

Lampiran 1 : Surat Izin Penelitian



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA 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 : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id



Magetan, 28 September 2022

Nomor : PP 03.03/1/2022
Lamp : 1 Exemplar
Hal : Surat Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth :
Ketua Yayasan Panti Asuhan
Tahfidzul Qur'an Magetan
Dusun Gandon, Balegondo
Kecamatan Ngariboyo
Kabupaten Magetan
Jawa Timur 63351

Bersama ini diberitahukan bahwa program belajar mengajar bagi mahasiswa Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya Jurusan Kesehatan Lingkungan Program Studi Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan Semester Tahun Akademik 2022/2023, pada semester akhir adalah pembuatan Tugas Akhir (TA).

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

Nama : Adeoki Vica Dwi Maryani
NIM : P27833220001
Keperluan : Permohonan izin mencari data penelitian tugas akhir.

Demikian atas perhatian dan kerja samanya kami sampaikan terima kasih.

a.n Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya

Ketua Program Studi Sanitasi
Program Diploma III Kampus Magetan



RIANDOSUYANTO, SPd, MSi
NIP. 19640120 198503 1 003



Lampiran 2 : Surat Balasan Dari Panti Asuhan



MUHAMMADIYAH CHILDREN CENTER
(LEMBAGA KESEJAHTERAAN SOSIAL ANAK)
TAHFIDZUL QUR'AN
(Terakreditasi A)



RT. 01 RW. 02 Dusun Robahan, Desa Balegondo, Kecamatan Ngariboyo
Kabupaten Magetan, Propinsi Jawa Timur.
Telp. (0351) 893594 Hp. / WA. 0856 0855 7121

Rekening BRI Cabang Magetan : PAYP Muhammadiyah No. Rek. 0049 - 01 - 032 422 - 50 - 7

SK PIMPINAN PUSAT MUHAMMADIYAH NO : 719/KEP/I.0/B/2022 TGL. 01 AGUSTUS 2022

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

SURAT KETERANGAN MELAKUKAN PENELITIAN

No. 427/Sket/PAYPM-TQ/V/2023

Yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : **Muhammad Abdulloh Alfanani**
Jabatan : **Ketua LKSA Muhammadiyah Tahfidzul Qur'an Balegondo**

Menerangkan dengan sebenarnya bahwa :

Nama : **Adeoki Vica Dwi Maryani**
NIM : **P27833220001**
Fakultas : **Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya**
Jurusan : **Kesehatan Lingkungan**

Adalah mahasiswa Poltekkes Kemenkes Surabaya Prodi Kesling yang benar-benar telah melakukan penelitian tugas akhir di LKSA Muhammadiyah Tahfidzul Qur'an Balegondo

Demikian Surat ini dibuat, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Magetan, 25 Mei 2023
Ketua LKSA Muhammadiyah " *Tahfidzul Qur'an* "
Balegondo – Ngariboyo – Magetan



MUHAMMAD ABDULLOH AL FANANI

Lampiran 3 : Rekap Data Primer

Tabel Rekap Data Primer

No	Tujuan Khusus	Hasil	Pembahasan	Kesimpulan	Saran
1.	Menilai pemilihan bahan makanan.	Hasil penilaian pemilihan bahan makanan 70%.	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan makanan yang akan digunakan tidak dicuci dengan air mengalir, melainkan dicuci didalam bak. • Bahan makanan tidak segar melainkan hanya dimasukan kulkas karena bahan makanan dari donatur. • Di bagian biji-bijian ditemukan beberapa kutu. 	Pemilihan bahan makanan tidak memenuhi syarat	<ul style="list-style-type: none"> • Sebaiknya bahan makanan hendak dicuci dengan air mengalir • Sebaiknya memilih bahan makanan yang masih segar jika ada yang rusak lebih baik tidak digunakan • Sebaiknya tidak menggunakan lagi biji-bijian jika sudah terdapat kutu/jamur.
2.	Menilai penyimpanan bahan makanan.	Hasil penilaian penyimpanan bahan makanan 91,7%.	Penyimpanan bahan makanan sudah sesuai dengan jenisnya. Seperti bahan basah disimpan dikulkas, dan bahan kering di ruangan yang bersih.	Penyimpanan bahan makanan memenuhi syarat	Mempertahankan penyimpanan bahan makanan sesuai dengan jenisnya agar menjaga kualitas bahan makanan.
3.	Menilai pengolahan makanan.	Hasil penilaian pengolahan makanan 89,2%.	<ul style="list-style-type: none"> • Kuku penjamah ditemui tidak bersih. • Tidak menggunakan celemek dan penutup kepala. • Menggaruk badan dan rambut saat mengelola makanan. • Tidak menutup mulut saat batuk/bersin 	Penilaian pengolahan makanan memenuhi syarat, namun di aspek penjamah makanan tidak memenuhi syarat	Sebaiknya penjamah agar menjaga kebersihan diri, menggunakan celemek dan penutup kepala, memelihara kebersihan tangan, rambut, kuku, menutup mulut / memakai masker ketika batuk / bersin dan selalu mencuci tangan pakai sabun dengan benar setiap kali hendak akan menangani makanan.
4.	Menilai penyimpanan makanan jadi.	Hasil penilaian penyimpanan makanan jadi 90%.	<ul style="list-style-type: none"> • Penyimpanan makanan terpisah antara basah dan kering • Dan tidak dekat dengan saluran limbah. 	Penilaian penyimpanan makanan jadi memenuhi syarat	Sebaiknya menjaga penyimpanan makanan jadi agar tetap disimpan di tempat yang bersih, tertutup dengan sempurna, dan terhindar dari pencemar.

5.	Menilai pengangkutan makanan.	Hasil penilaian pengangkutan makanan 90%	<ul style="list-style-type: none"> • Makanan yang sudah jadi diletakan di atas meja yang ada di dapur, untuk sayur hanya diletakan di atas kompor. • Pengangkutan makanan diangkat oleh tangan jadi tidak perlu menggunakan kendaraan/troli khusus. 	Penilaian pengangkutan makanan memenuhi syarat	Sebaiknya mencuci tangan terlebih dahulu sebelum mengangkut makanan saat pengambilan makanan bagi para santri atau dapat menggunakan nampan untuk mengangkut makanan.
6.	Menilai penyajian makanan.	Hasil penilaian penyajian makanan 90%	<ul style="list-style-type: none"> • Memiliki wadah yang terpisah antara basah dan kering, tertutup. • Makanan tidak disajikan tepat waktu. 	Penilaian penyajian makanan memenuhi syarat.	Sebaiknya makanan disajikan dengan tepat waktu agar meminimalisir kontaminasi makanan.
7.	Memeriksa kualitas makanan secara fisik yaitu organoleptik.	Hasil pemeriksaan organoleptik makanan sangat baik dengan nilai rata rata 13,6.	Makanan masih layak untuk dikonsumsi dilihat dari segi rasa, aroma, warna, dan tekstur	Penilaian kualitas organoleptik memenuhi syarat	Menjaga dan mempertahankan kualitas makanan dari rasa, aroma, warna, dan tekstur agar makanan layak untuk dikonsumsi.
8.	Memeriksa kualitas makanan secara kimia yaitu formalin.	Hasil kualitas kimia formalin tidak terkandung dalam makanan.	Dari 3 sampel makanan tahu putih, semua tidak mengandung bahan berbahaya seperti formalin.	Penilaian kualitas kimia formalin memenuhi syarat.	Menjaga dan mempertahankan kualitas kimia makanan agar tidak menggunakan bahan makanan yang mengandung bahan berbahaya.
9.	Memeriksa kualitas makanan secara mikrobiologi yaitu angka kuman.	Hasil kualitas mikrobiologi untuk hasil akhir pemeriksaan kuman memenuhi syarat	Dari 3 sampel makanan pemeriksaan mikrobiologi, dua sampel mengandung kuman yang melebihi baku mutu.	Penilaian kualitas mikrobiologi masih kurang bagus. Karena 2 dari 3 sampel masih terdapat kuman yang melebihi baku mutu.	Sebaiknya memilih bahan makanan yang segar dan bersih untuk digunakan. Dan untuk penjamah sebaiknya menjaga kebersihan diri agar tidak mempengaruhi kualitas makanan.

10.	Menganalisis penerapan prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan.	Hasil penilaian 6 prinsip higiene sanitasi makanan Panti Asuhan Tahfidzul Qur'an memperoleh hasil 88,4%	Dari 6 prinsip higiene sanitasi makanan, yang tidak memenuhi syarat adalah pemilihan bahan makanan dan pengolahan makanan aspek penjamah makanan.	Penerapan prinsip higiene sanitasi makanan Panti Asuhan Tahfidzu Qur'an masuk dalam kategori memenuhi syarat	Sebaiknya diperbaiki lagi penerapan prinsip higiene sanitasi makanan terutama dibagian pemilihan bahan makanan dan penjamah makanan.
-----	--	---	---	--	--

Lampiran 4 : Hasil Observasi Penelitian

LEMBAR OBSERVASI PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP HIGIENE
SANITASI MAKANAN DI PANTI ASUHAN TAHFIDZUL QUR'AN
KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2023

Jumlah Pengelola/Pengurus : 3
Jumlah Penjamah Makanan : 3
Jumlah Santri : 51

No.	Kriteria	Kategori		
		Ya	Tidak	Keterangan
A. PEMILIHAN BAHAN MAKANAN				
1.	Semua bahan yang akan digunakan dicuci terlebih dahulu dengan air yang mengalir.		✓	Tidak dicuci dg air yang mengalir.
2.	Pemilihan bahan mentah (daging, telur, ikan/udang, buah, sayur) dalam keadaan segar, tidak berubah bentuk, warna, rasa dan tidak berbau.		✓	Stok bahan berlebih, dan terlalu lama disimpan dikulkas.
3.	Jenis tepung dan biji-bijian dalam keadaan baik, tidak berjamur dan tidak terdapat kutu.		✓	Terdapat jamur di jenis biji-bijian
4.	Bahan tambahan Pangan berasal dari tempat yang resmi dan diawasi.	✓		
5.	Bahan makanan kemasan memiliki label dan merk yang jelas, mempunyai nomor terdaftar, tidak rusak, dan memiliki masa kadaluarsa yang jelas.	✓		
B. PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN				
1.	Penyimpanan bahan makanan terhindar dari kemungkinan kontaminasi bakteri, serangga, tikus dan hewan maupun bahan berbahaya.	✓		
2.	Harus memperhatikan bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa digunakan terlebih dahulu.	✓		
3.	Tempat/wadah penyimpanan harus terpisah antara bahan makanan kering (ditempat yang kering) dan bahan makanan basah (dilemari pendingin).	✓		
4.	Daging, ikan, udang dan olahannya disimpan pada suhu -5° s/d 0°C.	✓		

5.	Telor, susu dan olahannya disimpan pada suhu 5° s/d 7°C.	✓		
6.	Sayur, buah dan minuman disimpan pada suhu 10°C.	✓		
7.	Tepung dan biji disimpan pada suhu 25°C atau suhu ruang.	✓		
8.	Kelembaban penyimpanan dalam ruangan 80% - 90%.	✓		
9.	Makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu ±10°C.	✓		
10.	Jarak bahan makanan dengan lantai 15 cm.		✓	
11.	Jarak bahan makanan dengan dinding 5 cm.		✓	
12.	Jarak bahan makanan dengan langit-langit 60 cm.	✓		

C. PENGOLAHAN MAKANAN

Peralatan

1.	Semua peralatan memasak sebelum dan sesudah dipakai di cuci terlebih dahulu menggunakan air mengalir.	✓		Sebelum digunakan tidak di cuci dulu.
2.	Kondisi peralatan utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak gompal dan mudah dibersihkan.	✓		
3.	Lapisan permukaan peralatan tidak mengandung bahan berbahaya dan logam berat beracun (timah, tembaga, cadmium, dan lainnya).	✓		
4.	Perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, kipas angin harus bersih, kuat, berfungsi dengan baik dan tidak menyebabkan kecelakaan.	✓		
5.	Wadah penyimpanan tertutup sempurna, terpisah untuk setiap jenis makanan (makanan jadi/masak serta makanan basah dan kering).	✓		

Tempat Pengolahan

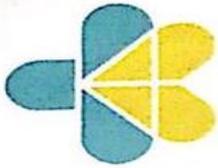
6.	Lokasi pengolahan jauh dari tempat sampah umum, wc umum, pabrik cat dan sumber lainnya.	✓		
7.	Terdapat saluran pembuangan air limbah yang tertutup dan lancar.	✓		

8.	Konstruksi bangunan kokoh, aman, dan dalam keadaan bersih.	✓		
9.	Lantai keras, kedap air, tidak licin, kemiringan cukup, mudah dibersihkan dan tidak rusak.	✓		
10.	Permukaan dinding rata, halus, tidak lembab, mudah dibersihkan, berwarna terang.	✓		
11.	Langit-langit menutupi seluruh bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air, berwarna terang dan tinggi minimal 2,4 meter.		✓	tidak berplafon langsung genteng
12.	Terdapat peralatan anti serangga (tirai, kassa).		✓	
13.	Pencahayaan minimal 200 lux dan tidak menimbulkan silau.	✓		
14.	Luas ventilasi 20% dari luas lantai.	✓		
15.	Suhu ruang (18° - 28° C) dan kelembapan (55-70% RH).	✓		
16.	Pada wastafel dilengkapi dengan sabun, kertas tissue atau alat pengering tangan.		✓	
17.	Tersedia kamar mandi yang tidak menghadap atau jadi satu dengan tempat pengolahan.	✓		
18.	Tersedia tempat cuci tangan untuk karyawan dan terpisah dengan tempat pencucian alat masak dan makan.		✓	Tidak terpisah antara tempat cuci alat dan cuci tangan.
19.	Tersedia tempat sampah yang kedap air, tertutup, terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan dan terpisah antara sampah organik dan anorganik.		✓	Hanya dilapisi plastik kresek dan tidak tertutup dan terpisah an 2or
Penjamah				
20.	Penjamah tidak menderita penyakit menular (tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain) atau penyakit pembawa kuman (carrier) yang terbukti dengan surat keterangan dokter.	✓		
21.	Tangan, rambut, kuku dan pakaian terjaga kebersihannya.		✓	
22.	Menggunakan celemek dan penutup kepala.		✓	
23.	Penjamah menggunakan alat bantu dalam mengelola makanan.	✓		
24.	Penjamah tidak merokok	✓		

25.	Tidak memiliki luka terbuka	✓		
26.	Tidak menggaruk anggota badan atau rambut.		✓	
27.	Menutup mulut atau menggunakan masker ketika batuk dan bersin.		✓	
28.	Tidak menggunakan aksesoris atau perhiasan berlebihan.	✓		
29.	Selalu mencuci tangan dengan benar setiap kali hendak menangani makanan.		✓	
Cara Pengolahan Makanan				
30.	Mendahulukan bahan makanan yang tidak tahan lama dibandingkan dengan makanan yang lebih tahan lama.	✓		
31.	Mencuci semua bahan makanan yang akan digunakan dan siap dimasak.	✓		
32.	Menyiapkan semua peralatan yang akan digunakan sesuai kebutuhan.	✓		
33.	Menggunakan sendok / penjepit makanan jika ingin menjamah makanan dan atau untuk mencicipi makanan.	✓		
D. PENYIMPANAN MAKANAN JADI				
1.	Tempat penyimpanan tertutup dengan sempurna, bersih terlindung dari pencemar (debu, lalat, dll) dan memiliki ventilasi yang dapat mengeluarkan uap air.		✓	
2.	Tempat penyimpanan terpisah antara bahan makanan mentah dengan makanan jadi.	✓		
3.	Jauh dari saluran pembuangan air limbah	✓		
4.	Setiap jenis makanan ditempatkan pada wadah yang berbeda (kering dan basah).	✓		
5.	Penyimpanan harus memperhatikan prinsip First In First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO).	✓		
E. PENGANGKUTAN MAKANAN				
1.	Mengangkut bahan makanan menggunakan kendaraan khusus atau troli.		✓	
2.	Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).	✓		

3.	Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting dan diduduki.	✓		
4.	Wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan.	✓		
5.	Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (kondensasi).	✓		
F. PENYAJIAN MAKANAN				
1.	Setiap jenis makanan memiliki wadah terpisah, tertutup agar tidak terjadi kontaminasi saat penyajian.	✓		
2.	Makanan disajikan tepat waktu (makanan panas disajikan dalam keadaan panas).		✓	
3.	Wadah penyajian harus bersih dari debu, higienis, utuh, tidak cacat atau rusak.	✓		
4.	Menjaga kebersihan tangan, rambut kuku dan pakaian saat menyajikan makanan.	✓		
5.	Saat penyajian tidak kontak langsung dengan anggota tubuh penjamah.	✓		

Lampiran 5 : Hasil Mikrobiologi Studi Pendahuluan



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA
PRODI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA KAMPUS MAGETAN



Jl. Pucang Jajar Tengah No.56 Surabaya-60282
Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141
Jl. Tripandita No. 06 Magetan Tlp.(0351) 895315 Tlp.081387054497

Website : www.poltekkesdepkes-sby.ac.id
E-mail : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id
E-mail : labkesling22@gmail.com

Magetan, 12 Oktober 2022

No : KS.01.01/1 / 2673 / 2022
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Tempat Pengambilan Sampel : Panti Asuhan Tahfidzul Qur'an Ngariboyo
Petugas Pengambil Sampel : Adeoki Vica D.M
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 5 Oktober 2022
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Porsi Makanan	M	koloni/gr	12.100	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 6 : Surat Pernyataan Uji Organoleptik Panelis

Panelis 1

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Agatha Elsa Diandra R.

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Nama : Adeoki Vica Dwi Maryani

NIM : P27833220001

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 2023

Pembuat Pernyataan



(Agatha Elsa)

Panelis 2

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Animasitoh Fatma Syam

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Nama : Adeoki Vica Dwi Maryani

NIM : P27833220001

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 2023

Pembuat Pernyataan


(Animasitoh F.S.)

Panelis 3

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Charisma Sekar P.

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Nama : Adeoki Vica Dwi Maryani

NIM : P27833220001

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 2023

Pembuat Pernyataan


(Charisma S.P)

Panelis 4

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Fadia Sabrina Al Nabira

Pendidikan : D3 sanitasi

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

Nama : Adeoki Vica Dwi Maryani

NIM : P27833220001

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 2023

Pembuat Pernyataan



(Fadia Sabrina)

Panelis 5

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dita Amelia

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Nama : Adeoki Vica Dwi Maryani

NIM : P27833220001

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 2023

Pembuat Pernyataan



(Dita Amelia)

Panelis 6

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Mega Febriyanti Dwi Cahyani

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Nama : Adeoki Vica Dwi Maryani

NIM : P27833220001

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 2023

Pembuat Pernyataan



(MEGA F. D. C)

Panelis 7

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLEPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Rafiqotus Zahro S.

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Nama : Adeoki Vica Dwi Maryani

NIM : P27833220001

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 2023

Pembuat Pernyataan


(Rafiqotus)

Lampiran 7 : Hasil Pemeriksaan Organoleptik

Hasil Pemeriksaan Organoleptik

No.	Panelis	Jenis Sampel Makanan	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1.	Panelis 1	Nasi + sop + tempe mendoan + dadar jagung	Sangat gurih	Aroma bawang	Bening	Sangat empuk
2.	Panelis 2	Nasi + sop + tempe mendoan + dadar jagung	Gurih	Aroma bawang	Bening	Sangat empuk
3.	Panelis 3	Nasi + sop + tempe mendoan + dadar jagung	Gurih	Sangat aroma bawang	Keruh	Sangat empuk
4.	Panelis 4	Nasi + sop + tempe mendoan + dadar jagung	Gurih	Sangat aroma bawang	Bening	Sangat empuk
5.	Panelis 5	Nasi + sop + tempe mendoan + dadar jagung	Sangat gurih	Aroma bawang	Bening	Sangat empuk
6.	Panelis 6	Nasi + sop + tempe mendoan + dadar jagung	Gurih	Aroma bawang	Bening	Sangat empuk
7.	Panelis 7	Nasi + sop + tempe mendoan + dadar jagung	Gurih	Sangat aroma bawang	Bening	Sangat empuk

Kriteria :

Rasa		Aroma	
Sangat gurih	= 4	Sangat aroma bawang	= 4
Gurih	= 3	Aroma bawang	= 3
Kurang Gurih	= 2	Kurang aroma bawang	= 2
Hambar	= 1	Tidak berbau	= 1
Warna		Tekstur	
Sangat bening	= 4	Sangat empuk	= 4
Bening	= 3	Empuk	= 3
Kurang bening	= 2	Kurang empuk	= 2
Sangat kurang bening	= 1	Sangat kurang empuk	= 1

Data Kuantitatif

Panelis	Rasa	Aroma	Warna	Tektur	Jumlah
P1	4	3	3	4	14
P2	3	3	3	4	13
P3	3	4	2	4	13
P4	3	4	3	4	14
P5	4	3	3	4	14
P6	3	3	3	4	13
P7	3	4	3	4	14
Rata-rata =					13,6

Kategori :

Maksimal = Nilai tertinggi x Kategori
= $4 \times 4 = 16$

Minimal = Nilai terendah x Kategori
= $1 \times 4 = 4$

Range = Maksimal – Minimal
= $16 - 4 = 12$

KI = Range : Kategori
= $12 : 4 = 3$

Kategori Nilai :

Sangat baik = 12 - 16

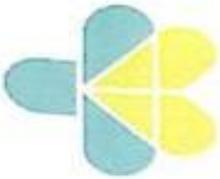
Baik = 8 - 11

Cukup = 4 - 7

Kurang = 0 - 3

Jadi, satu porsi makan siang (nasi, sayur sop, tempe goreng, dadar jagung) termasuk ke dalam kategori **SANGAT BAIK** dengan rata-rata nilai **13,6**.

Lampiran 8 : Hasil Pemeriksaan Kimia



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA
PRODI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA KAMPUS MAGETAN



Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282
Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141
Jl. Tripanita No. 06 Magetan Telp. (0351) 895315 Telp. 081387054497

Website : www.poltekkesdepkes-sby.ac.id
E-mail : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id
E-mail : labkesling22@gmail.com

Magetan, 17 Mei 2023

No : KS.01.01/1 / 1208 / 2023
Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan
Jenis Sampel : Makanan
Tempat Pengambilan Sampel : Panti Asuhan Tahfidzul Qur'an Ngariboyo
Petugas Pengambil Sampel : Adeoki Vica D.M
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 9 Mei 2023
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Tahu Putih	B	Negatif	Baik

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

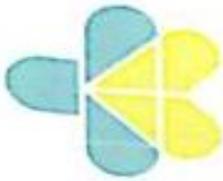


Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop


HERY KOESMANTORO, ST, MT
NIP. 1961126 198403 1 003



Lampiran 9 : Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA
PRODI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA KAMPUS MAGETAN



Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282
Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141
Jl. Triandita No. 06 Magetan Telp. (0351) 895315 Telp. 081387054497

Website : www.poltekkesdepkes-sby.ac.id
E-mail : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id
E-mail : labkesling22@gmail.com

Magetan, 17 Mei 2023

No : KS.01.01/1 / 1207 / 2023
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Tempat Pengambilan Sampel : Panti Asuhan Tahfidzul Qur'an Ngariboyo
Petugas Pengambil Sampel : Adeoki Vica D.M
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 9 Mei 2023
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Porsi Makanan	MP	koloni/gr	12.100	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. 19611261984031003





KEMENTERIAN KESEHATAN RI
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA
PRODI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA KAMPUS MAGETAN



Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282
Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141
Jl. Tripandita No. 06 Magetan Telp. (0351) 895315 Telp. 081387054497

Website : www.poltekkesdepkes-sby.ac.id
E-mail : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id
E-mail : labkesling22@gmail.com

Magetan, 19 Mei 2023

No : KS.01.01/1 / 1209 / 2023
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Tempat Pengambilan Sampel : Panti Asuhan Tahfidzul Qur'an Ngariboyo
Petugas Pengambil Sampel : Adeoki Vica D.M
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 10 Mei 2023
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Porsi Makanan	M	koloni/gr	11.500	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

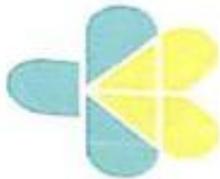


BENY SUYANTO, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

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





KEMENTERIAN KESEHATAN RI
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA
PRODI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA KAMPUS MAGETAN



Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282
Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141
Jl. Tripandita No. 06 Magetan Telp. (0351) 895315 Telp. 081387054497

Website : www.poltekkesdepkes-sby.ac.id
E-mail : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id
E-mail : labkesling22@gmail.com

Magetan, 22 Mei 2023

No : KS.01.01/1 / 12-II / 2023
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Tempat Pengambilan Sampel : Panti Asuhan Tahfidzul Qur'an Ngariboyo
Petugas Pengambil Sampel : Adeoki Vica D.M
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 12 Mei 2023
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Porsi Makanan	M	koloni/gr	9.000	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. 198401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

HERY KOESMANTORO, ST, MT
NIP. 1961126 198403 1 003



KTI ADEOKI VICA 7

ORIGINALITY REPORT

24%

SIMILARITY INDEX

23%

INTERNET SOURCES

8%

PUBLICATIONS

11%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repo.poltekkesdepkes-sby.ac.id Internet Source	2%
2	etheses.iainponorogo.ac.id Internet Source	1%
3	repo.poltekkes-medan.ac.id Internet Source	1%
4	Submitted to Sriwijaya University Student Paper	1%
5	www.scribd.com Internet Source	1%
6	text-id.123dok.com Internet Source	1%
7	id.scribd.com Internet Source	<1%
8	docplayer.info Internet Source	<1%
9	repository.uinjkt.ac.id Internet Source	<1%

Lampiran 11 : Dokumentasi Penelitian



Bahan Makanan



Penyimpanan Bahan Makanan



Penyimpanan Bahan Makanan



Penyimpanan Bahan Makanan



Pengolahan Makanan



Pengolahan Makanan



Pengolahan Makanan



Pengolahan Makanan



Pengolahan Makanan



Pengolahan Makanan



Penyimpanan Makanan Jadi



Penyimpanan Makanan Jadi



Dapur Panti Asuhan



Pencucian Bahan Makanan



Tempat Sampah



Peralatan



Penilaian Kuesioner



Pengambilan Sampel Makanan



Foto Bersama Pengurus Panti Asuhan



Satu Porsi Makanan



Uji Organoleptik Makanan



Uji Organoleptik Makanan



Uji Organoleptik Makanan



Uji Organoleptik Makanan



Uji Organoleptik Makanan



Uji Organoleptik Makanan



Uji Organoleptik Makanan