



PEMERINTAH KABUPATEN MAGETAN
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK

Jalan Tripandita No. 17 Magetan Kode Pos 63319

Telepon (0351) 8198137 Fax. (0351) 8198137

E-mail : bakesbangpol@magetan.go.id

REKOMENDASI PENELITIAN/SURVEY/KEGIATAN

Nomor : 072 / 296 / 403.205 / 2022

- 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 Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya, tanggal 11 Oktober 2021 Nomor : PP 03.03/1/953/2021 Perihal : Permohonan Ijin Mencari Data dan Penelitian Tugas Akhir.

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

yang diajukan oleh :

Nama : ALDA TRISNANDHINI
 NIM : P27833219057
 Jurusan : Kesehatan Lingkungan
 Program Studi : DIII - Sanitasi
 Semester : Akhir
 Tahun Akademik : 2021/2022
 Judul : Dalam rangka penyusunan Tugas Akhir (TA), maka mahasiswa diharapkan untuk melakukan Penelitian pada suatu dinas / instansi terkait.

Nama Penanggungjawab : Beny Suyanto, S.Pd., M.Si
 Jabatan : Ketua Prodi D III Sanitasi Kampus Magetan
 Lokasi : Wilayah Kerja Puskesmas Plaosan Kabupaten Magetan
 (Desa Puntukdoro Kecamatan Plaosan Kabupaten Magetan)
 Waktu Pelaksanaa : Bulan Mei s/d Juli 2022

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/lukisan yang dapat melukai/menyinggung perasaan atau menghina agama, bangsa, nergara dari suatu golongan penduduk.
3. Kegiatan harus tetap mematuhi pencegahan penyebaran Covid-19 / protokol kesehatan
4. 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.
5. Selesai pelaksanaan kegiatan survey/penelitian/research dan kegiatan diwajibkan memberikan laporan hasil pelaksanaan kegiatan dan atau menyerahkan masing - masing 1 (satu) eksemplar hasil kegiatan kepada Bakesbangpol Kabupaten Magetan dan Bappeda Litbang SetdaKab. Magetan.
6. Surat keterangan ini akan dicabut dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata pemegang surat ini tidak memenuhi Ketentuan sebagaimana tersebut diatas.

Magetan, 27 Mei 2022
 KEPALA BAKESBANGPOL
 KABUPATEN MAGETAN
 Drs. CHANIE TRI WAHYUDI, M.Si
 Pembina Tk. I
 NIP. 19721001 199203 1 004

Tembusan Yth :

1. Sdr Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Magetan
2. Sdr Kepala Puskesmas Plaosan Kabupaten Magetan
3. Sdr Kepala Desa Puntukdoro Kecamatan Plaosan Kabupaten Magetan



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



Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya – 60282
 Email : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id

website: www.Poltekkesdepkes-sby.ac.id
 Telp : (031)5027058 Fax.(031) 5028141

Magetan, 11 Oktober 2021

Nomor : PP 03.03/1/953/2021
 Lamp : 1 Exemplar
 Hal : Permohonan Ijin Mencari Data
dan Penelitian Tugas Akhir

Kepada Yth. :
 Pengelola Pondok Pesantren Baitul Ulum
 Desa Puntukdoro,
 Kecamatan Plaosan,
 Kabupaten Magetan,
 Jawa Timur 63361

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 2021/2022, 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 : Alda Trisnandhini
 NIM : P27833219057
 Keperluan : Permohonan ijin mencari data dan penelitian
 Tugas Akhir

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



BENYANTO, SPd, MSI
 NIP. 19640120 198503 1 003



معهد بيت العلوم الإسلامي
YAYASAN PONDOK PESANTREN BAITUL ULUM AL ISLAMI

DUKUH KLATEN DESA PUNTUKDORO KECAMATAN PLAOSAN KABUPATEN MAGETAN JAWA TIMUR
TELPON : (0351) 888238 EMAIL : ponpesbaitululum@gmail.com / ponpesbaitululum@outlook.com

Nomor : SB.001/PP-BU/X/2021

Plaosan, 21 Oktober 2021

Lampiran : 1 Exemplar

Perihal : Surat Balasan

Kepada Yth.

Ketua Program Studi Sanitasi

Program Diploma III Kampus Magetan

Di

Tempat

Dengan Hormat,

Berdasarkan Surat Nomor : PP03.03/I/953/2021 Tanggal 11 Oktober 2021 Perihal Permohonan Ijin Mencari Data dan Penelitian Tugas Akhir kepada Mahasiswa :

Nama : Alda Trisnandini

NIM : P27833219057

Program Studi : Kesehatan Lingkungan

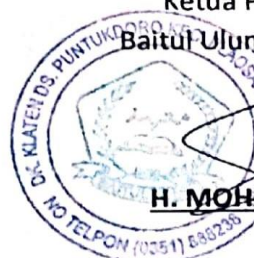
Keperluan : Mencari Data dan Tugas Akhir

Bersama ini kami sampaikan bahwa Mahasiswi tersebut di atas dapat kami terima untuk melaksanakan Penelitian Mencari Data Dan Penelitian Tugas Akhir di Ponpes Baitul Ulum Al Islami Plaosan Magetan.

Atas perhatian dan Kerjasamanya Kami Ucapkan Terima Kasih

Ketua Ponpes

Baitul Ulum Al Islami



H. MOH KHOIRI



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, 5 November 2021

No : KS.01.01/1 / *2039* / 2021
 Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
 Jenis Sampel : Makanan
 Lokasi Pengambilan Sampel : Pondok Baitul Ulum
 Petugas Pengambil Sampel : Alda Trisnandhini
 (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
 Tanggal Pengiriman : 3 November 2021
 Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Porsi Makan Sore	P	koloni/gr	19.900	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
 Prodi Sanitasi Tiga Kampus Magetan



Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

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

Daftar Piket Masak Pondok Pesantren Baitul Ulum

SENIN	SELASA	RABU	KAMIS
SEFTI	LINTANG	DILA	FITRI
MAYA	DEWI	SILFIA	MIFTA
MAYA	MURUL	MINA	NOFIA
FIRNA	ALFINA	ANGEL	TATIK
TIA	INA	FARIDA	TIRTA

JUMAT	SABTU	MINGGU
LEVI	SILFI	CANTIKA
HELMI	ARIN	INEZ
DINDA	ZAROH	ELIA
RISKI	DESTY	TIARA
ITA	CINDY	MOVI

J A G A

1. MIFTA	2. DEWI	3. MAYA	4. INEZ	5. HELMI	6. ARIN
MINA	MAYA	MILAM	DILA	SILVI	MOVI

• Kerjakan karena Allah mugo-mugo Allah paring ASLB
kerukunan, kekompakan, kerjasama yang baik

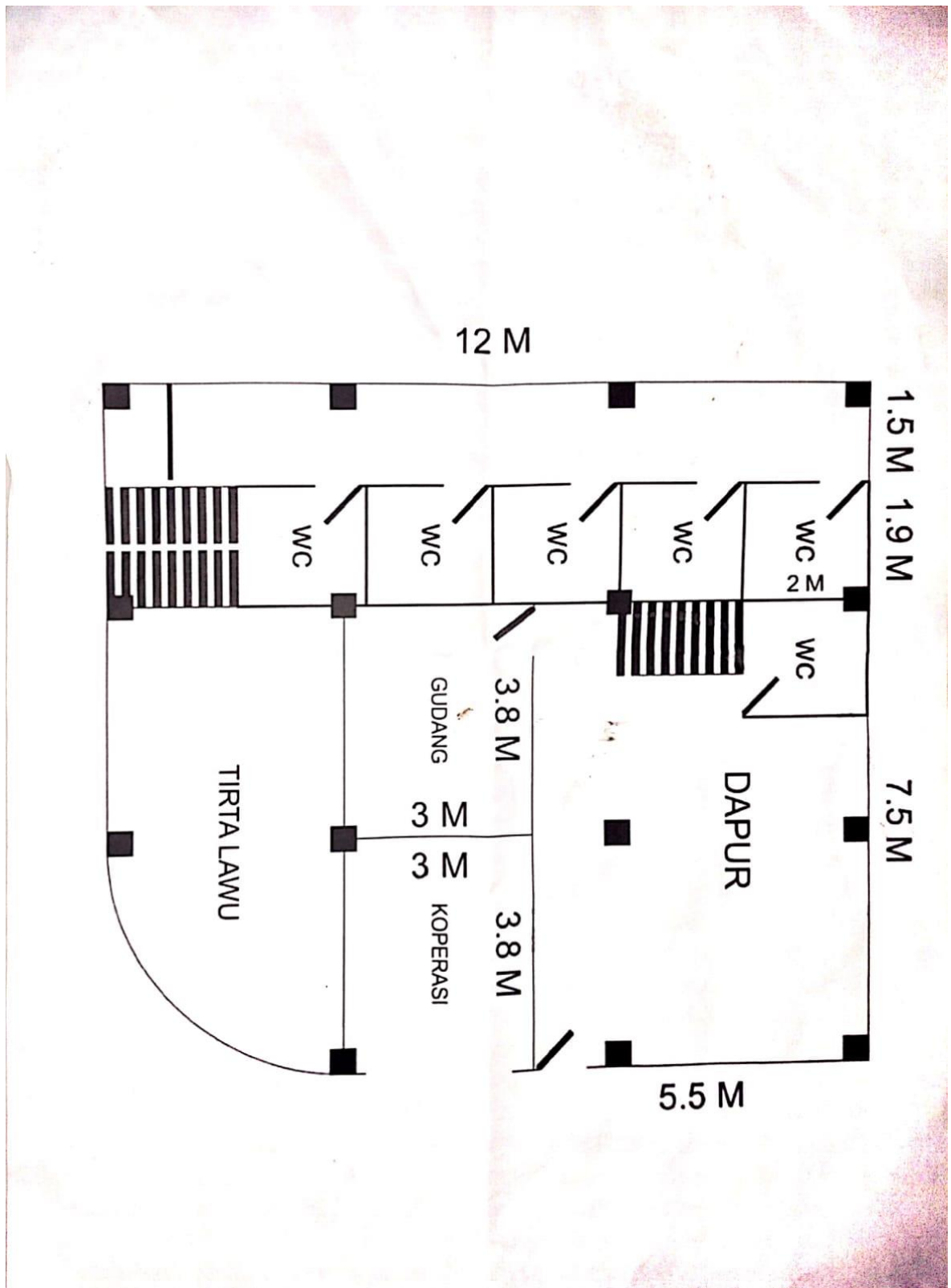
امين

الحمد لله جزاكم الله خيرا

Daftar Menu Makan Pondok Pesantren Baitul Ulum

MENU MAKANAN PONPES BAITUL ULUM	
No.	Date
Senin	
Pagi	• Tempe, Sambel
Siang	• Oreng ³ , Krupuk
Sore	• Sop, Telur Goreng, Sambel kecap.
Selasa	
Pagi	• Bacem tempe tahu
Siang	• Kering, Krupuk.
Sore	• Lodeh, Tahu Kentati
Rabu	
Pagi	• Ayam, Sambal
Siang	• Cap ray, Krupuk
Sore	• Sayur asem, tahu goreng, sambel
Kamis	
Pagi	• Telur Balado
Siang	• Acar, Krupuk
Sore	• Soto, Krupuk
Jum'at	
Pagi	• Kering
Siang	• Oreng ³ , Krupuk
Sore	• Rawon, Jus jambu
Sabtu	
Pagi	• Pecel, Bakwan
Siang	• Bumbu rujak, tahu tempe
Sore	• Sayur bobor, Tempe.
Minggu	
Pagi	• Tahu Kentati, Sambel ijo
Siang	• Botol, Krupuk
Sore	• Sayur bening, Tempe goreng
* Adapun tambahannya :	
- Semangka, Farang ijo, Kolak, Jus buah naga, Pisang, es buah, Jamu.	
- Rolade, Tahu isi, tahu tempe, pindang	

Denah Dapur Pondok Pesantren Baitul Ulum



**Lembar Observasi Penerapan 6 Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan
di Pondok Pesantren Baitul Ulum**

No.	Objek Pengamatan	Kategori		
		Ya	Tidak	Keterangan
Pemilihan Bahan Makanan				
1.	Bahan makanan yang akan dipergunakan dicuci dengan air bersih sebelum diproses.			
2.	Bahan makanan dalam kondisi baik (segar, tidak busuk).			
3.	Bahan makanan kemasan tidak rusak.			
4.	Memperhatikan masa kadaluarsa makanan dalam kemasan			
5.	Tersedia stok yang cukup untuk pengolahan yang akan datang.			
6.	Bahan tambahan makanan yang digunakan berasal dari sumber resmi.			
Penyimpanan Bahan Makanan				
7.	Dilakukan pemisahan tempat penyimpanan bahan makanan basah dengan bahan makanan kering.			
8.	Kelembapan penyimpanan dalam ruangan diukur menggunakan higrometer dengan standart baku mutu 80%-90%			
9.	Jarak bahan makanan dengan lantai 15 cm.			
10.	Jarak bahan makanan dengan dinding 5 cm.			
11.	Jarak bahan makanan dengan langit-lantai 60 cm.			
12.	Menyimpan bahan makanan dalam kulkas sudah sesuai dengan persyaratan jenis makanan.			
13.	Penyimpanan bahan dan produk akhir menggunakan system <i>first in first out</i> (FIFO) dan <i>first expired first out</i> (FEFO)			
14.	Tempat penyimpanan bahan makanan terpisah dengan tempat			

	makanan jadi/masak.			
15.	Selalu membersihkan tempat penyimpanan bahan makanan.			
16.	Bahan makanan yang disimpan disusun dalam rak sesuai jenisnya			
17.	Kondisi tempat penyimpanan bebas dari serangga atau tikus.			
Pengolahan Makanan				
18.	Memiliki pakaian kerja dan celemek			
19.	Tidak merokok selama mengolah makanan			
20.	Letak tidak toilet berhubungan langsung dengan tempat pengolahan.			
21.	Tersedia wastafel			
22.	Tidak makan atau mengunyah pada saat mengolah makanan			
23.	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian setiap kali hendak menangani makanan			
24.	Menggunakan air bersih dalam mengolah makanan			
25.	Peralatan masak yang digunakan bebas dari kotoran			
26.	Peralatan masak yang digunakan anti karat, tidak cacat, tidak mengeluarkan logam berat beracun berbahaya, dan mudah dibersihkan			
27.	Lantai dapur selalu dalam keadaan bersih			
28.	Terdapat tempat pembuangan sampah			
29.	Terdapat ruang khusus untuk melakukan pengolahan makanan			
30.	Jumlah dan jenis peralatan untuk mengolah makanan sudah mencukupi			
31.	Tidak bekerja dalam keadaan sakit			
Penyimpanan Makanan Jadi				
32.	Tempat penyimpanan tertutup dengan baik dan terlindung dari Pencemaran seperti debu, serangga dll			
33.	Tersedia tempat khusus untuk menyimpan makanan yang telah matang			

34.	Tempat penyimpanan terpisah dengan penyimpanan bahan makanan			
35.	Tempat penyimpanan makanan tidak bedekatan dengan saluran buangan air limbah.			
36.	Cara penyimpanan makanan selalu dalam keadaan tertutup.			
Pengangkutan Makanan				
37.	Setiap makanan mempunyai wadah masing-masing			
38.	Ditempatkan dalam wadah yang bersih dan tertutup			
39.	Tersedia peralatan untuk pengangkutan makanan yang sudah Matang seperti baki/kereta dorong			
40.	Tempat tersebut memiliki tutup yang baik dan mudah dibersihkan.			
41.	Wadah tidak terisi makanan secara penuh agar tidak terjadi penguapan			
Penyajian Makanan				
42.	Menyajikan makanan dengan cara ditutup			
43.	Menggunakan pakaian kerja yang bersih dan celemek saat menyajikan makanan			
44.	Tidak merokok selama menyajikan makanan			
45.	Tidak makan atau mengunyah pada saat menyajikan makanan			
46.	Tempat atau wadah penyajian makanan bebas dari debu			
47.	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian setiap kali hendak menyajikan makanan.			
48.	Makanan jadi diletakkan pada tempat bersih.			
49.	Tersedia air yang cukup untuk mencuci tangan dan mencuci peralatan.			
50.	Makanan yang disajikan dalam keadaan hangat.			

(sumber KTI Higiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Pesantren Modern Unggulan Terpadu Darul Mursyid Dan Pesantren Kh. Ahmad Dahlan Di Kabupaten Tapanuli Selatan Tahun 2011 oleh Lili Aryanti dan Permenkes No.1096/Menkes/PER/VI/2011 Tentang Jasaboga)

Dokumentasi Saat Studi Pendahuluan



Tempat penyimpanan bahan makanan



Tempat penyimpanan makanan jadi



Tempat Peralatan makanan



Tempat peralatan memasak



Tempat mencuci bahan makanan dan
alat masak



Tempat pengolahan makanan



Kondisi lantai dapur



Kondisi dinding dapur



Kondisi langit-langit dapur



Tempat untuk mengantri makanan bagi
anak santri



Tempat makan santri



Pengambilan sampel makanan untuk
studi pendahuluan

Hasil Observasi Penerapan Enam Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan di Pondok Pesantren Baitul Ulum

No.	Objek Pengamatan	Kategori		
		Ya	Tidak	Keterangan
Pemilihan Bahan Makanan				
1.	Bahan makanan yang akan dipergunakan dicuci dengan air bersih sebelum diproses.	√		Pemilihan bahan makanan dilakukan diluar dapur pondok pesantren tepatnya di warung dan pasar terdekat
2.	Bahan makanan dalam kondisi baik (segar, tidak busuk).	√		
3.	Bahan makanan kemasan tidak rusak.	√		
4.	Memperhatikan masa kadaluarsa makanan dalam kemasan	√		
5.	Tersedia stok yang cukup untuk pengolahan yang akan datang.	√		
6.	Bahan tambahan makanan yang digunakan berasal dari sumber resmi.	√		
Penyimpanan Bahan Makanan				
7.	Dilakukan pemisahan tempat penyimpanan bahan makanan basah dengan bahan makanan kering.		√	Bangunan dapur mempunyai ruangan tersendiri untuk menyimpan bahan makanan
8.	Kelembapan penyimpanan dalam ruangan diukur menggunakan higrometer dengan standart baku mutu 80%-90%	√		
9.	Jarak bahan makanan dengan lantai 15 cm.		√	
10.	Jarak bahan makanan dengan dinding 5 cm.		√	
11.	Jarak bahan makanan dengan langit-lantai 60 cm.	√		
12.	Menyimpan bahan makanan dalam kulkas sudah sesuai dengan persyaratan jenis makanan.	√		
13.	Penyimpanan bahan dan produk akhir menggunakan system <i>first in first out</i> (FIFO) dan <i>first expired first out</i> (FEFO)	√		
14.	Tempat penyimpanan bahan makanan terpisah dengan tempat	√		

	makanan jadi/masak.			
15.	Selalu membersihkan tempat penyimpanan bahan makanan.		√	
16.	Bahan makanan yang disimpan disusun dalam rak sesuai jenisnya	√		
17.	Kondisi tempat penyimpanan bebas dari serangga atau tikus.		√	
Pengolahan Makanan				
18.	Memiliki pakaian kerja dan celemek		√	Dapur memiliki ruangan tersendiri untuk mengolah makanan yaitu terdiri dapur kotor dan dapur bersih
19.	Tidak merokok selama mengolah makanan	√		
20.	Letak tidak toilet berhubungan langsung dengan tempat pengolahan.	√		
21.	Tersedia wastafel	√		
22.	Tidak makan atau mengunyah pada saat mengolah makanan	√		
23.	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian setiap kali hendak menangani makanan	√		
24.	Menggunakan air bersih dalam mengolah makanan	√		
25.	Peralatan masak yang digunakan bebas dari kotoran	√		
26.	Peralatan masak yang digunakan anti karat, tidak cacat, tidak mengeluarkan logam berat beracun berbahaya, dan mudah dibersihkan	√		
27.	Lantai dapur selalu dalam keadaan bersih		√	
28.	Terdapat tempat pembungan sampah	√		
29.	Terdapat ruang khusus untuk melakukan pengolahan makanan	√		
30.	Jumlah dan jenis peralatan untuk mengolah makanan sudah mencukupi	√		
31.	Tidak bekerja dalam keadaan sakit	√		
Penyimpanan Makanan Jadi				
32.	Tempat penyimpanan tertutup dengan baik dan terlindung dari Pencemaran seperti debu, serangga dll		√	makanan jadi disimpan pada dapur bersih
33.	Tersedia tempat khusus untuk menyimpan makanan yang telah matang	√		

34.	Tempat penyimpanan terpisah dengan penyimpanan bahan makanan	√		
35.	Tempat penyimpanan makanan tidak berdekatan dengan saluran buangan air limbah.	√		
36.	Cara penyimpanan makanan selalu dalam keadaan tertutup.		√	
Pengangkutan Makanan				
37.	Setiap makanan mempunyai wadah masing-masing	√		Pengangkutan makanan dilakukan saat hendak menyajikannya pada guru dan pengurus pondok. Dikarenakan untuk santri langsung dimakan di kantin yang berdekatan dengan dapur.
38.	Ditempatkan dalam wadah yang bersih dan tertutup		√	
39.	Tersedia peralatan untuk pengangkutan makanan yang sudah Matang seperti baki/kereta dorong	√		
40.	Tempat tersebut memiliki tutup yang baik dan mudah dibersihkan.	√		
41.	Wadah tidak terisi makanan secara penuh agar tidak terjadi penguapan	√		
Penyajian Makanan				
42.	Menyajikan makanan dengan cara ditutup		√	Makanan disajikan di dapur bersih. Yang bertugas menyajikan adalah petugas piket masak pada saat itu.
43.	Menggunakan pakaian kerja yang bersih dan celemek saat menyajikan makanan		√	
44.	Tidak merokok selama menyajikan makanan	√		
45.	Tidak makan atau mengunyah pada saat menyajikan makanan	√		
46.	Tempat atau wadah penyajian makanan bebas dari debu	√		
47.	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian setiap kali hendak menyajikan makanan.	√		
48.	Makanan jadi diletakkan pada tempat bersih.	√		
49.	Tersedia air yang cukup untuk mencuci tangan dan mencuci peralatan.	√		
50.	Makanan yang disajikan dalam keadaan hangat.	√		

Surat Pernyataan Uji Organolaptik

Panelis 1

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLAPTİK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dian Wahyu

Pendidikan : DIII-Sanitasi

Memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organolaptik pada satu porsi makan yang digunakan untuk penelitian:

Nama : Alda Trisnandhini

NIM : P27833219057

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 11 April 2022

Pembuat Pernyataan


(Dian Wahyu)

Panelis 2

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLAPTİK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Putri Lionti

Pendidikan : D3 Sanitasi

Memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organolaptik pada satu porsi makan yang digunakan untuk penelitian:

Nama : Alda Trisnandhini

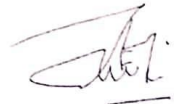
NIM : P27833219057

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 11 April 2022

Pembuat Pernyataan



(Putri Lionti)

Panelis 3

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLAPTİK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ade Farah Diba Nohumetury

Pendidikan : DIII - sanitasi

Memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organolaptik pada satu porsi makan yang digunakan untuk penelitian:

Nama : Alda Trisnandhini

NIM : P27833219057

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 2022

Pembuat Pernyataan



(A . Farah)

Pame;is 4

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLAPTİK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dityah Khalil Aini

Pendidikan : DIII Sanitasi

Memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organolaptik pada satu porsi makan yang digunakan untuk penelitian:

Nama : Alda Trisnandhini

NIM : P27833219057

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 11 April 2022

Pembuat Pernyataan



(Dityah K.A)

Panelis 5

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLAPTİK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Aliqah Lintang Firdaus

Pendidikan : D3 Sanitasi

Memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organolaptik pada satu porsi makan yang digunakan untuk penelitian:

Nama : Alda Trisnandhini

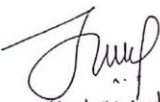
NIM : P27833219057

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 11 April 2022

Pembuat Pernyataan


(Lintang Firdaus)

Panelis 6

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLAPTİK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nurita Mayang San

Pendidikan : D III Sanitasi

Memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organolaptik pada satu porsi makan yang digunakan untuk penelitian:

Nama : Alda Trisnandhini

NIM : P27833219057

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 2022

Pembuat Pernyataan


(Nurita M.)

Panelis 7

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLAPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Wanda K.

Pendidikan : D-III Sanitasi

Memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organolaptik pada satu porsi makan yang digunakan untuk penelitian:

Nama : Alda Trisnandhini

NIM : P27833219057

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 11 April 2022

Pembuat Pernyataan


(Wanda K.)

Hasil Pemeriksaan Organolaptik

1. Uji Deskripsi

Sampel	Panelis	Uji Sensori			
		Warna	Bau	Rasa	Tekstur
Nasi	1	Putih	Wangi	Manis	Empuk pulen
	2	Putih	Wangi	Manis	Empuk pulen
	3	Putih	Wangi	Manis	Empuk pulen
	4	Putih bersih	Wangi	Manis	Lembut
	5	Putih	Wangi	Agak manis	Empuk pulen
	6	Putih	Wangi	Manis	Lembut
	7	Putih bersih	Wangi	Manis	Empuk pulen
Rata-rata		Putih	Wangi	Manis	Empuk pulen
Lauk (Tahu Goreng)	1	Kuning kecoklatan	Sedap	Gurih	Empuk
	2	Kuning kecoklatan	Sedap	Gurih	Lembut
	3	Kuning kecoklatan	Sedap	Gurih	Empuk
	4	Kuning kecoklatan	Sedap wangi	Enak	Empuk
	5	Kuning kecoklatan	Sedap	Gurih	Lembut
	6	Kuning kecoklatan	Sedap	Enak	Empuk
	7	Kuning kecoklatan	Sedap wangi	Gurih	Empuk
Rata-rata		Kuning kecoklatan	Sedap	Gurih	Empuk
Sayur Sop (wortel, kentang, kubis, buncis)	1	Kuning kekeruhan	Kurang sedap	Gurih	Empuk
	2	Kuning keruh	Sedap	Gurih	Empuk
	3	Kuning keruh	Sedap	Gurih	Empuk
	4	Kuning kekeruhan	Sedap	Gurih	Kurang empuk
	5	Putih kekeruhan	Agak sedap	Gurih	Lembut
	6	Putih kekeruhan	Sedap	Kurang gurih	Empuk
	7	Putih kekeruhan	Kurang sedap	Gurih	Empuk
Rata-rata		Putih kekeruhan	Sedap	Gurih	Empuk

2. Uji Hedonik dan Skor

a. Nasi

Panelis	Warna	Bau	Rasa	Tekstur	Jumlah
P1	7	7	9	7	7,5
P2	7	7	9	7	7,5
P3	7	7	9	7	7,5
P4	8	7	9	8	8
P5	7	7	8	7	7,25
P6	7	7	9	8	7,25
P7	8	7	9	7	7,75
jumlah	51	49	62	51	7,53

b. Lauk (Tahu Goreng)

Panelis	Warna	Bau	Rasa	Tekstur	Jumlah
P1	9	7	7	7	7,5
P2	9	7	7	8	7,75
P3	9	7	7	7	7,5
P4	9	8	8	7	7,5
P5	9	7	7	8	7,75
P6	9	7	8	7	7,75
P7	9	8	7	7	7,75
jumlah	63	51	51	51	7,64

c. Sayur Sup (wortel, kentang, kubis, buncis)

Panelis	Warna	Bau	Rasa	Tekstur	Jumlah
P1	7	6	8	7	7,0
P2	6	8	8	7	7,2
P3	6	8	8	7	7,2
P4	7	8	8	6	7,2
P5	8	7	8	8	7,7
P6	8	8	7	7	7,5
P7	8	6	8	7	7,2
jumlah	50	51	55	49	7,2

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) 895315 Fax. (031) 891310

Website : www.poltekkesdepkes-sby.ac.id
Email : sanitasimgl@poltekkesdepkes-sby.ac.id

Magetan, 30 Mei 2022

No : KS.01.01/1 / 000 / 2022
Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Formalin)
Jenis Sampel : Makanan
Lokasi Pengambilan Sampel : Pondok Baitul Ulum
Petugas Pengambil Sampel : Alda Trisnandhini
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 24 Mei 2022
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Tahu	T	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



Hasil Pemeriksaan Angka Kuman



**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) 895315 Fax. (031) 891310

Website : www.poltekkesdepkes-sby.ac.id
Email : sanitasimgt@poltekkesdepkes-sby.ac.id

Magetan, 30 Mei 2022

No : KS.01.01/1 / *929* / 2022
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Lokasi Pengambilan Sampel : Pondok Baitul Ulum
Petugas Pengambil Sampel : Alda Trisnandhini
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 24 Mei 2022
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Porsi Makan Pagi	P	koloni/gr	320	10.000	Baik
2.	1 Porsi Makan Siang	S	koloni/gr	440	10.000	Baik
3.	1 Porsi Makan Malam	M	koloni/gr	670	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



DENY SUYANTO, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

HERY KOESMANTORO, ST, MT
NIP. 196111261984031003



Dokumentasi Saat Penelitian



Bahan Makanan



Tempat Penyimpanan Bahan Makanan



Pengolahan Makanan



Penyimpanan Makanan Jadi



Alat Pengangkutan Makanan



Penyajian Makanan



Uji Pemeriksaan Organolaptik



Uji Pemeriksaan Formalin



Uji Pemeriksaan Mikrobiologi



Dokumentasi dengan Pengurus Dapur