

LAMPIRAN

Lampiran 1

**KUESIONER OBSERVASI
PENERAPAN PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN
STUDI TENTANG HIGIENE SANITASI PENGOLAHAN DAN UJI KUALITAS
ROTI MOCCA DI LAPAK UMKM TAMAN KELUN
KECAMATAN KARTOHARJO KOTA MADIUN**

1. PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN

No	Kriteria	Penerapan	
		Ya	Tidak
A. Peralatan Masak			
1.	Bahan peralatan untuk memasak tidak berkarat		
2.	Peralatan tidak boleh penyok, tidak mudah patah, tidak mudah berkarat		
3.	Menggunakan peralatan sesuai dengan fungsinya		
4.	Peralatan berada pada rak penyimpanan peralatan sehingga mempermudah penggunaan dan pengembolannya		
5.	Alat yang sudah digunakan, sebelum digunakan kembali peralatan dicuci terlebih dahulu		
B. Penjamah Makanan			
1.	Tidak menderita penyakit yang mudah menular (misal: flu, diare, batuk, pilek)		
2.	Jika terjadi luka menutup luka dengan bahan yang kedap air		
3.	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian.		
4.	Menggunakan seragam, celemek, dan penutup kepala.		
5.	Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan		
6.	Menjamah makanan dengan alat atau perlengkapan atau alas tangan (sarung tangan plastik)		
7.	Tidak merokok dan tidak menggaruk anggota badan pada saat sedang menangani makanan.		

8.	Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan yang disajikan atau tanpa menutup hidup dan mulut.		
C. Tempat Pengolahan Makanan			
1.	Konstruksi bangunan selalu dalam keadaan bersih, kokoh dan aman serta bebas dari barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan		
2.	Lantai kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan atau kelandaian cukup dan mudah untuk dibersihkan		
3.	Permukaan dinding rata, tidak lembab, mudah dibersihkan, dan berwarna terang, serta dinding yang selalu terkena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 meter dari lantai		
4.	Langit – langit yang menutupi seluruh bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air, berwarna terang dan dengan tinggi minimal 2,4 meter		
5.	Terdapat jendela yang dibuat kearah luar, serta dilengkapi dengan peralatan anti serangga/ lalat seperti kasa, tirai, pintu rangkap, dll		
6.	Pencahayaan minimal 200 lux		
7.	Suhu Ruang (18-28 ⁰ C) dan		
8.	kelembaban (55-70 % RH).		
9.	Ruang pengolahan tidak berhubungan dengan toilet atau jamban, peturasan dan kamar mandi		
10.	Tersedia kamar mandi yang tidak menghadap atau jadi satu dengan tempat pengolahan makanan		
11.	Tersedia tempat cuci tangan untuk karyawan dan terpisah dengan tempat pencucian alat masak dan makan		
12.	Tersedia tempat sampah yang kedap air, tertutup, terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan dan		

	terpisah antara sampah organik dan anorganik		
13.	Terdapat saluran pembuangan air limbah yang tertutup dan lancar.		
D. Cara Pengolahan Makanan			
1.	Mendahulukan bahan makanan yang lebih tahan lama dibandingkan dengan makanan yang kurang tahan lama		
2.	Mencuci semua bahan makanan yang siap dimasak		
3.	Menyiapkan peralatan masak yang akan digunakan sesuai dengan prioritas		
4.	Menjamah makanan dengan sendok khusus atau penjepit		
5.	Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci		

Sumber : Penelitian Nimas Tirtaperwitasari Christi Kariyadi Pada Tahun 2023 dengan judul Penerapan Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Joglone Kecamatan Takeran Kabupaten Magetan Tahun 2023.

Tabel Hasil Pemeriksaan Organoleptik Roti Mocca

No	Nama Panelis	Jenis Sampel Makanan	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1.	Panelis 1	Roti Mocca				
2.	Panelis 2	Roti Mocca				
3.	Panelis 3	Roti Mocca				
4.	Panelis 4	Roti Mocca				
5.	Panelis 5	Roti Mocca				
6.	Panelis 6	Roti Mocca				
7.	Panelis 7	Roti Mocca				

Keterangan:

Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1 : Tidak manis	1 : Tidak berbau	1 : Tidak berwarna	1 : Sangat keras
2 : Sedikit manis	2 : Sedikit aroma khas kopi mocca	2 : Kehitaman	2 : Keras
3 : Sangat manis	3 : Khas kopi mocca yang menyengat	3 : Kecoklatan	3 : Sedikit keras
4 : Manis	4 : Khas kopi mocca	4 : Coklat tua	4 : Lembut

Lampiran 3

Anggaran Penelitian

No	Material	Justifikasi Pemakaian	Jumlah	Harga Satuan	Biaya
1.	Print dan Foto Copy	Seminar Proposal dan Sidang Tugas Akhir	2000 lembar	Rp. 500	Rp. 1.000.000
2.	Transport	Perizinan dan Penelitian	1 orang	Rp, 200.000	Rp. 200.000
3.	Pemeriksaan Sampel	Studi Pendahuluan dan Penelitian	7x pemeriksaan	Rp. 70.000	Rp. 490.000
4.	Tali Asih	Penelitian	1 buah	Rp. 300,000	Rp. 300.000
TOTAL					Rp. 1.990.000

Hasil Pemeriksaan Angka Kuman Studi Pendahuluan



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA
PRODI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA KAMPUS MAGETAN



Jl. Pacang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282
 Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141
 Jl. Triandita No. 06 Magetan Telp. (0351) 895315 Telp. 081387054497

Website: www.poltekkesdeptan-sty.ac.id
 E-mail: admin@poltekkesdeptan-sty.ac.id
 E-mail: labkesing22@gnadta

Magetan, 29 September 2023

No : KS.01.01/1 / *JK8* / 2023

Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis

Jenis Sampel : Makanan

Petugas Pengambil Sampel : Devian Lisna Salsabila
 (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D III Kampus Magetan)

Tanggal Pengiriman : 21 September 2023

Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1	Roti	1	koloni/gr	14.000	10.000	Tidak Baik

Keterangan :

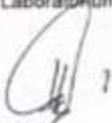
- ❖ Baku Mutu : Surat Keputusan Kepala Badan POM RI No. HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan
- ❖ Metode Pemeriksaan : Fermentasi

Mengetahui

a.n. Direktur Poltekkes Kemenkes

Ketua Program Studi Sanitasi

Program Diploma Tiga Kampus Magetan



HERY KOESMANTORO, ST, MT
 NIP. 19611126 198403 1 003



H. M. BRYANTO, SPd, M.Si
 NIP. 196401201985031003



Surat Izin Penelitian

 **KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA 
Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282 Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141
Website : www.poltekkesdepkkes-sby.ac.id Email : admin@poltekkesdepkkes-sby.ac.id

Magetan, 12 September 2023

Nomor : PP 03.04/1/1703/2023
Lamp : 1 Eksemplar
Hal : Surat Permohonan Ijin Pengambilan Sampel

Kepada Yth :
Pemilik Warung Roti Cake And Bakery
Lapak Joglo Palereman, Kelun Madiun
Jl. Raya Kelun
Kecamatan Kartoharjo
Kota Madiun
Jawa Timur 63112

Bersama ini diberitahukan bahwa program belajar mengajar bagi mahasiswa Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya Jurusan Kesehatan Lingkungan Program Studi Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan Semester Tahun Akademik 2022/2023, pada semester akhir adalah pembuatan Tugas Akhir (TA).

Untuk penyusunan TA tersebut maka bersama ini kami hadapkan mahasiswa Program Studi Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan :

Nama : Devian Lisna Salsabila
NIM : P27833221017
Keperluan : Permohonan ijin penelitian pengambilan sampel makanan
Di Warung Roti Cake And Bakery

Demikian atas perhatian dan kerja samanya kami sampaikan terima kasih.

a.n Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya
Ketua Program Studi Sanitasi
Program Diploma III Kampus Magetan


BENY SUYANTO, SPd, MSi
NIP.19640120-198503-1-003



Surat Balasan Izin Penelitian dari Warung Roti

SURAT BALASAN PERMOHONAN IJIN PENELITIAN

Kepada
Yth. Ketua Program Studi
Politeknik Kesehatan Kermeskes Surabaya
Program Diploma III Kampus Magetan
Jl. Tripanjita No.06 Magetan

Dengan Hormat,

Berdasarkan surat nomor : PP 03.04/1/1400/2023 Tanggal 12 September 2023

Perihal Permohonan Ijin Penelitian Pengambilan Sampel dalam rangka pembuatan Tugas

Akhir (TA) atas nama mahasiswa:

Nama : Devian Lisna Salsabila
NIM : P27833221017
Program Studi : Diploma-III Sanitasi
Semester : 5A
Judul : Pengolahan Makanan Jajanan di Sctra Pangan Jajanan
Taman Kelun Kecamatan Kartoharjo Kota Madiun
Tahun 2024

Bersama ini kami sampaikan bahwa mahasiswa tersebut diatas kami terima untuk melaksanakan penelitian di usaha UMKM kami.

Demikian izin penelitian ini kami sampaikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Pemilik Usaha UMKM


AMK-5

Hasil Observasi

LAMPIRAN

Lampiran 1

**KUESIONER OBSERVASI
PENERAPAN PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN
STUDI TENTANG HIGIENE SANITASI PENGOLAHAN DAN UJI KUALITAS
ROTI MOCCA DI LAPAK UMKM TAMAN KELUN
KECAMATAN KARTOHARJO KOTA MADIUN**

I. PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN

No	Kriteria	Penerapan	
		Ya	Tidak
A. Peralatan Masak			
1.	Bahan peralatan untuk memasak tidak berkarat	✓	
2.	Peralatan tidak boleh penyok, tidak mudah patah, tidak mudah berkarat	✓	
3.	Menggunakan peralatan sesuai dengan fungsinya	✓	
4.	Peralatan berada pada rak penyimpanan peralatan sehingga mempermudah penggunaan dan pengambilannya		✓
5.	Alat yang sudah digunakan, sebelum digunakan kembali peralatan dicuci terlebih dahulu	✓	
B. Penjamah Makanan			
1.	Tidak menderita penyakit yang mudah menular (misal: flu, diare, batuk, pilek)	✓	
2.	Jika terjadi luka menutup luka dengan bahan yang kedap air	✓	
3.	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian.		✓
4.	Menggunakan seragam, celemek, dan penutup kepala.		✓
5.	Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan		✓
6.	Menjamah makanan dengan alat atau perlengkapan atau alas tangan (sarung tangan plastik)		✓
7.	Tidak merokok dan tidak menggaruk anggota badan pada saat sedang menangani makanan.	✓	

8.	Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan yang disajikan atau tanpa menutup hidup dan mulut.	✓	
C. Tempat Pengolahan Makanan			
1.	Konstruksi bangunan selalu dalam keadaan bersih, kokoh dan aman serta bebas dari barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan		✓
2.	Lantai kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan atau kelandaian cukup dan mudah untuk dibersihkan		✓
3.	Permukaan dinding rata, tidak lembab, mudah dibersihkan, dan berwarna terang, serta dinding yang selalu terkena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 meter dari lantai		✓
4.	Langit – langit yang menutupi seluruh bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air, berwarna terang dan dengan tinggi minimal 2,4 meter		✓
5.	Terdapat jendela yang dibuat kearah luar, serta dilengkapi dengan peralatan anti serangga/ lalat seperti kasa, tirai, pintu rangkap, dll		✓
6.	Pencahayaan minimal 200 lux	✓	
7.	Suhu Ruang (18-28°C) dan		✓
8.	kelembaban (55-70 % RH).	✓	
9.	Ruang pengolahan tidak berhubungan dengan toilet atau jamban, peturasan dan kamar mandi	✓	
10.	Tersedia kamar mandi yang tidak menghadap atau jadi satu dengan tempat pengolahan makanan	✓	
11.	Tersedia tempat cuci tangan untuk karyawan dan terpisah dengan tempat pencucian alat masak dan makan		✓
12.	Tersedia tempat sampah yang kedap air, tertutup, terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan dan		✓

	terpisah antara sampah organik dan anorganik		
13.	Terdapat saluran pembuangan air limbah yang tertutup dan lancar.	✓	
D. Cara Pengolahan Makanan			
1.	Mendahulukan bahan makanan yang lebih tahan lama dibandingkan dengan makanan yang kurang tahan lama	✓	
2.	Mencuci semua bahan makanan yang siap dimasak	✓	
3.	Menyiapkan peralatan masak yang akan digunakan sesuai dengan prioritas	✓	
4.	Menjamah makanan dengan sendok khusus atau penjepit	✓	
5.	Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci		✓

Sumber : Penelitian Nimas Tirtaperwitasari Christi Kariyadi Pada Tahun 2023 dengan judul Penerapan Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Joglone Kccamatan Takcran Kabupaten Magetan Tahun 2023.

Surat Pernyataan Uji Organoleptik Panelis 1

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : *Dyah Ayu Martha N.A*

Pendidikan : *SMK*

Memenuhi kriteria penulis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada satu buah roti mocca yang digunakan untuk penelitian :

Nama : *Devian Lisna Salsabila*

NIM : *P27833221017*

Pendidikan : *D-III Sanitasi*

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Magetan, *6-05* 2024

Pembuat Pernyataan



(*Dyah Ayu Martha N.A*)

Surat Pernyataan Uji Organoleptik Panelis 2

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : *Desya Anggita D*

Pendidikan : *SMK*

Memenuhi kriteria penulis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada satu buah roti mocca yang digunakan untuk penelitian :

Nama : *Devian Lisna Salsabila*

NIM : *P27833221017*

Pendidikan : *D-III Sanitasi*

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Magetan, 6-05 2024

Pembuat Pernyataan



(*Desya Anggita*)

Surat Pernyataan Uji Organoleptik Panelis 3

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Salsabillo Nirmabhar,

Pendidikan : SMK.

Memenuhi kriteria penulis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada satu buah roti mocca yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Devian Lisna Salsabila

NIM : P27833221017

Pendidikan : D-III Sanitasi

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.



Magetan, 6 - 05 2024

Pembuat Pernyataan

(Salsabillo N.)

Surat Pernyataan Uji Organoleptik Panelis 4

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : FITRI DWI NURAINI

Pendidikan : SMK

Memenuhi kriteria penulis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada satu buah roti mocca yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Devian Lisna Salsabila

NIM : P27833221017

Pendidikan : D-III Sanitasi

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Magetan, 6-05-2024

Pembuat Pernyataan



(FITRI DWI N.)

Surat Pernyataan Uji Organoleptik Panelis 5

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Rizqi Fadhilah

Pendidikan : SMK

Memenuhi kriteria penulis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada satu buah roti mocca yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Devian Lisna Salsabila

NIM : P27833221017

Pendidikan : D-III Sanitasi

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Magetan, 2024

Pembuat Pernyataan



(Rizqi Fadhilah)

Surat Pernyataan Uji Organoleptik Panelis 6

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : *Assahra Ramadhani Sayyidina Moalim*

Pendidikan : *D3*

Memenuhi kriteria penulis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada satu buah roti mocca yang digunakan untuk penelitian :

Nama : *Devian Lisna Salsabila*

NIM : *P27833221017*

Pendidikan : *D-III Sanitasi*

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Magetan, 2024

Pembuat Pernyataan



(*Assahra R S M*)

Surat Pernyataan Uji Organoleptik Panelis 7

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : *Nina Julia Afifah*

Pendidikan : *D3*

Memenuhi kriteria penulis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada satu buah roti mocca yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Devian Lisna Salsabila

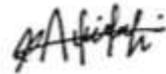
NIM : P27833221017

Pendidikan : D-III Sanitasi

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Magetan, 2024

Pembuat Pernyataan



(*Nina Julia Afifah*)

Hasil Pemeriksaan Laboratorium Parameter Siklamat

PEMERINTAH KABUPATEN PONOROGO
 DINAS KESEHATAN
 UPTD LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH
 Jalan Trunojoyo Nomor 145, Ponorogo, Jawa Timur 63414
 Telepon 0352-482895, faximile 0352-452825
 Lembar labkesda.ponorogo.go.id, Pos-el labkesdaponorogo96@gmail.com



Nomor : 400.7/KH/2.69/405.05.34/2024
 Perihal : Hasil Pemeriksaan Krima Makanan/ Minuman
 Pengirim Sampel : Devian Liana S Poltekis Kementes Surabaya Kampus Magetan

No. Lab	Bahasan Pemeriksaan	Lokasi Pengambilan	Tanggal Pengambilan		Hasil Pemeriksaan Fisik (Organoleptis)	Hasil Pemeriksaan Lab (Pemeris makanan)	Ketil
2.69	Roti Mocca	Warung Roti Cake n Bakery Kelun Kota Madun	25/04/2024	25/03/2024	Bentuk : Padat Warna : Coklat Bau : Normal Rasa : Normal Kondisi : Baik Partikel lain : Tidak ada	Siklamat : Negatif/ 50 ml	Batas Syarat Bolah ada tetapi kadar perlu untuk diperhalakan

BAKU MUTU :
 Peraturan Badan Obat Dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan Produk Bakery Isimewa (Manti, Asin, Gurih)

MS : Memenuhi Syarat
 TMS : Tidak Memenuhi Syarat

Perhatian : Hasil Pengujian ini hanya berlaku untuk contoh di atas

Ponorogo, 28 April 2024
 Kepala UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah
 Kabupaten Ponorogo

Moh Syahidin
 Moh Syahidin Zuhri SKMM Kes (epd)
 Pembina
 NIP. 19721106 199602 1 001

Hasil Pemeriksaan Laboratorium Ke-1 Parameter Angka Kuman

PEMERINTAH KABUPATEN PONOROGO
 DINAS KESEHATAN
UPTD LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH
 Jalan Trunojoyo 145, Ponorogo, Jawa Timur 63414
 Telepon 0352-462825, faksimile 0352-462825
 Laman labkesda.ponorogo.go.id, Pos-el labkesda.ponorogo96@gmail.com



Nomor : 400.7/KH/1.206/405.08.34/2024
 Perihal : Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi
 Petugas pengirim sample : Devian Lina, POLITEKES SURABAYA

No. Lab	Bahan Pemeriksaan	Lokasi Pengambilan	Tanggal Pengambilan		Hasil Pemeriksaan	Batas Syarat	Keterangan
			Tanggal Selesai Diuji	Tanggal Selesai Diuji			
1.206	Roti Mocca	Warung Roti Cake & Bakery Kelun Madiun Kota	25 April 2024	27 April 2024	ALT : 20 koloni/g	10.000 koloni/g	MS

Acuan :
 PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
 NOMOR 13 TAHUN 2016 TENTANG BATAS MAKSIMAL CEMARAN
 MIKROBA DALAM PANGAN OLAHAN

Keterangan :
 MS : Memenuhi Syarat
 TMS : Tidak Memenuhi Syarat

PERHATIAN : Hasil Pengujian Ini Hanya untuk contoh Diatas

Ponorogo 27 April 2024
 Kepala UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah
 Kabupaten Ponorogo



Hasil Pemeriksaan Laboratorium Ke-2 Parameter Angka Kuman



PEMERINTAH KABUPATEN PONOROGO
DINAS KESEHATAN
UPTD LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH
 Jalan Trunojoyo 145, Ponorogo, Jawa Timur 63414
 Telepon 0352-462825, faximile 0352-462825
 Laman labkesda.ponorogo.go.id, Pos-el labkesdaponorogo66@gmail.com

Nomor : 400.7 /KH/1.207/405.06.34/2024
 Perihal : Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi
 Petugas pengirim sample : Devian Liana, POLTEKES SURABAYA

No. Lab.	Bahan Pemeriksaan	Lokasi Pengambilan	Tanggal Pengambilan		Hasil Pemeriksaan	Batas Syarat	Keterangan
			Tanggal Selesai Uji	Tanggal Dulu			
1.207	Roti Mocca	Warung Roti Cake & Bakery Kelun Madiun Kota	26 April 2024	26 April 2024	ALT : 80 koloni/g	10.000 koloni/g	MS

Acuan :
 PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
 NOMOR 13 TAHUN 2019 TENTANG BATAS MAKSIMAL CEMARAN
 MIKROBA DALAM PANGAN OLAHAN

Keterangan :
 MS : Memenuhi Syarat
 TMS : Tidak Memenuhi Syarat

PERHATIAN : Hasil Pengujian Ini Hanya untuk contoh Diatas

Ponorogo 28 April 2024
 Kepala UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah
 Kabupaten Ponorogo



Hasil Pemeriksaan Laboratorium Ke-3 Parameter Angka Kuman


PEMERINTAH KABUPATEN PONOROGO
DINAS KESEHATAN
UPTD LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH
 Jalan Trunojoyo 145, Ponorogo, Jawa Timur 63414
 Telepon 0352-462825, faximile 0352-462825
 Laman labkesda.ponorogo.go.id, Pos-el labkesdponorogo96@gmail.com

Nomor : 400.7 /KH/1.207/405.09.34/2024
 Penhal : Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi
 Petugas pengirim sample : Devian Lisna, POLTEKES SURABAYA

No. Lab.	Bahan Pemeriksaan	Lokasi Pengambilan	Tanggal Pengambilan		Hasil Pemeriksaan	Batas Syarat	Keterangan
			Tanggal Selesai Diuji	ALT			
1.210	Roti Mocca	Wanung Roti Cake & Bakery Kelun Madiun Kota	29 April 2024	01 Mei 2024	120 koloni/g	10.000 koloni/g	MS

Acuan :
 PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
 NOMOR 13 TAHUN 2019 TENTANG BATAS MAKSIMAL CEMARAN
 MIKROBA DALAM PANGAN OLAHAN
Keterangan :
 MS : Memenuhi Syarat
 TMS : Tidak Memenuhi Syarat

PERHATIAN : Hasil Pengujian Ini Hanya untuk contoh Diklat

Ponorogo, 2 Mei 2024
 Kepala UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah
 Kabupaten Ponorogo



Surat Rekomendasi Penelitian



PEMERINTAH KOTA MADIUN
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK

Gedung Krida Praja Lt IV, Jl. D.I. Panjaitan No. 17 Kota Madiun 63137

Telepon : (0351) 462153 Faximili (0351) 462153

Laman : <http://www.madiun.kota.go.id>

REKOMENDASI PENELITIAN

Nomor : 070/ 42- /401.205/2024

- Dasar** : a. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 64 Tahun 2011 tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian, sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 7 Tahun 2014 tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 64 Tahun 2011 ;
b. Peraturan Walikota Madiun Nomor: 06 Tahun 2015 tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian.c
- Memperhatikan** : Surat dari Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Direktorat Jenderal Tenaga Kesehatan Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya Nomor: PP 03.04/1/1059/2023 Perihal Ijin Penelitian.
- Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Madiun, memberikan Rekomendasi kepada :
- Nama** : DEVIANA LISNA SALSABILA
- Tempat/tgl. Lahir** : MADIUN 14 MARET, 2003
- Alamat** : JL.SURYA INDAH V BLOK U.6 PERUMAHAN KARTOHARJO INDAH KELUN KOTA MADIUN
- Judul penelitian** : STUDI TENTANG HIGIENE SANITASI PENGOLAHAN DAN UJI KUALITAS ROTI MOCCA DI LAPAK UMKM TAMAN KELUN KECAMATAN KARTOHARJO KOTA MADIUN TAHUN 2024
- Tujuan penelitian** : LAPORAN TUGAS AKHIR
- Tempat penelitian** : WARUNG ROTI CAKE AND BAKERY LAPAK UMKM TAMAN KELUN MADIUN
- Waktu penelitian** : 1 BULAN
- Bidang penelitian** : KESEHATAN LINGKUNGAN
- Status penelitian** : DILAKUKAN OLEH MAHASISWI POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA
- Anggota peneliti** : -
- Dengan ketentuan** : 1. Peneliti menaati peraturan dan tata tertib di daerah setempat
2. Peneliti memberikan laporan hasil penelitian dalam bentuk 1 (satu) buku Kepada Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Madiun yang menerbitkan Rekomendasi Penelitian

3. Peneliti apabila melakukan penelitian tidak sesuai dengan permohonan dan proposal yang diajukan, akan dikenakan sanksi berupa pencabutan Rekomendasi/tidak berlaku.

4. Rekomendasi ini berlaku sejak tanggal dikeluarkan.

Demikian Rekomendasi ini dibuat untuk dipergunakan sepenuhnya.

Madiun, 15 Mei 2024

a.n. **KEPALA BADAN KESATUAN BANGSA
DAN POLITIK KOTA MADIUN**
Sekretaris,



JOEDI RIANDONO, MM

Pembina Tingkat I
NIP. 19670701 199803 1 005

Tembusan :

- Yth. 1. PJ. Wali Kota Madiun
(sebagai laporan).
2. Sdr Ketua Program Studi Sanitasi
Program Diploma III Kampus Magetan

Dokumentasi Penelitian



Oven Roti Mocca



Tempat Pengolahan Makanan



Kondisi Atap
Tempat Pengolahan Makanan



Observasi Menggunakan Lembar
Kuisisioner Observasi



Foto Bersama dengan
Penjamah Makanan



Pengiriman Sampel ke Laboratorium
Kesehatan Daerah Ponorogo



Sampel Makanan Jajanan Roti Mocca



Uji Organoleptik Roti Mocca Panelis 1



Uji Organoleptik Roti Mocca Panelis 2



Uji Organoleptik Roti Mocca Panelis 3



Uji Organoleptik Roti Mocca Panelis 4



Uji Organoleptik Roti Mocca Panelis 5



Uji Organoleptik Roti Mocca Panelis 6



Uji Organoleptik Roti Mocca Panelis 7