

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



Dian Nurmansyah, S.ST., M.Biomed

NIK. 010912031



HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI KTI

Telah diuji pada
Tanggal : 18 April 2022
PANITIA PENGUJI KTI

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



(.....)

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



(.....)

Anggota Penguji/
Penguji III : Nurbidayah, M.Pd



(.....)

UCAPAN TERIMAKASIH

Puji syukur kehadiran 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. Imunyang 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 merekalah 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 1×10^5 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 ditempat 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 1×10^5 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

HALAMAN DEPAN.....	i
HALAMAN DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN GELAR	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI KTI	v
ABSTRACK.....	iii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	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
BAB 2 TUJUAN PUSTAKA.....	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
BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL.....	9
3.1. Kerangka Konseptual Penelitian	9
3.2. Penjelasan Kerangka Konsep.....	10
BAB 4 METODE PENELITIAN	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
BAB 5 ANALISIS HASIL PENELITIAN	20
5.1. Gambaran Tempat Penelitian.....	20
5.2. Data Hasil Penelitian	20
5.3. Limitasi Penelitian	23
BAB 6 PEMBAHASAN	28
6.1. Pembahasan	28
BAB 7 PENUTUP	33
7.1. Kesimpulan	33
7.2. Saran.....	33
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

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

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1. 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