

## 7. LAMPIRAN

### Lampiran 1. Monitoring Suhu Makanan Sebelum Penyajian



Gambar 18. Pengukuran Suhu Siomay kukus



Gambar 19. Pengukuran Suhu Bakso Cuankie



Gambar 20. Pengukuran Suhu Siomay Goreng



## Lampiran 2. Checklist Penerapan GMP dan SSOP

No	Uraian	Bobot	Penilaian					Keterangan
			0	1	2	3	4	
<b>Lokasi, Bangunan, Fasilitas</b>								
1.	Halaman bersih, berjarak sedikitnya 500 meter dari tempat pembuangan sampah dan tidak tercium bau busuk atau tidak sedap pada ruang produksi	1						
Indikator : - Daerah halaman dapur bersih. - Minimal berjarak 500 meter dari tempat pembuangan sampah / sarang lalat. - Tidak terdapat bau busuk di sekitar lokasi dan ruang produksi.								
2.	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa.	1						
Indikator : - Konstruksi bahan bangunan kuat - Ruangan selalu dibersihkan. - Tidak terdapat tumpukan barang tidak terpakai.								
3.	Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah dibersihkan.	1						

No	Uraian	Bobot	Penilaian					Keterangan
			0	1	2	3	4	
Indikator : - Lantai tidak menyerap air. - Lantai mudah untuk dibersihkan. - Lantai dapur tidak retak.								
4.	Dinding dan langit-langit ruangan dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu dan sarang laba-laba	1						
Indikator : - Langit-langit terbuat dari bahan yang kokoh. - Langit-langit tidak mengelupas. - Permukaan langit-langit untuk produksi rata. - Langit-langit tidak terdapat sarang laba-laba								
5.	Bagian dinding yang terkena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 meter dari lantai	1						
Indikator : - Permukaan dinding dapur rata. - Dinding dapur berwarna terang, tidak mengelupas dan tahan lama. - Permukaan dinding dapur bersih dari debu, kotoran, dan lainnya. - Bagian dinding yang terkena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 meter								
6.	Pintu dibuat dari bahan yang kuat. Pintu membuka kedua arah dan dipasang alat penahan lalat dan bau.	1						

No	Uraian	Bobot	Penilaian					Keterangan
			0	1	2	3	4	
Indikator : - Pintu terbuat dari bahan yang kuat - Pintu didesain membuka keluar/ke samping untuk mencegah kontaminasi masuk ke area produksi. - Pada pintu terdapat kasa sebagai penahan lalat dan bau								
<b>Pencahayaannya</b>								
7.	Pencahayaannya sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan	1						
Indikator : - Pencahayaannya cukup untuk kegiatan selama produksi - Cahaya tidak menyilaukan mata dan tidak menimbulkan bayangan								
<b>Penghawaannya</b>								
8.	Ruang produksi dilengkapi dengan ventilasi sehingga terjadi sirkulasi udara sehingga tidak pengap	1						
Indikator : - Terdapat ventilasi pada ruang produksi - sirkulasi udara pada ruang produksi lancar								
<b>Air Bersih</b>								
9.	Sumber air bersih, tidak keruh, tidak berbau dan jumlah cukup untuk kebutuhan produksi	5						
Indikator : 0 : Tidak tersedia sumber air								

No	Uraian	Bobot	Penilaian					Keterangan
			0	1	2	3	4	
1 : Air berbau, berasa, keruh, jumlahnya tidak cukup 2 : Air tidak berbau, tidak berasa tetapi keruh, dan jumlahnya tidak cukup 3 : Air tidak berbau, berasa, tidak keruh dan dan jumlahnya tidak cukup 4 : Air tidak berbau, tidak keruh, tetapi berasa namun jumlahnya cukup 5 : Air tidak berbau, tidak berasa, , tidak keruh, dan jumlahnya cukup Sumber : PERMENKES RI No.32 Tahun 2017								
<b>Air Kotor</b>								
10.	Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC dan saluran air hujan lancar (tidak menggenang) dan jaraknya minimal 500 meter dari ruang produksi	1						
Indikator : - Saluran pembuangan air kotor berjalan dengan lancar. - Saluran pembuangan air kotor didesain untuk tidak mencemari sumber air bersih dan pangan. - Tempat penampungan/selokan air kotor berjarak 500 meter dari dapur.								
<b>Fasilitas cuci tangan dan toilet</b>								
11.	Jumlah cukup, bersih, tersedia, sabun cuci tangan.	3						
Indikator : 0 : Toilet kotor, jumlahnya tidak cukup untuk pekerja, tidak ada sabun cuci tangan, 1 : Toilet kotor, jumlahnya cukup untuk pekerja, tidak ada sabun untuk cuci tangan 2 : Toilet bersih, jumlahnya cukup untuk pekerja, tidak ada sabun untuk cuci tangan 3 : Toilet bersih, jumlahnya cukup untuk semua pekerja, tersedia sabun untuk cuci tangan								

No	Uraian	Bobot	Penilaian					Keterangan
			0	1	2	3	4	
<b>Tempat Sampah</b>								
12.	Tersedia tempat sampah yang cukup, tertutup, anti lalat, kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh	2						
Indikator : 0 : Tidak ada tempat sampah 1 : Tersedia tempat sampah, tidak tertutup, dilapisi kantong plastik 2 : Tersedia tempat sampah, tertutup, dilapisi dengan kantong plastik								
<b>Ruang Pengolahan Makanan</b>								
13.	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan, dan terpisah dengan tempat tidur atau tempat mencuci pakaian	1						
Indikator : - Luas area dapur sesuai dengan jumlah pekerja (ruang gerak cukup). - Area dapur terpisah dari tempat tidur, cuci pakaian, dan toilet								
14.	Ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. (barang tersebut disimpan rapi di gudang)	1						
Indikator : - Tidak terdapat tumpukan barang pada area produksi. - Barang yang tidak berguna tertata rapi di dalam gudang								
<b>Karyawan</b>								

No	Uraian	Bobot	Penilaian					Keterangan	
			0	1	2	3	4		5
15.	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular, seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA)	5							
<p>Indikator :</p> <p>0 : Pekerja yang sedang dalam keadaan sakit tetap bekerja baik pekerja yang sakit akut dan sakit ringan diperbolehkan masuk ke area produksi serta diperbolehkan menyentuh makanan</p> <p>1 : Pekerja yang sedang dalam keadaan sakit akut menular tetap bekerja tetapi tidak boleh menyentuh makanan , pekerja yang sakit ringan dan diperbolehkan masuk ke area produksi serta diperbolehkan menyentuh makanan</p> <p>2 : Pekerja yang sedang dalam keadaan sakit akut menular tetap bekerja tetapi tidak boleh menyentuh makanan , tetapi bagi pekerja yang menderita sakit ringan diperbolehkan masuk bekerja dengan menggunakan masker dan sarung tangan saat kontak dengan makanan</p> <p>3 : Pekerja yang sedang dalam keadaan sakit akut menular dan sakit ringan tetap bekerja tetapi tidak boleh menyentuh makanan</p> <p>4 : Pekerja yang sedang dalam keadaan sakit akut menular tidak diperbolehkan masuk kerja sedangkan sakit ringan tetap bekerja tetapi tidak boleh menyentuh makanan</p> <p>5 : Baik pekerja yang sedang dalam keadaan sakit akut dan ringan tidak diperbolehkan masuk untuk bekerja.</p>									
16.	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas Kosmetik, selalu mencuci tangan, menerapkan perilaku higienis seperti menggunakan penutup kepala, masker, dan sarung tangan saat kontak dengan makanan	5							
<p>Indikator :</p> <p>0 : Pekerja selalu menggunakan kosmetik, selalu ditemukan pekerja yang memiliki kuku panjang, dan tidak menerapkan perilaku higienis</p> <p>1 : Pekerja menggunakan kosmetik, selalu ditemukan pekerja yang memiliki kuku panjang, para pekerja jarang menerapkan perilaku higienis</p> <p>2 : Pekerja tidak menggunakan kosmetik, kuku pendek dan bersih, para pekerja jarang menerapkan perilaku higienis</p> <p>3 : Pekerja tidak menggunakan kosmetik, kuku pendek dan bersih, para pekerja kadang-kadang menerapkan perilaku higienis</p>									

No	Uraian	Bobot	Penilaian					Keterangan
			0	1	2	3	4	
4 : Pekerja tidak menggunakan kosmetik, kuku pendek dan bersih, para pekerja sering menerapkan perilaku higienis 5 : Pekerja tidak menggunakan kosmetik, kuku pendek dan bersih, para pekerja selalu menerapkan perilaku higienis								
17.	Pakaian pekerja dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan	1						
Indikator : - Pakaian yang digunakan pekerja bersih. - Rambut pekerja dalam keadaan pendek dan wanita dikuncir. - Pekerja tidak memakai perhiasan								
<b>Makanan</b>								
18.	Sumber bahan makanan, keutuhan dan tidak rusak	5						
Indikator : 0 : Tidak ada untuk pengecekan kedatangan bahan baku, bahan makanan yang tidak utuh dan rusak masih dipakai 1 : Ada pengecekan kedatangan bahan baku, bahan makanan yang tidak utuh dan berbau, rusak tetap diterima 2 : Ada pengecekan kedatangan bahan baku, barang yang tidak utuh, tetap digunakan namun yang rusak dan berbau tidak dipakai 3 : Kadang –kadang dilakukan pengecekan kedatangan bahan baku, dan sortasi bahan makanan yang tidak utuh, rusak, dan berbau 4 : Sering dilakukan pengecekan kedatangan bahan baku, sortasi bahan makanan yang rusak, tidak utuh, dan berbau 5 : Selalu dilakukan pengecekan kedatangan bahan baku, sortasi bahan yang rusak, tidak busuk, tidak mengandung bahan-bahan berbahaya, tidak merugikan atau membahayakan kesehatan								
19.	Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluarsa.	1						
Indikator : 0 : Bahan makanan tidak berlabel dan tidak ada kode produksi atau tanggal kadaluarsa 1 : terdapat bahan makanan yang sudah diberi label dan terdapat kode produksi atau tanggal kadaluarsa								

No	Uraian	Bobot	Penilaian					Keterangan
			0	1	2	3	4	
20.	Penanganan makanan yang potensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan peracikan, persiapan penyajian dan pengangkutan makanan serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak (thawing)	5						
<p>Indikator:</p> <p>0 Tidak ada penanganan dan pemantauan makanan yang berkaitan dengan suhu selama pengangkutan, penyimpanan dan penyajian</p> <p>1 : : Ada penanganan tetapi tidak sesuai dengan suhu yang dianjurkan tetapi tidak ada pemantauan pada makanan yang berkaitan dengan suhu selama pengangkutan, penyimpanan dan penyajian</p> <p>2 : Jarang ada penanganan tetapi tidak sesuai dengan suhu yang dianjurkan tetapi tidak ada pemantauan pada makanan yang berkaitan dengan suhu selama pengangkutan, penyimpanan dan penyajian</p> <p>3 : Kadang-kadang ada penanganan tetapi tidak sesuai dengan suhu yang dianjurkan tetapi tidak ada pemantauan pada makanan yang berkaitan dengan suhu selama pengangkutan, penyimpanan dan penyajian</p> <p>4 : Sering ada penanganan tetapi tidak sesuai dengan suhu yang dianjurkan tetapi tidak ada pemantauan pada makanan yang berkaitan dengan suhu selama pengangkutan, penyimpanan dan penyajian</p> <p>5 : Selalu dilakukan penanganan yang sesuai dengan suhu yang dianjurkan dan ada pemantauan makanan yang berkaitan dengan suhu selama pengangkutan, penyimpanan dan penyajian</p>								
21.	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang.	4						
<p>Indikator :</p> <p>0 : Makanan tidak tertutup , ada bahan makanan sisa yang disajikan ulang di hari berikutnya</p> <p>1 : Makanan sebagian dalam kondisi tertutup, bahan makanan sisa disajikan ulang di hari berikutnya</p>								

No	Uraian	Bobot	Penilaian					Keterangan
			0	1	2	3	4	
			2 : Makanan kadang-kadang dalam kondisi tertutup, bahan makanan yang tersisa tidak disajikan ulang di hari berikutnya 3 : Makanan selalu dalam kondisi tertutup, bahan makanan yang sisa disajikan ulang di hari berikutnya 4 : Makanan selalu dalam kondisi tertutup, bahan makanan yang sisa tidak disajikan ulang di hari berikutnya					
<b>Peralatan Makanan dan Masak</b>								
22.	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaan	2						
0 : Semua peralatan makan dan masak dicuci bersih tetapi tidak disimpan di ruangan yang tertutup, tidak rapi, ada peralatan masak / makan yang berkarat 1 : Semua peralatan makan dan masak dicuci bersih, disimpan di ruangan yang tertutup, rapi, masih ada peralatan masak / makan yang berkarat 2 : Semua peralatan makan dan masak dicuci bersih, disimpan di ruangan yang tertutup, rapi, dan tidak ada peralatan masak yang berkarat								
23.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2						
Indikator : 0 : Terdapat alat makan dan alat masak dari plastik sekali pakai yang digunakan berulang 1 : Terdapat alat masak sekali pakai yang digunakan berulang tetapi tidak untuk peralatan makan 2 : Tidak terdapat alat makan dan alat masak dari plastik sekali pakai yang digunakan berulang								
24.	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan	5						
Indikator : 0 : Proses pencucian tidak melalui pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan 1 : Proses pencucian tidak melalui pembersihan sisa makanan dan perendaman langsung dicuci dan dibilas								

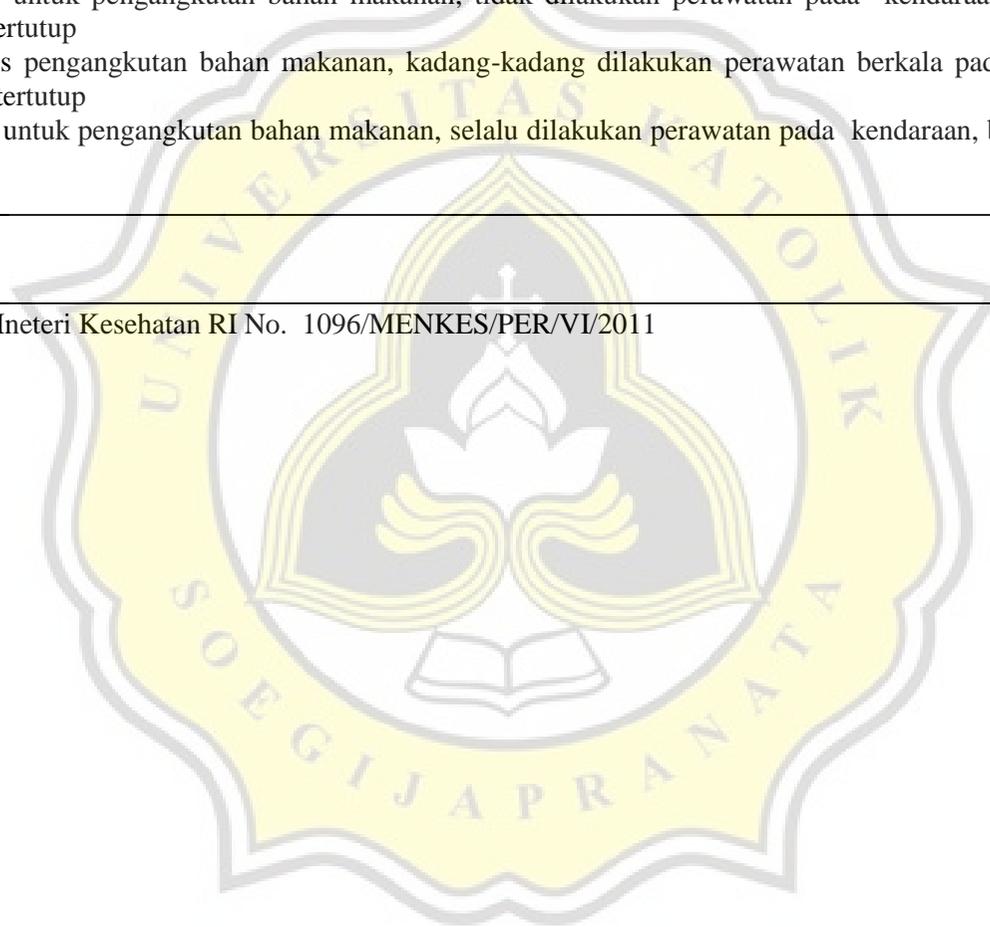
No	Uraian	Bobot	Penilaian					Keterangan
			0	1	2	3	4	
			2 : Proses pencucian melalui pembersihan sisa makanan, dicuci, dan dibilas tetapi tidak melalui perendaman 3 : Proses pencucian jarang melalui pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan 4 : Proses pencucian kadang-kadang melalui pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan 5 : proses pencucian selalu melalui pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan					
25.	Bahan racun / pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label / tanda yang jelas untuk digunakan	5						
Indikator : 0 : Bahan berbahaya tidak diberi label tersendiri, pemberian label tidak jelas, penyimpanan bahan berbahaya tidak terpisah dari peralatan dan bahan baku, menempatkan bahan berbahaya di tempat yang tidak aman, tidak rapi, dan tidak terlindung, Bahan berbahaya tidak diberi label tersendiri, pemberian label tidak jelas, penyimpanan bahan berbahaya terpisah dari peralatan dan bahan baku, menempatkan bahan berbahaya tidak di tempat yang aman, rapi, dan tidak terlindung, 1 : Bahan berbahaya tidak diberi label tersendiri, penyimpanan bahan berbahaya terpisah dari peralatan dan bahan baku, menempatkan bahan berbahaya tidak di tempat yang aman, terlindung, dan tidak rapi, 2 : Bahan berbahaya tidak diberi label tersendiri, penyimpanan bahan berbahaya terpisah dari peralatan dan bahan baku, menempatkan bahan berbahaya di tempat yang aman, tetapi tidak terlindung, dan tidak rapi 3 : Bahan berbahaya diberi label tersendiri, label tidak jelas informasinya, penyimpanan bahan berbahaya terpisah dari peralatan dan bahan baku, menempatkan bahan berbahaya di tempat yang aman, terlindung, namun tidak rapi 4 : Bahan sudah diberi label tersendiri tetapi label tidak jelas informasinya, penyimpanan bahan berbahaya sudah terpisah dari peralatan dan bahan baku, dan bahan berbahaya di simpan di tempat yang aman, rapi, dan terlindung, 5 : Bahan berbahaya diberi label tersendiri, pemberian label jelas informasinya, penyimpanan bahan berbahaya terpisah dari peralatan dan bahan baku, bahan berbahaya di simpan di tempat yang aman, rapi, dan terlindung.								
26.	Perlindungan makanan terhadap hama dari hewan seperti pemberantasan tikus, kecoa, sarang laba-laba. Peralatan pemberantasan hama memadai	4						

No	Uraian	Bobot	Penilaian					Keterangan
			0	1	2	3	4	
Indikator : 0 : Tidak ada pengecekan dan pemberantasan hama dan tidak terdapat peralatan yang digunakan untuk memberantas hama 1 : Pengecekan dan pemberantasan hama jarang dilakukan, peralatan yang digunakan untuk memberantas hama belum memadai 2 : Kadang-kadang dilakukan pengecekan dan pemberantasan hama peralatan yang digunakan untuk memberantas hama sudah memadai 3 : Sering dilakukan pengecekan dan pemberantasan hama peralatan yang digunakan untuk memberantas hama sudah memadai 4 : Selalu dilakukan pengecekan dan pemberantasan hama peralatan yang digunakan untuk memberantas hama sudah memadai								
<b>Khusus Golongan A1</b>								
27.	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur	1						
28.	Tersedia 1 buah lemari es/ kulkas	4						
<b>Khusus Golongan A2</b>								
29.	Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuang asap	1						
30.	Fasilitas pencucian dibuat dengan tiga bak pencuci	2						
31.	Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan tempat penyimpanan pakaian/ loker.	1						
Indikator : 0 : Tidak ada ruang khusus untuk karyawan dan loker penyimpanan 1 : Tersedia ruang dan loker penyimpanan khusus bagi karyawan								
<b>Khusus Golongan A3</b>								

No	Uraian	Bobot	Penilaian					Keterangan
			0	1	2	3	4	
32.	Saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan penangkap lemak ( <i>grease trap</i> )	1						
Indikator : 0 : Saluran limbah tidak dilengkapi dengan penyaring atau perangkap lemak 1 : Terdapat saluran limbah yang dilengkapi dengan perangkap lemak								
33.	Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyajian makanan matang	1						
Indikator : 0 : Tidak ada batas atau pemisah antara tempat memasak dan tempat penyajian makanan 1 : Tempat memasak dan penyajian makanan terpisah								
34.	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu $-5^{\circ}\text{C}$ dan dilengkapi termometer pengontrol suhu	4						
Indikator : 0 : tidak terdapat lemari pendingin yang dilengkapi dengan kontrol suhu 1 : Terdapat lemari penyimpanan dingin tetapi tidak terdapat termometer pengontrol 2 : Terdapat lemari pendingin, tetapi tidak selalu tercapai suhu $-5^{\circ}\text{C}$ , tidak terdapat termometer pengontrol 3 : Terdapat lemari pendingin yang selalu mencapai suhu $-5^{\circ}\text{C}$ tetapi tidak terdapat termometer pengontrol 4 : Terdapat lemari pendingin, suhu selalu mencapai $-5^{\circ}\text{C}$ , dan terdapat termometer pengontrol								
35.	Tersedia kendaraan khusus pengangkutan bahan makanan	3						

No	Uraian	Bobot	Penilaian					Keterangan
			0	1	2	3	4	
<p>0 : Tidak ada kendaraan khusus yang digunakan untuk pengangkutan bahan makanan</p> <p>1 : Tersedia kendaraan khusus untuk pengangkutan bahan makanan, tidak dilakukan perawatan pada kendaraan pengangkut, makanan yang diangkut dalam keadaan tidak tertutup</p> <p>2 : Tersedia kendaraan khusus pengangkutan bahan makanan, kadang-kadang dilakukan perawatan berkala pada kendaraan , makanan yang diangkut selalu dalam keadaan tertutup</p> <p>3 : Tersedia kendaraan khusus untuk pengangkutan bahan makanan, selalu dilakukan perawatan pada kendaraan, bahan makanan yang diangkut selalu dalam keadaan tertutup</p>								
<b>Total Skor ( No. 1-35) =</b>								

Sumber : Sumber : Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011

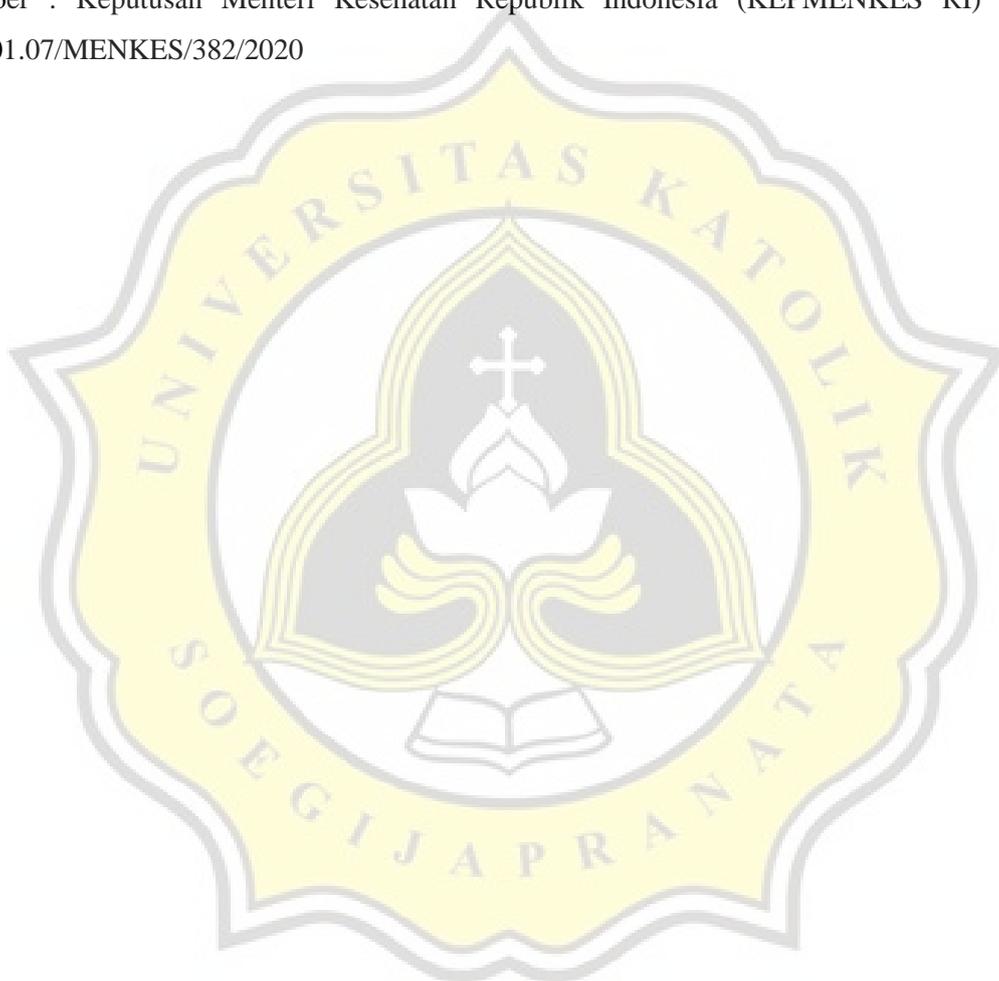


## Lampiran 3. Checklist Penerapan Protokol Kesehatan Restoran

No	Uraian	Ya	Tidak	Keterangan
	<b>Pelaku Usaha/Pihak Restoran</b>			
1.	Menyediakan Fasilitas Cuci Tangan/ <i>hand sanitizer</i>			
2.	Melakukan pengecekan suhu bagi setiap pengunjung restoran			
3.	Mewajibkan seluruh pengunjung menggunakan masker saat memasuki restoran, pemesanan, dan pembayaran			
4.	Mengusahakan pembayaran non tunai ( <i>cashless</i> )			
5.	Mengatur jarak antar meja pengunjung satu dengan yang lain minimal 1 meter			
6.	Melakukan desinfeksi minimal 2 kali sehari (sebelum dan sesudah jam operasional restoran)			
7.	Memastikan sirkulasi udara di dalam restoran baik			
8.	Membungkus alat makan seperti sendok, garpu, pisau, dan sumpit			
9.	Mengoptimalkan penjualan online atau / <i>drive thru</i>			
	<b>Karyawan</b>			
10.	Mencuci tangan sebelum menyentuh makanan			
11.	Menggunakan masker selama bekerja			
12.	Menggunakan atribut khusus saat kontak dengan makanan seperti penutup kepala , sarung tangan, dan makser			
13.	Tidak menggunakan barang pribadi (alat makan, alat ibadah) bersama-sama.			
	<b>Pengunjung</b>			
14.	melakukan pengecekan suhu dan mencuci tangan sebelum memasuki			

No	Uraian	Ya	Tidak	Keterangan
	restoran			
15.	Menggunakan masker			
16.	Menjaga jarak antar pengunjung lainnya			
17.	mencuci tangan/ menggunakan <i>hand sanitizer</i> setelah pembayaran			

Sumber : Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia (KEPMENKES RI) nomor HK.01.07/MENKES/382/2020



**HALAMAN PENGESAHAN**

Judul Tugas Akhir : EVALUASI IMPLEMENTASI GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP), STANDARD SANITATION OPERATING PROCEDURE (SSOP), DAN PROTOKOL KESEHATAN PADA RESTORAN JS SEMARANG

Diajukan oleh : Maria Clara Indrayani

NIM : 15.II.0107

Tanggal disetujui : 17 Juni 2022

Telah setuju oleh

Pembimbing 1 : Inneke Hantoro STP., M.Sc.

Pembimbing 2 : Dr. Ir. Bernadeta Soedarini M.P.

Penguji 1 : Mellia Harumi S.TP., M.Sc

Penguji 2 : Haniel Yudiar STP., M.Si.

Ketua Program Studi : Dea Nathania Hendryanti STP., M.S

Dekan : Dr., Dra. Laksmi Hartayanie, M.P.

Halaman ini merupakan halaman yang sah dan dapat diverifikasi melalui alamat di bawah ini.

[sintak.unika.ac.id/skripsi/verifikasi/?id=15.II.0107](http://sintak.unika.ac.id/skripsi/verifikasi/?id=15.II.0107)

PAPER NAME

15.II.0107.docx

WORD COUNT

10285 Words

PAGE COUNT

47 Pages

SUBMISSION DATE

Jun 2, 2022 8:26 AM GMT+7

CHARACTER COUNT

63066 Characters

FILE SIZE

102.9KB

REPORT DATE

Jun 2, 2022 8:29 AM GMT+7

- 17% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 16% Internet database
- 2% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 9% Submitted Works database

- Excluded from Similarity Report

- Bibliographic material
- Quoted material
- Cited material
- Small Matches (Less than 10 words)
- Manually excluded text blocks