

Lampiran 1 : Instrumen Penelitian

LEMBAR OBSERVASI
PRINSIP-PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN
DI PONDOK PESANTREN DARUL ULUM
KECAMATAN PONCOL KABUPATEN MAGETAN

Jumlah Pengelola/Pengurus Ponpes :
Jumlah Penjamah makanan :
Jumlah santri :
Berapa kali mengolah makanan :

1. PEMILIHAN BAHAN MAKANAN			
No	Kriteria	Penerapan	
		Ya	Tidak
Pemilihan Makanan Hewani			
1	Daging tampak mengkilat, berwarna cerah, dan tidak pucat		
2	Tidak berbau asam atau busuk		
3	Bersifat elastis		
4	Terasa basah, tidak lengket		
Pemilihan Telur			
5	Kulit telur tidak pecah, retak atau bocor		
6	Kulit bersih dari noda atau kotoran		
7	Permukaan kulit memiliki lapisan zat tepung		
8	Dikocok tidak kopyor atau koclak		
Pemilihan Makanan Nabati			
13	Daun, buah atau umbi segar, utuh dan tidak layu		
14	Kulit buah atau umbi dalam keadaan utuh, tidak rusak atau pecah		
15	Tidak terdapat bekas gigitan hewan		
16	Tidak bernoda atau berubah warna		
17	Terbebas dari tanah dan kotoran lainnya		

Pemilihan Makanan Olahan Pabrik			
18	Terdaftar di departemen kesehatan yang ditandai dengan adanya kode ML atau MD		
19	Kemasan dan segel masih dalam keadaan utuh dan baik		
20	Tidak kadaluarsa		
2. PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN			
1	Harus terhindar dari kemungkinan terjadinya kontaminasi, baik yang disebabkan oleh bakteri, serangga, tikus atau hewan pengganggu lainnya, maupun bahan berbahaya.		
2	Menerapkan prinsip First In First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO)		
3	Daging, ikan, udang, dan olahannya disimpan pada suhu - 5° s/d 0°C		
4	Sayur, buah, dan minuman disimpan pada suhu 10°C		
5	Telur, susu, dan olahannya disimpan pada suhu 5° s/d 7°C		
6	Kelembaban penyimpanan bahan antara 80% - 90%		
7	Jarak bahan makanan dengan lantai yaitu 15 cm		
8	Jarak bahan makanan dengan dinding yaitu 5 cm		
9	Jarak bahan makanan dengan langit-langit yaitu 60 cm		
3. PENGOLAHAN MAKANAN			
Peralatan pengolahan makanan			
1	Bahan peralatan tidak mengandung zat beeracun 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	Penyimpanan peralatan tidak menyentuh lantai, dinding maupun langit-langit		
Tempat pengolahan makanan			
7	Konstruksi bangunan selalu dalam keadaan berih, kokoh dan aman serta bebas dari barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan		
8	Lantai kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan atau kelandaian cukup dan mudah dibersihkan		
9	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		
10	Langit-langit menutupi seluruh bangunan, terbuat dari bahan yang permukaanya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air, berwarna terang dan tinggi minimal 2,4 meter		
11	Terdapat peralatan anti serangga		
12	Pencahayaan minimal 200 lux		
13	Suhu ruang (18 ⁰ -28 ⁰ C) dan kelembapan (55-70% RH)		
14	Pada wastafel dilengkapi dengan sabun, kertas <i>tissue</i> atau alat pengering tangan		
15	Tersedia kamar mandi yang tidak menghadap atau jadi satu dengan tempat pengolahan		
16	Tersedia tempat cuci tangan untuk karyawan dan terpisah dengan tempat pencucian alat masak dan makan		
17	Tersedia tempat sampah yang kedap air, tertutup, terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan dan terpisah antara sampah organik dan anorganik		
18	Terdapat saluran pembuangan air limbah yang tertutup dan lancar		
Penjamah makanan			
19	Tidak menderita penyakit yang menular (flu, diare, batuk, pilek)		
20	Jika terdapat luka hendaknya menutup luka dengan bahan yan kedap air		
21	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian		

22	Menggunakan seragam, celemek, dan penutup kepala		
23	Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan		
24	Menjamah makanan dengan alat atau perlengkapan atau alas tangan		
25	Tidak merokok		
26	Tidak menggaruk anggota badan		
27	Tidak batuk/bersin dihadapan makanan yang disajikan atau tanpa menutup hidung dan mulut		
28	Tidak memakai aksesoris/ perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias		
Cara pengolahan makanan			
29	Mendahulukan bahan makanan yang kurang tahan lama dibandingkan dengan makanan yang lebih tahan lama		
30	Mencuci semua bahan makanan yang siap untuk dimasak		
31	Menyiapkan peralatan masak yang akan digunakan sesuai dengan prioritas		
32	Menjamah makanan dengan sendok khusus atau penjepit		
33	Mencicipi makanan menggunakan dengan sendok khusus yang selalu dicuci		
4. PENYIMPANAN MAKANAN JADI			
1	Makanan jadi tidak ditempatkan dengan bahan makanan mentah		
2	Setiap jenis makanan ditempatkan pada wadah yang berbeda		
3	Penyimpanan harus memperhatikan prinsip First In First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO)		
4	Wadah tertutup serta memiliki ventilasi yang dapat mengeluarkan uap air		
5	Tempat penyimpanan makanan bersih, rapi, serta terbebas dari serangga dan hewan pengganggu		
6	Tempat penyimpanan makanan jauh dari saluran pembuangan air limbah		

5. PENGANGKUTAN MAKANAN			
1	Mengangkut makanan menggunakan kendaraan khusus atau troli		
2	Wadah untuk setiap jenis makanan jadi terpisah		
3	Isi makanan tidak boleh penuh untuk menghindari kondensasi		
4	Wadah yang digunakan harus bersih, utuh, kuat, dan ukurannya memadai dengan makanan yang ditempatkan		
5	Jalur pengangkutan tidak sama dengan jalur pengangkutan sampah		
6. PENYAJIAN MAKANAN			
1	Makanan panas dihidangkan dalam keadaan panas		
2	Makanan disajikan tepat waktu		
3	Peralatan yang digunakan harus dalam keadaan higienis, utuh, tidak cacat atau rusak		
4	Makanan yang disajikan terbebas dari bahan yang membahayakan		
5	Penanganan, peralatan, dan makanan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh penjamah		

Sumber : Penelitian Khalida Firdausiyah Pada Tahun 2018 dengan judul *Studi Tentang Penerapan Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Jasaboga Pt Periska Multi Usaha (PMU) Tahun 2018.*

Lampiran 2 : Formulir Tabel Hasil Pemeriksaan Organoleptik

Tabel Hasil Pemeriksaan Organoleptik

NO	Nama Panelis	Jenis Sampel Makanan	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1.	Panelis 1	Nasi Sayur Sup				
2.	Panelis 2	Nasi Sayur Sup				
3.	Panelis 3	Nasi Sayur Sup				
4.	Panelis 4	Nasi Sayur Sup				
5.	Panelis 5	Nasi Sayur Sup				
6.	Panelis 6	Nasi Sayur Sup				
7.	Panelis 7	Nasi Sayur Sup				

Keterangan :

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

Lampiran 3 : Jadwal Penelitian

no	Kegiatan	Bulan																																					
		September				Oktober				November				Desember				Januari				Februari				Maret				April				Mei					
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4						
1	Menentukan Masalah	■	■	■	■																																		
2	Mencari Refrensi					■	■	■																															
3	Studi Pendahuluan								■																														
4	Menyusun Proposal									■	■	■	■																										
5	Konsultasi Proposal													■	■	■																							
6	Pengumpulan Proposal																■	■																					
7	Seminar Proposal																	■																					
8	Revisi Proposal																		■	■					■	■													
9	Penelitian																									■	■	■											
10	Menganalisis data																									■	■	■	■										
11	Menyusun Hasil																												■	■									
12	Konsultasi Hasil																													■									
13	Seminar Hasil																														■								
14	Revisi Hasil																															■							

PRAKTEK KERJA INDUSTRI

Lampiran 4 : Anggaran Penelitian

no	Material	Justifikasi Pemakaian	Jumlah	Harga Satuan	Biaya
1	Print dan Foto Copy	Seminar proposal dan Sidang Tugas Akhir	1500 lembar	Rp. 500	Rp. 750.000
2	Transport Lokal	Perizinan dan Penelitian	2 org	Rp. 200.000	Rp. 400.000
3	Pemeriksaan Sampel	Studi pendahuluan dan Penelitian	5 sampel	Rp. 70.000	Rp. 350.000
4	Tali Asih	Penelitian	1 buah	Rp. 300.000	Rp. 300.000
Total					Rp. 1.800.000

Lampiran 5 : Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi 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) 5027088 / Fax. (031) 5028141

Website : www.poltekkesdepkes-aby.ac.id
Email : prodi_kesling.mdn@yahoo.com

Magetan, 15 November 2021

No : KS.01.01/1/ 2066 / 2021
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Nabila Fahrana
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 9 November 2021
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Porsi Makanan	Y	koloni/gr	18.600	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 Sanitasi Tiga Kampus Magetan



Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop


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

Lampiran 6 : Surat Balasan dari Ponpes Darul Ulum



**PONDOK PESANTREN
DARUL ULUM PONCOL
PONCOL - MAGETAN**

Alamat : Jl H Samanhudi RT 14/05 Desa Poncol Kec. Poncol Kab. Magetan Telp.081335722583/08578446337
Web : www.darululumponcol.com E-mail : darululumponcol.com

Magetan, 29 Maret 2022

Berdasarkan surat permohonan ijin penelitian dan mencari data pada tanggal 24 September 2021 maka dengan ini Pengurus pondok Pesantren Darul Ulum Desa Poncol Kecamatan Poncol Kabupaten Magetan mengijinkan atau tidak keberatan dijadikan objek penelitian Tugas akhir yang akan diadakan oleh saudara:

Nama : Nabila Fahranisa

Nim : P27833219086

Keperluan : Penelitian mengenai Prinsip-prinsip Higiene Sanitasi Makanan

Mengetahui



Pengurus Pondok Pesantren
Darul Ulum

(SHOLIHATIN SETTYANINGSIH)

Lampiran 7 : Hasil Observasi

**LEMBAR OBSERVASI
PRINSIP-PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN
DI PONDOK PESANTREN DARUL ULUM
KECAMATAN PONCOL KABUPATEN MAGETAN**

Jumlah Pengelola/Pengurus Ponpes : 25
 Jumlah Penjamah makanan : 10
 Jumlah santri : 240
 Berapa kali mengolah makanan : 2

1. PEMILIHAN BAHAN MAKANAN			
No	Kriteria	Penerapan	
		Ya	Tidak
Pemilihan Makanan Hewani			
1	Daging tampak mengkilat, berwarna cerah, dan tidak pucat		✓
2	Tidak berbau asam atau busuk	✓	
3	Bersifat elastis		✓
4	Terasa basah, tidak lengket		✓
Pemilihan Telur			
5	Kulit telur tidak pecah, retak atau bocor		✓
6	Kulit bersih dari noda atau kotoran		✓
7	Permukaan kulit memiliki lapisan zat tepung	✓	
8	Dikocok tidak kopyor atau koclak	✓	
Pemilihan Makanan Nabati			
13	Daun, buah atau umbi segar, utuh dan tidak layu		✓
14	Kulit buah atau umbi dalam keadaan utuh, tidak rusak atau pecah		✓
15	Tidak terdapat bekas gigitan hewan		✓
16	Tidak bernoda atau berubah warna		✓
17	Terbebas dari tanah dan kotoran lainnya		✓

Pemilihan Makanan Olahan Pabrik			
18	Terdaftar di departemen kesehatan yang ditandai dengan adanya kode ML atau MD	✓	
19	Kemasan dan segel masih dalam keadaan utuh dan baik		✓
20	Tidak kadaluarsa	✓	
2. PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN			
1	Harus terhindar dari kemungkinan terjadinya kontaminasi, baik yang disebabkan oleh bakteri, serangga, tikus atau hewan pengganggu lainnya, maupun bahan berbahaya.		✓
2	Menerapkan prinsip First In First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO)	✓	
3	Daging, ikan, udang, dan olahannya disimpan pada suhu - 5° s/d 0°C	✓	
4	Sayur, buah, dan minuman disimpan pada suhu 10°C		✓
5	Telur, susu, dan olahannya disimpan pada suhu 5° s/d 7°C		✓
6	Kelembaban penyimpanan bahan antara 80% - 90%	✓	
7	Jarak bahan makanan dengan lantai yaitu 15 cm		✓
8	Jarak bahan makanan dengan dinding yaitu 5 cm		✓
9	Jarak bahan makanan dengan langit-langit yaitu 60 cm	✓	
3. PENGOLAHAN MAKANAN			
Peralatan pengolahan makanan			
1	Bahan peralatan tidak mengandung zat beeracun 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	Penyimpanan peralatan tidak menyentuh lantai, dinding maupun langit-langit	✓	
Tempat pengolahan makanan			
7	Konstruksi bangunan selalu dalam keadaan berih, kokoh dan aman serta bebas dari barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan		✓
8	Lantai kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan atau kelandaian cukup dan mudah dibersihkan	✓	
9	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		✓
10	Langit-langit menutupi seluruh bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air, berwarna terang dan tinggi minimal 2,4 meter		✓
11	Terdapat peralatan anti serangga		✓
12	Pencahayaan minimal 200 lux	✓	
13	Suhu ruang (18 ^o -28 ^o C) dan kelembapan (55-70% RH)	✓	
14	Pada wastafel dilengkapi dengan sabun, kertas <i>tissue</i> atau alat pengering tangan		✓
15	Tersedia kamar mandi yang tidak menghadap atau jadi satu dengan tempat pengolahan	✓	
16	Tersedia tempat cuci tangan untuk karyawan dan terpisah dengan tempat pencucian alat masak dan makan		✓
17	Tersedia tempat sampah yang kedap air, tertutup, terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan dan terpisah antara sampah organik dan anorganik		✓
18	Terdapat saluran pembuangan air limbah yang tertutup dan lancar		✓
Penjamah makanan			
19	Tidak menderita penyakit yang menular (flu, diare, batuk, pilek)	✓	
20	Jika terdapat luka hendaknya menutup luka dengan bahan yan kedap air	✓	
21	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian	✓	

22	Menggunakan seragam, celemek, dan penutup kepala		✓
23	Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan		✓
24	Menjamah makanan dengan alat atau perlengkapan atau alas tangan	✓	
25	Tidak merokok	✓	
26	Tidak menggaruk anggota badan		✓
27	Tidak batuk/bersin dihadapan makanan yang disajikan atau tanpa menutup hidung dan mulut	✓	
28	Tidak memakai aksesoris/ perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias		✓
Cara pengolahan makanan			
29	Mendahulukan bahan makanan yang kurang tahan lama dibandingkan dengan makanan yang lebih tahan lama	✓	
30	Mencuci semua bahan makanan yang siap untuk dimasak		✓
31	Menyiapkan peralatan masak yang akan digunakan sesuai dengan prioritas		✓
32	Menjamah makanan dengan sendok khusus atau penjepit	✓	
33	Mencicipi makanan menggunakan dengan sendok khusus yang selalu dicuci		✓
4. PENYIMPANAN MAKANAN JADI			
1	Makanan jadi tidak ditempatkan dengan bahan makanan mentah		✓
2	Setiap jenis makanan ditempatkan pada wadah yang berbeda	✓	
3	Penyimpanan harus memperhatikan prinsip First In First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO)		✓
4	Wadah tertutup serta memiliki ventilasi yang dapat mengeluarkan uap air		✓
5	Tempat penyimpanan makanan bersih, rapi, serta terbebas dari serangga dan hewan pengganggu		✓
6	Tempat penyimpanan makanan jauh dari saluran pembuangan air limbah	✓	

5. PENGANGKUTAN MAKANAN			
1	Mengangkut makanan menggunakan kendaraan khusus atau troli		✓
2	Wadah untuk setiap jenis makanan jadi terpisah	✓	
3	Isi makanan tidak boleh penuh untuk menghindari kondensasi	✓	
4	Wadah yang digunakan harus bersih, utuh, kuat, dan ukurannya memadai dengan makanan yang ditempatkan		✓
5	Jalur pengangkutan tidak sama dengan jalur pengangkutan sampah	✓	
6. PENYAJIAN MAKANAN			
1	Makanan panas dihidangkan dalam keadaan panas		✓
2	Makanan disajikan tepat waktu	✓	
3	Peralatan yang digunakan harus dalam keadaan higienis, utuh, tidak cacat atau rusak		✓
4	Makanan yang disajikan terbebas dari bahan yang membahayakan	✓	
5	Penanganan, peralatan, dan makanan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh penjamah		✓

Lampiran 8 : Surat Pernyataan Uji Organoleptik
Panelis 1

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Fithrotul Muchlisah

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Nama : Nabila Fahranisa

NIM : P27833219086

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 2022

Pembuat Pernyataan



(Fithrotul Muchlisah)

Panelis 2

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : DANUYAH INAS HAJIRAH

Pendidikan : D3

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

Nama : Nabila Fahrani

NIM : P27833219086

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 2022

Pembuat Pernyataan



(DANUYAH INAS H)

Panelis 3

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ade Farah Diba Nahumarury

Pendidikan : DIII Sanitasi

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

Nama : Nabila Fahranisa

NIM : P27833219086

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 2022

Pembuat Pernyataan

(*Nanf*)
Ade Farah Diba N

Panelis 4

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Nabila Nur Iwani

Pendidikan : D-III

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

Nama : Nabila Fahranisa

NIM : P27833219086

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 2022

Pembuat Pernyataan



(Nabila Nur I)

Panelis 5

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Fenani Ari Wahyu Pamungkas

Pendidikan : Diploma 3

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

Nama : Nabila Fahrana

NIM : P27833219086

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 2022

Pembuat Pernyataan


(Fenani Ari W.B)

Panelis 6

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dewi Delfira

Pendidikan : D-III

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

Nama : Nabila Fahrenisa

NIM : P27833219086

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 2022

Pembuat Pernyataan



(Dewi Delfira)

Panelis 7

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Siti Faridatur Rohmah

Pendidikan : D III

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

Nama : Nabila Fahrani

NIM : P27833219086

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 2022

Pembuat Pernyataan



(Siti Faridatur . R)

Lampiran 9 : Hasil Pemeriksaan Organoleptik

Tabel Hasil Pemeriksaan Organoleptik

NO	Nama Panelis	Jenis Sampel Makanan	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1.	Panelis 1	Nasi Sayur Sup	5	3	3	3
2.	Panelis 2	Nasi Sayur Sup	4	3	3	3
3.	Panelis 3	Nasi Sayur Sup	4	3	3	3
4.	Panelis 4	Nasi Sayur Sup	5	3	3	3
5.	Panelis 5	Nasi Sayur Sup	5	3	3	3
6.	Panelis 6	Nasi Sayur Sup	4	3	3	3
7.	Panelis 7	Nasi Sayur Sup	4	3	3	3
Rata-rata			4,3	3	3	3

Keterangan :

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

Lampiran 10 : 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

Websit : www.poltekkesdepkes-sby.ac.id
Email : sanitas.mg@poltekkesdepkes-sby.ac.id

Magetan, 30 Maret 2022

No : KS.01.01/1 / *STJ* / 2022
Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Boraks)
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Nabila Fahrarisia
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 25 Maret 2022
Hasil Pemeriksaan :

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



Lampiran 11 : 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

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

Magetan, 30 Maret 2022

No : KS.01.01/1 / *STC* / 2022
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Nabila Fahrana
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 25 Maret 2022
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Porsi Makanan	Y	koloni/gr	105.000	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
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 12 : Dokumentasi Penelitian



Bahan Makanan



Penyimpanan Bahan Makanan



Penyimpanan Bahan Makanan



Penyimpanan Bahan Makanan



Pengolahan makanan



Pengolahan makanan



Pengolahan makanan



Penyimpanan Makanan Jadi



Penyimpanan Makanan Jadi



Penyimpanan Makanan Jadi



Dapur Pondok Pesantren



Pencucian Alat Masak



Wawancara dengan pengurus ponpes



Pengambilan makanan oleh santri



Pengambilan Sampel Makanan



Foto bersama pengurus ponpes



Makanan sop dari ponpes



Uji organoleptik makanan



Uji organoleptik makanan



Uji organoleptik makanan



Uji organoleptik makanan



Uji organoleptik makanan



Uji organoleptik makanan



Uji organoleptik makanan