

LAMPIRAN 1

**FORMULIR PENELITIAN HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN
MAKANAN JAJANAN DI SDN MAOSPATI 01 KABUPATEN MAGETAN**

TAHUN 2024

Nama :

Tanggal :

Jenis Jajanan :

| No | Objek Pengamatan | Penerapan | |
|--|---|-----------|-------|
| | | Ya | Tidak |
| A. Peralatan Pengolahan Makanan | | | |
| 1. | Peralatan yang di gunakan untuk mengolah makanan jajanan sesuai jenisnya | | |
| 2. | Peralatan yang di gunakan tidak penyok | | |
| 3. | Peralatan yang digunakan tidak berkaratan | | |
| 4. | Peralatan yang di gunakan tidak patah | | |
| 5. | Peralatan di cuci menggunakan air bersih hingga bersih | | |
| 6. | Peralatan yang di cuci di keringkan dengan lap bersih | | |
| 7. | Peralatan bersih di simpan di tempat bebas pencemar | | |
| 8. | Tidak menggunakan Peralatan hanya sekali pakai | | |
| B. Tempat pengolahan Makanan | | | |
| 1. | Konstruksi sarana penjaja melindungi makanan jajanan dari debu dan bahan pencemar | | |
| 2. | Konstruksi sarana penjaja mudah di bersihkan | | |
| 3. | Tersedia tempat penyimpanan bahan makanan mentah dan makanan jadi | | |
| 4. | Tersedianya tempat pencucian peralatan, cuci tangan | | |
| 5. | Tersedia tempat sampah | | |
| C. Penjamah Makanan | | | |
| 1. | Penjamah makanan tidak menderita penyakit menular (batuk, pilek, diare) | | |
| 2. | Penjamah makanan menutup luka pada luka terbuka | | |
| 3. | Penjamah makanan menjaga kebersihan rambut,kuku, pakaian | | |

| | | | |
|---|---|--|--|
| 4. | Penjamah makanan memakai celemek, penutup kepala, sarung tangan | | |
| 5. | Penjamah makanan selalu mencuci tangan setiap menjamah makanan | | |
| 6. | Penjamah makanan menggunakan alat Ketika menjamah makanan | | |
| 7. | Penjamah makanan tidak merokok | | |
| 8. | Penjamah makanan tidak menggaruk anggota tubuh (telinga, hidung, mulut, bagian lain) pada saat menjamah makanan | | |
| 9. | Penjamah makanan tidak batuk dan bersin di hadapan makanan | | |
| 10. | Penjamah makanan tidak menggunakan asesoris saat menjamah makanan | | |
| D. Proses Pengolahan makanan jajanan | | | |
| 1. | Menggunakan air yang memenuhi standar baku mutu | | |
| 2. | Memasak air minum terlebih dahulu | | |
| 3. | Bahan yang diolah menjadi makanan jajanan dalam keadaan baik, segar dan tidak busuk, tidak rusak | | |
| 4. | Bahan tambah makanan disimpan secara terpisah | | |
| 5. | Bahan Makanan yang cepat busuk di tempatkan pada wadah terpisah | | |
| 6. | Makanan yang dijajakan dalam keadaan tertutup atau terbungkus dan bersih | | |
| 7. | Makanan yang di angkut terpisah dengan bahan mentah | | |
| 8. | Bahan makanan yang cepat rusak di tempatkan pada wadah terpisah | | |
| E. Sarana Sanitasi | | | |
| 1. | Tersedianya air bersih yang bersih dari segi kualitas maupun kuantitas | | |
| 2. | Tersedianya pembuangan air limbah yang baik agar tidak ada pencemaran | | |
| 3. | Tersedianya tempat sampah dari bahan kedap air,kuat dan mudah dibersihkan. | | |



Peralatan Pengolahan Siomay dan Batagor



Tempat Pengolahan Siomay dan Batagor



Proses Pengolahan Siomay dan Batagor



Penjamah Siomay dan Batagor



Tempat sampah di rumah pedagang siomay dan batagor



Siomay dan Batagor yang sudah matang



Peralatan Pengolahan Cilok



Tempat Pengolahan Cilok



Proses Pengolahan Cilok



Penjamah Cilok



Tempat Sampah di Pedagang Cilok



Cilok yang sudah matang



Peralatan Pengolahan Sate usus dan jamur crispy



Tempat Pengolahan Sate usus dan Jamur Crispy



Penjamah Sate usus, jamur crispy



Proses Pengolahan Sate usus, jamur crispy



Tempat Sampah Pedagang Sate usus dan Jamur Crispy

Hasil Uji Pendahuluan Laboratorium mikrobiologi



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) 6027058 Fax. (031) 6028141
Jl. Trpandita No. 06 Magetan Telp. (0351) 895315 Telp. 081387054497

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

Magetan, 4 September 2023

No Perihal : KS.01.01/1 / *STYD* / 2023
Jenis Sampel : Pemeriksaan Bakteriologis
Petugas Pengambil Sampel : Makanan
: Zahra Putri Nadhira
: (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 29 Agustus 2023
Hasil Pemeriksaan :

| No. | Sampel | Kode Sampel | Satuan | Hasil Angka Kuman | Baku Mutu | Pertimbangan |
|-----|-------------|-------------|-----------|-------------------|-----------|--------------|
| 1. | Usus Basah | M1 | koloni/gr | 60.000 | 10.000 | Tidak Baik |
| 2. | KripiK Usus | M2 | koloni/gr | 1.800 | 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



RONY SILIYANTO, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003



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



Hasil Pemeriksaan angka kuman di laboratorium mikrobiologi angka kuman program studi DIII Sanitasi Kampus Magetan



Kemenkes

Kementerian Kesehatan
Poltekkes Surabaya

Jalan Pucang Jajar Tengah No.56, Kertajaya
Gubeng, Surabaya, Jawa Timur 60282
(031) 5027058
<https://web.poltekkesdepkes-sby.ac.id>
E-mail : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id
labkesing22@gmail.com

PRODI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA KAMPUS MAGETAN
Jl. Tripanita No. 08 Magetan Tlp. (0351) 895315 Tlp. 061387054497 E-mail :

Magetan, 27 Mei 2024

No : OT.02.01/F.XXIV.12.2/ *207* /2024
 Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
 Jenis Sampel : Makanan
 Petugas Pengambil Sampel : Zahra Putri Nadhira
 (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
 Tanggal Pengiriman : 20 Mei 2024
 Hasil Pemeriksaan :

| No. | Sampel | Kode Sampel | Satuan | Hasil Angka Kuman | Baku Mutu | Pertimbangan |
|-----|--------------|-------------|-----------|-------------------|-------------------|--------------|
| 1. | Siomay | 1 | koloni/gr | 76.000 | 1x10 ⁴ | Tidak Baik |
| 2. | Batagor | 2 | koloni/gr | 2.700 | 1x10 ⁴ | Baik |
| 3. | Cilok | 3 | koloni/gr | 29.000 | 1x10 ⁴ | Tidak Baik |
| 4. | Sate Usus | 4 | koloni/gr | 2.200 | 1x10 ⁴ | Baik |
| 5. | Jamur Crispy | 5 | koloni/gr | 1.700 | 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

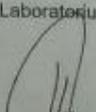
Mengetahui

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



BENNY SITYANTO, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003

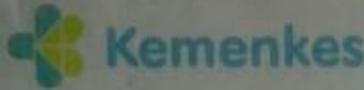
Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop



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



Hasil Pemeriksaan Kualitas kimia Pada makanan dengan parameter rhodamin-B



Kemenkes

Kementerian Kesehatan
Poltekkes Surabaya

Jalan Pucang Jajar Tengah No.56, Kertajaya
Gubeng, Surabaya, Jawa Timur 60282
☎ (031) 5027058
🌐 <https://web.poltekkesdepleks-sby.ac.id>
✉ admin@poltekkesdepleks-sby.ac.id

PRODI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA KAMPUS MAGETAN
Jl. Triandita No. 06 Magetan Tlp. (0351) 895315 Tlp. 081387054497 E-mail : labkesing22@gmail.com

Magetan, 27 Mei 2024

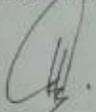
No : KS.01.01/1 / *2024* / 2022
 Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan
 Jenis Sampel : Makanan (Komet)
 Petugas Pengambil Sampel : Zahra Putri Nadhira
 (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
 Tanggal Pengiriman : 20 Mei 2024
 Hasil Pemeriksaan :

| No. | Jenis Pemeriksaan Kimia Makanan | Kode Sampel | Hasil Pemeriksaan | Pertimbangan |
|-----|---------------------------------|-------------|-------------------|--------------|
| 1. | Rhodamin B | R | Negatif | Baik |

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


BENNY SUWANTO, SPd, M.Si
 NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop


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

