

LAMPIRAN

Lampiran 1

Hasil pemeriksaan laboratorium

Lampiran 2

Hasil uji statistik persentase penurunan nagka bakteri E.coli pada ikan goreng di kantin PT. Pupuk Kujang bulan juli tahun 2020 menggunakan aplikasi spss

Hasil uji normalitas data univariat

Case Processing Summary

perlakuan	Cases						
	Valid		Missing		Total		
	N	Percent	N	Percent	N	Percent	
persentase_selisih_penurunan	30 menit	6	100.0%	0	.0%	6	100.0%
	— 35 menit	6	100.0%	0	.0%	6	100.0%
	40 menit	6	100.0%	0	.0%	6	100.0%

Descriptives

perlakuan				Statistic	Std. Error
percentase_selisih_penurunan	30	Mean		78.1674	6.13960
menit		95% Confidence	Lower Bound	62.3851	
		Interval for Mean	Upper Bound	93.9498	
		5% Trimmed Mean		77.9241	
		Median		81.0000	
		Variance		226.168	
		Std. Deviation		15.03889	
		Minimum		60.71	
		Maximum		100.00	
		Range		39.29	
		Interquartile Range		27.60	
		Skewness		.059	.845
		Kurtosis		-.728	1.741
35		Mean		95.3620	2.38631
menit		95% Confidence	Lower Bound	89.2278	
		Interval for Mean	Upper Bound	101.4962	
		5% Trimmed Mean		95.5133	
		Median		98.0000	
		Variance		34.167	
		Std. Deviation		5.84525	
		Minimum		88.00	
		Maximum		100.00	
		Range		12.00	
		Interquartile Range		11.87	
		Skewness		-.708	.845
		Kurtosis		-2.054	1.741
40		Mean		99.1290	.57313
menit		95% Confidence	Lower Bound	97.6558	
		Interval for Mean	Upper Bound	100.6023	
		5% Trimmed Mean		99.2115	
		Median		100.0000	
		Variance		1.971	
		Std. Deviation		1.40388	
		Minimum		96.77	

Maximum	100.00	
Range	3.23	
Interquartile Range	2.31	
Skewness	-1.285	.845
Kurtosis	-.001	1.741

Hasil Uji Normalitas Data Bivariat

Tests of Normality

perlakuan		Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Percentase_selisih_penurunan	30 menit	.253	6	.200*	.819	6	.087
	— 35 menit	.258	6	.200*	.869	6	.224
	40 menit	.259	6	.200*	.867	6	.213

a. Lilliefors Significance Correction

*. This is a lower bound of the true significance.

Hasil Uji Homogenitas Data

Test of Homogeneity of Variances

percentase_selisih_penurunan

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
.270	2	15	.767

Hasil Uji One Way Anova

ANOVA

persentase_selisih_penurunan

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1498.465	2	749.232	8.569	.003
Within Groups	1311.530	15	87.435		
Total	2809.995	17			

Hasil Analisa Statistik Lanjutan Dengan Post-Hoc Test

Multiple Comparisons

persentase_selisih_penurunan

LSD

(I) perlakuan	(J) perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
30 menit	35 menit	-17.19457*	5.39862	.006	-28.7015	-5.6877
	40 menit	-20.96160*	5.39862	.001	-32.4685	-9.4547
35 menit	30 menit	17.19457*	5.39862	.006	5.6877	28.7015
	40 menit	-3.76703	5.39862	.496	-15.2739	7.7399
40 menit	30 menit	20.96160*	5.39862	.001	9.4547	32.4685
	35 menit	3.76703	5.39862	.496	-7.7399	15.2739

*. The mean difference is significant at the 0.05 level.

Lampiran 3

Lembar Observasi Dan Wawancara penerapan higienen sanitasi di kantin PT. Pupuk Kujang bulan juli 2020

No	ITEM YANG DIOBSERVASI dan WAWANCARA	YA	TIDAK
1	Pemilihan Bahan Makanan		
	Bahan makanan:		
	a. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik	✓	
2	Penyimpanan Bahan Makanan		
	a. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi	✓	
	b. Tempatnya bersih dan terpelihara		✓
3	Pengolahan Bahan Makanan		
	a. Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih		✓
	b. Pengambilan makanan menggunakan alat khusus (sarung tangan, alat penjepit)	✓	
4	Penyimpanan Makanan Jadi		
	a. Suhu dan kelembaban sesuai dengan persyaratan jenis makanan		✓
	b. Cara penyimpanan tertutup	✓	
5	Pengangkutan & Penyajian Makanan		
	Cara Penyajian:		
	a. Makanan saat disajikan dalam keadaan hangat		✓
6	Ketentuan Peralatan:		
	a. Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan	✓	
	b. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh (tidak rusak, gompel, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan)		✓
	c. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus	✓	
	d. Peralatan makan tidak boleh mengandung bakteri		✓
	e. Peralatan yang kontak langsung tidak mengandung zat beracun	✓	
	f. Disimpan pada rak yang bersih, anti karat, rata dan tidak mudah rusak	✓	

	g. Disimpan dalam keadaan kering dan bersih	✓	
	h. Tempat penyimpanan peralatan terlindung dari pencemar		✓
7	Personal Higiene Tenaga Kerja		
	Setiap karyawan/penjamah berperilaku :		
	a. Tidak merokok	✓	
	b. Tidak makan atau mengunyah	✓	
	c. Tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias		✓
	d. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya		✓
	e. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil	✓	
	f. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar (hairnet dan apron)	✓	
	g. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai diluar tempat rumah makan		✓
	8 Pemeriksaan kesehatan penjamah harus rutin dilakukan minimal 2kali setahun	✓	
9	Menggunakan alat yang sesuai dan bersih	✓	

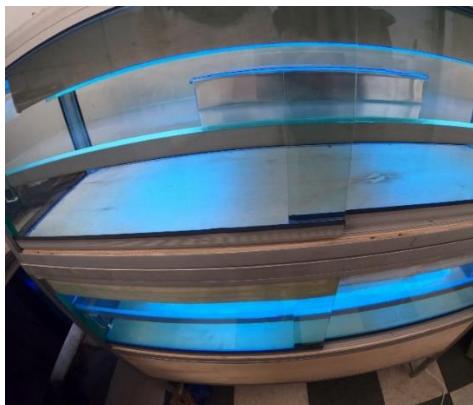
Lampiran 4
Dokumentasi Penelitian



Membersihkan Tempat Penyimpanan
Sampel



Proses Sampling Ikan Goreng



Tampak Dalam Lemari Sterilisasi



Proses pemasangan alat