

## LAMPIRAN 1. Hasil Analisa SPSS (Uji Normalitas)

Tests of Normality

tempat	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
sp peterongan	.128	30	.200*	.931	30	.053
banyumanik	.137	30	.157	.928	30	.043
fatmawati	.137	30	.154	.925	30	.037
simulasi	.169	24	.074	.877	24	.007

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

a. Lilliefors Significance Correction

Tests of Normality

tempat	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
bp_minyak Peterongan	.134	30	.176	.918	30	.023
Banyumanik	.131	30	.199	.925	30	.036
Fatmawati	.137	30	.158	.915	30	.019
Simulasi	.151	24	.166	.941	24	.167

a. Lilliefors Significance Correction

Tests of Normality

tempat	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
bp_ayam Peterongan	.197	18	.063	.910	18	.088
Banyumanik	.183	18	.114	.917	18	.115
Fatmawati	.169	18	.185	.942	18	.315
Simulasi	.208	18	.039	.902	18	.063

a. Lilliefors Significance Correction

## LAMPIRAN 2. Hasil Analisa SPSS (Uji Beda Nyata)

sp

Duncan <sup>a,b</sup>

tempat	N	Subset for alpha = .05	
		1	2
fatmawati	30	178.53	
peterongan	30	178.93	
banyumanik	30	179.20	
simulasi	24		189.00
Sig.		.873	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 28.235.

b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.

bp\_ayam

Duncan <sup>a</sup>

tempat	N	Subset for alpha = .05	
		1	2
Simulasi	18	93.33	
Banyumanik	18		110.56
Peterongan	18		115.00
Fatmawati	18		117.78
Sig.		1.000	.352

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 18.000.

bp\_minyak

Duncan <sup>a,b</sup>

tempat	N	Subset for alpha = .05	
		1	2
Simulasi	24	17.00	
Banyumanik	30		22.80
Peterongan	30		23.60
Fatmawati	30		23.87
Sig.		1.000	.655

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 28.235.

b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.

### LAMPIRAN 3. Blanko Checklist Berdasarkan Pada Aspek GMP

No.	Lokasi	Ya	Tidak	Keterangan
1.	Apakah lokasi tempat berjualan merupakan jalan besar?			
2.	Apakah lokasi tempat berjualan terdapat banyak debu dan asap kendaraan?			
3.	Apakah lokasi tempat berjualan dalam keadaan bersih?			
4.	Apakah lokasi tempat berjualan dekat dengan sumber cemaran (tempat sampah, selokan, dll)?			

No.	Penggunaan Bahan Baku (Ayam)	Ya	Tidak	Keterangan
1.	Apakah bahan baku (ayam) diperoleh dari sumber yang layak?			
2.	Apakah dilakukan pemeriksaan pada saat pembelian bahan baku (ayam)?			
3.	Apakah ada penolakan terhadap bahan baku (ayam) yang rusak?			
4.	Apakah ada pengontrolan suhu untuk mencegah potensi munculnya bahaya dan kerusakan pada bahan baku (ayam)?			
5.	Apakah tempat pembelian bahan baku (ayam) dalam kondisi yang bersih?			
6.	Apakah ada jeda waktu antara pemotongan bahan baku (ayam) dan pengangkutan bahan baku (ayam) ke tempat berjualan?			
7.	Apakah ada kemungkinan bahaya yang timbul selama jeda waktu antara pemotongan bahan baku (ayam) dan pengangkutan bahan baku (ayam) ke tempat berjualan?			
8.	Apakah bahan baku (ayam) disimpan dalam suhu dingin?			
9.	Apakah tempat penyimpanan untuk bahan baku (ayam) dalam keadaan bersih dan tidak lembab?			
10.	Apakah tempat penyimpanan untuk bahan baku (ayam) dalam keadaan tertutup?			
11.	Apakah bahan baku (ayam) yang disimpan terhindar dari serangga dan tikus?			
12.	Apakah dilakukan pemisahan antara penyimpanan bahan baku (ayam) dengan bahan baku yang lain?			
13.	Apakah bahan baku (ayam) selalu baru setiap hari?			
14.	Apakah sisa bahan baku (ayam) digunakan lagi untuk hari berikutnya?			
15.	Apakah ada perlakuan khusus untuk sisa bahan baku (ayam)?			

No.	Penggunaan Bahan Baku (Tepung)	Ya	Tidak	Keterangan
1.	Apakah bahan baku (tepung) diperoleh dari sumber yang layak?			
2.	Apakah dilakukan pemeriksaan pada saat pembelian bahan baku (tepung)?			
3.	Apakah ada penolakan terhadap bahan baku (tepung) yang rusak?			
4.	Apakah tempat pembelian bahan baku (tepung) dalam kondisi yang bersih?			
5.	Apakah ada jeda waktu antara pembelian bahan baku (tepung) dan pengangkutan bahan baku (tepung) ke tempat berjualan?			
6.	Apakah ada kemungkinan bahaya yang timbul selama jeda waktu antara penerimaan bahan baku (tepung) dan pengangkutan bahan baku (tepung) ke tempat berjualan?			
7.	Apakah tempat penyimpanan untuk bahan baku (tepung) dalam keadaan bersih dan tidak lembab?			
8.	Apakah tempat penyimpanan untuk bahan baku (tepung) dalam keadaan tertutup?			
9.	Apakah bahan baku (tepung) yang disimpan terhindar dari serangga dan tikus?			
10.	Apakah dilakukan pemisahan antara penyimpanan bahan baku (tepung) dengan bahan baku yang lain?			
11.	Apakah bahan baku (tepung) selalu baru setiap hari?			
12.	Apakah sisa bahan baku (tepung) digunakan lagi untuk hari berikutnya?			
13.	Apakah ada perlakuan khusus untuk sisa bahan baku (tepung)?			

No.	<b>Penggunaan Bahan Baku (Bumbu-bumbu)</b>	Ya	Tidak	Keterangan
1.	Apakah bahan baku (bumbu-bumbu) diperoleh dari sumber yang layak?			
2.	Apakah dilakukan pemeriksaan pada saat pembelian bahan baku (bumbu-bumbu)?			
3.	Apakah ada penolakan terhadap bahan baku (bumbu-bumbu) yang rusak?			
4.	Apakah tempat pembelian bahan baku (bumbu-bumbu) dalam kondisi yang bersih?			
5.	Apakah ada jeda waktu antara penerimaan bahan baku (bumbu-bumbu) dan pengangkutan bahan baku (bumbu-bumbu) ke tempat berjualan?			
6.	Apakah ada kemungkinan bahaya yang timbul selama jeda waktu antara penerimaan bahan baku (bumbu-bumbu) dan pengangkutan bahan baku (bumbu-bumbu) ke tempat berjualan?			
7.	Apakah tempat penyimpanan untuk bahan baku (bumbu-bumbu) dalam keadaan bersih dan tidak lembab?			
8.	Apakah tempat penyimpanan untuk bahan baku (bumbu-bumbu) dalam keadaan tertutup?			
9.	Apakah bahan baku (bumbu-bumbu) yang disimpan terhindar dari serangga dan tikus?			
10.	Apakah dilakukan pemisahan antara penyimpanan bahan baku (bumbu-bumbu) dengan bahan baku yang lain?			
11.	Apakah bahan baku (bumbu-bumbu) selalu baru setiap hari?			
12.	Apakah sisa bahan baku (bumbu-bumbu) digunakan lagi untuk hari berikutnya?			
13.	Apakah ada perlakuan khusus untuk sisa bahan baku (bumbu-bumbu)?			

No.	Penggunaan Minyak Goreng	Ya	Tidak	Keterangan
1.	Apakah pada awal proses penggorengan menggunakan sisa minyak goreng pada hari sebelumnya?			
2.	Apakah ada penambahan minyak goreng baru pada awal proses penggorengan?			
3.	Apakah ada penambahan minyak goreng baru pada saat proses penggorengan?			
4.	Apakah suhu penggorengan yang digunakan telah sesuai?			
5.	Apakah terdapat endapan (kotoran sisa penggorengan) setelah proses penggorengan?			
6.	Apakah ada sisa minyak goreng yang digunakan?			
7.	Apakah ada perlakuan khusus untuk sisa minyak goreng?			

No.	Pengolahan dan Penyajian Makanan	Ya	Tidak	Keterangan
1.	Apakah waktu pengolahan makanan pada tempat penjualan dilakukan dengan singkat ( $\pm 2$ jam)?			
2.	Apakah sebelum dimasak bahan baku diletakkan pada suhu ruang untuk waktu yang cukup lama?			
3.	Apakah pengambilan bahan baku pada saat proses pengolahan menggunakan alat bantu (penjepit/sarung tangan)?			
4.	Apakah proses pengolahan dilakukan di tempat terbuka?			
5.	Apakah suhu tengah produk akhir mencapai $\pm 70^{\circ}\text{C}$ ?			
6.	Apakah produk akhir di- <i>display</i> pada suhu ruang untuk waktu yang cukup lama?			
7.	Apakah suhu produk akhir dijaga $\geq 60^{\circ}\text{C}$ selama 4–5 jam?			
8.	Apakah dilakukan pemanasan kembali jika suhu sudah $< 60^{\circ}\text{C}$ ?			
9.	Apakah terdapat penghalang fisik (tirai, kain, dll) di sekitar produk akhir yang di- <i>display</i> untuk mencegah kontaminasi?			
10.	Apakah ada pemisahan antara produk akhir dengan bahan baku?			
11.	Apakah pengambilan produk akhir menggunakan alat bantu (penjepit)?			
12.	Apakah terdapat sisa produk akhir?			
13.	Apakah sisa produk akhir digunakan untuk hari berikutnya?			
14.	Apakah ada perlakuan khusus untuk sisa produk akhir?			

**LAMPIRAN 4. Perhitungan Total Plate Count Udara**

Waktu pengambilan	Lokasi Ulangan	Peterongan	Banyumanik	Fatmawati (Sebelum Simulasi)	Fatmawati (Setelah Simulasi)
		1	127	142	143
Jam 09.30	2	135	125	158	142
	3	140	140	151	138
	4	151	122	154	144
	5	139	125	147	150
	6	146	130	141	146
	Total Koloni (Log CFU/ m <sup>3</sup> )	2,16	2,11	2,17	2,16
Jam 12.00	1	192	187	192	197
	2	200	186	204	204
	3	198	171	202	196
	4	193	174	189	188
	5	183	185	193	208
	6	188	169	198	196
	Total Koloni (Log CFU/ m <sup>3</sup> )	2,28	2,25	2,29	2,30
Jam 15.00	1	127	106	117	117
	2	122	107	116	112
	3	136	111	111	106
	4	126	109	110	116
	5	121	108	118	108
	6	131	100	115	111
	Total Koloni (Log CFU/ m <sup>3</sup> )	2,10	2,03	2,06	2,05

## LAMPIRAN 5. Perhitungan Total Plate Count Ayam Goreng Tepung

- Peterongan (Sebelum Simulasi)**

### Ayam Goreng Tepung Titik 1 (jam 10.00)

U1	Jumlah Koloni Pengenceran			Standard Plate Count		Keterangan	Log CFU/g	Total Koloni
	$10^{-6}$	$10^{-7}$	$10^{-8}$	Hasil	Sebenarnya			
1	49	37	31	$4,9 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 7,6)	8,69	8,74
2	52	47	35	$5,2 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 9,0)	8,72	
3	64	54	57	$6,4 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 8,4)	8,81	
4	48	32	38	$4,8 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 6,7)	8,68	
5	66	60	55	$6,6 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 9,1)	8,82	
6	51	46	Sp	$5,1 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 9,0)	8,71	

### Ayam Goreng Tepung Titik 2 (jam 12.30)

U1	Jumlah Koloni Pengenceran			Standard Plate Count		Keterangan	Log CFU/g	Total Koloni
	$10^{-6}$	$10^{-7}$	$10^{-8}$	Hasil	Sebenarnya			
1	68	65	63	$6,8 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 9,6)	8,83	8,93
2	86	77	68	$8,6 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 8,9)	8,93	
3	92	84	72	$9,2 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 9,1)	8,96	
4	91	84	68	$9,1 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 9,2)	8,96	
5	83	70	65	$8,3 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 8,4)	8,92	
6	89	72	76	$8,9 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 8,1)	8,95	

**Ayam Goreng Tepung Titik 3 (jam 15.00)**

Ul	Jumlah Koloni Pengenceran			Standard Plate Count		Keterangan	Log CFU/g	Total Koloni
	$10^{-6}$	$10^{-7}$	$10^{-8}$	Hasil	Sebenarnya			
1	168	144	118	$1,7 \times 10^9$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 8,6)	9,23	9,24
2	170	143	109	$1,7 \times 10^9$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 8,4)	9,23	
3	175	154	110	$1,8 \times 10^9$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 8,8)	9,24	
4	180	152	112	$1,8 \times 10^9$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 8,4)	9,26	
5	181	Sp	121	$1,8 \times 10^9$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 66,9)	9,26	
6	165	123	104	$1,7 \times 10^9$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 7,5)	9,22	

- Banyumanik (Sebelum Simulasi)**

**Ayam Goreng Tepung Titik 1 (jam 10.00)**

Ul	Jumlah Koloni Pengenceran			Standard Plate Count		Keterangan	Log CFU/g	Total Koloni
	$10^{-6}$	$10^{-7}$	$10^{-8}$	Hasil	Sebenarnya			
1	52	41	32	$5,2 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 7,9)	8,72	8,63
2	48	35	39	$4,8 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 7,3)	8,68	
3	31	29	21	$3,1 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$	8,49	
4	30	40	0	$3,0 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 13,3)	8,48	
5	47	39	29	$4,7 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 8,3)	8,67	
6	58	50	35	$5,8 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 8,6)	8,76	

**Ayam Goreng Tepung Titik 2 (jam 12.30)**

UJI	Jumlah Koloni Pengenceran			Standard Plate Count		Keterangan	Log CFU/g	Total Koloni
	$10^{-6}$	$10^{-7}$	$10^{-8}$	Hasil	Sebenarnya			
1	88	77	66	$8,8 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 8,8)	8,95	8,92
2	66	58	67	$6,6 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 8,8)	8,82	
3	90	82	75	$9,0 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 9,1)	8,95	
4	88	70	62	$8,8 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 7,9)	8,95	
5	82	69	63	$8,2 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 8,4)	8,91	
6	85	65	78	$8,5 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 7,6)	8,93	

**Ayam Goreng Tepung Titik 3 (jam 15.00)**

UJI	Jumlah Koloni Pengenceran			Standard Plate Count		Keterangan	Log CFU/g	Total Koloni
	$10^{-6}$	$10^{-7}$	$10^{-8}$	Hasil	Sebenarnya			
1	Sp	145	110	-	-	Ulangan ini dihilangkan	-	9,14
2	132	109	116	$1,3 \times 10^9$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 8,3)	9,12	
3	134	119	104	$1,3 \times 10^9$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 8,9)	9,13	
4	131	122	103	$1,3 \times 10^9$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 9,3)	9,12	
5	145	113	99	$1,5 \times 10^9$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 7,8)	9,16	
6	160	138	108	$1,6 \times 10^9$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 8,6)	9,20	

- Fatmawati (Sebelum Simulasi)**

**Ayam Goreng Tepung Titik 1 (jam 10.00)**

Ul	Jumlah Koloni Pengenceran			Standard Plate Count		Keterangan	Log CFU/g	Total Koloni
	$10^{-6}$	$10^{-7}$	$10^{-8}$	Hasil	Sebenarnya			
1	75	55	46	$7,5 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 7,3)	8,88	8,81
2	60	54	52	$6,0 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 9,0)	8,78	
3	58	40	0	$5,8 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 6,9)	8,76	
4	57	55	62	$5,7 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 9,6)	8,76	
5	76	70	58	$7,6 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 9,2)	8,89	
6	62	44	Sp	$6,2 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 7,1)	8,79	

**Ayam Goreng Tepung Titik 2 (jam 12.30)**

Ul	Jumlah Koloni Pengenceran			Standard Plate Count		Keterangan	Log CFU/g	Total Koloni
	$10^{-6}$	$10^{-7}$	$10^{-8}$	Hasil	Sebenarnya			
1	82	76	75	$8,2 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 9,3)	8,91	8,95
2	78	73	69	$7,8 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 9,4)	8,89	
3	102	64	42	$1,0 \times 10^9$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 6,3)	9,01	
4	70	63	58	$7,0 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 9,0)	8,85	
5	105	100	88	$1,1 \times 10^9$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 9,5)	9,02	
6	82	76	55	$8,2 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 9,3)	8,91	

**Ayam Goreng Tepung Titik 3 (jam 15.00)**

Ul	Jumlah Koloni Pengenceran			Standard Plate Count		Keterangan	Log CFU/g	Total Koloni
	$10^{-6}$	$10^{-7}$	$10^{-8}$	Hasil	Sebenarnya			
1	138	112	104	$1,4 \times 10^9$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 8,1)	9,14	9,18
2	165	122	119	$1,7 \times 10^9$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 7,4)	9,22	
3	145	134	121	$1,5 \times 10^9$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 9,2)	9,16	
4	168	141	109	$1,7 \times 10^9$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 8,4)	9,23	
5	146	139	112	$1,5 \times 10^9$	-	Hitung pengenceran $10^{-6}$ karena >2 (hasil = 9,5)	9,16	
6	Sp	147	108	-	-	Ulangan ini dihilangkan	-	

- **Fatmawati (Setelah Simulasi)**

**Ayam Goreng Tepung Titik 1 (jam 10.00)**

Ul	Jumlah Koloni Pengenceran			Standard Plate Count		Keterangan	Log CFU/g	Total Koloni
	$10^{-5}$	$10^{-6}$	$10^{-7}$	Hasil	Sebenarnya			
1	117	70	62	$1,2 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-5}$ karena >2 (hasil = 5,9)	8,07	8,00
2	104	94	71	$1,0 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-5}$ karena >2 (hasil = 9,0)	8,02	
3	72	55	49	$7,2 \times 10^7$	-	Hitung pengenceran $10^{-5}$ karena >2 (hasil = 7,6)	7,86	
4	119	89	68	$1,2 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-5}$ karena >2 (hasil = 7,5)	8,08	
5	83	75	0	$8,3 \times 10^7$	-	Hitung pengenceran $10^{-5}$ karena >2 (hasil = 9,0)	7,92	
6	106	88	70	$1,1 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-5}$ karena >2 (hasil = 8,3)	8,03	

**Ayam Goreng Tepung Titik 2 (jam 12.30)**

Ul	Jumlah Koloni Pengenceran			Standard Plate Count		Keterangan	Log CFU/g	Total Koloni
	$10^{-5}$	$10^{-6}$	$10^{-7}$	Hasil	Sebenarnya			
1	165	147	132	$1,7 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-5}$ karena >2 (hasil = 8,9)	8,22	8,17
2	142	139	Sp	$1,4 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-5}$ karena >2 (hasil = 9,8)	8,15	
3	138	124	118	$1,4 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-5}$ karena >2 (hasil = 8,9)	8,14	
4	163	151	139	$1,6 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-5}$ karena >2 (hasil = 9,3)	8,21	
5	132	129	121	$1,3 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-5}$ karena >2 (hasil = 9,8)	8,12	
6	140	132	128	$1,4 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-5}$ karena >2 (hasil = 9,4)	8,15	

**Ayam Goreng Tepung Titik 3 (jam 15.00)**

Ul	Jumlah Koloni Pengenceran			Standard Plate Count		Keterangan	Log CFU/g	Total Koloni
	$10^{-5}$	$10^{-6}$	$10^{-7}$	Hasil	Sebenarnya			
1	245	230	227	$2,5 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-5}$ karena >2 (hasil = 9,4)	8,39	8,37
2	Sp	216	202	-	-	Ulangan ini dihilangkan	-	
3	220	208	190	$2,2 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-5}$ karena >2 (hasil = 9,5)	8,34	
4	251	242	225	$2,5 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-5}$ karena >2 (hasil = 9,6)	8,39	
5	249	220	198	$2,5 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-5}$ karena >2 (hasil = 8,8)	8,39	
6	218	212	195	$2,2 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran $10^{-5}$ karena >2 (hasil = 9,7)	8,34	

**LAMPIRAN 6. Nilai Smoke Point Minyak Goreng**

Lokasi	Waktu pengambilan Ulangan	Minyak Goreng Baru	Minyak Goreng 0	Minyak Goreng 2	Minyak Goreng 4	Minyak Goreng 6
		1	198	188	182	170
Peterongan	2	202	190	180	168	156
	3	200	190	184	166	158
	4	198	186	180	168	156
	5	200	190	184	170	156
	6	198	186	180	170	154
	1	202	190	184	168	158
Banyumanik	2	200	190	182	170	154
	3	198	188	182	168	160
	4	202	192	184	166	154
	5	198	186	180	170	154
	6	200	190	182	164	160
	1	200	186	180	168	158
Fatmawati (Sebelum Simulasi)	2	198	188	182	166	154
	3	202	190	182	168	154
	4	198	188	184	168	156
	5	198	192	180	164	154
	6	198	188	182	170	160
	1	202	-	198	190	170
Fatmawati (Setelah Simulasi)	2	200	-	194	188	174
	3	198	-	192	186	174
	4	200	-	194	188	176
	5	198	-	194	192	174
	6	198	-	196	188	172

**LAMPIRAN 7. Nilai Peroksida Minyak Goreng**

Lokasi	Waktu pengambilan Ulangan	Minyak Goreng Baru	Minyak Goreng 0	Minyak Goreng 2	Minyak Goreng 4	Minyak Goreng 6
		1	10	20	24	28
Peterongan	2	10	20	22	28	32
	3	8	22	26	32	34
	4	10	20	22	30	36
	5	8	18	22	28	36
	6	10	22	24	32	34
	1	8	18	22	28	32
Banyumanik	2	8	20	24	30	32
	3	10	18	24	30	36
	4	10	20	22	28	32
	5	8	20	26	28	34
	6	10	20	22	30	34
	1	10	22	26	30	34
Fatmawati (Sebelum Simulasi)	2	8	22	24	32	36
	3	10	18	22	32	32
	4	8	20	24	30	36
	5	10	18	24	32	34
	6	10	22	26	28	36
	1	10	-	14	16	24
Fatmawati (Setelah Simulasi)	2	10	-	14	20	26
	3	10	-	16	18	22
	4	10	-	14	20	28
	5	8	-	16	16	24
	6	10	-	16	20	26

**LAMPIRAN 8. Nilai Peroksida Ayam Goreng Tepung**

Lokasi	Waktu pengambilan Ulangan	Ayam Goreng Tepung Penggorengan ke-2	Ayam Goreng Tepung Penggorengan ke-4	Ayam Goreng Tepung Penggorengan ke-6
		1	120	130
Peterongan	2	80	120	150
	3	100	130	140
	4	90	120	140
	5	90	110	140
	6	80	120	130
	1	90	110	120
Banyumanik	2	80	120	130
	3	90	110	140
	4	80	120	120
	5	100	130	120
	6	80	110	140
	1	80	130	140
Fatmawati (Sebelum Simulasi)	2	100	120	150
	3	90	130	140
	4	100	130	140
	5	100	110	120
	6	90	120	130
	1	60	110	110
Fatmawati (Setelah Simulasi)	2	60	90	120
	3	70	90	110
	4	70	90	130
	5	70	110	120
	6	60	100	110

