

Daftar Lampiran
Lampiran 1 Formulir Observasi Prilaku Hygine Tenaga Pengolahan Makanan

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Memakai pakaian bersih		
2.	Tidak berbicara saat mengolah makanan		
3.	Melakukan cuci tangan		
4.	Memakai masker saat mengolah		
5.	Memakai celemek		
6.	Menggunakan sarung tangan atau alat untuk Menghindari kontak langsung dengan makanan		
7.	Tidak merokok ketika menangani makanan		
8.	Memakai tutup kepala		
9.	Tidak menderita penyakit mudah menular batuk, pilek, influenza, diare, penyakit menular lainnya		

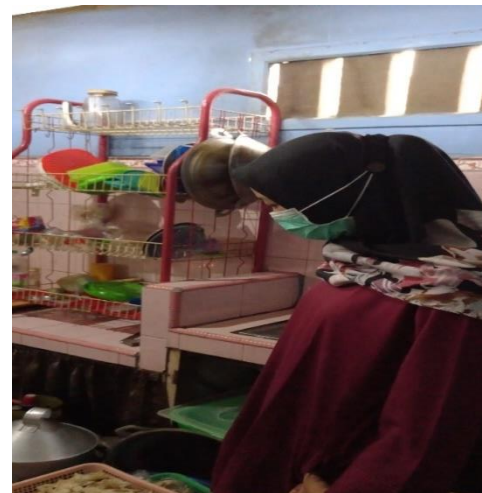
Sumber : Kepmenkes Nomor 942 Tahun 2003

Lampiran 2 Master Tabel Hasil Observasi Higin Pengolah sekaligus

Pedagang	Pengolah	Pertanyaan Observasi											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	Nilai	%	Kategori
A	1	0	1	1	0	0	0	1	0	1	4	44,4	Kurang
	2	1	0	1	0	0	0	1	0	1	4	44,4	kurang
B	3	1	0	0	0	0	0	1	0	1	3	33,3	kurang
	4	1	1	1	0	0	0	1	0	0	4	44,4	Kurang
C	5	1	0	0	0	0	0	1	0	1	3	33,3	Kurang
	6	1	0	0	0	0	0	1	0	1	3	33,3	Kurang

Lampiran 3 Hasil Observasi

1. Observasi Pedagang sekaligus Pengolah jajanan Siomai





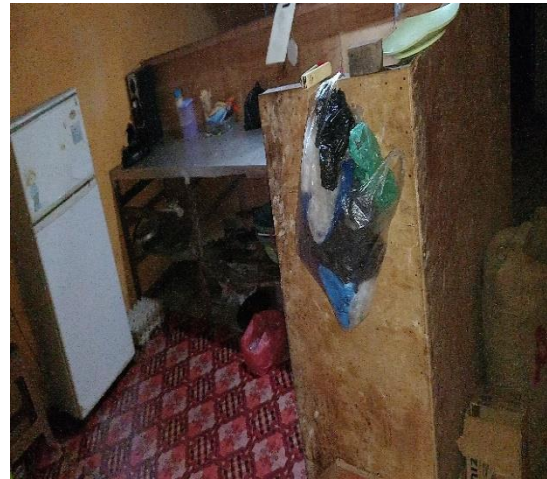
Suasana dapur Pedagang Siomai saat mengolah siomai



Pedagang mengolah dengan menggunakan tangan, kemudian siomay yang sudah jadi di biarkan terbuka tanpa ada penutup agar terhindar dari bakteri .

2. Observasi pedagang sekaligus Pengolah jajanan Siomai





Dapat dilihat dari dokumentasi diatas bahwa pengolah sekaligus pedagang tidak memakai sarung tangan dan masker, begitupula pada lokasi pengolahan yang dekat dengan kamar mandi.

Lampiran 4 Dokumentasi Penelitian



Sample sebelum di teliti

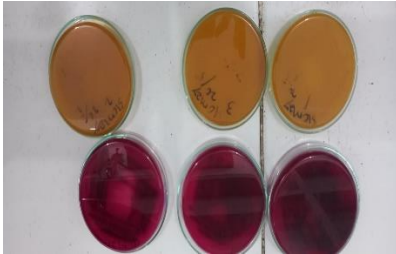


sample dihancurkan



Sample dimasukkan ke tabung reaksi

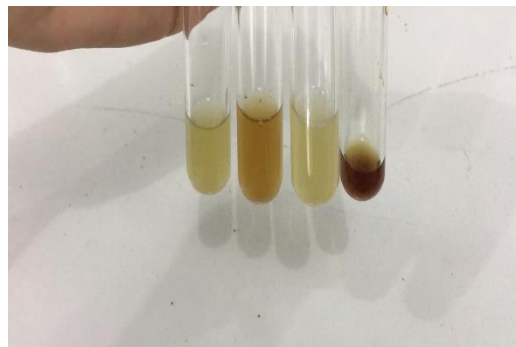
ditabung reaksi



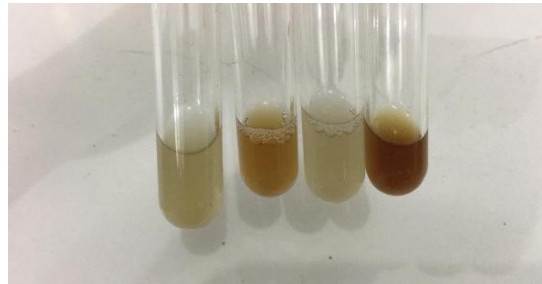
**Sample yang tidak terdapat
Tersangka yang hidup**

Hasil Uji Gula Gula

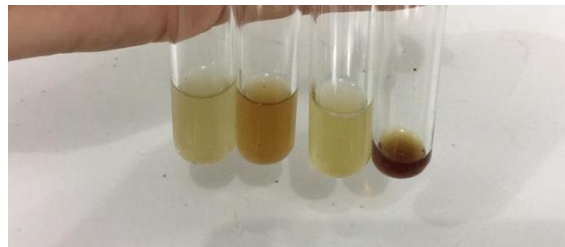
Gula gula pada siomay A



Gula gula pada siomay B



Gula gula pada siomay C



Lampiran 5 Surat Penelitian

Hasil Uji Bakteri Salmonella sp pada Jajanan siomay

PEMERINTAH PROVINSI RIAU
DINAS KESEHATAN
UPT LABORATORIUM KESEHATAN DAN LINGKUNGAN
JLN. MUSTIKA NO. 3A TELP. (0761) 22018 - 22318 FAX. (0761) 22018
PEKANBARU 28111


LAPORAN HASIL PENELITIAN
No. 0378 / 095-097 / LHU / LKL - PR / V / 2021

Nama Costumer : **NANDA**
Alamat : **Jl. Melur No. 103**
No. Laboratorium : **0378 / 095-097 MB**
Petugas Penerima Sampel : **Sundari, Amk**
Tanggal Penelitian Sampel : **21 Mei s.d 31 Mei 2021**
No. FPPS : **0378/FPPS/LKL-PR/V/2021**

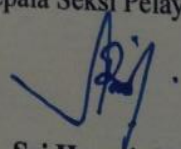
No. Urut	No. laboratorium	Deskripsi Sampel	Parameter	Hasil
1	0378/095 MB	Siomay A	Identifikasi Salmonella sp	Negatif
2	0378/096 MB	Siomay B	Identifikasi Salmonella sp	Negatif
3	0378/097 MB	Siomay C	Identifikasi Salmonella sp	Negatif

Catatan : 1. Hasil uji ini hanya berlaku untuk sampel yang diuji.
Note These analytical results are only valid for the tested sample.
2. Laporan Hasil Uji ini terdiri dari **1** halaman.
This Report of Analysis consists of 1 page.
3. Laporan Hasil Uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan seizin tertulis
UPT LKL Dinas Kesehatan Provinsi Riau
The Report of Analysis shall not be reproduced (copied) except for the completed one and with the written permission of the Health Laboratory and Environment of Riau Province.

Mengetahui,
Plh. Kepala UPT Laboratorium Kesehatan dan Lingkungan
Dinas Kesehatan Provinsi Riau


Widodo, AMK
NIP. 19741003 199312 1 001

Pekanbaru, 24 Mei 2021
UPT Laboratorium Kesehatan dan Lingkungan
Dinas Kesehatan Provinsi Riau
Plh. Kepala Seksi Pelayanan Klinik


Sri Hayati, SKM
NIP. 19680815 198803 2 004

