

DAFTAR PUSTAKA

- Alifia, Efrida Siti, dan Oktira Roka Aji. 2020. "Analisis Keberadaan Coliform dan Escherichia coli pada Es Batu dari Jajanan Minuman di Pasar Tengah Bandar Lampung." *Quagga: Jurnal Pendidikan dan Biologi* 13(1): 74.
- Anggraini, Ika, Rejeki Siti Ferniah, dan Endang Kusdiyantini. 2019. "Isolasi Khamir Fermentatif dari Batang Tanaman Tebu (Saccharum officinarum . L) dan Hasil Identifikasinya berdasarkan Sekuens Internal Transcribed Spacer." *Jurnal Berkala Bioteknologi* 2(2): 12–22.
- Ateta, Dessy, Engel Victor Pandey, dan Frans Gruber Ijong. 2014. "TOTAL BAKTERI Escherichia coli PADA AIR PENCUCI IKAN DI TEMPAT PELELANGAN IKAN PASAR BERSEHATI MANADO." *Media Teknologi Hasil Perikanan* 4(2): 87–90.
- Banterang, Ludita. 2020. *KONTAMINASI BANTERIOLOGIS 67ector676767ia coli DALAM AIR MINUM ISI ULANG DI BEBERAPA KOTA DI INDONESIA*. Surabaya.<https://revistas.ufrj.br/index.php/rce/article/download/1659/1508%0Ahttp://hipatiapress.com/hpjournals/index.php/qre/article/view/1348%5Cnh>
<http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/09500799708666915%5Cnhttps://mckinseyonsonociety.com/downloads/reports/Educa>.
- BPOM. (2020). Laporan Tahunan 2020 Balai POM Di Medan.
- Depkes RI. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan RI N0. 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. Jakarta.
- _____. 2004. Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Dirjen PPM dan PL. Jakarta.

- _____. 2010. Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 492 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum. Jakarta.
- Diana, Rizha Septi. 2021. "Analisis Keberadaan Escherichia Coli Pada Minuman Es Tebu Yang Dijual Dikelurahan Rengas Pulau Kecamatan Medan Marelan Tahun 2020." : i-76.
- Dinkesgk. 2019. "MENGENAL BAKTERI COLIFORM DAN AIR BERSIH." : 1. <https://dinkes.gunungkidulkab.go.id/mengenal-bakteri-coliform-dan-air-bersih/>.
- Ester, Sangian et al. 2019. "Kandungan Escherichia coli & Coliform dan Kualitas Fisik Air Sumur Gali di Jalan Sea Lingkungan II Kelurahan Malalayang 1 Barat Kota Manado." *Kesehatan Masyarakat* 1: 1-13.
- Fadli, Rizal. 2020. "4 Penyakit yang Diakibatkan oleh E. Coli." *Halodoc*: 2024/03/20. <https://www.halodoc.com/artikel/4-penyakit-yang-diakibatkan-oleh-e-coli>.
- Fithria, Fithria, Yasnani Yasnani, dan Hayatun Nufusi Alhajar. 2022. "HUBUNGAN HIGIENE SANITASI DENGAN KEBERADAAN E.coli PADA MINUMAN OLAHAN DI KENDARI BEACH." *Ikesma* 18(3): 192.
- Geograf. 2023. "Pengertian Jus: Definisi dan Penjelasan Lengkap." *Geograf.id*: 2024/03/20. <https://geograf.id/jelaskan/pengertian-jus/>.
- 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.
- Lestari, Putri Dwi. 2021. "Analisis Hygiene Sanitasi Dan Pemeriksaan Kandungan Escherichia Coli Pada Air Tebu Yang Dijual Di Pasar Buah Berastagi Tahun

2021.” : i-68.

Mardiah. 2020. “IDENTIFIKASI BAKTERI *Escherichia coli* PADA DANGKE.”

Jurnal Medika 2(1): 41–45 poltekkesmu.online/medika/article/download/131/87.

<https://jurnal>

Moelyaningrum, Anita, dkk. 2023. “Hygiene Sanitasi dan Keberadaan Bakteri

Escherichia Coli pada Semanggi sebagai Jajanan Tradisional Surabaya (Studi Di

Kampoeng X, Kecamatan Y, Surabaya).” 7(3): 390–99.

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.

Paskal, Bambang. 2023. “12 Manfaat Air Tebu untuk Kesehatan.” : 2024/03/20.

<https://bnp.jambiprov.go.id/12-manfaat-air-tebu-untuk-kesehatan/>.

Pittara. 2022. “E.Coli.” *ALODOKTER*: 2024/03/20. <https://www.alodokter.com/e-coli>.

Santoso, Rino Budi. 2022. “Hygiene Sanitasi Dan Kandungan *Escherichia Coli* Pada

Minuman Es Sari Tebu Di Kecamatan Sumbersari Dan Kaliwates Kabupaten

Jember.” : i-89.

W. Lestari ; Tamrin ; Ansharullah. 2020. “PENGARUH SUHU PASTEURISASI

DAN DAYA PENYINARAN ULTRAVIOLET TERHADAP

ORGANOLEPTIK DAN TOTAL MIKROBA AIR TEBU (*Saccharum*

Officinarum L.).” *Sains dan Teknologi Pangan* 5(4): 3143–52.

World Health Organization (WHO). (2021, 7 Juni). WHO Steps Up Action To Improve

Food Safety And Protect People From Disease. Diakses pada 24 Maret 2024, dari

<https://www.who.int/news/item/07-06-2021-who-steps-up-action-to-improve-food-safety-and-protect-people-from-sease>



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

Lampiran 1

Informed consent

LEMBAR PERNYATAAN

Kepada Yth
Calon Responden Penelitian
Di Pasar Buah Berastagi

Dengan hormat,

Yang bertanda tangan di bawah ini adalah mahasiswa Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.

Nama : Esni Siti Nur Asia

Nim : 0801201261

Judul penelitian : Analisis Higiene Sanitasi Dengan Keberadaan Escherichia Coli Pada Air Tebu Dan Jus Buah Yang Dijual Di Pasar Buah Berastagi

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan tidak akan menimbulkan dampak merugikan bagi Bapak/Ibu sebagai responden. Kerahasiaan informasi yang diberikan akan dijaga dan hanya digunakan untuk keperluan penelitian. Jika Bapak/Ibu bersedia menjadi responden, saya mohon kesediaannya untuk menandatangani lembar persetujuan yang saya berikan dan bersedia untuk diwawancarai lebih lanjut.

Atas perhatian dan kesediaan Bapak/Ibu menjadi responden, saya mengucapkan terima kasih.

Peneliti

Lampiran 2

Informed consent

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama :

Umur :

Judul Kelamin :

Saya menyatakan bersedia menjadi responden dalam penelitian yang dilakukan oleh saudari Esni Siti Nur Asia, dengan judul "Analisis Higiene Sanitasi dan Keberadaan Escherichia Coli pada Air Tebu dan Jus Buah yang Dijual di Pasar Buah Berastagi".

Saya memahami bahwa penelitian ini tidak akan menimbulkan dampak negatif, dan data mengenai saya dalam penelitian ini akan dijaga kerahasiaannya oleh peneliti. Semua data yang mencantumkan identitas saya hanya akan digunakan untuk keperluan pengolahan data, dan hanya peneliti yang akan mengetahui kerahasiaan data-data tersebut.

Dengan demikian, saya secara sukarela dan tanpa paksaan dari siapapun bersedia berpartisipasi dalam penelitian ini.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN
Berastagi,2024
Responden

Lampiran 3

ANALISIS HIGIENE SANITASI DENGAN KEBERADAAN ESCHERICHIA COLI PADA AIR TEBU DAN JUS BUAH YANG DIJUAL DI PASAR BUAH BERASTAGI KAB.KARO

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.

- Yang termasuk jawaban Ya, skor = 1
- Yang termasuk jawaban Tidak, skor = 0

No	Objek Pengamatan	Ya	Tidak
I	Pemilihan bahan baku		
1.	Bahan minuman yang digunakan dalam keadaan segar		
2.	Bahan minuman yang digunakan tidak busuk		
3.	Tebu atau buah yang digunakan tidak rusak kulitnya		
4.	Tebu atau buah tidak busuk dan kotor		
II	Penyimpanan Bahan Baku		
1.	Bahan baku segar bahan dicuci menggunakan air yang mengalir		
2.	Tempat penyimpanan bahan baku tertutup		
3.	Tempat penyimpanan bahan baku tidak menjadi tempat bersarang serangga dan tikus		
4.	Tempat penyimpanan bahan baku tidak terlihat/terdapat lalat/ lalat buah, serangga dan tikus		
5.	Tempat penyimpanan bahan baku air tebu dalam keadaan bersih		
III	Pengolahan Bahan Baku		
1.	Penjamah minuman tidak menderita penyakit mudah menular missal : batuk, pilek, diare		
2.	Penjamah minuman selalu memakai sarung tangan		

3.	Menggunakan tutup kepala saat mengolah minuman		
4.	Menggunakan pakaian kerja yang rapi dan bersih		
5.	Penjamah minuman selalu menggunakan celemek		
6.	Selalu mencuci tangan sebelum mengolah minuman dan sesudah keluar dari kamar mandi		
7.	Tidak bercakap – cakap pada saat mengolah minuman		
8.	Tidak merokok saat mengolah minuman		
9.	Selalu memelihara kebersihan tangan, rambut, kuku tangan dan kaki saat menangani minuman		
10.	Peralatan yang digunakan selalu dalam keadaan bersih dan dicuci dahulu sebelum digunakan		
11.	Tersedia tempat cuci tangan dan peralatan		
12.	Peralatan yang di cuci menggunakan air yang mengalir		
13.	Peralatan yang digunakan tidak rusak		
14.	Lantai dan dinding tempat pengolahan dalam keadaan bersih		
15.	Tersedia tempat pembuangan sampah tertutup		
IV	Penyimpanan Minuman		
1.	Penyimpanan minuman yang siap saji di tempatkan di tempat yang tidak terjangkau serangga		
2.	Penyimpanan minuman yang siap saji di simpan pada wadah yang bersih		
3.	Penyimpanan minuman yang siap saji di simpan pada wadah yang tertutup		
V	Pengangkutan Bahan Siap Saji		
1.	Tersedia tempat khusus untuk mengangkut minuman jadi		
2.	Wadah tempat bahan siap saji dalam keadaan bersih, kuat dan ukuran sangat memadai		
3.	Alat pengangkutan tersedia khusus angkutan dalam keadaan bersih		
VI	Penyajian Minuman		
1.	Peralatan untuk penyajian dalam keadaan bersih Tangan penyaji tidak kontak langsung dengan minuman		
2.	Wadah sekali pakai tidak digunakan kembali		
3.	Penyaji menjaga kebersihan anggota tubuhnya saat menyajikan minuman		
4.	Tangan penyaji tidak kontak langsung dengan minuman		

VII	Lokasi Penjualan		
1.	Lokasi jauh atau minimal 500 meter dari sumber pencemaran lintas transportasi		
2.	Dilengkapi fasilitas sanitasi Penyediaan Air Minum (PAM)		
3.	Dilengkapi fasilitas pengendalian vector		
4.	Lokasi dilengkapi dengan penampungan sampah yang tertutup		
5.	Saluran pembuangan limbah yang terhindar dari vector dan tikus		
	Total		



Lampiran4

HASIL SPSS HYGIENE SANITASI

Karakteristik

Jenis kelamin

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Laki-laki	4	20.0	20.0	20.0
Perempuan	16	80.0	80.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

Umur

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 16-25	2	10.0	10.0	10.0
26-35	10	50.0	50.0	60.0
36-45	7	35.0	35.0	95.0
46- 55	1	5.0	5.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

Pendidikan akhir

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid S1	2	10.0	10.0	10.0
SMA	17	85.0	85.0	95.0
SMP	1	5.0	5.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

Lama berjualan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 1-10	12	60.0	60.0	60.0
11-20	8	40.0	40.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

I. Pemilihan bahan baku

1. Bahan minuman yang digunakan dalam keadaan segar

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ya	20	100.0	100.0	100.0

2. Bahan minuman yang digunakan tidak busuk

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ya	20	100.0	100.0	100.0

3. Tebu atau buah yang digunakan tidak rusak kulitnya

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ya	20	100.0	100.0	100.0

4. Tebu atau buah tidak busuk dan kotor

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ya	20	100.0	100.0	100.0

Memenuhi Syarat

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ya	20	100.0	100.0	100.0

II. Penyimpanan bahan baku

1. Bahan baku segar dicuci menggunakan air mengalir

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak	11	55.0	55.0	55.0
Ya	9	45.0	45.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

2. Tempat penyimpanan bahan baku tertutup

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak	9	45.0	45.0	45.0
Ya	11	55.0	55.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

3. Tempat penyimpanan bahan baku tidak menjadi tempat bersarangnya serangga dan tikus

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak	10	50.0	50.0	50.0
Ya	10	50.0	50.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

**4. Tempat penyimpanan baku tidak terlihat/terdapat
lalat/lalat buah, serangga dan tikus**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak	10	50.0	50.0	50.0
Ya	10	50.0	50.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

**5. Tempat penyimpanan bahan baku air tebu dalam keadaan
bersih**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak	8	40.0	40.0	40.0
Ya	12	60.0	60.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

Memenuhi Syarat

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak	9	45.0	45.0	45.0
Ya	11	55.0	55.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

III. Pengolahan bahan baku

**1. Penjamah minuman tidak menderita penyakit mudah
menular mis : batuk, pilek, diare**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ya	20	100.0	100.0	100.0

2. Penjamah minuman selalu memakai sarung tangan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak	19	95.0	95.0	95.0
Ya	1	5.0	5.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

3. Menggunakan tutup kepala saat mengolah minuman

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak	8	40.0	40.0	40.0
Ya	12	60.0	60.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

4. menggunakan pakaian kerja yang rapi dan bersih

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ya	20	100.0	100.0	100.0

5. Penjamah minuman selalu menggunakan celemek

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak	3	15.0	15.0	15.0
Ya	17	85.0	85.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

6. Selalu mencuci tangan sebelum mengolah minuman dan sesudah keluar dari kamar mandi

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ya	20	100.0	100.0	100.0

7. Tidak bercakap-cakap pada saat mengolah minuman

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak	5	25.0	25.0	25.0
Ya	15	75.0	75.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

8. Tidak merokok saat mengolah minuman

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak	1	5.0	5.0	5.0
Ya	19	95.0	95.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

9. Selalu memelihara kebersihan tangan, rambut, kuku tangan dan kaki saat menangani minuman

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak	1	5.0	5.0	5.0
Ya	19	95.0	95.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

10. Peralatan yang digunakan selalu dalam. Keadaan bersih dan dicuci dahulu sebelum digunakan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ya	20	100.0	100.0	100.0

11. Tersedia tempat cuci tangan dan peralatan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ya	20	100.0	100.0	100.0

12. Peralatan yang dicuci menggunakan air yang mengalir

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak	10	50.0	50.0	50.0
Ya	10	50.0	50.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

13. Peralatan yang digunakan tidak rusak

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ya	20	100.0	100.0	100.0

14. Lantai dan dinding tempat pengolahan dalam keadaan bersih

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ya	20	100.0	100.0	100.0

15. Tersedia tempat pembuangan sampah tertutup

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak	20	100.0	100.0	100.0

Memenuhi Syarat

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ya	20	100.0	100.0	100.0

IV. Penyimpanan minuman

1. Penyimpanan minuman yang siap saji di tempatkan di tempat yang tidak terjangkau serangga

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ya	20	100.0	100.0	100.0

2. Penyimpanan minuman yang siap di simpan pada wadah yang bersih

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ya	20	100.0	100.0	100.0

3. Penyimpanan minuman yang siap saji di simpan pada wadah yang tertutup

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ya	20	100.0	100.0	100.0

Memenuhi Syarat

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ya	20	100.0	100.0	100.0

V. Pengangkutan bahan siap saji

1. Tersedia empat khusus untuk mengangkut minuman jadi

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ya	20	100.0	100.0	100.0

2. Wadah tempat bahan siap saji dalam keadaan bersih, kuat dan ukuran sangat memadai

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ya	20	100.0	100.0	100.0

3. Alat pengangkut tersedia khusus angkutan dalam keadaan bersih

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ya	20	100.0	100.0	100.0

Memenuhi Syarat

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ya	20	100.0	100.0	100.0

VI. Penyajian minuman

1. Peralatan untuk penyajian dalam keadaan bersih, tangan penyaji tidak kontak langsung dengan minuman

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ya	20	100.0	100.0	100.0

2. Wadah sekali pakai tidak digunakan kembali

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ya	20	100.0	100.0	100.0

3. Penyaji menjaga kebersihan anggota tubuhnya saat menyajikan minuman

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ya	20	100.0	100.0	100.0

4. Tangan penyaji tidak kontak langsung dengan minuman

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ya	20	100.0	100.0	100.0

Memenuhi Syarat

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ya	20	100.0	100.0	100.0

VII. Lokasi penjualan

1. Lokasi jauh atau minimal 500 m dari sumber pencemaran lintas transportasi

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak	20	100.0	100.0	100.0

2. Dilengkapi fasilitas sanitasi penyediaan air minum (PAM)

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ya	20	100.0	100.0	100.0

3. Dilengkapi fasilitas pengendalian vector

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak	20	100.0	100.0	100.0

4. Lokasi dilengkapi dengan penampungan sampah yang tertutup

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak	20	100.0	100.0	100.0

5. Saluran pembuangan limbah yang terhindar dari vektor dan tikus

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak	20	100.0	100.0	100.0

Memenuhi Syarat

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak	20	100.0	100.0	100.0



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

Lampiran 5

Rekapitulasi Hygiene Sanitasi Minuman Air Tebu Dan Jus Buah Di Pasar Buah Berastagi

No	Pedagang	I	II		III	IV	V	VI	VII
		MS	MS	TMS	MS	MS	MS	MS	TMS
1	P1	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
2	P2	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
3	P3	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
4	P4	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
5	P5	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
6	P6	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
7	P7	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
8	P8	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
9	P9	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
10	P10	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
11	P11	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
12	P12	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
13	P13	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
14	P14	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
15	P15	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
16	P16	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
17	P17	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
18	P18	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
19	P19	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
20	P20	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓

Keterangan :

P = Pedagang air tebu dan jus buah

MS = Memenuhi Syarat

TMS = Tidak Memenuhi Syarat

I = Pemilihan bahan baku

II = Penyimpanan bahan baku

III = Pengolahan bahan baku

IV = Penyimpanan minuman

V = Pengangkutan bahan siap saji

VI = Penyajian minuman

VII = Lokasi penjualan

Lampiran 6
SURAT IZIN



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN



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.901/Un.11/KM I/PP.00.9/03/2024

13 Maret 2024

Lampiran :

Hal : Izin Riset

Yth. Bapak/Ibu Kepala DINAS KESEHATAN KABUPATEN KARO

Assalamulaikum 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 : Esni Siti Nur Asia
NIM : 0801201261
Tempat/Tanggal Lahir : Tigapanah, 01 Maret 2002
Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat
Semester : VIII (Delapan)
Alamat : Desa.Tigapanah,Gg.Sungai Kelurahan Tigapanah Kecamatan Tigapanah

untuk hal dimaksud kami mohon memberikan Izin dan bantuannya terhadap pelaksanaan Riset di Pajak Buah Berastagi, guna memperoleh informasi/keterangan dan data data yang berhubungan dengan Skripsi (Karya Ilmiah) yang berjudul:

ANALISIS KEBERADAAN ESCHERICHIA COLI PADA AIR TERBU DAN JUS BUAH YANG DIJUAL DI PASAR BUAH BERASTAGI

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

Medan, 13 Maret 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

Info : Silahkan scan QRCode diatas dan klik link yang muncul, untuk mengetahui keabsahan surat



PEMERINTAH KABUPATEN KARO
DINAS KESEHATAN
JALAN KAPTEN SELAMAT KETAREN NO. 9 TELP. (0628) 20260
KABANJAHE

Kabanyashe, 09 Maret 2024

Nomor 440.53.009/Dirkes/III/2024

Lampiran -

Perihal Izin Riset

Kepada Yth
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Islam Negeri Sumatera Utara
di -

Medan

1. Sehubungan dengan Surat Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan Nomor : B.801/Un11/KM UPP 00.9/03/2024 perihal Izin Riset, bersama ini kami sampaikan bahwasanya Dinas Kesehatan Kabupaten Karo memberikan izin untuk melaksanakan pengumpulan data/informasi dalam rangka penulisan skripsi Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat kepada mahasiswa sebagaimana tersebut di bawah ini:

Nama Esmi Sri Nur Asia

NIM 06012012291

Judul Analisis Keberadaan Escherichia Coli Pada Air Telu dan Jus Buah Yang Dijual di Pasar Buah Berastagi

2. Hasil penelitian yang dilaksanakan akan dipergunakan hanya untuk kepentingan ilmiah semata-mata.
3. Setelah selesai melaksanakan penelitian dimaksud diharapkan kepada mahasiswa bersangkutan untuk menyampaikan hasil penelitian kepada Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Karo.
4. Demikian disampaikan, atas perhatiannya ucapkan terima kasih



Tembusan

1. Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara di Medan
2. Pertinggal



PEMERINTAH KABUPATEN KARO
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
Jl. Letjen Djasir Gatot No. 17 - Telp. (0628) 21819
K A B A N J A B E

REKOMENDASI

Nomor: 400.10.5.4/2019/Bakesbang/2024

- Dasar : a. Peraturan Mendagri Nomor 7 Tahun 2014 tentang Perubahan Atas Permendagri Nomor 64 Tahun 2011 tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian.
b. Peraturan Daerah Kabupaten Karo Nomor 10 Tahun 2021 tentang Perubahan atas Peraturan Daerah Nomor 05 Tahun 2016 tentang Pembentukan Perangkat Daerah Kabupaten Karo.
- Mengingat : Surat Kementerian Agama Republik Indonesia Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan Nomor : B.1647/Un.11/KM.I/PP.00.9/06/2024 tanggal 7 Juni 2024 dan Surat Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Karo Nomor: 800.1.11/1487/Disperindag/2024 tanggal 13 Juni 2024 perihal Izin Penelitian.

MEMBERITAHUKAN BAHWA:

1. a. Nama : Esni Sili Nur Asia
b. NPM : 0801201261
c. Pekerjaan : Mahasiswi
d. Tempat Penelitian : Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Karo
e. Mulai Penelitian : 19 Juni s/d 25 Juni 2024
f. Judul : Analisis keberadaan *Escherichia Coli* pada Air Tebu dan Jus Buah
g. Penanggung Jawab : Wakil Dekan Bidang Akademi dan Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan

Pada prinsipnya kami tidak menaruh keberatan atas permohonan Rekomendasi tersebut dengan ketentuan sebagai berikut:

Yang bersangkutan didalam melaksanakan Penelitian wajib memenuhi ketentuan/peraturan yang berlaku dan menjaga keterlibatan umum ditempat Penelitian

- a. Tidak dibenarkan melakukan Penelitian yang tidak ada hubungannya dengan judul Penelitian yang dimaksud
 - b. Apabila masa berlaku surat izin Penelitian ini sudah berakhir, sedangkan pelaksanaan Penelitian belum selesai, maka perpanjangan Penelitian harus diajukan kepada Bupati Karo Cq Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Karo.
 - c. Setelah selesai Penelitian yang bersangkutan wajib menyampaikan hasil Penelitian secara tertulis kepada Bupati Karo c/q Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Karo.
2. Apabila dalam melaksanakan Kegiatan Penelitian tersebut yang bersangkutan tidak memenuhi ketentuan sebagaimana yang dimaksud pada poin 1 (satu) diatas, maka izin Penelitian ini dibatalkan dan kepada yang bersangkutan dapat dikenakan sanksi sesuai dengan ketentuan Peraturan Perundang-Undangan yang berlaku.
3. Demikian untuk dimaklumi dan digunakan untuk seperunya.

Kabanjabe, 14 Juni 2024

An. KEPALA BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
KABUPATEN KARO
SEKRETARIS

MARIA RASMEKITA BR BARUS, SH
PEMBINA TK I
NIP. 19680922 198903 2 003

Tembusan

1. Kepala Bappedalitbang Kabupaten Karo
2. Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Karo
3. Dekan Bidang Akademi dan Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan
4. Yang bersangkutan,
5. Peringgal

Lampiran 7
HASIL LAB



Kemenkes
KEMENTERIAN RI KESEHATAN



GERMAS
GERAKAN RUMAH SAKIT

LAPORAN HASIL UJI

Pemeriksaan Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji	1415/WJ/27/06/2024
Jenis Contoh Uji	HM
Asal Contoh Uji	Esti Sri Nur Aziz
Pengambil Contoh Uji	Berbagai
Tanggal Pengambilan/Registrasi	27-06-2024 / 27-06-2024
Tanggal Pengujian	27-06-2024 s.d. 11-07-2024
Uraian Contoh Uji	Air Terbu 1

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	B. Coli	MPN/100 mL	< 3,6	< 1,1	SN 2097 2008

Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (SKN UH-452 SDN)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Media Pengen Gajah Sayi Sayi)

Catatan:

1. Hasil uji di atas hanya berlaku untuk sampel yang diuji
2. Laporan hasil uji ini terdiri dari 3 halaman
3. Laporan hasil uji ini dapat tidak dipindai, kecuali secara lengkap dan asli bertam dan STANAP kelas 1 Medan
4. Laboratorium melakukan pengujian maksimum 1 (satu) minggu setelah tanggal penerimaan UJI
5. Hasil analisis mikrobiologi $1.2-0$ bernilai baik tingkat pertumbuhan bakteri
6. Jika terdapat ketidaklengkapan oleh pelanggan, maka laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengembalian & pengujian ulang.

Medan, 13-07-2024
 Manajer Teknis



Meranda ST., N.Sim
 NIP. 197505181999032001

F/STRL-MDN/7.0.1.0

LAPORAN HASIL UJI

Inspeksi Jarak Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 1416/01/27-06/2024
 Jenis Contoh Uji : HPA
 Asal Contoh Uji : Ezer SM Nur Ake
 Berasal : Berasal
 Pengantar Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengambilan/Registrasi : 27-06-2024 / 27-06-2024
 Tanggal Pengujian : 27-06-2024 s.d. 11-07-2024
 Uraian Contoh Uji : Air Tawar

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	MPN/100 mL	< 3,0	2,2	SNt 2017:2008


Keterangan:

- * Parameter Inspeksi (SNt LP-601:2017)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2022 (Merkas Pengantar Contoh Sampel)

Catatan:

1. Hasil uji ini akan berlaku untuk sampel yang tertera
2. Laporan hasil uji ini terdiri dari 2 halaman
3. Laporan hasil uji ini tidak boleh dipertukarkan, kecuali secara lengkap dan akan berlaku dari STALP Bakti 1 Medan
4. Laboratorium memiliki kapasitas maksimum 1 (satu) minggu sebelum tanggal berakhirnya (M)
5. Hasil analisis mikrobiologi $1-8-8$ bertingkat tidak terdapat perkembangan bakteri
6. Bila sampel tidak terdapat data pengujian, maka laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengendalian & prosedur sampel

Medan, 11-07-2024
Manajer Teknis


 Nurulita ST., M.Pd
 NIP. 19730514199032001

F/PTSL/MDN/1.3.1.3

LAPORAN HASIL UJI

Pemecutan Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 141776/27/06/2024
 Jenis Contoh Uji : MH
 Asal Contoh Uji : Cms Sbi Nur Aziz
 Berasogi
 Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengambilan/Registrasi : 27-06-2024 / 27-06-2024
 Tanggal Pengujian : 27-06-2024 s.d. 11-07-2024
 Urutan Contoh Uji : Air Tebu 3

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	MPN/100 mL	< 3,6	< 1,1	SNS 2997:2008

Keterangan:

- * Parameter berdasarkan (SNP LP-002-02K)
- ** Berdasarkan PERMENDES No. 1 Tahun 2013 (Media Pengaliran Cair-Solid)

Catatan:

1. Hasil uji di atas hanya berlaku untuk sampel yang teruji.
2. Laporan hasil uji ini terdiri dari 1 halaman.
3. Laporan hasil uji ini tidak boleh dipinjamkan, kecuali secara lengkap dan asli bersama dan ST/CP/PAK/1/Measur.
4. Laboratorium ini akan mengeluarkan maksimum 1 (satu) minggu terhitung tanggal penerimaan uji.
5. Hasil analisis mikrobiologi + L&O bermakna tidak termasuk dalam lingkup layanan.
6. Hal yang harus diperhatikan oleh pelanggan, maka laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengembalian & pengiriman sampel.

Medan, 25-07-2024
 Manajer Teknis


 Herianda, S.T., M.Eng
 NIP. 207905121999032001

F/ITRI-MDN/2.3.1.3

LAPORAN HASIL UJI

Pemeriksaan Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 1418/U/27/06/2024
 Jenis Contoh Uji : NH
 Alat Contoh Uji : Epi Sari Nur Asia
 Brandtagi
 Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengambilan/Registrasi : 27-06-2024 / 27-06-2024
 Tanggal Pengujian : 27-06-2024 s.d. 11-07-2024
 Urutan Contoh Uji : Air Tawar 4

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	MPN/100 ml	< 3,6	< 1,1	SNI 2897:2008

Keterangan:

- * Parameter berkekuatan (KAR LP-442-109)
- ** Berdasarkan PERMENDES No. 2 Tahun 2021 (Mula Pengen Debu) (Mpd-140)

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 dipinjam, kecuali secara tertulis dan resmi melalui surat BTR/PP. Nomor 1 Medan
4. Laporan akan melalui pengalihan maksimum 1 (satu) minggu terhitung tanggal penyediaan UJI
5. Hasil analisis mikrobiologi < 1,8-0 bermakna tidak terdapat pencemaran bakteri
6. Bila sampel dikawatirkan dari pelanggan, maka laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengendalian & penanganan sampel

Medan, 15-07-2024
Manajer Teknis



M. F. M. F. M.
NIP. 197505181999032001

F/DTKL-MDN/7.8.1.8

LAPORAN HASIL UJI

Pengujian Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 1419/RI/27/06/2024
Jenis Contoh Uji : HH
Asal Contoh Uji : Esmi Sri Nur Asia Berastagi
Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
Tanggal Pengambilan/Regidasi : 27-06-2024 / 27-06-2024
Tanggal Pengujian : 27-06-2024 s.d. 11-07-2024
Uraian Contoh Uji : Air Tebu 5

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	MPN/100 ml	< 3,6	< 1,1	SNI 2897:2008

Keterangan:

- * Parameter protokolasi (SNI LP-102-12H)
- ** Berdasarkan PERMENES No. 2 Tahun 2023 (Meds Pengin Dahan Siap Saji)

Catatan

1. Hasil uji di atas hanya berlaku untuk sampel yang uji.
2. Laporan hasil uji ini terdiri dari 1 halaman.
3. Laporan hasil uji ini tidak boleh dipinjamkan, kecuali secara lengkap dan utuh melalui surat RT/RTF atau 1 Medan.
4. Laboratorium melampirkan pengisian maksimum 1 (satu) hingga lima (lima) lembar perantara uji.
5. Hasil analisis mikrobiologi $1,8-8$ bernilai tidak terdeteksi pertumbuhan bakteri.
6. Bila sampel diangkut/Mein dari pelanggan, maka laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengantaran & pengirimannya.

Medan, 15-07-2024
Manajer Teknis

[Signature]
Herinda, ST., M.Eng
NIDP: 157505181009632001

F/BTHL-MDN/7.8.1.0

LAPORAN HASIL UJI

Penujian Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 1420/BI/27/06/2024
 Jenis Contoh Uji : MM
 Asal Contoh Uji : Eini Sri Nur Asia
 Berlatar
 Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengambilan/Registrasi : 27-06-2024 / 27-06-2024
 Tanggal Pengujian : 27-06-2024 s.d. 11-07-2024
 Uraian Contoh Uji : Air Tebu 5

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	MPN/100 ml	< 3,8	<1,1	SNI 2897:2008

Keterangan:

- * Parameter berdasarkan (KEM LP 692-EN)
- ** Berdasarkan FORMASIS No. 1 Tahun 2021 (Meds Pengen Dalam Sap. Sap)

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 dipinjam, sesuai secara lengkap dan asli terbit dari DTKLPP kelas 1 Medan
4. Laboratorium mikrobiologi pengaduan mikrobiologi 1 (satu) minggu sebelum tanggal pengujian UJI
5. Hasil analisa mikrobiologi <1,2-0 bermakna tidak terdapat pertumbuhan bakteri
6. Jika sampel diantar/dikirim oleh pelanggan, maka laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengembalian & pengiriman sampel

Medan, 13-07-2024
 Manajer Teknis

 M. S. H. H. H.
 NIP. 197505181999032001

F/RTKL-HDN/7.6.1.8

LAPORAN HASIL UJI

Pengujian Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 1421/B/27/06/2024
 Jenis Contoh Uji : HH
 Asal Contoh Uji : Etni Siti Nur Anisa
 Berstatus : Pelanggan
 Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengambilan/Registrasi : 27-06-2024 / 27-06-2024
 Tanggal Pengujian : 27-06-2024 s.d. 11-07-2024
 Urutan Contoh Uji : Air Tebu 7

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	MPN/100 mL	< 3,6	>23	SNI 2827:2008


Keterangan:

- * Parameter berdasarkan SKN LP-642-2011
- ** Berdasarkan PMMHSB22 No. 2 Tahun 2021 (Mata Pangan Olahan 'Sej' 'Saj')

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 dipinjamkan, kecuali secara lengkap dari setiap bentuk dan STG/PP Kokes 1 Medan
4. Laboratorium menerima pengakuan maksimum 1 (satu) minggu terhitung tanggal penerimaan UJI
5. Hasil analisis mikrobiologi $+1,8-0$ berkorelasi baik terhadap pertumbuhan kultur
6. Jika sampel (benda/olahan) dari pelanggan, maka laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengemasan & pengisian sampel

Medan, 15-07-2024
 Manajer Teknik


 Helvinda, ST., M.Eng
 NIP. 19750518199032001

F/WTSL-NDM/7.3-1.0

LAPORAN HASIL UJI

Penelitian Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 1422/01/27/06/2024
 Jenis Contoh Uji : PHH
 Asal Contoh Uji : Esah Sibero Atas
 Berastagi
 Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengambilan/Pengotras : 27-06-2024 / 27-06-2024
 Tanggal Pengujian : 27-06-2024 s.d. 11-07-2024
 Urutan Contoh Uji : Air Tektu II

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	MPN/100 ml	< 3,6	> 23	SNI 2697-2005

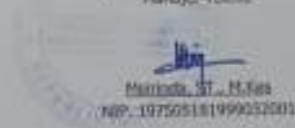
Keterangan:

- * Parameter terakreditasi (KIR LP-452-200)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 2 Tahun 2023 (Meds Penges Gajah Sapi Sapi)

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 dipinjamkan, kecuali secara tertulis dari siapa tertulis dan STIKLPM Kemi 1 Medan
4. Laboratorium melakukan pengujian maksimum 2 (dua) minggu terhitung tanggal penyerahan UHU
5. Hasil analisis laboratorium +1,8-0 bermakna tidak terdapat pertumbuhan bakteri
6. Jika terdapat data/validasi dari pelanggan, maka laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengendalian & pengujian ulang.

Medan, 15-07-2024
Manajer Teknis



Mariaita, ST., M.Fes
NIP. 197505181999032001

F/ITK2-MDN/7.1.1.8

LAPORAN HASIL UJI

Pengujian Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 3423/B/27/06/2024
 Jenis Contoh Uji : RRM
 Asal Contoh Uji : Etni Sri Nur Ajiz
 Beretagi
 Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengantilan/Registrasi : 27-06-2024 / 27-06-2024
 Tanggal Pengujian : 27-06-2024 s.d. 11-07-2024
 Urutan Contoh Uji : Air Tebu 9

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	NPN/100 mL	< 3,5	>23	SN1 2007:2008

Keterangan:

- * Parameter berkearifan (KAM 17-431-024)
- ** Berdasarkan PERMENKES No. 1 Tahun 2012 (Masa Pengalihan Smp-Smp)

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 dipinjam, kecuali secara lengkap dan utuh melalui dari RUMAH KITA 1 Medan
4. Laboratorium menerima pengaduan maksimum 1 (satu) minggu setelah tanggal penyerahan UJI
5. Hasil analisis mikrobiologi <math>< 1,5-0</math> termasuk tidak tercapai pertumbuhan bakteri
6. Site sampel berdampak oleh pelanggan, maka laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengambilan & pengirimkan sampel

Medan, 15-07-2024
Manajer Teknis



Marnida S. H. Eka
NIP. 197505181999032001

F/BTKL-MDN/7.8.1.B

LAPORAN HASIL UJI

Pengujian Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 1424/BJ/27/06/2024
 Jenis Contoh Uji : MM
 Asal Contoh Uji : Esni Siti Nur Asia Berastagi
 Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengambilan/Registrasi : 27-06-2024 / 27-06-2024
 Tanggal Pengujian : 27-06-2024 s.d. 11-07-2024
 Uraian Contoh Uji : Air Jus Buah 1

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	MPN/100 mL	< 3,6	>23	SNI 2897:2008

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, 15-07-2024
 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 : 1425/B/27/06/2024
Jenis Contoh Uji : MM
Asal Contoh Uji : Esni Siti Nur Asia Berastagi
Penerima Contoh Uji : Pelanggan
Tanggal Pengambilan/Registrasi : 27-06-2024 / 27-06-2024
Tanggal Pengujian : 27-06-2024 s.d. 11-07-2024
Uraian Contoh Uji : Air Jus Buah 2

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	MPN/100 mL	< 3,6	>23	SNI 2897:2008

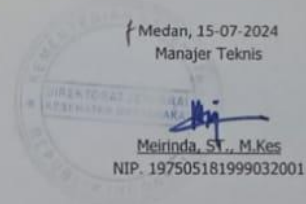
Keterangan:

- * 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, 15-07-2024
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 : 1426/B//27/06/2024
Jenis Contoh Uji : MM
Asal Contoh Uji : Esni Siti Nur Asia
Berastagi
Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
Tanggal Pengambilan/Registrasi : 27-06-2024 / 27-06-2024
Tanggal Pengujian : 27-06-2024 s.d. 11-07-2024
Uraian Contoh Uji : Air Jus Buah 3

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	MPN/100 mL	< 3,6	<1,1	SNI 2897:2008


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, 15-07-2024
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 : 1427/BJ/27/06/2024
Jenis Contoh Uji : MM
Asal Contoh Uji : Esni Siti Nur Asia
Berastagi
Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
Tanggal Pengambilan/Registrasi : 27-06-2024 / 27-06-2024
Tanggal Pengujian : 27-06-2024 s.d. 11-07-2024
Uraian Contoh Uji : Air Jus Buah 4

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	MPN/100 mL	< 3,6	<1,1	SNI 2897:2008

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 1 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, 15-07-2024
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 : 1428/B//27/06/2024
Jenis Contoh Uji : MM
Asal Contoh Uji : Esni Siti Nur Asia
Berastagi
Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
Tanggal Pengambilan/Registrasi : 27-06-2024 / 27-06-2024
Tanggal Pengujian : 27-06-2024 s.d. 11-07-2024
Uraian Contoh Uji : Air Jus Buah 5

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	MPN/100 mL	< 3,6	<1,1	SNI 2897:2008


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 <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, 15-07-2024
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 : 1429/B/27/06/2024
Jenis Contoh Uji : MM
Asal Contoh Uji : Esni Siti Nur Asia
Berastagi
Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
Tanggal Pengambilan/Registrasi : 27-06-2024 / 27-06-2024
Tanggal Pengujian : 27-06-2024 s.d. 11-07-2024
Uraian Contoh Uji : Air Jus Buah 6

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	MPN/100 mL	< 3,6	<1,1	SNI 2897:2008


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, 15-07-2024
Manajer Teknis



Meirinda, ST., M.Kes
NIP. 197505181999032001

F/BTKL-MDN/7.8.1.B

LAPORAN HASIL UJI

Penujian Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 1430/B//27/06/2024
Jenis Contoh Uji : MM
Asal Contoh Uji : Esni Siti Nur Asia
Berastagi
Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
Tanggal Pengambilan/Registrasi : 27-06-2024 / 27-06-2024
Tanggal Pengujian : 27-06-2024 s.d. 11-07-2024
Uraian Contoh Uji : Air Jus Buah 7

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	MPN/100 mL	< 3,6	<1,1	SNI 2897:2008


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, 15-07-2024
Manajer Teknis


Meirinda, STI, M.Kes
NIP. 197505181999032001

F/BTKL-MDN/7.8.1.B

LAPORAN HASIL UJI

Pengujian Instalasi Laboratorium Biologi

Nomor Contoh Uji : 1431/B/27/06/2024
 Jenis Contoh Uji : MM
 Asal Contoh Uji : Esni Siti Nur Asia
 Berastagi
 Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengambilan/Registrasi : 27-06-2024 / 27-06-2024
 Tanggal Pengujian : 27-06-2024 s.d. 11-07-2024
 Uraian Contoh Uji : Air Jus Buah B

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	MPN/100 mL	< 3,6	<1,1	SNI 2897:2008

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, 15-07-2024
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 : 1432/B//27/06/2024
 Jenis Contoh Uji : MM
 Asal Contoh Uji : Esni Siti Nur Asia Berastagi
 Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengambilan/Registrasi : 27-06-2024 / 27-06-2024
 Tanggal Pengujian : 27-06-2024 s.d. 11-07-2024
 Uraian Contoh Uji : Air Jus Buah 9

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	MPN/100 mL	< 3,6	<1,1	SNI 2897:2008

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, 15-07-2024
 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 : 1433/B/27/06/2024
Jenis Contoh Uji : MM
Asal Contoh Uji : Esni Siti Nur Asia
Berastagi
Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
Tanggal Pengambilan/Registrasi : 27-06-2024 / 27-06-2024
Tanggal Pengujian : 27-06-2024 s.d. 11-07-2024
Uralan Contoh Uji : Air Jus Buah 10

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	MPN/100 mL	< 3,6	<1,1	SNI 2897:2008


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, 15-07-2024
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 : 1434/B/27/06/2024
 Jenis Contoh Uji : MM
 Asal Contoh Uji : Esni Siti Nur Asia
 Berastagi
 Pengambil Contoh Uji : Pelanggan
 Tanggal Pengambilan/Registrasi : 27-06-2024 / 27-06-2024
 Tanggal Pengujian : 27-06-2024 s.d. 11-07-2024
 Uraian Contoh Uji : Air Jus Buah 11

No	Parameter	Satuan	Kadar Maksimum**	Hasil Uji	Metode Uji
1	E. Coli	MPN/100 mL	< 3,6	<1,1	SNI 2897:2008

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 <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, 15-07-2024
 Manajer Teknis

 Meirinda, ST., M.Kes
 NIP. 197505181999032001

Lampiran 8

DOKUMENTASI

- i. Kondisi pedagang dekat jalan raya



- ii. Kondisi tempat pegang air tebu



iii. Kondisi pedang yang dekat dengan kuda



iv. Alat pengolahan minuman dan tempat penampungan



v. Penyucian bahan baku



vi. Tempat penampungan air



vii. Tempat penyimpanan bahan baku



viii. Contoh sampel



ix. Wawancara dengan penjual



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN