

LAMPIRAN

Lampiran 1

LEMBAR PENILAIAN PENERAPAN ENAM PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN DI PABRIK ROTI BOLU BASAH TWEETY KECAMATAN TAKERAN KABUPATEN MAGETAN

No	Objek yang di observasi	Hasil observasi	
		Menerapkan	Tidak Menerapkan
Pemilihan Bahan Makanan			
1	Melakukan pemilihan bahan baku makanan antara bahan baku makanan basah dan bahan baku makanan kering	✓	
2	Bahan makanan dalam kondisi baik (segar, tidak busuk dan tidak berjamur)	✓	
3	Memperhatikan masa kadaluarsa makanan dalam kemasan	✓	
4	Bahan makanan kemasan kemasan dalam keadaan utuh, baik, tidak bocor dan tidak rusak	✓	
5	Meletakkan bahan baku makanan (bahan makanan kering dan basah) sesuai dengan tempatnya		✓
6	Bahan tambahan makanan yang digunakan berasal dari sumber yang resmi		✓
Total Skor		83,3 %	
Kategori		Menerapkan	

Penyimpanan Bahan Makanan			
1	Dilakukan pemisahan tempat penyimpanan bahan makanan basah dengan bahan makanan kering	✓	
2	Penyimpanan harus memperhatikan prinsip first in first out (FIFO) dan first expired first out (FEFO)	✓	

3	Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan		✓
4	Penyimpanan bahan makanan terhindar dari kontaminasi bakteri, tikus, serangga dan hewan lainnya		✓
5	Tempat penyimpanan bahan makanan terpisah dengan tempat makanan jadi/masak	✓	
6	Selalu membersihkan tempat penyimpanan bahan makanan	✓	
7	Bahan makanan yang disimpan disusun dalam rak sesuai jenisnya		✓
8	Kondisi tempat penyimpanan bebas dari serangga atau tikus		✓
Total Skor		75 %	
Kategori		Menerapkan	

Pengolahan Makanan			
Peralatan pengolahan makanan			
1	Peralatan masak yang digunakan bebas dari kotoran	✓	
2	Peralatan makan harus terbuat dari bahan yang aman bagi kesehatan	✓	
3	Peralatan berada pada rak penyimpanan peralatan sehingga mempermudah penggunaan dan pengambilannya		✓
4	Peralatan bersih siap pakai tidak boleh dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan atau yang menempel di mulut	✓	
5	Penyimpanan peralatan tidak menyentuh lantai, dinding maupun langit-langit	✓	
6	Menggunakan peralatan sesuai dengan fungsinya	✓	
Tempat pengolahan makanan			
7	Konstruksi bangunan selalu dalam keadaan bersih, kokoh dan aman serta bebas dari barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan	✓	
8	Lantai kedap air, rata, tidak rusak, tidak licin dan mudah dibersihkan	✓	

9	Pencahayaan bebas silau (tidak menyalakan mata)	✓	
10	Terdapat tempat sampah yang kedap air, tertutup, terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan dan terpisah an oraganik dan organik		✓
11	Terdapat tempat cuci tangan (wastafel) yang terpisah dengan tempat pencucian alat masak dan makan		✓
12	Pada wastafel dilengkapi dengan sabun, kertas tissue atau alat pengering tangan		✓
13	Tersedia kamar mandi yang tidak menghadap atau jadi satu dengan tempat pengolahan	✓	
14	Fasilitas pencucian dilengkapi dengan tiga bak pencuci		✓
15	Lantai dapur selalu dalam keadaan bersih	✓	
16	Terdapat ruang khusus untuk melakukan pengolahan makanan	✓	
Penjamah makanan			
17	Penjamah tidak berbicara saat berkerja		✓
18	Penjamah tidak boleh merokok dan menggunakan perhiasan berlebihan		
19	Menggunakan pakaian kerja dan celemek	✓	
20	Menggunakan sarung tangan dan penutup kepala		✓
21	Tidak makan atau mengunyah pada saat mengolah makanan	✓	
22	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian setiap kali hendak menangani makanan	✓	
23	Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan	✓	
Cara pengolahan makanan			
24	Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci		✓
25	Menjamah makanan dengan sendok khusus atau penjepit	✓	
26	Menyiapkan peralatan masak yang	✓	

	akan digunakan sesuai dengan prioritas		
27	Mendahulukan bahan makanan yang kurang tahan lama dibandingkan dengan makanan yang lebih tahan lama	✓	
Total Skor		81,4 %	
Kategori		Menerapkan	

Penyimpanan Makanan Jadi			
1	Tempat penyimpanan tertutup dengan baik dan terlindung dari pencemaran seperti debu dan serangga		✓
2	Tersedia tempat khusus untuk menyimpan makanan yang telah matang	✓	
3	Tempat penyimpanan terpisah dengan penyimpanan bahan makanan	✓	
4	Tempat penyimpanan makanan tidak berdekatan dengan saluran air limbah (pembuangan)	✓	
5	Cara penyimpanan makanan selalu dalam keadaan tertutup		✓
6	Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain.	✓	
7	Penyimpanan makanan jadi menggunakan prinsip First In First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO)	✓	
Total Skor		85,7 %	
Kategori		Menerapkan	

Pengangkutan Makanan			
1	Setiap makanan mempunyai wadah masing-masing	✓	
2	Wadah yang dipergunakan harus bersih, utuh, kuat dan ukurannya memadai dengan makanan	✓	
3	Ditempatkan dalam wadah yang bersih dan tertutup	✓	
4	Tersedia peralatan untuk pengangkutan makanan yang sudah matang seperti baki/kereta dorong	✓	
5	Wadah tidak terisi makanan penuh agar tidak terjadi kondensasi	✓	
6	Kendaraan pengangkut disediakan khusus dan tidak dipergunakan untuk keperluan mengangkut bahan lain	✓	
Total Skor		100 %	
Kategori		Menerapkan	

Penyajian Makanan			
1	Alat dan tempat penyajian makanan harus bersih, utuh dan tidak cacat	✓	
2	Makanan yang disajikan dalam keadaan baik	✓	
3	Makanan menggunakan wadah terpisah dari makanan lain (tidak dicampur)	✓	
4	Pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai dengan seharusnya yaitu tempat menu, tepat waktu, tetap tata hidang dan tepat volume (sesuai jumlah)	✓	
5	Menyajikan makanan dengan cara ditutup	✓	
6	Menggunakan pakaian kerja yang bersih dan celemek saat menyajikan makanan		✓
7	Tidak merokok selama menyajikan makanan	✓	
8	Tidak makan atau mengunyah pada saat menyajikan makanan	✓	
9	Tempat atau wadah penyajian makanan bebas dari debu	✓	

10	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian setiap kali hendak menyajikan makanan	✓	
11	Makanan jadi diletakkan pada tempat bersih	✓	
Total Skor		95,4 %	
Kategori		Menerapkan	

Sumber: Penelitian Khalida Firdausiyah Pada Tahun 2018 dengan judul Studi Tentang Penerapan Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Jasaboga PT Periska Multi Usaha (PMU) Tahun 2018 dan Permenkes No.1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Jasaboga.

Lampiran 2

Surat Ijin Penelitian di UD. New Tweety



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, 11 Mei 2023

Nomor : PP 03.04/1/2023
Lamp : 1 Exemplar
Hal : Surat Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth :
Pengelola New Tweety Magetan
Jl. Dewi Kunti, Takeran,
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 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 : Agatha Elsa Diandra Rosari
NIM : P27833220003
Keperluan : Permohonan ijin untuk Penelitian Tugas Akhir Bulan April – Juni 2023
Di New Tweety Takeran

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



Surat Ijin Penelitian dari Badan Kesatuan Bangsa dan Politik



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 / 24 / 403.205 / 2023

- 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 18 Januari 2023 Nomor : PP03.03/1/89/2023 Perihal : Permohonan Izin Penelitian.

Dengan ini menyatakan **TIDAK KEBERATAN / DIJINKAN** untuk melaksanakan kegiatan

Penelitian yang diajukan oleh :

- Nama : **AGATHA ELSA DIANDRA ROSARI**
NIM : P27833220003
Tahun Akademik : 2022/2023
Program Studi : Sanitasi Program Diploma III
Jurusan : Kesehatan Lingkungan
Kegiatan : Dalam rangka program belajar mengajar di bangku kuliahnya, maka mahasiswa diharapkan untuk melaksanakan Penelitian guna pengumpulan data dan informasi untuk penyusunan Tugas Akhir (TA) pada suatu instansi / dinas terkait.
Nama Penanggungjawab : Beny Suyanto, S.Pd, M.Si
Jabatan : Ketua Program Studi Sanitasi Program Diploma III
Lokasi : Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Magetan (" UD. New Tweety " Takeran Kabupaten Magetan)
Waktu Pelaksanaan : Bulan Januari s/d Maret 2023

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 lain-lain **diwajibkan** memberikan laporan hasil pelaksanaan kegiatan dan atau menyerahkan 1 (satu) eksemplar hasil kegiatan **kepada Bakesbangpol Kab. 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, 24 Januari 2023

KEPALA BAKESBANGPOL
KABUPATEN MAGETAN

Drs. CHANIF TRI WAHYUDI, M.Si

Pembina Utama Muda
NIP. 19721001 199203 1 004

Tembusan Yth :

- 1 Sdr Kepala Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Magetan
- 2 Sdr Kepala " UD. New Tweety " Takeran Kabupaten Magetan



**PEMERINTAH KABUPATEN MAGETAN
DINAS KESEHATAN**

Jalan Imam Bonjol No. 4 Magetan Kode Pos 63314
Telepon (0351)895365, 892524 Faks. (0351) 892528

SERTIFIKAT KURSUS HYGIENE SANITASI MAKANAN

NOMOR : **87** /KURSUS_HSM/RM_RESTO/2021

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah makan dan Restoran, telah dilaksanakan Kursus Hygiene sanitasi Makanan bagi pengusaha / penanggungjawab yang diselenggarakan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Magetan, pada tanggal 16 – 17 Desember 2021, bertempat di RM. Sendang Bening Kawedanan, dengan ini memberikan sertifikat kepada :

N a m a : SAMIYO, SPd
Tempat tanggal lahir : Magetan, 21-09-1967
A l a m a t : Kel Takeran 04/01 Takeran
Pekerjaan / Jabatan : Pemilik / Penjamah Makanan
Perusahaan / Unit Kerja : NEW TWEETY

Pemegang Sertifikat ini telah memenuhi syarat dan dipandang cakap untuk mengelola hygiene sanitasi makanan.

Dikeluarkan di : Magetan

Pada tanggal : 20 Desember 2021

KETUA PANITIA



SAPTO DWIYONO, ST

NIP. 19651005 198603 1 027

Surat Pernyataan Uji Organolaptik

Panelis /

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLAPTİK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Rofiqotul Zahro Suroya

Pendidikan : D-III Sanitasi

Memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organolaptik pada olahan roti bolu basah yang digunakan untuk penelitian:

Nama : Agatha Elsa Diandra Rosari

NIM : P27833220003

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 12 Mei 2023

Pembuat Pernyataan



(Rofiqotul Zahro Suroya)

Surat Pernyataan Uji Organolaptik

Panelis 2

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLAPTİK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Elfita Wahyu Dwi Tunipatma

Pendidikan : D-III Sanitari

Memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organolaptik pada olahan roti bolu basah yang digunakan untuk penelitian:

Nama : Agatha Elsa Diandra Rosari

NIM : P27833220003

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 12 Mei 2023

Pembuat Pernyataan


(Elfita)

Surat Pernyataan Uji Organolaptik

Panelis 3

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLAPTİK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Elza Nurrah Faruza Fitriana

Pendidikan : D-III Sanitasi

Memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organolaptik pada olahan roti bolu basah yang digunakan untuk penelitian:

Nama : Agatha Elsa Diandra Rosari

NIM : P27833220003

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 12 Mei 2023

Pembuat Pernyataan


(Elza)

Surat Pernyataan Uji Organolaptik

Panelis 4

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLAPTIK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Laela Rahayu Trisna

Pendidikan : D III Sanitasi

Memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organolaptik pada olahan roti bolu basah yang digunakan untuk penelitian:

Nama : Agatha Elsa Diandra Rosari

NIM : P27833220003

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 12 Mei 2023

Pembuat Pernyataan



laela

Surat Pernyataan Uji Organolaptik

Panelis 5 .

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLAPTİK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Fiska Nugrah Islami

Pendidikan : D-III Sanitasi

Memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organolaptik pada olahan roti bolu basah yang digunakan untuk penelitian:

Nama : Agatha Elsa Diandra Rosari

NIM : P27833220003

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 12 Mei 2023

Pembuat Pernyataan


(Fiska N.I)

Surat Pernyataan Uji Organolaptik

Panelis 6.

SURAT PERNYATAAN UJI ORGANOLAPTİK PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Vina Khotifah Al Mukhdhor

Pendidikan : D-III Sanitasi

Memenuhi kriteria panelis yang ditetapkan dan bersedia melakukan uji organolaptik pada olahan roti bolu basah yang digunakan untuk penelitian:

Nama : Agatha Elsa Diandra Rosari

NIM : P27833220003

Pendidikan : D-III Sanitasi

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

Magetan, 12 Mei 2023

Pembuat Pernyataan



Vina Khotifah

Lampiran 6
Pemeriksaan Uji Organolaptik di Laboratorium Mikrobiologi



Panelis 1. Rofiqotus Zahro Suroya



Panelis 2. Elfita Wahyu Dwi
Yunipatma



Panelis 3. Elza Naurah Farwiza Firzana



Panelis 4. Laela Rahayu Trisna



Panelis 5. Fiskha Nurjanah Islami



Panelis 6. Vina Khotifah Al
Mukhdhor

Lampiran 7
Hasil Pemeriksaan Kimia (Boraks)



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, 23 Mei 2023

No : KS.01.01/11 / 1817 / 2023
Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Boraks)
Jenis Sampel : Makanan
Tempat Pengambilan Sampel : New Tweety Kabupaten Magetan
Petugas Pengambil Sampel : Agatha Elsa Diandra Rosari
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 11 Mei 2023
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Roti Bolu	A	Negatif	Baik

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


BENY SUYANTO, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop


HERY KOESMANTORO, ST, MT
NIP. 196111261984031003



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, 24 Mei 2023

No : KS.01.01/11 / 319 / 2023
Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Boraks)
Jenis Sampel : Makanan
Tempat Pengambilan Sampel : New Tweety Kabupaten Magetan
Petugas Pengambil Sampel : Agatha Elsa Diandra Rosari
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 12 Mei 2023
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Roti Bolu	B	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
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, 29 Mei 2023

No : KS.01.01/1 / *SL* / 2023
Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Boraks)
Jenis Sampel : Makanan
Tempat Pengambilan Sampel : New Tweety Kabupaten Magetan
Petugas Pengambil Sampel : Agatha Elsa Diandra Rosari
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 15 Mei 2023
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Roti Bolu	C	Negatif	Baik

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



BENY SUYANTO, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

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

Lampiran 8
Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi Angka Kuman



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, 23 Mei 2023

No : KS.01.01/11 /316 /2023
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Tempat Pengambilan Sampel : New Tweety Kabupaten Magetan
Petugas Pengambil Sampel : Agatha Elsa Diandra Rosari
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 11 Mei 2023
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Roti Bolu	R1	koloni/gr	130	10.000	Baik

Keterangan :

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

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



BENY SURYANTO, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

HERY KOESMANTORO, ST, MT
NIP. 196111261984031003



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, 24 Mei 2023

No : KS.01.01/1 / 1310 / 2023
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Tempat Pengambilan Sampel : New Tweety Kabupaten Magetan
Petugas Pengambil Sampel : Agatha Elsa Diandra Rosari
(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.	Roti Bolu	R2	koloni/gr	110	10.000	Baik

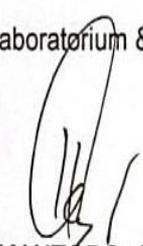
Keterangan :

- ❖ 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


BENNY SUYANTO, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop


HERY KOESMANTORO, ST, MT
NIP. 196111261984031003



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, 29 Mei 2023

No : KS.01.01/11 / 1320 / 2023
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Tempat Pengambilan Sampel : New Tweety Kabupaten Magetan
Petugas Pengambil Sampel : Agatha Elsa Diandra Rosari
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 15 Mei 2023
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Roti Bolu	R3	koloni/gr	150	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 SUIYANTO, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop


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

Lampiran 9
Dokumentasi Penelitian Penerapan Enam Prinsip
Hygiene Sanitasi Makanan di UD. New Tweety



Gambar 1. UD. New Tweety



Gambar 2. Pemilihan Bahan Makanan



Gambar 3. Penyimpanan bahan makanan



Gambar 3. Pengolahan makanan



Gambar 4. Kondisi tempat pengolahan makanan



Gambar 5. Peralatan masak



Gambar 6. Penyimpanan makanan jadi



Gambar 7. Pengangkutan makanan



Gambar 8. Penyajian makanan

