

DAFTAR PUSTAKA

- Adib Bisyrī dan Munawir A.Fatah, Kamus Al-Bisyri (Surabaya: Pustaka Progresif, 1999), hlm. 457 dalam Samsuddin, Makanan Halal Dan Thayyib Perspektif Al-Qur'an, Skripsi, Program Studi Ilmu AlQur'an Dan Tafsir Jurusan Ushuluddin Dan Filsafat Universitas Islam Negeri Ar-Raniry DarussalamBanda Aceh Tahun 2020
- Ainezzahira, dkk. (2019). "Evaluasi Sanitasi Pangan pada Industri Rumah Tangga Pengolahan Tahu di Kelurahan Bojong Nangka, Kabupaten Tangerang", VITKA Jurnal Manajemen Pariwisata, 1, pp. 20–24. Available at: <http://journal.btp.ac.id/index.php/vitka/article/view/1>.
- Ainezzahira. VITKA Jurnal Manajemen Pariwisata. 1, 5–12 (2019).
- Al-Qur'an dan hadist, seperti yang difirmankan Allah SWT dalam QS.al- Baqarah: 168).
- Al-Qur'an dan hadist, seperti yang difirmankan Allah SWT dalam QS.al- Baqarah: 222).
- Al-Qur'an dan hadist, seperti yang difirmankan Allah SWT dalam QS.al- Anfal: 11).
- Al-Qur'an dan hadist, seperti yang difirmankan Allah SWT dalam. (QS. al-Maidah: 88)
- Al-Qur'an dan hadist, seperti yang difirmankan Allah SWT dalam. (QS. al-Muddatsir: 4)
- Al-Ṭhabarī, Abu Ja'far Muḥammad Ibn Jarīr Ibn Yazīd Ibn Kathir Ibn Gālib . Jāmi'u al-Bayān fī Ta'wīli al-Qur`ān (Beirut: Daarul Kitab, 1412 H/1992 M)
- Andriyani. 2019. Kajian Literatur pada Makanan dalam Perspektif Islam dan Kesehatan. Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan.
- Atmoko, T.P.H. (2017) „Peningkatan Higiene Sanitasi sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang“, Jurnal Khasanah Ilmu, 8(1), pp. 1–9.
- Aulia Nur, dkk. 2023. Analisis Most Probable Number (MPN) Coliform dan Escherichia coli Pada Air Sumur Bor di Pemukiman Warga Kelurahan Pucangsawit Surakarta. Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia.
- Azizah. Deskriptif Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Kabupaten Cilacap Tahun 2017. 37, 475–481 (2018).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2002. Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Jakarta.

- Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia, Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Kelima, Jakarta: Balai Pustaka, 2017.
- Bambang AG, Fatimawali, Kojong NS. 2014. Analisis Cemaran Bakteri *Coliform* dan Identifikasi *Escherichia coli* pada Air Isi Ulang dari Depot di Kota Manado. *J. Ilmiah Farmasi*. 3(3): 325-334.
- BPOM RI, 2012. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produk Pangan Industri Rumah Tangga. Jakarta.
- Buya Hamka, Tafsir Al-Azhar, Jakarta: Gema Insani Press, 2015
- Cahyaningsih, C. T., Kushadiwijaya, H., & Tholib, A. (2009). Hubungan Higiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan di Warung Makan. *Berita Kedokteran Masyarakat*, 180 - 188.
- Chaerul, D.D., Alwi, M.K. and S, I.H. (2021) „Kelurahan Bara-Baraya Kota Makassar“, *Window of Public Health*, 1(5), pp. 553–563.
- Dahlan, M. Sopiudin. (2014) *Statistik untuk Kedokteran dan Kesehatan*. Jakarta: Epidemiologi Indonesia.
- Divya, A., Technology, P. S.-P., & 2016, U. (2016). *Effects of some water quality parameters especially total coliform and fecal coliform in surface water of Chalakudy river*. *Elsevier*, 24, 631–638. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212017316302407>
- DPR RI, Undang-Undang Jaminan Produk Halal (JPH), Jakarta: DPR RI, 2014
- Fadhila, M.F., Wahyuningsih, N.E. and Darundiati, Y.H., 2017. Hubungan Higiene Sanitasi Dengan Kualitas Bakteriologis Pada Alat Makan Pedagang Di Wilayah Sekitar Kampus Undip Tembalang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 3(3), pp.769-776.
- Fajriansyah. Kondisi Industri Tahu Berdasarkan Hygiene Dan Sanitasi Di Kota Banda (The Tofu industry condition based on hygiene and sanitation in the city of Banda Aceh). *Aceh Nutr. J.* 2, 149–154 (2017).
- Food Standards Australia New Zealand. (2016). *Safe Food Australia A Guide to the Food Safety Standards 3rd Edition*. Food Standards Australia New Zealand.
- Hakim arifin. "Gambaran *hygiene* dan sanitasi makanan jajanan disekolah dasar". wilaya kerja puskesmas. 2019. hal 1
- I Ketut Bagiastra & Si Luh Putu Damayanti. *Hygiene Dan Sanitasi Pedagang Sate Bulayag Di Kawasan Wisata Suranadi Tahun 2017*. Director 15, 6–13 (2018).

- Ian Murdani. 2017. Hubungan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Dengan Angka Kuman Pada Makanan Basah Di Kantin Sekitar Pasir Panjang Kota Singkawang.
- Isnaini Putri, Bambang P. 2022. Analisis Bakteri Coliform pada Air Minum Isi Ulang di Kecamatan Gajahmungkur. *Life Science*. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/LifeSci>
- Jannah, F. Z. J. Z., Zuhri, M. S., & Mulyadi, E. (2021). Optimasi Kadar Ozon Dalam Proses Disinfeksi Bakteri *Coliform* Pada Pengolahan Air Minum. *Jurnal Teknik Kimia*, 15(2), 59–65. https://doi.org/10.33005/JURNAL_TKKIM.V15I2.2567
- Jaya, J., Ariyani dan Hadijah Jurusan Teknologi Industri Pertanian, L., Negeri Tanah Laut Jl Yani Km, P. a, Laut, T. & Selatan, K. Perencanaan Produksi Bersih Industri Pengolahan Tahu Di Ud. Sumber Urip Pelaihari Designing Clean Production of Tofu Processing Industry in Ud. Sumber Urip Pelaihari. *Agroindustri* 8, 105–112 (2018).
- Kadriah, A., Hukum, F. & Pamulang, U. Produk Hukum Sertifikasi Hygiene Sanitasi Usaha Berbasis Industri Rumah Tangga Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Usaha. *J. Ilmu Huk.* 1, (2018).
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Kumalasari, E., Prihandiwati, E., & Farmasi ISFI Banjarmasin ABSTRAK, A. (2018). Analisis kuantitatif bakteri *coliform* pada depot air minum isi ulang yang berada di wilayah Kayutangi Kota Banjarmasin. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 3(1), 134–144. <http://ejournal.stikesisfi.ac.id/index.php/JIIS/article/view/140>
- Lestari, T.R.P. (2020) „Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen“, *Aspirasi: Jurnal Masalah-masalah Sosial*, 11(1), pp. 57–72. doi:10.46807/aspirasi.v11i1.1523.
- M Quraish Shihab, *Tafsir Al-Mishbah*, Vol. XIV, (Ciputat: Lentera Hati, Cetakan II, 2009), h. 182- 183.
- M.Quraish Shihab, *Wawasan al-Qur'an* (Bandung: Mizan, 2000), hlm.151.
- Manesa, yoana ariadani (2021) „Analisis Nilai Tambah Home Industry tahu dan Tempe di Kecamatan Purwodadi kabupaten Grobogan“, *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 18(2), pp. 2013–2015.
- Marsanti, A. 2018. *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Ponogoro: Uwais Inspirasi Indonesia.

- Melawati. 2010. Survey Kontaminasi Bakteri Patogen Pada Makanan Dan Minuman Yang Dijual Di Sekitar Gedung Perkantoran di Jakarta. Jakarta.
- Mercy A. Lumare1 , dan I. N. R. Kebersihan (Hygiene) Makanan dan Sanitasi di Rumah Makan Kampus. 8, 87–91 (2016).
- Muchtar Ali. 2016. Konsep Makanan Halal Dalam Tinjauan Syariah Dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal. Hal 291.
- Mulyaningsih. 2010. *Penerapan Higiene Pengolahan Makanan di RS.AL Dr.Ramelan*. Surabaya.
- Notoadmojo, 2012. Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta : Rineka Cipta
- Nur Ahmadi Bi Rahmani, "Metodologi Penelitian Ekonomi, (Medan, FEBI LIN-SU Press, 2019), h.54
- Nur Amaliyah, 2017, *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta : CV Budi Utama.
- Nur Samsu Hadi. 2019. Hubungan Antara Hygiene Sanitasi Dengan Keberadaan Angka Kuman Pada Tahu Di Home Industri Tahu Kecamatan Paron Kabupaten Ngawi.
- Nursalam. 2011. Konsep dan penerapan metodologi penelitian ilmu keperawatan. Jakarta : Salemba Medika.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasaboga Dengan Rahmat Tuhan Yang Maha Esa Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Potter, P.A & Perry A.G. 2012. *Fundamental of Nursing*. Jakarta : EGC
- Rahmadhani. Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia , Tangerang , Banten The Description of Food Sanitation and Hygiene At PT Aerofood Indonesia , Tangerang , Banten. 291– 299 (2017) doi:10.20473/amnt.v1.i4.2017.291-299.
- Reddi, S. L., Kumar, R., Balakrishna, N., & Rao, V. (2015). Microbiological Quality of Street Vended Fruit Juices in Hyderabad, India and Their Association between Food Safety Knowledge and Practices of Fruit Juice Vendors. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 970-982.
- Safitra, Muhammad Nasrun, (2013). Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Produksi Industri Tahu di Kota Makassar. Jurusan Ilmu Ekonomi Unhas Makassar.
- Saleh, E., Alwi, L.O. and Herdhiansyah, D. (2020) „Kajian Proses Pengolahan Tahu pada Industri Tahu Karya Mulia di Desa Labusa Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan Study of Tofu Processing in Karya Mulia

Tofu Industry in Labusa Village , Konda District , South Konawe Regency", 1, pp. 185–190.

- Salim, Emil. (2013). *Kiat Cerdas Wirausaha Aneka Olahan Kedelai*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sari, M. A. P., Soleha, T. U., Carolia, N., Nisa, K., Kedokteran, F., Lampung, U., Mikrobiologi, B., Farmakologi, B., & Fisiologi, B. (2019). Identifikasi Bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli* Pada Depot Air Minum Isi Ulang di Kota Bandar Lampung *Identification of Coliform And Escherichia coli Bacteria In Refill Drinking Water Depots In Bandar Lampung City*. *Journal of Lampung University*, 9(1), 107–114.
- Sari, Nurmala, Irnawati, M. & Chahaya, I. *Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Perilaku Penjamah Makanan Di Kantin Sekolah Menengah Atas (Sma) Negeri Dan Swasta Di Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu Tahun 2012*. 78–101 (2012).
- Saryono, Danang. 2013. *Teori, Kuesioner, dan Analisis Data Sumber Daya Manusia (Praktik Penelitian)*. Yogyakarta : Center of Academic Publishing Service.
- Sri Rejeki. *Sanitasi Hygiene dan K3*. (Rekayasa Sains, 2015).
- Sudaryantiningsih, C. dan Pambudi, Y.. (2021) „Kondisi Personal *Hygiene* Dan Sanitasi Pabrik Tahu Di Sentra Industri Tahu Kampung Krajan Mojosongo Surakarta Dan Pengaruhnya Terhadap Hygienitas Tahu Yang Diproduksi“, *Jurnal Intekletiva*, 2(11), pp. 30–39.
- Sudiarta, I., I.G.Agung. 2018. "Gambaran Penerapan *Personal Hygiene* Makanan pada Kantin SMPN 2 Gianyar". Thesis. Kesehatan Lingkungan. Poltekes Denpasar
- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, Bandung : Alfabeta.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, Bandung : Alfabeta.
- Sujarweni, Wiratna. 2015. *SPSS Untuk Penelitian*. Yogyakarta : Pustaka Baru Press.
- Suprapti. 2010. *Membuat Aneka Tahu*. Jawa Tengah: Niaga Swadaya.
- Triyanni, T. R., Purwanggono, B. & Pujitomo, D. Analisis Persiapan Penerapan Sistem Manajemen *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Dan Penyusunan Rencana HACCP Pada Industri Pembuatan Tahu. *Ind. Eng. Online J.* 6, 1–8 (2017).
- Yulia. (2016). *Higiene Sanitasi Makanan, Minuman dan Sarana Sanitasi terhadap Angka Kuman Peralatan Makan dan Minum pada Kantin*. *jurnal vokasi Kesehatan*, 55-61.

Zakaria S, Y.M. (2021) „Jurnal Keperawatan & Kebidanan Jurnal Keperawatan & Kebidanan“, Jurnal Keperawatan, 13(1), pp. 213–226. Available at: <http://journal.stikeskendal.ac.id/index.php/Keperawatan%0ANURSES>.



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar *Informed Consent*

LEMBAR PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN (*INFORMED CONCENT*)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :

Alamat:



Setelah saya membaca serta mengetahui manfaat penelitian, maka saya menyetujui bersedia/tidak bersedia* untuk menjadi responden penelitian dengan judul “HUBUNGAN ANTARA *HYGIENE* SANITASI DENGAN KEBERADAAN *COLIFORM* PADA INDUSTRI RUMAHAN TAHU DI KECAMATAN SIANTAR KABUPATEN SIMALUNGUN”. Dengan catatan apabila sewaktu-waktu dirugikan dalam bentuk apapun berhak membatalkan persetujuan. Saya percaya apa yang saya buat dijamin kerahasiaannya.

*Keterangan : Coret yang tidak perlu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

Siantar, Mei 2024

Responden

Lampiran 2. Lembar Kuesioner**LEMBAR KUESIONER****HUBUNGAN ANTARA *HYGIENE* SANITASI DENGAN KEBERADAAN
COLIFORM PADA INDUSTRI RUMAHAN TAHU DI KECAMATAN
SIANTAR KABUPATEN SIMALUNGUN**

I. IDENTITAS RESPONDEN

1. No Responden :

2. Tanggal Pengisian :

3. Nama :

4. Usia :

5. Jenis Kelamin

1). Laki-laki

2). Perempuan

6. Pendidikan Terakhir Responden

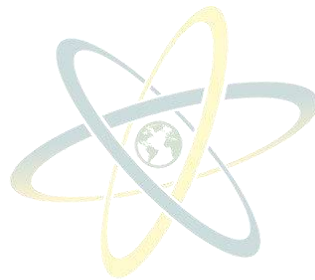
1). Tidak sekolah / tidak tamat SD

2). SD / sederajat

3). SLTP / sederajat

4). SMA / sederajat

5). Akademik / Perguruan Tinggi



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

Lampiran 3. Lembar Observasi

LEMBAR OBSERVASI

HUBUNGAN ANTARA *HYGIENE* SANITASI DENGAN KEBERADAAN *COLIFORM* PADA INDUSTRI RUMAHAN TAHU DI KECAMATAN SIANTAR KABUPATEN SIMALUNGUN

A. SANITASI TEMPAT PENYIMPANAN

Subjek Yang Di Observasi	Ya	Tidak
1. Memberikan ruang penyimpanan		
2. Dipastikan tempat tidak lembab		

B. SANITASI BAHAN MAKANAN

Subjek Yang Di Observasi	Ya	Tidak
1. Bahan makanan disimpan di Lemari Es		
2. Air perendaman yang bersih, jernih		
3. Asam cuka dipastikan tidak kadaluwarsa		
4. Bahan makanan tidak berbau		

C. SANITASI TEMPAT PENGOLAHAN

Subjek Yang Di Observasi	Ya	Tidak
1. Menggunakan wadah yang bersih		
2. Pekerja Pengolahan makanan menggunakan APD dari penutup rambut sampai ujung kaki		

D. SANITASI PROSES ANGKUT

Subjek Yang Di Observasi	Ya	Tidak
1. Dipastikan wadah pengangkutan bersih		
2. Alat pengangkutan kuat tidak berkarat		
3. Menggunakan penutup mulut		
4. Cara mengangkut makanan yang benar dan dipastikan tidak tumpah		

E. SANITASI PENYAJIAN

Subjek Yang Di Observasi	Ya	Tidak
1. Tempat penyajian dipastikan bersih		
2. Wadah dan alat yang baik		
3. Makanan disajikan dengan benar		

Lampiran 4. Surat Izin Penelitian



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUMATERA UTARA MEDAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
Jl. Williem Iskandar Pasar V Medan Estate 20371
Telp. (061) 6615683-6622925 Fax. 6615683

Nomor : B.1374/Un.11/KM.I/PP.00.9/05/2024

11 Mei 2024

Lampiran : -

Hal : Izin Riset

Yth. Bapak/Ibu Kepala Pangulu Nagori Rambung Merah

Assalamualaikum Wr. Wb.

Dengan Hormat, diberitahukan bahwa untuk mencapai gelar Sarjana Strata Satu (S1) bagi Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat adalah menyusun Skripsi (Karya Ilmiah), kami tugaskan mahasiswa:

Nama	: T. Syazanani Musfira
NIM	: 0801202288
Tempat/Tanggal Lahir	: P. Siantar, 05 Oktober 2002
Program Studi	: Ilmu Kesehatan Masyarakat
Semester	: VIII (Delapan)
Alamat	: JL. Angsana Raya NO. 2 Kelurahan Nusa Harapan Kecamatan Siantar

untuk hal dimaksud kami mohon memberikan Izin dan bantuannya terhadap pelaksanaan Riset di Rambung Merah Kecamatan Siantar Kabupaten Simalungun, guna memperoleh informasi/keterangan dan data-data yang berhubungan dengan Skripsi (Karya Ilmiah) yang berjudul:

Hubungan Antara Hygiene Sanitasi Dengan Keberadaan Coliform Pada Industri Rumahan Tahu Di Kecamatan Siantar Kabupaten Simalungun

Demikian kami sampaikan, atas bantuan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Medan, 11 Mei 2024
a.n. DEKAN
Wakil Dekan Bidang Akademik dan
Kelembagaan



Digitally Signed

Dr. Hasrat Efendi Samosir, MA
NIP. 197311122000031002

Tembusan:

-Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat UIN Sumatera Utara Medan

Lampiran 5. Hasil Uji Laboratorium

Gambar 1. Hasil Lab Pabrik Tahu 1

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	Total Coliform	MPN/100 mL	-	<1,1	-

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Media Pangan Olahan Siap Saji)

Catatan :

- 1 Hasil uji di atas hanya berlaku untuk sampel yang diuji
- 2 Laporan hasil uji ini terdiri dari 1 halaman
- 3 Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan seljin tertulis dari BTKLPP Kelas I Medan
- 4 Laboratorium melayani pengaduan maksimum 1 (satu) minggu terhitung tanggal penyerahan LHU
- 5 Hasil analisa mikrobiologi <math><1,8 \sim 0</math> bermakna tidak terdapat pertumbuhan bakteri.
- 6 Jika sampel dantar/dikirim oleh pelanggan, maka laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengambilan & pengiriman sampel.

Medan, 03-06-2024
Kepala Instalasi Kesehatan Lingkungan,
Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit

Al-Fatih Faisal, S.Si, M.Kes
NIP. 197003162001121001

Gambar 2 Hasil Lab Pabrik Tahu 2

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	Total Coliform	MPN/100 mL	-	<1,1	-

Keterangan:

* Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)

** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Media Pangan Olahan Siap Saji)

Catatan :

- 1 Hasil uji di atas hanya berlaku untuk sampel yang diuji
- 2 Laporan hasil uji ini terdiri dari 1 halaman
- 3 Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan sejalin tertulis dari BTKLPP Kelas I Medan
- 4 Laboratorium melayani pengaduan maksimum 1 (satu) minggu terhitung tanggal penyerahan LHU
- 5 Hasil analisa mikrobiologi <1,8~0 bermakna tidak terdapat pertumbuhan bakteri.
- 6 Jika sampel diantar/dikirim oleh pelanggan, maka laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengambilan & pengiriman sampel.

Medan, 03-06-2024
Kepala Instalasi Kesehatan Lingkungan,
Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit

Al Fattah Faisal, S.Si, M.Kes
NIP. 197003162001121001

Gambar 3. Hasil Lab Pabrik Tahu 3

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	Total Coliform	MPN/100 mL	-	<1,1	-

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Media Pangan Olahan Siap Saji)

Catatan :

- 1 Hasil uji di atas hanya berlaku untuk sampel yang diuji
- 2 Laporan hasil uji ini terdiri dari 1 halaman
- 3 Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan seijin tertulis dari BTKLPP Kelas I Medan
- 4 Laboratorium melayani pengaduan maksimum 1 (satu) minggu terhitung tanggal penyerahan LHU
- 5 Hasil analisa mikrobiologi <1,8~0 bermakna tidak terdapat pertumbuhan bakteri.
- 6 Jika sampel diantar/dikirim oleh pelanggan, maka laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengambilan & pengiriman sampel.

Medan, 03-06-2024
Kepala Instalasi Kesehatan Lingkungan,
vektor dan Binatang Pembawa Penyakit

Al Fattah Faisal, S.Si, M.Kes
NIP. 197003162001121001

Gambar 4. Hasil Lab Pabrik Tahu 4

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	Total Coliform	MPN/100 mL	-	<1,1	-

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Media Pangan Olahan Siap Saji)

Catatan :

- 1 Hasil uji di atas hanya berlaku untuk sampel yang diuji
- 2 Laporan hasil uji ini terdiri dari 1 halaman
- 3 Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan sejlin tertulis dari BTKLPP Kelas I Medan
- 4 Laboratorium melayani pengaduan maksimum 1 (satu) minggu terhitung tanggal penyerahan LHU
- 5 Hasil analisa mikrobiologi <1,8~0 bermakna tidak terdapat pertumbuhan bakteri.
- 6 Jika sampel diantar/dikirim oleh pelanggan, maka laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengambilan & pengiriman sampel.

Medan, 03-06-2024
Kepala Instalasi Kesehatan Lingkungan,
Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit
Al Fattah Faisal, S.Si, M.Kes
NIP. 197003162001121001

Gambar 5. Hasil Lab Pabrik Tahu 5

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	Total Coliform	MPN/100 mL	-	<1,1	-

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Media Pangan Olahan Siap Saji)

Catatan :

- 1 Hasil uji di atas hanya berlaku untuk sampel yang diuji
- 2 Laporan hasil uji ini terdiri dari 1 halaman
- 3 Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan sejlin tertulis dari BTKLPP Kelas I Medan
- 4 Laboratorium melayani pengaduan maksimum 1 (satu) minggu terhitung tanggal penyerahan LHU
- 5 Hasil analisa mikrobiologi <1,8-0 bermakna tidak terdapat pertumbuhan bakteri.
- 6 Jika sampel diantar/dikirim oleh pelanggan, maka laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengambilan & pengiriman sampel.

Medan, 03-06-2024
Kepala Instalasi Kesehatan Lingkungan,
Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit

AI Fattah Faisal, S.Si, M.Kes
NIP. 197003162001121001

Gambar 6. Hasil Lab Pabrik Tahu 6

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	Total Coliform	MPN/100 mL	-	<1,1	-

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Media Pangan Olahan Siap Saji)

Catatan :

- 1 Hasil uji di atas hanya berlaku untuk sampel yang diuji
- 2 Laporan hasil uji ini terdiri dari 1 halaman
- 3 Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan sejjin tertulis dari BTKLPP Kelas I Medan
- 4 Laboratorium melayani pengaduan maksimum 1 (satu) minggu terhitung tanggal penyerahan LHU
- 5 Hasil analisa mikrobiologi <math><1,8\sim 0</math> bermakna tidak terdapat pertumbuhan bakteri.
- 6 Jika sampel diantar/dikirim oleh pelanggan, maka laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengambilan & pengiriman sampel.

Medan, 03-06-2024
Kepala Instalasi Kesehatan Lingkungan,
Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit
Al Fattah Faisal, S.Si, M.Kes
NIP. 197003162001121001

Gambar 7. Hasil Lab Pabrik Tahu 7

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	Total Coliform	MPN/100 mL	-	4	-

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Media Pangan Olahan Siap Saji)

Catatan :

- 1 Hasil uji di atas hanya berlaku untuk sampel yang diuji
- 2 Laporan hasil uji ini terdiri dari 1 halaman
- 3 Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan seljln tertulis dari BTKLPP Kelas I Medan
- 4 Laboratorium melayani pengaduan maksimum 1 (satu) minggu terhitung tanggal penyerahan LHU
- 5 Hasil analisa mikrobiologi <1,8~0 bermakna tidak terdapat pertumbuhan bakteri.
- 6 Jika sampel diantar/dikirim oleh pelanggan, maka laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengambilan & pengiriman sampel.

Medan, 03-06-2024
Kepala Instalasi Kesehatan Lingkungan,
Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit

AI Fattah Faisal, S.Si, M.Kes
NIP. 197003162001121001

Gambar 8. Hasil Lab Pabrik Tahu 8

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	Total Coliform	MPN/100 mL	-	<1,1	-

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Media Pangan Olahan Siap Saji)

Catatan :

- 1 Hasil uji di atas hanya berlaku untuk sampel yang diuji
- 2 Laporan hasil uji ini terdiri dari 1 halaman
- 3 Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan sejlin tertulis dari BTKLPP Kelas I Medan
- 4 Laboratorium melayani pengaduan maksimum 1 (satu) minggu terhitung tanggal penyerahan LHU
- 5 Hasil analisa mikrobiologi <1,8~0 bermakna tidak terdapat pertumbuhan bakteri.
- 6 Jika sampel diantar/dikirim oleh pelanggan, maka laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengambilan & pengiriman sampel.

Medan, 03-06-2024
Kepala Instalasi Kesehatan Lingkungan,
Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit

Al Fattah Faisal, S.Si, M.Kes
NIP. 197003162001121001

Gambar 9. Hasil Lab Pabrik Tahu 9

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	Total Coliform	MPN/100 mL	-	2	-

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Media Pangan Olahan Siap Saji)

Catatan :

- 1 Hasil uji di atas hanya berlaku untuk sampel yang diuji
- 2 Laporan hasil uji ini terdiri dari 1 halaman
- 3 Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan seijin tertulis dari BTKLPP Kelas I Medan
- 4 Laboratorium melayani pengaduan maksimum 1 (satu) minggu dihitung tanggal penyerahan LHU
- 5 Hasil analisa mikrobiologi <1,8~0 bermakna tidak terdapat pertumbuhan bakteri.
- 6 Jika sampel dantar/dikirim oleh pelanggan, maka laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengambilan & pengiriman sampel.

Medan, 03-06-2024
Kepala Instalasi Kesehatan Lingkungan,
Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit


Al Fattah Faisal, S.Si, M.Kes
 NIP. 197003162001121001

Gambar 10. Hasil Lab Pabrik Tahu 10

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	Total Coliform	MPN/100 mL	-	5	-

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Media Pangan Olahan Siap Saji)

Catatan :

- 1 Hasil uji di atas hanya berlaku untuk sampel yang diuji
- 2 Laporan hasil uji ini terdiri dari 1 halaman
- 3 Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan sejinj tertulis dari BTKLPP Kelas I Medan
- 4 Laboratorium melayani pengaduan maksimum 1 (satu) minggu terhitung tanggal penyerahan LHU
- 5 Hasil analisa mikrobiologi <1,8~0 bermakna tidak terdapat pertumbuhan bakteri.
- 6 Jika sampel diantar/dikirim oleh pelanggan, maka laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengambilan & pengiriman sampel.

Medan, 03-06-2024
Kepala Instalasi Kesehatan Lingkungan,
Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit

Al Fattah Faisal, S.Si, M.Kes
NIP. 197003162001121001

Lampiran 6. Hasil Analisis Data

HASIL UJI UNIVARIAT

UMUR

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	19-25	6	20.0	20.0	20.0
	26-33	14	46.7	46.7	66.7
	34-45	10	33.3	33.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

JENIS KELAMIN

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	LAKI-LAKI	29	96.7	96.7	96.7
	PEREMPUAN	1	3.3	3.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

PENDIDIKAN TERAKHIR

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	SD	1	3.3	3.3	3.3
	SLTP	1	3.3	3.3	6.7
	SMA	28	93.3	93.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

SANITASI TEMPAT PENYIMPANAN

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	KURANG BAIK	15	50.0	50.0	50.0
	BAIK	15	50.0	50.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

SANITASI BAHAN MAKANAN

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	KURANG BAIK	9	30.0	30.0	30.0
	BAIK	21	70.0	70.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

SANITASI TEMPAT PENGOLAHAN

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	KURANG BAIK	18	60.0	60.0	60.0
	BAIK	12	40.0	40.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

SANITASI PROSES ANGKUT

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid KURANG BAIK	12	40.0	40.0	40.0
Valid BAIK	18	60.0	60.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	

SANITASI PENYAJIAN

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid KURANG BAIK	21	70.0	70.0	70.0
Valid BAIK	9	30.0	30.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	

HASIL UJI LAB

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid TIDAK MEMENUHI	9	30.0	30.0	30.0
Valid MEMENUHI	21	70.0	70.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	

HASIL UJI BIVARIAT**SANITASI TEMPAT PENYIMPANAN Crosstab**

			HASIL UJI LAB		Total
			TIDAK MEMENUHI	MEMENUHI	
SANITASI TEMPAT PENYIMPANAN	KURANG BAIK	Count	9	6	15
		Expected Count	4.5	10.5	15.0
		% of Total	30.0%	20.0%	50.0%
	BAIK	Count	0	15	15
		Expected Count	4.5	10.5	15.0
		% of Total	0.0%	50.0%	50.0%
Total	Count	9	21	30	
Expected Count	9.0	21.0	30.0		
% of Total	30.0%	70.0%	100.0%		

SI MATEWA UTARA MEDAN**Chi-Square Tests**

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	12.857 ^a	1	.000		
Continuity Correction ^b	10.159	1	.001		
Likelihood Ratio	16.462	1	.000		
Fisher's Exact Test				.001	.000
Linear-by-Linear Association	12.429	1	.000		
N of Valid Cases	30				

a. 2 cells (50.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 4.50.

b. Computed only for a 2x2 table

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
For cohort HASIL UJI LAB = MEMENUHI	.400	.215	.743
N of Valid Cases	30		

SANITASI BAHAN MAKANAN Crosstab

			HASIL UJI LAB		Total
			TIDAK MEMENUHI	MEMENUHI	
SANITASI BAHAN MAKANAN	KURANG BAIK	Count	3	6	9
		Expected Count	2.7	6.3	9.0
		% of Total	10.0%	20.0%	30.0%
	BAIK	Count	6	15	21
		Expected Count	6.3	14.7	21.0
		% of Total	20.0%	50.0%	70.0%
Total	Count	9	21	30	
	Expected Count	9.0	21.0	30.0	
	% of Total	30.0%	70.0%	100.0%	

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	.068 ^a	1	.794		
Continuity Correction ^b	.000	1	1.000		
Likelihood Ratio	.067	1	.795		
Fisher's Exact Test				1.000	.559
Linear-by-Linear Association	.066	1	.798		
N of Valid Cases	30				

a. 1 cells (25.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 2.70.

b. Computed only for a 2x2 table

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for SANITASI BAHAN MAKANAN (KURANG BAIK / BAIK)	1.250	.233	6.696
For cohort HASIL UJI LAB = TIDAK MEMENUHI	1.167	.371	3.666
For cohort HASIL UJI LAB = MEMENUHI	.933	.546	1.594
N of Valid Cases	30		

SANITASI TEMPAT PENGOLAHAN Crosstab

			HASIL UJI LAB		Total
			TIDAK MEMENUHI	MEMENUHI	
SANITASI TEMPAT PENGOLAHAN	KURANG BAIK	Count	9	9	18
		Expected Count	5.4	12.6	18.0
		% of Total	30.0%	30.0%	60.0%
	BAIK	Count	0	12	12
		Expected Count	3.6	8.4	12.0
		% of Total	0.0%	40.0%	40.0%
Total	Count	9	21	30	
	Expected Count	9.0	21.0	30.0	
	% of Total	30.0%	70.0%	100.0%	

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	8.571 ^a	1	.003	.004	.003
Continuity Correction ^b	6.356	1	.012		
Likelihood Ratio	11.699	1	.001		
Fisher's Exact Test					
Linear-by-Linear Association	8.286	1	.004		
N of Valid Cases	30				

a. 1 cells (25.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 3.60.

b. Computed only for a 2x2 table

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
For cohort HASIL UJI LAB = MEMENUHI	.500	.315	.794
N of Valid Cases	30		

SANITASI PROSES ANGKUT Crosstab

			HASIL UJI LAB		Total
			TIDAK MEMENUHI	MEMENUHI	
SANITASI PROSES ANGKUT	KURANG BAIK	Count	9	3	12
		Expected Count	3.6	8.4	12.0
		% of Total	30.0%	10.0%	40.0%
	BAIK	Count	0	18	18
		Expected Count	5.4	12.6	18.0
		% of Total	0.0%	60.0%	60.0%
Total	Count	9	21	30	
	Expected Count	9.0	21.0	30.0	
	% of Total	30.0%	70.0%	100.0%	

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	19.286 ^a	1	.000		
Continuity Correction ^b	15.880	1	.000		
Likelihood Ratio	23.156	1	.000		
Fisher's Exact Test				.000	.000
Linear-by-Linear Association	18.643	1	.000		
N of Valid Cases	30				

a. 1 cells (25.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 3.60.

b. Computed only for a 2x2 table

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
For cohort HASIL UJI LAB = MEMENUHI	.250	.094	.666
N of Valid Cases	30		

SANITASI PENYAJIAN Crosstab

			HASIL UJI LAB		Total
			TIDAK MEMENUHI	MEMENUHI	
SANITASI PENYAJIAN	KURANG BAIK	Count	9	12	21
		Expected Count	6.3	14.7	21.0
		% of Total	30.0%	40.0%	70.0%
	BAIK	Count	0	9	9
		Expected Count	2.7	6.3	9.0
		% of Total	0.0%	30.0%	30.0%
Total	Count	9	21	30	
	Expected Count	9.0	21.0	30.0	
	% of Total	30.0%	70.0%	100.0%	

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	5.510 ^a	1	.019		
Continuity Correction ^b	3.658	1	.056		
Likelihood Ratio	7.970	1	.005		
Fisher's Exact Test				.029	.021
Linear-by-Linear Association	5.327	1	.021		
N of Valid Cases	30				

a. 1 cells (25.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 2.70.

b. Computed only for a 2x2 table

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
For cohort HASIL UJI LAB = MEMENUHI	.571	.395	.828
N of Valid Cases	30		



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian

Gambar 11. Observasi Pabrik Tahu



Gambar 12. Wawancara Pekerja



Gambar 13. Wawancara Pekerja



Gambar 14. Wawancara Pekerja



Gambar 15. Observasi Bahan Baku



Gambar 16. Observasi Penyajian



Gambar 17. Observasi Proses Angkut



Gambar 18. Observasi Penyajian



TAS ISI
KUTA

Gambar 19. Pengambilan Sampel Tahu



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN