

FORMULIR PENELITIAN

ANALISIS PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI RUMAH MAKAN SEBLAK BANDUNG MAOSPATI MAGETAN

1. Nama rumah makan/restoran :
2. Alamat :
3. NamaPengusaha/penanggungjawab :
4. Jumlah karyawan :orang
5. Jumlah penjamah makanan :orang
6. Nama pemeriksa :

Cara pengisian :

- a. Kolom 3, beri tanda lingkaran ⊖ pada salah satu nilai yang paling sesuai dengan petunjuk dan penilaian RM.
- b. Kolom 4, adalah hasil perkalian kolom 2 dengan nilai yang dipilih pada kolom 3.
- c. Nilai 0, adalah wujud fisik sarana tidak ada.
- d. Batas skore tingkat mutu/laik hygiene sanitasi minimal 700.

Variabel	Bobot	Nilai	Skore
1	2	3	4
A. Lokasi dan Bangunan			
1. Lokasi	2	1,2,3,4,5, 6,7,8,9, 10	
2. Bangunan	2	1,2,3, 4,5, 6,7, 8,9, 10	
3. Pembagian ruang	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
4. Lantai	0,5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
5. Dinding	0,5	0,1,2,3, 4,5, 6, 7,8,9, 10	
6. Ventilasi	1	1,2, 3,4, 5,6, 7, 8,9,10	
7. Pencahayaan/penerangan	1	1,2, 3,4, 5,6, 7, 8,9,10	
8. Atap	0,5	1,2, 3,4, 5,6, 7, 8,9,10	
9. Langit-langit	0,5	0,1, 2,3, 4,5, 6,7, 8,9, 10	
10. Pintu	1	0,1, 2,3, 4,5, 6,7, 8,9, 10	

B. Fasilitas Sanitasi			
11. Air bersih	3	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
12. Pembuangan air limbah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
13. Toilet	1	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
14. Tempat sampah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
15. Tempat cuci tangan	2	0,1, 2,3, 4,5, 6,7, 8,9, 10	
16. Tempat mencuci peralatan	1	0,1, 2,3, 4,5, 6,7, 8,9, 10	
17. Tempat mencuci bahan makanan	1	0,1, 2,3, 4,5, 6,7, 8,9, 10	
18. Locker karyawan	1	0,1, 2,3, 4,5, 6,7, 8,9, 10	
19. Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	2	1, 2,3, 4,5, 6,7, 8,9, 10	
C. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan			
20. Dapur	7	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
21. Ruang makan	5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
22. Gudang bahan makanan	3	0,1, 2,3, 4,5, 6,7, 8,9, 10	
D. Bahan Makanan dan Makanan Jadi			
23. Bahan makanan	5	1, 2,3, 4,5, 6,7, 8,9, 10	
24. Makanan jadi	6	1, 2,3, 4,5, 6,7, 8,9, 10	
E. Pengolahan Makanan			
25. Proses pengolahan	5	1, 2,3, 4,5, 6,7, 8,9, 10	
F. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi			
26. Penyimpanan bahan makanan	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
27. Penyimpanan makanan	5	0,1, 2,3, 4,5, 6,7, 8,9, 10	
G. Penyajian Makanan			
28. Cara penyajian	5	0,1, 2,3, 4,5, 6,7, 8,9, 10	

H. Peralatan			
29. Ketentuan peralatan	15	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
I. Tenaga Kerja			
30. Pengetahuan/sertifikat Hygiene sanitasi makanan	4	0,1, 2,3, 4,5, 6,7, 8,9, 10	
31. Pakaian kerja	2	0,1, 2,3, 4,5, 6,7, 8,9, 10	
32. Pemeriksaan kesehatan	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
33. Personal hygiene	7	1, 2,3, 4,5, 6,7, 8,9, 10	

....., 20...

Mengetahui

Pengusaha/Penanggung Jawab Rumah Makan/Restoran (.....)		Pemeriksa (.....)
---	--	--------------------------

PETUNJUK PENGISIAN FORMULIR

1. Untuk tiap variabel yang diperiksa, diberikan nilai sesuai dengan keadaan kualitas variabel.
2. Nilai setiap variabel ditunjukkan dengan memberikan tanda lingkaran pada salah satu angka kolom nilai yang paling sesuai menurut hasil pengamatan pemeriksa.
3. Angka nilai yang paling sesuai merupakan hasil penjumlahan nilai dari beberapa komponen yang memenuhi syarat.

Contoh :

No.	Variabel	Bobot	Nilai	Skore
2.	Bangunan	2	2, 4, 6, 8 , 10	16

Untuk variabel nomor 2 yaitu : bangunan dengan angka nilai ialah = 2, 4, 6, 8, 10. Angka nilai 8 adalah yang paling sesuai. Angka ini merupakan penjumlahan komponen a, b, dan c yang terdapat pada kolom nilai yang memenuhi syarat.

4. Skore diperoleh dengan cara : bobot x nilai.
 Sebagaimana contoh di atas, maka skore bangunan : $2 \times 8 = 16$ Skore seluruh variabel > 700 termasuk uji laboratorium.
5. Batas laik hygiene sanitasi rumah makan dan restoran adalah bila jumlah skore seluruh variabel > 700 termasuk uji laboratorium.
6. Uraian detail setiap variabel

No	Variabel	Komponen yang dinilai	Besar Nilai
1	2	3	4
A.	Lokasi & bangunan		
1.	Lokasi	a. Tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemarannya lainnya. b. Tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemarannya lainnya.	

2.	Bangunan	<ul style="list-style-type: none"> a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur. b. Kokoh/kuat/permanen. c. Rapat serangga d. Rapat tikus 	
3.	Pembagian ruang	<ul style="list-style-type: none"> a. Terdiri dari dapur dan ruang makanan. b. Ada toilet/jamban c. Ada gudang bahan makanan d. Ada ruang karyawan e. Ada ruang administrasi f. Ada gudang peralatan 	
4.	Lantai	<ul style="list-style-type: none"> a. Bersih b. Kedap air c. Tidak licin d. Rata e. Kering f. Konus 	
5.	Dinding	<ul style="list-style-type: none"> a. Kedap air b. Rata c. Bersih 	
6.	Ventilasi	<ul style="list-style-type: none"> a. Tersedia dan berfungsi baik b. Menghilangkan bau tak enak c. Cukup menjamin rasa nyaman 	
7.	Pencahayaan/penerangan	<ul style="list-style-type: none"> a. Tersebar merata di setiap ruangan b. Intensitas cahaya 10 fc c. Tidak menyilaukan 	
8.	Atap	<ul style="list-style-type: none"> a. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga b. Tidak bocor c. Cukup landai 	
9.	Langit-langit	<ul style="list-style-type: none"> a. Tinggi minimal 2,4 meter b. Rata dan bersih c. Tidak terdapat lubang-lubang 	
10.	Pintu	<ul style="list-style-type: none"> a. Rapat serangga dan tikus b. Menutup dengan baik dan membuka arah luar c. Terbuat dari bahan yang kuat dan 	

		mudah dibersihkan	
B.	Fasilitas sanitasi		
11.	Air bersih	<ul style="list-style-type: none"> a. Jumlah mencukupi b. Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna c. Angka kuman tidak melebihi nilai ambang batas. d. Kadar bahan kimia tidak melebihi nilai ambang batas. 	
12.	Pembuangan air limbah	<ul style="list-style-type: none"> a. Air limbah mengalir dengan lancar. b. Terdapat grease trap. c. Saluran kedap air. d. Saluran tertutup 	
13.	Toilet	<ul style="list-style-type: none"> a. Bersih b. Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan c. Tersedia air bersih yang cukup d. Tersedia sabun dan alat pengering e. Toilet untuk pria terpisah dengan wanita 	
14.	Tempat sampah	<ul style="list-style-type: none"> a. Sampah diangkat tiap 24 jam b. Di setiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah. c. Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup d. Kapasitas tempat sampah terangkut oleh seorang petugas sampah 	
15.	Tempat cuci tangan	<ul style="list-style-type: none"> a. Tersedia air cuci tangan yang mencukupi b. Tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap c. Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan 	

16.	Tempat mencuci peralatan	<ul style="list-style-type: none"> a. Tersedia air dingin yang cukup memadai b. Tersedia air panas yang cukup memadai c. Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus. d. Terdiri dari tiga bilik/bak pencuci 	
17.	Tempat pencuci bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> a. Tersedia air pencuci yang cukup b. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus c. Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama 	
18.	Locker karyawan	<ul style="list-style-type: none"> a. Tersedia locker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup rapat. b. Jumlahnya cukup. c. Letak locker dalam ruang tersendiri. d. Locker untuk karyawan pria terpisah dengan locker untuk wanita. 	
19.	Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	<ul style="list-style-type: none"> a. Setiap lubang ventilasi dipasag kawat kassa serangga. b. Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus. c. Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat. <p>Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk</p>	
C.	Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan		
20.	Dapur	<ul style="list-style-type: none"> a. Bersih 	

		<ul style="list-style-type: none"> b. Ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, freezer). c. Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos panas, kompor panas, heater) d. Ukuran dapur cukup memadai e. Ada cungkup dan cerobong asap f. Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan 	
21.	Ruang Makan	<ul style="list-style-type: none"> a. Perlengkapan ruang makan selalu bersih. b. Ukuran ruang makan minimal 0,85 m² per kursi tamu. c. Pintu masuk buka tutup otomatis. d. Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika. <p>Tempat peragaan makanan jadi tertutup.</p>	
22.	Gudang Bahan Makanan	<ul style="list-style-type: none"> a. Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan. b. Tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan c. Kapasitas gudang cukup memadai <p>Rapat serangga dan tikus</p>	
D. 23.	Bahan dan makanan jadi Bahan Makanan	<ul style="list-style-type: none"> a. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik. b. Angka kuman dan bahan kimia bahan makanan memenuhi persyaratan yang ditentukan. c. Bahan makanan berasal dari sumber resmi. d. Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes. RI. 	

24.	Makanan Jadi	<ul style="list-style-type: none"> a. Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik b. Angka kuman dan bahan kimia makanan jadi memenuhi persyaratan yang ditentukan c. Makanan jadi kemasan tidak ada tandatanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes. RI 	
-----	--------------	--	--

E. 25.	Pengolahan makanan Proses pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> a. Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih. b. Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus. c. Menggunakan peralatan dengan benar. 	
F. 26.	Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi Penyimpanan bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> a. Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan. b. Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan. c. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi. d. Tempatnya bersih dan terpelihara. e. Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak. 	
27.	Penyimpanan makanan jadi	<ul style="list-style-type: none"> a. Suhu dan waktu penyimpanan dengan persyaratan jenis makanan jadi. b. Cara penyimpanan tertutup. 	

<p>G. 28.</p>	<p>Penyajian makanan Cara penyajian</p>	<p>a. Suhu penyajian makanan hangat tidak</p>	
		<p>kurang dari 60oC b. Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih. c. Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup. d. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih.</p>	
<p>H. 29.</p>	<p>Peralatan Ketentuan peralatan</p>	<p>a. Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan. b. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh. c. Peralatan makan dan minum tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi nilai ambang batas yang ditentukan. d. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus. e. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun.</p>	
<p>I. 30.</p>	<p>Tenaga kerja Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan</p>	<p>a. Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya. b. Supervisor pernah mengikuti kursus. c. Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus. d. Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus.</p>	

31.	Pakaian kerja	<ul style="list-style-type: none"> a. Bersih b. Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih. c. Penggunaan khusus waktu kerja saja. d. Lengkap dan rapi. e. Tidak tersedia pakaian kerja seragam 	
32.	Pemeriksaan kesehatan	<ul style="list-style-type: none"> a. Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan. b. Pernah divaksinasi chotypha/ thypoid. c. Check up penyakit khusus. d. Bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter. e. Memiliki buku kesehatan karyawan. 	
33.	Personal hygiene	<ul style="list-style-type: none"> a. Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi. b. Setiap mau kerja cuci tangan. c. Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin. d. Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan. 	

Lampiran 3 : Hasil Studi 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_kesting_mdn@yahoo.com

Magetan, 24 Januari 2022

No : KS.01.01/1 / *91* / 2022
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Milannia Citra Rahmadhani
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 19 Januari 2022
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Seblak	S	koloni/gr	14.200	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. 196403011985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

HERY KOESMANTORO, ST, MT
NIP. 196111261984031003

Tabel Hasil Pemeriksaan Organoleptik

NO	Nama Panelis	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1.	Panelis 1	5	3	3	3
2.	Panelis 2	5	3	3	3
3.	Panelis 3	5	3	3	3
4.	Panelis 4	5	3	3	3
5.	Panelis 5	5	3	3	3
6.	Panelis 6	5	3	3	3
7.	Panelis 7	5	3	3	3
Rata-rata		5	3	3	3

Keterangan :

Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1 : Pahit	1 : Busuk	1 : Bening	1 : Keras
2 : Asam	2 : Tidak berbau	2 : Pucat	2 : Kenyal
3 : Hambar	3 : Sedap	3 : Kemerahan	3 : Lembut
4 : Asin			
5 : Gurih			

Lampiran 5 : Hasil Pemeriksaan Kimia

 **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 : sanitasimg@poltekkesdepkes-sby.ac.id

Magetan, 22 April 2022

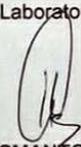
No : KS.01.01/1 / *815* / 2022
Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Boraks)
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Milannia Citra Rahmadhani
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 18 April 2022
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1	Seblak 1	A	Negatif	Baik
2	Seblak 2	B	Negatif	Baik
3	Seblak 3	C	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. 19611126 198403 1 003


Scanned by TapScanner

Lampiran 6 : 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) 895315 Fax. (031) 891310

Webst : www.poltekkesdepkes-sby.ac.id
Email : sanitasimgf@poltekkesdepkes-sby.ac.id

Magetan, 22 April 2022

No : KS.01.01/1 / 2022
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Milannia Citra Rahmadhani
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 18 April 2022
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Seblak 1	A	koloni/gr	280	10.000	Baik
2.	Seblak 2	B	koloni/gr	120	10.000	Baik
3.	Seblak 3	C	koloni/gr	300	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 SUYARTO, SPd, M.Si
NIP. 196101201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

HERY KOESMANTORO, ST, MT
NIP. 196111261984031003



FORMULIR PENELITIAN

ANALISIS PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI RUMAH MAKAN SEBLAK BANDUNG MAOSPATI MAGETAN

1. Nama rumah makan/restoran : Seblak Jati Bdg
2. Alamat : Jl. Pisang Suratmajan Maospati
3. Nama Pengusaha/penanggungjawab : Pak Nartu
4. Jumlah karyawan : 7 orang
5. Jumlah penjamah makanan : 5 orang
6. Nomor izin usaha :
7. Nama pemeriksa :

Cara pengisian :

- a. Kolom 3, beri tanda lingkaran ⊙ pada salah satu nilai yang paling sesuai dengan petunjuk dan penilaian RM.
- b. Kolom 4, adalah hasil perkalian kolom 2 dengan nilai yang dipilih pada kolom 3.
- c. Nilai 0, adalah wujud fisik sarana tidak ada.
- d. Batas skore tingkat mutu/laik hygiene sanitasi minimal 700.

Variabel	Bobot	Nilai	Skore
1	2	3	4
A. Lokasi dan Bangunan			
1. Lokasi	6	2 ⊙ 4, 6, 10	20
2. Bangunan	4	2 ⊙ 4, 6, 8, 10	20
3. Pembagian ruang	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	10
4. Lantai	0,5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	5
5. Dinding	0,5	0, 4, 6, 7, 10	5
6. Ventilasi	2	2, 3, 5, 7, 8, 10	10
7. Pencahayaan/penerangan	2	2, 3, 5, 7, 8, 10	10
8. Atap	1	0, 5, 7, 8, 10	5
9. Langit-langit	0,5	0, 2, 4, 6, 8, 10	5
10. Pintu	1	0, 3, 4, 6, 7, 10	10

$18 \times 100 = 1800$
 $1800 - 50 = 1750$
 $1750 - 50 = 1700$
 $1700 - 50 = 1650$
 $1650 - 50 = 1600$
 $1600 - 50 = 1550$
 $1550 - 50 = 1500$
 $1500 - 50 = 1450$
 $1450 - 50 = 1400$
 $1400 - 50 = 1350$
 $1350 - 50 = 1300$
 $1300 - 50 = 1250$
 $1250 - 50 = 1200$
 $1200 - 50 = 1150$
 $1150 - 50 = 1100$
 $1100 - 50 = 1050$
 $1050 - 50 = 1000$
 $1000 - 50 = 950$
 $950 - 50 = 900$
 $900 - 50 = 850$
 $850 - 50 = 800$
 $800 - 50 = 750$
 $750 - 50 = 700$
 $700 - 50 = 650$
 $650 - 50 = 600$
 $600 - 50 = 550$
 $550 - 50 = 500$
 $500 - 50 = 450$
 $450 - 50 = 400$
 $400 - 50 = 350$
 $350 - 50 = 300$
 $300 - 50 = 250$
 $250 - 50 = 200$
 $200 - 50 = 150$
 $150 - 50 = 100$
 $100 - 50 = 50$
 $50 - 50 = 0$

B. Fasilitas Sanitasi			
11. Air bersih	3	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	30
12. Pembuangan air limbah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	20
13. Toilet	1	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	10
14. Tempat sampah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	20
15. Tempat cuci tangan	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	20
16. Tempat mencuci peralatan	1	0, 2, 4, 6, 8, 10	10
17. Tempat mencuci bahan makanan	1	0, 2, 3, 5, 7, 8, 10	10
18. Locker karyawan	1	0, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10	10
19. Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	2	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	20
C. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan			
20. Dapur	7	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	70
21. Ruang makan	5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	50
22. Gudang bahan makanan	3	0, 2, 4, 6, 8, 10	30
D. Bahan Makanan dan Makanan Jadi			
23. Bahan makanan	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	50
24. Makanan jadi	6	3, 4, 6, 7, 10	60
E. Pengolahan Makanan			
25. Proses pengolahan	5	2, 3, 7, 8, 10	50
F. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi			
26. Penyimpanan bahan makanan	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	40
27. Penyimpanan makanan	5	4, 6, 10	50
G. Penyajian Makanan			
28. Cara penyajian	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	50
H. Peralatan			
29. Ketentuan peralatan	15	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	150
I. Tenaga Kerja			
30. Pengetahuan/sertifikat Hygiene sanitasi makanan	4	0, 2, 4, 6, 8, 10	32
31. Pakaian kerja	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	20
32. Pemeriksaan kesehatan	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	16
33. Personal hygiene	7	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	70

Lampiran 8 : Surat Pernyataan Organoleptik

Panelis 1

Surat Pernyataan Uji Organoleptik Panelis

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Faricha Khoirum

Pendidikan : D3 Sanitasi Magetan

Memenuhi Kriteria Panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptic pada satu porsi makanan yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Milannia Citra Rahmadhani

NIM : P27833219082

Pendidikan : D3 Sanitasi Magetan

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

Magetan, 2022

Pembuat pernyataan

(Faricha Khoirum)

Scanned by TapScanner

Panelis 2

Surat Pernyataan Uji Organoleptik Panelis

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : *Rojana Putri*

Pendidikan : D3 Sanitasi Magetan

Memenuhi Kriteria Panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptic pada satu porsi makanan yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Milannia Citra Rahmadhani

NIM : P27833219082

Pendidikan : D3 Sanitasi Magetan

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

Magetan, 2022

Pembuat pernyataan

(Rojana Putri)

Panelis 3

Surat Pernyataan Uji Organoleptik Panelis

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dian Wahyu

Pendidikan : D3 Sanitasi Magetan

Memenuhi Kriteria Panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptic pada satu porsi makanan yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Milannia Citra Rahmadhani

NIM : P27833219082

Pendidikan : D3 Sanitasi Magetan

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

Magetan, 2022

Pembuat pernyataan

(Dian Wahyu)

Panelis 4

Surat Pernyataan Uji Organoleptik Panelis

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Alda Trisnandhini

Pendidikan : D3 Sanitasi Magetan

Memenuhi Kriteria Panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptic pada satu porsi makanan yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Milannia Citra Rahmadhani

NIM : P27833219082

Pendidikan : D3 Sanitasi Magetan

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

Magetan, 2022

Pembuat pernyataan

(Alda Trisnandhini)

Panelis 5

Surat Pernyataan Uji Organoleptik Panelis

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ajeng Endah

Pendidikan : D3 Sanitasi Magetan

Memenuhi Kriteria Panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptic pada satu porsi makanan yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Milannia Citra Rahmadhani

NIM : P27833219082

Pendidikan : D3 Sanitasi Magetan

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

Magetan, 2022

Pembuat pernyataan

(Ajeng Endah)

Panelis 6

Surat Pernyataan Uji Organoleptik Panelis

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : *Nabila Fahrani*

Pendidikan : D3 Sanitasi Magetan

Memenuhi Kriteria Panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptic pada satu porsi makanan yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Milannia Citra Rahmadhani

NIM : P27833219082

Pendidikan : D3 Sanitasi Magetan

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

Magetan, 2022

Pembuat pernyataan

(*Nabila Fahrani*)

Panelis 7

Surat Pernyataan Uji Organoleptik Panelis

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ella laillah liumah

Pendidikan : D3 Sanitasi Magetan

Memenuhi Kriteria Panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptic pada satu porsi makanan yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Milannia Citra Rahmadhani

NIM : P27833219082

Pendidikan : D3 Sanitasi Magetan

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

Magetan, 2022

Pembuat pernyataan

(Ella laillah)

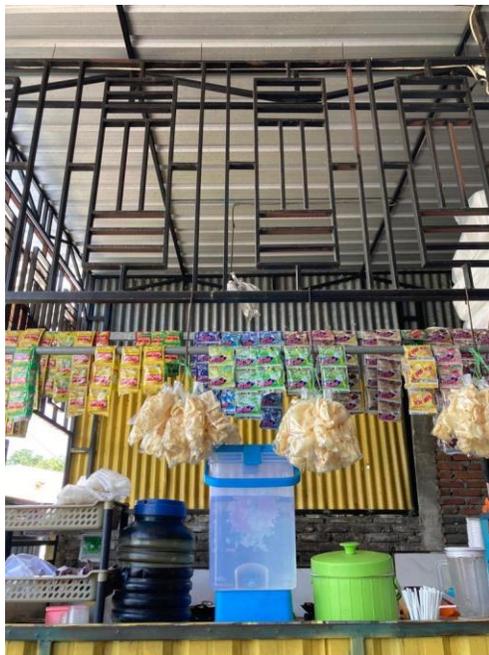
Lampiran 9 : Dokumentasi Penelitian



Proses Pengolahan



Tempat pengolahan makanan



Warung Seblak



Tempat makan pelanggan



Makanan Seblak



Uji organoleptik makanan



Uji organoleptik makanan



Uji organoleptik makanan



Uji organoleptik makanan



Uji organoleptik makanan



Uji organoleptik makanan



Uji organoleptik makanan