

## Lampiran 1 : Hasil Pengujian Mikrobiologi Pada Produk



**PEMERINTAH PROVINSI JAWA TENGAH**  
**DINAS KESEHATAN**  
**BALAI LABORATORIUM KESEHATAN DAN**  
**PENGUJIAN ALAT KESEHATAN**  
 Jalan Soekarno Hatta No. 185 Semarang Kode Pos 50196 Telepon 024 - 6710662  
 Faksimile 024 - 6715241 Surat Elektronik labkes\_jateng@yahoo.co.id

DINKES/BALAI LABKES PAK/P/KK/FORM/008

**LAPORAN HASIL PEMERIKSAAN**

Nama : MUHAMMAD KHOLIS M  
 Alamat : Desa Sambilawang, Kec. Trangkil, KAB. PATI, JAWA TENGAH  
 Tgl Penerimaan : 12/12/19 Tgl Pengujian : 12/12/2019 - 26/12/2019  
 Kode Sampel : MM19120036 Jenis Sampel : Makanan - Minuman (Mikrobiologi)  
 Petugas Sampling : MUHAMMAD KHOLIS M Pengambilan Sampel : Eksternal  
 Tgl/Lokasi : 12/12/2019 12:00 IKAN PINDANG (UD PUSPITA SARI)  
 Sampling :  
 Baku Mutu : -  
 Keterangan : MAKANAN

No	Nama Parameter	Hasil	Baku Mutu	Satuan	Metode
1	Vibrio cholerae	Negatif	-	Per 25 gram	Dinkes/Balabkes PAK/P/SPO/03/MB/PK/89
2	Salmonella Sp	Negatif	-	Per 25 gram	Dinkes/ Balabkes PAK/ P/ SPO/ 03/ KK/ PK/ 77
3	Total Escherichia Coli	< 3	-	MPN/gram	Dinkes/ Balabkes PAK/ P/ SPO/ 03/ MB/ PK/ 08
4	Angka Lempeng Total (ALT)	2,6 x 10 <sup>6</sup>	-	CFU/ gram	Dinkes/ Balabkes PAK/ P/ SPO/ 03/ MB/ PK/ 06

Tanda \* : Sudah masuk ruang lingkup Akreditasi KAN ISO/IEC 17025:2017  
 Keterangan :  
 1. Hasil analisis hanya berlaku untuk sampel yang diuji.  
 2. Dilarang menggandakan sebagian laporan hasil pengujian tanpa persetujuan tertulis Balai Laboratorium Kesehatan Provinsi Jawa Tengah.

a.n. Kepala Balai Laboratorium Kesehatan  
 dan Pengujian Alat Kesehatan Provinsi Jawa Tengah  
 Kepala Seksi Penunjang Pelayanan

  
**Rinaningsih, SKM, M.Si**  
 NIP. 19650707198512 2 002

Semarang, 26-12-2019  
 Penanggung Jawab Teknis

  
**Eka Sudarsana, SKM, M.Kes**  
 NIP. 1968111198803 1 003

## Lampiran 2: Justifikasi CCP

No	Stasiun Kerja	Pertanyaan	Justifikasi	Jawaban	
				Ya	Tidak
1.	Bahan Baku	P1. Apakah ada peluang terjadi pencemaran pada bahan baku ?	Bioogi : bakteri pada bahan baku ikan.		
			Kimia : senyawa plastik.		
		P2. Apakah bahan baku yang dikirim dari supplier dimungkinkan mengalami pencemaran ? Apakah kemasan yang digunakan beresiko terhadap produk ?	Bakteri yang terkandung dalam ikan yang belum dibersihkan.		
			Tidak ada tulisan aman untuk makanan		
		P3 . Apakah suhu pada freezer perlu pemantauan khusus ?	Suhu stabil 0-5 <sup>0</sup> c		
		P4. Apakah pencemaran pada bahan baku berimbas pada stasiun lainnya ?	Bakteri, dan jamur berkembang pada suhu lembab		
2.	Penjemuran	P5. Apakah pencemaran pada proses awal beresiko terhadap hasil akhir ?	Tidak ada proses untuk mengantisipasi pencemaran		
		P6. Apakah pemilihan supplier dan pengecekan ulang menjadi solusi ?	Supplier bisa menunjukkan bukri ikan higienis		
		P1. Apakah ada kemungkinan terjadi pencemaran pada proses penjemuran ?	Biologi : bakteri yang ada pada beton.		
			Fisik : kerikil, serangga, debu, asap dan rambut		
			Adanya lalat dan debu disekitar penjemuran		
		P2. Apakah penyebab pencemaran karena penjemuran dilakukan dilokasi outdoor ? Apakah penyebab pencemaran disebabkan karyawan yang tidak menggunakan perlengkapan produksi ?	Fisik ikan yang tercampur dengan kuku dan rambut.		
Pada proses pencucian dan pemindangan bisa mengurangi pencemaran					
3.	Pencucian	P1. Apakah ada peluang terjadi pencemaran pada proses pencucian ?	Fisik : asap, debu, dan serangga.		
			Biologi : bakteri, Jamur pada air dan alat pencucian		
		P2. Apakah penyebab pencemaran disebabkan oleh alat yang digunakan pada proses pencucian ? Apakah penyebab pencemaran disebabkan oleh air yang digunakan pada proses pencucian ?	Fisik ember yang digunakan sangat kotor.		
			Warna air sudah tidak jernih.		
P3. Apakah pencemaran menyebabkan produk beresiko untuk dikonsumsi ?	Tidak ada proses yang bisa mengurangi bakteri dan jamur				

		P4. Apakah sanitasi pada alat dan air dapat mengurangi produk tercemar ?	Sanitasi alat dan air dilakukan agar alat dan air higienis		
4.	Pengelompokan	P1. Apakah ada peluang terjadi pencemaran pada proses pemilihan ?	Biologi : bakteri yang ada pada beton. Fisik : kerikil, serangga, debu, asap dan rambut		
		P2. Apakah penyebab pencemaran karena pengelompokan dilakukan dilokasi outdoor ? Apakah penyebab pencemaran disebabkan karyawan yang tidak menggunakan perlengkapan produksi ?	Adanya alat dan debu disekitar pengelompokan Fisik ikan yang tercampur dengan kuku dan rambut.		
		P3. Apakah pencemaran pada pengelompokan berpengaruh terhadap produk ?	Pada proses pemindangan bisa mengurangi pencemaran		
5.	Reyeng	P1. Apakah ada peluang terjadi pencemaran pada proses reyeng ?	Fisik : debu, krikil, serangga, dan rambut karyawan Biologi : bakteri yang reyeng (bambu) Kimia : senyawa plastik pada pengikat reyeng		
		P2. Apakah penyebab utama pencemaran berada pada reyeng yang digunakan ? Apakah penyebab pencemaran dapat berasal dari plastik yang digunakan mengikat reyeng ?	Reyeng tidak dicuci sebelum digunakan Tidak ada label dan tulisan aman untuk makanan		
		P3. Apakah pencemaran yang berasal dari reyeng sudah ada ketika sampai dipabrik ?	Bambu yang dirajut, tidak dicuci, cara pengiriman kepabrik.		
		P4. Apakah pencemaran membuat produk beresiko untuk dikonsumsi ?	Reyeng yang digunakan sudah tidak bersih dan steril		
		P5. Apakah selektif pembelian reyeng bisa mengurangi pencemaran ? Apakah pemilihan plastik sesuai standar bisa mengurangi pencemaran ?	Supplier reyeng yang bisa menjamin reyeng higienis Plastik yang tercampur sangat berbahaya untuk kesehatan.		
6	Pemindangan	P1. Apakah ada peluang pencemaran pada proses pemindangan ?	Fisik : debu, asap, serangga, potongan kayu, rambut, kuku, dan kulit Biologi : bakteri dan jamur pada tungku		
		P2. Apakah penyebab pencemaran bisa terjadi dari tungku dan kayu pada pemindangan ? Apakah penyebab pencemaran dapat berasal dari karyawan yang tidak menggunakan perlengkapan produksi ?	Tungku kotor dan pembakaran menggunakan kayu berimbas asap masuk pada produk Menyebabkan benda fisik tercampur dengan produk		

		Apakah penyebab pencemaran karena pemindahan dilakukan dilokasi outdoor ?	Asap, debu, dan benda fisik bisa tercampur dengan produk		
		P3. Apakah sanitasi alat dan lingkungan bisa mengurangi penyebab pencemaran ?	Sanitasi bisa mengurangi dan mengantisipasi pencemaran yang terjadi		
		Apakah pengarah dan pemberian pakaian untuk karyawan bisa mengurangi penyebab pencemaran ?	Penggunaan pakaian sesuai standar bisa mengurangi pencemaran		
		Apakah penyediaan ruangan khusus dan tertutup untuk pemindahan bisa mengurangi penyebab pencemaran ?	Ruangan khusus yang bersih dan tertutup bisa membuat ikan steril		
7.	Pengeringan	P1. Apakah ada peluang pencemaran pada proses pengeringan ?	Fisik : asap, debu, kotoran dan serangga Biologi : bakteri ruangan terbuka		
		P2. Apakah penyebab pencemaran karena proses dilakukan dioutdoor dan diatas beton ?	Banyak debu dan kotoran, kemasan terbuka		
		P3. Apakah ruangan khusus yang steril dan kemasan tertutup bisa mengurangi terjadi pencemaran ?	Diruangan khusus dan tertutup akan mengurangi pencemaran		
8.	Pengiriman	P1. Apakah ada peluang pencemaran pada proses pengeringan ?	Fisik : debu, asap, kotoran tangan karyawan Biologi bakteri dan jamur pada bak		
		P2. Apakah penyebab pencemaran berasal dari menggunakan transportasi terbuka ?	Kondisi bak kotor jarang dibersihkan		
		P3. Apakah modifikasi ulang dan pemantauan kebersihan bisa mengurangi pencemaran ?	Perbaikan alat transportasi dan pemantauan kebersihan bisa mengurangi pencemaran		

Pati, Januari 2020

UD puspitasari

( )