

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan dengan segala kerendahan hati atas kehadiran Allah Yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang, sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini, dengan judul **“UJI KUALITAS MAKANAN JAJANAN YANG DIJUAL PEDAGANG ASONGAN DI TERMINAL PURBOYO MADIUN DITINJAU DARI ASPEK FISIK, KIMIA DAN MIKROBIOLOGI TAHUN 2019”**

Penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini sebagai salah satu persyaratan guna menindaklanjuti dalam menyelesaikan pendidikan program Diploma-III Kesehatan Lingkungan Kampus Magetan. Hal ini tidak lepas dari bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak yang terlibat baik berupa materi, moral dan spiritual. Oleh karena itu dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Bapak drg. H. Bambang Hadi Sugito, M.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya.
2. Bapak Ferry Kriswandana, ST, MT Selaku ketua jurusan kesehatan lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya.
3. Bapak Beny Suyanto, S.Pd, M.Si, Selaku ketua program Studi D-III Kesehatan Lingkungan Kampus Magetan.
4. Ibu Denok Indraswati, S.Si, M.Si selaku Dosen Pembimbing I dan penguji yang telah membimbing dan mengarahkan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Bapak H. Djoko Windu P. Irawan, SKM, MMKes selaku Dosen Pembimbing II dan penguji yang telah membimbing dan mengarahkan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
6. Bapak Karno, SKM, M.Si selaku narasumber dan penguji yang telah mengarahkan dan membimbing penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
7. Semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang

membangun dari pembaca demi kesempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini. Penulis berharap semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat.

Magetan, Mei 2019

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL DEPAN	
HALAMAN JUDUL BELAKANG	
BIODATA PENULIS	
HALAMAN PERSYARATAN GELAR	
LEMBAR PERSETUJUAN	
LEMBAR PENGESAHAN	
SURAT PERNYATAAN	
LEMBAR PERSEMBAHAN	
ABSTRAK	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi dan batasan masalah.....	5
C. Rumusan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian.....	6
1. Tujuan Umum.....	6
2. Tujuan Khusus.....	6
E. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Hasil Penelitian Terdahulu.....	7
B. Telaah Pustaka Yang Sesuai.....	10
1. Terminal.....	10
2. Pedagang Asongan.....	11
3. Makanan.....	12
4. Makanan Jajanan.....	13
5. Enam Prinsip yang harus diperhatikan dalam Pengelolaan Makanan	16
6. Bahan Tambahan Makanan.....	18
7. Pengujian Organoleptik.....	22
8. Angka Kuman.....	24
9. Lumpia.....	25
10. Risoles.....	27
C. Kerangka Teori.....	30
D. Kerangka Konsep.....	31
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	32
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	32
1. Lokasi Penelitian.....	32
2. Waktu Penelitian.....	32

C.	Alur Penelitian.....	33
D.	Populasi dan Sampel Penelitian.....	34
E.	Variabel dan Definisi Operasional.....	35
	1. Variabel Penelitian.....	35
	2. Definisi Operasional.....	36
F.	Sumber dan Jenis Data.....	38
	1. Sumber Data.....	38
	2. Jenis data.....	38
G.	Teknik Pengumpulan Data.....	38
	1. Survey Awal.....	38
	2. Observasi dan Penyebaran Angket.....	38
	3. Wawancara.....	39
	4. Cara Pengambilan Sampel secara Fisik.....	39
	5. Cara Pengambilan Sampel secara Kimia.....	39
	6. Cara Pengambilan Sampel secara Mikrobiologi.....	39
	7. Pemeriksaan Organoleptik.....	40
	8. Pemeriksaan Kimia.....	40
	9. Pemeriksaan Mikrobiologi.....	40
H.	Metode dan Analisa Data.....	40
	1. Pengolahan data.....	40
	2. Analisis data.....	41
BAB IV	HASIL PENELITIAN	
A.	Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	42
	1. Lokasi Pedagang Asongan.....	42
	2. Kegiatan Pedagang Asongan di Terminal Purboyo Madiun.....	42
B.	Hasil Penelitian.....	42
	1. Hasil Pengamatan Fisik (Uji Organoleptik) Makanan Jajanan yang dijual pedagang asongan Terminal Purboyo Madiun.....	42
	2. Hasil Pemeriksaan Kimia Makanan Jajanan yang dijual pedagang asongan Terminal Purboyo Madiun.....	47
	3. Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi Makanan Jajanan yang dijual pedagang asongan Terminal Purboyo Madiun.....	49
	4. Analisis Kualitas Makanan Jajanan yang dijual Pedagang Asongan Terminal Purboyo Madiun ditinjau dari Aspek Fisik, Kimia dan Mikrobiologi.....	51
BAB V	PEMBAHASAN	
A.	Hasil Pemeriksaan Kualitas Makanan Jajanan yang dijual Pedagang Asongan Terminal Purboyo Madiun Ditinjau dari Aspek Fisik.....	52
B.	Hasil Pemeriksaan Kualitas Makanan Jajanan yang dijual Pedagang Asongan Terminal Purboyo Madiun Ditinjau dari Aspek Kimia.....	53
C.	Hasil Pemeriksaan Kualitas Makanan Jajanan Yang Dijual Pedagang Asongan Terminal Purboyo Madiun Ditinjau Dari Aspek Mikrobiologi (Pemeriksaan Angka Kuman)	53

	
	D. Analisis Kualitas Makanan Jajanan yang dijual Pedagang Asongan Terminal Purboyo Madiun Ditinjau dari Aspek Fisik, Kimia dan Mikrobiologi.....	55
BAB VI	KESIMPULAN DAN SARAN	
	A. Kesimpulan.....	57
	B. Saran.....	57
	DAFTAR PUSTAKA	
	LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel I.1	Rekapitulasi Hasil Angket Minat Responden Terhadap Makanan Jajanan yang dijual Pedagang Asongan di Terminal Purboyo Madiun.....	3
Tabel II.1	Perbedaan Penelitian Terdahulu dan Penelitian Sekarang.....	9
Tabel III.1	Definisi Operasional.....	36
Tabel IV.1	Hasil Uji Organoleptik Makanan Jajanan Lumpia yang dijual Pedagang Asongan Terminal Purboyo Madiun.....	43
Tabel IV.2	Hasil Uji Organoleptik Makanan Jajanan Risoles yang dijual Pedagang Asongan Terminal Purboyo Madiun.....	45
Tabel IV.3	Hasil Pemeriksaan Kimia Makanan Jajanan Lumpia yang dijual Pedagang Asongan Terminal Purboyo Madiun.....	47
Tabel IV.4	Hasil Pemeriksaan Kimia Makanan Jajanan Risoles yang dijual Pedagang Asongan Terminal Purboyo Madiun.....	48
Tabel IV.5	Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi Makanan Jajanan Lumpia yang dijual Pedagang Asongan Terminal Purboyo Madiun.....	49
Tabel IV.6	Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi Makanan Jajanan Risoles yang dijual Pedagang Asongan Terminal Purboyo Madiun.....	50
Tabel IV.7	Hasil Kualitas Makanan Jajanan yang dijual pedagang Asongan Terminal Purboyo Madiun Ditinjau dari Aspek Fisik, Kimia dan Mikrobiologi.....	51

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar II.1 Kerangka Teori.....	30
Gambar II.2 Kerangka Konsep.....	31
Gambar III.1 Alur Penelitian.....	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Surat Izin Penelitian di BAKESBANGPOL Kota Madiun
Lampiran 2	Surat Mencari Data di Terminal Purboyo Madiun
Lampiran 3	Hasil Laboratorium Pemeriksaan Angka Kuman Pendahuluan
Lampiran 4	Rekapitulasi Hasil Angket responden Terhadap Makanan Jajanan Yang Dijual Pedagang Asongan
Lampiran 5	Rekapitulasi Hasil Pemeriksaan Organoleptik Pendahuluan
Lampiran 6	Kuesioner Wawancara Kepada Pedagang Asongan Di Terminal Purboyo Madiun
Lampiran 7	Rekapitulasi Hasil Wawancara Kepada Pedagang Asongan Di Terminal Purboyo Madiun
Lampiran 8	Surat Pernyataan Uji Organoleptik Panelis
Lampiran 9	Surat Pernyataan Uji Organoleptik Panelis Oktavina
Lampiran 10	Surat Pernyataan Uji Organoleptik Panelis Shara
Lampiran 11	Surat Pernyataan Uji Organoleptik Panelis Nadia
Lampiran 12	Surat Pernyataan Uji Organoleptik Panelis Friska
Lampiran 13	Surat Pernyataan Uji Organoleptik Panelis Nafisa
Lampiran 14	Surat Pernyataan Uji Organoleptik Panelis Sinta
Lampiran 15	Hasil Penelitian Pemeriksaan 1 Angka Kuman Lumpia
Lampiran 16	Hasil Penelitian Pemeriksaan 2 Angka Kuman Lumpia
Lampiran 17	Hasil Penelitian Pemeriksaan 3 Angka Kuman Lumpia
Lampiran 18	Hasil Penelitian Pemeriksaan 1 Angka Kuman Risoles
Lampiran 19	Hasil Penelitian Pemeriksaan 2 Angka Kuman Risoles
Lampiran 20	Hasil Penelitian Pemeriksaan 3 Angka Kuman Risoles
Lampiran 21	Hasil Penelitian Pemeriksaan 1 Kimia Lumpia
Lampiran 22	Hasil Penelitian Pemeriksaan 2 Kimia Lumpia
Lampiran 23	Hasil Penelitian Pemeriksaan 3 Kimia Lumpia
Lampiran 24	Hasil Penelitian Pemeriksaan 1 Kimia Risoles
Lampiran 25	Hasil Penelitian Pemeriksaan 2 Kimia Risoles
Lampiran 26	Hasil Penelitian Pemeriksaan 3 Kimia Risoles
Lampiran 27	Dokumentasi Penelitian
Lampiran 28	Peta Lokasi Penelitian

DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

Datar Singkatan :

BPOM	: Badan Pengawas Obat dan Makanan
BTM	: Bahan Tambahan Pangan
AW	: <i>Activity Water</i>
Depkes	: Departemen Kesehatan
GMP	: <i>Good Manufacturing Practice</i>
gr	: gram
Maks.	: Maksimal
KLB	: Kejadian Luar Biasa
Kol	: koloni
mg	: miligram
Min.	: Minimal
No	: Nomor
Pb	: Timbal
Permenkes	: Peraturan Menteri Kesehatan
Kepmenkes	: Keputusan Menteri Kesehatan
pH	: <i>Puisan of Hydrogen</i>
RH	: <i>Relative Humadity</i>
RI	: Republik Indonesia
Rp.	: Rupiah
UV	: <i>UltraViolet</i>
°C	: Derajat <i>Celcius</i>

Daftar simbol :

%	: Persen
<	: Kurang dari
-	: Sampai dengan
=	: Sama dengan