

Lampiran 1

LEMBAR KUESIONER DAN OBSERVASI

HUBUNGAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN TERHADAP ANGKA
KUMAN MAKANAN DI RUMAH MAKAN WILAYAH KERJA UPTD
PUSKESMAS NATAR
TAHUN 2022

I. IDENTITAS RESPONDEN

1. Nama Responden :
2. Umur :
3. Jenis Kelamin (Lingkari Salah Satu)
 - a. Laki-laki
 - b. Perempuan
4. Pendidikan Terakhir Responden (Lingkari Salah Satu)
 - a. Tidak Sekolah / Tidak Tamat SD
 - b. SD / Sederajat
 - c. SLTP / Sederajat
 - d. SMA / Sederajat
 - e. Akademik / Perguruan Tinggi

Lampiran 1

II. LEMBAR CHECKLIST PERILAKU PENJAMAH MAKANAN

Objek	Ya	Tidak
Personal Hygiene Penjamah Makanan		
1. Mencuci tangan sebelum kontak langsung dengan bahan bakumakanan		
2. Tidak berbicara pada saat melakukan persiapan bahan bakumakanan		
3. Menggunakan penutup rambut		
4. Menggunakan sepatu tertutup dan kedap air		
5. Menggunakan celemek		
6. Menggunakan penutup mulut (masker)		
7. Menggunakan sarung tangan pelastik sekali pakai pada saatmelakukan persiapan bahan baku makanan		
8. Kuku dalam keadaan pendek dan bersih		
9. Petugas tidak merokok pada saat melakukan persiapan bahanbaku makanan		
Pemilahan Bahan Baku Makanan dan Penyimpanan Bahan Baku Makanan		
10. Melakukan pengecekan kualitas dan kuantitas bahan bakumakanan		
11. Melakukan pemilahan bahan baku makanan antara bahan bakumakanan basah dan bahan baku makanan kering		
12. Meletakkan bahan baku makanan (bahan makanan kering danbasah) sesuai dengan tempatnya.		
13. Melakukan penyimpanan daging, ikan, udang dan olahannyadengan suhu -5°C s/d 0°C		
14. Melakukan penyimpanan telur, susu dan olahannya dengansuhu 5°C s/d 7°C		
15. Melakukan penyimpanan sayur, buah dan minuman dengansuhu 10°C		
16. Melakukan penyimpanan tepung dan biji dengan suhu 25°C atau suhu ruangan		
17. Bahan baku makanan disimpan dengan prinsip FIFO dan FEFO		
Cara Pengolahan Makanan		
18. Tidak menggunakan bahan makanan yang rusak/busuk		
19. Mencuci bahan makanan yang akan diolah		
20. Mencuci bahan makanan di bak pencucian bahan makanan		
Peralatan Pengolahan Makanan		
21. Menggunakan alat dengan bahan tidak berbahaya dan		

Lampiran 1

antikarat		
22. Menggunakan alat dalam keadaan bersih		
23. Menggunakan alat yang tidak rusak atau cacat		
24. Mencuci alat di bak pencucian alat dengan air mengalir dan bahan pembersih		
25. Menggunakan peralatan sesuai dengan fungsinya		
Pengangkutan Makanan Jadi		
26. Melakukan pengangkutan makanan jadi dengan wadah yang tertutup		
27. Menggunakan wadah yang kuat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang ditempatkan		
Penyimpanan Makanan Jadi		
28. Penyimpanan makanan jadi terpisah dengan penyimpanan bahan baku makanan		
29. Penyimpanan makanan jadi menggunakan prinsip <i>First In First Out</i> (FIFO) dan <i>First Expired First Out</i> (FEFO)		
30. Menggunakan alat dengan bahan tidak berbahaya dan anti karat.		
31. Makanan yang disiapkan tidak sampai bermalam		
Penyajian Makanan		
32. Makanan yang disajikan dalam keadaan baik		
33. Makanan berkuah menggunakan wadah terpisah dari makanan lain (tidak dicampur)		

Sumber acuan : Skripsi Brutu, Hairun Nisa. 2017

Lampiran 2

III. PANDUAN PEMBERIAN SKORING

Berdasarkan penilaian kuisioner diatas, pemberian skoring dilakukan dengan menggunakan pendekatan skala Guttman. Variabel akan dikelompokan menjadi 2 kategori kriteria objektif yaitu Kurang Baik dan Baik. Adapun panduan penentuan penilaian dan skoring masing-masing variabel adalah sebagai berikut :

1. Perilaku Penjamah Makanan

a. Jumlah pilihan : 2 (Baik dan kurang baik)

b. Jumlah pertanyaan : 33

c. Skor terendah : 0 (Pilihan jawaban “Kurang Baik”)

d. Skor tertinggi : 1 (Pilihan jawaban “Baik”)

- Jumlah skor terendah = skoring terendah x jumlah pertanyaan = $0 \times 33 = 0$ (0%)
- Jumlah skor tertinggi = skoring tertinggi x jumlah pertanyaan = $1 \times 33 = 33$ (100%)

Penentuan Skoring pada Kriteria Objektif :

Rumus umum :

Interval (I) = Range (R)/Kategori (K)

Range(R) = Skor tertinggi – skor terendah
 $= 100 - 0 = 100\%$

Kategori (K) = 2 adalah banyaknya kriteria yang disusun pada kriteria objektif suatu

Suatu variabel yaitu Kurang Baik dan Baik

Interval (I) = $100/2 = 50\%$

Lampiran 2

Kriteria penilaian = skor tertinggi – interval

$$= 100 - 50 = 50\%$$

Sehingga, pada variabel perilaku penjamah makanan dapat dikatakan :

- Baik = jika skor $\geq 50\%$
- Kurang Baik = jika skor $\leq 50\%$

Lampiran 3

PROSEDUR PEMERIKSAAN ANGKA KUMAN MAKANAN

A. Alat dan Bahan

Alat :

1. Tabung reaksi
2. Gelas ukur
3. Beaker glass
4. Cawan petridish
5. Lampu bunsen
6. Mortar dan alu
7. Rak tabung reaksi
8. Pipet tetes
9. Mikropipet
10. Masker
11. ATK (alat tulis kantor)
12. Oven
13. Inkubator
14. Kompor listrik
15. Spatula
16. Neraca analitik
17. Autoclave
18. Keranjang

Lampiran 3

19. Baskom pembasmi

20. Kompor gas

Bahan :

1. Sampel makanan daging ayam dan sayur
2. Alumunium foil
3. Aquades
4. Alkohol 70%
5. Kapas
6. Media PCA
7. Kertas buram
8. Label

B. PROSEDUR KERJA

1. Pengambilan Sampel Makanan

- a. Siapkan kotak pendingin (*cooling box*), pembungkus sampel untuk makanan yang telah disterilisasi
- b. Tuang alkohol dengan kandungan 70% pada tangan dan area sekitar yang ingin digunakan untuk mengambil sampel, agar lebih steril, tangan menggunakan sarung tangan
- c. Letakkan lampu bunsen dekat dengan sampel yang ingin diambil, agar tidak adanya bakteri yang tidak berasal dari sampel tersebut menempel, yang menyebabkan tidaknya akurat hasil pemeriksaan

Lampiran 3

- d. Ambilah dan timbang sekitar 25 gram sampel
- e. Pembungkus sampel dengan kuat dan tidak adanya kedap udara dan masukkan kedalam kotak pendingin atau *cooling box*
- f. Berikan label pada pembungkus sampel yang berisi nomor kode dan tanggal pengambilan
- g. Kirim segera sampel ke laboratorium setelah pengambilan, sampel harus sudah sampai di laboratorium pemeriksa dalam waktu 1 x 24 jam

Sumber : SNI 2897:2008 Metode pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya.

2. Sterilisasi Alat dan Bahan

- a. Tabung reaksi
 - 1) Pipet 9 ml aquades pada pengenceran $10^{-1} - 10^{-6}$
 - 2) Pipet 9 ml aquades pada blanko
 - 3) Tutup dengan kapas dan aluminium foil
- b. Mikropipet
- c. Beaker glass
- d. Cawan mortar dan alu
- e. Petridish
- f. Sterilisasi menggunakan autoclave pada suhu 121°C pada tekanan 15 psi selama 15 menit

Lampiran 3

3. Pembuatan Media PCA

- a. Timbang media PCA dengan perhitungan sebagai berikut :

$$1 \text{ petridish} = \pm 5-10 \text{ ml PCA}$$

$$\begin{aligned} 1 \text{ sampel} &= 4 \text{ petridish} \times 10 \text{ ml} \\ &= 40 \text{ ml} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{PCA} &= \frac{22,5}{1000} \times 40 \text{ ml} \\ &= 0,9 \text{ gram} \end{aligned}$$

- b. Tambahkan 40 ml aquadest, panaskan hingga mendidih, angkat dan tutup dengan aluminium foil lalu sterilkan kedalam autoclave

4. Penanaman Bakteri

- a. Siapkan sampel makanan yang akan diperiksa
- b. Aduk hingga tercampur rata
- c. Timbang 5 gram sampel haluskan dengan mortar dan alu
- d. Masukkan kedalam beaker glass lalu larutkan dengan aquadest sebanyak 45 ml, aduk rata
- e. Siapkan 6 tabung reaksi yang berisi aquades steril dan 4 cawan petridish steril
- f. Ambil 1 ml sampel makanan yang telah dilarutkan ke tabung pengenceran 10^{-1} , homogenkan lalu pipet 1 ml dari pengenceran 10^{-1} ke pengenceran 10^{-2}
- g. Lakukan hal serupa hingga pengenceran 10^{-6}

Lampiran 3

- h. Ambil 3 pengenceran terakhir
- i. Tuang 10 ml media PCA ke dalam 4 cawan petridish, beri label dan homogenkan
- j. Pipet 1 ml blanko ke cawan petridish blanko
- k. Pipet 1 ml sampel dari pengenceran 10^{-4} masukkan ke petridish berlabel 10^{-4} masukkan ke petridish berlabel 10^{-4}
- l. Pipet 1 ml sampel dari pengenceran 10^{-5} masukkan ke petridish berlabel 10^{-5} masukkan ke petridish berlabel 10^{-5}
- m. Pipet 1 ml sampel dari pengenceran 10^{-6} masukkan ke petridish berlabel 10^{-6} masukkan ke petridish berlabel 10^{-6}
- n. Tunggu beberapa menit hingga media dingin dan padat, didekat lampu bunsen
- o. Inkubasi pada suhu 37°C selama 2 x 24 jam dengan posisi terbalik

5. Perhitungan Coloni Bakteri

Standar Plate Count (SPC)

Koloni yang dihitung menggunakan cara SPC memiliki syarat khusus berdasarkan statistik untuk memperkecil kesalahan dalam perhitungan. Perhitungan mengacu pada standar atau peraturan yang telah ditentukan. Syarat-syarat sebagai berikut :

- a. Pilih cawan yang ditumbuhi koloni 30-300 koloni, $> 300 = \textit{Too Numerous To Count}$ (TNTC) atau TBUD (Terlalu Banyak Untuk Dihitung), $< 30 \textit{ Too Few To Count}$ (TFTC)

Lampiran 3

- b. Jumlah koloni yang dilaporkan terdiri dari 2 digit. Pembulatan ke atas dilakukan pada angka seperseratus lebih besar dari 5
- c. Bila diperoleh < 30 pada semua pengenceran, maka yang dilaporkan hanya pengenceran terendah saja.
- d. Bila diperoleh > 300 pada semua pengenceran, maka yang dilaporkan hanya pengenceran tertinggi saja.
- e. Jika terdapat 2 cawan dengan jumlah koloni 30-300, dan hasil bagi antara tertinggi dan terendah ≤ 2 , maka yang dilaporkan adalah nilai rata-rata keduanya.
- f. Jika terdapat 2 cawan dengan jumlah koloni 30-300, dan hasil bagi antara tertinggi dan terendah > 2 , maka yang dilaporkan adalah cawan dengan pengenceran terendah saja.
- g. Apabila pada setiap pengenceran dilakukan 2 cawan petri (duplo), maka jumlah yang dilaporkan adalah nilai rata-rata.

(Sumber : Panduan Praktikum Penyehatan Makanan dan Minuman – A, 2019)

DOKUMENTASI PENELITIAN



Gambar 1. Pengambilan Sampel



Gambar 2. Observasi Penjamah Makanan



Gambar 3. Observasi Penjamah Makanan



Gambar 4. Observasi Penjamah Makanan

Lampiran 4

	
<p>Gambar 5. Wawancara Penjamah Makanan</p>	<p>Gambar 6. Observasi Penjamah Makanan</p>
	
<p>Gambar 7. Wawancara Penjamah Makanan</p>	<p>Gambar 8. Observasi Penjamah Makanan</p>

Lampiran 4



Gambar 9. Penimbangan Media PCA



Gambar 10. Sterilisasi Alat



Gambar 11. Penimbangan Sampel Makanan



Gambar 12. Pengenceran

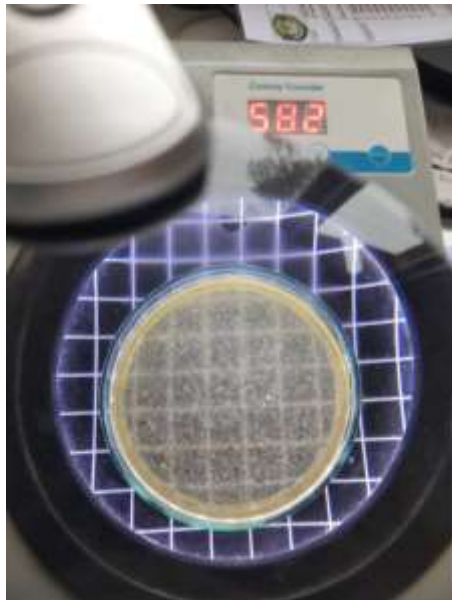
Lampiran 4



Gambar 13. Penanaman Media Biakan



Gambar 14. Pembacaan Coloni di Colony Counter



Gambar 15. Hasil Angka Kuman Makanan



Gambar 16. Sampel Makanan

Lampiran 5

1. UNIVARIAT

Frequency Table

		Usia Responden			Cumulative
		Frequency	Percent	Valid Percent	Percent
Valid	17-20	6	16,7	16,7	16,7
	21-30	11	30,6	30,6	47,2
	31-40	5	13,9	13,9	61,1
	41-50	8	22,2	22,2	83,3
	51-60	6	16,7	16,7	100,0
	Total	36	100,0	100,0	

		Jenis Kelamin			Cumulative
		Frequency	Percent	Valid Percent	Percent
Valid	Laki-laki	12	33,3	33,3	33,3
	Perempuan	24	66,7	66,7	100,0
	Total	36	100,0	100,0	

		Pendidikan Terakhir Responden			Cumulative
		Frequency	Percent	Valid Percent	Percent
Valid	SLTP Sederajat	10	27,8	27,8	27,8
	SMA Sederajat	25	69,4	69,4	97,2
	Perguruan Tinggi	1	2,8	2,8	100,0
	Total	36	100,0	100,0	

		Personal Hygiene Penjamah Makanan			Cumulative
		Frequency	Percent	Valid Percent	Percent
Valid	Baik	6	16,7	16,7	16,7
	Kurang Baik	30	83,3	83,3	100,0
	Total	36	100,0	100,0	

Lampiran 5

Pemilahan Bahan Baku Makanan dan Penyimpanan Bahan Baku Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	8	22,2	22,2	22,2
	Kurang Baik	28	77,8	77,8	100,0
	Total	36	100,0	100,0	

Cara Pengolahan Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	24	66,7	66,7	66,7
	Kurang Baik	12	33,3	33,3	100,0
	Total	36	100,0	100,0	

Peralatan Pengolahan Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	21	58,3	58,3	58,3
	Kurang Baik	15	41,7	41,7	100,0
	Total	36	100,0	100,0	

Pengangkutan Makanan Jadi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	34	94,4	94,4	94,4
	Kurang Baik	2	5,6	5,6	100,0
	Total	36	100,0	100,0	

Penyimpanan Makanan Jadi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	21	58,3	58,3	58,3
	Kurang Baik	15	41,7	41,7	100,0
	Total	36	100,0	100,0	

Lampiran 5

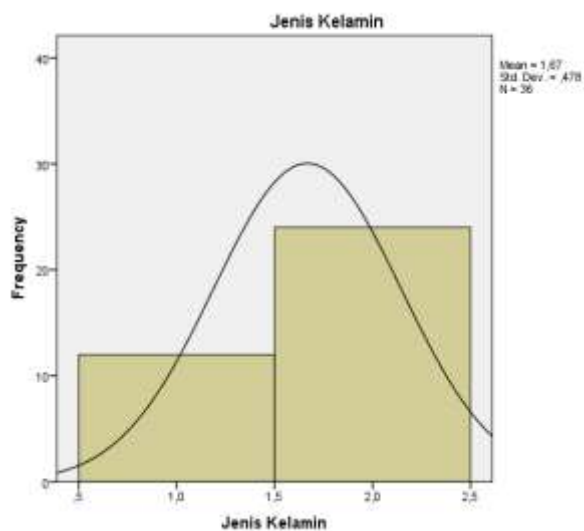
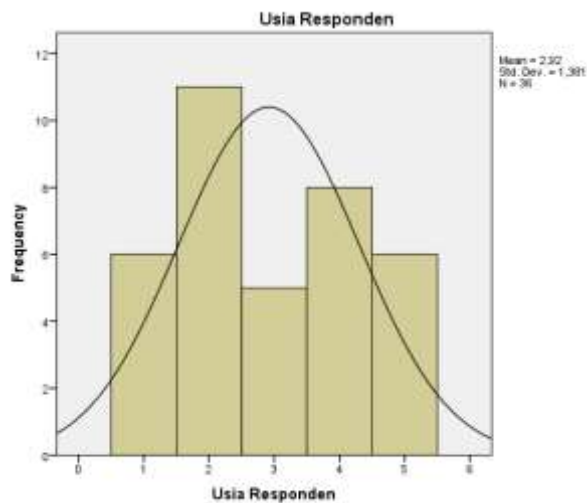
Penyajian Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	32	88,9	88,9	88,9
	Kurang Baik	4	11,1	11,1	100,0
	Total	36	100,0	100,0	

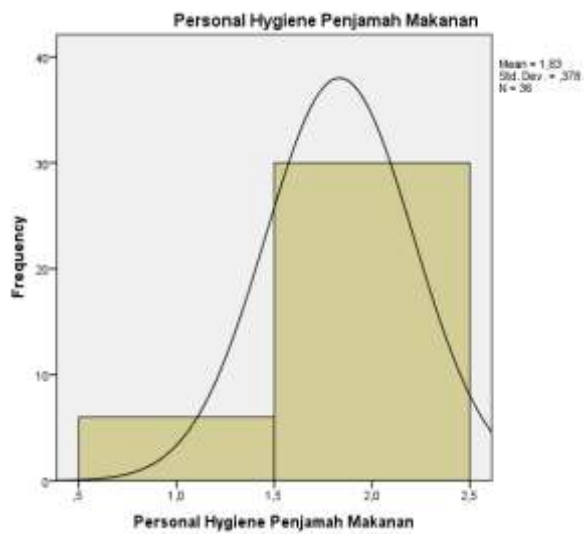
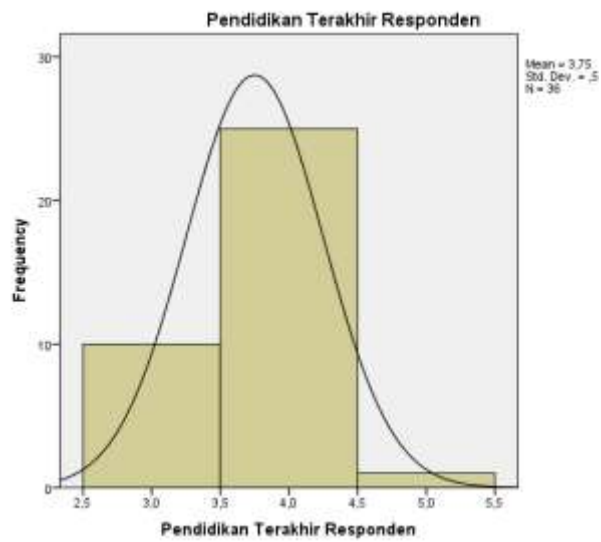
Angka Kuman Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Memenuhi Syarat	10	27,8	27,8	27,8
	Tidak Memenuhi Syarat	26	72,2	72,2	100,0
	Total	36	100,0	100,0	

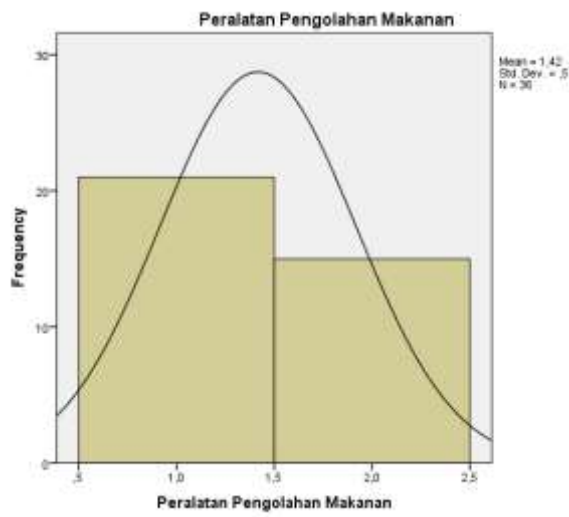
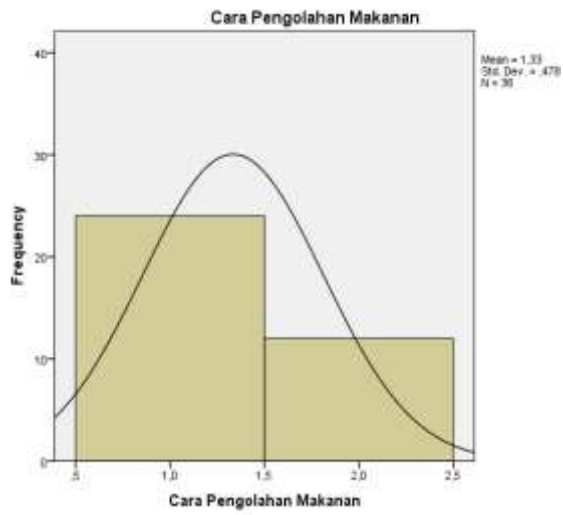
Histogram



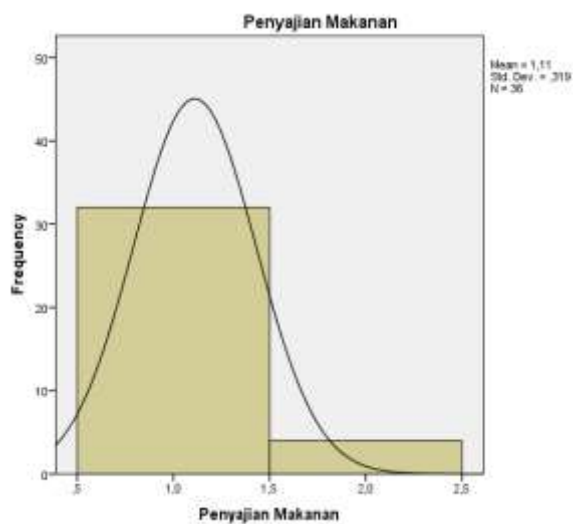
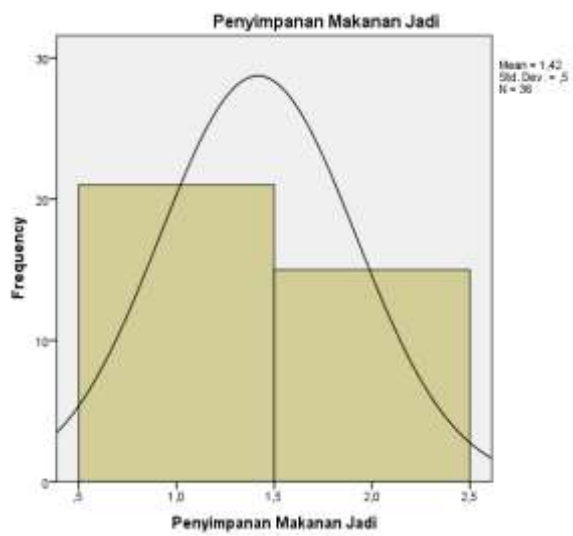
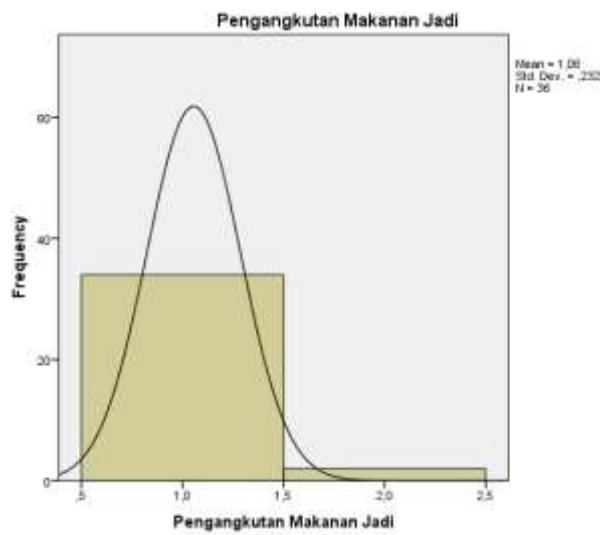
Lampiran 5



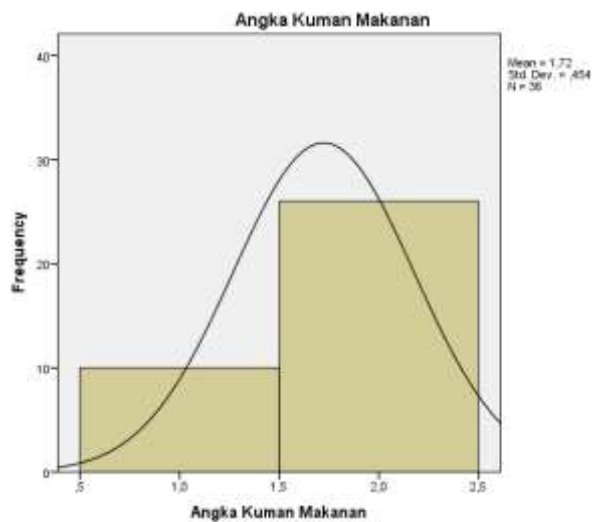
Lampiran 5



Lampiran 5



Lampiran 5



2. BIVARIAT

Crosstabs

Case Processing Summary

	Valid		Cases Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Personal Hygiene Penjamah Makanan * Angka Kuman Makanan	36	100,0%	0	0,0%	36	100,0%
Pemilahan Bahan Baku Makanan dan Penyimpanan Bahan Baku Makanan * Angka Kuman Makanan	36	100,0%	0	0,0%	36	100,0%
Cara Pengolahan Makanan * Angka Kuman Makanan	36	100,0%	0	0,0%	36	100,0%
Peralatan Pengolahan Makanan * Angka Kuman Makanan	36	100,0%	0	0,0%	36	100,0%
Pengangkutan Makanan Jadi * Angka Kuman Makanan	36	100,0%	0	0,0%	36	100,0%
Penyimpanan Makanan Jadi * Angka Kuman Makanan	36	100,0%	0	0,0%	36	100,0%
Penyajian Makanan * Angka Kuman Makanan	36	100,0%	0	0,0%	36	100,0%

Lampiran 5

Personal Hygiene Penjamah Makanan * Angka Kuman Makanan Crosstab

		Angka Kuman Makanan		
		Memenuhi Syarat	Tidak Memenuhi Syarat	
Personal Hygiene Penjamah Makanan	Ya	Count	6	0
		% within Personal Hygiene Penjamah Makanan	100,0%	0,0%
	Tidak	Count	4	26
		% within Personal Hygiene Penjamah Makanan	13,3%	86,7%
Total		Count	10	26
		% within Personal Hygiene Penjamah Makanan	27,8%	72,2%

Crosstab

			Total
Personal Hygiene Penjamah Makanan	Ya	Count	6
		% within Personal Hygiene Penjamah Makanan	100,0%
	Tidak	Count	30
		% within Personal Hygiene Penjamah Makanan	100,0%
Total		Count	36
		% within Personal Hygiene Penjamah Makanan	100,0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	18,720 ^a	1	,000		
Continuity Correction ^b	14,649	1	,000		
Likelihood Ratio	18,980	1	,000		
Fisher's Exact Test				,000	,000
Linear-by-Linear Association	18,200	1	,000		
N of Valid Cases	36				

a. 2 cells (50,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 1,67.

b. Computed only for a 2x2 table

Lampiran 5

Symmetric Measures

		Value	Asymptotic Standard Error ^a	Approximate T ^b
Interval by Interval	Pearson's R	,721	,113	6,069
Ordinal by Ordinal	Spearman Correlation	,721	,113	6,069
N of Valid Cases		36		

Symmetric Measures

		Approximate Significance
Interval by Interval	Pearson's R	,000 ^c
Ordinal by Ordinal	Spearman Correlation	,000 ^c
N of Valid Cases		

- a. Not assuming the null hypothesis.
 b. Using the asymptotic standard error assuming the null hypothesis.
 c. Based on normal approximation.

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
For cohort Angka Kuman Makanan = Memenuhi Syarat	7,500	3,012	18,676
N of Valid Cases		36	

Pemilahan Bahan Baku Makanan dan Penyimpanan Bahan Baku Makanan * Angka Kuman Makanan

Crosstab

		Angka Kuman Makanan	
		Memenuhi Syarat	Tidak Memenuhi Syarat
Pemilahan Bahan Baku Makanan dan Penyimpanan Bahan Baku Makanan	Ya	Count	8
		% within Pemilahan Bahan Baku Makanan dan Penyimpanan Bahan Baku Makanan	100,0%
	Tidak	Count	2
			26

Lampiran 5

	% within Pemilahan Bahan Baku Makanan dan Penyimpanan Bahan Baku Makanan	7,1%	92,9%
Total	Count	10	26
	% within Pemilahan Bahan Baku Makanan dan Penyimpanan Bahan Baku Makanan	27,8%	72,2%

Crosstab

			Total
Pemilahan Bahan Baku Makanan dan Penyimpanan Bahan Baku Makanan	Ya	Count	8
		% within Pemilahan Bahan Baku Makanan dan Penyimpanan Bahan Baku Makanan	100,0%
	Tidak	Count	28
		% within Pemilahan Bahan Baku Makanan dan Penyimpanan Bahan Baku Makanan	100,0%
Total		Count	36
		% within Pemilahan Bahan Baku Makanan dan Penyimpanan Bahan Baku Makanan	100,0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	26,743 ^a	1	,000		
Continuity Correction ^b	22,315	1	,000		
Likelihood Ratio	28,131	1	,000		
Fisher's Exact Test				,000	,000
Linear-by-Linear Association	26,000	1	,000		
N of Valid Cases	36				

a. 1 cells (25,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 2,22.

b. Computed only for a 2x2 table

Lampiran 5

Symmetric Measures

		Value	Asymptotic Standard Error ^a	Approximate T ^b
Interval by Interval	Pearson's R	,862	,088	9,911
Ordinal by Ordinal	Spearman Correlation	,862	,088	9,911
N of Valid Cases		36		

Symmetric Measures

		Approximate Significance
Interval by Interval	Pearson's R	,000 ^c
Ordinal by Ordinal	Spearman Correlation	,000 ^c
N of Valid Cases		

- Not assuming the null hypothesis.
- Using the asymptotic standard error assuming the null hypothesis.
- Based on normal approximation.

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
For cohort Angka Kuman Makanan = Memenuhi Syarat	14,000	3,682	53,226
N of Valid Cases		36	

Cara Pengolahan Makanan * Angka Kuman Makanan

Crosstab

		Angka Kuman Makanan		
		Memenuhi Syarat	Tidak Memenuhi Syarat	
Cara Pengolahan Makanan	Ya	Count	10	14
		% within Cara Pengolahan Makanan	41,7%	58,3%
	Tidak	Count	0	12
		% within Cara Pengolahan Makanan	0,0%	100,0%
Total	Count	10	26	
	% within Cara Pengolahan Makanan	27,8%	72,2%	

Lampiran 5

Crosstab

		Total	
Cara Pengolahan Makanan	Ya	Count	24
		% within Cara Pengolahan Makanan	100,0%
	Tidak	Count	12
		% within Cara Pengolahan Makanan	100,0%
Total	Count	36	
	% within Cara Pengolahan Makanan	100,0%	

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	6,923 ^a	1	,009		
Continuity Correction ^b	5,002	1	,025		
Likelihood Ratio	9,939	1	,002		
Fisher's Exact Test				,015	,008
Linear-by-Linear Association	6,731	1	,009		
N of Valid Cases	36				

a. 1 cells (25,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 3,33.

b. Computed only for a 2x2 table

Symmetric Measures

		Value	Asymptotic Standard Error ^a	Approximate T ^b
Interval by Interval	Pearson's R	,439	,084	2,845
Ordinal by Ordinal	Spearman Correlation	,439	,084	2,845
N of Valid Cases		36		

Symmetric Measures

		Approximate Significance
Interval by Interval	Pearson's R	,007 ^c
Ordinal by Ordinal	Spearman Correlation	,007 ^c
N of Valid Cases		

a. Not assuming the null hypothesis.

b. Using the asymptotic standard error assuming the null hypothesis.

c. Based on normal approximation.

Lampiran 5

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
For cohort Angka Kuman Makanan = Tidak Memenuhi Syarat	,583	,416	,818
N of Valid Cases	36		

Peralatan Pengolahan Makanan * Angka Kuman Makanan Crosstab

		Angka Kuman Makanan		
		Memenuhi Syarat	Tidak Memenuhi Syarat	
Peralatan Pengolahan Makanan	Ya	Count	10	11
		% within Peralatan Pengolahan Makanan	47,6%	52,4%
	Tidak	Count	0	15
		% within Peralatan Pengolahan Makanan	0,0%	100,0%
Total	Count	10	26	
	% within Peralatan Pengolahan Makanan	27,8%	72,2%	

Crosstab

		Total	
Peralatan Pengolahan Makanan	Ya	Count	21
		% within Peralatan Pengolahan Makanan	100,0%
	Tidak	Count	15
		% within Peralatan Pengolahan Makanan	100,0%
Total	Count	36	
	% within Peralatan Pengolahan Makanan	100,0%	

Lampiran 5

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	9,890 ^a	1	,002		
Continuity Correction ^b	7,659	1	,006		
Likelihood Ratio	13,476	1	,000		
Fisher's Exact Test				,002	,001
Linear-by-Linear Association	9,615	1	,002		
N of Valid Cases	36				

a. 1 cells (25,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 4,17.

b. Computed only for a 2x2 table

Symmetric Measures

		Value	Asymptotic Standard Error ^a	Approximate T ^b
Interval by Interval	Pearson's R	,524	,091	3,589
Ordinal by Ordinal	Spearman Correlation	,524	,091	3,589
N of Valid Cases		36		

Symmetric Measures

		Approximate Significance
Interval by Interval	Pearson's R	,001 ^c
Ordinal by Ordinal	Spearman Correlation	,001 ^c
N of Valid Cases		

a. Not assuming the null hypothesis.

b. Using the asymptotic standard error assuming the null hypothesis.

c. Based on normal approximation.

Lampiran 5

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
For cohort Angka Kuman Makanan = Tidak Memenuhi Syarat	,524	,348	,788
N of Valid Cases	36		

Pengangkutan Makanan Jadi * Angka Kuman Makanan Crosstab

		Angka Kuman Makanan		
		Memenuhi Syarat	Tidak Memenuhi Syarat	
Pengangkutan Makanan Jadi	Ya	Count	10	24
		% within Pengangkutan Makanan Jadi	29,4%	70,6%
	Tidak	Count	0	2
		% within Pengangkutan Makanan Jadi	0,0%	100,0%
Total	Count	10	26	
	% within Pengangkutan Makanan Jadi	27,8%	72,2%	

Crosstab

			Total
Pengangkutan Makanan Jadi	Ya	Count	34
		% within Pengangkutan Makanan Jadi	100,0%
	Tidak	Count	2
		% within Pengangkutan Makanan Jadi	100,0%
Total	Count	36	
	% within Pengangkutan Makanan Jadi	100,0%	

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	,814 ^a	1	,367		
Continuity Correction ^b	,008	1	,928		
Likelihood Ratio	1,346	1	,246		

Lampiran 5

Fisher's Exact Test				1,000	,516
Linear-by-Linear Association	,792	1	,374		
N of Valid Cases	36				

a. 2 cells (50,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is ,56.

b. Computed only for a 2x2 table

Symmetric Measures

		Value	Asymptotic Standard Error ^a	Approximate T ^b
Interval by Interval	Pearson's R	,150	,058	,887
Ordinal by Ordinal	Spearman Correlation	,150	,058	,887
N of Valid Cases		36		

Symmetric Measures

		Approximate Significance
Interval by Interval	Pearson's R	,381 ^c
Ordinal by Ordinal	Spearman Correlation	,381 ^c
N of Valid Cases		

a. Not assuming the null hypothesis.

b. Using the asymptotic standard error assuming the null hypothesis.

c. Based on normal approximation.

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
For cohort Angka Kuman Makanan = Tidak Memenuhi Syarat	,706	,568	,877
N of Valid Cases		36	

Lampiran 5

Penyimpanan Makanan Jadi * Angka Kuman Makanan Crosstab

		Angka Kuman Makanan		
		Memenuhi Syarat	Tidak Memenuhi Syarat	
Penyimpanan Makanan Jadi	Ya	Count	9	12
		% within Penyimpanan Makanan Jadi	42,9%	57,1%
	Tidak	Count	1	14
		% within Penyimpanan Makanan Jadi	6,7%	93,3%
Total	Count	10	26	
	% within Penyimpanan Makanan Jadi	27,8%	72,2%	

Crosstab

			Total
Penyimpanan Makanan Jadi	Ya	Count	21
		% within Penyimpanan Makanan Jadi	100,0%
	Tidak	Count	15
		% within Penyimpanan Makanan Jadi	100,0%
Total	Count	36	
	% within Penyimpanan Makanan Jadi	100,0%	

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	5,713 ^a	1	,017		
Continuity Correction ^b	4,051	1	,044		
Likelihood Ratio	6,511	1	,011		
Fisher's Exact Test				,024	,019
Linear-by-Linear Association	5,554	1	,018		
N of Valid Cases	36				

a. 1 cells (25,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 4,17.

b. Computed only for a 2x2 table

Lampiran 5

Symmetric Measures

		Value	Asymptotic Standard Error ^a	Approximate T ^b
Interval by Interval	Pearson's R	,398	,125	2,532
Ordinal by Ordinal	Spearman Correlation	,398	,125	2,532
N of Valid Cases		36		

Symmetric Measures

		Approximate Significance
Interval by Interval	Pearson's R	,016 ^c
Ordinal by Ordinal	Spearman Correlation	,016 ^c
N of Valid Cases		

- Not assuming the null hypothesis.
- Using the asymptotic standard error assuming the null hypothesis.
- Based on normal approximation.

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for Penyimpanan Makanan Jadi (Ya / Tidak)	10,500	1,157	95,254
For cohort Angka Kuman Makanan = Memenuhi Syarat	6,429	,908	45,495
For cohort Angka Kuman Makanan = Tidak Memenuhi Syarat	,612	,413	,908
N of Valid Cases		36	

Penyajian Makanan * Angka Kuman Makanan

Crosstab

		Angka Kuman Makanan		Total	
		Memenuhi Syarat	Tidak Memenuhi Syarat		
Penyajian Makanan	Ya	Count	10	22	32
		% within Penyajian Makanan	31,3%	68,8%	100,0%

Lampiran 5

	Tidak	Count	0	4	4
		% within Penyajian Makanan	0,0%	100,0%	100,0%
Total		Count	10	26	36
		% within Penyajian Makanan	27,8%	72,2%	100,0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	1,731 ^a	1	,188		
Continuity Correction ^b	,524	1	,469		
Likelihood Ratio	2,791	1	,095		
Fisher's Exact Test				,559	,254
Linear-by-Linear Association	1,683	1	,195		
N of Valid Cases	36				

a. 2 cells (50,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 1,11.

b. Computed only for a 2x2 table

Symmetric Measures

	Value	Asymptotic Standard Error ^a	Approximate T ^b
Interval by Interval Pearson's R	,219	,063	1,310
Ordinal by Ordinal Spearman Correlation	,219	,063	1,310
N of Valid Cases	36		

Symmetric Measures

	Approximate Significance
Interval by Interval Pearson's R	,199 ^c
Ordinal by Ordinal Spearman Correlation	,199 ^c
N of Valid Cases	

a. Not assuming the null hypothesis.

b. Using the asymptotic standard error assuming the null hypothesis.

c. Based on normal approximation.

Lampiran 5

	Risk Estimate		
	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
For cohort Angka Kuman Makanan = Tidak Memenuhi Syarat	,688	,544	,868
N of Valid Cases	36		

Lampiran 6

KOMITE ETIK PENELITIAN KESEHATAN
HEALTH RESEARCH ETHICS COMMITTEE
POLTEKKES TANJUNGPINANG

KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
"ETHICAL EXEMPTION"
No.080/KEPK-TJK/X/2022

Protokol penelitian yang diusulkan oleh :
The research protocol proposed by

Peneliti utama
Principal In Investigator : Hernita

Nama Institusi
Name of the Institution : Jurusan Sanitasi Lingkungan Poltekkes Tanjungpinang

Dengan judul:
Title

**"Hubungan Perilaku Penjamah Makanan Terhadap Angka Kuman Makanan
Di Rumah Makan Wilayah Kerja Uptd Puskesmas Natar Tahun 2022"**

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar,

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits. 4) Risks. 5) Persuasion/Exploitation. 6) Confidentiality and Privacy. and 7) Informed Consent, referring to the 2011 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Layak Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 20 April 2022 sampai dengan tanggal 20 April 2023.

This declaration of ethics applies during the period April 20, 2022 until April 20, 2023.

April 20, 2022
Professor and Chairperson



Dr. Aprina, S.Kp., M.Kes



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUN

Jalan Soekarno - Hatta No. 6 Bandar Lampung

Telp : 0721 - 783 852 Faxsimile : 0721 - 773 918

Website : <http://poltekkes-tjk.ac.id> E-mail : direktorat@poltekkes-tjk.c.id



Nomor : PP.03.01/I.1/1809.1/2022
 Lampiran : Eks
 Hal : Izin Penelitian

28 Maret 2022

Yth, Dinas Penanaman Modal Dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Lampung
 Di – Bandar Lampung

Sehubungan dengan penyusunan Skripsi bagi mahasiswa Tingkat IV Program Studi Sanitasi Lingkungan Program Sarjana Terapan Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungkarang Tahun Akademik 2021/2022, maka kami mengharapkan dapat diberikan izin kepada mahasiswa untuk dapat melakukan penelitian di Institusi yang Bpk/Ibu pimpin. Adapun mahasiswa yang melakukan penelitian sebagai berikut:

No	NAMA	JUDUL PENELITIAN	TEMPAT PENELITIAN
1	Anisa Sabila NIM: 1813351024	Manajemen Pengelolaan Limbah Medis Padat Di Fasilitas Layanan Kesehatan Wilayah Kecamatan Sidomulyo Tahun 2022	Fasilitas Layanan Kesehatan Wilayah Kecamatan Sidomulyo
2	Mareta Arette NIM: 1813351026	Hubungan Kondisi Lingkungan Rumah Dan Perilaku Merokok Anggota Keluarga Dengan Kejadian Ispa Di Desa Ruguk Wilayah Kerja Puskesmas Rawat Inap Ketapang Selatan Tahun 2022	Desa Ruguk Wilayah Kerja Puskesmas Rawat Inap Ketapang
3	Hernita NIM: 1813351025	Hubungan Perilaku Penjamah Makanan Terhadap Angka Kuman Makanan Di Rumah Makan Wilayah Kerja Uptd Puskesmas Natar Tahun 2022	Rumah Makan Wilayah Kerja Uptd Puskesmas Natar

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



Warjadin Aliyanto, SKM, M.Kes
 NIP 196401281985021001

Tembusan Yth:
 1.Ka. Jurusan Kesehatan Lingkungan
 2.Ka. Kesbangpol Kabupaten Lampung Selatan
 3.Ka. Dinas Kesehatan Kabupaten Lampung Selatan

Lampiran 8



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURING
Jl. Soekarno - Hatta No 6 Bandar Lampung
Telp : 0721 - 783852 Faximile : 0721 - 773918
Website : <http://poltekkes-tjk.ac.id> E-mail : direktorat@poltekkes-tjk.co.id



Bandar Lampung, 30 Desember 2021

Nomor : UM.01.03/IV/44.1/2021
HAL : Permohonan Data
Lampiran :-

Kepada Yth.
Bapak/Ibu
Kepala Puskesmas Natar
Tempat

Dalam rangka penyusunan awal Proposal Skripsi, Mahasiswa Program Studi Sanitasi Lingkungan Program Sarjana Terapan Politeknik Kesehatan Tanjungpurung yang bernama :

No.	Nama	NIM	Prodi
1.	Hernita	1813351025	Program Studi Sanitasi Lingkungan Program Sarjana Terapan

Mahasiswa tersebut di atas akan melaksanakan Tugas Survei awal Proposal Skripsi, sehubungan hal tersebut mohon berkenan sekiranya Bapak/Ibu dapat menerima mahasiswa tersebut untuk dibantu mendapatkan data yang diperlukan.

Demikian kami sampaikan atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Ketua Prodi
Sanitasi Lingkungan Program Sarjana Terapan,

Rifai Agung Mulyono, SKM, M.Kes
NIP : 197003271996021001

Tembusan :

1. Mahasiswa
2. Arsip

Lampiran 8



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR

Jl. Soekarno - Hatta No 6 Bandar Lampung
Telp : 0721 - 783852 Faximile : 0721 - 773918

Webside : <http://poltekkes-tjk.ac.id> E-mail : direktorat@poltekkes-tjk.co.id



Bandar Lampung, 30 Desember 2021

Nomor : UM.01.03/IV/441./2021
HAL : Permohonan Data
Lampiran :-

Kepada Yth.
Bapak/Ibu
Kepala Dinas Kesehatan Lampung Selatan
Tempat

Dalam rangka penyusunan awal Proposal Skripsi, Mahasiswa Program Studi Sanitasi Lingkungan Program Sarjana Terapan Politeknik Kesehatan Tanjungpur yang Bernama :

No.	Nama	NIM	Prodi
1.	Hernita	1813351025	Program Studi Sanitasi Lingkungan Program Sarjana Terapan

Mahasiswa tersebut di atas akan melaksanakan Tugas Survei awal Proposal Skripsi, sehubungan hal tersebut mohon berkenan sekiranya Bapak/Ibu dapat menerima mahasiswa tersebut untuk dibantu mendapatkan data yang diperlukan.

Demikian kami sampaikan atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Ketua Prodi
Sanitasi Lingkungan Program Sarjana Terapan,

Rifai Agung Mulyono, SKM, M.Kes
NIR-197003271996021001

Tembusan :

1. Puskesmas Natar
2. Mahasiswa
3. Arsip



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUNG

Jalan Soekarno - Hatta No. 6 Bandar Lampung

Telp : 0721 - 783 852 Faksimile : 0721 - 773 918

Website : <http://poltekkes-tjk.ac.id> E-mail : direktorat@poltekkes-tjk.c.id



Nomor : PP.03.01 / I. 1 / 1818 / 2022
 Lampiran : Eks
 Hal : Izin Penelitian

28 Maret 2022

Yth, Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
 Di – Bandar Lampung

Sehubungan dengan penyusunan Skripsi bagi mahasiswa Tingkat IV Program Studi Sanitasi Lingkungan Program Sarjana Terapan Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungpurung Tahun Akademik 2021/2022, maka kami mengharapkan dapat diberikan izin kepada mahasiswa untuk dapat melakukan penelitian di Institusi yang Bpk/Ibu pimpin. Adapun mahasiswa yang melakukan penelitian sebagai berikut:

No	NAMA	JUDUL PENELITIAN	TEMPAT PENELITIAN
1	Fitriani Lestari NIM: 1813351043	Pemanfaatan Pati Dan Selulosa Dari Limbah Bonggol Pisang (<i>Musa Paradisiaca</i> L) Sebagai Bahan Baku Bioplastik	Laboratorium Jurusan Kesehatan Lingkungan
2	Icha Putri Tsany NIM: 1813351001	Pengaruh Infusa Batang Serai Dapur (<i>Cymbopogon Citratus</i>) Sebagai Larvasida <i>Aedes Aegypti</i>	
3	Dinda Agusti NIM: 1813351007	Efektivitas Ekstrak Buah Ceremai (<i>Phyllanthus Acidus</i> [L] Skeels) Sebagai Larvasida Pada Larva <i>Aedes Aegypti</i> Instar Iii	
4	Hernita NIM: 1813351025	Hubungan Perilaku Penjamah Makanan Terhadap Angka Kuman Makanan Di Rumah Makan Wilayah Kerja Uptd Puskesmas Natar Tahun 2022	

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



Warjadin Aliyanto, SKM, M.Kes
 NIP 196401281985021001

Lampiran 10

SURAT PERMOHONAN PEMINJAMAN DAN PEMAKAIAN ALAT LABORATORIUM

Bandar Lampung, 10 Mei 2022

Hal : Permohonan Peminjaman Alat Laboratorium

Kepada Yth,

Koordinator Laboratorium Kesehatan Lingkungan

CQ. Kepala Jurusan Kesehatan Lingkungan

Poltekkes Tanjungkarang

di Bandar Lampung

Dengan Hormat,

Sehubung dengan penelitian yang sedang saya lakukan guna menyelesaikan proposal penelitian, sesuai dengan kurikulum di Program Studi Sarjana Terapan Sanitasi Lingkungan, Jurusan Kesehatan Lingkungan, maka dengan ini :

Nama : Hernita

NIM 1813351025

Jurusan : Kesehatan Lingkungan

Maka agar dapat menggunakan fasilitas Laboratorium. Demikian permohonan saya, atas perhatian dan kerja samanya saya ucapkan terimakasih.

Hormat Saya

Hernita



PEMERINTAH KABUPATEN LAMPUNG SELATAN
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN PERIZINAN TERPADU SATU PINTU

Jalan Stadion Jati Rukun Kelurahan Way Lubuk 35551
Kecamatan Kalianda Kabupaten Lampung Selatan

SURAT KETERANGAN PENELITIAN

Nomor : 800/ 248 /IV.17/2022

1. Nama : **HERNITA**
2. Alamat : **DUSUN I HAJIMENA RT/RW 002/001, KELURAHAN HAJIMENA, KECAMATAN NATAR**
3. Judul Penelitian : **HUBUNGAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN TERHADAP ANGKA KUMAN MAKANAN DI RUMAH MAKAN WILAYAH KERJA UPTD PUSKESMAS NATAR TAHUN 2022**
4. Tujuan Penelitian : **Mengetahui perilaku penjamah terhadap angka kuman makanan di rumah makan wilayah kerja UPTD Puskesmas Natar**
5. Lokasi Penelitian : **Rumah Makan Wilayah Kerja UPTD Puskesmas Natar**
6. Tanggal dan/atau lamanya Penelitian : **Mei s/d July 2022**
7. Bidang Penelitian : **Sanitasi Lingkungan**
8. Status Penelitian : **-**
9. Nama Penanggung Jawab atau Koordinator : **Warjedin Aliyanto, SKM, M.Kes**
10. Anggota Penelitian : **HERNITA**
11. Nama Badan Hukum, Lembaga dan Organisasi : **POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG**

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Pelaksanaan Penelitian tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu stabilitas Pemerintah.
2. Setelah Penelitian Selesai, agar menyerahkan hasilnya kepada Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Perizinan Terpadu Satu Pintu (DPMPTSP) Kabupaten Lampung Selatan
3. Surat Keterangan Penelitian berlaku selama 1 (satu) tahun sejak tanggal ditetapkan.

Dikeluarkan : Kalianda
Pada Tanggal : 10 Mei 2022
Kepala Dinas Penanaman Modal dan
Pelayanan Perizinan Terpadu Satu Pintu
Kabupaten Lampung Selatan



ACHMAD HERRY, S.E., MM
NIP. 19711230 200003 1 002



PEMERINTAH KABUPATEN LAMPUNG SELATAN
DINAS KESEHATAN

Jalan Mustafa Kemal Nomor 06 Kalianda Kode Pos : 35513
Telepon. (0727) 322059, Faks : (0727) 322059
Dinkeskablampungselatan@gmail.com, dinkes.lampungselatankab.go.id

Kalianda, 11 Mei 2022

Kepada

Nomor : 070/2803/IV.03/2022 Yth Ka. UPT Puskesmas Natar
Lampiran : - Di
Perihal : Izin Penelitian Tempat

Menindaklanjuti Surat dari Direktur Politeknik Kesehatan Tanjung Karang Nomor PP.03.01/I.1/1809.1/2022 Tanggal 10 Mei 2022, perihal izin kegiatan Penelitian, adapun izin tersebut diberikan kepada:

Nama : HERNITA
NIM : 1813351025
Pekerjaan : Mahasiswa Jurusan Sanitasi Lingkungan Politeknik Kesehatan Tanjung Karang
Judul : "Hubungan Perilaku Penjamah makanan Dirumah Makan Wilayah Kerja UPTD Puskesmas Natar Lampung Selatan Tahun 2022 "
Lokasi : UPT Puskesmas Natar
Tujuan : Mengadakan Penelitian dalam rangka penyusunan tugas akhir.

Sehubungan perihal tersebut di atas kepada Saudara Ka. UPT Puskesmas untuk dapat menerima dan memfasilitasi kegiatan penelitian, apabila kegiatan tersebut telah selesai agar dapat **memberikan laporan hasil** kepada kami.

Demikian untuk dapat dilaksanakan.

Kepala Dinas Kesehatan
Kabupaten Lampung Selatan

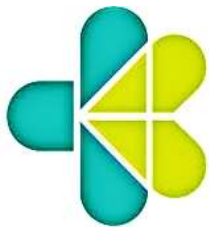


JONIYANSAH, S.KM., M.M

Pembina

NIP. 19761021200003 1 002

Tembusan:
Kepada Yth,
Direktur Poltekes Tanjung Karang

Lampiran 13

KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUNING
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN



1. Raya Hajimena No. 100 Bandar Lampung Telp : 0721 – 703630 Faximile : 0721 – 787561
 Website : <http://poltekkes-tjk.ac.id> E-mail : jurusankesling@yahoo.com

HASIL ANALISIS LABORATORIUM

Pengambil Sampel : Hernita
 Alamat : Jl. Raya Hajimena No. 46, Natar, Lampung Selatan
 Titik Sampling : Rumah Makan Wilayah Kerja UPTD Puskesmas Natar
 Tgl/Waktu Sampling : 16 Mei 2022/16:00 WIB
 Tgl/Waktu Pemeriksaan : 17 Mei 2022/08:00 WIB

Tabel Hasil Pemeriksaan Angka Kuman Makanan Daging Ayam

No	Waktu	Nama Makanan	Hasil	Standar	Keterangan	Metode
1	17 Mei 2022	Ayam Goreng	2,9 x 10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ Koloni/g	TMS	ALT (Angka Lempeng Total)
2		Ayam Bakar	2,6 x 10 ⁶ koloni/g		TMS	
3		Sate Ayam	2,3 x 10 ⁴ koloni/g		MS	
4		Ayam Goreng	1,2 x 10 ⁴ koloni/g		MS	
5		Ayam Goreng	2,9 x 10 ⁷ koloni/g		TMS	
6		Ayam Serundeng	4,9 x 10 ⁶ koloni/g		TMS	
7	19 Mei 2022	Ayam Goreng	8,3 x 10 ⁴ koloni/g		MS	
8		Ayam Kecap	3,9 x 10 ⁶ koloni/g		TMS	
9		Ayam Tepung	2,1 x 10 ⁸ koloni/g		TMS	
10		Ayam Goreng	3,7 x 10 ⁶ koloni/g		TMS	
11		Ayam Fillet	6,6 x 10 ⁴ koloni/g		MS	
12		Soto Kikil	2,4 x 10 ⁸ koloni/g		TMS	
13	23 Mei 2022	Mie Ayam	3,3 x 10 ⁸ koloni/g		TMS	
14		Ayam Bakar	3,1 x 10 ⁸ koloni/g		TMS	
15		Ayam Goreng	9,0 x 10 ⁴ koloni/g		MS	
16		Soto Ayam	3,2 x 10 ⁷ koloni/g		TMS	
17		Ayam Bakar	3,0 x 10 ⁸ koloni/g		TMS	
18		Sop Ayam	3,0 x 10 ⁸ koloni/g		TMS	

Standar: Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemarkan Mikroba dalam Pangan Olahan

Jumlah koloni < 30-300 = Pengenceran Terendah (10⁴)

Lampiran 13

KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPINANG
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN



1. Raya Hajimena No. 100 Bandar Lampung Telp : 0721 – 703630 Faximile : 0721 – 787561
 Website : <http://poltekkes-tjk.ac.id> E-mail : jurusankesling@yahoo.com

Tabel Hasil Pemeriksaan Angka Kuman Makanan Sayur

No	Waktu	Nama Makanan	Hasil	Standar	Keterangan	Metode
19	17 Mei 2022	Sayur Gori	$1,8 \times 10^8$ koloni/g	10 ⁵ Koloni/g	TMS	ALT (Angka Lempeng Total)
20		Sayur Asem	$3,6 \times 10^6$ koloni/g		TMS	
21		Acar	$2,0 \times 10^4$ koloni/g		MS	
22		Gudeg	$5,6 \times 10^4$ koloni/g		MS	
23		Sayur Gori	$3,2 \times 10^7$ koloni/g		TMS	
24		Sayur Lodeh	$3,3 \times 10^8$ koloni/g		TMS	
25	19 Mei 2022	Sayur Santan Singkong	$1,3 \times 10^4$ koloni/g		MS	
26		Tumis Kacang Panjang	$2,7 \times 10^6$ koloni/g		TMS	
27		Sayur Sop	$3,1 \times 10^8$ koloni/g		TMS	
28		Sayur Singkong	$2,8 \times 10^8$ koloni/g		TMS	
29		Sayur Asem	$2,8 \times 10^4$ koloni/g		MS	
30		Capcay	$2,0 \times 10^8$ koloni/g		TMS	
31	23 Mei 2022	Sayur Sawi	$2,1 \times 10^6$ koloni/g		TMS	
32		Lalapan	$3,9 \times 10^8$ koloni/g		TMS	
33		Sayur Asem	$6,0 \times 10^4$ koloni/g		MS	
34		Suwir Daun Bawang	$3,1 \times 10^7$ koloni/g		TMS	
35		Lalapan	$2,1 \times 10^7$ koloni/g		TMS	
36		Gado-Gado	$3,1 \times 10^8$ koloni/g		TMS	

Standar: Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan

Jumlah koloni < 30-300 = Pengenceran Terendah (10⁴)

Bandar Lampung, Mei 2022
Pemeriksa

Hernita
1813351025