

## LAMPIRAN

### Kuesioner Pengetahuan Penjamah Makanan

- No : \_\_\_\_\_
- Nama : \_\_\_\_\_
- Umur /Usia : \_\_\_\_\_
- Jenis Kelamin :  Perempuan  
 Laki-laki
- Pendidikan :  Tidak Tamat SD  
 Tamat SD  
 SMP/MTS  
 SMA/MA  
 Tamat Perguruan Tinggi

Berilah tanda (x) pada jawaban yang menurut anda benar!

1. Menurut anda apa yang dimaksud dengan penjamah pangan?
  - a. Orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.
  - b. Orang yang membeli makanan dari penjual makanan.
  - c. Orang yang memasak makanan di rumah.
  - d. Orang yang menjual makanan di kantin sekolah.
  
2. Apa yang anda ketahui tentang sanitasi makanan?
  - a. Membersihkan makanan
  - b. Menyajikan makanan
  - c. Menjaga kebersihan makanan dari awal hingga konsumsi
  - d. Proses pembuatan makanan

3. Apakah anda tahu mengapa hygiene sanitasi makanan yang kurang baik dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan dan dapat menimbulkan penyakit?
  - a. Karena makanan yang terkontaminasi dapat mengandung kuman dan bakteri yang dapat menyebabkan penyakit.
  - b. Karena makanan yang terkontaminasi dapat mengandung bahan kimia berbahaya.
  - c. Karena makanan yang terkontaminasi dapat mengandung zat aditif yang berlebihan.
  - d. Karena makanan yang terkontaminasi dapat mengandung bahan pengawet yang berbahaya.
  
4. Apakah anda tahu mengapa perlu praktik higiene pribadi dalam penanganan makanan?
  - a. Hanya untuk kenyamanan pribadi
  - b. Mencegah penyebaran penyakit melalui kontak dengan makanan
  - c. Menjaga tampilan diri
  - d. Penyebaran penyakit untuk diri sendiri
  
5. Mengapa penting bagi seorang penjamah makanan untuk memahami prinsip-prinsip higiene dan sanitasi dalam pengelolaan makanan?
  - a. Untuk menjaga kebersihan diri dan mengurangi risiko kontaminasi makanan
  - b. Agar dapat memastikan keamanan makanan dan mencegah penyakit yang disebabkan oleh makanan
  - c. Untuk memahami prinsip-prinsip higiene dan sanitasi yang penting dalam pengelolaan makanan, seperti pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, dan penyajian makanan
  - d. Memahami prinsip-prinsip higiene dan sanitasi akan membantu penjamah makanan dalam mengembangkan keterampilan dan kemampuan yang lebih baik dalam mengelola makanan
  
6. Apa yang harus dilakukan oleh seorang penjamah makanan untuk memastikan keamanan pangan?
  - a. Menjaga kebersihan diri dengan mandi dan menyikat gigi secara benar dan teratur dengan sabun, serta memakai pakaian kerja yang bersih dan sepatu yang tertutup
  - b. Memotong kuku pendek, tidak menggunakan perhiasan atau aksesoris, dan memakai celemek yang bersih

- c. Menghindari batuk atau bersin di dekat makanan, tidak mencicipi atau menyentuh makanan dengan tangan atau jari, dan menggunakan sendok bersih, spatula, penjepit, atau peralatan lain yang sesuai
  - d. Semua jawaban di atas benar.
7. Apa yang anda seharusnya dilakukan jika menemukan serangga atau hewan kecil di dapur (lalat, tikus, kecoa dll)?
- a. Biarkan saja, tidak masalah
  - b. Hancurkan dan bersihkan area tersebut
  - c. Abaikan saja, mereka tidak berbahaya
  - d. Mengusir hewan tersebut
8. Hal-hal yang tidak boleh dilakukan penjamah makanan saat bekerja, kecuali?
- a. Meludah dilingkungan dapur
  - b. Menyeka bagian tubuh saat sedang bekerja
  - c. Menggunakan masker wajah
  - d. Menggunakan masker dan penutup kepala
9. Mengapa penting bagi penjamah makanan untuk tidak menggunakan aksesoris saat menjamah makanan?
- a. Karena aksesoris seperti perhiasan dan kuku panjang dapat menjadi tempat berkumpul kuman dan bakteri yang berpotensi untuk menyebar ke makanan
  - b. Karena penggunaan aksesoris dapat menyebabkan kontaminasi langsung saat penjamah makanan menjamah makanan
  - c. Karena persyaratan higiene sanitasi rumah makan dan restoran menetapkan bahwa penjamah makanan harus berpenampilan bersih dan rapi, tidak menggunakan perhiasan, dan memakai celemek yang bersih
  - d. Karena penggunaan aksesoris dapat mengganggu keamanan pangan dan menyebabkan kontaminasi silang
10. Bagaimana jika ada salah satu dari seorang penjamah makanan yang sakit?
- a. Diperbolehkan masuk dan bekerja seperti biasa
  - b. Diperbolehkan masuk tapi tidak bekerja
  - c. Tidak diperbolehkan masuk bekerja
  - d. Tidak diperbolehkan bekerja dan segera segera berobat

- 11 Apakah anda tahu mengapa penjamah makanan tidak boleh menerima pembayaran dalam bentuk uang/rupee dari pembeli?
- a. Untuk mencegah kontaminasi makanan oleh kuman dan bakteri yang dibawa oleh uang/rupee.
  - b. Agar penjamah makanan tidak tergoda untuk membeli makanan dari uang yang diterima.
  - c. Karena aturan pemerintah melarang penjamah makanan menerima uang sebagai pembayaran.
  - d. Agar penjamah makanan fokus pada tugas mereka tanpa terganggu oleh urusan keuangan.

Lampiran 1. Kuesioner Tingkat Perilaku Penjamah Makanan

**Kuesioner Perilaku Penjamah Makanan**

Berilah tanda (√) pada jawaban yang menurut anda benar!

Klasifikasi tentang perilaku penjamah makanan	Ya	Tidak
Selalu mencuci tangan sebelum menangani makanan?		
Menggunakan pisau dan alat masak terpisah untuk bahan makanan mentah dan matang?		
Menyimpan bahan makanan mentah dan makanan siap saji secara terpisah dalam lemari es?		
Memeriksa kualitas dan kesegaran bahan makanan sebelum digunakan?		
Memastikan bahwa makanan matang secara sempurna sebelum disajikan?		
Menggunakan sumber air bersih untuk membuat adonan makanan?		
Menggunakan sarung tangan atau sendok untuk mengaduk adonan makanan?		
Menjaga kebersihan kantin secara rutin?		
Memastikan alat-alat makan dan minum bersih sebelum digunakan?		
Tidak menyentuh makanan secara langsung dalam menyajikan pesanan pembeli?		
Orang yang berbeda dalam hal penerima pembayaran dari pembeli dan yang menyajikan makanan untuk pembeli?		

Lampiran 2. Kuesioner Observasi Keadaan Kantin Sekolah

**Lembar Observasi Keadaan Kantin Sekolah**

No	Pertanyaan	Pilihan		Keterangan
		Ya	Tidak	
1	Mempunyai tempat penampungan sampah sementara.			
2	TPS tidak berbau, tidak ada sampah berserakan.			
3	Ada pemilahan antara sampah kering dan basah.			
4	Tersedianya air dengan jumlah yang cukup, mengalir dan lancar untuk mencuci peralatan makan.			
5	Terdapat keran air yang strategis dan mudah di jangkau.			
6	Air yang digunakan tidak berwarna, tidak berbau dan tidak berasa.			
7	Meja tempat jualan memiliki tinggi 60cm dari permukaan lantai.			
8	Tidak ada binatang peliharaan dalam kantin (anjing, kucing, ayam dll).			
9	Tersediannya tempat cuci tangan dengan air yang mengalir.			
10	Menggunakan sprai anti lalat agar kantin terhindar dari hewan hewan vektor.			

*Lampiran 3. Kegiatan Wawancara Pengetahuan, Perilaku Dan Observasi Kantin Menggunakan Kuesioner*



Gambar 1 Wawancara Pengetahuan Dan Perilaku Penjamah Makanan Kantin Sekolah



Gambar 2 Observasi Keadaan Kantin Sekolah

*Lampiran 4. Kegiatan Penelitian Uji Laboratorium*



Gambar 3 Sampel Makanan Jajanan Kantin Sekolah



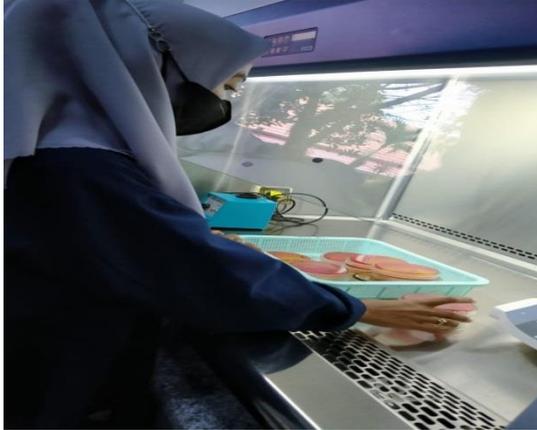
Gambar 4 Pencampuran Sampel Dengan Larutan BMW



Gambar 5 Pencampuran Sampel Dengan Larutan MKTTN Dan RVE



Gambar 6 Pemberian Kode Pada Sampel Yang Telah Di Campurkan Larutan MKTTN Dan RVE



Gambar 7 Penyusunan Sampel Pada Mesin ESCO



Gambar 8 Penentuan Jenis Koloni Bakteri



Gambar 9 Hasil Laboratorium Koloni Bakteri Yang Ditemukan

Lampiran 5. Format Persetujuan Melakukan penelitian

**FAKULTAS ILMU KESEHATAN**  
**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PAREPARE**  
Alamat : Jln. Muhammadiyah No. 08 Tlp. 0421-21608 Parepare  
: Jln. Jend. Ahmad Yani Km. 06 Tlp. 0421-22757 Parepare

---

**FORMAT PERSETUJUAN MELAKUKAN PENELITIAN**

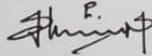
Yang bertanda tangan di bawah ini, Dosen Pembimbing dan Dosen Penanggap dari Mahasiswa:

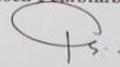
Nama : Asriyah budi lestari  
NIM : 220290015  
Tempat/Tgl Lahir : Sukoharjo, 26 Agustus 2002  
Alamat : Lawallu, kec. Soppeng Pajaja, kab. Barru  
No HP/Email : 082290578989 / asriyahbudilestari92@gmail.com  
Konsentrasi : Kesehatan Lingkungan  
Judul Penelitian : Perilaku Penjamah makanan jajanan dan tingkat kontaminasi mikroba di kantin Sekolah

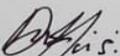
Tanggal Seminar : 17 Februari 2024  
Dosen Pembimbing : 1. Haniarti, S.Si, Apt, M.Kes  
2. Fitriani Umar, SKM., M.Kes  
Dosen Penanggap : 1. Dirman sudarman, SKM., M.Kes  
2. Sukmawati Thasim, S.Gz., M.Kes

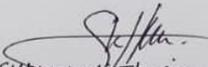
Menerangkan bahwa Mahasiswa tersebut di atas telah memenuhi syarat untuk melakukan penelitian atau pengumpulan data.

Parepare, 21, Februari 2024

Dosen Pembimbing I  
  
Haniarti, S.Si, Apt, M.Kes

Dosen Pembimbing II  
  
Fitriani Umar, SKM., M.Kes

Dosen Penanggap I  
  
Dirman Sudarman, SKM., M.Kes

Dosen Penanggap II  
  
Sukmawati Thasim, S.Gz., M.Kes

Lampiran 6. Surat Permohonan Pengantar Izin Penelitian

**FAKULTAS ILMU KESEHATAN**  
**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PAREPARE**  
Alamat : Jln. Muhammadiyah No. 08 Tlp. 0421-21608 Parepare  
: Jln. Jend. Ahmad Yani Km. 06 Tlp. 0421-22757 Parepare

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Nomor : 091/FIKES/II.3.AU/D/2024  
Lamp. : -  
Perihal : Permohonan Pengantar Izin Penelitian

Kepada Yth.  
**Ketua LPPM UMPAR**  
Di-  
Parepare

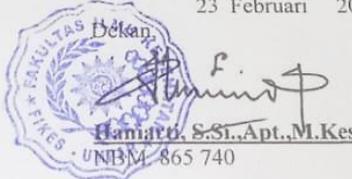
*Assalamu Alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh*

Dengan petunjuk Allah SWT, kami memohon kepada Bapak/ Ibu agar berkenan memberikan pengantar izin penelitian, dalam rangka penyusunan Skripsi mahasiswa kami:

N a m a : ASRIYAH BUDI LESTARI  
N I M : 220240015  
Program Studi : Kesehatan Masyarakat  
Konsentrasi : Kesehatan Lingkungan  
Judul Skripsi : Perilaku Penjamah Makanan Jajanan dan Tingkat Kontaminasi Mikroba di Kantin Sekolah

Demikian permohonan ini, atas bantuan Bapak/Ibu diucapkan terima kasih.  
*Wassalamu Alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh*

Parepare, 13 Sya'ban 1445H  
23 Februari 2024M

  
**Hanifah, S.St., Apt., M.Kes**  
UNPM 865 740

*Tembusan:*  
1. Bapak Rektor UMPAR  
2. Arsip

Lampiran 7. Surat Permohonan Izin Penelitian LPPM

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PAREPARE**  
**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**  
**(RESEARCH INSTITUTE AND COMMUNITY SERVICES)**

Alamat : Gedung F3.19 Kampus II UMPAR, Jl. Jend. Ahmad Yani KM. 6 Kota Parepare, Kode Pos 91113, e-mail : lppm@umpar.ac.id

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ

Nomor : 0170/LPPM/IL3.AU/IP/2024  
Lampiran : -  
Perihal : **Permohonan Izin Penelitian**

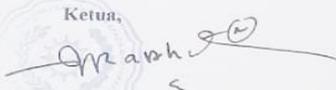
Kepada Yth  
Kepala Balai Besar Laboratorium Kesehatan Masyarakat (BBLK) Kota Makassar  
di-  
Makassar

*Assalamu Alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.*

Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Muhammadiyah Parepare, menerangkan bahwa:

Nama : Asriyah Budi Lestari  
NIM : 220 240 015  
Fakultas/Prodi : Ilmu Kesehatan/Kesehatan Masyarakat

Adalah Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Parepare yang bermaksud untuk melakukan penelitian dengan judul “Perilaku Penjamah Makanan Jajanan dan Tingkat Kontaminasi Mikroba di Kantin Sekolah.”  
Sehubungan dengan hal tersebut, dimohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan izin penelitian kepada Mahasiswa tersebut selama 1 (satu) Bulan di Balai Besar Laboratorium Kesehatan Masyarakat (BBLK) Kota Makassar.  
Atas Perhatian dan kerjasamanya, diucapkan terima kasih  
*Wassalamu Alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.*

Parepare, 23 Februari 2024  
Ketua,  
  
Dr. Iradhatullah Rahim, M.P.  
NIDN. 0926117601

Tembusan Yth.  
1 Ketua BPH UMPAR  
2 Wakil Rektor I UMPAR  
3 Wakil Rektor III UMPAR  
4 Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan UMPAR  
5 Sdri Asriyah Budi Lestari  
6 Arsip

Lampiran 8. Hasil Uji Laboratorium Bakteri Salmonella



**Kemenkes**

**Kementerian Kesehatan**  
 Labkesmas Makassar I  
 Jl. Perintis Kemerdekaan KM. 11 Kec. Tamalanrea  
 Makassar 90245  
 0811415655  
 www.bblabkesmasmakassar.go.id

**LAPORAN HASIL UJI**  
*Report of Analysis*  
**No . 24005022 / LHU / BBLK-MKS / III /2024**

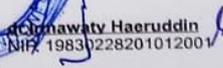
Nama Customer/ Customer Name : **Asriyah Budi Lestari**  
 Alamat/ Address : Lawallu, Barru  
 Tanggal Sampling/ Sampling Date : 04/03/2024  
 Tanggal Registrasi/ Registration Date : 04/03/2024  
 Tanggal Penerimaan di Lab  
 Received Date at Laboratory : 04/03/2024  
 Pemeriksaan/ Test : Identifikasi  
 Jenis Sampel/ Sampel Type : **Makanan**  
 Deskripsi Sampel/ Sample Description : Tahu isi bakso  
 Lokasi Sampel/ Sample Location : -  
**Karakteristik Sampel**  
 Suhu/ Temperature : -  
 Volume/Berat Sampel/ Sample Volume : -  
 Wadah/ Packaging : Plastik  
 Bentuk/ Form : Padat

**HASIL UJI MIKROBIOLOGI**

Parameter	Hasil	Satuan	Metode Pengujian
Salmonella spp	Negatif	/25 g	ISO 6579-1:2017

**Catatan**  
 Note

1. Hasil uji ini berlaku untuk sampel yang diuji  
*The analytical result are only valid for the tested sample*
2. Laporan hasil uji ini terdiri dari 1 halaman  
*The report of analysis consists of 1 page*
3. Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan kecuali secara lengkap dan seizin tertulis Laboratorium Pengujian  
**Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar**  
*This report of analysis shall not be reproduced (copied) except for the completed one and with the written permission of the testing Laboratory Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar.*
4. Komplain dapat diajukan maksimal satu minggu setelah hasil keluar  
*Complain can be submitted within one week after the results have been released*
5. \* Belum masuk ruang lingkup akreditasi ISO 17025  
*Have not been accredited by ISO 17025*

Makassar, 07 Maret 2024  
 Koordinator Pelayanan,  
  
**N. D. Mawati Haeruddin**  
 NIP. 19830228201012001

DP/088/BBLK-MKS, Rev.3; 15 Februari 2024




**LAPORAN HASIL UJI**  
*Report of Analysis*

No . 24005023 / LHU / BBLK-MKS / III /2024

Nama Customer/ Customer Name	: Asriyah Budi Lestari
Alamat/ Address	: Lawallu, Barru
Tanggal Sampling/ Sampling Date	: 04/03/2024
Tanggal Registrasi/ Registration Date	: 04/03/2024
Tanggal Penerimaan di Lab	
Received Date at Laboratory	: 04/03/2024
Pemeriksaan/ Test	: Identifikasi
Jenis Sampel/ Sampel Type	: Makanan
Deskripsi Sampel/ Sample Description	: Tahu isi
Lokasi Sampel/ Sample Location	: -
<b>Karakteristik Sampel</b>	
Suhu/ Temperature	: -
Volume/Berat Sampel/ Sample Volume	: -
Wadah/ Packaging	: Plastik
Bentuk/ Form	: Padat

**HASIL UJI MIKROBIOLOGI**

Parameter	Hasil	Satuan	Metode Pengujian
Salmonella spp	Negatif	/25 g	ISO 6579-1:2017

**Catatan**
**Note**

- Hasil uji ini berlaku untuk sampel yang diuji  
*The analytical result are only valid for the tested sample*
- Laporan hasil uji ini terdiri dari 1 halaman  
*The report of analysis consists of 1 page*
- Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan kecuali secara lengkap dan seizin tertulis Laboratorium Penguji  
Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar  
*This report of analysis shall not be reproduced (copied) except for the completed one and with the written permission of the testing Laboratory Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar*
- Komplain dapat diajukan maksimal satu minggu setelah hasil keluar  
*Complaint can be submitted within one week after the results have been released*
- \* Belum masuk ruang lingkup akreditasi ISO 17025  
*Have not been accredited by ISO 17025*



Makassar, 07 Maret 2024  
 Koordinator Pelayanan,  
**Asriawaty Haeruddin**  
 NIP. 19630728201012001

DP/088/BBLKM-MKS,Rev.3,15 Februari 2024

**LAPORAN HASIL UJI**
*Report of Analysis*
**No . 24005024 / LHU / BBLK-MKS / III /2024**

Nama Customer/ Customer Name	: Asriyah Budi Lestari
Alamat/ Address	: Lawallu, Barru
Tanggal Sampling/ Sampling Date	: 04/03/2024
Tanggal Registrasi/ Registration Date	: 04/03/2024
Tanggal Penerimaan di Lab	
Received Date at Laboratory	: 04/03/2024
Pemeriksaan/ Test	: Identifikasi
Jenis Sampel/ Sample Type	: Makanan
Deskripsi Sampel/ Sample Description	: Kulit pangsit
Lokasi Sampel/ Sample Location	: -
<b>Karakteristik Sampel</b>	
Suhu/ Temperature	: -
Volume/Berat Sampel/ Sample Volume	: -
Wadah/ Packaging	: Plastik
Bentuk/ Form	: Padat

**HASIL UJI MIKROBIOLOGI**

Parameter	Hasil	Satuan	Metode Pengujian
Salmonella spp	Negatif	/25 g	ISO 6579-1:2017

**Catatan**
**Note**

1. Hasil uji ini berlaku untuk sampel yang diuji

*The analytical result are only valid for the tested sample*

2. Laporan hasil uji ini terdiri dari 1 halaman

*The report of analysis consists of 1 page*

3. Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan kecuali secara lengkap dan seizin tertulis Laboratorium Pengujian

**Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar**
*This report of analysis shall not be reproduced (copied) except for the completed one and with their written permission*

of the testing Laboratory Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar.

4. Komplain dapat diajukan maksimal satu minggu setelah hasil keluar

*Complain can be submitted within one week after the results have been released*

5. \* Belum masuk ruang lingkup akreditasi ISO 17025

*Have not been accredited by ISO 17025*

DPI/088/BBLKM-MKS;Rev.3;15 Februari 2024


 Makassar, 07 Maret 2024  
 Koordinator Pelayanan,

 dr. Imawaty Haeruddin  
 NIP. 19830228201012001


**LAPORAN HASIL UJI**  
*Report of Analysis*

No . 24005025 / LHU / BBLK-MKS / III /2024

Nama Customer/ Customer Name	: Asriyah Budi Lestari
Alamat/ Address	: Lawallu, Barru
Tanggal Sampling/ Sampling Date	: 04/03/2024
Tanggal Registrasi/ Registration Date	: 04/03/2024
Tanggal Penerimaan di Lab	
Received Date at Laboratory	: 04/03/2024
Pemeriksaan/ Test	: Identifikasi
Jenis Sampel/ Sample Type	: Makanan
Deskripsi Sampel/ Sample Description	: Bakwan wortel
Lokasi Sampel/ Sample Location	: -
<b>Karakteristik Sampel</b>	
Suhu/ Temperature	: -
Volume/Berat Sampel/ Sample Volume	: -
Wadah/ Packaging	: Plastik
Bentuk/ Form	: Padat

**HASIL UJI MIKROBIOLOGI**

Parameter	Hasil	Satuan	Metode Pengujian
Salmonella spp	Negatif	/25 g	ISO 6579-1:2017

**Catatan**
**Note**

- Hasil uji ini berlaku untuk sampel yang diuji  
*The analytical result are only valid for the tested sample*
- Laporan hasil uji ini terdiri dari 1 halaman  
*The report of analysis consists of 1 page*
- Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan kecuali secara lengkap dan seizin tertulis Laboratorium Pengujian Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar  
*This report of analysis shall not be reproduced (copied) except for the completed one and with their written permission of the testing Laboratory Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar.*
- Komplain dapat diajukan maksimal satu minggu setelah hasil keluar  
*Complaint can be submitted within one week after the results have been released.*
- \* Belum masuk ruang lingkup akreditasi ISO 17025  
*Have not been accredited by ISO 17025*

Makassar, 07 Maret 2024  
 Koordinator Pelayanan,  
  
 dr. Imawaty Haeruddin  
 NIP. 19830228201012001

DP/088/BBLKM-MKS,Rev.3,15 Februari 2024

**LAPORAN HASIL UJI**  
*Report of Analysis*

No . 24005026 / LHU / BBLK-MKS / III /2024

Nama Customer/ Customer Name	: Asriyah Budi Lestari
Alamat/ Address	: Lawallu, Barru
Tanggal Sampling/ Sampling Date	: 04/03/2024
Tanggal Registrasi/ Registration Date	: 04/03/2024
Tanggal Penerimaan di Lab Received Date at Laboratory	: 04/03/2024
Pemeriksaan/ Test	: Identifikasi
Jenis Sampel/ Sampel Type	: Makanan
Deskripsi Sampel/ Sample Description	: Bakwan
Lokasi Sampel/ Sample Location	: -
<b>Karakteristik Sampel</b>	
Suhu/ Temperature	: -
Volume/Berat Sampel/ Sample Volume	: -
Wadah/ Packaging	: Plastik
Bentuk/ Form	: Padat

**HASIL UJI MIKROBIOLOGI**

Parameter	Hasil	Satuan	Metode Pengujian
Salmonella spp	Negatif	/25 g	ISO 6579-1:2017

**Catatan**
**Note**

- Hasil uji ini berlaku untuk sampel yang diuji  
*The analytical result are only valid for the tested sample*
- Laporan hasil uji ini terdiri dari 1 halaman  
*The report of analysis consists of 1 page*
- Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan kecuali secara lengkap dan seizin tertulis Laboratorium Pengujian Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar  
*This report of analysis shall not be reproduced (copied) except for the completed one and with their written permission of the testing Laboratory Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar.*
- Komplain dapat diajukan maksimal satu minggu setelah hasil keluar  
*Complaint can be submitted within one week after the results have been released*
- \* Belum masuk ruang lingkup akreditasi ISO 17025  
*Have not been accredited by ISO 17025*

 Makassar, 07 Maret 2024  
 Koordinator Pelayanan,

 dr. Mawaty Haeruddin  
 NIP. 198302282010120017


DP/088/BBLK-MKS;Rev.3;15 Februari 2024



**LAPORAN HASIL UJI**
*Report of Analysis*

No . 24005027 / LHU / BBLK-MKS / III /2024

Nama Customer/ Customer Name	: Asriyah Budi Lestari
Alamat/ Address	: Lawallu, Barru
Tanggal Sampling/ Sampling Date	: 04/03/2024
Tanggal Registrasi/ Registration Date	: 04/03/2024
Tanggal Penerimaan di Lab	
Received Date at Laboratory	: 04/03/2024
Pemeriksaan/ Test	: Identifikasi
Jenis Sampel/ Sample Type	: Makanan
Deskripsi Sampel/ Sample Description	: Somay
Lokasi Sampel/ Sample Location	: -
<b>Karakteristik Sampel</b>	
Suhu/ Temperature	: -
Volume/Berat Sampel/ Sample Volume	: -
Wadah/ Packaging	: Plastik
Bentuk/ Form	: Padat

**HASIL UJI MIKROBIOLOGI**

Parameter	Hasil	Satuan	Metode Pengujian
Salmonella spp	Negatif	/25 g	ISO 6579-1:2017

**Calatan**
**Note**

- Hasil uji ini berlaku untuk sampel yang diuji  
*The analytical result are only valid for the tested sample*
- Laporan hasil uji ini terdiri dari 1 halaman  
*The report of analysis consists of 1 page*
- Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan kecuali secara lengkap dan seizin tertulis Laboratorium Penguji  
**Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar**  
*This report of analysis shall not be reproduced (copied) except for the completed one and with their written permission of the testing Laboratory Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar.*
- Komplain dapat diajukan maksimal satu minggu setelah hasil keluar  
*Complaint can be submitted within one week after the results have been released*
- \* Belum masuk ruang lingkup akreditasi ISO 17025  
*Have not been accredited by ISO 17025*

DP/088/BBLKM-MKS, Rev.3, 15 Februari 2024


 Makassar, 07 Maret 2024  
 Koordinator Pelayanan,  
**Dr. Imawaty Haeruddin**  
 NIP. 19630228201012001


## Lampiran 9. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian

 **Kemenkes**

**Kementerian Kesehatan**  
Labkesmas Makassar I

Jl. Perintis Kemerdekaan KM. 11 Kec. Tamalanrea  
Makassar 90245  
0811415655  
www.bblabkesmasmakassar.go.id

**SURAT KETERANGAN  
TELAH MELAKUKAN PENELITIAN**

Nomor : SR.04.01/X.6.4/1010/2024

Yang bertanda tangan dibawah ini Kepala Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar dengan ini menerangkan bahwa Mahasiswa Fakultas Ilmu Kesehatan /Kesehatan Masyarakat Univ. Muhammadiyah Pare-pare, yaitu :

N a m a : Asriyah Budi Lestari  
N I M : 220240015  
J u d u l Penelitian : Perilaku Penjamah Makanan Jajanan dan Tingkat Kontaminasi Mikroba d Kantin Sekolah

Telah Melakukan Penelitian Pada kantor Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar pada tanggal 04 s.d 07 Maret 2024

Demikian surat keterangan ini diberikan untuk dipergunakan seperlunya.

Makassar, 08 Maret 2024

An Kepala,  
Koordinator Pemantapan Mutu

  
Ruslem Syam, S.Si, M.Kes  
NIP. 197605021996031001



Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://wbs.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://tte.kominfo.go.id/verifyPDF>