

7. LAMPIRAN

7.1. Perhitungan *Total Plate Count*

7.1.1. *Street Food Lumpia A (Sebelum Simulasi)*

7.1.1.1. *Total Plate Count* Isi Lumpia

Isi lumpia titik 1 (jam 09.00)

ul	Jumlah koloni pengenceran			<i>Standard plate count</i>		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10^{-3}	10^{-4}	10^{-5}	hasil	sebenarnya			
1	115	38	24	$1,15 \times 10^6$	-	Hitung pengenceran 10^{-3} karena >2 (hasil = 3,3)	6,06	6,075
2	117	36	1	$1,17 \times 10^6$	-	Hitung pengenceran 10^{-3} karena >2 (hasil = 3,1)	6,07	
3	119	37	3	$1,19 \times 10^6$	-	Hitung pengenceran 10^{-3} karena >2 (hasil = 3,1)	6,08	
4	120	36	19	$1,2 \times 10^6$	-	Hitung pengenceran 10^{-3} karena >2 (hasil = 3)	6,08	
5	125	39	12	$1,25 \times 10^6$	-	Hitung pengenceran 10^{-3} karena >2 (hasil = 3,1)	6,10	
6	115	37	1	$1,15 \times 10^6$	-	Hitung pengenceran 10^{-3} karena >2 (hasil = 3,2)	6,06	

Isi lumpia titik 2 (jam 13.30)

ul	Jumlah koloni pengenceran			<i>Standard plate count</i>		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10^{-3}	10^{-4}	10^{-5}	hasil	sebenarnya			
1	257	Sp	Sp	$2,57 \times 10^6$	-	Hitung pengenceran 10^{-3}	6,41	6,415
2	255	Sp	89	$2,55 \times 10^6$	-	Hitung pengenceran 10^{-3} karena >2 (hasil = 34,9)	6,41	
3	265	132	102	$2,65 \times 10^6$	-	Hitung pengenceran 10^{-3} karena >2 (hasil = 5)	6,42	
4	256	117	52	$2,56 \times 10^6$	-	Hitung pengenceran 10^{-3} karena >2 (hasil = 4,6)	6,41	
5	261	145	92	$2,61 \times 10^6$	-	Hitung pengenceran 10^{-3} karena >2 (hasil = 5,6)	6,42	
6	263	125	75	$2,63 \times 10^6$	-	Hitung pengenceran 10^{-3} karena >2 (hasil = 4,8)	6,42	

Isi lumpia titik 3 (jam 18.00)

ul	Jumlah koloni pengenceran			Standard plate count		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10 ⁻³	10 ⁻⁴	10 ⁻⁵	hasil	sebenarnya			
1	Sp	206	Sp	2,06 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁴	7,31	7,307
2	sp	199	163	1,99 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁴ karena >2 (hasil = 8,2)	7,30	
3	Sp	204	131	2,04 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁴ karena >2 (hasil =6,4)	7,31	
4	Sp	187	93	1,87 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁴ karena >2 (hasil =5)	7,27	
5	Sp	213	91	2,13 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁴ karena >2 (hasil =4,3)	7,33	
6	Sp	209	Sp	2,09 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁴	7,32	

7.1.1.2. Total Plate Count Kulit Lumpia

Kulit lumpia titik 1 (jam 09.00)

ul	Jumlah koloni pengenceran			Standard plate count		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10 ⁻⁵	10 ⁻⁶	10 ⁻⁷	hasil	sebenarnya			
1	Sp	80	1	8,0 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁶	8,90	8,587
2	Sp	131	71	1,31 x 10 ⁹	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁶ karena >2 (hasil =5,4)	9,12	
3	103	151	42	1,03 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2(hasil =14,7)	8,01	
4	137	91	24	1,37 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2(hasil =6,6)	8,14	
5	Sp	178	32	1,78 x 10 ⁹	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁶ karena >2 (hasil =1,8)	9,25	
6	125	51	14	1,25 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁴ karena >2 (hasil =4,1)	8,10	

Kulit lumpia titik 2 (jam 13.30)

ul	Jumlah koloni pengenceran			Standard plate count		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10 ⁻⁵	10 ⁻⁶	10 ⁻⁷	hasil	sebenarnya			
1	Sp	104	164	1,04 x 10 ⁹	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁶ karena >2(hasil =15,8)	9,02	9,132
2	Sp	155	131	1,55 x 10 ⁹	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁶ karena >2(hasil =8,5)	9,20	
3	Sp	167	128	1,67 x 10 ⁹	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁶ karena >2(hasil =7,7)	9,22	
4	Sp	213	138	2,13 x 10 ⁹	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil =6,5)	9,33	
5	244	198	145	2,44 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil =8,1)	8,39	
6	Sp	Sp	43	4,3 x 10 ⁹	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁷	9,63	

Kulit lumpia titik 3 (jam 18.00)

ul	Jumlah koloni pengenceran			Standard plate count		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10 ⁻⁵	10 ⁻⁶	10 ⁻⁷	hasil	sebenarnya			
1	Sp	215	211	2,15 x 10 ⁹	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁶ karena >2 (hasil = 9,8)	9,33	9,855
2	Sp	204	3	2,04 x 10 ⁹	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁶	9,31	
3	Sp	Sp	215	2,15 x 10 ¹⁰	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁷	10,33	
4	Sp	Sp	208	2,08 x 10 ¹⁰	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁷	10,32	
5	Sp	Sp	252	2,52 x 10 ¹⁰	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁷	10,40	
6	Sp	273	218	2,73 x 10 ⁹	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁶ karena >2 (hasil = 8)	9,44	

7.1.2. Street Food Lumpia Jl. B (Sebelum Simulasi)**7.1.2.1. Total Plate Count Isi Lumpia****Isi lumpia titik 1 (jam 09.00)**

ul	Jumlah koloni pengenceran			Standard plate count		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10 ⁻³	10 ⁻⁴	10 ⁻⁵	hasil	sebenarnya			
1	97	47	19	9,7 x 10 ⁵	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 4,8)	5,99	5,963
2	90	45	1	9 x 10 ⁵	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 5)	5,95	
3	85	28	3	8,5 x 10 ⁵	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 3,3)	5,93	
4	99	53	10	9,9 x 10 ⁵	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 5,4)	6	
5	88	36	2	8,8 x 10 ⁵	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 4,1)	5,94	
6	93	40	19	9,3 x 10 ⁵	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 4,3)	5,97	

Isi lumpia titik 2 (jam 13.30)

ul	Jumlah koloni pengenceran			Standard plate count		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10 ⁻³	10 ⁻⁴	10 ⁻⁵	hasil	sebenarnya			
1	73	21	20	7,3 x 10 ⁵	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³	5,86	6,065
2	122	41	27	1,22 x 10 ⁶	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 3,4)	6,09	
3	140	112	42	1,4 x 10 ⁶	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 8)	6,15	
4	136	57	38	1,36 x 10 ⁶	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 4,2)	6,13	
5	115	49	21	1,15 x 10 ⁶	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 4,3)	6,06	
6	127	51	29	1,27 x 10 ⁶	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 4)	6,10	

Isi lupia titik 3 (jam 18.00)

ul	Jumlah koloni pengenceran			Standard plate count		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10 ⁻³	10 ⁻⁴	10 ⁻⁵	hasil	sebenarnya			
1	Sp	152	Sp	1,52 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁴	7,18	6,768
2	238	149	88	2,38 x 10 ⁶	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 6,3)	6,38	
3	253	144	72	2,53 x 10 ⁶	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 5,7)	6,40	
4	Sp	135	80	1,35 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 5,9)	7,13	
5	262	151	109	2,62 x 10 ⁶	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 5,8)	6,42	
6	Sp	125	81	1,25 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil=6,48)	7,10	

7.1.4.2. Total Plate Count Kulit Lupia**Kulit lupia titik 1 (jam 09.00)**

ul	Jumlah koloni pengenceran			Standard plate count		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10 ⁻⁵	10 ⁻⁶	10 ⁻⁷	hasil	sebenarnya			
1	71	43	8	7,1 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 6,1)	7,85	7.790
2	41	19	10	4,1 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵	7,61	
3	66	37	24	6,6 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 5,6)	7,82	
4	59	39	10	5,9 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 6,6)	7,77	
5	68	56	2	6,8 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 8,2)	7,83	
6	72	53	19	7,2 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 7,4)	7,86	

Kulit lupia titik 2 (jam 13.30)

ul	Jumlah koloni pengenceran			Standard plate count		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10 ⁻⁵	10 ⁻⁶	10 ⁻⁷	hasil	sebenarnya			
1	125	73	38	1,25 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 5,8)	8,10	8,085
2	118	57	29	1,18 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 4,8)	8,07	
3	113	51	26	1,13 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena > 2 (hasil = 4,5)	8,05	
4	128	81	42	1,28 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 6,3)	8,11	
5	134	93	55	1,34 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 9,4)	8,13	
6	113	54	25	1,13 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 4,8)	8,05	

Kulit lupia titik 3 (jam 18.00)

ul	Jumlah koloni pengenceran			Standard plate count		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10 ⁻⁵	10 ⁻⁶	10 ⁻⁷	hasil	sebenarnya			
1	265	183	91	2,65 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 6,9)	8,42	8,338
2	272	185	159	2,72 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 6,8)	8,43	
3	156	106	89	1,56 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 6,8)	8,19	
4	276	187	95	2,76 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 6,8)	8,44	
5	242	164	59	2,42 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 6,8)	8,38	
6	148	100	31	1,48 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 6,8)	8,17	

7.1.3. Street Food Lupia Jl. C (Sebelum Simulasi)**7.1.3.1. Total Plate Count Isi Lupia****Isi lupia titik 1 (jam 09.00)**

ul	Jumlah koloni pengenceran			Standard plate count		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10 ⁻³	10 ⁻⁴	10 ⁻⁵	hasil	sebenarnya			
1	90	70	15	9 x 10 ⁵	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 7,8)	5,95	5,950
2	87	33	23	8,7 x 10 ⁵	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 3,8)	5,94	
3	88	40	3	8,8 x 10 ⁵	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 4,5)	5,94	
4	93	52	27	9,3 x 10 ⁵	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 5,6)	5,97	
5	87	41	23	8,7 x 10 ⁵	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 4,7)	5,94	
6	91	53	31	9,1 x 10 ⁵	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 5,8)	5,96	

Isi lupia titik 2 (jam 13.30)

ul	Jumlah koloni pengenceran			Standard plate count		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10 ⁻³	10 ⁻⁴	10 ⁻⁵	hasil	sebenarnya			
1	151	90	22	1,51 x 10 ⁶	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 6)	6,06	6,132
2	148	78	28	1,48 x 10 ⁶	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 5,3)	6,17	
3	145	73	32	1,45 x 10 ⁶	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 5)	6,16	
4	135	42	24	1,35 x 10 ⁶	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 3,1)	6,13	
5	142	66	26	1,42 x 10 ⁶	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 4,6)	6,15	
6	132	39	37	1,32 x 10 ⁶	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 3)	6,12	

Isi luntia titik 3 (jam 18.00)

ul	Jumlah koloni pengenceran			Standard plate count		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10 ⁻³	10 ⁻⁴	10 ⁻⁵	hasil	sebenarnya			
1	273	105	96	2,73 x 10 ⁶	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 3,8)	6,44	6,823
2	Sp	156	84	1,56 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁴ karena >2 (hasil = 5,4)	7,19	
3	Sp	163	88	1,63 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁴ karena >2 (hasil = 5,4)	7,21	
4	268	100	74	2,68 x 10 ⁶	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 3,7)	6,43	
5	279	103	79	2,79 x 10 ⁶	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 3,7)	6,45	
6	Sp	166	83	1,66 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁴ karena >2 (hasil = 5)	7,22	

7.1.3.2. Total Plate Count Kulit Luntia**Kulit luntia titik 1 (jam 09.00)**

ul	Jumlah koloni pengenceran			Standard plate count		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10 ⁻⁵	10 ⁻⁶	10 ⁻⁷	hasil	sebenarnya			
1	100	46	25	1 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 4,6)	8	7,973
2	96	44	23	9,6 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 4,6)	7,98	
3	99	46	22	9,9 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 4,6)	8	
4	87	25	19	8,7 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵	7,94	
5	88	27	15	8,8 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵	7,94	
6	95	47	24	9,5 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 4,9)	7,98	

Kulit luntia titik 2 (jam 13.30)

ul	Jumlah koloni pengenceran			Standard plate count		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10 ⁻⁵	10 ⁻⁶	10 ⁻⁷	hasil	sebenarnya			
1	264	79	34	2,64 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 3)	8,42	8,355
2	255	73	37	2,55 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 2,9)	8,41	
3	198	55	23	1,98 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 2,8)	8,30	
4	195	45	26	1,95 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 2,3)	8,29	
5	262	75	22	2,62 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 2,9)	8,42	
6	194	44	19	1,94 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 2,3)	8,29	

Kulit lumpia titik 3 (jam 18.00)

ul	Jumlah koloni pengenceran			Standard plate count		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10 ⁻⁵	10 ⁻⁶	10 ⁻⁷	hasil	sebenarnya			
1	289	188	45	2,89 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 6,5)	8,46	8,382
2	284	179	49	2,84 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 6,3)	8,45	
3	287	167	46	2,87 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 5,8)	8,46	
4	259	122	43	2,59 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 4,7)	8,41	
5	189	118	58	1,89 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 6,2)	8,28	
6	168	105	35	1,68 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 6,3)	8,23	

7.1.4. Street Food Lumpia D (Sebelum Simulasi)**7.1.4.1. Total Plate Count Isi Lumpia****Isi lumpia titik 1 (jam 09.00)**

ul	Jumlah koloni pengenceran			Standard plate count		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10 ⁻³	10 ⁻⁴	10 ⁻⁵	hasil	sebenarnya			
1	90	55	30	9 x 10 ⁵	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 6,1)	5,95	5,952
2	84	64	34	8,4 x 10 ⁵	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 7,6)	5,92	
3	87	69	51	8,7 x 10 ⁵	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 7,9)	5,94	
4	88	Sp	23	8,8 x 10 ⁵	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³	5,94	
5	97	61	31	9,7 x 10 ⁵	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 6,3)	5,99	
6	94	65	198	9,4 x 10 ⁵	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 6,9)	5,97	

Isi lumpia titik 2 (jam 13.30)

ul	Jumlah koloni pengenceran			Standard plate count		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10 ⁻³	10 ⁻⁴	10 ⁻⁵	hasil	sebenarnya			
1	139	52	39	1,39 x 10 ⁶	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 3,7)	6,13	6,158
2	144	54	44	1,44 x 10 ⁶	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 3,8)	6,16	
3	153	53	49	1,53 x 10 ⁶	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 3,5)	6,18	
4	139	84	35	1,39 x 10 ⁶	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 6)	6,14	
5	137	93	7	1,37 x 10 ⁶	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 6,8)	6,14	
6	149	66	31	1,49 x 10 ⁶	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 4,4)	6,17	

Isi lumpia titik 3 (jam 18.00)

ul	Jumlah koloni pengenceran			Standard plate count		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10 ⁻³	10 ⁻⁴	10 ⁻⁵	hasil	sebenarnya			
1	Sp	240	181	2,4 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁴ karena >2 (hasil = 7,5)	7,38	7,288
2	Sp	252	188	2,52 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁴ karena >2 (hasil = 7,5)	7,40	
3	sp	231	167	2,31 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁴ karena >2 (hasil = 7,2)	7,36	
4	Sp	181	165	1,81 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁴ karena >2 (hasil = 9,1)	7,07	
5	Sp	193	133	1,93 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁴ karena >2 (hasil = 6,9)	7,29	
6	sp	171	163	1,71 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁴ karena >2 (hasil = 9,5)	7,23	

7.1.2.2. Total Plate Count Kulit Lumpia**Kulit lumpia titik 1 (jam 09.00)**

ul	Jumlah koloni pengenceran			Standard plate count		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10 ⁻⁵	10 ⁻⁶	10 ⁻⁷	hasil	sebenarnya			
1	98	34	8	9,8 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 3,5)	7,99	8,007
2	102	44	11	1,02 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 4,3)	8,01	
3	111	52	15	1,11 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 4,7)	8,05	
4	89	30	1	8,9 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 3,4)	7,95	
5	99	31	2	9,9 x 10 ⁷	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 3,1)	8,00	
6	109	46	6	1,09 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 4,2)	8,04	

Kulit lumpia titik 2 (jam 13.30)

ul	Jumlah koloni pengenceran			Standard plate count		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10 ⁻⁵	10 ⁻⁶	10 ⁻⁷	hasil	sebenarnya			
1	Sp	83	33	8,3 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁶ karena >2 (hasil = 4)	8,92	8,588
2	184	65	23	1,84 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 3,5)	8,26	
3	253	79	5	2,53 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 3,1)	8,40	
4	Sp	86	1	8,6 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁶	8,93	
5	Sp	70	22	7 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁶	8,85	
6	147	75	24	1,47 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 5,1)	8,17	

Kulit lunpia titik 3 (jam 18.00)

ul	Jumlah koloni pengenceran			Standard plate count		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10 ⁻⁵	10 ⁻⁶	10 ⁻⁷	hasil	sebenarnya			
1	Sp	180	160	1,8 x 10 ⁹	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁶ karena >2 (hasil =8,9)	9,26	8,858
2	256	255	47	2,56 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 10)	8,41	
3	193	241	180	1,93 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 12,5)	8,29	
4	Sp	277	96	2,77 x 10 ⁹	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁶ karena >2 (hasil =3,5)	9,44	
5	Sp	190	188	1,9 x 10 ⁹	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁶ karena >2 (hasil =9,9)	9,28	
6	292	273	124	2,92 x 10 ⁸	-	Hitung pengenceran 10 ⁻⁵ karena >2 (hasil = 9,4)	8,47	

7.1.5. Street Food Lunpia A (Setelah Simulasi)**7.1.5.1. Total Plate Count Isi Lunpia****Simulasi Isi lunpia titik 1 (jam 09.00)**

ul	Jumlah koloni pengenceran			Standard plate count		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10 ⁻³	10 ⁻⁴	10 ⁻⁵	hasil	sebenarnya			
1	88	20	4	8,8 x 10 ⁵	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³	5,94	5,95
2	93	16	2	9,3 x 10 ⁵	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³	5,97	
3	87	18	3	8,7 x 10 ⁵	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³	5,94	
4	85	21	1	8,5 x 10 ⁵	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³	5,93	
5	91	23	4	9,1 x 10 ⁵	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³	5,96	
6	92	25	6	9,2 x 10 ⁵	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³	5,96	

Simulasi Isi lunpia titik 2 (jam 13.30)

ul	Jumlah koloni pengenceran			Standard plate count		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10 ⁻³	10 ⁻⁴	10 ⁻⁵	hasil	sebenarnya			
1	119	38	28	1,19 x 10 ⁶	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 3,2)	6,08	6,078
2	121	31	26	1,21 x 10 ⁶	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 2,6)	6,08	
3	124	33	26	1,24 x 10 ⁶	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena > 2 (hasil = 2,7)	6,09	
4	118	39	25	1,18 x 10 ⁶	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 3,3)	6,07	
5	116	37	23	1,16 x 10 ⁶	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 3,2)	6,06	
6	122	32	29	1,22 x 10 ⁶	-	Hitung pengenceran 10 ⁻³ karena >2 (hasil = 2,6)	6,09	

Simulasi Isi lumpia titik 3 (jam 18.00)

ul	Jumlah koloni pengenceran			Standard plate count		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10^{-3}	10^{-4}	10^{-5}	hasil	sebenarnya			
1	187	79	59	$1,87 \times 10^6$	-	Hitung pengenceran 10^{-3} karena >2 (hasil = 4,2)	6,27	6,265
2	198	75	51	$1,98 \times 10^6$	-	Hitung pengenceran 10^{-3} karena >2 (hasil = 3,8)	6,30	
3	183	74	58	$1,83 \times 10^6$	-	Hitung pengenceran 10^{-3} karena >2 (hasil = 4)	6,26	
4	184	79	57	$1,84 \times 10^6$	-	Hitung pengenceran 10^{-3} karena >2 (hasil = 4,3)	6,26	
5	157	Sp	9	$1,57 \times 10^6$	-	Hitung pengenceran 10^{-3}	6,20	
6	198	74	59	$1,98 \times 10^6$	-	Hitung pengenceran 10^{-3} karena >2 (hasil = 3,7)	6,30	

7.1.5.2. Total Plate Count Kulit Lumpia**Simulasi Kulit lumpia titik 1 (jam 09.00)**

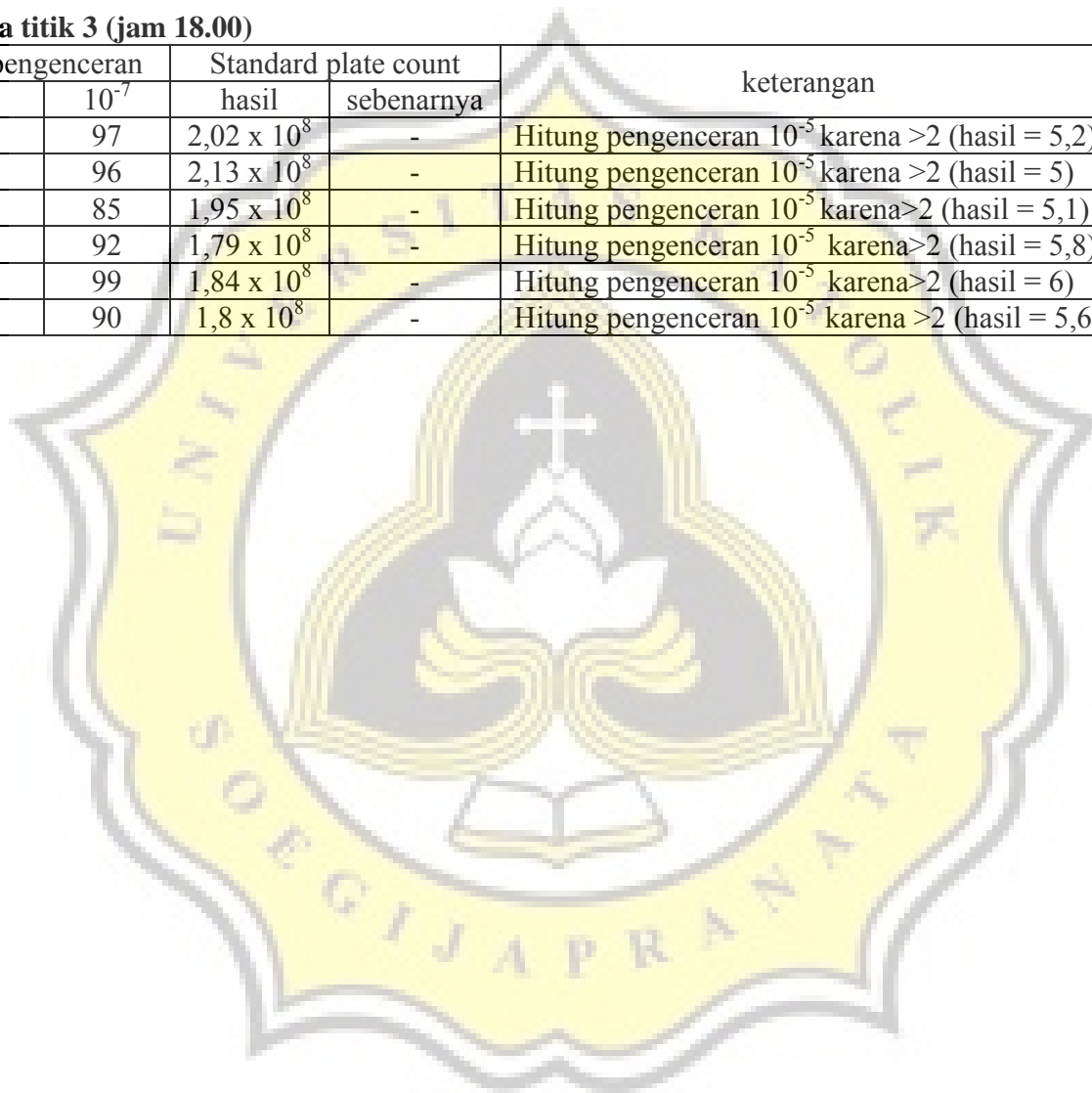
ul	Jumlah koloni pengenceran			Standard plate count		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10^{-5}	10^{-6}	10^{-7}	hasil	sebenarnya			
1	74	53	8	$7,4 \times 10^7$	-	Hitung pengenceran 10^{-5} karena >2 (hasil = 7,2)	7,87	7,843
2	76	52	10	$7,6 \times 10^7$	-	Hitung pengenceran 10^{-5} karena >2 (hasil = 6,8)	7,88	
3	63	41	24	$6,3 \times 10^7$	-	Hitung pengenceran 10^{-5} karena >2 (hasil = 6,5)	7,80	
4	66	43	10	$6,6 \times 10^7$	-	Hitung pengenceran 10^{-5} karena >2 (hasil = 6,5)	7,82	
5	68	46	2	$6,8 \times 10^7$	-	Hitung pengenceran 10^{-5} karena >2 (hasil = 6,8)	7,83	
6	72	48	19	$7,2 \times 10^7$	-	Hitung pengenceran 10^{-5} karena >2 (hasil = 6,7)	7,86	

Simulasi Kulit lumpia titik 2 (jam 13.30)

ul	Jumlah koloni pengenceran			Standard plate count		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10^{-5}	10^{-6}	10^{-7}	hasil	sebenarnya			
1	109	65	52	$1,09 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran 10^{-5} karena >2 (hasil = 6)	8,04	8,053
2	113	68	46	$1,13 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran 10^{-5} karena >2 (hasil = 6)	8,05	
3	107	62	44	$1,07 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran 10^{-5} karena >2 (hasil = 5,8)	8,03	
4	105	51	33	$1,05 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran 10^{-5} karena >2 (hasil = 4,9)	8,02	
5	124	86	55	$1,24 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran 10^{-5} karena >2 (hasil = 5,9)	8,09	
6	122	77	35	$1,22 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran 10^{-5} karena >2 (hasil = 6,3)	8,09	

Simulasi Kulit lupia titik 3 (jam 18.00)

ul	Jumlah koloni pengenceran			Standard plate count		keterangan	log CFU/ml	Total koloni
	10^{-5}	10^{-6}	10^{-7}	hasil	sebenarnya			
1	202	105	97	$2,02 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran 10^{-5} karena >2 (hasil = 5,2)	8,31	8,285
2	213	107	96	$2,13 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran 10^{-5} karena >2 (hasil = 5)	8,34	
3	195	100	85	$1,95 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran 10^{-5} karena >2 (hasil = 5,1)	8,29	
4	179	103	92	$1,79 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran 10^{-5} karena >2 (hasil = 5,8)	8,25	
5	184	111	99	$1,84 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran 10^{-5} karena >2 (hasil = 6)	8,26	
6	180	101	90	$1,8 \times 10^8$	-	Hitung pengenceran 10^{-5} karena >2 (hasil = 5,6)	8,26	



7.2. Perhitungan Nilai Peroksida Minyak Goreng

7.2.1. Street Food Luncia A (Sebelum Simulasi)

7.2.1.1. Nilai Peroksida Minyak Goreng

lokasi	waktu	ml		avg	stdev
		Na2S2O3	Peroksida		
A	09.00	1,2	18	18,667	1,633
	09.00	1,3	20		
	09.00	1,3	20		
	09.00	1,3	20		
	09.00	1,2	18		
	09.00	1,1	16		
	13.30	1,5	24	27,333	2,422
	13.30	1,7	28		
	13.30	1,8	30		
	13.30	1,6	26		
	13.30	1,8	30		
	13.30	1,6	26		
	18.00	2,6	46	47,333	3,011
	18.00	2,5	44		
	18.00	2,5	44		
	18.00	2,8	50		
	18.00	2,8	50		
	18.00	2,8	50		

7.2.2. Street Food Lumpia B (Sebelum Simulasi)

7.2.2.1. Nilai Peroksida Minyak Goreng

lokasi	waktu	ml Na ₂ S ₂ O ₃	Bil.Peroksida	avg	stdev
B	09.00	0,9	12	13	1,095
	09.00	0,9	12		
	09.00	1	14		
	09.00	0,9	12		
	09.00	1	14		
	09.00	1	14		
	09.00	1	14		
	13.30	1,4	22	23,667	1,506
	13.30	1,4	22		
	13.30	1,5	24		
	13.30	1,5	24		
	13.30	1,5	24		
	13.30	1,6	26		
	18.00	2	34	36,667	3,266
	18.00	2,2	38		
	18.00	2	34		
	18.00	2,4	42		
	18.00	2	34		
	18.00	2	38		

7.2.3. Street Food Lumpia C (Sebelum Simulasi)

7.2.3.1. Nilai Peroksida Minyak Goreng

lokasi	waktu	ml Na ₂ S ₂ O ₃	Bil.Peroksida	avg	stdev
C	09.00	1,1	16	15	1,095
	09.00	1	14		
	09.00	1	14		
	09.00	1,1	16		
	09.00	1,1	16		
	09.00	1	14		
	13.30	1,5	26	24,333	2,338
	13.30	1,5	28		
	13.30	1,5	24		
	13.30	1,4	22		
	13.30	1,5	22		
	13.30	1,5	24		
	18.00	1,8	30	32	2,191
	18.00	2	34		
	18.00	2	34		
	18.00	1,8	30		
	18.00	1,8	30		
	18.00	2	34		

7.2.4. Street Food Lumpia D (Sebelum Simulasi)

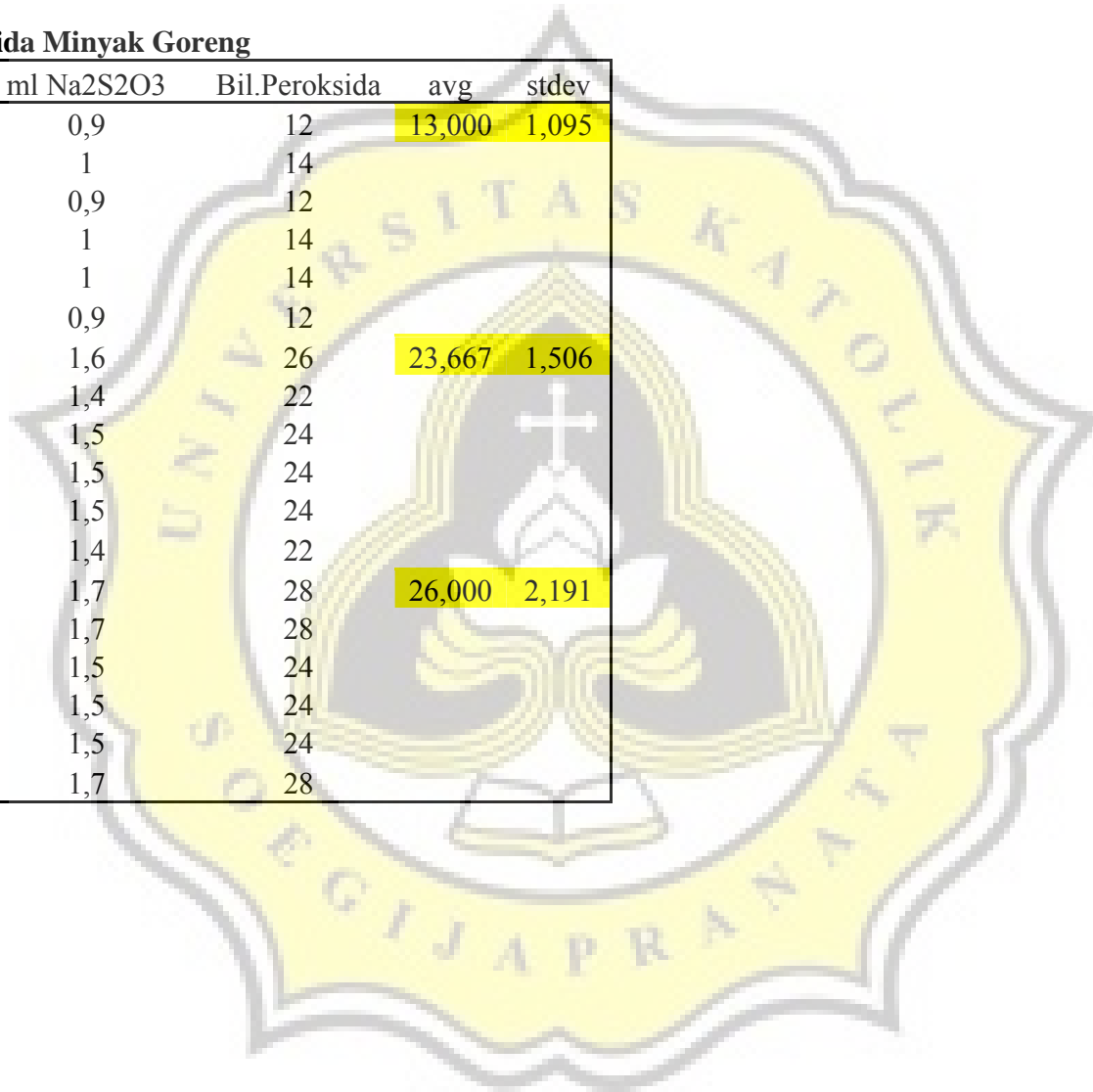
7.2.4.1. Nilai Peroksida Minyak Goreng

lokasi	waktu	ml Na2S2O3	Bil.Peroksida	avg	stdev
D	09.00	0,8	10	11,000	1,095
	09.00	0,9	12		
	09.00	0,8	10		
	09.00	0,9	12		
	09.00	0,8	10		
	09.00	0,9	12		
	13.30	1,6	26	28,333	1,966
	13.30	1,7	28		
	13.30	1,8	30		
	13.30	1,8	30		
	13.30	1,8	30		
	13.30	1,6	26		
	18.00	2,2	38	36,000	1,789
	18.00	2	34		
	18.00	2,1	36		
	18.00	2,2	34		
	18.00	2,2	36		
	18.00	2,2	38		

7.2.5 Street Food Luntia A (Setelah Simulasi)

7.2.5.1. Nilai Peroksida Minyak Goreng

lokasi	waktu	ml Na ₂ S ₂ O ₃	Bil.Peroksida	avg	stdev
A	09.00	0,9	12	13,000	1,095
	09.00	1	14		
	09.00	0,9	12		
	09.00	1	14		
	09.00	1	14		
	09.00	0,9	12		
	13.30	1,6	26	23,667	1,506
	13.30	1,4	22		
	13.30	1,5	24		
	13.30	1,5	24		
	13.30	1,5	24		
	13.30	1,4	22		
	18.00	1,7	28	26,000	2,191
	18.00	1,7	28		
	18.00	1,5	24		
	18.00	1,5	24		
	18.00	1,5	24		
	18.00	1,7	28		



7.3. Perhitungan Angka TBA Minyak Goreng
7.3.1. Street Food Lumpia A (Sebelum Simulasi)

7.3.1.1. Angka TBA Minyak Goreng

lokasi	waktu	absorbansi	tba	avg	stdev
A	09.00	0,0428	0,334	0,336	0,004
	09.00	0,0438	0,342		
	09.00	0,0431	0,336		
	09.00	0,0429	0,335		
	09.00	0,0425	0,33		
	09.00	0,0432	0,336		
	13.30	0,0629	0,484	0,478	0,007
	13.30	0,0624	0,48		
	13.30	0,0627	0,481		
	13.30	0,0598	0,465		
	13.30	0,0612	0,477		
	13.30	0,0624	0,48		
	18.00	0,0975	0,755	0,746	0,025
	18.00	0,099	0,762		
	18.00	0,1002	0,771		
	18.00	0,0981	0,758		
	18.00	0,0923	0,718		
	18.00	0,0911	0,711		

7.3.2. Street Food Lumpia B (Sebelum Simulasi)

7.3.2.1. Angka TBA Minyak Goreng

lokasi	waktu	absorbansi	tba	avg	stdev
B	09.00	0,03	0,234	0,225	0,013
	09.00	0,0319	0,246		
	09.00	0,0287	0,227		
	09.00	0,0293	0,214		
	09.00	0,0272	0,212		
	09.00	0,0283	0,218		
	13.30	0,0285	0,222	0,263	0,025
	13.30	0,0358	0,272		
	13.30	0,0363	0,28		
	13.30	0,0364	0,28		
	13.30	0,0341	0,243		
	13.30	0,0364	0,28		
	18.00	0,0597	0,439	0,485	0,032
	18.00	0,0607	0,47		
	18.00	0,0598	0,462		
	18.00	0,0669	0,507		
	18.00	0,0667	0,515		
	18.00	0,0726	0,515		

7.3.3. Street Food Lumpia C (Sebelum Simulasi)

7.3.3.1. Angka TBA Minyak Goreng

lokasi	waktu	absorbansi	tba	avg	stdev
C	09.00	0,021	0,16	0,160	0,002
	09.00	0,0214	0,156		
	09.00	0,0211	0,16		
	09.00	0,0209	0,16		
	09.00	0,0204	0,159		
	09.00	0,0211	0,162		
	13.30	0,0552	0,428	0,404	0,035
	13.30	0,0602	0,462		
	13.30	0,0471	0,366		
	13.30	0,0503	0,391		
	13.30	0,051	0,391		
	13.30	0,0502	0,388		
	18.00	0,0527	0,41	0,449	0,036
	18.00	0,0611	0,477		
	18.00	0,0609	0,475		
	18.00	0,0577	0,449		
	18.00	0,0512	0,4		
	18.00	0,0624	0,48		

7.3.4. Street Food Lumpia D (Sebelum Simulasi)

7.3.4.1. Angka TBA Minyak Goreng

lokasi	waktu	absorbansi	tba	avg	stdev
D	09.00	0,0172	0,127	0,127	0,007
	09.00	0,0158	0,123		
	09.00	0,0176	0,137		
	09.00	0,0155	0,118		
	09.00	0,0162	0,124		
	09.00	0,0173	0,133		
	13.30	0,0404	0,3	0,307	0,015
	13.30	0,0403	0,286		
	13.30	0,0407	0,303		
	13.30	0,0425	0,328		
	13.30	0,0414	0,319		
	13.30	0,0397	0,305		
	18.00	0,0451	0,352	0,356	0,011
	18.00	0,0447	0,349		
	18.00	0,0443	0,346		
	18.00	0,0483	0,375		
	18.00	0,0473	0,363		
	18.00	0,0451	0,352		

7.3.5 Street Food Luntia A (Setelah Simulasi)

7.3.5.1. Nilai Peroksida Minyak Goreng

lokasi	perlakuan	waktu	absorbansi	tba	avg	stdev
A	SIMULASI	09.00	0,0154	0,042	0,043	0,002
		09.00	0,0155	0,043		
		09.00	0,0157	0,044		
		09.00	0,0105	0,039		
		09.00	0,0154	0,042		
		09.00	0,0159	0,045		
		13.30	0,0112	0,087	0,085	0,003
		13.30	0,0108	0,084		
		13.30	0,011	0,086		
		13.30	0,0106	0,078		
		13.30	0,0109	0,085		
		13.30	0,0115	0,087		
		18.00	0,0281	0,219	0,220	0,007
		18.00	0,0301	0,234		
		18.00	0,0278	0,217		
		18.00	0,0277	0,216		
		18.00	0,0283	0,221		
		18.00	0,0275	0,215		

7.4. Output SPSS

7.4.1. Total Plate Count Lumpang 4 lokasi

7.4.1.1. Total Plate Count Isi Lumpang (Sebelum Simulasi)

Tests of Normality

	waktu	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
a.yani	09.00	,204	6	,200*	,902	6	,389
	13.30	,319	6	,056	,683	6	,004
	18.00	,231	6	,200*	,915	6	,473
pandanaran	09.00	,193	6	,200*	,957	6	,794
	13.30	,251	6	,200*	,927	6	,557
	18.00	,218	6	,200*	,880	6	,270
pemuda	09.00	,285	6	,138	,831	6	,110
	13.30	,218	6	,200*	,889	6	,314
	18.00	,313	6	,068	,706	6	,007
mataram	09.00	,183	6	,200*	,940	6	,660
	13.30	,314	6	,065	,774	6	,034
	18.00	,305	6	,084	,742	6	,017

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

a. Lilliefors Significance Correction

a.yani

Duncan^a

waktu	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
09.00	6	6,0750		
13.30	6		6,4150	
18.00	6			7,3067
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

pandanaran

Duncan^a

waktu	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
09.00	6	5,9517		
13.30	6		6,1533	
18.00	6			7,2883
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

pemuda

Duncan^a

waktu	N	Subset for alpha = .05	
		1	2
09.00	6	5,9500	
13.30	6	6,1317	
18.00	6		6,8233
Sig.		,216	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

mataram

Duncan^a

waktu	N	Subset for alpha = .05	
		1	2
09.00	6	5,9633	
13.30	6	6,0650	
18.00	6		6,7683
Sig.		,478	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

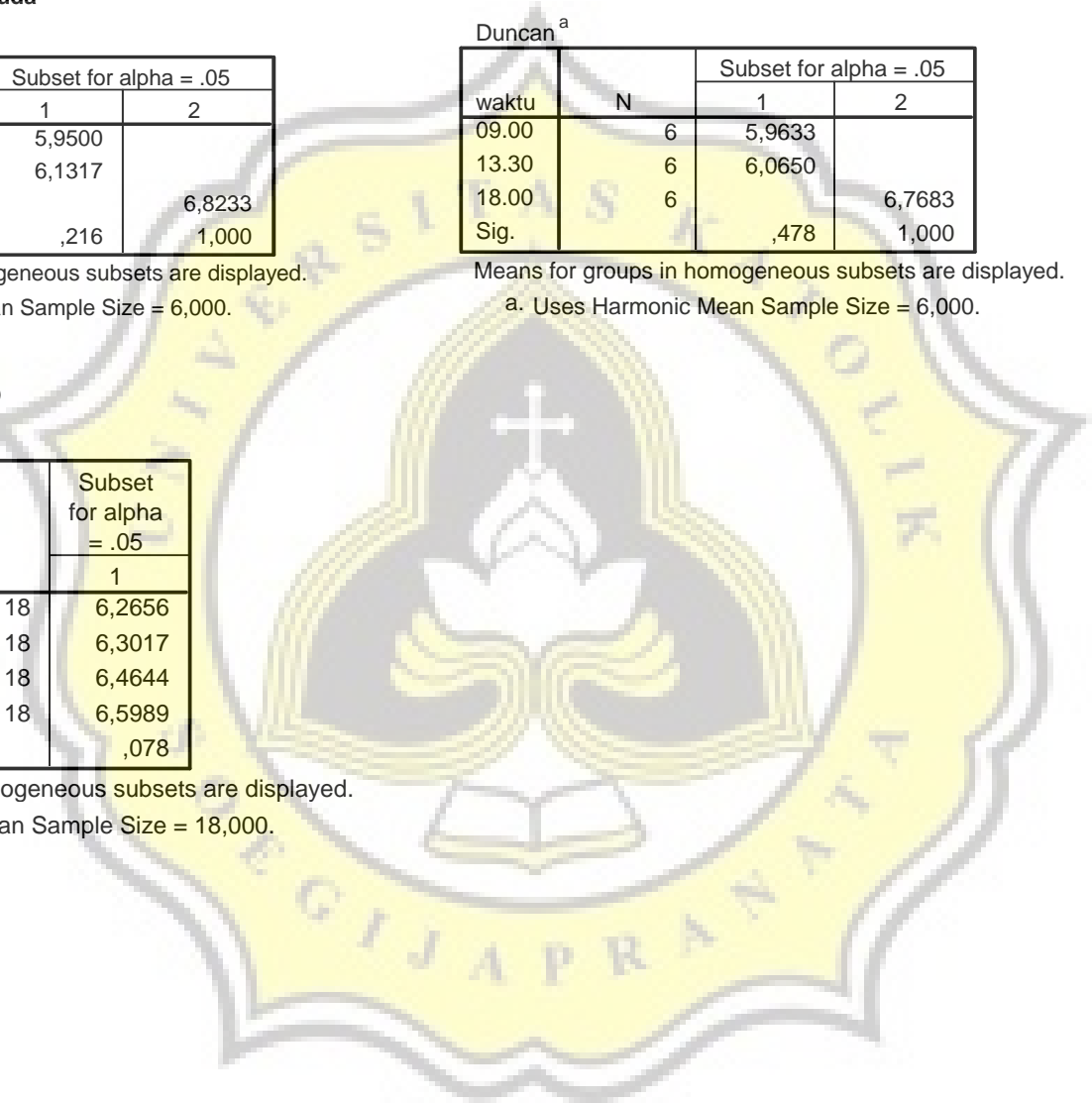
JML_MO

Duncan^a

LOKASI	N	Subset for alpha = .05
		1
MATARAM	18	6,2656
PEMUDA	18	6,3017
PANDANARAN	18	6,4644
A.YANI	18	6,5989
Sig.		,078

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 18,000.



7.4.1.2. Total Plate Count Kulit Lumpia (Sebelum Simulasi)

Tests of Normality

	waktu	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
a.yani	09.00	,286	6	,137	,832	6	,112
	13.30	,232	6	,200*	,910	6	,437
	18.00	,303	6	,089	,756	6	,023
pandanaran	09.00	,156	6	,200*	,960	6	,823
	13.30	,272	6	,186	,830	6	,108
	18.00	,280	6	,154	,821	6	,089
pemuda	09.00	,263	6	,200*	,823	6	,093
	13.30	,292	6	,121	,734	6	,014
	18.00	,277	6	,166	,798	6	,057
mataram	09.00	,292	6	,119	,774	6	,034
	13.30	,187	6	,200*	,906	6	,413
	18.00	,298	6	,104	,772	6	,032

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

a. Lilliefors Significance Correction

a.yani

Duncan^a

waktu	N	Subset for alpha = .05	
		1	2
09.00	6	8,5867	
13.30	6	9,1317	
18.00	6		9,8550
Sig.		,085	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

pandanaran

Duncan^a

waktu	N	Subset for alpha = .05	
		1	2
09.00	6	8,0067	
13.30	6		8,5883
18.00	6		8,8583
Sig.		1,000	,217

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

pemuda

Duncan^a

waktu	N	Subset for alpha = .05	
		1	2
09.00	6	7,9733	
13.30	6		8,3550
18.00	6		8,3817
Sig.		1,000	,531

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

mataram

Duncan^a

waktu	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
09.00	6	7,7900		
13.30	6		8,0850	
18.00	6			8,3383
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

JML_MO

Duncan^a

LOKASI	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
MATARAM	18	8,0711		
PEMUDA	18	8,2367	8,2367	
PANDANARAN	18		8,4844	
A.YANI	18			9,1911
Sig.		,290	,115	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 18,000.

7.4.1.3. Total Plate Count Isi Lunpia (Setelah Simulasi)

Tests of Normality

waktu	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk			
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.	
sebelum	09.00	,204	6	,200*	,902	6	,389
	13.30	,319	6	,056	,683	6	,004
	18.00	,231	6	,200*	,915	6	,473
setelah	09.00	,241	6	,200*	,913	6	,456
	13.30	,223	6	,200*	,908	6	,421
	18.00	,279	6	,157	,865	6	,207

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

a. Lilliefors Significance Correction

setelah

Duncan^a

waktu	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
09.00	6	5,9500		
13.30	6		6,0783	
18.00	6			6,2650
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

7.4.1.4. Total Plate Count Kulit Lumpia

Tests of Normality

waktu	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk			
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.	
sebelum	09.00	,286	6	,137	,832	6	,112
	13.30	,232	6	,200*	,910	6	,437
	18.00	,303	6	,089	,756	6	,023
setelah	09.00	,202	6	,200*	,941	6	,664
	13.30	,222	6	,200*	,868	6	,219
	18.00	,262	6	,200*	,904	6	,396

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

a. Lilliefors Significance Correction

setelah

Duncan^a

waktu	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
09.00	6	7,8433		
13.30	6		8,0533	
18.00	6			8,2850
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

7.4.2. Nilai Peroksida Minyak Goreng 4 Lokasi

7.4.2.1. Nilai Peroksida Minyak Goreng (Sebelum Simulasi)

Tests of Normality

WAKTU	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
a.yani	09.00	,293	6	,117	6	,091
	13.30	,209	6	,200*	6	,415
	18.00	,312	6	,069	6	,029
pandanaran	09.00	,319	6	,056	6	,004
	13.30	,302	6	,094	6	,035
	18.00	,202	6	,200*	6	,167
pemuda	09.00	,319	6	,056	6	,004
	13.30	,223	6	,200*	6	,421
	18.00	,319	6	,056	6	,004
mataram	09.00	,319	6	,056	6	,004
	13.30	,254	6	,200*	6	,212
	18.00	,293	6	,117	6	,091

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

a. Lilliefors Significance Correction

a.yani

pandanaran

Duncan^a

WAKTU	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
09.00	6	18,67		
13.30	6		27,33	
18.00	6			47,33
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

Duncan^a

WAKTU	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
09.00	6	11,00		
13.30	6		28,33	
18.00	6			36,00
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

pemuda

Duncan^a

WAKTU	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
09.00	6	15,00		
13.30	6		24,33	
18.00	6			32,00
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

mataram

Duncan^a

WAKTU	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
09.00	6	13,00		
13.30	6		23,67	
18.00	6			36,67
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

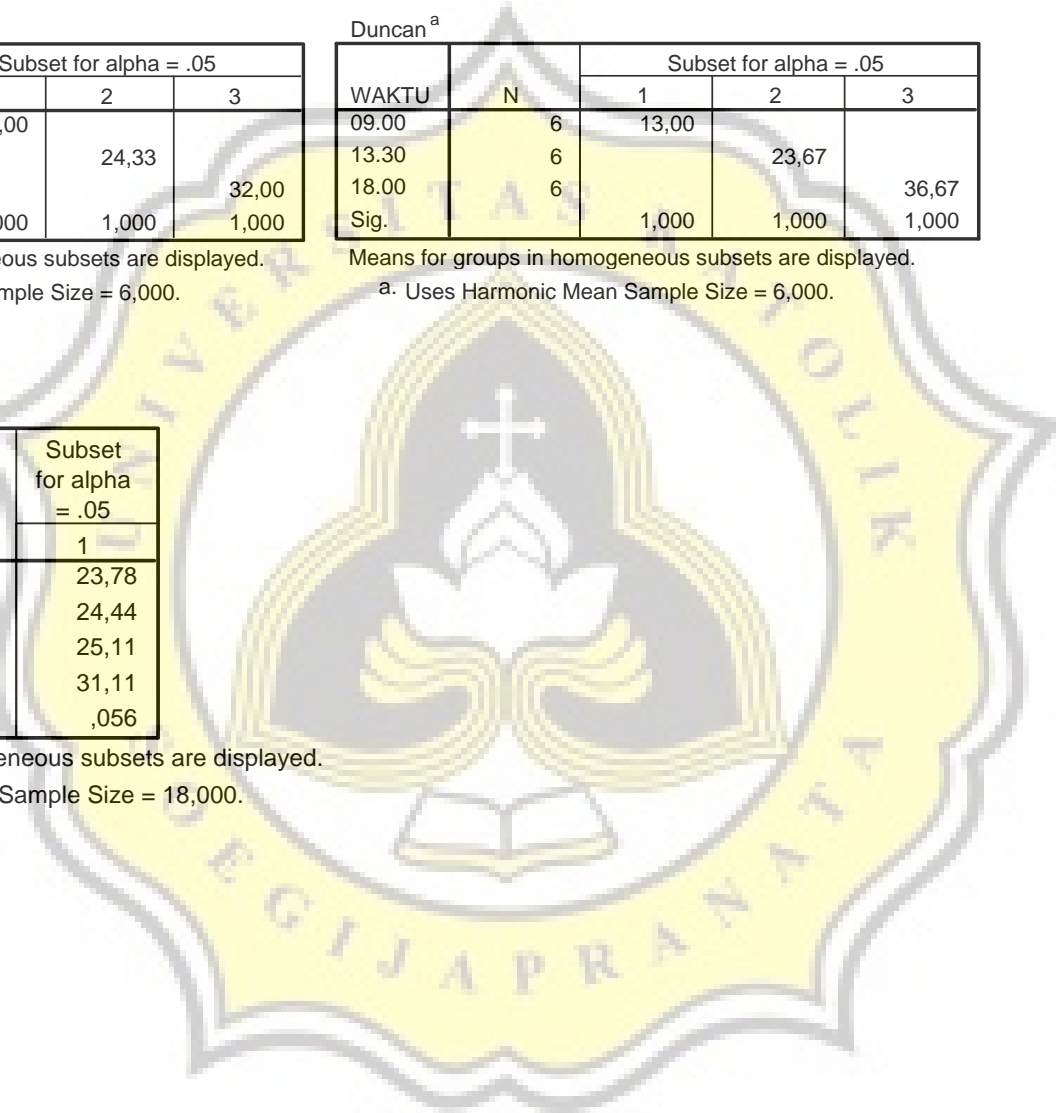
PEROKSID

Duncan^a

LOKASI	N	Subset for alpha = .05
		1
PEMUDA	18	23,78
MATARAM	18	24,44
PANDANARAN	18	25,11
A.YANI	18	31,11
Sig.		,056

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 18,000.



7.4.2.2. Nilai Peroksida Minyak Goreng (Setelah Simulasi)

Tests of Normality

WAKTU	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
SEBELUM 09.00	,293	6	,117	,822	6	,091
13.30	,209	6	,200*	,907	6	,415
18.00	,312	6	,069	,767	6	,029
SESUDAH 09.00	,319	6	,056	,683	6	,004
13.30	,254	6	,200*	,866	6	,212
18.00	,319	6	,056	,683	6	,004

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

a. Lilliefors Significance Correction

SESUDAH

Duncan^a

WAKTU	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
09.00	6	13,00		
13.30	6		23,67	
18.00	6			26,00
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

7.4.3. Angka TBA Minyak Goreng 4 Lokasi
7.4.3.1. Angka TBA Minyak Goreng (Sebelum Simulasi)

Tests of Normality

WAKTU	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk			
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.	
a.yani	09.00	,282	6	,147	,927	6	,556
	13.30	,294	6	,115	,799	6	,057
	18.00	,310	6	,074	,841	6	,134
pandanaran	09.00	,167	6	,200*	,966	6	,863
	13.30	,216	6	,200*	,966	6	,862
	18.00	,316	6	,062	,863	6	,198
pemuda	09.00	,267	6	,200*	,878	6	,261
	13.30	,317	6	,060	,890	6	,320
	18.00	,272	6	,189	,830	6	,107
mataram	09.00	,207	6	,200*	,924	6	,535
	13.30	,312	6	,070	,773	6	,033
	18.00	,257	6	,200*	,871	6	,232

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

a. Lilliefors Significance Correction

a.yani

pandanaran

Duncan^a

WAKTU	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
09.00	6	,3355		
13.30	6		,4778	
18.00	6			,7458
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

Duncan^a

WAKTU	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
09.00	6	,1270		
13.30	6		,3068	
18.00	6			,3562
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

pemuda

Duncan^a

WAKTU	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
09.00	6	,1595		
13.30	6		,4043	
18.00	6			,4485
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

mataram

Duncan^a

WAKTU	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
09.00	6	,2252		
13.30	6		,2628	
18.00	6			,4847
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

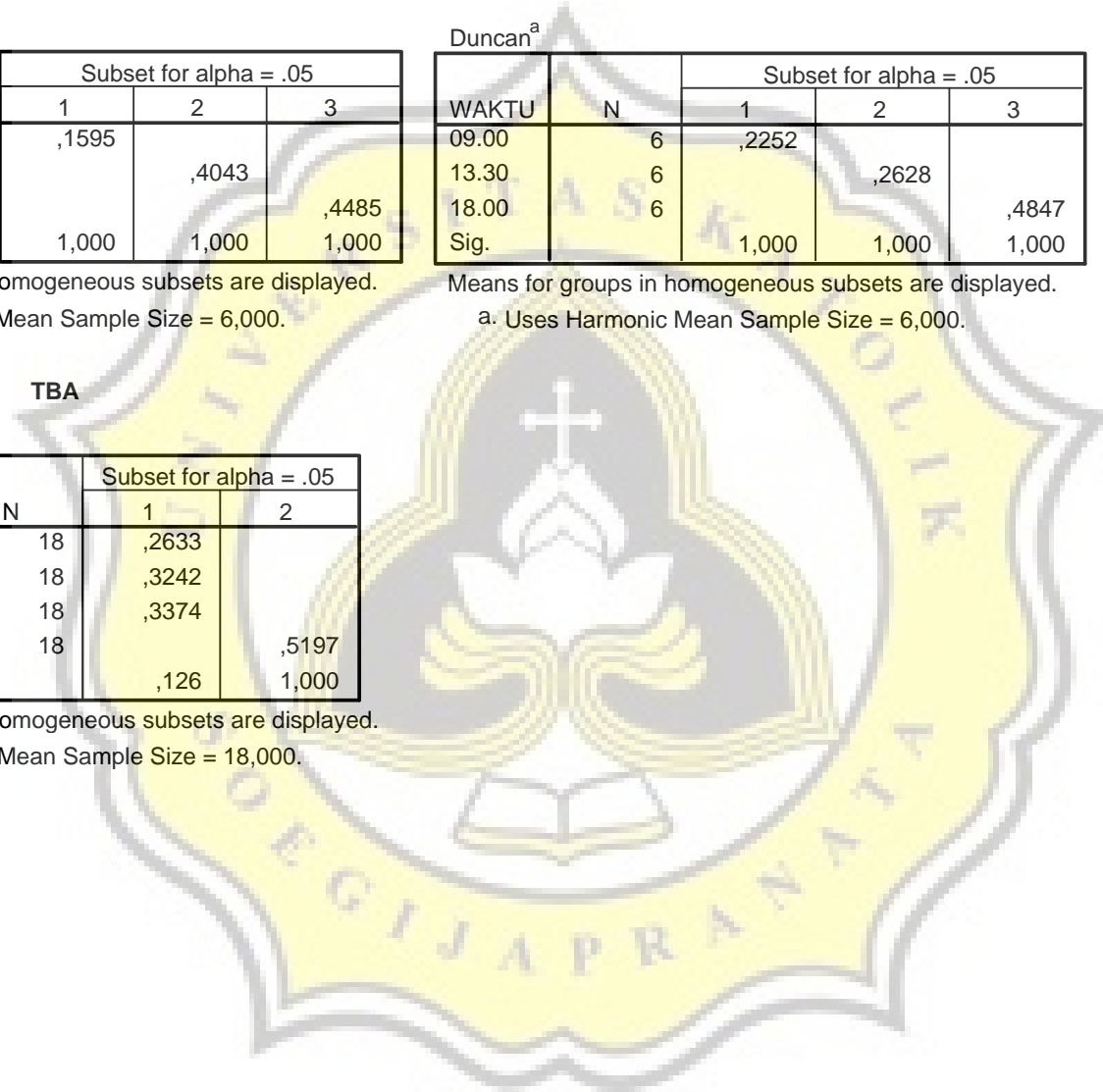
TBA

Duncan^a

LOKASI	N	Subset for alpha = .05	
		1	2
PANDANARAN	18	,2633	
MATARAM	18	,3242	
PEMUDA	18	,3374	
A.YANI	18		,5197
Sig.		,126	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 18,000.



7.4.3.2. Angka TBA Minyak Goreng (Setelah Simulasi)

Tests of Normality

waktu		Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
sebelum	09.00	,282	6	,147	,927	6	,556
	13.30	,294	6	,115	,799	6	,057
	18.00	,310	6	,074	,841	6	,134
sesudah	09.00	,238	6	,200*	,945	6	,700
	13.30	,275	6	,176	,785	6	,043
	18.00	,296	6	,110	,770	6	,031

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

a. Lilliefors Significance Correction

sesudah

Duncan^a

waktu	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
09.00	6	,0425		
13.30	6		,0845	
18.00	6			,2203
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

7.5. Checklist

Checklist Lingkungan Lunpia Jalan A

No	Lokasi	Ya	Tidak	Keterangan
1	Apakah ada debu yang terlihat di area berjualan?	√		Debu berasal dari asap kendaraan, dan sampah yang berada disekitar area berjualan
2	Apakah tempat berjualan dalam keadaan bersih dan kering ?		√	Tempat berjualan dalam keadaan kering, tapi masih terlihat sampah yang ditemukan di sekitar trotoar jalan tempat mereka berjualan dan selokan di sebelah tempat berjualan
3	Apakah tempat berjualan berada dekat dengan sumber cemaran (sungai, tempat pembuangan sampah, selokan, dll)?	√		Di dekat tempat berjualan ada sampah, selokan
4	Apakah lokasi tempat berjualan terletak di jalan raya?	√		Jalan raya yang sering dilalui kendaraan dan merupakan area yang padat penduduk

Checklist Proses dan Kendali isi lunpia (Penerimaan dan Penyimpanan) Jalan A

No.	Penerimaan dan Penyimpanan isi lunpia	Ya	Tidak	Keterangan
1	Apakah isi lunpia disimpan ditempat yang tidak lembab dan terhindar dari serangga dan tikus?	√	-	Isi lunpia disimpan diatas gerobak yang di beri wadah baskom yang terbuka, sehingga sering ada alat yang hinggap diatas isi lunpia
2	Apakah isi lunpia yang digunakan disimpan dalam tempat tertutup dan jauh dari lantai ?	-	√	Tidak tertutup tapi berada diatas gerobak yang jauh dari lantai
3	Apakah penyimpanan isi lunpia terpisah dari bahan-bahan lain (<i>non food</i>)?	-	√	Didalam wadah baskom berisi isi lunpia, terdapat centong yang digunakan untuk mengambil isi lunpia tersebut. Dan didekat baskom tersebut termasuk terdapat gunting dan pisau.
4	Apakah pada saat berjualan isi lunpia dipanaskan kembali?	-	√	-
5	Apakah pedagang selalu membuat isi lunpia tiap harinya?	√	-	-
6	Apakah ada perlakuan khusus (pemanasan) untuk sisa isi lunpia?	-	√	-
7	Apakah ada pengontrolan temperatur untuk mencegah potensi munculnya bahaya dan kerusakan pada isi lunpia ?	-	√	-
8	Apakah bahan baku isi lunpia diperiksa dari kerusakan selama proses penerimaan bahan tersebut berlangsung ?	-	√	-
9	Apakah isi lunpia disimpan dalam <i>refrigerator</i> dengan tepat?	-	√	-
10	Apakah semua bahan makanan dan bahan lainnya disimpan dalam rak ?	-	√	Semua bahan dan peralatan diletakkan jadi satu diatas gerobak
11	Apakah tempat penyimpanan dalam kondisi kering dan bersih ?	-	√	-
12	Apakah tempat penyimpanan bebas dari debu dan reruntuhan	-	√	-
13	Apakah terdapat karton atau sampah di tempat penyimpanan ?	-	√	-

Checklist Proses dan Kendali kulit lumpia (Penerimaan dan Penyimpanan) Jalan A

No.	Penerimaan dan Penyimpanan kulit lumpia	Ya	Tidak	Keterangan
1	Apakah isi lumpia disimpan ditempat yang tidak lembab dan terhindar dari serangga dan tikus?	√	-	kulit lumpia disimpan diatas gerobak yang di hanya dibungkus dengan daun pisang dan koran yang dilipat.
2	Apakah isi lumpia yang digunakan disimpan dalam tempat tertutup dan jauh dari lantai ?	√	-	Tertutup, berada diatas gerobak yang jauh dari lantai
3	Apakah penyimpanan kulit lumpia terpisah dari bahan-bahan lain (<i>non food</i>)?	-	√	Didekat kulit lumpia tersebut termasuk terdapat gunting dan pisau.
4	Apakah pada saat berjualan kulit lumpia dipanaskan kembali?	-	√	-
5	Apakah pedagang selalu membuat kulit lumpia tiap harinya?	-	√	Sisa kulit lumpia disimpan dalam <i>refrigerator</i>
6	Apakah ada perlakuan khusus (pemanasan) untuk sisa kulit lumpia?	-	√	-
7	Apakah ada pengontrolan temperatur untuk mencegah potensi munculnya bahaya dan kerusakan pada isi lumpia ?	√	-	-
8	Apakah bahan baku kulit lumpia diperiksa dari kerusakan selama proses penerimaan bahan tersebut berlangsung ?	-	√	-
9	Apakah kulit lumpia disimpan dalam <i>refrigerator</i> dengan tepat?	-	√	-
10	Apakah semua bahan makanan dan bahan lainnya disimpan dalam rak ?	-	√	-
11	Apakah tempat penyimpanan dalam kondisi kering dan bersih ?	-	√	-
12	Apakah tempat penyimpanan bebas dari debu dan reruntuhan	-	√	-
13	Apakah terdapat karton atau sampah di tempat penyimpanan ?	√	-	-

Checklist Proses dan Kendali isi lunpia (Persiapan dan Penanganan) Jalan A

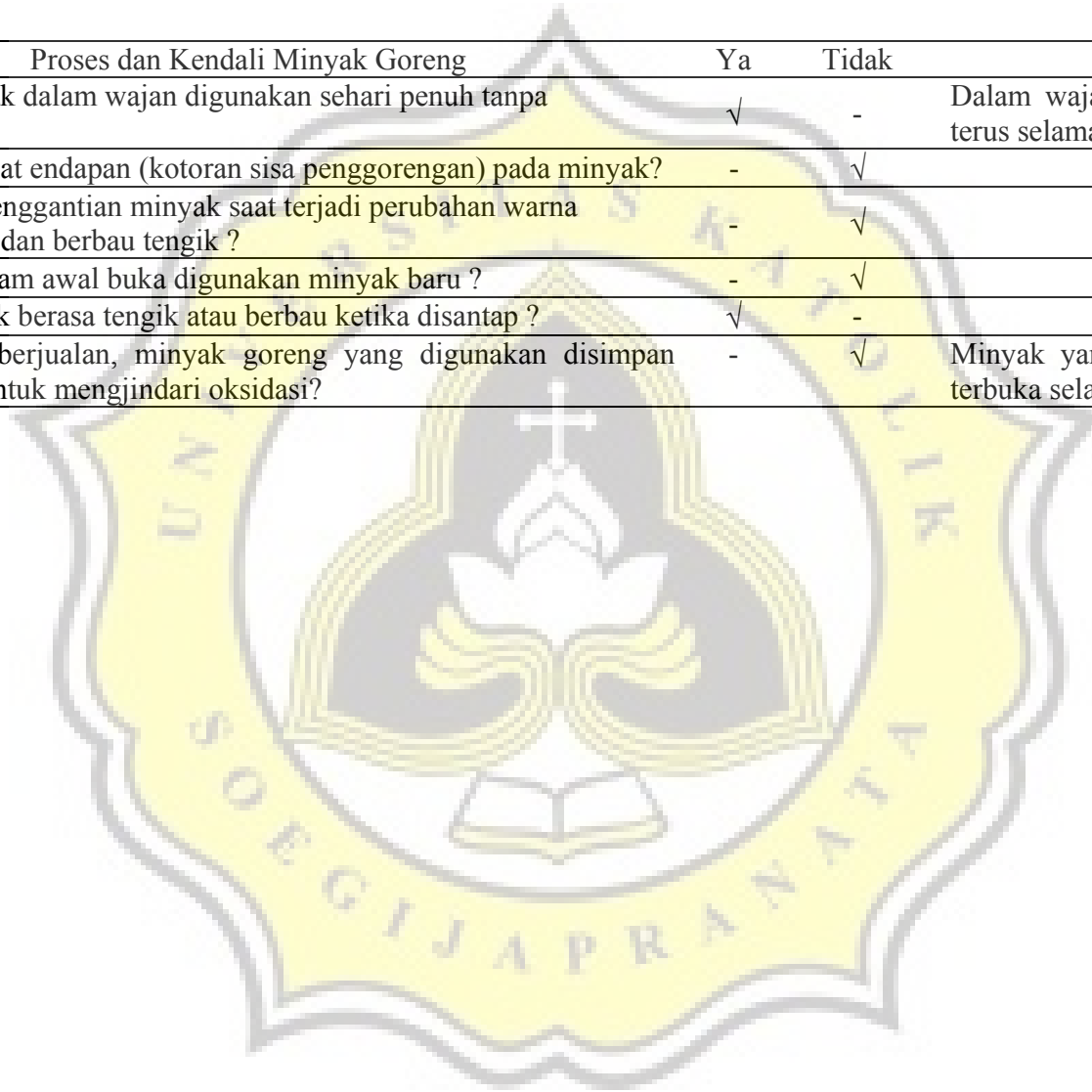
No.	Persiapan dan Penanganan isi lunpia	Ya	Tidak	Keterangan
1	Apakah digunakan penjepit atau sendok untuk mengambil isi lunpia ?	√	-	Menggunakan centong
2	Apakah saat mencicipi isi lunpia dilakukan dengan menggunakan sendok khusus ?	-	√	Menggunakan centong yang sama
3	Apakah isi lunpia disimpan dengan baik selama persiapan ?	-	√	Disimpan dalam baskom tanpa penutup
4	Apakah isi lunpia di simpan dalam keadaan terbuka pada waktu yang lama ?	√	-	-
5	Apakah isi lunpia beserta wadahnya ditempatkan di lantai ?	-	√	-
6	Apakah panci dan wajan dalam keadaan bersih, dan disimpan untuk mencegah kontaminasi?	√	-	Setiap awal berjualan dan waktu tutup baskom selalu dicuci di rumah pedagang dengan sabun dan dikeringkan.
7	Apakah lantai area persiapan dalam keadaan bersih dan kering ?	-	√	-
8	Apakah isi lunpia yang disiapkan dalam keadaan tertutup ?	-	√	-
9	Apakah waktu persiapan semua bahan baku olahan yang ada di tempat penjualan dilakukan dengan singkat (± 2 jam) ?	√	-	± 10 menit
10	Apakah kulit lunpia yang berpotensi menimbulkan bahaya, dijaga pada suhu antara 5°C sampai 63°C ?	-	√	-
11	Apakah isi lunpia dilakukan pemanasan kembali pada suhu yang dianjurkan (74°C)?	-	√	-
12	Apakah sisa kulit lunpia digunakan lagi 2 hari berturut-turut ?	√	-	-

Checklist Proses dan Kendali kulit lumpia (Persiapan dan Penanganan) Jalan A

No.	Persiapan dan Penanganan kulit lumpia	Ya	Tidak	Keterangan
1	Apakah digunakan penjepit atau sendok untuk mengambil kulit lumpia ?	-	√	Kulit lumpia diambil dengan tangan tanpa sarung tangan atau alat apapun
2	Apakah kulit lumpia disimpan dengan baik selama persiapan ?	-	√	Karena kulit lumpia hanya dibungkus dengan daun pisang dan koran
3	Apakah kulit lumpia di simpan dalam keadaan terbuka pada waktu yang lama ?	√	-	-
4	Apakah kulit lumpia beserta wadahnya ditempatkan di lantai ?	-	√	-
5	Apakah kulit lumpia yang disiapkan dalam keadaan tertutup ?	√	-	-
6	Apakah waktu persiapan semua bahan baku olahan yang ada di tempat penjualan dilakukan dengan singkat (± 2 jam) ?	√	-	± 10 menit
7	Apakah kulit lumpia yang berpotensi menimbulkan bahaya, dijaga pada suhu antara 5°C sampai 63°C ?	-	√	-
8	Apakah sisa kulit lumpia digunakan lagi 2 hari berturut-turut ?	-	√	Sisa kulit lumpia hanya sedikit, jadi sisa kulit lumpia tersebut tidak sampai digunakan lagi selama 2 hari berturut-turut
9	Apakah pembungkus yang digunakan untuk menyimpan kulit lumpia dalam keadaan basah atau telah disanitasi (dicuci dan dikeringkan) dengan baik ?	-	√	-

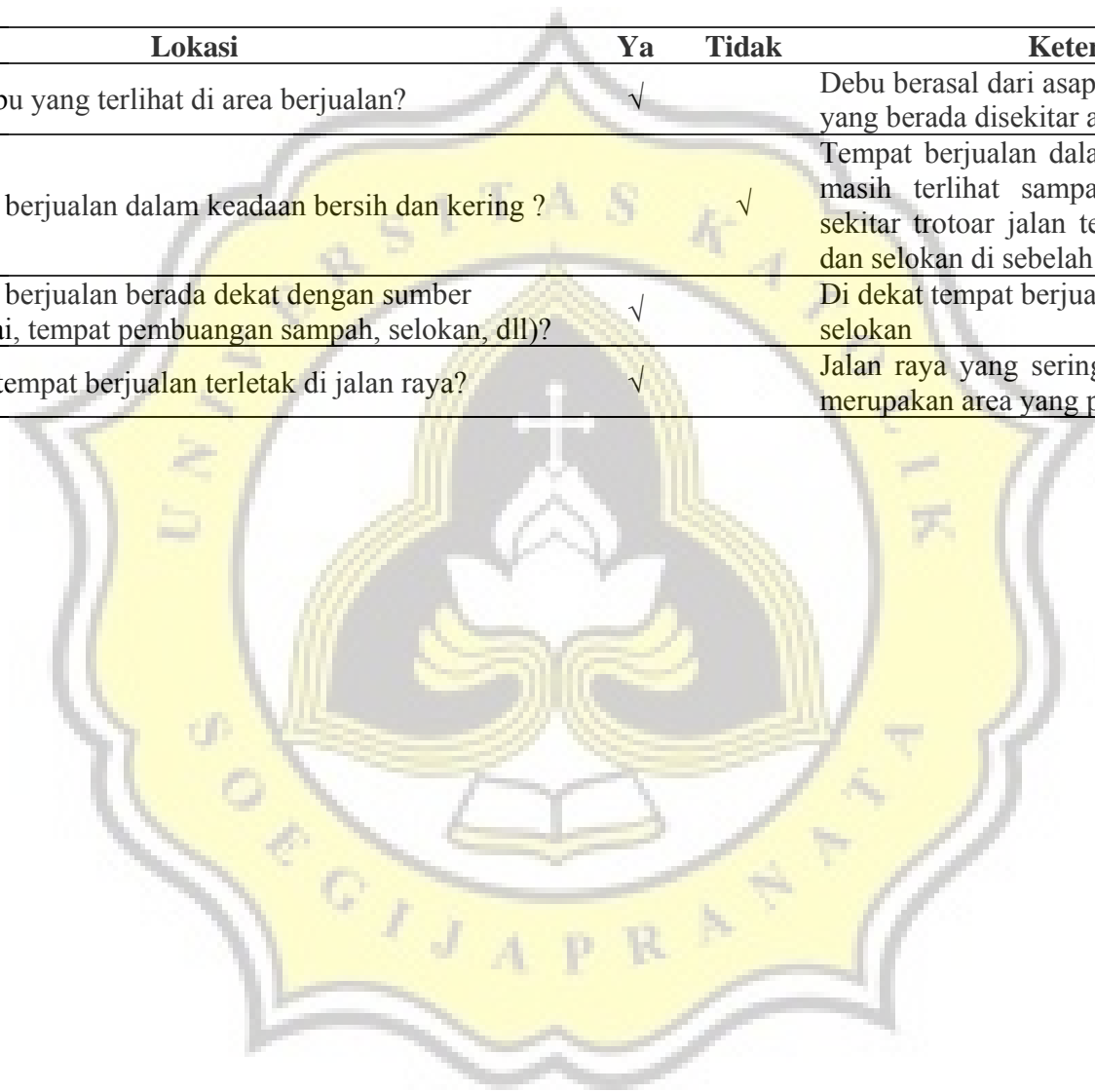
Checklist Proses dan Kendali Minyak Goreng Jalan A

No	Proses dan Kendali Minyak Goreng	Ya	Tidak	Keterangan
1	Apakah minyak dalam wajan digunakan sehari penuh tanpa penambahan?	√	-	Dalam wajan ada 1,5 liter dan digunakan terus selama berjualan dan tidak ditutup
2	Apakah terdapat endapan (kotoran sisa penggorengan) pada minyak?	-	√	-
3	Apakah ada penggantian minyak saat terjadi perubahan warna menjadi gelap dan berbau tengik ?	-	√	-
4	Apakah pada jam awal buka digunakan minyak baru ?	-	√	-
5	Apakah produk berasa tengik atau berbau ketika disantap ?	√	-	-
6	Apakah saat berjualan, minyak goreng yang digunakan disimpan dengan baik untuk menghindari oksidasi?	-	√	Minyak yang ada dalam wajan dibiarkan terbuka selama sehari berjualan



Checklist Lingkungan Lunpia Jalan B

No	Lokasi	Ya	Tidak	Keterangan
1	Apakah ada debu yang terlihat di area berjualan?	√		Debu berasal dari asap kendaraan, dan sampah yang berada disekitar area berjualan
2	Apakah tempat berjualan dalam keadaan bersih dan kering ?		√	Tempat berjualan dalam keadaan kering, tapi masih terlihat sampah yang ditemukan di sekitar trotoar jalan tempat mereka berjualan dan selokan di sebelah tempat berjualan
3	Apakah tempat berjualan berada dekat dengan sumber cemaran (sungai, tempat pembuangan sampah, selokan, dll)?	√		Di dekat tempat berjualan ada sampah, selokan
4	Apakah lokasi tempat berjualan terletak di jalan raya?	√		Jalan raya yang sering dilalui kendaraan dan merupakan area yang padat penduduk



Checklist Proses dan Kendali isi lunpia (Penerimaan dan Penyimpanan) Jalan B

No.	Penerimaan dan Penyimpanan isi lunpia	Ya	Tidak	Keterangan
1	Apakah isi lunpia disimpan ditempat yang tidak lembab dan terhindar dari serangga dan tikus?	√	-	Isi lunpia disimpan diatas gerobak yang di beri wadah baskom yang terbuka, sehingga sering ada alat yang hinggap diatas isi lunpia
2	Apakah isi lunpia yang digunakan disimpan dalam tempat tertutup dan jauh dari lantai ?	-	√	Tidak tertutup tapi berada diatas gerobak yang jauh dari lantai
3	Apakah penyimpanan isi lunpia terpisah dari bahan-bahan lain (<i>non food</i>)?	-	√	Didalam wadah baskom berisi isi lunpia, terdapat centong yang digunakan untuk mengambil isi lunpia tersebut. Dan didekat baskom tersebut termasih terdapat gunting dan pisau.
4	Apakah pada saat berjualan isi lunpia dipanaskan kembali?	√	-	Biasanya pada sore hari
5	Apakah pedagang selalu membuat isi lunpia tiap harinya?	√	-	Ada tapi biasanya dalam jumlah sedikit, kurang lebih sisanya cukup untuk membuat 10 lunpia.
6	Apakah ada perlakuan khusus (pemanasan) untuk sisa isi lunpia?	-	√	Sisa lunpia masih digunakan lagi, tapi selalu dibuat isi lunpia yang baru setiap harinya
7	Apakah ada pengontrolan temperatur untuk mencegah potensi munculnya bahaya dan kerusakan pada isi lunpia ?	√	-	-
8	Apakah bahan baku isi lunpia diperiksa dari kerusakan selama proses penerimaan bahan tersebut berlangsung ?	-	√	-
9	Apakah isi lunpia disimpan dalam <i>refrigerator</i> dengan tepat?	-	√	-
10	Apakah semua bahan makanan dan bahan lainnya disimpan dalam rak ?	-	√	-
11	Apakah tempat penyimpanan dalam kondisi kering dan bersih ?	-	√	-
12	Apakah tempat penyimpanan bebas dari debu dan reruntuhan	-	√	-
13	Apakah terdapat karton atau sampah di tempat penyimpanan ?	√	-	-

Checklist Proses dan Kendali kulit lunpia (Penerimaan dan Penyimpanan) Jalan B

No.	Penerimaan dan Penyimpanan kulit lunpia	Ya	Tidak	Keterangan
1	Apakah isi lunpia disimpan ditempat yang tidak lembab dan terhindar dari serangga dan tikus?	√	-	kulit lunpia disimpan diatas gerobak yang di hanya dibungkus dengan daun pisang dan koran yang dilipat.
2	Apakah isi lunpia yang digunakan disimpan dalam tempat tertutup dan jauh dari lantai ?	√	-	Tertutup, berada diatas gerobak yang jauh dari lantai
3	Apakah penyimpanan isi lunpia terpisah dari bahan-bahan lain (<i>non food</i>)?	-	√	Didekat kulit lunpia tersebut termasuk terdapat gunting dan pisau.
4	Apakah pada saat berjualan isi lunpia dipanaskan kembali?	-	√	-
5	Apakah pedagang selalu membuat isi lunpia tiap harinya?	√	-	Ada tapi biasanya dalam jumlah sedikit, kurang lebih sisanya cukup untuk membuat 20 biji.
6	Apakah ada perlakuan khusus (pemanasan) untuk sisa isi lunpia?	√	-	-
7	Apakah ada pengontrolan temperatur untuk mencegah potensi munculnya bahaya dan kerusakan pada isi lunpia ?	-	√	Sisa kulit lunpia dibuang, tidak digunakan lagi
8	Apakah bahan baku isi lunpia diperiksa dari kerusakan selama proses penerimaan bahan tersebut berlangsung ?	-	√	-
9	Apakah isi lunpia disimpan dalam <i>refrigerator</i> dengan tepat?	-	√	-
10	Apakah semua bahan makanan dan bahan lainnya disimpan dalam rak ?	-	√	-
11	Apakah tempat penyimpanan dalam kondisi kering dan bersih ?	-	√	-
12	Apakah tempat penyimpanan bebas dari debu dan reruntuhan	-	√	-
13	Apakah terdapat karton atau sampah di tempat penyimpanan ?	√	-	-

Checklist Proses dan Kendali isi lunpia (Persiapan dan Penanganan) Jalan B

No.	Persiapan dan Penanganan isi lunpia	Ya	Tidak	Keterangan
1	Apakah digunakan penjepit atau sendok untuk mengambil isi lunpia ?	√	-	Menggunakan centong
2	Apakah saat mencicipi isi lunpia dilakukan dengan menggunakan sendok khusus ?	-	√	Menggunakan centong yang sama
3	Apakah isi lunpia disimpan dengan baik selama persiapan ?	-	√	Disimpan dalam baskom tanpa penutup
4	Apakah isi lunpia di simpan dalam keadaan terbuka pada waktu yang lama ?	√	-	-
5	Apakah isi lunpia beserta wadahnya ditempatkan di lantai ?	-	√	-
6	Apakah panci dan wajan dalam keadaan bersih, dan disimpan untuk mencegah kontaminasi?	-	√	-
7	Apakah lantai area persiapan dalam keadaan bersih dan kering ?	√	-	Setiap awal berjualan dan waktu tutup baskom selalu dicuci di rumah pedagang dengan sabun dan dikeringkan.
8	Apakah isi lunpia yang disiapkan dalam keadaan tertutup ?	-	√	-
9	Apakah waktu persiapan semua bahan baku olahan yang ada di tempat penjualan dilakukan dengan singkat (± 2 jam) ?	-	√	-
10	Apakah kulit lunpia yang berpotensi menimbulkan bahaya, dijaga pada suhu antara 5°C sampai 63°C ?	√	-	± 10 menit
11	Apakah isi lunpia dilakukan pemanasan kembali pada suhu yang dianjurkan (74°C)?	-	√	-
12	Apakah sisa kulit lunpia digunakan lagi 2 hari berturut-turut ?	√	-	-

Checklist Proses dan Kendali kulit lunpia (Persiapan dan Penanganan) Jalan B

No.	Persiapan dan Penanganan kulit lunpia	Ya	Tidak	Keterangan
1	Apakah digunakan penjepit atau sendok untuk mengambil kulit lunpia ?	-	√	Kulit lunpia diambil dengan tangan tanpa sarung tangan atau alat apapun
2	Apakah kulit lunpia disimpan dengan baik selama persiapan ?	-	√	Karena kulit lunpia hanya dibungkus dengan daun pisang dan koran
3	Apakah kulit lunpia di simpan dalam keadaan terbuka pada waktu yang lama ?	√	-	-
4	Apakah kulit lunpia beserta wadahnya ditempatkan di lantai ?	-	√	-
5	Apakah kulit lunpia yang disiapkan dalam keadaan tertutup ?	√	-	-
6	Apakah waktu persiapan semua bahan baku olahan yang ada di tempat penjualan dilakukan dengan singkat (± 2 jam) ?	√	-	-
7	Apakah kulit lunpia yang berpotensi menimbulkan bahaya, dijaga pada suhu antara 5°C sampai 63°C ?	√	-	± 10 menit
8	Apakah sisa kulit lunpia digunakan lagi 2 hari berturut-turut ?	-	√	-
9	Apakah pembungkus yang digunakan untuk menyimpan kulit lunpia dalam keadaan basah atau telah disanitasi (dicuci dan dikeringkan) dengan baik ?	-	√	-

Checklist Proses dan Kendali Minyak Goreng Jalan B

No	Proses dan Kendali Minyak Goreng	Ya	Tidak	Keterangan
1	Apakah minyak dalam wajan digunakan sehari penuh tanpa penambahan?	-	√	Biasanya ada 1-2 kali penambahan
2	Apakah terdapat endapan (kotoran sisa penggorengan) pada minyak?	-	√	-
3	Apakah ada penggantian minyak saat terjadi perubahan warna menjadi gelap dan berbau tengik ?	-	√	-
4	Apakah pada jam awal buka digunakan minyak baru ?	√	-	-
5	Apakah produk berasa tengik atau berbau ketika disantap ?	√	-	-
6	Apakah saat berjualan, minyak goreng yang digunakan disimpan dengan baik untuk menghindari oksidasi?	-	√	Minyak yang ada dalam wajan dibiarkan terbuka selama sehari berjualan

Checklist Lingkungan Lunpia Jalan C

No	Lokasi	Ya	Tidak	Keterangan
1	Apakah ada debu yang terlihat di area berjualan?	√		Debu berasal dari asap kendaraan, dan sampah yang berada disekitar area berjualan
2	Apakah tempat berjualan dalam keadaan bersih dan kering ?		√	Tempat berjualan dalam keadaan kering, tapi masih terlihat sampah yang ditemukan di sekitar trotoar jalan tempat mereka berjualan dan selokan di sebelah tempat berjualan
3	Apakah tempat berjualan berada dekat dengan sumber cemaran (sungai, tempat pembuangan sampah, selokan, dll)?	√		Di dekat tempat berjualan ada sampah, selokan
4	Apakah lokasi tempat berjualan terletak di jalan raya?	√		Jalan raya yang sering dilalui kendaraan dan merupakan area yang padat penduduk

Checklist Proses dan Kendali isi lunpia (Penerimaan dan Penyimpanan) Jalan C

No.	Penerimaan dan Penyimpanan isi lunpia	Ya	Tidak	Keterangan
1	Apakah isi lunpia disimpan ditempat yang tidak lembab dan terhindar dari serangga dan tikus?	√	-	Isi lunpia disimpan diatas gerobak yang di beri wadah baskom yang terbuka, sehingga sering ada lalat yang hinggap diatas isi lunpia
2	Apakah isi lunpia yang digunakan disimpan dalam tempat tertutup dan jauh dari lantai ?	-	√	Tidak tertutup tapi berada diatas gerobak yang jauh dari lantai
3	Apakah penyimpanan isi lunpia terpisah dari bahan-bahan lain (<i>non food</i>)?	-	√	Didalam wadah baskom berisi isi lunpia, terdapat centong yang digunakan untuk mengambil isi lunpia tersebut. Dan didekat baskom tersebut termasih terdapat gunting dan pisau.
4	Apakah pada saat berjualan isi lunpia dipanaskan kembali?	√	-	Biasanya pada sore hari
5	Apakah pedagang selalu membuat isi lunpia tiap harinya?	√	-	Ada tapi biasanya dalam jumlah sedikit, kurang lebih sisanya cukup untuk membuat 10 lunpia.
6	Apakah ada perlakuan khusus (pemanasan) untuk sisa isi lunpia?	-	√	Sisa lunpia masih digunakan lagi, tapi selalu dibuat isi lunpia yang baru setiap harinya
7	Apakah ada pengontrolan temperatur untuk mencegah potensi munculnya bahaya dan kerusakan pada isi lunpia ?	√	-	-
8	Apakah bahan baku isi lunpia diperiksa dari kerusakan selama proses penerimaan bahan tersebut berlangsung ?	-	√	-
9	Apakah isi lunpia disimpan dalam <i>refrigerator</i> dengan tepat?	-	√	-
10	Apakah semua bahan makanan dan bahan lainnya disimpan dalam rak ?	-	√	-
11	Apakah tempat penyimpanan dalam kondisi kering dan bersih ?	-	√	-
12	Apakah tempat penyimpanan bebas dari debu dan reruntuhan	-	√	-
13	Apakah terdapat karton atau sampah di tempat penyimpanan ?	√	-	-

Checklist Proses dan Kendali kulit lunpia (Penerimaan dan Penyimpanan) Jalan C

No.	Penerimaan dan Penyimpanan kulit lunpia	Ya	Tidak	Keterangan
1	Apakah isi lunpia disimpan ditempat yang tidak lembab dan terhindar dari serangga dan tikus?	√	-	kulit lunpia disimpan diatas gerobak yang di hanya dibungkus dengan daun pisang dan koran yang dilipat.
2	Apakah isi lunpia yang digunakan disimpan dalam tempat tertutup dan jauh dari lantai ?	√	-	Tertutup, berada diatas gerobak yang jauh dari lantai
3	Apakah penyimpanan isi lunpia terpisah dari bahan-bahan lain (<i>non food</i>)?	-	√	Didekat kulit lunpia tersebut termasuk terdapat gunting dan pisau.
4	Apakah pada saat berjualan isi lunpia dipanaskan kembali?	-	√	-
5	Apakah pedagang selalu membuat isi lunpia tiap harinya?	√	-	Ada tapi biasanya dalam jumlah sedikit, kurang lebih sisanya cukup untuk membuat 20 biji.
6	Apakah ada perlakuan khusus (pemanasan) untuk sisa isi lunpia?	√	-	-
7	Apakah ada pengontrolan temperatur untuk mencegah potensi munculnya bahaya dan kerusakan pada isi lunpia ?	-	√	Sisa kulit lunpia dibuang, tidak digunakan lagi
8	Apakah bahan baku isi lunpia diperiksa dari kerusakan selama proses penerimaan bahan tersebut berlangsung ?	-	√	-
9	Apakah isi lunpia disimpan dalam <i>refrigerator</i> dengan tepat?	-	√	-
10	Apakah semua bahan makanan dan bahan lainnya disimpan dalam rak ?	-	√	-
11	Apakah tempat penyimpanan dalam kondisi kering dan bersih ?	-	√	-
12	Apakah tempat penyimpanan bebas dari debu dan reruntuhan	-	√	-
13	Apakah terdapat karton atau sampah di tempat penyimpanan ?	√	-	-

Checklist Proses dan Kendali isi lunpia (Persiapan dan Penanganan) Jalan C

No.	Persiapan dan Penanganan isi lunpia	Ya	Tidak	Keterangan
1	Apakah digunakan penjepit atau sendok untuk mengambil isi lunpia ?	√	-	Menggunakan centong
2	Apakah saat mencicipi isi lunpia dilakukan dengan menggunakan sendok khusus ?	-	√	Menggunakan centong yang sama
3	Apakah isi lunpia disimpan dengan baik selama persiapan ?	-	√	Disimpan dalam baskom tanpa penutup
4	Apakah isi lunpia di simpan dalam keadaan terbuka pada waktu yang lama ?	√	-	-
5	Apakah isi lunpia beserta wadahnya ditempatkan di lantai ?	-	√	-
6	Apakah panci dan wajan dalam keadaan bersih, dan disimpan untuk mencegah kontaminasi?	√	-	Setiap awal berjualan dan waktu tutup baskom selalu dicuci di rumah pedagang dengan sabun dan dikeringkan.
7	Apakah lantai area persiapan dalam keadaan bersih dan kering ?	-	√	-
8	Apakah isi lunpia yang disiapkan dalam keadaan tertutup ?	-	√	-
9	Apakah waktu persiapan semua bahan baku olahan yang ada di tempat penjualan dilakukan dengan singkat (± 2 jam) ?	√	-	± 10 menit
10	Apakah kulit lunpia yang berpotensi menimbulkan bahaya, dijaga pada suhu antara 5°C sampai 63°C ?	-	√	-
11	Apakah isi lunpia dilakukan pemanasan kembali pada suhu yang dianjurkan (74°C)?	-	√	-
12	Apakah sisa kulit lunpia digunakan lagi 2 hari berturut-turut ?	√	-	-

Checklist Proses dan Kendali kulit lunpia (Persiapan dan Penanganan) Jalan C

No.	Persiapan dan Penanganan kulit lunpia	Ya	Tidak	Keterangan
1	Apakah digunakan penjepit atau sendok untuk mengambil kulit lunpia ?	-	√	Kulit lunpia diambil dengan tangan tanpa sarung tangan atau alat apapun
2	Apakah kulit lunpia disimpan dengan baik selama persiapan ?	-	√	Karena kulit lunpia hanya dibungkus dengan daun pisang dan koran
3	Apakah kulit lunpia di simpan dalam keadaan terbuka pada waktu yang lama ?	√	-	-
4	Apakah kulit lunpia beserta wadahnya ditempatkan di lantai ?	-	√	-
5	Apakah kulit lunpia yang disiapkan dalam keadaan tertutup ?	√	-	-
6	Apakah waktu persiapan semua bahan baku olahan yang ada di tempat penjualan dilakukan dengan singkat (± 2 jam) ?	√	-	± 10 menit
7	Apakah kulit lunpia yang berpotensi menimbulkan bahaya, dijaga pada suhu antara 5°C sampai 63°C ?	-	√	-
8	Apakah sisa kulit lunpia digunakan lagi 2 hari berturut-turut ?	-	√	Sisa kulit lunpia hanya sedikit, jadi sisa kulit lunpia tersebut tidak sampai digunakan lagi selama 2 hari berturut-turut
9	Apakah pembungkus yang digunakan untuk menyimpan kulit lunpia dalam keadaan basah atau telah disanitasi (dicuci dan dikeringkan) dengan baik ?	-	√	-

Checklist Proses dan Kendali Minyak Goreng Jalan C

No	Proses dan Kendali Minyak Goreng	Ya	Tidak	Keterangan
1	Apakah minyak dalam wajan digunakan sehari penuh tanpa penambahan?	√	-	Dalam wajan ada 1,5 liter dan digunakan terus selama berjualan dan tidak ditutup
2	Apakah terdapat endapan (kotoran sisa penggorengan) pada minyak?	-	√	-
3	Apakah ada penggantian minyak saat terjadi perubahan warna menjadi gelap dan berbau tengik ?	-	√	-
4	Apakah pada jam awal buka digunakan minyak baru ?	√	-	-
5	Apakah produk berasa tengik atau berbau ketika disantap ?	√	-	-
6	Apakah saat berjualan, minyak goreng yang digunakan disimpan dengan baik untuk menghindari oksidasi?	-	√	Minyak yang ada dalam wajan dibiarkan terbuka selama sehari berjualan

Checklist Lingkungan Lunpia Jalan D

No	Lokasi	Ya	Tidak	Keterangan
1	Apakah ada debu yang terlihat di area berjualan?	√		Debu berasal dari asap kendaraan, dan sampah yang berada disekitar area berjualan
2	Apakah tempat berjualan dalam keadaan bersih dan kering ?		√	Tempat berjualan dalam keadaan kering, tapi masih terlihat sampah yang ditemukan di sekitar trotoar jalan tempat mereka berjualan dan selokan di sebelah tempat berjualan
3	Apakah tempat berjualan berada dekat dengan sumber cemaran (sungai, tempat pembuangan sampah, selokan, dll)?	√		Di dekat tempat berjualan ada sampah, selokan
4	Apakah lokasi tempat berjualan terletak di jalan raya?	√		Jalan raya yang sering dilalui kendaraan dan merupakan area yang padat penduduk

Checklist Proses dan Kendali isi lunpia (Penerimaan dan Penyimpanan) Jalan D

No.	Penerimaan dan Penyimpanan isi lunpia	Ya	Tidak	Keterangan
1	Apakah isi lunpia disimpan ditempat yang tidak lembab dan terhindar dari serangga dan tikus?	√	-	Isi lunpia disimpan diatas gerobak yang di beri wadah baskom yang terbuka, sehingga sering ada alat yang hinggap diatas isi lunpia
2	Apakah isi lunpia yang digunakan disimpan dalam tempat tertutup dan jauh dari lantai ?	-	√	Tidak tertutup tapi berada diatas gerobak yang jauh dari lantai
3	Apakah penyimpanan isi lunpia terpisah dari bahan-bahan lain (<i>non food</i>)?	-	√	Didalam wadah baskom berisi isi lunpia, terdapat centong yang digunakan untuk mengambil isi lunpia tersebut. Dan didekat baskom tersebut termasuk terdapat gunting dan pisau.
4	Apakah pada saat berjualan isi lunpia dipanaskan kembali?	-	√	-
5	Apakah pedagang selalu membuat isi lunpia tiap harinya?	√	-	-
6	Apakah ada perlakuan khusus (pemanasan) untuk sisa isi lunpia?	-	√	-
7	Apakah ada pengontrolan temperatur untuk mencegah potensi munculnya bahaya dan kerusakan pada isi lunpia ?	-	√	-
8	Apakah bahan baku isi lunpia diperiksa dari kerusakan selama proses penerimaan bahan tersebut berlangsung ?	-	√	-
9	Apakah isi lunpia disimpan dalam <i>refrigerator</i> dengan tepat?	-	√	-
10	Apakah semua bahan makanan dan bahan lainnya disimpan dalam rak ?	-	√	Semua bahan dan peralatan diletakkan jadi satu diatas gerobak
11	Apakah tempat penyimpanan dalam kondisi kering dan bersih ?	-	√	-
12	Apakah tempat penyimpanan bebas dari debu dan reruntuhan	-	√	-
13	Apakah terdapat karton atau sampah di tempat penyimpanan ?	-	√	-

Checklist Proses dan Kendali kulit lumpia (Penerimaan dan Penyimpanan) Jalan D

No.	Penerimaan dan Penyimpanan kulit lumpia	Ya	Tidak	Keterangan
1	Apakah isi lumpia disimpan ditempat yang tidak lembab dan terhindar dari serangga dan tikus?	√	-	kulit lumpia disimpan diatas gerobak yang di hanya dibungkus dengan daun pisang dan koran yang dilipat.
2	Apakah isi lumpia yang digunakan disimpan dalam tempat tertutup dan jauh dari lantai ?	√	-	Tertutup, berada diatas gerobak yang jauh dari lantai
3	Apakah penyimpanan kulit lumpia terpisah dari bahan-bahan lain (<i>non food</i>)?	-	√	Didekat kulit lumpia tersebut termasuk terdapat gunting dan pisau.
4	Apakah pada saat berjualan kulit lumpia dipanaskan kembali?	-	√	-
5	Apakah pedagang selalu membuat kulit lumpia tiap harinya?	-	√	Sisa kulit lumpia disimpan dalam <i>refrigerator</i>
6	Apakah ada perlakuan khusus (pemanasan) untuk sisa kulit lumpia?	-	√	-
7	Apakah ada pengontrolan temperatur untuk mencegah potensi munculnya bahaya dan kerusakan pada isi lumpia ?	√	-	-
8	Apakah bahan baku kulit lumpia diperiksa dari kerusakan selama proses penerimaan bahan tersebut berlangsung ?	-	√	-
9	Apakah kulit lumpia disimpan dalam <i>refrigerator</i> dengan tepat?	-	√	-
10	Apakah semua bahan makanan dan bahan lainnya disimpan dalam rak ?	-	√	-
11	Apakah tempat penyimpanan dalam kondisi kering dan bersih ?	-	√	-
12	Apakah tempat penyimpanan bebas dari debu dan reruntuhan	-	√	-
13	Apakah terdapat karton atau sampah di tempat penyimpanan ?	√	-	-

Checklist Proses dan Kendali isi lunpia (Persiapan dan Penanganan) Jalan D

No.	Persiapan dan Penanganan isi lunpia	Ya	Tidak	Keterangan
1	Apakah digunakan penjepit atau sendok untuk mengambil isi lunpia ?	√	-	Menggunakan centong
2	Apakah saat mencicipi isi lunpia dilakukan dengan menggunakan sendok khusus ?	-	√	Menggunakan centong yang sama
3	Apakah isi lunpia disimpan dengan baik selama persiapan ?	-	√	Disimpan dalam baskom tanpa penutup
4	Apakah isi lunpia di simpan dalam keadaan terbuka pada waktu yang lama ?	√	-	-
5	Apakah isi lunpia beserta wadahnya ditempatkan di lantai ?	-	√	-
6	Apakah panci dan wajan dalam keadaan bersih, dan disimpan untuk mencegah kontaminasi?	-	√	-
7	Apakah lantai area persiapan dalam keadaan bersih dan kering ?	√	-	Setiap awal berjualan dan waktu tutup baskom selalu dicuci di rumah pedagang dengan sabun dan dikeringkan.
8	Apakah isi lunpia yang disiapkan dalam keadaan tertutup ?	-	√	-
9	Apakah waktu persiapan semua bahan baku olahan yang ada di tempat penjualan dilakukan dengan singkat (± 2 jam) ?	-	√	-
10	Apakah kulit lunpia yang berpotensi menimbulkan bahaya, dijaga pada suhu antara 5°C sampai 63°C ?	√	-	± 10 menit
11	Apakah isi lunpia dilakukan pemanasan kembali pada suhu yang dianjurkan (74°C)?	-	√	-
12	Apakah sisa kulit lunpia digunakan lagi 2 hari berturut-turut ?	√	-	-

Checklist Proses dan Kendali kulit lunpia (Persiapan dan Penanganan) Jalan D

No.	Persiapan dan Penanganan kulit lunpia	Ya	Tidak	Keterangan
1	Apakah digunakan penjepit atau sendok untuk mengambil kulit lunpia ?	-	√	Kulit lunpia diambil dengan tangan tanpa sarung tangan atau alat apapun
2	Apakah kulit lunpia disimpan dengan baik selama persiapan ?	-	√	Karena kulit lunpia hanya dibungkus dengan daun pisang dan koran
3	Apakah kulit lunpia di simpan dalam keadaan terbuka pada waktu yang lama ?	√	-	-
4	Apakah kulit lunpia beserta wadahnya ditempatkan di lantai ?	-	√	-
5	Apakah kulit lunpia yang disiapkan dalam keadaan tertutup ?	√	-	-
6	Apakah waktu persiapan semua bahan baku olahan yang ada di tempat penjualan dilakukan dengan singkat (± 2 jam) ?	√	-	-
7	Apakah kulit lunpia yang berpotensi menimbulkan bahaya, dijaga pada suhu antara 5°C sampai 63°C ?	√	-	± 10 menit
8	Apakah sisa kulit lunpia digunakan lagi 2 hari berturut-turut ?	-	√	-
9	Apakah pembungkus yang digunakan untuk menyimpan kulit lunpia dalam keadaan basah atau telah disanitasi (dicuci dan dikeringkan) dengan baik ?	-	√	-

Checklist Proses dan Kendali Minyak Goreng Jalan D

No	Proses dan Kendali Minyak Goreng	Ya	Tidak	Keterangan
1	Apakah minyak dalam wajan digunakan sehari penuh tanpa penambahan?	-	√	Biasanya ada 1-2 kali penambahan
2	Apakah terdapat endapan (kotoran sisa penggorengan) pada minyak?	-	√	-
3	Apakah ada penggantian minyak saat terjadi perubahan warna menjadi gelap dan berbau tengik ?	-	√	-
4	Apakah pada jam awal buka digunakan minyak baru ?	√	-	-
5	Apakah produk berasa tengik atau berbau ketika disantap ?	√	-	-
6	Apakah saat berjualan, minyak goreng yang digunakan disimpan dengan baik untuk menghindari oksidasi?	-	√	Minyak yang ada dalam wajan dibiarkan terbuka selama sehari berjualan

SUMBER UTAMA PERTANYAAN CHECKLIST
(Roday, 1999 dan modifikasi)

LOKASI

- 1 Apakah lokasi tempat berjualan merupakan jalan raya besar ?**
- 2 Apakah lokasi tempat berjualan, sering dilalui kendaraan bermotor pribadi dan umum (mobil, sepeda motor, angkutan umum, dll) ?**
- 3 Apakah tempat berjualan dalam keadaan bersih dan kering ?**
- 4 Apakah tempat berjualan dekat dengan sumber cemaran ?**

PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN

- 1 Apakah bahan makanan dibeli dari supplier yang sesuai dengan standart ?
- 2 Apakah semua bahan makanan dan suplai bahan lainnya diperiksa dari kerusakan selama proses penerimaan bahan tersebut berlangsung ?
- 3 Apakah ada pemeriksaan tanggal pembuatan atau kadaluarsa dan suhu penyimpanan dari bahan makanan tersebut ?
- 4 Apakah bahan-bahan yang tidak tahan lama disimpan dalam refrigerator dengan tepat?**
- 5 Apakah karton atau wadah kosong segera dibuang ?
- 6 Apakah suplai bahan disimpan dengan rapi dan teratur ?
- 7 Apakah area penerimaan dalam keadaan bersih ?
- 8 Apakah semua bahan makanan dan bahan lainnya disimpan dalam rak ?**
- 9 Apakah tempat penyimpanan ditempatkan jauh dari tembok?
- 10 Apakah tempat penyimpanana dalam kondisi kering dan bersih ?**
- 11 Apakah lantai dalam keadaan bersih dan kering ?
- 12 Apakah tempat penyimpanan bebas dari debu dan reruntuhan ?**
- 13 Apakah terdapat karton atau sampah di tempat penyimpanan ?**
- 14 Apakah desain tempat penyimpanan mudah dibersihkan dari bawah lantai ?
- 15 Apakah tempat tempat penyimpanan bebas dari kelembapan atau basah ?
- 16 Apakah dilakukan tinjauan terhadap pemasukan dan pengeluaran bahan ?
- 17 Apakah penyimpanan bahan makanan dan bahan yang bukan makanan dipisahkan ?**
- 18 Apakah bahan beracun seperti pestisida, bahan pembersih disimpan dalam wadah dan diberi label yang mudah dilihat?
- 19 Apakah bahan bahan beracun tersebut disimpan dalam lemari khusus dan jauh dari bahan makanan ?
- 20 Apakah sayuran yang memerlukan pendinginan diletakkan pada container berventilasi ?
- 21 Apakah ada penanganan/pembuangan terhadap bahan baku isi rebung yang rusak ?**
- 22 Apakah isi rebung disimpan ditempat yang tidak lembab dan terhindar dari serangga dan tikus?**
- 23 Apakah ada pengontrolan temperatur untuk mencegah potensi munculnya bahaya dan kerusakan pada isi rebung ?**
- 24 Apakah semua isi rebung yang digunakan disimpan dalam tempat tertutup dan jauh dari lantai ?**
- 25 Apakah isi rebung selalu baru tiap hari?**

- 26 Apakah sisa isi rebung digunakan lagi untuk hari berikutnya?
- 27 Apakah ada perlakuan khusus untuk sisa isi rebung ?
- 28 Apakah ada jeda waktu antara distribusi isi rebung sampai tempat berjualan ?

PERSIAPAN DAN PENANGANAN

- 1 Apakah digunakan penjepit untuk mengambil bahan makanan ?
- 2 Apakah saat mencicipi makanan dilakukan dengan menggunakan sendok khusus ?
- 3 Apakah pekerja meniup kertas atau plastik untuk membuka atau membungkus makanan atau bahan lainnya ?
- 4 Apakah ada aktivitas pembersihan seperti menyapu selama persiapan berlangsung ?
- 5 Apakah bahan baku makanan disimpan dengan baik selama persiapan ?
- 6 Apakah makanan di simpan pada dalam keadaan terbuka dalam waktu yang lama ?
- 7 Apakah bahan makanan dicuci terlebih dahulu sebelum dipersiapkan ?
- 8 Apakah ada proses pencairan untuk makanan beku ?
- 9 Apakah digunakan penghangat atau kukusan untuk memanaskan kembali makanan tersebut ?
- 10 Apakah bahan makanan dan perkakas makanan ditempatkan di lantai ?
- 11 Apakah panci dan wajan dalam keadaan bersih, dan disimpan untuk mencegah kontaminasi?
- 12 Apakah terdapat pestisida atau bahan pembersih di simpan, selama persiapan makanan ?
- 13 Apakah tersedia bak pencucian untuk membersihkan tangan pekerja ?
- 14 Apakah peralatan dan perkakas disimpan di tempat yang berbeda ?
- 15 apakah semua bagian peralatan dalam keadaan bersih dan bebas dari tetesan air ?
- 16 Apakah pada bagian atas oven atau pemanggangan terdapat sisa-sisa makanan yang menempel ?
- 17 Apakah semua permukaan peralatan kedap atau tahan air dan bebas dari retakan atau celah ?
- 18 Apakah di sekitar area atau tempat persiapan makanan terdapat kain pembersih kotoran atau debu ?
- 19 Apakah tersedia bak untuk mencuci makanan ?
- 20 Apakah peralatan tajam seperti pisau atau alat pengupas, telah dibersihkan dengan benar sebelum disimpan ?
- 21 Apakah semua peralatan yang tidak sedang digunakan dalam keadaan bersih ?
- 22 Apakah diantara pergantian penggunaan peralatan, peralatan tersebut dibersihkan ?
- 23 Apakah ada pemisah antara papan pemotong yang digunakan untuk memotong daging dan yang digunakan untuk memotong sayuran ?
- 24 Apakah papan pemotong tersebut dalam kondisi baik (tidak retak atau berlubang) ?
- 25 Apakah papan pemotong dibersihkan setelah digunakan ?
- 26 Apakah peralatan yang digunakan untuk proses pemasakan daging dibersihkan setiap kali selesai digunakan ?
- 27 Apakah area pemotongan daging dalam keadaan bersih dan bebas dari bau yang tidak diinginkan ?
- 28 Apakah sebelum persiapan makanan, daging diletakkan pada suhu ruang dalam waktu yang lama ?
- 29 Apakah digunakan air hangat untuk mencairkan daging atau ikan beku ?

- 30 Apakah daging di letakkan di atas lantai pada beberapa waktu ?
- 31 Apakah ada perbaikan peralatan ?
- 32 Apakah semua peralatan ditutup ?**
- 33 Apakah peralatan mudah dibongkar pasang sehingga dapat dibersihkan secara menyeluruh ?
- 34 Apakah permukaan peralatan bersifat lembut dan bebas dari lubang atau celah ?
- 35 Apakah pada perangkat listrik memiliki steker dan lampu yang masih dalam keadaan baik ?
- 36 Apakah semua peralatan elektronik sudah terpasang dengan tepat ?
- 37 Apakah peralatan yang berisi makanan dipanaskan pada suhu $\geq 63^{\circ}\text{C}$?
- 38 Apakah makanan disimpan pada suhu 5°C atau lebih rendah ?
- 39 Apakah lantai area persiapan dalam keadaan bersih dan kering ?**
- 40 Apakah semua makanan yang disiapkan dalam keadaan tertutup ?**
- 41 Apakah waktu persiapan semua bahan baku olahan yang ada di tempat penjualan dilakukan dengan singkat (± 2 jam) ?**
- 42 Apakah ada kontrol suhu pada bahan baku olahan selama berjualan ?**
- 43 Apakah semua bahan baku olahan yang berpotensi menimbulkan bahaya dihindarkan pada suhu antara 5°C sampai 63°C secepat mungkin?**
- 44 Apakah semua bahan baku olahan dilakukan pemanasan kembali pada suhu yang dianjurkan (74°C)?**
- 45 Apakah sisa isi lunpia digunakan lagi sampai 2 hari berturut-turut?**
- 46 Apakah pembungkus yang digunakan untuk menyimpan kulit lunpia dalam keadaan yang bersih atau sudah disanitasi ?**

Proses dan Kendali Minyak Goreng

- 1 Apakah minyak dalam wajan digunakan sehari penuh tanpa penambahan?**
- 2 Apakah terdapat endapan (kotoran sisa penggorengan) pada minyak?**
- 3 Apakah ada penggantian minyak saat minyak berubah warna menjadi gelap dan berbau tengik?**
- 4 Apakah suhu penggorengan terlalu besar ($>190^{\circ}\text{C}$)?**
- 5 Apakah ada sisa penggunaan minyak goreng dalam sehari ?**
- 6 Apakah pada jam awal buka digunakan minyak baru ?**
- 7 Apakah produk berasa tengik atau berbau ketika disantap ?**

Catatan

- 1) Warna merah pertanyaan dari checklist Roday yang dimasukkan laporan
- 2) Warna biru adalah pertanyaan modifikasi penulis yang disesuaikan dengan studi awal lapangan (observasi) dan beberapa diambil dari pernyataan dari pustaka *food sanitation*.