

**FORMULIR OBSERVASI PENELITIAN
HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA PROSES PENGOLAHAN TAHU
DI PABRIK TAHU MAOSPATI KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2024**

1. NAMA PEMILIK :
2. LOKASI :
3. JUMLAH KARYAWAN :
4. WAKTU PRODUKSI :
5. KAPASITAS PRODUKSI :
6. JUMLAH BAHAN PRODUKSI :

Tabel *Check List* Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan

NO	KRITERIA	MEMENUHI SYARAT	TIDAK MEMENUHI SYARAT
A. Peralatan pengolahan tahu			
1.	Peralatan di cuci saat sebelum dan sesudah pemakaian		
2.	Peralatan di cuci menggunakan air bersih dan air mengalir		
3.	Peralatan tidak rusak atau retak		
4.	Peralatan di simpan pada rak yang memiliki penutup		

5.	Peralatan masak dikeringkan dengan alat pengering atau lap yang bersih		
B. Penjamah pengolahan tahu			
1.	Penjamah makanan tidak menderita penyakit menular		
2.	Mencuci tangan dengan sabun dan air bersih setiap kali hendak menangani tahu		
3.	Menggunakan APD seperti sarung tangan		
4.	Menggunakan APD seperti masker		
5.	Menggunakan APD seperti celemek		
6.	Menggunakan APD seperti penutup kepala		
7.	Tidak menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya) saat mengolah tahu		

8.	Jika terjadi luka menutup luka dengan bahan yang kedap air		
C. Tempat pengolahan tahu			
1.	Jauh dari sumber pencemar		
2.	Memiliki SPAL (Sarana Pembuangan Air Limbah)		
3.	Tidak berpotensi menjadi tempat bersarangnya lalat dan serangga lain (vektor)		
4.	Lantai kedap air, rata, tidak retak, tidak licin dan mudah dibersihkan		
5.	Konstruksi bangunan kokoh dan aman serta terbebas dari barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan		
D. Proses pengolahan tahu			
1.	Menyiapkan peralatan masak yang akan dimasak sesuai prioritas		

2.	Mencuci semua bahan makanan yang akan dimasak dengan air mengalir		
3.	Membuang bagian bahan yang rusak untuk mengurangi resiko pencemaran makanan		
4.	Menjamah makanan dengan sendok khusus atau penjepit		
5.	Menggunakan peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.		

(Sumber : 715/MENKES/SK/V/2003 dimodifikasi)


Tabel Pemeriksaan Organoleptik Tahu

No.	Nama Panelis	Jenis Sampel Makanan	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
1.	Panelis 1	Tahu Putih				
2.	Panelis 2	Tahu Putih				
3.	Panelis 3	Tahu Putih				
4.	Panelis 4	Tahu Putih				
5.	Panelis 5	Tahu Putih				
6.	Panelis 6	Tahu Putih				
7	Panelis 7	Tahu Putih				

Keterangan :

WARNA	AROMA	RASA	TEKSTUR
4 : Putih	4 : Aroma kedelai	4 : Gurih	4 : Kenyal
3 : Kuning	3 : Aroma langu	3: Asam	3 : Lembek
2 : Coklat	2 : Tidak berbau	2 : Hambar	2 : Sedikit Keras
1 : Pucat keabuan	1 : Beraroma busuk	1 : Pahit	1 : Keras

Surat Ijin Penelitian

 **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, 9 November 2023

Nomor : PP 03.04/1//BS y/2023
Lamp : 1 Exemplar
Hal : Surat Permohonan Ijin Penelitian
Permintaan Data Awal

Kepada Yth :
Pemilik Pabrik Tahu
Jl. Sarean, Surat Majan,
Kecamatan Maospati
Kabupaten Magetan
Jawa Timur 63392

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 2023/2024, pada semester akhir adalah pembuatan
Penyusunan Proposal Tugas Akhir.


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

Nama : Naufa Agza Himsara
NIM : P27833221048
Keperluan : Permohonan Ijin Penelitian dan Permintaan data awal penunjang Proposal
Tugas Akhir

Demikian atas perhatian dan kerja samanya kami sampaikan terima kasih.

a.n Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya


a.n Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
Program Studi Sanitasi
Program Diploma III Kampus Magetan
BIENY SUYANTO, SPd, MSI
NIP. 19640120 198503 1 003



Surat Balasan

Kepada Yth :
Ketua Program Studi D-III Sanitasi
Magetan

Dengan Hormat,

Merimbak lanjut surat dari Politeknik Kesehatan Surabaya Prodi D-III Sanitasi
Kampus Magetan berkenaan dengan permohonan penelitian untuk pembuatan karya
tulis ilmiah, maka dengan ini kami memberikan izin untuk Melakukan Penelitian
Karya Tulis Ilmiah di Pabrik Tahu Rido Makmur, kepada :

Nama : Nanda Agra Ilmanu
NIM : P27833221048
Prodi : D-III Sanitasi Kampus Magetan

Dengan demikian surat ini kami sampaikan, atas kerjasamanya kami ucapkan
terimakasih.

AN Pencil Pabrik Tahu
Rido Makmur



(Nerengga, Kecamatan Maripati
Kabupaten Magetan Jawa Timur 63392)

Surat Ijin Penelitian Kesbangpol



PEMERINTAH KABUPATEN MAGETAN BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK

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

REKOMENDASI PENELITIAN/SURVEY/KEGIATAN NOMOR : 200.1.3/1/403.205/2024

- 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 : 32 Tahun 2017 tentang Perubahan atas Peraturan Bupati Magetan Nomor : 80 Tahun 2016 tentang Kedudukan, Susunan Organisasi, Tugas dan Fungsi serta Tata Kerja Badan Perencanaan Pembangunan Penelitian dan Pengembangan Daerah Kabupaten Magetan.
- Menimbang** : Surat dari Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya, Tanggal 27 Desember 2023 Nomor : PP.03.04/1/2114/2023 Perihal : Permohonan Pengambilan Ijin Penelitian.

Dengan ini menyatakan **TIDAK KEBERATAN/DIJINKAN** untuk melaksanakan Penelitian yang diajukan

- oleh :
- Nama : NAUFA AGZA HIMAURA
NIM : P27833221048
Fakultas : Kesehatan Lingkungan
Program Study : Sanksi Program Diploma III Kampus Magetan
Semester : Akhir
Tahun Akademik : 2023 / 2024
Kegiatan : Dalam rangka program belajar mengajar guna pembuatan penyusunan Tugas Akhir (TA), maka mahasiswa diharapkan untuk melakukan Penelitian pada suatu dinas / instansi terkait
- Nama Penanggungjawab : Beny Suyanto, S.Pd.,M.Si
Jabatan : Ketua Prodi Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan
Lokasi : Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Magetan (Pabrik Tahu Suratmajan Kec. Maospati Kab. Magetan)
- Waktu Pelaksanaan : Bulan Januari s/d April 2024

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. 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.
4. Selesai pelaksanaan kegiatan survey/penelitian/research dan kegiatan lain-lain diwajibkan memberikan laporan hasil pelaksanaan kegiatan dan atau menyerahkan 1 (satu) eksemplar hasil kegiatan kepada Bakesbangpol Kab. Magetan dan Bappeda Litbang Setdakab. Magetan.
5. Surat keterangan ini akan dicabut dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata pemegang surat ini tidak memenuhi Ketentuan sebagaimana tersebut diatas.

Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik
Kabupaten Magetan



Drs. CHANIE TRI WAHYUDI, M.Si.
Pembina Utama Muda
NIP.197210011992031004

Tembusan Yth:

1. Sdr. Kepala Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Magetan
2. Sdr. Pimpinan Pabrik Tahu Suratmajan Kecamatan



Dipindai dengan CamScanner

Surat Pernyataan Panelis

V

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : *Riska Rahmawati*

NIM : *P2783321060*

Pendidikan : *Mahasiswa D-III Sanitasi*

Memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada makanan tahu yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Naufa Agza Himaura

NIM : P27833221048

Pendidikan : Mahasiswa D-III Sanitasi

Magetan, 29 - 01 - 2024

Pembuat Pernyataan



Riska Rahmawati

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : M. Agus Budi W.

NIM : P27833221044

Pendidikan : Mahasiswa D-III Sanitasi

Memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada makanan tahu yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Naufa Agza Himaura

NIM : P27833221048

Pendidikan : Mahasiswa D-III Sanitasi

Magetan, 29 - 01 - 2024

Pembuat Pernyataan



M. AGUS BUDI WIBOWO

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : *Alif Giras R.A*

NIM : *P27853222012*

Pendidikan : *Mahasiswa D@ Sanitasi*

Memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada makanan tahu yang digunakan untuk penelitian :

Nama : *Naufa Agza Himaura*

NIM : *P27833221048*

Pendidikan : *Mahasiswa D-III Sanitasi*

Magetan, 29 - 01 - 2024

Pembuat Pernyataan



Alif Giras R.A

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : *AINUM ZARIA*

NIM : *P27833 222009*

Pendidikan : *Mahasiswa D-iii Sanitari*

Memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada makanan tahu yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Naufa Agza Himaura

NIM : P27833221048

Pendidikan : Mahasiswa D-III Sanitasi

Magetan, *29 - 01 - 2024*

Pembuat Pernyataan



AINUM ZARIA

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : *Shevani Cahya Putri*

NIM : *P27833222077*

Pendidikan : *Mahasiswa D-III Sanitasi*

Memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada makanan tahu yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Naufa Agza Himaura

NIM : P27833221048

Pendidikan : Mahasiswa D-III Sanitasi

Magetan, 29 - 01 - 2024

Pembuat Pernyataan



Shevani Cahya P.

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Rohma Nurmareta Agil

NIM : P2783322070

Pendidikan : Mahasiswa D-III Sanitasi

Memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada makanan tahu yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Naufa Agza Himaura

NIM : P27833221048

Pendidikan : Mahasiswa D-III Sanitasi

Magetan, 29 - 01 - 2024

Pembuat Pernyataan



Rohma Nurmareta Agil

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Amanullah Hasan

NIM : P27833222015

Pendidikan : Mahasiswa D-III Sanitasi

Memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada makanan tahu yang digunakan untuk penelitian :


Nama : Naufa Agza Himaura

NIM : P27833221048

Pendidikan : Mahasiswa D-III Sanitasi

Magetan, 29 - 01 - 2024

Pembuat Pernyataan


Amanullah Hasan

**Checklist Penerapan Prinsip Hygiene Sanitasi Pada Proses Pengolahan
di Pabrik Tahu Maospati Kabupaten Magetan**

**FORMULIR OBSERVASI PENELITIAN
HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA PROSES PENGOLAHAN TAHU
DI PABRIK TAHU MAOSPATI KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2024**

1. NAMA PEMILIK : Bapak Purwanto
2. LOKASI : Surotmejan, Kecamatan maospati
3. JUMLAH KARYAWAN : 6/7
4. WAKTU PRODUKSI : 09.00 - 18.00
5. KAPASITAS PRODUKSI :
6. JUMLAH BAHAN PRODUKSI : 7 Kuintal

Tabel *Check List* Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan

NO	KRITERIA	MEMENUHI SYARAT	TIDAK MEMENUHI SYARAT
A. Peralatan pengolahan tahu			
1.	Peralatan di cuci saat sebelum dan sesudah pemakaian	✓	
2.	Peralatan di cuci menggunakan air bersih dan air mengalir	✓	
3.	Peralatan tidak rusak atau retak	✓	
4.	Peralatan di simpan pada rak yang memiliki penutup		✓
5.	Peralatan masak dikeringkan dengan alat pengering atau lap yang bersih		✓
B. Penjamah pengolahan tahu			
1.	Penjamah makanan tidak menderita penyakit menular	✓	
2.	Mencuci tangan dengan sabun dan air bersih setiap kali hendak menangani tahu	✓	

3.	Menggunakan APD seperti sarung tangan		✓
4.	Menggunakan APD seperti masker		✓
5.	Menggunakan APD seperti celemek		✓
6.	Menggunakan APD seperti penutup kepala		✓
7.	Tidak menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya) saat mengolah tahu	✓	
8.	Jika terjadi luka menutup luka dengan bahan yang kedap air	✓	
C. Tempat pengolahan tahu			
1.	Jauh dari sumber pencemar	✓	
2.	Memiliki SPAL (Sarana Pembuangan Air Limbah)		✓
3.	Tidak berpotensi menjadi tempat bersarangnya lalat dan serangga lain (vektor)	✓	
4.	Lantai kedap air, rata, tidak retak, tidak licin dan mudah dibersihkan		✓
5.	Konstruksi bangunan kokoh dan aman serta terbebas dari barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan	✓	
D. Proses pengolahan tahu			
1.	Menyiapkan peralatan masak yang akan dimasak sesuai prioritas	✓	

2.	Mencuci semua bahan makanan yang akan dimasak dengan air mengalir	✓	
3.	Membuang bagian bahan yang rusak untuk mengurangi resiko pencemaran makanan	✓	
4.	Menjamah makanan dengan sendok khusus atau penjepit	✓	
5.	Menggunakan peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.	✓	

(Sumber : 715/MENKES/SK/V/2003 dimodifikasi)

Hasil Pemeriksaan Organoleptik 1

No.	Nama Panelis	Jenis Sampel Makanan	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Rata – rata
1.	Panelis 1	Tahu Putih	5	6	7	7	6,25
2.	Panelis 2	Tahu Putih	7	5	6	6	6
3.	Panelis 3	Tahu Putih	6	6	8	8	7
4.	Panelis 4	Tahu Putih	8	8	5	7	7
5.	Panelis 5	Tahu Putih	7	7	6	6	6,5
6.	Panelis 6	Tahu Putih	5	5	6	5	5,25
7.	Panelis 7	Tahu Putih	7	5	5	5	5,5
Jumlah			45	42	43	44	43,5
Rata – rata			6,4	6	6,1	6,2	6,2

1. Perhitungan uji hedonik

a. Warna

$$\bar{x} = \frac{45}{7} = 6,4$$

$$S^2 = \frac{(5-6,4)^2}{7} + \frac{(7-6,4)^2}{7} + \frac{(6-6,4)^2}{7} + \frac{(8-6,4)^2}{7} + \frac{(7-6,4)^2}{7} + \frac{(5-6,4)^2}{7} + \frac{(7-6,4)^2}{7}$$

$$S^2 = \frac{1,03}{7} = 0,147$$

$$S = \sqrt{0,147} = 0,38$$

$$p \left(\bar{x} - \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(\bar{x} + \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right)$$

$$p \left(6,4 - \left(1,96 \cdot \frac{0,38}{\sqrt{7}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(6,4 + \left(1,96 \cdot \frac{0,38}{\sqrt{7}} \right) \right)$$

$$P(6,4 - 0,27) \leq \mu \leq (6,4 + 0,27)$$

$$P(6,13) \leq \mu \leq (6,67)$$

Interval nilai sensori warna tahu putih adalah 6,13 – 6,67 dan untuk penulisan nilai akhir warna tahu putih diambil nilai terkecil adalah 6,13 dan dibulatkan menjadi 6 (agak suka).

b. Aroma

$$\bar{x} = \frac{42}{7} = 6$$

$$S^2 = \frac{(6-6)^2}{7} + \frac{(5-6)^2}{7} + \frac{(6-6)^2}{7} + \frac{(8-6)^2}{7} + \frac{(7-6)^2}{7} + \frac{(5-6)^2}{7} + \frac{(5-6)^2}{7}$$

$$S^2 = \frac{1,13}{7} = 0,161$$

$$S = \sqrt{0,161} = 0,40$$

$$p \left(\bar{x} - \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(\bar{x} + \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right)$$

$$p \left(6 - \left(1,96 \cdot \frac{0,40}{\sqrt{7}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(6 + \left(1,96 \cdot \frac{0,40}{\sqrt{7}} \right) \right)$$

$$P(6 - 0,29) \leq \mu \leq (6 + 0,29)$$

$$P(5,71) \leq \mu \leq (6,29)$$

Interval nilai sensori aroma tahu putih adalah 5,71 – 6,29 dan untuk penulisan nilai akhir aroma tahu putih diambil nilai terkecil adalah 5,71 dan dibulatkan menjadi 6 (agak suka).

c. Rasa

$$\bar{x} = \frac{43}{7} = 6,1$$

$$S^2 = \frac{(7-6,1)^2}{7} + \frac{(6-6,1)^2}{7} + \frac{(8-6,1)^2}{7} + \frac{(5-6,1)^2}{7} + \frac{(6-6,1)^2}{7} + \frac{(6-6,1)^2}{7} + \frac{(5-6,1)^2}{7}$$

$$S^2 = \frac{0,963}{7} = 0,137$$

$$S = \sqrt{0,137} = 0,36$$

$$p \left(\bar{x} - \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(\bar{x} + \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right)$$

$$p \left(6,1 - \left(1,96 \cdot \frac{0,36}{\sqrt{7}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(6,1 + \left(1,96 \cdot \frac{0,36}{\sqrt{7}} \right) \right)$$

$$P(6,1 - 0,25) \leq \mu \leq (6,1 + 0,25)$$

$$P(5,85) \leq \mu \leq (6,35)$$

Interval nilai sensori rasa tahu putih adalah 5,85 – 6,37 dan untuk penulisan nilai akhir rasa tahu putih diambil nilai terkecil adalah 5,85 dan dibulatkan menjadi 6 (agak suka).

d. Tekstur

$$\bar{x} = \frac{44}{7} = 6,2$$

$$S^2 = \frac{(7-6,2)^2}{7} + \frac{(6-6,2)^2}{7} + \frac{(8-6,2)^2}{7} + \frac{(7-6,2)^2}{7} + \frac{(6-6,2)^2}{7} + \frac{(5-6,2)^2}{7} + \frac{(5-6,2)^2}{7}$$

$$S^2 = \frac{1,05}{7} = 0,15$$

$$S = \sqrt{0,15} = 0,38$$

$$p \left(\bar{x} - \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(\bar{x} + \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right)$$

$$p \left(6,2 - \left(1,96 \cdot \frac{0,38}{\sqrt{7}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(6,2 + \left(1,96 \cdot \frac{0,38}{\sqrt{7}} \right) \right)$$

$$P(6,2 - 0,27) \leq \mu \leq (6,2 + 0,27)$$

$$P(5,93) \leq \mu \leq (6,47)$$

Interval nilai sensori tekstur tahu putih adalah 5,93 – 6,47 dan untuk penulisan nilai akhir tekstur tahu putih diambil nilai terkecil adalah 5,93 dan dibulatkan menjadi 6 (agak suka).

2. Perhitungan uji skor

$$\bar{x} = \frac{43,5}{7} = 6,2$$

$$S^2 = \frac{(6,25-6,2)^2}{7} + \frac{(6-6,2)^2}{7} + \frac{(7-6,2)^2}{7} + \frac{(7-6,2)^2}{7} + \frac{(6,5-6,2)^2}{7} + \frac{(5,25-6,2)^2}{7} + \frac{(5,5-6,2)^2}{7}$$

$$S^2 = \frac{0,388}{7} = 0,055$$

$$S = \sqrt{0,055} = 0,74$$

$$p \left(\bar{x} - \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(\bar{x} + \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right)$$

$$p \left(6,2 - \left(1,96 \cdot \frac{0,74}{\sqrt{7}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(6,2 + \left(1,96 \cdot \frac{0,74}{\sqrt{7}} \right) \right)$$

$$P(6,2 - 0,54) \leq \mu \leq (6,2 + 0,54)$$

$$P(5,66) \leq \mu \leq (6,74)$$

Interval nilai organoleptik tahu putih adalah 5,66 – 6,74 dan untuk penulisan nilai akhir organoleptik tahu putih diambil nilai terkecil adalah 5,66 dan dibulatkan menjadi 6.

Hasil Pemeriksaan Organoleptik 2

No.	Nama Panelis	Jenis Sampel Makanan	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Rata – rata
1.	Panelis 1	Tahu Putih	6	6	7	7	6,5
2.	Panelis 2	Tahu Putih	6	5	7	7	6,25
3.	Panelis 3	Tahu Putih	7	5	7	7	6,5
4.	Panelis 4	Tahu Putih	5	5	6	7	5,75
5.	Panelis 5	Tahu Putih	5	6	6	6	5,75
6.	Panelis 6	Tahu Putih	7	6	6	6	6,25
7.	Panelis 7	Tahu Putih	6	6	6	6	4
Jumlah			45	39	45	46	41
Rata – rata			6,4	5,5	6,4	6,5	5,8

1. Perhitungan uji hedonik

a. Warna

$$\bar{x} = \frac{45}{7} = 6,4$$

$$S^2 = \frac{(6-6,4)^2}{7} + \frac{(6-6,4)^2}{7} + \frac{(7-6,4)^2}{7} + \frac{(5-6,4)^2}{7} + \frac{(5-6,4)^2}{7} + \frac{(7-6,4)^2}{7} + \frac{(6-6,4)^2}{7}$$

$$S^2 = \frac{0,72}{7} = 0,102$$

$$S = \sqrt{0,102} = 0,31$$

$$p \left(\bar{x} - \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(\bar{x} + \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right)$$

$$p \left(6,4 - \left(1,96 \cdot \frac{0,31}{\sqrt{7}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(6,4 + \left(1,96 \cdot \frac{0,31}{\sqrt{7}} \right) \right)$$

$$P(6,4 - 0,21) \leq \mu \leq (6,4 + 0,21)$$

$$P(6,19) \leq \mu \leq (6,61)$$

Interval nilai sensori warna tahu putih adalah 6,19 – 6,61 dan untuk penulisan nilai akhir warna tahu putih diambil nilai terkecil adalah 6,19 dan dibulatkan menjadi 6 (agak suka).

b. Aroma

$$\bar{x} = \frac{39}{7} = 5,5$$

$$S^2 = \frac{(6-5,5)^2}{7} + \frac{(5-5,5)^2}{7} + \frac{(5-5,5)^2}{7} + \frac{(5-5,5)^2}{7} + \frac{(6-5,5)^2}{7} + \frac{(6-5,5)^2}{7} + \frac{(6-5,5)^2}{7}$$

$$S^2 = \frac{0,21}{7} = 0,03$$

$$S = \sqrt{0,03} = 0,17$$

$$p \left(\bar{x} - \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(\bar{x} + \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right)$$

$$p \left(5,5 - \left(1,96 \cdot \frac{0,17}{\sqrt{7}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(5,5 + \left(1,96 \cdot \frac{0,17}{\sqrt{7}} \right) \right)$$

$$P(5,5 - 0,11) \leq \mu \leq (5,5 + 0,11)$$

$$P(5,39) \leq \mu \leq (5,61)$$

Interval nilai sensori aroma tahu putih adalah 5,39 – 5,61 dan untuk penulisan nilai akhir aroma mitahu putih diambil nilai terkecil adalah 5,39 dan dibulatkan menjadi 5 (netral).

c. Rasa

$$\bar{x} = \frac{45}{7} = 6,4$$

$$S^2 = \frac{(7-6,4)^2}{7} + \frac{(7-6,4)^2}{7} + \frac{(7-6,4)^2}{7} + \frac{(6-6,4)^2}{7} + \frac{(6-6,4)^2}{7} + \frac{(6-6,4)^2}{7} + \frac{(6-6,4)^2}{7}$$

$$S^2 = \frac{0,23}{7} = 0,032$$

$$S = \sqrt{0,032} = 0,17$$

$$p \left(\bar{x} - \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(\bar{x} + \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right)$$

$$p \left(6,4 - \left(1,96 \cdot \frac{0,17}{\sqrt{7}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(6,4 + \left(1,96 \cdot \frac{0,17}{\sqrt{7}} \right) \right)$$

$$P(6,4 - 0,11) \leq \mu \leq (6,4 + 0,11)$$

$$P(6,29) \leq \mu \leq (6,51)$$

Interval nilai sensori rasa tahu putih adalah 6,29 – 6,51 dan untuk penulisan nilai akhir rasa tahu putih diambil nilai terkecil adalah 6,29 dan dibulatkan menjadi 6 (agak suka)

d. Tekstur

$$\bar{x} = \frac{46}{7} = 6,5$$

$$S^2 = \frac{(7-6,5)^2}{7} + \frac{(7-6,5)^2}{7} + \frac{(7-6,5)^2}{7} + \frac{(7-6,5)^2}{7} + \frac{(6-6,5)^2}{7} + \frac{(6-6,5)^2}{7} + \frac{(6-6,5)^2}{7}$$

$$S^2 = \frac{0,21}{7} = 0,03$$

$$S = \sqrt{0,03} = 0,17$$

$$p \left(\bar{x} - \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(\bar{x} + \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right)$$

$$p \left(6,5 - \left(1,96 \cdot \frac{0,17}{\sqrt{7}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(6,5 + \left(1,96 \cdot \frac{0,17}{\sqrt{7}} \right) \right)$$

$$P(6,5 - 0,11) \leq \mu \leq (6,5 + 0,11)$$

$$P(6,39) \leq \mu \leq (6,61)$$

Interval nilai sensori tekstur tahu putih adalah 6,39 – 6,61 dan untuk penulisan nilai akhir tekstur tahu putih diambil nilai terkecil adalah 6,39 dan dibulatkan menjadi 6 (agak suka)

2. Perhitungan uji skor

$$\bar{x} = \frac{41}{7} = 5,8$$

$$S^2 = \frac{(6,5-5,8)^2}{7} + \frac{(6,25-5,8)^2}{7} + \frac{(6,5-5,8)^2}{7} + \frac{(5,75-5,8)^2}{7} + \frac{(5,75-5,8)^2}{7} + \frac{(6,25-5,8)^2}{7} + \frac{(4-5,8)^2}{7}$$

$$S^2 = \frac{1,8406}{7} = 0,262$$

$$S = \sqrt{0,262} = 0,51$$

$$p \left(\bar{x} - \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(\bar{x} + \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right)$$

$$p \left(5,8 - \left(1,96 \cdot \frac{0,51}{\sqrt{7}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(5,8 + \left(1,96 \cdot \frac{0,51}{\sqrt{7}} \right) \right)$$

$$P(5,8 - 0,37) \leq \mu \leq (5,8 + 0,37)$$

$$P(5,43) \leq \mu \leq (6,17)$$

Interval nilai organoleptik tahu putih adalah 5,43 – 6,17 dan untuk penulisan nilai akhir organoleptik tahu putih diambil nilai terkecil adalah 5,43 dan dibulatkan menjadi 5.

Hasil Pemeriksaan Organoleptik 3

No.	Nama Panelis	Jenis Sampel Makanan	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Rata – rata
1.	Panelis 1	Tahu Putih	5	6	8	7	6,5
2.	Panelis 2	Tahu Putih	5	7	8	7	6,75
3.	Panelis 3	Tahu Putih	5	7	7	7	6,5
4.	Panelis 4	Tahu Putih	6	6	7	7	6,5
5.	Panelis 5	Tahu Putih	6	6	6	6	4
6.	Panelis 6	Tahu Putih	6	7	7	6	6,5
7.	Panelis 7	Tahu Putih	5	7	6	6	6
Jumlah			38	46	49	46	42,75
Rata – rata			5,4	6,5	7	6,5	6,1

1. Perhitungan uji hedonik

a. Warna

$$\bar{x} = \frac{38}{7} = 5,4$$

$$S^2 = \frac{(5-5,4)^2}{7} + \frac{(5-5,4)^2}{7} + \frac{(5-5,4)^2}{7} + \frac{(6-5,4)^2}{7} + \frac{(6-5,4)^2}{7} + \frac{(6-5,4)^2}{7} + \frac{(5-5,4)^2}{7}$$

$$S^2 = \frac{0,23}{7} = 0,032$$

$$S = \sqrt{0,032} = 0,17$$

$$p \left(\bar{x} - \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(\bar{x} + \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right)$$

$$p \left(5,4 - \left(1,96 \cdot \frac{0,17}{\sqrt{7}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(5,4 + \left(1,96 \cdot \frac{0,17}{\sqrt{7}} \right) \right)$$

$$P(5,4 - 0,11) \leq \mu \leq (5,4 + 0,11)$$

$$P(5,29) \leq \mu \leq (5,51)$$

Interval nilai sensori warna tahu putih adalah 5,29 – 5,51 dan untuk penulisan nilai akhir warna tahu putih diambil nilai terkecil adalah 5,29 dan dibulatkan menjadi 5 (netral).

b. Aroma

$$\bar{x} = \frac{46}{7} = 6,5$$

$$S^2 = \frac{(6-6,5)^2}{7} + \frac{(7-6,5)^2}{7} + \frac{(7-6,5)^2}{7} + \frac{(6-6,5)^2}{7} + \frac{(6-6,5)^2}{7} + \frac{(7-6,5)^2}{7} + \frac{(7-6,5)^2}{7}$$

$$S^2 = \frac{0,21}{7} = 0,03$$

$$S = \sqrt{0,03} = 0,17$$

$$p \left(\bar{x} - \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(\bar{x} + \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right)$$

$$p \left(6,5 - \left(1,96 \cdot \frac{0,17}{\sqrt{7}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(6,5 + \left(1,96 \cdot \frac{0,17}{\sqrt{7}} \right) \right)$$

$$P(6,5 - 0,11) \leq \mu \leq (6,5 + 0,11)$$

$$P(6,39) \leq \mu \leq (6,61)$$

Interval nilai sensori aroma tahu putih adalah 6,39 – 6,61 dan untuk penulisan nilai akhir aroma tahu putih diambil nilai terkecil adalah 6,39 dan dibulatkan menjadi 6 (agak suka).

c. Rasa

$$\bar{x} = \frac{49}{7} = 7$$

$$S^2 = \frac{(8-7)^2}{7} + \frac{(8-7)^2}{7} + \frac{(7-7)^2}{7} + \frac{(7-7)^2}{7} + \frac{(6-7)^2}{7} + \frac{(7-7)^2}{7} + \frac{(6-7)^2}{7}$$

$$S^2 = \frac{0,56}{7} = 0,08$$

$$S = \sqrt{0,08} = 0,28$$

$$p \left(\bar{x} - \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(\bar{x} + \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right)$$

$$p \left(7 - \left(1,96 \cdot \frac{0,28}{\sqrt{7}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(7 + \left(1,96 \cdot \frac{0,28}{\sqrt{7}} \right) \right)$$

$$P(7 - 0,196) \leq \mu \leq (7 + 0,196)$$

$$P(6,80) \leq \mu \leq (7,19)$$

Interval nilai sensori rasa tahu putih adalah 6,80 – 7,19 dan untuk penulisan nilai akhir rasa tahu putih diambil nilai terkecil adalah 6,80 dan dibulatkan menjadi 7 (suka)

d. Tekstur

$$\bar{x} = \frac{46}{7} = 6,5$$

$$S^2 = \frac{(7-6,5)^2}{7} + \frac{(7-6,5)^2}{7} + \frac{(7-6,5)^2}{7} + \frac{(7-6,5)^2}{7} + \frac{(6-6,5)^2}{7} + \frac{(6-6,5)^2}{7} + \frac{(6-6,5)^2}{7}$$

$$S^2 = \frac{0,21}{7} = 0,03$$

$$S = \sqrt{0,03} = 0,17$$

$$p \left(\bar{x} - \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(\bar{x} + \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right)$$

$$p \left(6,5 - \left(1,96 \cdot \frac{0,17}{\sqrt{7}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(6,5 + \left(1,96 \cdot \frac{0,17}{\sqrt{7}} \right) \right)$$

$$P(6,5 - 0,11) \leq \mu \leq (6,5 + 0,11)$$

$$P(6,39) \leq \mu \leq (6,61)$$

Interval nilai sensori aroma tahu putih adalah 6,39 – 6,61 dan untuk penulisan nilai akhir aroma tahu putih diambil nilai terkecil adalah 6,39 dan dibulatkan menjadi 6 (agak suka)

2. Perhitungan uji skor

$$\bar{x} = \frac{42,75}{7} = 6,1$$

$$S^2 = \frac{(6,5-6,1)^2}{7} + \frac{(6,75-6,1)^2}{7} + \frac{(6,5-6,1)^2}{7} + \frac{(6,5-6,1)^2}{7} + \frac{(4-6,1)^2}{7} + \frac{(6,5-6,1)^2}{7} + \frac{(6-6,1)^2}{7}$$

$$S^2 = \frac{0,771}{7} = 0,110$$

$$S = \sqrt{0,110} = 0,33$$

$$p \left(\bar{x} - \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(\bar{x} + \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right)$$

$$p \left(6,1 - \left(1,96 \cdot \frac{0,33}{\sqrt{7}} \right) \right) \leq \mu \leq \left(6,1 + \left(1,96 \cdot \frac{0,33}{\sqrt{7}} \right) \right)$$

$$P(6,1 - 0,24) \leq \mu \leq (6,1 + 0,24)$$

$$P(5,86) \leq \mu \leq (6,34)$$

Interval nilai organoleptik tahu putih adalah 5,86 – 6,34 dan untuk penulisan nilai akhir organoleptik tahu putih diambil nilai terkecil adalah 5,86 dan dibulatkan menjadi 6.

Hasil Pemeriksaan Kimia 1



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
E-mail : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id
E-mail : labkesling22@gmail.com

Magetan, 5 Februari 2024

No : OT.02.01/F.XXIV.12.2/ 790 /2024
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan
Jenis Sampel : Tahu Putih
Petugas Pengambil Sampel : Naufa Agza
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 29 Januari 2024

Hasil Pemeriksaan :

No.	Jenis Pemeriksaan	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Boraks	1	Negatif	Baik
2.	Formalin	2	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. 19611126 198403 1 003



Hasil Pemeriksaan Kimia 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
E-mail : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id
E-mail : labkesling22@gmail.com

Magetan, 6 Februari 2024

No : OT.02.01/F.XXIV.12.2/ *79* /2024
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan
Jenis Sampel : Tahu Putih
Petugas Pengambil Sampel : Naufa Agza
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 30 Januari 2024


Hasil Pemeriksaan :

No.	Jenis Pemeriksaan	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Boraks	A	Negatif	Baik
2.	Formalin	B	Negatif	Baik

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



Hasil Pemeriksaan Kimia 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
E-mail : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id
E-mail : labkesling22@gmail.com

Magetan, 7 Februari 2024

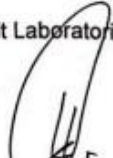
No : OT.02.01/F.XXIV.12.2/ *YJL* /2024
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan
Jenis Sampel : Tahu Putih
Petugas Pengambil Sampel : Naufa Agza
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 31 Januari 2024
Hasil Pemeriksaan :

No.	Jenis Pemeriksaan	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Boraks	AA	Negatif	Baik
2.	Formalin	BB	Negatif	Baik

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



Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi 1

	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 E-mail : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id E-mail : labkesling22@gmail.com

Magetan, 5 Februari 2024

No : OT.02.01/F.XXIV.12.2/ *507* /2024
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Naufa Agza
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 29 Januari 2024
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Tahu Putih	A	koloni/gr	10.900	1×10^4	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



Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi 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. Triandita No. 06 Magetan Telp. (0351) 895315 Telp. 081387054497

Website : www.poltekkesdepkes-sby.ac.id
E-mail : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id
E-mail : labkesling22@gmail.com

Magetan, 6 Februari 2024

No : OT.02.01/F.XXIV.12.21 *708* /2024
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Naufa Agza
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 30 Januari 2024
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Tahu Putih	B	koloni/gr	9.800	1x10 ⁴	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



Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi 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
E-mail : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id
E-mail : labkesling22@gmail.com

Magetan, 7 Februari 2024

No : OT.02.01/F.XXIV.12.2/ 709 /2024
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Naufa Agza
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 31 Januari 2024
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Tahu Putih	C	koloni/gr	11.200	1×10^4	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



Dokumentasi Pabrik Tahu



Proses Pemotongan Tahu



Proses Pencucian Peralatan



Proses Produksi



Proses Produksi



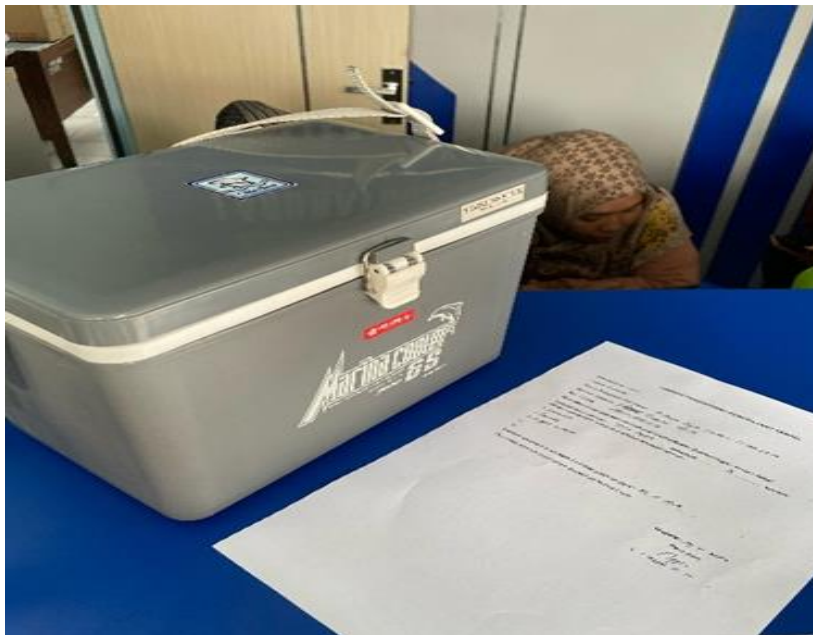
Wawancara dengan Pemilik Pabrik Tahu Ridho Makmur



Penilaian Observasi pada Pabrik Tahu Ridho Makmur



Pengiriman Sampel untuk Pemeriksaan Kimia dan Mikrobiologi



Pengiriman Sampel untuk Pemeriksaan Kimia dan Mikrobiologi



Pemeriksaan Organoleptik



Pemeriksaan Organoleptik



Pemeriksaan Organoleptik



Pemeriksaan Organoleptik



Pemeriksaan Organoleptik



Pemeriksaan Organoleptik