



Magetan, 21 April 2022

Nomor : PP 03.03/1/167/2022  
Lamp : 1 Exemplar  
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth :  
Kepala Badan Kesatuan bangsa dan Politik  
Kabupaten Magetan  
Jl. Trioandita No. 17,  
Kabupaten Magetan

Bersama ini diberitahukan bahwa program belajar mengajar bagi mahasiswa Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya Jurusan Kesehatan Lingkungan Program Studi Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan Tahun Akademik 2021/2022, pada semester akhir adalah pembuatan Tugas Akhir (TA).

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

Nama : Putri Nur A.  
NIM : P27833219092  
Keperluan : Permohonan ijin penelitian untuk Tugas Akhir

Demikian atas perhatian dan kerja samanya kami sampaikan terima kasih.

a.n Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya





**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 / 254 / 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 24 Maret 2022 Nomor : PP 03.03.1/564/2022 Perihal : Permohonan Ijin Penelitian

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

Nama	: PUTRI NUR A.
NIM	: P27833219092
Program Studi	: Sanitasi
Jurusan	: Kesehatan Lingkungan
Semester	: Akhir
Tahun Akademik	: 2021/2022
Judul	: " Uji Kualitas Tahu Di Kecamatan Maospati Kabupaten Magetan Ditinjau Dari Aspek Fisik, Kimia dan Mikrobiologi Tahun 2022 "
Nama Penanggungjawab	: Beny Suyanto, S.Pd., M.Si
Jabatan	: Ketua Prodi D III Sanitasi Kampus Magetan
Lokasi	: Wilayah Kerja Puskesmas Ngujung Kabupaten Magetan ( Desa Suratmajan Kecamatan Maospati Kabupaten Magetan )
Waktu Pelaksanaan	: Bulan April s/d Juni 2022

Dengan ketentuan – ketentuan sebagai berikut

1. Dalam jangka waktu 1 x 24 jam setelah tiba di tempat 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, negara 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.



**Tembusan Yth :**

1. Sdr Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Magetan
2. Sdr Kepala Puskesmas Ngujung Kabupaten Magetan
3. Sdr Kepala Desa Suratmajan Kec. Maospati Kab. Magetan



**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](http://www.poltekkesdepkes-sby.ac.id)  
Email : [sanitasimgt@poltekkesdepkes-sby.ac.id](mailto:sanitasimgt@poltekkesdepkes-sby.ac.id)



Magetan, 28 April 2022

No	:	KS.01.01/1 / <b>880</b> / 2022
Perihal	:	Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel	:	Makanan
Petugas Pengambil Sampel	:	Putri Nur Arofah
Tanggal Pengiriman	:	( Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan )
Hasil Pemeriksaan	:	26 April 2022

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Tahu 1	A1	koloni/gr	12.400	10.000	Tidak Baik
2.	Tahu 2	B1	koloni/gr	12.000	10.000	Tidak Baik
3.	Tahu 3	C1	koloni/gr	1.760	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



BENY SUYANTO, SPd, M.Si  
NIP 196401201985031003

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





**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](http://www.poltekkesdepkes-sby.ac.id)  
Email : [sanitasimgf@poltekkesdepkes-sby.ac.id](mailto:sanitasimgf@poltekkesdepkes-sby.ac.id)

Magetan, 12 Mei 2022

No	:	KS.01.01/1 / <b>883</b> / 2022
Perihal	:	Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel	:	Makanan
Petugas Pengambil Sampel	:	Putri Nur Arofah ( Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan )
Tanggal Pengiriman	:	9 Mei 2022
Hasil Pemeriksaan	:	

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Tahu 1	A2	koloni/gr	15.900	10.000	Tidak Baik
2.	Tahu 2	B2	koloni/gr	10.500	10.000	Tidak Baik
3.	Tahu 3	C2	koloni/gr	1.420	10.000	Baik

**Keterangan :**

- ❖ Baku Mutu : Surat Keputusan Kepala Badan POM RI No. HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan
- ❖ Metode Pemeriksaan : Fermentasi

Mengetahui  
a.n. Direktur Poltekkes Kemenkes  
Ketua Program Studi Sanitasi  
Program Diploma Tiga Kampus Magetan



**BENY SUYANTO, SPd, M.Si**  
NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

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





**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](http://www.poltekkesdepkes-sby.ac.id)  
Email : [sanitasimgt@poltekkesdepkes-sby.ac.id](mailto:sanitasimgt@poltekkesdepkes-sby.ac.id)

No	:	KS.01.01/1 / <i>885</i> / 2022	Magetan, 12 Mei 2022
Perihal	:	Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Formalin)	
Jenis Sampel	:	Makanan	
Petugas Pengambil Sampel	:	Putri Nur Arofah ( Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan )	
Tanggal Pengiriman	:	9 Mei 2022	
Hasil Pemeriksaan	:		

No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Tahu 1	A2	Negatif	Baik
2.	Tahu 2	B2	Negatif	Baik
3.	Tahu 3	C2	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





**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](http://www.poltekkesdepkes-sby.ac.id)  
Email : [sanitasimgt@poltekkesdepkes-sby.ac.id](mailto:sanitasimgt@poltekkesdepkes-sby.ac.id)



Magetan, 17 Mei 2022

No	:	KS.01.01/1 / <u>912</u> / 2022
Perihal	:	Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel	:	Makanan
Petugas Pengambil Sampel	:	Putri Nur Arofah ( Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan )
Tanggal Pengiriman	:	10 Mei 2022
Hasil Pemeriksaan	:	

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Tahu 1	D1	koloni/gr	240	10.000	Baik
2.	Tahu 2	D2	koloni/gr	550	10.000	Baik
3.	Tahu 3	D3	koloni/gr	690	10.000	Baik

Keterangan :

- ❖ Baku Mutu : Surat Keputusan Kepala Badan POM RI No. HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan
- ❖ Metode Pemeriksaan : Fermentasi

Mengetahui  
a.n. Direktur Poltekkes Kemenkes  
Ketua Program Studi Sanitasi  
Program Diploma Tiga Kampus Magetan



BENY SUYANTO, SPd, M.Si  
NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

HERY KOESMANTORO, ST, MT  
NIP. 19611120 198403 1 003





**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](http://www.poltekkesdepkes-sby.ac.id)  
Email : [sanitasimgt@poltekkesdepkes-sby.ac.id](mailto:sanitasimgt@poltekkesdepkes-sby.ac.id)



Magetan, 17 Mei 2022

No	:	KS.01.01/1 / <i>913</i> / 2022
Perihal	:	Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Boraks)
Jenis Sampel	:	Makanan
Petugas Pengambil Sampel	:	Putri Nur Arofah
Tanggal Pengiriman	:	( Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan )
Hasil Pemeriksaan	:	10 Mei 2022

No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Tahu 1	D1	Negatif	Baik
2.	Tahu 2	D2	Negatif	Baik
3.	Tahu 3	D3	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

*[Signature]*  
**HERY KOESMANTORO, ST, MT**  
NIP. 19611126 198403 1 003





**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](http://www.poltekkesdepkes-sby.ac.id)  
Email : [sanitasimgt@poltekkesdepkes-sby.ac.id](mailto:sanitasimgt@poltekkesdepkes-sby.ac.id)

Magetan, 17 Mei 2022

No	:	KS.01.01/1 / <i>914</i> / 2022
Perihal	:	Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Formalin)
Jenis Sampel	:	Makanan
Petugas Pengambil Sampel	:	Putri Nur Arofah ( Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan )
Tanggal Pengiriman	:	10 Mei 2022
Hasil Pemeriksaan	:	

No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Tahu 1	D1	Negatif	Baik
2.	Tahu 2	D2	Negatif	Baik
3.	Tahu 3	D3	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

*[Signature]*  
HERY KOESMANTORO, ST, MT  
NIP. 19611126 198403 1 003





**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](http://www.poltekkesdepkes-sby.ac.id)  
Email : [sanitasimgt@poltekkesdepkes-sby.ac.id](mailto:sanitasimgt@poltekkesdepkes-sby.ac.id)



Magetan, 17 Mei 2022

No	:	KS.01.01/1 / <i>827</i> / 2022
Perihal	:	Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel	:	Makanan
Petugas Pengambil Sampel	:	Putri Nur Arofah
Tanggal Pengiriman	:	( Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan )
Hasil Pemeriksaan	:	: 11 Mei 2022

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Tahu 1	A3	koloni/gr	1.040	10.000	Baik
2.	Tahu 2	B3	koloni/gr	2.370	10.000	Baik
3.	Tahu 3	C3	koloni/gr	400	10.000	Baik

**Keterangan :**

- ❖ Baku Mutu : Surat Keputusan Kepala Badan POM RI No. HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan
- ❖ Metode Pemeriksaan : Fermentasi

Mengetahui

a.n. Direktur Poltekkes Kemenkes  
Ketua Program Studi Sanitasi  
Program Diploma Tiga Kampus Magetan



BENY SUYANTO, SPd, M.Si  
NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

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





**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](http://www.poltekkesdepkes-sby.ac.id)  
 Email : [sanitasimgt@poltekkesdepkes-sby.ac.id](mailto:sanitasimgt@poltekkesdepkes-sby.ac.id)

No : KS.01.01/1 / 878 / 2022 Magetan, 17 Mei 2022  
 Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Boraks)  
 Jenis Sampel : Makanan  
 Petugas Pengambil Sampel : Putri Nur Arofah  
 ( Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan )  
 Tanggal Pengiriman : 11 Mei 2022  
 Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Tahu 1	A3	Negatif	Baik
2.	Tahu 2	B3	Negatif	Baik
3.	Tahu 3	C3	Negatif	Baik

Mengetahui  
 a.n. Direktur Poltekkes Kemenkes  
 Ketua Program Studi Sanitasi  
 Program Diploma Tiga Kampus Magetan

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop



**BENY SUYANTO, SPd, M.Si**  
 NIP. 196401201985031003

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





**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](http://www.poltekkesdepkes-sby.ac.id)  
Email : [sanitasimgt@poltekkesdepkes-sby.ac.id](mailto:sanitasimgt@poltekkesdepkes-sby.ac.id)

No	:	KS.01.01/1 / <b>879</b> / 2022	Magetan, 17 Mei 2022
Perihal	:	Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Formalin)	
Jenis Sampel	:	Makanan	
Petugas Pengambil Sampel	:	Putri Nur Arofah ( Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan )	
Tanggal Pengiriman	:	11 Mei 2022	
Hasil Pemeriksaan	:		

No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Tahu 1	A3	Negatif	Baik
2.	Tahu 2	B3	Negatif	Baik
3.	Tahu 3	C3	Negatif	Baik

Mengetahui  
a.n. Direktur Poltekkes Kemenkes  
Ketua Program Studi Sanitasi  
Program Diploma Tiga Kampus Magetan



Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

**HERY KOESMANTORO, ST, MT**  
NIP. 19611126198403 1 003





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](http://www.poltekkesdepkes-sby.ac.id)  
Email : [sanitasimgt@poltekkesdepkes-sby.ac.id](mailto:sanitasimgt@poltekkesdepkes-sby.ac.id)

Magetan, 19 Mei 2022

No : KS.01.01/1 / *Guru* / 2022  
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis  
Jenis Sampel : Makanan  
Petugas Pengambil Sampel : Putri Nur Arofah  
( Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan )  
Tanggal Pengiriman : 12 Mei 2022  
Hasil Pemeriksaan :

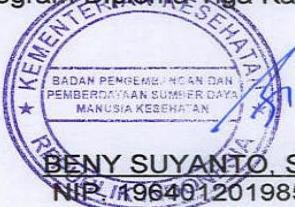
No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kumuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Tahu 1	E1	koloni/gr	1.130	10.000	Baik
2.	Tahu 2	E2	koloni/gr	700	10.000	Baik
3.	Tahu 3	E3	koloni/gr	420	10.000	Baik

Keterangan :

- ❖ Baku Mutu : Surat Keputusan Kepala Badan POM RI No. HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan
- ❖ Metode Pemeriksaan : Fermentasi

Mengetahui

a.n. Direktur Poltekkes Kemenkes  
Ketua Program Studi Sanitasi  
Program Diploma Tiga Kampus Magetan



**BENY SUYANTO, SPd, M.Si**  
NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

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





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](http://www.poltekkesdepkes-sby.ac.id)  
Email : [sanitasimgt@poltekkesdepkes-sby.ac.id](mailto:sanitasimgt@poltekkesdepkes-sby.ac.id)



Magetan, 19 Mei 2022

No : KS.01.01/1 / *SJT* / 2022  
Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Boraks)  
Jenis Sampel : Makanan  
Petugas Pengambil Sampel : Putri Nur Arofah  
Tanggal Pengiriman : ( Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan )  
Hasil Pemeriksaan : 12 Mei 2022

No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Tahu 1	E1	Negatif	Baik
2.	Tahu 2	E2	Negatif	Baik
3.	Tahu 3	E3	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

*[Signature]*  
HERY KOESMANTORO, ST, MT  
NIP. 19611126 198403 1 003





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](http://www.poltekkesdepkes-sby.ac.id)  
Email : [sanitasimgt@poltekkesdepkes-sby.ac.id](mailto:sanitasimgt@poltekkesdepkes-sby.ac.id)

Magetan, 19 Mei 2022

No : KS.01.01/1 / *RSY* / 2022  
Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Formalin)  
Jenis Sampel : Makanan  
Petugas Pengambil Sampel : Putri Nur Arofah  
Tanggal Pengiriman : ( Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan )  
Hasil Pemeriksaan : 12 Mei 2022

No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Tahu 1	E1	Negatif	Baik
2.	Tahu 2	E2	Negatif	Baik
3.	Tahu 3	E3	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 KOESMAN TORO, ST, MT**  
NIP. 19611126 198403 1 003





PEMERINTAH KABUPATEN MAGETAN  
KECAMATAN MAOSPATI  
**KANTOR KEPALA DESA SURATMAJAN**

JL. KUTILANG NO.1 TELP.....

Kode Pos: 63392

Suratmajan, 13 Mei 2022

Nomor : 140/ 63 /403.411.10/2022  
Sifat : Penting  
Lampiran : -  
Perihal : Pemberian Ijin Penelitian

Kepada:  
Yth. Pemilik Pabrik Tahu  
di  
**SURATMAJAN**

Dengan ini saya Kepala Desa Suratmajan Kecamatan Maospati Kabupaten Magetan memberikan ijin kepada:

Nama : Putri Nur A.  
NIM : P27833219092  
Program Studi : Sanitasi  
Jurusan : Kesehatan Lingkungan  
Keperluan : Penelitian  
Waktu Pelaksanaan : Bulan April s/d Juni 2022

Dengan ketentuan-ketentuan sebagai berikut:

1. Dalam jangka waktu 1 x 24 jam setelah tiba di tempat yang dituju diwajibkan melaporkan kedatangannya kepada Kepala Desa.
2. Menjaga tata tertib, keamanan, kesopanan dan kesusilaan serta menghindari pernyataan-pernyataan baik dengan lisan maupun tulisan yang dapat melukai/menyenggung perasaan penduduk Desa Suratmajan.
3. Kegiatan harus tetap mematuhi pencegahan penyebaran COVID 19/ protocol kesehatan.
4. Setelah berakhirnya penelitian dan kegiatan lain-lain, diwajibkan terlebih dahulu melaporkan kepada Kepala Desa mengenai selesainya pelaksanaan penelitian dan kegiatan lain-lain.
5. Surat keterangan ini akan dicabut dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata pemegang surat ini tidak memenuhi ketentuan sebagaimana tersebut diatas.

Demikian atas kerjasamanya kami sampaikan terima kasih



## KRITERIA DAN SYARAT PANELIS

Kriteria dan syarat panelis adalah sebagai berikut :

1. Tertarik pada uji organoleptik sensori dan mau berpartisipasi.
2. Konsisten dalam mengambil keputusan.
3. Berbadan sehat, bebas dari penyakit THT, tidak buta warna, serta gangguan psikologis.
4. Tidak menolak terhadap makanan yang diuji (tidak alergi).
5. Tidak melakukan uji 1 jam sesudah makan.
6. Menunggu minimal 20 menit setelah merokok, makan permen karet, makan dan minuman ringan.
7. Tidak melakukan uji pada saat sakit influenza dan sakit mata.
8. Tidak memakan makanan yang sangat pedas pada saat makan siang, jika pengujian dilakukan pada saat sing hari.
9. Tidak menggunakan kosmetik seperti perfume dan lipstick serta cuci tangan dengan sabun yang tidak berbau pada saat dilakukan uji bau.

Waktu pelaksanaan uji organoleptik dilakukan pada saat panelis tidak dalam kondisi lapar atau kenyang, yaitu sekitar pukul 09.00 s/d 11.00 dan pukul 14.00 s/d 16.00 atau sesuai kebiasaan waktu setempat.

### Rekapitulasi Uji Organoleptik

No	Nama Panelis	Tahu	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
1.	Nurita Mayangsari	Tahu A	Putih	Kedelai	Halus dan mudah hancur	Hambar
		Tahu B	Putih	Kedelai langu	Halus	Hambar
		Tahu C	Putih	Kedelai langu	Halus dan mudah hancur	Hambar
		Tahu D	Putih	Kedelai	Halus	Hambar
		Tahu E	Putih	Kedelai	Halus dan mudah hancur	Hambar
2.	Siti Faridatur Rohmah	Tahu A	Putih	Kedelai	Halus dan mudah hancur	Hambar
		Tahu B	Putih	Kedelai langu	Halus	Hambar
		Tahu C	Putih	Kedelai langu	Halus dan mudah hancur	Hambar
		Tahu D	Putih	Kedelai	Halus	Hambar
		Tahu E	Putih	Kedelai	Halus dan mudah hancur	Hambar
3.	Daniya Inas Hajirah	Tahu A	Putih	Kedelai	Halus dan mudah hancur	Hambar
		Tahu B	Putih	Kedelai langu	Halus	Hambar
		Tahu C	Putih	Kedelai langu	Halus dan mudah hancur	Hambar
		Tahu D	Putih	Kedelai	Halus	Hambar
		Tahu E	Putih	Kedelai	Halus dan mudah hancur	Hambar
4.	Fenani Ari Wahyu P	Tahu A	Putih	Kedelai	Halus dan mudah hancur	Hambar
		Tahu B	Putih	Kedelai	Halus	Hambar

				langu		
5.	Oktaviarin Ayu N	Tahu C	Putih	Kedelai langu	Halus dan mudah hancur	Hambar
		Tahu D	Putih	Kedelai	Halus	Hambar
		Tahu E	Putih	Kedelai	Halus dan mudah hancur	Hambar
		Tahu A	Putih	Kedelai	Halus dan mudah hancur	Hambar
		Tahu B	Putih	Kedelai langu	Halus	Hambar
6.	Ria Lailatul F	Tahu C	Putih	Kedelai langu	Halus dan mudah hancur	Hambar
		Tahu D	Putih	Kedelai	Halus	Hambar
		Tahu E	Putih	Kedelai	Halus dan mudah hancur	Hambar
		Tahu A	Putih	Kedelai	Halus dan mudah hancur	Hambar
		Tahu B	Putih	Kedelai langu	Halus	Hambar
7.	Dewi Delfira	Tahu C	Putih	Kedelai langu	Halus dan mudah hancur	Hambar
		Tahu D	Putih	Kedelai	Halus	Hambar
		Tahu E	Putih	Kedelai	Halus dan mudah hancur	Hambar
		Tahu A	Putih	Kedelai	Halus dan mudah hancur	Hambar
		Tahu B	Putih	Kedelai langu	Halus	Hambar

## **SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nurita Mayangsari

Pendidikan : D-III Kesling

Telah memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada tahu A, tahu B, tahu C, tahu D dan tahu E yang digunakan untuk penelitian:

Nama : Putri Nur Arofah

NIM : P27833219092

Pendidikan: D-III Kesling

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

Magetan, 14 Mei 2022

Pembuat Pernyataan

Nurita Mayangsari

## **SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Siti Faridatur Rohmah

Pendidikan : D-III Kesling

Telah memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada tahu A, tahu B, tahu C, tahu D dan tahu E yang digunakan untuk penelitian:

Nama : Putri Nur Arofah

NIM : P27833219092

Pendidikan: D-III Kesling

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

Magetan, 14 Mei 2022

Pembuat Pernyataan

Siti Faridatur Rohmah

## **SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Daniyah Inas Hajirah

Pendidikan : D-III Kesling

Telah memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada tahu A, tahu B, tahu C, tahu D dan tahu E yang digunakan untuk penelitian:

Nama : Putri Nur Arofah

NIM : P27833219092

Pendidikan: D-III Kesling

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

Magetan, 14 Mei 2022

Pembuat Pernyataan

Daniyah Inas Hajirah

## **SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Fenani Ari Wahyu P

Pendidikan : D-III Kesling

Telah memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada tahu A, tahu B, tahu C, tahu D dan tahu E yang digunakan untuk penelitian:

Nama : Putri Nur Arofah

NIM : P27833219092

Pendidikan: D-III Kesling

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

Magetan, 14 Mei 2022

Pembuat Pernyataan

Fenani Ari Wahyu P

## **SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Oktaviarin Ayu N

Pendidikan : D-III Kesling

Telah memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada tahu A, tahu B, tahu C, tahu D dan tahu E yang digunakan untuk penelitian:

Nama : Putri Nur Arofah

NIM : P27833219092

Pendidikan: D-III Kesling

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

Magetan, 14 Mei 2022

Pembuat Pernyataan

Oktaviarin Ayu N

## **SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ria Lailatul F

Pendidikan : D-III Kesling

Telah memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada tahu A, tahu B, tahu C, tahu D dan tahu E yang digunakan untuk penelitian:

Nama : Putri Nur Arofah

NIM : P27833219092

Pendidikan: D-III Kesling

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

Magetan, 14 Mei 2022

Pembuat Pernyataan

Ria Lailatul F

## **SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dewi Delfira

Pendidikan : D-III Kesling

Telah memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organoleptik pada tahu A, tahu B, tahu C, tahu D dan tahu E yang digunakan untuk penelitian:

Nama : Putri Nur Arofah

NIM : P27833219092

Pendidikan: D-III Kesling

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

Magetan, 14 Mei 2022

Pembuat Pernyataan

Dewi Delfira

**CHECK LIST HYGIENE PENGOLAHAN TAHU PADA INDUSTRI  
RUMAH TANGGA TAHU DI DESA SURATMAJAN KABUPATEN  
MAGETAN TAHUN 2022**

**A. Data Umum**

1. Nama Pemilik : .....

2. Alamat : .....

3. Jumlah Produksi : .....

**B. Data Khusus**

**Tabel Check List Hygiene Pengolahan Tahu**

No.	Kriteria	Ya	Tidak
1. Penjamah Tahu			
1.	Penjamah makanan tidak menderita penyakit menular.		
2.	Menjaga kebersihan tubuh dan pakaian.		
3.	Jika terjadi luka menutup luka dengan bahan yang kedap air.		
4.	Memakai clemek dan penutup kepala.		
5.	Mencuci tangan dengan sabun setiap kali hendak menangani tahu.		
6.	Penjamah tahu menggunakan alat atau perlengkapan atau alas tangan.		
7.	Tidak batuk atau bersin		

	dihadapan tahu atau tanpa menutup hidung atau mulut.		
8.	Tidak merokok saat melakukan pengolahan tahu		
9.	Tidak menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya) saat mengolah tahu.		
<b>2. Peralatan Pengolahan Tahu</b>			
1.	Peralatan dicuci terlebih dahulu sebelum digunakan.		
2.	Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih.		
3.	Peralatan masak dikeringkan dengan alat pengering atau lap yang bersih.		
4.	Peralatan pengolah terbuat dari alumunium.		
5.	Peralatan disimpan dalam rak penyimpanan tertutup.		
6.	Peralatan tidak rusak atau retak.		
7.	Tersedia bak air pencucian yang bersih dan bebas lumut.		
8.	Tungku dilengkapi alat penangkap asap.		
9.	Menggunakan peralatan sesuai fungsinya.		
<b>3. Tempat Pengolahan Tahu</b>			

1.	Jauh dari sumber pencemar.		
2.	Tersedia SPAL ( Sarana Pembuangan Air Limbah).		
3.	Kontruksi bangunan kokoh dan aman serta terbebas dari barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan		
4.	Tidak berpotensi menjadi tempat bersarangnya lalat dan serangga lain (vektor).		
5.	Lantai kedap air, rata, tidak retak, tidak licin dan mudah dibersihkan		
6.	Langit-langit mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang.		
7.	Pencahayaan cukup untuk melakukan pemeriksaan, pembersihan lokasi pengolahan makanan dan tidak menimbulkan silau		

#### 4. Cara Pengolahan Tahu

1.	Mencuci semua bahan makanan yang akan dimasak dengan air mengalir		
2.	Menyiapkan peralatan masak yang akan dimasak sesuai prioritas.		
3.	Menjamah makanan dengan sendok khusus atau penjepit.		

4.	Membuang bagian bahan yang rusak untuk mengurangi resiko pencemaran makanan.		
5.	Menggunakan peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan		

(Sumber : 715/MENKES/SK/V/2003 dimodifikasi)

## Dokumentasi



Gambar. 1 Lokasi Industri Rumah Tangga Tahu



Gambar. 2 Wawancara



Gambar. 3 Pengiriman Sampel



Gambar. 4 Pemeriksaan Sampel Uji Organoleptik Mengamati Warna



Gambar. 5 Pemeriksaan Sampel Uji Organoleptik Mengamati Tekstur



Gambar. 6 Pemeriksaan Sampel Uji Organoleptik Mencium Aroma



Gambar. 7 Pemeriksaan Sampel Uji Organoleptik Rasa



Gambar. 8 Proses Pencucian Kedelai



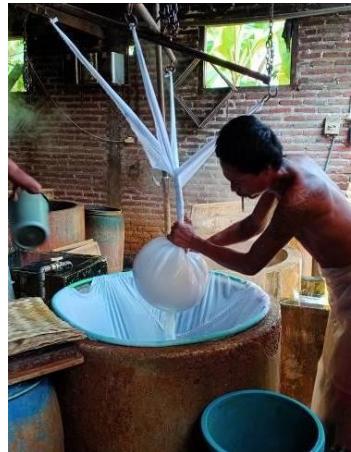
Gambar. 9 Proses Penggilingan Kedelai



Gambar. 10 Proses Perebusan Sari Kedelai



Gambar. 11 Proses Penyaringan Sari Kedelai



Gambar. 12 Proses Pemerasan Sari Kedelai



Gambar. 13 Pemberian Bumbu Sari Kedela



Gambar. 14 Pencetakan Tahu



Gambar. 15 Proses Pengirisian Tahu