

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Surat Permohonan menjadi Responden

#### PERMOHONAN MENJADI RESPONDEN

Kepada : Yang Terhormat Saudara/i Responden

Dengan hormat,

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dita Dwi Indah Sari

NIM : 201702008

Prodi : DIII Farmasi Fakultas Kesehatan Universitas Muhammadiyah Gresik .

Bermaksud untuk melaksanakan penelitian Optimasi Pemanis Rendah Kalori Dari Tanaman Stevia (*Stevia Rebaudiana B.*) pada Minuman Fungsional Bir Pletok. Data yang diperoleh akan sangat bermanfaat bagi peneliti dan pihak lain yang memerlukan.

Untuk itu, Saya memohon ketersediaan Saudara/I responden untuk berpartisipasi dalam mengisi lembar kuisioner yang telah disediakan. Informasi dan keterangan yang diberikan hanya akan diketahui pihak peneliti dan pihak yang berkompeten. Apabila responden menyetujui hal tersebut, di persilahkan untuk menandatangani lembar pernyataan untuk menjadi responden (terlampir).

Peneliti

Dita Dwi Indah Sari

**Lampiran 2.** Surat Pernyataan menjadi Responden

**PERNYATAAN MENJADI RESPONDEN**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Jenis kelamin :

Menyatakan bahwa telah bersedia untuk menjadi responden dalam penelitian “Optimasi Pemanis Rendah Kalori Dari Tanaman Stevia (*Stevia Rebaudiana B.*) Pada Minuman Fungsional Bir Pletok” yang akan dilaksanakan oleh mahasiswa DIII Farmasi Fakultas Kesehatan Universitas Muhammadiyah Gresik.

Saya menyadari dan mengetahui bahwa informasi yang saya berikan ini akan memberikan manfaat bagi saya, masyarakat dan penelitian ini.

Gresik, Juni 2020

(.....)

### Lampiran 3. Kuesioner

#### Kuesioner Uji Hedonisme Optimasi Pemanis Rendah Kalori Dari Tanaman Stevia (*Stevia Rebaudiana B.*) Pada Minuman Fungsional Bir Pletok

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Alamat :

Tanggal pengisian :

Petunjuk pengisian kuisisioner :

Sampel yang akan dinilai merupakan sediaan minuman fungsional bir pletok dengan pemanis rendah kalori (*Stevia rebaudiana B.*). Berikan penilaian dengan cara memberi tanda (√) pada kolom skor yang ada di bawah ini. Penilaian diberikan berdasarkan tingkat kepuasan terhadap sampel yang telah disediakan.

Adapun skor penilaian sampel yaitu :

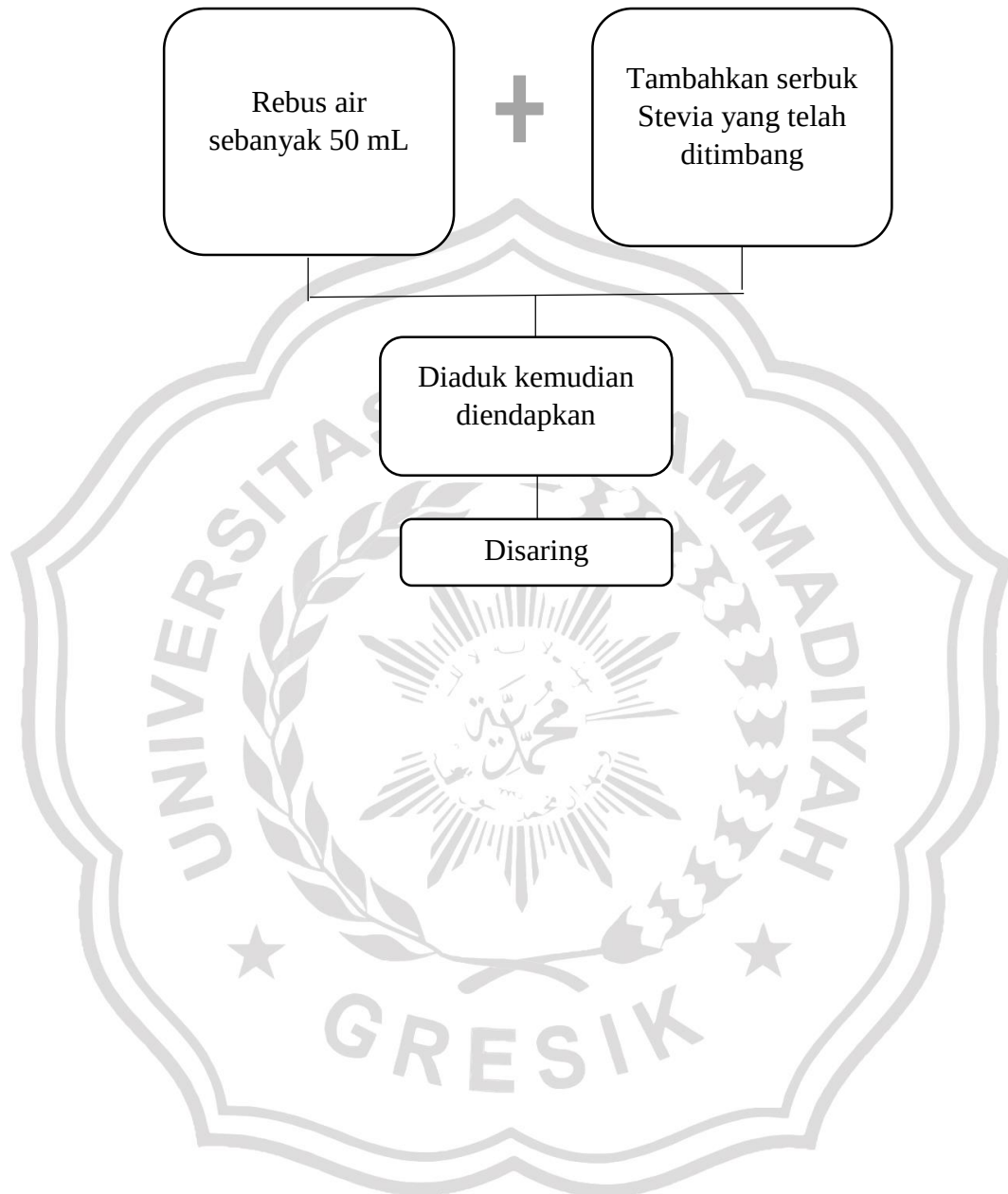
1. SP = Sangat Suka
2. P = Suka
3. N = Netral
4. TP = Tidak Suka
5. STP = Sangat Tidak Suka

| Kriteria Uji | Skor |   |   |   |   |
|--------------|------|---|---|---|---|
|              | 1    | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Warna        |      |   |   |   |   |
| Aroma        |      |   |   |   |   |
| Rasa         |      |   |   |   |   |
| Rasa manis   |      |   |   |   |   |

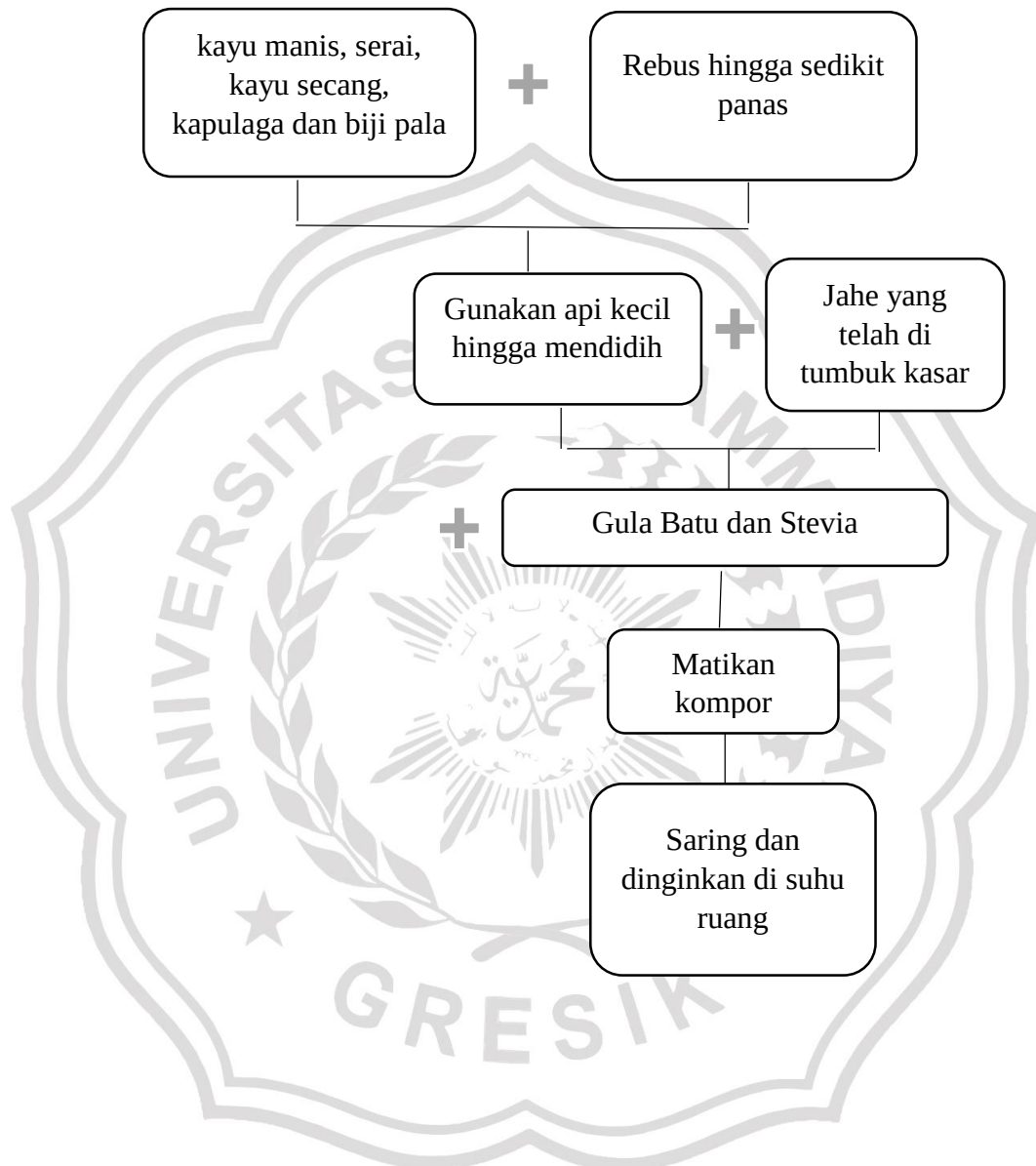
Ttd

Responden

**Lampiran 4.** Prosedur Pengenceran Pemanis Stevia (*Stevia rebaudiana* Bentoni)

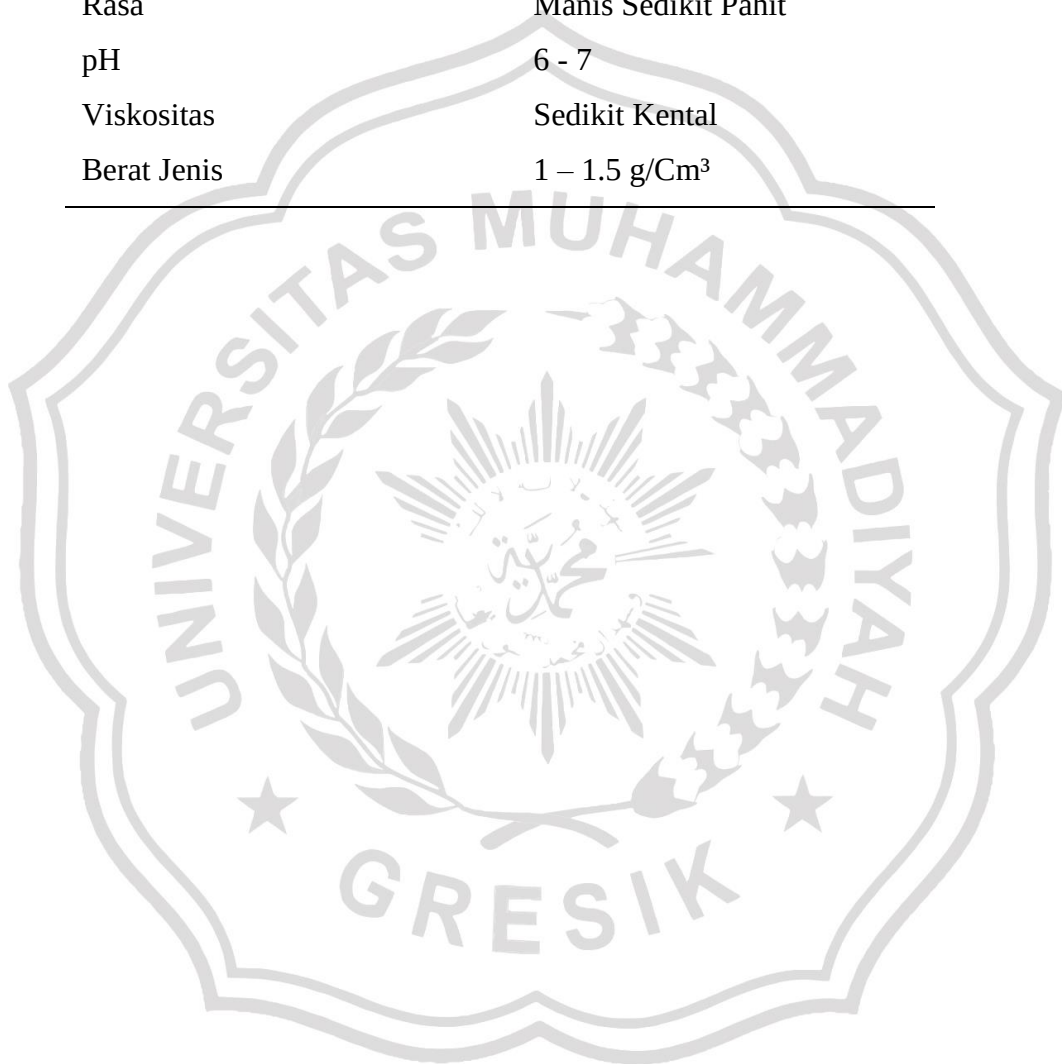


**Lampiran 5.** Diagram Alir Proses Pembuatan Minuman Fungsional Bir Pletok dengan Pemanis Rendah Kalori Stevia (*Stevia rebaudiana Bentoni*)



**Lampiran 6.** Spesifikasi sediaan

| Spesifikasi Sediaan |                           |
|---------------------|---------------------------|
| Bentuk Sediaan      | Cair                      |
| Warna               | Merah Keunguan            |
| Bau                 | Aromatis                  |
| Rasa                | Manis Sedikit Pahit       |
| pH                  | 6 - 7                     |
| Viskositas          | Sedikit Kental            |
| Berat Jenis         | 1 – 1.5 g/Cm <sup>3</sup> |



**Lampiran 7. Uji Organoleptis**

| Komponen | Hari<br>(Ke) | Formulasi                             |                                  |                                  |
|----------|--------------|---------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
|          |              | Formulasi I                           | Formulasi II                     | Formulasi III                    |
| Warna    | 1            | Merah keunguan                        | Merah keunguan                   | Merah keunguan                   |
|          | 2            | Merah keunguan                        | Merah keunguan                   | Merah keunguan                   |
|          | 3            | Merah keunguan jernih                 | Merah keunguan jernih            | Merah keunguan jernih            |
|          | 4            | Orange jernih                         | Orange jernih                    | Orange jernih                    |
|          | 5            | Orange jernih                         | Orange jernih                    | Orange jernih                    |
|          | 6            | Kuning jernih                         | Kuning jernih                    | Kuning jernih                    |
|          | 7            | Kuning jernih                         | Kuning jernih                    | Kuning jernih                    |
| Bau      | 1            | Khas rempah jahe serai                | Khas rempah jahe serai           | Khas rempah jahe serai           |
|          | 2            | Khas rempah jahe                      | Khas rempah jahe serai           | Khas rempah jahe                 |
|          | 3            | Khas jahe sedikit asam                | Khas jahe                        | Khas jahe sedikit asam           |
|          | 4            | Khas jahe dan asam                    | Khas jahe sedikit asam           | Khas jahe sedikit asam           |
|          | 5            | Khas rempah – rempah yang asam (basi) | Khas repah – rempah yang asam    | Khas repah – rempah yang asam    |
|          | 6            | Berbau asam khas rempah - rempah      | Berbau asam khas rempah - rempah | Berbau asam khas rempah - rempah |
|          | 7            | Berbau asam menyengat                 | Berbau asam                      | Berbau sangat asam               |

| Komponen | Hari<br>(Ke) | Formulasi                                |                                |                                |
|----------|--------------|------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
|          |              | Formulasi I                              | Formulasi II                   | Formulasi III                  |
| Rasa     | 1            | Manis, pahit dan sedikit pedas           | Manis, sedikit pahit dan pedas | Manis sedikit pahit dna pedas  |
|          | 2            | Manis pahit dan sedikit pedas            | Manis, sedikit pahit dan pedas | Manis sedikit pahit dan pedas  |
|          | 3            | Manis pahit, sedikit pedas dan agak asam | Manis, sedikit pahit dan pedas | Manis, sedikit pahit dan pedas |
|          | 4            | Manis agak asam                          | Manis, pahit dan sedikit asam  | Manis, pahit dan sedikit asam  |
|          | 5            | Manis agak asam                          | Manis, pahit dan asam          | Manis, pahit dan asam          |
|          | 6            | Manis agak asam                          | Manis, pahit dan asam          | Manis, pahit dan asam          |
|          | 7            | Tidak Stabil                             | Tidak Stabil                   | Tidak Stabil                   |
| Endapan  | 1            | Tidak ada endapan                        | Tidak ada endapan              | Tidak ada endapan              |
|          | 7            | Rata – rata endapan 1,3 mL               | Rata – rata endapan 3 mL       | Rata – rata endapan 1 mL       |



Lampiran 8. Uji Hedonisme

| Komponen | Inisial<br>nama | Skor      |   |    |   |   |            |    |   |   |   |             |   |   |   |   |
|----------|-----------------|-----------|---|----|---|---|------------|----|---|---|---|-------------|---|---|---|---|
|          |                 | Formula I |   |    |   |   | Formula II |    |   |   |   | Formula III |   |   |   |   |
|          |                 | 1         | 2 | 3  | 4 | 5 | 1          | 2  | 3 | 4 | 5 | 1           | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Warna    | 1. A            |           |   |    |   | √ |            |    |   | √ |   |             |   |   |   |   |
|          | 2. J            |           |   | √  |   |   |            | √  |   |   |   | √           |   |   |   |   |
|          | 3. D            |           |   |    | √ |   |            |    | √ |   |   |             | √ |   |   |   |
|          | 4. AS           |           |   |    | √ |   |            |    |   | √ |   |             |   | √ |   |   |
|          | 5. AD           | √         |   |    |   |   | √          |    |   |   |   |             | √ |   |   |   |
|          | 6. A            |           |   | √  |   |   |            | √  |   |   |   |             | √ |   |   |   |
|          | 7. MT           |           |   | √  |   |   |            |    | √ |   |   |             |   |   | √ |   |
|          | 8. F            |           |   | √  |   |   |            |    | √ |   |   |             |   | √ |   |   |
|          | 9. DF           |           | √ |    |   |   |            | √  |   |   |   |             |   | √ |   |   |
|          | 10. A           |           |   | √  |   |   |            | √  |   |   |   |             |   | √ |   |   |
|          | 11. AB          |           | √ |    |   |   |            | √  |   |   |   |             |   | √ |   |   |
|          | 12. N           |           |   | √  |   |   |            | √  |   |   |   |             | √ |   |   |   |
|          | 13. DM          |           |   | √  |   |   |            | √  |   |   |   |             | √ |   |   |   |
|          | 14. R           |           |   | √  |   |   |            |    | √ |   |   |             |   | √ |   |   |
|          | 15. I           |           | √ |    |   |   |            | √  |   |   |   |             |   | √ |   |   |
|          | 16. Z           |           |   | √  |   |   |            | √  |   |   |   |             | √ |   |   |   |
|          | 17. DA          |           | √ |    |   |   |            | √  |   |   |   |             | √ |   |   |   |
|          | 18. I           |           | √ |    |   |   |            | √  |   |   |   |             | √ |   |   |   |
|          | 19. L           |           |   | √  |   |   |            |    | √ |   |   |             |   | √ |   |   |
|          | 20. D           |           | √ |    |   |   |            | √  |   |   |   |             | √ |   |   |   |
|          | 21. B           |           |   | √  |   |   |            | √  |   |   |   |             |   | √ |   |   |
| TOTAL    |                 | 1         | 6 | 11 | 2 | 1 | 1          | 13 | 5 | 2 | 0 | 1           | 9 | 9 | 2 | 0 |

| Komponen | Inisial<br>Nama | Skor      |   |    |   |   |            |    |   |   |   |             |   |   |   |   |
|----------|-----------------|-----------|---|----|---|---|------------|----|---|---|---|-------------|---|---|---|---|
|          |                 | Formula I |   |    |   |   | Formula II |    |   |   |   | Formula III |   |   |   |   |
|          |                 | 1         | 2 | 3  | 4 | 5 | 1          | 2  | 3 | 4 | 5 | 1           | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Aroma    | 1. A            |           |   |    |   | √ |            |    |   |   | √ |             |   |   |   | √ |
|          | 2. J            |           | √ |    |   |   |            |    |   | √ |   | √           |   |   |   |   |
|          | 3. D            |           |   |    | √ |   | √          |    |   |   |   | √           |   |   |   |   |
|          | 4. AS           |           |   |    | √ |   |            |    |   | √ |   |             |   | √ |   |   |
|          | 5. AD           |           |   |    | √ |   |            |    |   | √ |   |             |   |   | √ |   |
|          | 6. A            |           | √ |    |   |   | √          |    |   |   |   |             |   | √ |   |   |
|          | 7. MT           |           |   |    | √ |   |            |    | √ |   |   |             | √ |   |   |   |
|          | 8. F            |           |   |    | √ |   | √          |    |   |   |   |             |   | √ |   |   |
|          | 9. DF           |           |   | √  |   |   |            |    | √ |   |   |             | √ |   |   |   |
|          | 10.             |           |   |    |   |   |            |    |   |   |   |             |   |   |   |   |
|          | 11.             |           |   |    |   |   |            |    |   |   |   |             |   |   |   |   |
|          | 12.             |           |   |    |   |   |            |    |   |   |   |             |   |   |   |   |
|          | 13. A           |           | √ |    |   |   | √          |    |   |   |   |             | √ |   |   |   |
|          | 14. AB          |           |   | √  |   |   | √          |    |   |   |   |             |   | √ |   |   |
|          | 15. N           |           |   | √  |   |   |            |    | √ |   |   |             |   | √ |   |   |
|          | 16. DM          |           |   | √  |   |   | √          |    |   |   |   |             | √ |   |   |   |
|          | 17. R           |           |   | √  |   |   |            |    | √ |   |   |             |   | √ |   |   |
|          | 18. I           |           |   | √  |   |   | √          |    |   |   |   |             | √ |   |   |   |
|          | 19. Z           |           |   | √  |   |   | √          |    |   |   |   |             | √ |   |   |   |
|          | 20. DA          |           |   | √  |   |   | √          |    |   |   |   |             |   | √ |   |   |
|          | 21. I           |           |   | √  |   |   | √          |    |   |   |   |             | √ |   |   |   |
|          | 22. L           |           |   | √  |   |   | √          |    |   |   |   |             | √ |   |   |   |
|          | 23. D           |           |   | √  |   |   | √          |    |   |   |   |             |   | √ |   |   |
|          | 24. B           |           |   | √  |   |   | √          |    |   |   |   |             |   | √ |   |   |
| TOTAL    |                 | 0         | 3 | 12 | 5 | 1 | 0          | 14 | 4 | 3 | 1 | 2           | 8 | 9 | 1 | 1 |

| Komponen | Inisial<br>Nama | Skor      |   |   |    |   |            |   |   |   |   |             |   |   |   |   |
|----------|-----------------|-----------|---|---|----|---|------------|---|---|---|---|-------------|---|---|---|---|
|          |                 | Formula I |   |   |    |   | Formula II |   |   |   |   | Formula III |   |   |   |   |
|          |                 | 1         | 2 | 3 | 4  | 5 | 1          | 2 | 3 | 4 | 5 | 1           | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Rasa     | 1. A            |           |   | √ |    |   | √          |   |   |   |   |             |   |   | √ |   |
|          | 2. J            | √         |   |   |    |   |            |   |   | √ |   |             |   | √ |   |   |
|          | 3. D            |           |   |   |    | √ | √          |   |   |   |   | √           |   |   |   |   |
|          | 4. AS           |           |   | √ |    |   |            |   | √ |   |   |             |   | √ |   |   |
|          | 5. AD           |           |   | √ |    |   |            | √ |   |   |   |             |   | √ |   |   |
|          | 6. A            |           |   |   | √  |   |            | √ |   |   |   |             | √ |   |   |   |
|          | 7. MT           |           |   |   | √  |   |            |   | √ |   |   |             |   | √ |   |   |
|          | 8. F            |           |   |   |    | √ |            |   |   | √ |   |             |   |   |   | √ |
|          | 9. DF           |           |   |   |    | √ |            |   | √ |   |   |             |   |   |   | √ |
|          | 10. A           |           |   |   | √  |   |            |   | √ |   |   |             |   |   |   | √ |
|          | 11. AB          |           |   |   | √  |   |            | √ |   |   |   |             |   |   | √ |   |
|          | 12. N           |           |   |   | √  |   |            |   | √ |   |   |             |   | √ |   |   |
|          | 13. DM          |           |   |   |    | √ |            |   | √ |   |   |             |   |   | √ |   |
|          | 14. R           |           |   |   |    | √ |            |   |   |   | √ |             |   |   | √ |   |
|          | 15. I           |           |   |   | √  |   |            |   | √ |   |   |             |   |   |   | √ |
|          | 16. Z           |           |   |   | √  |   |            |   | √ |   |   |             |   | √ |   |   |
|          | 17. DA          |           |   |   | √  |   |            |   | √ |   |   |             |   |   | √ |   |
|          | 18. I           |           |   |   |    | √ |            |   |   | √ |   |             |   |   | √ |   |
|          | 19. L           |           |   |   | √  |   |            |   |   | √ |   |             |   |   |   | √ |
|          | 20. D           |           |   |   | √  |   |            | √ |   |   |   |             |   | √ |   |   |
|          | 21. B           |           |   | √ |    |   |            | √ |   |   |   |             |   | √ |   |   |
| TOTAL    |                 | 1         | 0 | 4 | 10 | 6 | 2          | 5 | 9 | 4 | 1 | 0           | 2 | 8 | 6 | 5 |

| Komponen      | Inisial<br>Nama | Skor      |   |   |   |    |            |   |   |   |   |             |   |   |   |   |
|---------------|-----------------|-----------|---|---|---|----|------------|---|---|---|---|-------------|---|---|---|---|
|               |                 | Formula I |   |   |   |    | Formula II |   |   |   |   | Formula III |   |   |   |   |
|               |                 | 1         | 2 | 3 | 4 | 5  | 1          | 2 | 3 | 4 | 5 | 1           | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Rasa<br>Manis | 1. A            |           |   | √ |   |    |            | √ |   |   |   |             |   |   | √ |   |
|               | 2. J            | √         |   |   |   |    |            |   | √ |   |   |             |   |   | √ |   |
|               | 3. D            |           |   |   |   | √  |            | √ |   |   |   |             |   | √ |   |   |
|               | 4. AS           |           |   |   | √ |    |            |   |   |   | √ |             |   |   | √ |   |
|               | 5. AD           |           |   | √ |   |    |            | √ |   |   |   |             |   | √ |   |   |
|               | 6. A            |           |   |   |   | √  |            | √ |   |   |   |             |   |   | √ |   |
|               | 7. MT           |           |   |   |   | √  |            | √ |   |   |   |             |   | √ |   |   |
|               | 8. F            |           |   |   |   | √  |            |   | √ |   |   |             |   | √ |   |   |
|               | 9. DF           |           |   |   |   | √  |            |   |   | √ |   |             |   |   |   | √ |
|               | 10. A           |           |   |   |   | √  |            |   | √ |   |   |             |   | √ |   |   |
|               | 11. AB          |           |   |   |   | √  |            |   |   |   | √ |             |   |   | √ |   |
|               | 12. N           |           |   | √ |   |    |            |   |   | √ |   |             |   |   | √ |   |
|               | 13. DM          |           |   |   |   | √  |            |   |   | √ |   |             |   |   | √ |   |
|               | 14. R           |           |   |   |   | √  |            |   | √ |   |   |             |   |   | √ |   |
|               | 15. I           |           |   | √ |   |    |            |   | √ |   |   |             |   |   | √ |   |
|               | 16. Z           |           |   |   |   | √  |            |   |   |   | √ |             |   |   | √ |   |
|               | 17. DA          |           |   |   |   | √  |            |   |   |   | √ |             |   |   | √ |   |
|               | 18. I           |           |   |   |   | √  |            |   | √ |   |   |             |   | √ |   |   |
|               | 19. L           |           |   |   |   | √  |            |   |   | √ |   |             |   |   | √ |   |
|               | 20. D           |           |   |   |   | √  |            | √ |   |   |   |             |   | √ |   |   |
|               | 21. B           |           |   |   | √ |    |            | √ |   |   |   |             |   | √ |   |   |
| TOTAL         |                 | 1         | 0 | 2 | 4 | 14 | 0          | 7 | 6 | 4 | 4 | 0           | 0 | 7 | 6 | 8 |

**Tabel 4.7** Pehitungan Persentase Warna

| Warna     | Formula I                 | Formula II                | Formula III               |
|-----------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| % Tingkat | $= 68 / 105 \times 100\%$ | $= 71 / 105 \times 100\%$ | $= 63 / 105 \times 100\%$ |
| kepuasan  | $= 64,7\%$                | $= 67,6 \%$               | $= 60\%$                  |

**Tabel 4.8** Perhitungan Persentase Aroma

| Aroma     | Formula I                 | Formula II                | Formula III               |
|-----------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| % Tingkat | $= 59 / 105 \times 100\%$ | $= 55 / 105 \times 100\%$ | $= 72 / 105 \times 100\%$ |
| kepuasan  | $= 56,1 \%$               | $52 \%$                   | $68,5 \%$                 |

**Tabel 4.9** Perhitungan Persentase Rasa

| Rasa      | Formula I                 | Formula II              | Formula III             |
|-----------|---------------------------|-------------------------|-------------------------|
| % Tingkat | $= 43 / 105 \times 100\%$ | $66 / 105 \times 100\%$ | $49 / 105 \times 100\%$ |
| kepuasan  | $= 40,9 \%$               | $62,8 \%$               | $46,6 \%$               |

**Tabel 4.10** Perhitungan Persentase Rasa Manis

| Rasa      | Formula I                 | Formula II                | Formula III               |
|-----------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Manis     |                           |                           |                           |
| % Tingkat | $= 33 / 105 \times 100\%$ | $= 58 / 105 \times 100\%$ | $= 41 / 105 \times 100\%$ |
| kepuasan  | $= 31 \%$                 | $= 55 \%$                 | $= 39 \%$                 |

**Lampiran 9. Uji pH**

| Hari<br>(Ke) | Formula    | Replikasi<br>I | Replikasi<br>II | Replikasi<br>III | Rata -<br>Rata | Standar<br>Deviasi<br>(SD) |
|--------------|------------|----------------|-----------------|------------------|----------------|----------------------------|
| <b>1</b>     | <b>I</b>   | 5,8            | 5,8             | 5,8              | 5,8            | 0                          |
|              | <b>II</b>  | 5,8            | 5,9             | 5,8              | 5,8            | 0,05                       |
|              | <b>III</b> | 6,1            | 6,1             | 6,1              | 6,1            | 1,08                       |
| <b>7</b>     | <b>I</b>   | 4,5            | 4,4             | 4,4              | 4,4            | 0,05                       |
|              | <b>II</b>  | 3,3            | 3,2             | 3,2              | 3,2            | 0,05                       |
|              | <b>III</b> | 3,4            | 3,4             | 3,5              | 3,4            | 0,05                       |

**Lampiran 10. Uji Berat Jenis**

| Formula    | Replikasi<br>I | Replikasi<br>II | Replikasi<br>III | Rata -<br>Rata | Standar<br>Deviasi<br>(SD) |
|------------|----------------|-----------------|------------------|----------------|----------------------------|
| <b>I</b>   | 1,02           | 1,03            | 1,03             | 1,02           | 0,005                      |
| <b>II</b>  | 1,03           | 1,03            | 1,03             | 1,03           | 0                          |
| <b>III</b> | 2              | 1,02            | 2                | 1,67           | 0                          |

**Lampiran 11. Uji volume terpindah**

| Formula    | Replikasi<br>I | Replikasi<br>II | Replikasi<br>III | Rata -<br>Rata | Standar<br>Deviasi<br>(SD) |
|------------|----------------|-----------------|------------------|----------------|----------------------------|
| <b>I</b>   | 59 mL          | 59 mL           | 58 mL            | 59 mL          | 0,57                       |
| <b>II</b>  | 58 mL          | 57,5 mL         | 59 mL            | 58 mL          | 0,76                       |
| <b>III</b> | 59 mL          | 58,5 mL         | 58,5 mL          | 59 mL          | 0,28                       |

**Lampiran 12.** Gambar Evaluasi Fisik Sediaan Minuman Fungsional Bir Pletok



Hasil pH hari ke 1



Hasil pH hari ke 7

**Gambar 12.1** Uji pH Minuman Fungsional Bir Pletok





(a)

(b)

(c)

**Gambar 12.2** Hasil Uji Berat Jenis

Keterangan :

- a) Hasil Berat Jenis (W1) Penimbangan Pycnometer Kosong
- b) Hasil Berat Jenis (W2) Penimbangan Pycnometer dengan Aquades
- c) Hasil Berat Jenis (W3) Penimbangan Pycnometer dengan Sediaan



(a)

(b)

**Gambar 12.3** Hasil Uji Volume Terpindah

Keterangan:

- a) Hasil Volume Terpindah Kalibrasi Botol 60 mL
- b) Hasil Volume Terpindah Sediaan



## Lampiran 13 Lampiran Formulir Bimbingan Laporan Tugas Akhir Pembimbing I



**PRODI FARMASI**  
FAKULTAS KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH GRESIK

Form LTA-003



**FORMULIR BIMBINGAN LAPORAN TUGAS AKHIR (LTA)**

Nama : DITA DWI INDAH SARI  
 NIM : 201702008  
 Pembimbing 1 : Aninda Luthan Maryana, S.Farm., Apt., M. Farm.  
 Pembimbing 2 : Jemahat Ma'mah, S.Si., M.Si.

| No. | Tanggal          | Materi Konsultasi                                         | Paraf Pembimbing                                                                      |
|-----|------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | 10 Desember 2019 | Konsultasi judul dan BAB I                                |    |
| 2.  | 11 Desember 2019 | Revisi judul LTA dan disusun Rapa Referensi               |    |
| 3.  | 17 Desember 2019 | Revisi BAB I, II dan III                                  |  |
| 4.  | 19 Desember 2019 | Revisi BAB I, II, dan III baca referensi lebih banyak.    |  |
| 5.  | 27 Januari 2020  | Revisi BAB I, II, III                                     |  |
| 6.  | 30 Januari 2020  | Revisi metode penelitian dan Formulasi minuman fungsional |  |
| 7.  | 18 Maret 2020    | Revisi BAB III metodologi penelitian                      |  |

**Catatan:**  
 1. Bimbingan dilakukan dengan ketentuan minimal 8 (delapan) kali  
 2. Setelah penulisan LTA selesai, formulir ini dilampirkan untuk mengajukan ujian sidang LTA

AKREDITASI DAN PT  
 0633/LAM-PTKesi/Akt/Dip/IX/2018

*The Power of Islamic Entrepreneurship*

Jl. Sumatera 101 Gresik Kota Baru (GKB) Gresik 61121 Telp. (031) 392414, Fax (031) 392585 Website: <http://www.umg.ac.id> Email: [info@umg.ac.id](mailto:info@umg.ac.id)

Banda dan Cakupan



PRODI FARMASI  
FAKULTAS KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH GRESIK

Form LTA-003



**FORMULIR BIMBINGAN LAPORAN TUGAS AKHIR (LTA)**

Nama : DITA DWI INDAH SARI  
NIM : 201702008  
Pembimbing 1 : Anindya Lupa Nangjaka, S. Farm., Apt., M. Farm.  
Pembimbing 2 : Irmawati Naimah, S. Si., M. Si.

| No. | Tanggal       | Materi Konsultasi                                                                 | Paraf Pembimbing |
|-----|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 8.  | 18 April 2020 | Konsultasi Eviscerasi uji H2O2 mikro                                              |                  |
| 9.  | 18 April 2020 | Konsultasi PPT Perencanaan Sediaan                                                |                  |
| 10. | 27 April 2020 | Revisi PAB III formulasi dan evaluasi fisik sediaan                               |                  |
| 11. | 12 Juni 2020  | Konsultasi penelitian uji evaluasi fisik sediaan dan identifikasi glukosa stearin |                  |
| 12. | 19 Juni 2020  | Konsultasi PAB IV - V hasil penelitian evaluasi fisik dan identifikasi glukosa    |                  |
| 13. | 3 Juli 2020   | Revisi pembalasan dan penutup dan serta stelah                                    |                  |
| 14. | 17 Juli 2020  | Konsultasi PPT ulang dan revisi PAB IV dan V                                      |                  |

**Catatan:**

1. Bimbingan dilakukan dengan ketentuan minimal 8 (delapan) kali
2. Setelah penulisan LTA selesai, formulir ini dilampirkan untuk mengajukan ujian sidang LTA

SK-AM-PTKes/AkriDip1X/2018

CS

Dipindai dengan CamScanner

The Power of Islamic Entrepreneurship

Jl. Sumatera 101 Gresik Kota Baru (GKB) Gresik, 61121 Telp. (031) 3951414, Fax (031) 3952585 Website: <http://www.umg.ac.id>, Email: [info@umg.ac.id](mailto:info@umg.ac.id)



**PRODI FARMASI**  
FAKULTAS KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH GRESIK

Form LTA-003



**FORMULIR BIMBINGAN LAPORAN TUGAS AKHIR (LTA)**

Nama : DITA DWI INDAH SARI  
NIM : 201702008  
Pembimbing 1 : Anisa Lupita Maryanta, S.Farm., Apt., M.Farm.  
Pembimbing 2 : Janah Marnah, S.Si., M.Si.

| No. | Tanggal            | Materi Konsultasi | Paraf Pembimbing |
|-----|--------------------|-------------------|------------------|
| 15. | 07 Agustus<br>2020 | Revisi Jurnal     |                  |
| 16. | 14 Agustus<br>2020 | Revisi Jurnal     |                  |
| 17. | 17 Agustus<br>2020 | Revisi Jurnal     |                  |
|     |                    |                   |                  |
|     |                    |                   |                  |
|     |                    |                   |                  |
|     |                    |                   |                  |
|     |                    |                   |                  |

**Catatan:**

1. Bimbingan dilakukan dengan ketentuan minimal 8 (delapan) kali
2. Setelah penulisan LTA selesai, formulir ini dilampirkan untuk mengajukan ujian sidang LTA

UJIAN PTKes. Ak. Dip IX/2018

*The Power of Islamic Entrepreneurship*

Jl. Sumatera 101 Gresik Kota Baru (GKB) Gresik, 61121 Telp: (031) 3951414, Fax: (031) 3952585 Website: <http://www.umg.ac.id>, Email: [info@umg.ac.id](mailto:info@umg.ac.id)

## Lampiran 14 Formulir Bimbingan Laporan Tugas Akhir Pembimbing II



**PRODI FARMASI**  
FAKULTAS KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH GRESIK

Form LTA-003



### FORMULIR BIMBINGAN LAPORAN TUGAS AKHIR (LTA)

Nama : DITA DWI INDAH SARI  
NIM : 201702008  
Pembimbing 1 : Anisa Luyita Maruanka, S.Farm., Apt., M.Farm.  
Pembimbing 2 : Janatan Namah, S.Si., M.Si.

| No. | Tanggal          | Materi Konsultasi                                  | Paraf Pembimbing |
|-----|------------------|----------------------------------------------------|------------------|
| 1.  | 18 Desember 2019 | Bimbingan judul, referensi dan BAB I               | <i>A</i>         |
| 2   | 20 Januari 2020  | Konsultasi LTA BAB I, II dan III                   | <i>A</i>         |
| 3.  | 2 Februari 2020  | Revisi LTA BAB I, II dan III (pendahuluan laporan) | <i>A</i>         |
| 4.  | 8 Februari 2020  | Perbaikan permasalahan Sterin / pemanis            | <i>A</i>         |
| 5.  | 11 Februari 2020 | Revisi BAB II dan III                              | <i>A</i>         |
| 6.  | 16 Maret 2020    | Konsultasi evaluasi fisik sebaran, BAB III         | <i>A</i>         |
| 7.  | 18 April 2020    | Revisi BAB I, II dan III dan konsultasi ppt sempro | <i>A</i>         |

**Catatan:**

1. Bimbingan dilakukan dengan ketentuan minimal 8 (delapan) kali
2. Setelah penulisan LTA selesai, formulir ini dilampirkan untuk mengajukan ujian sidang LTA





PRODI FARMASI  
FAKULTAS KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH GRESIK

Form LTA-003



### FORMULIR BIMBINGAN LAPORAN TUGAS AKHIR (LTA)

Nama : DITA DWI INDAH SARI  
NIM : 201702008  
Pembimbing 1 : Aninda Lupa Maryanka, S.Farm., Apt., M.Farm.  
Pembimbing 2 : Janah Naimah, S.Si., M.Si.

| No. | Tanggal         | Materi Konsultasi                                                              | Paraf Pembimbing |
|-----|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 8   | 27 April 2020   | Perbaikan naskah dan typo serta jawaban pertanyaan.                            | A                |
| 9   | 3 Juni 2020     | Konsultasi pembuatan bir plekt, evaluasi titik sebaran dan referensi BAB IV, V | A                |
| 10  | 18 Juni 2020    | Konsultasi penelitian identifikasi Glukosa                                     | A                |
| 11  | 12 Juli 2020    | Bimbingan BAB IV dan V                                                         | A                |
| 12  | 18 Juli 2020    | Revisi BAB IV dan V serta konsultasi ppt sidang.                               | A                |
| 13  | 07 Agustus 2020 | Revisi jurnal                                                                  | A                |
| 14  | 17 Agustus 2020 | Revisi jurnal typo                                                             | A                |

Catatan:

1. Bimbingan dilakukan dengan ketentuan minimal 8 (delapan) kali
2. Setelah penulisan LTA selesai, formulir ini dilampirkan untuk mengajukan ujian sidang LTA

33.LAM-PTKes/Akr/Dip/IX/2018

*The Power of Islamic Entrepreneurship*

Jl. Sumatera 101 Gresik Kota Baru (GKB) Gresik, 61121 Telp: (031) 3951414, Fax: (031) 3952585 Website: <http://www.umg.ac.id>, Email: [info@umg.ac.id](mailto:info@umg.ac.id)

CS Disinfect dengan CaviSense



PRODI FARMASI  
FAKULTAS KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH GRESIK



Form LTA-003

**FORMULIR BIMBINGAN LAPORAN TUGAS AKHIR (LTA)**

Nama : Dita Dwi Indah Sari  
NIM : 201702008  
Pembimbing 1 : Anindya Luspita Nasution, S.Farm., Apt., M.Farm.  
Pembimbing 2 : Janah Naimah, S.Si., M.Si.

**DAFTAR HADIR BIMBINGAN**

| No. | Tanggal         | Materi Konsultasi | Paraf Pembimbing |
|-----|-----------------|-------------------|------------------|
| 15  | 31 Agustus 2020 | Kevin Jurnal      |                  |
|     |                 |                   |                  |
|     |                 |                   |                  |
|     |                 |                   |                  |
|     |                 |                   |                  |
|     |                 |                   |                  |
|     |                 |                   |                  |

**Catatan:**

1. Bimbingan dilakukan dengan ketentuan minimal 8 (delapan) kali
2. Setelah penulisan LTA selesai, formulir ini dilampirkan untuk mengajukan ujian sidang LTA

03 LAM-PTKes/Akr/Dip/IX/2018

*The Power of Islamic Entrepreneurship*

Jl. Sumatera 101 Gresik Kota Baru (GKB) Gresik, 61121 Telp: (031) 3951414, Fax: (031) 3952585 Website: <http://www.umg.ac.id>, Email: [info@umg.ac.id](mailto:info@umg.ac.id)

CS Dipindai dengan CamScanner

## Lampiran 15 Lembar Revisi Seminar Proposal Laporan Tugas Akhir



**PRODI FARMASI**  
FAKULTAS KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH GRESIK



Form LTA-007

### LEMBAR REVISI SEMINAR PROPOSAL LAPORAN TUGAS AKHIR (LTA)

Nama : Dita Dwi Indah Sari  
NIM : 201702008  
Judul LTA : Optimasi Pemanis Rendah Kalori Dari Tanaman Stevia (Stevia rebaudiana B.)  
pada Minuman Fungsional Bir Pletok  
Tanggal Seminar Proposal : 1 Mei 2020

| No        | Saran Perbaikan<br>(Saat Ujian Sidang LTA)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Tanggal Revisi | Paraf Penguji |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|
| Penguji 1 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pada intisari dituliskan metodenya dahulu, kemudian ditampilkan uji2 nya apa saja</li> <li>2. Diperbaiki penulisan citasi khususnya dkk (masih ada yang et.al dan ditulis tanpa spasi)</li> <li>3. Foto daun stevia akan lebih baik sumber dari jurnal atau artikel ilmiah lainnya</li> <li>4. Lebih dijelaskan tentang perbedaan minuman fungsional dengan minuman instan infusa, sediaan serbuk</li> <li>5. Pada bahan di BAB III bisa ditambahkan bahwa daun stevia yang diambil dari MMB</li> <li>6. Point penting : PROSEDUR PEMBUATAN BIR PLETOK nya diperbaiki lagi kalimatnya karena tidak sesuai dengan yang akan dilakukan pada penelitian nanti.</li> <li>7. Dijelaskan lagi tentang apa itu glikosida dan tujuan uji fitokimia glikosida pada stevia</li> <li>8. Dijelaskan lagi tujuan uji volume terpindah untuk apa?</li> <li>9. Kuisioner lebih baik menggunakan kata "suka" pada kolom isian untuk responden nya</li> </ol> | 2 Juli 2020    |               |
| Penguji 2 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Perbaiki prosedur kerja di BAB 3</li> <li>2. Tambahkan tujuan uji2 evaluasi minuman tersebut</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 16 Mei 2020    |               |
| Penguji 3 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Perbaiki penulisan sitasi</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 16 Juni 2020   |               |

Gresik, 1 Mei 2020

Penguji 1,

Pemta Tiadeka, M.Si

Penguji 2,

Apt. Anindi Lupita Nasyanka, M.Farm

Penguji 3,

Janatun Na'imah, M.Si



*The Power of Islamic Entrepreneurship*

Jl. Sumatera 101 Gresik Kota Baru (GKB) Gresik. 61121 Telp: (031) 3951414, Fax: (031) 3952585 Website: <http://www.uma.ac.id> Email: [info@uma.ac.id](mailto:info@uma.ac.id)



## Lampiran 16 Revisi Ujian Sidang Tugas Akhir



PRODI FARMASI  
FAKULTAS KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH GRESIK

Form LTA-007



### LEMBAR REVISI UJIAN SIDANG LAPORAN TUGAS AKHIR (LTA)

Nama : Dita Dwi Indah Sari  
NIM : 201702008  
Judul LTA : Optimasi Pemanis Rendah Kalori Dari Tanaman Stevia (Stevia Rebaudiana Bentoni) Pada Minuman Fungsional Bir Pletok  
Tanggal Ujian Sidang LTA : 22 Juli 2020

| No | Saran Perbaikan<br>(Saat Ujian Sidang LTA) |                                    | Tanggal Revisi    | Paraf Penguji |
|----|--------------------------------------------|------------------------------------|-------------------|---------------|
|    | Penguji 1                                  | Tercantum dalam naskah             | 27 Juli<br>2020   |               |
|    | Penguji 2                                  | tambahkan pembahasan uji fitokimia | 29 Juli<br>2020   |               |
|    | Penguji 3                                  | Perbaiki saran dari semua penguji  | 3 Agustus<br>2020 |               |

Gresik, 22 Juli 2020

Penguji 1,

Pemta Tiadeka, M.Si

Penguji 2,

Anindi Lupita Nasyanka, S.Farm., M.Farm., Apt.

Penguji 3,

Janatun Na'imah, M.Si

AKREDITASI BAN-PT

0633/LAM-PTKes/AkriDip1X/2018

CS

Dipindai dengan CamScanner

*The Power of Islamic Entrepreneurship*

Jl. Sumatera 101 Gresik Kota Baru (GKB) Gresik, 61121 Telp. (031) 3951414, Fax (031) 3952585 Website: <http://www.umg.ac.id>, Email: [info@umg.ac.id](mailto:info@umg.ac.id)