

Lampiran 1

**HASIL PEMERIKSAAN ANGKA KUMAN UNTUK PEMERIKSAAN
PENDAHULUAN**



**KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA 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 : prodi_kesling_mdn@yahoo.com

Magetan, 16 November 2020

No : KS.01.01/1 / 2123 / 2020
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Sampel Berasal Dari : Pasar Sukolilo
Petugas Pengambil : Sabrina Novita Cahyani
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 10 November 2020
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Kue Tok	A	Koloni/Gram	11.200	10.000	Tidak Baik
2.	Kue Lumpur	B	Koloni/Gram	20.800	10.000	Tidak Baik
3.	Dadar Gulung	C	Koloni/Gram	13.400	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



GENY SIONANTO, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

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

Lampiran 2

JENIS MAKANAN JAJANAN TRADISIONAL YANG DITELITI



Kue Ku atau Kue Tok



Kue Lumpur



Dadar Gulung

KRITERIA DAN SYARAT PANELIS

Kriteria dan syarat panelis adalah sebagai berikut:

1. Tertarik pada uji organoleptic sensori dan mau berpartisipasi.
2. Konsisten dalam mengambil keputusan.
3. Berbadan sehat, bebas dari penyakit tht, tidak buta warna, serta gangguan psikologis.
4. Tidak menolak terhadap makanan yang akan diuji (tidak alergi).
5. Tidak melakukan uji 1 jam sesudah makan.
6. Menunggu minimal 20 menit setelah merokok, makan permen karet, makan dan minuman ringan.
7. Tidak melakukan uji pada saat sakit influenza dan sakit mata.
8. Tidak memakan makanan yang sangat pedas pada saat makan siang, jika pengujian dilakukan pada waktu siang hari.
9. Tidak menggunakan kosmetik seperti parfum, dan lipstik, serta cuci tangan, dengan sabun yang tidak berbau pada saat dilakukan uji bau.

Waktu pelaksanaan uji organoleptik dilakukan pada saat panelis tidak dalam kondisi lapar atau kenyang, yaitu sekitar pukul 09:00 – 11:00 dan pukul 14:00 – 16:00 atau sesuai dengan kebiasaan waktu setempat.

Lampiran 4

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PENELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Azzahra Santyasari P

Pendidikan : D-III Kesling

Tidak memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada makanan jajanan tradisional kue tok, kue lumpur, dan dadar gulung yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Sabrina Novita Cahyani

Nim : P27833218012

Pendidikan : D-III Kesling

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Magetan, 21 Juni 2021

Pembuat pernyataan

Azzahra Santyasari P

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PENELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ade Zakia

Pendidikan : D-III Kesling

Tidak memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada makanan jajanan tradisional kue tok, kue lumpur, dan dadar gulung yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Sabrina Novita Cahyani

Nim : P27833218012

Pendidikan : D-III Kesling

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Magetan, 21 Juni 2021

Pembuat pernyataan

Ade Zakia

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PENELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dyah ayu

Pendidikan : D-III Kesling

Tidak memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada makanan jajanan tradisional kue tok, kue lumpur, dan dadar gulung yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Sabrina Novita Cahyani

Nim : P27833218012

Pendidikan : D-III Kesling

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Magetan, 21 Juni 2021

Pembuat pernyataan

Dyah ayu

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PENELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Fheby cahyati

Pendidikan : D-III Kesling

Tidak memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada makanan jajanan tradisional kue tok, kue lumpur, dan dadar gulung yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Sabrina Novita Cahyani

Nim : P27833218012

Pendidikan : D-III Kesling

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Magetan, 21 Juni 2021

Pembuat pernyataan

Fheby cahyati

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PENELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Riska rahmasari

Pendidikan : D-III Kesling

Tidak memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada makanan jajanan tradisional kue tok, kue lumpur, dan dadar gulung yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Sabrina Novita Cahyani

Nim : P27833218012

Pendidikan : D-III Kesling

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Magetan, 21 Juni 2021

Pembuat pernyataan

Riska rahmasari

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PENELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Reka rahayu

Pendidikan : D-III Kesling

Tidak memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada makanan jajanan tradisional kue tok, kue lumpur, dan dadar gulung yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Sabrina Novita Cahyani

Nim : P27833218012

Pendidikan : D-III Kesling

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Magetan, 21 Juni 2021

Pembuat pernyataan

Reka rahayu

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PENELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Shafira winda

Pendidikan : D-III Kesling

Tidak memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada makanan jajanan tradisional kue tok, kue lumpur, dan dadar gulung yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Sabrina Novita Cahyani

Nim : P27833218012

Pendidikan : D-III Kesling

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Magetan, 21 Juni 2021

Pembuat pernyataan

Shafira winda

Lampiran 5

**TABEL REKAPITULASI UJI ORGANOLEPTIK PADA MAKANAN
JAJANAN TRADISIONAL DI PASAR SUKOLILO KABUPATEN
MADIUN**

Panelis 1						
No.	Kode Sampel	Hasil				Keterangan
		Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	
1.	Dadar Gulung 1	Hijau tidak mencolok	Adonan tepung dan kelapa	Empuk dan kenyal	Manis dan gurih	MS
2.	Dadar Gulung 2	Hijau	Khas kelapa	Empuk	Manis	MS
3.	Dadar Gulung 3	Hijau	Khas kelapa	Empuk	Manis	MS
4.	Kue Lumpur 1	Kuning kecoklatan	Khas santan kelapa	Kenyal	Manis dan gurih	MS
5.	Kue Lumpur 2	Coklat muda kekuningan	Khas santan kelapa	Kenyal dan empuk	Manis dan gurih	MS
6.	Kue Lumpur 3	Kuning kecoklatan	Khas santan kelapa	Kenyal dan empuk	Manis	MS
7.	Kue Tok 1	Merah	Adonan tepung	Kenyal	Manis	MS
8.	Kue Tok 2	Merah	Khas kelapa	Lengket	Manis dan gurih	MS

Panelis 2						
No.	Kode Sampel	Hasil				Keterangan
		Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	
1.	Dadar gulung 4	Hijau	Khas kelapa	Empuk dan kenyal	Manis	MS
2.	Dadar gulung 5	Hijau	Khas kelapa	Empuk dan kenyal	Manis	MS
3.	Dadar gulung 6	Hijau	Kelapa	Empuk	Manis	MS
4.	Kue lumpur 4	Kuning kecoklatan	Santan dan kentang	Kenyal dan empuk	Manis	MS
5.	Kue lumpur 5	Kuning kecoklatan	Santan dan kentang	Kenyal dan empuk	Manis dan gurih	MS
6.	Kue lumpur 6	Kuning kecoklatan	Santan dan kentang	Kenyal	Manis dan gurih	MS
7.	Kue tok 3	Merah	Adonan tepung	Lengket	Manis dan gurih	MS
8.	Kue tok 4	Merah	Adonan tepung	Kenyal	Manis dan gurih	MS
Panelis 3						
1.	Dadar gulung 7	Hijau tidak mencolok	Adonan tepung dan kelapa	Empuk	Manis	MS
2.	Dadar gulung 8	Hijau	Adonan tepung dan kelapa	Empuk dan kenyal	Manis	MS
3.	Dadar gulung 9	Hijau	Adonan tepung dan kelapa	Empuk dan kenyal	Manis	MS

No.	Kode Sampel	Hasil				Keterangan
		Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	
4.	Kue lumpur 7	Coklat muda kekuningan	Santan dan kentang	Kenyal	Manis	MS
5.	Kue lumpur 8	Kuning kecoklatan	Santan dan kentang	Kenyal dan Empuk	Manis dan gurih	MS
6.	Kue lumpur 9	Kuning kecoklatan	Santan dan kentang	Kenyal dan Empuk	Manis dan gurih	MS
7.	Kue tok 5	Merah	Adonan tepung	Kenyal	Manis dan gurih	MS
8.	Kue tok 6	Merah	Adonan tepung	Kenyal	Manis dan gurih	MS
Panelis 4						
1.	Dadar gulung 10	Hijau	Khas kelapa	Empuk	Manis	MS
2.	Dadar gulung 11	Hijau	Adonan tepung dan kelapa	Empuk dan Kenyal	Manis dan gurih	MS
3.	Dadar gulung 12	Hijau	Adonan tepung dan kelapa	Empuk dan Kenyal	Manis dan gurih	MS
4.	Dadar gulung 13	Hijau	Adonan tepung dan kelapa	Empuk dan Kenyal	Manis dan gurih	MS
5.	Kue lumpur 10	Kuning kecoklatan	Kentang dan santan	Kenyal	Manis	MS

No.	Kode Sampel	Hasil				Keterangan
		Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	
6.	Kue lumpur 11	Kuning kecoklatan	Kentang dan santan	Kenyal dan empuk	Manis dan gurih	MS
7.	Kue tok 7	Merah	Adonan tepung	Kenyal	Manis dan gurih	MS
8.	Kue tok 8	Merah	Adonan tepung	Kenyal	Manis dan gurih	MS
Panelis 5						
1.	Dadar gulung 14	Hijau	Adonan teoung dan kelapa	Empuk dan kenyal	Manis	MS
2.	Dadar gulung 15	Hijau	Khas kelapa	Empuk	Manis	MS
3.	Dadar gulung 16	Hijau	Khas kelapa	Empuk dan kenyal	Manis dan gurih	MS
4.	Dadar gulung 17	Hijau	Adonan teoung dan kelapa	Empuk dan kenyal	Manis dan gurih	MS
5.	Kue lumpur 12	Kuning kecoklatan	Santan dan kentang	Kenyal	Manis dan gurih	MS
6.	Kue lumpur 13	Coklat muda kekuningan	Kentang dan santan	Kenyal dan empuk	Manis dan gurih	MS
7.	Kue tok 9	Merah	Khas kelapa	Kenyal	Manis dan gurih	MS
8.	Kue tok 10	Merah	Adonan tepung	Lengket	Manis	MS

No.	Kode Sampel	Hasil				Keterangan
		Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	
Panelis 6						
1.	Dadar gulung 18	Hijau	Adonan tepung dan kelapa	Empuk dan kenyal	Manis	MS
2.	Dadar gulung 19	Hijau	Adonan tepung dan kelapa	Empuk dan kenyal	Manis dan gurih	MS
3.	Dadar gulung 20	Hijau	Adonan tepung dan kelapa	Empuk dan kenyal	Manis	MS
4.	Dadar gulung 21	Hijau	Khas kelapa	Empuk	Mnais dan gurih	MS
5.	Kue lumpur 14	Kuning kecoklatan	Santan dan kentang	Kenyal	Manis dan gurih	MS
6.	Kue lumpur 15	Kuning kecoklatan	Santan dan kentang	Kenyal dan empuk	Manis dan gurih	MS
7.	Kue tok 11	Merah	Adonan tepung	Kenyal	Manis dan gurih	MS
8.	Kue tok 12	Merah	Adonan tepung	Kenyal	Manis dan gurih	MS
Panelis 7						
1.	Dadar gulung 22	Hijau	Adonan tepung dan kelapa	Empuk dan kenyal	Manis	MS
2.	Dadar gulung 23	Hijau	Adonan tepung dan kelapa	Empuk dan kenyal	Manis	MS
3.	Dadar gulung 24	Hijau	Adonan tepung dan kelapa	Empuk dan kenyal	Manis dan gurih	MS

No.	Kode Sampel	Hasil				Keterangan
		Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	
4.	Dadar gulung 25	Hijau	Khas kelapa	Empuk dan kenyal	Manis dan gurih	MS
5.	Kue lumpur 16	Kuning kecoklatan	Santan dan kentang	Kenyal dan empuk	Manis	MS
6.	Kue lumpur 17	Kuning kecoklatan	Santan dan kentang	Kenyal	Manis dan gurih	MS
7.	Kue tok 13	Merah	Adonan tepung	Lengket	Manis dan gurih	MS

Lampiran 6

Hasil Pemeriksaan Angka Kuman Pada Makanan Jajanan Tradisional di Pasar Sukolilo Kabupaten Madiun Tahun 2021



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA 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 : prodi_kesling_mdn@yahoo.com

Magetan, 29 Juni 2021

No : KS.01.01/1 / 961 / 2021
 Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
 Jenis Sampel : Makanan
 Sampel Berasal Dari : Pasar Sukolilo Kab. Madiun
 Petugas Pengambil : Sabrina Novita Cahyani
 (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
 Tanggal Pengiriman : 25 Juni 2021
 Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Dadar Gulung	A	Koloni/Gram	10.500	10.000	Tidak Baik
2.	Kue Lumpur	B	Koloni/Gram	12.000	10.000	Tidak Baik
3.	Kue Tok	C	Koloni/Gram	22.400	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 D.III Tiga Kampus Magetan


DENY SUYANTO, SPd, M.Si
 NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop


HERY KOESMANTORO, ST, MT
 NIP. 196111261984031003

**Hasil Pemeriksaan Kimia (Rhodamin-B) Pada Makanan Jajanan Tradisional
di Pasar Sukolilo Kabupaten Madiun Tahun 2021**



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA 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 : prodi_kesling_mdn@yahoo.com

Magetan, 29 Juni 2021

No : KS.01.01/1 / 062 / 2021
Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Rhodamin – B)
Jenis Sampel : Makanan
Sampel Berasal Dari : Pasar Sukolilo Kab. Madiun
Petugas Pengambil : Sabrina Novita Cahyani
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 25 Juni 2021
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Kue Tok	C1	Negatif	Baik

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


BENY SUYANTO, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop


HERY KOESMANTORO, ST, MT
NIP. 196111281984031003

Lampiran 8

LEMBAR OBSERVASI

(Sumber: Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan)

Data Responden

1. Nama Penjual : Paniten
2. Umur : 56 Tahun
3. Jenis Kelamin : Perempuan
4. Pendidikan Terakhir : SD
5. Lama Berjualan : 8 Tahun

No.	Higiene Sanitasi Penjamah Makanan	Memenuhi syarat	
		Ya	Tidak
1.	Penjamah tidak menderita penyakit mudah Menular (batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenis).	✓	
2.	Menutup luka (pada luka terbuka/ bisul atau luka lainnya).	✓	
3.	Menjaga kebersihan tangan penjamah bersih		✓
4.	Menjaga kebersihan Rambut penjamah bersih	✓	
5.	Menjaga kebersihan Kuku penjamah pendek dan bersih		✓
6.	Menjaga kebersihan Pakaian yang dikenakan penjamah bersih		✓
7.	Penjamah memakai Celemek		✓
8.	Penjamah memakai tutup kepala		✓
9.	Penjamah mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan		✓
10.	Penjamah menjamah makanan memakai alat/ perlengkapan, atau dengan sarung tangan		✓

11.	Penjamah tidak sambil melakukan aktivitas merokok	✓	
12.	Penjamah tidak sambil melakukan aktivitas menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya)		✓
13.	Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung	✓	
Total		5 (TMS)	

Ya = 1

Tidak = 0

Kategori :

1-6 (TMS)

7-13 (MS)

Data Responden

1. Nama Penjual : Ani
2. Umur : 30 Tahun
3. Jenis Kelamin : Perempuan
4. Pendidikan Terakhir : SMA
5. Lama Berjualan : 1 Tahun

No.	Higiene Sanitasi Penjamah Makanan	Memenuhi syarat	
		Ya	Tidak
1.	Penjamah tidak menderita penyakit mudah Menular (batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenis).	✓	
2.	Menutup luka (pada luka terbuka/ bisul atau luka lainnya).	✓	
3.	Menjaga kebersihan tangan penjamah bersih		✓
4.	Menjaga kebersihan Rambut penjamah bersih		✓
5.	Menjaga kebersihan Kuku penjamah pendek dan bersih		✓
6.	Menjaga kebersihan Pakaian yang dikenakan penjamah bersih	✓	
7.	Penjamah memakai Celemek	✓	
8.	Penjamah memakai tutup kepala		✓
9.	Penjamah mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan		✓
10.	Penjamah menjamah makanan memakai alat/ perlengkapan, atau dengan sarung tangan		✓
11.	Penjamah tidak sambil melakukan aktivitas merokok	✓	
12.	Penjamah tidak sambil melakukan aktivitas menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya)		✓
13.	Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan	✓	

	yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung		
Total		6 (TMS)	

Ya = 1

Tidak =0

Kategori :

1-6 (TMS)

7-13 (MS)

Data Responden

- 6. Nama Penjual : Idah
- 7. Umur : 35 Tahun
- 8. Jenis Kelamin : Perempuan
- 9. Pendidikan Terakhir : SMP
- 10. Lama Berjualan : 2 Tahun

No.	Higiene Sanitasi Penjamah Makanan	Memenuhi syarat	
		Ya	Tidak
1.	Penjamah tidak menderita penyakit mudah Menular (batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenis).	✓	
2.	Menutup luka (pada luka terbuka/ bisul atau luka lainnya).	✓	
3.	Menjaga kebersihan tangan penjamah bersih		✓
4.	Menjaga kebersihan Rambut penjamah bersih	✓	
5.	Menjaga kebersihan Kuku penjamah pendek dan bersih		✓
6.	Menjaga kebersihan Pakaian yang dikenakan penjamah bersih	✓	
7.	Penjamah memakai Celemek		✓
8.	Penjamah memakai tutup kepala		✓
9.	Penjamah mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan		✓
10.	Penjamah menjamah makanan memakai alat/ perlengkapan, atau dengan sarung tangan		✓
11.	Penjamah tidak sambil melakukan aktivitas merokok	✓	
12.	Penjamah tidak sambil melakukan aktivitas menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya)		✓
13.	Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung	✓	

Total	6 (TMS)
-------	---------

Ya = 1

Tidak =0

Kategori :

1-6 (TMS)

7-13 (MS)

SURAT REKOMENDASI BANKESBANGPOL



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA



Jl. Pucang Jajar Tengah No.56 Surabaya-60282
Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141
shy.ac.id

Website : www.poltekkesdepkes-shy.ac.id
E-mail : admin@poltekkesdepkes-shy.ac.id

Magetan, 15 Desember 2020

Nomor : PP 03.03/1/ *1302*/2020
Lamp : 1 Exemplar
Hal : Permohonan Ijin Pengambilan Sampel

Kepada Yth. :
Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Dalam Negeri
Kabupaten Madiun
Jl. MT. Haryono , Caruban
Jawa Timur 63153

Bersama ini diberitahukan bahwa Program Belajar Mengajar bagi mahasiswa Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya Jurusan Kesehatan Lingkungan Program Studi Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan Semester Tahun Akademik 2020/2021, pada semester akhir adalah pembuatan Tugas Akhir (TA).

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

Nama : Sabrina Novita Cahyani
NIM : P27833218012
Keperluan : Permohonan izin pengambilan sampel dan wawancara di Pasar Sukolilo Kabupaten Madiun.

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



W. S. YANTO, SPd, M.Si
NIP. 19640120 198503 1 003



PEMERINTAH KABUPATEN MADIUN
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK DALAM NEGERI
Jalan MT. HARYONO Telp. 0351 - 451295
CARUBAN (63153)

Caruban, 21 Desember 2020

Nomor : 072/1480/402.301/2020
Sifat : Biasa
Lampiran : -
Perihal : **Ijin Pengambilan Sampel**

Kepada
Yth. Sdr. Ka Pasar Sukolilo
Kec. Jiwan Kab. Madiun
Di -

JIWAN

Menunjuk surat dari Ketua Program Studi Sanitasi Politeknik Kesehatan
Kemenkes Surabaya, tanggal 15 Desember 2020, nomor : PP03.03/1/302/2020,
perihal Permohonan Ijin Data Awal, bersama ini terlampir disampaikan dengan
hormat Rekomendasi Ijin Penelitian/Survey/Kegiatan dari Badan Kesatuan Bangsa
dan Politik Dalam Negeri Kabupaten Madiun, atas nama : **Sabrina Novita Cahyani**

Demikian untuk menjadikan maklum dan terima kasih.

an. KEPALA BADAN KESATUAN BANGSA
DAN POLITIK DALAM NEGERI
KABUPATEN MADIUN
Sekretaris


Drs. ZAENAL ARIFIN
Pembina Tingkat I
NIP. 19630417 199203 1 006

TEMBUSAN disampaikan kepada :

- Yth. 1. Bp. Bupati Madiun (Sebagai laporan)
2. Sdr. Kadin PERDAKOP Kab. Madiun
3. Arsip (Yang bersangkutan)



PEMERINTAH KABUPATEN MADIUN
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK DALAM NEGERI
Jalan MT. HARYONO Telp. 0351 - 451295
C A R U B A N (63153)

REKOMENDASI IJIN PENELITIAN/SURVEY/KEGIATAN
Nomor : 072 / 1480/ 402.301 / 2020

- Dasar :
1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Sistem Nasional Penelitian, Pengembangan dan Penerapan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi ;
 2. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 23 Tahun 2014 tentang pemerintahan daerah, sebagaimana telah diubah beberapa kali, terakhir dengan Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2008 ;
 3. Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2016 tentang Pedoman Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Kementerian Dalam Negeri dan Pemerintahan Daerah ;
 4. Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 64 Tahun 2011 tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian;
 5. Peraturan Bupati Madiun tentang Tugas Pokok dan Fungsi Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Dalam Negeri Kabupaten Madiun.

- Menimbang :
- a. bahwa untuk tertib administrasi dan pengendalian pelaksanaan penelitian dan pengembangan perlu diterbitkan rekomendasi penelitian ;
 - b. bahwa sesuai surat dari Ketua Program Studi Sanitasi Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya, tanggal 15 Desember 2020, nomor : PP03.03/1/302/2020 perihal Rekomendasi Ijin Penelitian/Survey/Kegiatan, atas nama : **Sabrina Novita Cahyani** telah mengajukan Permohonan Ijin Penelitian/Survey/Kegiatan
 - c. Bahwa sesuai konsideran huruf a dan b, serta hasil verifikasi Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Dalam Negeri Kabupaten Madiun, berkas persyaratan administrasi penelitian telah memenuhi syarat sesuai Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 64 Tahun 2011 tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian/Survey.

Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Dalam Negeri Kabupaten Madiun, memberikan rekomendasi kepada :

- a. Nama : **Sabrina Novita Cahyani**
- b. Alamat Kampus : Jl Pucang Jajar Tengah Surabaya
- c. Pekerjaan/Jabatan : Mahasiswa
- d. Instansi/Civitas/Organisasi : Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
- e. Kebangsaan : Indonesia

Untuk mengadakan kegiatan/penelitian/survey/research dengan :

- a. Tema : -
- b. Bidang : -
- c. Tujuan : Permohonan Ijin Sampel
- d. Penanggungjawab : -
- e. Anggota/Peserta : 1 Orang
- f. Tanggal (Waktu) : Januari - Maret 2021
- g. Tempat/Lokasi : Pasar Sukolilo Kecamatan Jiwan Kabupaten Madiun

- Dengan Ketentuan
1. Berkewajiban menghormati dan mentaati peraturan dan tata tertib di daerah setempat / lokasi Penelitian/Survey/Kegiatan ;
 2. Pelaksanaan penelitian/Survey/Kegiatan agar tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan keamanan dan ketertiban di daerah setempat/lokasi Penelitian/Survey/Kegiatan ;
 3. Melaporkan hasil penelitian dan sejenisnya kepada Gubernur Jawa Timur melalui Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Dalam Negeri Kabupaten Madiun.

Demikian rekomendasi ini dibuat untuk dipergunakan seperlunya.

Caruban, 21 Desember 2020

an. KEPALA BADAN KESATUAN BANGSA
DAN POLITIK DALAM NEGERI
KABUPATEN MADIUN
Sekretaris

Drs. Z. AENAL ARIFIN
Pembina Tingkat I
NIP: 19630417 199203 1 006

TEMBUSAN disampaikan kepada :

- Yth.
1. Bp. Bupati Madiun (Sebagai laporan)
 2. Sdr. Kadin PERDAKOP Kab Madiun
 3. Arsip (Yang bersangkutan)

**SURAT IJIN Mencari DATA DI PASAR SUKOLILO KABUPATEN
MADIUN**

	KEMENTERIAN KESEHATAN RI BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA 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, 11 Nopember 2020

Nomor : PP 03.03/1/ //34, /2020
Lamp : 1 Exemplar
Hal : Permohonan ijin Mencari Data

Kepada Yth. :
Kepala Pasar Sukolilo Kabupaten Madiun
Jl. Raya Solo No : 185,
Kabupaten Madiun,
Jawa Timur 63161

Bersama ini diberitahukan bahwa program belajar mengajar bagi mahasiswa Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya Jurusan Kesehatan Lingkungan Program Studi Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan Semester Tahun Akademik 2020/2021, pada semester akhir adalah pembuatan Tugas Akhir (TA).

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

Nama : Sabrina Novita
NIM : P27833218012
Keperluan : Permohonan ijin mencari data di Pasar Sukolilo Kabupaten Madiun

Demikian atas perhatian dan kerja samanya kami sampaikan terima kasih.

a.n Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya

Program Studi Sanitasi
Diploma III Kampus Magetan


BENY SUWASTO, SPd, MSI
120 198503 1 003

Lampiran 11

DOKUMENTASI

NO.	GAMBAR	KETERANGAN
1.		Sampel siap dikirim
2.		Pengiriman Sampel
3.		Lapak penjual jajanan

4.		Lapak penjual jajanan
5.		Lapak penjual jajanan
6.		Wawancara

7.		Uji Organoleptik Dadar Gulung
8.		Uji Organoleptik Kue Lumpur
9.		Uji Organoleptik Kue Tok

10.



Kondisi disekitar
pedagang

PETA PASAR

