

7. LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Kondisi dan Praktek Sanitasi Pedagang Bubur Ayam Kakilima di Kawasan Simpang Lima Semarang



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA**

2010

DATA PRIBADI RESPONDEN

Nomor responden :

Nama responden :

Tingkat pendidikan akhir : a. tidak sekolah c. SLTP e. Diploma
b. SD d. SMA f. Sarjana

DAFTAR PERTANYAAN

PENYAJIAN DAN PENJUALAN

No.	Pertanyaan	
1.	Berasal dari mana air yang Anda gunakan untuk keperluan mencuci peralatan?	
2.	Seberapa sering Anda membersihkan gerobak untuk berjualan ? Keterangan :	
3.	Apakah rak yang ada di gerobak (tempat menyimpan bahan makanan selalu ditutup? Keterangan :	Ya / Tidak
4.	Apakah ada lap khusus untuk membersihkan piring dan sendok? Keterangan :	Ya / Tidak
5.	Apakah ada penggantian lap yang digunakan untuk membersihkan piring dan sendok? Keterangan :	Ya / Tidak
6.	Apakah Anda pernah melakukan kebiasaan personal (mengupil, memegang telinga, memegang hidung) ketika meracik makanan ? Keterangan :	Ya / Tidak
7.	Apakah saat sedang sakit, Anda tetap berjualan meracik makanan ? Keterangan :	Ya / Tidak

8.	Seberapa sering membersihkan tempat meracik setelah digunakan untuk meracik makanan ? Dengan apa? Keterangan :	
9.	Apakah Anda menutup makanan apabila sedang tidak ada pembeli ? Keterangan :	Ya / Tidak
10.	Apakah Anda mencuci tangan setelah menerima uang dari pembeli ? Keterangan :	Ya / Tidak

PEMBERSIHAN DAN PENCUCIAN

No.	Pertanyaan	
1.	Apakah sebelum berjualan Anda : a. Mencuci peralatan (mangkok, sendok, gelas, gunting, centong) terlebih dahulu? b. Mencuci tangan terlebih dahulu? Keterangan :	Ya / Tidak Ya / Tidak
2.	Dengan apa Anda mencuci peralatan makan ? Keterangan :	
3.	Apakah setelah mencuci peralatan makan, langsung dikeringkan? Keterangan :	Ya / Tidak
4.	Seberapa sering membersihkan tempat meletakkan makanan yang akan diracik ? Keterangan :	
5.	Apakah di tempat berjualan terdapat fasilitas untuk mencuci tangan? Keterangan :	Ya / Tidak
6.	Apakah Anda memiliki kebiasaan mencuci tangan pada saat : a. Sebelum meracik makanan ? b. Setelah meracik makanan ? Keterangan :	Ya / Tidak Ya / Tidak

PEMBUANGAN SAMPAH

No.	Pertanyaan	
1.	Dimana Anda membuang sampah padat ? Keterangan :	
2.	Dimana Anda membuang sampah cair ? Keterangan :	

3.	Apakah letak tempat sampah berdekatan dengan tempat untuk meracik makanan? Keterangan :	Ya / Tidak
----	---	------------

PENANGANAN HEWAN PENGGANGGU

No.	Pertanyaan
1.	Apakah di tempat Anda berjualan terdapat hewan pengganggu (kucing, tikus, lalat) ? Keterangan :
2.	Apakah Anda melakukan upaya untuk mengusir hewan pengganggu ? Ya / Tidak Dengan apa ? Keterangan :



Lampiran 2. Tabel Most probable Number (MPN) Seri Tiga Tabung

Tabel A.1 - MPN seri tiga tabung

Jumlah tabung positif (3 tabung)			MPN / g	Batas kepercayaan 95 %	
0,1 g	0,01 g	0,001 g		Bawah	Atas
0	0	0	< 3,6	-	9,5
0	0	1	3	0,15	9,6
0	1	0	3	0,15	11
0	1	1	6,1	1,2	18
0	2	0	6,2	1,2	18
0	3	0	9,4	3,6	38
1	0	0	3,6	0,17	18
1	0	1	7,2	1,3	18
1	0	2	11	3,6	38
1	1	0	7,4	1,3	20
1	1	1	11	3,6	38
1	2	0	11	3,6	42
1	2	1	15	4,5	42
1	3	0	16	4,5	42
2	0	0	9,2	1,4	38
2	0	1	14	3,6	42
2	0	2	20	4,5	42
2	1	0	15	3,7	42
2	1	1	20	4,5	42
2	1	2	27	8,7	94
2	2	0	21	4,5	42
2	2	1	28	8,7	94
2	2	2	35	8,7	94
2	3	0	29	8,7	94
2	3	1	36	8,7	94
3	0	0	23	4,6	94
3	0	1	38	8,7	110
3	0	2	64	17	180
3	1	0	43	9	180
3	1	1	75	17	200
3	1	2	120	37	420
3	1	3	160	40	420
3	2	0	93	18	420
3	2	1	150	37	420
3	2	2	210	40	430
3	2	3	290	90	1.000
3	3	0	240	42	1.000
3	3	1	460	90	2.000
3	3	2	1.100	180	4.100
3	3	3	> 1.100	420	--

(Badan Standarisasi Nasional, 2008)

Lampiran 3. Hasil Evaluasi Cemar *E. coli* pada Sampel Peralatan dan Tangan pada Pedagang A

Sampel	Pengambilan	Ulangan	Batch I			Batch II		
			LB	ECB	MCA	LB	ECB	MCA
Tangan	1	1	+	+	-	+	+	-
		2	+	+	-	+	+	+
	2	1	+	+	-	+	+	-
		2	+	+	-	+	+	-
Centong	1	1	-	-	-	-	-	-
		2	-	-	-	-	-	-
	2	1	+	+	-	+	+	-
		2	+	+	-	+	+	-
Mangkok Centong	1	1	-	-	-	-	-	-
		2	-	-	-	-	-	-
	2	1	-	-	-	-	-	-
		2	-	-	-	-	-	-
Gunting	1	1	-	-	-	-	-	-
		2	-	-	-	-	-	-
	2	1	-	-	-	-	-	-
		2	-	-	-	-	-	-
Sendok	1	1	-	-	-	-	-	-
		2	-	-	-	-	-	-
	2	1	+	+	-	+	+	-
		2	+	+	-	+	+	-
Gelas	1	1	-	-	-	-	-	-
		2	-	-	-	-	-	-
	2	1	+	-	-	+	+	-
		2	+	-	-	+	+	-
Mangkok	1	1	-	-	-	-	-	-
		2	+	+	-	+	+	-
	2	1	+	+	-	+	+	-
		2	+	+	-	+	+	-

Lampiran 4. Hasil Evaluasi Cemar *E. coli* pada Sampel Peralatan dan Tangan pada Pedagang B

Sampel	Pengambilan	Ulangan	Batch I			Batch II		
			LB	ECB	MCA	LB	ECB	MCA
Tangan	1	1	+	+	-	+	+	-
		2	+	+	-	+	+	-
	2	1	+	+	-	+	+	-
		2	+	+	-	+	+	-
Centong	1	1	+	-	-	+	-	-
		2	+	-	-	+	-	-
	2	1	+	+	-	+	+	-
		2	+	+	-	+	+	-
Mangkok Centong	1	1	+	+	-	+	+	-
		2	+	+	-	+	+	-
	2	1	+	+	-	+	+	-
		2	+	+	-	+	+	-
Gunting	1	1	+	+	-	+	+	-
		2	+	+	-	+	+	-
	2	1	+	+	-	+	-	-
		2	+	-	-	+	+	-
Sendok	1	1	+	-	-	+	+	-
		2	+	-	-	+	-	-
	2	1	+	-	-	+	+	-
		2	+	+	-	+	+	-
Gelas	1	1	+	-	-	+	+	-
		2	+	+	-	+	+	-
	2	1	+	+	-	+	+	-
		2	+	+	-	+	+	-
Mangkok	1	1	+	+	-	+	+	-
		2	+	-	-	+	+	-
	2	1	+	+	-	+	+	-
		2	+	-	-	+	+	-

Lampiran 5. Hasil Evaluasi Cemar *E. coli* pada Sampel Peralatan dan Tangan pada Pedagang C

Sampel	Pengambilan	Ulangan	Batch I			Batch II		
			LB	ECB	MCA	LB	ECB	MCA
Tangan	1	1	+	+	-	-	-	-
		2	+	+	-	-	-	-
	2	1	+	+	-	-	-	-
		2	+	+	-	-	-	-
Centong	1	1	+	+	-	+	+	-
		2	+	+	-	+	+	-
	2	1	+	+	-	-	-	-
		2	+	+	-	-	-	-
Mangkok Centong	1	1	+	+	-	+	+	-
		2	+	+	-	+	+	-
	2	1	+	+	-	+	+	-
		2	+	+	-	+	+	-
Gunting	1	1	+	+	-	+	+	-
		2	+	+	-	+	+	-
	2	1	+	+	-	+	+	-
		2	+	+	-	+	+	-
Sendok	1	1	+	+	-	+	+	-
		2	+	+	-	+	+	-
	2	1	+	+	-	+	+	-
		2	+	+	-	+	+	-
Gelas	1	1	+	+	-	+	+	-
		2	+	+	-	+	+	-
	2	1	+	+	-	+	+	-
		2	+	+	-	+	+	-
Mangkok	1	1	+	+	-	+	+	-
		2	+	+	-	+	+	-
	2	1	+	+	-	+	+	-
		2	+	+	-	+	+	-

Lampiran 6. Dugaan Jenis Bakteri yang Ditunjukkan oleh Profil Warna pada
Medium *Triple Sugar Iron* (TSI) Agar

Bakteri	Bagian Miring	Bagian Tegak	H ₂ S
<i>Shigella dysenteriae</i>	Merah	Kuning	-
<i>Salmonella typhimurium</i>	Merah	Kuning, Timbul gas	+
<i>Salmonella typhi</i>	Merah	Kuning	+
<i>Aerobacter aerogenes</i>	Kuning	Kuning, Timbul gas	-
<i>Escherichia coli</i>	Kuning	Kuning, Timbul gas	-
<i>Citrobacter freundii</i>	Kuning	Kuning, Timbul gas	+
<i>Proteus vulgaris</i>	Kuning	Kuning, Timbul gas	+
<i>Klebsiella pneumoniae</i>	Kuning	Kuning, Timbul gas	-
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Merah	Merah	-
<i>Alcaligenes faecalis</i>	Merah	Merah	-

Keterangan :

- tidak menghasilkan gas H₂S
- + menghasilkan gas H₂S

(Frankhauser, 2001)

