

LEMBAR OBSERVASI PENERAPAN HIGIENE SANITASI PENGOLAHAN
MAKANAN DI PONDOK PESANTREAN DARUL FIKRI
KABUPATEN PONOROGO
TAHUN 2023

No.	KOMPONEN	YA	TIDAK
1.	Pemilihan bahan makanan		
	1. Bahan makanan dalam kondisi baik tidak busuk		
	2. Tersedia stok yang cukup untuk pengolahan yang akan datang		
	3. Bahan tambahan pangan sudah sesuai peraturan		
	4. Bahan makanan kemasan tidak rusak		
	5. Bahan makanan tidak kedaluarsa		
	6. Bahan makanan dicuci terlebih dahulu sebelum di proses		
2.	Penyimpanan Bahan makanan		
	1. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.		
	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 seperti bahan makanan yang cepat rusak disimpan di lemari pendingin		
	4. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan 80%-90%.		
	5. Telor, susu dan olahannya disimpan selama kurang lebih 3 hari		
	6. Penyimpanan bahan makanan terpisah dengan penyimpanan		

	makanan jadi		
	7. Makanan disimpan dalam lemari pendingin sesuai dengan jenis persyaratan jenis makanan		
	8. Tempat penyimpanan bahan mentah berbeda dengan ruang pengolahan		
	9. Jarak bahan makanan dengan lantai 15 cm		
	10. Jarak bahan makanan dengan dinding 5 cm		
	11. Jarak bahan makanan dengan langit-langit 60 cm		
3.	Pengolahan Makanan		
	Bangunan		
	1. Halaman bersih, tidak bersemak, tidak banyak lalat dan tersedia tempat sampah yang bersih dan tertutup, tidak terdapat tumpukan barangbarang yang dapat menjadi sarang tikus.		
	2. Konstruksi bangunan kokoh dan aman.,dalam keadaan bersih dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan.		
	3. Lantai Kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan/kelandaian cukup dan mudah dibersihkan.		
	4. Permukaan dinding rata, tidak lembab, mudah dibersihkan dan berwarna terang. Permukaan dinding yang selalu kena percikan air, dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dan Sudut dinding berbentuk lengkung (conus)		
	5. Langit-langit terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air,dan berwarna terang		
	6. Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter di atas lantai.		

	7. Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (self closing),		
	8. Pintu dan jendela tempat pengolahan makanan dilengkapi peralatan anti serangga/lalat		
	9. pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan bayangan minimal 200 lux		
	10. Tempat pengolahan dilengkapi dengan ventilasi sehingga terjadi sirkulasi/peredaran udara		
	11. luas ventilasi 20% dari luas lantai		
	12. Membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan.		
	13. Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal dua meter persegi (2 m ²) untuk setiap orang pekerja.		
	14. Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet/jamban, peturasan dan kamar mandi		
	15. Peralatan di ruang pengolahan makanan minimal harus ada meja kerja, lemari/ tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan serangga, tikus dan hewan		
	Fasilitas Sanitasi		
	16. Tersedia tempat cuci tangan terpisah dari peralatan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun		
	17. Jumlah tempat cuci tangan 1-10 orang(1 buah tempat cuci tangan) ,setiap ada penambahan 1 tempat cuci tangan setiap karyawan tambah 10 orang		

	18. Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasaboga.		
	19. mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat higiene sanitasi Jumlah jamban untuk 1 buah (1-10 orang)		
	20. Kamar mandi yang dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah		
	21. Tempat sampah harus terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (an organik).		
	22. Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup		
	Peralatan		
	23. Alat masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.		
	24. Peralatan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya		
	25. Keadaan peralatan harus utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak gompal dan mudah dibersihkan		
	26. Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan.		
	27. Bahan pembersih menggunakan deterjen		
	28. Cara pencucian dilengkapi saluran air panas		
	29. Terdapat bak pemisah saat pencucian		
	Cara pengolahan		
	30. Pemilihan bahan sortir untuk memisahkan/membuang bagian bahan yang rusak/afkir		
	31. Peracikan bahan, persiapan		

	bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan harus higienis		
	32. semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir.		
	33. menyiapkan semua peralatan yang akan digunakan dan bahan makanan yang akan diolah sesuai urutan		
	34. Wadah menyimpan makanan yang digunakan harus mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan		
	35. Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus		
	36. Menempatkan makanan dalam wadah tertutup dan menghindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih		
	Penjamah makanan		
	37. Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan		
	38. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.		
	39. Tidak merokok, Tidak makan atau mengunyah, dan Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos)		
	40. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban		
	41. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung		
	42. selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan		
	43. Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang		

	higienis		
	44. Alat yang sudah digunakan untuk memasak jenis makanan satu, tidak boleh digunakan ke yang lain		
	45. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan Celemek/apron,Tutup rambut ,Sepatu kedap air,dan sarung tangan		
4.	Penyimpanan makanan jadi		
	1. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip First In First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO)		
	2. Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.		
	3. Tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi		
	4. Wadah tertutup dan mempunyai tutup yang mengeluarkan uap air		
	5. Tempat penyimpanan bersih,rapi,dan terbebas dari serangga atau hewan lainnya		
5.	Pengangkutan makanan		
	1. Menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi/masak		
	2. Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (kondensasi).		
	3. Wadah yang digunakan harus utuh, kuat dan ukurannya memadai		
	4. Setiap makanan mempunyai wadah masing - masing.		
	5. Ada jalur khusus untuk pengangkutan makanan		
6.	Penyajian makanan		
	1. setiap penyajian makanan yang disajikan panas		

	diusahakan tetap dalam keadaan panas		
	2. setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh penjamah		
	3. peralatan yang digunakan seperti wadah dan tutup, dis dan piring/gelas/mangkok harus bersih dan baik.		
	4. Menggunakan celemek saat menyajikan makanan		
	5. Makanan diletakkan di tempat bersih		
	6. Penyajian makanan tepat waktu		
	7. Wadah penyajian makanan bebas dari debu		
	8. Makanan disajikan dengan cara ditutup		

Berdasarkan Permenkes 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Dan Sanitasi Jasa Boga)

**HASIL OBSERVASI PENERAPAN HIGIENE SANITASI PENGOLAHAN
MAKANAN DI PONDOK PESANTREAN DARUL FIKRI
KABUPATEN PONOROGO
TAHUN 2023**

No.	KOMPONEN	YA	TIDAK
1.	Pemilihan bahan makanan		
	1. Bahan makanan dalam kondisi baik tidak busuk		✓
	2. Tersedia stok yang cukup untuk pengolahan yang akan datang	✓	
	3. Bahan tambahan pangan sudah sesuai peraturan	✓	
	4. Bahan makanan kemasan tidak rusak	✓	
	5. Bahan makanan tidak kedaluarsa	✓	
	6. Bahan makanan dicuci terlebih dahulu sebelum di proses	✓	
2.	Penyimpanan Bahan makanan		
	1. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.		✓
	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 seperti bahan makanan yang cepat rusak disimpan di lemari pendingin		✓
	4. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan 80%-90%.	✓	
	5. Telor, susu dan olahannya disimpan selama kurang lebih 3 hari	✓	

	6. Penyimpanan bahan makanan terpisah dengan penyimpanan makanan jadi		✓
	7. Makanan disimpan dalam lemari pendingin sesuai dengan jenis persyaratan jenis makanan		✓
	8. Tempat penyimpanan bahan mentah berbeda dengan ruang pengolahan		✓
	9. Jarak bahan makanan dengan lantai 15 cm		✓
	10. Jarak bahan makanan dengan dinding 5 cm		✓
	11. Jarak bahan makanan dengan langit-langit 60 cm	✓	
3.	Pengolahan Makanan		
	Bangunan		
	1. Halaman bersih, tidak bersema, tidak banyak lalat dan tersedia tempat sampah yang bersih dan tertutup, tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus.		✓
	2. Konstruksi bangunan kokoh dan aman.,dalam keadaan bersih dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan.		✓
	3. Lantai Kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan/kelandaian cukup dan mudah dibersihkan.		✓
	4. Permukaan dinding rata, tidak lembab, mudah dibersihkan dan berwarna terang. Permukaan dinding yang selalu kena percikan air, dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dan Sudut dinding berbentuk lengkung (conus)		✓
	5. Langit-langit terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air,dan berwarna terang		✓

	6. Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter di atas lantai.	✓	
	7. Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (self closing),		✓
	8. Pintu dan jendela tempat pengolahan makanan dilengkapi peralatan anti serangga/lalat		✓
	9. pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan bayangan minimal 200 lux	✓	
	10. Tempat pengolahan dilengkapi dengan ventilasi sehingga terjadi sirkulasi/peredaran udara	✓	
	11. luas ventilasi 20% dari luas lantai	✓	
	12. Membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan.	✓	
	13. Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal dua meter persegi (2 m ²) untuk setiap orang pekerja.		✓
	14. Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet/jamban, peturasan dan kamar mandi	✓	
	15. Peralatan di ruang pengolahan makanan minimal harus ada meja kerja, lemari/ tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan serangga, tikus dan hewan	✓	
	Fasilitas Sanitasi		
	16. Tersedia tempat cuci tangan terpisah dari peralatan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun		✓
	17. Jumlah tempat cuci tangan 1-10 orang(1 buah tempat cuci tangan) ,setiap ada penambahan 1 tempat cuci		✓

	tangan setiap karyawan tambah 10 orang		
	18. Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasaboga.	✓	
	19. mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat higiene sanitasi Jumlah jamban untuk 1 buah (1-10 orang)		✓
	20. Kamar mandi yang dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah	✓	
	21. Tempat sampah harus terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (an organik).		✓
	22. Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup		✓
	Peralatan		
	23. Alat masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.		✓
	24. Peralatan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya		✓
	25. Keadaan peralatan harus utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak gompal dan mudah dibersihkan		✓
	26. Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan.		✓
	27. Bahan pembersih menggunakan deterjen	✓	
	28. Cara pencucian dilengkapi saluran air panas		✓
	29. Terdapat bak pemisah saat pencucian		✓
	Cara pengolahan		
	30. Pemilihan bahan sortir untuk memisahkan/membuang	✓	

	bagian bahan yang rusak/afkir		
	31. Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan harus higienis		✓
	32. semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir.	✓	
	33. menyiapkan semua peralatan yang akan digunakan dan bahan makanan yang akan diolah sesuai urutan		✓
	34. Wadah menyimpan makanan yang digunakan harus mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan		✓
	35. Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus		✓
	36. Menempatkan makanan dalam wadah tertutup dan menghindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih	✓	
	Penjamah makanan		
	37. Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan		✓
	38. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.		✓
	39. Tidak merokok, Tidak makan atau mengunyah, dan Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos)	✓	
	40. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban		✓
	41. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung		✓
	42. selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan	✓	

	43. Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis	✓	
	44. Alat yang sudah digunakan untuk memasak jenis makanan satu, tidak boleh digunakan ke yang lain	✓	
	45. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan Celemek/apron, Tutup rambut, Sepatu kedap air, dan sarung tangan		✓
4.	Penyimpanan makanan jadi		
	1. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip First In First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO)	✓	
	2. Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.		✓
	3. Tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi	✓	
	4. Wadah tertutup dan mempunyai tutup yang mengeluarkan uap air		✓
	5. Tempat penyimpanan bersih, rapi, dan terbebas dari serangga atau hewan lainnya		✓
5.	Pengangkutan makanan		
	1. Menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi/masak		✓
	2. Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (kondensasi).	✓	
	3. Wadah yang digunakan harus utuh, kuat dan ukurannya memadai	✓	
	4. Setiap makanan mempunyai wadah masing - masing.	✓	
	5. Ada jalur khusus untuk pengangkutan makanan		✓

6.	Penyajian makanan		
	1. setiap penyajian makanan yang disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas		✓
	2. setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh penjamah		✓
	3. peralatan yang digunakan seperti wadah dan tutup, dis dan piring/gelas/mangkok harus bersih dan baik.	✓	
	4. Menggunakan celemek saat menyajikan makanan		✓
	5. Makanan diletakkan di tempat bersih	✓	
	6. Penyajian makanan tepat waktu	✓	
	7. Wadah penyajian makanan bebas dari debu		✓
	8. Makanan disajikan dengan cara ditutup		✓

Berdasarkan Permenkes 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Dan Sanitasi Jasa Boga)

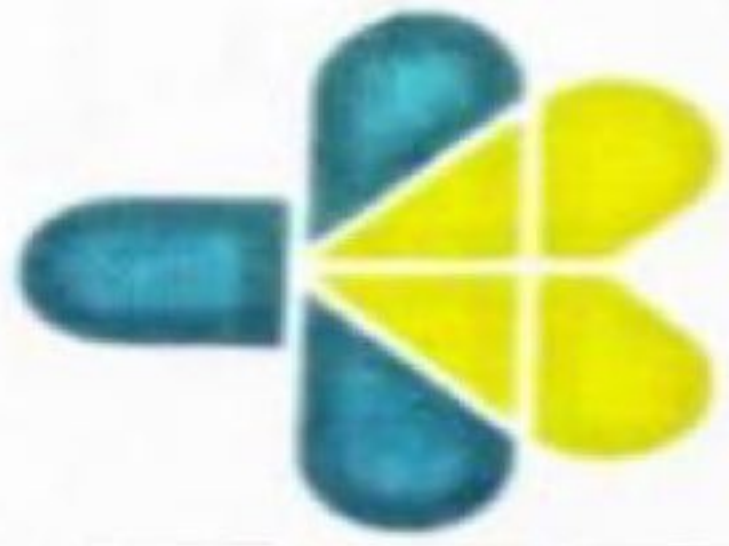
Tabel Hasil Pemeriksaan Organoleptik

NO	Nama Panelis	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1.	Panelis 1	5	3	3	3
2.	Panelis 2	5	3	3	3
3.	Panelis 3	5	3	3	3
4.	Panelis 4	5	3	3	3
5.	Panelis 5	5	3	3	3
6.	Panelis 6	5	3	3	3
7.	Panelis 7	5	3	3	3
Rata-rata		5	3	3	3

Keterangan :

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

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, 27 Februari 2023

Nomor : PP 03.03/1/ *536* /2023
Lamp : 1 Exemplar
Hal : Surat Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth :
Pengasuh pondok Pesantren Darul Fikri
Desa Bringin
Kecamatan Kauman
Kabupaten Ponorogo
Jawa Timur

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 : Alfi Setia Murni
NIM : P27833220006
Keperluan : Permohonan izin Penelitian untuk Tugas Akhir
Bulan Maret- Juni 2023

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



BENY SUYANTO, SPd, MSi
NIP. 19640120 198503 1 003



SURAT IZIN PENELITIAN



PEMERINTAH KABUPATEN PONOROGO
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK

Jl. Aloon-aloon Utara Nomor 6 Telepon (0352) 483852

PONOROGO

Kode Pos 63413

REKOMENDASI

Nomor : 072/296/405.28/2023

Berdasarkan Surat Ketua Prodi Sanitasi Program Diploma DIII Kampus Magetan Poltekkes Kemenkes Surabaya, tanggal 22 februari 2023, Nomor: PP 03.03/1/376/2023 Perihal Permohonan Pemberian Ijin Penelitian.

Dengan ini Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Ponorogo memberikan Rekomendasi kepada :

Nama Peneliti	: <u>ALFI SETIA MURNI</u> Mhs. Jurusan Kesehatan Lingkungan Prodi Sanitasi Program D-III Kampus Magetan Poltekkes Kemenkes Surabaya
Alamat Peneliti	: Dukuh Pandanderek RT 009 RW 005, Desa/Kel Winong, Kec. Jetis, Kab. Ponorogo
Judul Penelitian	: " Penerapan Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Pondok Pesantren Darul Fikri Kabupaten Ponorogo Tahun 2023 "
Tujuan Penelitian	: Pengambilan Data/Skripsi
Tempat / Lokasi / Daerah Penelitian	: Pondok Pesantren Darul Fikri Kabupaten Ponorogo
Tanggal dan / atau Lamanya Pelaksanaan Penelitian	: 3(Tiga) Bulan Setelah Surat Dikeluarkan
Bidang Penelitian	: Penerapan Prinsip Makanan
Status Penelitian	: Baru
Nama Penanggungjawab / Koordinator Penelitian	: <u>Beny Suyanto, SPd, MSI</u> Ketua Prodi Sanitasi Program Diploma DIII Kampus Magetan Poltekkes Kemenkes Surabaya
Anggota Peneliti	: -
Nama Lembaga	: Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya

Hal-hal yang harus ditaati oleh Peneliti :

1. Melaksanakan protokol kesehatan Covid-19 (wajib pakai masker, cuci tangan dengan sabun dan jaga jarak 1-2 meter);
2. Dalam jangka waktu 1 X 24 jam setelah tiba di tempat yang dituju diwajibkan melaporkan kedatangannya kepada Pejabat Pemerintah setempat;
3. Mentaati ketentuan-ketentuan yang berlaku dalam Daerah Hukum Pemerintah setempat;
4. Menjaga tata tertib, keamanan, kesopanan dan kesusilaan serta menghindari pernyataan baik dengan lisan ataupun tulisan / lukisan yang dapat melukai / menyinggung perasaan atau menghina Agama, Bangsa dan Negara dari suatu golongan penduduk;
5. Tidak diperkenankan menjalankan kegiatan-kegiatan diluar ketentuan-ketentuan yang telah ditetapkan seperti tersebut diatas;
6. Setelah berakhirnya dilakukan *Survey / Research / PKL* diwajibkan terlebih dahulu melaporkan kepada Pejabat Pemerintah setempat mengenai selesainya pelaksanaan *Survey / Research / PKL*, sebelum meninggalkan daerah tempat *Survey / Research / PKL*;
7. Dalam jangka waktu 1 (satu) bulan setelah selesai dilakukan *Survey / Research / PKL* diwajibkan memberikan laporan tentang pelaksanaan dan hasil-hasilnya kepada Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Ponorogo;
8. Rekomendasi ini akan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata bahwa pemegang Rekomendasi ini tidak memenuhi ketentuan-ketentuan sebagaimana tersebut diatas.

Demikian untuk menjadikan perhatian dan guna seperlunya.

Ponorogo, 02 Mei 2023
 An. KEPALA BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
 KABUPATEN PONOROGO
 Kabid Kesbang



BAMBANG HERMAWAN, SE.

Pembina

NIP. 19760305 200212 1 005

Tembusan Yth.:

1. Kepala Kantor Kementrian Agama Kabupaten Ponorogo.
2. Ketua Prodi Sanitasi Program Diploma DIII Kampus Magetan Poltekkes Kemenkes Surabaya

HASIL STUDI PENDAHULUAN



PEMERINTAH KABUPATEN PONOROGO
DINAS KESEHATAN
UPTD LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH
STATUS : TERAKREDITASI PENUH
Jalan Dr. Cipto Mangunkusumo No. 67 Telp. 0352-462825
E-mail : labkesdaponorogo@yahoo.co.id
PONOROGO



no : 070 / 3.278/405.10.32/2022
hal : Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi
irim Sample : Alfi Setia Murni (Poltekkes Surabaya AKL Magetan)

No	Bahan Pemeriksaan	Lokasi Pengambilan	Tanggal Pengambilan	Hasil	Batas Syarat	Keterangan
			Tanggal Selesai Diuji			
8	Makanan Sambel	Pondok Pesantren Darul Fikri Ponorogo	14 Nopember 2022 16 Nopember 2022	ALT : 2×10^4 koloni/g	1×10^4 koloni/g	TMS

an Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009
g Penetapan Batas Maksimum cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan

: Memenuhi Syarat
: Tidak Memenuhi Syarat

PERHATIAN : Hasil Pengujian Ini Hanya untuk contoh Diatas

Ponorogo, 18 Nopember 2022
Kepala UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah
Kabupaten Ponorogo

MOH. SYAIFUDDIN ZUHRI, SKM, M.Kes (Epid)
Pembina
NIP. 19721106 199602 1 001

HASIL LABORATORIUM



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 / 12/6 / 2023
Perihal	: Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel	: Makanan
Tempat Pengambilan Sampel	: Pondok Pesantren Darul Fikri Ponorogo
Petugas Pengambil Sampel	: Alfi Setia Murni (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	M	koloni/gr	7.200	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



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



HASIL LABORATORIUM



**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 / 147 / 2023
Perihal	: Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel	: Makanan
Tempat Pengambilan Sampel	: Pondok Pesantren Darul Fikri Ponorogo
Petugas Pengambil Sampel	: Alfi Setia Murni (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	4.300	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

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop



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



HASIL LABORATORIUM



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, 22 Mei 2023

No : KS.01.01/1 / 1218 / 2023
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Tempat Pengambilan Sampel : Pondok Pesantren Darul Fikri Ponorogo
Petugas Pengambil Sampel : Alfi Setia Murni
(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.	1 Porsi Makanan	M	koloni/gr	5.400	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



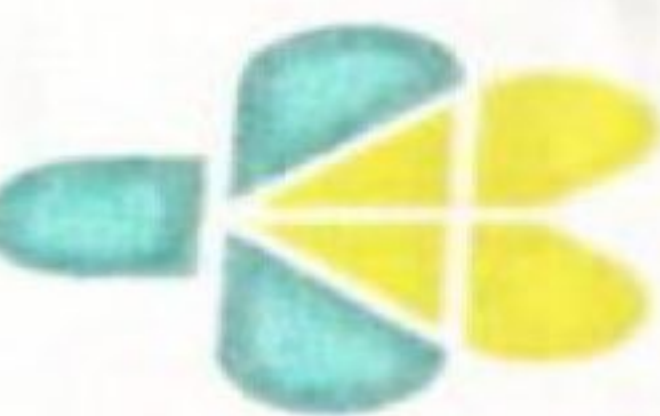
BENY SUYANTO, SPd, M.Si
NIP. 196108131201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

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



HASIL LABORATORIUM



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, 17 Mei 2023

No : KS.01.01/1 / **1425** / 2023
 Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Formalin)
 Jenis Sampel : Makanan
 Tempat Pengambilan Sampel : Pondok Pesantren Darul Fikri Ponorogo
 Petugas Pengambil Sampel : Alfi Setia Murni
 (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
 Tanggal Pengiriman : 9 Mei 2023
 Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Tempe	A	Negatif	Baik

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



BENYUSUYANTO, SPd, M.Si
 NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

HERY KOESMANTORO, ST, MT
 NIP. 196111261984031003



HASIL LABORATORIUM



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

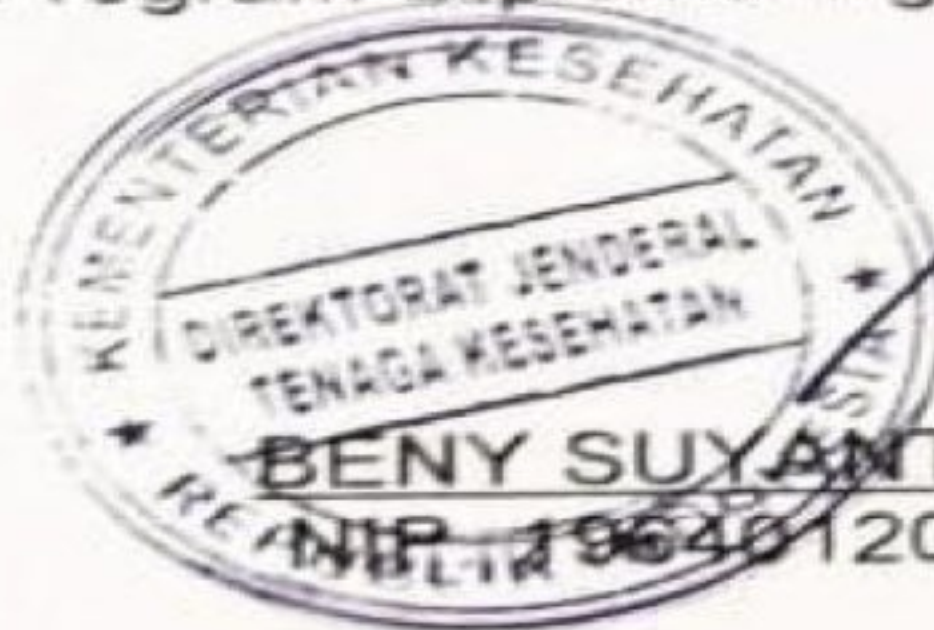
Website : www.poltekkesdepkes-sby.ac.id
 E-mail : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id
 E-mail : labkesling22@gmail.com

Magetan, 19 Mei 2023

No : KS.01.01/1 / 1426 / 2023
 Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Formalin)
 Jenis Sampel : Makanan
 Tempat Pengambilan Sampel : Pondok Pesantren Darul Fikri Ponorogo
 Petugas Pengambil Sampel : Alfi Setia Murni
 (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
 Tanggal Pengiriman : 12 Mei 2023
 Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Tahu	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. 19611126198403 1 003

DOKUMENTASI



Gambar 1

Proses pengolahan makanan



Gambar 2

Proses pemilihan bahan saat memasak



Gambar 3

Penyimpanan Bahan Makanan



Gambar 3

Penyimpanan Bahan Makanan



Gambar 4

Penyimpanan Bahan Makanan



Gambar 5

Penyimpanan Peralatan Memasak



Gambar 6

Penyimpanan Bahan Baku jadi satu



Gambar 7

Tempat Penyimpanan Makanan Jadi



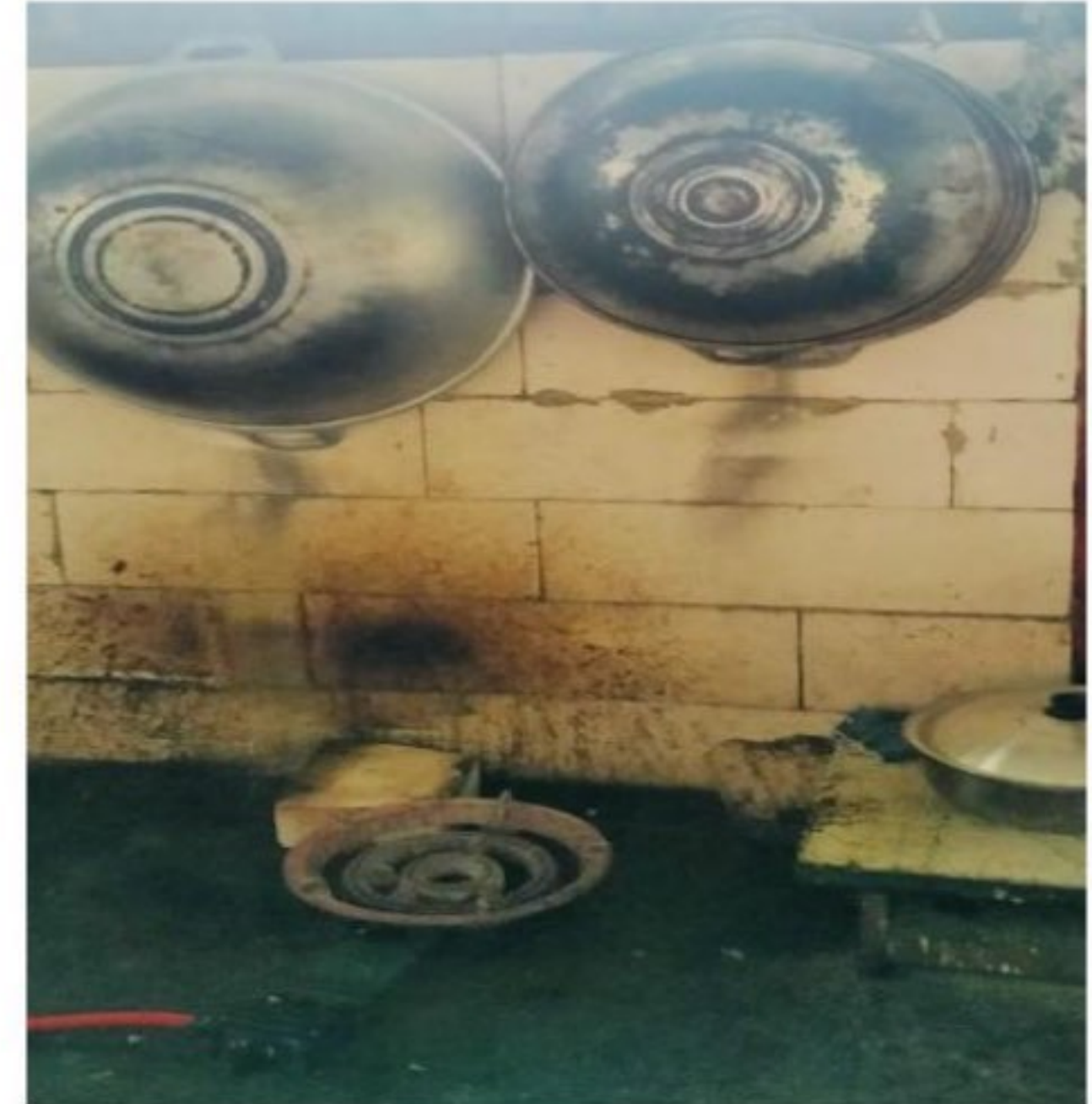
Gambar 8 Proses Pengangkutan



Gambar 9 Proses pengambilan Sampel



Gambar 10
Peralatan



Gambar 11
Penyimpanan peralatan yang digunakan



Gambar 12
Penyimpanan bahan



Gambar 13
Proses memasak



Gambar 14
Makanan yang akan disajikan

UJI ORGANOLEPTIK



Gambar 1

Uji organoleptik makanan



Gambar 2

Uji organoleptik makanan



Gambar 3

Uji organoleptik makanan



Gambar 4

Uji organoleptik makanan



Gambar 5

Uji organoleptik makanan



Gambar 6

Uji organoleptik makanan



Gambar 7

Uji organoleptik makanan

SANITAIS MAKANAN 7/7/2023

ORIGINALITY REPORT

23%	22%	8%	%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repo.poltekkesdepkes-sby.ac.id Internet Source	3%
2	jdih.pasuruankab.go.id Internet Source	2%
3	ejurnal.ung.ac.id Internet Source	1%
4	123dok.com Internet Source	1%
5	www.scribd.com Internet Source	1%
6	es.scribd.com Internet Source	1%
7	docplayer.info Internet Source	1%