

DAFTAR LAMPIRAN

LEMBAR OBSERVASI FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN SENTRA PANGAN JAJANAN / KANTIN ATAU USAHA SEJENIS

Nama Sentra Pangan/ Kantin :

Nomor Induk Berusaha/NIB :

Alamat :

Nama Pengelola/Pemilik :

Penanggung Jawab :

Jumlah Penjamah Pangan :

Jumlah Gerai :

Data Gerai : (Isi data sesuai dengan gerai yang terdapat di sentra Pangan / jajanan / kantin)

No.	Nama TPP	Jumlah Penjamah
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		

Nama Pemeriksa :

Tanggal Penilaian :

N0	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
Inspeksi Area Luar TPP		
1	Bebas banjir	3
2	Bebas bau atau asap atau kotoran	1
3	Bebas sumber vektor serta hewan penular penyakit	1
Inspeksi Area Pelayanan Konsumen / Pengelolaan gedung/ Sentra		
1	Wilayah makan bersih	1
2	Bila ada dinding, maka dinding ruang makan bersih	1
3	Sirkulasi udara baik	1
4	Mempunyai Tempat sampah	1
	a. Tertutup rapat	1
	b. Tumpukan sampah tidak ada. Pembuangan teratur	2
	c. Jumlah cukup	1
5	Tempat/area makan atau meja makan konsumen:	
	a. Bersih juga mudah dibersihkan	3
	b. Utuh/rata	1
	c. Tahan air	1

6	Bebas vektor serta hewan penular penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3
7	Wastafel pengunjung	3
	a. Jumlah cukup	1
	b. Terdapat air mengalir	3
	c. Terdapat sabun tangan	3
8	d. Terdapat pengering tangan (lap tangan yang bersih/tisu/mesin pengering tangan)	2
	Toilet Pelanggan serta staf:	
	a. Jumlah cukup	1
	b. Terpisah bagi pria serta wanita	1
	c. Terdapat sabun tangan atau wastafel guna membersihkan tangan sesudah dari toilet	3
9	Terdapat media pesan-pesan kesehatan	1
10	Terdapat kasir	2
11	Terdapat rambu bahaya (Alarm)	1
12	Adanya tanda Jalur Evakuasi	1
13	Terdapat APAR, yang:	1
	a. Tidak kadaluwarsa	1
	b. Terlihat serta terjangkau	1
	c. Adanya cara pemakaian	1
14	Terdapat P3K serta obat tidak kadaluwarsa, jelas serta terdapat keterangan instruksi yang dimengerti.	1
15	Penerapan kawasan tanpa rokok (KTR) dilakukan dalam sentra makanan jajanan dan sekitarnya	1
16	Terdapat sumber air aman guna pencucian makanan serta peralatan	3
Inspeksi Penyiapan Pangan untuk masing-masing TPP		
A	Umum	
1	Tersedia cuci alat serta bahan makanan :	2
	a. Memakai air mengalir	2
	b. Pencucian tidak pada area sumber kontaminasi (kamar mandi, jamban, kamar mandi umum)	3
2	Terdapat fasilitas kebersihan tangan dengan :	
	a. Air mengalir	3
	b. Sabun tangan	3
3	Tempat sampah tertutup	2
4	Terdapat tempat penyimpanan makanan bersih, terlindung dari bahaya kimia, vektor serta hewan penular penyakit	2
5	Terdapat tempat penyimpanan alat bersih serta terhindar dari vektor serta hewan penular penyakit	2
6	Tempat penyimpanan bukan jalan ke kamar mandi/jamban	2
7	Bebas vektor serta hewan penular penyakit/piaraan berkeliaran	3
8	Tidak ada bahan kimia non pangan yang disimpan bersebelahan dengan bahan makanan/makanan matang	3
9	Lantai	
	a. Rata	1
	b. Mudah dibersihkan ;	1
10	Mempunyai sirkulasi udara, dengan :	1

	a.	Bahan kuat serta tahan lama	1	
	b.	Bila terbuka, mempunyai kasa anti serangga yang mudah dilepas serta dibersihkan	1	
	c.	Bila menggunakan <i>exhaust/air conditioner</i> maka harus terawat, berfungsi serta bersih	1	
B	Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan			
1	Bahan makanan:			
	a.	Kualitas baik	1	
	b.	Utuh serta tidak rusak	1	
2	Bahan baku makanan dalam kemasan:			
	a.	Mempunyai label	2	
	b.	Terdaftar/terdapat ijin edar	2	
	c.	Tidak kadaluwarsa	2	
	d.	Kemasan tidak rusak (menggelembung, bocor, penyok/berkarat)	2	
3	Bila ada kulkas guna menyimpan makanan, maka :			
	a.	Bersih	2	
	b.	Tersusun rapi sama dengan jenis makanan (matang diatas serta mentah dibagian bawah)	2	
	c.	Tidak terlalu padat	2	
4	Bahan Pangan:			
	a.	Disimpan terpisah serta dibagi berdasarkan jenisnya dalam wadah bersih, serta memiliki <i>food grade</i>	2	
	b.	Disimpan di suhu tepat sesuai jenisnya	2	
	c.	Penyimpanan mempraktikkan prinsip <i>First In First Out</i> (FIFO) serta <i>First Expired First Out</i> (FEFO)	2	
	d.	Tertutup untuk menghindari vektor serta hewan penular penyakit	2	
C	Persiapan dan Pengolahan/Pemasakan Pangan			
1	Pencayaan cukup terang		2	
2	Bahan makanan yang digunakan bersih serta dicuci menggunakan air mengalir sebelum dimasak		2	
3	Melaksanakan <i>thawing</i> /pelunakan dengan benar		2	
4	Makanan dimasak menggunakan suhu sesuai serta matang sempurna		3	
5	Personil yang kerja di wilayah ini:			
	a.	Sehat serta bebas tertular penyakit	3	
	b.	Memakai APD:		
		1.	Celemek	2
		2.	Masker	3
		3.	<i>Hairnet</i> /pelingdung rambut	3
	c.	Kuku pendek, bersih serta tidak mewarnai kuku	3	
	d.	Senantiasa membersihkan tangan menggunakan sabun juga air mengalir sebelum serta secara berkala ketika membuat makanan	3	
e.	Tidak memakai perhiasan serta aksesoris lain (cincin, gelang, bros, juga lainnya) ketika membuat makanan	3		
f.	Pada saat membuat makanan:			

		1. Tidak memakai rokok	3
		2. Tidak bersin/batuk diatas makanan	3
		3. Tidak meludah sembarangan	3
		4. Tidak mengunyah pangan/permen	3
		5. Tidak nggaruk-garuk badan tidak membersihkan tangan/memakai <i>hand sanitizer</i> sebelum menangani makanan kembali	3
	g.	Mengambil makanan matang memakai pelindung tangan/alat bantu (seperti: sendok, penjepit pangan)	3
	h.	Bila terlalu maka luka ditutup menggunakan perban/semisalnya serta memakai penutup kedap air dan bersih	3
	i.	Melaksanakan pemeriksaan kesehatan min. sekali setaun	2
	j.	Telah dapat penyuluhan keamanan makanan siap santap	3
D	Peralatan (termasuk meja tempat pengolahan)		
	Alat untuk pengolahan makanan:		
	a.	Bahan kuat	2
	b.	Tidak berkarat	3
	c.	Terdapat <i>food grade</i>	3
	d.	Bersih sebelum digunakan	3
	e.	Sesudah dipakai kondisi bersih serta kering	2
	f.	Berbeda untuk makanan matang serta makanan mentah	3
	g.	Alat masak atau makan sekali pakai tidak digunakan ulang serta <i>food grade</i>	3
2	Alat pengering alat contoh lap atau kain majun senantiasa kondisi bersih serta diganti rutin guna mencegah kontaminasi silang		3
3	Alat pembersih tidak menimbulkan kontaminasi silang (tidak memakai sapu injuk/kemoceng)		3
E	Penyajian Pangan Matang		
1	Makanan jadi yang mudah rusak harus dimakan 4 jam sesudah matang		3
2	Makanan jadi yang panas dijaga suhu > 60°C		3
3	Makanan matang panas dijaga suhu <5°C		3
4	Bila terdapat menu makanan segar yang langsung dimakan contoh buah potong serta salad, maka makanan itu, disimpan suhu aman yaitu dibawah 5°C (kulkas)/diwadah suhu dingin atau <i>coolbox</i>		3
5	Es batu untuk makanan terbuat dari air matang atau telah dimasak/dari sumber terpercaya		3
6	Makanan matang sisa yang telah melewati batas waktu konsumsi serta suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi		3
7	Air untuk minuman sama dengan standar mutu air minum atau air yang telah diolah atau dimasak		3
8	Makanan yang tidak dibungkus wajib disajikan menggunakan penutup (tudung saji)/didalam almari display tertutup		3
9	Tempat majang makanan jadi tidak adanya kontak dengan		3

	vektor serta hewan penular penyakit	
F	Pengemasan Pangan Matang	
1	Pengemasan dilaksanakan higien (personil cuci tangan serta memakai pelindung tangan dengan kondisi naik)	3
2	Pembungkusan makanan jadi wajib dalam wadah tertutup serta <i>food gade</i>	3
Total Ketidaksamaan		
G	Catatan Lain	

Sumber : Peraturan menteri kesehatan Nomer 14 Th. 2021 ttg Standart Kegiatan Usaha serta Produk Penyelenggaraan Perijinan Berusaha Berbasis Resiko Sektor Kesehatan

Rumus Skor Total Inspeksi: $100 - ((\text{Total Ketidaksesuaian} / 222) * 100)$



**Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan**

Politeknik Kesehatan Surabaya
Jalan Pucang Jajar Tengah No.56, Kertajaya
Gubeng, Surabaya, Jawa Timur 60282
(031) 5027058
<https://web.poltekkesdepkes-sby.ac.id>

PRODI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA KAMPUS MAGETAN
Jl. Tripandita No. 06 Magetan Tlp.(0351) 895315

E-mail : sanitasimgt@poltekkesdepkes-sby.ac.id

Magetan, 17 Maret 2025

Nomor : PP 06.02/F.XIV.12.2/653 /2025
Lamp : 1 Exemplar
Hal : **Surat Permohonan Ijin Penelitian**

Kepada Yth :
Pengelola Food Court Pasar Baru
Magetan, Dusun Kebonagunag
Kecamatan Magetan
Kabupaten Magetan
Jawa Timur 63317

Bersama ini diberitahukan bahwa program belajar mengajar bagi mahasiswa Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya Jurusan Kesehatan Lingkungan Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga Kampus Magetan Semester Tahun Akademik 2024/2025, pada semester akhir adalah pembuatan Tugas Akhir.

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

Nama : Ridho Rizki Ramadhani
NIM : P2783322075
Keperluan : Permohonan ijin penelitian dengan judul Gambaran Sanitasi Pangan Jajanan Pedagang Kaki Lima di Kawasan Food Court Pasar Baru Magetan Kabupaten Magetan Tahun 2025

Demikian atas perhatian dan kerja samanya kami sampaikan terima kasih.

a.n Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya

Ketua Program Studi Sanitasi
Program Diploma Tiga Kampus Magetan



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





PEMERINTAH KABUPATEN MAGETAN
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK

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

REKOMENDASI PENELITIAN/SURVEY/KEGIATAN

Nomor : 072 / 325 / 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 17 Maret 2025 Nomor : PP.06.02/F.XIV.12.2/653/2025 Perihal : Permohonan Ijin Penelitian.

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

yang diajukan oleh :

Nama : RIDHO RIZKI RAMADHANI
 NIM : P27833222075
 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
 (Food Court Pasar Baru Dusun Kebonagung Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan)

Waktu Pelaksanaan : Bulan Mei s/d Juli 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 Kabupaten Magetan.**
5. Surat keterangan ini akan dicabut dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata pemegang surat ini tidak memenuhi Ketentuan sebagaimana tersebut diatas.

Magetan, 26 Mei 2025

KEPALA BAKESBANGPOL
 KABUPATEN MAGETAN
 Kabid Kewaspadaan Nasional dan
 Penanganan Konflik
DANDUN WIDYA KUSUMA, S.STP.,MM
 Pembina
 NIP. 19870114 200602 1 001

Tembusan Yth :

- 1 Sdr Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Magetan
- 2 Sdr Kepala Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Magetan
- 3 Sdr Kepala Kelurahan Kebonagung Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan



PEMERINTAH KABUPATEN PONOROGO
DINAS KESEHATAN
UPTD LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH

Jalan Trunojoyo Nomor 145, Ponorogo, Jawa Timur 63414
Telepon 0352-462825, faximile 0352-462825

Laman labkesda.ponorogo.go.id, Pos-el labkesdaponorogo96@gmail.com

HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI MAKANAN / MINUMAN

No. Registrasi : 400.7/KH/ 1.6.380 /405.09.34/2025
Petugas Pengambil : Poltekkes Surabaya Prodi
Sanitasi Magetan / Ridho Rizki

Tanggal dan Jam Pengambilan : 10 Juni 2025 08.42 WIB
Tanggal dan Jam Penerimaan : 10 Juni 2025 11.20 WIB
Lokasi Pengambilan : Food Court Pasar Baru Magetan

No	Bahan Pemeriksaan	Hasil Pemeriksaan Organoleptis	Hasil Pemeriksaan Bakteri			Kesimpulan
			Hasil Lab	Batas Syarat	Satuan	
1	Mie	Bentuk : Padat Warna : Putih Bau : Normal Rasa : Normal Kondisi : Normal Partikel Lain : Tidak ada	E-coli : - Coliform : - ALT : 2×10^5 AKK : - Salmonella : -	<3 <3 1×10^4 - Negatif	MPN/gr MPN/gr CFU/ml CFU/gr /25 gr	- - TMS - -

Baku Mutu : Peraturan Kepala BPOM RI Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan

Keterangan :

MS : Memenuhi
TMS : Tidak Memenuhi Syarat
SBMKL : Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan
Hasil pengujian ini hanya untuk contoh diatas

Pemeriksa

Siti Pujiati, S.Si
NIP 197112141998022007



13 Juni 2025

Kepala UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah
Kabupaten Ponorogo

DINA SYEBRI Rizki Zuhri, SKM.,M.Kes(Epid)
NIP 197211061996021001



PEMERINTAH KABUPATEN PONOROGO
DINAS KESEHATAN
UPTD LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH

Jalan Trunojoyo Nomor 145, Ponorogo, Jawa Timur 63414
Telepon 0352-462825, faximile 0352-462825

Laman labkesda.ponorogo.go.id, Pos-el labkesdaponorogo96@gmail.com

HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI MAKANAN / MINUMAN

No. Registrasi : 400.7/KH/ 1.6.379 /405.09.34/2025
Petugas Pengambil : Poltekkes Surabaya Prodi
Sanitasi Magetan / Ridho Rizki

Tanggal dan Jam Pengambilan : 10 Juni 2025 08.40 WIB
Tanggal dan Jam Penerimaan : 10 Juni 2025 11.20 WIB
Lokasi Pengambilan : Food Court Pasar Baru Magetan

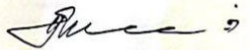
No	Bahan Pemeriksaan	Hasil Pemeriksaan Organoleptis	Hasil Pemeriksaan Bakteri			Kesimpulan
			Hasil Lab	Batas Syarat	Satuan	
1	Nasi	Bentuk : Padat	E-coli : -	<3	MPN/gr	-
		Warna : Putih	Coliform : -	<3	MPN/gr	-
		Bau : Normal	ALT : 3x10 ⁴	1 x 10 ⁴	CFU/ml	TMS
		Rasa : Normal	AKK : -	-	CFU/gr	-
		Kondisi : Normal	Salmonella : -	Negatif	/25 gr	-
		Partikel Lain : Tidak ada				

Baku Mutu : Peraturan Kepala BPOM RI Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Maksimum Cemar Mikroba dan Kimia dalam Makanan

Keterangan :

MS : Memenuhi
TMS : Tidak Memenuhi Syarat
SBMKL : Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan
Hasil pengujian ini hanya untuk contoh diatas

Pemeriksa


Tina Ekawati, A.Md.Kes
NIP 199608272022032006

13 Juni 2025
Kepala UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah
Kabupaten Ponorogo

M. Syaiful Zuhri, SKM.,M.Kes(Epid)
NIP.197241061996021001



PEMERINTAH KABUPATEN PONOROGO
DINAS KESEHATAN
UPTD LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH

Jalan Trunojoyo Nomor 145, Ponorogo, Jawa Timur 63414
Telepon 0352-462825, faximile 0352-462825
Laman labkesda.ponorogo.go.id, Pos-el labkesdaponorogo96@gmail.com

HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI MAKANAN / MINUMAN

No. Registrasi : 400.7/KH/ 1.6.378 /405.09.34/2025
Pelugas Pengambil : Poltekkes Surabaya Prodi Sanitasi Magetan / Ridho Rizki
Tanggal dan Jam Pengambilan : 10 Juni 2025 08.38 WIB
Tanggal dan Jam Penerimaan : 10 Juni 2025 11.20 WIB
Lokasi Pengambilan : Food Court Pasar Baru Magetan


No	Bahan Pemeriksaan	Hasil Pemeriksaan Organoleptis	Hasil Pemeriksaan Bakteri			Kesimpulan
			Hasil Lab	Batas Syarat	Satuan	
1	Telur	Bentuk : Padat	E-coli : -	<3	MPN/gr	-
		Warna : Putih dan kuning	Coliform : -	<3	MPN/gr	-
		Bau : Normal	ALT : 3×10^4	1×10^4	CFU/ml	TMS
		Rasa : Normal	AKK : -	-	CFU/gr	-
		Kondisi : Normal	Salmonella : -	Negatif	/25 gr	-
		Partikel Lain : Tidak ada				

Baku Mutu : Peraturan Kepala BPOM RI Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan

Keterangan :

MS : Memenuhi
TMS : Tidak Memenuhi Syarat
SBMKL : Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan
Hasil pengujian ini hanya untuk contoh diatas

Pemeriksa


Tina Ekawati, A.Md.Kes
NIP 199608272022032006

Ponorogo, 13 Juni 2025
Kepala UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah
Kabupaten Ponorogo

M. Syafiqul Zuhri, B.KM., M.Kes (Epid)
NIP 197211061996021001



**PEMERINTAH KABUPATEN PONOROGO
DINAS KESEHATAN
UPTD LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH**

Jalan Trunojoyo Nomor 145, Ponorogo, Jawa Timur 63414
Telepon 0352-462825, faximile 0352-462825
Laman labkesda.ponorogo.go.id, Pos-el labkesdaponorogo96@gmail.com

HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI MAKANAN / MINUMAN

No. Registrasi : 400.7/KH/ 1.6.376 /405.09.34/2025 Tanggal dan Jam Pengambilan : 10 Juni 2025 08.35 WIB
Petugas Pengambil : Poltekkes Surabaya Prodi Tanggal dan Jam Penerimaan : 10 Juni 2025 11.20 WIB
Sanitasi Magetan / Ridho Rizki Lokasi Pengambilan : Food Court Pasar Baru Magetan

No	Bahan Pemeriksaan	Hasil Pemeriksaan Organoleptis	Hasil Pemeriksaan Bakteri			Kesimpulan
			Hasil Lab	Batas Syarat	Satuan	
1	Kuah	Bentuk : Cair Warna : Kuning Bau : Normal Rasa : Normal Kondisi : Normal Partikel Lain : Tidak ada	E-coli : - Coliform : - ALT : 3x10 ¹ AKK : - Salmonella : -	<3 <3 1 x 10 ⁴ - Negatif	MPN/gr MPN/gr CFU/ml CFU/gr /25 gr	- - MS - -

Baku Mutu : Peraturan Kepala BPOM RI Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Maksimum Cemar Mikroba dan Kimia dalam Makanan

Keterangan :

- MS : Memenuhi
 - TMS : Tidak Memenuhi Syarat
 - SBMKL : Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan
- Hasil pengujian ini hanya untuk contoh diatas*

Pemeriksa

Siti Pujiati, S.Si
NIP 197112141998022007

13 Juni 2025
Kepala UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah
Kabupaten Ponorogo

Murni Azzahidun Zuhri, SKM., M.Kes(Epid)
NIP 197211061996021001



PEMERINTAH KABUPATEN PONOROGO
DINAS KESEHATAN
UPTD LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH

Jalan Trunojoyo Nomor 145, Ponorogo, Jawa Timur 63414
Telepon 0352-462825, faximile 0352-462825

Laman labkesda.ponorogo.go.id, Pos-el labkesdaponorogo96@gmail.com

HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI MAKANAN / MINUMAN

No. Registrasi : 400.7/KH/ 1.6.377 /405.09.34/2025
Petugas Pengambil : Poltekkes Surabaya Prodi
Sanitasi Magetan / Ridho Rizki

Tanggal dan Jam Pengambilan : 10 Juni 2025 08.36 WIB
Tanggal dan Jam Penerimaan : 10 Juni 2025 11.20 WIB
Lokasi Pengambilan : Food Court Pasar Baru Magetan

No	Bahan Pemeriksaan	Hasil Pemeriksaan Organoleptis	Hasil Pemeriksaan Bakteri			Kesimpulan
			Hasil Lab	Batas Syarat	Satuan	
1	Sayur kubis dan sledri	Bentuk : Padat Warna : Putih dan hijau Bau : Normal Rasa : Normal Kondisi : Normal Partikel Lain : Tidak ada	E-coli : - Coliform : - ALT : 2×10^5 AKK : - Salmonella : -	<3 <3 1×10^4 - Negatif	MPN/gr MPN/gr CFU/ml CFU/gr /25 gr	- - TMS - -

Baku Mutu : Peraturan Kepala BPOM RI Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan

Keterangan :

MS : Memenuhi
TMS : Tidak Memenuhi Syarat
SBMKL : Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan
Hasil pengujian ini hanya untuk contoh diatas

Pemeriksa

Siti Pujiati, S.Si
NIP 197112141998022007



10 Juni 2025
Kepala UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah
Kabupaten Ponorogo
Rini Syarifuddin Zuhri, SKM., M.Kes(Epid)
NIP 197211061996021001

Magetan, 22 Juli 2025

No : OT.02.01/F.XVI.12.2/ *1807* /2025
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Ridho Rizki R
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 15 Juli 2025
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Ketan Bubuk	4	koloni/gr	8.000	10.000	Baik

Keterangan :


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

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

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop



BENY SUYANTO, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003



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

Magetan, 22 Juli 2025

No : OT.02.01/F.XVI.12.21/802 /2025
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Ridho Rizki R
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 15 Juli 2025
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Ayam Krispi	2	koloni/gr	6.500	10.000	Baik

Keterangan :

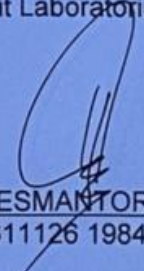
- ❖ Baku Mutu : Surat Keputusan Kepala Badan POM RI No. HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan
- ❖ Metode Pemeriksaan : Fermentasi

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 KOESMANTORO, ST, MT
NIP. 19611126 198403 1 003

Magetan, 22 Juli 2025

No : OT.02.01/F.XVI.12.21 / 1863/2025
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Ridho Rizki R
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 15 Juli 2025
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Sambal	3	koloni/gr	12.000	10.000	Tidak Baik

Keterangan :

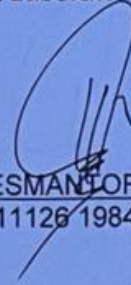
- ❖ Baku Mutu : Surat Keputusan Kepala Badan POM RI No. HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan
- ❖ Metode Pemeriksaan : Fermentasi

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




BENY SUYANTO, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop



HERY KOESHANTORO, ST, MT
NIP. 196111261984031003

Magetan, 22 Juli 2025

No : OT.02.01/F.XVI.12.2/ ¹⁸⁰¹ /2025
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Ridho Rizki R
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 15 Juli 2025
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Nasi	1	koloni/gr	3.100	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 KOESMANTORO, ST, MT
NIP. 19611126 198403 1 003

DOKUMENTASI PENELITIAN



Gambar 1. Lokasi Gerai



Gambar 2. Pemilihan serta penyimpanan bahan makanan



Gambar 3. Penyiapan serta pembuatan /pengolahan makanan



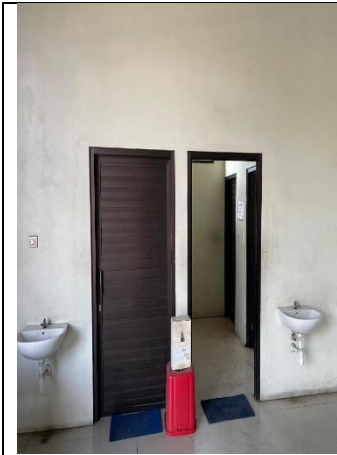
Gambar 4. Alat



Gambar 5. Penyajian makanan



Gambar 6. Observasi dan Wawancara



Gambar 7. Toilet Gerai



Gambar 8. Lokasi Gerai



Gambar 9. Pengiriman Sampel Makanan

LAMPIRAN
PENILAIAN TIAP-TIAP GERAJ DI FOODCOURT PUJASERA PASAR BARU MAGETAN

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi															
		TPP															
	Inspeksi Penyiapan Pangan untuk masing – masing TPP	NILAI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
A	Umum																
1	Terdapat tempat cuci alat serta bahan makanan :	2															
	a. Memakai air mengalir	2															
	b. Pencucian tidak dilaksanakan di area sumber kontaminasi (kamar mandi, toilet)	3															
2	Terdapat tempat cuci tangan menggunakan:																
	a. Air mengalir	3															
	b. Sabun tangan	3															
3	Tempat sampah tertutup	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2
4	Adanya tempat penyimpanan makanan bersih terlindung bahan kimia, juga vektor serta hewan penular penyakit	2		2					2	2					2		
5	Tersedia tempat penyimpanan peralatan yang bersih dan terhindar dari bebas vektor dan binatang pembawa Penyakit	2		2			2		2	2					2		
6	Tempat penyimpanan bukan jalan ke kamar mandi/jamban	2		2		2	2			2					2		
7	Tidak ada vektor serta hewan penular penyakit/hewan piaraan berkeliaran	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
8	Tidak adanya bahan kimia non makanan, disimpan bersampingan dengan pangan atau makanan jadi	3						3		3							

9	Lantai																	
	a.	Rata	1															
	b.	Mudah dibersihkan ;	1															
10	Memiliki sirkulasi udara, dengan :		1															
	a.	Bahan kuat serta tahan lama	1															
	b.	Bila terbuka, mempunyai kasa anti serangga yang mudah dilepas serta dibersihkan	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1		1
	c.	Jika menenggunakan <i>exhaust/air conditioner</i> maka kondisinya terawat, berfungsi serta bersih	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
TOTAL				7	13	7	9	14	7	14	13	6	6	7	7	13	6	7
KATEGORI				S	S	S	S	T	S	T	S	R	R	S	S	S	R	S
B	Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan																	
1	Bahan makanan :																	
	a.	Kualitas baik	1															
	b.	Utuh serta tidak rusak	1															
2	Bahan baku makanan dalam kemasan:																	
	a.	Mempunyai label	2					2					2			2		
	b.	Terdaftar/terdapat ijin edar	2															
	c.	Tidak kadaluwarsa	2															
	d.	Bungkus tidak rusak (menggelembung, bocor, penyok/berkarat)	2															
3	Bila ada lemari pendingin guna menyimpan makanan, maka :																	
	a.	Bersih	2	2			2				2	2		2			2	2
	b.	Tersusun rapi sama dengan jenis makanan (matang diatas juga mentah dibagian bawah)	2	2	2	2	2				2	2		2	2	2	2	2

	c.	Tidak terlalu padat	2	2		2	2				2		2			2	2	
4	Bahan panagn :																	
	a.	Disimpan terpisah serta dibagi menurut jenisnya dalam wadah bersih, serta <i>food grade</i>	2	2	2		2		2	2		2		2		2	2	
	b.	Disimpan pada suhu tepat sama jenisnya	2	2			2		2			2		2	2		2	2
	c.	Penyimpanan menerapkan prinsip <i>First In First Out</i> (FIFO) serta <i>First Expired First Out</i> (FEFO)	2															
	d.	Tertutup guna menghindari akses vektor serta hewan penular penyakit	2															
TOTAL				10	4	4	10	2	4	2	4	10	2	10	4	4	10	10
KATEGORI				T	R	R	T	R	R	R	R	T	R	T	R	R	T	T
C	Persiapan dan Pengolahan/Pemasakan Pangan																	
1	Pencapaian cukup terang		2															
2	Bahan makanan yang dipakai bersih serta dicuci menggunakan air sebelum diolah		2															2
3	Melaksanakan <i>thawing</i> /pelunakan yang benar		2															2
4	Makanan diolah memakai suhu sesuai serta matang Sempurna		3															3
5	Staf yang kerja di area ini:																	
	a.	Sehat serta bebas dari penyakit menular	3															
	Memakai APD:																	
	b.	1	Celemek	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2		2	2	2
	2	Masker	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		3	3	3

	.																	
	3	Hairnet/pelindung rambut	3	3		3		3		3			3	3	3		3	3
c.		Kuku pendek, bersih serta tidak pakai pewarna kuku	3	3	3		3			3			3					3
d.		Senantiasa membersihkan tangan menggunakan sabun serta air mengalir sebelum serta berkala ketika memasak makanan	3		3													3
e.		Tidak menggunakan perhiasan juga aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dll.) ketika mengolah pangan	3	3	3		3		3	3	3	3	3	3			3	3
f.		Pada saat memasak makanan:																
	1	Tidak merokok	3															
	2	Tidak bersin/batuk di atas makanan langsung	3															3
	3	Tidak ngeludah sembarangan	3															
	4	Tidak mengunyah makanan	3															3
	5	Tidak menggaruk badan tanpa cuci tangan	3															
g.		Mengambil panga jadi memakai pelindung tangan/alat bantu (seperti sendok, penjapit pangan)	3		3				3						3			3
h.		Bila terlalu maka luka ditutup menggunakan perban/semisalnya serta penutup tahan air serta kondisi bersih	3															3
i.		Melaksanakan pemeriksaan kesehatan min. sekali setaun	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
j.		Sudahmendapatkan penyuluhan	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

		keamanan makanan siap santap																
TOTAL				19	22	13	16	13	14	19	13	13	19	14	13	10	16	41
KATEGORI				S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	R	S	T
D	Peralatan (termasuk meja tempat pengolahan)																	
1	Alat guna mengolah makanan:																	
	a.	Bahannya kuat	2															
	b.	Tidak berkarat	3															
	c.	Tara pangan (<i>food grade</i>)	3															
	d.	Bersih sebelum digunakan	3															
	e.	Sesudah dipakai kondisi bersih serta kering	2															
	f.	Beda untuk makanan jadi serta makanan mentah	3					3	3									
	g.	Peralata masak atau makan sekali pakai, tidak digunakan ulang, serta <i>food grade</i>	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
2	Alat pengering alat contoh lap atau kain majun senantiasa bersih serta diganti rutin guna mencegah kontaminasi silang		3		3			3	3	3	3	3		3	3	3	3	
3	Alat pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak memakai sapu ijuk atau kemoceng)		3							3								
TOTAL				3	6	3	3	9	9	9	6	6	6	3	6	6	6	6
KATEGORI				R	S	R	R	S	S	S	S	S	S	R	S	S	S	S
E.	Penyajian Pangan Matang																	
1	Makanan jadi yang mudah rusak wajib dimakan 4 jam sesudah matang		3			3			3			3		3				
2	Makanan matang panas dijaga suhu >60°C		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
3	Makanan matang panas dijaga suhu < 5°C		3	3	3	3	3	3		3	3	3	3	3	3	3	3	3
4	Bila ada menu makanan segar yang langsung		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		3	3	3	3

	dimakan contoh buah potong serta salad, maka disimpan dengan suhu aman yaitu dibawah 5°C (kulkas)/diwadah <i>coolbox</i>																
5	Es batu sebagai makanan dibuat dari air yang telah dimasak/dari sumber terpercaya	3								3		3					
6	Makanan matang sisa yang telah melampaui batas konsumsi serta suhu simpan, tidak boleh dimakan	3															
7	Air minum sama dengan standar mutu air minum/air telah diolah/dimasak	3															
8	Makanan yang tidak dikemas wajib disajikan dengan penutup (tudung saji)/ dalam almari display tertutup	3			3			3				3			3		
9	Tempat memajang makanan jadi tidak adanya kontak dengan vektor serta bintang penular penyakit	3															
TOTAL			9	9	15	9	9	12	9	9	18	9	15	9	9	9	9
KATEGORI			S	S	T	S	S	T	S	S	T	S	T	S	S	S	S
F	Pengemasan Pangan Matang																
1	Pengemasan dilaksanakan secara higien (staf cuci tangan serta memakai pelindung tangan dengan kondisi naik)	3															
2	Pengemasan makanan jadi harus dalam wadah tertutup serta <i>food gade</i>	3															
TOTAL			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
KATEGORI			R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R

PERHITUNGAN :

A. Umum

$$1 \quad 100 - \left[\left(\frac{7}{33} \right) \times 100 \right]$$

B. Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan

$$1 \quad 100 - \left[\left(\frac{10}{24} \right) \times 100 \right]$$

$$\begin{aligned}
&= 79 \text{ (Sedang)} \\
2 \quad &100 - \left[\left(\frac{13}{33}\right) \times 100\right] \\
&= 61 \text{ (Sedang)} \\
3 \quad &100 - \left[\left(\frac{7}{33}\right) \times 100\right] \\
&= 79 \text{ (Sedang)} \\
4 \quad &100 - \left[\left(\frac{9}{33}\right) \times 100\right] \\
&= 73 \text{ (Sedang)} \\
5 \quad &100 - \left[\left(\frac{14}{33}\right) \times 100\right] \\
&= 57,5 \text{ (Tinggi)} \\
6 \quad &100 - \left[\left(\frac{7}{33}\right) \times 100\right] \\
&= 79 \text{ (Sedang)} \\
7 \quad &100 - \left[\left(\frac{14}{33}\right) \times 100\right] \\
&= 57,5 \text{ (Tinggi)} \\
8 \quad &100 - \left[\left(\frac{13}{33}\right) \times 100\right] \\
&= 61 \text{ (Sedang)} \\
9 \quad &100 - \left[\left(\frac{6}{33}\right) \times 100\right] \\
&= 82 \text{ (Rendah)} \\
10 \quad &100 - \left[\left(\frac{6}{33}\right) \times 100\right] \\
&= 82 \text{ (Rendah)} \\
11 \quad &100 - \left[\left(\frac{7}{33}\right) \times 100\right] \\
&= 79 \text{ (Sedang)} \\
12 \quad &100 - \left[\left(\frac{7}{33}\right) \times 100\right] \\
&= 79 \text{ (Sedang)} \\
13 \quad &100 - \left[\left(\frac{13}{33}\right) \times 100\right] \\
&= 61 \text{ (Sedang)}
\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
&= 58,3 \text{ (Tinggi)} \\
2 \quad &100 - \left[\left(\frac{4}{24}\right) \times 100\right] \\
&= 83,3 \text{ (Rendah)} \\
3 \quad &100 - \left[\left(\frac{4}{24}\right) \times 100\right] \\
&= 83,3 \text{ (Rendah)} \\
4 \quad &100 - \left[\left(\frac{10}{24}\right) \times 100\right] \\
&= 58,3 \text{ (Tinggi)} \\
5 \quad &100 - \left[\left(\frac{2}{24}\right) \times 100\right] \\
&= 91,6 \text{ (Rendah)} \\
6 \quad &100 - \left[\left(\frac{4}{24}\right) \times 100\right] \\
&= 83,3 \text{ (Rendah)} \\
7 \quad &100 - \left[\left(\frac{2}{24}\right) \times 100\right] \\
&= 91,6 \text{ (Rendah)} \\
8 \quad &100 - \left[\left(\frac{4}{24}\right) \times 100\right] \\
&= 83,3 \text{ (Rendah)} \\
9 \quad &100 - \left[\left(\frac{10}{24}\right) \times 100\right] \\
&= 58,3 \text{ (Tinggi)} \\
10 \quad &100 - \left[\left(\frac{2}{24}\right) \times 100\right] \\
&= 91,6 \text{ (Rendah)} \\
11 \quad &100 - \left[\left(\frac{10}{24}\right) \times 100\right] \\
&= 58,3 \text{ (Tinggi)} \\
12 \quad &100 - \left[\left(\frac{4}{24}\right) \times 100\right] \\
&= 83,3 \text{ (Rendah)} \\
13 \quad &100 - \left[\left(\frac{4}{24}\right) \times 100\right] \\
&= 83,3 \text{ (Rendah)}
\end{aligned}$$

$$14 \quad 100 - \left[\left(\frac{6}{33}\right) \times 100\right] \\ = 82 \quad (\text{Rendah})$$

$$15 \quad 100 - \left[\left(\frac{7}{33}\right) \times 100\right] \\ = 79 \quad (\text{Sedang})$$

C. Persiapan dan Pengolahan/Pemasakan Pangan

$$1 \quad 100 - \left[\left(\frac{19}{55}\right) \times 100\right] \\ = 65,4 \quad (\text{Sedang})$$

$$2 \quad 100 - \left[\left(\frac{22}{55}\right) \times 100\right] \\ = 60 \quad (\text{Sedang})$$

$$3 \quad 100 - \left[\left(\frac{13}{55}\right) \times 100\right] \\ = 76,3 \quad (\text{Sedang})$$

$$4 \quad 100 - \left[\left(\frac{16}{55}\right) \times 100\right] \\ = 70,9 \quad (\text{Sedang})$$

$$5 \quad 100 - \left[\left(\frac{13}{55}\right) \times 100\right] \\ = 76,3 \quad (\text{Sedang})$$

$$6 \quad 100 - \left[\left(\frac{14}{55}\right) \times 100\right] \\ = 74,5 \quad (\text{Sedang})$$

$$7 \quad 100 - \left[\left(\frac{19}{55}\right) \times 100\right] \\ = 65,4 \quad (\text{Sedang})$$

$$8 \quad 100 - \left[\left(\frac{13}{55}\right) \times 100\right] \\ = 76,3 \quad (\text{Sedang})$$

$$9 \quad 100 - \left[\left(\frac{13}{55}\right) \times 100\right] \\ = 76,3 \quad (\text{Sedang})$$

$$10 \quad 100 - \left[\left(\frac{19}{55}\right) \times 100\right] \\ = 65,4 \quad (\text{Sedang})$$

$$14 \quad 100 - \left[\left(\frac{10}{24}\right) \times 100\right] \\ = 58,3 \quad (\text{Tinggi})$$

$$15 \quad 100 - \left[\left(\frac{10}{24}\right) \times 100\right] \\ = 58,3 \quad (\text{Tinggi})$$

D. Peralatan

$$1 \quad 100 - \left[\left(\frac{3}{25}\right) \times 100\right] \\ = 88 \quad (\text{Rendah})$$

$$2 \quad 100 - \left[\left(\frac{6}{25}\right) \times 100\right] \\ = 76 \quad (\text{Sedang})$$

$$3 \quad 100 - \left[\left(\frac{3}{25}\right) \times 100\right] \\ = 88 \quad (\text{Rendah})$$

$$4 \quad 100 - \left[\left(\frac{3}{25}\right) \times 100\right] \\ = 88 \quad (\text{Rendah})$$

$$5 \quad 100 - \left[\left(\frac{9}{25}\right) \times 100\right] \\ = 64 \quad (\text{Sedang})$$

$$6 \quad 100 - \left[\left(\frac{9}{25}\right) \times 100\right] \\ = 64 \quad (\text{Sedang})$$

$$7 \quad 100 - \left[\left(\frac{9}{25}\right) \times 100\right] \\ = 64 \quad (\text{Sedang})$$

$$8 \quad 100 - \left[\left(\frac{6}{25}\right) \times 100\right] \\ = 76 \quad (\text{Sedang})$$

$$9 \quad 100 - \left[\left(\frac{6}{25}\right) \times 100\right] \\ = 76 \quad (\text{Sedang})$$

$$10 \quad 100 - \left[\left(\frac{6}{25}\right) \times 100\right] \\ = 76 \quad (\text{Sedang})$$

$$\begin{aligned}
 11 \quad & 100 - \left[\left(\frac{14}{55}\right) \times 100\right] \\
 & = 74,5 \quad (\text{Sedang}) \\
 12 \quad & 100 - \left[\left(\frac{13}{55}\right) \times 100\right] \\
 & = 76,3 \quad (\text{Sedang}) \\
 13 \quad & 100 - \left[\left(\frac{10}{55}\right) \times 100\right] \\
 & = 81,8 \quad (\text{Rendah}) \\
 14 \quad & 100 - \left[\left(\frac{16}{55}\right) \times 100\right] \\
 & = 70,9 \quad (\text{Sedang}) \\
 15 \quad & 100 - \left[\left(\frac{41}{55}\right) \times 100\right] \\
 & = 25,4 \quad (\text{Tinggi})
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 11 \quad & 100 - \left[\left(\frac{3}{25}\right) \times 100\right] \\
 & = 88 \quad (\text{Rendah}) \\
 12 \quad & 100 - \left[\left(\frac{6}{25}\right) \times 100\right] \\
 & = 76 \quad (\text{Sedang}) \\
 13 \quad & 100 - \left[\left(\frac{6}{25}\right) \times 100\right] \\
 & = 76 \quad (\text{Sedang}) \\
 14 \quad & 100 - \left[\left(\frac{6}{25}\right) \times 100\right] \\
 & = 76 \quad (\text{Sedang}) \\
 15 \quad & 100 - \left[\left(\frac{6}{25}\right) \times 100\right] \\
 & = 76 \quad (\text{Sedang})
 \end{aligned}$$

E. Penyajian Pangan Matang

$$\begin{aligned}
 1 \quad & 100 - \left[\left(\frac{9}{27}\right) \times 100\right] \\
 & = 66,6 \quad (\text{Sedang}) \\
 2 \quad & 100 - \left[\left(\frac{9}{27}\right) \times 100\right] \\
 & = 66,6 \quad (\text{Sedang}) \\
 3 \quad & 100 - \left[\left(\frac{15}{27}\right) \times 100\right] \\
 & = 44,4 \quad (\text{Tinggi}) \\
 4 \quad & 100 - \left[\left(\frac{9}{27}\right) \times 100\right] \\
 & = 66,6 \quad (\text{Sedang}) \\
 5 \quad & 100 - \left[\left(\frac{9}{27}\right) \times 100\right]
 \end{aligned}$$

F. Pengemasan Pangan Matang

$$\begin{aligned}
 1 \quad & 100 - \left[\left(\frac{0}{6}\right) \times 100\right] \\
 & = 100 \quad (\text{Rendah}) \\
 2 \quad & 100 - \left[\left(\frac{0}{6}\right) \times 100\right] \\
 & = 100 \quad (\text{Rendah}) \\
 3 \quad & 100 - \left[\left(\frac{0}{6}\right) \times 100\right] \\
 & = 100 \quad (\text{Rendah}) \\
 4 \quad & 100 - \left[\left(\frac{0}{6}\right) \times 100\right] \\
 & = 100 \quad (\text{Rendah}) \\
 5 \quad & 100 - \left[\left(\frac{0}{6}\right) \times 100\right]
 \end{aligned}$$

$$= 66,6 \text{ (Sedang)}$$

$$6 \quad 100 - \left[\left(\frac{12}{27}\right) \times 100\right]$$

$$= 55,5 \text{ (Tinggi)}$$

$$7 \quad 100 - \left[\left(\frac{9}{27}\right) \times 100\right]$$

$$= 66,6 \text{ (Sedang)}$$

$$8 \quad 100 - \left[\left(\frac{9}{27}\right) \times 100\right]$$

$$= 66,6 \text{ (Sedang)}$$

$$9 \quad 100 - \left[\left(\frac{18}{27}\right) \times 100\right]$$

$$= 33,3 \text{ (Tinggi)}$$

$$10 \quad 100 - \left[\left(\frac{9}{27}\right) \times 100\right]$$

$$= 66,6 \text{ (Sedang)}$$

$$11 \quad 100 - \left[\left(\frac{15}{27}\right) \times 100\right]$$

$$= 44,4 \text{ (Tinggi)}$$

$$12 \quad 100 - \left[\left(\frac{9}{27}\right) \times 100\right]$$

$$= 66,6 \text{ (Sedang)}$$

$$13 \quad 100 - \left[\left(\frac{9}{27}\right) \times 100\right]$$

$$= 66,6 \text{ (Sedang)}$$

$$14 \quad 100 - \left[\left(\frac{9}{27}\right) \times 100\right]$$

$$= 66,6 \text{ (Sedang)}$$

$$15 \quad 100 - \left[\left(\frac{9}{27}\right) \times 100\right]$$

$$= 66,6 \text{ (Sedang)}$$

$$= 100 \text{ (Rendah)}$$

$$6 \quad 100 - \left[\left(\frac{0}{6}\right) \times 100\right]$$

$$= 100 \text{ (Rendah)}$$

$$7 \quad 100 - \left[\left(\frac{0}{6}\right) \times 100\right]$$

$$= 100 \text{ (Rendah)}$$

$$8 \quad 100 - \left[\left(\frac{0}{6}\right) \times 100\right]$$

$$= 100 \text{ (Rendah)}$$

$$9 \quad 100 - \left[\left(\frac{0}{6}\right) \times 100\right]$$

$$= 100 \text{ (Rendah)}$$

$$10 \quad 100 - \left[\left(\frac{0}{6}\right) \times 100\right]$$

$$= 100 \text{ (Rendah)}$$

$$11 \quad 100 - \left[\left(\frac{0}{6}\right) \times 100\right]$$

$$= 100 \text{ (Rendah)}$$

$$12 \quad 100 - \left[\left(\frac{0}{6}\right) \times 100\right]$$

$$= 100 \text{ (Rendah)}$$

$$13 \quad 100 - \left[\left(\frac{0}{6}\right) \times 100\right]$$

$$= 100 \text{ (Rendah)}$$

$$14 \quad 100 - \left[\left(\frac{0}{6}\right) \times 100\right]$$


$$= 100 \text{ (Rendah)}$$

$$15 \quad 100 - \left[\left(\frac{0}{6}\right) \times 100\right]$$

$$= 100 \text{ (Rendah)}$$

**PENILAIAN KESELURUHAN GERAI DI FOODCOURT PUJASERA PASAR BARU
MAGETAN**

No	Variabel Komponen	Nilai	TPP														
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	Umum	33	7	13	7	9	14	7	14	13	6	6	7	7	13	6	7
2	Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan	24	10	4	4	10	2	4	2	4	10	2	10	4	4	10	10
3	Persiapan dan Pengolahan/Pemasakan Pangan	55	19	22	13	16	13	14	19	13	13	19	14	13	10	16	41
4	Peralatan	25	3	6	3	3	9	9	9	6	6	6	3	6	6	6	6
5	Penyajian Pangan Matang	27	9	9	15	9	9	12	9	9	18	9	15	9	9	9	9
6	Pengemasan Pangan Matang	6															
TOTAL			48	54	42	47	47	46	53	45	53	42	49	39	42	47	73
KATEGORI			T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	S

 Kemenkes Poltekkes Surabaya	Kode : PUM-FORM-AKD-D2-04-A4
	Tanggal : 1 Maret 2022
	Revisi : 0
Formulir Surat Keterangan Hasil Deteksi Plagiat Tugas Akhir setelah Ujian	Halaman : 1 / 1 halaman

SURAT KETERANGAN HASIL DETEKSI PLAGIASI SETELAH UJIAN

Nomor : 0203/KL/2025

Berdasarkan hasil pemindaian laporan dan artikel tugas akhir atas :

Nama : Ridho Rizki Ramadhani
 NIM : P27833222075
 Program Studi : D-III Sanitasi Magetan
 Judul Tugas Akhir : Gambaran Hygiene Sanitasi Pangan di Foodcourt Pujasera Pasar Baru Magetan Kabupaten Magetan Tahun 2025
 Judul Artikel : Gambaran Hygiene Sanitasi Pangan di Foodcourt Pujasera Pasar Baru Magetan Kabupaten Magetan Tahun 2025
 Tanggal Pengajuan : 13 November 2025

dengan ini kami sampaikan bahwa kami telah melakukan analisis kemiripan laporan dan artikel tugas akhir tersebut di atas dengan basis data online dengan perangkat lunak Turnitin dengan hasil sebagai berikut :

No	Dokumen	Tingkat Kemiripan	Indeks Kemiripan	Kesesuaian dengan Syarat Bebas Plagiat
1	Laporan Tugas Akhir	24%	24%	< 25%
2	Artikel Tugas Akhir	13%	13%	< 25%

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Surabaya, 17 November 2025
 Kepala Unit Perpustakaan



Shinta Sisca Zualda, S.IIP, M.A.
 NIP. 198305102005012001