

**Lampiran 1 : Jurnal 1 “KAJIAN KEAMANAN PANGAN BERBAGAI PRODUK
PANGAN DI BANDAR LAMPUNG”**

1

**KAJIAN KEAMANAN PANGAN BERBAGAI PRODUK PANGAN
DI BANDAR LAMPUNG**
Novita Herdiana dan Wisnu Satyajaya
Fakultas Pertanian Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Lampung
Email : novita.herdiana@yahoo.com

ABSTRAK

Keamanan pangan merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Penyalahgunaan bahan berbahaya yang dilarang untuk pangan misalnya formalin, boraks, rhodamin B, dan methanil yellow, serta penggunaan bahan tambahan pangan melebihi batas maksimal menjadi masalah keamanan pangan. Jenis produk pangan baik bahan segar maupun olahan yang berasal dari pangan nabati dan hewani merupakan salah satu produk yang sering ditambahkan bahan berbahaya untuk memperpanjang daya simpannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji keamanan pangan pada berbagai produk pangan nabati dan hewani yang beredar di Bandar Lampung sehingga produk tersebut aman dikonsumsi oleh masyarakat. Hasil pengujian kualitatif pada 94 sampel ditemukan 10 sampel mengandung formalin, 6 sampel mengandung boraks, 18 sample mengandung benzoat, 1 sample mengandung sianida dan 2 sampel mengandung klorit. Sedangkan methanil yellow, peroksida, nitrit, rhodamin dan iodat tidak ditemukan. Produk pangan khususnya produk pangan nabati dan hewani beserta olahannya yang beredar di pasar Bandar Lampung belum sepenuhnya bebas dari bahan berbahaya. Khususnya untuk penggunaan formalin, boraks, benzoat, klorit dan sianida.

Kata Kunci : Keamanan Pangan, produk pangan nabati dan hewani

Lampiran 2 : Jurnal 2 "PENGARUH JENIS ASAM DAN LAMA PERENDAMAN TERHADAP KARAKTERISTIK KERUPUK KULIT SAPI.

**PENGARUH JENIS ASAM DAN LAMA PERENDAMAN
TERHADAP KARAKTERISTIK KERUPUK
KULIT SAPI BALI**

SKRIPSI

BERNICE PASERU
1111 13 053

**Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana
pada Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2017**

Pembuatan kerupuk kulit sangat mudah dilakukan dan tidak memerlukan bahan yang mahal. Proses pembuatan kerupuk kulit pada umumnya adalah pemilihan kulit sebagai bahan baku kulit (harus dari kulit yang sehat, bukan dari ternak yang sakit, kulit bersih dan tidak busuk), pencucian (washing) untuk membersihkan sisa kotoran yang masih menempel, perendaman jika kulit berasal dari kulit awetan atau kulit kering (selama 24 jam dalam air bersih) supaya kulit kering menjadi basah seperti kulit segar, pengapuran (liming) direndam dalam larutan kapur tohor ($\text{Ca}(\text{OH})_2$) supaya kulit membengkak, lapisan epidermis dan bulu mudah dihilangkan serta untuk meningkatkan daya kembang dan kerenyahan kerupuk rambak, buang kapur (deliming), mencuci kulit dengan air mengalir supaya sisa kapur hilang, pengeringan bulu (terutama dari kulit sapi, kerbau dan kelinci), perebusan (boiling) pada suhu dan waktu tertentu sesuai jenis kulit supaya kulit matang, pemotongan kulit sesuai selera, perendaman dalam bumbu (umumnya adalah garam dan bawang putih), penjemuran dibawah sinar matahari sampai kering, penggorengan (dilakukan dua tahap, yaitu dengan minyak yang tidak terlalu panas (suhu 80°C) kemudian dimasukkan dalam minyak yang panas (suhu 100°C) sampai kerupuk rambak kulit mengembang dengan sempurna. Proses selanjutnya yaitu pengemasan dalam kantong plastik serta pemasaran (Hidayat, 2009).

Asam Cuka (CH_3COOH)

Nama asam asetat berasal dari kata Latin *acetum*, "vinegar" dengan rumus kimia $\text{CH}_3\text{-COOH}$, CH_3COOH , atau $\text{CH}_3\text{CO}_2\text{H}$. Asam asetat, asam *etanoat* atau asam cuka adalah senyawa kimia asam organik yang merupakan asam karboksilat

Lampiran 3 : Jurnal 3 "PENINGKATAN PENDAPATAN EKONOMI KELUARGA MELALUI PEMBERDAYAAN USAHA RUMAHAN DI KEC. BANGSAL KAB. MOJOKERTO.

*Seminar Nasional
Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat UNIPMA*

PENINGKATAN PENDAPATAN EKONOMI KELUARGA MELALUI PEMBERDAYAAN USAHA RUMAHAN DI KEC. BANGSAL KAB. MOJOKERTO

Eny Setyariningsih¹⁾, Budi Utami²⁾

¹⁾Universitas Islam Majapahit

email: eny.se888@gmail.com

Abstrak

Desa Bangsal Kecamatan Bangsal Kabupaten Mojokerto merupakan sentra usaha aneka macam krupuk, diantara yang paling menonjol adalah krupuk rambak. Berdasarkan potensi sumber daya yang dimiliki Desa Bangsal, maka produk krupuk rambak layak dijadikan komoditi andalan Kabupaten Mojokerto. Krupuk rambak ini bahan bakunya dari kulit sapi yang diolah sedemikian rupa dengan ditambah aneka bumbu rempah sehingga menghasilkan makanan yang siap dikonsumsi. Adanya potensi sumber daya lokal dan prospek perkembangannya yang bagus, ditunjukkan dengan permintaan konsumen krupuk rambak yang terus meningkat. Usaha ini mempunyai potensi untuk dikembangkan dan dipasarkan di luar wilayah Mojokerto, di luar propinsi Jawa Timur bahkan berpeluang bagus menjadi komoditi ekspor. Beberapa hambatan menjadi kendala bagi pengusaha krupuk rambak dalam mengembangkan usahanya. Diantaranya adalah pemasaran masih tradisional, belum melakukan penghitungan keuangan. Mitra usaha dipilih berdasarkan pertimbangan tertentu, yang sesuai dengan relevansi permasalahan UKM dan bidang keilmuan pengabdian . Berdasarkan analisis situasi ditemukan beberapa kendala yang dihadapi pengusaha krupuk rambak, maka metode pendekatan yang dilakukan adalah melakukan pendampingan aspek pemasaran dan aspek manajemen keuangan. Hasil analisis diharapkan dapat menjadi acuan dalam melakukan pembinaan dan pendampingan mitra usaha UKM UD Berkah Banyu. Hasil akhir dalam pengabdian masyarakat ini adalah berupa Modul strategi Pemasaran dan keuangan sederhana Dalam melaksanakan tugas ini maka diperlukan tahapan-tahapan yang harus dilalui sehingga memerlukan waktu 8 minggu. Tahapan kegiatan yang dilaksanakan adalah proses analisis situasi dan persiapan, penerapan dan pendampingan/ penyaluhan, pembuatan modul, monitoring sampai menghasilkan.

Kata Kunci: Aspek pemasaran, aspek laporan keuangan

PENDAHULUAN

Desa Bangsal Kecamatan Bangsal merupakan daerah sentra usaha aneka jenis krupuk, baik usaha perorangan maupun kelompok. Salah satu usaha krupuk yang menjadi andalan kabupaten Mojokerto adalah jenis krupuk rambak kulit sapi atau biasa di kenal dengan kerupuk rambak merupakan makanan olahan yang berbahan dasar kulit sapi atau kulit kerbau yang dibuat menjadi makanan camilan yang mengandung berbagai macam nilai gizi.

Tabel 1. Kandungan zat Gizi Krupuk Kulit Sapi (Rambak) Mentah

Kandungan Gizi	Prosentase
Protein	82,91%
Lemak	3,84%
Mineral	0,04%
Natrium glutamat (MSG atau NaG bebas)	0,8 g – 5,3 %
Zat pewarna	0
Hidrogen Peroksida (H ₂ O ₂)	0
Timbal, Krom dan Arsenik	0

Lampiran 4 : Kartu Bimbingan

	<p>PROGRAM STUDI D3 ANALIS KESEHATAN FAKULTAS ILMU KESEHATAN UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA</p>																																																																																																	
KARTU BIMBINGAN KTI																																																																																																		
NAMA NIM/NPM JUDUL KTI	Siskai Ayu Ningdiyah 20170662050 ANALISA HIDROGEN PEROKSIDA (H_2O_2) PADA KULIT SAPI 1. Ir. NASTITI KARTIKORINI, M.Kes 2. Baturun Kunsah, ST, M.Si DOSEN PEMBIMBING																																																																																																	
																																																																																																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="width: 15%;">NO</th> <th rowspan="2" style="width: 25%;">Tgl/Bln/ Thn</th> <th rowspan="2" style="width: 50%;">MATERI BIMBINGAN</th> <th colspan="2" style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black;">PARAF</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Mhs</th> <th style="text-align: center;">PEMBIMBING</th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th></th> <th style="text-align: center;">I</th> <th style="text-align: center;">II</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>30/11/2019</td> <td>Pengajuan judul</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>7/12/2019</td> <td>Bab I</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>11/12/2019</td> <td>ACC MATRIKS</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>13/12/19</td> <td>REVISI BAB I</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td>5.</td> <td>30/1/2020</td> <td>Revisi BAB III</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td>6.</td> <td>31/1/2020</td> <td>ACC Bab III</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td>7.</td> <td>13/2/2020</td> <td>Revisi BAB III</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td>8.</td> <td>7/1/2020</td> <td>ACC BAB I</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td>9.</td> <td>17/5/2020</td> <td>Pengajuan BAB II</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td>10.</td> <td>8/5/2020</td> <td>REVISI BAB II</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td>11.</td> <td>9/5/2020</td> <td>REVISI BAB II</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td>12.</td> <td>20/5/2020</td> <td>Pengajuan BAB III</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td>13.</td> <td>21/6/2020</td> <td>ACC BAB II</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td>14.</td> <td>8/6/2020</td> <td>ACC BAB III</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td>15.</td> <td>29/6/2020</td> <td>ACC BAB IV, V, VI</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td>16.</td> <td>3/7/2020</td> <td>ACC cover, Abstrak, Lampiran, Daftar pustaka, Daftar</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		NO	Tgl/Bln/ Thn	MATERI BIMBINGAN	PARAF		Mhs	PEMBIMBING				I	II	1.	30/11/2019	Pengajuan judul	✓	✓	2.	7/12/2019	Bab I	✓	✓	3.	11/12/2019	ACC MATRIKS	✓	✓	4.	13/12/19	REVISI BAB I	✓	✓	5.	30/1/2020	Revisi BAB III	✓	✓	6.	31/1/2020	ACC Bab III	✓	✓	7.	13/2/2020	Revisi BAB III	✓	✓	8.	7/1/2020	ACC BAB I	✓	✓	9.	17/5/2020	Pengajuan BAB II	✓	✓	10.	8/5/2020	REVISI BAB II	✓	✓	11.	9/5/2020	REVISI BAB II	✓	✓	12.	20/5/2020	Pengajuan BAB III	✓	✓	13.	21/6/2020	ACC BAB II	✓	✓	14.	8/6/2020	ACC BAB III	✓	✓	15.	29/6/2020	ACC BAB IV, V, VI	✓	✓	16.	3/7/2020	ACC cover, Abstrak, Lampiran, Daftar pustaka, Daftar	✓	✓					
NO	Tgl/Bln/ Thn				MATERI BIMBINGAN	PARAF																																																																																												
		Mhs	PEMBIMBING																																																																																															
			I	II																																																																																														
1.	30/11/2019	Pengajuan judul	✓	✓																																																																																														
2.	7/12/2019	Bab I	✓	✓																																																																																														
3.	11/12/2019	ACC MATRIKS	✓	✓																																																																																														
4.	13/12/19	REVISI BAB I	✓	✓																																																																																														
5.	30/1/2020	Revisi BAB III	✓	✓																																																																																														
6.	31/1/2020	ACC Bab III	✓	✓																																																																																														
7.	13/2/2020	Revisi BAB III	✓	✓																																																																																														
8.	7/1/2020	ACC BAB I	✓	✓																																																																																														
9.	17/5/2020	Pengajuan BAB II	✓	✓																																																																																														
10.	8/5/2020	REVISI BAB II	✓	✓																																																																																														
11.	9/5/2020	REVISI BAB II	✓	✓																																																																																														
12.	20/5/2020	Pengajuan BAB III	✓	✓																																																																																														
13.	21/6/2020	ACC BAB II	✓	✓																																																																																														
14.	8/6/2020	ACC BAB III	✓	✓																																																																																														
15.	29/6/2020	ACC BAB IV, V, VI	✓	✓																																																																																														
16.	3/7/2020	ACC cover, Abstrak, Lampiran, Daftar pustaka, Daftar	✓	✓																																																																																														

Lampiran 5 : Endorsment Letter



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA PUSAT BAHASA

Jl. Sutorejo 59 Surabaya 60113 Telp. 031-3811966, 3811967 Ext (130) Gd. A Lt 2
Email: pusba.umsby@gmail.com

ENDORSEMENT LETTER

195/PB-UMS/EL/VIII/2020

This letter is to certify that the abstract of the thesis below

Title : Hydrogen Peroxide Analysis On Cow Skin
Student's name : Siska Ayu Ningdiah
Reg. Number : 20170662050
Department : D3 Analis Kesehatan

has been endorsed by Pusat Bahasa *UMSurabaya* for further approval by the examining committee of the faculty.

Surabaya, 22 August 2020

Chair



Waode Hamsia, M.Pd

Lampiran 6 : Surat Pernyataan Hasil Revisi

LEMBAR PENGESAHAN HASIL REVISI

NAMA : SISKA AYU NINGDIAH
NIM : 20170662050
JUDUL KTI : ANALISA HIDROGEN PEROKSIDA PADA KULIT
SAPI

TANGGAL SIDANG : 28 Juli 2020

PENGUJI	NAMA PENGUJI	TANDA TANGAN
I	Nastiti Kartikorini, ST.,M.Kes	
II	Baterun Kunsah, ST., M.Si	
III	Fitrotin Azizah, S. ST., M.Si	

Surabaya, 24 Agustus 2020

Ketua Program Studi

Fitrotin Azizah, S.ST., M.Si

Lampiran 7 : Surat Publikasi

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai civitas akademika Universitas Muhammadiyah Surabaya, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : SISKA AYU NINGDIAH

Nim : 20170662050

Program Studi : D3 Analis Kesehatan

Fakultas : Ilmu Kesehatan

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui memberikan kepada Program Studi D3 Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya Hak Bebas Royalti Non-Ekslusif (Non- exclusive Royalty free right) atas karya tulis ilmiah saya yang berjudul : “ANALISA HIDROGEN PEROKSIDA PADA KULIT SAPI” beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak bebas royalty non-ekslusif ini. Program studi D3 Analis Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya berhak menyimpan, mengalih media / formatkan, mengolah dalam bentuk pangkalan data (data base), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis / pencipta dan atau dengan pembimbing saya sebagai pemilik hak cipta.

Dengan pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

Surabaya, 1 September 2020

Yang menyatakan,



(SiskaAyuNingdiah)