

LEMBAR OBSERVASI
PRINSIP-PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN
DI RUMAH SAKIT ISLAM SITI AISYAH MADIUN

Jumlah Ahli Gizi :

Jumlah Penjamah makanan :

Berapa kali mengolah makanan :

1. PEMILIHAN BAHAN MAKANAN			
No	Kriteria	Penerapan	
		Ya	Tidak
Pemilihan Telur			
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.		
Pemilihan Makanan Nabati			
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.		
Pemilihan Makanan Olahan Pabrik			
10.	Terdaftar didepartement kesehatan yang ditandai dengan Adanya kode ML atau MD.		

11.	Tidak Kadaluarsa.		
12.	Kemasan dan segel masih dalam keadaan utuh dan baik.		
2. PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN			
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		
3. PENGOLAHAN MAKANAN			
Peralatan pengolahan makanann			
1.	Bahan peralatan aman digunakan seperti terbuat dari alumunium, stainless stell, kaca atau keramik		
2.	Peralatan tidak boleh penyok, mudah patah, mudah berkarat		
3.	Menggunakan peralatan sesuai dengan fungsinya		

4.	Peralatan berada pada rak penyimpanan peralatan Sehingga mempermudah penggunaan dan pengambilannya		
5.	Sebelum digunakan kembali peralatan dicuci terlebih Dahulu		
6.	Penyimpanan peralatan tidak menyentuh lantai, dinding Maupun langit-langit		
Tempat pengolahan makanan			
7.	Konstruksi bangunan selalu dalam keadaan bersih, kokoh dan aman serta bebas dari barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan		
8.	Lantai kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan Atau kelandaian cukup dan mudah dibersihkan		
9.	Permukaan dinding rata, tidak lembab, mudah dibersihkan, dan berwarna terang, serta dinding yang selalu terkena percikan air dilapisi bahan kedap air Setinggi 2 meter dari lantai		
10.	Langit-langit menutupi seluruh bangunan, terbuat dari bahan yang permukaanya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air, bewarna terang dan tinggi minimal 2,4 Meter		
11.	Ventilasi berfungsi baik, bersih, akses langsung keluar, terdapat blower dan terdapat peralatan anti serangga		
12.	Pencahayaan minimal 200 lux		
13.	Suhu ruang (18 ⁰ -28 ⁰ C) dan kelembapan (55-70%RH)		
14.	Pada wastafel dilengkapi dengan sabun, kertas <i>Tissue</i> atau alat pengering tangan		
15.	Tersedia kamar mandi yang tidak menghadap atau jadi Satu dengan tempat pengolahan		
16.	Tersedia tempat cuci tangan untuk karyawan dan terpisah dengan tempat pencucian alat masak dan makan		

17.	Tersedia tempat sampah yang kedap air, tertutup, terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan dan terpisah antara sampah organik dan anorganik		
Penjamah makanan			
18.	Tidak menderita penyakit yang menular (flu,diare, batuk,pilek) dan memiliki sertifikat penjamah makanan		
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 hendak menangani makanan		
23.	Menjamah makanan dengan alat atau Perlengkapan atau alas tangan		
24.	Tidak merokok		
25.	Tidak menggaruk anggota badan		
26.	Tidak batuk/bersin dihadapan makanan yang disajikan Atau tanpa menutup hidung dan mulut		
27.	Tidak memakai aksesoris/perhiasan kecuali cincin Kawin yang tidak berhias		
Cara pengolahan makanan			
28.	Mendahulukan bahan makanan yang kurang tahan lama Dibandingkan dengan makanan yang lebih tahan lama		
29.	Mencuci semua bahan makanan yang siap untuk Dimasak		
30.	Menyiapkan peralatan masak yang akan digunakan Sesuai dengan prioritas		
31.	Menjamah makanan dengan sendok khusus atau Penjepit		
32.	Mencicipi makanan menggunakan dengan sendok khusus yang selalu dicuci		
4. PENYIMPANAN MAKANAN MATANG			
1.	Penyimpanan harus memperhatikan prinsip <i>first in first Out(FIFO)</i> dan <i>first 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		
5. PENGANGKUTAN MAKANAN MATANG			
1.	Menggunakan kendaraan khusus pengangkutan makanan jadi/masak dan harus selalu higieneis		
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 tidak sama dengan jalur pengangkutan sampah		
6. PENYAJIAN MAKANAN MATANG			
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		

*Sumber : Permenkes Republik Indonesia No. 1096/MENKES/PER/VI/2011
tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*

Formulir Tabel Hasil Pemeriksaan Organoleptik

Tabel Hasil Pemeriksaan Organoleptik

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

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

No.	Nama Panelis	Jenis Sampel Makanan	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1.	Panelis 1	Daging bumbu				
2.	Panelis 2	Daging bumbu				
3.	Panelis 3	Daging bumbu				
4.	Panelis 4	Daging bumbu				

5.	Panelis 5	Daging bumbu				
6.	Panelis 6	Daging bumbu				
7.	Panelis 7	Daging bumbu				

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

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

Keterangan

1. NASI

Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1:tidak manis	1:tidak wangi	1:Tidak putih	1:Tidak empuk
2:kurang manis	2:kurang wangi	2:kurang putih	2:kurang empuk
3:agak manis	3:agak wangi	3:agak putih	3:agak empuk
4 : cenderung manis	4 :wangi khas pandan	4:putih bersih	4:empuk/pulen

2. SAYUR TONGSENG (WORTEL, KACANG PANJANG, KUBIS)

Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1:Tidak gurih	1:Tidak sedap	1:Tidak berwarna	1:keras
2:Cukup gurih	2:Cukup sedap	2:Cukup coklat	2:agak keras
3:gurih	3:sedap	3:kecokelatan	3:cukup empuk
4 :Sangat gurih	4:Sangat sedap	4:coklat kekuningan	4:empuk/lembut

3. DAGING BUMBU

Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1:Tidak gurih	1:kurang / tidak berbau	1:Tidak berwarna	1:Tidak empuk
2:Cukup gurih	2:Cukup khas daging	2:cukup coklat	2:Cukup empuk
3:gurih	3:khas daging	3:kecoklatan	3:empuk
4 :Sangat gurih	4:Sangat khas daging /sedap	4:Sangat coklat	4:Sangat empuk

4. ROLADE AYAM

Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1:Tidak gurih	1:kurang / tidak berbau	1:Tidak berwarna	1:Tidak empuk
2:Cukup gurih	2:Cukup khas	2:cukup coklat	2:Cukup empuk
3:gurih	3:khas ayam	3:kecoklatan	3:empuk
4 :Sangat gurih	4:Sangat khas ayam/sedap	4:Sangat coklat	4:Sangat empuk

5. TEMPE GORENG

Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1:Tidak gurih	1:Tidak sedap	1:tidak coklat	1:Tidak padat dan empuk
2:Cukup gurih	2:Cukup sedap	2:kurang coklat	2:kurang padat dan empuk
3:gurih	3:sedap	3:agak coklat	3: agak padat dan empuk
4 :Sangat gurih	4:Sangat sedap/khas tempe goreng	4:coklat keemasan	4:padat dan empuk

Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi (Studi Pendahuluan)



PEMERINTAH KABUPATEN PONOROGO
DINAS KESEHATAN
UPTD LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH

Status : Terakreditasi Penuh Nomor : 06/S/KALK-P/VII/2012

Jalan Dr. Cipto Mangunkusumo No. 67 Telp. 0352-462825

E-mail : labkesdaponorogo@yahoo.co.id

PONOROGO



Nomor : 070 3.238/405.09.32/2022
Perihal : Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi
Petugas Sampling : Anik Widianti

No. Lab.	Bahan Pemeriksaan	Lokasi Pengambilan	Tanggal Pengambilan	Hasil Pemeriksaan	Batas Syarat	Keterangan
			Tanggal Selesai Diuji			
3.238	Menu Makan Pagi Nasi Rawon,daging sapi,Tempe	Instalasi Gizi RSI Siti Aisyah Madiun Jl.Mayjend Sungkono 38 Madiun	21 September 2022	ALT : 1 X10 ⁵ koloni/g	1X10 ⁴ koloni/g	TMS
			23 September 2022			

Acuan :

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK.00.061.52.4011


Tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia Dalam Makanan



Keterangan :

MS : Memenuhi Syarat

TMS : Tidak Memenuhi Syarat

PERHATIAN : Hasil Pengujian Ini Hanya untuk contoh Diatas

Ponorogo, 28 September 2022
Kepala UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah
Kabupaten Ponorogo

MOH. SYAIFUDDIN ZUHRI, SKM, M. Kes (Epid)

 **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, 14 Agustus 2023

Nomor : PP 03.04/1/ /21/ /2023
Lamp : 1 Exemplar
Hal : Surat Mencari data Penelitian

Kepada Yth :
Direktur RSI Siti Aisyah Madiun
Jl. Mayjend Sungkono No. 38 - 40
Madiun


Bersama ini diberitahukan bahwa program belajar mengajar bagi mahasiswa Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya Jurusan Kesehatan Lingkungan Program Studi Sanitasi Lingkungan Program Sarjana Terapan Kelas Alih Jenjang Kampus Magetan Semester III Tahun Akademik 2023/2024, pada semester akhir adalah pembuatan Skripsi.


Untuk penyusunan Skripsi tersebut maka bersama ini kami hadapkan mahasiswa Program Studi Sanitasi Lingkungan Program Sarjana Terapan Kelas Alih Jenjang Kampus Magetan :


Nama : Anik Widianti
NIM : P27833322082
Keperluan : Permohonan izin mencari data penelitian

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



DENY SUYANTO, S.Pd, M.Si
NIP. 19640120 198503 1 003





RUMAH SAKIT ISLAM SITI AISYAH MADIUN

TERAKREDITASI LARSI PARIPURNA NO : LARSI/SERTIFIKAT/024/11/2022
 Jl. Mayjend. Sungkono No. 38- 40 MADIUN - 63129
 Telp : (0351) 464822, 462212, 451843 Fax : (0351) 464009
 Website : www.rsismadiun.com Email : rsi_madiun@yahoo.co.id



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Nomor	RSI-SA/1504/III.6.AU/A/IX/2023
Sifat	Biasa
Lampiran	-
Perihal	<u>Persetujuan Ijin Studi Pendahuluan</u>

Kepada Yth
Ketua Program Studi Sanitasi
Poltekkes Kemenkes Surabaya
di -
Tempat

السَّلَامُ عَلَيْكُمْ وَرَحْمَةُ اللَّهِ وَبَرَكَاتُهُ

Puji syukur kehadiran Allah SWT semoga kita senantiasa mendapatkan limpahan rahmat dan hidayah-Nya Amin.

Menindaklanjuti surat saudara tanggal 14 Agustus 2023 perihal surat permohonan studi pendahuluan penelitian, dengan ini kami beritahukan bahwa kami dapat menerima permohonan saudara tersebut atas nama

Nama	Anik Widianti
NIM	P27833322082
Prodi	DIII Kesehatan Lingkungan Program Studi Sanitasi
Judul	Analisis Prinsip Pengelolaan Dan Kualitas Makanan Untuk RSI Siti Aisyah Madiun Tahun 2023

Dengan persyaratan sebagai berikut


- Materi dan metode Penelitian/Survey sesuai dengan judul yang diambil
- Untuk memperlancar penelitian/Survey serta penilaian terhadap mahasiswa maka dikenakan biaya sebesar Rp 175 000,-/penelitian/survey
- Penulisan hasil penelitian/survey terlebih dahulu dikonsultasikan dengan pembimbing dari RSI Siti Aisyah Madiun dan tidak boleh dipublikasikan
- Waktu penelitian/survey menyesuaikan sehingga tidak mengganggu pelayanan
- Memberikan copy hasil penelitian/survey ke RSI Siti Aisyah Madiun
- Mentaati dan mematuhi segala peraturan dan ketentuan yang berlaku di Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun
- Untuk konfirmasi lebih lanjut dapat berkomunikasi dengan Farid Ubaidillah, S.Farm Apt (0822 2012 8321)

Demikian atas perhatiannya disampaikan terima kasih.

وَالسَّلَامُ عَلَيْكُمْ وَرَحْمَةُ اللَّهِ وَبَرَكَاتُهُ

Madiun, 26 Shafar 1445 H.
12 September 2023 M.


Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun
Direktur



Dr. IWAN HARTONO, M.Kes
NBM 1009539

Tembusan

1. Arsip



Gresik | Surabaya | Sidoarjo | Mojokerto | Jombang | Nganjuk | Kediri | Madiun | Ponorogo | Probolinggo | Banyuwangi | Sumenep | Malang | Blitar | Lamongan | Bojonegoro | Tuban

**PEMERINTAH KOTA MADIUN**
DINAS KESEHATAN DAN KELUARGA BERENCANA
Jl. Ring Road Barat, Kode Pos 63125 Jawa Timur
Telepon (0351) 464242 Fax (0351) 466437
Email : dinkes.madiunkota@gmail.com

SERTIFIKAT LAIK HIGIENE SANITASI JASA BOGA

NOMOR : 440 / 015 / 401.103 / 2020
GOLONGAN : B

Berdasarkan pertimbangan :

- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 1096/Menkes/Per/V/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.
- Telah memenuhi Kelengkapan Persyaratan Administrasi dan hasil pemeriksaan uji kelengkapan Higiene Sanitasi Makanan

Diberikan laik HIGIENE SANITASI TETAP JASA BOGA, kepada :

1 Nama Perusahaan : CV NUTRIHEALTH
2 Nama Penanggung jawab : LUSIA EYI NIVITA NUGRAHANI, SKM
3 Alamat Perusahaan : Jl. Purwosari No.47 Kota Madiun

Dengan ketentuan sebagai berikut

- Laik sementara hanya berlaku selama 6 bulan
- Laik tetap berlaku selama 3 tahun dan dapat diperbarui , kecuali terjadi perubahan / mutasi atau tidak memenuhi persyaratan Higiene Sanitasi dan Peraturan perundang -undangan yang berlaku

Dikeluarkan di Madiun
pada tanggal 28 Desember 2020
P. Kepala Dinas Kesehatan dan KB
Kota Madiun
Selengkapnya,

P. CHANDRANTO, SKM, M.MKes
Pembina Tk.I
NIP. 19650214 198812 1 002

Surat Keterangan Laik Sehat ini harus diregistrasi ulang paling lambat tanggal 12 Januari 2024

LEMBAR OBSERVASI
PRINSIP-PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN
DI RUMAH SAKIT ISLAM SITI AISYAH MADIUN

Jumlah Ahli Gizi : 11 orang

Jumlah Penjamah makanan : 31 orang

Berapa kali mengolah makanan: 3 kali sehari

1. PEMILIHAN BAHAN MAKANAN			
No	Kriteria	Penerapan	
		Ya	Tidak
Pemilihan Telur			
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.	√	
Pemilihan Makanan Nabati			
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.		√
Pemilihan Makanan Olahan Pabrik			
10.	Terdaftar di departemen kesehatan yang ditandai dengan Adanya kode ML atau MD.	√	

11.	Tidak Kadaluarsa.	√	
12.	Kemasan dan segel masih dalam keadaan utuh dan baik.	√	
2. PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN			
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	√	
3. PENGOLAHAN MAKANAN			
Peralatan pengolahan makanann			
1.	Bahan peralatan aman digunakan seperti terbuat dari alumunium, stainless stell, kaca atau keramik	√	
2.	Peralatan tidak boleh penyok, mudah patah, mudah berkarat.	√	
3.	Menggunakan peralatan sesuai dengan fungsinya	√	

4.	Peralatan berada pada rak penyimpanan peralatan sehingga mempermudah penggunaan dan pengambilannya.	√	
5.	Sebelum digunakan kembali peralatan dicuci terlebih dahulu.	√	
6.	Penyimpanan peralatan tidak menyentuh lantai, dinding maupun langit – langit.		√
Tempat pengolahan makanan			
7.	Konstruksi bangunan selalu dalam keadaan bersih, kokoh dan aman serta bebas dari barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan	√	
8.	Lantai kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan atau kelandaian cukup dan mudah dibersihkan	√	
9.	Permukaan dinding rata, tidak lembab, mudah dibersihkan, dan berwarna terang, serta dinding yang selalu terkena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 meter dari lantai.	√	
10.	Langit-langit menutupi seluruh bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air, berwarna terang dan tinggi minimal 2,4 meter	√	
11.	Ventilasi berfungsi baik, bersih, akses langsung keluar, terdapat blower dan terdapat peralatan anti serangga	√	
12.	Pencahayaan minimal 200 lux	√	
13.	Suhu ruang (18 ^o -28 ^o C) dan kelembapan (55-70%RH)		√
14.	Pada wastafel dilengkapi dengan sabun, kertas <i>Tissue</i> atau alat pengering tangan	√	
15.	Tersedia kamar mandi yang tidak menghadap atau jadi satu dengan tempat pengolahan	√	

16.	Tersedia tempat cuci tangan untuk karyawan dan terpisah dengan tempat pencucian alat masak dan makan	√	
17.	Tersedia tempat sampah yang kedap air, tertutup, terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan dan terpisah antara sampah organik dan anorganik	√	
Penjamah makanan			
18.	Tidak menderita penyakit yang menular (flu,diare, batuk,pilek) dan memiliki sertifikat penjamah makanan	√	
19.	Jika terdapat luka hendaknya menutupl uka 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 hendak menangani makanan		√
23.	Menjamah makanan dengan alat atau Perlengkapan atau alas tangan		√
24.	Tidak merokok	√	
25.	Tidak menggaruk anggota badan		√
26.	Tidak batuk / bersin dihadapan makanan yang disajikan Atau tanpa menutup hidung dan mulut.	√	
27.	Tidak memakai aksesoris / perhiasan kecuali cincin Kawin yang tidak berhias.		√
Cara pengolahan makanan			
28.	Mendahulukan bahan makanan yang kurang tahan lama Dibandingkan dengan makanan yang lebih tahan lama	√	
29.	Mencuci semua bahan makanan yang siap untuk dimasak.	√	
30.	Menyiapkan peralatan masak yang akan digunakan Sesuai dengan prioritas	√	

31.	Menjamah makanan dengan sendok khusus atau penjepit		√
32.	Mencicipi makanan menggunakan dengan sendok khusus yang selalu dicuci	√	
4. PENYIMPANAN MAKANAN			
1.	Penyimpanan harus memperhatikan prinsip <i>first in first Out (FIFO)</i> dan <i>first 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	√	
5. PENGANGKUTAN MAKANAN			
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 tidak sama dengan jalur pengangkutan sampah		√
6. PENYAJIAN MAKANAN			
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	√	

*Sumber :Permenkes Republik Indonesia No. 1096/MENKES/PER/VI/2011
Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*

Panelis 1

**SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN SEBAGAI PANELIS
PENGUJIAN UJIKUALITAS FISIK MAKANAN DENGAN METODE
ORGANOLEPTIK**

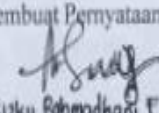
Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rizky Rahmadhani Fitriastari
Tempat/Tanggal Lahir : Kediri, 16 November 2001
Pendidikan : Mahasiswa
NIM : P27833221062
Semester : 5

Telah memenuhi kriteria sebagai panelis dan bersedia melakukan uji organoleptik pada sampel makanan Nasi, Sayur Tomat, Daging Kering, ayam reade, Tempe Goreng yang akan digunakan untuk praktikum / penelitian

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sejujurnya dan tanpa ada paksaan dari pihak manapun.

Magetan, 13 Oktober 2023

Pembuat Pernyataan

(Rizky Rahmadhani F.)
NIM : P27833221062

Panelis 2

SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN SEBAGAI PANELIS
PENGUJIAN UJIKUALITAS FISIK MAKANAN DENGAN METODE
ORGANOLEPTIK

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Syifa Afifah P
Tempat/Tanggal Lahir : Magetan / 8 September 2002
Pendidikan : Mahasiswa
NIM : P27833221072
Semester : 5

Telah memenuhi kriteria sebagai panelis dan bersedia melakukan uji organoleptik pada sampel makanan ^{mie, sate tongkeng,} yang akan digunakan untuk praktikum / penelitian ^{Daging krencong, kempis, Polokaciyam}

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sejujurnya dan tanpa ada paksaan dari pihak manapun.

Magetan, 13 Oktober 2023

Pembuat Pernyataan



(Syifa Afifah P.)

NIM : P27833221072

Panelis 3

SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN SEBAGAI PANELIS PENGUJIAN UJIKUALITAS FISIK MAKANAN DENGAN METODE ORGANOLEPTIK

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Siska Tri Pujiastuti

Tempat/Tanggal Lahir : Malinau, 01 Juli 2002

Peradidkan : Malinau

NIM : P2283122069


Semester : VB

Telah memenuhi kriteria sebagai panelis dan bersedia melakukan uji organoleptik pada sampel makanan Nasi Sayur yang akan digunakan untuk praktikum / penelitian Tonggoy, Daging kengsangan, Tempe Goreng, Rolade ayam

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sejujurnya dan tanpa ada paksaan dari pihak manapun.

Malinau, 13 Oktober.....2023

Pembuat Pernyataan


(Siska Tri Pujiastuti)

NIM : P2283122069

Panelis 4

SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN SEBAGAI PANELIS
PENGUJIAN UJIKUALITAS FISIK MAKANAN DENGAN METODE
ORGANOLEPTIK

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ria Galuh D
Tempat/Tanggal Lahir : Magetan, 10 Agustus 2001
Pendidikan : Mahasiswa
NIM : 12703221054
Semester : Vb

Telah memenuhi kriteria sebagai panelis dan bersedia melakukan uji organoleptik pada sampel makanan Nasi Goreng Terang yang akan digunakan untuk praktikum / penelitian Tempo goreng & daging kerupuk, taburan ayam.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sejujurnya dan tanpa ada paksaan dari pihak manapun.

Magetan, 13 Oktober2023

Pembuat Pernyataan

(Ria Galuh D)

NIM : 12703221054

Panelis 5

**SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN SEBAGAI PANELIS
PENGUJIAN UJI KUALITAS FISIK MAKANAN DENGAN METODE
ORGANOLEPTIK**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Alfan Rifai Mahendra W.
Tempat/Tanggal Lahir : Magetan, 6 Mei 2003
Pendidikan : Magister
NIM : 027033221004
Semester : V A

Telah memenuhi kriteria sebagai panelis dan bersedia melakukan uji organoleptik pada sampel makanan Nasi Goreng Terasi yang akan digunakan untuk praktikum / penelitian Daging ayam, tempe, kecap, bawang

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sejujurnya dan tanpa ada paksaan dari pihak manapun.

Magetan, 13 oktober 2023

Pembuat Pernyataan



(Alfan Rifai M. W.)

NIM : 027033221004

Panelis 6

SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN SEBAGAI PANELIS
PENGUJIAN UJIKUALITAS FISIK MAKANAN DENGAN METODE
ORGANOLEPTIK

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

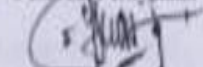
Nama : Sukma Niken Fatmawati
Tempat/Tanggal Lahir : Magelang, 26 September 2002
Pendidikan : MBAKESMANA
NIM : P27833221071
Semester : 5

Telah memenuhi kriteria sebagai panelis dan bersedia melakukan uji organoleptik pada sampel makanan ^{yang akan digunakan} ~~yang akan digunakan~~ ^{Tempat: gerbang Negeri Magelang} untuk praktikum / penelitian

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sejujurnya dan tanpa ada paksaan dari pihak manapun.

Magetan, 13 Oktober 2023

Pembuat Pernyataan



(Sukma Niken Fatmawati)

NIM : P27833221071

Panelis 7

SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN SEBAGAI PANELIS
PENGUJIAN UJIKUALITAS FISIK MAKANAN DENGAN METODE
ORGANOLEPTIK

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:


Nama : Sri Wardani
Tempat/Tanggal Lahir : Ponorogo, 21 Februari 2002
Pendidikan : Mahasiswa
NIM : P27833221070
Semester : 5

Telah memenuhi kriteria sebagai panelis dan bersedia melakukan uji organoleptik pada sampel makanan ~~Nasi Sayur Jengkol~~ yang akan digunakan untuk praktikum/penelitian ~~Rolade ayam~~ ^{Daging Keamsengan, Tempe Goreng,}

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sejujurnya dan tanpa ada paksaan dari pihak manapun.

Magetan, 13 Oktober 2023

Pembuat Pernyataan


(Sri Wardani)

NIM : P27833221070

Tabel Hasil Pemeriksaan Organoleptik

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

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

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

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

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

Keterangan

6. NASI

Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1:tidak manis	1:tidak wangi	1:Tidak putih	1:Tidakempuk
2:kurang manis	2:kurang wangi	2:kurang putih	2:kurang empuk
3:agak manis	3:agak wangi	3:agak putih	3:agak empuk
4 :cenderungmanis	4 :wangikhaspandan	4:putih bersih	4:empuk/pulen

7. SAYUR TONGSENG (WORTEL, KACANG PANJANG, KUBIS)

Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1:Tidakgurih	1:Tidaksedap	1:Tidak berwarna	1:keras
2:Cukup gurih	2:Cukup sedap	2:Cukup coklat	2:agak keras
3:gurih	3:sedap	3:kecokelatan	3:cukup empuk
4 :Sangat gurih	4:Sangat sedap	4:coklat kekuningan	4:empuk/lembut

8. DAGING BUMBU

Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1:Tidak gurih	1:kurang / tidak berbau	1:Tidak berwarna	1:Tidak empuk
2:Cukup gurih	2:Cukup khas daging	2:cukup coklat	2:Cukup empuk
3:gurih	3:khas daging	3:kecoklatan	3:empuk
4 :Sangat gurih	4:Sangat khas daging /sedap	4:Sangat coklat	4:Sangat empuk

9. ROLADE AYAM

Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1:Tidak gurih	1:kurang / tidak berbau	1:Tidak berwarna	1:Tidak empuk
2:Cukup gurih	2:Cukup khas	2:cukup coklat	2:Cukup empuk
3:gurih	3:khas ayam	3:kecoklatan	3:empuk
4 :Sangat gurih	4:Sangat khas ayam/sedap	4:Sangat coklat	4:Sangat empuk


10. TEMPE GORENG

Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1:Tidak gurih	1:Tidak sedap	1:tidak coklat	1:Tidak padat dan empuk
2:Cukup gurih	2:Cukup sedap	2:kurang coklat	2:kurang padat dan empuk
3:gurih	3:sedap	3:agak coklat	3:agak padat dan empuk
4 :Sangat gurih	4:Sangat sedap/khas tempe goreng	4:coklat keemasan	4:padat dan empuk

Boraks



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



Jl. Pongging Jajar Tengah No. 98 Surabaya - 60262
 Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5026141
 Jl. Triandita No. 06 Magetan Telp. (0351) 895315 Telp. 081387054457

Website : www.poltekkeskemenkes-sby.ac.id
 E-mail : admin@poltekkeskemenkes-sby.ac.id
 E-mail : labkesing22@gmail.com

Magetan, 20 Oktober 2023.


No : KS.01.01/1 / 7782 / 2023
 Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Boraks)
 Jenis Sampel : Makanan
 Petugas Pengambil Sampel : Anik Widanti
 (Mahasiswa RPL Kampus Magetan)
 Tanggal Pengiriman : 13 Oktober 2023
 Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Nasi	A	Negatif	Baik
2.	Tempe	B	Negatif	Baik
3.	Daging Bumbu	C	Negatif	Baik
4.	Rolade Ayam	D	Negatif	Baik
5.	Sayur Tongseng	E	Negatif	Baik


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




HERY KOESMANTORO, SPi, M.Si
 NIP. 196101201985031003



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



Formalin

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

Jl. Pucang Jajar Tengah No. 06 Surabaya - 60292
Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141
Jl. Triandha No. 06 Magetan Telp. (0351) 895315 Telp. 08134705447


Website : www.poltekkesdepkes-sts.ac.id
E-mail : admin@poltekkesdepkes-sts.ac.id
E-mail : labkesling22@pwtstn

Magetan, 20 Oktober 2023

No : KS.01.01/1 / *7702* / 2023
Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Formalin)
Jenis Sampel : Makanan
Pebugas Pengambil Sampel : Anik Widianti
(Mahasiswa RPL Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 13 Oktober 2023
Hasil Pemeriksaan :


No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Perimbangan
1.	Nasi	1	Negatif	Baik
2.	Tempe	2	Negatif	Baik
3.	Daging Bumbu	3	Negatif	Baik
4.	Rolade Ayam	4	Negatif	Baik
5.	Sayur Tongseng	5	Negatif	Baik


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


ANIK WIDIANTI, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003


Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop


HERY KOESMANTORO, ST, MT
NIP. 19611120 198403 1 003





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



Jl. Plosojajar Tengah No. 56 Surabaya - 60262
 Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141
 Jl. Triwindita No. 26 Magetan Telp. (0351) 885315 Telp. (031) 387054497

Website: www.poltekkesdokter-sby.ac.id
 E-mail: admin@poltekkesdokter-sby.ac.id
 E-mail: labkesing22@gmail.com


Magetan, 20 Oktober 2023

No: KS.01.01/1 / *JKL* / 2023
 Perihal: Pemeriksaan Bakteriologi
 Jenis Sampel: Makanan
 Petugas Pengambil Sampel: Anik Widanti
 (Mahasiswa RPL Kampus Magetan)
 Tanggal Pengiriman: 13 Oktober 2023
 Hasil Pemeriksaan:


No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Porsi Makanan	Rep 1	koloni/gr	15.700	10.000	Tidak Baik
2.	1 Porsi Makanan	Rep 2	koloni/gr	12.300	10.000	Tidak Baik
3.	1 Porsi Makanan	Rep 3	koloni/gr	14.600	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



HERY SUKANJOTO, SPd, M.Si
 NIP. 196401201985031003



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





Gb 1. Penerimaan Bahan Pangan



Gb.2 Penyimpanan Bahan Pangan



Gb.3 Penyimpanan Bahan Pangan



Gb.4 Pengolahan Pangan



Gb.5 Pengangkutan makanan matang



Gb.6 Pengangkutan makanan matang



Gb.7 Pengangkutan makanan matang



Gb.8 Lokasi berdekatan TPS B3



Gb.9 Sampel makanan yang diambil



Gb.10 Pengambilan sampel makanan



Gb.11 Uji Organoleptik



Gb.12 Uji Organoleptik



Gb.13 Uji Organoleptik



Gb.14 Uji Organoleptik



Gb.15 Uji Organoleptik



Gb.16 Uji Organoleptik



Gb.17 Uji Organoleptik



Gb.18 Lokasi berdekatan TPS B3 dan IPAL

KAJIAN PRINSIP PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN DI RSI MADIUN TAHUN 2024

ORIGINALITY REPORT

15%

SIMILARITY INDEX

15%

INTERNET SOURCES

4%

PUBLICATIONS

2%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repo.poltekkesdepkes-sby.ac.id Internet Source	5%
2	hukor.kemkes.go.id Internet Source	2%
3	repository.stikes-bhm.ac.id Internet Source	1%
4	journal.poltekkesdepkes-sby.ac.id Internet Source	1%
5	kesling.poltekkesdepkes-sby.ac.id Internet Source	1%
6	text-id.123dok.com Internet Source	<1%
7	e-journal.unair.ac.id Internet Source	<1%
8	ecampus.poltekkes-medan.ac.id Internet Source	<1%
9	repository.poltekkes-denpasar.ac.id Internet Source	<1%

10	docplayer.info Internet Source	<1%
11	repository.unmuhpnk.ac.id Internet Source	<1%
12	www.pom.go.id Internet Source	<1%
13	eprints.uny.ac.id Internet Source	<1%
14	mahasiswakeslingmks.blogspot.com Internet Source	<1%
15	eprints.poltekkesjogja.ac.id Internet Source	<1%
16	siat.ung.ac.id Internet Source	<1%
17	Rina Fauziah, Suparmi Suparmi. "PENERAPAN HYGIENE SANITASI PENGELOLAAN MAKANAN DAN PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN", Jambura Health and Sport Journal, 2022 Publication	<1%
18	repository.poltekkes-tjk.ac.id Internet Source	<1%
19	bpbd.jakarta.go.id Internet Source	<1%
20	pdfcoffee.com Internet Source	<1%

21	rama.binahusada.ac.id:81 Internet Source	<1%
22	journal.ipb.ac.id Internet Source	<1%
23	Adji Prasetya. "Respon Masyarakat Terhadap Pelayanan Kantor Urusan Agama Pada Masa Pandemi Covid-19 di Kota Medan", Mimbar Kampus: Jurnal Pendidikan dan Agama Islam, 2023 Publication	<1%
24	www.coursehero.com Internet Source	<1%
25	digilib.unila.ac.id Internet Source	<1%
26	www.inforegulasi.com Internet Source	<1%
27	www.scribd.com Internet Source	<1%
28	dharmais.co.id Internet Source	<1%
29	repositori.uma.ac.id Internet Source	<1%
30	Submitted to Fu Jen Catholic University Student Paper	<1%

31	diplomaiikesehatanlingkungan.blogspot.com Internet Source	<1%
32	issuu.com Internet Source	<1%
33	id.scribd.com Internet Source	<1%
34	repositori.usu.ac.id Internet Source	<1%
35	andisa72.blogspot.com Internet Source	<1%
36	sinta.unud.ac.id Internet Source	<1%
37	Submitted to Universitas Islam Negeri Antasari Banjarmasin Student Paper	<1%
38	ris-practicereports.blogspot.com Internet Source	<1%
39	Submitted to IAIN Purwokerto Student Paper	<1%
40	Lilie Soeprijadi, Tina Fransiskha C Panjaitan, Tiara Shafa Ayu Prabhita. "PENGAMATAN UJI SENSORI NORI BERBAHAN DASAR RUMPUT LAUT Ulva lactuca DAN Gracilaria sp.", Marinade, 2024 Publication	<1%

41	berkasbobby.blogspot.com Internet Source	<1%
42	repository.uhb.ac.id Internet Source	<1%
43	repository.unisbablitar.ac.id Internet Source	<1%
44	adoc.pub Internet Source	<1%
45	repositori.widyagamahusada.ac.id Internet Source	<1%
46	repository.ar-raniry.ac.id Internet Source	<1%
47	www.rumahzakat.org Internet Source	<1%
48	www.slideshare.net Internet Source	<1%
49	digilib.poltekkesdepkes-sby.ac.id Internet Source	<1%
50	moam.info Internet Source	<1%
51	repositori.uin-alauddin.ac.id Internet Source	<1%
52	bicarapancasila.blogspot.com Internet Source	<1%

53	dspace.umkt.ac.id Internet Source	<1%
54	eprints.walisongo.ac.id Internet Source	<1%
55	muhammadiyah.or.id Internet Source	<1%
56	pascasarjana.uit.ac.id Internet Source	<1%
57	repository.ub.ac.id Internet Source	<1%
58	123dok.com Internet Source	<1%
59	Filia Icha Sukamto. "GAMBARAN RESPONSE TIME PASIEN DI IGD RSI SITI AISYAH MADIUN", Journal of Nursing Invention E-ISSN 2828-481X, 2021 Publication	<1%
60	journal.fkm.ui.ac.id Internet Source	<1%
61	idoc.pub Internet Source	<1%
62	reniamaliaa.wordpress.com Internet Source	<1%

Exclude quotes



Exclude matches Off

ff Exclude bibliography



ff