



**KEMENTERIAN KESEHATAN RI**  
**DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA**  
**PRODI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA KAMPUS MAGETAN**



Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282

Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141

Jl. Tripandita No. 06 Magetan Telp. (0351) 895315 Telp. 081387054497

Website : [www.poltekkesdepkes-sby.ac.id](http://www.poltekkesdepkes-sby.ac.id)

E-mail : [admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id](mailto:admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id)

E-mail : [labkesling22@gmail.com](mailto:labkesling22@gmail.com)

Magetan, 20 Januari 2023

No : KS.01.01 /1/ *66* / 2023  
 Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis  
 Jenis Sampel : Makanan  
 Petugas Pengambil Sampel : Finka Astri Astuti  
 ( Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan )  
 Tanggal Pengiriman : 11 Januari 2023  
 Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Porsi Makanan Pondok Pesantren	P	koloni/gr	57.000	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. 195401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

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





**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**DIREKTORAT JENDERAL TENAGA 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 : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id



Magetan, 16 November 2022

Nomor : PP 03.03/1/1589/2022  
 Lamp : 1 Exemplar  
 Hal : Surat Permohonan Izin Mencari Data

Kepada Yth :  
 Yayasan Pondok Pesantren  
 Hidayatul Ma'mun Pedang Songo  
 Jl. Joso - Turi  
 Area Persawahan, Turi, Panekan  
 Kab Magetan  
 Jawa Timur 63452

Bersama ini diberitahukan bahwa program belajar mengajar bagi mahasiswa Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya Jurusan Kesehatan Lingkungan Program Studi Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan Semester Tahun Akademik 2022/2023, pada semester akhir adalah pembuatan Tugas Akhir (TA).

Untuk penyusunan TA tersebut maka bersama ini kami hadapkan mahasiswa Program Studi Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan :

NO	NAMA	NIM	KEPERLUAN
1.	Finka Astri Astuti	P27833220033	Permohonan izin mencari data untuk penelitian Tugas Akhir

Demikian atas perhatian dan kerja samanya kami sampaikan terima kasih.

a.n Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya

Ketua Program Studi Sanitasi  
 Program Diploma III Kampus Magetan



BEKTI SILANTO, SPd, MSi  
 NIP. 19640120 198503 1 003





موسسة التربية الإسلامية تحفيظ القرآن "هداية المأمون"  
**PONDOK PESANTREN**  
**HIDAYATUL MA'MUN "PEDANG SONGO"**  
Dsn. Joso, Desa. Turi, Kec. Panekan, Kab. Magetan Tlp. 085648574514

Magetan, 11 Mei 2023

Berdasarkan surat permohonan ijin penelitian dan mencari data pada tanggal 9 Desember 2022 maka dengan ini Pengurus Pondok Pesantren Hidayatul Mal'mun Pedang Songo Magetan mengijinkan atau tidak keberatan dijadikan objek penelitian Tugas Akhir yang akan diadakan oleh saudara :

Nama :  
No. :  
Alamat :

Pengurus Pondok Pesantren Hidayatul Ma'mun 'Pedang Songo'

(ASRIF KULUWIRAHAT)

**LEMBAR OBSERVASI**  
**PRINSIP-PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN**  
**DI PONDOK PESANTREN HIDAYATUL MA'MUN PEDANG SONGO**  
**KECAMATAN PANEKAN KABUPATEN MAGETAN**

**Jumlah Pengelola/Pengurus Ponpes** : 20 orang  
**Jumlah Penjamah makanan** : 2-4 orang  
**Jumlah Santri** : 150 ( Putra dan Putri)  
**Berapa kali mengolah makanan** : 2 kali ( Pagi dan Sore)

<b>1. PEMILIHAN BAHAN MAKANAN</b>			
<b>No</b>	<b>Kriteria</b>	<b>Penerapan</b>	
		<b>Ya</b>	<b>Tidak</b>
<b>Pemilihan Telur</b>			
1.	Kulit telur bersih dari noda atau kotoran.		✓
2.	Kulit telur tidak pecah, retak atau bocor.	✓	
3.	Jika dikocok tidak kocak atau kopyor.	✓	
4.	Permukaan kulit memiliki lapisan tepung.	✓	
<b>Pemilihan Makanan Nabati</b>			
5.	Kulit buah atau umbi dalam keadaan utuh, tidak rusak atau pecah.		✓
6.	Tidak terdapat bekas gigitan hewan.		✓
7.	Daun, buah atau umbi segar, utuh dan tidak layu.		✓
8.	Terbebas dari tanah dan kotoran lainnya.		✓
9.	Tidak bernoda atau berubah warna.		✓
<b>Pemilihan Makanan Olahan Pabrik</b>			
10.	Terdaftar di departement kesehatan yang ditandai dengan adanya kode ML atau MD.	✓	
11.	Tidak Kadaluarsa.	✓	
12.	Kemasan dan segel masih dalam keadaan utuh dan baik.	✓	
<b>2. PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN</b>			
1.	Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri,		✓

	serangga. Tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya		
2.	Memperhatikan prinsip <i>first in first out (FIFO)</i> dan <i>first expired first out (FEFO)</i> yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati kadaluarsa dimanfaatkan/digunakan lebih dahulu.	✓	
3.	Pemisahan tempat penyimpanan bahan makanan basah dengan bahan makanan kering.	✓	
4.	Daging, ikan, udang, dan olahannya disimpan pada suhu - 5° s/d 0°C	✓	
5.	Sayur, buah, dan minuman disimpan pada suhu 10°C		✓
6.	Telur, susu, dan olahannya disimpan pada suhu 5° s/d 7°C	✓	
7.	Kelembaban penyimpanan bahan antara 80% - 90%	✓	
8.	Jarak bahan makanan dengan lantai yaitu 15 cm		✓
9.	Jarak bahan makanan dengan dinding yaitu 5 cm		✓
10.	Jarak bahan makanan dengan langit-langit yaitu 60 cm		✓
<b>3. PENGOLAHAN MAKANAN</b>			
<b>Peralatan pengolahan makanann</b>			
1.	Bahan alat masak harus tidak mengandung zat beracun (cadmium dan plumbum)	✓	
2.	Alat masak harus memiliki kualitas baik (tidak penyok, tidak mudah patah dan tidak mudah berkarat)		✓
3.	Menggunakan peralatan sesuai dengan fungsinya		✓
4.	Alat masak memiliki rak penyimpanan agar mempermudah penggunaan serta pengambilannya	✓	
5.	Mencuci terlebih alat masak yang ingin digunakan		✓
6.	Penyimpanan peralatan tidak menyentuh lantai, dinding maupun langit-langit	✓	
<b>Tempat pengolahan makanan</b>			

7.	Konstruksi bangunan harus dalam kondisi bersih serta terawat, serta bebas dari bahan-bahan seperti sisa atau bekas yang digunakan sembarangan		✓
8.	Lantai kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan atau kelandaian cukup dan mudah dibersihkan	✓	
9.	Permukaan dinding harus rata, tidak lembab, gampang untuk dibersihkan, memiliki warna terang dan dinding yang sering tertimpa percikan air haru dilapisi oleh bahan yang kedap air setinggi 2 m dari permukaan lantai		✓
10.	Seluruh bangunn harus tertutupi dengan langit-langit, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah untuk dibangun, tidak memerlukan banyak udara dan memiliki ketinggian minimal 2,4 m		✓
11.	Terdapat peralatan anti serangga		✓
12.	Pencahayaan minimal 200 lux	✓	
13.	Suhu ruang (18 <sup>0</sup> -28 <sup>0</sup> C) dan kelembapan (55-70% RH )	✓	
14.	Pada wastafel dilengkapi dengan sabun, kertas <i>tissue</i> atau alat pengering tangan		✓
15.	Kamar mandi tidak berhadapan ataupun jadi satu dengan tempat pengolahan	✓	
16.	Terdapat tempat cuci tangan yang terpisah antara karyawan dan tempat pencucian alat masak dan makan		✓
17.	Terdapat tempat sampah yang kedap air, tertutup, dibuat dari bahan yang kokoh gampang dibersihkan serta terpisah antara sampah organik serta sampah anorganik		✓
<b>Penjamah makanan</b>			
18.	Penjamah makanan harus dalam kondisi sehat serta tidak sedang menderita penyakit yang menular seperti batuk, pilek, flu dan diare	✓	

19.	Jika terdapat luka hendaknya menutup luka dengan bahan yang kedap air	✓	
20.	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian		✓
21.	Menggunakan seragam, celemek, dan penutup kepala		✓
22.	Mencuci tangan setiap kali ingin memproses makanan	✓	
23.	Menjamah makanan dengan alat atau perlengkapan atau alas tangan	✓	
24.	Tidak boleh merokok	✓	
25.	Menghindari kontak langsung dengan anggota badan (menggaruk)		✓
26.	Tidak mengontaminasi makanan dengan droplet (bersin ataupun batuk)	✓	
27.	Tidak menggunakan aksesoris ataupun perhiasan, selain cincin kawin yang tidak berhias		✓
<b>Cara pengolahan makanan</b>			
28.	Mengutamakan bahan makanan tidak tahan lama dibanding dengan makanan yang lebih tahan lama	✓	
29.	Sebelum dimasak mencuci terlebih dahulu bahan makanan yang ingin digunakan		✓
30.	Menggunakan peralatan masak sesuai dengan prioritas	✓	
31.	Menggunakan sendok khusus ataupun penjepit saat ingin menjamah makanan		✓
32.	Sering mencuci sendok khusus yang telah dipakai untuk mencicipi makanan	✓	
<b>4. PENGANGKUTAN MAKANAN</b>			
1.	Menggunakan kendaraan khusus pengangkutan makanan jadi/masak dan harus selalu higienis		✓

2.	Wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan		✓
3.	Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan tertutup	✓	
4.	Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (kondensasi)	✓	
5.	Jalur pengangkutan tiak sama engan jalur pengangkutan sampah	✓	
<b>5. PENYAJIAN MAKANAN</b>			
1.	Makanan yang disajikan terbebas dari bahan yang membahayakan	✓	
2.	Peralatan yang digunakan harus dalam keadaan higienis, utuh, tidak cacat atau rusak		✓
3.	Makanan disajikan tepat waktu	✓	
4.	Penanganan, peralatan dan makanan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh		✓
<b>6. PENYIMPANAN MAKANAN</b>			
1.	Penyimpanan harus memperhatikan prinsip <i>first in first out (FIFO)</i> dan <i>firts expired first out (FEFO)</i>		✓
2.	Tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenisnya		✓
3.	Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah	✓	
4.	Tempat penyimpanan makanan jauh dari saluran pembuangan air limbah	✓	
5.	Tempat penyimpanan makanan harus bersih, rapi, serta terbebas dari serangga dan hewan pengganggu		✓

Sumber : Permenkes Republik Indonesia No. 1096/MENKES/PER/VI/2011

Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga



Panelis 1

**SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Innaa Latiful Jannah

Pendidikan : D3 Sanitasi Magetan.

Memenuhi kriteria panelis yang diterapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada satu porsi makanan yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Finka Astri Astuti

NIM : P27833220033

Pendidikan : D-III Sanitasi

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Magetan, 1 Juni 2023

Pembuat Pernyataan



( Innaa Latiful )

Panelis 2

**SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : HARITS KURCORO ADI

Pendidikan : D3 SANITASI MAGETAN

Memenuhi kriteria panelis yang diterapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada satu porsi makanan yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Finka Astri Astuti

NIM : P27833220033

Pendidikan : D-III Sanitasi

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Magetan, 1 Juni 2023

Pembuat Pernyataan



( HARITS KURCORO ADI )

Panelis 3

**SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Hanifah Putri Ramadhani

Pendidikan : D3 Sanitasi

Memenuhi kriteria panelis yang diterapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada satu porsi makanan yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Finka Astri Astuti

NIM : P27833220033

Pendidikan : D-III Sanitasi

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Magetan, 1 Juni 2023

Pembuat Pernyataan



( Hanifah Putri R. )

Panelis 4

**SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Gebi Tri Yuliana

Pendidikan : D3 Sanitasi Magetan

Memenuhi kriteria panelis yang diterapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada satu porsi makanan yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Finka Astri Astuti

NIM : P27833220033

Pendidikan : D-III Sanitasi

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Magetan, 01 Juni 2023

Pembuat Pernyataan



( Gebi Tri Yuliana )

Panelis 5

**SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : *Nabila Nova Danti*

Pendidikan : *D3 Sanitasi Magetan*

Memenuhi kriteria panelis yang diterapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada satu porsi makanan yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Finka Astri Astuti

NIM : P27833220033

Pendidikan : D-III Sanitasi

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Magetan, 01 Juni 2023

Pembuat Pernyataan



(*Nabila Nova Danti*)

Panelis 6

**SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : FARUQZ DANIAL AZIZI

Pendidikan : D3 SANITASI MAGETAN

Memenuhi kriteria panelis yang diterapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada satu porsi makanan yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Finka Astri Astuti

NIM : P27833220033

Pendidikan : D-III Sanitasi

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Magetan, 2023

Pembuat Pernyataan



( Faruqz D. A )

Panelis 7

**SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Firda Septia Dwi Ramadhan

Pendidikan : D3 Sanitasi Magetan

Memenuhi kriteria panelis yang diterapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada satu porsi makanan yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Finka Astri Astuti

NIM : P27833220033

Pendidikan : D-III Sanitasi

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Magetan, 2023

Pembuat Pernyataan



( Firda Septia Dwi )

Tabel Hasil Pemeriksaan Organoleptik

No.	Nama Panelis	Jenis Sampel Makanan	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1.	Panelis 1	Nasi Sayur Sup	3	3	3	2
2.	Panelis 2	Nasi Sayur Sup	2	3	3	3
3.	Panelis 3	Nasi Sayur Sup	3	3	3	2
4.	Panelis 4	Nasi Sayur Sup	2	3	3	3
5.	Panelis 5	Nasi Sayur Sup	2	3	3	2
6.	Panelis 6	Nasi Sayur Sup	3	3	3	2
7.	Panelis 7	Nasi Sayur Sup	3	3	3	3

Keterangan :

Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1 : Tidak gurih	1 : Tidak sedap	1 : Tidak bening	1 : Tidak empuk
2 : Cukup gurih	2 : Cukup sedap	2 : Cukup bening	2 : Cukup empuk
3 : Sangat gurih	3 : Sangat sedap	3 : Sangat bening	3 : Sangat empuk





**KEMENTERIAN KESEHATAN RI**  
**DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA**  
**PRODI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA KAMPUS MAGETAN**



Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282  
 Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141  
 Jl. Tripandita No. 06 Magetan Telp. (0351) 895315 Telp. 081387054497

Website : [www.poltekkesdepkes-sby.ac.id](http://www.poltekkesdepkes-sby.ac.id)  
 E-mail : [admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id](mailto:admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id)  
 E-mail : [labkesling22@gmail.com](mailto:labkesling22@gmail.com)

Magetan, 22 Mei 2023

No : KS.01.01/11/11/2023  
 Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Boraks)  
 Jenis Sampel : Makanan  
 Petugas Pengambil Sampel : Finka Astri Astuti  
 ( Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan )  
 Tanggal Pengiriman : 11 Mei 2023  
 Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Tahu Putih	A	Negatif	Baik

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



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

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

**HERY KOESMANTORO, ST, MT**  
 NIP. 196111261984031003





**KEMENTERIAN KESEHATAN RI**  
**DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA**  
**PRODI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA KAMPUS MAGETAN**



Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282  
 Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141  
 Jl. Tripan dita No. 06 Magetan Telp. (0351) 895315 Telp. 081387054497

Website : [www.poltekkesdepkes-sby.ac.id](http://www.poltekkesdepkes-sby.ac.id)  
 E-mail : [admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id](mailto:admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id)  
 E-mail : [labkesling22@gmail.com](mailto:labkesling22@gmail.com)

Magetan, 22 Mei 2023

No : KS.01.01/11/ 1312 / 2023  
 Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis  
 Jenis Sampel : Makanan  
 Petugas Pengambil Sampel : Finka Astri Astuti  
 ( Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan )  
 Tanggal Pengiriman : 11 Mei 2023  
 Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Porsi Makanan Pondok Pesantren	P1	koloni/gr	61.000	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 KOESMANTORO, ST, MT**  
 NIP. 19611126 198403 1 003



Pengulangan 2



**KEMENTERIAN KESEHATAN RI**  
**DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA**  
**PRODI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA KAMPUS MAGETAN**



Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282  
Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141  
Jl. Tripandita No. 06 Magetan Telp. (0351) 895315 Telp. 081387054497

Website : [www.poltekkesdepkes-sby.ac.id](http://www.poltekkesdepkes-sby.ac.id)  
E-mail : [admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id](mailto:admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id)  
E-mail : [labkesing22@gmail.com](mailto:labkesing22@gmail.com)

Magetan, 24 Mei 2023

No : KS.01.01/11/ 15/ 2023  
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis  
Jenis Sampel : Makanan  
Petugas Pengambil Sampel : Finka Astri Astuti  
( Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan )  
Tanggal Pengiriman : 15 Mei 2023  
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Porsi Makanan Pondok Pesantren	P2	koloni/gr	57.000	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 KOESMANTORO, ST, MT**  
NIP. 196111261984031003



Pengulangan 3



**KEMENTERIAN KESEHATAN RI**  
**DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA**  
**PRODI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA KAMPUS MAGETAN**



Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282  
Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141  
Jl. Tripandita No. 06 Magetan Telp. (0351) 895315 Telp. 081387054497

Website : [www.poltekkesdepkes-sby.ac.id](http://www.poltekkesdepkes-sby.ac.id)  
E-mail : [admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id](mailto:admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id)  
E-mail : [labkesing22@gmail.com](mailto:labkesing22@gmail.com)

Magetan, 29 Mei 2023

No : KS.01.01/1/ *Niy* /2023  
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis  
Jenis Sampel : Makanan  
Petugas Pengambil Sampel : Finka Astri Astuti  
( Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan )  
Tanggal Pengiriman : 22 Mei 2023  
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Porsi Makanan Pondok Pesantren	P3	koloni/gr	65.000	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



BENT SUYANTO, SPd, M.Si  
NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

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





Bahan Makanan



Penyimpanan Bahan Makanan



Penyimpanan Bahan Makanan



Pengolahan Makanan



Pengolahan Makanan



Pengolahan Makanan



Penyimpanan Makanan Jadi



Dapur Pondok Pesantren



Wawancara Dengan Pengurus ponpes



Pengambilan Sampel Makanan



Makanan Sop Dari Ponpes



Uji Organoleptik Makanan



Uji Organoleptik Makanan



Uji Organoleptik Makanan



Uji Organoleptik Makanan



Uji Organoleptik Makanan



Uji Organoleptik Makanan



Uji Organoleptik Makanan

## Dek Pinka

### ORIGINALITY REPORT

<b>23%</b> SIMILARITY INDEX	<b>23%</b> INTERNET SOURCES	<b>9%</b> PUBLICATIONS	<b>13%</b> STUDENT PAPERS
--------------------------------	--------------------------------	---------------------------	------------------------------

### PRIMARY SOURCES

<b>1</b>	<b>kesling.poltekkesdepkes-sby.ac.id</b> Internet Source	<b>2%</b>
<b>2</b>	<b>repositori.usu.ac.id</b> Internet Source	<b>2%</b>
<b>3</b>	<b>eprints.poltekkesjogja.ac.id</b> Internet Source	<b>1%</b>
<b>4</b>	<b>dspace.umkt.ac.id</b> Internet Source	<b>1%</b>
<b>5</b>	<b>doc-pak.undip.ac.id</b> Internet Source	<b>1%</b>
<b>6</b>	<b>repo.poltekkesdepkes-sby.ac.id</b> Internet Source	<b>1%</b>
<b>7</b>	<b>repository.poltekkes-denpasar.ac.id</b> Internet Source	<b>1%</b>
<b>8</b>	<b>www.scribd.com</b> Internet Source	<b>1%</b>
<b>9</b>	<b>123dok.com</b> Internet Source	<b>1%</b>