

Lampiran 1 : Instrumen Penelitian

**CHEK LIST HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MIE BASAH PADA
INDUSTRI RUMAH TANGGA MIE BASAH DI KELURAHAN
KEPOLOREJO KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2024**

A. Data Umum

1. Nama pemilik :
2. Alamat :
3. Jumlah produksi :

B. Data Khusus

No.	Kriteria	Ya	Tidak
1. Peralatan makanan			
1.	Peralatan dicek terlebih dahulu bersih atau kotor sebelum digunakan.		
2.	Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih.		
3.	Peralatan masak dikeringkan dengan alat pengeringan atau lap yang bersih.		
4.	Peralatan pengolah terbuat dari aluminium		
5.	Peralatan disimpan dalam rak penyimpanan tertutup.		
6.	Peralatan tidak rusak atau retak		
7.	Tersedia bak air pencucian yang bersih dan bebas lumut		
8.	Tungku dilengkapi alat penangkap asap pada mesin		
9.	Menggunakan peralatan sesuai		

	fungsinya		
2. Penjamah pengolahan mie basah			
1.	Tidak menderita penyakit yang menular (flu, diare, batuk, pilek)		
2.	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian		
3.	Menggunakan seragam, celemek, dan penutup kepala		
4.	Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan		
5.	Tidak menggaruk anggota badan saat menangani makanan		
6.	Tidak merokok		
7.	Tidak batuk/bersin dihadapan makanan yang disajikan atau tanpa menutup hidung dan mulut		
8.	Tidak memakai aksesoris/ perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias		
9.	Menjamah makanan dengan alat atau perlengkapan alas tangan		
3. Tempat pengolahan mie basah			
1.	Konstruksi bangunan selalu dalam keadaan bersih, kokoh dan aman serta bebas dari barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan		
2.	Lantai kedai air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan/kelandaian cukup dan mudah dibersihkan		

3.	Terdapat jendela yang dibuat kearah luar, serta dilengkapi dengan peralatan anti serangga/lalat seperti kasa, tirai, pintu rangkap, dll.		
4.	Tidak berpotensi menjadi tempat bersarangnya lalat dan serangga lain (vektor)		
5.	Lantai kedap air, rata, tidak retak, tidak licin dan mudah dibersihkan		
6.	Langit- langit mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang.		
7.	Pencahayaan minimal 200 lux untuk melakukan pemeriksaan, pembersihan lokasi pengolahan makanan dan tidak menimbulkan silau		
8.	Ruang pengolahan tidak berhubungan dengan toilet/ jamban dan kamar mandi.		
9.	Tersedia tempat cuci tangan untuk karyawan dan terpisah dengan tempat pencucian alat masak		
4. Cara pengolahan mie basah			
1.	Mengecek semua bahan makanan yang siap untuk diolah		
2.	Menyiapkan peralatan makanan yang akan digunakan sesuai prioritas		
3.	Menjamah makanan menggunakan ADP lengkap masker, celemek,		

	pelindung rambut, dan handscon atau tangan dalam keadaan bersih		
4.	Membuang bagian bahan yang rusak untuk mengurangi resiko pencemaran makanan		
5.	Menggunakan peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi Kesehatan		

Sumber : Permenkes Republik Indonesia No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Hygiene Sanitasi Industri Rumah Tangga (dimodifikasi)

Lampiran 2 : Formulir Tabel Hasil Pemeriksaan Bahaya Fisik

FORMULIR UJI BAHAYA FISIK DALAM HACCP

NAMA :


NAMA PRODUK :

Instruksi :

Amati produk yang telah disiapkan tentukan pemeriksaan bahaya fisik dalam sistem HACCP pada produk tersebut dengan memberi tanda (centang) pada isian dibawah ini :

No.	Pemeriksaan Fisik	Sampel mie basah	
		YA	TIDAK
1.	Terdapat potongan kuku pada makanan		
2.	Terdapat helai rambut pada makanan		
3.	Terdapat potongan kerikil pada makanan		
4.	Terdapat serpihan pasir pada makanan		
5.	Terdapat steples pada makanan		
6.	Terdapat pecahan gelas / kaca pada makanan		
7.	Terdapat serpihan logam pada makanan		
8.	Terdapat potongan duri pada makanan		
9.	Terdapat potongan kayu pada makanan		
10.	Terdapat potongan plastic pada makanan		
11.	Terdapat serangga mati pada makanan		
12.	Terdapat potongan tulang pada makanan		
13.	Terdapat potongan kertas pada makanan		

Lampiran 3 : Surat Badan Kesehatan Bangsa Dan Politik


PEMERINTAH KABUPATEN MAGETAN
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
Jl. Tripandita No.17 Magetan Kode Pos 63319
Telp. (0351) 8198137 Fax. (0351) 8198137
E-mail : bakesbangpol@magetan.go.id

REKOMENDASI PENELITIAN/SURVEY/KEGIATAN
NOMOR : 200.1.3/15/403.205/2024

Dasar

1. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 64 Tahun 2011 tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian, sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Dalam Negeri No. 7 Tahun 2014 tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor : 64 Tahun 2011;
2. Peraturan Bupati Magetan Nomor : 32 Tahun 2017 tentang Perubahan atas Peraturan Bupati Magetan Nomor : 80 Tahun 2016 tentang Kedudukan, Susunan Organisasi, Tugas dan Fungsi serta Tata Kerja Badan Perencanaan Pembangunan Penelitian dan Pengembangan Daerah Kabupaten Magetan.

Menimbang : Surat dari Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya, Tanggal 5 Januari 2024 Nomor : PP.03.04/FXXIV.12.2/36/2024 Perihal : Surat Ijin Penelitian Tugas Akhir

Dengan ini menyatakan **TIDAK KEBERATAN/DIJINKAN** untuk melaksanakan Penelitian yang diajukan oleh :

Nama : **FINANDA AFIFAH DHEA PANGESTIKA**
NIM : P27833221028
Fakultas : Kesehatan Lingkungan
Program Studi : Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan
Tahun Akademik : 2023/2024
Kegiatan : Dalam rangka Program belajar mengajar guna Penyusunan Proposal Tugas Akhir, maka mahasiswa diharapkan untuk melaksanakan penelitian pada suatu Dinas / Instansi terkait.


Nama Penanggungjawab : **Beny Suyanto, S.Pd.,M.Si**
Jabatan : Ketua Prodi Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan
Lokasi : Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Magetan
(Industri Mie Basah Jl. Salak Gang Guno No.37 Kp. Kepolorjo Kc. Magetan Kab. Magetan)

Waktu Pelaksanaan : Bulan Januari s.d Maret 2024

Dengan ketentuan – ketentuan sebagai berikut :

1. Dalam jangka waktu 1 x 24 jam setelah tiba ditempat yang dituju diwajibkan melaporkan kedatangannya kepada Camat dan Kepolisian setempat.
2. Menjaga tata tertib, keamanan, kesopanan dan kesusilaan serta menghindari pernyataan – pernyataan baik dengan lisan maupun tulisan/lukisan yang dapat melukai/menyinggung perasaan atau menghina agama, bangsa, nergara dari suatu golongan penduduk.
3. Setelah berakhirnya survey/penelitian/research dan kegiatan lain–lain, diwajibkan terlebih dahulu melaporkan kepada Pejabat Pemerintah setempat mengenai selesainya pelaksanaan survey/penelitian/research dan kegiatan lain – lain dimaksud.
4. Selesai pelaksanaan kegiatan survey/penelitian/research dan kegiatan lain–lain diwajibkan memberikan laporan hasil pelaksanaan kegiatan dan atau menyerahkan 1 (satu) eksemplar hasil kegiatan kepada Bakesbangpol Kab. Magetan dan Bappeda Litbang Setdakab. Magetan.
5. Surat keterangan ini akan dicabut dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata pemegang surat ini tidak memenuhi Ketentuan sebagaimana tersebut diatas.

Magetan, 10 Januari 2024
Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten
Magetan



Drs. CHANIF TRI WAHYUDI, M.Si.
Pembina Utama Muda
NIP. 197210011992031004

Tembusan Yth:

1. Sdr. Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Magetan

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik (BSrE), BSSN

Lampiran 4 : 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.poltekkesdepkes-sby.ac.id Email : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id

Magetan, 5 Desember 2023

Nomor : PP 03.04/1/*2023*
Lamp : 1 Exemplar
Hal : Surat Permohonan Ijin Penelitian
Tugas Akhir

Kepada Yth :
Kepala Industri Rumah Mie basah
Jl. Salak Gang Guno No. 37 RT. 3/RW. 8
Kelurahan Kepolorejo
Kecamatan Magetan
Kabupaten Magetan
Jawa Timur 63311


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 2023/2024, pada semester akhir adalah pembuatan Penyusunan Proposal Tugas Akhir.


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

Nama : Finanda Afifah Dhea
NIM : P27833221028
Keperluan : Permohonan ijin penelitian Tugas Akhir di Industri Rumah Pengolahan Mie Basah Pak To

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



Lampiran 5 : Surat Balasan Penelitian

SURAT BALASAN PERMOHONAN IJIN PENELITIAN

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

Dengan Hormat,

Berdasarkan surat ini pada Tanggal 2 September 2023 Perihal Permohonan Ijin Penelitian Pengambilan Sampel dalam rangka pembuatan tugas akhir (TA) atas nama mahasiswa :

Nama : Finanda Afifah Dhea Pangestika

NIM : P27833221028

Program Studi : Diploma-III Sanitasi

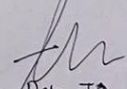
Semester : 5A

Judul : Pengolahan Makanan Setengah Jadi di Jl Salak Gang
Guno No. 37 Kelurahan Kepolorejo Kabupaten Magetan Kecamatan
Magetan Tahun 2024

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

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

Pemilik usaha UMKM


(...Pak TO...)

Lampiran 6 : Studi Pendahuluan Tempat Penelitian



Area Tempat Pengolahan



Penyimpanan Bahan Baku



Mesin Pengolahan



Mesin Penghalus Mie Basah



Tong Penampung Air



Bahan Yang Akan Digunakan




Mesin Pemotong Mie Basah





Mie Basah

Lampiran 15 : Hasil Pemeriksaan Bakteri *E.coli* Studi Pendahuluan



PEMERINTAH KABUPATEN NGAWI
DINAS KESEHATAN
LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH
 Alamat : Jalan Ronggowarsito No. 109 Telp. (0351) 749341
 Email. uptabkesdangawi@yahoo.co.id



 1 dari 2

LAPORAN HASIL PEMERIKSAAN *E. COLI* MAKANAN

Berasal Dari : Industri Magetan
Kab. Magetan


Pengambil contoh uji : -


Diambil tanggal : 05 - 10 - 2023
Diperiksa tanggal : 05 - 10 - 2023

SAMPEL	NO. LAB	PARAMETER	SATUAN	METODE	HASIL	KET
MIE BASAH (Baru)	1773/MKN/X/2023	<i>E. COLI</i>	Jumlah per 100 ml	Tabung Ganda APHA 9222. B.Ed.21.2005	9.3	

Kesimpulan : Tidak Memenuhi Batas Syarat SBMKL Media Pangan Olahan Siap Saji
Berdasarkan PERMENKES RI No. 2 Tahun 2023
Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah No. 66 Th 2014
Tentang Kesehatan Lingkungan

Perhatian : Hasil pemeriksaan ini hanya berlaku untuk contoh diatas dan bukan sebagai sarana promosi/ iklan.


 12 - 10 - 2023
 SUTARTO, SKM, M.Kes.
 NIP. 19670126 198803 1 004



PEMERINTAH KABUPATEN NGAWI
DINAS KESEHATAN
LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH
 Alamat : Jalan Ronggowarsito No. 109 Telp. (0351) 749341
 Email. uptabkesdangawi@yahoo.co.id



LAPORAN HASIL PEMERIKSAAN *E. COLI* MAKANAN

Berasal Dari : Industri Magetan
Kab. Magetan


Pengambil contoh uji : -

Diambil tanggal : 05 - 10 - 2023
Diperiksa tanggal : 05 - 10 - 2023

SAMPEL	NO. LAB	PARAMETER	SATUAN	METODE	HASIL	KET
MIE BASAH (Lama)	1774/MKN/X/2023	<i>E. COLI</i>	Jumlah per 100 ml	Tabung Ganda APHA 9222. B.Ed.21.2005	6.8	

Kesimpulan : Tidak Memenuhi Batas Syarat SBMKL Media Pangan Olahan Siap Saji
Berdasarkan PERMENKES RI No. 2 Tahun 2023
Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah No. 66 Th 2014
Tentang Kesehatan Lingkungan

Perhatian : Hasil pemeriksaan ini hanya berlaku untuk contoh diatas dan bukan sebagai sarana promosi/ iklan.


 12 - 10 - 2023
 SUTARTO, SKM, M.Kes.
 NIP. 19670126 198803 1 004

Dokumentasi



Tempat Penyimpanan Bahan



Penyimpanan Bahan



Bahan Obat Mie



Air Campuran Obat



Molen Adukan Adonan



Mesin Pres



Mesin Pres Kedua



Mesin Pemetong Mie



Akses Jalan Keluar Masuk



Proses Pengadukan Bahan Mie



Proses Penghalusan Mie Basah



Proses Penghalusan Kedua Lembaran Mie



Proses Pemotongan Mie Basah



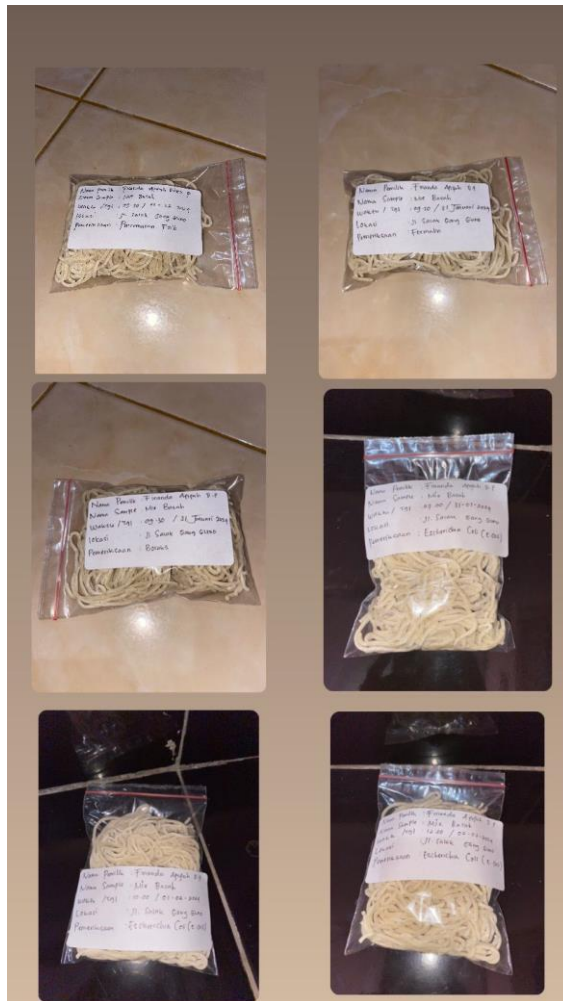
Proses Penjualan Mie Basah



Dokumentasi Wawancara Karyawan Laki-laki



Dokumentasi Wawancara Karyawan Perempuan



Sample Yang Diambil



Pengamatan Cemaran Fisik Pada Mie Basah

Hasil Penilaian Pengolahan Makanan

Lampiran 1 : Instrumen Penelitian

CHEK LIST HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MIE BASAH PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA MIE BASAH DI KELURAHAN KEPOLOREJO KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2024

A. Data Umum

1. Nama pemilik : Pk. TO

2. Alamat :

3. Jumlah produksi :

B. Data Khusus

No.	Kriteria	Ya	Tidak
1. Peralatan makanan			
1.	Peralatan dicek terlebih dahulu bersih atau kotor sebelum digunakan.	✓	
2.	Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih.		✓
3.	Peralatan masak dikeringkan dengan alat pengeringan atau lap yang bersih.		✓
4.	Peralatan pengolah terbuat dari aluminium		✓
5.	Peralatan disimpan dalam rak penyimpanan tertutup.		✓
6.	Peralatan tidak rusak atau retak		✓
7.	Tersedia bak air pencucian yang bersih dan bebas lumut	✓	
8.	Tungku dilengkapi alat penangkap asap pada mesin		✓
9.	Menggunakan peralatan sesuai	✓	

fungsi		
2. Penjamah pengolahan mie basah		
1.	Tidak menderita penyakit yang menular (flu, diare, batuk, pilek)	✓
2.	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian	✓
3.	Menggunakan seragam, celemek, dan penutup kepala	✓
4.	Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan	✓
5.	Tidak menggaruk anggota badan saat menangani makanan	✓
6.	Tidak merokok	✓
7.	Tidak batuk/bersin dihadapan makanan yang disajikan atau tanpa menutup hidung dan mulut	✓
8.	Tidak memakai aksesoris/ perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias	✓
9.	Menjamah makanan dengan alat atau perlengkapan alas tangan	✓
3. Tempat pengolahan mie basah		
1.	Konstruksi bangunan selalu dalam keadaan bersih, kokoh dan aman serta bebas dari barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan	✓
2.	Lantai kedai air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan/kelandaian cukup dan mudah dibersihkan	✓

3.	Terdapat jendela yang dibuat kearah luar, serta dilengkapi dengan peralatan anti serangga/lalat seperti kasa, tirai, pintu rangkap, dll.		✓
4.	Tidak berpotensi menjadi tempat bersarangnya lalat dan serangga lain (vektor)		✓
5.	Lantai kedap air, rata, tidak retak, tidak licin dan mudah dibersihkan		✓
6.	Langit-langit mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang.	✓	
7.	Pencahaya minimal 200 lux untuk melakukan pemeriksaan, pembersihan lokasi pengolahan makanan dan tidak menimbulkan silau		✓
8.	Ruang pengolahan tidak berhubungan dengan toilet/ jamban dan kamar mandi.		✓
9.	Tersedia tempat cuci tangan untuk karyawan dan terpisah dengan tempat pencucian alat masak		✓
4. Cara pengolahan mie basah			
1.	Mengecek semua bahan makanan yang siap untuk diolah	✓	
2.	Menyiapkan peralatan makanan yang akan digunakan sesuai prioritas	✓	
3.	Menjamah makanan menggunakan ADP lengkap masker, celemek,		✓

	pelindung rambut, dan handscon atau tangan dalam keadaan bersih		✓
4.	Membuang bagian bahan yang rusak untuk mengurangi resiko pencemaran makanan		✓
5.	Menggunakan peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi Kesehatan		✓

Sumber : Peraturan Republik Indonesia No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Hygiene Sanitasi Industri Rumah Tangga (dimodifikasi)

Hasil Pemeriksaan Cemar Fisik

Lampiran 2 : Formulir Tabel Hasil Pemeriksaan Bahaya Fisik
FORMULIR UJI BAHAYA FISIK DALAM HACCP

NAMA :



NAMA PRODUK : *Mie Basah*

Instruksi :

Amati produk yang telah disiapkan tentukan pemeriksaan bahaya fisik dalam sistem HACCP pada produk tersebut dengan memberi tanda (centang) pada isian dibawah ini :

No.	Pemeriksaan Fisik	Sampel mie basah	
		YA	TIDAK
1.	Terdapat potongan kuku pada makanan		✓
2.	Terdapat helai rambut pada makanan		✓
3.	Terdapat potongan kerikil pada makanan		✓
4.	Terdapat serpihan pasir pada makanan		✓
5.	Terdapat steples pada makanan		✓
6.	Terdapat pecahan gelas / kaca pada makanan		✓
7.	Terdapat serpihan logam pada makanan		✓
8.	Terdapat potongan duri pada makanan		✓
9.	Terdapat potongan kayu pada makanan		✓
10.	Terdapat potongan plastic pada makanan		✓
11.	Terdapat serangga mati pada makanan		✓
12.	Terdapat potongan tulang pada makanan		✓
13.	Terdapat potongan kertas pada makanan		✓

Hasil Pemeriksaan Kimia

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

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


Website : www.poltekkesdepkes-sby.ac.id
E-mail : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id
E-mail : labkesling22@gmailto

Magetan, 6 Februari 2024


No : OT.02.01/F.XXIV.12.2/ 405 /2024
Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan
Jenis Sampel : Makanan (Mie Basah)
Petugas Pengambil Sampel : Finanda Affah Dhea P
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 31 Januari 2024
Hasil Pemeriksaan :


No.	Jenis Pemeriksaan	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Boraks	1	Negatif	Baik
2.	Formalin	2	Negatif	Baik

Mengetahui
a.n. Direktur Poltekkes Kemenkes
Ketua Program Studi Sanitasi
Program Diploma Tiga Kampus Magetan


BENY SUYANTO, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop


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



Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi (*Escherichia Coli*)



PEMERINTAH KABUPATEN NGAWI
DINAS KESEHATAN
LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH
 Alamat : Jalan Ronggowarsito No. 109 Telp. (0351) 749341
 Email. uplabkedangawi@yahoo.co.id

LAPORAN HASIL PEMERIKSAAN *E. COLI* MAKANAN

Berasal Dari : Finanda Arifah
 Jl. Salak Gg. Guno - Magetan
 Pengambil contoh uji : Finanda Arifah
 Diambil tanggal : 31 - 01 - 2024
 Diperiksa tanggal : 31 - 01 - 2024

SAMPSEL	NO. LAB	PARAMETER	SATUAN	METODE	HASIL	KET
ME BASAH	0193/MKN/1/2023	<u><i>E. COLI</i></u>	MPN/gam	Tabung Ganda APHA 9222, B.Ed 21.2005	< 3	

Kesimpulan : Tidak Memenuhi Batas Syarat SBMKL Media Pangan Olahan Siap Saji
 Berdasarkan PERMENKES RI No. 2 Tahun 2023
 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah No. 66 Th 2014
 Tentang Kesehatan Lingkungan



SUTARTO, SKM, M.Kes.
 NIP. 19670126 198803 1 004

Ngawi, tanggal : 05 - 02 - 2023
PEMERIKSA

 Ely Mahdyani, Amd. Kes

Perhatian : Hasil pemeriksaan ini hanya berlaku untuk contoh diatas dan bukan sebagai sarana promosi iklan.





PEMERINTAH KABUPATEN NGAWI
DINAS KESEHATAN
LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH
 Alamat : Jalan Ronggowarsito No. 109 Telp. (0351) 749341
 Email. uplabkedangawi@yahoo.co.id

LAPORAN HASIL PEMERIKSAAN *E. COLI* MAKANAN

Berasal Dari : Finanda Arifah
 Jl. Salak Gg. Guno - Magetan
 Pengambil contoh uji : Finanda Arifah
 Diambil tanggal : 01 - 02 - 2024
 Diperiksa tanggal : 01 - 02 - 2024

SAMPSEL	NO. LAB	PARAMETER	SATUAN	METODE	HASIL	KET
ME BASAH B	0221/MKN/1/2024	<u><i>E. COLI</i></u>	MPN/gam	Tabung Ganda APHA 9222, B.Ed 21.2005	4	

Kesimpulan : Tidak Memenuhi Batas Syarat SBMKL Media Pangan Olahan Siap Saji
 Berdasarkan PERMENKES RI No. 2 Tahun 2023
 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah No. 66 Th 2014
 Tentang Kesehatan Lingkungan



SUTARTO, SKM, M.Kes.
 NIP. 19670126 198803 1 004

Ngawi, tanggal : 07 - 02 - 2023
PEMERIKSA

 Ely Mahdyani, Amd. Kes

Perhatian : Hasil pemeriksaan ini hanya berlaku untuk contoh diatas dan bukan sebagai sarana promosi iklan.





PEMERINTAH KABUPATEN NGAWI
DINAS KESEHATAN
LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH

Alamat : Jalan Ronggowarsito No. 109 Telp. (0361) 749341
Email. uplabkesdangawi@yahoo.co.id

LAPORAN HASIL PEMERIKSAAN E. COLI MAKANAN

Berasal Dari : Finanda Arifah
Jl. Salak Gg. Guno - Mogetan
Pengambil contoh uji : Finanda Arifah
Diambil tanggal : 02 - 02 - 2024
Diperiksa tanggal : 02 - 02 - 2024

SAMPSEL	NO. LAB	PARAMETER	SATUAN	METODE	HASIL	KET
ME BASAH C	0220/MKN/02024	E. COLI	MPN/gram	Tabung Ganda APHA 6222, B.E4.21.2008	240	

Kesimpulan : Tidak Memenuhi Batas Syarat SBMKL Media Pangan Olahan Siap Saji
Berdasarkan PERMENKES RI No. 2 Tahun 2023
Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah No. 66 Th 2014
Tentang Kesehatan Lingkungan



Ngawi, tanggal : 07 - 02 - 2023
PEMERIKSA
Ely Mahdyanti, Smt. Kes

Perhatian : Hasil pemeriksaan ini hanya berlaku untuk contoh diatas dan bukan sebagai sarana promosi iklan.