***Lampiran 1***

Hasil Observasi

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |

Rekapitulasi hasil observasi prinsip-prinsip hyiene sanitasi di Rumah Makan Joglone Karto :

1. Pemilihan bahan makanan

Nilai akhir =

1. Penyimpanan bahan makanan

Nilai akhir =

1. Pengolahan makanan

Nilai akhir =

1. Penyimpanan makanan jadi

Nilai akhir =

1. Pengangkutan makanan

Nilai akhir =

1. Penyajian makanan

Nilai akhir =

***Lampiran 2***

Hasil Pemeriksaan Organoleptik

**Tabel Hasil Pemeriksaan Organoleptik**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Nama Panelis** | **Jenis Sampel Makanan** | **Rasa** | **Aroma** | **Warna** | **Tekstur** |
| 1. | Panelis 1 | Nasi Ayam Bakar | Tidak Pedas | Khas Bakaran | Kecoklatan | Sedikit Keras |
| 2. | Panelis 2 | Nasi Ayam Bakar | Sedikit Pedas | Khas Bakaran | Coklat Kehitaman | Lembut |
| 3. | Panelis 3 | Nasi Ayam Bakar | Sedikit Pedas | Khas Bakaran | Kecoklatan | Sedikit Keras |
| 4. | Panelis 4 | Nasi Ayam Bakar | Tidak Pedas | Khas Bakaran | Coklat Kehitaman | Lembut |
| 5. | Panelis 5 | Nasi Ayam Bakar | Tidak Pedas | Khas Bakaran | Kecoklatan | Sedikit Keras |
| 6. | Panelis 6 | Nasi Ayam Bakar | Sedikit Pedas | Khas Bakaran | Kecoklatan | Lembut |

Data kuantitatif

Panelis 1 : 1 + 3 + 3 + 3 = 10

Panelis 2 : 2 + 3 + 4 + 4 = 13

Panelis 3 : 2 + 3 + 3 + 3 = 11

Panelis 4 : 1 + 3 + 4 + 4 = 12

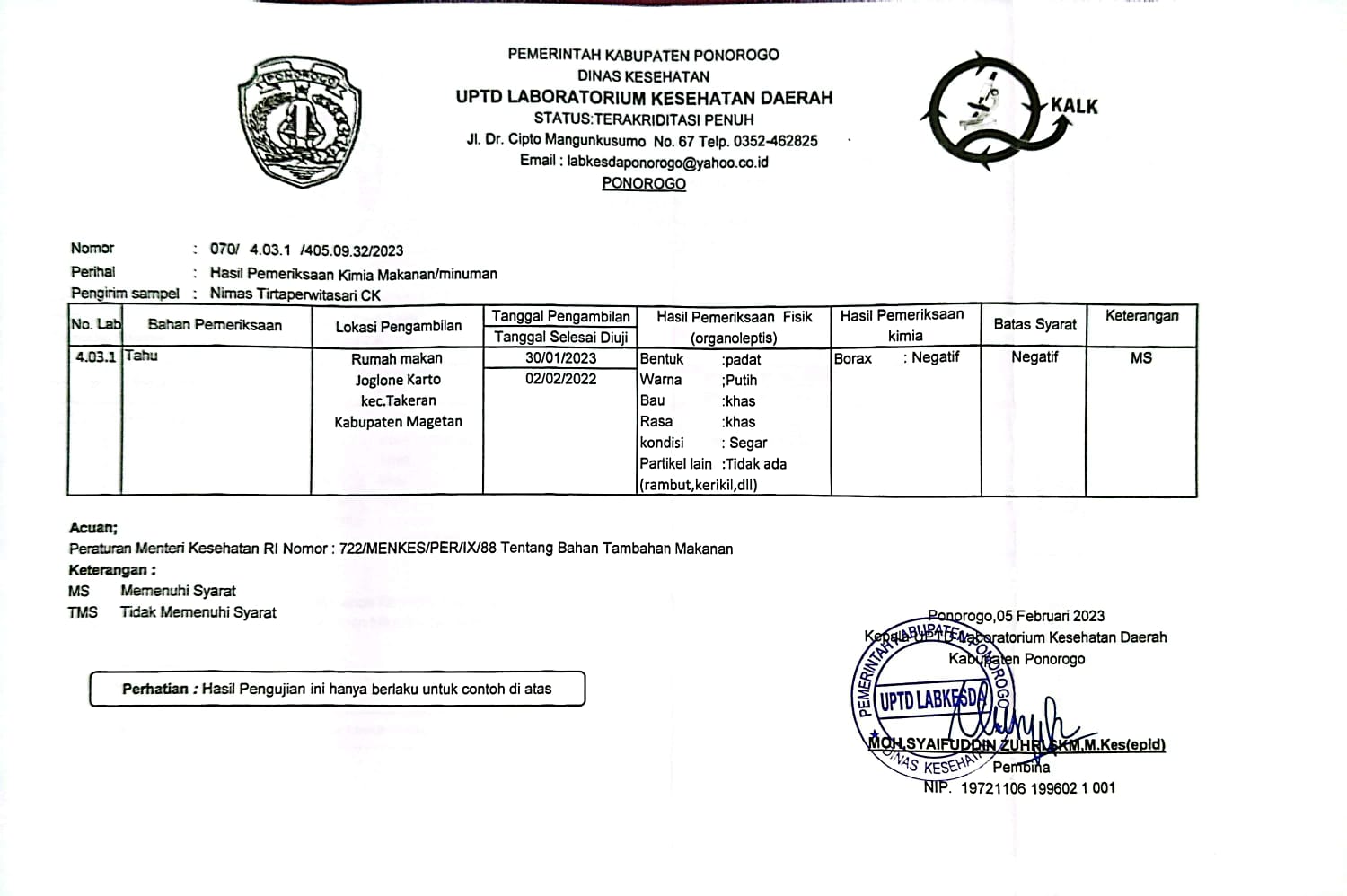
Panelis 5 : 1 + 3 + 3 + 3 = 10

Panelis 6 : 2 + 3 + 3 + 4 = 12

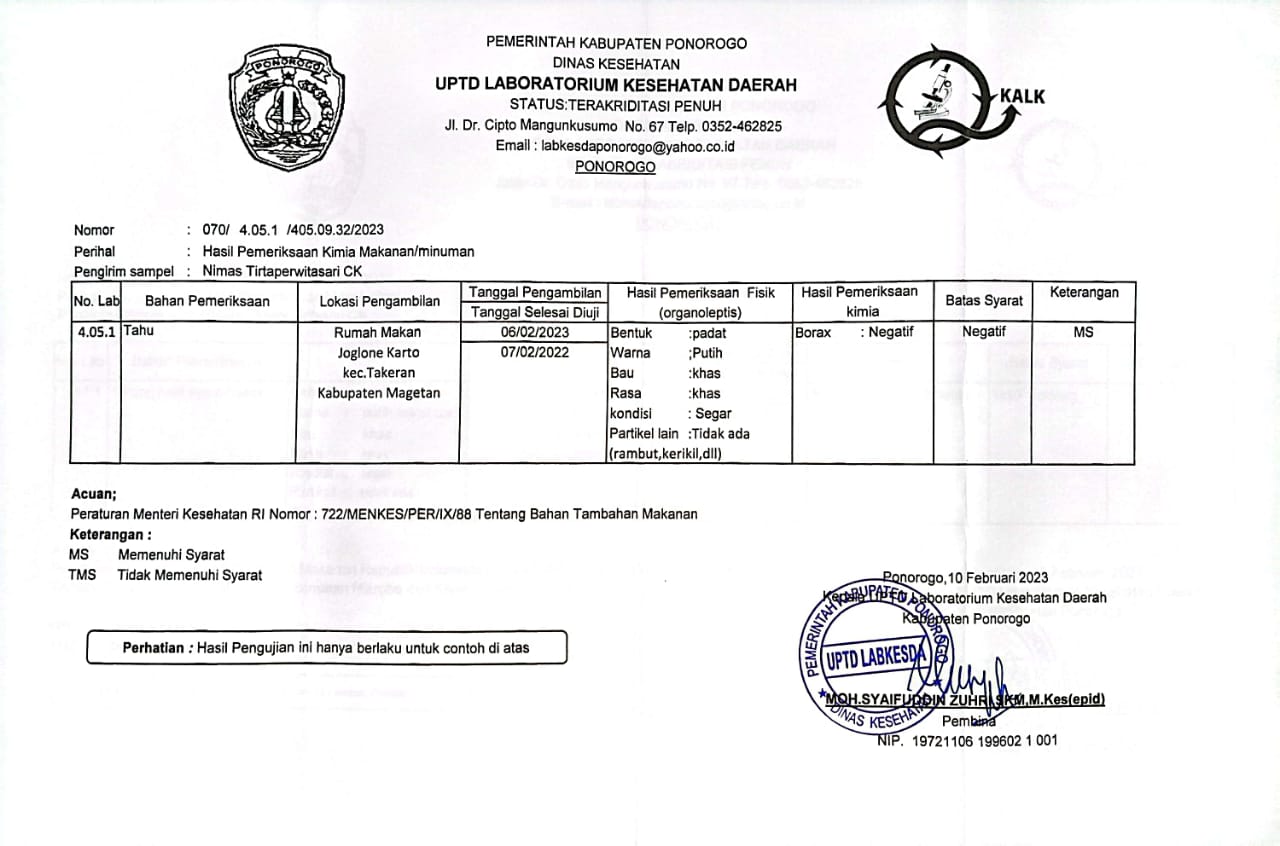
Jumlah = 68 : 6 = 11,3 dibulatkan 11

Dapat disimpulkan bahwa hasil baik dengan jumlah nilai 11.

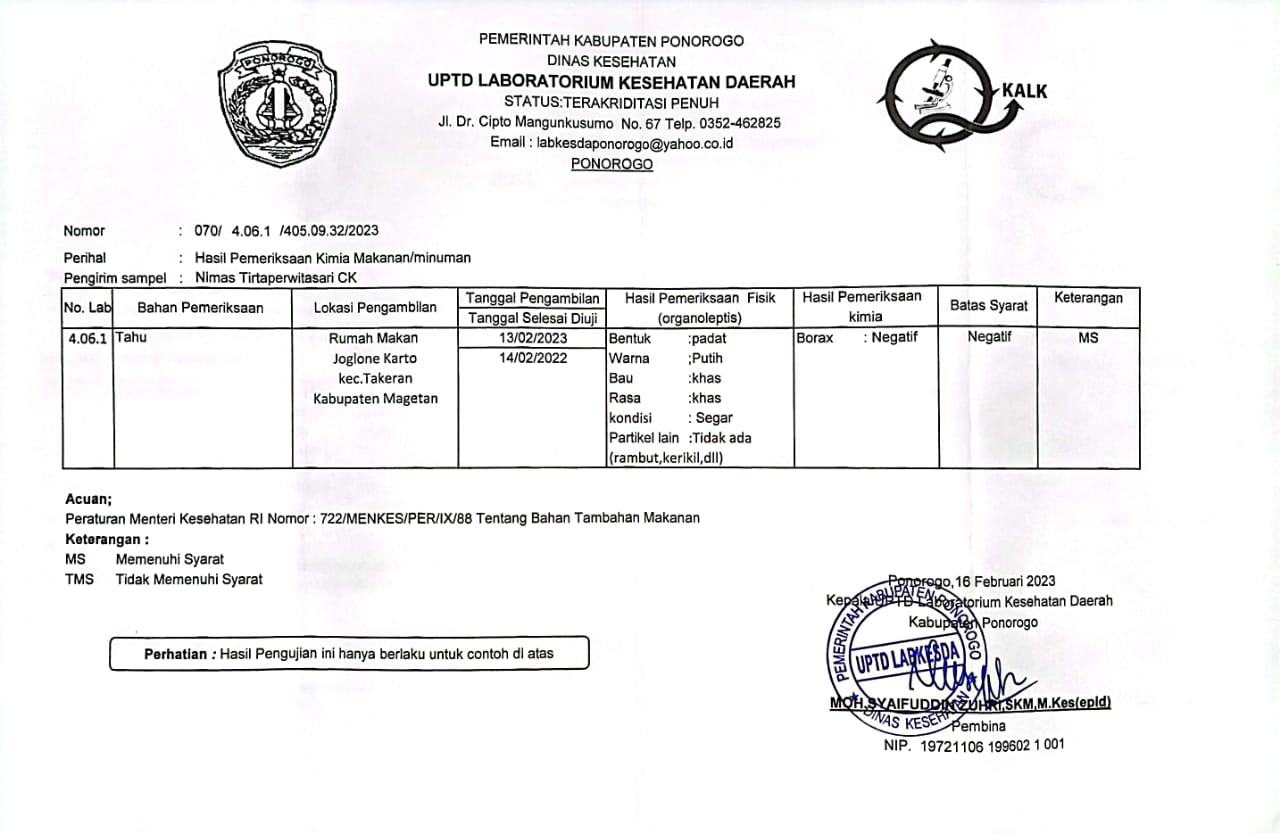
***Lampiran 3***

Hasil Pemeriksaan Kimia (Boraks) Ke- 1

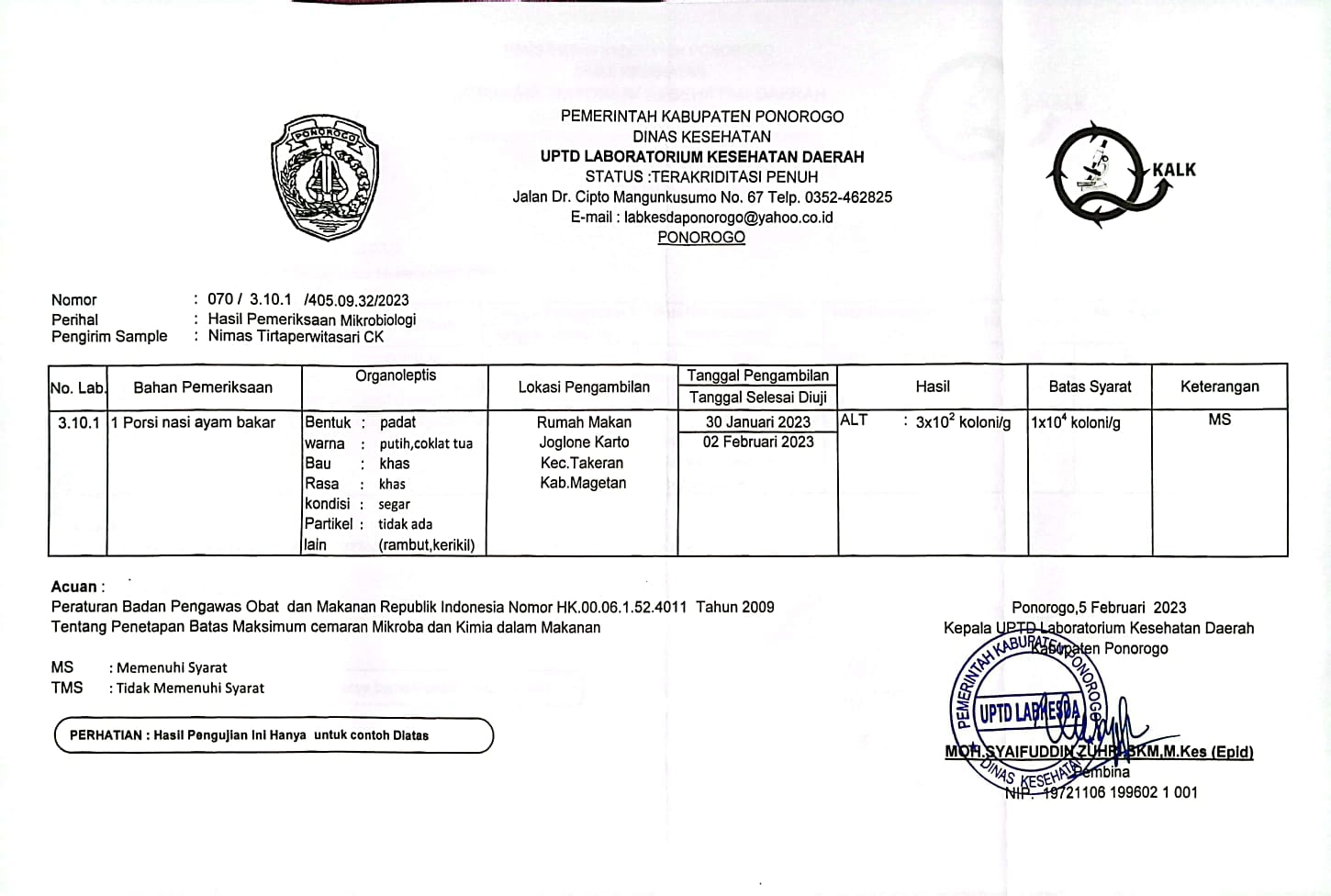
Hasil Pemeriksaan Kimia ( Boraks) Ke- 2



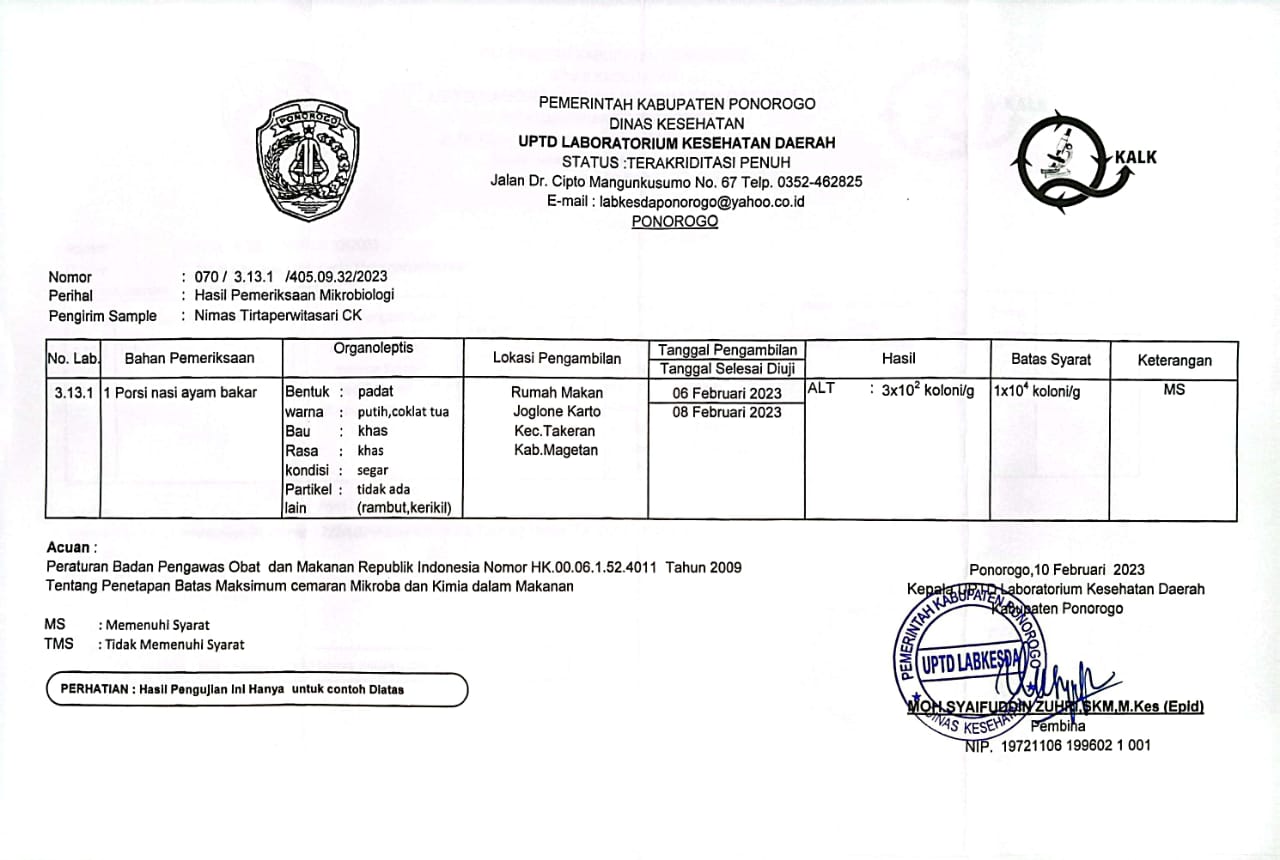
Hasil Pemeriksaan Kimia (Boraks) Ke-3



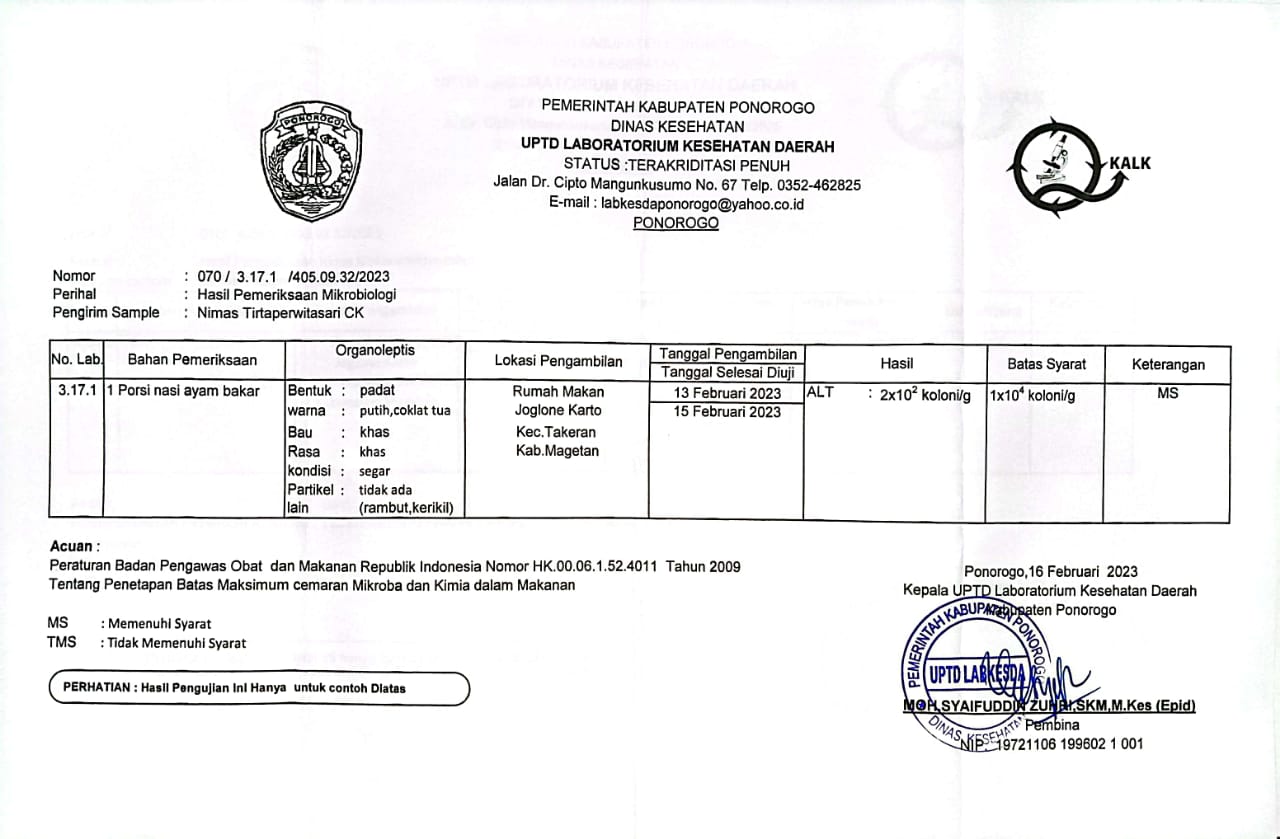
***Lampiran 4***

Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi (Angka Kuman) Ke-1

Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi (Angka Kuman) Ke- 2



Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi (Angka Kuman) Ke-3

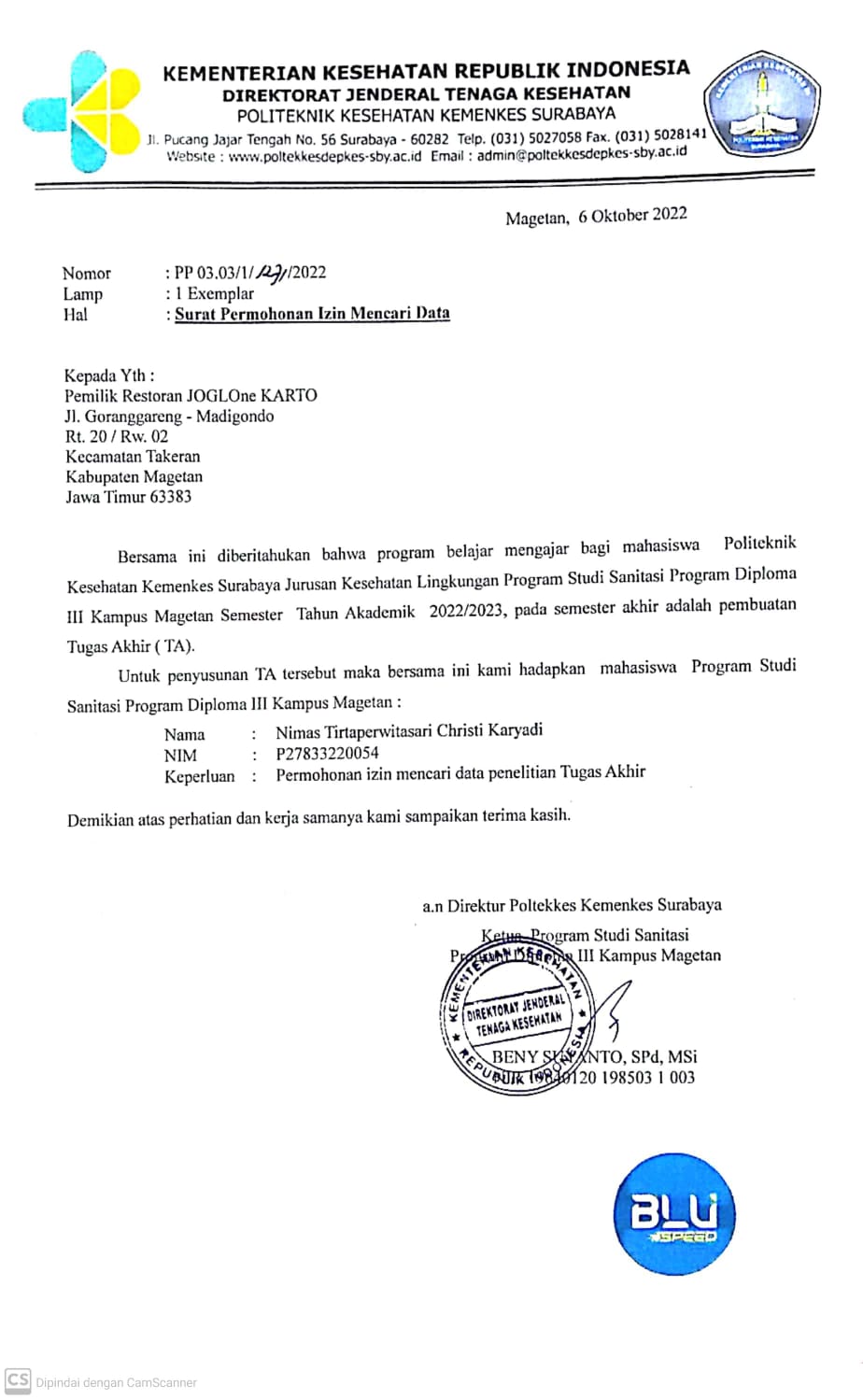


***Lampiran 5***

Surat Pernyataan Uji Organoleptik

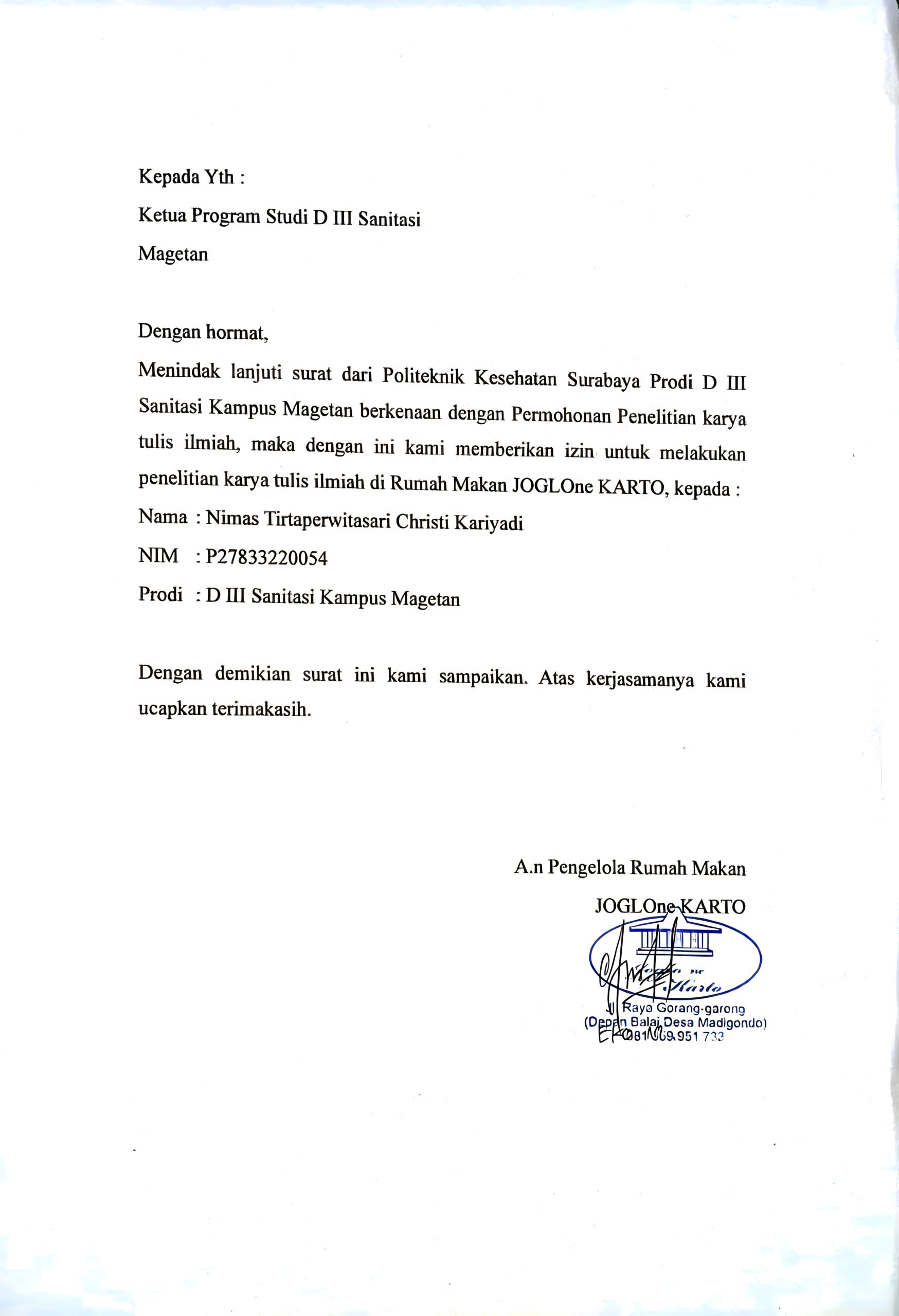
|  |
| --- |
| Panelis 1 |
| Panelis 2 |
| Panelis 3 |
| Panelis 4 |
| Panelis 5 |
| Panelis 6 |

***Lampiran 6***

Surat Izin Penelitian dan Mencari Data Dari Kampus

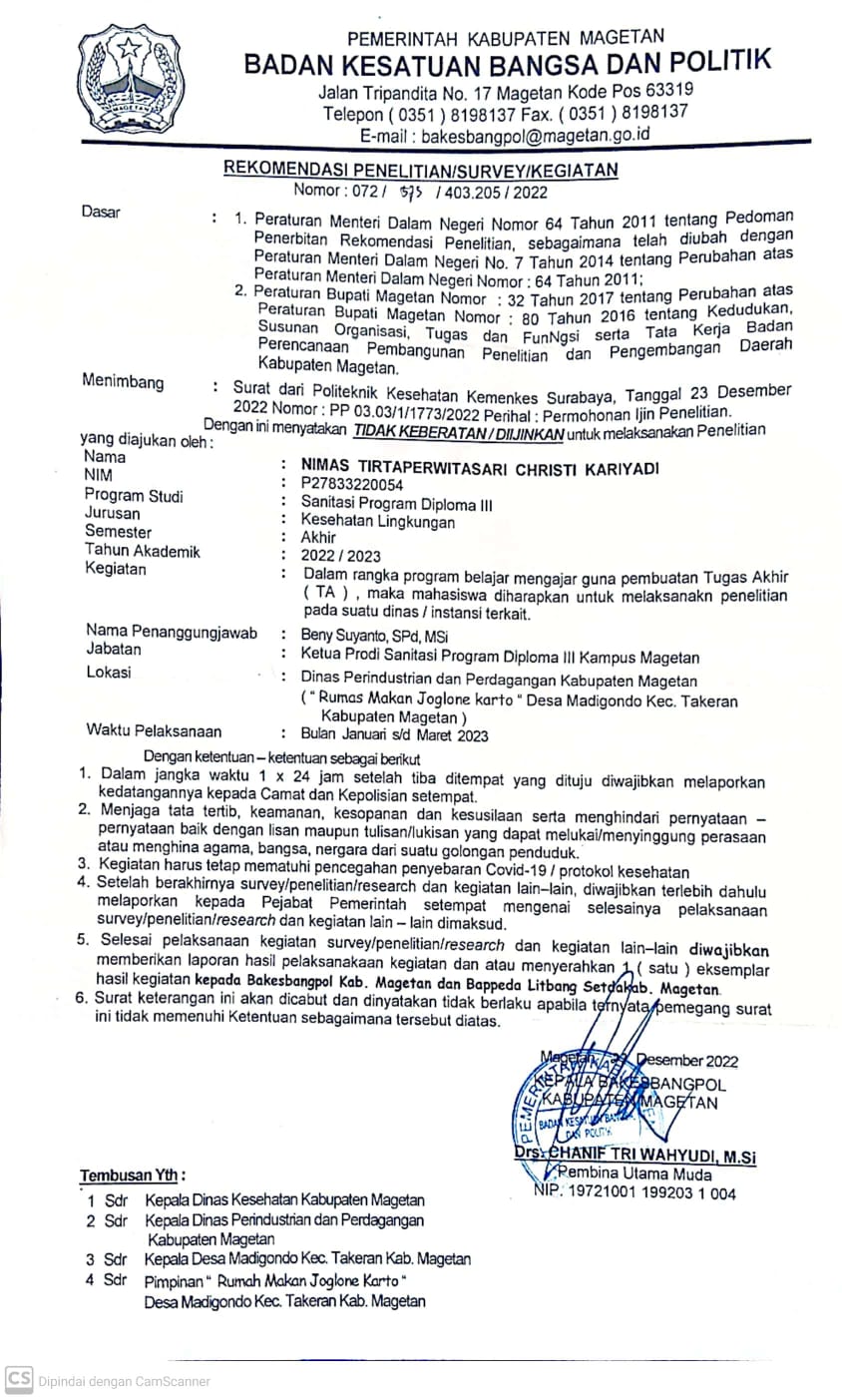
***Lampiran 7***

Surat Balasan Dari Rumah Makan Joglone Karto



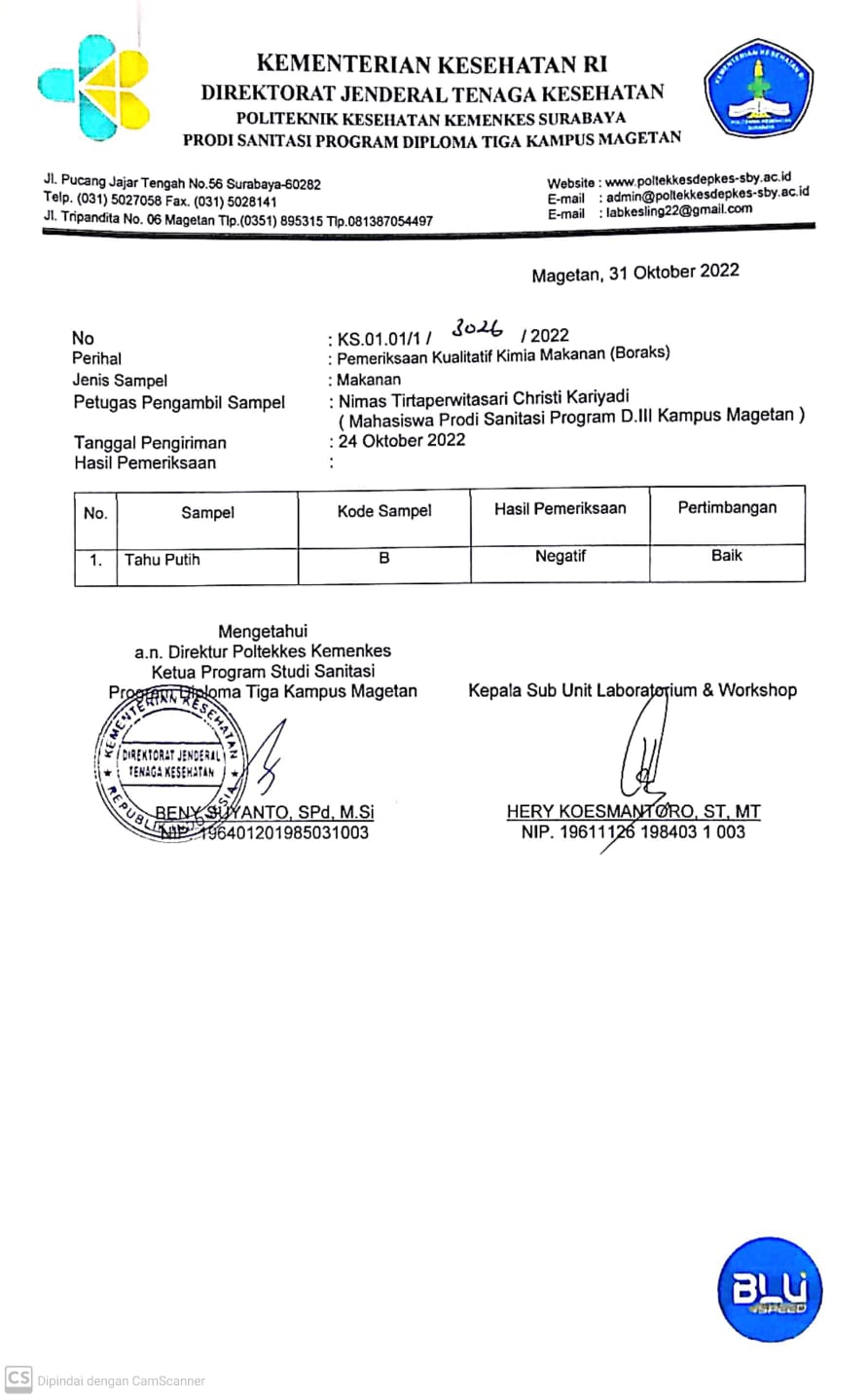
***Lampiran 8***

Surat Izin Penelitian dan Mencari Data Dari Badan Kesatuan Dan Politik



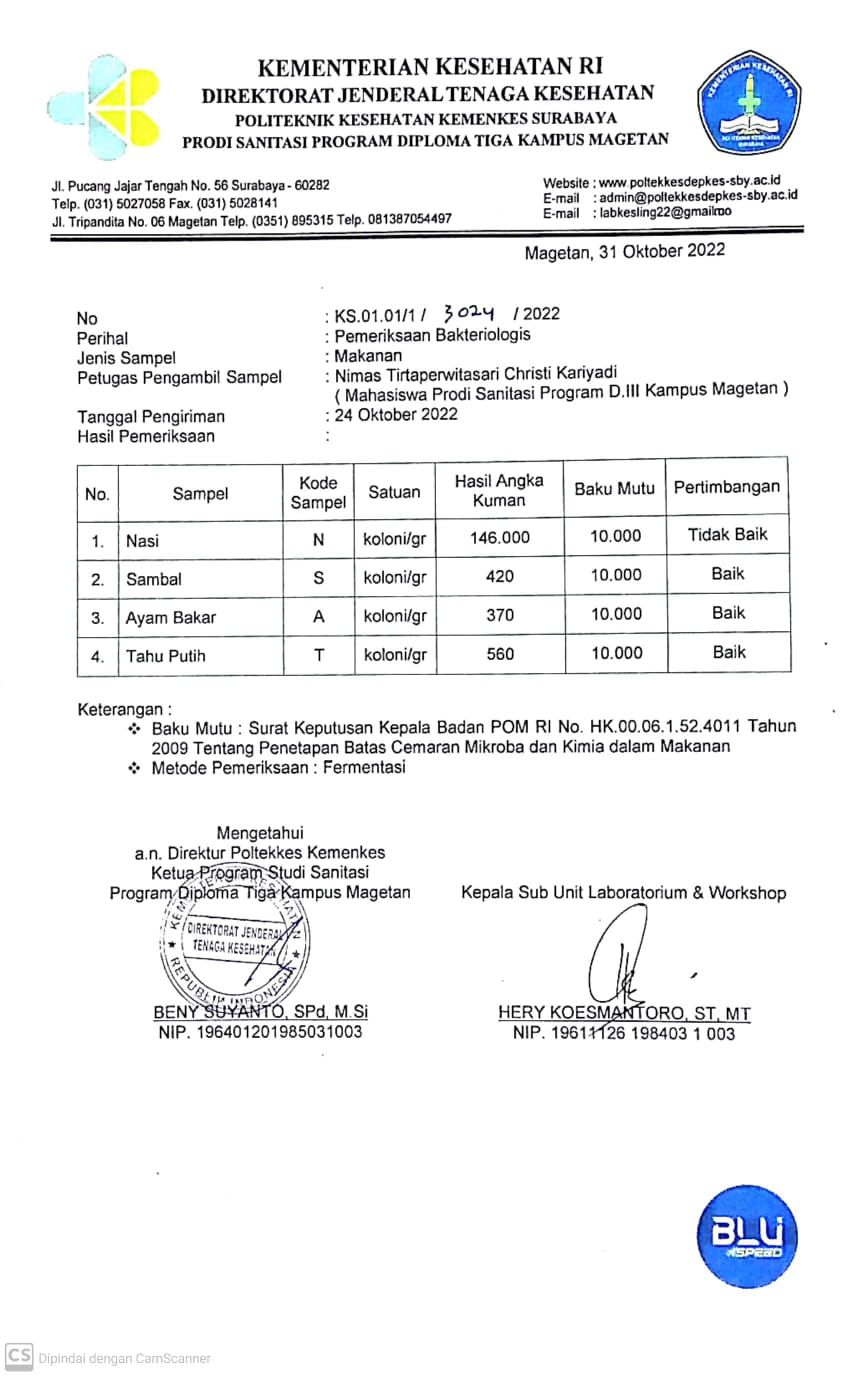
***Lampiran 9***

Hasil Studi Pendahuluan Pemeriksaan Kimia (Boraks)



***Lampiran 10***

Hasil Studi Pendahuluan Pemeriksaan Mikrobiologi (Angka Kuman)



***Lampiran 11***

Dokumentasi

|  |  |
| --- | --- |
| Tampak Depan Rumah Makan Joglone Karto | Ruang Makan Konsumen |
| Pemilihan Bahan Makanan | Bahan Makanan Olahan Pabrik |
| Penyimpanan Bahan Makanan Nabati | Penyimpanan Bahan Makanan Hewani |
| Pengolahan Makanan | Pengolahan Makanan |
| Rak Penyimpanan Peralatan Masak | Tempat Pengolahan Makanan |
| Tempat Pencucian Bahan Makanan | Tempat Penyimpanan Makanan Jadi |
| Pengangkutan Makanan | Tempat Penyajian Makanan |
| Nasi Ayam Bakar | Pengujian Organoleptik |
| Wawancara Bersama Karyawan | Foto Bersama Pengurus |