

FORMULIR PENELITIAN
ANALISIS KUALITAS MAKANAN JAJANAN YANG DIJUAL
PEDAGANG KAKI LIMA DI PASAR BARU KABUPATEN MAGETAN
TAHUN 2022

1. Nama rumah makan/restoran :
2. Alamat :
3. Nama pengusaha / penanggung jawab :
4. Jumlah karyawan : orang
5. Jumlah penjamah makanan : orang
6. Nomor izin usaha :
7. Nama pemeriksa :

Cara pengisian :

- a. Kolom 3, beri tanda lingkaran Θ pada salah satu nilai yang paling sesuai dengan petunjuk dan penilaian RM.
- b. Kolom 4, adalah hasil perkalian kolom 2 dengan nilai yang dipilih pada kolom 3.
- c. Nilai 0, adalah wujud fisik sarana tidak ada.
- d. Batas skore tingkat mutu/laik hygiene sanitasi minimal 700.

variabel	Bobot	Nilai	Skore
1	2	3	4
A. Lokasi dan bangunan			
1. Lokasi	2	4, 6, 10	
2. Bangunan	2	2, 4, 6, 8, 10	
3. Pembagian ruang	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
4. Lantai	0,5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
5. Dinding	0,5	0, 4, 6, 7, 10	
6. Ventilasi	1	2, 3, 5, 7, 8, 10	
7. Pencahayaan/penerangan	1	2, 3, 5, 7, 8, 10	
8. Atap	0,5	2, 3, 5, 7, 8, 10	
9. Langit-langit	0,5	0, 2, 4, 6, 8, 10	
10. Pintu	1	0, 3, 4, 6, 7, 10	
B. Fasilitas Sanitasi			
11. Air bersih	3	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
12. Pembangunan air limbah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
13. Toilet	1	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
14. Tempat sampah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
15. Tempat cuci tangan	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
16. Tempat mencuci peralatan	1	0, 2, 4, 6, 8, 10	
17. Tempat mencuci bahan makanan	1	0, 2, 3, 5, 7, 8, 10	
18. Locker karyawan	1	0, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10	

19. Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	2	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
C. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan			
20. Dapur	7	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
21. Ruang makan	5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
22. Gudang bahan makanan	3	0, 2, 4, 6, 8, 10	
D. Bahan Makanan dan Makanan Jadi			
23. Bahan makanan	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
24. Makanan jadi	6	3, 4, 6, 7, 10	
E. Pengolahan Makanan			
25. Proses pengolahan	5	2, 3, 5, 7, 8, 10	
F. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi			
26. Penyimpanan bahan makanan	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
27. Penyimpanan makanan	5	4, 6, 10	
G. Penyajian Makanan			
28. Cara penyajian	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
H. Peralatan			
29. Ketentuan peralatan	1 5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
I. Tenaga Kerja			
30. Pengertahuan/sertifikat Hygiene sanitasi makanan	4	0, 2, 4, 6, 8, 10	
31. Pakaian kerja	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
32. Pemeriksaan kesehatan	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
33. Personal hygiene	7	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	

....., 20...

Mengetahui

Pengusaha/Penanggung Jawab RumahMakan/Restoran (.....)	Pemeriksa (.....)
--	--------------------------

Lampiran 2 : Formulir Tabel Pemeriksaan Organoleptik

Tabel Hasil Pemeriksaan Organoleptik

No	Nama Panelis	Jenis Makanan			Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
		mie ayam	Soto ayam lamongan	Bakso				
1	Panelis 1							
2	Panelis 2							
3	Panelis 3							
4	Panelis 4							
5	Panelis 5							
6	Panelis 6							
7	Panelis 7							

Keterangan :

Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1: Pahit	1: Busuk	1: Keruh	1: Keras
2: Asam	2: Tidak Berbau	2: Pucat	2: Lembut
3: Manis	3: Sedap	3: Kemerahan	3: Kenyal
4: Asin		4: Kekuningan	
5: Gurih		5: Keputihan	

Lampiran 3: Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi Studi Pendahuluan



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



Jl. Pungur Jajar Tengah No. 36 Surabaya - 60282
 Telp. (031) 5027094 / Fax. (031) 5028141
 Website : www.poltekkesdtkes-sby.ac.id
 Email : prodi_sanitasi@poltekkes-sby.ac.id

Magetan, 25 November 2021

No : KS-01.01/1 / 23 / 2021
 Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
 Jenis Sampel : Makanan
 Patugas Pengambil Sampel : Dian Wahyu Ramadhani
 (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
 Tanggal Pengiriman : 22 November 2021
 Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Mie Ayam	M	koloni/gr	20.300	10.000	Tidak Baik

Keterangan :
 ♦ Baku Mutu : Surat Keputusan Kepala Badan POM RI No. HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan
 ♦ Metode Pemeriksaan : Fermentasi

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


BENY SUJANTO, SPd, M.Si
 NIP. 1964071201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop


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



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



Jl. Puzang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282
Telp. (031) 5027058 / Fax. (031) 5028141

Website : www.poltekkesdjkkes-sby.ac.id
Email : prodi_kesling_mdn@yahoo.com

Magetan, 21 Januari 2022

No : KS.01.01/1 / *66* / 2022
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Dian Wahyu Ramadhani
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 18 Januari 2022
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Bakso	B	koloni/gr	2.570	10.000	Baik

Keterangan :

- ❖ Baku Mutu : Surat Keputusan Kepala Badan POM RI No. HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan
- ❖ Metode Pemeriksaan : Fermentasi

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


BENY SUYANTO, SPd, M.Si
NIP.195401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop


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



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_keslag_indof@yahoo.com

Magetan, 21 Januari 2022

No : KS.01.01/1 / 61 / 2022
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Dian Wahyu Ramadhani
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 18 Januari 2022
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Soto	S	koloni/gr	76.000	10.000	Tidak Baik

Keterangan :

- ❖ Baku Mutu : Surat Keputusan Kepala Badan POM RI No. HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan
- ❖ 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 KOESHANTORO, ST, MT
NIP. 19611126 198403 1 003

Lampiran 4: Hasil Observasi

FORMULIR PENELITIAN
ANALISIS KUALITAS MAKANAN JAJANAN YANG DIJUAL
PEDAGANG KAKI LIMA DI PASAR BARU KABUPATEN MAGETAN
TAHUN 2022

1. Nama rumah makan/restoran : *ruce ayam*
 2. Alamat : *ps. Baran Magetan.*
 3. Nama pengusaha / penanggung jawab :
 4. Jumlah karyawan : orang
 5. Jumlah penjamah makanan : *2* orang
 6. Nomor izin usaha :
 7. Nama pemeriksa :

- Cara pengisian :**
 a. Kolom 3, beri tanda lingkaran 0 pada salah satu nilai yang paling sesuai dengan petunjuk dan penilaian RM.
 b. Kolom 4, adalah hasil perkalian kolom 2 dengan nilai yang dipilih pada kolom 3.
 c. Nilai 0, adalah wujud fisik sarana tidak ada.
 d. Batas skor tingkat mutu/laik hygiene sanitasi minimal 700.

variabel	Bobot	Nilai	Skore
1	2	3	4
A. Lokasi dan bangunan			
1. Lokasi	2	4, 6, 10	4
2. Bangunan	2	2, 4, 6, 8, 10	8
3. Pembagian ruang	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	9
4. Lantai	0,5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	3
5. Dinding	0,5	0, 4, 6, 7, 10	3,5
6. Ventilasi	1	2, 3, 5, 7, 8, 10	5
7. Pencahayaan/penerangan	1	2, 3, 5, 7, 8, 10	2
8. Atap	0,5	2, 3, 5, 7, 8, 10	2,5
9. Langit-langit	0,5	0, 2, 4, 6, 8, 10	2
10. Pintu	1	0, 3, 4, 6, 7, 10	4
B. Fasilitas Sanitasi			
11. Air bersih	3	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
12. Pembangunan air limbah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
13. Toilet	1	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
14. Tempat sampah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
15. Tempat cuci tangan	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	

16. Tempat mencuci peralatan	1	0, 2, 4, 6, 8, 10	
17. Tempat mencuci bahan makanan	1	0, 2, 3, 5, 7, 8, 10	
18. Locker karyawan	1	0, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10	
19. Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	2	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
C. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan			
20. Dapur	7	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
21. Ruang makan	5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
22. Gudang bahan makanan	3	0, 2, 4, 6, 8, 10	
D. Bahan Makanan dan Makanan Jadi			
23. Bahan makanan	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
24. Makanan jadi	6	3, 4, 6, 7, 10	
E. Pengolahan Makanan			
25. Proses pengolahan	5	2, 3, 5, 7, 8, 10	10
F. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi			
26. Penyimpanan bahan makanan	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
27. Penyimpanan makanan	5	4, 6, 10	
G. Penyajian Makanan			
28. Cara penyajian	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
H. Peralatan			
29. Ketentuan peralatan	15	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	120
I. Tenaga Kerja			
30. Pengetahuan/sertifikat Hygiene sanitasi makanan	4	0, 2, 4, 6, 8, 10	8
31. Pakaian kerja	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	0
32. Pemeriksaan kesehatan	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	4
33. Personal hygiene	7	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	14

..... 20...

FORMULIR PENELITIAN
ANALISIS KUALITAS MAKANAN JAJANAN YANG DIJUAL
PEDAGANG KAKILIMA DI PASAR BARU KABUPATEN
MAGETAN TAHUN 2022

1. Nama rumah makan/restoran : *Setsam Lamongan*
 2. Alamat : *PS. Baru Magetan*
 3. Nama pengusaha / penanggung jawab :
 4. Jumlah karyawan : orang
 5. Jumlah penjamah makanan : *2* orang
 6. Nomor izin usaha :
 7. Nama pemeriksa :

Cara pengisian :

- a. Kolom 3, beri tanda lingkaran \odot pada salah satu nilai yang paling sesuai dengan petunjuk dan penilaian RM.
 b. Kolom 4, adalah hasil perkalian kolom 2 dengan nilai yang dipilih pada kolom 3.
 c. Nilai 0, adalah wujud fisik sarana tidak ada.
 d. Batas skore tingkat mutu/laik hygiene sanitasi minimal 700.

variabel	Bobot	Nilai	Skore
1	2	3	4
A. Lokasi dan bangunan			
1. Lokasi	2	4, 6, 10	4
2. Bangunan	2	2, 4, 6, 8, 10	8
3. Pembagian ruang	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	4
4. Lantai	0,5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	3
5. Dinding	0,5	0, 4, 6, 7, 10	3,5
6. Ventilasi	1	2, 3, 5, 7, 8, 10	5
7. Pencahayaan/penerangan	1	2, 3, 5, 7, 8, 10	2
8. Atap	0,5	2, 3, 5, 7, 8, 10	2,5
9. Langit-langit	0,5	0, 2, 4, 6, 8, 10	2
10. Pintu	1	0, 3, 4, 6, 7, 10	4
B. Fasilitas Sanitasi			
11. Air bersih	3	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
12. Pembangunan air limbah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
13. Toilet	1	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
14. Tempat sampah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
15. Tempat cuci tangan	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
16. Tempat mencuci peralatan	1	0, 2, 4, 6, 8, 10	
17. Tempat mencuci bahan makanan	1	0, 2, 3, 5, 7, 8, 10	
18. Locker karyawan	1	0, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10	
19. Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	2	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	

C. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan			
20. Dapur	7	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
21. Ruang makan	5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
22. Gudang bahan makanan	3	0, 2, 4, 6, 8, 10	
D. Bahan Makanan dan Makanan Jadi			
23. Bahan makanan	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
24. Makanan jadi	6	3, 4, 6, 7, 10	
E. Pengolahan Makanan			
25. Proses pengolahan	5	(2) 3, 5, 7, 8, 10	10
F. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi			
26. Penyimpanan bahan makanan	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
27. Penyimpanan makanan	5	4, 6, 10	
G. Penyajian Makanan			
28. Cara penyajian	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
H. Peralatan			
29. Ketentuan peralatan	1 5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	120
I. Tenaga Kerja			
30. Pengertahuan/sertifikat Hygiene sanitasi makanan	4	0, 2, 4, 6, 8, 10	8
31. Pakaian kerja	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	0
32. Pemeriksaan kesehatan	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	4
33. Personal hygiene	7	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	14

C. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan			
20. Dapur	7	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
21. Ruang makan	5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
22. Gudang bahan makanan	3	0, 2, 4, 6, 8, 10	
D. Bahan Makanan dan Makanan Jadi			
23. Bahan makanan	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
24. Makanan jadi	6	3, 4, 6, 7, 10	
E. Pengolahan Makanan			
25. Proses pengolahan	5	(2) 3, 5, 7, 8, 10	10
F. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi			
26. Penyimpanan bahan makanan	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
27. Penyimpanan makanan	5	4, 6, 10	
G. Penyajian Makanan			
28. Cara penyajian	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
H. Peralatan			
29. Ketentuan peralatan	1 5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	120
I. Tenaga Kerja			
30. Pengertahuan/sertifikat Hygiene sanitasi makanan	4	0, 2, 4, 6, 8, 10	8
31. Pakaian kerja	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	0
32. Pemeriksaan kesehatan	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	4
33. Personal hygiene	7	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	14

Lampiran 5: Hasil Pemeriksaan Organoleptik

Tabel Hasil Pemeriksaan Organoleptik

No	Nama Panelis	Jenis Makanan	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1	Panelis 1	Mie ayam	5	3	5	3
2	Panelis 2	Mie ayam	5	3	5	3
3	Panelis 3	Mie ayam	5	3	5	3
4	Panelis 4	Mie ayam	5	3	5	3
5	Panelis 5	Mie ayam	5	3	5	3
6	Panelis 6	Mie ayam	5	3	5	3
7	Panelis 7	Mie ayam	5	3	5	3

Keterangan :

Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1: Pahit	1: Busuk	1: Keruh	1: Keras
2: Asam	2: Tidak Berbau	2: Pucat	2: Lembut
3: Manis	3: Sedap	3: Kemerahan	3: Kenyal
4: Asin		4: Kekuningan	
5: Gurih		5: Keputihan	

Tabel Hasil Pemeriksaan Organoleptik

No	Nama Panelis	Jenis Makanan	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1	Panelis 1	Soto ayam lamongan	5	3	5	3
2	Panelis 2	Soto ayam lamongan	5	3	5	3
3	Panelis 3	Soto ayam lamongan	5	3	5	3
4	Panelis 4	Soto ayam lamongan	5	3	5	3
5	Panelis 5	Soto ayam lamongan	5	3	5	3
6	Panelis 6	Soto ayam lamongan	5	3	5	3
7	Panelis 7	Soto ayam lamongan	5	3	5	3

Keterangan :

Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1: Pahit	1: Busuk	1: Keruh	1: Keras
2: Asam	2: Tidak Berbau	2: Pucat	2: Lembut
3: Manis	3: Sedap	3: Kemerahan	3: Kenyal
4: Asin		4: Keputihan	
5: Gurih		5: Kekuningan	

Tabel Hasil Pemeriksaan Organoleptik

No	Nama Panelis	Jenis Makanan	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1	Panelis 1	Bakso	5	3	5	3
2	Panelis 2	Bakso	5	3	5	3
3	Panelis 3	Bakso	5	3	5	3
4	Panelis 4	Bakso	5	3	5	3
5	Panelis 5	Bakso	5	3	5	3
6	Panelis 6	Bakso	5	3	5	3
7	Panelis 7	Bakso	5	3	5	3

Keterangan :

Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1: Pahit	1: Busuk	1: Keruh	1: Keras
2: Asam	2: Tidak Berbau	2: Pucat	2: Lembut
3: Manis	3: Sedap	3: Kemerahan	3: Kenyal
4: Asin		4: Kekuningan	
5: Gurih		5: Keabu-abuan	

Lampiran 6: Hasil Pemeriksaan Kimia



Magetan, 22 April 2022

No : KS.01.01/1 / *PSJ* / 2022
 Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Formalin)
 Jenis Sampel : Makanan
 Petugas Pengambil Sampel : Dian Wahyu Ramadhani
 (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
 Tanggal Pengiriman : 18 April 2022
 Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1	Mie Ayam	1	Negatif	Baik
2	Bakso	2	Negatif	Baik
3	Soto	3	Negatif	Baik

Mengetahui
 a.n. Direktur Poltekikes Kemenkes
 Ketua Program Studi Sanitasi
 Program D.III Tiga Kampus Magetan




BENY SUYANTO, SPd, M.Si
 NIP. 196407201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop


[Signature]
 HERY KOESMANTORO, ST, MT
 NIP. 196111261984031003



Lampiran 7: Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi



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



Jl. Pabean Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60262
 Telp. (031) 8953315 Fax. (031) 8913191
 Website : www.poltekkes.kemkes.go.id
 Email : info@poltekkes.kemkes.go.id

Magetan, 30 Mei 2022

No : KS.01.01/1 / 0-19 / 2021
 Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
 Jenis Sampel : Makanan
 Petugas Pengambil Sampel : Dian Wahyu Ramadhani
 (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
 Tanggal Pengiriman : 26 Mei 2022
 Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Soto	A1	koloni/gr	1.500	10.000	Baik
2.	Soto	A2	koloni/gr	1.000	10.000	Baik
3.	Mie Ayam	B1	koloni/gr	18.000	10.000	Tidak Baik
4.	Bakso	C1	koloni/gr	18.100	10.000	Tidak Baik

Keterangan :


- ❖ Baku Mutu : Surat Keputusan Kepala Badan POM RI No. HK.00.05.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan
- ❖ 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



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



Lampiran 8: Dokumenter Penelitian

 <p>Observasi</p>	 <p>Tempat penyimpanan bahan makanan</p>
 <p>Atap</p>	 <p>Tempat pencucian piring</p>
 <p>Tempat penyimpanan bahan makanan</p>	 <p>Tempat pencucian piring</p>
 <p>Tempat penyimpanan peralatan</p>	 <p>Tempat pencucian piring</p>
 <p>Tempat penyimpanan bahan makanan</p>	 <p>Tempat pembuangan sampah</p>
 <p>Tempat pencucian piring</p>	 <p>Lantai</p>



Uji organoleptik makanan



Uji organoleptik makanan



Uji organoleptik makanan



Uji organoleptik makanan



Uji organoleptik makanan



Uji organoleptik makanan



Uji organoleptik makanan



Uji organoleptik makanan