

LAMPIRAN

Lampiran 1

OBSERVASI PENELITIAN

“Hubungan *Personal Hygiene* dan Sanitasi Tempat Penjaja Makanan Dengan Angka Kuman pada Makanan jajanan di PKOR Way Halim Kota Bandar Lampung”

1. Data Responden

- Nomor responden :
Jenis Makanan :
Nama Pedagang :
Jenis Kelamin :
3. Laki laki
4. Perempuan
Umur :
Pendidikan :
1. Tidak tamat SD
2. Tamat SD
3. Tamat SMP/Sederajat
4. Tamat SMA/Sederajat
5. Akademik/Perguruan Tinggi

2. Observasi Penerapan *Personal Hygiene* Checklist :

No	Subjek yang di observasi	Hasil observasi	
		Ya	Tidak
1.	Pedagang mencuci tangan saat hendak menangani makanan		
2.	Pedagang mencuci tangan menggunakan sabun		
3.	Pedagang menggunakan celemek		
4.	Pedagang menggunakan penutup kepala		
5.	Pedagang menggunakan penutup mulut (masker)		
6.	Pedagang menggunakan sarung tangan sekali pakai atau alat bantu (contohnya		

	sendok, penjepit makanan) pada saat menjamah makanan		
7.	Pedagang tidak berbicara pada saat menjamah makanan		
8.	Pedagang menggunakan pakaian yang bersih		
9.	Kuku tangan dalam keadaan bersih dan pendek		
10.	Pedagang tidak merokok saat menangani makanan/menyajikan makanan		
11.	Pedagang tidak bersin/batuk saat sedang menjamah makanan		
12.	Pedagang tidak menggaruk garuk badan saat sedang menjamah makanan		

3. Observasi Penerapan Sanitasi Tempat Penjaja Makanan

Checklist :

No	Subjek yang diobservasi	Hasil Observasi	
		Ya	Tidak
1.	Perlatan bersih dan tidak berdebu		
2.	Makanan yang dijual dalam keadaan terbungkus atau tertutup		
3.	Pembungkus yang digunakan dalam keadaan bersih		
4.	Peralatan dibersihkan sebelum dan sesudah digunakan		
5.	Penyimpanan makanan jadi terpisah dengan bahan mentah		
6.	Adanya tempat cuci tangan		
7.	Menggunakan Lab bersih/sekali pakai		
8.	Tempat penyimpanan makanan bersih dan tertutup		
9.	Adanya tempat sampah		
10.	Tempat sampah tertutup		

Lampiran 2

PROSEDUR KERJA PEMERIKSAAN ANGKA KUMAN MAKANAN DENGAN METODE ANGKA LEMPENG TOTAL DI LABORATORIUM

1. Alat dan Bahan

b. Alat

- 1) Tabung reaksi
- 2) Bulb
- 3) Pipet ukur 10 ml
- 4) Pipet ukur 1 ml
- 5) Beaker glass 100 ml
- 6) Beaker glass 250 ml
- 7) Beaker glass 500 ml
- 8) Mortar dan Alu
- 9) Arloji
- 10) Batang pengaduk
- 11) Sendok reagent
- 12) Lampu bunsen
- 13) Alumuniumfoil
- 14) Neraca analitik
- 15) Cawan petridish
- 16) Cool Box atau Kotak Pendingin
- 17) Pembungkus Sampel
- 18) Coloni Counter (alat untuk menghitung coloni)

c. Bahan

- 1) Sampel makanan
- 2) Media PCA
- 3) Aquadest
- 4) BPW

2. Prosedur Kerja

a. Sterilisasi alat dan bahan yang digunakan

- 1) Tabung reaksi

- a) Pipet 9 ml BPW 0,1% kedalam tabung reaksi yang telah diberi label pengenceran 10^1 hingga 10^6 .
- b) Tutup dengan kapas yang telah dilapisi dengan alumuniumfoil.
- 2) Pipet volume, bungkus dengan menggunakan kertas cokelat atau kertas buram.
- 3) Beaker glass, bungkus dengan menggunakan kertas cokelat atau kertas buram.
- 4) Cawan petridish, bungkus dengan menggunakan kertas cokelat atau kertas buram.
- 5) Pembungkus sampel dan botol sampel, bungkus dengan menggunakan kertas cokelat atau kertas buram
- 6) Lalu, sterilisasikan dengan ketentuan:
 - a) Jika, alat dan bahan berbentuk padat, sterilisasikan menggunakan oven dengan suhu 121°C dengan tekanan 15 psi selama 15 menit.
 - b) Jika, alat dan bahan berbentuk cairan, sterilisasikan menggunakan autoclave dengan suhu 121°C pada tekanan 15 psi selama 15 menit.

b. Pengambilan Sampel

- 1) Siapkan kotak pendingin (*cooling box*), pembungkus sampel (untuk makanan padat) dan botol sampel (untuk minuman atau cairan) yang telah disterilisasi.
- 2) Tuang alkohol dengan kandungan 70% pada tangan dan area sekitar yang ingin digunakan untuk mengambil sampel, agar lebih steril, tangan menggunakan sarung tangan plastik.
- 3) Letakkan lampu bunsen dekat sampel yang ingin diambil, agar tidak adanya bakteri yang tidak berasal dari sampel tersebut menempel, yang menyebabkan tidaknya akurat hasil pemeriksaan
- 4) Ambil sampel makanan, lalu tutup sampel dengan kuat dan tidak adanya kedap udara dan masukan kedalam kotak pendingin atau *cooling box*.
- 5) Berikan label pada pembungkus sampel dan yang berisi nomor kode dan tanggal pengambilan.
- 6) Kirim segera sampe ke laboratorium setelah pengambilan, sampel harus sudah sampai di laboratorium pemeriksa dalam waktu 1 x 24 jam.

c. Pembuatan Media PCA

1) Timbang media PCA dengan perhitungan sebagai berikut:

Dik: aquadest yang dibutuhkan 40 ml, 1 petridish = ± 5-10 ml PCA

Konsentrasi PCA = 23,5

Dit:..... gram (PCA)?

$$\begin{aligned}\text{Jawab: PCA} &= \frac{23,5}{1000} \times 40 \text{ ml} \\ &= 0,94 \text{ gram}\end{aligned}$$

2) Lalu, timbang PCA dengan neraca analitik dan masukkan kedalam beaker glass.

3) Lalu tambahkan 40 ml aquadest, panaskan hingga mendidih. Lalu, angkat dan tutup dengan alumuniumfoil.

d. Penanaman Sampel

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 BPW 0,1 %,sebanyak 45 ml, aduk rata

e. Siapkan 5 tabung reaksi yang berisi BPW 0,1 % 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^{-4}

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^{-2} masukkan ke petridish berlabel 10^{-2}

l. Pipet 1 ml sampel dari pengenceran 10^{-3} masukkan ke petridish berlabel 10^{-3}

- m. Pipet 1 ml sampel dari pengenceran 10^{-4} masukkan ke petridish berlabel 10^{-4}
- n. Tunggu beberapa menit hingga media dingin dan padat, didekat lampu bunsen
- o. Inkubasi pada suhu 37°C selama 1 sampai 2 x 24 jam dengan posisi terbalik

e. 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 = Too Numerous To Count (TNTC) atau TBUD (Terlalu Banyak Untuk Dihitung), <30 Too Few To Count (TFTC)
- 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 terendah 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*)

Lampiran 3

Dokumentasi Penelitian

 <p>Observasi</p>	 <p>Pengambilan sampel</p>
 <p>Sampel Makanan</p>	 <p>Sterilisasi Alat</p>
 <p>Penimbangan BPW</p>	 <p>Pemasakan BPW</p>



Penimbangan PCA



Pemasakan PCA



Sterilisasi bahan di autoclave



Penimbangan sampel makanan



Penumbukan sampel makanan



Melarutkan sampel makanan



Larutan sampel makanan



Pengenceran



Penanaman media biakan



Tunggu media hingga padat



Inkubasi media



Pembacaan colony di colony counter



Hasil angka kuman



Hasil angka kuman

Lampiran 4

Output SPSS

1. Analisis Univariat

		Statistics		
		Jenis Kelamin	Usia	Tingkat Pendidikan
N	Valid	53	53	53
	Missing	0	0	0
Mean		1,57	2,06	3,77
Std. Error of Mean		,069	,128	,084
Median		2,00	2,00	4,00
Mode		2	2	4
Std. Deviation		,500	,929	,609
Variance		,250	,862	,371
Range		1	3	3
Minimum		1	1	2
Maximum		2	4	5
Sum		83	109	200

Frequency Table

		Jenis Kelamin			Cumulative
		Frequency	Percent	Valid Percent	Percent
Valid	Laki-laki	23	43,4	43,4	43,4
	Perempuan	30	56,6	56,6	100,0
	Total	53	100,0	100,0	

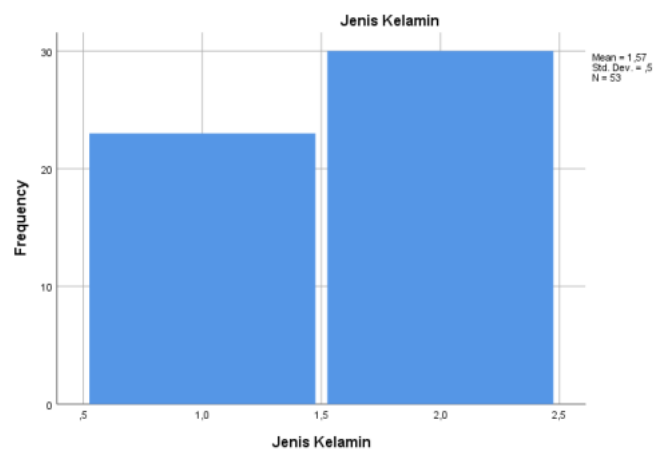
Usia

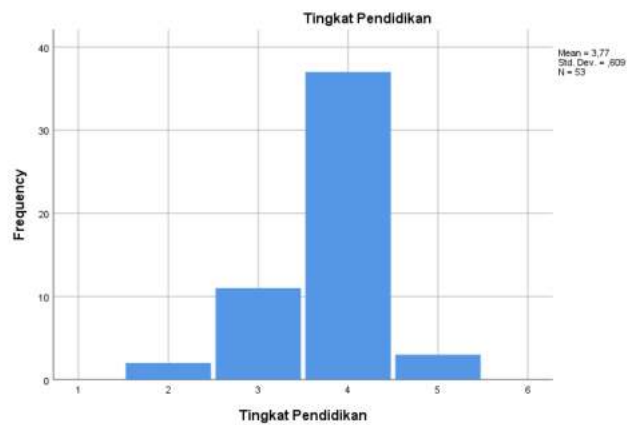
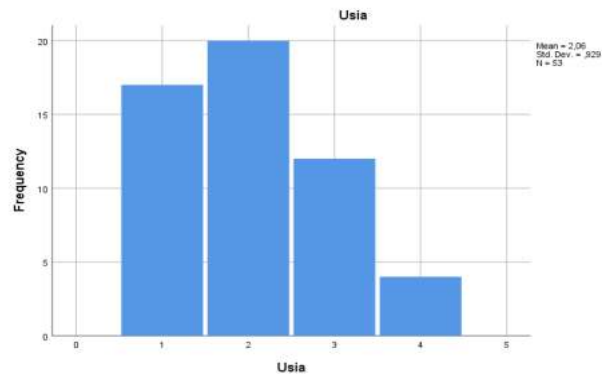
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	19-29	17	32,1	32,1	32,1
	30-39	20	37,7	37,7	69,8
	40-49	12	22,6	22,6	92,5
	50-59	4	7,5	7,5	100,0
	Total	53	100,0	100,0	

Tingkat Pendidikan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tamat SD	2	3,8	3,8	3,8
	Tamat SMP/Sederajat	11	20,8	20,8	24,5
	Tamat SMA/Sederajat	37	69,8	69,8	94,3
	Akademik/Perguruan Tinggi	3	5,7	5,7	100,0
	Total	53	100,0	100,0	

Histogram





Frequencies

Statistics

		Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Makanan Jajanan	Personal Hygiene	Sanitasi Tempat Penjaja Makanan
N	Valid	53	53	53
	Missing	0	0	0
Mean		1,66	1,53	1,75
Std. Error of Mean		,066	,069	,060
Median		2,00	2,00	2,00
Mode		2	2	2
Std. Deviation		,478	,504	,434
Variance		,229	,254	,189
Range		1	1	1
Minimum		1	1	1
Maximum		2	2	2
Sum		88	81	93

Frequency Table

Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Makanan Jajanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Memenuhi Syarat	18	34,0	34,0	34,0
	Tidak Memenuhi Syarat	35	66,0	66,0	100,0
	Total	53	100,0	100,0	

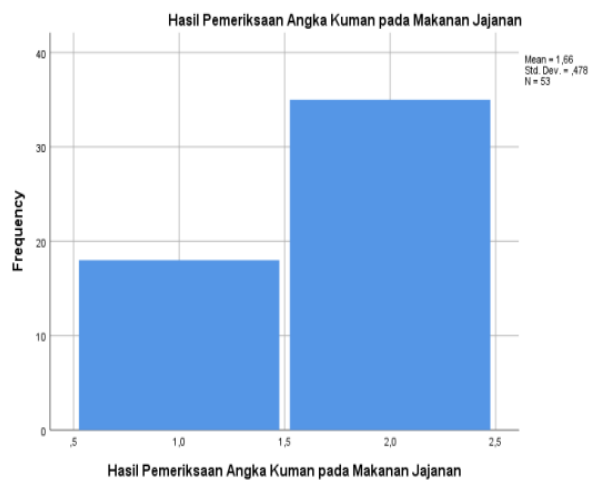
Personal Hygiene

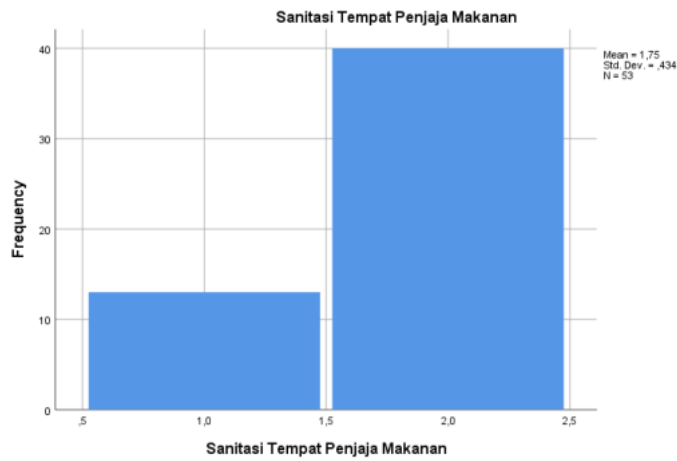
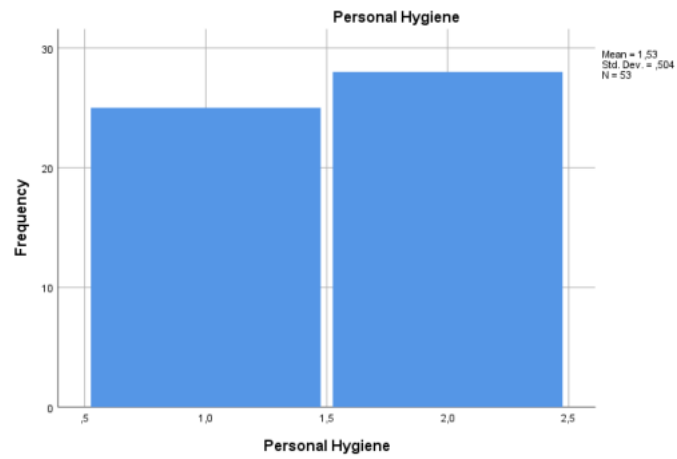
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	25	47,2	47,2	47,2
	Kurang Baik	28	52,8	52,8	100,0
	Total	53	100,0	100,0	

Sanitasi Tempat Penjaja Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	13	24,5	24,5	24,5
	Kurang Baik	40	75,5	75,5	100,0
	Total	53	100,0	100,0	

Histogram





2. Analisis Bivariat

Case Processing Summary

	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
						t
Personal Hygiene * Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Makanan Jajanan	53	100,0%	0	0,0%	53	100,0 %

**Personal Hygiene * Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Makanan Jajanan
Crosstabulation**

		Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Makanan Jajanan		Total	
		Memenuhi Syarat	Tidak Memenuhi Syarat		
Personal Hygiene	Baik	Count	18	7	25
		% within Personal Hygiene	72,0%	28,0%	100,0%
	Kurang Baik	Count	0	28	28
		% within Personal Hygiene	0,0%	100,0%	100,0%
Total		Count	18	35	53
		% within Personal Hygiene	34,0%	66,0%	100,0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	30,528 ^a	1	,000		
Continuity Correction ^b	27,402	1	,000		
Likelihood Ratio	38,276	1	,000		
Fisher's Exact Test				,000	,000
Linear-by-Linear Association	29,952	1	,000		
N of Valid Cases	53				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 8,49.

b. Computed only for a 2x2 table

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
For cohort Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Makanan Jajanan = Tidak Memenuhi Syarat	,280	,149	,525
N of Valid Cases	53		

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Sanitasi Tempat Penjaja Makanan * Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Makanan Jajanan	53	100,0%	0	0,0%	53	100,0%

Sanitasi Tempat Penjaja Makanan * Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Makanan Jajanan Crosstabulation

		Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Makanan Jajanan		Total	
		Memenuhi Syarat	Tidak Memenuhi Syarat		
Sanitasi Tempat Penjaja Makanan	Baik	Count	12	1	13
		% within Sanitasi Tempat Penjaja Makanan	92,3%	7,7%	100,0%
	Kurang Baik	Count	6	34	40
		% within Sanitasi Tempat Penjaja Makanan	15,0%	85,0%	100,0%
Total	Count	18	35	53	
	% within Sanitasi Tempat Penjaja Makanan	34,0%	66,0%	100,0%	

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	26,145 ^a	1	,000		
Continuity Correction ^b	22,811	1	,000		
Likelihood Ratio	27,056	1	,000		
Fisher's Exact Test				,000	,000
Linear-by-Linear Association	25,651	1	,000		
N of Valid Cases	53				

- a. 1 cells (25,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 4,42.
- b. Computed only for a 2x2 table

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for Sanitasi Tempat Penjaja Makanan (Baik / Kurang Baik)	68,000	7,408	624,183
For cohort Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Makanan Jajanan = Memenuhi Syarat	6,154	2,895	13,083
For cohort Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Makanan Jajanan = Tidak Memenuhi Syarat	,090	,014	,598
N of Valid Cases	53		

Surat Layak Etik



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR
Jl. 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.ac.id



KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
"ETHICAL EXEMPTION"

No.105/KEPK-TJK/II/2024

Protokol penelitian versi 1 yang diusulkan oleh :
The research protocol proposed by

Peneliti utama : Rindu Yuni Safitri
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Tanjungpur
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"Hubungan Personal Hygiene dan Sanitasi Tempat Penjaja Makanan Dengan Angka Kuman Pada Makanan Jajanan di PKOR Way Halim Kota Bandar Lampung"

"The Relationship of Personal Hygiene and Sanitation of Food Vendors with The Number of Germs in Snack Food in PKOR Way Halim Bandar Lampung City"

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 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 13 Februari 2024 sampai dengan tanggal 13 Februari 2025.

This declaration of ethics applies during the period February 13, 2024 until February 13, 2025.



February 13, 2024
Professor and Chairperson,

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

Lampiran 6

Surat Pengantar Izin Penelitian Di Dinas Penanaman Modal Dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Bandar Lampung



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

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



Nomor : PP.08.02/F.XLIII.15/ 107 /2024 14 Maret 2024
Lampiran : -
Hal : Izin Penelitian

Yth. Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Satu Pintu Kota Bandar Lampung
di -

Tempat

Sehubungan dengan penyusunan Skripsi bagi mahasiswa tingkat akhir (Semester 8) pada Program Studi Sanitasi Lingkungan Program Sarjana Terapan Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungpur Tahun Akademik 2023/2024, maka kami mengharapkan agar mahasiswa kami dapat diberikan izin untuk melakukan penelitian pada institusi yang Bapak/Ibu pimpin. Adapun mahasiswa yang melakukan penelitian sebagai berikut:

NO	NAMA / NIM	JUDUL SKRIPSI
1	Rindu Yuni Safitri / NIM : 2013351007	Hubungan <i>Personal Hygiene</i> dan Sanitasi Tempat Penjaja Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Jajanan di PKOR Way Halim Kota Bandar Lampung

Atas perhatian dan bantuannya kami ucapkan terima kasih.



Mei Ahyanti, SKM., M.Kes
NIP. 197505092005012002

Lampiran 7

Surat Pengantar Izin Kepada Pengelola PKOR Way Halim



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGGARANG
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

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



Nomor : PP.08.02/F.XLIII.15/ 107 /2024 14 Maret 2024
Lampiran : -
Hal : **Izin Penelitian**

Yth. Pengelola PKOR Way Halim
di -
Tempat

Sehubungan dengan penyusunan Skripsi bagi mahasiswa tingkat akhir (Semester 8) pada Program Studi Sanitasi Lingkungan Program Sarjana Terapan Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Tanjungkarang Tahun Akademik 2023/2024, maka kami mengharapkan agar mahasiswa kami dapat diberikan izin untuk melakukan penelitian pada institusi yang Bapak/Ibu pimpin. Adapun mahasiswa yang melakukan penelitian sebagai berikut:

NO	NAMA / NIM	JUDUL SKRIPSI
1	Rindu Yuni Safitri / NIM : 2013351007	Hubungan <i>Personal Hygiene</i> dan Sanitasi Tempat Penjaja Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Jajanan di PKOR Way Halim Kota Bandar Lampung

Atas perhatian dan bantuannya kami ucapkan terima kasih.



Mei Ahyanti, SKM., M.Kes
NIP. 197505092005012002

Lampiran 8

Surat Permohonan Peminjaman Alat Laboratorium

Bandar Lampung, 26 Maret 2024

Yith.
Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
Poltekkes Kemenkes Tanjungkorang
Di-
Tempat

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Rindu Yuni Safitri

NIM : 2013351038

Prodi : Sariana Terapan Sanitasi Lingkungan

Dengan hormat,

Schubungan dengan akan dilaksanakannya penelitian pada 27 Maret 2024 s.d.selesai, saya mengajukan permohonan izin peminjaman ruang laboratorium dan alat-alat laboratorium. Penelitian ini akan tetap berjalan pada hari libur, maka terkait kunci laboratorium akan saya ambil di satpam saat akan menggunakan laboratorium dan menitipkannya kembali pada satpam saat selesai menggunakan.

Demikian surat peminjaman ini saya sampaikan, atas perhatiannya saya ucapkan terimakasih.

Menyetujui,

Penanggung jawab Umum
Jurusan Kesehatan Lingkungan



Nawan Prianto, S.ST., M.Kes
NIP. 197505312006041001

Hormat saya.

Mahasiswa
Jurusan Kesehatan Lingkungan



Rindu Yuni Safitri
NIM.2013351038

Lampiran 9

Surat Keterangan Penelitian Dari Dinas Penanaman Modal Dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Bandar Lampung



PEMERINTAH KOTA BANDARLAMPUNG
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU

Jalan Dr. Susilo Nomor 2 Bandar Lampung, Telepon (0721) 476362
Faksimile (0721) 476362 Website: www.dpmpstp.bandarlampungkota.go.id
Pos-el: dpmpstp.kota@bandarlampungkota.go.id

SURAT KETERANGAN PENELITIAN (SKP)
Nomor :1871/070/05047/SKP/III.16/IV/2024

Berdasarkan Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 03 Tahun 2018 tentang Penerbitan Surat Keterangan Penelitian dan Rekomendasi dari Kepala Badan Kesatuan Bangsa Dan Politik Kota Bandar Lampung Nomor 070/00383/IV.05/2024 Tanggal 2024-04-03 10:09:04, yang bertandatangan dibawah ini Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Bandar Lampung memberikan Surat Keterangan Penelitian (SKP) kepada :

1. Nama : RINDU YUNI SAFITRI
 2. Alamat : SUGIH WARAS RT/RW 001/001 KEL/DESA SUGIH WARAS KEC. BELITANG MULYA KAB/KOTA OGAN KOMERING ULU TIMUR PROV. SUMATERA SELATAN
 3. Judul Penelitian : HUBUNGAN PERSONAL HYGIENE DAN SANITASI TEMPAT PENJAJA MAKANAN DENGAN ANGKA KUMAN PADA MAKANAN JAJANAN DI PKOR WAY HALIM KOTA BANDAR LAMPUNG
 4. Tujuan Penelitian : MENGETAHUI HUBUNGAN PERSONAL HYGIENE DAN SANITASI TEMPAT PENJAJA MAKANAN DENGAN ANGKA KUMAN PADA MAKANAN JAJANAN DI PKOR WAY HALIM KOTA BANDAR LAMPUNG
 5. Lokasi Penelitian : PADA PUSAT KEGIATAN OLAAHRAGA (PKOR) KOTA BANDAR LAMPUNG
 6. Tanggal dan/atau lamanya penelitian : 1 (SATU) BULAN
 7. Bidang Penelitian : KESEHATAN LINGKUNGAN
 8. Status Penelitian : -
 9. Nama Penanggung Jawab atau Koordinator : DEWI PURWANINGSIH, S.SIT., M.Kes
 10. Anggota Penelitian : RINDU YUNI SAFITRI
 11. Nama Badan Hukum, Lembaga dan Organisasi Kemasyarakatan : POLTEKKES KEMENKES 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 Badan Kesatuan Bangsa Dan Politik (BAKESBANGPOL) Kota Bandar Lampung.
 3. Surat Keterangan Penelitian ini berlaku selama 1 (satu) tahun sejak tanggal ditetapkan.



Ditetapkan di : Bandarlampung
pada tanggal : 16 April 2024

Ditandatangani secara elektronik oleh :
Kepala Dinas
MUHTADI A. TEMENGGUNG, S.T., M.Si.
NIP 19710810 199502 1 001

Terselenggara :
1. BAKESBANGPOL Kota Bandar Lampung
2. Bappeda Kota Bandar Lampung
3. Peringat

Dokumen ini telah di tandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSRe - BSSN.



Lampiran 10

Hasil Analisis Laboratporium



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



Jl. 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.ac.id

HASIL ANALISIS LABORATORIUM

Pengambil sampel : Rindu Yuni Safitri
 Alamat pengambilan sampel : Pusat Kegiatan Olahraga
 Tanggal pemeriksaan : 27 Maret – 30 April 2024

Tabel pemeriksaan angka kuman pada makanan

No Responden	Waktu	Jenis makanan	Hasil	Standar	Keterangan	Metode
1	27 Maret 2024	Telur gulung	$1,4 \times 10^5$	1×10^5	TMS	Metode ALT (Angka Lempeng Total)
2		Crepes	$1,3 \times 10^5$	1×10^5	TMS	
3		Takoyaki	$1,5 \times 10^3$	1×10^5	MS	
4		Sempol	$2,8 \times 10^4$	1×10^5	MS	
5		Cilor	$1,5 \times 10^5$	1×10^5	TMS	
6		Pempek panggang	$1,1 \times 10^5$	1×10^5	TMS	
7		Jamur krispy	$3,6 \times 10^5$	1×10^5	TMS	
8		Kebab	$3,5 \times 10^4$	1×10^5	MS	
9	19 April 2024	Usus	$1,3 \times 10^5$	1×10^5	TMS	
10		Telur gulung	$3,4 \times 10^4$	1×10^5	MS	
11		Sosis gulung	$1,4 \times 10^5$	1×10^5	TMS	
12		Jasuke	$2,3 \times 10^5$	1×10^5	TMS	
13		Sotong	$4,3 \times 10^5$	1×10^5	TMS	
14		Sosis bakar	$2,7 \times 10^6$	1×10^5	TMS	
15		Cikuwa bakar	$1,4 \times 10^6$	1×10^5	TMS	
16		Dimsum	$2,3 \times 10^4$	1×10^5	MS	
17	22 April 2024	Risol mayo	$1,2 \times 10^3$	1×10^5	MS	
18		Telur gulung bihun	$3,9 \times 10^5$	1×10^5	TMS	
19		Cireng	$1,8 \times 10^3$	1×10^5	MS	
20		Sosis gulung	$1,4 \times 10^5$	1×10^5	TMS	
21	23 April 2024	Citul	6×10^2	1×10^5	MS	
22		Nasi goreng	$3,4 \times 10^3$	1×10^5	MS	
23		Otak-otak	$5,7 \times 10^4$	1×10^5	MS	
24		Bakso seafood bakar	$1,2 \times 10^4$	1×10^5	MS	
25		Bakso Malang	$1,8 \times 10^5$	1×10^5	TMS	

26		Telur gulung	4×10^5	1×10^5	TMS	Metode ALT (Angka Lempeng Total)
27		Tahu bulat	$2,3 \times 10^3$	1×10^5	MS	
28	24 April 2024	Pentol pedas	$1,5 \times 10^5$	1×10^5	TMS	
29		Bakso bakar	$6,3 \times 10^5$	1×10^5	TMS	
30		Otak-otak	7×10^5	1×10^5	TMS	
31		Pempek	$3,1 \times 10^6$	1×10^5	TMS	
32		Baby crab	$3,5 \times 10^5$	1×10^5	TMS	
33		Telur gulung	$3,1 \times 10^6$	1×10^5	TMS	
34	25 April 2024	Bakso bakar	$3,5 \times 10^5$	1×10^5	TMS	
35		Cilor	$2,4 \times 10^5$	1×10^5	TMS	
36		Tahu gejrot	1×10^4	1×10^5	MS	
37		Sempol	$3,5 \times 10^5$	1×10^5	TMS	
38		Sempol	$2,3 \times 10^3$	1×10^5	MS	
39		Telur gulung	$2,9 \times 10^5$	1×10^5	TMS	
40	29 April 2024	Corndog	$3,1 \times 10^3$	1×10^5	MS	
41		Takoyaki	7×10^3	1×10^5	MS	
42		Telur gulung	$4,5 \times 10^5$	1×10^5	TMS	
43		Sosis bakar	3×10^6	1×10^5	TMS	
44		Dumpling bakar	$1,7 \times 10^5$	1×10^5	TMS	
45		Sosis bakar	7×10^3	1×10^5	MS	
46	30 April 2024	Somay	$4,4 \times 10^5$	1×10^5	TMS	
47		Kentang ulir	$1,8 \times 10^5$	1×10^5	TMS	
48		Crepes	$3,2 \times 10^5$	1×10^5	TMS	
49		Telur gulung	$2,3 \times 10^5$	1×10^5	TMS	
50		Sempol	$4,4 \times 10^4$	1×10^5	MS	
51		Bakwan	$2,2 \times 10^6$	1×10^5	TMS	
52	30 April 2024	Bakso bakar	$1,5 \times 10^5$	1×10^5	TMS	
53		Ati bakar	2×10^5	1×10^5	TMS	

Standar: peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan No.13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan

Jumlah coloni < 30 – 300 = Pengenceran Terendah (10^4)