

Lampiran 1. Pertanyaan Profile Pedagang

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Jenis kelamin	
2.	Usia	
3.	Sudah berapa lama berjualan bakso	

Lampiran 2. Kuisisioner Pengetahuan Pedagang

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Bakso yang dijual hasil produksi sendiri		
2.	Ikan yang digunakan harus ikan segar yang sudah dicuci bersih		
3.	Alat-alat yang digunakan untuk proses produksi dan berjualan harus dalam keadaan bersih		
4.	Wajib menggunakan sarung tangan dan celemek ketika proses produksi		
5.	Bakso yang sudah dibuat memiliki tempat penyimpanan khusus		
6.	Tempat berjualan seperti gerobak rutin dibersihkan		
7.	Bahan-bahan yang digunakan diperhatikan tanggal kadaluarsanya		
8.	Menggunakan pengawet dalam pembuatan bakso		












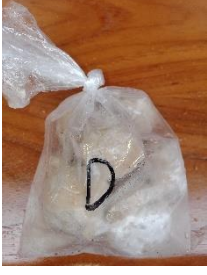


9. Boraks dan formalin merupakan bahan kimia yang dilarang
 10. Penggunaan bahan pengawet makanan yang dilarang akan menimbulkan masalah kesehatan pada konsumen
-
















Lampiran 3. Prosedur uji Total Cemar Mikroba metode TPC (Total Plate Count) dalam SNI SNI 2897:2008 tentang metode pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur, dan susu, serta hasil olahannya.












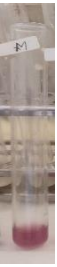



- 1) Ditimbang contoh padat sebanyak 25 g, lalu dimasukkan ke dalam wadah steril.
- 2) Dipindahkan 1 mL suspensi pengenceran 10-1 dengan pipet steril ke dalam larutan 9 mL BPW untuk mendapatkan pengenceran 10-2.
- 3) Dibuat pengenceran 10-3, 10-4, 10-5 dan seterusnya dengan cara yang disama seperti pada butir 1, sesuai kebutuhan.
- 4) Dimasukkan sebanyak 1 mL suspensi dari setiap pengenceran ke dalam cawan petri secara duplo.
- 5) Ditambahkan 15 mL hingga 20 mL PCA yang telah didinginkan sampai suhu $45^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ ke setiap cawan dan media PCA tercampur seluruhnya, kemudian putar cawan ke depan dan ke belakang atau membentuk angka delapan dan diamkan sampai menjadi padat.
- 6) Diinkubasi pada suhu $34-36^{\circ}\text{C}$ selama 24 hingga 48 jam dengan menaruh cawan dalam posisi terbalik.
- 7) Dihitung jumlah koloni mikroba menggunakan alat hitung *coloni counter* pada setiap seri pengenceran kecuali cawan petri yang berisi *spread colonies*. Dipilih cawan yang mempunyai jumlah koloni 25 hingga 250. Untuk menghitung koloni bakteri digunakan rumus sebagai berikut:










$$\text{Koloni} = \text{jumlah koloni percawan} \times \frac{1}{\text{faktor pengencernya}}$$

Lampiran 4. Dokumentasi Hasil Uji Boraks dan Formalin

No	Sampel	Boraks	Formalin
1.	Larutan standar boraks dan larutan standar formalin		
2.			
3.			
4.			
5.			

6.			
7.			
8.			
9.			
10.			

11.			
12.			
13.			
14.			
15.			

16.			
17.			
18.			

Lampiran 5. Dokumentasi Uji TPC (Total Plate Count)

