

**Karya Tulis Ilmiah**

**ANGKA LEMPENG TOTAL (ALT) PADA PENTOL GORENG DI  
WILAYAH LAPANGAN MURJANI BANJARBARU FEBRUARI 2022**



**Muhammad Handri Anshari  
NIM.AK1119047**

**Akademi Analis Kesehatan Borneo Lestari  
Program Studi Diploma III Analis Kesehatan  
Banjarbaru  
2022**

**Karya Tulis Ilmiah**

**ANGKA LEMPENG TOTAL (ALT) PADA PENTOL GORENG DI  
WILAYAH LAPANGAN MURJANI BANJARBARU FEBRUARI 2022**

**Muhammad Handri Anshari  
NIM.AK1119047**

**Akademi Analis Kesehatan Borneo Lestari  
Program Studi Diploma III Analis Kesehatan  
Banjarbaru  
2022**

**ANGKA LEMPENG TOTAL (ALT) PADA PENTOL  
GORENG DI WILAYAH LAPANGAN MURJANI  
BANJARBARU FEBRUARI 2022**

Karya Tulis Ilmiah  
Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh  
Predikat Ahli Madya Analis Kesehatan

Muhammad Handri Anshari  
NIM.AK1119047

**Akademi Analis Kesehatan Borneo Lestari  
Program Studi Diploma III Analis Kesehatan  
Banjarbaru  
2022**

## **HALAMAN PERSETUJUAN**

**KARYA TULIS ILMIAH INI TELAH DISETUJUI  
PADA TANGGAL: 18 April 2022**

Oleh  
Pembimbing Ketua



Putri Kartika Sari, M.Si

NIDN.1110048501

Pembimbing



Nurbidayah, M.Pd

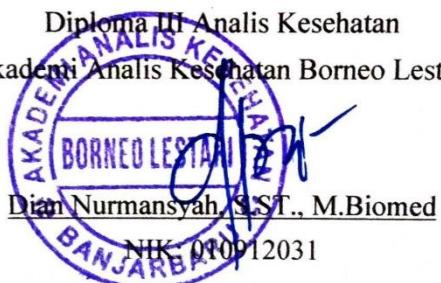
NIDN. 1119029101

Mengetahui,

Ketua Program Studi

Diploma III Analis Kesehatan

Akademi Analis Kesehatan Borneo Lestari



## HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI KTI

Telah diuji pada  
Tanggal : 18 April 2022  
PANITIA PENGUJI KTI

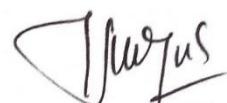
Ketua penguji/ : Rizka Ayu Wahyuni,  
Penguji I S.Tr.AK., M. Imun

  
(.....)

Anggota Penguji/ : Putri Kartika Sari, M.Si  
Penguji II

  
(.....)

Anggota Penguji/ : Nurbidayah, M.Pd  
Penguji III

  
(.....)

## **UCAPAN TERIMAKASIH**

Puji syukur kehadirat ALLAH SWT atas karunia yang telah dilimpahkan sehingga saya dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.

Terimakasih yang tak terhingga dan penghargaan yang setinggi-tingginya saya ucapkan kepada Ibu Putri Kartika Sari, M.Si dan Ibu Nurbidayah, M.Pd serta Ibu Rizka Ayu Wahyuni, S.Tr.AK., M. Imun yang dengan penuh perhatian telah membimbing dan mendorong saya untuk dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.

Terimakasih tak terhingga juga saya berikan kepada seluruh responden yang bersedia menjadi bahan penelitian KTI saya ini serta para petugas Laboratorium Kesehatan Daerah Prov. Kalimantan Selatan yang telah bersedia membantu dalam pemeriksaan bahan penelitian.

Tidak akan terlupa orang tua, saudara, dan seluruh keluarga yang karena mereka lah saya berjuang untuk menyelesaikan pendidikan di Akademi Analis Kesehatan Borneo Lestari ini Akhirnya tentu saja terimakasih kepada Direktur Akademi Analis Kesehatan Borneo Lestari dan jajaran, Ketua Prodi Diploma III Analis Kesehatan dan jajaran yang telah memberikan bantuan, kesempatan dan fasilitas kepada saya untuk dapat mengikuti dan menyelesaikan pendidikan

Banjarbaru, 18 April 2022

Penulis

## **ABSTRACT**

### **ANGKA LEMPENG TOTAL (ALT) PADA PENTOL GORENG DI WILAYAH LAPANGAN MURJANI BANJARBARU FEBRUARI 2022**

Muhammad Handri Anshari  
Putri Kartika Sari, Nurbidayah

Pentol goreng merupakan salah satu makanan yang sangat digemari meliputi bakso, tepung, telur, dan bumbu penyedap bisa kita temukan di alun-alun Kota Banjarbaru yang terletak di sekitar Lapangan Murjani Banjarbaru. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai angka lempeng total (ALT) pada sampel pentol goreng dengan batas maksimum yaitu  $1 \times 10^5$  koloni/gr menurut pedoman kriteria cemaran pada pangan siap saji dan pangan industri rumah tangga no ISBN 978-602- 3665-11-2. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu angka lempeng total (ALT). Penelitian ini merupakan observasional dengan pendekatan cross-sectional. Dari 16 pedagang yang melebihi syarat maksimum cemaran mikroba dari nilai persentase tertinggi yaitu, terdapat 16 pedagang (100%) tidak memakai celemek, terdapat 16 pedagang (100%) tidak memakai penutup kepala, terdapat 16 pedagang (100%) tidak memakai sarung tangan, terdapat 16 pedagang (100%) tidak mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sebelum mengolah makanan, terdapat 15 pedagang (93,75%) dengan kuku dalam keadaan pendek dan bersih, terdapat 14 pedagang (87,5%) berbicara pada saat mengolah makanan, terdapat 7 pedagang (43,75%) menggaruk kepala pada saat membuat makanan, terdapat 6 pedagang (37,5%) batuk dan meludah di tempat pencucian peralatan dan di sembarang tempat, terdapat 5 (31,25%) pedagang makan/ mengunyah makanan pada waktu bekerja, dan terdapat 0 pedagang (0%) merokok pada saat pembuatan dan penyajian makanan. Kesimpulan dari penelitian ini adalah terdapat cemaran bakteri pada pentol goreng yang dijual di wilayah Lapangan Murjani Banjarbaru bulan Februari tahun 2022 dan persentase pentol goreng yang melebihi nilai syarat maksimum cemaran mikroba sebanyak 16 (53,30%) dan yang memenuhi syarat maksimum cemaran mikroba sebanyak 14 (46,70%) dari total 30 sampel pentol goreng yang diperiksa.

**Kata kunci:** Pentol goreng, Angka Lempeng Total (ALT), *Personal Hygiene*

## ABSTRACT

### **TOTAL VIABLE COUNT (TVC) OF FRIED MEATBALL IN MURJANI FIELD BANJARBARU FEBRUARY 2022**

Muhammad Handri Anshari  
Putri Kartika Sari, Nurbadiyah

Fried meatball is one of the most favorite snacks made of meatball, flour, egg, and seasonings, we can find it in Banjarbaru City square which is located around Murjani Field Banjarbaru. The research aimed to determine the total viable count (TVC) in the sample of fried meatball with maximum limit of  $1 \times 10^5$  colony/gr according to the guidelines for contamination criteria in ready-to-eat food and home industry food no. ISBN 978-602-3665-11-2. The method used in the research is the total viable count (TVC). The research is observational research with the cross-sectional approach. Of the 16 sellers who exceed the maximum requirements for microbial contamination of the highest percentage, there are 16 sellers (100%) who are not wearing apron, 16 sellers (100%) who are not wearing headdress, 16 sellers (100%) who are not wearing gloves, 16 sellers (100%) who are not washing their hands with clean water and soap before making the food, 15 sellers (93,75%) with their nails short and clean, 14 sellers (87,5%) who are not talking while they are making the food, 7 sellers (43,75%) who scratches their head while making the food, 6 sellers (37,5%) who coughs and spit in the tool washing place and any place, 5 sellers (31,25%) eat or chewing the food while working, and 0 seller (0%) smoking while making or serving the food. It can be concluded that there are bacterial contaminations on the fried meatball that sold in the area of Murjani Field Banjarbaru in February 2022 and the percentage of fried meatball that exceeds the maximum requirements of microbial contamination is 16 (53,30%) and the ones that are qualified of the maximum requirements of microbial contamination is 14 (46,70%) of 30 checked samples of fried meatball.

**Keyword:** Fried metball, Total Viable Count (TVC), *Personal Hygiene*

## DAFTAR ISI

**Halaman**

<b>HALAMAN DEPAN.....</b>	i
<b>HALAMAN DALAM .....</b>	ii
<b>HALAMAN PERSYARATAN GELAR .....</b>	iii
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	iv
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI KTI .....</b>	v
<b>ABSTRACT.....</b>	iiii
<b>DAFTAR ISI .....</b>	ix
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	xi
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	xiiiiii
 <b>BAB 1 PENDAHULUAN.....</b>	 1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Batasan Masalah.....	4
1.3. Rumusan Masalah .....	4
1.4. Tujuan Penelitian .....	4
1.5. Manfaat Penelitian .....	5
 <b>BAB 2 TUJUAN PUSTAKA.....</b>	 6
2.1. Pentol Goreng .....	6
2.2. Persyaratan Cemaran Mikroba .....	6
2.3. Peraturan BPOM RI .....	7
2.4. Pemeriksaan Bakteri.....	7
2.5. <i>Personal Hygiene</i> .....	8
 <b>BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL.....</b>	 9
3.1. Kerangka Konseptual Penelitian .....	9
3.2. Penjelasan Kerangka Konsep.....	10
 <b>BAB 4 METODE PENELITIAN .....</b>	 11
4.1. Jenis dan Rancangan Penelitian .....	11
4.2. Populasi dan Sampel .....	11
4.3. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional.....	11
4.4. Bahan Penelitian .....	12

4.5. Instrumen Penelitian.....	12
4.6. Lokasi, Tempat, dan Waktu Penelitian .....	12
4.7. Prosedur pengambilan dan Pengumpulan Data .....	13
4.8. Cara Pengolahan Data dan Analisa Data.....	17
<b>BAB 5 ANALISIS HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>20</b>
5.1. Gambaran Tempat Penelitian.....	20
5.2. Data Hasil Penelitian .....	20
5.3. Limitasi Penelitian .....	23
<b>BAB 6 PEMBAHASAN .....</b>	<b>28</b>
6.1. Pembahasan .....	28
<b>BAB 7 PENUTUP .....</b>	<b>33</b>
7.1. Kesimpulan.....	33
7.2. Saran.....	33

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
<b>Tabel 4.1.</b> Definisi Operasional.....	12
<b>Tabel 5.1.</b> Hasil Uji Angka Lempeng Total (ALT) pada pentol goreng. ....	20
<b>Tabel 5.2.</b> Hasil Pengamatan Uji Angka Lempeng Ttal (ALT) .....	23
<b>Tabel 5.3.</b> Tabulasi silang Observasi <i>Personal Hygiene</i> . .....	23

## **DAFTAR GAMBAR**

	<b>Halaman</b>
<b>Gambar 3.1.</b> Kerangka Konseptual.....	9

## **DAFTAR LAMPIRAN**

**Lampiran 1.** Lembar Observasi

**Lampiran 2.** Dokumentasi Penelitian

**Lampiran 3.** Laporan Hasil Uji

**Lampiran 4.** Surat Izin Masuk Penelitian

**Lampiran 5.** Tabulasi Lembar Observasi