

## DAFTAR TABEL

|  | Halaman |
|--|---------|
| Tabel 2.1 Perbedaan Penelitian Terdahulu Dan Penelitian Sekarang.....    | 8       |
| Tabel 2.2 Penyimpanan Bahan Makanan.....                                 | 13      |
| Tabel 2.3 Penyimpanan Makanan Jadi.....                                  | 27      |
| Tabel 3.1 Definisi Operasional.....                                      | 39      |
| Tabel 3.2 Penilaian Sanitasi Peralatan.....                              | 49      |
| Tabel 3.3 Kategori Sanitasi Peralatan.....                               | 50      |
| Tabel 3.4 Penilaian Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan.....              | 50      |
| Tabel 3.5 Kategori Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan.....               | 51      |
| Tabel 3.6 Penilaian Penjamah Makanan.....                                | 51      |
| Tabel 3.7 Kategori Penilaian Penjamah Makanan.....                       | 52      |
| Tabel 3.8 Penilaian Sanitasi Proses Pengolahan Makanan.....              | 52      |
| Tabel 3.9 Kategori Sanitasi Proses Pengolahan Makanan.....               | 53      |
| Tabel 4.1 Hasil Penilaian Sanitasi Peralatan.....                        | 55      |
| Tabel 4.2 Hasil Pemeriksaan Usap Alat Makan Secara Bakteriologis.....    | 56      |
| Tabel 4.3 Hasil Penilaian Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan.....        | 56      |
| Tabel 4.4 Pengukuran Pencahayaan.....                                    | 57      |
| Tabel 4.5 Hasil Pengukuran Suhu dan Kelembapan di Instalasi Nutrisi..... | 58      |
| Tabel 4.6 Hasil Penilaian Sanitasi Penjamah Makanan.....                 | 58      |
| Tabel 4.7 Hasil Penilaian Sanitasi Proses Pengolahan Makanan.....        | 58      |
| Tabel 4.8 Hasil Uji Kualitas Fisik Makanan (Organoleptik).....           | 58      |
| Tabel 4.9 Hasil Uji Kualitas Kimia Makanan.....                          | 61      |
| Tabel 4.10 Hasil Uji Kualitas Mikrobiologi Makanan.....                  | 61      |

## DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

### SINGKATAN

|                |   |                                   |
|----------------|---|-----------------------------------|
| WHO            | = | World Health Organization         |
| <i>E. Coli</i> | = | <i>Eschericia coli</i>            |
| BTP            | = | Bahan Tambahan Pangan             |
| FEFO           | = | First Expired First Out           |
| FIFO           | = | First In First Out                |
| Fc             | = | Foot Candle                       |
| Ppm            | = | Part Per Million                  |
| Psi            | = | Pounds Per Square Inch            |
| CPMB           | = | Cara Pengolahan Makanan Yang Baik |
| GMP            | = | Good Manufacturing Food           |
| BTM            | = | Bahan Tambahan Makanan            |
| BPOM           | = | Badan Pengawas Obat dan Makanan   |
| APD            | = | Alat Pelindung Diri               |
| IKL            | = | Inspeksi Kesehatan Lingkungan     |
| TPM            | = | Tempat Pengolahan Makanan         |

### SIMBOL

|    |   |                 |
|----|---|-----------------|
| Gr | = | Gram            |
| %  | = | Persen          |
| °C | = | Derajat Celcius |
| <  | = | Kurang Dari     |
| >  | = | Lebih Dari      |
| -  | = | Minus           |

## DAFTAR LAMPIRAN

|             |   |
|-------------|---|
| Lampiran 1  | Hasil Laboratorium Mikrobiologi (Angka Kuman) minggu ke 1   |
| Lampiran 2  | Hasil Laboratorium Mikrobiologi (Angka Kuman) minggu ke 2   |
| Lampiran 3  | Hasil Laboratorium Mikrobiologi (Angka Kuman) minggu ke 3   |
| Lampiran 4  | Hasil Laboratorium Mikrobiologi (Angka Kuman) minggu ke 4   |
| Lampiran 5  | Hasil Laboratorium Uji Mikrobiologi Makanan   |
| Lampiran 6  | Hasil Laboratorium Uji Kimia Makanan  |
| Lampiran 7  | Hasil Laboratorium Usap Alat Makan Sift Pagi  |
| Lampiran 8  | Hasil Laboratorium Usap Alat Makan Sift Siang   |
| Lampiran 9  | Hasil Laboratorium Usap Alat Makan Sift Sore  |
| Lampiran 10 | Surat Ijin Mencari Data Di Badan Kesatuan Bangsa Dan Politik  |
| Lampiran 11 | Surat Ijin Lokasi Penelitian Di RSUD Dr. Sayyidiman Magetan   |
| Lampiran 12 | Surat Ijin Penelitian Badan Kesatuan Bangsa Dan Politik   |
| Lampiran 13 | Surat Laik Etik Penelitian  |
| Lampiran 14 | Foto Kegiatan Pengambilan Sampel Makanan Secara Mikrobiologi  |
| Lampiran 15 | Foto Kegiatan Uji Kualitas Fisik Makanan  |
| Lampiran 16 | Foto Kondisi Tempat Pengolahan Makanan Di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Magetan   |
| Lampiran 17 | Lembar Kuisisioner Penilaian Sanitasi Peralatan Di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Kabupaten Magetan Tahun 2022                 |
| Lampiran 18 | Lembar Kuisisioner Penilaian Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan Di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Kabupaten Magetan Tahun 2022 |
| Lampiran 19 | Lembar Kuisisioner Penilaian Penjamah Makanan Di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Kabupaten Magetan Tahun 2022                   |
| Lampiran 20 | Lembar Kuisisioner Penilaian Proses Pengolahan Makanan di RSUD dr. Sayyidiman Kabupaten Magetan Tahun 2022                            |

