

LAMPIRAN

Lampiran 1
Surat Ijin Rekomendasi Penelitian Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan
Terpadu Satu Pintu Kabupaten Badung



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN

POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR

Alamat : Jalan Sanitasi No. 1 Sidakarya, Denpasar

Telp : (0361) 710447, Faksimile : (0361) 710448

Laman (Website) : <https://www.poltekkes-denpasar.ac.id/>

Email : info@poltekkes-denpasar.ac.id



15 Juli 2022

No : PP.02.01/031/ 07 58 /2022

Lamp : 1 (satu) gabung

Hal. : Mohon Ijin Rekomendasi Melaksanakan Penelitian

Kepada Yth.
Kepala Dinas Penanaman Modal dan
Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kabupaten Badung
di-

Pusat Pemerintah, Sempidi
Kecamatan Mengwi
Kabupaten Badung

Dalam rangka menyelesaikan pendidikan pada Program Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar, mahasiswa diwajibkan melakukan suatu penelitian serta menyusun laporannya dalam bentuk skripsi. Sehubungan dengan hal tersebut bersama ini kami mohon kepada Bapak/Ibu untuk berkenan memberikan ijin penelitian kepada mahasiswa atas nama:

Nama/NIM : Ni Putu Vriska Putri Ditiarimi / P07131219051
Pekerjaan : Mahasiswa
Alamat : Br. Bantas Kaja Sibanggede, Kec Abiansemal, Kab Badung
Judul Penelitian : Identifikasi Keamanan Pangan Dari Segi Mikrobiologi Pada Sate Babi Di Desa Wisata Sangeh
Lokasi Penelitian : Desa Wisata Sangeh Kec. Abiansemal, Lab. Panureksa Utama Denpasar
Waktu Penelitian : Juli 2022 – Desember 2022
Demikian disampaikan atas ijin dan kerjasamanya, kami ucapkan terima kasih.

a.n. Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar
Ketua Jurusan Gizi,

Dr. Ni Komang Wiardani, SST, M.Kes
NIP. 196703161990032002



Lampiran 2
Surat Ijin Rekomendasi Penelitian Laboratorium Panureksa Utama



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR
Alamat : Jalan Sanitasi No. 1 Sidakarya, Denpasar
Telp : (0361) 710447, Faksimile : (0361) 710448
Laman (Website) : <https://www.poltekkes-denpasar.ac.id/>
Email : info@poltekkes-denpasar.ac.id



15 Juli 2022

No : PP.02.01/031/0753/2022
Lamp : 1 (satu) gabung
Hal : Mohon Ijin Rekomendasi Melaksanakan Penelitian

Kepada Yth.
Kepala Laboratorium Panureksa Utama
di-

Jalan Genetri No 11 Tonja
Kecamatan Denpasar Utara
Kota Denpasar

Dalam rangka menyelesaikan pendidikan pada Program Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar, mahasiswa diwajibkan melakukan suatu penelitian serta menyusun laporannya dalam bentuk skripsi. Sehubungan dengan hal tersebut bersama ini kami mohon kepada Bapak/Ibu untuk berkenan memberikan ijin penelitian kepada mahasiswa atas nama:

Nama/NIM : Ni Putu Vriska Putri Ditiarini / P07131219051
Pekerjaan : Mahasiswa
Alamat : Br. Bantas Kaja Sibanggede, Kec. Abiansemal, Kab. Badung
Judul Penelitian : Identifikasi Keamanan Pangan Dari Segi Mikrobiologi Pada Sate Babi Di Desa Wisata Sangeh
Lokasi Penelitian : Laboratorium Panureksa Utama
Waktu Penelitian : Juli 2022 – Desember 2022

Demikian disampaikan atas ijin dan kerjasamanya, kami ucapkan terima kasih.

a.n. Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar
Ketua Jurusan Gizi,

Dr. Ni Komang Wiardani, SST, M.Kes
NIP. 196703161990032002



Lampiran 3
Surat Persetujuan Ethical Clearance



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN (KEPK)
Alamat : Jl. Sanitasi No 1 Sidakarya Denpasar Selatan
Telp : (0361) 710447 Faximili : (0361) 710448
Laman (website) : www.poltekkes-denpasar.ac.id



PERSETUJUAN ETIK / ETHICAL APPROVAL

Nomor : LB.02.03/EA/KEPK/ 0658 /2022

Yang bertandatangan di bawah ini Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Poltekkes Denpasar, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian, dengan ini memutuskan protokol penelitian yang berjudul :

Identifikasi Keamanan Pangan Dari Segi Mikrobiologi Pada Sate Babi Di Desa Wisata Sangeh

dengan Ketua Pelaksana/Peneliti Utama :

Ni Putu Vriska Putri Ditiarini

LAIK ETIK. Persetujuan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan batas waktu pelaksanaan penelitian seperti tertera dalam protokol dengan masa maksimum selama 1 (satu) tahun

Pada akhir penelitian, peneliti menyerahkan laporan akhir kepada KEPK-Poltekkes Denpasar. Dalam pelaksanaan penelitian, jika ada perubahan dan/atau perpanjangan penelitian, harus mengajukan kembali permohonan kaji etik penelitian (amandemen protokol)

Denpasar, 13 Oktober 2022

Ketua,



Dr. Ni Komang Yuni Rahyani, S.Si.T., M.Kes

Lampiran 4
Persetujuan Setelah Penjelasan (Informed Consent)

Yang terhormat Bapak/ Ibu/Saudara Kami meminta kesediannya untuk berpartisipasi dalam penelitian ini. Keikutsertaan dari penelitian ini bersifat sukarela/tidak memaksa. Mohon untuk dibaca penjelasan dibawah dengan seksama dan disilahkan bertanya bila ada yang belum dimengerti

| | |
|-------------------|--|
| Judul | Identifikasi Keamanan Pangan Dari Segi Mikrobiologi Pada Sate Babi Di Desa Wisata Sangeh |
| Peneliti Utama | Ni Putu Vriska Putri Ditiarini |
| Institusi | Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar |
| Lokasi Penelitian | Kecamatan Abiansemal |
| Sumber Pendanaan | Swadana |

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi keamanan pangan dari segi mikrobiologi pada sate babi di Desa Wisata Sangeh. Jumlah sampel sebanyak 16 sampel dengan syaratnya yaitu

A. Kriteria inklusi sebagai berikut :

1. Pedagang Sate Babi yang memproduksi sate babi sendiri dari pemilihan bahan sampai distribusi makanan.
2. Berjualan di Desa Wisata Sangeh

B. Kriteria Eksklusi

1. Pedagang sate babi yang tidak mengolah sendiri sate babi
2. Tidak berjualan di Desa Wisata Sangeh

Kepesertaan dalam penelitian ini tidak secara langsung memberikan manfaat kepada peserta penelitian. Tetapi dapat memberi gambaran informasi yang lebih banyak tentang keamanan pangan dari cemaran bakteri patogen yang dijual oleh pedagang. Tidak ada resiko yang akan merugikan peserta karena seluruh kegiatan akan dilakukan berdasarkan SOP. Bagi peserta akan memperoleh manfaat tentang edukasi pengolahan pangan yang aman jika dalam proses pembuatan sate babi ditemukan kesalahan prosedur yang dapat menimbulkan adanya cemaran mikroba merugikan.

Atas kesediaan berpartisipasi dalam penelitian ini maka akan diberikan imbalan sebagai pengganti waktu yang diluangkan untuk penelitian ini. Kompensasi lain yaitu peneliti akan memberikan intensif sebesar Rp50.000,- selama menjadi peserta penelitian ini. Peneliti menjamin kerahasiaan semua data peserta penelitian ini dengan menyimpannya dengan baik dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian

Kepesertaan Bapak/Ibu/Saudara pada penelitian ini bersifat sukarela. Bapak/Ibu/Saudara/Adik dapat menolak untuk menjawab pertanyaan yang diajukan pada penelitian atau menghentikan kepesertaan dari penelitian kapan saja tanpa ada sanksi. Keputusan Bapak/Ibu/Saudara/Adik untuk berhenti sebagai peserta penelitian tidak akan mempengaruhi proses produksi dan penjualan.

Jika setuju untuk menjadi peserta penelitian ini, Bapak/Ibu/Saudara/Adik diminta untuk menandatangani formulir ‘Persetujuan Setelah Penjelasan (*Informed Consent*)’ Sebagai *Peserta Penelitian/ *Wali’ setelah Bapak/Ibu/Saudara benar-benar memahami tentang penelitian ini.

Bapak/Ibu/Saudara/Adik akan diberi Salinan persetujuan yang sudah ditanda tangani ini. Bila selama berlangsungnya penelitian terdapat perkembangan baru yang dapat mempengaruhi keputusan Bapak/Ibu/Saudara/Adik untuk kelanjutan kepesertaan dalam penelitian, peneliti akan menyampaikan hal ini kepada Bapak/Ibu/Saudara

Bila ada pertanyaan yang perlu disampaikan kepada peneliti, silakan hubungi peneliti :

Ni Putu Vriska Putri Ditiarini Mahasiswa Jurusan Gizi Prodi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Poltekkes Kemenkes Denpasar.

No. HP : 085792937124

Email : putuvriskaputri1@gmail.com

Tanda tangan Bapak/Ibu/Saudara dibawah ini menunjukkan bahwa Bapak/Ibu/Saudara/Adik telah membaca, telah memahami dan telah mendapat kesempatan untuk bertanya kepada peneliti tentang penelitian ini **dan menyetujui untuk menjadi peserta penelitian/Wali**

Peserta/Subjek Penelitian

Wali

Tanda tangan dan nama

Tanda tangan dan nama

Tanggal (wajib diisi):

Tanggal (wajib diisi):

Hubungan Dengan Peserta / Subjek Penelitian

(Wali dibutuhkan bila calon peserta adalah anak < 14 tahun, lansia, tuna grahita, pasien dengan kesadaran kurang – koma)

Peneliti

Tanda Tangan dan Nama

Lampiran 5
Rencana Anggaran Biaya Penelitian

| No | Uraian | J | Satuan | Harga | Total |
|----|---|----|--------|---------------|-----------------|
| 1. | Print dan Fotocopy Instrumen Penelitian | 16 | Paket | Rp 15.000,00 | Rp 240.000,00 |
| 2. | Print Proposal | 82 | Lembar | Rp 500,00 | Rp 41.000,00 |
| 3. | Transportasi dan konsumsi enumerator | 4 | | Rp 100.000,00 | Rp 400.000,00 |
| 4. | Print dan Jilid Skripsi | 1 | Paket | Rp 500.000,00 | Rp 500.000,00 |
| 5. | Biaya uji angka total mikroba dan <i>Escherichia coli</i> | 16 | Paket | Rp 150.000,00 | Rp 2.400.000,00 |
| 6. | Intensif responden | 16 | - | Rp 50.000,00 | Rp 800.000,00 |
| 7 | Biaya pembelian sampel | 16 | Pcs | Rp.5.000,00 | Rp.80.000,00 |
| | | | | Total | Rp 4.061.000,00 |

Tabel 1
Kuisisioner Identitas Sampel

| | | |
|---------------------------------|---|----------------------|
| Nama pengambil data | | |
| Tanggal pengambilan data | | |
| A. DATA IDENTITAS SAMPEL | | |
| 1 | Kode Sampel | |
| 2 | Nama Sampel | |
| 3 | Jenis Kelamin | |
| 4 | Umur | |
| 5 | Pendidikan terakhir | |
| 6 | Alamat | |
| 7 | Lama Bekerja | |
| 8 | Riwayat Mengikuti Pelatihan Keamanan Pangan | Pernah/ Tidak Pernah |
| B. KETERANGAN PRODUKSI | | |
| 1. | Lokasi Produksi | |
| 2. | Jarak Tempat Produksi ke tempat berjualan | |
| 3. | Waktu Tempuh Tempat Produksi ke tempat berjualan | |
| 4. | Jam Awal Produksi | |
| 5. | Jam Akhir Penjualan | |
| 6. | Jenis Makanan Lain yang Dijual | |
| 7. | Jumlah Produksi Sate Babi Per Hari | |
| 8. | Jumlah Produksi Produk Lain Per Hari | |

Tabel 2
Formulir Skor Keamanan Pangan

| No. | Komponen & Sub Komponen | Nilai | | Ket |
|-----------|--|-----------|---|-----|
| | | 1 | 2 | |
| A. | Pemilihan dan Penyiapan Bahan Makanan (PPB) | | | |
| 1.* | Bahan makanan yang digunakan masih segar | 1 | | |
| 2. | Bahan makanan yang digunakan tidak rusak | 3 | | |
| 3. | Bahan makanan yang digunakan tidak busuk | 3 | | |
| 4. | Tidak menggunakan wadah/kotak bekas pupuk atau pestisida untuk menyimpan dan membawa bahan makanan | 3 | | |
| 5. | Bahan makanan disimpan jauh dari bahan beracun/ berbahaya | 3 | | |
| 6.* | Bahan makanan disimpan pada tempat yang tertutup | 3 | | |
| 7. | Bahan makanan disimpan pada tempat bersih | 3 | | |
| 8. | Bahan makanan disimpan pada tempat yang tidak terkena sinar matahari langsung | 3 | | |
| | Jumlah Nilai Maksimum Untuk PPB | 22 | | |
| B. | Higiene Pemasak (HGP) | | | |
| 1. | Pemasak harus berbadan sehat | 3 | | |
| 2. | Pemasak harus berpakaian bersih | 3 | | |
| 3.* | Pemasak memakai penutup kepala selama memasak | 1 | | |
| 4.* | Pemasak memakai alas kaki selama memasak | 1 | | |
| 5. | Mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak | 3 | | |
| 6.* | Mencuci tangan menggunakan sabun sesudah dari WC (buang air) | 3 | | |
| 7. | Ketika bersin tidak menghadap ke makanan | 3 | | |
| 8. | Kuku pemasak selalu bersih dan tidak Panjang | 3 | | |

| | Jumlah Maksimum Untuk HGP | 20 | | |
|-------------|---|-----------|--|--|
| C. | Pengolahan Bahan Makanan (PBM) | | | |
| 1. | Peralatan memasak yang digunakan bersih dan kering | 3 | | |
| 2.* | Peralatan memasak harus dicuci sebelum dan sesudah dipakai memasak | 3 | | |
| 3.* | Peralatan memasak dikeringkan terlebih dahulu setelah dicuci | 3 | | |
| 4. | Peralatan memasak disimpan di tempat yang bersih | 3 | | |
| 5. | Peralatan memasak disimpan ditempat yang jauh dari bahan beracun atau berbahaya | 3 | | |
| 6. | Dapur tempat memasak harus dalam keadaan bersih | 3 | | |
| 7.* | Dapur tempat memasak harus dalam keadaan kering | 3 | | |
| 8.* | Dapur tempat memasak harus mempunyai ventilasi yang cukup | 3 | | |
| 9. | Dapur terletak jauh dari kandang ternak | 3 | | |
| 10.* | Selalu tersedia air bersih dalam wadah tertutup | 3 | | |
| 11.* | Di dapur tersedia tempat sampah yang tertutup | 3 | | |
| 12.* | Pembuangan air limbah harus lancar | 3 | | |
| 13. | Bahan beracun/berbahaya tidak boleh disimpan di dapur | 3 | | |
| 14.* | Jarak tempat masak ke tempat distribusi tidak lebih dari 1 jam | | | |
| 15. | Pisau dan talenan yang digunakan harus bersih | 3 | | |
| 16.* | Bagian makanan yang tidak dimakan tidak ikut dimasak | 3 | | |
| 17. | Bahan makanan dicuci dengan air bersih | 3 | | |

| | | | | |
|-----------|---|-----------|--|--|
| 18. | Meracik/membuat adonan menggunakan alat yang bersih | 3 | | |
| 19.* | Adonan/bahan makanan yang telah diracik harus segera dimasak | 3 | | |
| 20.* | Makanan segera diangkat setelah matang | 2 | | |
| 21. | Makanan yang telah matang ditempatkan pada wadah yang bersih dan terhindar dari debu dan serangga | 3 | | |
| 22.* | Makanan tidak dibungkus dengan menggunakan pembungkus dari kertas koran dan kertas ketikan | 1 | | |
| 23. | Makanan dibungkus dengan pembungkus yang bersih dan tidak menggunakan bekas pembungkus bahan beracun | 3 | | |
| 24.* | Memegang makanan yang telah matang menggunakan sendok, garpu, alat penjepit, sarung tangan | 3 | | |
| 25. | Tidak menyimpan makanan yang matang lebih dari 4 jam. Terutama makanan berkuah dan bersantan | 3 | | |
| 26. | Untuk makanan goreng. Minyak tidak boleh digunakan jika sudah berwarna coklat tua atau sudah dipakai setelah 4 kali | 3 | | |
| 27. | Untuk makanan basah, merebus, dan mengukus makanan dalam wadah tertutup | 3 | | |
| | Jumlah Nilai Maksimum untuk PBM | 74 | | |
| D. | Distribusi Makanan | | | |
| 1. | Selama distribusi, makanan ditempatkan didalam wadah yang bersih dan tertutup | 3 | | |
| 2. | Pembawa makanan berpakaian bersih dan mencuci tangan | 3 | | |

| | | | | |
|-----|--|-----------|--|--|
| 3.* | Tangan dicuci dengan sabun sebelum membagikan makanan | 1 | | |
| 4. | Makanan tidak boleh berlendir, berubah rasa, atau berbau basi sebelum dibagikan | 3 | | |
| 5. | Makanan ditempatkan dalam wadah yang bersih dan kering | 3 | | |
| 6.* | Mencuci tangan sebelum makan | 3 | | |
| 7.* | Makanan tidak dipegang langsung. Menggunakan alat untuk memegang makanan saat membagikan | 3 | | |
| | Jumlah Nilai Maksimum Untuk DMP | 19 | | |

Keterangan :

(3) Nilai : jika kriteria terpenuhi,

(1) Nilai : jika kriteria tidak terpenuhi

(*) Dapat ditolerir untuk kategori keamanan pangan tertentu

Tabel 3
Penerapan Perhitungan Hasil Penilaian SKP

| KOMPONEN (1) | NILAI YANG DIPENUHI (2) | NILAI MAKSIMAL (3) | NILAI KOMPONEN (4) --> (2)/(3) | SKOR (5) = (BOBOT) X (4) |
|-------------------------|--|-----------------------------------|--|---|
| PPB | | | | |
| HGP | | | | |
| PBM | | | | |
| DMP | | | | |
| | | | NILAI SKP | |

Interpretasi nilai SKP :

Nilai SKP sebesar atau % artinya ...

Tabel 4
Perhitungan Skor Keamanan Pangan Terhadap Sate Babi di Desa Wisata Sangeh

| Sampel | Komponen | Nilai Dipenuhi | Maks | Bobot | Nilai Komponen | Skor | Persentase (%) |
|--------|----------|-------------------|------|-------|-------------------|-------|-------------------|
| 1. | PPB | 22 | 22 | 0,16 | 1,00 | 0,160 | 93,40 |
| | HGP | 19 | 20 | 0,15 | 0,95 | 0,143 | |
| | PBM | 68 | 74 | 0,55 | 0,92 | 0,506 | |
| | DMP | 17 | 19 | 0,14 | 0,89 | 0,125 | |
| | | | | | | 0,934 | |
| Sampel | Komponen | Nilai Dipenuhi | Maks | Bobot | Nilai Komponen | Skor | Persentase (%) |
| 2. | PPB | 22 | 22 | 0,16 | 1,00 | 0,160 | 89,20 |
| | HGP | 20 | 20 | 0,15 | 1,00 | 0,150 | |
| | PBM | 64 | 74 | 0,55 | 0,86 | 0,473 | |
| | DMP | 15 | 19 | 0,14 | 0,78 | 0,109 | |
| | | | | | | 0,892 | |
| Sampel | Komponen | Nilai Dipenuhi | Maks | Bobot | Nilai Komponen | Skor | Persentase (%) |
| 3. | PPB | 13 | 22 | 0,16 | 0,59 | 0,094 | 59,70 |
| | HGP | 12 | 20 | 0,15 | 0,60 | 0,09 | |
| | PBM | 46 | 74 | 0,55 | 0,62 | 0,341 | |
| | DMP | 10 | 19 | 0,14 | 0,52 | 0,072 | |
| | | | | | | 0,597 | |
| Sampel | Komponen | Nilai Dipenuhi | Maks | Bobot | Nilai Komponen | Skor | Persentase (%) |
| 4. | PPB | 22 | 22 | 0,16 | 1,00 | 0,160 | 87,70 |
| | HGP | 18 | 20 | 0,15 | 0,90 | 0,135 | |

| | | | | | | | |
|---------------|-----------------|---------------------------|-------------|--------------|---------------------------|-------------|---------------------------|
| | PBM | 62 | 74 | 0,55 | 0,83 | 0,457 | |
| | DMP | 17 | 19 | 0,14 | 0,89 | 0,125 | |
| | | | | | | 0,877 | |
| Sampel | Komponen | Nilai Dipenuhi | Maks | Bobot | Nilai Komponen | Skor | Persentase (%) |
| 5. | PPB | 12 | 22 | 0,16 | 0,54 | 0,086 | 57,30 |
| | HGP | 10 | 20 | 0,15 | 0,5 | 0,075 | |
| | PBM | 44 | 74 | 0,55 | 0,59 | 0,324 | |
| | DMP | 12 | 19 | 0,14 | 0,63 | 0,088 | |
| | | | | | | 0,573 | |
| Sampel | Komponen | Nilai Dipenuhi | Maks | Bobot | Nilai Komponen | Skor | Persentase (%) |
| 6. | PPB | 11 | 22 | 0,16 | 0,5 | 0,08 | 61,70 |
| | HGP | 13 | 20 | 0,15 | 0,65 | 0,097 | |
| | PBM | 48 | 74 | 0,55 | 0,64 | 0,352 | |
| | DMP | 12 | 19 | 0,14 | 0,63 | 0,088 | |
| | | | | | | 0,617 | |
| Sampel | Komponen | Nilai Dipenuhi | Maks | Bobot | Nilai Komponen | Skor | Persentase (%) |
| 7. | PPB | 22 | 22 | 0,16 | 1,00 | 0,160 | 85,90 |
| | HGP | 17 | 20 | 0,15 | 0,85 | 0,128 | |
| | PBM | 60 | 74 | 0,55 | 0,81 | 0,446 | |
| | DMP | 17 | 19 | 0,14 | 0,89 | 0,125 | |
| | | | | | | 0,859 | |
| Sampel | Komponen | Nilai Dipenuhi | Maks | Bobot | Nilai Komponen | Skor | Persentase (%) |
| 8. | PPB | 22 | 22 | 0,16 | 1,00 | 0,160 | 86,30 |

| | | | | | | | |
|---------------|-----------------|---------------------------|-------------|--------------|---------------------------|-------------|---------------------------|
| | HGP | 16 | 20 | 0,15 | 0,80 | 0,120 | |
| | PBM | 64 | 74 | 0,55 | 0,86 | 0,473 | |
| | DMP | 15 | 19 | 0,14 | 0,79 | 0,110 | |
| | | | | | | 0,848 | |
| Sampel | Komponen | Nilai Dipenuhi | Maks | Bobot | Nilai Komponen | Skor | Persentase (%) |
| 9. | PPB | 22 | 22 | 0,16 | 1,00 | 0,160 | 87,50 |
| | HGP | 19 | 20 | 0,15 | 0,95 | 0,143 | |
| | PBM | 62 | 74 | 0,55 | 0,84 | 0,462 | |
| | DMP | 15 | 19 | 0,14 | 0,79 | 0,110 | |
| | | | | | | 0,848 | |
| Sampel | Komponen | Nilai Dipenuhi | Maks | Bobot | Nilai Komponen | Skor | Persentase (%) |
| 10. | PPB | 10 | 22 | 0,16 | 0,45 | 0,072 | 55,40 |
| | HGP | 13 | 20 | 0,15 | 0,65 | 0,097 | |
| | PBM | 40 | 74 | 0,55 | 0,54 | 0,297 | |
| | DMP | 12 | 19 | 0,14 | 0,63 | 0,088 | |
| | | | | | | 0,554 | |
| Sampel | Komponen | Nilai Dipenuhi | Maks | Bobot | Nilai Komponen | Skor | Persentase (%) |
| 11. | PPB | 22 | 22 | 0,16 | 1,00 | 0,160 | 83,40 |
| | HGP | 16 | 20 | 0,15 | 0,80 | 0,120 | |
| | PBM | 58 | 74 | 0,55 | 0,78 | 0,429 | |
| | DMP | 17 | 19 | 0,14 | 0,89 | 0,125 | |
| | | | | | | 0,834 | |
| Sampel | Komponen | Nilai Dipenuhi | Maks | Bobot | Nilai Komponen | Skor | Persentase (%) |







| | | | | | | | |
|---------------|-----------------|---------------------------|-------------|--------------|---------------------------|-------------|---------------------------|
| 12. | PPB | 22 | 22 | 0,16 | 1,00 | 0,160 | 89,20 |
| | HGP | 20 | 20 | 0,15 | 1,00 | 0,150 | |
| | PBM | 64 | 74 | 0,55 | 0,86 | 0,473 | |
| | DMP | 15 | 19 | 0,14 | 0,78 | 0,109 | |
| | | | | | | 0,892 | |
| Sampel | Komponen | Nilai Dipenuhi | Maks | Bobot | Nilai Komponen | Skor | Persentase (%) |
| 13. | PPB | 22 | 22 | 0,16 | 1,00 | 0,160 | 80,20 |
| | HGP | 18 | 20 | 0,15 | 0,9 | 0,135 | |
| | PBM | 56 | 74 | 0,55 | 0,75 | 0,412 | |
| | DMP | 13 | 19 | 0,14 | 0,68 | 0,095 | |
| | | | | | | 0,802 | |
| Sampel | Komponen | Nilai Dipenuhi | Maks | Bobot | Nilai Komponen | Skor | Persentase (%) |
| 14. | PPB | 18 | 22 | 0,16 | 0,63 | 0,100 | 61,40 |
| | HGP | 14 | 20 | 0,15 | 0,60 | 0,09 | |
| | PBM | 50 | 74 | 0,55 | 0,64 | 0,352 | |
| | DMP | 10 | 19 | 0,14 | 0,52 | 0,072 | |
| | | | | | | 0,614 | |
| Sampel | Komponen | Nilai Dipenuhi | Maks | Bobot | Nilai Komponen | Skor | Persentase (%) |
| 15. | PPB | 14 | 22 | 0,16 | 0,63 | 0,100 | 61,40 |
| | HGP | 12 | 20 | 0,15 | 0,60 | 0,09 | |
| | PBM | 48 | 74 | 0,55 | 0,64 | 0,352 | |
| | DMP | 10 | 19 | 0,14 | 0,52 | 0,072 | |
| | | | | | | 0,614 | |

| Sampel | Komponen | Nilai Dipenuhi | Maks | Bobot | Nilai Komponen | Skor | Persentase (%) |
|---------------|-----------------|---------------------------|-------------|--------------|---------------------------|-------------|---------------------------|
| 16. | PPB | 22 | 22 | 0,16 | 1,00 | 0,160 | 86,60 |
| | HGP | 18 | 20 | 0,15 | 0,90 | 0,135 | |
| | PBM | 62 | 74 | 0,55 | 0,84 | 0,462 | |
| | DMP | 15 | 19 | 0,14 | 0,78 | 0,109 | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Lampiran 6
Dokumentasi Kegiatan Penelitian

| | |
|---|--|
|  |  |
| Observasi Sampel 001 | Observasi Sampel 002 |
|  |  |
| Observasi Sampel 003 | Observasi Sampel 004 |
|  |  |
| Observasi Sampel 005 | Observasi Sampel 006 |
|  |  |
| Observasi Sampel 007 | Observasi Sampel 008 |

| | |
|---|--|
|  |  |
| <p>Observasi Sampel 009</p> | <p>Observasi Sampel 010</p> |
|  |  |
| <p>Observasi Sampel 011</p> | <p>Observasi Sampel 012</p> |
|  |  |
| <p>Observasi Sampel 013</p> | <p>Observasi Sampel 014</p> |
|  |  |
| <p>Observasi Sampel 015</p> | <p>Observasi Sampel 016</p> |

| | |
|---|--|
|  |  |
| <p>Penimbangan Sampel</p> | <p>Proses Pengambilan Sampel</p> |
|  |  |
| <p>Penanaman Sampel ke Media BGLB</p> | <p>Penanaman Sampel ke Media EMBA</p> |
|  |  |
| <p>Hasil Uji Mikroba Dengan Media EMBA Dengan Hasil Positif</p> | <p>Hasil Uji Mikroba Dengan Media EMBA Dengan Hasil Negatif</p> |

Lampiran 7
 Hasil Uji Laboratorium Sate Babi



PANUREKSA UTAMA

Jl. Genitri No. 11 A Denpasar
 Tlp/Fax. (0361) 243746 / 085792202319 / 085101647955
 Email : panureksa_utama@yahoo.com / panureksa_utama@gmail.com
 Ijin No. 253/34/2056/DU/DPMPSTP/2018

Laboratorium Kesehatan Masyarakat

Terakreditasi PENUH



No.Lab : 1072/PU/MKN/XII/2022

Perihal : Hasil Pemeriksaan Bakteriologi Makanan

Asal Sampel : NI PUTU VRISKA PUTRI DITIARINI

Tanggal Pengambilan Sampel : 17 Desember 2022

Kepada

Yth: NI PUTU VRISKA PUTRI DITIARINI

Br. Bantas Kaja, Sibanggede

di

Tempat

| No | Kode Sampel | Standar MPN <i>E.coli</i> /gr (*) | HASIL PEMERIKSAAN | | | Syarat Total Plate Count (TPC) CFU/gr (**) | Keterangan |
|----|-------------|--|--------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|---|------------|
| | | | MPN <i>E.coli</i> /gr | <i>E.coli</i> pada Media EMBA | Total Plate Count (TPC) CFU/gr | | |
| 1 | Sampel 001 | 100 | 46 | Negatif | $0,2 \times 10^2$ | 1×10^5 | |
| 2 | Sampel 002 | 100 | 29 | Negatif | $9,3 \times 10^2$ | 1×10^5 | |
| 3 | Sampel 003 | 100 | 46 | Positif | $1,5 \times 10^1$ | 1×10^5 | |
| 4 | Sampel 004 | 100 | 76 | Negatif | $7,3 \times 10^1$ | 1×10^5 | |
| 5 | Sampel 005 | 100 | 46 | Positif | 6×10^4 | 1×10^5 | |
| 6 | Sampel 006 | 100 | 21 | Positif | $8,1 \times 10^3$ | 1×10^5 | |
| 7 | Sampel 007 | 100 | 76 | Negatif | $3,1 \times 10^2$ | 1×10^5 | |
| 8 | Sampel 008 | 100 | 29 | Negatif | $9,3 \times 10^2$ | 1×10^5 | |
| 9 | Sampel 009 | 100 | 4 | Negatif | $1,8 \times 10^2$ | 1×10^5 | |
| 10 | Sampel 010 | 100 | 11 | Positif | $3,8 \times 10^4$ | 1×10^5 | |
| 11 | Sampel 011 | 100 | 95 | Negatif | $3,3 \times 10^4$ | 1×10^5 | |
| 12 | Sampel 012 | 100 | 0 | - | $4,5 \times 10^3$ | 1×10^5 | |
| 13 | Sampel 013 | 100 | 0 | - | $5,6 \times 10^2$ | 1×10^5 | |
| 14 | Sampel 014 | 100 | 15 | Positif | $1,8 \times 10^3$ | 1×10^5 | |

Scanned with CamScanner

Laboratorium Kesehatan Masyarakat

PANUREKSA UTAMA

Jl. Genitri No.11 A Denpasar
 Tlp/Fax. (0361) 243746 / 085792202319 / 085101647955
 Email : panureksa_utama@yahoo.com / panureksa_utama@gmail.com
 Ijin No. 253/34/2056/DU/DPMP/TSP/2018

Terakreditasi PENOH




| No | Kode Sampel | Standar MPN <i>E.coli</i> /gr (*) | HASIL PEMERIKSAAN | | | Syarat Total Plate Count (TPC) CFU/gr (**) | Keterangan |
|----|-------------|-----------------------------------|-----------------------|-------------------------------|--------------------------------|--|------------|
| | | | MPN <i>E.coli</i> /gr | <i>E.coli</i> pada Media EMBA | Total Plate Count (TPC) CFU/gr | | |
| 15 | Sampel 015 | 100 | 438 | Positif | 9×10^3 | 1×10^5 | |
| 16 | Sampel 016 | 100 | 15 | Negatif | $9,8 \times 10^3$ | 1×10^5 | |

(*) Berdasarkan Peraturan Badan POM No 13 Tahun 2019

Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan

(**) Berdasarkan Kutipan Persyaratan BPOM pada Buku Pedoman Kriteria Cemaran Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga Tahun 2012

Denpasar, 22 Desember 2022
 Laboratorium Kesehatan Masyarakat
 Panureksa Utama



W.
 S.Si

Lampiran 8
Hasil Turnitin

STUDI KEAMANAN PANGAN DARI SEGI MIKROBIOLOGI PADA SATE
BABIDI DESA WISATA SANGEH

ORIGINALITY REPORT

| | | | |
|---------------------------------|---------------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| 27 % SIMILARITY INDEX | 26 % INTERNET SOURCES | 6 % PUBLICATIONS | 20 % STUDENT PAPERS |
|---------------------------------|---------------------------------|----------------------------|-------------------------------|

PRIMARY SOURCES

| | | |
|----------|---|-------------|
| 1 | Submitted to Badan PPSDM Kesehatan Kementerian Kesehatan <small>Student Paper</small> | 12 % |
| 2 | repository.poltekkes-denpasar.ac.id <small>Internet Source</small> | 4 % |
| 3 | mytekpang.blogspot.com <small>Internet Source</small> | 1 % |
| 4 | repository.uai.ac.id <small>Internet Source</small> | 1 % |
| 5 | repository.unmuhpnk.ac.id <small>Internet Source</small> | 1 % |
| 6 | media.neliti.com <small>Internet Source</small> | 1 % |
| 7 | ejournal.unida.gontor.ac.id <small>Internet Source</small> | 1 % |
| 8 | e-journal.unair.ac.id <small>Internet Source</small> | 1 % |

core.ac.uk

| | | |
|----|--|------|
| 9 | Internet Source | 1 % |
| 10 | doc-pak.undip.ac.id Internet Source | 1 % |
| 11 | standarpangan.pom.go.id Internet Source | <1 % |
| 12 | eprints.poltekkesjogja.ac.id Internet Source | <1 % |
| 13 | repository.poltekkes-kdi.ac.id Internet Source | <1 % |
| 14 | www.researchgate.net Internet Source | <1 % |
| 15 | 123dok.com Internet Source | <1 % |
| 16 | download.garuda.kemdikbud.go.id Internet Source | <1 % |
| 17 | bppsdmk.kemkes.go.id Internet Source | <1 % |
| 18 | Submitted to Universitas Pendidikan Ganesha Student Paper | <1 % |
| 19 | medpub.litbang.pertanian.go.id Internet Source | <1 % |
| 20 | ejournal.unesa.ac.id Internet Source | <1 % |

| | | |
|----|--|------|
| 21 | jurnal.poltekkespalu.ac.id Internet Source | <1 % |
| 22 | akper-sandikarsa.e-journal.id Internet Source | <1 % |
| 23 | www.pustaka.ut.ac.id Internet Source | <1 % |
| 24 | anzdoc.com Internet Source | <1 % |
| 25 | zombiedoc.com Internet Source | <1 % |
| 26 | Supyansyah Supyansyah, Rochmawati Rochmawati, Selviana Selviana. "HUBUNGAN ANTARA PERSONAL HYGIENE DAN SANITASI TEMPAT DAGANG DENGAN ANGKA KUMAN PADA SATE AYAM DI KOTA PONTIANAK TAHUN 2015", Jumantik, 2017 Publication | <1 % |
| 27 | repository.unpas.ac.id Internet Source | <1 % |
| 28 | Submitted to Clayton College & State University Student Paper | <1 % |
| 29 | repository.setiabudi.ac.id Internet Source | <1 % |
| 30 | Submitted to Surabaya University Student Paper | <1 % |

<1 %

31

teenagerssukses.blogspot.com
Internet Source

<1 %

Exclude quotes On

Exclude matches < 30 words

Exclude bibliography On

SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI REPOSITORY

Saya yang bertanda tangan dibawah ini

Nama : Ni Putu Vriska Putri Ditiarini
NIM : P07131219051
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Jurusan : Gizi
Tahun Akademik : 2023
Alamat : Br. Bantas Kaja Sibanggede, Kec Abiansemal
Nomor HP/Email : 085792937124 / putuvriskaputri1@gmail.com

dengan ini menyerahkan karya tulis ilmiah berupa tugas akhir dengan judul :

“ STUDI KEAMANAN PANGAN DARI SEGI MIKROBIOLOGI PADA SATE BABI DI DESA WISATA SANGEH ”

1. Dan menyetujuinya menjadi hak milik Poltekkes Kemenkes Denpasar serta memberikan hak bebas royalti Non-Eksklusif untuk disimpan dialih mediakan dikelola dalam pangkalan data dan publikasinya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis selama tetap mencantumkan nama penulis sebagai pemilik Hak Cipta .
2. Pernyataan ini saya buat dengan bersungguh-sungguh apabila dikemudian hari terbukti ada pelanggaran Hak Cipta/Plagiarisme dalam karya ilmiah ini maka segala tuntutan hukum yang timbul akan saya tanggung pribadi tanpa melibatkan pihak Poltekkes Kemenkes Denpasar.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 24 Juni 2023

Yang menyatakan



Ni Putu Vriska Putri Ditiarini
NIM.P07131219051