

## Surat Izin Penelitian



PEMERINTAH KABUPATEN KEDIRI  
**BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK**  
 Jalan Soekarno – Hatta Nomor 1, Kecamatan Ngasem, Kabupaten Kediri 64182  
 Telepon (0354) 689969, Pos-el bakesbangpol.kabkediri@gmail.com  
 Laman www.kedirikab.go.id

**SURAT KETERANGAN PENELITIAN**  
 NOMOR : 400.14.5.4/33/418.62/2024

- Dasar : 1. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 3 Tahun 2018 tentang Pedoman Penerbitan Surat Keterangan Penelitian;  
 2. Peraturan Daerah Kabupaten Kediri Nomor 1 Tahun 2015 tentang Tata Kerja Badan Kesatuan Bangsa dan Politik;  
 3. Peraturan Bupati Nomor 4 Tahun 2015 tentang Penjabaran Tugas dan Fungsi Badan Kesatuan Bangsa dan Politik.
- Menimbang : 1. Surat Ketua Program Studi Sanitasi Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya tanggal 5 Februari 2024 Nomor : PP03.04/FXXIX.12.2/262/2024 Perihal Permohonan Ijin Penelitian.  
 2. Surat persetujuan lokasi dari Dinas Kopusmik Kabupaten Kediri tanggal 139Februari 2024 Nomor : 400.14.5.4/4/418.28/2024 Perihal Persetujuan Lokasi Penelitian.

Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Kediri, memberikan rekomendasi kepada :

- a. Nama : **Nadia Dwi Septiani**  
 b. Alamat : Jl. Pucang Jajar Tengah No.56 Surabaya  
 c. Pekerjaan/Jabatan : Mahasiswa  
 d. Instansi/Organisasi : Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya  
 e. Kebangsaan : Indonesia

Untuk melakukan Penelitian/Survey/Kegiatan dengan :

- f. Judul Proposal : Studi Tentang Hygiene Sanitasi Dan Kualitas Tahu Di Industri Tahu Takwa Kediri Tahun 2024  
 g. Tujuan : Penyelesaian Kuliah  
 h. Bidang Survey : -  
 i. Penanggung Jawab : **Beny Suyanto, Spd, Msi**  
 j. Anggota/Peserta : 1 Orang Mahasiswa  
 k. Waktu : Tanggal 01 Maret s.d 30 April 2024  
 l. Lokasi : Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Kediri
- Dengan ketentuan : 1. Pemohon Berkeajiban menghormati dan menaati peraturan dan tata tertib di daerah setempat/lokasi kegiatan Penelitian.  
 2. Pelaksanaan kegiatan agar tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan keamanan dan ketertiban.  
 3. Data hasil kegiatan Penelitian hanya boleh digunakan untuk kepentingan penyelesaian tugas dan tidak akan digunakan untuk tujuan lain yang dapat merugikan Pemerintah Daerah.  
 4. Setelah selesai melaksanakan kegiatan Penelitian agar memberikan laporan tertulis hasil kegiatannya minimal 1 eksemplar kepada Bakesbangpol Kab. Kediri.  
 5. Jika pelaksanaan kegiatan mengganggu ketertiban umum dan menimbulkan keresahan masyarakat, maka Surat Keterangan Penelitian (SKP) dicabut dan kegiatan dihentikan.

Demikian rekomendasi ini dibuat untuk dipergunakan seperlunya.

**TEMBUSAN : Kepada Yth.**

1. Bapak Bupati Kediri ( sebagai laporan );
2. Sdr. Ka. Balitbangda Kab. Kediri;
3. Sdr. Ka. Dinas Kopusmik Kab. Kediri;
4. Sdr. Ketua Program Studi Sanitasi Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya;
5. A R S I P.

Kediri, 19 Februari 2024

Ditandatangani secara elektronik oleh :

a.n. **KEPALA BAKESBANGPOL**  
**KABUPATEN KEDIRI**  
 Sekretaris,  
 u.b.  
 Kabid Kewaspadaan Nasional  
 Dan Penanganan Konflik



MOH. SAIFUDIN ZUHRI.S.Sos  
 Penata Tk. I

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik yang diterbitkan oleh NIB 197408241997034055, BSSN

Surat Izin Penelitian

**SURAT BALASAN IZIN PENELITIAN**

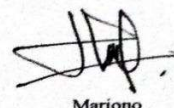
Kepada Yth  
Ketua Program Studi Sanitasi  
Program Diploma III Kampus Magetan

Mendasar pada surat Politeknik Kesehatan Surabaya Prodi D-III Sanitasi Kampus Magetan Nomor : PP 03.04/FXXIV.12.2/73/2024 Tanggal 09 Januari 2024 Perihal Surat Permohonan Izin Penelitian maka bersama ini disampaikan dengan hormat bahwa kami memberikan izin untuk melakukan Penelitian Karya Tulis Ilmiah di Industri Tahu Takwa Populer Kediri, kepada :

Nama : Nadia Dwi Septiani  
NIM : P27833221046  
Prodi : D-III Sanitasi Kampus Magetan


Dengan demikian surat ini kami sampaikan, atas kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

a.n Pemilik Industri Tahu  
Takwa Populer



Mariono

## Hasil Pemeriksaan Kimia



**Kementerian Kesehatan**  
Poltekkes Surabaya

Jalan Pucang Jajar Tengah No.56, Kertajaya  
Gubeng, Surabaya, Jawa Timur 60282  
(031) 5027058  
<https://web.poltekkesdepkes-sby.ac.id>  
E-mail : [admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id](mailto:admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id)

PRODI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA KAMPUS MAGETAN  
Jl. Tripandita No. 06 Magetan Tlp. (0351) 895315 Tlp. 081387054497 E-mail : [labkesling22@gmail.com](mailto:labkesling22@gmail.com)


---

Magetan, 27 Mei 2024

No : OT.02.01/F.XXIV.12.2/ 206/ 2024  
 Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan  
 Jenis Sampel : Makanan (Tahu Kuning)  
 Petugas Pengambil Sampel : Nadia Dwi S  
 ( Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan )  
 Tanggal Pengiriman : 21 Mei 2024  
 Hasil Pemeriksaan :


No.	Jenis Pemeriksaan	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Boraks	1	Negatif	Baik
2.	Formalin	2	Negatif	Baik
3.	Methanil Yellow	3	Negatif	Baik

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




**RANY SUYANTO, SPd, M.Si**  
NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop



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



## Hasil Pemeriksaan Kimia



**Kemenkes**

**Kementerian Kesehatan**  
Poltekkes Surabaya

Jalan Pucang Jajar Tengah No.56, Kertajaya  
Gubeng, Surabaya, Jawa Timur 60282  
(031) 5027058  
https://web.poltekkesdepkes-sby.ac.id  
E-mail : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id

PRODI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA KAMPUS MAGETAN  
Jl. Tripandita No. 06 Magetan Tlp. (0351) 895315 Tlp. 081387054497 E-mail : labkesling22@gmail.com

---

Magetan, 28 Mei 2024


No : OT.02.01/F.XXIV.12.2/ *2060* /2024  
 Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan  
 Jenis Sampel : Makanan (Tahu Kuning)  
 Petugas Pengambil Sampel : Nadia Dwi S  
 ( Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan )  
 Tanggal Pengiriman : 22 Mei 2024  
 Hasil Pemeriksaan :

No.	Jenis Pemeriksaan	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Boraks	1	Negatif	Baik
2.	Formalin	2	Negatif	Baik
3.	Methanil Yellow	3	Negatif	Baik

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


  
  
**BENY SULIANTO, SPd, M.Si**  
 NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

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



Hasil Pemeriksaan Kimia



**Kemenkes**

**Kementerian Kesehatan**  
Poltekkes Surabaya

Jalan Pucang Jajar Tengah No.56, Kertajaya  
Gubeng, Surabaya, Jawa Timur 60282  
(031) 5027058  
<https://web.poltekkesdepkes-sby.ac.id>  
E-mail : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id

PRODI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA KAMPUS MAGETAN  
Jl. Tripandita No. 06 Magetan Tlp. (0351) 895315 Tlp. 081387054497 E-mail : labkesling22@gmail.com


---

Magetan, 29 Mei 2024

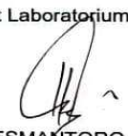
No : OT.02.01/F.XXIV.12.2/ *1019* /2024  
 Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan  
 Jenis Sampel : Makanan (Tahu Kuning)  
 Petugas Pengambil Sampel : Nadia Dwi S  
 ( Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan )  
 Tanggal Pengiriman : 23 Mei 2024  
 Hasil Pemeriksaan :


No.	Jenis Pemeriksaan	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Boraks	1	Negatif	Baik
2.	Formalin	2	Negatif	Baik
3.	Methanil Yellow	3	Negatif	Baik

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

  
**GENY SUYANTO, SPd, M.Si**  
 NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

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



## Hasil Pemeriksaan Bakteriologi



PEMERINTAH KABUPATEN KEDIRI  
DINAS KESEHATAN  
UPT LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH

Jalan Pamenang Nomor 1, Kecamatan Ngasem, Kabupaten Kediri 64182  
Telepon: (0354) 683756, Pos-el: [labkesdakabupatenkediri@gmail.com](mailto:labkesdakabupatenkediri@gmail.com)  
Laman: [www.dinkes.kedirikab.go.id](http://www.dinkes.kedirikab.go.id)

## LAPORAN HASIL PEMERIKSAAN BAKTERIOLOGI MAKANAN/ MINUMAN

Nama Sampel : TAHU KUNING  
Diambil oleh : Nadla Dwi S.  
Diperiksa oleh : Desi Fea Dwi W.  
Tanggal pengambilan : 3 Juni 2024  
Tanggal pemeriksaan : 3 Juni 2024  
Kode Lab : M-57  
Lokasi Pengambilan : IRT TAHU TAKWA  
Jl. Tinalan Gg. 4 Timur Kota Kediri

Parameter Uji	Batas Maksimum	Hasil Uji	Pertimbangan
Jumlah kuman bentuk coli*	0 /g	<3 /g	Tidak Memenuhi Syarat
ALT**	1 x 10 <sup>5</sup> koloni/g	4,7 x 10 <sup>5</sup> koloni/g	

\*) Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga

\*\*\*) Pedoman Kriteria Cemaran Pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga BPOM RI ISBN 978-602-3665-11-2 Tahun 2012

Kediri, 7 Juni 2024

Ditandatangani secara elektronik oleh:  
Pit.Kepala UPT Laboratorium Kesehatan Daerah



Susi Yulindari, SKM.  
Penata Muda Tk. I  
NIP197707132003122009

**Perhatian:**

☐ Hasil pengujian ini hanya berlaku untuk sampel di atas

## Hasil Pemeriksaan Bakteriologi



PEMERINTAH KABUPATEN KEDIRI  
DINAS KESEHATAN  
UPT LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH

Jalan Pamenang Nomor 1, Kecamatan Ngasem, Kabupaten Kediri 64182

Telepon: (0354) 683756, Pos-el: [labkesdakabupatenkediri@gmail.com](mailto:labkesdakabupatenkediri@gmail.com)

Laman: [www.dinkes.kedirkab.go.id](http://www.dinkes.kedirkab.go.id)

LAPORAN HASIL PEMERIKSAAN BAKTERIOLOGI MAKANAN/ MINUMAN

Nama Sampel : TAHU KUNING  
Diambil oleh : Nadia Dwi S.  
Diperiksa oleh : Desi Fea Dwi W.  
Tanggal pengambilan : 4 Juni 2024  
Tanggal pemeriksaan : 4 Juni 2024  
Kode Lab : M-58  
Lokasi Pengambilan : IRT TAHU TAKWA  
Jl. Tinalan Gg. 4 Timur Kota Kediri

Parameter Uji	Batas Maksimum	Hasil Uji	Pertimbangan
Jumlah kuman bentuk coli*	0 /g	<3 /g	Tidak Memenuhi Syarat
ALT**	1 x 10 <sup>5</sup> koloni/g	2,6 x 10 <sup>5</sup> koloni/g	

\*) Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga

\*\*) Pedoman Kriteria Cemaran Pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga BPOM RI ISBN 978-602-3665-11-2 Tahun 2012

Kediri, 7 Juni 2024

Ditandatangani secara elektronik oleh:

Pt.Kepala UPT Laboratorium Kesehatan Daerah



Susi Yuliandari, SKM.  
Penata Muda Tk. I  
NIP197707132003122009

**Perhatian:**

☐ Hasil pengujian ini hanya berlaku untuk sampel di atas

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

## Hasil Pemeriksaan Bakteriologi



PEMERINTAH KABUPATEN KEDIRI  
DINAS KESEHATAN  
UPT LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH

Jalan Pamenang Nomor 1, Kecamatan Ngasem, Kabupaten Kediri 64182  
Telepon: (0354) 683756, Pos-el: labkesdakabupatenkediri@gmail.com  
Laman: www.dinkes.kedirikab.go.id

LAPORAN HASIL PEMERIKSAAN BAKTERIOLOGI MAKANAN/ MINUMAN

Nama Sampel : TAHU KUNING  
Diambil oleh : Nadia Dwi S.  
Dipenksa oleh : Desi Fea Dwi W.  
Tanggal pengambilan : 5 Juni 2024  
Tanggal pemeriksaan : 5 Juni 2024  
Kode Lab : M-62  
Lokasi Pengambilan : IRT TAHU TAKWA  
Jl. Tinalan Gg. 4 Timur Kota Kediri

Parameter Uji	Batas Maksimum	Hasil Uji	Pertimbangan
Jumlah kuman bentuk coli*	0 /g	<3 /g	Memenuhi Syarat
ALT**	1 x 10 <sup>5</sup> koloni/g	3 x 10 <sup>4</sup> koloni/g	

\*) Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga

\*\*) Pedoman Kriteria Cemaran Pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga BPOM RI ISBN 978-602-3665-11-2 Tahun 2012

Kediri, 7 Juni 2024

Ditandatangani secara elektronik oleh:  
Plt.Kepala UPT Laboratorium Kesehatan Daerah



Susi Yullandari, SKM.  
Penata Muda Tk. I  
NIP.197707132003122009

**Perhatian:**

☐ Hasil pengujian ini hanya berlaku untuk sampel di atas

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



**FORMULIR PENILAIAN HIGIENE SANITASI PADA INDUSTRI TAHU  
TAKWA POPULER KEDIRI**

NAMA INDUSTRI :

ALAMAT INDUSTRI :

NAMA PENANGGUNGJAWAB :

NAMA PENILAI :

TANGGAL PENILAIAN :

No	VARIABEL YANG DIPERIKSA	PENILAIAN	
		Ya	Tidak
<b>1.</b>	<b>LOKASI DAN LINGKUNGAN PRODUKSI</b>		
<b>a.</b>	<b>Lokasi</b>		
	Lokasi IRTP bersih		
	Lokasi IRTP bebas dari bau		
	Lokasi IRTP bebas dari kotoran		
	Lokasi IRTP bebas dari debu		
<b>b.</b>	<b>Lingkungan</b>		
	Lingkungan dalam keadaan bersih		
	Tidak terdapat sampah yang menumpuk		
	Tempat sampah dalam keadaan tertutup		
	Jalan dipelihara agar tidak berdebu		
<b>2.</b>	<b>BANGUNAN DAN FASILITAS</b>		

<b>a.</b>	<b>Bangunan Produksi</b>		
1)	Desain dan Tata Letak		
	Ruang produksi tidak digunakan produk lain selain pangan		
	Konstruksi bangunan terbuat dari bahan yang tahan lama		
	Konstruksi bangunan terbuat dari bahan yang mudah dipelihara		
	Konstruksi bangunan terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan		
2)	Lantai		
	Lantai terbuat dari bahan kedap air		
	Lantai rata, halus tetapi tidak licin		
	Lantai tidak tergenang air		
	Lantai mudah dibersihkan		
	Lantai selalu dalam keadaan bersih		
3)	Dinding		
	Dinding atau pemisah ruangan terbuat dari bahan kedap air		
	Dinding atau pemisah ruangan bertekstur rata dan halus		
	Dinding atau pemisah ruangan berwarna terang		
	Tidak terdapat debu dan jamur		
	Selalu dalam keadaan bersih		
4)	Langit-Langit		
	Langit-langit terbuat dari bahan yang tahan lama		
	Terbuat dari bahan kedap air		
	Langit-langit tidak bocor		
	Permukaannya rata		
	Tidak terdapat debu dan jamur		
	Langit-langit dalam keadaan bersih		
5)	Pintu Ruangan		
	Pintu terbuat dari bahan tahan lama		

	Pintu dilengkapi dengan kasa		
	Pintu membuka keluar atau kesamping		
	Pintu mudah di tutup		
6)	Jendela		
	Jendela terbuat dari bahan tahan lama		
	Jendela terbuat dari bahan yang kuat		
	Jendela berwarna terang		
	Jendela mudah dibersihkan		
	Jendela dilengkapi dengan kasa		
7)	Lubang Angin atau Ventilasi		
	Lubang angin atau ventilasi cukup		
	Lubang angin atau ventilasi dalam keadaan bersih		
	Lubang angin atau ventilasi tidak berdebu		
	Lubang angin atau ventilasi di lengkapi dengan kasa		
8)	Permukaan Tempat Kerja		
	Permukaan tempat kerja yang kontak langsung dengan pangan dalam kondisi baik		
	Permukaan tempat kerja yang kontak langsung dengan pangan menggunakan bahan yang tahan lama		
	Permukaan tempat kerja yang kontak langsung dengan pangan mudah dibersihkan		
	Permukaan tempat kerja yang kontak langsung dengan pangan tidak menyerap air dan permukaanya halus		
b)	Fasilitas		
1)	Kelengkapan ruang produksi		
	Ruang produksi terang		
	Terdapat tempat cuci tangan		
	Tempat cuci tangan dilengkapi sabun		

	Tempat cuci tangan dalam keadaan bersih		
2)	Tempat penyimpanan		
	Tempat penyimpanan bahan pangan terpisah dengan produk akhir		
	Tersedia tempat penyimpanan selain bahan pangan		
	Tempat penyimpanan mudah dibersihkan		
<b>3.</b>	<b>PERALATAN PRODUKSI</b>		
a)	Persyaratan Bahan Peralatan Produksi		
	Peralatan produksi terbuat dari bahan yang kuat		
	Peralatan produksi terbuat dari bahan yang tahan lama		
	Peralatan produksi mudah di bongkar		
	Peralatan produksi mudah di bersihkan		
	Peralatan yang kontak langsung dengan makanan halus dan tidak berlubang		
	Peralatan produksi tidak berkarat		
b)	Tata Letak Peralatan Produksi		
	Peralatan produksi diletakkan sesuai dengan urutan prosesnya		
c)	Pengawasan dan Pemantauan		
	Peralatan dipelihara dengan baik		
	Peralatan dalam keadaan bersih		
d)	Bahan Perlengkapan dan Alat Ukur/Timbang		
	Bahan yang terbuat dari kayu dalam keadaan bersih		
	Alat ukur timbang akurat		
<b>4.</b>	<b>SUPLAI AIR ATAU SARANA PENYEDIAAN AIR</b>		
	Air yang digunakan dalam keadaan bersih (tidak berwarna, tidak berbau dan tidak berasa)		
	Air yang digunakan mencukupi untuk proses produksi		
<b>5.</b>	<b>FASILITAS DA KEGIATAN HIGIENE SANITASI</b>		

a)	Fasilitas Higiene dan Sanitasi		
1)	Sarana pembersihan atau pencucian		
	Sarana pembersihan atau pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan, dan bangunan tersedia dan terawat dengan baik		
	Sarana pembersihan atau pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan, dan bangunan dilengkapi dengan sumber air bersih.		
2)	Sarana Higiene Karyawan		
	Fasilitas cuci tangan, toilet, tersedia dalam jumlah cukup		
	Fasilitas cuci tangan, toilet, tersedia dalam keadaan bersih		
	Fasilitas cuci tangan, toilet, terdapat tempat sampah yang tertutup		
3)	Sarana Cuci Tangan		
	Terletak dekat ruang produksi		
	Dilengkapi air bersih dan sabun cuci tangan		
	Terdapat alat pengering tangan (handuk atau lap) yang bersih		
	Terdapat tempat sampah yang tertutup		
4)	Sarana Toilet atau Jamban		
	Terdapat saluran pembuangan		
	Toilet dalam keadaan bersih		
	Toilet dalam keadaan tertutup dan pintu membuka kearah luar produksi		
5)	Sarana Pembuangan Air Limbah		
	Pembuangan air limbah tidak mencemari pangan dan air bersih		
	Sampah segera di buang pada tempat sampah		
	Tempat sampah terbuat dari bahan yang kuat dan tertutup		
<b>6.</b>	<b>KESEHATAN DAN HIGIENE KARYAWAN</b>		
a)	Kesehatan Karyawan		

	Karyawan dalam keadaan sehat dan tidak membawa penyakit menular		
b)	Kebersihan Karyawan		
	Karyawan dalam keadaan bersih		
	Karyawan memakai masker		
	Karyawan memakai celemek		
	Karyawan memakai penutup kepala		
	Karyawan memakai sarung tangan		
	Karyawan memakai sepatu kerja		
	Karyawan mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah pangan		
c)	Kebiasaan Karyawan		
	karyawan yang bekerja tidak makan dan minum		
	Karyawan yang bekerja tidak merokok		
	Karyawan yang bekerja tidak batuk		
	Karyawan yang bekerja tidak menggunakan perhiasan		
<b>7.</b>	<b>PEMELIHARAAN DAN PROGRAM HIGIENE DAN SANITASI</b>		
a)	Pemeliharaan dan Pembersihan		
	Lingkungan, bangunan, peralatan dalam keadaan terawat		
	Lingkungan, bangunan, peralatan berfungsi dengan baik		
	Lingkungan, bangunan, peralatan dibersihkan secara teratur		
	Bahan pencuci digunakan sesuai prosedur dan diberi label		
b)	Prosedur Pembersih dan Sanitasi		
	Dilakukan penyikatan		
	Dilakukan penyemprotan		
	Dibersihkan dengan sabun atau detergen		
c)	Pemberantasan Hama		

	Terdapat penangkap tikus di ruang produksi		
	Terdapat racun tikus di ruang produksi		
d)	Penanganan Sampah		
	Sampah tidak menumpuk di lingkungan produksi		
	Sampah segera di buang		
<b>8.</b>	<b>PENYIMPANAN</b>		
a)	Penyimpanan Bahan dan Produk Akhir		
	Bahan dan produk akhir disimpan terpisah		
	Bahan dan produk akhir disimpan dalam ruangan yang bersih		
	Bahan dan produk akhir disimpan dalam ruangan bebas hama		
	Bahan dan produk akhir disimpan tidak menyentuh lantai		
	Bahan dan produk akhir disimpan tidak menyentuh dinding		
	Bahan dan produk akhir disimpan tidak menyentuh langit-langit		
b)	Penyimpanan Bahan Berbahaya		
	Bahan berbahaya seperti sabun pembersih dan racun serangga di simpan pada ruang tersendiri		
c)	Penyimpanan Wadah dan Pemasin		
	Penyimpanan Wadah dan Pengemas dalam keadaan rapi		
	Penyimpanan Wadah dan Pengemas pada tempat bersih		
	Penyimpanan Wadah dan Pengemas disimpan terpisah dengan produk akhir		
e)	Penyimpanan Label		
	Label disimpan dalam keadaan rapi dan teratur		
	Label disimpan di tempat yang bersih		
<b>9.</b>	<b>PENGENDALIAN PROSES</b>		
a)	Persyaratan Bahan		
	Bahan tidak dalam keadaan rusak		
	Bahan tidak dalam keadaan busuk		

b)	Persyaratan Air		
	Air minum/air bersih dalam keadaan bersih		
	Adanya pemeliharaan		
c)	Penetapan Jenis, Ukuran dan Spesifikasi Kemasan		
	Bahan kemasan sesuai untuk pangan		
	Desain dan bahan kemasan dapat mencegah kerusakan		
d)	Penetapan Keterangan Lengkap Tentang Produk Yang Akan Dihasilkan		
	Adanya karakteristik produk pangan yang dihasilkan		
	Adanya tanggal produksi		
	Adanya tanggal kadaluwarsa		
	Terdapat kode produksi		
<b>10.</b>	<b>PELABELAN PANGAN</b>		
	Terdapat bahan/komposisi yang digunakan		
	Terdapat berat bersih/isi bersih		
	Terdapat nama dan alamat IRTP		
	Terdapat tanggal, bulan dan tahun kadaluwarsa		
	Terdapat kode produksi		
	Terdapat nomor P-IRTP		
<b>11.</b>	<b>PEGAWASAN OLEH PENANGGUNGJAWAB</b>		
	Penanggungjawab mempunyai Sertifikat Penyuluh Keamanan Pangan (Sertifikat PKP)		
	Penanggungjawab melakukan pengawasan bahan secara rutin		
	Pengawasan proses secara rutin		
<b>12.</b>	<b>PENARIKAN PRODUK</b>		
	Melakukan penarikan produk jika produk diduga menimbulkan penyakit		
	Menarik produk penyebab bahaya dari pasaran		



	Penanggungjawab IRTP mempersiapkan prosedur penarikan		
<b>13.</b>	<b>PENCATATAN DAN DOKUMENTASI</b>		
	Pemilik memiliki catatan dan dokumentasi penerimaan bahan baku		
	Pemilik memiliki catatan dan dokumentasi Bahan Tambahan Pangan (BTP)		
	Pemilik memiliki catatan dan dokumentasi penyimpanan		
	Pemilik memiliki catatan dan dokumentasi kesehatan karyawan		
	Pemilik memiliki catatan dan dokumentasi pelatihan		
	Pemilik memiliki catatan dan dokumentasi distribusi		
<b>14.</b>	<b>PELATIHAN KARYAWAN</b>		
	Pemilik/penanggungjawab usaha pernah mengikuti penyulugan tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)		
	Pemilik/penanggungjawab menerapkan dan mengajarkan pengetahuan dan ketrampilan kepada karyawan lain		

*Sumber : Hasil Observasi pada Industri Tahu Takwa Populer Kediri Tahun 2024*

## Formulir Pemeriksaan Organoleptik

No	Variabel	Nilai	Panelis						
			P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
1.	<b>Warna</b>								
	Kuning segar	4							
	Kuning pucat	3							
	Kuning kecoklatan	2							
	Sangat kuning	1							
2.	<b>Aroma</b>								
	Sangat harum khas tahu	4							
	Harum khas tahu	3							
	Kurang harum khas tahu	2							
	Tidak harum khas tahu	1							
3.	<b>Rasa</b>								
	Sangat enak	4							
	Enak	3							
	Kurang enak	2							
	Tidak enak	1							
4.	<b>Tekstur</b>								
	Sangat lembut	4							
	Lembut	3							
	Cukup kenyal	2							
	Sangat kenyal	1							









Sumber : Hasil Pemeriksaan Organoleptik Tahu Takwa Populer Kediri Tahun 2024









Observasi Lapangan di Industri Tahu Takwa Populer Kediri









		
<p>Gambar 1 : Ruang produksi</p>	<p>Gambar 2 : Kondisi dinding IRT</p>	<p>Gambar 3 : APD pegawai IRT</p>
		
<p>Gambar 4 : Fasilitas ruang produksi</p>	<p>Gambar 5 : Limbah padat hasil proses pembuatan tahu</p>	<p>Gambar 6 : Kondisi lantai IRT</p>

		
<p>Gambar 7 : Bahan baku tahu</p>	<p>Gambar 8 : Produk jadi tahu</p>	<p>Gambar 9 : Proses pewarnaan</p>
		
<p>Gambar 10 : Observasi langsung pada IRT</p>	<p>Gambar 11 : Lokasi IRT</p>	<p>Gambar 12 : Sertifikat ijin usaha IRT</p>

Pemeriksaan Organoleptik

<b>Panelis 1</b>			
			
Gambar 1 : Pemeriksaan warna tahu	Gambar 2 : Pemeriksaan aroma tahu	Gambar 3 : Pemeriksaan rasa tahu	Gambar 4 : Pemeriksaan tekstur tahu
<b>Panelis 2</b>			
			
Gambar 5 : Pemeriksaan warna tahu	Gambar 6 : Pemeriksaan aroma tahu	Gambar 7 : Pemeriksaan rasa tahu	Gambar 8 : Pemeriksaan tekstur tahu

<b>Panelis 3</b>			
			
Gambar 9 : Pemeriksaan warna tahu	Gambar 10 : Pemeriksaan aroma tahu	Gambar 11 : Pemeriksaan rasa tahu	Gambar 12 : Pemeriksaan tekstur tahu
<b>Panelis 4</b>			
			
Gambar 13 : Pemeriksaan warna tahu	Gambar 14 : Pemeriksaan aroma tahu	Gambar 15 : Pemeriksaan rasa tahu	Gambar 16 : Pemeriksaan tekstur tahu

<b>Panelis 5</b>			
			
Gambar 17 : Pemeriksaan warna tahu	Gambar 18 : Pemeriksaan aroma tahu	Gambar 19 : Pemeriksaan rasa tahu	Gambar 19 : Pemeriksaan tekstur tahu
<b>Panelis 6</b>			
			
Gambar 20 : Pemeriksaan warna tahu	Gambar 21 : Pemeriksaan aroma tahu	Gambar 22 : Pemeriksaan rasa tahu	Gambar 23 : Pemeriksaan tekstur tahu

<b>Panelis 7</b>			
			
Gambar 24 : Pemeriksaan warna tahu	Gambar 25 : Pemeriksaan aroma tahu	Gambar 26 : Pemeriksaan rasa tahu	Gambar 27 : Pemeriksaan tekstur tahu



