

DAFTAR PUSTAKA

- Buckle, K. e. (2010). *Food Science*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press)18 Tahun 2012 Tentang Pangan 18(9) 1689-1699.
<https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2012). Undang-Undang Republik Indonesia.
- Elda Primadistya, K. (2012). *Lawar Sebagai Makanan Tradisional Bali*.
<http://kadek-elda.blogspot.co.id/2012/01/lawar-sebagai-makanan-tradisional-bali.html>
- Hardiyanti,A.(2017,1110).Retrieved fromhttps://www.academia.edu/29725065/BPO_MDepkes RI
- Hartoko. (2008,1217). Mutu Pangan. Retrieved 1226, 2017.
<https://hartoko.wordpress.com/2008/12/17/mutu-pangan/>
- Isnawati, A. 2008. *Sarana Produksi Pada Beberapa Pabrik Makanan dan Pengujian Mutu Makanan*. Jakarta : Dirjen POM Depkes RI
- Kesehatan Lingkungan. (2017). *Kualitas Mikrobiologis dan Higiene Pedagang Lawar di Kawasan Pariwisata*.<https://ejurnal.undip.ac.id/index.php/jkli/article/view/File/4478/12018>
- Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Marwanti.(2010,8).Retrieved 12 2017.<http://staffnew.uny.ac.id/upload/131284655/lainlain/Keamanan+Pangan.pdf>
- Purwiyatno H dan Ratih D.H. (2009). *Petunjuk Sederhana Memproduksi Pangan yang Aman*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Purnama, S. d. (2015). *Kualitas Mikrobiologis dan Hygiene Pedagang Lawar Terkait Penyakit Travelers Diare di Kawasan Pariwisata Gianyar Bali*. Denpasar: Fakultas Kedokteran Universitas Udayana.
- Primadistya. 2012. *Lawar Sebagai Makanan Tradisional Bali*. Jakarta

- Risahondua_w.(2011,April).Retrievedfebruari2017,from
<https://www.scribd.com/doc/52481190/Skor-Keamanan-Pangan>
- Radji, M. (2013). *Buku Ajar Mikrobiologi*. Jakarta: EGC.
- SNI. (2000, 12). Retrieved from <http://bpmsph.org/wp-content/uploads/2016/06/SNI-01-6366-2000-Batas-maksimum-cemaran-mikroba-dan-batas-maksimum-residu-dalam-bahan-makanan-asal-hewan.pdf>
- Suter, 1 Ketut. et al. (2010). *Pangan Tradisional Bali*. Denpasar: Pusat Kajian Pangan Tradisional Lembaga Penelitian Universitas Udayana.
- Trisdayanti, d. E. (2015). *Hygiene, Sanitation and Potential Existence of Virulent Genes of E. coli in Lawar Bali in Kuta: The Challenge for Tourism and Safe Food Provinsi in Bali*.
- Wahjudi. 2015. *Kuliner Jawa Dalam Serat Centhini*. Yogyakarta : Penerbit : Direktorat Jenderal Kebudayaan Republik Indonesia.
- yprawira. (2017). Retrieved from <https://yprawira.wordpress.com/manajemen-mutu-dan-keamanan-pangan>

LAMPIRAN

Lampiran 1 : Kuisioner Penelitian

Keamanan Lawar Plek Ditinjau Dari Mutu Mikrobiologis

Nama Pedagang :

Alamat :

Tanggal Wawancara :

Bahan :

1. Apakah jenis bumbu yang digunakan dalam pengolahan lawar plek?
2. Berapa banyakkah tenaga pengolah lawar plek
3. Berapa lamakah waktu berjualan ?
4. Berapakah kapasitas tempat duduk ?
5. Berapakah rentang harga lawar plek ?
6. Jenis makanan apa saja yang dijual ?

Proses Pengolahan :

1. Apakah sumber air yang digunakan mencuci alat?
2. Dimanakah proses pengolahan lawar plek berlangsung?

Penjamaah makanan

1. Apakah pengolah lawar plek menggunakan pakaian yang sopan dan bersih?
2. Apakah pengolah lawar plek pada saat pengolahan menggunakan asesoris seperti jam tangan, cincin?
3. Apakah pengolah lawar plek menggunakan slop tangan dan celemek saat bekerja?
4. Apakah pengolah lawar plek menggunakan tutup kepala dan rambut diikat rapi?

5. Apakah pengolah lawar plek memelihara kebersihan kuku tangan dan kaki?

Lampiran 2 : Jawaban Penelitian

Keamanan Lawar Plek Ditinjau Dari Mutu Mikrobiologis

Warung : A

Alamat : Desa Ketewel

Jawab :

1. Bumbu genep
2. 4 orang
3. 10 jam
4. 40 orang
5. Rp. 5.000 s/d 25.000
6. Nasi putih, lawar babi, komoh, urutan, be gorengan, balung, pepes, krupuk kulit babi

Proses Pengolahan :

7. PDAM
8. Di di belakang warung

Penjamaah makanan

9. Tidak
10. Ya , menggunakan
11. Tidak menggunakan
12. Tidak menggunakan
13. Tidak

Lampiran 3 : Jawaban Penelitian

Keamanan Lawar Plek Ditinjau Dari Mutu Mikrobiologis

Warung : B

Alamat : Desa Ketewel

Jawab :

1. Bumbu genep
2. 3 orang
3. 8 jam
4. 15 orang
5. Rp. 10.000 s/d 35.000
6. Nasi putih, lawar babi, komoh, be gorengan, balung, pepeskrupuk kulit babi

Proses Pengolahan :

7. PDAM
8. Di warung

Penjamaah makanan

9. Tidak menggunakan
10. Tidak menggunakan
11. Tidak menggunakan
12. Tidak menggunakan
13. Tidak

Lampiran 4 : Jawaban Penelitian

Keamanan Lawar Plek Ditinjau Dari Mutu Mikrobiologis

Warung : C

Alamat : Desa Ketewel

Jawab :

1. Bumbu genep
2. 4 orang
3. 4 jam
4. 20 orang
5. Rp. 10.000 s/d 30.000
6. Nasi putih, lawar babi, komoh, be gorengan, balung, pepes

Proses Pengolahan :

7. PDAM
8. Di warung

Penjamaah makanan

9. Tidak menggunakan
10. Tidak menggunakan
11. Tidak menggunakan
12. Tidak menggunakan
13. Tidak

Lampiran 5 : Jawaban Penelitian

Keamanan Lawar Plek Ditinjau Dari Mutu Mikrobiologis

Warung : D

Alamat : Desa Ketewel

Jawab :

1. Bumbu genep
2. 2 orang
3. 7 jam
4. 10 orang
5. Rp. 10.000 s/d 20.000
6. Nasi putih, lawar babi, komoh, urutan, balung, pepes

Proses Pengolahan :

7. PDAM
8. Di warung

Penjamaah makanan

9. Tidak menggunakan
10. Ya menggunakan
11. Ya menggunakan celemek
12. Tidak menggunakan
13. Ya

Lampiran 6 : Jawaban Penelitian

Keamanan Lawar Plek Ditinjau Dari Mutu Mikrobiologis

Warung : E

Alamat : Desa Ketewel

Jawab :

1. Bumbu genep
2. 2 orang
3. 6 jam
4. 10 orang
5. Rp. 5.000 s/d 20.000
6. Nasi putih, lawar babi, komoh, be gorengan, pepes

Proses Pengolahan :

7. PDAM
8. Di warung

Penjamaah makanan

9. Tidak menggunakan
10. Ya menggunakan
11. Tidak menggunakan
12. Tidak menggunakan
13. Ya

Tabel 9
Petunjuk Perhitungan TPC

No	10 -2	10-3	10-4	TPC per ml atau gram	Keterangan
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
1	==== =====	175 208	16 17	190.000	bila hanya satu pengenceran yang berada dalam batas yang sesuai, hitung jumlah rerata dari pengenceran tersebut.
2	==== =====	224 225	25 30	250.000	bila ada dua pengenceran yang berada dalam batas yang sesuai, hitung jumlah masing-masing dari pengenceran sebelum merata-ratakan jumlah yang sebenarnya.
3	18 14	2 0	0 0	1.600*	Jumlah koloni kurang dari 25 koloni pada pengenceran terendah, hitung jumlahnya dan kalikan dengan faktor pengencerannya dan beri tanda * (diluar jumlah koloni 25 sampai dengan 250).
4	==== =====	==== =	523 487	5.100.000	Jumlah koloni lebih dari 250 koloni, hitung koloni yang dapat dihitung atau yang mewakili beri tanda* (diluar jumlah koloni 25 sampai dengan 250).
5	==== =====	245 230	35 spre ader	290.000	Bila ada dua pengenceran diantara jumlah koloni 25 sampai dengan 250, tetapi ada <i>spreader</i> , hitung jumlahnya dan kalikan dengan faktor pengenceran, namun untuk <i>spreader</i> tidak dihitung.
6	0 0	0 0	0 0	100*	Bila cawan tanpa koloni, jumlah TPC adalah kurang dari 1 kali pengenceran terendah yang digunakan, dan beri tanda*
7	==== =====	245 278	23 20	260.000	Jumlah koloni 25 sampai dengan 250, dan yang lain lebih dari 250 koloni, hitung kedua cawan petri termasuk yang lebih dari 250 koloni, dan rerata jumlahnya.
8	==== =====	225 255	21 40	270.000	Bila salah satu cawan dengan jumlah 25 koloni sampai dengan 250 koloni dari tiap pengenceran, hitung jumlah

					dari tiap pengenceran termasuk yang kurang dari 25 koloni, lalu rerata jumlah yang sebenarnya.
9	====	220	18	260.0000	Bila hanya satu cawan yang menyimpang dari setiap pengenceran, hitung jumlah dari tiap pengenceran termasuk yang kurang dari 25 koloni atau lebih dari 250 koloni, kemudian rerata jumlah sebenarnya.
	====	240	48	270.000	
	====	260	30		
	====	230	28		

Sumber : SNI 7388 : 2009

Lampiran 7 : Form Penilaian Skor Keamanan Pangan

FORM PENILAIAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP)

N O	KOMPONEN & SUB KOMPONEN	NILAI	
		(1)	(2)
A.	Pemilihan dan Penyimpanan Bahan makanan (PPB)		
1. *	<u>Bahan makanan yang digunakan masih segar</u>	1	0
2.	Bahan makanan yang digunakan tidak rusak	3	0
3.	<u>Bahan makanan yang digunakan tidak busuk</u>	3	0
4.	Tidak menggunakan wadah / kotak bekas pupuk atau pestisida untuk menyimpan dan membawa bm	3	0
5.	<u>Bahan makanan disimpan jauh dari bahan beracun / berbahaya</u>	3	0
6.*	Bahan makanan disimpan pada tempat tertutup	3	0
7.	Bahan makanan disimpan pada tempat bersih	3	0
8.	Bahan makanan disimpan pada tempat yang tidak terkena sinar matahari langsung	3	0
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK PPB →	22	
B.	HIGIENE PEMASAK (HGP)		
1.	Pemasak harus berbadan sehat	3	0
2.	Pemasak harus berpakaian bersih	3	0
3.*	Pemasak memakai tutup kepala selama memasak	1	0
4.*	Pemasak memakai alas kaki selama memasak	1	0
5.	Mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak	3	0
6.*	Mencuci tangan menggunakan sabun sesudah dari WC (buang air)	3	0
7.	Ketika bersin tidak menghadap ke makanan	3	0
8.	Kuku pemasak selalu bersih dan tidak panjang	3	0
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK HGP →	20	
C.	PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN (PBM)		
1.	<u>Peralatan memasak yang digunakan harus bersih dan kering</u>	3	0
2.*	Peralatan memasak harus dicuci sebelum dan sesudah dipakai memasak	3	0
3.*	Peralatan memasak dikeringkan terlebih dahulu setelah dicuci	3	0
4.	Peralatan memasak disimpan di tempat yang bersih	3	0
5.	<u>Peralatan memasak disimpan di tempat yang jauh dari bahan beracun atau bahan berbahaya</u>	3	0
6.	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan bersih	3	0
7.*	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan kering	3	0
8.*	Dapur tempat memasak harus mempunyai ventilasi yang cukup	3	0
9.	Dapur terletak jauh dari kandang ternak	3	0
10.*	Selalu tersedia air bersih dalam wadah tertutup	3	0
11.*	Di dapur tersedia tempat sampah yang tertutup	2	0

12.*	Pembuangan air limbah harus lancer	3	0
13.	Bahan beracun / berbahaya tidak boleh disimpan di dapur	3	0
14.*	Jarak tempat memasak ke tempat distribusi (sekolah) tidak lebih dari satu jam	3	0
15.	Pisau dan telenan yang digunakan harus bersih	3	0
16.*	Bagian makanan yang tidak dimakan tidak ikut dimasak	3	0
17.	Bahan makanan dicuci dengan air bersih	3	0
18.	Meracik / membuat adonan menggunakan alat yang bersih	3	0
19.*	Adonan / bahan makanan yang telah diracik harus segera dimasak	3	0
20.*	Makanan segera diangkat setelah matang	2	0
21.	Makanan yang telah matang ditempatkan pada wadah bersih dan terhindar dari debu dan serangga	3	0
22.*	Makanan tidak dibungkus dengan menggunakan pembungkus dari kertas koran dan kertas ketikan	1	0
23.	Makanan dibungkus dgan pembungkus yg bersih, tdak menggunakan bekas pembungkus bhn beracun	3	0
24.*	Memegang makanan yang telah matang menggunakan sendok, garpu, alat penjepit, sarung tangan	3	0
25.	Tidak menyimpan makanan yang matang lebih dari 4 jam terutama makanan berkuah dan bersantan	3	0
26.	Untuk makanan goreng, minyak goreng tidak boleh digunakan jika sudah berwarna coklat tua, atau sudah dipakai setelah 4 kali	3	0
27.	Untuk makanan basah, merebus dan mengukus makanan dalam wadah tertutup	3	0
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK PBM →	74	
D.	DISTRIBUSI MAKANAN (DPM)		
1.	<u>Selama distribusi, makanan ditempatkan dalam wadah yang bersih dan tertutup</u>	3	0
2.	Pembawa makanan berpakaian bersih dan mencuci tangan	3	0
3.*	Tangan dicuci dengan sabun sebelum membagikan makanan	1	0
4.	Makanan tidak boleh berlendir, berubah rasa, atau berbau basi sebelum dibagikan	3	0
5.	<u>Makanan ditempatkan dalam tempat yang bersih dan kering</u>	3	0
6.*	Mencuci tangan sebelum makan	3	0
7.*	Makanan tidak dipegang langsung, enggunakan alat untuk memegang makanan saat membagikan	3	0
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK DMP→	19	

Sumber : Mudjajanto, 1999.

Keterangan : (1) → Nilai, jika kriteria terpenuhi ; (2) → Nilai, jika kriteria tidak terpenuhi (0)

* → dapat ditolerir untuk katagori keamanan pangan tertentu

^j Lampiran 8 : Hasil Skor Keamanan Pangan

Hasil Penilaian Warung Lawar Plek Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP)

Warung makan	Komponen	Yang ditolerir	Nilai yang harus dipenuhi	Nilai komponen	Skor
A	PPB	0	22-0 = 22	19 : 22 = 0,8636	0,16 x 0,8636 = 0,1381
	HGP	0	20-0 = 20	10 : 20 = 0,5	0,15 x 0,5= 0,0631
	PBM	0	74-0= 74	42 : 74 = 0,5675	0,55 x 0,5675= 0,3121
	DPM	0	19-0 = 19	12 : 19 = 0,6315	0,14 x 0,6315= 0,0084
B	PPB	0	22-0 = 19	16 : 22 = 0,7272	0,16 x 0,7272= 0,1163
	HGP	0	20-0 = 20	13 : 20 = 0,65	0,15 x 0,65= 0,0975
	PBM	0	74-0 = 74	51 : 74 = 0,6891	0,55 x 0,6891= 0,37900
	DPM	0	19-0 = 19	15 : 19 = 0,7894	0,14 x 0,7894= 0,1105
C	PPB	9	22-0 = 22	22 : 22 = 1,0000	0,16 x 1,0000= 0,16
	HGP	0	20-0 = 20	10 : 20 = 0,5	0,15 x 0,5= 0,075
	PBM	0	74-0 = 74	60 : 74 = 0,8108	0,55 x 0,8108= 0,4459
	DPM	0	19-0 = 19	12 : 19 = 0,6315	0,14 x 0,6315= 0,0884
D	PPB	0	22-0 = 22	16 : 22 = 0,7272	0,16 x 0,7272= 0,1163
	HGP	0	20-0 = 20	16 : 20 = 0,8	0,15 x 0,8= 0,12
	PBM	0	75-0= 75	60 : 74 = 0,8108	0,55 x 0,8108= 0,4459
	DPM	0	19-0 = 19	15 : 19 = 0,7894	0,14 x 0,7894=0,1105
E	PPB	0	22-0= 22	19 : 22 = 10,8636	0,16 x 10,8636= 1,7381
	HGP	0	20-0 = 20	16 : 20 = 0,8	0,15 x0,8= 1,8581
	PBM	0	75-0 = 75	48 : 74 = 0,6486	0,55 x 0,6486= 0,3567
	DPM	0	19-0 = 19	12 : 19 = 0,6315	0,14 x 0,6315= 0,0884

Lampiran9 : Hasil Uji Total Mikroba

HASIL UJI TOTAL MIKROBA



Lawar A($3, x 10^7$)



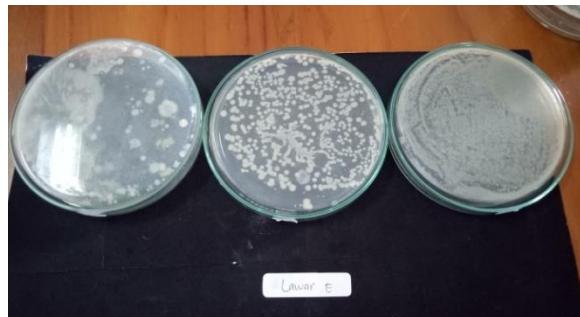
Lawar B($2,1 x 10^7$)



Lawar C($4,1 x 10^6$)



Lawar D($9,1 x 10^6$)



Lawar E ($3,9 x 10^6$)



PEMERINTAH KABUPATEN GIANYAR
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
JALAN MANIK NO. 16 A, TELP. (0361) 943403
GIANYAR

Nomor : 070/644/Bid.IV/BKBP/2018

Prihal : Ijin Penelitian, Survey, Studi Perbandingan, KKL/KKN, Kersos, PKL, Studi Wisata, Pengabdian Masyarakat.

K E P A D A

Yth/Sdr. Camat Sukawati
di –

Tempat.

Berdasarkan Surat dari Dinas Penanaman Modal Dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Bali, Nomor 070/00334/DPMPTSP-B/2018, Tanggal 05 Februari 2018, Prihal Rekomendasi Penelitian dan setelah diadakan penelitian Administrasi maka Bupati Gianyar memberi Ijin Penelitian, Survey, Studi Perbandingan, KKL/KKN, Kersos, PKL, Studi Wisata, Pengabdian Masyarakat Kepada:

Nama	: NI NYOMAN TUTIK YUSTINA YANTI
Jabatan/ Pekerjaan	: Mahasiswa (Politeknik Kesehatan Denpasar)
Alamat	: Br. Rangkan Ketewel Sukawati - Gianyar
Bidang / Judul	: STUDI KASUS PENGOLAHAN LAWAR PLEK DI DESA KETEWEL
Tempat Lokasi	: Warung Lawar Plek Desa Ketewel Yaitu : Warung Plek Ketut Sarna, Warung Lawar Plek Wayan Brati, Warung Lawar Plek Ketut Mosin, Warung Lawar Plek Wayan Suci dan UPT Laboratorium bersama Unud.
Jumlah Peserta	: 3 (tiga) Orang
Lamanya	: 1 (satu) Bulan (01 April – 30 Juni 2018)

YANG BERSANGKUTAN BERKEWAJIBAN :

1. Sebelum mengadakan Penelitian / Survey / Studi Perbandingan / KKL / KKN / Kersos / PKL / Studi Wisata / Pengabdian Masyarakat agar melapor kepada Camat / instansi yang bersangkutan.
2. Selesai mengadakan Penelitian / Survey / Studi Perbandingan / KKL / KKN / Kersos / PKL / Studi Wisata / Pengabdian Masyarakat agar melapor kembali kepada Pemerintah Kabupaten Gianyar.
3. Menyerahkan 2 (dua) Eksemplar hasil Penelitian / Survey / Studi Perbandingan / KKL / KKN / Kersos / PKL / Studi Wisata / Pengabdian Masyarakat kepada Pemerintah Kabupaten Gianyar, Cq Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Gianyar.
4. Para Peneliti / Survey / Studi Perbandingan / KKL / KKN / Kersos / PKL / Studi Wisata / Pengabdian Masyarakat agar mentaati dan menghormati ketentuan yang berlaku di Daerah setempat.
5. Para Peneliti / Survey / Studi Perbandingan / KKL / KKN / Kersos / PKL / Studi Wisata / Pengabdian Masyarakat, dilarang melakukan kegiatan di luar dari pada tujuan yang telah ditetapkan dan apabila melanggar akan dicabut Surat Keteranganannya dan menghentikan segala kegiatannya.

DIKELUARKAN DI : G I A N Y A R
PADA TANGGAL : 14 MARET 2018

AN. BUPATI GIANYAR,

KEPALA BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
KABUPATEN GIANYAR,

Ub. Sekretaris,



Cokorda Gede Putra Darmayuda, SIP.M.Si

Pembina Tk. I

Nip : 19720527 199703 1 007

TEMBUSAN disampaikan Kepada :

- Yth.
1. Kapolres Gianyar.
 2. Dan Dim 1616 Gianyar
 3. Dinas Kesehatan Kab. Gianyar.
 4. Bappeda dan Litbang Kab. Gianyar.
 5. Lembaga/ Intansi/ Rektor Ybs.
 6. Arsip.



PEMERINTAH PROVINSI BALI
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PTSP

Jalan Raya Puputan, Niti Mandala Denpasar 80235

Telp./Fax (0361) 243804/256905

website: www.bmpm.baliprov.go.id e-mail: bmpm@baliprov.go.id

Nomor : 070/00334/DPMPTSP-B/2018

Lampiran : -

Perihal : Rekomendasi

Kepada

Yth:
1. Kepala UPT. Laboratorium
Bersama Universitas Udayana
2. Bupati Gianyar
cq. Kepala Badan Kesbang
Linmas Kabupaten Gianyar
di -

Tempat

I. Dasar

1. Peraturan Gubernur Bali Nomor 32 Tahun 2017 Tanggal 25 April 2017 Tentang Penyelenggaraan Pelayanan Terpadu Satu Pintu dan Peraturan Gubernur Bali Nomor 36 Tahun 2017 Tanggal 26 April 2017 Tentang Tata Cara/Prosedur Penerbitan Perizinan dan NonPerizinan pada Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu.
2. Surat Permohonan dari DIREKTUR POTEKKES DENPASAR Nomor PP.04.03/O31/0034/2018, tanggal 05 Januari 2018, Perihal Permohonan Izin Penelitian.

II. Setelah mempelajari dan meneliti rencana kegiatan yang diajukan, maka dapat diberikan Rekomendasi kepada:

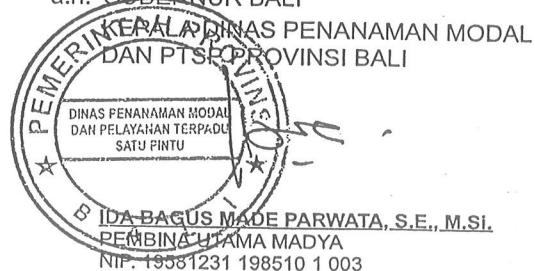
Nama	:	NI NYOMAN TUTIK YUSTINA YANTI
Pekerjaan	:	MAHASISWA
Alamat	:	BR. RANGKAN KETEWEL SUKAWATI
Judul/bidang	:	STUDI KASUS PENGOLAHAN LAWAR PLEK DI DESA KETEWEL WARUNG LAWAR PLEK DESA KETEWEL YAITU WARUNG LAWAR PLEK KETUT SARNA, WARUNG LAWAR PLEK WAYAN BRATI, WARUNG LAWAR PLEK KETUT MOSIN, WARUNG LAWAR PLEK WAYAN SUCI DAN UPT LABORATORIUM BERSAMA UNUD
Lokasi Penelitian	:	
Jumlah Peserta	:	3 Orang
Lama Penelitian	:	1 Bulan (01 Apr 2018 s/d 30 Jun 2018)

III. Dalam melakukan kegiatan agar yang bersangkutan mematuhi ketentuan sebagai berikut:

- a. Sebelum melakukan kegiatan agar melaporkan kedatangannya kepada Bupati/Walikota setempat atau pejabat yang berwenang
- b. Tidak dibenarkan melakukan kegiatan yang tidak ada kaitanya dengan bidang/judul Penelitian. Apabila melanggar ketentuan Rekomendasi/Ijin akan dicabut dihentikan segala kegiatannya.
- c. Mentaati segala ketentuan perundang-undangan yang berlaku serta mengindahkan adat istiadat dan budaya setempat.
- d. Apabila masa berlaku Rekomendasi/Ijin ini telah berakhir, sedangkan pelaksanaan kegiatan belum selesai, maka perpanjangan Rekomendasi/Ijin agar ditujukan kepada instansi pemohon.
- e. Menyerahkan hasil kegiatan kepada Pemerintah Provinsi Bali, melalui Kepala Dinas Penanaman Modal dan PTSP Provinsi Bali dan Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Provinsi Bali

Denpasar, 05 Februari 2018

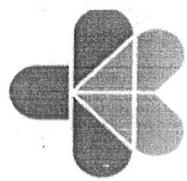
a.n. GUBERNUR BALI



Tembusan kepada Yth :

1. Kepala Badan Kesbangpol Provinsi Bali
2. Yang Bersangkutan

**IJIN TIDAK
DIPUNGUT BIAYA**



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SDM KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN (KEPK)



Alamat : Jl. Sanitasi No 1 Sidakarya Denpasar Selatan
Telp : (0361) 710447 FAX : (0361) 710448
Website: www.poltekkes-denpasar.ac.id

**Persetujuan Etik /
ETHICAL APPROVAL**

Nomor : LB.02.03/EA/KEPK/ 0043 /2018

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

STUDI KASUS PENGOLAHAN LAWAR PLEK DI DESA KETEWEL

yang mengikutsertakan manusia sebagai subyek penelitian, dengan Ketua Pelaksana/Peneliti Utama :

NI NYOMAN TUTIK YUSTINA YANTI

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 (amendemen protokol)

Denpasar, 15 Maret 2018

Ketua,



Dewa Putu Sede Putra Yasa, S.Kp.,M.Kep.Sp.MB.



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SDM KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN (KEPK)



Alamat : Jl. Sanitasi No 1 Sidakarya Denpasar Selatan
Telp : (0361) 710447 FAX : (0361) 710448
Website: www.poltekkes-denpasar.ac.id

Nomor : LB.02.01/KEPK/ 047 /2018
Lampiran : 1 (satu) lembar
Perihal : Penyerahan *Ethical Approval*

Kepada Yth :
NI NYOMAN TUTIK YUSTINA YANTI

di-
Tempat

Dengan hormat,
Bersama ini kami menyerahkan Persetujuan Etik/*Ethical Approval* Nomor :
LB.02.03/EA/KEPK/0043/2018 tertanggal 15 Maret 2018.

Hal-hal yang perlu diperhatikan :

1. Setelah selesai penelitian wajib menyerahkan 1 (satu) copy hasil penelitiannya.
2. Jika ada perubahan yang menyangkut dengan hal penelitian tersebut mohon melaporkan ke Komisi Etik Penelitian Kesehatan Poltekkes Denpasar.

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapan terima kasih.

Denpasar, 15 Maret 2018
Komisi Etik Penelitian Kesehatan (KEPK)
Poltekkes Denpasar



Tembusan Yth :
1. Arsip

Lampiran9 : Hasil Uji Total Mikroba

HASIL UJI TOTAL MIKROBA

