LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Hasil Observasi Teknik Pencuian Alat makan

LEMBAR OBSERVASI TEKNIK PENCUCIAN DAN PENYIMPANAN

ALAT MAKAN DI KANTIN PT Sipatex Putri Lestari

Nama Pemeriksa : Febi ismail suni

Tanggal Pemeriksa : 01 Juni 2021

Nama Catering/Perusahaan : catering A

Nama Pencuci : Bapak Syamsudin

Usia Pencuci : 34 Tahun

B	Indikator	Ya	Tidak	Keterangan
Sarana Pencucian				
1	Tersedia sarana pencucian	V		
2	Tersedia 3 bagian yaitu: a. Bagian persiapan b. Pencucian c. Penirisan/pengeringan		V	
3	Model bak pencucian dengan pola : a. Lurus b. Siku c. Berputar	V		
4	Ukuran bak pencucian minimal 75 cm x 75 cm x 45 cm		V	
5	Bidang kerja dibuat datar dengan kemiringan 10%	V		
Teknik Pencucian				
***Scraping* (membuang sisa kotoran)**				
1	Memisahkan segala kotoran dan sisa makanan pada peralatan yang akan dicuci	V		
2	Kotoran dikumpulkan di tempat sampah (kantong plastik) dan diikat untuk dibuang ke tempat sampah yang kedap air	V		
***Flushing* (merendam dalam air)**				
1	Mengguyur air ke dalam peralatan yang akan dicuci sehingga terendam ke seluruh permukaan peralatan	v		
2	Merendam peralatan sebelum dilakukan pencucian		V	

3	Peralatan makan direndam menggunakan air panas 60^0C		V	
***Washing* (mencuci dengan detergent)**				
1	Mencuci peralatan dengan menggosok dan melarutkan sisa makanan dengan detergent/sabun cair (bubuk/cair)	V		
2	Menggunakan sabut, tapas, zat pembuang bau (abu gosok, arang/air jeruk nipis)		V	
3	Spon selalu dicuci dengan bersih ketika setelah digunakan dan detergentnya tidak digunakan dengan berulang-ulang apabila detergent dilaurtkan terlebih dahulu pada suatu tempat/wadah		V	
***Rinsing* (membilas dengan air)**				
1	Air yang digunakan untuk membilas mengalir	V		
2	Setiap peralatan dibilas dengan cara menggosok dengan tangan sampai kesat	V		
***Sanitizing*/Desinfektan**				
1	Dilakukan perendaman dalam air panas dengan suhu 100^0C selama 2 menit		V	
2	Direndam dalam air mengandung chlor aktif 50 ppm atau air yang dibubuhi kaporit 2 sdm dalam 100 liter air		V	
3	Menggunakan udara panas (oven)		V	
4	Memakai sinar UV (dijemur dengan sinar matahari pagi pukul 09.00 – 11. 00)		V	
5	Menggunakan uap panas (steam)		V	
***Towelling* (mengeringkan)**				
1	Mengusap dengan kain/lap bersih		V	
2	Penggunaan lap/kain sekali pakai		V	
3	Ditiriskan sampai kering dengan sendirinya	V		

LEMBAR OBSERVASI TEKNIK PENCUCIAN DAN PENYIMPANAN

ALAT MAKAN DI KANTIN PT Sipatex Putri Lestari

Nama Pemeriksa : Febi Ismail

Tanggal Pemeriksa : 02 Juni 2021

Nama Catering/Perusahaan : catering A

Nama Pencuci : Bu Oneng

Usia Pencuci : 29 Tahun

B	Indikator	Ya	Tidak	Keterangan
Sarana Pencucian				
1	Tersedia sarana pencucian	V		
2	Tersedia 3 bagian yaitu: d. Bagian persiapan e. Pencucian f. Penirisan/pengeringan		V	
3	Model bak pencucian dengan pola : d. Lurus e. Siku f. Berputar	V		
4	Ukuran bak pencucian minimal 75 cm x 75 cm x 45 cm		V	
5	Bidang kerja dibuat datar dengan kemiringan 10%	V		
Teknik Pencucian				
***Scraping* (membuang sisa kotoran)**				
1	Memisahkan segala kotoran dan sisa makanan pada peralatan yang akan dicuci	V		
2	Kotoran dikumpulkan di tempat sampah (kantong plastik) dan diikat untuk dibuang ke tempat sampah yang kedap air	V		
***Flushing* (merendam dalam air)**				
1	Mengguyur air ke dalam peralatan yang akan dicuci sehingga terendam ke seluruh permukaan peralatan	v		
2	Merendam peralatan sebelum dilakukan pencucian		V	
3	Peralatan makan direndam menggunakan air panas 60^0C		V	

***Washing* (mencuci dengan detergent)**				
1	Mencuci peralatan dengan menggosok dan melarutkan sisa makanan dengan detergent/sabun cair (bubuk/cair)	V		
2	Menggunakan sabut, tapas, zat pembuang bau (abu gosok, arang/air jeruk nipis)		V	
3	Spon selalu dicuci dengan bersih ketika setelah digunakan dan detergentnya tidak digunakan dengan berulang-ulang apabila detergent dilaurtkan terlebih dahulu pada suatu tempat/wadah		V	
***Rinsing* (membilas dengan air)**				
1	Air yang digunakan untuk membilas mengalir	V		
2	Setiap peralatan dibilas dengan cara menggosok dengan tangan sampai kesat	V		
***Sanitizing*/Desinfektan**				
1	Dilakukan perendaman dalam air panas dengan suhu 100^0C selama 2 menit		V	
2	Direndam dalam air mengandung chlor aktif 50 ppm atau air yang dibubuhi kaporit 2 sdm dalam 100 liter air		V	
3	Menggunakan udara panas (oven)		V	
4	Memakai sinar UV (dijemur dengan sinar matahari pagi pukul 09.00 – 11. 00)		V	
5	Menggunakan uap panas (steam)		V	
***Towelling* (mengeringkan)**				
1	Mengusap dengan kain/lap bersih		V	
2	Penggunaan lap/kain sekali pakai		V	
3	Ditiriskan sampai kering dengan sendirinya	V		

LEMBAR OBSERVASI TEKNIK PENCUCIAN DAN PENYIMPANAN

ALAT MAKAN DI KANTIN PT Sipatex Putri Lestari

Nama Pemeriksa : Febi Ismail Suni

Tanggal Pemeriksa : 03 Juni 2021

Nama Catering/Perusahaan : catering A

Nama Pencuci : Bapak Syamsudin

Usia Pencuci : 34 Tahun

B	Indikator	Ya	Tidak	Keterangan
Sarana Pencucian				
1	Tersedia sarana pencucian	V		
2	Tersedia 3 bagian yaitu: g. Bagian persiapan h. Pencucian i. Penirisan/pengeringan		V	
3	Model bak pencucian dengan pola : g. Lurus h. Siku i. Berputar	V		
4	Ukuran bak pencucian minimal 75 cm x 75 cm x 45 cm		V	
5	Bidang kerja dibuat datar dengan kemiringan 10%	V		
Teknik Pencucian				
***Scraping* (membuang sisa kotoran)**				
1	Memisahkan segala kotoran dan sisa makanan pada peralatan yang akan dicuci	V		
2	Kotoran dikumpulkan di tempat sampah (kantong plastik) dan diikat untuk dibuang ke tempat sampah yang kedap air	V		
***Flushing* (merendam dalam air)**				
1	Mengguyur air ke dalam peralatan yang akan dicuci sehingga terendam ke seluruh permukaan peralatan	v		
2	Merendam peralatan sebelum dilakukan pencucian		V	
3	Peralatan makan direndam menggunakan air panas 60^0C		V	

***Washing* (mencuci dengan detergent)**				
1	Mencuci peralatan dengan menggosok dan melarutkan sisa makanan dengan detergent/sabun cair (bubuk/cair)	V		
2	Menggunakan sabut, tapas, zat pembuang bau (abu gosok, arang/air jeruk nipis)		V	
3	Spon selalu dicuci dengan bersih ketika setelah digunakan dan detergentnya tidak digunakan dengan berulang-ulang apabila detergent dilaurtkan terlebih dahulu pada suatu tempat/wadah		V	
***Rinsing* (membilas dengan air)**				
1	Air yang digunakan untuk membilas mengalir	V		
2	Setiap peralatan dibilas dengan cara menggosok dengan tangan sampai kesat	V		
***Sanitizing*/Desinfektan**				
1	Dilakukan perendaman dalam air panas dengan suhu 100^0C selama 2 menit		V	
2	Direndam dalam air mengandung chlor aktif 50 ppm atau air yang dibubuhi kaporit 2 sdm dalam 100 liter air		V	
3	Menggunakan udara panas (oven)		V	
4	Memakai sinar UV (dijemur dengan sinar matahari pagi pukul 09.00 – 11. 00)		V	
5	Menggunakan uap panas (steam)		V	
***Towelling* (mengeringkan)**				
1	Mengusap dengan kain/lap bersih		V	
2	Penggunaan lap/kain sekali pakai		V	
3	Ditiriskan sampai kering dengan sendirinya	V		

LEMBAR OBSERVASI TEKNIK PENCUCIAN DAN PENYIMPANAN

ALAT MAKAN DI KANTIN PT Sipatex Putri Lestari

Nama Pemeriksa : Febi Ismail Suni

Tanggal Pemeriksa : 24 Mei 2021

Nama Catering/Perusahaan : catering B

Nama Pencuci : Ibu Sartika

Usia Pencuci : 37 Tahun

B	Indikator	Ya	Tidak	Keterangan
Sarana Pencucian				
1	Tersedia sarana pencucian	V		
2	Tersedia 3 bagian yaitu: j. Bagian persiapan k. Pencucian l. Penirisan/pengeringan		V	
3	Model bak pencucian dengan pola : j. Lurus k. Siku l. Berputar	V		
4	Ukuran bak pencucian minimal 75 cm x 75 cm x 45 cm		V	
5	Bidang kerja dibuat datar dengan kemiringan 10%	V		
Teknik Pencucian				
***Scraping* (membuang sisa kotoran)**				
1	Memisahkan segala kotoran dan sisa makanan pada peralatan yang akan dicuci	V		
2	Kotoran dikumpulkan di tempat sampah (kantong plastik) dan diikat untuk dibuang ke tempat sampah yang kedap air	V		
***Flushing* (merendam dalam air)**				
1	Mengguyur air ke dalam peralatan yang akan dicuci sehingga terendam ke seluruh permukaan peralatan	v		
2	Merendam peralatan sebelum dilakukan pencucian		V	
3	Peralatan makan direndam menggunakan air panas 60^0C		V	

***Washing* (mencuci dengan detergent)**				
1	Mencuci peralatan dengan menggosok dan melarutkan sisa makanan dengan detergent/sabun cair (bubuk/cair)	V		
2	Menggunakan sabut, tapas, zat pembuang bau (abu gosok, arang/air jeruk nipis)		V	
3	Spon selalu dicuci dengan bersih ketika setelah digunakan dan detergentnya tidak digunakan dengan berulang-ulang apabila detergent dilaurtkan terlebih dahulu pada suatu tempat/wadah		V	
***Rinsing* (membilas dengan air)**				
1	Air yang digunakan untuk membilas mengalir	V		
2	Setiap peralatan dibilas dengan cara menggosok dengan tangan sampai kesat	V		
***Sanitizing*/Desinfektan**				
1	Dilakukan perendaman dalam air panas dengan suhu 100^0C selama 2 menit		V	
2	Direndam dalam air mengandung chlor aktif 50 ppm atau air yang dibubuhi kaporit 2 sdm dalam 100 liter air		V	
3	Menggunakan udara panas (oven)		V	
4	Memakai sinar UV (dijemur dengan sinar matahari pagi pukul 09.00 – 11. 00)		V	
5	Menggunakan uap panas (steam)		V	
***Towelling* (mengeringkan)**				
1	Mengusap dengan kain/lap bersih		V	
2	Penggunaan lap/kain sekali pakai		V	
3	Ditiriskan sampai kering dengan sendirinya	V		

LEMBAR OBSERVASI TEKNIK PENCUCIAN DAN PENYIMPANAN

ALAT MAKAN DI KANTIN PT Sipatex Putri Lestari

Nama Pemeriksa : Febi Ismail Suni

Tanggal Pemeriksa : 25 Mei 2021

Nama Catering/Perusahaan : catering B

Nama Pencuci : Ibu Sartika

Usia Pencuci : 37 Tahun

B	Indikator	Ya	Tidak	Keterangan
Sarana Pencucian				
1	Tersedia sarana pencucian	V		
2	Tersedia 3 bagian yaitu: m. Bagian persiapan n. Pencucian o. Penirisan/pengeringan		V	
3	Model bak pencucian dengan pola : m. Lurus n. Siku o. Berputar	V		
4	Ukuran bak pencucian minimal 75 cm x 75 cm x 45 cm		V	
5	Bidang kerja dibuat datar dengan kemiringan 10%	V		
Teknik Pencucian				
***Scraping* (membuang sisa kotoran)**				
1	Memisahkan segala kotoran dan sisa makanan pada peralatan yang akan dicuci	V		
2	Kotoran dikumpulkan di tempat sampah (kantong plastik) dan diikat untuk dibuang ke tempat sampah yang kedap air	V		
***Flushing* (merendam dalam air)**				
1	Mengguyur air ke dalam peralatan yang akan dicuci sehingga terendam ke seluruh permukaan peralatan	v		
2	Merendam peralatan sebelum dilakukan pencucian		V	
3	Peralatan makan direndam menggunakan air panas 60^0C		V	

***Washing* (mencuci dengan detergent)**				
1	Mencuci peralatan dengan menggosok dan melarutkan sisa makanan dengan detergent/sabun cair (bubuk/cair)	V		
2	Menggunakan sabut, tapas, zat pembuang bau (abu gosok, arang/air jeruk nipis)		V	
3	Spon selalu dicuci dengan bersih ketika setelah digunakan dan detergentnya tidak digunakan dengan berulang-ulang apabila detergent dilaurtkan terlebih dahulu pada suatu tempat/wadah		V	
***Rinsing* (membilas dengan air)**				
1	Air yang digunakan untuk membilas mengalir	V		
2	Setiap peralatan dibilas dengan cara menggosok dengan tangan sampai kesat	V		
***Sanitizing*/Desinfektan**				
1	Dilakukan perendaman dalam air panas dengan suhu 100^0C selama 2 menit		V	
2	Direndam dalam air mengandung chlor aktif 50 ppm atau air yang dibubuhi kaporit 2 sdm dalam 100 liter air		V	
3	Menggunakan udara panas (oven)		V	
4	Memakai sinar UV (dijemur dengan sinar matahari pagi pukul 09.00 – 11. 00)		V	
5	Menggunakan uap panas (steam)		V	
***Towelling* (mengeringkan)**				
1	Mengusap dengan kain/lap bersih		V	
2	Penggunaan lap/kain sekali pakai		V	
3	Ditiriskan sampai kering dengan sendirinya	V		

LEMBAR OBSERVASI TEKNIK PENCUCIAN DAN PENYIMPANAN

ALAT MAKAN DI KANTIN PT Sipatex Putri Lestari

Nama Pemeriksa : Febi Ismail Suni

Tanggal Pemeriksa : 28 Mei 2021

Nama Catering/Perusahaan : catering B

Nama Pencuci : Ibu Eneng

Usia Pencuci : 42 Tahun

B	Indikator	Ya	Tidak	Keterangan
Sarana Pencucian				
1	Tersedia sarana pencucian	V		
2	Tersedia 3 bagian yaitu: p. Bagian persiapan q. Pencucian r. Penirisan/pengeringan		V	
3	Model bak pencucian dengan pola : p. Lurus q. Siku r. Berputar	V		
4	Ukuran bak pencucian minimal 75 cm x 75 cm x 45 cm		V	
5	Bidang kerja dibuat datar dengan kemiringan 10%	V		
Teknik Pencucian				
***Scraping* (membuang sisa kotoran)**				
1	Memisahkan segala kotoran dan sisa makanan pada peralatan yang akan dicuci	V		
2	Kotoran dikumpulkan di tempat sampah (kantong plastik) dan diikat untuk dibuang ke tempat sampah yang kedap air	V		
***Flushing* (merendam dalam air)**				
1	Mengguyur air ke dalam peralatan yang akan dicuci sehingga terendam ke seluruh permukaan peralatan	v		
2	Merendam peralatan sebelum dilakukan pencucian		V	
3	Peralatan makan direndam menggunakan air panas 60^0C		V	

***Washing* (mencuci dengan detergent)**				
1	Mencuci peralatan dengan menggosok dan melarutkan sisa makanan dengan detergent/sabun cair (bubuk/cair)	V		
2	Menggunakan sabut, tapas, zat pembuang bau (abu gosok, arang/air jeruk nipis)		V	
3	Spon selalu dicuci dengan bersih ketika setelah digunakan dan detergentnya tidak digunakan dengan berulang-ulang apabila detergent dilaurtkan terlebih dahulu pada suatu tempat/wadah		V	
***Rinsing* (membilas dengan air)**				
1	Air yang digunakan untuk membilas mengalir	V		
2	Setiap peralatan dibilas dengan cara menggosok dengan tangan sampai kesat	V		
***Sanitizing*/Desinfektan**				
1	Dilakukan perendaman dalam air panas dengan suhu 100^0C selama 2 menit		V	
2	Direndam dalam air mengandung chlor aktif 50 ppm atau air yang dibubuhi kaporit 2 sdm dalam 100 liter air		V	
3	Menggunakan udara panas (oven)		V	
4	Memakai sinar UV (dijemur dengan sinar matahari pagi pukul 09.00 – 11. 00)		V	
5	Menggunakan uap panas (steam)		V	
***Towelling* (mengeringkan)**				
1	Mengusap dengan kain/lap bersih		V	
2	Penggunaan lap/kain sekali pakai		V	
3	Ditiriskan sampai kering dengan sendirinya	V		

Lampiran 2 Hasil Analisis Data Menggunakan SPSS

HASIL ANALISIS DATA

1. Uji Normalitas Data

Case Processing Summary

	PERLAKUAN	Cases					
		Valid		Missing		Total	
		N	Percent	N	Percent	N	Percent
SELISIH PENURUNAN	PERLAKUAN 1O MENIT	6	100.0%	0	0.0%	6	100.0%
	PERLAKUAN 2O MENIT	6	100.0%	0	0.0%	6	100.0%
	PERLAKUAN 3O MENIT	6	100.0%	0	0.0%	6	100.0%

Tests of Normality

	PERLAKUAN	Kolmogorov-Smirnov[a]			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
SELISIH PENURUNAN	PERLAKUAN 1O MENIT	.287	6	.132	.905	6	.405
	PERLAKUAN 2O MENIT	.263	6	.200*	.823	6	.093
	PERLAKUAN 3O MENIT	.224	6	.200*	.882	6	.276

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

a. Lilliefors Significance Correction

2. Uji *homogenitas*

Test of Homogeneity of Variances

SELISIH PENURUNAN

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
11.427	2	15	.001

3. Uji Univariat

Statistics

		pretest 10 menit	pretest 20 menit	pretest 30 menit	postest 10 menit	postest 20 menit	postest 30 menit
N	Valid	6	6	6	6	6	6
	Missing	0	0	0	0	0	0
Mean		518.67	519.00	519.17	191.33	101.33	.83
Std. Error of Mean		1.430	1.438	1.138	5.420	1.978	.307
Median		518.00	518.50	519.00	193.00	100.50	1.00
Mode		517	523	518	176[a]	107	1
Std. Deviation		3.502	3.521	2.787	13.277	4.844	.753
Variance		12.267	12.400	7.767	176.267	23.467	.567
Skewness		.374	-.041	-.172	-.100	.186	.313
Std. Error of Skewness		.845	.845	.845	.845	.845	.845
Kurtosis		-.070	-.996	-.067	-1.367	-1.422	-.104
Std. Error of Kurtosis		1.741	1.741	1.741	1.741	1.741	1.741
Range		10	9	8	33	12	2
Minimum		514	514	515	176	95	0
Maximum		524	523	523	209	107	2
Sum		3112	3114	3115	1148	608	5

a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

4. Uji Bivariat Non Parametrik (*Kruskal Wallis)*

Ranks

	PERLAKUAN	N	Mean Rank
SELISIH PENURUNAN	PERLAKUAN 1O MENIT	6	3.50
	PERLAKUAN 2O MENIT	6	9.50
	PERLAKUAN 3O MENIT	6	15.50
	Total	18	

Test Statistics[a,b]

	SELISIH PENURUNAN
Chi-Square	15.252
df	2
Asymp. Sig.	.000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variabel : PERLAKUAN

5. Uji lanjutan *kruskal wallis (mann withney U test)*

Mann-Whitney Test

Ranks

	PERLAKUAN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
SELISIH PENURUNAN	PERLAKUAN 1O MENIT	6	3.50	21.00
	PERLAKUAN 2O MENIT	6	9.50	57.00
	Total	12		

Test Statistics[a]

	SELISIH PENURUNAN
Mann-Whitney U	.000
Wilcoxon W	21.000
Z	-2.903
Asymp. Sig. (2-tailed)	.004
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.002[b]

a. Grouping Variabel : PERLAKUAN

b. Not corrected for ties.

Ranks

	PERLAKUAN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
SELISIH PENURUNAN	PERLAKUAN 1O MENIT	6	3.50	21.00
	PERLAKUAN 3O MENIT	6	9.50	57.00
	Total	12		

Test Statistics[a]

	SELISIH PENURUNAN
Mann-Whitney U	.000
Wilcoxon W	21.000
Z	-2.898
Asymp. Sig. (2-tailed)	.004
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.002[b]

a. Grouping Variabel : PERLAKUAN

b. Not corrected for ties.

Ranks

	PERLAKUAN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
SELISIH PENURUNAN	PERLAKUAN 2O MENIT	6	3.50	21.00
	PERLAKUAN 3O MENIT	6	9.50	57.00
	Total	12		

Test Statistics[a]

	SELISIH PENURUNAN
Mann-Whitney U	.000
Wilcoxon W	21.000
Z	-2.908
Asymp. Sig. (2-tailed)	.004
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.002[b]

a. Grouping Variabel : PERLAKUAN

b. Not corrected for ties.

Lampiran 3 Dokumentasi

Tempat Penyimpanan Alat Makan

Tempat Pencucian Alat Makan

Sterilisasi meja kerja untuk pengambilan sampel

Sterilisasi tangan untuk pengambilan sampel

pengambilan sampel Usap alat pretest sebelum perlakuan penyinaran sinar UV-C

Pemberian label pada usap alat makan pretest pengulangan 1-6

Memasukan piring untuk pengulangan perbedaan lama paparan

Foto tampak dalam sebelum di lakukan penyinaran

Sterilisasi meja kerja untuk pengambilan sampel usap alat makan posttest setelah perlakuan

Pengambilan piring yang sudah steril pada lemari sterilisasi untuk d usap alat makan sampel posttes

Pengambilan sampel alat makan posttest setelah perlakuan

Penyimpanan sampel pretest dan posttest untuk dikirim ke laboratorium kesehatan

Pengiriman sampel usap alat makan
ke laboratorium kesehatan

Lampiran 4 Hasil Pemeriksaan Labroratorium

PEMERINTAH DAERAH PROVINSI JAWA BARAT
DINAS KESEHATAN
LABORATORIUM KESEHATAN
Jl. Sederhana No.3-5 Telp. 022-2033517 , 20333918, Fax. 022-2033717
e-mail: balailabkesjabar@yahoo.co.id, BANDUNG 40161

HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI USAP ALAT

No. 1440/Lap.UA/VI/21

Pengirim : Febi ismail **(PRETEST 10 MENIT)**

Alamat : jl.majalaya

Tgl Terima : 14 Juni 2021

Bahan : Usap Alat

NO	NO LAB	SAMPEL	PARAMETER	METODE	HASIL	NILAI RUJUKAN	SATUAN
1	UA.513	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$6,66 \times 10^4$	-	koloni
2	UA.514	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$6,61 \times 10^4$	-	koloni
3	UA.515	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$6,56 \times 10^4$	-	koloni
4	UA.516	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$6,61 \times 10^4$	-	koloni
5	UA.517	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$6,63 \times 10^4$	-	koloni
6	UA.518	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$6,69 \times 10^4$	-	koloni

- *Hasil dibuat berdasarkan contoh uji yang diterima di laboratorium*
- **Parameter Terakreditasi KAN ISO 17025 : 2005*
- *Nilai <3 adalah nilai paling kecil dari Tabel MPN pada SNI 2897-2008*

Bandung, 24 Juni 2021
STAFF PENANGGUNG JAWAB
LAB MIKROBIOLOGI

RIFKY W. RACHMAN, M.Si
NIP. 198[illegible]26 201001 1 004

PEMERINTAH DAERAH PROVINSI JAWA BARAT
DINAS KESEHATAN
LABORATORIUM KESEHATAN
Jl. Sederhana No.3-5 Telp. 022-2033517 , 20333918, Fax. 022-2033717
e-mail: balailabkesjabar@yahoo.co.id, BANDUNG 40161

HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI USAP ALAT

No. 1441/Lap.UA/VI/21

Pengirim : Febi ismail **(POSTTEST 10 MENIT)**

Alamat : jl.majalaya

Tgl Terima : 14 Juni 2021

Bahan : Usap Alat

NO	NO LAB	SAMPEL	PARAMETER	METODE	HASIL	NILAI RUJUKAN	SATUAN
1	UA.519	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$2,56 \times 10^4$	-	koloni
2	UA.520	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$2,46 \times 10^4$	-	koloni
3	UA.521	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$2,24 \times 10^4$	-	koloni
4	UA.522	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$2,46 \times 10^4$	-	koloni
5	UA.523	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$2,24 \times 10^4$	-	koloni
6	UA.524	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$2,66 \times 10^4$	-	koloni

- *Hasil dibuat berdasarkan contoh uji yang diterima di laboratorium*
- **Parameter Terakreditasi KAN ISO 17025 : 2005*
- *Nilai <3 adalah nilai paling kecil dari Tabel MPN pada SNI 2897-2008*

Bandung, 24 Juni 2021
STAFF PENANGGUNG JAWAB
LAB. MIKROBIOLOGI

RUFKY WARACHMAN, M.Si
NIP. 19[illegible]26 201001 1 004

PEMERINTAH DAERAH PROVINSI JAWA BARAT
DINAS KESEHATAN
LABORATORIUM KESEHATAN
Jl. Sederhana No.3-5 Telp. 022-2033517 , 20333918, Fax. 022-2033717
e-mail: balailabkesjabar@yahoo.co.id, BANDUNG 40161

HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI USAP ALAT

No. 1445/Lap.UA/VI/21

Pengirim : Febi ismail **(PRETEST 20 MENIT)**

Alamat : jl.majalaya

Tgl Terima : 15 Juni 2021

Bahan : Usap Alat

NO	NO LAB	SAMPEL	PARAMETER	METODE	HASIL	NILAI RUJUKAN	SATUAN
1	UA.531	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$6,68 \times 10^4$	-	koloni
2	UA.532	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$6,63 \times 10^4$	-	koloni
3	UA.533	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$6,61 \times 10^4$	-	koloni
4	UA.534	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$6,68 \times 10^4$	-	koloni
5	UA.535	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$6,56 \times 10^4$	-	koloni
6	UA.536	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$6,62 \times 10^4$	-	koloni

- *Hasil dibuat berdasarkan contoh uji yang diterima di laboratorium*
- **Parameter Terakreditasi KAN ISO 17025 : 2005*
- *Nilai <3 adalah nilai paling kecil dari Tabel MPN pada SNI 2897-2008*

Bandung, 25 Juni 2021
STAFF PENANGGUNG JAWAB
LAB MIKROBIOLOGI

DINAS KESEHATAN PROVINSI JAWA BARAT
LABORATORIUM KESEHATAN
DAERAH

RIFKY [illegible] RACHMAN, M.Si
NIP. [illegible]0126 201001 1 004

PEMERINTAH DAERAH PROVINSI JAWA BARAT
DINAS KESEHATAN
LABORATORIUM KESEHATAN
Jl. Sederhana No.3-5 Telp. 022-2033517 , 20333918, Fax. 022-2033717
e-mail: balailabkesjabar@yahoo.co.id, BANDUNG 40161

HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI USAP ALAT

No. 1445/Lap.UA/VI/21

Pengirim : Febi ismail **(POSTTEST 20 MENIT)**

Alamat : jl.majalaya

Tgl Terima : 15 Juni 2021

Bahan : Usap Alat

NO	NO LAB	SAMPEL	PARAMETER	METODE	HASIL	NILAI RUJUKAN	SATUAN
1	UA.525	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$1,36 \times 10^4$	-	koloni
2	UA.526	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$1,29 \times 10^4$	-	koloni
3	UA.527	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$1,25 \times 10^4$	-	koloni
4	UA.528	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$1,36 \times 10^4$	-	koloni
5	UA.529	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$1,21 \times 10^4$	-	koloni
6	UA.530	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$1,27 \times 10^4$	-	koloni

- *Hasil dibuat berdasarkan contoh uji yang diterima di laboratorium*
- **Parameter Terakreditasi KAN ISO 17025 : 2005*
- *Nilai <3 adalah nilai paling kecil dari Tabel MPN pada SNI 2897-2008*

Bandung, 25 Juni 2021

STAFF PENANGGUNG JAWAB
LAB. MIKROBIOLOGI

RIFKY W. RACHMAN, M.Si
NIP. 19[illegible]126 201001 1 004

PEMERINTAH DAERAH PROVINSI JAWA BARAT
DINAS KESEHATAN
LABORATORIUM KESEHATAN
Jl. Sederhana No.3-5 Telp. 022-2033517 , 20333918, Fax. 022-2033717
e-mail: balailabkesjabar@yahoo.co.id, BANDUNG 40161

HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI USAP ALAT

No. 1446/Lap.UA/VI/21

Pengirim : Febi ismail **(PERETEST 30 MENIT)**

Alamat : jl.majalaya

Tgl Terima : 16 Juni 2021

Bahan : Usap Alat

NO	NO LAB	SAMPEL	PARAMETER	METODE	HASIL	NILAI RUJUKAN	SATUAN
1	UA.537	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$6,62 \times 10^4$	-	koloni
2	UA.538	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$6,66 \times 10^4$	-	koloni
3	UA.539	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$6,57 \times 10^4$	-	koloni
4	UA.540	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$6,62 \times 10^4$	-	koloni
5	UA.541	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$6,64 \times 10^4$	-	koloni
6	UA.542	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$6,68 \times 10^4$	-	koloni

- *Hasil dibuat berdasarkan contoh uji yang diterima di laboratorium*
- **Parameter Terakreditasi KAN ISO 17025 : 2005*
- *Nilai <3 adalah nilai paling kecil dari Tabel MPN pada SNI 2897-2008*

Bandung, 24 Juni 2021
STAFF PENANGGUNG JAWAB
LAB.MIKROBIOLOGI

RIFKY W. RACHMAN, M.Si
NIP. 19820[illegible]6 201001 1 004

PEMERINTAH DAERAH PROVINSI JAWA BARAT
DINAS KESEHATAN
LABORATORIUM KESEHATAN
Jl. Sederhana No.3-5 Telp. 022-2033517 , 20333918, Fax. 022-2033717
e-mail: balailabkesjabar@yahoo.co.id, BANDUNG 40161

HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI USAP ALAT

No. 1448/Lap.UA/VI/21

Pengirim : Febi ismail **(POSTEST 30 MENIT)**

Alamat : jl.majalaya

Tgl Terima : 16 Juni 2021

Bahan : Usap Alat

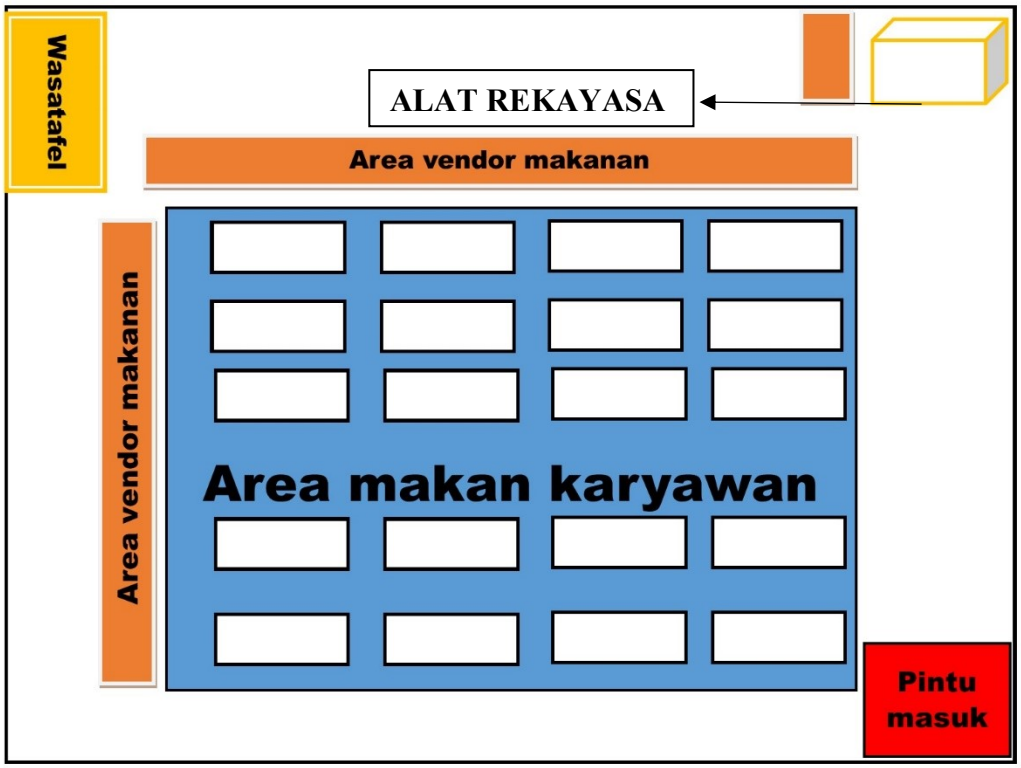
NO	NO LAB	SAMPEL	PARAMETER	METODE	HASIL	NILAI RUJUKAN	SATUAN
1	UA.543	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$1,24 \times 4^2$	-	koloni
2	UA.544	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	<1 x 10	-	koloni
3	UA.545	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$1,24 \times 4^2$	-	koloni
4	UA.546	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$1,24 \times 4^2$	-	koloni
5	UA.547	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	<1 x 10	-	koloni
6	UA.548	Usap Alat makan piring	Angka Lempeng Total	Lempeng Agar	$2,55 \times 10^3$	-	koloni

- *Hasil dibuat berdasarkan contoh uji yang diterima di laboratorium*
- **Parameter Terakreditasi KAN ISO 17025 : 2005*
- *Nilai <3 adalah nilai paling kecil dari Tabel MPN pada SNI 2897-2008*

Bandung, 28 Juni 2021
STAFF PENANGGUNG JAWAB
LAB MIKROBIOLOGI

RIEKY W. RACHMAN, M.Si
NIP. 198[illegible]26 201001 1 004

Lampiran 5 Maping Penyimpanan Alat Rekayasa



Lampiran 6 Perhitungan Koloni/cm^2 Luas Permukaan

No	pengulangan	Label	Hasil laboratorium	luas permukaan	hasil / luas permukaan (koloni/cm
1	1	pretest 10 menit	6,66 x 10^4	127,75	521
	2		6,61 x 10^4		517
	3		6,56 x 10 ^4		514
	4		6,61 x 10^4		517
	5		6,63 x 10^4		519
	6		6,69 x 10^4		524
2	1	posttest 10 menit	2,56 x 10^4	127,75	201
	2		2,46 x 10^4		193
	3		22,4 x 10^4		176
	4		2,46 x 10^4		193
	5		2,24 x 10^4		176
	6		2,66 x 10^4		209
3	1	pretest 20 menit	6,68 x 10 ^4	127,75	523
	2		6,63 x 10^4		519
	3		6,61 x 10^4		517
	4		6,68 x 10^4		523
	5		6,56 x 10^4		514
	6		6,62 x 10^4		518
4	1	posttest 20 menit	1,36 x 10^4	127,75	107
	2		1,29 x 10^4		101
	3		1,25 x 10^4		98
	4		1,36 x 10^4		107
	5		1,21 x 10^4		95
	6		1,27 x 10^4		100
5	1	pretest 30 menit	6,62 x 10^4	127,75	518
	2		6,66 x 10^4		521
	3		6,57 x 10^4		515
	4		6,62 x 10^4		518
	5		6,64 x 10^4		520
	6		6,68x 10^4		523
6	1	posttest 30 menit	1,24 x10 ^2	127,75	1
	2		<1x10		0
	3		1,24 x10 ^2		1
	4		1,24 x10 ^2		1
	5		<1 x 10		0
	6		2,55 x 5^3		2