

LAMPIRAN

Lampiran 1. Determinasi Tanaman

HERBARIUM JATINANGOR LABORATORIUM
TAKSONOMI TUMBUHAN JURUSAN BIOLOGI
FMIPA UNPAD
Gedung D2-212, Jl. Raya Bandung Sumedang Km 21
Jatinangor Telp. 089689992695, email:

LEMBAR IDENTIFIKASI TUMBUHAN No.30/HB/04/2025.

Herbarium Jatinangor, Laboratorium Taksonomi Tumbuhan, Jurusan Biologi FMIPA UNPAD, dengan ini menerangkan bahwa:

Nama : Frenclia Yudi Kedu
NIM/NIDN : P05303332221471
Instansi : Poltekkes Kemenkes Kupang (D-III Farmasi)
Lokasi : Desa Bolok Rt.09/Rw.05, Kec. Kupang Barat, Kab. Kupang.

Telah melakukan identifikasi tumbuhan, dengan No Koleksi: - Tanggal Koleksi : 06 Mei 2025

Hasil Identifikasi

Nama Ilmiah : *Aloe vera* (L.) Burm. f.
Sinonim : *Aloe elongata* Murray
Nama Lokal : Lidah buaya
Suku/Famili : Xanthorrhoeaceae

Klasifikasi (Hirarki Taksonomi) Kingdom Plantae

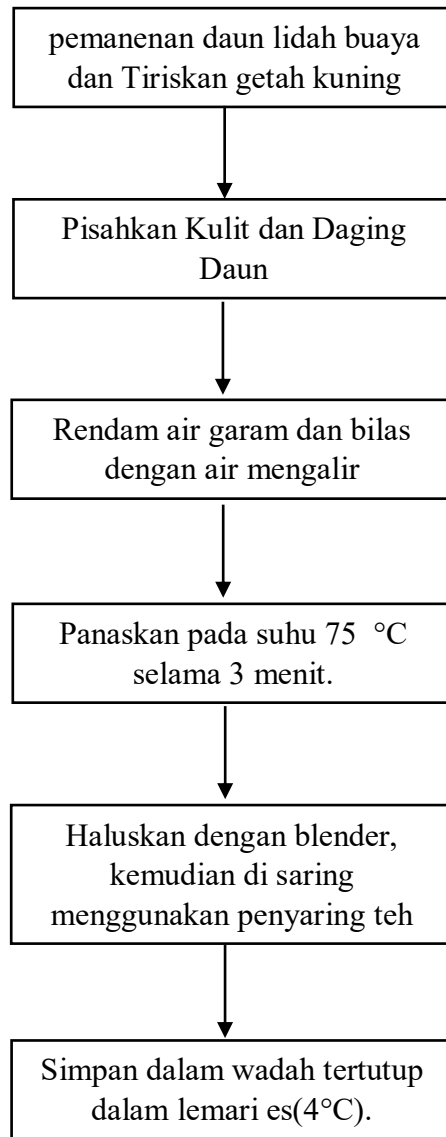
Divisi : Magnoliophyta
Class : Liliopsida
Ordo : Liliales
Famili : Xanthorrhoeaceae
Genus : *Aloe*
Species : *Aloe vera* (L.) Burm.f

Referensi:

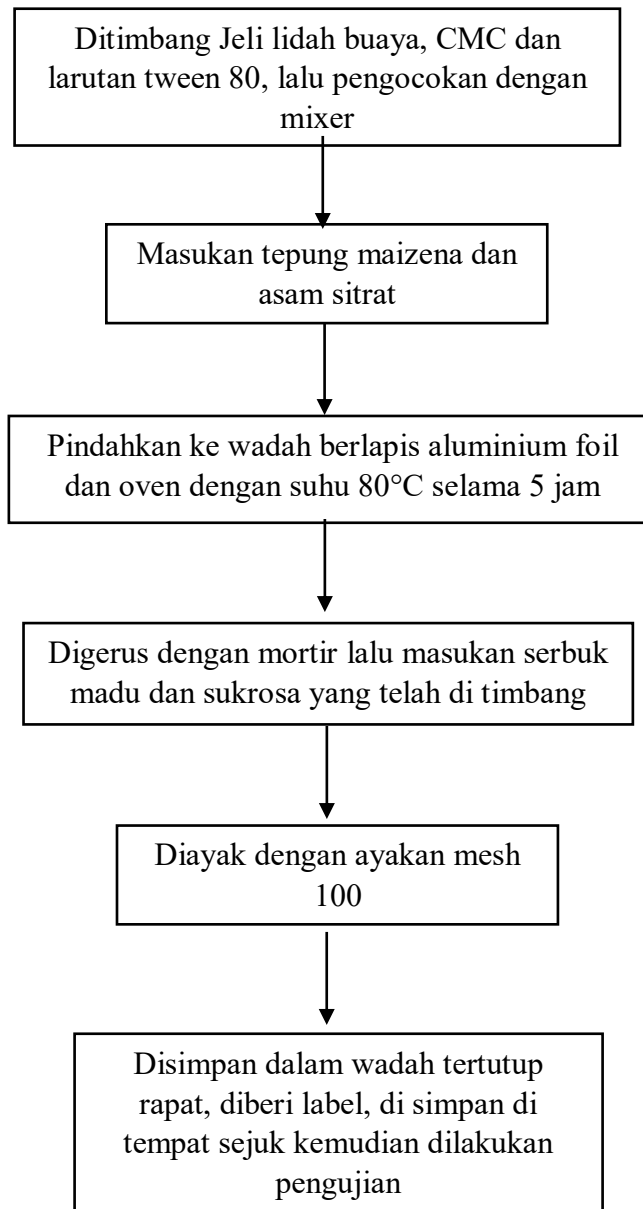
Cronquist, Arthur. 1981. *An Integrated System of Classification of Flowering Plants*.
Columbia University Press. New York
The Plant List. *Website*
Dunia Tumbuhan. <http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-158489>.
Backer, C. A. and Bakhuizen v/d Brink R. C. Jr. 1963. *Flora of Java*. Wolter-Noordhoff
Jatinangor, 07 Mei 2025.

LABORATORIUM TAKSONOMI TUMBUHAN
JURUSAN BIOLOGI FMIPA-UNPAD
Drs. Joko Kusmoro, M.P.
NIP. 19600801 199101 1

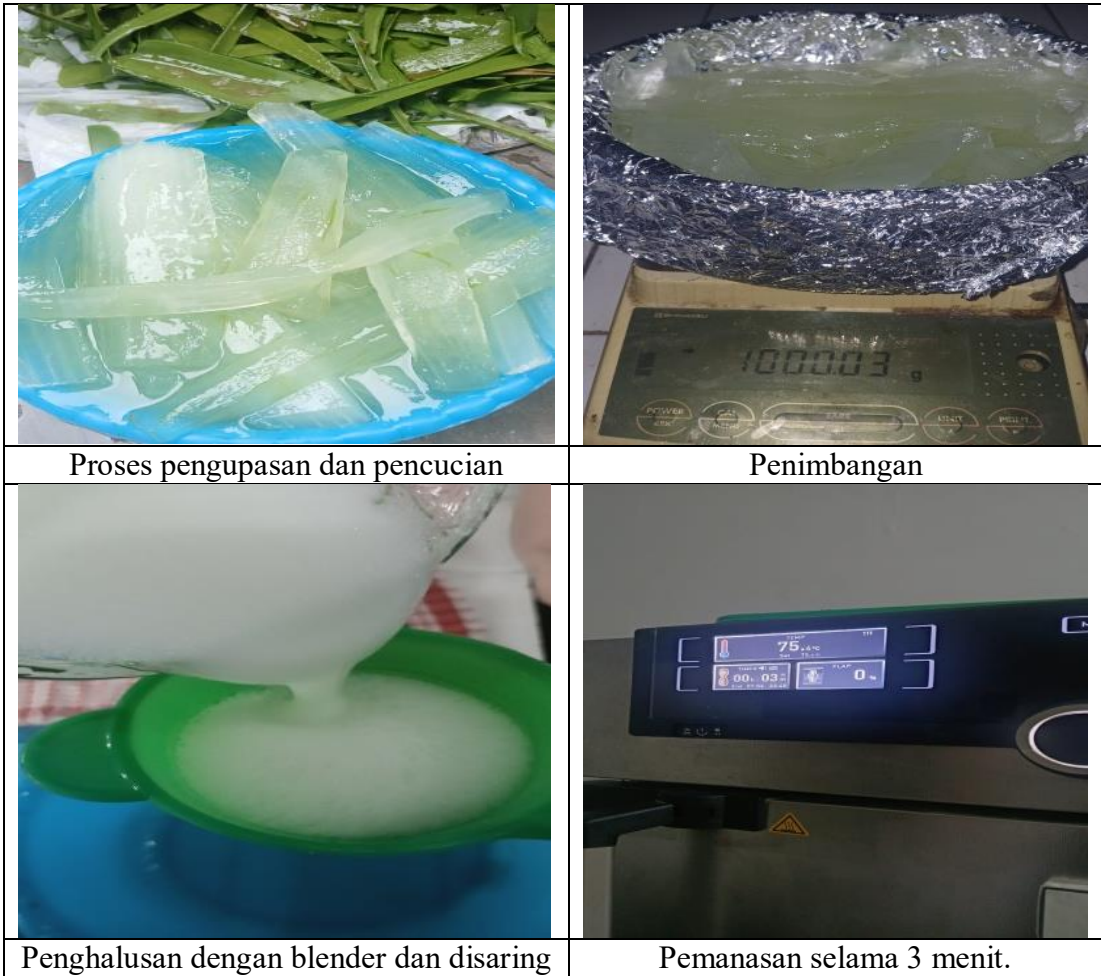
Lampiran 2. Skema pembuatan jelly lidah buaya



Lampiran 3. Skema pembuatan minuman serbuk jeli lidah buaya



Lampiran 3. Proses Pembuatan Jelly Lidah Buaya



Gambar 6. Proses Pembuatan Jelly Lidah Buaya

Lampiran 5. Proses Penimbangan Bahan



Lidah buaya



CMC



Tween 80



Tepung Maizena



Asam Sitrat



Serbuk Madu



Sukrosa

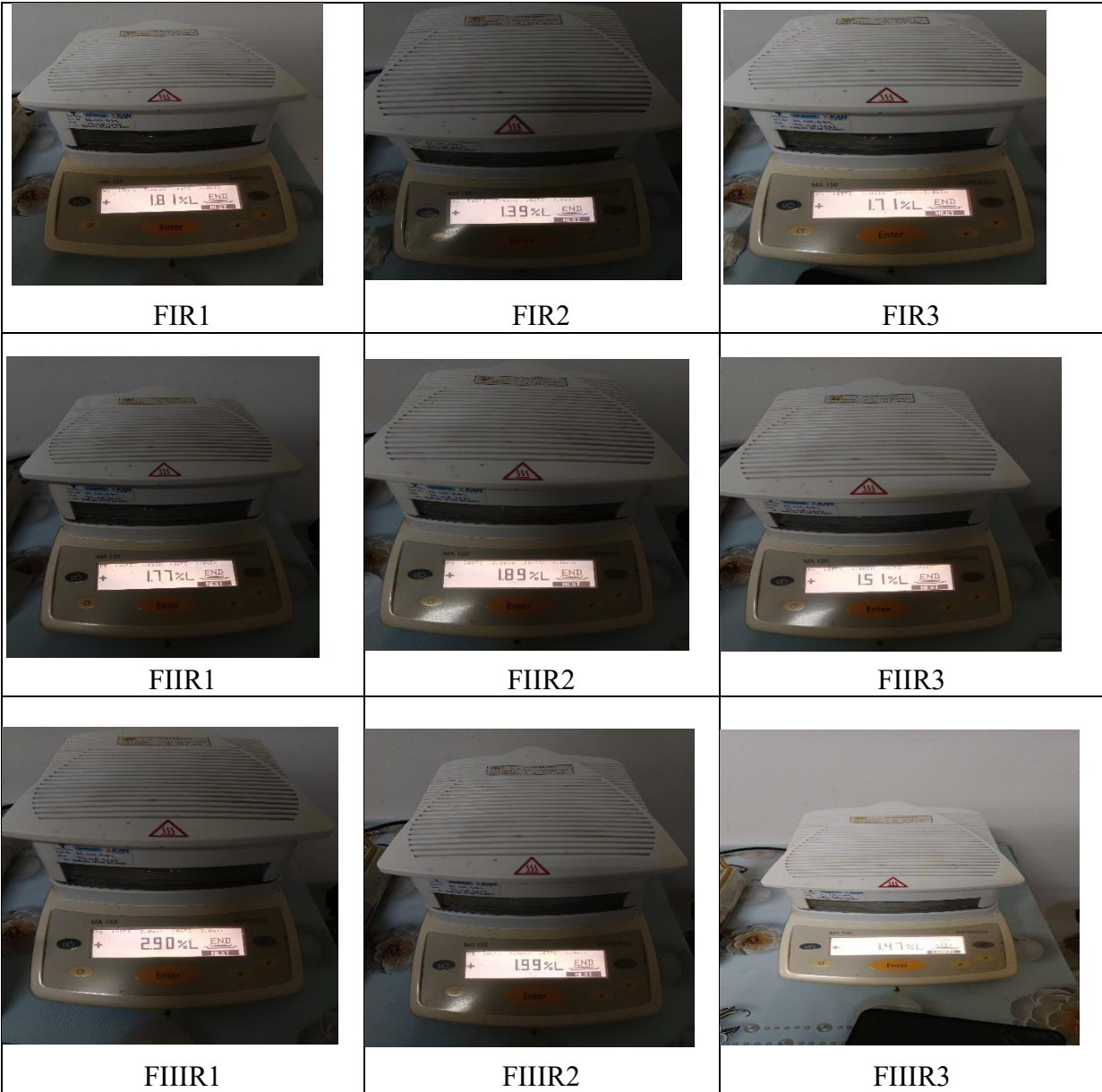
Gambar 7. Proses Penimbangan Bahan

Lampiran 4. Proses Pembuatan Serbuk Minuman



Gambar 8. Proses Pencampuran Bahan

Lampiran 5. Proses Uji Kadar Air



Gambar 9. Proses Uji Kadar Air

Lampiran 6. Proses Uji Waktu Larut



Gambar 10. Proses Uji Waktu Larut

Lampiran 7. Proses Uji Waktu Alir Dan Sudut Diam



Gambar 11. Proses Waktu Alir dan Sudut Diam

Lampiran 8. Uji Hedonik



Gambar 12. Uji Hedonik

Lampiran 9. Perhitungan Uji Kadar Air

Rumus perhitungan standar deviasi :

$$S = \sqrt{\frac{(X-\bar{X})^2}{n-1}}$$

1. Formula I

$$\begin{aligned}\bar{x} &= x_1+x_2+x_3+x_4 / 4 \\ &= 2+1,47+1,99 / 3 \\ &= 5,46 / 3 = 1,82\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}S &= \sqrt{\frac{(x-\bar{x})^2}{n-1}} = \sqrt{\frac{(2-1,82)^2+(1,47-1,82)^2+(1,99-1,82)^2}{3-1}} \\ &= \sqrt{\frac{0,0324+0,1225+0,0289}{2}} \\ &= \sqrt{\frac{0,1838}{2}} = 0,30\end{aligned}$$

2. Formula II

$$\begin{aligned}\bar{x} &= x_1+x_2+x_3+x_4 / 4 \\ &= 2,9+1,89+1,51 / 3 \\ &= 6,3 / 3 = 2,1\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}S &= \sqrt{\frac{(x-\bar{x})^2}{n-1}} = \sqrt{\frac{(2,9-2,1)^2+(1,89-2,1)^2+(1,51-2,1)^2}{3-1}} \\ &= \sqrt{\frac{0,64+0,0441+0,3481}{2}} \\ &= \sqrt{\frac{0,5161}{2}} = 0,71\end{aligned}$$

3. Formula III

$$\begin{aligned}\bar{x} &= x_1+x_2+x_3+x_4 / 4 \\ &= 1,77 +1,71 +1,39 / 3 \\ &= 4,87 / 3 = 1,62\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}S &= \sqrt{\frac{(x-\bar{x})^2}{n-1}} = \sqrt{\frac{(1,77-1,62)^2+(1,71-1,62)^2+(1,39-1,62)^2}{3-1}} \\ &= \sqrt{\frac{0,0225+0,0081+0,0529}{2}} = \sqrt{\frac{0,04175}{2}} = 0,20.\end{aligned}$$

Lampiran 10. Perhitungan Uji Waktu Larut

Perhitungan waktu larut

Rumus perhitungan standar deviasi :

$$S = \sqrt{\frac{(X-\bar{X})^2}{n-1}}$$

1. Formula I

$$\begin{aligned}\bar{x} &= x_1+x_2+x_3+x_4 / 4 \\ &= 3 + 28,15 + 28,52 / 3 \\ &= 73,3 / 3 = 24,43\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}S &= \sqrt{\frac{(x-\bar{x})^2}{n-1}} = \sqrt{\frac{(16,63-24,43)^2+(28,15-24,43)^2+(28,52-24,43)^2}{3-1}} \\ &= \sqrt{\frac{60,84+13,8384+16,7281}{2}} \\ &= \sqrt{\frac{91,4065}{2}} = 6,76\end{aligned}$$

2. Formula II

$$\begin{aligned}\bar{x} &= x_1+x_2+x_3+x_4 / 4 \\ &= 85,52+76,95+67,27 / 3 \\ &= 229,74 / 3 = 76,58\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}S &= \sqrt{\frac{(x-\bar{x})^2}{n-1}} = \sqrt{\frac{(85,52-76,58)^2+(76,95-76,58)^2+(67,27-76,58)^2}{3-1}} \\ &= \sqrt{\frac{79,9236+0,1369+86,6761}{2}} \\ &= \sqrt{\frac{166,7366}{2}} = 9,13\end{aligned}$$

3. Formula III

$$\begin{aligned}\bar{x} &= x_1+x_2+x_3+x_4 / 4 \\ &= 49,59 + 55,91 + 51,27 / 3 \\ &= 156,77 / 3 = 52,25\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}S &= \sqrt{\frac{(x-\bar{x})^2}{n-1}} = \sqrt{\frac{(49,59-52,25)^2+(55,91-52,25)^2+(51,27-52,25)^2}{3-1}} \\ &= \sqrt{\frac{7,0756+13,3956+0,9604}{2}} \\ &= \sqrt{\frac{21,4316}{2}} = 3,27\end{aligned}$$

Lampiran 11. Perhitungan Waktu Alir

Rumus perhitungan standar devisiasi :

$$S = \sqrt{\frac{(X-\bar{X})^2}{n-1}}$$

1. Formula I

$$\begin{aligned}\bar{x} &= x_1+x_2+x_3+x_4 / 4 \\ &= 7,5+8,56+6,29/ 3 \\ &= 22,35/ 3 = 7,45.\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}S &= \sqrt{\frac{(x-\bar{x})^2}{n-1}} = \sqrt{\frac{(7,5-7,45)^2+(8,56-7,45)^2+(6,29-7,45)^2}{3-1}} \\ &= \sqrt{\frac{0,0025+1,2321+1,3456}{2}} = \sqrt{\frac{0,86}{2}} = 0,65.\end{aligned}$$

2. Formula II

$$\begin{aligned}\bar{x} &= x_1+x_2+x_3+x_4 / 4 \\ &= 8,29+12,21+7,1/ 3 \\ &= 27,6/ 3 = 9,2.\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}S &= \sqrt{\frac{(x-\bar{x})^2}{n-1}} = \sqrt{\frac{(8,29-9,2)^2+(12,21-9,2)^2+(7,1-9,2)^2}{3-1}} \\ &= \sqrt{\frac{0,8281+9,0601+4,41}{2}} = \sqrt{\frac{14,29}{2}} = 7,14.\end{aligned}$$

3. Formula III

$$\begin{aligned}\bar{x} &= x_1+x_2+x_3+x_4 / 4 \\ &= 10,11+12,21+7,47/ 3 \\ &= 29,79/ 3 = 9,93.\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}S &= \sqrt{\frac{(x-\bar{x})^2}{n-1}} = \sqrt{\frac{(10,11-9,93)^2+(12,21-9,93)^2+(7,47-9,93)^2}{3-1}} \\ &= \sqrt{\frac{0,0324+5,1984+6,0516}{2}} = \sqrt{\frac{11,28}{2}} = 5,64.\end{aligned}$$

Lampiran 12. Perhitungan Sudut Diam

Rumus perhitungan sudut diam :

$$\tan \theta = h/r$$

1. Formula I

a. Replikasi I

$$r = \frac{L}{2} = \frac{7}{2} = 3,5$$

$$\tan \theta = \frac{h}{r} = \frac{2,2}{3,5} = 0,628 \approx 32,1^\circ$$

b. Replikasi II

$$r = \frac{L}{2} = \frac{6,5}{2} = 3,25$$

$$\tan \theta = \frac{h}{r} = \frac{2,8}{3,25} = 0,861 \approx 40,7^\circ$$

c. Replikasi III

$$r = \frac{L}{2} = \frac{7}{2} = 3,5$$

$$\tan \theta = \frac{h}{r} = \frac{2,5}{3,5} = 0,714 \approx 35,5^\circ$$

2. Formula II

a. Replikasi I

$$r = \frac{L}{2} = \frac{7}{2} = 3,5$$

$$\tan \theta = \frac{h}{r} = \frac{2,6}{3,5} = 0,742 \approx 36,6^\circ$$

b. Replikasi II

$$r = \frac{L}{2} = \frac{7,5}{2} = 3,75$$

$$\tan \theta = \frac{h}{r} = \frac{3}{3,75} = 0,8 \approx 38,6^\circ$$

c. Replikasi III

$$r = \frac{L}{2} = \frac{7}{2} = 3,5$$

$$\tan \theta = \frac{h}{r} = \frac{2,8}{3,5} = 0,8 \approx 38,6^\circ$$

3. Formula III

a. Replikasi I

$$r = \frac{L}{2} = \frac{7,5}{2} = 3,75$$

$$\tan \theta = \frac{h}{r} = \frac{3}{3,75} = 0,8 \approx 38,6^\circ$$

b. Replikasi II

$$r = \frac{L}{2} = \frac{8}{2} = 4$$

$$\tan \theta = \frac{h}{r} = \frac{3,1}{4} = 0,775 \approx 37,7^\circ$$

c. Replikasi III

$$r = \frac{L}{2} = \frac{7,5}{2} = 3,75$$

$$\tan \theta = \frac{h}{r} = \frac{3,2}{3,75} = 0,853 \approx 40,4^\circ$$

Rumus perhitungan standar deviasi :

$$S = \sqrt{\frac{(X-\bar{X})^2}{n-1}}$$

1. Formula I

$$\begin{aligned}\bar{x} &= x_1+x_2+x_3+x_4 / 4 \\ &= 32,1^\circ+36,6^\circ+38,6 / 3 \\ &= 107,3^\circ / 3 = 35,7\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}S &= \sqrt{\frac{(x-\bar{x})^2}{n-1}} = \sqrt{\frac{(32,1-35,7)^2+(36,6-35,7)^2+(38,6-35,7)^2}{3-1}} \\ &= \sqrt{\frac{12,96+0,81+8,41}{2}} \\ &= \sqrt{\frac{22,18}{2}} = 3,33^\circ\end{aligned}$$

2. Formula II

$$\begin{aligned}\bar{x} &= x_1+x_2+x_3+x_4 / 4 \\ &= 40,7+38,6+37,7 / 3 \\ &= 117 / 3 = 39\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}S &= \sqrt{\frac{(x-\bar{x})^2}{n-1}} = \sqrt{\frac{(40,7-39)^2+(38,6-39)^2+(37,7-39)^2}{3-1}} \\ &= \sqrt{\frac{2,89+0,16+1,69}{2}} \\ &= \sqrt{\frac{4,74}{2}} = 1,53^\circ\end{aligned}$$

3. Formula III

$$\begin{aligned}\bar{x} &= x_1+x_2+x_3+x_4 / 4 \\ &= 35,5^\circ +38,6^\circ +40,4^\circ / 3 \\ &= 114,5 / 3 = 38,16\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}S &= \sqrt{\frac{(x-\bar{x})^2}{n-1}} = \sqrt{\frac{(35,5-38,16)^2+(38,6-38,16)^2+(40,4-38,16)^2}{3-1}} \\ &= \sqrt{\frac{7,0756+0,1936+5,0176}{2}} \\ &= \sqrt{\frac{12,2868}{2}} = 2,47^\circ\end{aligned}$$

Lampiran 13. Formulir Uji Hedonik

FORMULIR UJI HEDONIK

Nama panelis (inisial) :
Usia (tahun) :
Nama produk :
Hari/tanggal pengujian :
Tempat pengujian :
Tanda tangan :

Instruksi

Berikan penilaian tingkat kesukaan Saudara terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur berdasarkan kriteria sebagai berikut:

- (5) Sangat suka
- (4) Suka
- (3) Agak suka
- (2) Tidak suka
- (1) Sangat tidak suka

Kode Sampel	Penilaian Hedonik			
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa

Kesimpulan : _____

Saran : _____

Lampiran 14. Surat Injin Penelitian Mahasiswa



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Politeknik Kesehatan Kupang
Jalan Piet A. Talo, Liliha, Oebobo
Kupang, Nusa Tenggara Timur 82111
02869 8300216
<https://www.poltekkeskupang.ac.id>

NOTA DINAS

Nomor : PP.08.02/F.XXIX.22/197 /2025

Yth. : Direktur Poltekkes Kemenkes Kupang
Dari : Ketua Prodi Farmasi
Hal : Izin Penelitian Mahasiswa
Tanggal : 26 Mei 2025

Dalam rangka penyusunan Karya Tulis Ilmiah bagi Mahasiswa Poltekkes Kemenkes Kupang Tahun Akademik 2024/2025, maka dengan ini kami mohon izin penggunaan Laboratorium Prodi D-III Gizi untuk uji Hedonik.

DAFTAR NAMA MAHASISWA

No	Nama Peneliti/NIM	Judul	Tempat Penelitian	Tanggal Penelitian
1	Frencelia Yudi Kedu/ PO5303332221471	Formulasi Nutraceutical Sediaan Minuman Serbuk Jelly Lidah Buaya (Aloe Vera) dengan Tepung Maizena Sebagai Pengisi	Laboratorium Prodi D-III Gizi	28 – 30 Mei 2025
2	Beatrix Yuliana Susang/ PO5303332221412	Formulasi Nutraceutical Sediaan Minuman Serbuk Jelly Lidah Buaya (Aloe Vera (L) Brum f) dengan Maltrodextrin Sebagai Pengisi	Laboratorium Prodi D-III Gizi	28 – 30 Mei 2025
3	Mirna Delvi Sarlina Se'u/ PO5303332221487	Formulasi Nutraceutical Sediaan Minuman Serbuk Jelly Lidah Buaya (Aloe Vera) dengan Tepung Tapioka Sebagai Pengisi	Laboratorium Prodi D-III Gizi	28 – 30 Mei 2025

Demikian permohonan kami, atas perhatian dan kerja samanya diucapkan terima kasih.


Priska E. Tenda, S.F., Apt., M.Sc.



Lampiran 15. Standar Nasional Indonesia



SNI_3722_2018

Bahan tambahan pangan berupa preparat konsentrat, dengan atau tanpa ejodan perisa (*flavouring adjunct*) yang digunakan untuk memberi *flavour*, dengan pengecualian rasa asin, manis dan asam

6/24

© BSN 2018

1 dari 18

SNI 3722:2018

4 Komposisi

4.1 Bahan baku

Bahan pangan dan perisa.

4.2 Bahan pangan lain

Bahan pangan yang sesuai untuk minuman serbuk berperisa.

4.3 Bahan tambahan pangan

Bahan tambahan pangan yang diizinkan untuk minuman serbuk berperisa sesuai dengan peraturan perundang-undangan.

5 Syarat mutu

Syarat mutu minuman serbuk berperisasesuai Tabel 1.

Tabel 1 – Syarat mutu minuman serbuk berperisa

No	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan		
1.1	Bau	-	normal
1.2	Rasa	-	normal
1.3	Warna	-	normal
2	Kadar air	fraksi massa, %	maks. 10
3	Cemaran logam		
4.1.	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 0,05 ¹⁾
4.2.	Kadmium (Cd)	mg/kg	maks. 0,01 ¹⁾
4.3.	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0 ¹⁾
4.4.	Merkuri (Hg)	mg/kg	maks. 0,01 ¹⁾
4	Cemaran arsen (As)	mg/kg	maks. 0,05 ¹⁾
5	Cemaran mikroba	-	Lihat Tabel 2

CATATAN ¹⁾ dihitung terhadap produk siap konsumsi

Hak cipta Badan Standardisasi Nasional. Salinan standar ini dibuat oleh BSN untuk Umum | Umum | Umum

Lampiran 16. Kartu Bimbingan Proposal

KARTU BIMBINGAN PENULISAN PROPOSAL

Nama Mahasiswa : Frenclia Yudi Kedu
 NIM : PO5303332221471
 Judul KTI : FORMULASI NUTRASETIKAL SEDIAAN MINUMAN SERBUK JELLY LIDAH BUAYA (Aloe vera (L.) Burm.f) DENGAN TEPUNG MAIZENA SEBAGAI PENGISI
 Pembimbing : Maria Hilaria, S.Si., S.Farm., Apt., M.Si
 Mulai PROPOSAL : 3 Februari 2025
 Selesai PROPOSAL : 13 Februari 2025

NO	HARI/TANGGAL	MATERI BIMBINGAN	KOMENTAR/SARAN PERBAIKAN	PARAF PEMBIMBING
1	Senin, 3, 2/2025	Konsultasi Judul	Acc Judul	
2	Selasa, 4, 2/2025	Konsultasi latar belakang	Perbaikan Penulisan, Penulisan melalui tujuan umum dan tujuan khusus.	
3	Kamis, 6, 2/2025	Konsultasi latar belakang	Acc latar belakang	
4	Jumat, 7, 2/2025	Konsultasi tinjauan pustaka	Perbaikan kerangka penulisan	
5	Sabtu, 8, 2/2025	Konsultasi tinjauan pustaka	Acc metode penelitian	
6	Senin, 10/2/2025	Konsultasi metode penelitian	Revisi penulisan	
7	Selasa, 11/2/2025	Konsultasi latar belakang, tinjauan pustaka, metode penelitian	Revisi penulisan	
8	Rabu, 12/2/2025	Konsultasi latar belakang, tinjauan pustaka, metode penelitian	Acc proposal.	

Catatan:
 4. Kartu ini harus diisi oleh dosen pembimbing saat pembimbingan
 5. Syarat pembimbingan minimal 8 x bimbingan/mahasiswa
 6. Kartu bimbingan diserahkan ke bagian akademik bila pembimbingan telah selesai

Ketua Prodi

 Apt. Priska E. Tenda, S.F., M.Sc.
 NIP : 197701182005012002

Lampiran 17. Kartu Bimbingan KTI

KARTU BIMBINGAN PENULISAN KARYA TULIS ILMIAH (KTI)

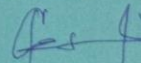
Nama Mahasiswa : Frenclia Yudi Kedu
 NIM : PO530333221471
 Judul KTI : FORMULASI NUTRASETICAL SEDIAAN MINUMAN
 SERBUK JELLY LIDAH BUAYA (Aloe vera (L.) Burm.f.)
 DENGAN TEPUNG MAIZENA SEBAGAI PENGISI
 Pembimbing : Maria Hilaria, S.Si., S.Farm., Apt., M.Si
 Mulai KTI : 8 MEI 2015
 Selesai KTI : 19 Juli 2015

NO	HARI/TANGGAL	MATERI BIMBINGAN	KOMENTAR/SARAN PERBAIKAN	PARAF PEMBIMBING
1	Kamis, 8 Mei 2015	Konsultasi penggunaan bahan	diteliti bahan yg akan	
2	Rabu, 17 Mei 2015	Pembuatan jeli lidah buaya	Acc	
3	Senin, 19 Mei 2015	Konsultasi pembuatan sediaan kaci	Acc	
4	Kamis, 15 Mei 2015	Pembuatan sediaan besar dan evaluasi sediaan	Acc	
5	Selasa, 02/06-2015	konsultasi bagian hasil	Revisi pada diagram wa. hecomik	
6	Jumat, 13/06-2015	Konsultasi bagian hasil & Pembahasan	Acc hasil	
7	Kamis, 18/06-2015	Konsultasi bagian hasil & bahas	Acc hasil	
8	Senin, 19/06-2015	Konsultasi bagian hasil & pembahasan	Acc hasil	

Catatan:

1. Kartu ini harus diisi oleh dosen pembimbing saat pembimbingan
2. Syarat pembimbingan minimal 8 x bimbingan mahasiswa
3. Kartu bimbingan diserahkan ke bagian akademik bila pembimbingan telah selesai

Ketua Prodi



Apt. Priska E. Tenda, S.F., M.Sc
 NIP : 197701182005012002

Lampiran 18.Surat Keterangan Bebas Plagiat



Kementerian Kesehatan

Poltekkes Kupang

Jalan Piet A. Tallo, Liliba, Oebobo,
Kupang, Nusa Tenggara Timur 85111
telp (0380) 8900256
https://poltekkeskupang.ac.id

PERPUSTAKAAN TERPADU

<https://perpus-terpadu.poltekkeskupang.ac.id/> ; e-mail: perpustakaanterpadu61@gmail.com

SURAT KETERANGAN HASIL CEK PLAGIASI

Dengan ini menerangkan bahwa

Nama : Frencelia Yudi Kedu
Nomor Induk Mahasiswa : PO5303332221471
Dosen Pembimbing : Maria Hilaria, S.Si., S.Farm., Apt., M.Si
Penguji : Maria I.M Indrawati, S.Pd., M.Si
Jurusan : Farmasi
Judul Karya Ilmiah : Formulasi Nutrasetikal Sediaan Minuman Serbuk Jelly Lidah Buaya (*Aloe vera* (L.) Burm.f.)

Laporan Tugas Akhir yang bersangkutan di atas telah melalui proses cek plagiasi menggunakan Strike Plagiarism dengan hasil kemiripan (similarity) sebesar 26,68% Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kupang, 7 Agustus 2025

Admin Strike Plagiarism



Murry Jermias Kale SST

NIP. 198507042010121002

Lampiran 19. Surat Keterangan Selesai Penelitian



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
 Politeknik Kesehatan Kupang
 Jalan Plet A. Kalle, Uluha, Oembeh
 Kupang, Nusa Tenggara Timur 85111
 (Pusat) 5302750
 http://www.poltekkeskupang.go.id

SURAT KETERANGAN
 Nomor: PP.06.02/F.XXIX.22/ 223 /2025

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Lely A.V. Kapitan, S.Pd., S.Farm., Apt., M.Kes
 NIP : 197011061989032001
 Jabatan : Kepala Sub Unit Laboratorium Prodi D-III Farmasi
 Poltekkes Kemenkes Kupang

Menerangkan bahwa mahasiswa/i berikut telah selesai melaksanakan penelitian di laboratorium Prodi D-III Farmasi Poltekkes Kemenkes Kupang pada bulan April s/d Juni 2025 (nama terlampir).

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk digunakan sebagai mana mestinya.

Kupang, 7 Agustus 2025
 Ka. Sub Unit Laboratorium Prodi D-III Farmasi
 Poltekkes Kemenkes Kupang

Lely A.V. Kapitan, S.Pd., S.Farm., Apt., M.Kes
 NIP 197011061989032001

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



Lampiran
 Nomor : PP.06.02/F.XXIX.22/ 223 /2025
 Tanggal : 7 Agustus 2025

No.	Nama	NIM	Judul Penelitian
1.	Beatrix Yuliana Susang	PO 530333222	Formulasi nutraceutical sediaan minuman serbuk jely lidah buaya (Aloe vera (L.) Burm f) dengan maltrodestrin sebagai pengisi
2.	Frencelo Yudi Kedu	PO 530333222	Formulasi nutraceutical sediaan minuman serbuk jely lidah buaya (Aloe vera) dengan tepung maizena sebagai pengisi
3.	Mirna Delvi Sarina Se'u	PO 5303332221487	Formulasi nutraceutical sediaan minuman serbuk jely lidah buaya (Aloe vera (L.) Burm.f.) dengan tepung tapioka sebagai pengisi

Kupang, 7 Agustus 2025
 Ka. Sub Unit Laboratorium Prodi D-III Farmasi
 Poltekkes Kemenkes Kupang

Lely A.V. Kapitan, S.Pd., S.Farm., Apt., M.Kes
 NIP 197011061989032001