

LAMPIRAN

Lampiran 1

No. Responden

--	--	--

KUESIONER PENELITIAN

Hubungan Karakteristik Pedagang Terhadap Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Serta Cemaran Mikroba pada Makanan Jajanan Kaki Lima di Wilayah Kemandoran Kelurahan Grogol Utara Jakarta Selatan

Program Studi S1 Gizi Reguler Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan

Universitas Esa Unggul (UEU)

Jl. Arjuna Utara No. 9 Kebon Jeruk, Jakarta Barat 115

LEMBAR PENJELASAN RESPONDEN

Penelitian ini merupakan penelitian *cross sectional* dengan rancangan penelitian yang digunakan adalah *deskriptif* dimana data independen yakni Karakteristik (usia, tingkat Pendidikan, lama Berjualan), pengetahuan higiene sanitasi dan perilaku pedagang kaki lima serta data dependen adalah pengetahuan higiene sanitasi, perilaku pedagang kaki lima serta cemaran mikroba.

Penelitian ini dilakukan dengan mengisi form kuesioner pengetahuan higiene sanitasi, form perilaku pedagang. Responden ini adalah seluruh pedagang kaki lima di wilayah Kemandoran.

Manfaat secara umum dari penelitian ini adalah dapat mengetahui hubungan karakteristik pedagang terhadap pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi serta cemaran mikroba pada makanan jajanan kaki lima di wilayah Kemandoran Kelurahan Grogol Utara Jakarta Selatan sehingga diharapkan dapat menjadi masukan untuk memperbaiki penyelenggaraan makanan pada pedagang kaki lima.

Partisipasi saudara/saudari bersifat sukarela tanpa paksaan dan bila tidak berkenan dapat menolak atau sewaktu-waktu dapat mengundurkan diri tanpa sanksi apapun. Semua informasi dan hasil pemeriksaan yang berkaitan dengan privasi akan dijaga kerahasiannya. Semua data tidak akan dihubungkan dengan identitas.

Intan Dwi Asmarani
Jakarta

Lampiran 2
No. Responden

--	--	--

LEMBAR PERSETUJUAN SEBAGAI RESPONDEN

Saya Intan Dwi Asmarani selaku mahasiswa Universitas Esa Unggul Program Studi Gizi sedang melakukan penelitian tentang **“Hubungan Karakteristik Pedagang Terhadap Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Serta Cemaran Mikroba pada Makanan Jajanan Kaki Lima di Wilayah Kemandoran Kelurahan Grogol Utara Jakarta Selatan”** oleh karena itu saya memohon kesediaan waktu saudara/i untuk mengisi kuesioner. Saya akan merahasiakan seluruh informasi yang saudara/i berikan. Perlu saya informasikan bahwa keikutsertakan saudara/i dalam pengisian kuesioner bersifat sukarela.

Inform consent:

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama :.....

Umur :.....

Alamat:.....

Saya telah membaca dan memahami penjelasan dari penelitian yang berjudul **“Hubungan Karakteristik Pedagang Terhadap Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Serta Cemaran Mikroba pada Makanan Jajanan Kaki Lima di Wilayah Kemandoran Kelurahan Grogol Utara Jakarta Selatan”**

Saya yakin bahwa peneliti akan menjaga kerahasiaan identitas dan jawaban saya sebagai responden. Oleh karena itu, saya menyatakan secara sukarela berpartisipasi dalam penelitian ini dan akan memberikan informasi yang sejujurnya.

Jakarta,

Tanda Tangan Responden

Tanda Tangan Enumerator

Lampiran 3
No. Responden

--	--	--

KUESIONER PENELITIAN

Hubungan Karakteristik Pedagang Terhadap Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Serta Cemaran Mikroba pada Makanan Jajanan Kaki Lima di Wilayah Kemandoran Kelurahan Grogol Utara Jakarta Selatan

**Program Studi S1 Gizi Reguler Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan
Universitas Esa Unggul (UEU)**

Jl. Arjuna Utara No. 9 Kebon Jeruk, Jakarta Barat 115

A. Kuesioner Karakteristik

Kuesioner ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik responden meliputi nama, usia, jenis kelamin, lama bekerja dan tingkat pendidikan. Saya memohon kesediaan responden untuk dapat menjawab pertanyaan dengan tulus dan benar. "Isilah pertanyaan di bawah ini dengan mengisi kolom yang disediakan atau melingkari pilihan yang tersedia"

Hari/Tanggal :

Waktu Pengambilan:

Karakteristik Responden

1. Nama Responden :.....
2. Usia :..... Tahun
3. Jenis Kelamin
 1. Laki-laki
 2. Perempuan
4. Pendidikan terakhir
 1. SD
 2. SMP
 3. SMA/SMK
 4. PT/Akademik
5. Lama Berjualan
 1. ≤ 5 Tahun
 2. ≥ 5 Tahun

Lampiran 4

No. Responden

--	--	--

B. Kuisioner Pengetahuan Hygiene Sanitasi

Bacalah pernyataan dengan teliti dan jawablah pertanyaan dengan cara memilih salah satu jawaban dengan tanda (X) untuk setiap pernyataan yang anda anggap tepat.

1. Apa pengertian sanitasi dan hygiene makanan?
 - a. Upaya menjaga kebersihan
 - b. Upaya mempertahankan citarasa makanan
 - c. Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan dan citarasa
 - d. Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan orang, tempat, dan peralatan

2. Apakah manfaat mencuci tangan sebelum menjamah makanan?
 - a. Agar tangan menjadi segar
 - b. Agar tangan kelihatannya bersih
 - c. Agar tidak mengganggu saat bekerja
 - d. Agar tangan tidak mengotori makanan

3. Apa manfaat penjamah makanan memakai perlengkapan khusus seperti pakaian kerja, penutup rambut, celemek, dan alas kaki/sepatu pada saat menangani makanan?
 - a. Agar merasa nyaman
 - b. Agar terlihat rapi dan sopan
 - c. Makanan menjadi terkontaminasi
 - d. Menghindari terjadinya kontaminasi makanan dari tubuh penjamah

4. Apa akibat dari kebiasaan hidup yang tidak bersih?
 - a. Meningkatkan kesehatan
 - b. Meningkatnya angka kesakitan
 - c. Mengembangkan kebiasaan pola hidup bersih
 - d. Mencegah terjadinya penyebaran penyakit yang menular melalui makanan yang mengandung mikroba atau kuman penyebab infeksi

5. Apakah manfaat memotong kuku yang panjang apabila ingin menangani makanan?
 - a. Agar kelihatan bersih
 - b. Agar kelihatannya rapi
 - c. Agar tidak mengganggu saat kerja
 - d. Agar tidak menjadi tempat berkembangbiakan penyakit

6. Menurut anda, jika saat penyajian makanan ditemukan sehelai rambut didalam makanan, maka makanan tersebut..
 - a. Kadaluarasa
 - b. Menjadi tercemar
 - c. Dapat menutrisi tubuh
 - d. Dapat menjadi suplemen bagi tubuh kita

7. Apa tindakan yang menyebabkan makanan menjadi terkontaminasi silang?
 - a. Mencampur makanan dengan penyedap rasa seperti garam
 - b. Tidak membiarkan keadaan makanan dalam keadaan terbuka
 - c. Mencampur bahan makanan dengan bahan tambahan makanan seperti metanil yellow sebagai pewarna
 - d. Pisau dan telenan yang digunakan untuk memotong daging ayam mentah, jangan digunakan untuk memotong daging sapi sudah matang tanpa dicuci terlebih dahulu

8. Yang termasuk prinsip penyajian makanan yang baik ialah...
 - a. Peralatan yang digunakan dalam kondisi tidak higienis
 - b. Tangan penguji boleh kontak langsung dengan makanan yang disajikan
 - c. Petugas yang menyajikan senantiasa tidak menjaga kesehatan dan kebersihan
 - d. Tepat penyajian yaitu pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai dengan seharusnya yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hidang dan tepat volume (sesuai jumlah)

9. Bahan kimia apa yang boleh terkandung di dalam makanan?
 - a. Bahan perwarna kulit
 - b. Bahan pewarna kertas
 - c. Bahan perwarna tekstil
 - d. Bahan tambahan makanan

10. Apa yang menyebabkan menurunnya kualitas makanan?
 - a. Simpan makanan matang dengan hati-hati
 - b. Panaskan kembali makanan matang secara berulang
 - c. Hindari kontak antara makanan mentah dengan makanan matang
 - d. Makanan dibiarkan dalam keadaan tertutup sehingga makanan tercemar

11. Bagaimana syarat tempat penyimpanan bahan makanan yang baik?
 - a. Bahan makanan kering disimpan dalam lemari pendingin
 - b. Bahan makanan kering dan basah bisa disimpan ditempat yang sama
 - c. Bahan makanan cepat rusak disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab
 - d. Harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi oleh bakteri atau serangga, tikus dan hewan lainnya

12. Bagaimana cara penyimpanan bahan makanan yang tidak/belum dimasak seperti buah-buahan, sayur, dan sambal?
- Hanya memperhatikan kebersihan
 - Disimpan di atas meja dan dibungkus plastik
 - Memperhatikan suhu, tempat, dan waktu penyimpanan
 - Yang penting tidak tertutup dalam waktu penyimpanan
13. Dapur mempunyai peranan yang sangat penting dalam proses pengolahan makanan, mana yang bukan merupakan fasilitas sarana dapur yang memenuhi syarat-syarat kesehatan?
- Tidak adanya tempat sampah
 - Mempunyai alat pencegah kebakaran
 - Mempunyai saluran pembuangan air kotor
 - Mempunyai cukup persediaan air bersih untuk mencuci
14. Dampak apa yang ditimbulkan jika tidak menjaga kebersihan lingkungan?
- Keuntungan menjadi melimpah
 - Melindungi makanan dari penyakit
 - Penyebaran penyakit cepat menyebar
 - Suasana tempat pengolahan makanan nyaman dan terkendali
15. Yang tidak termasuk sarana yang baik adalah..
- Tersedia tempat sampah
 - Tidak tersedia tempat air bersih
 - Tersedia tempat penyimpanan bahan makanan
 - Tersedia tempat cuci (alat, tangan, bahan makanan)

Lampiran 5

No. Responden

--	--	--

C. Form Pengamatan Perilaku

Memberi tanda check list (√) pada kolom kategori yang diamati.

Pernyataan ini diisi oleh enumerator melalui hasil pengamatan secara langsung.

No	Objek Pengamatan	Hari 1		Hari 2		Hari 3	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak
C1	Berpenampilan bersih dan rapih						
C2	Memakai penutup rambut						
C3	Memakai sepatu kedap air						
C4	Memakai celemek/apron						
C5	Menggunakan sarung tangan plastik atau penjepit makanan atau sendok garpu pada saatmenjamah makanan						
C6	Kuku tidak panjang						
C7	Tidak memakai perhiasan dan aksesoris lainnya						
C8	Tidak merokok saat kerja						
C9	Tidak makan atau mengunyah saat menjamah makanan						
C10	Mencuci tangan menggunakan sabun dan air yang mengalir sebelum menjamah makanan atau memakai sarung tangan						
C11	Mencuci tangan menggunakan sabun dan air yang mengalir setelah memegang bahan makanan secara langsung						

C12	Mencuci tangan dengan menggunakan sabun dan air yang mengalir setelah menggunakan kamar mandi, menyentuh uang dan membuang sampah						
C13	Tidak banyak berbicara saat menjamah makanan						
C14	Memakai masker mulut						
C15	Tidak menyentuh bagian tubuh saat menjamah makanan (memegang atau menggaruk kepala, hidung, telinga dll)						
C16	Luka ditutup tidak dibiarkan dalam keadaan terbuka (bila terdapat luka di permukaan tangan)						
C17	Tidak mempergunakan hp saat mengolah, menyajikan atau pada saat bekerja						
C18	Menutup mulut atau menjauhi makanan saat hendak bersin atau batuk						
C19	Tidak menyisir rambut didekat makanan dan bahan makanan						
C20	Menggunakan bahan makanan yang segar dalam mengolah makanan (termasuk buah yang digunakan dalam membuat jus)						

(Sumber: Adopsi penelitian Nyi Mas Widya Ayu Lestari 2016)

Lampiran 6



**DEWAN PENEGAKAN KODE ETIK UNIVERSITAS ESA
UNGGUL KOMISI ETIK PENELITIAN**
Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk Jakarta Barat 11510
Telp. 021-5674223 email: dpke@esaunggul.ac.id

Nomor : 0090-21.090 /DPKE-KEP/FINAL-EA/UEU/III/2021

KETERANGAN LOLOS KAJI ETIK
ETHICAL APPROVAL

Komisi Etik Penelitian Universitas Esa Unggul dalam upaya melindungi hak asasi dan kesejahteraan subyek penelitian kesehatan, telah mengkaji dengan teliti protokol berjudul:

**HUBUNGAN KARAKTERISTIK PEDAGANG TERHADAP PENGETAHUAN DAN
PERILAKU HIGIENE SANITASI SERTA CEMARAN MIKROBA PADA MAKANAN
JAJANAN KAKI LIMA DI WILAYAH KEMANDORAN KELURAHAN GROGOL
UTARA JAKARTA SELATAN**

Peneliti Utama : Intan Dwi Asmarani
Pembimbing : Vitria Melani, S.Si., M.Si
Nama Institusi : Universitas Esa Unggul

dan telah menyetujui protokol tersebut di atas.

Jakarta, 20 Maret 2021

Plt. Ketua

Dr. Aprilita Rina Yanti Eff, M.Biomed., Apt

- * *Ethical approval* berlaku satu tahun dari tanggal persetujuan.
- ** Peneliti berkewajiban
 1. Menjaga kerahasiaan identitas subyek penelitian
 2. Memberitahukan status penelitian apabila:
 - a. Setelah masa berlakunya keterangan lolos kaji etik, penelitian masih belum selesai, dalam hal ini *ethical approval* harus diperpanjang
 - b. Penelitian berhenti di tengah jalan
 3. Melaporkan kejadian serius yang tidak diinginkan (*serious adverse events*).
 4. Peneliti tidak boleh melakukan tindakan apapun pada subyek sebelum penelitian lolos kaji etik dan *informed consent*.

Lampiran 7

Output Data

1. Hasil Uji Validitas Kuesioner Pengetahuan

Hasil Uji Validitas Soal Pengetahuan

Soal	r Hitung	r Tabel (The Level of Significance 5%)	Keterangan
B1	0.827	0.361	Valid
B2	0.584	0.361	Valid
B3	-0.039	0.361	Tidak Valid
B4	0.827	0.361	Valid
B5	-	0.361	Tidak Valid
B6	0,457	0.361	Valid
B7	0,022	0.361	Tidak Valid
B8	0,848	0.361	Valid
B9	-0.033	0.361	Tidak Valid
B10	0.022	0.361	Tidak Valid
B11	-0.017	0.361	Tidak Valid
B12	-0.091	0.361	Tidak Valid
B13	0.048	0.361	Tidak Valid
B14	-0.101	0.361	Tidak Valid
B15	0,584	0.361	Valid
B16	-0.389	0.361	Tidak Valid
B17	-0.306	0.361	Tidak Valid
B18	-	0.361	Tidak Valid
B19	0,365	0.361	Valid
B20	0,695	0.361	Valid
B21	-0.039	0.361	Tidak Valid
B22	0.848	0.361	Valid
B23	0.536	0.361	Valid
B24	0.061	0.361	Tidak Valid
B25	-0.039	0.361	Tidak Valid
B26	0.501	0.361	Valid
B27	0.695	0.361	Valid
B28	0.022	0.361	Tidak Valid
B29	0.077	0.361	Tidak Valid
B30	-	0.361	Tidak Valid
B31	0.848	0.361	Valid
B32	-	0.361	Tidak Valid
B33	0.792	0.361	Valid
B34	0.848	0.361	Valid
B35	-0.089	0.361	Tidak Valid

Reability Statistic

Cronbach's Alpha	N of Item
.918	15

2. Analisis Univariat

Jenis Kelamin

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Laki-Laki	18	66,7	66,7	66,7
Valid Perempuan	9	33,3	33,3	100,0
Total	27	100,0	100,0	

Usia

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Usia Muda	3	11,1	11,1	11,1
Valid Usia Prima	10	37,0	37,0	48,1
Usia Tua	14	51,9	51,9	100,0
Total	27	100,0	100,0	

Pendidikan Terakhir

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
SD	10	37,1	37,1	37,1
Valid SMP	9	33,3	33,3	62,9
SMA/SMK	8	29,6	29,6	100,0
Total	27	100,0	100,0	

Lama Berjualan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Baru	8	29,6	29,6	29,6
Valid Lama	19	70,4	70,4	100,0
Total	27	100,0	100,0	

Statistics

	Soal Pengetahuan Hygiene Sanitasi	Perilaku Penjamah
N	Valid Missing	27 0
Mean	64,15	62,44
Median	66,00	62,00
Std. Deviation	14,018	7,213
Minimum	40	54
Maximum	87	80

Soal Pengetahuan Hygiene Sanitasi

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
40	4	14,8	14,8	14,8
46	1	3,7	3,7	18,5
54	1	3,7	3,7	22,2
60	6	22,2	22,2	44,4
66	5	18,5	18,5	63,0
Valid 73	3	11,1	11,1	74,1
75	2	7,4	7,4	81,5
80	3	11,1	11,1	92,6
86	1	3,7	3,7	96,3
87	1	3,7	3,7	100,0
Total	27	100,0	100,0	

Perilaku Penjamah

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
54	3	11,1	11,1	11,1
55	2	7,4	7,4	18,5
57	6	22,2	22,2	40,7
58	2	7,4	7,4	48,1
62	1	3,7	3,7	51,9
65	5	18,5	18,5	70,4
Valid 66	1	3,7	3,7	74,1
67	2	7,4	7,4	81,5
69	1	3,7	3,7	85,2
70	1	3,7	3,7	88,9
75	2	7,4	7,4	96,3
80	1	3,7	3,7	100,0
Total	27	100,0	100,0	

Cemaran Mikroba

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Memenuhi Syarat	4	80,0	80,0	80,0
Valid Tidak Memenuhi Syarat	1	20,0	20,0	100,0
Total	5	100,0	100,0	

3. Analisis Bivariat

Hasil Uji Usia, Pendidikan, Lama Berjalan dengan Pengetahuan

		Kategori Usia	Kategori Pendidikan Terakhir	Kategori Lama Berjalan	Pengetahuan Higiene Sanitasi	
Spearman's rho	Kategori Usia	Correlation Coefficient	1,000	-,275	,345	-,275
		Sig. (2-tailed)	.	,166	,078	,165
		N	27	27	27	27
	Kategori Pendidikan Terakhir	Correlation Coefficient	-,275	1,000	-,112	,442*
		Sig. (2-tailed)	,166	.	,579	,021
		N	27	27	27	27
	Kategori Lama Bekerja	Correlation Coefficient	,345	-,112	1,000	-,163
		Sig. (2-tailed)	,078	,579	.	,416
		N	27	27	27	27
	Pengetahuan Higiene Sanitasi	Correlation Coefficient	-,275	,442*	-,163	1,000
		Sig. (2-tailed)	,165	,021	,416	.
		N	27	27	27	27

*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

Hasil Uji Usia, Pendidikan, Lama Berjalan dengan Perilaku

		Kategori Usia	Kategori Pendidikan Terakhir	Kategori Lama Bekerja	Perilaku Penjamah	
Spearman's rho	Kategori Usia	Correlation Coefficient	1,000	-,275	,345	-,169
		Sig. (2-tailed)	.	,166	,078	,399
		N	27	27	27	27
	Kategori Pendidikan Terakhir	Correlation Coefficient	-,275	1,000	-,112	,478*
		Sig. (2-tailed)	,166	.	,579	,012
		N	27	27	27	27
	Kategori Lama Bekerja	Correlation Coefficient	,345	-,112	1,000	-,452*
		Sig. (2-tailed)	,078	,579	.	,018
		N	27	27	27	27
	Perilaku Penjamah	Correlation Coefficient	-,169	,478*	-,452*	1,000
		Sig. (2-tailed)	,399	,012	,018	.
		N	27	27	27	27

*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

Hasil Uji Pengetahuan, Perilaku dengan Cemaran

			Pengetahuan Hygiene Sanitasi	Perilaku Penjamah	Kategori Cemaran
Spearman's rho	Pengetahuan	Correlation Coefficient	1,000	-,335	,395
	Hygiene	Sig. (2-tailed)	.	,581	,510
	Sanitasi	N	5	5	5
	Perilaku	Correlation Coefficient	-,335	1,000	,000
	Penjamah	Sig. (2-tailed)	,581	.	1,000
		N	5	5	5
	Kategori	Correlation Coefficient	,395	,000	1,000
	Cemaran	Sig. (2-tailed)	,510	1,000	.
		N	5	5	5

Lampiran 8
Hasil Laboratorium



PT. Embrio Biotekindo
Jl. Villa Indah Pajajaran Blok B-17 Pulo Armin Bogor 16143
P/F : 0251-8346986 / 8325753 / 8360336
http: www.mbrío-food.com ; email: laboratory@mbrio-food.com



DATA ANALIS

DATA ANALIS PENGUJIAN E.COLI METODE ISO 7251:2005

No. Order : 3821
Tanggal mulai pengujian : 04/02/21
Tanggal selesai pengujian : 10/02/21
Standar Produk :

No Sampel	Nama Sampel	Bobot sampel	Hasil							Metode	Paraf analis	Paraf spv
			Pengenceran	LSTB (+)	ECB (+)	TB (+)	Kombinasi Tabung	Hasil	Satuan			
9216	Dumplings	10 g	1	3	3	3	3-3-2	1.1 x 10 ³	✓	MPN/g	ISO 7251: 2005 (MPN)	m
			0.1	3	3	3						
			0.01	3	3	3						
			0.001	3	3	2						
9217	Cake	10 g	1	3	0	0	0-0-0	0	✓			
			0.1	0	0	0						
			0.01	0	0	0						
9218	Ready-to-eat	10 g	1	3	2	0	0-0-0	0	✓			
			0.1	0	0	0						
			0.01	0	0	0						
9219	processed food	10 g	1	3	0	0	0-0-0	0	✓			
			0.1	0	0	0						
			0.01	0	0	0						
9220	Meat ball	10 g	1	3	0	0	0-0-0	0	✓			
			0.1	0	0	0						
			0.01	0	0	0						
Kontrol negatif				0	0							
Kontrol positif				+	+							

Kultur acuan yang digunakan sebagai kontrol positif : *E. coli* ATCC 25922
F/M-4.6



"Food Safety is Honesty with Integrity"

REPORT OF ANALYSIS

Laporan Hasil Uji
2020-000180.01

RESULTS

Hasil

Sample identity : Siomay
Identitas sampel

Sample code : 9216
Kode sampel

No	Parameter Parameter	Result Hasil	Unit Satuan	Method Metode
1	<i>Escherichia coli</i>	1.1 x 10 ³	MPN/g	ISO 7251:2005 (MPN)

Serving you sincerely,
MBRIO Food Laboratory

Azaria Sabrina
Technical Manager

Jl. Villa Indah Pajajaran Blok B-17
Pulo Armin, Bogor 16143, Indonesia
Phone/Fax: +62 251 8325-753, 8346-986
www.mbrío-food.com

Page 2 of 2
F/U-17

Report of Analysis relate only to samples analyzed. This report shall not be reproduced, without the written approval from MBRIO Food Laboratory.
Laporan Hasil Uji ini hanya berhubungan dengan sampel yang dianalisis. Sertifikat/Laporan Hasil Uji tidak dapat digandakan tanpa persetujuan terlebih dahulu secara tertulis dari MBRIO Food Laboratory.



"Food Safety is Honesty with Integrity"

Universitas
Esa Unggul

REPORT OF ANALYSIS

Laporan Hasil Uji

2020-000180.02

RESULTS

Hasil

Sample identity : Kue Cubit
Identitas sampel

Sample code : 9217
Kode sampel

No	Parameter Parameter	Result Hasil	Unit Satuan	Method Metode
1	Escherichia coli	0	MPN/g	ISO 7251:2005 (MPN)

Serving you sincerely,
MBRIO Food Laboratory

"Food Safety is Honesty with Integrity"

Azaria Sabrina
Technical Manager

Jl. Villa Indah Pajajaran Blok B-17
Pulo Armin, Bogor 16143, Indonesia
Phone/Fax: +62 251 8325-753, 8346-986
www.mbrío-food.com

Page 2 of 2

F/U-17

Report of Analysis relate only to samples analyzed. This report shall not be reproduced, without the written approval from MBRIO Food Laboratory.
Laporan Hasil Uji ini hanya berhubungan dengan sampel yang dianalisis. Sertifikat/Laporan Hasil Uji tidak dapat digandakan tanpa persetujuan terlebih dahulu secara tertulis dari MBRIO Food Laboratory.



"Food Safety is Honesty with Integrity"

Universitas
Esa Unggul

REPORT OF ANALYSIS

Laporan Hasil Uji
2020-000180.04

RESULTS

Hasil

Sample identity : Cilor
Identitas sampel

Sample code : 9219
Kode sampel

No	Parameter Parameter	Result Hasil	Unit Satuan	Method Metode
1	<i>Escherichia coli</i>	0	MPN/g	ISO 7251:2005 (MPN)

Serving you sincerely,
MBRIO Food Laboratory

Azaria Sabrina
Technical Manager

Jl. Villa Indah Pajajaran Blok B-17
Pulo Armin, Bogor 16143, Indonesia
Phone/Fax: +62 251 8325-753, 8346-986
www.mbrío-food.com

Page 2 of 2
F/U-17

Report of Analysis relate only to samples analyzed. This report shall not be reproduced, without the written approval from MBRIO Food Laboratory.
Laporan Hasil Uji ini hanya berhubungan dengan sampel yang dianalisis. Sertifikat/Laporan Hasil Uji tidak dapat digandakan tanpa persetujuan terlebih dahulu secara tertulis dari MBRIO Food Laboratory.

Universitas
Esa Unggul



"Food Safety is Honesty with Integrity"

Universitas
Esa Unggul

REPORT OF ANALYSIS

Laporan Hasil Uji

2020-000180.05

RESULTS

Hasil

Sample identity : Bakso Tusuk
Identitas sampel

Sample code : 9220
Kode sampel

No	Parameter Parameter	Result Hasil	Unit Satuan	Method Metode
1	<i>Escherichia coli</i>	0	MPN/g	ISO 7251:2005 (MPN)

Serving you sincerely,
MBRIO Food Laboratory

"Food Safety is Honesty with Integrity"

Azaria Sabrina
Technical Manager

Jl. Villa Indah Pajajaran Blok B-17
Pulo Armin, Bogor 16143, Indonesia
Phone/Fax: +62 251 8325-753, 8346-986
www.mbrío-food.com

Page 2 of 2

F/U-17

Report of Analysis relate only to samples analyzed. This report shall not be reproduced, without the written approval from MBRIO Food Laboratory.
Laporan Hasil Uji ini hanya berhubungan dengan sample yang dianalisis. Serifika/Laporan Hasil Uji tidak dapat digandakan tanpa persetujuan terlebih dahulu secara tertulis dari MBRIO Food Laboratory.

Universitas
Esa Unggul

Universitas
Esa U



"Food Safety is Honesty with Integrity"

REPORT OF ANALYSIS

Laporan Hasil Uji
2020-000180.03

RESULTS

Hasil

Sample identity : Telur Gulung
Identitas sampel

Sample code : 9218
Kode sampel

No	Parameter Parameter	Result Hasil	Unit Satuan	Method Metode
1	Escherichia coli	0	MPN/g	ISO 7251:2005 (MPN)

Serving you sincerely,
MBRIO Food Laboratory

Azaria Sabrina
Technical Manager

Jl. Villa Indah Pajajaran Blok B-17
Pulo Armin, Bogor 16143, Indonesia
Phone/Fax: +62 251 8325-753, 8346-986
www.mbrno-food.com

Page 2 of 2
F/U-17

Report of Analysis relate only to samples analyzed. This report shall not be reproduced, without the written approval from MBRIO Food Laboratory.
Laporan Hasil Uji ini hanya berhubungan dengan sample yang dianalisis. Sertifikat Laporan Hasil Uji tidak dapat digandakan tanpa persetujuan terlebih dahulu secara tertulis dari MBRIO Food Laboratory.

Lampiran 9
Dokumentasi



Pedagang yang berada di wilayah
Kemandoran



Pedagang yang berada di wilayah
Kemandoran



Wawancara



Menjelaskan, untuk mengisi kuisioner



Mengisi Kuisisioner



Mengisi Kuisisioner



Mengisi Kuisisioner



Pedagang yang Memiliki Hand Sanitizer



Pedagang setelah memegang uang, tidak mencuci tangannya kembali



Pedagang yang merokok, setelah ada pembeli tidak mencuci tangannya



Pedagang yang sedang melayani pembeli



Sampel makanan yang akan di uji lab



Sampel makanan



Mengantar sampel ke Mbrio Bogor