

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, I. N., Prasidya, D. A., Hanif, M., & Wicaksono, R. R. (2024). Evaluasi penerapan higiene sanitasi pada penjual bakso di Pasar Tingkat Lamongan terhadap kontaminasi bakteri *Escherichia coli*.
- Alristina, Arie Dwi. 2019. Perspektif Lingkungan Dalam Higiene Dan Sanitasi
- Anggraeni, Elis Dihansih, Deden Sudrajat, & Renaldi, A. (2023). Penggunaan Pakan Non Konvensional Terfermentasi Dalam Ransum Terhadap Nilai Organoleptik Daging Ayam Broiler. *Jurnal Peternakan Nusantara*, 9(1), 53–60. <https://doi.org/10.30997/jpn.v9i1.8351>
- Anwar, C., Rezvani Aprita, I., Kemalawaty, M., & Ambartiasari, G. (2021). Sosialisasi Penggunaan Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) Sebagai Bahan Tambahan Pada Pembuatan Bakso Ayam Di Desa Paya Ue Kecamatan Blang Bintang Kabupaten Aceh Besar Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Politeknik Indonesia Venezuela 4 Progr. 4(3).
- Aprita, I., Anwar, C., Salima, R., Studi Pengelolaan Perkebunan Politeknik Indonesia Venezuela Jl Bandara Sultan Iskandar Muda Km, P., & Aceh Besar, K. (2020). Diversifikasi Pembuatan Bakso Daging Ayam dengan penambahan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L) Diversification of Chicken Meatballs Making with Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L) addition. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 9(1), 7–15.
- Astri Setyawati, R. & Adam D. 2021. Hubungan Sanitasi Tempat Penggilingan Daging dengan Kualitas Bakteriologis (*Salmonella* Sp). *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 19(02), pp. 85-91.
- Badan Ketahanan Pangan, 2020, Indeks Ketahanan Pangan CV Mine.
- Dayanti, A., Supritianingrum, D. N., & Srirahayu, E. A. (2025). Analisis kualitas higiene sanitasi cemaran bakteri mikroba pada bakso daging sapi di kantin Rumah Sakit Petrokimia Gresik.
- Doli Alfred, D. (2025). Analisis Kualitatif Kandungan Boraks Pada Bahan Pangan Olahan Bakso Yang Diperjualbelikan Di Pasar MMTC Medan (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Medan).
- Ferry, M., Tohirin, & Susmiati. (2019). Sanitasi Tempat Tempat Umum. UHAMKA PRESS. <http://repository.uhamka.ac.id/id/eprint/5193/1/> Buku STTU Perspektif Islam.pdf
- Halimah, R.A. 2019. "Penerapan HACCP Pada Pengelolaan Rendang Di Catering X. Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
- Harmayani, R., & Fajri, N. A. (2021). Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (*PLEUROTUS* SP.) Terhadap Nilai Komposisi Kimia Dan Organoleptik Bakso Ayam Broiler. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*, 7(1), 78–90. <https://doi.org/10.29303/jstl.v7i1.181>

- Hartini, S., Azzahro, F., Nirmala Puspa, C., Retno Lestari, C., & Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Ivet Semarang, P. (2023). Variasi Campuran Penambahan Bakso Sayur Ditinjau Dengan Uji Organoleptik. *Indonesian Journal of Nutrition Science and Food*, 2(16), 32–38.
- Haryanti, S., dkk. (2024). *Efektivitas Buku Saku Higiene dan Sanitasi Makanan untuk Meningkatkan Pengetahuan dan Praktik Keamanan Makanan*.
- Indonesia 2019 (Food Security Index of Indonesia 2019). Indonesia.Jakarta.
- Judijanto, L., Efendi, Z., & Sepriano, S. (2025). Sanitasi dan Keamanan Pangan. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Kementerian Kesehatan. (2023). Permenkes No. 2 Tahun 2023. Kemenkes Republik Indonesia, 1–175
- Khotimah, A. K., & Febriana, D. (2025). Peningkatan Nilai Gizi Bakso Sapi melalui Substitusi Parsial Sayuran: Studi pada Brokoli, Wortel, dan Sawi. *Fusion: Journal of Research in Engineering, Technology and Applied Sciences*, 2(1), 10-15.
- Klau, Y. Y. Y., Malelak, G. E. M., & Armadianto, H. (2022). Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Sorgum Putih (*Sorgum bicolor* L.Moech) erhadap Sifat Fisiko Kimia Sosis Itik Manila (*Cairina Moschata*). *JurnalPternakan Lahan Kering*, 4(3), 2349–2355. <https://doi.org/10.57089/jplk.v4i3.1026>
- Kurniawan, A. B., Al-Baarri, A. N., & Kusrahayu. (2012). Kadar serat kasar, daya ikat air, dan rendemen bakso ayam dengan penambahan karagenan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2), 23–27
- Larasati Nabila, S. & Mandagi, A. M. (2021) PREVENTIF JURNAL KESEHATAN MASYARAKAT Gambaran Sanitasi Pasar Desa Impress Pyasera Di Banyuwangi Tahun 2018 12. 1-16
- Lukman, A. S. (2015). Keamanan Pangan untuk Semua Food Safety for All. 2(2), 152–156.
- Marlinae, Lenie, and DKK. 2021. Higiene Makanan Dan Minuman. Yogyakarta:
- Menteri Kesehatan. (2020). Pasar Sehat. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 17, 28(2), 1-43.
- Menteri Kesehatan. (2020). Pasar Sehat. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 17, 28(2), 1-43. file:///C:/Users/END- USER/Downloads/Permenkes Nomor 17 Tahun 2020-1.pdf
- Mulyani, R. (2014) Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Higiene Pengolah Makanan (1), pp 6-12.
- N. N. Ariani, “Kajian Mutu Fisikokimia dan Organoleptik Bakso Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan Penambahan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*),” Skripsi, Univ. Muhammadiyah Semarang, 2021.

- Nafita, M., Oktavidiati, E., Pratiwi, B. A., & Angraini, W. (2022). Analisis penerapan sanitasi di pasar panorama kota bengkulu. *Jurnal Ilmiah AVICENNA* ISSN, 1978, 0664.
- Nitami, M., Situngkir, D., & Veronika, E. (2022). Analisis higiene sanitasi tempat pengolahan makanan di wilayah Pasar Curug Kabupaten Tangerang.
- No, P. P. (28). Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan. Presiden dan Dewan Perwakilan Rakyat Republik Indonesia. Jakarta.
- Novita, L. and Lestari, R. (2018) Gambaran Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Tentang Personal Higiene Pada 3 Pedagang Di Kantin Poltekkes Kemenkes Riau, *Jurnal Ibu Dan Anak*.
- Putri, A., Mulyanto, A., Mujahid, I., & Setiyabudi, R. (2024). Hubungan higiene sanitasi lingkungan dan tempat penyimpanan terhadap kontaminasi *Escherichia coli* pada bakso di Pasar Purwokerto.
- Putri, O. (2024). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Jajanan Di Gor Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2024 (Doctoral dissertation, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Alifiah Padang).
- Ratnasari, M., Muhammad, R., & Juliana, C. (2024). *Analisis Higiene Sanitasi dan Kualitas Bakteriologis pada Pengelolaan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Kota Sabang*
- Salsabila, H., Sri Komalaningsih, S., Pamungkas, G., & Dwi, M. (2023). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Kelurahan Sukapada Wilayah Kerja Puskesmas Pasiralayung 2023.
- S. Kuntoro, A. Rahayu, dan S. Hastuti, “Penerapan Standar Nasional Indonesia (SNI) Bakso Daging Sapi pada Industri Bakso di Kota Malang,” **J. Ilmu dan Teknologi Pangan**, vol. 18, no. 2, pp. 115–124, 2020.
- Saputro, M. T. H., & Nadliroh, K. (2022). Design Build Mixer On a Semiautomatic
- Setyawati, N. F., Rahmadani, D. W., & Rusba, K. (2024). *Analisis Penerapan Higiene Sanitasi Pangan di Cafe Kemal Box Balikpapan*.
- Soeparno, **Ilmu dan Teknologi Daging**. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press, 2019.
- Wiji, B. R., & Gunawan, A. T. (2016). Studi higiene sanitasi pengolahan makanan dan kandungan *Salmonella sp.* pada bakso yang dijual di Jalan Jenderal Sudirman Sokaraja tahun 2016.
- Yulianti, R. BAB 1 Konsep Dasar Keamanan Pangan, Keamanan dan Ketahanan Pangan , 1.
- Yulianto Wisnu hadi R. Jati Nurcahyo (2020) Hygiene Sanitasi dan K3.Graha Ilmu

L

A

M

P

I

R

A

N



LEMBAR OBSERVASI

**Analisis Higiene Sanitasi Pangan Olahan Bakso Daging di Pasar Panorama
Kota Bengkulu**
(Permenkes Nomor 2 Tahun 2023)

Identitas Tempat Pengolahan

Nama Tempat Usaha :

Alamat :

Hari/Tanggal Observasi :

Keterangan Skor

Skor Ya = 1, Skor Tidak = 0

YA = Memenuhi syarat

TIDAK = Tidak memenuhi syarat

A. PEMILIHAN DAN PENERIMAAN BAHAN PANGAN

No	Komponen Yang Dinilai	Ya	Tidak
1	Bahan pangan yang tidak dikemas/berlabel berasal dari sumber yang jelas/dipercaya, baik mutunya, utuh dan tidak rusak.		
2	Bahan pangan kemasan mempunyai label, terdaftar/ada izin edar dan tidak kedaluwarsa, Pangan kemasan kaleng tidak menggelembung, bocor, penyok dan berkarat.		
3	Tidak menggunakan makanan sisa yang tidak habis terjual untuk dibuat kembali menjadi makanan baru.		
4	Penerimaan bahan pangan dilakukan pada area yang bersih dan dipastikan tidak terjadi kontaminasi.		
5	Bahan pangan saat diterima berada pada wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan.		
6	Bahan pangan yang tidak langsung digunakan diberi label tanggal penerimaan dan disimpan sesuai jenis pangan.		
7	Bahan baku es batu berasal dari air dengan kualitas Air Minum.		

8	Memiliki dokumentasi penerimaan bahan pangan.		
9	Khusus jasa boga golongan B dan C, bahan baku yang memerlukan pengendalian suhu selama transit tetap terjaga dan tidak rusak.		

B. PENYIMPANAN BAHAN PANGAN

No	Komponen Yang Dinilai	Ya	Tidak
10	Bahan mentah dari hewan disimpan pada suhu $\leq 4^{\circ}\text{C}$. Jika tidak memiliki lemari pendingin, dapat menggunakan coolbox/coolpack/dry ice/es balok yang dilengkapi termometer untuk memantau suhu $\leq 4^{\circ}\text{C}$.		
11	Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, seperti sayuran, disimpan pada suhu yang sesuai.		
12	Bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan disimpan pada suhu -18°C atau di bawahnya.		
13	Tempat penyimpanan bahan pangan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih serta terlindung dari debu, bahan kimia, vektor dan binatang pembawa penyakit.		
14	Setiap bahan pangan ditempatkan secara terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih dan food grade.		
15	Bahan pangan disimpan pada rak/palet dengan jarak rak terbawah ± 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit-langit.		
16	Penempatan bahan pangan rapi dan tidak terlalu padat untuk menjaga sirkulasi udara. Bahan seperti beras, gandum dan biji-bijian dalam karung tidak diletakkan langsung di lantai.		
17	Penyimpanan menerapkan prinsip FIFO (First In First Out) dan FEFO (First Expired First Out). Bahan pangan yang langsung habis dapat dikecualikan.		

C. PENGOLAHAN ATAU PEMASAKAN PANGAN

No	Komponen Yang Dinilai	Ya	Tidak
18	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak.		
19	Pengolahan pangan dilakukan sedemikian rupa untuk menghindari kontaminasi silang.		
20	Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas memasak dilakukan sesuai tahapan dan secara higienis.		
21	Bahan pangan beku sebelum digunakan dilunakkan (thawing) sampai bagian tengahnya lunak.		
22	Selama proses thawing, bahan pangan tetap berada dalam wadah tertutup, pembungkus atau kemasan pelindung.		
23	Pangan dimasak sampai matang sempurna.		
24	Pengaturan suhu dan waktu memasak diperhatikan karena setiap bahan pangan memiliki waktu kematangan yang berbeda.		
25	Pangan yang tahan lama/kering didahulukan untuk dimasak dan pangan berkuah dimasak paling akhir.		
26	Mencicipi pangan menggunakan peralatan khusus, misalnya sendok.		
27	Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.		
28	Pangan matang yang sudah dilakukan pemorsian segera ditutup agar tidak terkontaminasi.		
29	Pangan matang tidak disimpan dalam kondisi terbuka di area luar bangunan pengolahan pangan.		
30	Tidak ada pengolahan pangan di area luar bangunan pengolahan pangan yang tidak memiliki pelindung.		

D. PENYIMPANAN PANGAN MATANG

No	Komponen Yang Dinilai	Ya	Tidak
31	Pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan.		
32	Wadah penyimpanan pangan matang terpisah untuk setiap jenis pangan.		
33	Jasa boga menyimpan pangan matang untuk bank sampel di dalam kulkas selama 2×24 jam, dengan satu porsi sampel dari setiap menu.		
34	Pangan matang beku yang sudah dilunakkan tidak dibekukan kembali.		
35	Buah potong, salad dan sejenisnya disimpan pada suhu di bawah 5°C , menggunakan lemari pendingin atau wadah bersuhu dingin/coolbox.		
36	Pangan matang disimpan pada tempat tertutup yang tidak memungkinkan terjadi kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit.		

E. PENGANGKUTAN PANGAN MATANG

No	Komponen Yang Dinilai	Ya	Tidak
37	Alat pengangkut bebas dari sumber kontaminasi, debu, vektor, binatang pembawa penyakit dan bahan kimia.		
38	Alat pengangkut secara berkala dilakukan proses sanitasi, terutama bagian dalam yang berhubungan dengan wadah/kemasan pangan matang.		
39	Pengisian pangan matang pada alat pengangkut tidak sampai penuh agar tersedia ruang untuk sirkulasi udara.		
40	Selama pengangkutan pangan terlindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya.		
41	Suhu pangan panas selama pengangkutan dipertahankan $\geq 60^{\circ}\text{C}$.		
42	Suhu pangan matang yang memerlukan pendinginan dipertahankan $\leq 4^{\circ}\text{C}$		

F. PENYAJIAN PANGAN MATANG

No	Komponen Yang Dinilai	Ya	Tidak
43	Penyajian pangan matang dilakukan secara bersih dan terhindar dari pencemaran.		
44	Pangan matang disajikan dalam wadah tertutup dan tara pangan (food grade).		
45	Pangan matang yang disajikan dalam kotak/kemasan diberi tanda batas waktu (expired date), tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi serta nomor sertifikat laik hygiene sanitasi.		
46	Pangan matang baru tidak dicampur dengan pangan yang sudah dikeluarkan, kecuali berada pada suhu $\geq 60^{\circ}\text{C}$ atau $\leq 5^{\circ}\text{C}$ dan tidak terdapat risiko keamanan pangan.		
47	Kemasan pangan dilengkapi merek/nama usaha, alamat lengkap dan nomor telepon yang dapat dihubungi konsumen; jika memungkinkan menggunakan segel.		
48	Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) mencantumkan komposisi bahan pangan dan produk yang dihasilkan serta dapat diakses dengan mudah oleh konsumen.		

Cara Penilaian

Jawaban YA = 1

Jawaban TIDAK = 0

Rumus Penilaian

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Jumlah skor diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100\%$$

Kategori Penilaian

100% = Memenuhi Syarat (MS)

< 100% = Tidak Memenuhi Syarat (TMS)

Lampiran 2 Mater Tabel

MASTER TABEL

No	Komponen Yang Dinilai	Penggilingan A	Penggilingan B	Penggilingan C	Penggilingan D
1	Bahan pangan yang tidak dikemas/berlabel berasal dari sumber yang jelas/dipercaya, baik mutunya, utuh dan tidak rusak.	1	1	1	1
2	Bahan pangan kemasan mempunyai label, terdaftar/ada izin edar dan tidak kedaluwarsa, Pangan kemasan kaleng tidak menggelembung, bocor, penyok dan berkarat.	1	1	1	1
3	Tidak menggunakan makanan sisa yang tidak habis terjual untuk dibuat kembali menjadi makanan baru.	1	1	1	1
4	Penerimaan bahan pangan dilakukan pada area yang bersih dan dipastikan tidak terjadi kontaminasi.	0	1	1	1
5	Bahan pangan saat diterima berada pada wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan.	1	1	1	1
6	Bahan pangan yang tidak langsung digunakan diberi label tanggal penerimaan dan disimpan sesuai jenis pangan.	1	1	1	1
7	Bahan baku es batu berasal dari air	0	0	0	0

	dengan kualitas Air Minum.				
8	Memiliki dokumentasi penerimaan bahan pangan.	1	1	1	1
9	Khusus jasa boga golongan B dan C, bahan baku yang memerlukan pengendalian suhu selama transit tetap terjaga dan tidak rusak.	0	0	0	0
10	Bahan mentah dari hewan disimpan pada suhu $\leq 4^{\circ}\text{C}$. Jika tidak memiliki lemari pendingin, dapat menggunakan coolbox/coolpack/dry ice/es balok yang dilengkapi termometer untuk memantau suhu $\leq 4^{\circ}\text{C}$.	0	0	0	0
11	Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, seperti sayuran, disimpan pada suhu yang sesuai.	1	1	1	1
12	Bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan disimpan pada suhu -18°C atau di bawahnya.	1	1	1	1
13	Tempat penyimpanan bahan pangan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih serta terlindung dari debu, bahan kimia, vektor dan binatang pembawa penyakit.	0	1	1	1
14	Setiap bahan pangan ditempatkan secara terpisah dan	1	1	1	1

	dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih dan food grade.				
15	Bahan pangan disimpan pada rak/palet dengan jarak rak terbawah ± 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit-langit.	1	1	1	1
16	Penempatan bahan pangan rapi dan tidak terlalu padat untuk menjaga sirkulasi udara. Bahan seperti beras, gandum dan biji-bijian dalam karung tidak diletakkan langsung di lantai.	1	1	1	1
17	Penyimpanan menerapkan prinsip FIFO (First In First Out) dan FEFO (First Expired First Out). Bahan pangan yang langsung habis dapat dikecualikan.	0	0	0	0
18	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak.	1	1	1	1
19	Pengolahan pangan dilakukan sedemikian rupa untuk menghindari kontaminasi silang.	1	1	1	1
20	Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas memasak dilakukan	1	1	1	1

	sesuai tahapan dan secara higienis.				
21	Bahan pangan beku sebelum digunakan dilunakkan (thawing) sampai bagian tengahnya lunak.	1	1	1	1
22	Selama proses thawing, bahan pangan tetap berada dalam wadah tertutup, pembungkus atau kemasan pelindung.	1	1	1	1
23	Pangan dimasak sampai matang sempurna.	1	1	1	1
24	Pengaturan suhu dan waktu memasak diperhatikan karena setiap bahan pangan memiliki waktu kematangan yang berbeda.	1	1	1	1
25	Pangan yang tahan lama/kering didahulukan untuk dimasak dan pangan berkuah dimasak paling akhir.	1	1	1	1
26	Mencicipi pangan menggunakan peralatan khusus, misalnya sendok.	1	1	1	1
27	Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.	0	0	0	0
28	Pangan matang yang sudah dilakukan pemorsian segera ditutup agar tidak terkontaminasi.	0	0	0	0
29	Pangan matang tidak disimpan dalam kondisi terbuka di	0	0	0	0

	area luar bangunan pengolahan pangan.				
30	Tidak ada pengolahan pangan di area luar bangunan pengolahan pangan yang tidak memiliki pelindung.	0	0	0	0
31	Pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan.	1	1	1	1
32	Wadah penyimpanan pangan matang terpisah untuk setiap jenis pangan.	1	1	1	1
33	Jasa boga menyimpan pangan matang untuk bank sampel di dalam kulkas selama 2 × 24 jam, dengan satu porsi sampel dari setiap menu.	0	0	0	0
34	Pangan matang beku yang sudah dilunakkan tidak dibekukan kembali.	1	1	1	1
35	Buah potong, salad dan sejenisnya disimpan pada suhu di bawah 5°C, menggunakan lemari pendingin atau wadah bersuhu dingin/coolbox.	0	0	0	0
36	Pangan matang disimpan pada tempat tertutup yang tidak memungkinkan terjadi kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit.	0	1	1	1
37	Alat pengangkut bebas dari sumber kontaminasi, debu, vektor, binatang pembawa penyakit dan bahan kimia.	0	1	0	1

38	Alat pengangkut secara berkala dilakukan proses sanitasi, terutama bagian dalam yang berhubungan dengan wadah/kemasan pangan matang.	1	1	1	1
39	Pengisian pangan matang pada alat pengangkut tidak sampai penuh agar tersedia ruang untuk sirkulasi udara.	1	1	1	1
40	Selama pengangkutan pangan terlindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya.	0	1	0	1
41	Suhu pangan panas selama pengangkutan dipertahankan $\geq 60^{\circ}\text{C}$.	0	0	0	0
42	Suhu pangan matang yang memerlukan pendinginan dipertahankan $\leq 4^{\circ}\text{C}$.	0	0	0	0
43	Penyajian pangan matang dilakukan secara bersih dan terhindar dari pencemaran.	1	1	1	1
44	Pangan matang disajikan dalam wadah tertutup dan tara pangan (food grade).	0	0	0	0
45	Pangan matang yang disajikan dalam kotak/kemasan diberi tanda batas waktu (expired date), tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi serta nomor sertifikat laik higiene sanitasi.	0	0	0	0

46	Pangan matang baru tidak dicampur dengan pangan yang sudah dikeluarkan, kecuali berada pada suhu $\geq 60^{\circ}\text{C}$ atau $\leq 5^{\circ}\text{C}$ dan tidak terdapat risiko keamanan pangan.	1	1	0	1
47	Kemasan pangan dilengkapi merek/nama usaha, alamat lengkap dan nomor telepon yang dapat dihubungi konsumen; jika memungkinkan menggunakan segel.	0	0	0	0
48	Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) mencantumkan komposisi bahan pangan dan produk yang dihasilkan serta dapat diakses dengan mudah oleh konsumen.	1	1	1	1
	Jumlah Skor YA	27	33	29	33
	Jumlah Skor Tidak	21	15	19	15
	Persentase	56,25%	68,75%	60,41%	68,75%
	Kategori	TMS	TMS	TMS	TMS

Lampiran 3 Mohon Izin Penelitian



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU

FAKULTAS ILMU KESEHATAN

● Kampus IV, Jl. Adam Malik KM 8.5, Sido Mulyo, Gading Cempaka, Kota Bengkulu, 38221
● fikes.umb.ac.id (0736) 22765
● fikes@umb.ac.id (0736) 26161

Nomor : 825 -IP/DF.05/II.3.AU/I/2026
Lampiran : 1 (satu) berkas
Perihal : **Mohon Izin Penelitian**

Kepada Yth,
Kepala Pasar Panorama Kota Bengkulu
di
Bengkulu

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Dalam rangka penyusunan skripsi mahasiswa Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Bengkulu, dengan ini kami mengajukan permohonan izin penelitian atas mahasiswa :

Nama : Echi Rianchi
N P M : 2213201037
Program Studi : Kesehatan Masyarakat

Untuk dapat melakukan penelitian skripsi di :

Tempat Penelitian : Pasar Panorama Kota Bengkulu
Lama Penelitian : 1 Bulan
Judul Penelitian Skripsi : Analisis Higiene Sanitasi Pangan Olahan Bakso Daging Di Pasar Panorama Kota Bengkulu

sebagai bahan pertimbangan, kami lampirkan proposal skripsi yang telah disetujui oleh dosen pembimbing.

Demikianlah atas perhatian dan kerjasama yang baik, kami haturkan terima kasih.

Nasrun Minallah
Wassalamu'alaikum Wr. Wb

Bengkulu, 02 Juni 2026
An Dekan
Wakil Dekan I,


Ns. Liza Fitri Lina, S.Kep., M.Kep
NIDN. 0223038601

● umb.ac.id
● humas@umb.ac.id
● 0822-3546-1991

● um bengkulu
● um bengkulu
● um bengkulu

● um bengkulu
● umb tv
● Radio Jazirah FM 104,3 M.Hz

Lampiran 4 Surat Keterangan Selesai Penelitian



PEMERINTAH KOTA BENGKULU
DINAS PERDAGANGAN DAN PERINDUSTRIAN
UPTD PASAR KOTA -UNIT PANORAMA
Jl. Salak Kota Bengkulu

SURAT KETERANGAN PENELITIAN

Nomor:070/ 029 /UPTD.PSPN/2026

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : VICKI KOMALASARI
NIP : 198910252025212013
Pekerjaan : Aparatur Sipil Negara (ASN)
Jabatan : Staf Administrasi
Pada Kantor UPTD Pasar Panorama Kota Bengkulu

Dengan ini menerangkan bawah :

Nama : ECHI RIANCHI
NIM : 2213201037
Pekerjaan : Mahasiswi
Fakultas/Prodi : Ilmu Kesehatan UMB Kota Bengkulu
Judul Penelitian : "Analisis Higiene Sanitasi Pangan Olahan Bakso Daging Di Pasar Panorama Kota Bengkulu".
Tempat Penelitian : Pasar Panorama Kota Bengkulu

Telah selesai melaksanakan penelitian di UPTD Pasar Panorama Kota Bengkulu dari Tanggal 02 Juni s/d 02 Juli 2026 guna untuk kelengkapan penulisan Skripsi bagi mahasiswa/i yang bersangkutan.

Demikian surat keterangan penelitian ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bengkulu, 02 Juli 2026
a.n. Kepala UPTD Pasar Panorama
Kota Bengkulu
Staf Administrasi

VICKI KOMALASARI
NIP.198910252025212013

Lampiran 5 Berita Acara Bimbingan



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU
FAKULTAS ILMU KESEHATAN

Jalan Adam Malik KM 8,5 Gading Cempaka Kota Bengkulu 38221
Website : www.umb.ac.id e-Mail : fikes@umb.ac.id

BERITA ACARA BIMBINGAN PROPOSAL PENELITIAN / SKRIPSI

No.	Tanggal	Bimbingan ke-	Materi Bimbingan	Catatan Pembimbing	Paraf
1	29/12/2015	I	Judul	Bimbingan Judul	f
2	06/03/2016	II	Acc	Acc Judul	f
3	10/04/2016	III	Bab 1-3	Perbaiki Proposal. dari Bab 1-3	f
4	13/04/2016	IV	Bab 3	Perbaiki Penulisan. definisi Operasional Bab 3, Lembar Ceklis Sesuai Permenkes.	f
5	15/04/2016	V	Acc	Acc Sempro	f

Catatan :

1. Berita acara ini dipegang oleh mahasiswa yang bersangkutan dan di isi oleh dosen pembimbing setiap kali bimbingan.
2. Berita acara bimbingan ini disampaikan sewaktu ujian skripsi dan dilampirkan pada skripsi.

Bengkulu, 15 April 2016
Mahasiswa yang bersangkutan,

[Signature]



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU
FAKULTAS ILMU KESEHATAN

Jalan Adam Malik KM 8,5 Gading Cempaka Kota Bengkulu 38221
Website : www.umb.ac.id e-Mail : fikes@umb.ac.id

BERITA ACARA BIMBINGAN PROPOSAL PENELITIAN / SKRIPSI

No.	Tanggal	Bimbingan ke-	Materi Bimbingan	Catatan Pembimbing	Paraf
6	22/06/2026	VI	BAB - 4	Buatkan Master Tabel dari 4 Sampel Sesuaikan dengan Do Ms dan Tms	f
7	25/06/2026	VII	BAB - 4	ubah dan buat tabel distribusi frekuensi Buat tabel per item dan data data keseluruhan	f
8	29/06/2026	VIII	BAB - 4.5	Lengkapi tabel distribusi frekuensinya	f
9	6/07/2026	IX	BAB 4	Buatkan kesimpulan dari hasil Penelitian Menganalisis kesimpulan tujuan umum dan khusus	f
10	8/07/2026	X	Ba Acc	Acc Semhas	f

Catatan :

1. Berita acara ini dipegang oleh mahasiswa yang bersangkutan dan diisi oleh dosen pembimbing setiap kali bimbingan.
2. Berita acara bimbingan ini disampaikan sewaktu ujian skripsi dan dilampirkan pada skripsi.

Bengkulu, 8 Juni 2026
Mahasiswa yang bersangkutan,

Esmu
.....



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU
FAKULTAS ILMU KESEHATAN

Jalan Adam Malik KM 8,5 Gading Cempaka Kota Bengkulu 38221
Website : www.umb.ac.id e-Mail : fikes@umb.ac.id

BERITA ACARA BIMBINGAN PROPOSAL PENELITIAN / SKRIPSI

No.	Tanggal	Bimbingan ke-	Materi Bimbingan	Catatan Pembimbing	Paraf
11	27/07/2026	XI	BAB 4.5	Buatkan tabel Per Hem sesuai dengan tujuan khusus	
12	30/07/2026	XII	BAB 4	Tabel dan Pembahasan di bab 5	
13	03/08/2026	XIII	Acc sidang	Acc sidang	
14					

Catatan :

1. Berita acara ini dipegang oleh mahasiswa yang bersangkutan dan di isi oleh dosen pembimbing setiap kali bimbingan.
2. Berita acara bimbingan ini disampaikan sewaktu ujian skripsi dan dilampirkan pada skripsi.

Bengkulu, 03 Agustus 2026
Mahasiswa yang bersangkutan,

Lampiran 6



Lampiran 6 Sedang obsevasi di tempat penggilingan As

Lampiran 7



Lampiran 7 Sedang Observasi di tempat penggilingan sr

Lampiran 8



Lampiran 8 Sedang observasi di tempat penggilingan rz

Lampiran 9



Lampiran 9 Sedang observasi di tempat penggilingan yd