

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. U., Asmara, A. A., Asmarany, A., Ardhayanti, L. I., Ramadhani, D. S., & Iskandar, R. D. (2021). A linkage of personal, food, and environmental hygiene to presence of *Escherichia coli* in Warmindo Food Stall. *Gaceta Sanitaria*, 35, S107–S111. <https://doi.org/10.1016/J.GACETA.2021.10.008>
- Adam, L. (2005). *Membangun Poros Maritim melalui Pelabuhan*. Jurnal Masyarakat Indonesia IPSK LIPI 163-176
- Anies. (2018). *Penyakit Akibat Lingkungan* (N. Hidayah, Ed.; Pertama). Ar-Ruzz Media.
- Augista, Elke Ayu (2019) *Perbandingan Escherichia Coli Pada Berbagai Jenis Lalat Di Kawasan Pemukiman Dan Tpst Mulyoagung Malang*. <http://eprints.umm.ac.id/53064/>
- Biro Komunikasi dan Pelayanan Masyarakat, K. K. R. (2018). *Lebih dari 200 Penyakit dapat Menular melalui Makanan, Keamanan Pangan Harus Diperhatikan*.
- Budiyanto, E.E. (2019) *Keracunan Massal di Jombang Diduga Akibat Kontaminasi Bakteri Salmonella*. Available at: <https://news.detik.com/berita-jawa-timur/d-4810025/keracunan-massal-di-jombang-diduga-akibat-kontaminasi-bakteri-salmonella>
- Cecilia (2009). *Malay Women and Rice Production in West Malaysia*. London: Palgrave Macmillan UK. hlm. 61–80. ISBN 978-1-349-27422-2.
- Centers of Diseases and Prevention. (2022, September 1). *Escherichiacoli Outbreak with Unknown Food Source*. <https://www.cdc.gov/ecoli/2022/o157h7-08-22/index.html>
- Charles N. Haas, Joan B. Rose, C.P.G. (2014) *Quantitative Microbial Risk Assesment*. 2nd edn. United State of America: Wiley.
- Chola, L., Michalow, J., Tugendhaft, A., & Hofman, K. (2015). Reducing diarrhoea deaths in South Africa: Costs and effects of scaling up essential interventions to prevent and treat diarrhoea in under-five children. *BMC Public Health*, 15(1). <https://doi.org/10.1186/s12889-015-1689-2>
- Ditjen Pelayanan Kesehatan Kemenkes RI (2023) *Infeksi Salmonella*. Available at: https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/2268/infeksi-salmonella.
- Dwi, Amelia. (2020) *Quantitative Microbial Risk Assessment (QMRA) Bakteri Salmonella dan Escherichia Coli pada Ayam Lalapan Di*

- Warung Makan Sekitar Kampus Universitas Hasanuddin Kota Makassar. <https://repository.uhas.ac.id>
- Departemen Kesehatan RI. (2004). *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Dirjen PPM dan PL.
- ECDC. (2022). *Multi-country outbreak of Salmonella Mbandaka ST413, possibly linked to consumption of chicken meat in the EU/EEA, Israel and the UK*. <https://www.ecdc.europa.eu/en/search?s=Salmonella>.
- Fahmi, Umar. (2013). *Dasar-Dasar Penyakit Berbasis Lingkungan*. Jakarta. Rajawali Press
- Fardin, Melati (2021). *Analisis Kualitas Bakteriologis Air Bersih dan Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Wilayah Pelabuhan Poso Sulawesi Tengah Tahun 2021*. <http://repository.unhas.ac.id/id/eprint/12042/>
- Farhan, F. (2021) *Keracunan Massal Nasi Berkat di Karawang Diduga karena Bakteri Salmonella*. Available at: <https://regional.kompas.com/read/2021/09/18/121802278/keracunan-massal-nasi-berkat-di-karawang-diduga-karena-bakteri-salmonella?page=all>.
- Faudiyah, Nazim Nur .(2020). *Identifikasi Bakteri Vibrio Cholerae Pada Tubuh Lalat Hijau (Chrysomya Megacephala) Di Pasar Legi Jombang*. Diploma thesis, STIKes Insan Cendekia Medika Jombang. <repo.stikesicme-jbg.ac.id/3771/>
- Feng,P. (2015). *Shiga Toxin-Producing Escherichia Coli In Fresh Produce: A Food Safety Dilemma*. Amerika. ASM Press
- Freeth, Denzil Kingson. (2010). *Who Was Who*. Oxford University Press.
- Food Safety News. (2022). *Chinese Salmonella outbreak linked to egg fried rice*. <https://www.foodsafetynews.com/2022/01/chinese-Salmonella-outbreak-linked-to-egg-fried-rice/>
- Flores J, Okhuysen (2010). *Enterotoxigenic Escherichia coli, Pathogenic Escherichia coli in Latin Amerika*. Bentham Science Publisher Ltd.
- Haas, C.N. (2002) 'Conditional dose-response relationships for microorganisms: Development and application', *Risk Analysis*, 22(3), pp. 455–463. Available at: <https://doi.org/10.1111/0272-4332.00035>.
- Hadawiyah, Robiatul. (2018). *Pengaruh Lama Penghangatan dalam Alat Pemasak Nasi Terhadap Mutu Nasi Beras Merah (Oryza nivara)*. <https://eprints.unram.ac.id>
- Handayani, S. S. (2021, May 21). *Keracunan Massal di Tungkringin Karanganyar: Ada bakteri E coli di oseng kacang-tempe yang dimakan warga*. <https://www.solopos.com/keracunan-massal-di-tungkringin-karanganyar-ada-bakteri-e-coli-di-oseng-kacang-tempe->

yang-dimakan-warga-1126681

- KKP Jayapura. (2021). *Laporan Tahunan KKP Jayapura Tahun 2021*
- KKP Jayapura. (2019). *Laporan Tahunan KKP Jayapura Tahun 2018*
- KKP Jayapura. (2018). *Laporan Tahunan KKP Jayapura Tahun 2018*
- Lily. (2003). *Nasi Campur Populer untuk Jualan*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama
- Lutpiatina, Iela. (2020). *Pathogens Transmitted through Contaminated Rice*. <https://www.intechopen.com/chapters/73865>
- Maleba, et al. (2019). *Keberadaan Escherichia Coli Pada Air Bersih, Tangan Penjamah Makanan, Dan Sayur Kubis Rumah Makan Lalapan Di Langowan Raya Kabupaten Minahasa*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Vol 8 No 6. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/kesmas/article/view/25591>
- Mallongi, Anwar. (2021). *Penilaian Risiko Mikroba, Bahan Kimia dan Ekologi terhadap Status Kesehatan*. Yogyakarta. Pustaka Pelajar
- Medical illustration of Escherichia colibacteria Escherichia coli (E. coli) What are E. coli?* (2016).
- Millenia, Aisyah Dara (2020). *Karakteristik Mutu Kimia, Mikrobiologis, Dan Organoleptik Nasi Yang Diolah Dengan Perbedaan Metode Pemasakan*. <https://repository.unej.ac.id>
- Minnesota, D.O.H. (2022) *Causes and Symptoms of Salmonellosis*. <https://www.health.state.mn.us/diseases/salmonellosis/basics.html>
- Mukhayat, Agasta. (2018). *Identifikasi Bakteri Escherichia Coli Pada Lalat Musca Domestica Di Pasar Mrican Kota Kediri*. <https://oasis.iik.ac.id:9443/repo/items/show/5359>
- Mukono. (2004). *Higiene Sanitasi Hotel dan Restoran*. Surabaya. Airlangga University Press
- Mukti, et al (2018). *Analisis Kandungan Karbohidrat, Glukosa, dan Uji Daya Terima Pada Nasi Bakar, Nasi Panggang, dan Nasi Biasa*. Jurnal Agroteknologi Vol. 12 No.01 (2018)
- Nichols, et al (1999). *The Microbiological Quality of Cooked Rice from Restaurants and Take-Away Premises in the United Kingdom*. Journal of Food Protection, Vol. 62, No. 8, 1999, Pages 877–882. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/10456740/>
- Nildawati, et al. (2020) *Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar*. Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol.10, No.2, Oktober 2020, pp. 68 – 75
- Nisa, Ihda. (2019). *Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Keberadaan*

- Bakteri Escherichia Coli Pada Makanan Jajanan Pedagang Kaki Lima Di Lingkungan Sekolah Dasar Kecamatan Ngronggot Kabupaten Nganjuk.* <https://lib.unnes.ac.id/40235/>
- Nurdin et al (). *Modifikasi Proses Pemasakan Nasi untuk menghasilkan Nasi yang Sehat Untuk Penderita Diabetes.* <https://repository.lppm.unila.ac.id>
- Nussy.Amerta Nutri (2021). *Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk, Tuban, Jawa Timur.* doi: 10.20473/amnt.v5i3.2021. 245-250. Jointly Published by IAGIKMI & Universitas Airlangga
- Notoatmodjo, S. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan.* Jakarta. Penerbit Rineka Cipta
- Peraturan Menteri Kesehatan No 14 tahun 2021 tentang *Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan.* <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/112145/permenkes-no-14-tahun-2021>
- Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 44 tahun 2014 tentang *Penyelenggaraan Pelabuhan dan Bandar Udara Sehat.* <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/112145/permenkes-no-44-tahun-2014>
- Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 50 tahun 2017 tentang *Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan untuk Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit Serta Pengendaliannya.* <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/112145/permenkes-no-50-tahun-2017>
- Purnama, Sang Gede. (2013). *Panduan Praktikum Mikrobiologi Makanan.* Universitas Udayana. <https://sidos.unud.ac.id>
- Safitri et al. (2017). *Bakteri pada Eksoskeleton Lalat di Beberapa Pasardi Surabaya.* Journal of Parasite Science (J. Parasite Sci.). <https://www.e-journal.unair.ac.id>
- Safliya, Ismiliani. (2020). *Penilaian Risiko Kuantitatif Mikroba Bakteri Escherichia Coli Pada Makanan Di Kantin RSUD Kota Kendari Tahun 2020.* <https://repository.unhas.ac.id>
- Subarna, et al. (2005). *Pengembangan Metode Menanak Optimum Untuk Bems Vanetas Sintanur, Iw 64 Dan Ciwerang.* <https://www.researchgate.net/publication/321426121>
- Suryono, et al. (2019). *Modul Praktikum Teknik Pengambilan Sampel.* Politeknik Kemenkes Surabaya.
- Srianta, Elisa Rinihapsari. (2003). *Detection of Salmonella on Fried Rice*

- Served in Restaurant of Economic Class Train*. Vol. 14 No. 3(2003):
Jurnal Teknologi dan Industri Pangan .
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/upcoming/view/781>
- Purnawijayanti, H. A. (2001). *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan* (8th ed.). Penerbit Kanisius.
- Puskesmas Hamadi (2022). *Profil Puskesmas Hamadi Tahun 2021*.
- Rahayu, et al. (2018). *Escherichia coli :Patogenitas, Analisis dan Kajian Risiko*. Kota Bogor : IPB Press
- Rahmayani,et al (2019). *Analisis Pengaruh Higiene Penjamah Dan Sanitasi Makanan Terhadap Kontaminasi E. Coli Pada Jajanan Sekolah*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Vol 3 No 2 Oktober 2019.
<http://ejournal.urindo.ac.id/index.php/jukmas/article/view/606>
- Siegel, Sidney. (1997).*Statistik Nonparametrik untuk Ilmu-Ilmu Sosial*.Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Sugiyono. (2012). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung. Alfabeta
- Suryaningsih, et al. (2020).*Higiene Sanitasi Kantin dan TingkatKepadatan Lalat dengan Keberadaan Escherichia coli pada Jajanan*. Higeia Journal of Public Health Research and Development. Higeia 4 Special 2.
<https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/higeia/article/view/35493/17919>
- Stang. (2018). *Cara praktis penentuan uji statistik dalam penelitian kesehatan dan kedokteran*. Jakarta : Mitra Wacana Media, 2018
- Undang-Undang Nomor 17 Tahun 2008 tentang Pelayaran
- World Health Organization. (2006). *Penyakit Bawaan Makanan* (P. Widyastuti, Ed.; Pertama). Penerbit Buku kedokteran EGC
- Yang X,Wang H. (2014). *Pathogenic E. coli*. Lacombe ResearchCentre, Lacombe. Canada

MASTER TABEL ANALISIS RISIKO MIKROBA ESCHERICHIA COLI DAN SALMONELLA

NO	NAMA	UMUR	JK	BB	VOL	C1	C2	Pinf/Day E coli	Pinf/Day Salmonella	Pinf annual E coli	Pinf annual Salmonella	Pill E coli	Pill Salmonella	Karakteristik Risiko E coli	Karakteristik Risiko Salmonella
1	RS	17	L	60	726	0	209	0	$2,6 \times 10^{-1}$	0	1	0	$2,6 \times 10^{-1}$	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
2	ANW	55	L	68	726	0	209	0	$2,6 \times 10^{-1}$	0	1	0	$2,6 \times 10^{-1}$	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
3	KK	37	L	65	726	0	209	0	$2,6 \times 10^{-1}$	0	1	0	$2,6 \times 10^{-1}$	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
4	ANT	40	L	72	726	0	209	0	$2,6 \times 10^{-1}$	0	1	0	$2,6 \times 10^{-1}$	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
5	YAN	35	P	51	726	0	209	0	$2,6 \times 10^{-1}$	0	1	0	$2,6 \times 10^{-1}$	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
6	ARF	18	L	65	726	0	209	0	$2,6 \times 10^{-1}$	0	1	0	$2,6 \times 10^{-1}$	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
7	NAN	22	L	80	726	0	209	0	$2,6 \times 10^{-1}$	0	1	0	$2,6 \times 10^{-1}$	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
8	ARI	36	L	75	726	0	209	0	$2,6 \times 10^{-1}$	0	1	0	$2,6 \times 10^{-1}$	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
9	MA	29	L	85	653	1	25	$1,94 \times 10^{-5}$	$5,28 \times 10^{-2}$	0.002	1	4×10^{-7}	3×10^{-2}	Risiko Rendah	Risiko Tinggi
10	ADI	40	L	75	653	1	25	$1,94 \times 10^{-5}$	$5,28 \times 10^{-2}$	0.002	1	4×10^{-7}	3×10^{-2}	Risiko Rendah	Risiko Tinggi
11	YAN	50	L	70	653	1	25	$1,94 \times 10^{-5}$	$5,28 \times 10^{-2}$	0.002	1	4×10^{-7}	3×10^{-2}	Risiko Rendah	Risiko Tinggi
12	DI	18	L	65	653	1	25	$1,94 \times 10^{-5}$	$5,28 \times 10^{-2}$	0.002	1	4×10^{-7}	3×10^{-2}	Risiko Rendah	Risiko Tinggi
13	IVA	35	L	81	653	1	25	$1,94 \times 10^{-5}$	$5,28 \times 10^{-2}$	0.002	1	4×10^{-7}	3×10^{-2}	Risiko Rendah	Risiko Tinggi
14	DEN	21	L	75	653	1	25	$1,94 \times 10^{-5}$	$5,28 \times 10^{-2}$	0.002	1	4×10^{-7}	3×10^{-2}	Risiko Rendah	Risiko Tinggi
15	OVI	29	L	55	653	1	25	$1,94 \times 10^{-5}$	$5,28 \times 10^{-2}$	0.002	1	4×10^{-7}	3×10^{-2}	Risiko Rendah	Risiko Tinggi
16	SUP	45	L	68	653	1	25	$1,94 \times 10^{-5}$	$5,28 \times 10^{-2}$	0.002	1	4×10^{-7}	3×10^{-2}	Risiko Rendah	Risiko Tinggi
17	JO	23	L	65	652	4	0	$2,19 \times 10^{-4}$	0	0.0002	0	$4,8 \times 10^{-7}$	0	Risiko Rendah	Tidak berisiko
18	NIN	40	P	50	652	4	0	$2,19 \times 10^{-4}$	0	0.0002	0	$4,8 \times 10^{-7}$	0	Risiko Rendah	Tidak berisiko
19	HAR	24	L	72	652	4	0	$2,19 \times 10^{-4}$	0	0.0002	0	$4,8 \times 10^{-7}$	0	Risiko Rendah	Tidak berisiko
20	KA	37	L	70	652	4	0	$2,19 \times 10^{-4}$	0	0.0002	0	$4,8 \times 10^{-7}$	0	Risiko Rendah	Tidak berisiko
21	EM	25	L	58	652	4	0	$2,19 \times 10^{-4}$	0	0.0002	0	$4,8 \times 10^{-7}$	0	Risiko Rendah	Tidak berisiko
22	KP	25	L	60	652	4	0	$2,19 \times 10^{-4}$	0	0.0002	0	$4,8 \times 10^{-7}$	0	Risiko Rendah	Tidak berisiko
23	AMI	41	L	80	652	4	0	$2,19 \times 10^{-4}$	0	0.0002	0	$4,8 \times 10^{-7}$	0	Risiko Rendah	Tidak berisiko
24	YUL	18	L	60	652	4	0	$2,19 \times 10^{-4}$	0	0.0003	0	$4,8 \times 10^{-7}$	0	Risiko Rendah	Tidak berisiko
25	AY	27	L	60	729	10	3	$2,35 \times 10^{-5}$	$6,97 \times 10^{-3}$	0.0003	1	1×10^{-9}	4×10^{-2}	Risiko Rendah	Risiko Tinggi
26	IY	40	L	56.8	729	10	3	$2,35 \times 10^{-5}$	$6,97 \times 10^{-3}$	0.0003	1	1×10^{-9}	4×10^{-2}	Risiko Rendah	Risiko Tinggi
27	KEV	21	L	75	729	10	3	$2,35 \times 10^{-5}$	$6,97 \times 10^{-3}$	0.0003	1	1×10^{-9}	4×10^{-2}	Risiko Rendah	Risiko Tinggi
28	CEM	30	L	49	729	10	3	$2,35 \times 10^{-5}$	$6,97 \times 10^{-3}$	0.0003	1	1×10^{-9}	4×10^{-2}	Risiko Rendah	Risiko Tinggi
29	ASD	33	L	70	729	10	3	$2,35 \times 10^{-5}$	$6,97 \times 10^{-3}$	0.0003	1	1×10^{-9}	4×10^{-2}	Risiko Rendah	Risiko Tinggi
30	HAS	32	L	90	729	10	3	$2,35 \times 10^{-5}$	$6,97 \times 10^{-3}$	0.0003	1	1×10^{-9}	4×10^{-2}	Risiko Rendah	Risiko Tinggi

NO	NAMA	UMUR	JK	BB	VOL	C1	C2	Pinf/Day E coli	Pinf/Day Salmonella	Pinf annual E coli	Pinf annual Salmonella	Pill E coli	Pill Salmonella	Karakteristik Risiko E coli	Karakteristik Risiko Salmonella
31	BE	47	L	75	729	10	3	$2,35 \times 10^{-5}$	$6,97 \times 10^{-3}$	0.0003	1	1×10^{-9}	4×10^{-2}	Risiko Rendah	Risiko Tinggi
32	LOU	28	L	66	729	10	3	$2,35 \times 10^{-5}$	$6,97 \times 10^{-3}$	0.0003	1	1×10^{-9}	4×10^{-2}	Risiko Rendah	Risiko Tinggi
33	YUL	35	L	52	720	0	47	0	$9,11 \times 10^{-2}$	0	1	0	9×10^{-2}	Risiko Rendah	Risiko Tinggi
34	ARM	25	L	50	720	0	47	0	$9,11 \times 10^{-2}$	0	1	0	9×10^{-2}	Risiko Rendah	Risiko Tinggi
35	ADA	38	L	51	720	0	47	0	$9,11 \times 10^{-2}$	0	1	0	9×10^{-2}	Risiko Rendah	Risiko Tinggi
36	HER	52	L	53	720	0	47	0	$9,11 \times 10^{-2}$	0	1	0	9×10^{-2}	Risiko Rendah	Risiko Tinggi
37	ES	35	L	54	720	0	47	0	$9,11 \times 10^{-2}$	0	1	0	9×10^{-2}	Risiko Rendah	Risiko Tinggi
38	LK	40	P	50	720	0	47	0	$9,11 \times 10^{-2}$	0	1	0	9×10^{-2}	Risiko Rendah	Risiko Tinggi
39	KW	24	L	75	720	0	47	0	$9,11 \times 10^{-2}$	0	1	0	9×10^{-2}	Risiko Rendah	Risiko Tinggi
40	OE	35	L	70	720	0	47	0	$9,11 \times 10^{-2}$	0	1	0	9×10^{-2}	Risiko Rendah	Risiko Tinggi
41	YAN	36	L	82	720	0	0	0	0	0	0	0	0	Tidak berisiko	Tidak berisiko
42	JON	42	L	82	720	0	0	0	0	0	0	0	0	Tidak berisiko	Tidak berisiko
43	AY	55	L	60	720	0	0	0	0	0	0	0	0	Tidak berisiko	Tidak berisiko
44	KUR	31	P	51	720	0	0	0	0	0	0	0	0	Tidak berisiko	Tidak berisiko
45	MAR	22	L	70	720	0	0	0	0	0	0	0	0	Tidak berisiko	Tidak berisiko
46	JOL	41	L	72	720	0	0	0	0	0	0	0	0	Tidak berisiko	Tidak berisiko
47	YD	23	L	61	720	0	0	0	0	0	0	0	0	Tidak berisiko	Tidak berisiko
48	DER	27	L	65	720	0	0	0	0	0	0	0	0	Tidak berisiko	Tidak berisiko
49	AK	35	L	76	720	0	0	0	0	0	0	0	0	Tidak berisiko	Tidak berisiko
50	JF	50	L	90	655	0	0	0	0	0	0	0	0	Tidak berisiko	Tidak berisiko
51	DAU	51	L	73	655	0	0	0	0	0	0	0	0	Tidak berisiko	Tidak berisiko
52	SAL	40	P	51	655	0	0	0	0	0	0	0	0	Tidak berisiko	Tidak berisiko
53	JUA	32	L	65	655	0	0	0	0	0	0	0	0	Tidak berisiko	Tidak berisiko
54	AND	35	L	61	655	0	0	0	0	0	0	0	0	Tidak berisiko	Tidak berisiko
55	HEN	24	L	70	655	0	0	0	0	0	0	0	0	Tidak berisiko	Tidak berisiko
56	JEF	21	L	65	655	0	0	0	0	0	0	0	0	Tidak berisiko	Tidak berisiko
57	FAN	27	P	50	655	0	3	0	$6,97 \times 10^{-3}$	0	1	0	4×10^{-3}	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
58	TET	50	P	92	673	0	3	0	$6,97 \times 10^{-3}$	0	1	0	4×10^{-3}	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
59	HI	48	L	80	673	0	3	0	$6,97 \times 10^{-3}$	0	1	0	4×10^{-3}	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
60	IRW	34	L	65	673	0	3	0	$6,97 \times 10^{-3}$	0	1	0	4×10^{-3}	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
61	JON	26	L	55	673	0	3	0	$6,97 \times 10^{-3}$	0	1	0	4×10^{-3}	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
62	DAR	42	L	68	673	0	3	0	$6,97 \times 10^{-3}$	0	1	0	4×10^{-3}	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
63	SUL	21	L	70	673	0	3	0	$6,97 \times 10^{-3}$	0	1	0	4×10^{-3}	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
64	ILY	28	L	72	673	0	3	0	$6,97 \times 10^{-3}$	0	1	0	4×10^{-3}	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
65	DAU	41	L	78	673	0	12	0	$2,67 \times 10^{-2}$	0	1	0	$2,6 \times 10^{-2}$	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
66	DER	45	L	82	725	0	12	0	$2,67 \times 10^{-2}$	0	1	0	$2,6 \times 10^{-2}$	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
67	MAR	27	P	48	725	0	12	0	$2,67 \times 10^{-2}$	0	1	0	$2,6 \times 10^{-2}$	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
68	ILH	40	L	75	725	0	12	0	$2,67 \times 10^{-2}$	0	1	0	$2,6 \times 10^{-2}$	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
69	DOM	21	L	70	725	0	12	0	$2,67 \times 10^{-2}$	0	1	0	$2,6 \times 10^{-2}$	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
70	RID	23	L	72	725	0	12	0	$2,67 \times 10^{-2}$	0	1	0	$2,6 \times 10^{-2}$	Tidak berisiko	Risiko Tinggi

NO	NAMA	UMUR	JK	BB	VOL	C1	C2	Pinf/Day E coli	Pinf/Day Salmonella	Pinf annual E coli	Pinf annual Salmonella	Pill E coli	Pill Salmonella	Karakteristik Risiko E coli	Karakteristik Risiko Salmonella
71	JER	36	L	78	725	0	12	0	$2,67 \times 10^{-2}$	0	1	0	$2,6 \times 10^{-2}$	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
72	IRI	35	L	65	725	0	12	0	$2,67 \times 10^{-2}$	0	1	0	$2,6 \times 10^{-2}$	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
73	JUM	21	L	55	713	0	8	0	$1,81 \times 10^{-2}$	0	1	0	1×10^{-2}	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
74	IA	19	P	51	713	0	8	0	$1,81 \times 10^{-2}$	0	1	0	1×10^{-2}	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
75	IRM	21	L	67	713	0	8	0	$1,81 \times 10^{-2}$	0	1	0	1×10^{-2}	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
76	STE	36	L	72	713	0	8	0	$1,81 \times 10^{-2}$	0	1	0	1×10^{-2}	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
77	MM	41	L	80	713	0	8	0	$1,81 \times 10^{-2}$	0	1	0	1×10^{-2}	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
78	JEN	25	P	50	713	0	8	0	$1,81 \times 10^{-2}$	0	1	0	1×10^{-2}	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
79	EDU	33	L	82	713	0	8	0	$1,81 \times 10^{-2}$	0	1	0	1×10^{-2}	Tidak berisiko	Risiko Tinggi
80	GI	28	L	65	713	0	8	0	$1,81 \times 10^{-2}$	0	1	0	1×10^{-2}	Tidak berisiko	Risiko Tinggi

KETERANGAN

JK : JENIS KELAMIN
L : LAKI-LAKI
P : PEREMPUAN

BB : Berat Badan

VOL
C1
C2

: VOLUME KONSUMSI GR/ORANG
: KONSENTRASI BAKTERI E COLI
: KONSENTRASI BAKTERI SALMONELLA


```
FREQUENCIES VARIABLES=VAR00001
/ORDER=ANALYSIS.
```

Frequencities

[DataSet0]

Statistics

JENIS KELAMIN

N	Valid	80
	Missing	0

JENIS KELAMIN

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	LAKI-LAKI	70	87.5	87.5	87.5
	PEREMPUAN	10	12.5	12.5	100.0
Total		80	100.0	100.0	

```
FREQUENCIES VARIABLES=VAR00002
/ORDER=ANALYSIS.
```

Frequencities

[DataSet0]

Statistics

PENDIDIKAN

N	Valid	80
	Missing	0

PENDIDIKAN

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	SD	2	2.5	2.5	2.5
	SMP	14	17.5	17.5	20.0
	SMA/SMK	57	71.2	71.2	91.2

PENDIDIKAN

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid S1	7	8.8	8.8	100.0
Total	80	100.0	100.0	

```
FREQUENCIES VARIABLES=VAR00003  
/ORDER=ANALYSIS.
```

Frequencies

[DataSet0]

Statistics

UMUR

N	Valid	80
	Missing	0

UMUR

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid < 20 TAHUN	5	6.2	6.2	6.2
20-30 TAHUN	30	37.5	37.5	43.8
31-40 TAHUN	27	33.8	33.8	77.5
41-50 TAHUN	14	17.5	17.5	95.0
> 50 TAHUN	4	5.0	5.0	100.0
Total	80	100.0	100.0	

```
FREQUENCIES VARIABLES=VAR00004  
/ORDER=ANALYSIS.
```

Frequencies

[DataSet0]

Statistics

BERAT BADAN

N	Valid	80
	Missing	0

BERAT BADAN

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid < 60 Kg	25	31.2	31.2	31.2
61-70 Kg	24	30.0	30.0	61.2
71-80 Kg	19	23.8	23.8	85.0
81-90 Kg	11	13.8	13.8	98.8
> 90 Kg	1	1.2	1.2	100.0
Total	80	100.0	100.0	

```
FREQUENCIES VARIABLES=VAR00005  
/ORDER=ANALYSIS.
```

Frequencies

[DataSet0]

Statistics

KRITERIA PENDUDUK

N	Valid	80
	Missing	0

KRITERIA PENDUDUK

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid PENDUDUK	27	33.8	33.8	33.8
PENGUNJUNG	53	66.2	66.2	100.0
Total	80	100.0	100.0	

```
FREQUENCIES VARIABLES=VAR00006  
/ORDER=ANALYSIS.
```

Frequencies

[DataSet0]

Statistics

FREKUENSI KONSUMSI

N	Valid	80
	Missing	0

FREKUENSI KONSUMSI

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid SETIAP HARI	20	25.0	25.0	25.0
2-3 KALI SEMINGGU	26	32.5	32.5	57.5
1 KALI SEMINGGU	5	6.2	6.2	63.8
2-3 KALI SEBULAN	5	6.2	6.2	70.0
1 KALI SEBULAN	24	30.0	30.0	100.0
Total	80	100.0	100.0	

```
FREQUENCIES VARIABLES=VAR00007  
/ORDER=ANALYSIS.
```

Frequencies

[DataSet0]

Statistics

GANGGUAN KESEHATAN

N	Valid	80
	Missing	0

GANGGUAN KESEHATAN

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid YA	14	17.5	17.5	17.5
TIDAK	66	82.5	82.5	100.0
Total	80	100.0	100.0	

```
FREQUENCIES VARIABLES=VAR00008  
/ORDER=ANALYSIS.
```

Frequencies

[DataSet0]

```
FREQUENCIES VARIABLES=VAR00008  
/ORDER=ANALYSIS.
```

Frequencies

[DataSet0]

Statistics

JENIS GANGGUAN KESEHATAN

N	Valid	80
	Missing	0

JENIS GANGGUAN KESEHATAN

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 0	66	82.5	82.5	82.5
DIARE	5	6.2	6.2	88.8
SAKIT PERUT	9	11.2	11.2	100.0
Total	80	100.0	100.0	

```
FREQUENCIES VARIABLES=VAR00010  
/ORDER=ANALYSIS.
```

Frequencies

[DataSet0]

```
FREQUENCIES VARIABLES=VAR00010
```

/ORDER=ANALYSIS.

Frequencies

[DataSet0]

Statistics

LAMA TINGGAL

N	Valid	27
	Missing	53

LAMA TINGGAL

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	< 1 TAHUN	9	11.2	33.3	33.3
	1-5 TAHUN	13	16.2	48.1	81.5
	6-10 TAHUN	1	1.2	3.7	85.2
	>10 TAHUN	4	5.0	14.8	100.0
	Total	27	33.8	100.0	
Missing	System	53	66.2		
Total		80	100.0		

SAVE OUTFILE='D:\S2\TESIS\HASIL\DATA RESPONDEN PENGUNJUNG.sav'
/COMPRESSED.

FREQUENCIES VARIABLES=JK Umur Pddk Laker PM PXX PenyK
 /ORDER=ANALYSIS.

Frequencies

[DataSet0]

Statistics

		Jenis Kelamin	Umur	Pendidikan	Lama Kerja	Bebas Penyakit Menular
N	Valid	10	10	10	10	10
	Missing	0	0	0	0	0

Statistics

		Pemeriksaan Kesehatan	Penyuluhan Kesehatan
N	Valid	10	10
	Missing	0	0

Frequency Table

Jenis Kelamin

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Perempuan	10	100.0	100.0	100.0

Pendidikan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	SD	1	10.0	10.0	10.0
	SMP	2	20.0	20.0	30.0
	SMA	7	70.0	70.0	100.0
	Total	10	100.0	100.0	

Lama Kerja

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	< 1 tahun	1	10.0	10.0	10.0
	1-5 tahun	6	60.0	60.0	70.0
	> 5 tahun	3	30.0	30.0	100.0
	Total	10	100.0	100.0	

Bebas Penyakit Menular

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ya	10	100.0	100.0	100.0

Pemeriksaan Kesehatan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Pernah	10	100.0	100.0	100.0

Penyuluhan Kesehatan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Pernah	10	100.0	100.0	100.0

```
SAVE OUTFILE='D:\S2\TESIS\HASIL\DATA PENJAMAH.sav'  
  /COMPRESSED.  
GET  
  FILE='D:\S2\TESIS\HASIL\DATA PENJAMAH.sav'.  
DATASET NAME DataSet1 WINDOW=FRONT.  
FREQUENCIES VARIABLES=Umur  
  /ORDER=ANALYSIS.
```

Frequencies

[DataSet1] D:\S2\TESIS\HASIL\DATA PENJAMAH.sav

Statistics

Umur

N	Valid	10
	Missing	0

Umur

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 40-50 tahun	5	50.0	50.0	50.0
> 50 tahun	5	50.0	50.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	


```

FREQUENCIES VARIABLES=SANITASI LALAT PHP ECOLI SALMONELA
  /STATISTICS=MEAN MEDIAN MODE SUM
  /BARCHART FREQ
  /ORDER=ANALYSIS.

```

Frequencies

[DataSet1] D:\S2\HASIL\SPSS\DATA SANITASI new - Copy.sav

Statistics

		SANITASI RUMAH MAKAN	KEPADATAN LALAT	HYGIENE PENJAMAH	E COLI	SALMONELLA
N	Valid	10	10	10	10	10
	Missing	0	0	0	0	0
Mean		1.20	1.40	1.60	1.30	1.70
Median		1.00	1.00	2.00	1.00	2.00
Mode		1	1	2	1	2
Sum		12	14	16	13	17

Frequency Table

SANITASI RUMAH MAKAN

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	MEMENUHI SYARAT	8	80.0	80.0	80.0
	TIDAK MEMENUHI SYARAT	2	20.0	20.0	100.0
Total		10	100.0	100.0	

KEPADATAN LALAT

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	MEMENUHI SYARAT (<2)	6	60.0	60.0	60.0
	TIDAK MEMENUHI SYARAT >2	4	40.0	40.0	100.0
Total		10	100.0	100.0	

HYGIENE PENJAMAH

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	BAIK	4	40.0	40.0	40.0

HYGIENE PENJAMAH

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	TIDAK BAIK	6	60.0	60.0	100.0
	Total	10	100.0	100.0	

E COLI

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	MEMENUHI SYARAT	7	70.0	70.0	70.0
	TIDAK MEMENUHI SYARAT	3	30.0	30.0	100.0
	Total	10	100.0	100.0	

SALMONELLA

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	MEMENUHI SYARAT	3	30.0	30.0	30.0
	TIDAK MEMENUHI SYARAT	7	70.0	70.0	100.0
	Total	10	100.0	100.0	

Bar Chart

CROSSTABS

```

/TABLES=SANITASI LALAT PHP BY ECOLI
/FORMAT=AVALUE TABLES
/STATISTICS=CHISQ CORR
/CELLS=COUNT
/COUNT ROUND CELL.
    
```

Crosstabs

[DataSet1] D:\S2\HASIL\SPSS\DATA SANITASI new - Copy.sav

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
SANITASI RUMAH MAKAN * E COLI	10	100.0%	0	.0%	10	100.0%
KEPADATAN LALAT * E COLI	10	100.0%	0	.0%	10	100.0%
HYGIENE PENJAMAH * E COLI	10	100.0%	0	.0%	10	100.0%

SANITASI RUMAH MAKAN * E COLI

Crosstab

Count

		E COLI		Total
		MEMENUHI SYARAT	TIDAK MEMENUHI SYARAT	
SANITASI RUMAH MAKAN	MEMENUHI SYARAT	5	3	8
	TIDAK MEMENUHI SYARAT	2	0	2
Total		7	3	10

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	1.071 ^a	1	.301		
Continuity030	1	.863		
Likelihood Ratio	1.632	1	.201		
Fisher's Exact Test				1.000	.467

a. 3 cells (75,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is ,60.

b. Computed only for a 2x2 table

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Linear-by-Linear Association	.964	1	.326		
N of Valid Cases ^b	10				

a. 3 cells (75,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is ,60.

b. Computed only for a 2x2 table

Symmetric Measures

		Value	Asymp. Std. Error ^a	Approx. T _b	Approx. Sig.
Interval by Interval	Pearson's R	-.327	.141	-.980	.356 ^c
Ordinal by Ordinal	Spearman Correlation	-.327	.141	-.980	.356 ^c
N of Valid Cases		10			

a. Not assuming the null hypothesis.

b. Using the asymptotic standard error assuming the null hypothesis.

c. Based on normal approximation.

KEPADATAN LALAT * E COLI

Crosstab

Count

		E COLI		Total
		MEMENUHI SYARAT	TIDAK MEMENUHI SYARAT	
KEPADATAN LALAT	MEMENUHI SYARAT (<2)	4	2	6
	TIDAK MEMENUHI SYARAT >2	3	1	4
Total		7	3	10

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	.079 ^a	1	.778		

a. 4 cells (100,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 1,20.

b. Computed only for a 2x2 table

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Continuity Correction ^b	.000	1	1.000		
Likelihood Ratio	.080	1	.777		
Fisher's Exact Test				1.000	.667
Linear-by-Linear Association	.071	1	.789		
N of Valid Cases ^b	10				

a. 4 cells (100,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 1,20.

b. Computed only for a 2x2 table

Symmetric Measures

		Value	Asymp. Std. Error ^a	Approx. T _b	Approx. Sig.
Interval by Interval	Pearson's R	-.089	.309	-.253	.807 ^c
Ordinal by Ordinal	Spearman Correlation	-.089	.309	-.253	.807 ^c
N of Valid Cases		10			

a. Not assuming the null hypothesis.

b. Using the asymptotic standard error assuming the null hypothesis.

c. Based on normal approximation.

HYGIENE PENJAMAH * E COLI

Crosstab

Count

		E COLI		Total
		MEMENUHI SYARAT	TIDAK MEMENUHI SYARAT	
HYGIENE PENJAMAH	BAIK	2	2	4
	TIDAK BAIK	5	1	6
Total		7	3	10

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	1.270 ^a	1	.260		
Continuity179	1	.673		

a. 4 cells (100,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 1,20.

b. Computed only for a 2x2 table

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Likelihood Ratio	1.265	1	.261		
Fisher's Exact Test				.500	.333
Linear-by-Linear Association	1.143	1	.285		
N of Valid Cases ^b	10				

a. 4 cells (100,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 1,20.

b. Computed only for a 2x2 table

Symmetric Measures

		Value	Asymp. Std. Error ^a	Approx. T _b	Approx. Sig. ^c
Interval by Interval	Pearson's R	-.356	.303	-1.079	.312 ^c
Ordinal by Ordinal	Spearman Correlation	-.356	.303	-1.079	.312 ^c
N of Valid Cases		10			

a. Not assuming the null hypothesis.

b. Using the asymptotic standard error assuming the null hypothesis.

c. Based on normal approximation.

CROSSTABS

```

/TABLES=SANITASI LALAT PHP BY SALMONELA
/FORMAT=AVALUE TABLES
/STATISTICS=CHISQ CORR
/CELLS=COUNT
/COUNT ROUND CELL.

```

Crosstabs

[DataSet1] D:\S2\HASIL\SPSS\DATA SANITASI new - Copy.sav

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
SANITASI RUMAH MAKAN * SALMONELLA	10	100.0%	0	.0%	10	100.0%
KEPADATAN LALAT * SALMONELLA	10	100.0%	0	.0%	10	100.0%
HYGIENE PENJAMAH * SALMONELLA	10	100.0%	0	.0%	10	100.0%

SANITASI RUMAH MAKAN * SALMONELLA

Crosstab

Count

		SALMONELLA		Total
		MEMENUHI SYARAT	TIDAK MEMENUHI SYARAT	
SANITASI RUMAH MAKAN	MEMENUHI SYARAT	3	5	8
	TIDAK MEMENUHI SYARAT	0	2	2
Total		3	7	10

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	1.071 ^a	1	.301	1.000	.467
Continuity Correction ^b	.030	1	.863		
Likelihood Ratio	1.632	1	.201		
Fisher's Exact Test					
Linear-by-Linear Association	.964	1	.326		
N of Valid Cases ^b	10				

a. 3 cells (75,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is ,60.

b. Computed only for a 2x2 table

Symmetric Measures

		Value	Asymp. Std. Error ^a	Approx. T _b	Approx. Sig.
Interval by Interval	Pearson's R	.327	.141	.980	.356 ^c
Ordinal by Ordinal	Spearman Correlation	.327	.141	.980	.356 ^c
N of Valid Cases		10			

a. Not assuming the null hypothesis.

b. Using the asymptotic standard error assuming the null hypothesis.

c. Based on normal approximation.

KEPADATAN LALAT * SALMONELLA

Crosstab

Count

		SALMONELLA		Total
		MEMENUHI SYARAT	TIDAK MEMENUHI SYARAT	
KEPADATAN LALAT	MEMENUHI SYARAT (<2)	3	3	6
	TIDAK MEMENUHI SYARAT >2	0	4	4
Total		3	7	10

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	2.857 ^a	1	.091		
Continuity Correction ^b	.972	1	.324		
Likelihood Ratio	3.900	1	.048		
Fisher's Exact Test				.200	.167
Linear-by-Linear Association	2.571	1	.109		
N of Valid Cases ^b	10				

a. 4 cells (100,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 1,20.

b. Computed only for a 2x2 table

Symmetric Measures

		Value	Asymp. Std. Error ^a	Approx. T _b	Approx. Sig.
Interval by Interval	Pearson's R	.535	.173	1.789	.111 ^c
Ordinal by Ordinal	Spearman Correlation	.535	.173	1.789	.111 ^c
N of Valid Cases		10			

a. Not assuming the null hypothesis.

b. Using the asymptotic standard error assuming the null hypothesis.

c. Based on normal approximation.

HYGIENE PENJAMAH * SALMONELLA

Crosstab

Count

		SALMONELLA		Total
		MEMENUHI SYARAT	TIDAK MEMENUHI SYARAT	
HYGIENE PENJAMAH	BAIK	1	3	4

Crosstab

Count

		SALMONELLA		Total
		MEMENUHI SYARAT	TIDAK MEMENUHI SYARAT	
HYGIENE PENJAMAH	TIDAK BAIK	2	4	6
Total		3	7	10

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	.079 ^a	1	.778		
Continuity Correction ^b	.000	1	1.000		
Likelihood Ratio	.080	1	.777		
Fisher's Exact Test				1.000	.667
Linear-by-Linear Association	.071	1	.789		
N of Valid Cases ^b	10				

a. 4 cells (100,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 1,20.

b. Computed only for a 2x2 table

Symmetric Measures

		Value	Asymp. Std. Error ^a	Approx. T ^b	Approx. Sig.
Interval by Interval	Pearson's R	-.089	.309	-.253	.807 ^c
Ordinal by Ordinal	Spearman Correlation	-.089	.309	-.253	.807 ^c
N of Valid Cases		10			

a. Not assuming the null hypothesis.

b. Using the asymptotic standard error assuming the null hypothesis.

c. Based on normal approximation.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN
RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS HASANUDDIN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

Jln.Perintis Kemerdekaan Km.10 Makassar 90245, Telp.(0411) 585658,
E-mail : fkm.unhas@gmail.com, website: <https://fkm.unhas.ac.id/>

REKOMENDASI PERSETUJUAN ETIK

Nomor : 15623/UN4.14.1/TP.01.02/2022

Tanggal : 28 Desember 2022

Dengan ini Menyatakan bahwa Protokol dan Dokumen yang Berhubungan dengan Protokol berikut ini telah mendapatkan Persetujuan Etik :

No.Protokol	201222072368	No. Sponsor Protokol	
Peneliti Utama	Hetty Setyo Rini	Sponsor	Pribadi
Judul Peneliti	Analisis Risiko Mikroba dan Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kontaminasi <i>Escherichia coli</i> dan <i>Salmonella</i> pada Nasi Campur di Rumah Makan Pelabuhan Jayapura		
No.Versi Protokol	1	Tanggal Versi	20 Desember 2022
No.Versi PSP	1	Tanggal Versi	20 Desember 2022
Tempat Penelitian	Kota Jayapura		
Judul Review	<input type="checkbox"/> Exempted <input checked="" type="checkbox"/> Expedited <input type="checkbox"/> Fullboard	Masa Berlaku 28 Desember 2022 Sampai 28 Desember 2023	Frekuensi review lanjutan
Ketua Komisi Etik Penelitian	Nama : Prof.dr.Veni Hadju,M.Sc,Ph.D	Tanda tangan 	Tanggal 28 Desember 2022
Sekretaris komisi Etik Penelitian	Nama : Dr. Wahiduddin, SKM.,M.Kes	Tanda tangan 	Tanggal 28 Desember 2022

Kewajiban Peneliti Utama :

1. Menyerahkan Amandemen Protokol untuk persetujuan sebelum di implementasikan
2. Menyerahkan Laporan SAE ke Komisi Etik dalam 24 Jam dan dilengkapi dalam 7 hari dan Laporan SUSAR dalam 72 Jam setelah Peneliti Utama menerima laporan
3. Menyerahkan Laporan Kemajuan (progress report) setiap 6 bulan untuk penelitian resiko tinggi dan setiap setahun untuk penelitian resiko rendah
4. Menyerahkan laporan akhir setelah Penelitian berakhir
5. Melaporakn penyimpangan dari protocol yang disetujui (protocol deviation/violation)
6. Mematuhi semua peraturan yang ditentukan



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS HASANUDDIN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

Jl. Perintis Kemerdekaan Km. 10 Makassar 90245, Telp. (0411) 585658, Fax (0411) 586013
E-mail : fk.unhas@gmail.com, website : www.fkm.unhas.ac.id

No : 326/UN4.14.1/PT.01.04/2023
Lamp : Proposal
Hal : **Permohonan Izin Penelitian**

4 Januari 2023

Yth.
Walikota Jayapura
Cq. Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Jayapura
Di –
Tempat

Dengan hormat, kami sampaikan bahwa mahasiswa Program Pascasarjana Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin yang tersebut di bawah ini :

Nama : **Hetty Setyo Rini**
Nomor Pokok : **K012211066**
Program Studi : **Ilmu Kesehatan Masyarakat**

Bermaksud melakukan penelitian dalam rangka persiapan penulisan tesis dengan judul **"Analisis risiko mikroba dan faktor-faktor yang mempengaruhi kontaminasi escherichia coli dan salmonella pada nasi campur di Pelabuhan Jayapura"**.

Pembimbing : 1. Prof. Anwar, S.KM., M.Sc., Ph.D (Ketua)
2. Dr. Hasnawati Amqam, SKM.,M.Sc (Anggota)

Waktu Penelitian : Januari – Maret 2023

Sehubungan dengan hal tersebut kami mohon kebijaksanaan Bapak/Ibu kiranya berkenan memberi izin kepada yang bersangkutan.

Atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

An. Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kemahasiswaan

Dr. Wabiduddin, SKM.,M.Kes
NIP. 19760407 200501 1 004

Tembusan :

1. Dekan FKM Unhas
2. Mahasiswa yang bersangkutan
3. Peninggal





PEMERINTAH KOTA JAYAPURA
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK

Jalan Balai Kota No.1 Kantor Otonom Lt.III Entrop Jayapura

SURAT IJIN PENELITIAN
NOMOR :070 /Fg / Kesbangpol / II / 2023

- Dasar :
1. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 41 Tahun 2010 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Dalam Negeri (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2010 Nomor 316), sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 14 Tahun 2011 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 41 Tahun 2010 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Dalam Negeri (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2011 Nomor 168);
 2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 3 Tahun 2018 Tentang Penerbitan Surat Keterangan Penelitian.

Menimbang : Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset Dan Teknologi Universitas Hasanuddin Fakultas Kesehatan Masyarakat.

Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Jayapura memberikan rekomendasi kepada :

- a. Nama : **Hetty Setyo Rini**
b. Fakultas : **Fakultas Kesehatan Masyarakat**
c. Program Studi : **Ilmu Kesehatan Masyarakat**
Untuk :

1. **Melakukan Penelitian Analisis Risiko Mikroba Dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kontaminasi Escherichia Coli Dan Salmonella Pada Nasi Campur Di Pelabuhan Jayapura**
2. **Lokasi Kegiatan : Pelabuhan Kota Jayapura**
3. **Waktu/lama Penelitian : Januari s-d Maret 2023**

Setelah mempelajari surat yang diajukan, dengan ini Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Jayapura **TIDAK** keberatan **MEMBERIKAN** Rekomendasi Ijin Survey/Penelitian dengan ketentuan sebagai berikut :

- a. Sebelum melaksanakan kegiatan agar terlebih dahulu berkoordinasi dengan Instansi terkait termasuk aparat keamanan di daerah;
- b. Mentaati segala peraturan perundang-undangan yang berlaku di dalam Negara Kesatuan Republik Indonesia serta menghormati tata tertib dan budaya masyarakat setempat;
- c. Setelah penelitian selesai, peneliti wajib melapor dan menyerahkan hasilnya/tembusan kepada Walikota Jayapura Up. Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Jayapura;
- d. Tidak melakukan kegiatan lainnya kecuali dalam kepentingan program kegiatan sesuai rekomendasi;
- e. Memperhatikan dan menjaga kondisi masyarakat setempat dan apabila terdapat penyimpangan akan ditindak sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku di dalam Negara Kesatuan Republik Indonesia.

Demikian rekomendasi ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jayapura, 06 Januari 2023

Pt. KEPALA BADAN
KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
KOTA JAYAPURA



Tembusan disampaikan Yth:

1. Walikota Jayapura (sebagai laporan);
2. Kapolres Jayapura;
3. Yang bersangkutan
4. Arsip



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS HASANUDDIN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

Jl. Perintis Kemerdekaan Km. 10 Makassar 90245, Telp. (0411) 585658, Fax (0411) 586013
E-mail : fkunhas@gmail.com, website : www.fkm.unhas.ac.id

No : 327/UN4.14.1/PT.01.04/2023
Lamp : Proposal
Hal : Permohonan Izin Penelitian

4 Januari 2023

Yth.
Kepala Kantor Kesehatan Pelabuhan Jayapura
Di –
Tempat

Dengan hormat, kami sampaikan bahwa mahasiswa Program Pascasarjana Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin yang tersebut di bawah ini :

Nama : **Hetty Setyo Rini**
Nomor Pokok : **K012211066**
Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat

Bermaksud melakukan penelitian dalam rangka persiapan penulisan tesis dengan judul **"Analisis risiko mikroba dan faktor-faktor yang mempengaruhi kontaminasi escherichia coli dan salmonella pada nasi campur di Pelabuhan Jayapura"**.

Pembimbing : 1. Prof. Anwar, S.KM., M.Sc., Ph.D (Ketua)
2. Dr. Hasnawati Amqam, SKM.,M.Sc (Anggota)

Waktu Penelitian : Januari – Maret 2023

Sehubungan dengan hal tersebut kami mohon kebijaksanaan Bapak/Ibu kiranya berkenan memberi izin kepada yang bersangkutan.

Atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

An. Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kemahasiswaan


Dr. Wahiduddin, SKM.,M.Kes
NIP. 19760407 200501 1 004

Tembusan :

1. Dekan FKM Unhas
2. Mahasiswa yang bersangkutan
3. Peringgal



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
DIREKTORAT JENDERAL
PENCEGAHAN DAN PENGENDALIAN PENYAKIT
KANTOR KESEHATAN PELABUHAN KELAS II JAYAPURA



Jln. Balai Kota No. 4 Entrop, Jayapura - Papua 99221
Telepon : (0967) 535553 Faksimile : (0967) 524616
Email : kkpjayapuraoke@gmail.com, kkpjayapurapapua@gmail.com Website : kkpjayapura.com

Nomor : KH.03.01/1/ 70 /2023
Hal : Ijin Penelitian

06 Januari 2023

Yth. Dekan FKM Universitas Hasanuddin
Di
Makassar

Sehubungan dengan surat Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin nomor: 327/UN4.14.1/PPT.01.04/2023 tanggal 4 Januari 2023 perihal permohonan ijin penelitian, maka mahasiswa/peneliti di bawah ini:

Nama : Hetty Setyo Rini
NIM : K012211066
Judul Tesis : Analisis Risiko Mikroba dan Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kontaminasi *Escherichia coli* dan *Salmonella* pada Nasi Campur di Pelabuhan Jayapura

Diberikan izin untuk melakukan penelitian di wilayah kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan Jayapura.

Demikian kami sampaikan, atas perhatiannya diucapkan terima kasih.



Pt. Kepala KKP Kelas II Jayapura

Tatap Shinta, SKM
NIP. 196504181990032001



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
DIREKTORAT JENDERAL
PENCEGAHAN DAN PENGENDALIAN PENYAKIT
KANTOR KESEHATAN PELABUHAN KELAS II JAYAPURA



Jln. Balai Kota No. 4 Entrop, Jayapura - Papua 99221 Telepon : (0967) 535553 Faksimile : (0967) 524616
Email : kkpjayapuraoke@gmail.com, kkpjayapurapapua@gmail.com Website : kkpjayapura.com

Nomor : KH.03.01/1/ 70 /2023

06 Januari 2023

Hal : Ijin Penelitian

Yth. Dekan FKM Universitas Hasanuddin

Di

Makassar

Sehubungan dengan surat Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin nomor: 327/UN4.14.1/PPT.01.04/2023 tanggal 4 Januari 2023 perihal permohonan ijin penelitian, maka mahasiswa/peneliti di bawah ini:

Nama : Hetty Setyo Rini

NIM : K012211066

Judul Tesis : Analisis Risiko Mikroba dan Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kontaminasi *Escherichia coli* dan *Salmonella* pada Nasi Campur di Pelabuhan Jayapura

Diberikan izin untuk melakukan penelitian di wilayah kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan Jayapura.

Demikian kami sampaikan, atas perhatiannya diucapkan terima kasih.



Pi. Kepala KKP Kelas II Jayapura

Tatap Shinta, SKM
NIP. 196504181990032001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS HASANUDDIN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
Jl. Perintis Kemerdekaan Km.10 Makassar 90245, Telp.(0411) 585658,
e-mail : fkm.unhas@gmail.com, website: https://fkm.unhas.ac.id/

Nomor : 20710/UN4.14.1/PT.01.04/2023
Lamp. : ---
Hal : Permohonan Pemeriksaan Sampel

Yth. : **Direktur Polteknik Kemenkes Jayapura**
Tempat

Dengan hormat, kami sampaikan bahwa mahasiswa Program Pascasarjana Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin yang tersebut di bawah ini :

Nama : Hetty Setyo Rini
Nomor Pokok : K012211066
Program Studi : S2 Ilmu Kesehatan Masyarakat

Bermaksud melakukan Pemeriksaan sampel penelitian dalam rangka persiapan penulisan tesis dengan judul **"Analisis Resiko Mikroba dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kontaminasi Escherichia Coli dan Salmonella pada Nasi Campur di Pelabuhan Jayapura"**

Pembimbing Utama : Prof. Anwar, S.KM., M.Sc., Ph.D
Pembimbing Utama : Dr. Hasnawati Amqam, SKM.,M.Sc

Waktu Penelitian : Maret 2023 - Mei 2023

Sehubungan dengan hal tersebut kami mohon kebijaksanaan Bapak/Ibu kiranya berkenan memberi izin kepada yang bersangkutan.

Atas perhatian dan kerjasamanya, disampaikan terima kasih.

Makassar, 14 Maret 2023
an. Dekan.
Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kemahasiswaan



Dr. Wahiduddin, SKM.,M.Kes.
NIP. 197604072005011004

Tembusan Yth.:

1. Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Unhas;
2. Arsip.



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES JAYAPURA

Jalan Padang Bula II Hedam Distrik Heram Kota Jayapura Provinsi Papua 99351
Telepon (0967) 584280, 584281 Faksimile (0967) 584529, 584281
Laman: www.poltekkesjayapura.ac.id Surat Elektronik info@poltekkesjayapura.ac.id



SURAT KETERANGAN
No. UM.01.05/4.6/ *018*/2023

Judul : Analisis Risiko Mikroba dan Faktor-Faktor yang mempengaruhi kontaminasi Escherichia coli dan Salmonella pada Nasi Campur di Pelabuhan Jayapura.

Nama Peneliti : Hetty Setyo Rini

NIM : K012211066

Jurusan, Universitas : S2 Ilmu Kesehatan Masyarakat/ Universitas Hasanuddin

Jenis Sampel : Nasi Campur

Tanggal Pengambilan : 20 Maret 2023

Tanggal Pemeriksaan : 20 Maret 2023 – 24 Maret 2023

Hasil Pemeriksaan : Terlampir

Jayapura, Maret 2023
Kepala Unit Laboratorium Terpadu,

Since Kadiwaru, SKM.
NIP. 19680927 199203 2 013

Lampiran 1

Rujukan :

1. KEPUTUSAN MENTRI KESEHATAN REPUBLIK Indonesia
 NOMOR : 492/Menkes/Per/IV/2010
 TANGGAL : 19 April 2010
 TENTANG : PERSYARATAN KUALITAS AIR MINUM
2. PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN REPUBLIK INDONESIA
 NOMOR : NOMOR 16 TAHUN 2016
 TENTANG : KRITERIA MIKROBIOLOGI DALAM PANGAN OLAHAN
3. PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN REPUBLIK INDONESIA
 NOMOR : NOMOR 13 TAHUN 2019
 TENTANG : BATAS MAKSIMAL CEMARAN MIKROBA DALAM PANGAN OLAHAN
4. Baku Mutu Nilai MPN *Coliform* dan MPN *Coliform fecal* Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Kepmenkes RI Nomor 942/Menkes/KVII/2003

HASIL PENELITIAN :

A. Hasil Pengamatan MPN pada Media LB, BGLB & EC

Sampel	Hasil Pemeriksaan											
	LB 37°C			BGLB 37°C			Nilai MPN	EC 44°C			Nilai MPN	Standart
	10 ⁻¹	10 ⁻²	10 ⁻³	10 ⁻¹	10 ⁻²	10 ⁻³	<i>Coliform</i>	10 ⁻¹	10 ⁻²	10 ⁻³	(<i>E.Coli</i>)	
1	3	3	3	3	3	3	>1100	3	3	3	>1100	0 – 3.6
2	3	3	1	3	3	1	460	3	3	1	460	0 – 3.6
3	3	3	3	3	3	3	>1100	3	3	3	>1100	0 – 3.6
4	3	0	0	3	0	0	23	2	0	0	9.1	0 – 3.6
5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 – 3.6
6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 – 3.6
7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 – 3.6
8	1	0	0	1	0	0	3.6	1	0	0	3.6	0 – 3.6
9	3	3	3	3	3	3	>1100	3	3	3	>1100	0 – 3.6
10	3	3	0	3	3	0	240	3	3	0	240	0 – 3.6

B. Hasil Pengamatan Makroskopi Media EMB

Kode Sampel	Morfologi koloni				Jumlah Koloni	Standart
	Bentuk	Tepi	Elevensi	Warna		
1	Bulat	Rata	Cembung	Merah Muda	2	0/ Negative
2	Bulat	Rata	Cembung Rata	Hijau metalik	1	0/ Negative
3	Bulat	Rata	Cembung Rata	Hijau metalik	4	0/ Negative
4	Bulat	Rata	Cembung Rata	Hijau metalik	10	0/ Negative
8	Bulat	Rata	Cembung Rata	Merah muda	10	0/ Negative
9	Bulat	Rata	Cembung	Merah Muda	4	0/ Negative
10	Bulat	Rata Halus	Cembung Menjalar	Merah Muda	6	0/ Negative

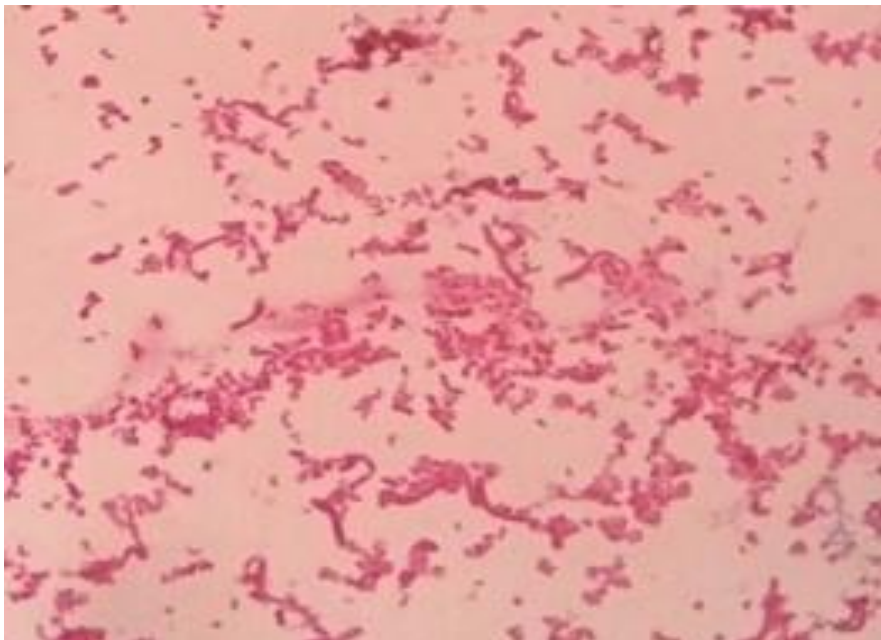
C. Hasil uji Biokimia pada bakteri *Escherichia coli*

Karakteristik	Hasil Pemeriksaan						
	Sampel 1	Sampel 2	Sampel 3	Sampel 4	Sampel 8	Sampel 9	Sampel 10
Uji gram	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif
Morfologi sel	Bacillus	Bacillus	Bacillus	Bacillus	Bacillus	Bacillus	Bacillus
Motilitas	+	+	+	+	+	+	+
TSIA	(K\A)	(K\A)	(A\A)	(A\A)	(K\K)	(L\A)	(A\A)
Indol	+	+	+	+	+	+	+
MR	+	+	+	+	-	-	-
VP	-	-	-	-	-	-	-
Sitrat	+	-	-	-	+	+	+
Hasil identifikasi	<i>Proteus</i>	<i>Escherichia coli</i>	<i>Escherichia coli</i>	<i>Escherichia coli</i>	<i>Pseudomonas</i>	<i>Salmonella PA</i>	<i>Proteus</i>

Keterangan: (+) positif, (-) negatif, (A) asam, (K) alkalis

D. Hasil Pengamatan Pewarnaan Gram

Kode Sampel	Bentuk	Warna	Jenis Bakteri
1	Basil	Merah	Gram Negative
2	Basil	Merah	Gram Negative
3	Basil	Merah	Gram Negative
4	Basil	Merah	Gram Negative
8	Basil	Merah	Gram Negative
9	Basil	Merah	Gram Negative
10	Basil	Merah	Gram Negative



Pengamatan Hasil Pewarnaan Gram secara Mikroskopis

E. Hasil Pengamatan Makroskopi Media SSA

Rujukan :

1. PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN REPUBLIK INDONESIA
NOMOR : NOMOR 16 TAHUN 2016
TENTANG : KRITERIA MIKROBIOLOGI DALAM PANGAN OLAHAN
2. PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN REPUBLIK INDONESIA
NOMOR : NOMOR 13 TAHUN 2019
TENTANG : BATAS MAKSIMAL CEMARAN MIKROBA DALAM PANGAN OLAHAN

Kode Sampel	Morfologi koloni				Jumlah Koloni	Standart
	Bentuk	Tepi	Elevensi	Warna		
1	Bulat	Rata	Cembung	Cerah transparan berinti hitam	209	0/ Negative
2	Bulat	Rata	Cembung Rata	Cerah transparan berinti hitam	25	0/ Negative
3	-	-	-	-	0/ Negative	0/ Negative
4	Bulat	Rata	Cembung Rata	Cerah transparan berinti hitam	3	0/ Negative
5	Bulat	Rata	Cembung	Cerah transparan berinti hitam	47	0/ Negative
6	-	-	-	-	0/ Negative	0/ Negative
7	-	-	-	-	0/ Negative	0/ Negative
8	Bulat	Rata	Cembung	Cerah transparan berinti hitam	3	0/ Negative
9	Bulat	Rata	Cembung	Cerah transparan berinti hitam	12	0/ Negative
10	Bulat	Rata	Cembung	Cerah transparan berinti hitam	8	0/ Negative

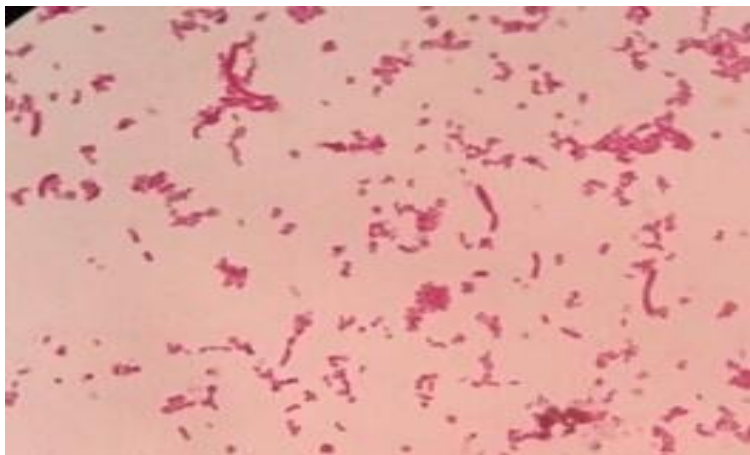
F. Hasil Uji Biokimia *Salmonella sp.*

Karakteristik	Hasil Pemeriksaan						
	Sampel 1	Sampel 2	Sampel 4	Sampel 5	Sampel 8	Sampel 9	Sampel 10
Uji gram	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif
Morfologi sel	Bacillus	Bacillus	Bacillus	Bacillus	Bacillus	Bacillus	Bacillus
Motilitas	+	+	+	+	+	+	+
TSIA	(K/A H ₂ S)	(K/A H ₂ S)	(K/A H ₂ S)	(K/A H ₂ S)	(K/A H ₂ S)	(K/A H ₂ S)	(K/A H ₂ S)
Indol	+	+	+	+	+	+	+
MR	+	+	+	+	+	+	+
VP	-	-	-	-	-	-	-
Sitrat	+	+	+	+	+	+	+
Hasil identifikasi	<i>Salmonella sp.</i>	<i>Salmonella sp.</i>	<i>Salmonella sp.</i>	<i>Salmonella sp.</i>	<i>Salmonella sp.</i>	<i>Salmonella sp.</i>	<i>Salmonella sp.</i>

Keterangan: (+) positif, (-) negatif, (A) asam, (K) alkalis

G. Hasil Pengamatan Pewarnaan Gram

Kode Sampel	Bentuk	Warna	Jenis Bakteri
1	Basil	Merah	Gram Negative
2	Basil	Merah	Gram Negative
4	Basil	Merah	Gram Negative
5	Basil	Merah	Gram Negative
8	Basil	Merah	Gram Negative
9	Basil	Merah	Gram Negative
10	Basil	Merah	Gram Negative



Pengamatan Hasil Pewarnaan Gram secara Mikroskopis

Jayapura, Maret 2023
Kepala Unit Laboratorium Terpadu,

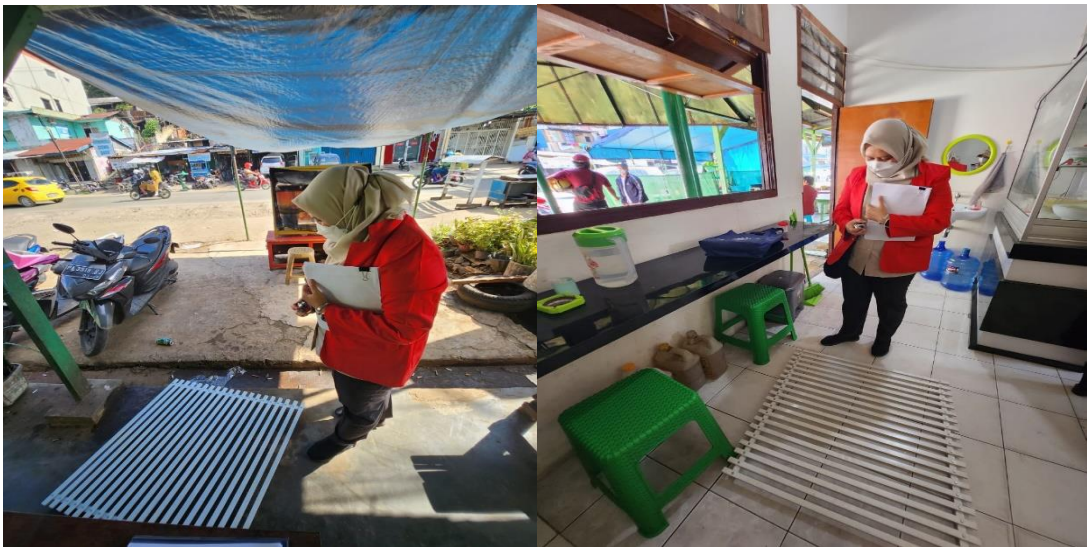
A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'S. Kadiwaru'.

Since Kadiwaru, SKM.
NIP. 19680927 199203 2 013

DOKUMENTASI



Persiapan Alat Pengukuran Kepadatan Lalat dan Pengambilan Sampel Makanan



Pengukuran Kepadatan Lalat

DOKUMENTASI



Penilaian Sanitasi Rumah Makan



Penilaian *Personal Hygiene* Penjamah Pangan

DOKUMENTASI



Wawancara dan Pengukuran Volume Konsumsi Responden Pengunjung Rumah Makan



Pengambilan Sampel Makanan

DOKUMENTASI



Nasi Campur

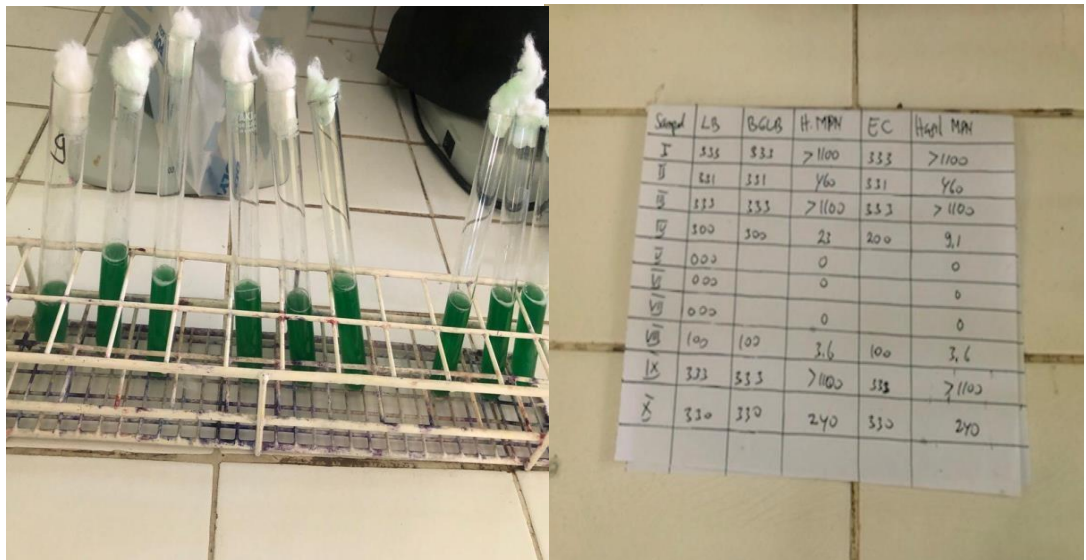


Preparasi Sampel Makanan

DOKUMENTASI

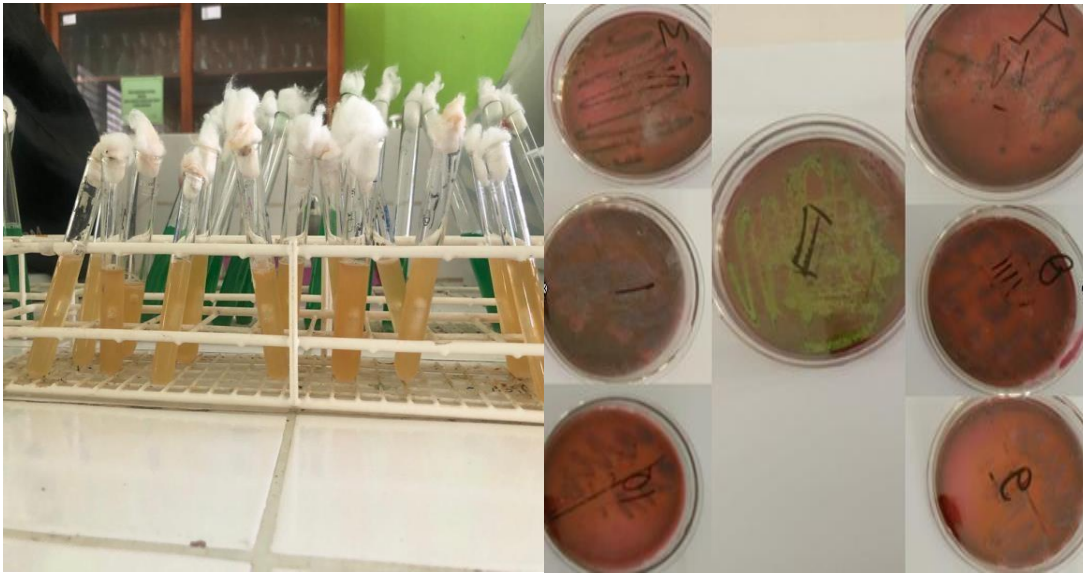


Pemeriksaan *Escherichia coli*, Penanaman pada media LB, dan pembacaan hasil pada hari ke-2



Penanaman pada media BGLB, dan pembacaan hasil pada hari ke-3

DOKUMENTASI



Penanaman pada media EC, dan pembacaan hasil inokulasi pada media EMBA



Persiapan penanaman dan Pembacaan hasil inokulasi pada media Biokimia Reaksi (IMVIC) & TSIA

DOKUMENTASI



Hasil Uji Biokimia Reaksi *E.Coli* dan Hasil Pewarnaan Gram secara Mikroskopis *E.coli*

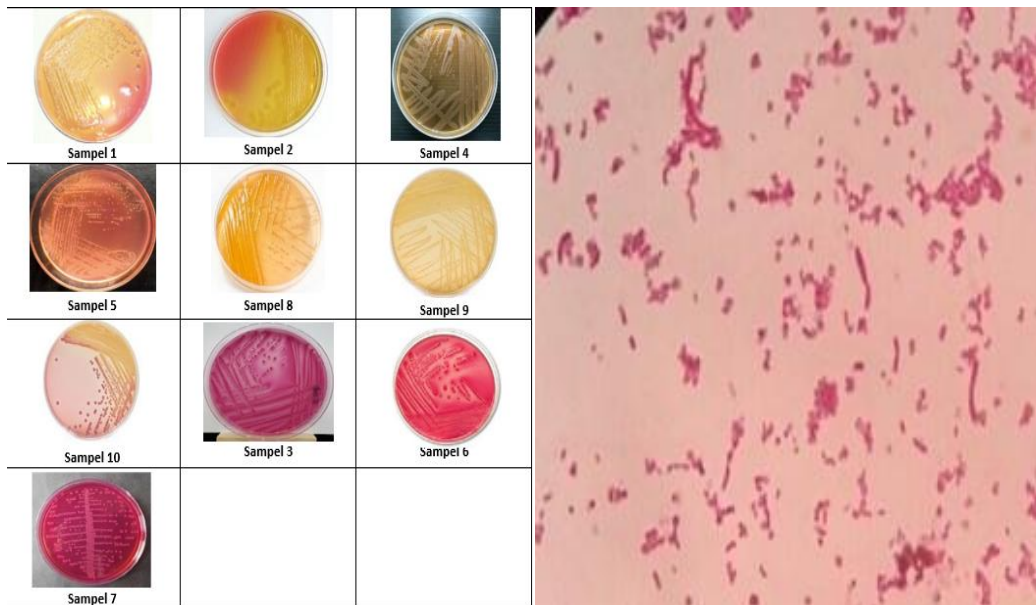


Pemeriksaan *Salmonella*, penanaman pada media SSA

DOKUMENTASI



Pembacaan hasil inokulasi pada media SSA dan menghitung jumlah koloni



Hasil inokulasi pada Media Mac Conkey (MC) dan Hasil Pewarnaan Gram secara Mikroskopis *Salmonella*



**KUESIONER PENELITIAN
DEPARTEMEN KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS HASANUDDIN**

A. KARAKTERISTIK RESPONDEN		
1. NAMA		
2. UMUR		
3. JENIS KELAMIN	1. Laki- laki 2. Perempuan	
4. Berat Badan Kg	
5. Pendidikan Terakhir	1. Tidak Sekolah 2. SD 3. SMP 4. SMA/ sederajat 5. D3/S1 6. S2/S3	
6. Kriteria Kependudukan	1. Penduduk setempat 2. Pengunjung	
7. Jika penduduk setempat, sudah berapa lama tinggal di wilayah ini bulan/tahun	
8. No. Telepon/ HP		
B. Analisis Pajanan		
9. Seberapa sering Saudara/saudari makan di tempat ini?	1. Setiap hari 2. 2-3 kali seminggu 3. Sekali seminggu 4. 2-3 kali sebulan 5. Sekali sebulan	
10. Apa menu makanan yang paling sering Saudara/saudari pesan di tempat ini?	1. Nasi campur 2. Lain-lain, sebutkan	

11. Volume konsumsi satu kalimakan (dihitung oleh peneliti)		
12. Apakah Saudara/saudari pernah mengalami gangguan kesehatan setelah makan di tempat ini?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya 2. Tidak 	
13. Jika Ya, gangguan kesehatan apa yang Saudara/saudari rasakan?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diare 2. Muntah-muntah 3. Sakit Perut 4. Lain-lain, sebutkan 	
14. Apakah Saudara (i) pernah mengonsumsi nasi campur di tempat ini dalam sebulan terakhir?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya 2. Tidak 	
15. Jika Ya, kapan Saudara/ saudari terakhir mengonsumsi nasi campur di tempat ini	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hari ini 2. Kemarin 3. 1 minggu terakhir 4. 2 minggu terakhir 5. 3 minggu terakhir 	
6. Apakah Saudara/saudari pernah mengalami diare dalam sebulan terakhir?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya 2. Tidak 	
7. Jika Ya, kapan Saudara/ saudari mengalami diare?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hari ini 2. Kemarin 3. 1 minggu terakhir 4. 2 minggu terakhir 5. 3 minggu terakhir 	



LEMBAR OBSERVASI PERSONAL HYGIENE PENJAMAH PANGAN
DEPARTEMEN KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS HASANUDDIN

A. Data Umum

1. Nama Rumah :
- Makan
2. Nama Penjamah :
- Pangan
3. Jenis Kelamin : Laki-laki/ perempuan*
4. Umur :
5. Pendidikan : Tidak sekolah/ SD/ SMP/ SMA/ DIII/ S1*
6. Lama Kerja : <1 tahun/ 1 – 5 tahun/ > 5 tahun*
7. Bebas dari : Ya/ tidak*
- penyakit menular
8. Melakukan : Ya/ tidak*
- pemeriksaan
- Kesehatan
- minimal 1 (satu)
- kali setahun
9. Pernah : Pernah/ tidak pernah*
- mengikuti
- penyuluhan
- keamanan
- pangan siap saji

Keterangan : * coret yang tidak sesuai

B. Personal Hygiene Penjamah Pangan

No	Kriteria Penilaian	Ya	Tidak
A	Kebersihan Rambut		
1	Rambut bersih (dicuci)		
2	Menggunakan <i>hairnet</i> / penutup rambut		
B	Kebersihan Tangan		
1	Berkuku pendek		
2	Kuku bersih		
3	Tidak memakai pewarna kuku		
4	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum mengolah pangan dan secara berkala saat mengolah pangan		
C	Kebersihan kulit		
1	Tidak terdapat luka terbuka, bisul		
2	Tidak terdapat penyakit kulit		

3	Tidak menggunakan perhiasan (cincin, gelang, bros dan lainnya) saat mengolah pangan		
D	Kebersihan Pancaindera		
1	Menjaga kebersihan mata		
2	Menjaga kebersihan hidung		
3	Menjaga kebersihan telinga		
4	Menjaga kebersihan mulut		
E	Kebersihan pakaian kerja dan penggunaan APD		
1	Menggunakan pakaian kerja		
2	Pakaian kerja bersih		
3	Menggunakan celemek		
4	Menggunakan masker		
F	Perilaku kerja		
1	Tidak merokok		
2	Tidak bersin atau batuk di atas pangan secara langsung		
3	Tidak meludah sembarangan		
4	Tidak mengunyah makanan/ permen		
5	Tidak menggaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian langsung menyentuh pangan		
6	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)		
7	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/ sejenisnya dan ditutup menggunakan penutup tahan air dan kondisi bersih		
8	Mengemas makanan secara hygiene (personel mencuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)		
9	Personel yang menyentuh uang saat melayani pembayaran, tidak menyentuh pangan secara langsung sebelum melakukan cuci tangan atau menggunakan hand sanitizer		

Keterangan - Ya skor = 1 - Tidak skor = 0	Kriteria Penilaian - Baik : > 65 % - Tidak baik : ≤ 65%
--	--



FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN RUMAH MAKAN GOLONGAN A1

Nama Rumah Makan :

Alamat :

Nama Pengelola/ Pemilik/ Penanggung Jawab :

Jumlah Penjamah Pangan :

Nomor Induk Berusaha/NIB :

Nama Pemeriksa :

Tanggal Penilaian :

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
		A1
Inspeksi Area Luar TPP		
1	Lokasi bebas banjir	3
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu/kotoran	1
3	Lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit	1
4	Tenda tidak bocor (kedap air), kuat dan mudah dibersihkan	NA
Inspeksi Area Pelayanan Konsumen		
1	Area tempat makan konsumen bersih	1
2	Dinding ruang m persyaratan ini)akan bersih (jika tidak ada dinding, maka abaikan	1
3	Ventilasi udara baik (bisa menggunakan ventilasi udara alami atau buatan)	1
	Memiliki tempat sampah:	1
4	a Tertutup rapat	1
	b. Tidak ada tumpukan sampah. Frekuensi pembuangan teratur	2
	Tempat/area makan atau meja makan konsumen:	
	a Bersih dan mudah dibersihkan	3
5	b. Utuh/rata	1
	c. Kedap air	1
6	Peralatan yang digunakan untuk penyajian (piring, sendok, panci dan lainnya):	
	a Bersih	3
	b. Utuh	2
	c. Aman bagi kesehatan	3
	d. Tara pangan (<i>food grade</i>)	3
7	Pangan kemasN harus disajikan dengan penutup (tudung atau di dalam lemari display yang tertutup, makanan yang tidak disajikan atau di dalam lemari display yang tertutup	3

8	Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan dalam suhu yang aman yaitu di bawah 5°C (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/(coolbox)	3
9	Pangan siap saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu di atas 60°C (wadah dengan pemanas)	3
10	Pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang dikonsumsi maksimal 4 jam setelah dimasak, jika masih akan dikonsumsi harus	3
11	Tidak ada vektor/peliharaan berkeliaran di area inektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan	3
12	Personel yang menyentuh uang saat melayani pembayaran, tidak menyentuh pangan secara langsung sebelum melakukan cuci tangan atau menggunakan hand sanitizer	3
Inspeksi Area Dapur / Penyiapan Pangan		
A	Umum	
1	Tersedia akses ke sumber air yang aman	2
2	Tersedia akses jamban/toilet yang mudah diakses	2
3	Tersedia tempat pencucian peralatan dan bahan pangan, yang:	
	a. Menggunakan air mengalir	2
	b. Pencucian tidak dilakukan di area sumber kontaminasi (kamar mandi, jamban, kamar mandi umum, sungai, atau air permukaan seperti danau, dan lainnya)	3
4	Tersedia tempat cuci tangan, dengan:	3
	a. Air mengalir	3
	b. Sabun cuci tangan	3
5	Tersedia tempat sampah yang tertutup	2
6	Tersedia bahan kimia, serta vektor dan binatang pembawa penyakit tempat penyimpanan pangan yang bersih terlindung dari bahan kimia, serta vektor dan binatang pembawa penyakit	2
7	Tersedia tempat penyimpanan peralatan yang bersih terhindar dari vektor dan binatang pembawa penyakit	2
8	Tempat penyimpanan bukan merupakan jalur akses ke kamar mandi atau jamban	2
9	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3
10	Bahan kimia (insektisida dan lainnya) tidak disimpan bersebelahan dengan bahan pangan	3
11	Lantai:	
	a. Rata	1
	b. Mudah dibersihkan	1
12	Memiliki ventilasi udara, dengan:	1
	a. Bahan kuat dan tahan lama	1
	b. Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan	1
	c. Jika menggunakan <i>exhaust</i> atau <i>air conditioner</i> maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih	1
B	Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan	
1	Bahan pangan:	

	a	Mutu baik	1
	b.	Utuh dan tidak rusak	1
2	Bahan baku pangan dalam kemasan:		
	a	Memiliki label	2
	b.	Terdaftar atau ada izin edar	2
	c.	Tidak kadaluwarsa	2
	d.	Kemasan tidak rusak (menggelembung, bocor, penyok atau berkarat)	2
3	Pangan yang disimpan di kulkas, dengan kondisi:		
	a	Bersih	2
	b.	Tersusun rapi sesuai jenis pangan (matang di atas dan mentah di bagian	2
	c.	Tidak terlalu padat	2
4	Bahan pangan:		
	a	Disimpan terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang	2
	b.	Disimpan pada suhu yang tepat sesuai jenisnya	2
	c.	Tidak terdapat bahan pangan yang kadaluwarsa	2
	d.	Tertutup untuk mencegah akses vektor dan binatang pembawa penyakit	2
C	Persiapan dan Pengolahan/Pemasakan Pangan		
1	Pencahayaannya cukup terang		2
2	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir		2
3	Melakukan <i>thawing</i> /pelunakan pangan dengan benar		2
4	Pangan dimasak dengan suhu yang sesuai dan matang sempurna		3
5	Personil yang bekerja pada area ini:		
	a	Sehat dan bebas dari penyakit menular	3
	b.	Menggunakan APD:	
		1. Celemek	2
		2. Masker	3
		3. <i>Hairnet</i> /penutup rambut	3
	c.	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3
	d.	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	3
	e	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros dan lain-lain) ketika mengolah pangan)	3
	f.	Pada saat mengolah pangan:	
		1. Tidak merokok	3
		2. Tidak bersin atau batuk di atas pangan langsung	3
		3. Tidak meludah sembarangan	3
		4. Tidak mengunyah makanan/permen	3
		5. Tidak menggaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian langsung menyentuh pangan	3
	g.	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)	3
	h.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3

	i.	Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 (satu) kali dalam setahun	2
	j.	Penjamah pangan sudah mendapat penyuluhan keamanan pangan siap	3
Peralatan (termasuk meja tempat pengolahan)			
1	Peralatan untuk pengolahan pangan:		
	a.	Bahan kuat	2
	b.	Tidak berkarat	3
	c.	Tara pangan (<i>food grade</i>)	3
	d.	Bersih sebelum digunakan	3
	e.	Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2
	f.	Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah	3
	g.	Peralatan masak/makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan <i>food grade</i>	3
2	Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang		2
3	Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu ijuk atau kemoceng)		2
Penyajian Pangan Matang			
1	Pangan matang yang sudah rusak harus sudah dikonsumsi 4 (empat) jam setelah matang		3
2	Pangan matang panas dijaga pada suhu > 60°C		3
3	Pangan matang dingin dijaga pada suhu < 5°C		3
4	Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan dalam suhu yang aman yaitu di bawah 5°C (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/(coolbox)		3
5	Jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang, maka es batu harus dibuat dari air yang memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak		3
6	Pangan matang sisa yang sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu		3
7	Air untuk minum memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak		3
8	Tempat yang digunakan untuk menyajikan pangan:		
	a.	Piring bersih dan tara pangan	3
	b.	Gelas bersih dan tara pangan	3
	c.	Sendok bersih dan tara pangan	3
	d.	Sedotan bersih dan tara pangan	3
Pengemasan Pangan Matang			
1	Pengemasan dilakukan secara hygiene (personel cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)		3
2	Pengemasan pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (<i>food</i>		3
Total Ketidaksesuaian			

D	Catatan Lain	

Rumus Skor Total Inspeksi = 100 - ((Total ketidaksesuaian / 225) *100)

Skor Inspeksi :

.....

Kesimpulan :

TTD Petugas Pemeriksa	TTD Pengelola/ Pemilik Rumah makan



LEMBAR PENGAMBILAN SAMPEL MAKANAN
DEPARTEMEN KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS HASANUDDIN

No	Lokasi Pengambilan Nama Rumah Makan	Jenis sampel	Jumlah	Tanggal dan Waktu pengambilan	Petugas Pengambil Sampel	Jenis pemeriksaan
1		Nasi Campur				<i>Eschericia coli dan Salmonella</i>
2		Nasi Campur				<i>Eschericia coli dan Salmonella</i>
3		Nasi Campur				<i>Eschericia coli dan Salmonella</i>
4		Nasi Campur				<i>Eschericia coli dan Salmonella</i>
5		Nasi Campur				<i>Eschericia coli dan Salmonella</i>
6		Nasi Campur				<i>Eschericia coli dan Salmonella</i>
7		Nasi Campur				<i>Eschericia coli dan Salmonella</i>
8		Nasi Campur				<i>Eschericia coli dan Salmonella</i>
9		Nasi Campur				<i>Eschericia coli dan Salmonella</i>



LEMBAR PENGUKURAN KEPADATAN LALAT
DEPARTEMEN KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS HASANUDDIN

No	Lokasi Pengambilan Nama Rumah Makan	Tanggal Pengukuran	Waktu Pengamatan	Suhu dan Kelembaban	Rata-rata Kepadatan Lalat	Hasil Kepadatan Lalat	Kesimpulan
1							MS/ TMS
2							MS/ TMS
3							MS/ TMS
4							MS/ TMS
5							MS/ TMS
6							MS/ TMS
7							MS/ TMS
8							MS/ TMS
9							MS/ TMS

Keterangan : MS = Memenuhi syarat / TMS : Tidak Memenuhi Syarat

RIWAYAT HIDUP



A. Data Pribadi

1. Nama : HETTY SETYO RINI
2. Tempat, Tanggal Lahir : Besum, 13 Mei 1985
3. Jenis Kelamin : Perempuan
4. Suku : Jawa
5. Peminatan : Kesehatan Lingkungan
6. Alamat : Perumahan Citra Buana 1 Sentani
7. Email : hetty_kkp@yahoo.com

B. Riwayat Pendidikan

1. TK : TK Dharmawanita Kampung Harapan (1989-1991)
2. SD : SD Inpres Kampung Harapan (1991-1997)
3. SMP : SLTP N 4 Sentani (1997-2000)
4. SMA : SMU N 1 Jayapura (2000-2003)
5. DIII : Politeknik Kesehatan Jayapura (2003-2007)
6. S1 : Universitas Cenderawasih (2012-2014)

C. Pekerjaan dan Riwayat Pekerjaan

1. Pekerjaan : PNS
2. NIP : 198505132008012006
3. Pangkat : Penata Muda TK. I