

## DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, P. d. H. A. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta: Salemba Medika.
- Andriani, R. 2012. *Khasiat Kencur*. Malang: Universitas Sriwijaya.
- Arini, L. d. R. M. 2017. Kontaminasi Bakteri Coliform pada saus Siomay dari Pedagang Area Kampus di Surakarta. *Biomedika*. Vol.10. Hal.31-46.
- Arisman. 2009. *Keracunan Makanan*. Buku Ajar Ilmu Gizi. Jakarta: EGC.
- Ariyani, N., Sari., A., R. 2018. Doxycycline and Ciprofloxacin Resistance in *Escherichia coli* Isolated from Layer Feces. Doctoral dissertation. Universitas Airlangga.
- Bakri, Z., Hatta, M., MN, M. 2015. Deteksi Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* 0157:H7 Pada Feses Penderita Diare Dengan Metode Kultur Dan PCR. *JST Kesehatan*. Fakultas Kedokteran Universitas Hasanuddin. Makassar. Vol.5 No.2. Hal: 184-192.
- Brooks., GF. 2010. *Buku Ajar Mikrobiologi Kedokteran*. Edisi Refisi. Jakarta: EGC.
- Djojoseputro, S. 2012. *Resep dan Khasiat Jamu Tradisional Nusantara*. Surabaya; Liris.
- Eukene, O., Flores, M.J.L. & Maglangit, F.F. 2014. Water Quality Assessment of Bulacao River, Cebu, Philipphines Using Fecal and Total Coliform as Indicator. *Journal of Biodiversity and Environmental Science (JBES)*. Vol.5(1). Hal 470-475.
- Fadhila, M., EW, N., HD., Y. 2015. Hubungan Hiegene Sanitasi dengan Kualitas Bakteriologis pada Alat Makan Pedagang di Wilayah Sekitar Kampus Undip Tembalang. Vol.3. Hal. 769-776.
- Fitrianti D, 2018. *Hygiene Sanitasi dan Pemeriksaan Escherichia coli pada Es Jeruk Peras Yang Dijual Pedagang Kaki Lima Di Kota Binjay Tahun 2018*, Tidak diterbitkan (Skripsi). Universitas Sumatra Utara : Medan.
- Haryati. 2015. *Rempah-rempah Dan Bahan Penyegar*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Istanti, M. Sayuti, I. Wulandari, S. 2019. Uji Bakteri *Escherichia coli* Pada Minuman Es Kelapa Muda Yang Dijual Di Jalan Suka Karya Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru Sebagai Rancangan Modul Pada Konsep Eubacteria Di SMA Kelas X. *JOM FKIP, Vol. 6*.

- Jawetz, Melnick., adelberg's. 2005. Mikrobiologi Kedokteran. (Medical Microbiology).
- Jiwintarum, Y., Agrijanti., LS., B. 2017. Most Probable Number (MPN) Coliform dengan Variasi Volume Media Lactose Brothh Single Strength (LBSS) dan Lactose Broth Double Strength (LBDS). *Jurnal Kesehatan Prima*. Vol.11. Hal. 11-17.
- Kumalasari, E., Rhodiana., E., P. 2018. Analisis Kuantitatif Bakteri Coliform Pada epot Air minum Isi Ulang Yang Berada di Wilayah Kayutangi Kota Banjarmasin. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Vol.3(1). Hal. 134-144.
- Kunaedi, A., Sulastrri, L., Milhah, M. Z. & Ramadhani, A. S. 2021. Peningkatan Kesehatan Warga Leuwimunding Majalengka di Masa Pandemi Covid-19 Melalui Edukasi Manfaat Jamu Godog. Sekolah Tinggi Farmasi Muhammadiyah Cirebon. Vol.6 No.4. Hal. 619-624.
- Kurniasih RP, Yuli H., J., C. 2015. Hubungan Hiegene dan Sanitasi Makanan Kontaminasi Bakteri Escherichia Coli dalam Makanan di warung sekitar Terminal Borobudur, Magelang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Vol.3. Hal. 549-558.
- Mufti N, Elizabeth B., A., D. 2017. Uji Daya Hambat Ekstrak Daun Sawo Terhadap Bakteri Escherichia Coli secara In Vitro. *Jurnal Kesehatan Andalas*. Vol.6. Hal. 289-294.
- Nihayati, K. 2018. Deteksi Bakteri Escherichia Coli 0157:H7 Pada Sampel Air di Lingkungan UIN Sunan Ampel Surabaya Menggunakan Metode Multiplex PCR. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sunan Ampel. Surabaya.
- Notoatmodjo, S. P. D. 2007. Kesehatan Masyarakat Ilmu & Seni. Jakarta: Rineka Cinta.
- Rizkyansyah, M. 2020. Identifikasi Bakteri Escherichia coli Pada Minuman Es Teh di Wisata Kuliner Kotabaru Maret Tahun 2020. Yayasan Borneo Lestari Banjarbaru.
- Sandika Y, Surahma AM. 2019. Hubungan antara *Hygiene* Sanitasi Pedagang dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* pada Milkshake. *Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat*. Vol.13 (2019) Hal.30-36.
- Saputro, A, V, R. 2019. Pemeriksaan MPN (Most Probable Number *Coliform* dan Identifikasi *Escherichia Coli* pada Jamu Gendong Beras Kencur. *Jurnal Laboratorium Medis*. Vol.01(1). Hal. 2685-8495.

- Lelony, S., Sari, P, K., Wahyuni, R, A. 2021. Nilai MPN Coli Air Minum Isi Ulang pada DAMIU di Kecamatan Karang Intan Maret 2021. Karya Tulis Ilmiah. Akademi Analis Kesehatan Borneo Lestari, Banjarbaru.
- Soemarno. 2002. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Klinik Akademi Analis Kesehatan Yogyakarta. *Departemen Kesehatan RI*
- Sugama, A., Marini., Nurhayatina, R. 2019. Tingkat Pengetahuan Penggunaan Jamu sebagai upaya Swamedikasi Di RT 01 RW 01 Desa Japara. *Jurnal Farmasi Muhammadiyah Kuningan*. Vol.4(2). Hal. 18-23.
- Suharmiati., 2003. Menguak Tabir dan Potensi Jamu Gendong. Jakarta : Agrimedia Pustaka.
- Sunarti, R. N., 2015. Uji Kualitas Air Sumur dengan Menggunakan Metode MPN (Most Probable Numbers). *Bioilmi*. Vol.1(1). Hal. 30-34.
- Waluyo, T., H, E. & J., W., 2016. Deteksi Jumlah Bakteri Coliform pada Proses Pembentukan Biogas Feses Sapi Potong Reaktor Tipe Fixed-Dome. *Jurnal Unpad*. Vol.5. Hal. 1-6.
- Widyanti, N. R. N., 2004. Analisis Kualitatif Bakteri Koliform Pada Depo Air Minum Isi Ulang Di Kota Singaraja Bali. *Jurnal Ekologi Kesehatan*. Vol.3(1). Hal.64-73.
- Yunus, P., JML, U. & P., O., 2015. Hubungan Personal Hygiene Dan Fasilitas Sanitasi Dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan Di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung. *JIKMU*. Vol.5. Hal.210-220.

# LAMPIRAN

## Lampiran 1. Surat Izin Penelitian



**YAYASAN BORNEO LESTARI**  
**AKADEMI ANALIS KESEHATAN BORNEO LESTARI**  
**"PROGRAM STUDI DIPLOMA III ANALIS KESEHATAN**  
**"TERAKREDITASI B"**

Berdasarkan SK LAM-PTKes No 0890/LAM-PTKes/Akr/Dip/X/2016  
 Jalan Kelapa Sawit 8 Bumi Berkas No. 1 RT. 02 RW. 01 Banjarbaru  
 Kalimantan Selatan 70714  
 Telp/Fax. 0511-5911626 Email : aakborles@gmail.com Website : aakborneolestari.ac.id



Banjarbaru, 26 Maret 2022

Nomor : 047.12/AAK/AKD.09/0322  
 Lampiran : -  
 Perihal : **Permohonan Izin Penelitian**

Kepada Yth.

.....

Di – Tempat

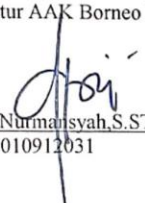
Dengan hormat,

Sehubungan dengan pelaksanaan Penyusunan Karya Tulis Ilmiah (KTI) Akademi Analis Kesehatan Borneo Lestari Banjarbaru, yang dilaksanakan oleh :

No	Nama	NIM	Judul KTI
1	Helmi Fakhriandy	AK1119024	Uji <i>Most Probable Number</i> (MPN) <i>Coli</i> Pada Jamu Beras Kencur Yang Di Jual Di Kampung Pejabat Kota Banjarbaru

Dengan ini mengajukan permohonan kepada Bapak/Ibu untuk melakukan penelitian guna menunjang pelaksanaan Karya Tulis Ilmiah (KTI) tersebut. Demikian permohonan ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerja sama yang baik diucapkan terima kasih.

Direktur AAK Borneo Lestari

  
Dian Nurmansyah, S.ST., M.Biomed  
 NIK. 010912031

## Lampiran 2. Lembar Observasi Peneliti

### LEMBAR OBSERVASI PENELITIAN

Uji *Most Probable Number* (MPN) Coli Pada Jamu Beras Kencur Yang Dijual Di Kampung Pejabat Kota Banjar Baru Bulan Februari 2022

Kode Sampel :

Tanggal Pengamatan :

#### 1. *Higiene* Pedagang Jamu Beras Kencur

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah Mencuci tangan sebelum membuat Jamu ?		
2.	Apakah Kuku pedagang tidak panjang dan bersih ?		
3.	Apakah Rambut pedagang diikat atau pendek ?		
4.	Apakah Menggunakan sarung tangan saat membuat jamu ?		
5.	Apakah Penjual menggunakan masker saat membuat Jamu agar tidak menular ke Jamu ?		
6.	Apakah Penjual berpakaian bersih ?		

#### 2. *Higiene* Sanitasi Pengolahan Jamu Beras Kencur

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah Air yang digunakan sudah direbus terlebih dahulu ?		
2.	Apakah Kondisi lap yang digunakan bersih ?		
3.	Apakah Kondisi gelas yang digunakan bersih ?		
4.	Apakah Kondisi botol penyimpanan Jamu bersih ?		
5.	Apakah Air yang digunakan untuk mencuci gelas bersih ?		
6.	Apakah Peralatan untuk penyajian dalam keadaan bersih ?		
7.	Apakah Bahan baku yang akan digunakan sudah dicuci bersih ?		
8.	Apakah Peralatan yang digunakan dicuci menggunakan sabun ?		
9.	Apakah Peralatan dicuci setelah 1 kali pemakaian ?		
10.	Apakah Bahan Baku minuman Jamu terhindar dari serangga dan vektor penyakit ?		

**Lampiran 3. Hasil Penelitian dari Laboratorium Balai Besar Teknik Kesehatan Lingkungan dan Pengendalian Penyakit (BBTKLPP)**



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
DIREKTORAT JENDERAL**

**PENCEGAHAN DAN PENGENDALIAN PENYAKIT  
BALAI BESAR TEKNIK KESEHATAN LINGKUNGAN DAN  
PENGENDALIAN PENYAKIT BANJARBARU**

Jalan H.Mistar Cokrokusumo No.2A Banjarbaru 70714  
Telepon (0511) 4780343 Faksimile (0511) 4781725

Laman www.bbtclbjb.net Surat Elektronik tu.bbtclbjb@yahoo.co.id

**LAPORAN HASIL UJI**

Nomor LHU : PTL.010/LHU/BBTKL-BB/III/2022  
 Nama Pelanggan : Helmi Fahkriandy  
 Alamat : Bumi Berkat 10, Kota Banjarbaru, Kota Banjarbaru,  
 Kalimantan Selatan  
 Telp/Fax : 0878 1491 1318  
 Personel yang dihubungi : Helmi Fahkriandy  
 Jenis Sampel : Minuman  
 No.FPPS : PTL.010/FPPS/BBTKL-BB/III/2022  
 No Sampel : M.2022.03.396 s/d M.2022.03.408  
 Tanggal Penerimaan Sampel : 02 Maret 2022  
 Tanggal Pengujian Sampel : 02 – 07 Maret 2022  
 Hasil Pengujian :

NO	PARAMETER	SATUAN	HASIL PENGUJIAN				Baku Mutu <sup>*)</sup>	SPESIFIKASI METODE
			No. Sampel M.2022.03...					
			396	397	398	399		
1.	<i>E. Coli</i>	APM/mL	>1600	<1,8	>1600	<1,8	0	IKM – M 19 - BBTKL

**Keterangan :**

1. \*) Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga  
 2. < 1,8 pada makanan setara dengan nol

**2.Deskripsi Sampel :**

M.2022.03.396 = Sampel dengan kode JBK 1, diambil tgl. 01/03/2022, jam 09.00 WITA

M.2022.03.397 = Sampel dengan kode JBK 2, diambil tgl. 01/03/2022, jam 09.00 WITA

M.2022.03.398 = Sampel dengan kode JBK 3, diambil tgl. 01/03/2022, jam 09.00 WITA

M.2022.03.399 = Sampel dengan kode JBK 4, diambil tgl. 01/03/2022, jam 09.00 WITA



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**DIREKTORAT JENDERAL**  
**PENCEGAHAN DAN PENGENDALIAN PENYAKIT**  
**BALAI BESAR TEKNIK KESEHATAN LINGKUNGAN DAN**  
**PENGENDALIAN PENYAKIT BANJARBARU**  
 Jalan H.Mistar Cokrokusumo No.2A Banjarbaru 70714  
 Telepon (0511) 4780343 Faksimile (0511) 4781725  
 Laman www.bbtklbjb.net Surat Elektronik tu.bbtklbjb@yahoo.co.id

**LAPORAN HASIL UJI**

Hasil Pengujian :

NO	PARAMETER	SATUAN	HASIL PENGUJIAN				Baku Mutu <sup>*)</sup>	SPESIFIKASI METODE
			400	401	402	403		
I.	<i>E. Coli</i>	APM/mL	>1600	2,0	>1600	>1600	0	IKM – M 19 - BBTCL

**Keterangan :**

1. \*) Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga
2. Deskripsi Sampel :
  - M.2022.03.400 = Sampel dengan kode JBK 5, diambil tgl. 01/03/2022, jam 09.00 WITA
  - M.2022.03.401 = Sampel dengan kode JBK 6, diambil tgl. 01/03/2022, jam 09.00 WITA
  - M.2022.03.402 = Sampel dengan kode JBK 7, diambil tgl. 01/03/2022, jam 09.00 WITA
  - M.2022.03.403 = Sampel dengan kode JBK 8, diambil tgl. 01/03/2022, jam 09.00 WITA





**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**DIREKTORAT JENDERAL**  
**PENCEGAHAN DAN PENGENDALIAN PENYAKIT**  
**BALAI BESAR TEKNIK KESEHATAN LINGKUNGAN DAN**  
**PENGENDALIAN PENYAKIT BANJARBARU**  
 Jalan H.Mistar Cokrokusumo No.2A Banjarbaru 70714  
 Telepon (0511) 4780343 Faksimile (0511) 4781725  
 Laman www.bbtklbbj.net Surat Elektronik tu.bbtklbbj@yahoo.co.id

### LAPORAN HASIL UJI

Hasil Pengujian :

NO	PARAMETER	SATUAN	HASIL PENGUJIAN					Baku Mutu <sup>*)</sup>	SPESIFIKASI METODE
			No. Sampel M.2022.03...						
			404	405	406	407	408		
1.	<i>E. Coli</i>	APM/mL	<1,8	120	<1,8	<1,8	<1,8	0	IKM – M 19 - BBTKL

**Keterangan :**

1. \*)Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga
2. < 1,8 pada makanan setara dengan nol
3. Deskripsi Sampel :  
 M.2022.03.404 = Sampel dengan kode JBK 9, diambil tgl. 01/03/2022, jam 09.00 WITA  
 M.2022.03.405 = Sampel dengan kode JBK 10, diambil tgl. 01/03/2022, jam 09.00 WITA  
 M.2022.03.406 = Sampel dengan kode JBK 11, diambil tgl. 01/03/2022, jam 09.00 WITA  
 M.2022.03.407 = Sampel dengan kode JBK 12, diambil tgl. 01/03/2022, jam 09.00 WITA  
 M.2022.03.408 = Sampel dengan kode JBK 13, diambil tgl. 01/03/2022, jam 09.00 WITA

**Catatan :**

1. Laporan Hasil Uji (LHU) ini hanya berlaku untuk sampel yang diuji
2. Hasil uji ini terdiri dari 3 halaman
3. Laporan Hasil Uji ini tidak boleh digandakan tanpa seizin tertulis dari Laboratorium Penguji BBTKLPP Banjarbaru, kecuali secara lengkap
4. Laboratorium melayani pengaduan tentang hasil pengujian paling lama 1 (satu) bulan setelah LHU diterbitkan
5. Laboratorium Penguji BBTKLPP Banjarbaru hanya bertanggung jawab terhadap pengujian, jika pengambilan sampel dilakukan sendiri oleh pelanggan

Banjarbaru, 01 Maret 2021  
 Kepala Laboratorium Penguji  
 Herawati  
 NIP. 19700101012001

## Lampiran 4. Hasil Lembar Observasi

### LEMBAR OBSERVASI PENELITI

#### Uji *Most Probable Number* (MPN) Coli Pada Jamu Beras Kencur Yang Dijual Di Kampung Pejabat Kota Banjar Baru Bulan Februari 2022

Kode Sampel : JBK 1  
 Tanggal Pengamatan : 1 Maret 2022

#### 1. *Higiene* Pedagang Jamu Beras Kencur

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah Mencuci tangan sebelum membuat Jamu ?	✓	
2.	Apakah Kuku pedagang tidak panjang dan bersih ?		✓
3.	Apakah Rambut pedagang diikat atau pendek ?	✓	
4.	Apakah Menggunakan sarung tangan saat membuat jamu ?	✓	
5.	Apakah Penjual menggunakan masker saat membuat Jamu agar tidak menular ke Jamu ?	✓	
6.	Apakah Penjual berpakaian bersih ?	✓	

#### 2. *Higiene* Sanitasi Pengolahan Jamu Beras Kencur

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah Air yang digunakan sudah direbus terlebih dahulu ?	✓	
2.	Apakah Kondisi lap yang digunakan bersih ?		✓
3.	Apakah Kondisi gelas yang digunakan bersih ?	✓	
4.	Apakah Kondisi botol penyimpanan Jamu bersih ?		✓
5.	Apakah Air yang digunakan untuk mencuci gelas bersih ?	✓	
6.	Apakah Peralatan untuk penyajian dalam keadaan bersih ?	✓	
7.	Apakah Bahan baku yang akan digunakan sudah dicuci bersih ?	✓	
8.	Apakah Peralatan yang digunakan dicuci menggunakan sabun ?		✓
9.	Apakah Peralatan dicuci setelah 1 kali pemakaian ?		✓
10.	Apakah Bahan Baku minuman Jamu terhindar dari serangga dan vektor penyakit ?	✓	

## LEMBAR OBSERVASI PENELITI

**Uji *Most Probable Number* (MPN) Coli Pada Jamu Beras Kencur Yang  
Dijual Di Kampung Pejabat Kota Banjar Baru Bulan Februari 2022**

Kode Sampel : JRK 2  
 Tanggal Pengamatan : 1 Maret 2022

1. *Higiene* Pedagang Jamu Beras Kencur

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah Mencuci tangan sebelum membuat Jamu ?	✓	
2.	Apakah Kuku pedagang tidak panjang dan bersih ?	✓	
3.	Apakah Rambut pedagang diikat atau pendek ?	✓	
4.	Apakah Menggunakan sarung tangan saat membuat jamu ?	✓	
5.	Apakah Penjual menggunakan masker saat membuat Jamu agar tidak menular ke Jamu ?	✓	
6.	Apakah Penjual berpakaian bersih ?	✓	

2. *Higiene* Sanitasi Pengolahan Jamu Beras Kencur

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah Air yang digunakan sudah direbus terlebih dahulu ?	✓	
2.	Apakah Kondisi lap yang digunakan bersih ?		✓
3.	Apakah Kondisi gelas yang digunakan bersih ?	✓	
4.	Apakah Kondisi botol penyimpanan Jamu bersih ?	✓	
5.	Apakah Air yang digunakan untuk mencuci gelas bersih ?	✓	
6.	Apakah Peralatan untuk penyajian dalam keadaan bersih ?	✓	
7.	Apakah Bahan baku yang akan digunakan sudah dicuci bersih ?	✓	
8.	Apakah Peralatan yang digunakan dicuci menggunakan sabun ?	✓	
9.	Apakah Peralatan dicuci setelah 1 kali pemakaian ?		✓
10.	Apakah Bahan Baku minuman Jamu terhindar dari serangga dan vektor penyakit ?	✓	

## LEMBAR OBSERVASI PENELITIAN

**Uji Most Probable Number (MPN) Coli Pada Jamu Beras Kencur Yang Dijual Di Kampung Pejabat Kota Banjar Baru Bulan Februari 2022**

Kode Sampel : JBK 3  
 Tanggal Pengamatan : 1 Maret 2020

1. *Higiene* Pedagang Jamu Beras Kencur

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah Mencuci tangan sebelum membuat Jamu ?	✓	
2.	Apakah Kuku pedagang tidak panjang dan bersih ?		✓
3.	Apakah Rambut pedagang diikat atau pendek ?	✓	
4.	Apakah Menggunakan sarung tangan saat membuat jamu ?		✓
5.	Apakah Penjual menggunakan masker saat membuat Jamu agar tidak menular ke Jamu ?		✓
6.	Apakah Penjual berpakaian bersih ?		✓

2. *Higiene* Sanitasi Pengolahan Jamu Beras Kencur

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah Air yang digunakan sudah direbus terlebih dahulu ?	✓	
2.	Apakah Kondisi lap yang digunakan bersih ?		✓
3.	Apakah Kondisi gelas yang digunakan bersih ?		✓
4.	Apakah Kondisi botol penyimpanan Jamu bersih ?		✓
5.	Apakah Air yang digunakan untuk mencuci gelas bersih ?	✓	
6.	Apakah Peralatan untuk penyajian dalam keadaan bersih ?	✓	
7.	Apakah Bahan baku yang akan digunakan sudah dicuci bersih ?	✓	
8.	Apakah Peralatan yang digunakan dicuci menggunakan sabun ?		✓
9.	Apakah Peralatan dicuci setelah 1 kali pemakaian ?		✓
10.	Apakah Bahan Baku minuman Jamu terhindar dari serangga dan vektor penyakit ?	✓	

**LEMBAR OBSERVASI PENELITIAN**

**Uji *Most Probable Number* (MPN) Coli Pada Jamu Beras Kencur Yang Dijual Di Kampung Pejabat Kota Banjar Baru Bulan Februari 2022**

Kode Sampel : JBK 9  
 Tanggal Pengamatan : 1 Maret 2022

1. *Higiene* Pedagang Jamu Beras Kencur

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah Mencuci tangan sebelum membuat Jamu ?	✓	
2.	Apakah Kuku pedagang tidak panjang dan bersih ?	✓	
3.	Apakah Rambut pedagang diikat atau pendek ?	✓	
4.	Apakah Menggunakan sarung tangan saat membuat jamu ?	✓	
5.	Apakah Penjual menggunakan masker saat membuat Jamu agar tidak menular ke Jamu ?	✓	
6.	Apakah Penjual berpakaian bersih ?	✓	

2. *Higiene* Sanitasi Pengolahan Jamu Beras Kencur

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah Air yang digunakan sudah direbus terlebih dahulu ?	✓	
2.	Apakah Kondisi lap yang digunakan bersih ?		✓
3.	Apakah Kondisi gelas yang digunakan bersih ?		✓
4.	Apakah Kondisi botol penyimpanan Jamu bersih ?		✓
5.	Apakah Air yang digunakan untuk mencuci gelas bersih ?	✓	
6.	Apakah Peralatan untuk penyajian dalam keadaan bersih ?		✓
7.	Apakah Bahan baku yang akan digunakan sudah dicuci bersih ?	✓	
8.	Apakah Peralatan yang digunakan dicuci menggunakan sabun ?		✓
9.	Apakah Peralatan dicuci setelah 1 kali pemakaian ?		✓
10.	Apakah Bahan Baku minuman Jamu terhindar dari serangga dan vektor penyakit ?	✓	



## LEMBAR OBSERVASI PENELITIAN

**Uji Most Probable Number (MPN) Coli Pada Jamu Beras Kencur Yang  
Dijual Di Kampung Pejabat Kota Banjar Baru Bulan Februari 2022**

Kode Sampel : Jnk-5  
 Tanggal Pengamatan : 1 Maret 2022

1. *Higiene* Pedagang Jamu Beras Kencur

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah Mencuci tangan sebelum membuat Jamu ?	✓	
2.	Apakah Kuku pedagang tidak panjang dan bersih ?		✓
3.	Apakah Rambut pedagang diikat atau pendek ?		✓
4.	Apakah Menggunakan sarung tangan saat membuat jamu ?		✓
5.	Apakah Penjual menggunakan masker saat membuat Jamu agar tidak menular ke Jamu ?		✓
6.	Apakah Penjual berpakaian bersih ?	✓	

2. *Higiene* Sanitasi Pengolahan Jamu Beras Kencur

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah Air yang digunakan sudah direbus terlebih dahulu ?	✓	
2.	Apakah Kondisi lap yang digunakan bersih ?		✓
3.	Apakah Kondisi gelas yang digunakan bersih ?		✓
4.	Apakah Kondisi botol penyimpanan Jamu bersih ?		✓
5.	Apakah Air yang digunakan untuk mencuci gelas bersih ?	✓	
6.	Apakah Peralatan untuk penyajian dalam keadaan bersih ?	✓	
7.	Apakah Bahan baku yang akan digunakan sudah dicuci bersih ?	✓	
8.	Apakah Peralatan yang digunakan dicuci menggunakan sabun ?	✓	
9.	Apakah Peralatan dicuci setelah 1 kali pemakaian ?		✓
10.	Apakah Bahan Baku minuman Jamu terhindar dari serangga dan vektor penyakit ?	✓	

## LEMBAR OBSERVASI PENELITIAN

**Uji *Most Probable Number* (MPN) Coli Pada Jamu Beras Kencur Yang Dijual Di Kampung Pejabat Kota Banjar Baru Bulan Februari 2022**

Kode Sampel : JBK-6  
 Tanggal Pengamatan : 1 Maret 2022

1. *Higiene* Pedagang Jamu Beras Kencur

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah Mencuci tangan sebelum membuat Jamu ?	✓	
2.	Apakah Kuku pedagang tidak panjang dan bersih ?		✓
3.	Apakah Rambut pedagang diikat atau pendek ?		✓
4.	Apakah Menggunakan sarung tangan saat membuat jamu ?		✓
5.	Apakah Penjual menggunakan masker saat membuat Jamu agar tidak menular ke Jamu ?		✓
6.	Apakah Penjual berpakaian bersih ?		✓

2. *Higiene* Sanitasi Pengolahan Jamu Beras Kencur

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah Air yang digunakan sudah direbus terlebih dahulu ?	✓	
2.	Apakah Kondisi lap yang digunakan bersih ?		✓
3.	Apakah Kondisi gelas yang digunakan bersih ?		✓
4.	Apakah Kondisi botol penyimpanan Jamu bersih ?		✓
5.	Apakah Air yang digunakan untuk mencuci gelas bersih ?	✓	
6.	Apakah Peralatan untuk penyajian dalam keadaan bersih ?	✓	
7.	Apakah Bahan baku yang akan digunakan sudah dicuci bersih ?	✓	
8.	Apakah Peralatan yang digunakan dicuci menggunakan sabun ?		✓
9.	Apakah Peralatan dicuci setelah 1 kali pemakaian ?		✓
10.	Apakah Bahan Baku minuman Jamu terhindar dari serangga dan vektor penyakit ?	✓	

## LEMBAR OBSERVASI PENELITIAN

**Uji *Most Probable Number* (MPN) Coli Pada Jamu Beras Kencur Yang Dijual Di Kampung Pejabat Kota Banjar Baru Bulan Februari 2022**

Kode Sampel : JK 7  
 Tanggal Pengamatan : 1 Maret 2022

1. *Higiene* Pedagang Jamu Beras Kencur

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah Mencuci tangan sebelum membuat Jamu ?	✓	
2.	Apakah Kuku pedagang tidak panjang dan bersih ?		✓
3.	Apakah Rambut pedagang diikat atau pendek ?	✓	
4.	Apakah Menggunakan sarung tangan saat membuat jamu ?		✓
5.	Apakah Penjual menggunakan masker saat membuat Jamu agar tidak menular ke Jamu ?		✓
6.	Apakah Penjual berpakaian bersih ?	✓	

2. *Higiene* Sanitasi Pengolahan Jamu Beras Kencur

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah Air yang digunakan sudah direbus terlebih dahulu ?	✓	
2.	Apakah Kondisi lap yang digunakan bersih ?		✓
3.	Apakah Kondisi gelas yang digunakan bersih ?		✓
4.	Apakah Kondisi botol penyimpanan Jamu bersih ?		✓
5.	Apakah Air yang digunakan untuk mencuci gelas bersih ?	✓	
6.	Apakah Peralatan untuk penyajian dalam keadaan bersih ?	✓	
7.	Apakah Bahan baku yang akan digunakan sudah dicuci bersih ?	✓	
8.	Apakah Peralatan yang digunakan dicuci menggunakan sabun ?		✓
9.	Apakah Peralatan dicuci setelah 1 kali pemakaian ?		✓
10.	Apakah Bahan Baku minuman Jamu terhindar dari serangga dan vektor penyakit ?	✓	



## LEMBAR OBSERVASI PENELITIAN

**Uji *Most Probable Number* (MPN) Coli Pada Jamu Beras Kencur Yang Dijual Di Kampung Pejabat Kota Banjar Baru Bulan Februari 2022**

Kode Sampel : JBK 8  
 Tanggal Pengamatan : 2 Maret 2022

1. *Higiene* Pedagang Jamu Beras Kencur

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah Mencuci tangan sebelum membuat Jamu ?	✓	
2.	Apakah Kuku pedagang tidak panjang dan bersih ?		✓
3.	Apakah Rambut pedagang diikat atau pendek ?	✓	
4.	Apakah Menggunakan sarung tangan saat membuat jamu ?		✓
5.	Apakah Penjual menggunakan masker saat membuat Jamu agar tidak menular ke Jamu ?		✓
6.	Apakah Penjual berpakaian bersih ?	✓	

2. *Higiene* Sanitasi Pengolahan Jamu Beras Kencur

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah Air yang digunakan sudah direbus terlebih dahulu ?	✓	
2.	Apakah Kondisi lap yang digunakan bersih ?	✓	
3.	Apakah Kondisi gelas yang digunakan bersih ?		✓
4.	Apakah Kondisi botol penyimpanan Jamu bersih ?	✓	
5.	Apakah Air yang digunakan untuk mencuci gelas bersih ?		✓
6.	Apakah Peralatan untuk penyajian dalam keadaan bersih ?	✓	
7.	Apakah Bahan baku yang akan digunakan sudah dicuci bersih ?	✓	
8.	Apakah Peralatan yang digunakan dicuci menggunakan sabun ?	✓	
9.	Apakah Peralatan dicuci setelah 1 kali pemakaian ?		✓
10.	Apakah Bahan Baku minuman Jamu terhindar dari serangga dan vektor penyakit ?	✓	

**LEMBAR OBSERVASI PENELITIAN**

**Uji Most Probable Number (MPN) Coli Pada Jamu Beras Kencur Yang Dijual Di Kampung Pejabat Kota Banjar Baru Bulan Februari 2022**

Kode Sampel : JK 9  
 Tanggal Pengamatan : 2 Maret 2022

1. *Higiene Pedagang Jamu Beras Kencur*

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah Mencuci tangan sebelum membuat Jamu ?	✓	
2.	Apakah Kuku pedagang tidak panjang dan bersih ?	✓	
3.	Apakah Rambut pedagang diikat atau pendek ?	✓	
4.	Apakah Menggunakan sarung tangan saat membuat jamu ?	✓	
5.	Apakah Penjual menggunakan masker saat membuat Jamu agar tidak menular ke Jamu ?	✓	
6.	Apakah Penjual berpakaian bersih ?	✓	

2. *Higiene Sanitasi Pengolahan Jamu Beras Kencur*

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah Air yang digunakan sudah direbus terlebih dahulu ?	✓	
2.	Apakah Kondisi lap yang digunakan bersih ?		✓
3.	Apakah Kondisi gelas yang digunakan bersih ?		✓
4.	Apakah Kondisi botol penyimpanan Jamu bersih ?		✓
5.	Apakah Air yang digunakan untuk mencuci gelas bersih ?	✓	
6.	Apakah Peralatan untuk penyajian dalam keadaan bersih ?	✓	
7.	Apakah Bahan baku yang akan digunakan sudah dicuci bersih ?	✓	
8.	Apakah Peralatan yang digunakan dicuci menggunakan sabun ?	✓	
9.	Apakah Peralatan dicuci setelah 1 kali pemakaian ?		✓
10.	Apakah Bahan Baku minuman Jamu terhindar dari serangga dan vektor penyakit ?	✓	

## LEMBAR OBSERVASI PENELITIAN

**Uji *Most Probable Number* (MPN) Coli Pada Jamu Beras Kencur Yang Dijual Di Kampung Pejabat Kota Banjar Baru Bulan Februari 2022**

Kode Sampel : J1Bx 10  
 Tanggal Pengamatan : 2 Maret 2020

1. *Higiene* Pedagang Jamu Beras Kencur

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah Mencuci tangan sebelum membuat Jamu ?	✓	
2.	Apakah Kuku pedagang tidak panjang dan bersih ?		✓
3.	Apakah Rambut pedagang diikat atau pendek ?	✓	
4.	Apakah Menggunakan sarung tangan saat membuat jamu ?		✓
5.	Apakah Penjual menggunakan masker saat membuat Jamu agar tidak menular ke Jamu ?		✓
6.	Apakah Penjual berpakaian bersih ?	✓	

2. *Higiene* Sanitasi Pengolahan Jamu Beras Kencur

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah Air yang digunakan sudah direbus terlebih dahulu ?	✓	
2.	Apakah Kondisi lap yang digunakan bersih ?		✓
3.	Apakah Kondisi gelas yang digunakan bersih ?		✓
4.	Apakah Kondisi botol penyimpanan Jamu bersih ?		✓
5.	Apakah Air yang digunakan untuk mencuci gelas bersih ?	✓	
6.	Apakah Peralatan untuk penyajian dalam keadaan bersih ?		✓
7.	Apakah Bahan baku yang akan digunakan sudah dicuci bersih ?	✓	
8.	Apakah Peralatan yang digunakan dicuci menggunakan sabun ?	✓	
9.	Apakah Peralatan dicuci setelah 1 kali pemakaian ?		✓
10.	Apakah Bahan Baku minuman Jamu terhindar dari serangga dan vektor penyakit ?	✓	

## LEMBAR OBSERVASI PENELITIAN

**Uji Most Probable Number (MPN) Coli Pada Jamu Beras Kencur Yang Dijual Di Kampung Pejabat Kota Banjar Baru Bulan Februari 2022**

Kode Sampel : JBE 11  
 Tanggal Pengamatan : 2 Maret 2020

1. *Higiene* Pedagang Jamu Beras Kencur

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah Mencuci tangan sebelum membuat Jamu ?	✓	
2.	Apakah Kuku pedagang tidak panjang dan bersih ?	✓	
3.	Apakah Rambut pedagang diikat atau pendek ?	✓	
4.	Apakah Menggunakan sarung tangan saat membuat jamu ?	✓	
5.	Apakah Penjual menggunakan masker saat membuat Jamu agar tidak menular ke Jamu ?	✓	
6.	Apakah Penjual berpakaian bersih ?	✓	

2. *Higiene* Sanitasi Pengolahan Jamu Beras Kencur

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah Air yang digunakan sudah direbus terlebih dahulu ?	✓	
2.	Apakah Kondisi lap yang digunakan bersih ?		✓
3.	Apakah Kondisi gelas yang digunakan bersih ?		✓
4.	Apakah Kondisi botol penyimpanan Jamu bersih ?		✓
5.	Apakah Air yang digunakan untuk mencuci gelas bersih ?	✓	
6.	Apakah Peralatan untuk penyajian dalam keadaan bersih ?		✓
7.	Apakah Bahan baku yang akan digunakan sudah dicuci bersih ?	✓	
8.	Apakah Peralatan yang digunakan dicuci menggunakan sabun ?	✓	
9.	Apakah Peralatan dicuci setelah 1 kali pemakaian ?		✓
10.	Apakah Bahan Baku minuman Jamu terhindar dari serangga dan vektor penyakit ?	✓	

## LEMBAR OBSERVASI PENELITIAN

**Uji *Most Probable Number* (MPN) Coli Pada Jamu Beras Kencur Yang Dijual Di Kampung Pejabat Kota Banjar Baru Bulan Februari 2022**

Kode Sampel : JBK 12  
 Tanggal Pengamatan : 2 Maret 2022

1. *Higiene* Pedagang Jamu Beras Kencur

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah Mencuci tangan sebelum membuat Jamu ?	✓	
2.	Apakah Kuku pedagang tidak panjang dan bersih ?	✓	
3.	Apakah Rambut pedagang diikat atau pendek ?	✓	
4.	Apakah Menggunakan sarung tangan saat membuat jamu ?	✓	
5.	Apakah Penjual menggunakan masker saat membuat Jamu agar tidak menular ke Jamu ?	✓	
6.	Apakah Penjual berpakaian bersih ?	✓	

2. *Higiene* Sanitasi Pengolahan Jamu Beras Kencur

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah Air yang digunakan sudah direbus terlebih dahulu ?	✓	
2.	Apakah Kondisi lap yang digunakan bersih ?		✓
3.	Apakah Kondisi gelas yang digunakan bersih ?	✓	
4.	Apakah Kondisi botol penyimpanan Jamu bersih ?		✓
5.	Apakah Air yang digunakan untuk mencuci gelas bersih ?	✓	
6.	Apakah Peralatan untuk penyajian dalam keadaan bersih ?	✓	
7.	Apakah Bahan baku yang akan digunakan sudah dicuci bersih ?	✓	
8.	Apakah Peralatan yang digunakan dicuci menggunakan sabun ?		✓
9.	Apakah Peralatan dicuci setelah 1 kali pemakaian ?	✓	
10.	Apakah Bahan Baku minuman Jamu terhindar dari serangga dan vektor penyakit ?	✓	



## LEMBAR OBSERVASI PENELITI

**Uji *Most Probable Number* (MPN) Coli Pada Jamu Beras Kencur Yang Dijual Di Kampung Pejabat Kota Banjar Baru Bulan Februari 2022**

Kode Sampel : J04-13  
 Tanggal Pengamatan : 2 Maret 2022

1. *Higiene* Pedagang Jamu Beras Kencur

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah Mencuci tangan sebelum membuat Jamu ?	✓	
2.	Apakah Kuku pedagang tidak panjang dan bersih ?	✓	
3.	Apakah Rambut pedagang diikat atau pendek ?		✓
4.	Apakah Menggunakan sarung tangan saat membuat jamu ?		✓
5.	Apakah Penjual menggunakan masker saat membuat Jamu agar tidak menular ke Jamu ?		✓
6.	Apakah Penjual berpakaian bersih ?	✓	

2. *Higiene* Sanitasi Pengolahan Jamu Beras Kencur

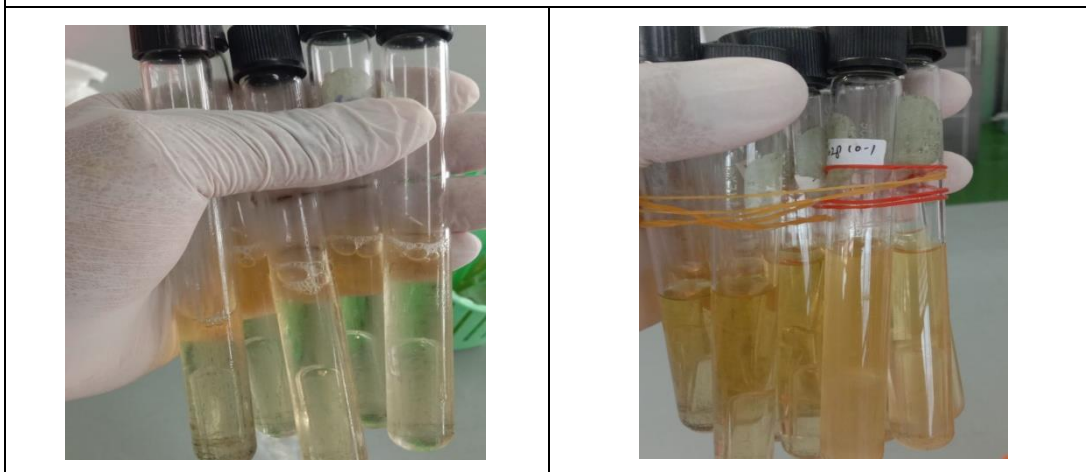
No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah Air yang digunakan sudah direbus terlebih dahulu ?	✓	
2.	Apakah Kondisi lap yang digunakan bersih ?		✓
3.	Apakah Kondisi gelas yang digunakan bersih ?		✓
4.	Apakah Kondisi botol penyimpanan Jamu bersih ?		✓
5.	Apakah Air yang digunakan untuk mencuci gelas bersih ?	✓	
6.	Apakah Peralatan untuk penyajian dalam keadaan bersih ?	✓	
7.	Apakah Bahan baku yang akan digunakan sudah dicuci bersih ?	✓	
8.	Apakah Peralatan yang digunakan dicuci menggunakan sabun ?		✓
9.	Apakah Peralatan dicuci setelah 1 kali pemakaian ?		✓
10.	Apakah Bahan Baku minuman Jamu terhindar dari serangga dan vektor penyakit ?	✓	

**Lampiran 5. Dokumentasi Pengambilan Sampel**

## Lampiran 6. Dokumentasi Pemeriksaan Sampel



Gambar 1. Proses Pengerjaan Parameter MPN

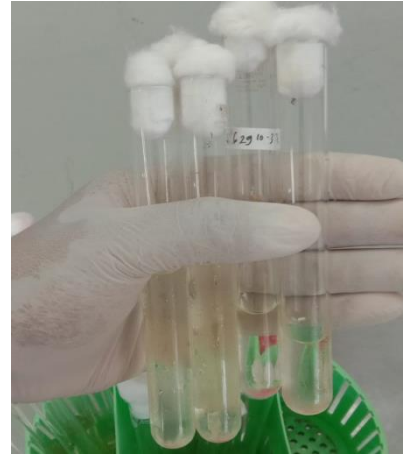


Gambar 2. Hasil Uji Perkiraan Sebelum dan Sesudah

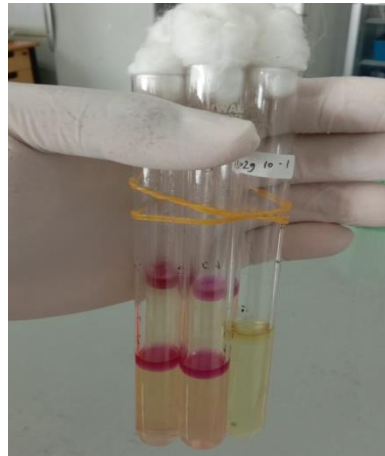
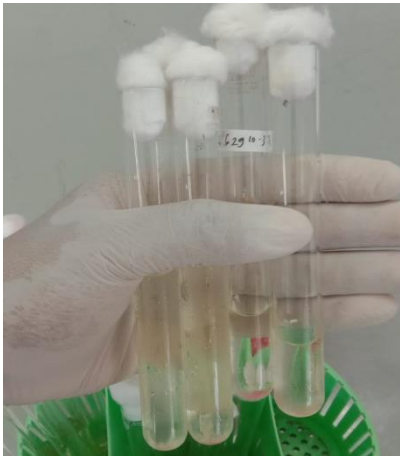


Gambar 3. Alat Inkubasi (Waterbath dan Inkubator)

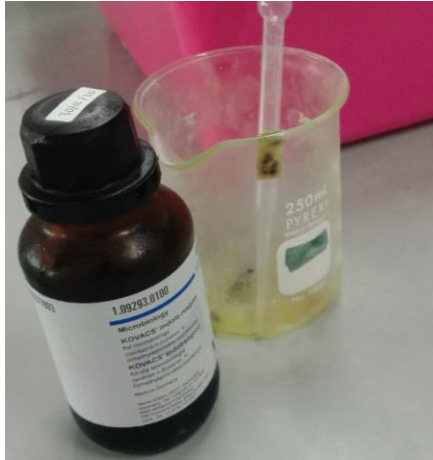




Gambar 4. Hasil Uji Penegasan Sebelum diinkubasi dan Sesudah diinkubasi



Gambar 4. Hasil Uji Penegasan Sebelum ditambahkan Kovacs dan Sesudah ditambahkan Kovacs



Gambar 5. Larutan Kovacs