

LAMPIRAN

Lampiran 1

FORMULIR PENILAIAN SANITASI PASAR

DATA UMUM :

NAMA PASAR :

ALAMAT :

NAMA PENGELOLA PASAR:

PROVINSI :

KABUPATEN/KOTA :

KECAMATAN :

PUSKESMAS :

DATA KHUSUS :

A.	Variabel	Ya	Tidak	Tanggal IKL		Keterangan
1	2	3	4	5	6	7
A.	Lokasi					
	1) Sesuai rencana umum tata ruang					Pengelola pasar
	2) Tidak terletak pada daerah rawan bencana					Observasi
	3) Tidak terletak pada daerah rawan kecelakaan					Observasi
	4) Tidak terletak pada tempat pemrosesan akhir sampah					Observasi
	5) Mempunyai batas wilayah yang jelas					Pengelola pasar
B.	Bangunan Pasar					
1	Umum					
	Bangunan dan rancang bangun sesuai dengan peraturan yang berlaku					Pengelola pasar
2	Penataan ruang dagang				KUM	
	1) Pembagian area sesuai dengan peruntukannya (zoning)				KUM	Observasi
	2) Zonning dengan identitas lengkap				KUM	Observasi
	3) Lebar lorong antar los minimal 1,5 meter				KUM	Pengukuran

	4) Pestisida dan bahan berbahaya beracun terpisah dengan zona makanan dan bahan pangan				KUM	Observasi
3	Ruang kantor pengelola					
	1) Ventilasi minimal 20% dari luas lantai (alami), dan/atau AC/kipas angin (buatan)					Observasi
	2) Pencahayaan minimal 100 lux (utamakan pencahayaan alam)					Pengukuran
	3) Tersedia toilet dan tempat cuci tangan					Observasi
	4) tidak berdebu					Observasi
4	Tempat penjualan bahan pangan dan makanan					
4.1	Tempat penjualan bahan pangan basah					
	1) Meja tempat penjualan : tahan karat, rata, kemiringan cukup dan tinggi 60 cm					Observasi dan pengukuran
	2) Karkas daging terlindung (dikemas)					Observasi
	3) Alas potong (talenan) mudah dibersihkan					Observasi
	4) Tempat penyimpanan bahan pangan dengan rantaidingin (cold chain) bersuhu kurang dari 5°C					Observasi
	5) Tersedia sarana pencucian bahan pangan dan peralatan pada setiap lapak/jongkok/kios					Observasi
	6) Tersedia sarana cuci tangan (tersedia minimal 1 los 1 unit) dilengkapi sabun dan air mengalir				KUM	Observasi
	7) Saluran pembuangan air limbah: tertutup tidak permanen dan air limbah mengalir dengan lancar				KUM	Observasi
	8) Tempat sampah : terpisah (sampah basah dan kering), kedap air dan tertutup				KUM	Observasi
	9) Bebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit serta tempat perindukannya					Observasi
4.2	Tempat penjualan bahan pangan kering					
	1) Meja tempat penjualan dengan permukaan rata, mudah dibersihkan dan tinggi minimal 60 Cm					Observasi dan pengukuran
	2) Meja terbuat dari bahan tahan karat dan bukan dari kayu					Observasi
	3) Tempat sampah : Terpisah (basah dan kering), kedap air dan tertutup					Observasi

	4) Tempat cuci tangan dilengkapi: sabun dan air mengalir					Observasi
	5) Bebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit serta tempat perindukannya					Observasi
4.3	Tempat penjualan makanan matang/siap Saji					
	Tempat penyajian makanan mengikuti peraturan yang berlaku				KUM	Observasi
4.4	Area Parkir					
	1) Ada pemisah yang jelas dengan batas wilayah pasar					Observasi
	2) Parkir mobil, motor sepeda, andong/delman, becak, dll terpisah					Observasi
	3) Tersedia area khusus bongkar muat barang					Observasi
	4) Tidak ada genangan					Observasi
	5) Tersedia tempat sampah setiap radius 10 meter					Observasi
	6) Ada jalur dan tanda masuk dan keluar yang jelas					Observasi
	7) Ada tanaman penghijauan					Observasi
	8) Adanya area resapan air hujan					Observasi
4.5	Kontruksi					
4.5.1	Atap					
	1) Atap :kuat, tidak bocor					Observasi
	2) Kemiringan atap cukup dan tidak memungkinkan genangan air					Observasi
	3) Atap dengan ketinggian minimal 4 meter dan jika lebih 10 meter dilengkapi penangkal petir					Observasi dan pengukuran
4.5.2	Dinding					
	1) Keadaan dinding : bersih dan berwarna terang					Observasi
	2) Permukaan dinding yang selalu terkena percikan air terbuat dari : bahan yang kuat dan kedap air					Observasi
	3) Pertemuan lantai dengan dinding harus lengkung (conus)					Observasi
4.5.3	Lantai					
	1) Keadaan lantai : kedap air, rata, tidak licin, tidak retak dan mudah dibersihkan					Observasi
	2) Lantai kamar mandi, tempat cuci dan sejenisnya mempunyai kemiringan cukup dan					Observasi

	dialirkan ke saluran pembuangan air limbah					
4.5.4	Tangga					
	1) Tinggi maksimal anak tangga 20 Cm, lebar tapak tangga 30 Cm, lebar tangga minimal 1,5 M					Pengukuran
	2) Terdapat pegangan tangan kiri dan kanan					Observasi
	3) Kuat dan tidak licin					Observasi
	4) Pencahayaan minimal 100 lux					Pengukuran
4.5.5	Kualitas udara dalam ruang					
	1) Ventilasi minimal 20% dari luas lantai					Observasi
	2) Laju udara dalam ruang : 0,15-0,25 m/detik KUM				KUM	Observasi
	3) Kebisingan Tidak boleh lebih dari 85 dB (A)/8 jam KUM				KUM	Observasi
	4) Kelembaban 40-60% Rh KUM				KUM	Pengukuran
	5) Debu (PM2,5) maksimal 35 u/m3				KUM	Observasi
4.5.6	Pencahayaan					
	Intensitas pencahayaan cukup untuk melakukan pekerjaan pengelolaan dan pembersihan bahan makanan minimal 100 lux				KUM	Pengukuran
4.5.7	Pintu					
	Khusus kios/los penjual daging, ikan dan sejenisnya menggunakan pintu yang dapat membuka dan menutup sendiri atau tirai plastik untuk menghalangi binatang atau serangga penular penyakit					Observasi
C	Sanitasi					
1.	Air untuk kebutuhan higiene sanitasi					
	1) Tersedia dalam jumlah yang cukup (minimal 15 liter per orang/hari)				KUM	Observasi
	2) Kualitas fisik memenuhi syarat kesehatan (kekeruhan)					Pemeriksaan kekeruhan
	3) Jarak sumber air bersih dengan septic tank, minimal 10 meter					Pengukuran
	4) Pengujian kualitas air untuk kebutuhan higiene sanitasi dilakukan 6 bulan sekali					Pengelola pasar
	5) Memenuhi persyaratan kualitas air yang berlaku					Pengelola pasar
2.	Kamar mandi dan toilet					
	1) Toilet :				KUM	

	a. Terpisah untuk laki-laki dan perempuan					Observasi
	b. Jumlah cukup (laki-laki = 1:40, perempuan = 1:25)					Observasi
	2) Tersedia penampung air tidak permanen (ember) dan bebas jentik					Observasi
	3) Toilet bersih, tidak ada genangan air, tidak ada sampah dan tidak berbau				KUM	Observasi
	4) Tersedia tempat cuci tangan dan sabun				KUM	Observasi
	5) Tersedia tempat sampah yang tertutup					Observasi
	6) Toilet dengan leher angsa dan septictank yang memenuhi syarat Kesehatan					Observasi
	7) Letak toilet minimal 10 meter dari tempat penjualan makanan dan bahan pangan					Pengukuran
	8) ventilasi minimal 30% dari luas lantai					Observasi
	9) Pencahayaan minimal 100 lux					Pengukuran
	10) lantai kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan, dengan kemiringan cukup					Observasi
3.	Pengelolaan sampah					
	1) Tersedia alat pengangkut sampah yang terpisah di dalam pasar : kuat dan mudah dibersihkan					Observasi
	2) Tersedia tempat pembuangan sampah sementara (TPS) : kuat, kedap air, mudah dibersihkan dan mudah dijangkau					Observasi
	3) TPS memiliki akses jalan terpisah dengan jalur utama pasar					Observasi
	4) TPS berjarak lebih dari 10 meter dari bangunan pasar					Pengukuran
	5) Sampah diangkut setiap hari					Pengelola pasar
	6) Pasar bersih dari sampah berserakan				KUM	Observasi
4.	Saluran Pembuangan Air Limbah					
	1) Tertutup dilengkapi bak control/ tertutup tidak permanen					Observasi
	2) Limbah cair mengalir lancar					Observasi
	3) Tidak ada bangunan di atas saluran					Observasi
	4) Tidak ada genangan air limbah di dalam pasar				KUM	Observasi
5.	IPAL					

	1) Kapasitas IPAL cukup					Observasi
	2) Pengujian kualitas limbah cair berkala setiap 6 bulan sekali dan memenuhi syarat					Pengelola pasar
6.	Tempat cuci tangan				KUM	
	1) Tersedia minimal di pintu masuk dan keluar pasar serta toilet					Observasi
	2) Tersedia di setiap los					Observasi
	3) Dilengkapi sabun				KUM	Observasi
	4) Tersedia air bersih mengalir				KUM	Observasi
7.	Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit					
	1) Los makanan siap saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa dan tikus					Observasi
	2) Succes trap/persentase tikus yang tertangkap					Pengukuran
	3) Indeks populasi kecoa <2 ekor/ plate di titik pengukuran selama 12 jam					Pengukuran
	4) Indeks populasi lalat <2 ekor/ fly grill pengamatan selama 5 menit (30 detik sebanyak 10 kali) pada setiap titik					Pengukuran
	pengamatan angka bebas jentik (ABJ) jentik nyamuk aedes >95%					Pengukuran
8.	Kualitas makanan dan bahan pangan					
	1) Tidak basi				KUM	Observasi
	2) Kualitas makanan siap saji (hasil pemeriksaan fisik, mikrobiologi dan kimia) sesuai dengan peraturan					Pemeriksaan organoleptik, angka kuman, dan rhodamin b
	3) Makanan dalam kemasan tertutup disimpan dalam suhu 4 -10°C					Observasi
	4) Ikan, daging, dan olahannya disimpan dalam suhu 0°C s/d 4°C					Observasi
	5) Sayur dan buah disimpan dalam suhu 10°C, telur, susu dll, olahannya disimpan dalam suhu 5-7°C					Observasi
	6) Penyimpanan bahan makanan dengan jarak 15 cm dari lantai 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit langit					Observasi
	7) Kebersihan peralatan makanan maksimal 100 kuman per cm ² permukaan dan E.coli nol					Pemeriksaan angka kuman

	8) Pengelola melakukan seleksi/screening makanan yang berpotensi mengandung bahan berbahaya				KUM	Pemeriksaan
9.	Desinfeksi Pasar					
	1) Dilakukan secara menyeluruh sehari dalam sebulan					Pengelola pasar
	2) Bahan desinfeksi tidak mencemari lingkungan					Pengelola pasar
D.	Managemen Sanitasi					
	1) Pengelolaan sampah (petugas, SOP, lembar cek monitoring)				KUM	Pengelola pasar
	2) Air Limbah, drainase, IPAL (petugas, SOP, lembar cek monitoring)				KUM	Pengelola pasar
	3) Toilet dan air (higiene dan air minum) (petugas, SOP, lembar cek monitoring)				KUM	Pengelola pasar
	4) Pembersihan pasar (petugas, SOP, lembar cek monitoring)				KUM	Pengelola pasar
E.	PERILAKU HIDUP BERSIH DAN SEHAT					
1.	Pedagang dan pekerja					
	1) Pedagang daging, karkas, ikan menggunakan alat pelindung diri					Observasi
	2) Berperilaku hidup bersih dan sehat (membuang sampah, membersihkan Tempat sampah basah setiap selesai berjualan, CTPS, dll)					Observasi
	3) Dilakukan pemeriksaan kesehatan bagi pedagang secara berkala minimal 6 bulan sekali					Pengelola pasar dan pedagang
	4) Pedagang makanan siap saji tidak sedang menderita penyakit menular langsung seperti : diare, hepatitis, TBC, kudis, dll					Pengelola pasar dan pedagang
2	Pengunjung					
	1) Berperilaku hidup bersih dan sehat (PHBS)					Observasi
	2) Cuci tangan dengan sabun setelah memegang karkas, daging atau ikan					Observasi
3.	Pengelola					
	1) Pernah mengikuti kursus/pelatihan di bidang sanitasi dan higiene makanan dan pangan					Pengelola pasar
	2) Mempunyai rencana kerja PHBS pasar					Pengelola pasar
	3) Tindaklanjut hasil rekomendasi intervensi permasalahan kesling (laporan)					Pengelola pasar
4.	POKJA					

	1) Ada SK Pokja Pasar (Pengelola pasar dan perwakilan pedagang dan petugas pasar)				KUM	Pengelola pasar
	2) Ada Rencana kerja (setiap tahun, ada kegiatan screening bahan pangan yg dijual di pasar) KUM				KUM	Pengelola pasar
	3) Adanya implementasi Rencana kerja (dokumen pelaksanaan kegiatan pokja pasar) KUM				KUM	Pengelola pasar
	4) Melakukan kegiatan penilaian internal pasar secara rutin perbulan				KUM	Pengelola pasar
	5) Melakukan monitoring dan evaluasi				KUM	Pengelola pasar
F.	Keamanan					
1.	Pemadam kebakaran					
	1) Peralatan pemadam kebakaran :					Observasi
	a. ada				KUM	
	b. jumlah cukup					
	c. 80% berfungsi					
	2) Tersedia hidran pilaruntuk pemadam kebakaran					Observasi
	3) Letak peralatan pemadam kebakaran mudah dijangkau dan ada petunjuk arah penyelamatan/evakuasi					Observasi
	4) Adanya SOP penggunaan alat pemadam kebakaran					Observasi
2.	Keamanan					
	1) Ada pos keamanan					Observasi
	2) Ada personil/petugas keamanan					Observasi
G	Sarana penunjang					
1.	Tersedia pos pelayanan kesehatan dan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K)					Observasi
2.	Tersedia akses keluar masuk barang dan orang terpisah					Observasi
	JUMLAH					

PETUNJUK PENGISIAN FORMULIR 2

A. Kriteria Utama Minimal (KUM)

Kriteria Utama Minimal (KUM) adalah yang harus terpenuhi meliputi :

BANGUNAN PASAR

1. Penataan Ruang Dagang

- Pembagian area sesuai dengan peruntukkannya (zoning)
- Zonning dengan identitas lengkap
- Lebar lorong antar los minimal 1,5 meter

- Pestisida dan bahan berbahaya beracun terpisah dengan zona makanan dan bahan pangan

2. Tempat penjualan bahan pangan basah

- Tersedia sarana cuci tangan (tersedia minimal 1 los 1 unit) dilengkapi sabun dan air mengalir
- Saluran pembuangan air limbah : tertutup tidak permanen dan air limbah mengalir dengan lancar
- Tempat sampah : terpisah (sampah basah dan kering), kedap air dan tertutup

3. Tempat penjualan makanan matang/siap saji

Tempat penyajian makanan mengikuti peraturan yang berlaku

4. Kualitas udara dalam ruang

- Laju udara dalam ruang : 0,15-0,25 m/detik
- Kebisingan Tidak boleh lebih dari 85 dB (A)/8 jam
- Kelembaban 40-60% Rh
- Debu (PM_{2,5}) maksimal 35/m³

4. Pencahayaan

Intensitas pencahayaan cukup untuk melakukan pekerjaan pengelolaan dan pembersihan bahan makanan minimal 100 lux

SANITASI

1. Air untuk kebutuhan higiene sanitasi

Tersedia dalam jumlah yang cukup (minimal 15 liter per orang)

2. Kamar mandi dan toilet

- Toilet bersih, tidak ada genangan air, tidak ada sampah dan tidak berbau
- Tersedia tempat cuci tangan dan sabun

3. Pengelolaan sampah

Pasar bersih dari sampah berserakan

4. Saluran Pembuangan Air Limbah

Tidak ada genangan air limbah di dalam pasar

5. Tempat cuci tangan

- Tersedia minimal di pintu masuk dan keluar pasae serta toilet

- Dilengkapi sabun
- Tersedia air bersih mengalir

6. Kualitas makanan dan bahan pangan

- Kualitas makanan siap saji (hasil pemeriksaan fisik, mikrobiologi dan kimia) sesuai dengan peraturan
- Pengelola melakukan seleksi/screening makanan yang berpotensi mengandung bahan berbahaya

MANAGEMENT SANITASI

- Pengelolaan sampah (petugas, SOP, lembar cek monitoring)
- Air Limbah, drainase, IPAL (petugas, SOP, lembar cek monitoring)
- Toilet dan air (higiene dan air minum) (petugas, SOP, lembar cek monitoring)
- Pembersihan pasar (petugas, SOP, lembar cek monitoring)

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DAN PHBS

Kelompok Kerja

- Ada SK Pokja Pasar (Pengelola pasar dan perwakilan pedagang dan petugas pasar)
- Ada Rencana kerja (setiap tahun, ada kegiatan screening bahan pangan yg dijual di pasar)
- Adanya implementasi Rencana kerja (dokumen pelaksanaan kegiatan pokja pasar)
- Melakukan kegiatan penilaian internal pasar secara rutin perbulan
- Melakukan monitoring dan evaluasi

Keamanan

Tersedian peralatan pemadam kebakaran

B. Penilaian

1. Komponen yang dinilai kolom 2

Apabila kondisi yang ada sesuai sebagaimana tercantum pada kolom 2 maka diberikan tanda “v” atau nilai 1 pada kolom 3, dan jika tidak sesuai diberikan tanda “v” atau nilai 0 pada kolom 4.

2. Jumlah hasil penilaian

Penghitungan nilai pada kolom 3 dan 4 masing-masing dijumlah.

Formulir ini terdiri dari 131 item yang harus diamati kondisinya.

Cara menghitung persentase adalah jumlah komponen yang memenuhi persyaratan kesehatan (jawaban “ya”) dibagi jumlah total variable: $\text{jumlah "kolom 3"}/131 \times 100\% = \dots\dots\%$

C. Kesimpulan hasil pemeriksaan/penilaian persentase hasil penilaian :

1. Memenuhi syarat kesehatan (MS), apabila memiliki persentase $>70\%$ termasuk kriteria utama minimal (KUM)
2. Tidak Memenuhi Syarat Kesehatan (TMS), apabila persentase $>70\%$ dan kriteria utama minimal KUM tidak terpenuhi
3. Tidak Memenuhi Syarat Kesehatan (TMS), apabila persentase $<70\%$

D. Rekomendasi

1. Apabila dari hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) menunjukkan hasil Tidak Memenuhi Syarat Kesehatan (TMS), maka pengelola pasar harus menindaklanjuti sesuai permasalahan hasil IKL tersebut, sebagai contoh ketika ditemukan toilet rusak/kurang maka dilakukan perbaikan atau penambahan toilet melalui upaya mandiri maupun upaya bersama dengan sector/OPD lain yang bertanggung jawab.
2. Apabila dari hasil IKL menunjukkan hasil Memenuhi syarat kesehatan (MS), agar pengelola pasar melakukan upaya untuk mempertahankan dan meningkatkan kondisi pasar yang telah ada dan ini menjadi peluang mendeklarasikan menjadi Pasar Sehat (PS) yang dapat diresmikan oleh kepala daerah.

E. Predikat Pasar Sehat

Predikat Pasar Sehat berdasarkan persentase hasil penilaian diklasifikasikan sebagai berikut:

1. $70\% - 79\% =$ Pasar Sehat Dasar
2. $80\% - 89\% =$ Pasar Sehat Menengah

Tersedia sarana ibadah:

- Bersih dan tempat wudhu

- Air dengan jumlah yang cukup
 - Ventilasi dan pencahayaan sesuai dengan persyaratan
3. 90% - 100% = Pasar Sehat Paripurna
- Tersedia dan pemanfaatan radio komunitas untuk edukasi
 - Tersedia tempat penitipan anak

Sumber : PERMENKES NO 17 TAHUN 2020 Tentang Sanitasi Pasar Sehat

Surat Izin Penelitian



PEMERINTAH KABUPATEN MAGETAN
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK

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

REKOMENDASI PENELITIAN/SURVEY/KEGIATAN

Nomor : 072 / 52 / 403.205 / 2025

- 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 Poltekkes Kemenkes Surabaya, Tanggal 6 September 2025 Nomor : PP.03.04/F.XXIV.12.2/123/2024 Perihal : Permohonan Ijin Penelitian.

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

yang diajukan oleh :

Nama : RIDHAM BACHTIAR YUSUF
 NIM : P27833222074
 Program Studi : Sanitasi Program Diploma Tiga Kampus Magetan
 Jurusan : Kesehatan Lingkungan
 Semester : Akhir
 Tahun Akademik : 2024 / 2025
 Kegiatan : Dalam rangka proses belajar mengajar di lapangan guna penyusunan pembuatan Tugas Akhir (TA), mahasiswa diharapkan untuk melaksanakan Penelitian pada suatu dinas / instansi terkait.

Nama Penanggungjawab : Bery Suyanto, S.Pd, M.Si
 Jabatan : Ketua Prodi Sanitasi Program Diploma Tiga Kampus Magetan
 Lokasi : Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Magetan (Pasar Barat Kabupaten Magetan)
 Waktu Pelaksanaan : Bulan Januari s/d Juni 2025

Dengan ketentuan – ketentuan sebagai berikut :

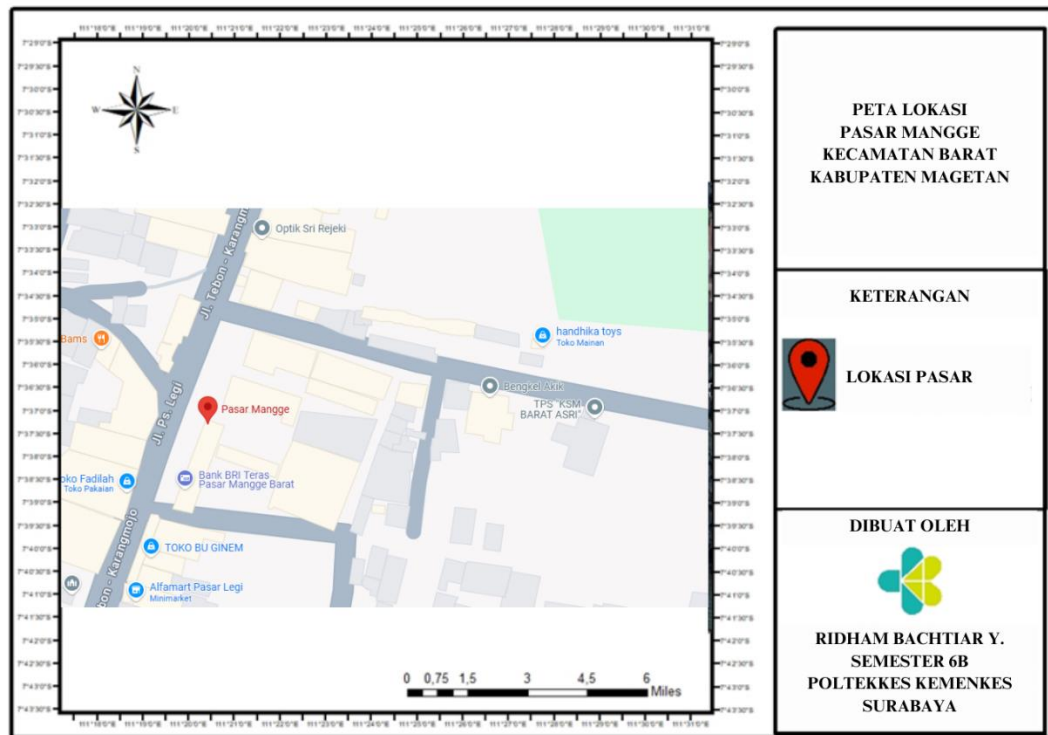
1. Dalam jangka waktu 1 x 24 jam setelah tiba ditempat yang dituju diwajibkan melaporkan kedatangannya kepada Camat dan Kepolisian setempat.
2. Menjaga tata tertib, keamanan, kesopanan, dan kesusilaan serta menghindari pernyataan – pernyataan baik dengan lisan maupun tulisan/tulisan yang dapat melukai/menyinggung 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.



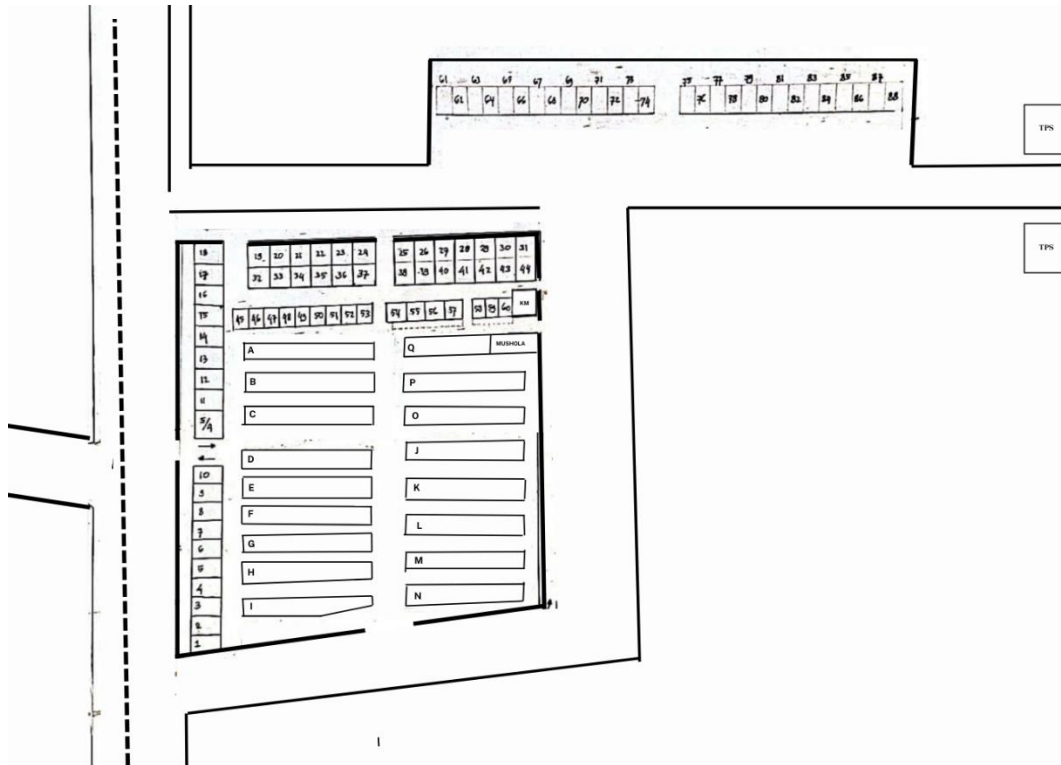
Tembusan Yth :

- 1 Sdr Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Magetan
- 2 Sdr Kepala Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Magetan
- 3 Sdr Pimpinan Pasar Barat Kabupaten Magetan

Peta Lokasi Penelitian



Denah Lokasi Penelitian




Keterangan:

Angka : Kios

Huruf : Los

Pemeriksaan kekeruhan pada air bersih



Kemenkes
Poltekkes Surabaya

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

Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan

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

LAPORAN PENGUJIAN
No. OT.02.01/ F.XVI.12.2 / 170 / 2025

Dibuat untuk/ *Certified For* : Ridham Bachtiar Yusuf (Mahasiswa DIII)
 Alamat / *Address* : -
 Telp / *Phone* : 083834825195
 Jenis / Nama Sampel / *Type/ Name of sample* : Air Bersih
 Asal Sampel/ *Origin of Sample* : Air Bersih
 Jumlah Sampel / *Amount of sample* : 2.5 liter
 Kode Sampel / *Sample Code* : 54/AB/07/2025
 Parameter / *Parameters* : Lengkap
 Tanggal Pengambilan Sampel / *Sample taken on* : 10 Juli 2025
 Tanggal Penerimaan Sampel / *Sample received on* : 10 Juli 2025
 Tanggal Pengujian Sampel / *Sample tested on* : 10 Juli 2025

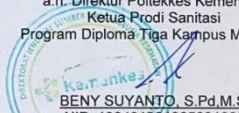
Keterangan : Batas maksimum yang diperbolehkan sesuai dengan standar baku mutu Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi Pemenkes RI No. 02 Tahun 2023

No	Parameter	Satuan	Hasil Pemeriksaan	Baku Mutu	Metode Pemeriksaan
A. FISIKA					
1	Kekeruhan	NTU	0,00	<3	Turbidimetri

Catatan :

- Hasil uji ini hanya berlaku untuk sampel yang di uji
- Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan seijin tertulis dari laboratorium penguji Lab Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga Kampus Magetan
- Pengaduan hasil dilayani sampai dengan satu minggu setelah LHU keluar

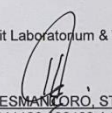
Mengetahui
a.n. Direktur Poltekkes Kemenkes
Ketua Prodi Sanitasi
Program Diploma Tiga Kampus Magetan



BENY SUYANTO, S.Pd, M.Si
NIP. 196401201985031003

Magetan, 21 Juli 2025


Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop




HERY KOESMANORO, ST, MT
NIP. 196111261984031003

Catatan : 1. Hasil pengujian ini hanya berlaku untuk contoh yang diuji
Notes : These test result are only valid for the tested samples

2. Sertifikat ini tidak boleh diperbanyak/digandakan tanpa izin dari Kepala Laboratorium
The certificate shall not be reproduced (copied) without the written permission Head of the laboratory



Pemeriksaan angka kuman pada alat makan



Kemenkes
Poltekkes Surabaya

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

Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan

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

Magetan, 17 Juli 2025


No : OT.02.01/F.XVI.12.2/ 1722 /2025
 Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
 Jenis Sampel : Swab Alat Makan
 Petugas Pengambil Sampel : Ridham Bachtiar yusuf
 (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
 Tanggal Pengiriman : 10 Juli 2025
 Hasil Pemeriksaan :

No.	Jenis Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Set Alat Makan	B1	Koloni/cm ²	<1	0	Baik

Keterangan :

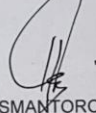
- ❖ Baku Mutu Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga
- ❖ Metode Pemeriksaan : Fermentasi

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



Pemeriksaan angka kuman pada makanan



Kemenkes
Poltekkes Surabaya

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

Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan

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

Magetan, 17 Juli 2025

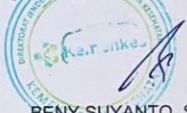
No : OT.02.01/F.XVI.12.2/121/2025
 Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
 Jenis Sampel : Makanan (Jajan Pasar)
 Petugas Pengambil Sampel : Ridham Bachtiar yusuf
 (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
 Tanggal Pengiriman : 10 Juli 2025
 Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Bikang	B	koloni/gr	1.200	10.000	Baik

Keterangan :

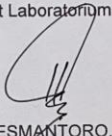
- ❖ Baku Mutu : Surat Keputusan Kepala Badan POM RI No. HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan
- ❖ Metode Pemeriksaan : Fermentasi

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




BENY SUYANTO, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop



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



Dokumentasi



Gambar 1 Toilet



Gambar 2 Wawancara dengan pengelola pasar



Gambar 3 Tempat cuci tangan



Gambar 4 Bangunan pasar



Gambar 5 Tempat penampungan sementara



Gambar 6 Pemeriksaan pecahayaan



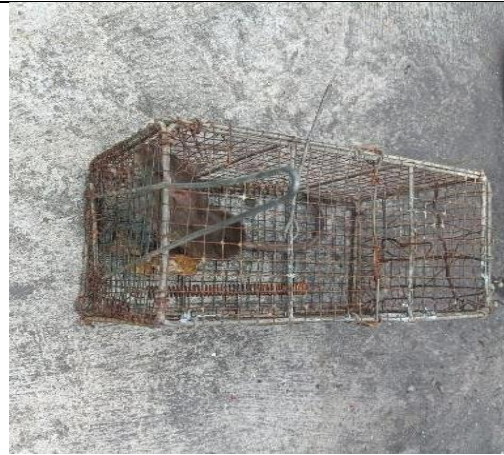
Gambar 7 Pengambilan sampel angka kuman pada makanan



Gambar 8 Pengambilan sampel angka kuman pada alat makan



Gambar 9 Pengukuran kepadatan lalat



Gambar 10 Perangkap tikus