

DAFTAR PUSTAKA

- Adams M dan Moetarjemi Y. (2003). Dasar-dasar Keamanan Makanan untuk Petugas Kesehatan. Jakarta. EGC
- Andreas K Wurarah, Rahayu H Akili, Joseph B.S Woodford. (2019). Gambaran hygiene sanitasi penjual dan keberadaan bakteri escherichia coli pada mie basah di pasar Langowan tahun 2019
- Azwar Djauhari. (2014). Dasar-dasar Patologi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Jambi
- Caesar, D. L., & Rohmah, U. (2021). Analisis Bakteri E. Coli Minuman Es Dawet di Kabupaten Kudus. J-KESMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat, 7(1), 59. <https://doi.org/10.35329/jkesmas.v7i1.1931>
- Cahyadi, W. 2008. Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- CDC. (2016). Medical illustration of E. coli bacteria Escherichia coli (E. coli) What are E. coli? Cdc.Gov, CS267331-A(September). <https://www.cdc.gov/ecoli/pdfs/cdc-e.-coli-factsheet.pdf>
- Christian, I. (2018). Analisis Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan dan Kandungan
- Depkes RI. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan RI No 942/menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. Jakarta.
- Depkes RI. (2004) No. 8 Tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi pangan
- Depkes RI. (2011). Kepmenkes RI. No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta: Tanggal: 7 Juni 2011
- Escherichia Coli pada Minuman Cepat Saji (Mango Thai) di Kota Medan Tahun 2018
- ECDC. (2021). European Centre for Disease Prevention and Control. Shiga toxin-producing

Escherichia coli (STEC) infection. In: ECDC. Annual epidemiological report for 2019. May.

Gitawama, M. R. B., Suharti, N., & Harminarti, N. (2021). Identifikasi Bakteri Escherichia coli dalam Air Minum Galon pada Kantin yang ada di Universitas Andalas Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 10(1), 23. <https://doi.org/10.25077/jka.v10i1.1507>

Haryanti, D. Y., & Suryaningsih, Y. (2021). Food Safety Knowledge of Food Sanitation Hygiene Practices in the Era of Pandemic COVID-19. *The Indonesian Journal of Health Science*, 13(1), 25–34. <https://doi.org/10.32528/ijhs.v13i1.5292>

INSYIROH, D. (2018). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kandungan Bakteri Escherichia Coli Pada Sumur Gali di Desa Tirak, Kwadungan, Ngawi. *Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun*, 1–224.

Lalu Darmalapala, (2019). Hygiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di dusun darmaji desa Darmaji kecamatan Kopang Kabupaten Lombok Tengah 2019.

Larasati Walid, Dedana, Andi Siti Nur Afiah, dan Ismail Rahman. 2021. “Identifikasi Escherichia Coli Pada Makanan Di Rumah Makan Di Lingkungan Kampus Ii Universitas Khairun.” *Kieraha Medical Journal* 3(1): 57–65.

Mukono, H.J. 2000. *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan*, Airlangga University Press. Surabaya.

Notoadmodjo, Soekidjo. 2005. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.

Novelia, G., Karimuna, S. R. & Harun, H. 2020. Hubungan Hygiene Dan Sanitasi Dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Jajanan Gorengan Di

- Kantin Sdn Kecamatan Poasia Kota Kendari Tahun 2018 Jurnal Kesehatan Lingkungan Universitas Halu Oleo, 1.
- NST, Sadina. 2022. “Analisis Hygiene Sanitasi Dan Cemaran Bakteri Coliform Pada Minuman Es Doger Yang Dijual Pedagang Kaki Lima Di Kecamatan Medan Denai.”: i-74.
- Nurbaiti, N. (2018). Efektifitas Pengelolaan Air Minum Untuk Rumah Tangga. Jurnal Media Kesehatan, 6(2), 184–187. <https://doi.org/10.33088/jmk.v6i2.211>
- Nussy, G. B. K. 2021. Gambaran Penerapan Prinsip Hygiene dan sanitasi Makanan Di Kantin Pt. Semen Indonesia (Persero) Tbk Pabrik Tuban, Jawa Timur. Amerta Nutrition, 5, 245-250.
- Pemerintah Indonesia. 1996. Undang – Undang No. 2 Tahun 1996 Tentang Hygiene. Secretariat Negara. Jakarta.
- Permenkes RI. (2010). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/Menkes/Per/IV/2010 Tentang Persyaratan Kualitas Air Minum. In Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia (p. MENKES).
- Permenkes RI NO. 1204/Menkes/SK/X/2004 Tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit, Jakarta Depkes RI.
- Prabu. 2008. Higiene dan Sanitasi Makanan. Diakses dari <http://gmpg.org>, pada 8 Februari 2021.
- Sugiono. (2018). Metode Penelitian kuantitatif, kualitatif dan R&D. Bandung. Alfabeta
- Sumantri, A. 2010, Kesehatan Lingkungan, Kencana Prenada Media Group, Jakarta.
- Syafran Arrazy. (2019). Analisis hygiene dan sanitasi pengolahan makanan pada pedagang makanan di Pasar Tradisional Kota Medan
- Terang Uli, Dasar-Dasar Teori dan Praktek Isolasi /Determinasi Bakteriologi Kesehatan Jilid 1 Edisi 1, Politeknik Kesehatan Dep.Kes. Medan.

- UNICEF/WHO. (2021). Progress on Household Drinking Water. 2000-2020. Five years into the SDGs.
- Ur, P. J., Latumeten, N. C. & Souisa, G. V. 2017. Analisis Cemarkan Escherichia Coli Pada Jajanan Gorengan Dan Minuman Olahan Di Depan Kampus Universitas Kristen Indonesia Maluku (Ukim) Ambon. 2-TRIK: TUNAS-TUNAS RISET KESEHATAN, 7, 149-156.
- Wahyuningsih, R. (2019). Identifikasi Adanya Bakteri Escherichia Coli Pada Minuman Es Teh Yang Dijual Disekitar Stikes Bcm Pangkalan Bun Wilayah Kotawaringin Barat. Jurnal Borneo Cendekia, 3(1), 93–106. <https://doi.org/10.54411/jbc.v3i1.183>
- WHO. (2005). Penyakit Bawaan Makanan. Fokus pendidikan Kesehatan, Jakarta, EGC.
- WHO. (2015). Healt Topic : Sanitarian World Health Organization 2015.
- WHO. (2019). A guide to equitable water safety planning: ensuring no one is left behind. <https://apps.who.int/iris/handle/10665/311148>
- WHO & UNICEF. (2017). Safely Managed Drinking Water. World Health Organization, 1–56. <https://www.wssinfo.org/sdg-baselines/safely-managed-drinking-water-servic>

LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Penjelasan Subjek

Lembar Penjelasan Subjek

Assalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh

Saya yang bertanda tangan dibawah ini

Nama Penelitian : Dedek Sania Okta Wiranika

NIM : 0801203441

Judul Penelitian : Analisis Hygiene Sanitasi Makanan Dan Kandungan Bakteri Escherishia Coli Dalam Air Minum Di Warung Makan Pasar Horas, Kota Pematang Siantar

Saya selaku peneliti adalah seorang mahasiswa Peminatan Kesehatan Lingkungan Program S1 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara. Untuk tujuan tersebut peneliti memerlukan data dan informasi yang sebenarnya dan akurat dari saudara melalui pengisian lembaran kuesioner yang akan saya lampirkan pada surat ini. Sudara dapat untuk berpartisipasi dan berhak untuk menolak berpartisipasi dalam penelitian ini.

Adapun manfaat dari penelitian ini, data atau informasi yang diiperoleh akan sangat berguna bagi tenaga kesehatan, dan untuk pengembangan ilmu pengetahuan. Untuk kepentingan ini maka peneliti memohon untuk ketersediaannya dari saudara, untuk menjadi responden sukarela dan menjawab pertanyaan-pertanyaan dengan sejujurnya. Semua informasi yang saudara berikan akan dikumpulkan dan dirahasiakan.

Atas perhatian dan Kerjasama serta ketersediaan saudara dalam berpartisipasi sebagai responden, saya sampaikan terimakasih dan berharap informasi anda akan bermanfaat.

Hormat saya

Dedek Sania Okta Wiranika

Lampiran 2 Lembar Informed Consent

LEMBAR INFORMED CONSENT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa saya akan bersedia untuk menjadi partisipasi dalam penelitian yang dilakukan oleh Dedek Sania Okta Wiranika dengan judul **“Analisis Hygiene Sanitasi Makanan Dan Kandungan Bakteri Escherichia Coli Dalam Air Minum Di Warung Makan Pasar Horas, Kota Pematang Siantar”**

Demikian surat pernyataan persetujuan ini saya sampaikan, agar informasi dapat dipergunakan sebaik-baiknya.

Pematang Siantar.....2024

Responden

(.....)

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

Lampiran 3 Lembar Kuesioner

KUESIONER PENELITIAN

Analisis Hygiene Sanitasi Makanan Dan Kandungan Bakteri Escherichia Coli Dalam Air Minum Di Warung Makan Pasar Horas Jaya, Kota Pematang Siantar

Nama :

Jenis kelamin :

Umur :

Pendidikan terakhir :

Lama berjualan :

Merupakan jawaban yang sesuai dengan ketentuan dari Kepmenkes RI No.942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan

1. Yang termasuk jawaban Iya, skor = 1
2. Yang termasuk jawaban Tidak, skor = 0

No	Objek Pengamatan	Iya	Tidak
I Kebersihan Peralatan			
1.	Apakah Anda mencuci peralatan memasak dengan sabun dan air bersih setelah setiap penggunaan?		
2.	Apakah Anda rutin memeriksa dan mengganti peralatan yang rusak?		
3.	Apakah Anda menyimpan peralatan memasak yang sudah dibersihkan di tempat tertutup?		
4.	Apakah Anda mengganti kain lap atau spons yang digunakan untuk mencuci peralatan secara rutin?		
5.	Memiliki penjepit/sendok untuk mengambil makanan?		
II Pengolahan Makanan			

1.	Apakah Anda selalu mencuci tangan sebelum mulai mengolah makanan?		
2.	Apakah Anda selalu mencuci bahan olahan sebelum diolah?		
3.	Apakah Anda menyimpan makanan yang mudah rusak di dalam lemari pendingin?		
4.	Apakah Anda menghindari menyentuh makanan siap saji dengan tangan kosong?		
5.	Apakah Anda menggunakan bahan segar dan selalu memeriksa tanggal kedaluwarsa bahan makanan sebelum menggunakannya?		
6.	Apakah Anda memasak makanan menambah bahan makanan (pewarna buatan, penyedap rasa?)		
III Lokasi Penjualan			
1.	Apakah area penjualan Anda terlindungi dari debu dan polusi?		
2.	Apakah lokasi penjualan jauh dari SPAL?		
3.	Apakah area penjualan Anda memiliki tempat sampah yang memadai dan tertutup?		
4.	Apakah terdapat genangan air dilokasi penjualan?		
IV Penyimpanan Makanan			
1.	Apakah anda memiliki steeling yang baik?		
2.	Apakah Anda memastikan bahwa semua wadah makanan memiliki penutup untuk mencegah kontaminasi?		
3.	Apakah Anda menyimpan bahan makanan di tempat yang bersih dan terlindungi dari debu dan kotoran?		
Total			

Lampiran 4

Output SPSS Hasil Hygiene Sanitasi

1. Karakteristik Responden

Jenis Kelamin

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Laki-laki	5	22.7	22.7	22.7
	Perempuan	17	77.3	77.3	100.0
	Total	22	100.0	100.0	

Umur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	40-49	5	22.7	22.7	22.7
	50-59	13	59.1	59.1	81.8
	60-69	4	18.2	18.2	100.0
	Total	22	100.0	100.0	

Pendidikan Terakhir

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	D3	1	4.5	4.5	4.5
	SD	3	13.6	13.6	18.2
	SMA	9	40.9	40.9	59.1
	SMP	9	40.9	40.9	100.0
	Total	22	100.0	100.0	

Lama Berjualan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1-10 Tahun	10	45.5	45.5	45.5
	11-20 Tahun	12	54.5	54.5	100.0
	Total	22	100.0	100.0	

2. Peralatan Makanan

Apakah Anda mencuci peralatan memasak dengan sabun dan air bersih setelah setiap penggunaan?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Iya	4	18.2	18.2	18.2
	Tidak	18	81.8	81.8	100.0
	Total	22	100.0	100.0	

Apakah Anda rutin memeriksa dan mengganti peralatan yang rusak

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Iya	9	40.9	40.9	40.9
	Tidak	13	59.1	59.1	100.0
	Total	22	100.0	100.0	

Apakah Anda menyimpan peralatan memasak yang sudah dibersihkan di tempat tertutup?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Iya	4	18.2	18.2	18.2
	Tidak	18	81.8	81.8	100.0
	Total	22	100.0	100.0	

Apakah Anda mengganti kain lap atau spons yang digunakan untuk mencuci peralatan secara rutin?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Iya	11	50.0	50.0	50.0
	Tidak	11	50.0	50.0	100.0
	Total	22	100.0	100.0	

Memiliki penjepit/sendok untuk mengambil makanan?

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Iya	22	100.0	100.0	100.0

Memenuhi Syarat

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Iya	9	40.9	40.9	40.9
Tidak	13	59.1	59.1	100.0
Total	22	100.0	100.0	

3. Pengolahan Makanan

Apakah Anda selalu mencuci tangan sebelum mulai mengolah makanan?

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Iya	13	59.1	59.1	59.1
Tidak	9	40.9	40.9	100.0
Total	22	100.0	100.0	

Apakah Anda selalu mencuci bahan olahan sebelum diolah?

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Iya	16	72.7	72.7	72.7
Tidak	6	27.3	27.3	100.0
Total	22	100.0	100.0	

Apakah Anda menyimpan makanan yang mudah rusak di dalam lemari pendingin?

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Iya	6	27.3	27.3	27.3
Tidak	16	72.7	72.7	100.0
Total	22	100.0	100.0	

Apakah Anda menghindari menyentuh makanan siap saji dengan tangan kosong?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Iya	7	31.8	31.8	31.8
	Tidak	15	68.2	68.2	100.0
	Total	22	100.0	100.0	

Apakah Anda menggunakan bahan segar dan selalu memeriksa tanggal kedaluwarsa bahan makanan sebelum menggunakannya?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Iya	19	86.4	86.4	86.4
	Tidak	3	13.6	13.6	100.0
	Total	22	100.0	100.0	

Apakah Anda memasak makanan menambah bahan makanan (pewarna buatan, penyedap rasa?)

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Iya	18	81.8	81.8	81.8
	Tidak	4	18.2	18.2	100.0
	Total	22	100.0	100.0	

Memenuhi Syarat

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Iya	15	68.2	68.2	68.2
	Tidak	7	31.8	31.8	100.0
	Total	22	100.0	100.0	

4. Lokasi Penjualan

Apakah area penjualan Anda terlindungi dari debu dan polusi?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Iya	9	40.9	40.9	40.9
	Tidak	13	59.1	59.1	100.0
	Total	22	100.0	100.0	

Apakah lokasi penjualan jauh dari SPAL?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Iya	16	72.7	72.7	72.7
	Tidak	6	27.3	27.3	100.0
	Total	22	100.0	100.0	

Apakah area penjualan Anda memiliki tempat sampah yang memadai dan tertutup?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Iya	5	22.7	22.7	22.7
	Tidak	17	77.3	77.3	100.0
	Total	22	100.0	100.0	

Apakah terdapat genangan air dilokasi penjualan?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Iya	12	54.5	54.5	54.5
	Tidak	10	45.5	45.5	100.0
	Total	22	100.0	100.0	

Memenuhi Syarat

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Iya	9	40.9	40.9	40.9
	Tidak	13	59.1	59.1	100.0
	Total	22	100.0	100.0	

5. Penyimpanan Makanan

Apakah anda memiliki steeling yang baik?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Iya	14	63.6	63.6	63.6
	Tidak	8	36.4	36.4	100.0
	Total	22	100.0	100.0	

Apakah Anda memastikan bahwa semua wadah makanan memiliki penutup untuk mencegah kontaminasi?

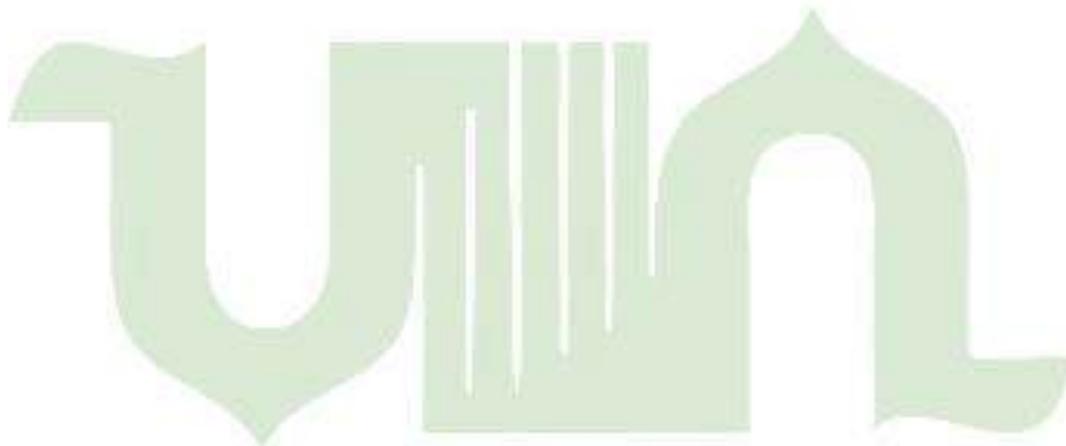
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Iya	9	40.9	40.9	40.9
	Tidak	13	59.1	59.1	100.0
	Total	22	100.0	100.0	

Apakah Anda menyimpan bahan makanan di tempat yang bersih dan terlindungi dari debu dan kotoran?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Iya	7	31.8	31.8	31.8
	Tidak	15	68.2	68.2	100.0
	Total	22	100.0	100.0	

Memenuhi Syarat

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Iya	9	40.9	40.9	40.9
Tidak	13	59.1	59.1	100.0
Total	22	100.0	100.0	



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

Lampiran 5

Rekapulasi Hygiene Sanitasi

No.	Pedagang	I		II		III		IV	
		MS	TMS	MS	TMS	MS	TMS	MS	TMS
1.	Warung 1		✓	✓		✓			✓
2.	Warung 2		✓	✓		✓			✓
3.	Warung 3		✓		✓	✓			✓
4.	Warung 4		✓	✓			✓		✓
5.	Warung 5	✓		✓			✓	✓	
6.	Warung 6		✓	✓			✓		✓
7.	Warung 7	✓		✓		✓		✓	
8.	Warung 8	✓		✓		✓		✓	
9.	Warung 9	✓		✓			✓	✓	
10.	Warung 10		✓		✓		✓		✓
11.	Warung 11	✓		✓			✓	✓	
12.	Warung 12		✓	✓			✓		✓
13.	Warung 13	✓			✓	✓		✓	
14.	Warung 14	✓		✓		✓		✓	
15.	Warung 15	✓		✓			✓	✓	
16.	Warung 16	✓			✓	✓			✓
17.	Warung 17		✓		✓		✓		✓
18.	Warung 18		✓	✓			✓		✓
19.	Warung 19		✓	✓			✓		✓
20.	Warung 20		✓		✓		✓	✓	
21.	Warung 21		✓	✓			✓		✓
22.	Warung 22		✓		✓	✓			✓

Keterangan:

MS = Memenuhi Syarat

TMS = Tidak Memenuhi Syarat

I = Kebersihan Peralatan

II = Pengolahan Makanan

III = Lokasi Penjualan

IV = Penyimpanan Makanan

Lampiran 6

Surat Izin



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

Nomor : B.827/Un.11/KM 1/PP.00.9/03/2024 07 Maret 2024
Lampiran : -
Hal : Izin Riset

Yth. Bapak/Ibu Kepala Dinas Lingkungan Hidup Pematangsiantar

Assalamulailah W. 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 : Dedek Sania Okta Wiranika
NEM : 0801203441
Tempat/Tanggal Lahir : Pematangsiantar, 31 Oktober 2003
Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat
Semester : VIII (Delapan)
Alamat : Jl. ARGASARI NO.12B Kelurahan SETIA NEGARA Kecamatan SIANTAR SITALASARI

untuk hal dimaksud kami mohon memberikan Izin dan bantuannya terhadap pelaksanaan Riset di Jl. Rakutta Sembiring No.86, Naga Pita, Kec. Siantar Martoba, Kota Pematang Siantar, Sumatera Utara 21143 Per dinas lingkungan hidup pematang siantar, guna memperoleh informasi/keterangan dan data-data yang berhubungan dengan Skripsi (Karya Ilmiah) yang berjudul:

ANALISIS HYGIENE SANITASI MAKANAN DENGAN KONTAMINASI BAKTERI ESCHERICHIA COLI DALAM AIR MINUM DI WARUNG MAKAN PAJAK HORAS, PEMATANG SIANTAR

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

Medan, 07 Maret 2024
a.n. DEKAN
Wakil Dekan Bidang Akademik dan
Kelembagaan



Digitaly Signed

Dr. Hasrat Efendi Samosir, MA
NIP. 197311122000031002

Terlampir:
- Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat UIN Sumatera Utara Medan

File : [Unduh](#) atau [Cetak](#) atau [Klik](#) yang sesuai untuk kegiatan Anda



PEMERINTAH KOTA PEMATANGSIANTAR
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK

Jalan H. Adam Malik No. 2 Pematangsiantar, Kode Pos 21117
E-mail kesbangpol.siantar@gmail.com, Website <https://kesbangpol.pematangsiantar.go.id>

Pematangsiantar, 19 Maret 2024

Nomor : 000.9.1/75/KBL/III/2024
Sifat : Penting
Lampiran :
Hal : Izin Riset

Yth. Dirut PD Pasar Horas Jaya Kota Pematangsiantar
di -

Dasar :

1. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 3 Tahun 2018 tentang Penerbitan Surat Keterangan Penelitian.
2. Peraturan Wali Kota Pematangsiantar Nomor : 15 Tahun 2014 tentang Pedoman Pelayanan Izin Penelitian di Lingkungan Pemerintah Kota Pematangsiantar.

Menimbang :

Surat dari Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan Nomor B.826/Un.11/KM I/PP.00.9/03/2024 tanggal 07 Maret 2024 Perihal Izin Riset yang kami terima pada tanggal 15 Maret 2024.

Sehubungan hal tersebut di atas, kami hadapkan :

Nama : Dedek Sania Okta Wiranika
NIM : 0801203441
Jurusan/Prodi : Ilmu Kesehatan Masyarakat
Jenjang Studi : S1
Penanggungjawab : Meutia Nanda, SKM., M.Kes
Peserta : 1 (satu) orang
Alamat : Jl. Argasari No.12B Kelurahan Setia Negara
Kecamatan Siantar Sitalasari
Lokasi : PD Pasar Horas Jaya Kota Pematang Siantar
Pekerjaan : Mahasiswa
Kontak Person : 0877 4948 1763



PEMERINTAH KOTA PEMATANG SIANTAR
PD. PASAR HORAS JAYA
Jalan Imam Bonjol No. 1 Pematang Siantar



Nomor : 009 / 0378 / PDPIH / W / 2024
Sifat : -
Lampiran : -
Perihal : **Izin Riset**

Pematang Siantar, 20 Maret 2024
Kepada Yth :
Dekan Universitas Islam Negeri Sumatera Utara
Medan
di-

TEMPAT

1. Sesuai dengan Surat Dekan Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan, Fakultas Kesehatan Masyarakat Nomor: B.826/Un.11/KM 1/PP.00.9/03/2024 Tanggal 07 Maret 2024, Perihal Permohonan Riset di Kota Pematang Siantar.
2. Menindaklanjuti Surat Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Pematangsiantar Nomor: 000.9.1/715/K.B1./III/2024 Tanggal 19 Maret 2024, Hal Riset di PD. Pasar Horas Jaya Kota Pematang Siantar atas nama Dedek Sania Okta Wiranika.
3. Sehubungan dengan Hal tersebut diatas PD. Pasar Horas Jaya Kota Pematang Siantar memberikan Izin kepada:

Nama : DEDEK SANIA OKTA WIRANIKA
N P M : 0801203441
Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat
Judul Penelitian : Analisis Hygiene Sanitasi Makanan Dengan Kontaminasi Escherichia Coli Dalam Air Minum Di Warung Makan Pajak Horas Kota Pematang Siantar

4. Demikian Surat Izin Riset ini diperbuat untuk dapat dipergunakan seperlunya.



Tembusan :
1. Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Pematang Siantar.
2. Pertiinggal.

F/BTKL-MDN/7.8.1.B

LAPORAN HASIL UJI

Pengujian Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 1332/B//21/06/2024
 Jenis Contoh Uji : AM
 Asal Contoh Uji : Dedek Sania Okta Wiranika
 Jl. Argasari No. 12B
 Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengambilan/Registrasi : 21-06-2024 / 21-06-2024
 Tanggal Pengujian : 21-06-2024 s.d. 05-07-2024
 Uraian Contoh Uji : Warung 2

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	CFU/100 mL	0	21	IKM/BTKL-MDN/B24

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Air Minum)

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 LRU
- 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, 09-07-2024
 Manajer Teknis

 Melinda, ST, M.Kes
 NIP. 197505181999032001

F/BTKL-MDN/7.8.1.B

LAPORAN HASIL UJI

Pengujian Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 1333/B//21/06/2024
 Jenis Contoh Uji : AM
 Asal Contoh Uji : Dedek Sania Okta Wiranika
 Jl. Argasari No. 12B
 Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengambilan/Registrasi : 21-06-2024 / 21-06-2024
 Tanggal Pengujian : 21-06-2024 s.d. 05-07-2024
 Uraian Contoh Uji : Warung 3

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	CFU/100 mL	0	0	IKM/BTKL-MDN/B24

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Air Minum)

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, 09-07-2024
 Manajer Teknis

 Meirinda, ST, M.Kes
 NIP. 197505181999032001

F/BTKL-MDN/7.8.1.B

LAPORAN HASIL UJI

Pengujian Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 1334/B//21/06/2024
 Jenis Contoh Uji : AM
 Asal Contoh Uji : Dedek Sania Okta Wiranika
 Jl. Argasari No. 12B
 Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengambilan/Registrasi : 21-06-2024 / 21-06-2024
 Tanggal Pengujian : 21-06-2024 s.d. 05-07-2024
 Uraian Contoh Uji : Warung 4

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	CFU/100 mL	0	7	IKM/BTKL-MDN/B24

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Air Minum)

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 <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, 09-07-2024
 Manajer Teknis

 Meirinda ST., M.Kes
 NIP. 197505181999032001

F/BTKL-MDN/7.8.1.B

LAPORAN HASIL UJI

Pengujian Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 1335/B//21/06/2024
 Jenis Contoh Uji : AM
 Asal Contoh Uji : Dedek Sania Okta Wiranika
 Jl. Argasari No. 12B
 Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengambilan/Registrasi : 21-06-2024 / 21-06-2024
 Tanggal Pengujian : 21-06-2024 s.d. 05-07-2024
 Uraian Contoh Uji : Warung 5

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	CFU/100 mL	0	10	IKM/BTKL-MDN/B24

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Air Minum)

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, 09-07-2024
 Manajer Teknis

Meirinda, ST., M.Kes
 NIP. 197505181999032001

F/BTKL-MDN/7.8.1.B

LAPORAN HASIL UJI

Pengujian Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 1336/B//21/06/2024
 Jenis Contoh Uji : AM
 Asal Contoh Uji : Dedek Sania Okta Wiranika
 Jl. Argasari No. 12B
 Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengambilan/Registrasi : 21-06-2024 / 21-06-2024
 Tanggal Pengujian : 21-06-2024 s.d. 05-07-2024
 Uraian Contoh Uji : Warung 6

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	CFU/100 mL	0	0	IKM/BTKL-MDN/B24

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Air Minum)

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, 09-07-2024
 Manajer Teknis

 Meirinda, S.T., M.Kes
 NIP. 197505181999032001

F/BTKL-MDN/7.8.1.B

LAPORAN HASIL UJI

Pengujian Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 1337/B//21/06/2024
 Jenis Contoh Uji : AM
 Asal Contoh Uji : Dedek Sania Okta Wiranika
 Jl. Argasari No. 12B
 Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengambilan/Registrasi : 21-06-2024 / 21-06-2024
 Tanggal Pengujian : 21-06-2024 s.d. 05-07-2024
 Uraian Contoh Uji : Warung 7

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	CFU/100 mL	0	16	IKM/BTKL-MDN/B24

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Air Minum)

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 dantar/dikirim oleh pelanggan, maka laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengambilan & pengiriman sampel.



F/BTKL-MDN/7.8.1.B

LAPORAN HASIL UJI

Pengujian Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 1338/B//21/06/2024
 Jenis Contoh Uji : AM
 Asal Contoh Uji : Dedek Sania Okta Wiranika
 : Jl. Argasari No. 12B
 Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengambilan/Registrasi : 21-06-2024 / 21-06-2024
 Tanggal Pengujian : 21-06-2024 s.d. 05-07-2024
 Uraian Contoh Uji : Warung 8

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	CFU/100 mL	0	0	IKM/BTKL-MDN/B24

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Air Minum)

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.



F/BTKL-MDN/7.8.1.B

LAPORAN HASIL UJI

Penujian Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 1339/B//21/06/2024
 Jenis Contoh Uji : AM
 Asal Contoh Uji : Dedek Sania Okta Wiranika
 Jl. Argasari No. 12B
 Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengambilan/Registrasi : 21-06-2024 / 21-06-2024
 Tanggal Pengujian : 21-06-2024 s.d. 05-07-2024
 Uraian Contoh Uji : Warung 9

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	CFU/100 mL	0	7	IKM/BTKL-MDN/B24

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Air Minum)

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 <math><1,8\text{--}0</math> bermakna tidak terdapat pertumbuhan bakteri.
- 6 Jika sampel diantar/dikirim oleh pelanggan, maka laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengambilan & pengiriman sampel.

Meldini, 09-07-2024
 Manajer Teknis



Melinda, ST., M.Kes
 NIP. 197505181999032001

F/BTKL-MDN/7.8.1.B

LAPORAN HASIL UJI

Pengujian Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 1340/B//21/06/2024
 Jenis Contoh Uji : AM
 Asal Contoh Uji : Dedek Sania Okta Wiranika
 : Jl. Argasari No. 12B
 Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengambilan/Registrasi : 21-06-2024 / 21-06-2024
 Tanggal Pengujian : 21-06-2024 s.d. 05-07-2024
 Uraian Contoh Uji : Warung 10

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	CFU/100 mL	0	21	IKM/BTKL-MDN/B24

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Air Minum)

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 <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, 09-07-2024
 Manajer Teknis

 Meirinda, ST., M.Kes
 NIP. 197505181999032001

F/BTKL-MDN/7.8.1.B

LAPORAN HASIL UJI

Pengujian Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 1341/B//21/06/2024
 Jenis Contoh Uji : AM
 Asal Contoh Uji : Dedek Sania Okta Wiranika
 Jl. Argasari No. 12B
 Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengambilan/Registrasi : 21-06-2024 / 21-06-2024
 Tanggal Pengujian : 21-06-2024 s.d. 05-07-2024
 Uraian Contoh Uji : Warung 11

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	CFU/100 mL	0	0	IKM/BTKL-MDN/B24

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Air Minum)

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 <math><1,8\rightarrow 0</math> bermakna tidak terdapat pertumbuhan bakteri.
- 6 Jika sampel diantar/dikirim oleh pelanggan, maka laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengambilan & pengiriman sampel.



F/BTKL-MDN/7.8.1.B

LAPORAN HASIL UJI

Pengujian Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 1342/B//21/06/2024
 Jenis Contoh Uji : AM
 Asal Contoh Uji : Dedek Sania Okta Wiranika
 Jl. Argasari No. 12B
 Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengambilan/Registrasi : 21-06-2024 / 21-06-2024
 Tanggal Pengujian : 21-06-2024 s.d. 05-07-2024
 Uraian Contoh Uji : Warung 12

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	CFU/100 mL	0	10	IKM/BTKL-MDN/B24

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Air Minum)

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 sejin 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 dantar/dikirim oleh pelanggan, maka laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengambilan & pengiriman sampel.

Medan, 09-07-2024
 Manajer Teknis

 Meirinda, ST., M.Kes
 NIP. 197505181999032001

F/BTKL-MDN/7.8.1.B

LAPORAN HASIL UJI

Pengujian Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 1343/B//21/06/2024
 Jenis Contoh Uji : AM
 Asal Contoh Uji : Dedek Sania Okta Wiranika
 Jl. Argasari No. 12B
 Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengambilan/Registrasi : 21-06-2024 / 21-06-2024
 Tanggal Pengujian : 21-06-2024 s.d. 05-07-2024
 Uraian Contoh Uji : Warung 13

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	CFU/100 mL	0	0	IKM/BTKL-MDN/B24

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Air Minum)

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 sejim 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.



F/BTKL-MDN/7.8.1.B

LAPORAN HASIL UJI

Pengujian Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 1344/B//21/06/2024
Jenis Contoh Uji : AM
Asal Contoh Uji : Dedek Sania Okta Wiranika
Jl. Argasari No. 12B
Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
Tanggal Pengambilan/Registrasi : 21-06-2024 / 21-06-2024
Tanggal Pengujian : 21-06-2024 s.d. 05-07-2024
Uraian Contoh Uji : Warung 14

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	CFU/100 mL	0	0	IKM/BTKL-MDN/B24

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Air Minum)

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 dantar/dikirim oleh pelanggan, maka laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengambilan & pengiriman sampel.

Medan, 09-07-2024
Manajer Teknis

Meirinda, ST., M.Kes
NIP. 197505181999032001

F/BTKL-MDN/7.8.1.B

LAPORAN HASIL UJI

Pengujian Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 1345/B//21/06/2024
 Jenis Contoh Uji : AM
 Asal Contoh Uji : Dedek Sania Okta Wiranika
 Jl. Argasari No. 12B
 Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengambilan/Registrasi : 21-06-2024 / 21-06-2024
 Tanggal Pengujian : 21-06-2024 s.d. 05-07-2024
 Uraian Contoh Uji : Warung 15

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	CFU/100 mL	0	0	IKM/BTKL-MDN/B24

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Air Minum)

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 dantar/dikirim oleh pelanggan, maka laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengambilan & pengiriman sampel.

Medan, 09-07-2024
 Manajer Teknis

 Melinda, ST., M.Kes
 NIP. 197505181999032001

F/BTKL-MDN/7.8.1.B

LAPORAN HASIL UJI

Pengujian Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 1346/B//21/06/2024
 Jenis Contoh Uji : AM
 Asal Contoh Uji : Dedek Sania Okta Wiranika
 Jl. Argasari No. 12B
 Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengambilan/Registrasi : 21-06-2024 / 21-06-2024
 Tanggal Pengujian : 21-06-2024 s.d. 05-07-2024
 Uraian Contoh Uji : Warung 16

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	CFU/100 mL	0	0	IKM/BTKL-MDN/B24

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Air Minum)

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 dantar/dikirim oleh pelanggan, maka laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengambilan & pengiriman sampel.

Medan, 09-07-2024
 Manajer Teknis

 Melinda, ST, M.Kes
 NIP. 197505181999032001

F/BTKL-MDN/7.8.1.B

LAPORAN HASIL UJI

Pengujian Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 1348/B//21/06/2024
 Jenis Contoh Uji : AM
 Asal Contoh Uji : Dedek Sania Okta Wiranika
 Jl. Argasari No. 12B
 Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengambilan/Registrasi : 21-06-2024 / 21-06-2024
 Tanggal Pengujian : 21-06-2024 s.d. 05-07-2024
 Uraian Contoh Uji : Warung 17

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coll	CFU/100 mL	0	10	IKM/BTKL-MDN/B24

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Air Minum)

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 setjin 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, 09-07-2024
 Manajer Teknis

 Meirinda, ST., M.Kes
 NIP. 197505161999032001

F/BTKL-MDN/7.8.1.B

LAPORAN HASIL UJI

Pengujian Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 1348/B//21/06/2024
 Jenis Contoh Uji : AM
 Asal Contoh Uji : Dedek Sania Okta Wiranika
 Jl. Argasari No. 12B
 Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengambilan/Registrasi : 21-06-2024 / 21-06-2024
 Tanggal Pengujian : 21-06-2024 s.d. 05-07-2024
 Uraian Contoh Uji : Warung 18

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coll	CFU/100 mL	0	1	IKM/BTKL-MDN/B24

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Air Minum)

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 setjin 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, 09-07-2024
 Manajer Teknis

Meirinda, ST., M.Kes
 NIP. 197505161999032001

F/BTKL-MDN/7.8.1.B

LAPORAN HASIL UJI

Pengujian Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 1349/B//21/06/2024
 Jenis Contoh Uji : AM
 Asal Contoh Uji : Dedek Sania Okta Wiranika
 Jl. Argasari No. 12B
 Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengambilan/Registrasi : 21-06-2024 / 21-06-2024
 Tanggal Pengujian : 21-06-2024 s.d. 05-07-2024
 Uraian Contoh Uji : Warung 19

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	CFU/100 mL	0	0	IKM/BTKL-MDN/B24

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Air Minum)

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 <1,8~0 bermakna tidak terdapat pertumbuhan bakteri.
- 6 Jika sampel diantar/dikirim oleh pelanggan, maka laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengambilan & pengiriman sampel.



F/BTKL-MDN/7.8.1.B

LAPORAN HASIL UJI

Pengujian Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 1350/B//21/06/2024
 Jenis Contoh Uji : AM
 Asal Contoh Uji : Dedek Sania Okta Wiranika
 Jl. Argasari No. 12B
 Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengambilan/Registrasi : 21-06-2024 / 21-06-2024
 Tanggal Pengujian : 21-06-2024 s.d. 05-07-2024
 Uraian Contoh Uji : Warung 20

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	CFU/100 mL	0	0	IKM/BTKL-MDN/B24

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Air Minum)

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 setjin 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, 9-07-2024
 Manajer Teknis

 M. Kes
 NIP. 97505181999032001


F/BTKL-MDN/7.8.1.B

LAPORAN HASIL UJI

Pengujian Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 1350/B//21/06/2024
 Jenis Contoh Uji : AM
 Asal Contoh Uji : Dedek Sania Okta Wiranika
 Jl. Argasari No. 12B
 Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengambilan/Registrasi : 21-06-2024 / 21-06-2024
 Tanggal Pengujian : 21-06-2024 s.d. 05-07-2024
 Uraian Contoh Uji : Warung 21

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	CFU/100 mL	0	0	IKM/BTKL-MDN/B24

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KAN LP-692-IDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Air Minum)

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 setjin 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, 9-07-2024
 Manajer Teknis

 M. Kes
 NIP. 97505181999032001


Lampiran 8 Dokumentasi

Gambar 1. Kondisi Pasar Horas Kota Pematang Siantar



Gambar 2. Keadaan peralatan yang telah dicuci



Gambar 3. Salah satu tempat mencuci peralatan



Gambar 4. Kondisi Steeling Pedagang



Gambar 5. Mengisi kuisisioner



Gambar 6. Sampel Air Minum

