

Lampiran 1

Surat Ijin Penelitian



Magetan, 2 Juli 2021

Nomor : PP 03.01/1/ **60/** /2021
Lamp : 1 Exemplar
Hal : **Permohonan Ijin Penelitian**

Kepada Yth. :
Kepala Pengurus Pondok Pesantren,
Salafiyah Miftahul Nurul Huda ,
Jl. Joso - Turi, Area Persawahan,
Turi, Kecamatan Panekan,
Kabupaten Magetan

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).

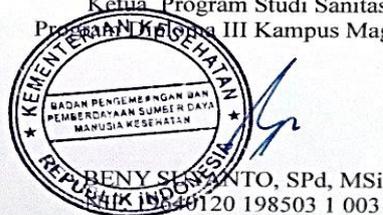
Untuk penyusunan TA tersebut maka bersama ini kami hadapkan mahasiswa Program Studi Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan :

Nama : Adelia Wulan Sari
NIM : P27833218025
Keperluan : Permohonan Ijin Penelitian

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya kami sampaikan terima kasih.

a.n Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya

Ketua Program Studi Sanitasi
Program Studi Sanitasi III Kampus Magetan



Lampiran 2

**Surat Balasan Ijin Penelitian
dari Pondok Pesantren**

SURAT BALASAN DARI TEMPAT PENELITIAN

Magetan, 15 Juni 2021

Berdasarkan surat permohonan ijin penelitian dan mencari data bernomor PP 03.01/1/601/2021 pada tanggal 2 Juli 2021 maka dengan ini kami Pengurus Pondok Pesantren Salafiyah Miftahu Nurul Huda Desa Turi Kecamatan Panekan Kabupaten Magetan mengijinkan atau tidak keberatan dijadikan objek penelitian Tugas Akhir yang akan dilakukan Oleh saudara :

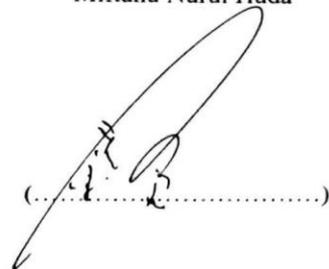
Nama : Adelia Wulan Sari

Nim : P27833218025

Keperluan : Permohonan ijin penelitian dan mencari data

Pengurus Pondok Pesantren

Miftahu Nurul Huda



(.....)

Lampiran 3

**Surat Permohonan Mencari Data
Di Puskesmas Panekan**



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, 14 Juli 2021

Nomor : PP 03.03/1/ 625 /2021
Lamp : 1 Exemplar
Hal : **Permohonan Mencari Data**

Kepada Yth. :
Kepala Puskesmas Panekan
Jl. Lawu No. 109, Panekan 1,
Panekan, Kabupaten Magetan

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 : Adelia Wulan Sari
NIM : P27833218025
Keperluan : Permohonan ijin penelitian dan mencari data di
Puskesmas Panekan Kabupaten 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



BENY SUYANTO, SPd, MSi
NIP. 19640120 198503 1 003 -

Lampiran 4

Hasil Pemeriksaan Angka Kuman Pada Sampel Makanan di Pondok Pesantren Miftahu Nurul Huda



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-aby.ac.id
Email : prodi_kesling_mdn@yahoo.com

Magetan, 23 Juli 2021

No : KS.01.01/1 / 1120 / 2021
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Adelia Wulan Sari
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 15 Juli 2021
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Nasi	A1	koloni/gr	8.900	10.000	Baik
2.	Sayur	B1	koloni/gr	310	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

Lampiran 5

Hasil Pemeriksaan Kimia (Formalin) Pada Sampel Makanan di Pondok Pesantren Miftahu Nurul Huda



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, 23 Juli 2021

No : KS.01.01/1 / 1119 / 2021
Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Formalin)
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Adelia Wulan Sari
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 15 Juli 2021
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Nasi	A1	Negatif	Baik
2.	Sayur	B1	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. 196111261984031003

Lampiran 6

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 tbt, 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 7

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Winarista

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Nama : Adelia Wulan Sari

NIM : P27833218025

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 19 Juli 2021

Pembuat Pernyataan

Winarista

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Adinda Firmansyah

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Nama : Adelia Wulan Sari

NIM : P27833218025

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 19 Juli 2021

Pembuat Pernyataan

Adinda Firmansyah

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Jihan Safira

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Nama : Adelia Wulan Sari

NIM : P27833218025

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 19 Juli 2021

Pembuat Pernyataan

Jihan Safira

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Indi Ameilia

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Nama : Adelia Wulan Sari

NIM : P27833218025

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 19 Juli 2021

Pembuat Pernyataan

Indi Ameilia

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dwi Mulya Antika

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Nama : Adelia Wulan Sari

NIM : P27833218025

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 19 Juli 2021

Pembuat Pernyataan

Dwi Mulya Antika

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dini Mu'tiatul

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Nama : Adelia Wulan Sari

NIM : P27833218025

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 19 Juli 2021

Pembuat Pernyataan

Dini Mu'tiatul

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Sabrina Novita

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Nama : Adelia Wulan Sari

NIM : P27833218025

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 19 Juli 2021

Pembuat Pernyataan

Sabrina Novita

Lampiran 8

**Formulir Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Pondok
Pesantren Miftahu Nurul Huda Joso Turi Panekan**

No	Kriteria	Penerapan	
		Ya	Tidak
A. Perlengkapan pengolahan makanan			
1	Bahan peralatan tidak mengandung zat beracun seperti cadmium, plumbum		
2	Peralatan tidak boleh penyok, mudah patah, mudah berkarat		
3	Menggunakan peralatan sesuai dengan fungsinya		
4	Peralatan berada pada rak penyimpanan peralatan sehingga mempermudah penggunaan dan pengambilannya		
5	Sebelum digunakan kembali peralatan dicuci terlebih dahulu		
6	Bahan yang digunakan tidak rusak, busuk atau mengandung bahan yang berbahaya		
7	Mencuci semua bahan makanan yang siap dimasak		
8	Penyimpanan bahan baku tidak menyentuh lantai, tempel di dinding maupun langit-langit		
9	Penyimpanan bahan dan produk akhir menggunakan sistem <i>first in first out</i> (FIFO) dan <i>expired first out</i> (FEFO)		
10	Bahan yang menyerap air disimpan di tempat kering, misal garam, tepung terigu, tepung tapioka, tepung jagung		
B. Cara pengolahan makanan			
1	Mendahulukan bahan makanan yang kurang tahan lama dibandingkan dengan makanan yang lebih tahan lama		
2	Mencuci semua bahan makanan yang siap untuk dimasak		

3	Menyiapkan peralatan masak yang akan digunakan sesuai dengan prioritas		
4	Menjamah makanan dengan sendok khusus atau penjepit		
5	Mencicipi makanan menggunakan dengan sendok khusus yang selalu dicuci		
C. Tempat pengolahan makanan			
1	Konstruksi bangunan selalu dalam keadaan bersih, kokoh dan aman serta bebas dari barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan		
2	Lantai kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan atau kelandaian cukup dan mudah dibersihkan		
3	Permukaan dinding rata, tidak lembab, mudah dibersihkan, dan berwarna terang, serta dinding yang selalu terkena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 meter dari lantai		
4	Langit-langit menutupi seluruh bangunan, terbuat dari bahan yang permukaanya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air, berwarna terang dan tinggi minimal 2,4 meter		
5	Terdapat peralatan anti serangga		
6	Pencahayaan minimal 200 lux		
7	Suhu ruang (18 ^o -28 ^o C) dan kelembaban (55-70% RH)		
8	Pada wastafel dilengkapi dengan sabun, kertas <i>tissue</i> atau alat pengering tangan		
9	Tersedia kamar mandi yang tidak menghadap atau jadi satu dengan tempat pengolahan		
10	Tersedia tempat cuci tangan untuk karyawan dan terpisah dengan tempat pencucian alat masak dan makan		
11	Tersedia tempat sampah yang kedap air, tertutup, terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan dan terpisah antara sampah organik dan anorganik		
12	Terdapat saluran pembuangan air limbah yang tertutup dan lancar		

D. Penjamah makanan			
1	Tidak menderita penyakit yang menular (flu, diare, batuk, pilek)		
2	Jika terdapat luka hendaknya menutup luka dengan bahan yang kedap air		
3	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian		
4	Menggunakan seragam, celemek, dan penutup kepala		
5	Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan		
6	Menjamah makanan dengan alat atau perlengkapan atau alas tangan		
7	Tidak merokok		
8	Tidak menggaruk anggota badan		
9	Tidak batuk/bersin di hadapan makanan yang disajikan atau tanpa menutup hidung dan mulut		
10	Tidak memakai aksesoris/ perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias		

Lampiran 9

Tabel Hasil Pemeriksaan Organoleptik

Nama Panelis	Jenis Sampel Makanan	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1. Antika	Nasi Putih	Hambar	Seperti Nasi	Putih	Kasar
	Sayur	Gurih	Sedap	Kuning kehijauan	Lembut
2. Indhi	Nasi Putih	Manis	Tidak berbau	Putih	Kasar
	Sayur	Gurih	Sedap	Kuning	kenyal
3. Wina	Nasi Putih	Manis	Tidak berbau	Putih	Kasar
	Sayur	gurih	Sedap	Kuning kehijauan	Kasar
4. Dini	Nasi Putih	Manis	Tidak berbau	Putih	Kasar
	Sayur	Gurih	Sedap	Kuning	kenyal
5. Jihan	Nasi Putih	Manis	Tidak berbau	Putih	Kasar
	Sayur	Pedas, gurih	Sedap	Kuning kehijau	Kasar
6. Adin	Nasi Putih	Hambar	Tidak berbau	Putih	Lembut
	Sayur	Gurih	Sedap	Kuning kehijauan	Kenyal
7. Sabrina	Nasi Putih	Manis	Seperti Nasi	Putih pucat	Agak kasar
	Sayur	Sedikit Pedas, gurih	Sedap	Kuning kehijauan	Lembut dan sedikit kenyal

Lampiran 10

Hasil Observasi Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan

No.	Variabel	Skor Max	Skor Diperoleh	Presentase	Ket
Perlengkapan Pengolahan Makanan					
1	Bahan peralatan tidak mengandung zat beracun seperti cadmium, plumbum	2	2	100%	MS
2	Peralatan tidak boleh penyok, mudah patah, mudah berkarat	2	2	100%	MS
3	Menggunakan peralatan sesuai dengan fungsinya	2	2	100%	MS
4	Peralatan berada pada rak penyimpanan peralatan sehingga mempermudah penggunaan dan pengambilannya	2	2	100%	MS
5	Sebelum digunakan kembali peralatan dicuci terlebih dahulu	2	2	100%	MS
6	Bahan yang digunakan tidak rusak, busuk atau mengandung bahan yang berbahaya	2	2	100%	MS
7	Mencuci semua bahan makanan yang siap dimasak	2	2	100%	MS
8	Penyimpanan bahan baku tidak menyentuh lantai, tempel di dinding maupun langit-langit	2	1	50%	TMS
9	Penyimpanan bahan dan produk akhir menggunakan sistem <i>first in first out</i> (FIFO) dan	2	1	50%	TMS

<i>expired first out (FEFO)</i>					
10	Bahan yang menyerap air disimpan di tempat kering, misal garam, tepung terigu, tepung tapioka , tepung jagung	2	2	100%	MS
Jumlah		20	18	90%	
Cara Pengolahan Makanan					
1	Mendahulukan bahan makanan yang kurang tahan lama dibandingkan dengan makanan yang lebih tahan lama	2	2	100%	MS
2	Mencuci semua bahan makanan yang siap untuk dimasak	2	2	100%	MS
3	Menyiapkan peralatan masak yang akan digunakan sesuai dengan prioritas	2	1	50%	TMS
4	Menjamah makanan dengan sendok khusus atau penjepit	2	1	50%	TMS
5	Mencicipi makanan menggunakan dengan sendok khusus yang selalu dicuci	2	2	50%	MS
Jumlah		10	8	80%	
Tempat Pengolahan Makanan					
1	Konstruksi bangunan selalu dalam keadaan bersih, kokoh dan aman serta bebas dari barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan	2	1	50%	TMS
2	Lantai kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan cukup dan	2	1	50%	TMS

	mudah dibersihkan				
3	Permukaan dinding rata, tidak lembab, mudah dibersihkan, berwarna terang, serta dinding yang selalu terkena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 meter dari lantai	2	1	50%	TMS
4	Langit-langit menutupi seluruh bangunan, terbuat dari bahan yang permukaanya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air, berwarna terang dan tinggi minimal 2,4 meter	2	1	50%	TMS
5	Terdapat peralatan anti serangga	2	2	100%	MS
6	Pencahayaan minimal 200 lux	2	1	50%	TMS
7	Suhu ruang (18 ⁰ -28 ⁰ C) dan kelembaban (55-70% RH)	2	2	100%	MS
8	Pada wastafel dilengkapi dengan sabun, kertas <i>tissue</i> atau alat pengering tangan	2	1	50%	TMS
9	Tersedia kamar mandi yang tidak menghadap atau jadi satu dengan tempat pengolahan	2	2	100%	MS
10	Tersedia tempat cuci tangan untuk karyawan dan terpisah dengan tempat pencucian alat masak dan makan	2	1	100%	MS
11	Tersedia tempat sampah yang kedap air, tertutup, terbuat dari bahan yang	2	1	50%	TMS

	kuat, mudah dibersihkan , terpisah antara sampah organik dan anorganik				
12	Terdapat saluran pembuangan air limbah yang tertutup dan lancar	2	1	50%	TMS
	Jumlah	24	15	62,5%	
Penjamah Makanan					
1	Tidak menderita penyakit yang menular (flu, diare, batuk, pilek)	2	2	100%	MS
2	Jika terdapat luka hendaknya menutup luka dengan bahan yang kedap air	2	2	100%	MS
3	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian	2	1	50%	TMS
4	Menggunakan seragam, celemek, dan penutup kepala	2	1	50%	TMS
5	Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan	2	2	100%	MS
6	Menjamah makanan dengan alat atau perlengkapan atau alas tangan	2	1	50%	TMS
7	Tidak merokok	2	2	100%	MS
8	Tidak menggaruk anggota badan	2	2	100%	MS
9	Tidak batuk/bersin di hadapan makanan yang disajikan ,S	2	1	50%	MS
10	Tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias	2	2	100%	MS
	Jumlah	20	16	80%	

Lampiran 11

DOKUMENTASI

 A photograph showing a woman wearing a blue hijab and a dark blue long-sleeved shirt. She is holding a white folder or document and appears to be in conversation with a man wearing a bright yellow t-shirt and brown pants. They are standing in a dimly lit outdoor area at night, with a doorway illuminated from within in the background.	<p>Wawancara dengan pengurus tempat pengolahan makanan</p>
 A photograph of a woman in a black hijab and black dress, wearing a white face mask. She is standing in a room and looking down at a document she is holding. The room has concrete walls and a tiled floor. There are large green leafy vegetables and other items on the floor around her.	<p>Melakukan pengamatan di tempat penyimpanan bahan makanan</p>
 A photograph of a woman in a black hijab and black dress, wearing a white face mask. She is standing in a kitchen area, looking at a document. The kitchen has a brick wall and several large black pots or pans on a stove. There are various kitchen items and a green bucket on the floor.	<p>Melakukan pengamatan tempat pengolahan makanan</p>



Melakukan pengambilan sampel makanan yang disajikan



Pengamatan keadaan tempat cuci piring



Keadaan Penjamah Makanan



Wawancara dengan penjamah
makanan



Uji Organoleptik Pada Sampel
Makanan Nasi Putih



Uji Organoleptik Pada Sampel
Makanan Sayur