Agung*, 20(1), 105–123

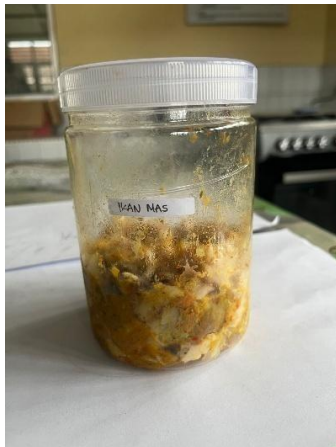
Lampiran 1

Dokumentasi proses pembuatan ikan mas arsik presto

	
1. Ikan mas dan bahan bahan	2. Bumbu halus
	
3. Peletakkan bumbu	4. Pelatakkan ikan mas
	
5. Peletakkan bumbu	6. Peletakkan pada panci presto
	
7. Perebusan dengan panci presto	8. Ikan mas arsik presto

Lampiran 4

Proses pengiriman sampel



Lampiran 3.

Hasil Analisa Laboratorium



28.1/F-PP Revisi 5

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Seng (Zn)	mg / 100 g	4.93	5.09	-	18-13-1/MU (ICP-OES)
2	Iodin (I)	mcg / 100 g	49.18	48.39	-	18-13-25/MU/SMM-SIG (ICP MS)
3	Kalsium (Ca)	mg / 100 g	743.00	762.87	-	18-13-1/MU (ICP-OES)
4	Kadar Abu	%	8.82	8.89	-	SNI 01-2891-1992 butir 6.1
5	Energi Dari Lemak	Kcal/100 g	82.08	83.88	-	18-8-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
6	Kadar Lemak Total	%	9.12	9.32	-	18-8-5/MU (Gravimetri)
7	Kadar Air	%	62.88	62.96	-	SNI 01-2891-1992 butir 5.1
8	Energi Total	Kcal/100 g	158.80	159.20	-	18-8-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
9	Karbohidrat (By Difference)	%	0.29	0.29	-	18-8-9/MU (perhitungan)
10	Kadar Protein	%	18.89	18.54	-	18-8-31/MU (Titrimetri)

Bogor, 05 Juni 2025
PT. Saraswanti Indo Genetech



Dwi Yulianto Laksono, S.Si
General Laboratory Manager



SIG Laboratory (1st Location)
Graha SIG Jl. Rasamala No. 20 Taman
Yasmin Bogor 16113
Phone: +62 251 7532 348

SIG Laboratory (3rd Location)
Jl. Raya Cifor RT 03 RW 08
Bubulak Bogor 16115,
Phone : +62 251 8471696

SIG Laboratory (2nd Location)
Jl. Semeru B Ruko No.21
Menteng Bogor 16111,
Phone : +62 251 8570078

SIG Laboratory (4th Location)
Jl. Kanfer Raya Blok R No. 4 Pedalangan, Kec.
Banyumanik, Semarang, Jawa Tengah 50268,
Phone : +62 24 70040541

Result Of Analysis | Page 2 of 2

The results of these tests relate only to the sample(s) submitted.
This report shall not be reproduced except in full context,
without the written approval of PT. Saraswanti Indo Genetech

Lampiran 4

Ethical Exemption



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.01.26.1924/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2025

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

Peneliti utama : Lola Siallagan
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Medan
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"Maksimalisasi kandungan protein, kalsium dan seng pada ikan mas arsik dengan teknik pengolahan presto"

"Maximization of protein, calcium, and zinc content in arsik carp using pressure cooking processing techniques"

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 12 Agustus 2025 sampai dengan tanggal 12 Agustus 2026.

This declaration of ethics applies during the period August 12, 2025 until August 12, 2026.



August 12, 2025
Chairperson,

Dr. Lestari Rahmah, MKT

00859/EE/2025/0159231271

7 STANDAR
NOMOR PROTOKOL : 015923127111112025062000233

	7-STANDAR KELAIKAN ETIK PENELITIAN	SEKRETARIS
1	Nilai Sosial / Klinis <i>Penelitian ini memenuhi standar Nilai Sosial/ Klinis, minimal terdapat satu diantara 7 (tujuh) nilai berikut ini :</i>	Ya
1.1	Terdapat Novelty (kebaruan). Dalam penelitian ini terdapat nilai kebaruan, yaitu terdapat minimal satu dari 3 sifat berikut :	Ya
	a. Potensi menghasilkan informasi yang valid sesuai dengan tujuan yang dinyatakan dalam protokol penelitian.	Ya
	b. Memiliki relevansi bermakna dengan masalah kesehatan	Ya
	c. Memiliki kontribusi terhadap suatu penciptaan/ kebermanfaatan dalam melakukan evaluasi intervensi kebijakan, atau sebagai bagian dari pelaksanaan kegiatan yang mempromosikan kesehatan individu atau masyarakat	Ya
1.2	Sebagai upaya mendesiminasikan hasil	Ya
1.3	Relevansinya bermanfaat dengan masalah kesehatan	Ya
1.4	Memberikan kontribusi promosi kesehatan	Ya
1.5	Menghasilkan alternatif cara mengatasi masalah	Ya
1.6	Menghasilkan data & informasi yang dapat dimanfaatkan untuk pengambilan keputusan klinis/sosial	Ya
1.7	Terdapat uraian tentang penelitian lanjutan yang dapat dilakukan dari hasil penelitian yang sekarang	Ya
2	Nilai Ilmiah <i>Penelitian ini memenuhi standar nilai ilmiah</i>	Ya
2.1.1	Disain penelitian mengikuti kaidah ilmiah, yang menjelaskan secara rinci meliputi :	Ya
	a. Desain penelitian; <i>Terdapat deskripsi detil tentang desain penelitian, untuk berbagai jenis penelitian.</i> 1) Bila berupa kuesioner, terdapat uraian mengenai tatacara kuesioner, kartu buku harian dan bahan lain yang relevan digunakan untuk menjawab pertanyaan penelitian 2) Bila penelitian klinis dan atau ujicoba klinis, deskripsi harus meliputi apakah kelompok intervensi ditentukan secara non-random, random, (termasuk bagaimana metodenya), dan apakah blinded (single/double) atau terbuka (open-label)	Ya
	b. Tempat dan waktu penelitian	Ya
	c. Jenis sampel, besar sampel, kriteria inklusi dan eksklusi; teknik sampling <i>Terdapat uraian tentang jumlah subjek yang dibutuhkan sesuai tujuan penelitian dan bagaimana penentuannya secara statistik (tergantung relevansi)</i>	Ya
	d. Variabel penelitian dan definisi operasional;	Ya
	e. Instrument penelitian/alat untuk mengambil data/bahan penelitian ;	Ya
	i. Rencana analisis data, jaminan kualitas pengumpulan, penyimpanan dan analisis data	Ya

	7-STANDAR KELAIKAN ETIK PENELITIAN	SEKRETARIS
3	Pemerataan Beban dan Manfaat <i>Pemerataan beban dan manfaat mengharuskan peserta/ subjek diambil dari kualifikasi populasi di wilayah geografis di mana hasilnya dapat diterapkan. Protokol suatu penelitian mencerminkan adanya perhatian atas minimal satu diantara butir-butir di bawah ini:</i>	Ya
3.2	Rekrutmen subjek dilakukan berdasarkan pertimbangan ilmiah, dan tidak berdasarkan status sosial ekonomi, atau karena mudahnya subjek dimanipulasi atau dipengaruhi untuk mempermudah proses maupun pencapaian tujuan penelitian. Bila pemilihan berdasarkan pada sosial ekonomi, harus atas dasar pertimbangan etik dan ilmiah - Terdapat rincian kriteria subjek dan alasan penentuan yang tidak masuk kriteria dari kelompok kelompok berdasarkan umur, sex, faktor sosial atau ekonomi, atau alasan alasan lainnya	Ya
4	Potensi Manfaat dan Resiko <i>Risiko kepada subjek seminimal mungkin dengan keseimbangan memadai/tepat dalam kaitannya dengan prospek potensial manfaat terhadap individu, nilai sosial dan ilmiah suatu penelitian.</i> • menyiratkan ketidaknyamanan, atau beban yang merugikan mulai dari yang amat kecil dan hampir pasti terjadi. • potensi subjek mengalami kerugian fisik, psikis, sosial, material • kerugian yang besar dan atau bermakna. • risiko kematian sangat tinggi, belum/tidak adanya perawatan yang efektif	Ya
4.1	Terdapat uraian potensi manfaat penelitian yang lebih besar bagi individu/subjek	Ya
5	Bujukan/ Eksploitasi/ Inducement (undue)	Ya
5.1	Terdapat penjelasan tentang insentif bagi subjek, dapat berupa material seperti uang, hadiah, layanan gratis jika diperlukan, atau lainnya, berupa non material: uraian mengenai kompensasi atau penggantian yang akan diberikan (dalam hal waktu, perjalanan, hari-hari yang hilang dari pekerjaan, dll)	Ya
6	Rahasia dan Privacy	Ya
6.4	Peneliti menjaga kerahasiaan temuan tersebut, jika terpaksa maka peneliti membukan rahasia setelah menjelaskan kepada subjek ttg keharusannya peneliti menjaga rahasia dan seberapa besar peneliti telah melakukan pelanggaran atas prinsip ini, dengan membuka rahasia tersebut	Ya
	a. Terdapat penjelasan bagaimana peneliti menjaga privacy dan kerahasiaan subjek sejak rekrutmen hingga penelitian selesai, bahkan jika terjadi pembatalan subjek karena subjek tidak memenuhi syarat sbg sampel	Ya
7	Informed Consent <i>Penelitian ini dilengkapi dengan Persetujuan Setelah Penjelasan (PSP/Informed Consent-IC), merujuk pada 35 butir IC secara lengkap, termasuk uraian seperti berikut ini</i>	Ya

Lampiran 5
Pernyataan Keaslian KTI

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Lola Siallagan
NIM : P01031122027

Menyatakan bahwa KTI saya merupakan bagian dari penelitian ibu Dr. Tetty Herta Doloksaribu, STP, MKM yang berjudul "Daya Terima dan Analisis Kandungan Gizi dari Pangan Lokal Ikan Mas Arsik dengan Teknik Pemasakan Presto"

Data penenelitin yang terdapat di KTI saya adalah benar saya ambil, bila tidak saya bersedia mengikuti ujian ulang (ujian saya dibatalkan).

Demikianlah surat pernyataan saya perbuat dengan sadar dan tanpa tekanan dari siapapun.

buat pernyataan,

(Lola Siallagan)

Lampiran 6

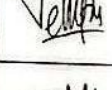
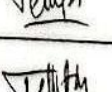
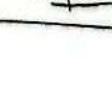
DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama Lengkap : Lola Siallagan
Tempat/Tgl Lahir : Pemantang Siantar, 15 Oktober 2003
Jumlah Anggota Keluarga : 5
Alamat rumah : Kota Pinang, Labuhan Batu Selatan
No Hp/ Telp : 082213685161
Riwayat Pendidikan : 1. SD Swasta RGM
2. SMP Negeri 2 Kota Pinang
3. SMA Swasta Methodist P.Siantar
Hobby : Traveling
Motto : Believe In Your Self

Lampiran 7.

Bukti Bimbingan

Nama : Lola Siallagan
 NIM : P01031122027
 Judul : Maksimalisasi Kandungan Protein, Kalsium dan Seng pada Ikan Mas Arsik dengan Teknik Pengolahan Presto
 Dosen Pembimbing : Dr. Tetty Herta Doloksaribu, STP, MKM

No	Tanggal	Topik Bimbingan	Tanda Tangan	
			Mahasiswa	Pembimbing
1	22 Oktober 2024	Bertemu dengan dosen pembimbing dan dapat pengarahan		
2	10 November 2024	Pengajuan beberapa judul kepada dosen pembimbing		
3	16 November 2024	Pengajuan beberapa judul kepada dosen pembimbing		
4	26 November 2024	Menyepakati judul dan sasaran penelitian		
5	28 November 2024	Diskusi mengenai penelitian		
6	04 Desember 2024	Revisi BAB I-III		
7	11 Desember 2024	Revisi BAB I-III		
8	13 Desember 2024	Revisi BAB I-III		
9	15 Desember 2024	Revisi BAB I-III		
10	16 Desember 2024	Revisi Tahapan Penelitian		
11	10 Maret 2025	Revisi Usulan Penelitian		

40

12	15 Maret 2025	Diskusi tentang protokol EC	<i>Zhuf</i>	<i>Teluf</i>
13	20 Maret 2025	Diskusi tentang Pengumpulan Data	<i>Zhuf</i>	<i>Teluf</i>
14	02 Mei 2025	Diskusi Pengolahan Data	<i>Zhuf</i>	<i>Teluf</i>
15	20 Mei 2025	Diskusi Bab IV tentang hasil dan pembahasan	<i>Zhuf</i>	<i>Teluf</i>
16	29 Mei 2025	Diskusi Bab V tentang kesimpulan dan saran	<i>Zhuf</i>	<i>Teluf</i>
17	10 Juni 2025	Persiapan Seminar Hasil	<i>Zhuf</i>	<i>Teluf</i>
18	20 Juni 2025	Diskusi Perbaikan Bab I-III	<i>Zhuf</i>	<i>Teluf</i>
19	15 Juni 2025	Diskusi Perbaikan Bab IV	<i>Zhuf</i>	<i>Teluf</i>
20	30 Juni 2025	Diskusi Perbaikan Bab V dan Lampiran	<i>Zhuf</i>	<i>Teluf</i>