

LAMPIRAN

Lampiran 1

Instrumen Penelitian

LEMBAR PENILAIAN HYGIENE SANITASI DAN KUALITAS BAKTERIOLOGI PERALATAN MINUM PEDAGANG ES CINCAU DI PASAR SAYUR KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2022

LEMBAR PENILAIAN KONDISI PERALATAN MINUM

1. Pedagang A

No.	Kriteria	Skor diperoleh	Skor max	Presentase
1	Mencuci lap/serbet dan menggantinya	2	2	100%
2	Mencuci peralatan yang sudah dipakai dengan air bersih dan sabun	2	2	100%
3	Mengeringkan peralatan minum menggunakan lap yang bersih	1	2	50%
4	Menempatkan peralatan minum bebas dari sumber pencemar	1	2	50%
5	Peralatan minum pedagang dalam keadaan bersih sebelum digunakan	2	2	100%
6	Peralatan minum pedagang tidak rusak, retak, rata dan mudah dibersihkan	1	2	50%
Rata-rata				75%

Sumber Formulir : Permenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003.

2. Pedagang B

No.	Kriteria	Skor diperoleh	Skor max	Presentase
1	Mencuci lap/serbet dan menggantinya	2	2	100%
2	Mencuci peralatan yang sudah dipakai dengan air bersih dan sabun	2	2	100%
3	Mengeringkan peralatan minum menggunakan lap yang bersih	1	2	50%
4	Menempatkan peralatan minum bebas dari sumber pencemar	1	2	50%
5	Peralatan minum pedagang dalam keadaan bersih sebelum digunakan	2	2	100%
6	Peralatan minum pedagang tidak rusak, retak, rata dan mudah dibersihkan	1	2	50%
Rata-rata				75%

3. Pedagang C

No.	Kriteria	Skor diperoleh	Skor max	Presentase
1	Mencuci lap/serbet dan menggantinya	1	2	50%
2	Mencuci peralatan yang sudah dipakai dengan air bersih dan sabun	2	2	100%
3	Mengeringkan peralatan minum menggunakan lap yang bersih	1	2	50%
4	Menempatkan peralatan minum bebas dari sumber pencemar	1	2	50%
5	Peralatan minum pedagang dalam keadaan bersih sebelum digunakan	2	2	100%
6	Peralatan minum pedagang tidak rusak, retak, rata dan mudah dibersihkan	2	2	100%
Rata-rata				75%

4. Pedagang D

No.	Kriteria	Skor diperoleh	Skor max	Presentase
1	Mencuci lap/serbet dan menggantinya	2	2	100%
2	Mencuci peralatan yang sudah dipakai dengan air bersih dan sabun	2	2	100%
3	Mengeringkan peralatan minum menggunakan lap yang bersih	1	2	50%
4	Menempatkan peralatan minum bebas dari sumber pencemar	1	2	50%
5	Peralatan minum pedagang dalam keadaan bersih sebelum digunakan	2	2	100%
6	Peralatan minum pedagang tidak rusak, retak, rata dan mudah dibersihkan	1	2	50%
Rata-rata				75%

**LEMBAR PENILAIAN KONDISI TEMPAT PENYIMPANAN
PERALATAN MINUM**

1. Pedagang A

No.	Kriteria	Skor diperoleh	Skor max	Presentase
1	Tersedia tempat penyimpanan peralatan minum	2	2	100%
2	Semua peralatan pedagang yang kontak dengan minuman disimpan dalam keadaan kering dan bersih	2	2	100%
3	Peralatan minum seperti gelas dan sendok sejenisnya cara penyimpanannya dibalik	1	2	50%
4	Rak tempat penyimpanan peralatan minum terbuat dari bahan anti karat, rata dan tidak rusak	2	2	100%
5	Penyimpanan peralatan minum pedagang terpelihara kebersihannya	1	2	50%
6	Tempat penyimpanan peralatan minum pedagang dalam keadaan tertutup	1	2	50%
Rata-rata				75%

Sumber Formulir : Permenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003

2. Pedagang B

No.	Kriteria	Skor diperoleh	Skor max	Presentase
1	Tersedia tempat penyimpanan peralatan minum	2	2	100%
2	Semua peralatan pedagang yang kontak dengan minuman disimpan dalam keadaan kering dan bersih	1	2	50%
3	Peralatan minum seperti gelas dan sendok sejenisnya cara penyimpanannya dibalik	1	2	50%
4	Rak tempat penyimpanan peralatan minum terbuat dari bahan anti karat, rata dan tidak rusak	2	2	100%
5	Penyimpanan peralatan minum pedagang terpelihara kebersihannya	1	2	50%
6	Tempat penyimpanan peralatan minum pedagang dalam keadaan tertutup	1	2	50%
Rata-rata				66,7%

3. Pedagang C

No.	Kriteria	Skor diperoleh	Skor max	Presentase
1	Tersedia tempat penyimpanan peralatan minum	2	2	100%
2	Semua peralatan pedagang yang kontak dengan minuman disimpan dalam keadaan kering dan bersih	1	2	50%
3	Peralatan minum seperti gelas dan sendok sejenisnya cara penyimpanannya dibalik	1	2	50%
4	Rak tempat penyimpanan peralatan minum terbuat dari bahan anti karat, rata dan tidak rusak	2	2	100%
5	Penyimpanan peralatan pedagang minum terpelihara kebersihannya	1	2	50%
6	Tempat penyimpanan peralatan minum pedagang dalam keadaan tertutup	1	2	50%
Rata-rata				66,7%

4. Pedagang D

No.	Kriteria	Skor diperoleh	Skor max	Presentase
1	Tersedia tempat penyimpanan peralatan minum	2	2	100%
2	Semua peralatan pedagang yang kontak dengan minuman disimpan dalam keadaan kering dan bersih	1	2	50%
3	Peralatan minum seperti gelas dan sendok sejenisnya cara penyimpanannya dibalik	1	2	50%
4	Rak tempat penyimpanan peralatan minum terbuat dari bahan anti karat, rata dan tidak rusak	2	2	100%
5	Penyimpanan peralatan minum pedagang terpelihara kebersihannya	1	2	50%
6	Tempat penyimpanan peralatan minum pedagang dalam keadaan tertutup	1	2	50%
Rata-rata				66,7%

LEMBAR PENILAIAN TEKNIK PENCUCIAN PERALATAN MINUM PEDAGANG

1. Pedagang A

No.	Kriteria	Skor diperoleh	Skor max	Presentase
1	Membuang sisa kotoran dan sisa-sisa makanan yang terdapat pada peralatan yang akan dicuci (Scraping)	2	2	100%
2	Merendam peralatan dengan mengguyur air ke dalam peralatan yang akan dicuci sehingga terendam seluruh permukaan peralatan (Flushing)	2	2	100%
3	Mencuci peralatan minum dengan cara menggosok dan melarutkan sisa makanan dengan zat pencuci atau detergen (Washing)	1	2	50%
4	Membilas peralatan yang telah digosok dengan detergen sampai bersih dengan air bersih (Rinsing)	1	2	50%
5	Membebaskan peralatan setelah proses pencucian (Sanitizing)	1	2	50%
6	Mengeringkan menggunakan kain lap dengan persyaratan harus bersih dan selalu diganti (Toweling)	1	2	50%
Rata-rata				66,7%

Sumber Formulir : Permenkes RI No. 1096/Menkes/SK/IV/2011

2. Pedagang B

No.	Kriteria	Skor diperoleh	Skor max	Presentase
1	Membuang sisa kotoran dan sisa-sisa makanan yang terdapat pada peralatan yang akan dicuci (Scraping)	2	2	100%
2	Merendam peralatan dengan mengguyur air ke dalam peralatan yang akan dicuci sehingga terendam seluruh permukaan peralatan (Flushing)	2	2	100%
3	Mencuci peralatan minum dengan cara menggosok dan melarutkan sisa makanan dengan zat pencuci atau detergen (Washing)	2	2	100%
4	Membilas peralatan yang telah digosok dengan detergen sampai bersih dengan air bersih (Rinsing)	1	2	50%
5	Membebaskan peralatan setelah proses pencucian (Sanitizing)	1	2	50%
6	Mengeringkan menggunakan kain lap dengan persyaratan harus bersih dan selalu diganti (Toweling)	1	2	50%
Rata-rata				66,7%

3. Pedagang C

No.	Kriteria	Skor diperoleh	Skor max	Presentase
1	Membuang sisa kotoran dan sisa-sisa makanan yang terdapat pada peralatan yang akan dicuci (Scraping)	2	2	100%
2	Merendam peralatan dengan mengguyur air ke dalam peralatan yang akan dicuci sehingga terendam seluruh permukaan peralatan (Flushing)	2	2	100%
3	Mencuci peralatan minum dengan cara menggosok dan melarutkan sisa makanan dengan zat pencuci atau detergen (Washing)	2	2	100%
4	Membilas peralatan yang telah digosok dengan detergen sampai bersih dengan air bersih (Rinsing)	1	2	50%
5	Membebaskan peralatan setelah proses pencucian (Sanitizing)	1	2	50%
6	Mengeringkan menggunakan kain lap dengan persyaratan harus bersih dan selalu diganti (Toweling)	1	2	50%
Rata-rata				66,7%

4. Pedagang D

No.	Kriteria	Skor diperoleh	Skor max	Presentase
1	Membuang sisa kotoran dan sisa-sisa makanan yang terdapat pada peralatan yang akan dicuci (Scraping)	2	2	100%
2	Merendam peralatan dengan mengguyur air ke dalam peralatan yang akan dicuci sehingga terendam seluruh permukaan peralatan (Flushing)	2	2	100%
3	Mencuci peralatan minum dengan cara menggosok dan melarutkan sisa makanan dengan zat pencuci atau detergen (Washing)	2	2	100%
4	Membilas peralatan yang telah digosok dengan detergen sampai bersih dengan air bersih (Rinsing)	1	2	50%
5	Membebaskan peralatan setelah proses pencucian (Sanitizing)	1	2	50%
6	Mengeringkan menggunakan kain lap dengan persyaratan harus bersih dan selalu diganti (Toweling)	1	2	50%
Rata-rata				66,7%

LEMBAR PENILAIAN PERSONAL HYGIENE PEDAGANG

1. Pedagang A

No.	Kriteria	Skor diperoleh	Skor max	Presentase
1	Merokok pada saat menangani/menyajikan makanan	2	2	100%
2	Tangan dan pakaian pedagang dalam keadaan bersih	1	2	50%
3	Memakai celemek pada saat menangani / menyajikan makanan	1	2	50%
4	Mencuci celemek yang digunakan untuk bekerja setiap hari	1	2	50%
5	Menggaruk anggota badan saat menangani/menyajikan makanan	1	2	50%
6	Penjamah makanan menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya)	1	2	50%
7	Tidak batuk dihadapan makanan jajanan yang disajikan dan tanpa menutup mulut atau hidung	2	2	100%
Rata-rata				64,2%

Sumber : Permenkes RI No. 942/Menkes/VIII/2003

2. Pedagang B

No.	Kriteria	Skor diperoleh	Skor max	Presentase
1	Merokok pada saat menangani/menyajikan makanan	2	2	100%
2	Tangan dan pakaian pedagang dalam keadaan bersih	2	2	100%
3	Memakai celemek pada saat menangani / menyajikan makanan	1	2	50%
4	Mencuci celemek yang digunakan untuk bekerja setiap hari	1	2	50%
5	Menggaruk anggota badan saat menangani/menyajikan makanan	1	2	50%
6	Penjamah makanan menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya)	2	2	100%
7	Tidak batuk dihadapan makanan jajanan yang disajikan dan tanpa menutup mulut atau hidung	1	2	50%
Rata-rata				71,4%

3. Pedagang C

No.	Kriteria	Skor diperoleh	Skor max	Presentase
1	Merokok pada saat menangani/menyajikan makanan	2	2	100%
2	Tangan dan pakaian pedagang dalam keadaan bersih	2	2	100%
3	Memakai celemek pada saat menangani / menyajikan makanan	1	2	50%
4	Mencuci celemek yang digunakan untuk bekerja setiap hari	1	2	50%
5	Menggaruk anggota badan saat menangani/menyajikan makanan	1	2	50%
6	Penjamah makanan menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya)	2	2	100%
7	Tidak batuk dihadapan makanan jajanan yang disajikan dan tanpa menutup mulut atau hidung	1	2	50%
Rata-rata				71,4%

4. Pedagang D

No.	Kriteria	Skor diperoleh	Skor max	Presentase
1	Merokok pada saat menangani/menyajikan makanan	2	2	100%
2	Tangan dan pakaian pedagang dalam keadaan bersih	2	2	100%
3	Memakai celemek pada saat menangani / menyajikan makanan	1	2	50%
4	Mencuci celemek yang digunakan untuk bekerja setiap hari	1	2	50%
5	Menggaruk anggota badan saat menangani/menyajikan makanan	1	2	50%
6	Penjamah makanan menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya)	2	2	100%
7	Tidak batuk dihadapan makanan jajanan yang disajikan dan tanpa menutup mulut atau hidung	1	2	50%
Rata-rata				71,4%

Surat Perizinan Penelitian



PEMERINTAH KABUPATEN MAGETAN
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK

Jalan Tripandita No. 17 Magetan Kode Pos 63319
Telepon (0351) 8198137 Fax (0351) 8198137
E-mail : bakesbangpol@magetan.go.id

REKOMENDASI PENELITIAN/SURVEY/KEGIATAN

Nomor : 072 / 2021 / 403.205 / 2021

- 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 : 47 Tahun 2013 Tentang Tugas Pokok dan Fungsi Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Magetan
- Menimbang : Surat dari Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya, tanggal 13 Desember 2021 nomor : PP.03.03/1/401/2021 perihal : Permohonan Izin Penelitian.

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

Nama : **DANIYAH INAS HAJIRAH**
NIM : P27833219068
Jurusan : Kesehatan Lingkungan
Program Studi : Sanitasi
Kegiatan : Dalam rangka program pengambilan data yang berkaitan dengan Program Studi pada dinas/ instansi terkait, maka mahasiswa diharapkan untuk pengambilan data pada suatu dinas/instansi terkait

Nama Penanggungjawab : Beny Suyanto, S.Pd, M.Si.
Jabatan : Kaprodi
Lokasi : Pasar Sayur Magetan
Waktu Pelaksanaan : Bulan Desember 2021 s/d Februari 2022

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, negara dari suatu golongan penduduk;
3. Kegiatan harus tetap mematuhi pencegahan penyebaran Covid-19 / protokol kesehatan;
4. 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;
5. Selesai pelaksanaan kegiatan survey/penelitian/research dan kegiatan lain-lain **diwajibkan** memberikan laporan hasil pelaksanaan kegiatan dan atau menyerahkan masing – masing 1 (satu) eksemplar hasil kegiatan **kepada Bakesbangpol Kabupaten Magetan dan Bappeda Litbang Kabupaten Magetan**;
6. Surat keterangan ini akan dicabut dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata pemegang surat ini tidak memenuhi ketentuan sebagaimana tersebut diatas.

Magetan, 10 Desember 2021
KEPALA BAKESBANGPOL
KABUPATEN MAGETAN
Drs. CHANIF TRI WAHYUDI, M.Si
Pembina Tk. I
NIP. 19721001 199203 1 004

Tembusan Yth :

1. Sdr. Kepala Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Magetan
2. Sdr. Kepala UPTD Pasar Sayur Magetan

Hasil Laboratorium Pemeriksaan Mikrobiologi Studi Pendahuluan Pada Pedagang A, B, C, dan D

1. Pedagang A



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA 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 : prodi_kesling_mdn@yahoo.com

Magetan, 28 Desember 2021

No : KS.01.01/1 / 2629 / 2021
 Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
 Jenis Sampel : Swab Alat Makan
 Sampel Berasal Dari : Pedagang 1 Pasar Sayur Magetan
 Petugas Pengambil Sampel : Daniyah Inas Hajirah
 (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
 Tanggal Pengiriman : 21 Desember 2021
 Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Sendok	S1	Koloni/cm ²	3	0	Tidak Baik
2.	Gelas	G1	Koloni/cm ²	<1	0	Baik

Keterangan :

- ❖ Baku Mutu Peralatan Makan PERMENKES RI No. 1096/ MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga
- ❖ Metode Pemeriksaan : Fermentasi

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 KOESMANTORO, ST, MT
 NIP. 19611126 198403 1 003

2. Pedagang B



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA 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 : prodi_kesting_mdn@yahoo.com

Magetan, 28 Desember 2021

No : KS.01.01/1 / *265* / 2021
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Swab Alat Makan
Sampel Berasal Dari : Pedagang 2 Pasar Sayur Magetan
Petugas Pengambil Sampel : Daniyah Inas Hajirah
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 21 Desember 2021
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Sendok	S2	Koloni/cm ²	<1	0	Baik
2.	Gelas	G2	Koloni/cm ²	<1	0	Baik

Keterangan :

- ❖ Baku Mutu Peralatan Makan PERMENKES RI No. 1096/ MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga
- ❖ Metode Pemeriksaan : Fermentasi

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


BENY SUYANTO, SPd, M.Si
NIP. 196404201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop


HERY KOESHANTORO, ST, MT
NIP. 196111261984031003

3. Pedagang C



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA 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 : prodi_kesling_mdn@yahoo.com

Magetan, 28 Desember 2021

No : KS.01.01/1 / *267* / 2021
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Swab Alat Makan
Sampel Berasal Dari : Pedagang 3 Pasar Sayur Magetan
Petugas Pengambil Sampel : Daniyah Inas Hajirah
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 21 Desember 2021
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Sendok	S3	Koloni/cm ²	1	0	Tidak Baik
2.	Gelas	G3	Koloni/cm ²	1	0	Tidak Baik

Keterangan :

- ❖ Baku Mutu Peralatan Makan PERMENKES RI No. 1096/ MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga
- ❖ Metode Pemeriksaan : Fermentasi

Mengetahui
a.n. Direktur Poltekkes Kemenkes
Kampus Program Studi Sanitasi
Program Diplo III Tiga Kampus Magetan



BENY SUYANTO, SPd, M.Si
NIP. 1964011201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop



HERY KOESMANTORO, ST, MT
NIP. 196111261984031003

4. Pedagang D



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA 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 : prodi_kesling_mdn@yahoo.com

Magetan, 28 Desember 2021

No : KS.01.01/1 / *2652* / 2021
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Swab Alat Makan
Sampel Berasal Dari : Pedagang 4 Pasar Sayur Magetan
Petugas Pengambil Sampel : Daniyah Inas Hajirah
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 21 Desember 2021
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Sendok	S4	Koloni/cm ²	1	0	Tidak Baik
2.	Gelas	G4	Koloni/cm ²	4	0	Tidak Baik

Keterangan :

- ❖ Baku Mutu Peralatan Makan PERMENKES RI No. 1096/ MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga
- ❖ Metode Pemeriksaan : Fermentasi

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


BENY SUYANTO, SPd, M.Si
NIP. 196301201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop


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

Hasil Laboratorium Pemeriksaan Mikrobiologi Pada Pedagang A, B, C, dan D



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA



Jl. Pucang Jajar Tengah No 56 Surabaya - 60282
Telp. (031) 895315 Fax. (031) 891310

Webisit : www.poltekkeskedipetes-sby.ac.id
Email : santiasng@gmail.com

Magetan, 30 Mei 2022

No : KS.01.01/1/ *997* /2021
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Swab Alat Makan
Sampel Berasal Dari : Pedagang Pasar Sayur Magetan
Petugas Pengambil Sampel : Daniyah Inas Hajirah
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 23 Mei 2022
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Sendok	P1S	Koloni/cm ²	4	0	Tidak Baik
2.	Sendok	P2S	Koloni/cm ²	2	0	Tidak Baik
3.	Sendok	P3S	Koloni/cm ²	2	0	Tidak Baik
4.	Sendok	P4S	Koloni/cm ²	5	0	Tidak Baik
5.	Gelas	P1G	Koloni/cm ²	2	0	Tidak Baik
6.	Gelas	P2G	Koloni/cm ²	5	0	Tidak Baik
7.	Gelas	P3G	Koloni/cm ²	6	0	Tidak Baik
8.	Gelas	P4G	Koloni/cm ²	3	0	Tidak Baik

Keterangan :

- ❖ Baku Mutu Peralatan Makan PERMENKES RI No. 1096/ MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga
- ❖ Metode Pemeriksaan : Fermentasi

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 KOESMANTORO, ST, MT
NIP. 196111261984031003



Hasil Laboratorium Pemeriksaan Mikrobiologi Air Bersih Pada Pedagang A, B, C, dan D



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA



Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282
 Telp. (031) 895315 Fax. (031) 891310

WebSite : www.poltekkesdepkes.sby.ac.id
 Email : sandamg@poltekkesdepkes.sby.ac.id

Magetan, 15 April 2022

No : KS.01.01/1 / 33 / 2022
 Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
 Jenis Sampel : Air Bersih
 Petugas Pengambil Sampel : Daniyah Inas Hajirah
 (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
 Tanggal Pengiriman : 11 April 2022
 Hasil Pemeriksaan :

No	Lokasi Pengambilan Sampel	Kode Sampel	Pemeriksaan Bakteriologis					
			TES PERKIRAAN (LB 37°C)			TES PENEGASAN (Gol. Coliform) (BGLB 37°C)	Hasil PJT/100ml	BAKU MUTU (PJT /100ml)
			SERI PENGECERAN					
			10 ml	1 ml	0,1 ml			
1.	Pedagang 1 Pasar Sayur	1	$\frac{3}{5}$	$\frac{0}{1}$	$\frac{0}{1}$	3.0.0	8.8	10
2.	Pedagang 2 Pasar Sayur	2	$\frac{3}{5}$	$\frac{1}{1}$	$\frac{1}{1}$	3.0.0	8.8	10
3.	Pedagang 3 Pasar Sayur	3	$\frac{3}{5}$	$\frac{1}{1}$	$\frac{1}{1}$	3.1.1	16	10
4.	Pedagang 4 Pasar Sayur	4	$\frac{3}{5}$	$\frac{1}{1}$	$\frac{1}{1}$	3.1.1	16	10

Keterangan :

- Baku Mutu Air Bersih PERMENKES RI NO.416/MENKES/PER/IX/1990
- Metode Pemeriksaan : Fermentasi
- Hasil Pemeriksaan MPN Coliform Kode Sampel 1,2 Memenuhi Syarat Sebagai Air Bersih dan Kode Sampel 3,4 Tidak memenuhi Syarat Sebagai Air Bersih

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



BENY SHYANTO, SPd, M.Si
 NIP. 198401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

HERY KOESMANTORO, ST, MT
 NIP. 196111261984031003



Dokumentasi Penelitian



Kondisi Peralatan Minum



Kondisi Tempat Penyimpanan Peralatan Minum



Kondisi Tempat Penyimpanan Peralatan Minum



Teknik Pencucian Peralatan Minum



Personal Hygiene Pedagang



Personal Hygiene Pedagang



Pengambilan Sampel



Pengambilan Sampel



Pengambilan Sampel



Pengambilan Sampel



Pengambilan Sampel



Pemberian Label