

Lampiran 1

**CHECK LIST HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA
INDUSTRI RUMAH TANGGA TAHU BAPAK MUJIONO DI
DESA SURATMAJAN KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2021**

A. Data Umum

1. Nama Pemilik :
2. Alamat :

3. Waktu Produksi :
4. Jumlah Produksi :

B. Data Khusus

Tabel *Check List* Hygiene Sanitasi Makanan

No.	Kriteria	Ya	Tidak
I. Pemilihan Bahan Makanan			
1.	Kacang kedelai dalam keadaan baik.		
2.	Kacang kedelai tidak berubah warna.		
3.	Kacang kedelai tidak bernoda.		
4.	Kacang kedelai tidak berjamur.		
5.	Kacang kedelai bebas dari tanah atau kotoran lainnya.		
II. Penyimpanan Bahan Makanan			
1.	Tempat penyimpanan bahan baku bersih.		
2.	Tempat penyimpanan bahan		

	baku kedap air.		
3.	Tidak menjadi tempat bersarang serangga, tikus, dan hewan lainnya.		
4.	Menggunakan prinsip <i>First in First Out (FIFO)</i> dan <i>First Expired First Out (FEFO)</i> .		
5.	Suhu tempat penyimpanan kedelai 25°C atau setara dengan suhu ruangan.		
III. Pengolahan Makanan			
1. Penjamah Makanan			
a.	Penjamah makanan tidak menderita penyakit menular.		
b.	Menjaga kebersihan tubuh dan pakaian.		
c.	Jika terjadi luka menutup luka dengan bahan yang kedap air.		
d.	Memakai clemek dan penutup kepala.		
e.	Mencuci tangan dengan sabun setiap kali hendak menangani tahu.		
f.	Penjamah tahu menggunakan alat atau perlengkapan atau alas tangan.		
g.	Tidak batuk atau bersin dihadapan tahu atau tanpa menutup hidung atau mulut.		

h.	Tidak merokok saat melakukan pengolahan tahu.		
i.	Tidak menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya) saat mengolah tahu.		
2. Peralatan Pengolahan Makanan			
a.	Peralatan dicuci terlebih dahulu sebelum digunakan.		
b.	Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih.		
c.	Peralatan masak dikeringkan dengan alat pengering atau lap yang bersih.		
d.	Peralatan pengolah terbuat dari aluminium.		
e.	Peralatan disimpan dalam rak penyimpanan tertutup.		
f.	Peralatan tidak rusak atau retak.		
g.	Tersedia bak air pencucian yang bersih dan bebas lumut.		
h.	Tungku dilengkapi alat penangkap asap.		
i.	Menggunakan peralatan sesuai fungsinya.		
3. Bahan			
a.	Menggunakan biji kedelai yang sudah tua.		

b.	Menggunakan kedelai yang sudah ditampi.		
c.	Mencuci dan merendam kedelai dengan air bersih.		
d.	Kulit kedelai sudah dibersihkan.		
e.	Tidak terjadi kontaminasi makanan.		
f.	Menggunakan air yang bersih, tidak berwarna, tidak berbau dan tidak berasa.		
g.	Menggunakan bahan penggumpal yang diperbolehkan.		
h.	Menggunakan bahan pengawet yang diperbolehkan.		
4. Tempat Pengolahan Makanan			
a.	Jauh dari sumber pencemar.		
b.	Tersedia SPAL (Sarana Pembuangan Air Limbah).		
c.	Konstruksi bangunan kokoh dan aman serta terbebas dari barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan.		
d.	Tidak berpotensi menjadi tempat bersarangnya lalat dan serangga lain (vektor).		
e.	Lantai kedap air, rata, tidak retak, tidak licin dan mudah dibersihkan.		

f.	Langit-langit mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang.		
g.	Pencahayaan cukup untuk melakukan pemeriksaan, pembersihan lokasi pengolahan makanan dan tidak menimbulkan silau		
5. Cara Pengolahan Makanan			
a.	Mencuci semua bahan makanan yang akan dimasak dengan air mengalir.		
b.	Menyiapkan peralatan masak yang akan dimasak sesuai prioritas.		
c.	Menjamah makanan dengan sendok khusus atau penjepit.		
d.	Membuang bagian bahan yang rusak untuk mengurangi resiko pencemaran makanan.		
e.	Menggunakan peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.		
IV. Penyimpanan Makanan			
1.	Ada wadah khusus untuk penyimpanan tahu.		
2.	Tempat penyimpanan dalam keadaan bersih.		
3.	Disimpan pada tempat yang tertutup.		

4.	Suhu ruangan penyimpanan makanan jadi dengan jenis makanan basah : - 10°C		
5.	Tahu yang sudah jadi disimpan jauh dari bahan pencemar.		
6.	Tempat penyimpanan tahu tidak menjadi sarang atau masuknya vektor dan binatang pengganggu.		
V. Pengangkutan Makanan			
1.	Keelai tidak bercampur dengan bahan beracun dan berbahaya.		
2.	Tersedia pengangkut khusus untuk mengangkut kedelai.		
3.	Kedelai tidak boleh diinjak, dibanting, dan diduduki.		
4.	Kedelai diangkut dalam keadaan tertutup.		
5.	Tidak bercampur dengan bahan beracun dan berbahaya.		
6.	Tersedia pengangkut khusus untuk mengangkut tahu.		
7.	Wadah tahu dalam keadaan bersih.		
8.	Wadah tahu tidak berkarat.		
9.	Wadah tahu tertutup.		

10.	Pengangkutan tahu tidak melewati daerah kotor atau sumber pencemar.		
VI. Penyajian Makanan			
1.	Jalur pengangkutan tidak satu jalur dengan jalur pengangkutan sampah.		
2.	Wadah yang digunakan ukurannya memadai dengan makanan yang ditempatkan.		
3.	Wadah pengangkutan tidak digunakan untuk keperluan mengangkut bahan lain.		
4.	Semua peralatan yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak.		
5.	Setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir.		

(Sumber : 715/MENKES/SK/V/2003 dimodifikasi)

Lampiran 2

KRITERIA DAN SYARAT PANELIS

Kriteria dan syarat panelis adalah sebagai berikut :

1. Tertarik pada uji organoleptik 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 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 saat sing hari.
9. Tidak menggunakan kosmetik seperti *parfume* dan *lipstick* 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 s/d 11.00 dan pukul 14.00 s/d 16.00 atau sesuai kebiasaan waktu setempat.

Lampiran 3

Surat Pernyataan Organoleptik Panelis

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : LIA SUSANTI

Pendidikan : Mahasiswa D3 Sanitasi

Memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada makanan tahu yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Dinda HF

NIM : P27833218015

Pendidikan : Mahasiswa D3 Sanitasi

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

Magetan, 27 - 05 - 2021

Pembuat Pernyataan



Lia Susanti

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : DHEUANIYA A.U.

Pendidikan : Mahasiswa D3 Sanitasi

Memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada makanan tahu yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Dinda HF

NIM : P27833218015

Pendidikan : Mahasiswa D3 Sanitasi

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

Magetan, 27-05 - 2021

Pembuat Pernyataan



ARIANTIA.

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Salamah Pratiwi

Pendidikan : Mahasiswa D3 S91198

Memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada makanan tahu yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Dinda HF

NIM : P2783321805

Pendidikan : Mahasiswa D3 S91198

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

Magetan. 27 - 05 - 2021

Pembuat Pernyataan



Salamah Pratiwi

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Iis Sandy Setyorini

Pendidikan : Mahasiswa D3 Sanitasi

Memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada makanan tahu yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Dinda HF

NIM : p27833218015

Pendidikan : Mahasiswa D3 Sanitasi

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

Magetan. 27-05 - 2021

Pembuat Pernyataan



IIS SANDY

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Azzahra Santyasari P.

Pendidikan : D3 Sanitasi

Memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada makanan tahu yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Dinda HF

NIM : P27833218615

Pendidikan : Mahasiswa D3 Sanitasi

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

Magetan. 27-05-2021

Pembuat Pernyataan



AZZAHRA

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Alfiani Khalifatun Nisak

Pendidikan : Mahasiswa D3 Sanitasi

Memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada makanan tahu yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Dinda Hf

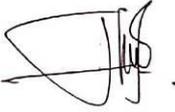
NIM : P27833218015

Pendidikan : Mahasiswa D3 Sanitasi

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

Magetan. 27-05-2021

Pembuat Pernyataan



Alfiani

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dinda Husnuy F

Pendidikan : Mahasiswa D3 Sanitasi

Memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada makanan tahu yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Dinda HF

NIM : 227833218015

Pendidikan : Mahasiswa D3 Sanitasi

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

Magetan, 27-05-2021

Pembuat Pernyataan


Dinda

Lampiran 4

Surat izin penelitian



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

Magetan, 21 September 2020

Nomor : PP 03.03/1/ *019* /2020
Lamp : 1 Exemplar
Hal : Permohonan Mencari Data

Kepada Yth. :
Kepala Desa Suratmajan
Kecamatan Maospati
Kabupaten Magetan
Jawa Timur

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 : Dinda Husnul Fatimah
NIM : P27833218015
Keperluan : Permohonan izin mencari data di Desa
Suratmajan Kec. Maospati Kab. Magetan

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



Lampiran 5

Proses Pembuatan Tahu Goreng



Gambar 5.1 Pencucian Kedelai



Gambar 5.2 Penggilingan Kedelai



Gambar 5.2 Perebusan Sari Kedelai



Gambar 5.3 Penyaringan Sari Kedelai



Gambar 5.4 Pemasakan Sari Kedelai



Gambar 5.5 Pemberiaan Bumbu Sari Kedelai



Gambar 5.6 Pengurangan Air



Gambar 5.7 Penggumpalan Sari Kedelai



Gambar 5.8 Pencetakan Tahu



Gambar 5.9 Penggirisan Tahu



Gambar 5.10 Penggorengan Tahu



Gambar 5.11 Pengemasan Tahu



Gambar 5.12 Penyimpanan Produk Tahu

Pemeriksaan Organoleptik



Gambar 5.13 Pengisian Formulir Panelis



Gambar 5.14 Pengamatan Tekstur Tahu



Gambar 5.15 Pemeriksaan Rasa Tahu



Gambar 5.16 Pengamatan Warna Tahu



Gambar 5.17 Pemeriksaan Aroma Tahu

Lampiran 6

**CHECK LIST HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA
INDUSTRI RUMAH TANGGA TAHU BAPAK MUJIONO DI
DESA SURATMAJAN KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2021**

A. Data Umum

1. Nama Pemilik : Bapak Mujiono
2. Alamat : Jl. Sarean RT 03 RW 01 Desa Suratmajan
Kecamatan Maospati Kabupaten Magetan
3. Waktu Produksi : 10.00 – 19.00 WIB
4. Jumlah Produksi : ± 4 Kuintal Kedelai

B. Data Khusus

Tabel Hasil Pemeriksaan Hygiene Sanitasi Makanan Industri Rumah Tangga
Tahu Bapak Mujiono

No.	Kriteria	Ya	Tidak
I. Pemilihan Bahan Makanan			
1.	Kacang kedelai dalam keadaan baik.	V	
2.	Kacang kedelai tidak berubah warna.	V	
3.	Kacang kedelai tidak bernoda.	V	
4.	Kacang kedelai tidak berjamur.	V	
5.	Kacang kedelai bebas dari tanah atau kotoran lainnya.	V	
II. Penyimpanan Bahan Makanan			
1.	Tempat penyimpanan bahan baku bersih.	V	

2.	Tempat penyimpanan bahan baku kedap air.		V
3.	Tidak menjadi tempat bersarang serangga, tikus, dan hewan lainnya.	V	
4.	Menggunakan prinsip <i>First in First Out (FIFO)</i> dan <i>First Expired First Out (FEFO)</i> .	V	
5.	Suhu tempat penyimpanan kedelai 25°C atau setara dengan suhu ruangan.		V

III. Pengolahan Makanan

1. Penjamah Makanan

a.	Penjamah makanan tidak menderita penyakit menular.	V	
b.	Menjaga kebersihan tubuh dan pakaian.		V
c.	Jika terjadi luka menutup luka dengan bahan yang kedap air.	V	
d.	Memakai clemek dan penutup kepala.		V
e.	Mencuci tangan dengan sabun setiap kali hendak menangani tahu.		V
f.	Penjamah tahu menggunakan alat atau perlengkapan atau alas tangan.		V
g.	Tidak batuk atau bersin dihadapan tahu atau tanpa	V	

	menutup hidung atau mulut.		
h.	Tidak merokok saat melakukan pengolahan tahu.	V	
i.	Tidak menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya) saat mengolah tahu.		V
2. Peralatan Pengolaham Makanan			
a.	Peralatan dicuci terlebih dahulu sebelum digunakan.	V	
b.	Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih.	V	
c.	Peralatan masak dikeringkan dengan alat pengering atau lap yang bersih.		V
d.	Peralatan pengolah terbuat dari alumunium.		V
e.	Peralatan disimpan dalam rak penyimpanan tertutup.		V
f.	Peralatan tidak rusak atau retak.	V	
g.	Tersedia bak air pencucian yang bersih dan bebas lumut.		V
h.	Tungku dilengkapi alat penangkap asap.		V
i.	Menggunakan peralatan sesuai fungsinya.	V	

3. Bahan			
a.	Menggunakan biji kedelai yang sudah tua.	V	
b.	Menggunakan kedelai yang sudah ditampi.	V	
c.	Mencuci dan merendam kedelai dengan air bersih.	V	
d.	Kulit kedelai sudah dibersihkan.	V	
e.	Tidak terjadi kontaminasi makanan.	V	
f.	Menggunakan air yang bersih, tidak berwarna, tidak berbau dan tidak berasa.	V	
g.	Menggunakan bahan penggumpal yang diperbolehkan.	V	
h.	Menggunakan bahan pengawet yang diperbolehkan.	V	
4. Tempat Pengolahan Makanan			
a.	Jauh dari sumber pencemar.	V	
b.	Tersedia SPAL (Sarana Pembuangan Air Limbah).		V
c.	Konstruksi bangunan kokoh dan aman serta terbebas dari barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan.		V
d.	Tidak berpotensi menjadi tempat bersarangnya lalat dan serangga lain (vektor).		V

e.	Lantai kedap air, rata, tidak retak, tidak licin dan mudah dibersihkan.		V
f.	Langit-langit mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang.	V	
g.	Pencahayaan cukup untuk melakukan pemeriksaan, pembersihan lokasi pengolahan makanan dan tidak menimbulkan silau	V	
5. Cara Pengolahan Makanan			
a.	Mencuci semua bahan makanan yang akan dimasak dengan air mengalir.	V	
b.	Menyiapkan peralatan masak yang akan dimasak sesuai prioritas.		V
c.	Menjamah makanan dengan sendok khusus atau penjepit.		V
d.	Membuang bagian bahan yang rusak untuk mengurangi resiko pencemaran makanan.	V	
e.	Menggunakan peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.	V	
IV. Penyimpanan Makanan			
1.	Ada wadah khusus untuk penyimpanan tahu.		V
2.	Tempat penyimpanan	V	

	dalam keadaan bersih.		
3.	Disimpan pada tempat yang tertutup.		V
4.	Suhu ruangan penyimpanan makanan jadi dengan jenis makanan basah : - 10°C		V
5.	Tahu yang sudah jadi disimpan jauh dari bahan pencemar.		V
6.	Tempat penyimpanan tahu tidak menjadi sarang atau masuknya vektor dan binatang pengganggu.		V
V. Pengangkutan Makanan			
1.	Kedelai tidak bercampur dengan bahan beracun dan berbahaya.	V	
2.	Tersedia pengangkut khusus untuk mengangkut kedelai.		V
3.	Kedelai tidak boleh diinjak, dibanting, dan diduduki.	V	
4.	Kedelai diangkut dalam keadaan tertutup.		V
5.	Tidak bercampur dengan bahan beracun dan berbahaya.	V	
6.	Tersedia pengangkut khusus untuk mengangkut tahu.		V
7.	Wadah tahu dalam keadaan bersih.		V

8.	Wadah tahu tidak berkarat.	V	
9.	Wadah tahu tertutup.		V
10.	Pengangkutan tahu tidak melewati daerah kotor atau sumber pencemar.	V	
VI. Penyajian Makanan			
1.	Jalur pengangkutan tidak satu jalur dengan jalur pengangkutan sampah.		V
2.	Wadah yang digunakan ukurannya memadai dengan makanan yang ditempatkan.	V	
3.	Wadah pengangkutan tidak digunakan untuk keperluan mengangkut bahan lain.	V	
4.	Semua peralatan yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak.		V
5.	Setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir.		V

(Sumber : 715/MENKES/SK/V/2003 dimodifikasi)

Lampiran 7

Tabel Hasil Pemeriksaan Organoleptik

Nama Panelis	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1. Azzahra	Hambar	Seperti tahu	Kuning kering	Kasar
2. Lia	Hambar	Seperti tahu	Kuning keemasan	Agak kasar, tidak keras
3. Iis	Hambar	Seperti tahu goreng	Kuning keemasan	Luar kasar, dalam lembut
4. Salamah	Hambar	Seperti tahu goreng	Kuning keemasan	Kenyal
5. Dhevania	Hambar	Seperti tahu	Kuning	Agak kasar
6. Alfiani	Hambar	Seperti tahu goreng	Kuning	Agak kasar, kenyal
7. Dinda	Hambar	Seperti tahu goreng	Kuning	Agak kasar

Lampiran 8

Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi

 **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, 3 Juni 2021

No : KS.01.01/1 / *796* / 2021
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Dinda Husnul Fatimah
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 27 Mei 2021
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Tahu Goreng	T	Koloni/Gram	18.000	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
Kampus Program Studi Sanitasi
Program Diploma Tiga Kampus Magetan


BENNY SUYANTO, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop


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

CS Quantum dengan Cara Baru

Lampiran 9

Hasil Pemeriksaan Boraks

 **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, 3 Juni 2021

No : KS.01.01/1 / *798* / 2021
Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Boraks)
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Dinda Husnul Fatimah
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 27 Mei 2021
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Tahu Goreng	T	Negatif	Baik

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


BENY SUSANTO, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003



Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop


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

Lampiran 10

Hasil Pemeriksaan Formalin

	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, 3 Juni 2021				
No	: KS.01.01/1 /	/ 2021		
Perihal	: Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Formalin)			
Jenis Sampel	: Makanan			
Petugas Pengambil Sampel	: Dinda Husnul Fatimah (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)			
Tanggal Pengiriman	: 27 Mei 2021			
Hasil Pemeriksaan	:			
No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Tahu Goreng	T	Negatif	Baik
Mengetahui				
a.n. Direktur Poltekkes Kemenkes				
Poli 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				