

**Formulir Minat Masyarakat terhadap Makanan Jajanan yang ada
di Alun-alun Magetan**

Identitas Umum

1. Nama :
2. Umur :
3. Jenis Kelamin :
4. Alamat :
5. Tanggal :

Pilihlah salah satu jawaban dengan memberi tanda silang (x) pada jawaban yang sesuai dibawah ini!

1. Apa alasan anda mengunjungi dan makan di Alun-alun Magetan?
 - A. Lokasi yang dekat dengan rumah
 - B. Lokasi yang jauh dari rumah
 - C. Lokasi yang lebih nyaman dari tempat lain
 - D. Lainnya, sebutkan...
2. Jajanan apa yang sering anda beli saat mengunjungi Alun-alun Magetan?
 - A. Sosis goreng
 - B. Batagor
 - C. Martabak mini
 - D. Telur sosis
 - E. Sempol ayam
 - F. Cimol
 - G. Basreng
 - H. Pisang caramel
 - I. Lainnya, sebutkan...

3. Apa alasan anda memilih jajanan tersebut?
 - A. Harganya murah
 - B. Harganya mahal
 - C. Makanan yang disajikan enak
 - D. Lainnya, sebutkan...
4. Bagaimana kondisi lingkungan disekitar pedagang kaki lima yang menjual makanan tersebut?
 - A. Tempatnya bersih dari tempat lain
 - B. Dekat dengan penumpukan sampah
 - C. Suasana lebih santai
 - D. Lainnya, sebutkan...
5. Seberapa sering anda mengunjungi Alun-alun Magetan?
 - A. Setiap hari
 - B. Pada hari minggu saja
 - C. Kadang-kadang
 - D. Lainnya, sebutkan...
6. Apakah anda pernah merasakan sakit setelah makan di pedagang kaki lima tersebut?
 - A. Setiap hari
 - B. Kadang-kadang
 - C. Tidak pernah

Rekapitulasi Angket Minat Masyarakat

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Alasan anda mengunjungi dan makan di Alun-alun Magetan.	
	A. Lokasi dekat dengan rumah	69
	B. Lokasi jauh dari rumah	21
	C. Lokasi yang lebih nyaman dari tempat lain	4
	D. Lainnya, sebutkan...	
	- Lokasi searah pulang sekolah	2
- Banyak pilihan makanan yang bisa di pilih	4	
JUMLAH		100

No	Pertanyaan	Jawaban
2.	Jajanan yang sering dibeli saat mengunjungi Alun-alun Magetan	
	A. Sosis goreng	8
	B. Batagor	16
	C. Martabak mini	7
	D. Telur sosis	12
	E. Sempol ayam	7
	F. Cimol	9
	G. Basreng	7
	H. Pisang caramel	5
	I. Lainnya, sebutkan..	
	- Somay	6
	- Gorengan	5
	- Roti bakar	5
	- Bubur ayam	4
	- Tahu bulat	4
	- Cilok	3
- Pentol bakar	2	
JUMLAH		100

No	Pertanyaan	Jawaban
3.	Alasan anda memilih jajanan tersebut.	
	A. Harganya murah	45
	B. Harganya mahal	5
	C. Makanan yang disajikan enak	41
	D. Lainnya, sebutkan...	
	- Kenal dengan pedagang	3
- Ajakan teman	6	
JUMLAH		100

No	Pertanyaan	Jawaban
4.	Kondisi lingkungan sekitar pedagang kaki lima yang menjual makanan tersebut	
	A. Tempatnya bersih dari tempat lain	67
	B. Dekat dengan penumpukan sampah	9
	C. Suasana lebih santai	20
	D. Lainnya, sebutkan...	
	- Luas	4
JUMLAH		100

No	Pertanyaan	Jawaban
5.	Seberapa sering anda mengunjungi Alun-alun Magetan	
	A. Setiap hari	5
	B. Pada hari minggu saja	45
	C. Kadang-kadang	30
	D. Lainnya, sebutkan...	
	- Mampir/singgah ketika keluar rumah/berpergian saja	10
	- Tidak menentu	10
JUMLAH		100

No	Pertanyaan	Jawaban
6.	Anda pernah merasakan sakit setelah makan pedagang kaki lima tersebut	
	A. Setiap hari	20
	B. Kadang-kadang	25
	C. Tidak pernah	55
JUMLAH		100

**FORMULIR PENELITIAN HYGIENE SANITASI PEDAGANG
BERSUMBER DARI KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK
INDONESIA NOMOR 942/MENKES/SK/VII/2003 TENTANG PEDOMAN
PERSYARATAN HYGIENE SANITASI MAKANAN JAJANAN
DI ALUN-ALUN MAGETAN TAHUN 2022**

Nama :

Tanggal :

Jenis Jajanan :

Kode :

No	Kriteria	Penerapan	
		Ya	Tidak
A. Peralatan pengolahan makanan			
1.	Peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan jajanan sesuai peruntukannya		
2.	Peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan jajanan tidak penyok, tidak patah dan tidak mudah berkarat		
3.	Peralatan yang telah digunakan dicuci dengan air dan sabun hingga bersih		
4.	Peralatan yang telah dicuci dikeringkan menggunakan lap yang bersih		
5.	Peralatan yang telah bersih di simpan pada tempat yang bebas dari pencemar		
B. Tempat pengolahan makanan			
1.	Kontruksi sarana penjaja melindungi makanan jajanan dari debu dan bahan pencemar		
2.	Kontruksi sarana penjaja mudah di bersihkan		

3.	Tersedia tempat untuk menyimpan bahan makanan, makanan jadi, dan peralatan		
4.	Tersedia tempat cuci (alat, tangan, dan bahan makanan)		
5.	Tersedia tempat sampah		
C. Penjamah makanan			
1.	Penjamah makanan jajanan tidak menderita penyakit menular (batuk, pilek, diare dan penyakit perut sejenisnya)		
2.	Penjamah makanan jajanan menutup luka pada luka yang terbuka atau luka lainnya		
3.	Penjamah makanan jajanan menjaga kebersihan tangan, kuku, rambut dan pakaian		
4.	Penjamah makanan memakai celemek, dan penutup kepala		
5.	Penjamah makanan mencuci tangan setiap hendak menjamah makanan		
6.	Penjamah makanan menggunakan alat atau alas tangan ketika menjamah makanan		
7.	Penjamah makanan tidak merokok pada saat menjamah makanan jajanan		
8.	Penjamah makanan tidak menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya) pada saat menjamah makanan		
9.	Penjamah makanan tidak batuk dan bersin di hadapan makanan		
10.	Penjamah makanan tidak menggunakan aksesoris pada saat menjamah makanan		
D. Proses pengolahan makanan jajanan			
1.	Air yang digunakan memenuhi standar dan persyaratan yang berlaku		
2.	Bahan yang diolah menjadi makanan jajanan dalam keadaan baik, segar dan tidak busuk		

3.	Bahan olahan yang diolah terdaftar di Departemen Kesehatan, tidak kedaluwarsa tidak cacat		
4.	Bahan makanan serta bahan tambahan makanan disimpan secara terpisah		
5.	Bahan makanan yang cepat rusak atau cepat membusuk disimpan dalam wadah terpisah		
6.	Makanan jajanan yang dijajakan dalam keadaan terbungkus atau tertutup		
7.	Pembungkus makanan jajanan dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan		
8.	Makanan jajanan yang diangkut dalam keadaan tertutup dan dalam keadaan bersih		
9.	Makanan jajanan yang diangkut terpisah dengan bahan mentah		

Formulir Tabel Pemeriksaan Organoleptik

No	Nama Panelis	Jenis Makanan Jajanan	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
1.	Panelis 1	Telur Sosis				
		Cimol				
		Batagor A				
		Batagor B				
2.	Panelis 2	Telur Sosis				
		Cimol				
		Batagor A				
		Batagor B				
3.	Panelis 3	Telur Sosis				
		Cimol				
		Batagor A				
		Batagor B				
4.	Panelis 4	Telur Sosis				
		Cimol				
		Batagor A				
		Batagor B				
5.	Panelis 5	Telur Sosis				
		Cimol				
		Batagor A				
		Batagor B				

6.	Panelis 6	Telur Sosis				
		Cimol				
		Batagor A				
		Batagor B				
7.	Panelis 7	Telur Sosis				
		Cimol				
		Batagor A				
		Batagor B				

Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
1 : Pucat	1 : Busuk	1 : Keras	1 : Pahit
2 : Pekat	2 : Tidak Berbau	2 : Kenyal	2 : Asam
3 : Tidak Berwarna	3 : Sedap	3 : Lembut	3 : Hambar
	4 : Amis		4 : Asin
			5 : Pedas

Hasil Uji Pendahuluan Pemeriksaan Laboratorium



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.poltekkesurabaya.kemkes.go.id
 Email : prodi_sanitasi@poltekkesurabaya.com

Magetan, 15 November 2021

No : KS.01.01/1 / 2065 / 2021
 Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
 Jenis Sampel : Makanan
 Petugas Pengambil Sampel : Nabila Nur Imami
 (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.	Batagor	A1	koloni/gr	1.620	10.000	Baik
2.	Telur Sosis	B1	koloni/gr	18.000	10.000	Tidak Baik
3.	Cimol	C1	koloni/gr	1.520	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

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop



(Signature)
HERY KOESMANTORO, ST, MT
 NIP. 19611125 198403 1 003

Surat Balasan Permohonan Izin Penelitian



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 / 136 / 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 Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya, Tanggal 17 Maret 2022 Nomor : PP 03.03/1/347/2022 Perihal : Permohonan Ijin Penelitian.

Dengan ini menyatakan **TIDAK KEBERATAN / DILIJINKAN** untuk melaksanakan Penelitian yang diajukan oleh :

Nama : **NABILA NUR IMAMI**
 NIM : P27833219087
 Program Studi : Sanitasi
 Jurusan : Kesehatan Lingkungan
 Semester : Akhir
 Kegiatan : Dalam rangka program belajar mengajar guna penyusunan Tugas Akhir (TA), mahasiswa diharapkan untuk melaksanakan penelitian pada suatu dinas / instansi terkait.

Nama Penanggungjawab : Beny Suyanto, S.Pd., M.Si
 Jabatan : Ketua Prodi D III Sanitasi Kampus Magetan
 Lokasi : Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Magetan (Pedagang di Alun-Alun Magetan)
 Waktu Pelaksanaan : Bulan Maret s/d Mei 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, 22 Maret 2022
 KEPALA BAKESBANGPOL
 KABUPATEN MAGETAN
Drs. CHANIF TRI WAHYUDI, M.Si
 Pembina Tk. I
 NIP. 19721001 199203 1 004

Terbuanan Yth :

- 1 Sdr Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Magetan
- 2 Sdr Kepala Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Magetan

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nabila Fahrenisa

Pendidikan : D – III Sanitasi

Telah memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada makanan jajanan pedagang kaki lima batagor, telur sosis dan cimol yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Nabila Nur Imami

NIM : P27833219087

Pendidikan : D – III Sanitasi

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

Magetan, 27 April 2022



Nabila Fahrenisa

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nurita Mayangsari

Pendidikan : D – III Sanitasi

Telah memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada makanan jajanan pedagang kaki lima batagor, telur sosis dan cimol yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Nabila Nur Imami

NIM : P27833219087

Pendidikan : D – III Sanitasi

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

Magetan, 27 April 2022



Nurita Mayangsari

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Fithrotul Muchlisiah

Pendidikan : D – III Sanitasi

Telah memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada makanan jajanan pedagang kaki lima batagor, telur sosis dan cimol yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Nabila Nur Imami

NIM : P27833219087

Pendidikan : D – III Sanitasi

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

Magetan, 27 April 2022



Fithrotul Muchlisiah

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Oetami Leiyllia Kurnia

Pendidikan : D – III Sanitasi

Telah memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada makanan jajanan pedagang kaki lima batagor, telur sosis dan cimol yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Nabila Nur Imami

NIM : P27833219087

Pendidikan : D – III Sanitasi

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

Magetan, 27 April 2022



Oetami Leiyllia Kurnia

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Siti Faridatur Rohmah

Pendidikan : D – III Sanitasi

Telah memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada makanan jajanan pedagang kaki lima batagor, telur sosis dan cimol yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Nabila Nur Imami

NIM : P27833219087

Pendidikan : D – III Sanitasi

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

Magetan, 27 April 2022



Siti Faridatur Rohmah

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Wanda KharismatulFaiza

Pendidikan : D – III Sanitasi

Telah memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada makanan jajanan pedagang kaki lima batagor, telur sosis dan cimol yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Nabila Nur Imami

NIM : P27833219087

Pendidikan : D – III Sanitasi

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

Magetan, 27 April 2022



Wanda KharismatulFaiza

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ade Farah Diba Nahumarury

Pendidikan : D – III Sanitasi

Telah memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada makanan jajanan pedagang kaki lima batagor, telur sosis dan cimol yang digunakan untuk penelitian :

Nama : Nabila Nur Imami

NIM : P27833219087

Pendidikan : D – III Sanitasi

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

Magetan, 27 April 2022



Ade Farah

**FORMULIR PENELITIAN HYGIENE SANITASI PEDAGANG
BERSUMBER DARI KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK
INDONESIA NOMOR 942/MENKES/SK/VII/2003 TENTANG PEDOMAN
PERSYARATAN HYGIENE SANITASI MAKANAN JAJANAN
DI ALUN-ALUN MAGETAN TAHUN 2022**

Nama : Pedagang A
Tanggal : 19 Maret 2022
Jenis Jajanan : Telur Sosis
Kode : A

No	Kriteria	Penerapan	
		Ya	Tidak
A. Peralatan pengolahan makanan			
1.	Peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan jajanan sesuai peruntukannya	√	
2.	Peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan jajanan tidak penyok, tidak patah dan tidak mudah berkarat	√	
3.	Peralatan yang telah digunakan dicuci dengan air dan sabun hingga bersih		√
4.	Peralatan yang telah dicuci dikeringkan menggunakan lap yang bersih		√
5.	Peralatan yang telah bersih di simpan pada tempat yang bebas dari pencemar		√
B. Tempat pengolahan makanan			
1.	Kontruksi sarana penjaja melindungi makanan jajanan dari debu dan bahan pencemar		√
2.	Kontruksi sarana penjaja mudah di bersihkan	√	

3.	Tersedia tempat untuk menyimpan bahan makanan, makanan jadi, dan peralatan		√
4.	Tersedia tempat cuci (alat, tangan, dan bahan makanan)		√
5.	Tersedia tempat sampah	√	
C. Penjamah makanan			
1.	Penjamah makanan jajanan tidak menderita penyakit menular (batuk, pilek, diare dan penyakit perut sejenisnya)	√	
2.	Penjamah makanan jajanan menutup luka pada luka yang terbuka atau luka lainnya	√	
3.	Penjamah makanan jajanan menjaga kebersihan tangan, kuku, rambut dan pakaian	√	
4.	Penjamah makanan memakai celemek, dan penutup kepala		√
5.	Penjamah makanan mencuci tangan setiap hendak menjamah makanan		√
6.	Penjamah makanan menggunakan alat atau alas tangan ketika menjamah makanan	√	
7.	Penjamah makanan tidak merokok pada saat menjamah makanan jajanan	√	
8.	Penjamah makanan tidak menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya) pada saat menjamah makanan	√	
9.	Penjamah makanan tidak batuk dan bersin di hadapan makanan	√	
10.	Penjamah makanan tidak menggunakan aksesoris pada saat menjamah makanan		√
D. Proses pengolahan makanan jajanan			
1.	Air yang digunakan memenuhi standar dan persyaratan yang berlaku	√	
2.	Bahan yang diolah menjadi makanan jajanan dalam keadaan baik, segar dan tidak busuk	√	

3.	Bahan olahan yang diolah terdaftar di Departemen Kesehatan, tidak kedaluwarsa tidak cacat		√
4.	Bahan makanan serta bahan tambahan makanan disimpan secara terpisah	√	
5.	Bahan makanan yang cepat rusak atau cepat membusuk disimpan dalam wadah terpisah	√	
6.	Makanan jajanan yang dijajakan dalam keadaan terbungkus atau tertutup	√	
7.	Pembungkus makanan jajanan dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan		√
8.	Makanan jajanan yang diangkut dalam keadaan tertutup dan dalam keadaan bersih	√	
9.	Makanan jajanan yang diangkut terpisah dengan bahan mentah	√	

**FORMULIR PENELITIAN HYGIENE SANITASI PEDAGANG
BERSUMBER DARI KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK
INDONESIA NOMOR 942/MENKES/SK/VII/2003 TENTANG PEDOMAN
PERSYARATAN HYGIENE SANITASI MAKANAN JAJANAN
DI ALUN-ALUN MAGETAN TAHUN 2022**

Nama : Pedagang B
Tanggal : 19 Maret 2022
Jenis Jajanan : Cimol
Kode : B

No	Kriteria	Penerapan	
		Ya	Tidak
A. Peralatan pengolahan makanan			
1.	Peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan jajanan sesuai peruntukannya	√	
2.	Peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan jajanan tidak penyok, tidak patah dan tidak mudah berkarat	√	
3.	Peralatan yang telah digunakan dicuci dengan air dan sabun hingga bersih		√
4.	Peralatan yang telah dicuci dikeringkan menggunakan lap yang bersih		√
5.	Peralatan yang telah bersih di simpan pada tempat yang bebas dari pencemar		√
B. Tempat pengolahan makanan			
1.	Kontruksi sarana penjaja melindungi makanan jajanan dari debu dan bahan pencemar		√
2.	Kontruksi sarana penjaja mudah di bersihkan	√	
3.	Tersedia tempat untuk menyimpan bahan makanan, makanan jadi,dan peralatan	√	

4.	Tersedia tempat cuci (alat, tangan, dan bahan makanan)		√
5.	Tersedia tempat sampah		√
C. Penjamah makanan			
1.	Penjamah makanan jajanan tidak menderita penyakit menular (batuk, pilek, diare dan penyakit perut sejenisnya)	√	
2.	Penjamah makanan jajanan menutup luka pada luka yang terbuka atau luka lainnya	√	
3.	Penjamah makanan jajanan menjaga kebersihan tangan, kuku, rambut dan pakaian	√	
4.	Penjamah makanan memakai celemek, dan penutup kepala		√
5.	Penjamah makanan mencuci tangan setiap hendak menjamah makanan		√
6.	Penjamah makanan menggunakan alat atau alas tangan ketika menjamah makanan	√	
7.	Penjamah makanan tidak merokok pada saat menjamah makanan jajanan	√	
8.	Penjamah makanan tidak menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya) pada saat menjamah makanan	√	
9.	Penjamah makanan tidak batuk dan bersin di hadapan makanan	√	
10.	Penjamah makanan tidak menggunakan aksesoris pada saat menjamah makanan	√	
D. Proses pengolahan makanan jajanan			
1.	Air yang digunakan memenuhi standar dan persyaratan yang berlaku	√	
2.	Bahan yang diolah menjadi makanan jajanan dalam keadaan baik, segar dan tidak busuk	√	
3.	Bahan olahan yang diolah terdaftar di Departemen Kesehatan, tidak kedaluwarsa tidak cacat	√	

4.	Bahan makanan serta bahan tambahan makanan disimpan secara terpisah	√	
5.	Bahan makanan yang cepat rusak atau cepat membusuk disimpan dalam wadah terpisah	√	
6.	Makanan jajanan yang dijajakan dalam keadaan terbungkus atau tertutup		√
7.	Pembungkus makanan jajanan dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan	√	
8.	Makanan jajanan yang diangkut dalam keadaan tertutup dan dalam keadaan bersih		√
9.	Makanan jajanan yang diangkut terpisah dengan bahan mentah	√	

**FORMULIR PENELITIAN HYGIENE SANITASI PEDAGANG
BERSUMBER DARI KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK
INDONESIA NOMOR 942/MENKES/SK/VII/2003 TENTANG PEDOMAN
PERSYARATAN HYGIENE SANITASI MAKANAN JAJANAN
DI ALUN-ALUN MAGETAN TAHUN 2022**

Nama : Pedagang C
Tanggal : 19 Maret 2022
Jenis Jajanan : Batagor A
Kode : C

No	Kriteria	Penerapan	
		Ya	Tidak
A. Peralatan pengolahan makanan			
1.	Peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan jajanan sesuai peruntukannya	√	
2.	Peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan jajanan tidak penyok, tidak patah dan tidak mudah berkarat	√	
3.	Peralatan yang telah digunakan dicuci dengan air dan sabun hingga bersih		√
4.	Peralatan yang telah dicuci dikeringkan menggunakan lap yang bersih	√	
5.	Peralatan yang telah bersih di simpan pada tempat yang bebas dari pencemar	√	
B. Tempat pengolahan makanan			
1.	Kontruksi sarana penjaja melindungi makanan jajanan dari debu dan bahan pencemar	√	
2.	Kontruksi sarana penjaja mudah di bersihkan	√	
3.	Tersedia tempat untuk menyimpan bahan makanan, makanan jadi,dan peralatan	√	

4.	Tersedia tempat cuci (alat, tangan, dan bahan makanan)	√	
5.	Tersedia tempat sampah	√	
C. Penjamah makanan			
1.	Penjamah makanan jajanan tidak menderita penyakit menular (batuk, pilek, diare dan penyakit perut sejenisnya)	√	
2.	Penjamah makanan jajanan menutup luka pada luka yang terbuka atau luka lainnya	√	
3.	Penjamah makanan jajanan menjaga kebersihan tangan, kuku, rambut dan pakaian	√	
4.	Penjamah makanan memakai celemek, dan penutup kepala	√	
5.	Penjamah makanan mencuci tangan setiap hendak menjamah makanan		√
6.	Penjamah makanan menggunakan alat atau alas tangan ketika menjamah makanan		√
7.	Penjamah makanan tidak merokok pada saat menjamah makanan jajanan	√	
8.	Penjamah makanan tidak menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya) pada saat menjamah makanan	√	
9.	Penjamah makanan tidak batuk dan bersin di hadapan makanan	√	
10.	Penjamah makanan tidak menggunakan aksesoris pada saat menjamah makanan	√	
D. Proses pengolahan makanan jajanan			
1.	Air yang digunakan memenuhi standar dan persyaratan yang berlaku	√	
2.	Bahan yang diolah menjadi makanan jajanan dalam keadaan baik, segar dan tidak busuk	√	
3.	Bahan olahan yang diolah terdaftar di Departemen Kesehatan, tidak kedaluwarsa tidak cacat	√	

4.	Bahan makanan serta bahan tambahan makanan disimpan secara terpisah	√	
5.	Bahan makanan yang cepat rusak atau cepat membusuk disimpan dalam wadah terpisah	√	
6.	Makanan jajanan yang dijajakan dalam keadaan terbungkus atau tertutup	√	
7.	Pembungkus makanan jajanan dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan	√	
8.	Makanan jajanan yang diangkut dalam keadaan tertutup dan dalam keadaan bersih	√	
9.	Makanan jajanan yang diangkut terpisah dengan bahan mentah	√	

**FORMULIR PENELITIAN HYGIENE SANITASI PEDAGANG
BERSUMBER DARI KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK
INDONESIA NOMOR 942/MENKES/SK/VII/2003 TENTANG PEDOMAN
PERSYARATAN HYGIENE SANITASI MAKANAN JAJANAN
DI ALUN-ALUN MAGETAN TAHUN 2022**

Nama : Batagor B
Tanggal : 19 Maret 2022
Jenis Jajanan : Batagor B
Kode : D

No	Kriteria	Penerapan	
		Ya	Tidak
A. Peralatan pengolahan makanan			
1.	Peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan jajanan sesuai peruntukannya	√	
2.	Peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan jajanan tidak penyok, tidak patah dan tidak mudah berkarat	√	
3.	Peralatan yang telah digunakan dicuci dengan air dan sabun hingga bersih		√
4.	Peralatan yang telah dicuci dikeringkan menggunakan lap yang bersih		√
5.	Peralatan yang telah bersih di simpan pada tempat yang bebas dari pencemar	√	
B. Tempat pengolahan makanan			
1.	Kontruksi sarana penjaja melindungi makanan jajanan dari debu dan bahan pencemar		√
2.	Kontruksi sarana penjaja mudah di bersihkan	√	
3.	Tersedia tempat untuk menyimpan bahan makanan, makanan jadi,dan peralatan	√	

4.	Tersedia tempat cuci (alat, tangan, dan bahan makanan)	√	
5.	Tersedia tempat sampah	√	
C. Penjamah makanan			
1.	Penjamah makanan jajanan tidak menderita penyakit menular (batuk, pilek, diare dan penyakit perut sejenisnya)	√	
2.	Penjamah makanan jajanan menutup luka pada luka yang terbuka atau luka lainnya	√	
3.	Penjamah makanan jajanan menjaga kebersihan tangan, kuku, rambut dan pakaian	√	
4.	Penjamah makanan memakai celemek, dan penutup kepala	√	
5.	Penjamah makanan mencuci tangan setiap hendak menjamah makanan		√
6.	Penjamah makanan menggunakan alat atau alas tangan ketika menjamah makanan	√	
7.	Penjamah makanan tidak merokok pada saat menjamah makanan jajanan	√	
8.	Penjamah makanan tidak menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya) pada saat menjamah makanan	√	
9.	Penjamah makanan tidak batuk dan bersin di hadapan makanan	√	
10.	Penjamah makanan tidak menggunakan aksesoris pada saat menjamah makanan	√	
D. Proses pengolahan makanan jajanan			
1.	Air yang digunakan memenuhi standar dan persyaratan yang berlaku	√	
2.	Bahan yang diolah menjadi makanan jajanan dalam keadaan baik, segar dan tidak busuk	√	
3.	Bahan olahan yang diolah terdaftar di Departemen Kesehatan, tidak kedaluwarsa tidak cacat	√	

4.	Bahan makanan serta bahan tambahan makanan disimpan secara terpisah	√	
5.	Bahan makanan yang cepat rusak atau cepat membusuk disimpan dalam wadah terpisah	√	
6.	Makanan jajanan yang dijajakan dalam keadaan terbungkus atau tertutup		√
7.	Pembungkus makanan jajanan dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan	√	
8.	Makanan jajanan yang diangkut dalam keadaan tertutup dan dalam keadaan bersih	√	
9.	Makanan jajanan yang diangkut terpisah dengan bahan mentah	√	

Rekapitulasi Hasil Pemeriksaan Fisik I

No	Nama Panelis	Jenis Makanan Jajanan	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
1.	Panelis 1	Telur Sosis	Pekat	Sedap	Lembut	Asam
		Cimol	Tidak Berwarna	Tidak Berbau	Kenyal	Asin
		Batagor A	Pekat	Sedap	Keras	Asin
		Batagor B	Pucat	Sedap	Kenyal	Pedas
2.	Panelis 2	Telur Sosis	Pucat	Sedap	Lembut	Asam
		Cimol	Pekat	Tidak Berbau	Kenyal	Asin
		Batagor A	Pekat	Sedap	Lembut	Pedas
		Batagor B	Pucat	Sedap	Keras	Asin
3.	Panelis 3	Telur Sosis	Pucat	Amis	Lembut	Pedas
		Cimol	Tidak Berwarna	Tidak Berbau	Lembut	Pedas
		Batagor A	Pekat	Sedap	Keras	Pedas
		Batagor B	Pekat	Sedap	Kenyal	Asin
4.	Panelis 4	Telur Sosis	Pekat	Sedap	Lembut	Pedas
		Cimol	Tidak Berwarna	Sedap	Kenyal	Pedas
		Batagor A	Pekat	Sedap	Kenyal	Pedas
		Batagor B	Pekat	Sedap	Lembut	Asin
5.	Panelis 5	Telur Sosis	Pekat	Amis	Lembut	Pedas
		Cimol	Tidak Berwarna	Tidak Berbau	Keras	Pedas
		Batagor A	Pekat	Sedap	Kenyal	Asin
		Batagor B	Pekat	Sedap	Lembut	Pedas

6.	Panelis 6	Telur Sosis	Pekat	Amis	Lembut	Pedas
		Cimol	Tidak Berwarna	Sedap	Kenyal	Pedas
		Batagor A	Pekat	Sedap	Lembut	Pedas
		Batagor B	Pucat	Sedap	Keras	Asin
7.	Panelis 7	Telur Sosis	Pekat	Sedap	Lembut	Asam
		Cimol	Tidak Berwarna	Sedap	Keras	Asin
		Batagor A	Pekat	Sedap	Keras	Asin
		Batagor B	Pekat	Sedap	Kenyal	Pedas

Rekapitulasi Hasil Pemeriksaan Fisik II

No	Nama Panelis	Jenis Makanan Jajanan	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
1.	Panelis 1	Telur Sosis	Pucat	Amis	Lembut	Asam
		Cimol	Tidak berwarna	Tidak berbau	Keras	Hambar
		Batagor A	Pucat	Sedap	Kenyal	Pedas
		Batagor B	Pucat	Tidak berbau	Keras	Pedas
2.	Panelis 2	Telur Sosis	Pucat	Amis	Lembut	Asam
		Cimol	Tidak berwarna	Tidak berbau	Keras	Hambar
		Batagor A	Pucat	Tidak berbau	Kenyal	Pedas
		Batagor B	Pucat	Tidak berbau	Keras	Pedas
3.	Panelis 3	Telur Sosis	Pucat	Sedap	Lembut	Asin
		Cimol	Tidak berwarna	Sedap	Keras	Hambar
		Batagor A	Pekat	Tidak berbau	Lembut	Pedas
		Batagor B	Pekat	Tidak berbau	Keras	Asin
4.	Panelis 4	Telur Sosis	Pekat	Amis	Kenyal	Asin
		Cimol	Tidak berwarna	Sedap	Keras	Hambar
		Batagor A	Pucat	Sedap	Kenyal	Asin
		Batagor B	Pekat	Tidak berbau	Keras	Asin

5.	Panelis 5	Telur Sosis	Pekat	Sedap	Kenyal	Asin
		Cimol	Tidak berwarna	Tidak berbau	Keras	Pedas
		Batagor A	Pekat	Tidak berbau	Keras	Asin
		Batagor B	Pucat	Sedap	Lembut	Asin
6.	Panelis 6	Telur Sosis	Pucat	Amis	Kenyal	Pedas
		Cimol	Tidak berwarna	Sedap	Kenyal	Asin
		Batagor A	Pucat	Sedap	Kenyal	Asin
		Batagor B	Pucat	Tidak berbau	Kenyal	Pedas
7.	Panelis 7	Telur Sosis	Pekat	Sedap	Lembut	Pedas
		Cimol	Tidak berwarna	Tidak berbau	Kenyal	Asin
		Batagor A	Pekat	Tidak berbau	Keras	Asin
		Batagor B	Pucat	Tidak berbau	Keras	Asin

Rekapitulasi Hasil Pemeriksaan Fisik III

No	Nama Panelis	Jenis Makanan Jajanan	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
1.	Panelis 1	Telur Sosis	Pekat	Sedap	Lembut	Asin
		Cimol	Pekat	Sedap	Kenyal	Hambar
		Batagor A	Pekat	Sedap	Kenyal	Asin
		Batagor B	Pekat	Sedap	Lembut	Asin
2.	Panelis 2	Telur Sosis	Pekat	Sedap	Kenyal	Asin
		Cimol	Tidak berwarna	Sedap	Kenyal	Pedas
		Batagor A	Pekat	Sedap	Kenyal	Asin
		Batagor B	Pekat	Sedap	Lembut	Asin
3.	Panelis 3	Telur Sosis	Pekat	Amis	Lembut	Asin
		Cimol	Tidak berwarna	Sedap	Kenyal	Pedas
		Batagor A	Pekat	Tidak berbau	Kenyal	Asin
		Batagor B	Pekat	Sedap	Lembut	Pedas
4.	Panelis 4	Telur Sosis	Pekat	Sedap	Keras	Pedas
		Cimol	Tidak berwarna	Sedap	Keras	Pedas
		Batagor A	Pekat	Sedap	Lembut	Asin
		Batagor B	Pekat	Sedap	Kenyal	Asin
5.	Panelis 5	Telur Sosis	Pekat	Amis	Kenyal	Pedas
		Cimol	Pekat	Sedap	Keras	Hambar
		Batagor A	Pekat	Sedap	Kenyal	Pedas
		Batagor B	Pekat	Tidak berbau	Keras	Asin

6.	Panelis 6	Telur Sosis	Pekat	Sedap	Lembut	Pedas
		Cimol	Tidak berwarna	Tidak berbau	Kenyal	Pedas
		Batagor A	Pekat	Tidak berbau	Lembut	Pedas
		Batagor B	Pekat	Sedap	Lembut	Asin
7.	Panelis 7	Telur Sosis	Pekat	Amis	Kenyal	Pedas
		Cimol	Tidak berwarna	Sedap	Kenyal	Pedas
		Batagor A	Pekat	Sedap	Kenyal	Asin
		Batagor B	Pekat	Sedap	Lembut	Asin

Hasil Pemeriksaan Kimia I



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.poltekkes.kemkes.sby.go.id
Email : santasmnt@poltekkes.sby.go.id

Magetan, 30 Maret 2022

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

No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1	Telur Sosis	A1	Negatif	Baik
2	Cimol	B1	Negatif	Baik
3	Batagor A	C1	Negatif	Baik
4	Batagor B	D1	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 Kimia II



Magetan, 4 April 2022

No : KS.01.01/1 / *SPb* / 2022
 Penhal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Boraks)
 Jenis Sampel : Makanan
 Petugas Pengambil Sampel : Nabila Nur Imami
 (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
 Tanggal Pengiriman : 28 Maret 2022
 Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1	Telur Sosis	A1	Negatif	Baik
2	Cimol	B1	Negatif	Baik
3	Batagor A	C1	Negatif	Baik
4	Batagor B	D1	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. 19611126198403 1 003



Hasil Pemeriksaan Kimia III



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.poltekkeskemenkes.sby.ac.id
Email : santaning@poltekkeskemenkes.sby.ac.id

Magetan, 7 April 2022

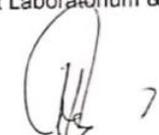
No : KS.01.01/1 / *JSB* / 2022
Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Boraks)
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Nabila Nur Imami
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 29 Maret 2022
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1	Telur Sosis	A1	Negatif	Baik
2	Cimol	B1	Negatif	Baik
3	Batagor A	C1	Negatif	Baik
4	Batagor B	D1	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



Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi I



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) 893.315 Fax. (031) 891.310

Webst : www.poltekkes.stip.ac.id
Email : santoso@poltekkes.stip.ac.id

Magetan, 30 Maret 2022

No : KS.01.01/1 / JSJ / 2022
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Nabila Nur Imami
(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.	Telur Sosis	A1	koloni/gr	5000	10.000	Baik
2.	Cimol	B1	koloni/gr	15.200	10.000	Tidak Baik
3.	Batagor A	C1	koloni/gr	600	10.000	Baik
4.	Batagor B	D1	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 SUYANTO, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

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



Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi II



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.poltekkes Kemenkes Surabaya.ac.id
Email : sanderson@poltekkes Kemenkes Surabaya.ac.id

Magetan, 4 April 2022

No : KS.01.01/1 / *SYJ* / 2022
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Nabila Nur Imami
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 28 Maret 2022
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Telur Sosis	A1	koloni/gr	340	10.000	Baik
2.	Cimol	B1	koloni/gr	1.260	10.000	Baik
3.	Batagor A	C1	koloni/gr	230	10.000	Baik
4.	Batagor B	D1	koloni/gr	13.400	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 KOESTANTO, ST, MT
NIP. 196111261984031003



Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi III



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.go.id
Email : sanitasi@poltekkesdepkes.sby.ac.id

Magetan, 7 April 2022

No : KS.01.01/1 / *ST* / 2022
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Nabila Nur Imami
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 29 Maret 2022
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Telur Sosis	A1	koloni/gr	3.400	10.000	Baik
2.	Cimol	B1	koloni/gr	1.890	10.000	Baik
3.	Batagor A	C1	koloni/gr	370	10.000	Baik
4.	Batagor B	D1	koloni/gr	48.000	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. 196111261984031003



DOKUMENTASI



Penyebaran Angket



Lingkungan Alun-alun Magetan



Situasi di Lingkungan Pedagang
Telur Sosis



Situasi di Lingkungan Pedagang Cimol



Observasi pada Pedagang Telur Sosis



Observasi pada Pedagang Batagor



Panelis



Panelis



Sampel Jajanan



Peralatan Pedagang Telur Sosis



Tempat Cuci Pedagang Telur Sosis



Keadaan pada Sarana Penjaja



Tempat Penyimpanan Bahan Cimol



Tempat Penyimpanan Makanan Jadi



Penyajian Cimol



Penggorengan Cimol



Pedagang Batagor



Tempat Penyimpanan Makanan Jadi



Proses Pengolahan Makanan Jajanan



Proses Penyajian Batagor



Tempat Penyimpanan Bahan



Lingkungan Pedagang Batagor



Proses Penyajian Batagor



Tempat Penyimpanan Peralatan