

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian di atas proses penerapan hygiene dan sanitasi di Prima In Hotel Malioboro Yogyakarta sudah sesuai dengan SOP. Faktor pendukung terlaksananya penerapan hygiene sanitasi pengeolahan main course ditinjau dari komponen berikut:

1. Hygiene, pengecekan pribadi 1 hari sekali untuk di cek personal hygiene dari ujung kepala sampai ujung kaki. Hygiene peralatan, tanggung jawab steward atas semua peralatan sudah terlaksana dengan baik setiap hari. Dan hygiene tempat kerja, sudah berjalan baik dimana steward setiap hari selalu membersihkan area kitchen dan karyawan kitchen juga selalu memperhatikan area-area kerja di kitchen sebelum mulai bekerja, jika masih ada yang belum bersih akan diinformasikan lagi ke steward agar segera dibersihkan.
2. Sanitasi, pengadaan, pengiriman, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan sudah dilakukan dengan baik. Sanitasi air sudah dilakukan dengan baik, dengan adanya uji labolatorium menyangkut bahaya kimia dan biologi. Sanitasi peralatan yang dilakukan oleh steward dengan hanya satu sink mulai dari pencucian, pembilasan dan merendam dengan air sanitasi. Dengan belum

memilikinya sink khusus dalam melakukan pencucian yang objektif menjadi suatu kendala tersendiri bagi kitchen section di Prima In Hotel.

3. HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*), belum adanya pelaksanaan secara tim khusus untuk penanganan HACCP dalam pengolahan makanan, kebijakan-kebijakan atau standard mengenai HACCP yaitu *food safty policy* dan *food safty* hanya beberapa karyawan saja yang berkompeten dalam melaksanakannya. Penetapan titik kendali kritis CCP yang diterapkan di kitchen Prima In Hotel belum bisa terlaksana secara maksimal mengingat minimnya staff yang ada di hotel PrimaIn.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan yang diperoleh dapat dikembangkan beberapa saran yang mungkin dapat menjadi bahan pertimbangan adalah sebagai berikut:

1. Kitchen yang berukuran 8X4 m butuh pertimbangan dalam segi perluasan area kitchen agar lebih maksimal dalam mengolah produk dan meminimalisir terhambatnya pengolahan makanan yang akan dibuat. Selain agar lebih maksimal dalam mengolah produk, perluasan kitchen juga dapat dimanfaatkan sebagai penambahan ruang untuk kitchen equipmet maupun kitchen utensil yang dimana seperti, chiller, sink, rak-rak dryfood di kitchen Prima In Hotel perlu untuk ditambah

2. Karyawan yang terbatas terutama di kitchen section butuh pertimbangan untuk merekrut lebih luas orang-orang yang lebih kompetibel dalam bekerja di kitchen.
3. Perlu adanya revreshing/penyegaran untuk meningkatkan aturan tentang hygiene dan sanitasi dapur yang diberlakukan kepada seluruh karyawan dapur, termasuk casual, trainee dan steward.
4. peralatan memasak di kichen ditambah lagi, untuk mempercepat dalam hal pekerjaan dengan tepat waktu.
5. Tim HACCP yang belum ada di Prima In Hotel serta penetapan titik kendali kritis CCP yang belum bisa dilaksanakan secara maksimal perlu ditinjau dan dipertimbangkan. Mengingat segment market yang masih berada di level menengah kebawah dan juga grade hotel Prima In yang masih di level hotel bintang tiga mungkin sulit.

DAFTAR PUSTAKA

A. Buku

Isro'in, Laily dan Sulistyo Andarmoyo. 2012. *Personal Hygiene Konsep Proses dan Aplikasi Dalam Praktik Keperawatan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Moleong, Lexy. 2011. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosda Karya

Purawidjadja. 2011. *Enam Dasar Prinsip Penyediaan Makanan Di Hotel, Restoran, Dan Jasa Boga*. Jakarta

Rejeki, S. 2015. *Sanitasi Hygiene dan K3*. Bandung: Rekayasa Sains.

Rusdin Rauf. 2013. *Sanitasi Pangan & HACCP*. Yogyakarta : Graha Ilmu

Sugiyono. 2011. *Metode penelitian kualitatif, kuantitatif dan R&D*. Cetakan ke 14. Bandung : Alfabeta

_____. 2012. *Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*. Cetakan ke 15. Bandung : Alfabeta.

_____. 2013. *Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*. Cetakan ke 16. Bandung : Alfabeta.

_____. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

B. Jurnal

Noviani, Betty Ayu. 2017. *Main Course*. (online), (<https://hospitalitycullinary.wordpress.com/2017/08/29/maincourse/>) diakses pada tanggal 17 Februari 2020 jam 19:21 WIB.

Surono, I.S, Sudiby, A, Waspodo, P. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.

C. Peraturan Pemerintah

Departemen Kesehatan RI 2004 *tentang sistem kesehatan nasional*, (online), (storage.jak-stik.ace.id.>kesehatan>SKN+). (online) diakses pada tanggal 12 Februari 2020.

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 *tentang persyaratan hygiene dan sanitasi rumah makan dan restoran*. (online), (www.depkes.go.id) diakses pada tanggal 12 Februari 2020.

Peraturan Menteri Kesehatan nomor 1096 Tahun 2011 *tentang hygiene sanitasi jasa boga*. (online), (kesmas.kemkes.go.id) diakses pada tanggal 12 Februari 2020

D. Internet

<https://www.dosenpendidikan.co.id/hygiene-dan-sanitasi/#>. Pada 13 February 2020 jam 10:15 WIB.

<https://devimariska55.wordpress.com/about-cooking/continental/pengertian-main-course/>. Pada 13 February 2020 jam 10:23 WIB.

<https://docplayer.net/65010700-A-c-k-wasike-a-keywords-hygiene-and-sanitation-theory-and-practice-implications-of-severe-water-shortage-to-hospitality.html>
Pada 19 Februari 2020 jam 16:53 WIB

LAMPIRAN

Pedoman wawancara

Wawancara akan dilakukan di Prima In Hotel Malioboro Yogyakarta dengan narasumber dan pedoman wawancara yang diajukan sebagai berikut :

Executive Chef Departemen di Prima In Hotel :

1. Bagaimana penerapan personal hygiene di Prima In Hotel Malioboro ?
2. Apakah selalu ada pengecekan kesehatan karyawan di kitchen departemen?
3. Bagaimana tindakan hotel jika mengetahui ada karyawan yang sakit?
4. Bagaimana SOP hygiene dan sanitasi yang di terapkan di Prima In Hotel Malioboro ?
5. Bagaimana kriteria hygiene tempat kerja di kitchen Prima In Hotel Malioboro ?
6. Bagaimana standar kebersihan peralatan di kitchen Prima In Hotel Malioboro?
7. Bagaimana cara pengendalian hama di Prima In Hotel Malioboro ?
8. Critical Control Point apa saja yang diterapkan dalam kitchen section?
9. Bagaimana cara penanganan limbah padat dan limbah cair di Prima In Hotel Malioboro ?

Karyawan Kitchen Departemen di Prima In Hotel Malioboro Yogyakarta :

1. Bagaimana prosedur personal hygiene yang ada di hotel Prima In Malioboro Yogyakarta?
2. Apakah karyawan selalu memperhatikan sanitasi makanan yang ditrapkan pada proses pengolahan makanan khususnya Main Course ?
3. Apakah selalu ada pengecekan terlebih dahulu terhadap semua bahan yang akan digunakan ?
4. Apakah sebelum melakukan proses pengolahan makanan, khususnya Main Course selalu ada pengecekan kebersihan peralatan dan bahan makanan sesuai dengan standar hygiene dan sanitasi ?
5. Bagaimana cara penyimpanan bahan makanan di kitchen departemen?

Tim HACCP di Prima In Hotel Malioboro Yogyakarta :

1. Bagaimana kebijakan-kebijakan atau standard mengenai HACCP di kitchen section Prima In Hotel Malioboro ?
2. Bagaimana tim HACCP dalam menganalisa bahaya pengolahan makanan di kitchen section Prima In Hotel Malioboro Yogyakarta?
3. Berapa banyak jumlah CCP yang diterapkan di kitchen section Prima In Hotel Malioboro Yogyakarta?
4. Setiap berapa bulan sekali internal dan eksternal audit dilakukan ?

Steward Departemen di Prima In Hotel Malioboro Yogyakarta :

1. Bagaimana steward dalam melakukan prosedur pencucian peralatan agar tidak terjadi kontaminasi silang?
2. Bagaimana cara pegawai steward melakukan pemisahan antara limbah padat dan limbah cair?
3. Berapa kali sehari steward membersihkan area tempat kerja kitchen?
4. Chemical apa saja yang digunakan dalam proses pencucian peralatan?

Pedoman Dokumentasi

Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi Dalam Pengolahan makanan utama

Main Course di Kitchen Section Prima In Hotel Malioboro Yogyakarta

Waktu :

Lokasi : Prima In Hotel Malioboro Yogyakarta Jalan Gandekan Lor
No.47, Pringgokusuman, Gedong Tengen, Kota Yogyakarta, Daerah
Istimewa Yogyakarta 55284.

A. Aspek yang diamati :

1. Proses Pengolahan dan Penyimpanan
2. Kebersihan Tempat Kerja dan Peralatan
3. Standar Produk di Kitchen Section
4. SOP hygiene dan sanitasi
5. SOP HACCP

B. Data yang dibutuhkan :

1. SOP Hygiene dan sanitasi
2. SOP HACCP
3. Penerapan hygiene dan sanitasi di Kitchen Section
4. Standard Product Specification Main Course
5. Dokumen terkait sertifikat laik hygiene sanitasi

STANDARD RECEPY

NAME OF THE RECIPE 1 PAX : NASI MERAH PUTIH

KEMERDEKAAN



QTY	UNIT	QTY UNIT	INGREDIENT	UNIT PRICE	TOTAL COST
75	Gr	1000	Beras	16,000.00	1,200.00
50	Gr	1000	Tomat	10,000.00	500.00
10	Gr	1000	Bawang putih	24,000.00	240.00
10	Gr	1000	Bawang Merah	22,000.00	220.00
5	Gr	1000	Garam	6,000.00	30.00
5	Gr	1000	Chicken Powder	77,500.00	387.50
75	Gr	1000	Udang	125,000.00	9,375.00
75	Lt	1000	Ayam	40,000.00	3,000.00
100	Gr	1000	Toge panjang	12,000.00	1,200.00
60	Gr	1000	Telur	24,000.00	1,440.00
25	Gr	1000	Wortel	11,000.00	275.00
50	Gr	1000	Timun	10,000.00	500.00
25	Gr	1000	Tempe	6,000.00	150.00
15	Gr	1000	Kacang Tanah	16,000.00	240.00
35	Gr	1000	Cabe Merah Besar	34,000.00	1,190.00
10	Gr	1000	Paprika	25,000.00	250.00
10	Gr	1000	Selada Kriting	24,000.00	240.00
10	Gr	1000	Tomato Carry	16,000.00	160.00
15	Gr	1000	Loncang	12,500.00	187.50
TOTAL PRICE					20785
					10%
TTL PRICE/PCS					Rp 22,863.50
					32%
TTL SELLING PRICE					Rp 30,179.82

Mace a place :

- 1 . Cuci dan masak beras sampai matang
- 2 . Siapkan Bahan kering tempe lalu masak
- 3 . Siapkan Bahan Balado telur lalu masak
- 4 . Siapkan bahan acar lalu buat acar
- 5 . Siapkan Ayam lalu ungkep dan goreng
- 6 . Kupas Udang lalu masak sambal goreng kentang
- 7 . Platting lalu sajikan

DAILY MARKET LIST SPESIFICATION

MARKET LIST PRIMA IN HOTEL

1 of 1

PR No. : LG/ML/202010/01020
PR Date. : 10/7/2020

Department : FB KITCHEN
Warehouse : Kitchen Store

Qty On Hand	Par Stock	Description	Qty Request	Unit	LAST PURCHASED				MARKET LIST ORDERED		
					Date	Supplier	Qty	Unit Prc	Supplier	Unit Prc	Total Price
Beef Local											
0.00	0.00	DAGING SAPI 500 Gram	500.00	Gram	10/7/2020	CASH PURCHAS	2,000.00	110	CASH PURCHAS	110	55,000
Chicken											
30.20	0.00	AYAM BOILER 4 kg	4.00	kg	10/7/2020	CASH PURCHAS	14.00	25,500	CASH PURCHAS	25,500	102,000
0.00	0.00	AYAM KAMPUNG 1.5 kg	1.50	kg	10/7/2020	CASH PURCHAS	1.20	55,000	CASH PURCHAS	55,000	82,500
0.00	0.00	USUS AYAM 0.5 Kg	0.50	Kg	10/7/2020	CASH PURCHAS	0.50	22,000	CASH PURCHAS	22,000	11,000
Fruit Fresh											
0.00	0.00	CERY FRUIT 0.25 kg	0.25	kg	10/7/2020	BUNDA	1.00	55,000	BUNDA	55,000	13,750
Vegetables Fresh											
0.40	1.00	KOBIS 2 kg	2.00	kg	10/7/2020	CASH PURCHAS	2.50	5,500	CASH PURCHAS	5,500	11,000
0.00	1.00	LONCANG 0.5 kg	0.50	kg	10/7/2020	CASH PURCHAS	0.50	11,000	CASH PURCHAS	11,000	5,500
0.40	0.00	SELADA KERITING 0.3 kg	0.30	kg	10/7/2020	CASH PURCHAS	0.25	14,000	CASH PURCHAS	14,000	4,200
0.00	1.00	TIMUN 1 kg	1.00	kg	10/7/2020	CASH PURCHAS	0.50	8,000	CASH PURCHAS	8,000	8,000
1.50	1.00	TOMAT 1.5 kg	1.50	kg	10/7/2020	CASH PURCHAS	0.50	6,000	CASH PURCHAS	6,000	9,000
1.54	1.00	WORTEL 1.5 kg	1.50	kg	10/7/2020	CASH PURCHAS	0.50	9,000	CASH PURCHAS	9,000	13,500
Grain & Pulse											
0.00	0.00	TOGE PENDEK 0.5 KG	0.50	KG	10/7/2020	CASH PURCHAS	0.50	12,000	CASH PURCHAS	12,000	6,000
Dried Goods											
0.28	0.00	BAWANG MRH KUPAS 0.7	0.75	kg	10/7/2020	CASH PURCHAS	1.00	27,000	CASH PURCHAS	27,000	20,250
0.50	0.00	BAWANG PTH KUPAS 0.5	0.50	kg	10/7/2020	CASH PURCHAS	1.00	26,500	CASH PURCHAS	26,500	13,250
Sauce & Seasoning											
0.55	0.75	BAWANG GORENG 0.25 kg	0.25	kg	10/7/2020	CASH PURCHAS	0.25	70,000	CASH PURCHAS	70,000	17,500
Flour & Bread Mix											
0.85	0.00	KERUPUK UDANG FINA (B	1.00	bal	10/7/2020	CASH PURCHAS	2.00	11,500	CASH PURCHAS	11,500	11,500
Egg											
5.50	3.00	TELUR AYAM 2.5 kg	2.50	kg	10/7/2020	CASH PURCHAS	4.00	19,000	CASH PURCHAS	19,000	47,500
0.00	0.00	TELUR PUYUH 30 pcs	30.00	pcs	10/7/2020	CASH PURCHAS	30.00	550	CASH PURCHAS	550	16,500
Traditional Food											
15.00	0.00	TAHU 10 pcs	10.00	pcs	10/7/2020	CASH PURCHAS	10.00	500	CASH PURCHAS	500	5,000
1.50	2.00	TEMPE 3 pack	3.00	pack	10/7/2020	CASH PURCHAS	4.00	5,625	CASH PURCHAS	5,625	16,875
GRAND TOTAL											469,825

NOTE : LG Market List

Requested By,

Checked By,

Issued By,

10/7/2020

12:07

DEPARTMENT HEAD

COST CONTROLLER

PURCHASING

DOKUMENTASI



Pintu utama kitchen



*Sertifikasi BMWI terhadap antisipasi
penyebaran COVID-19*

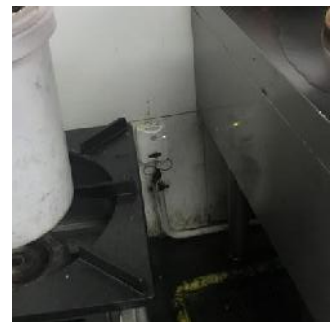


Menu-menu Main Course

Yang ada di kitchen



Grill Exhaust



Gas Detector



Kompur dan Wok



Chiller



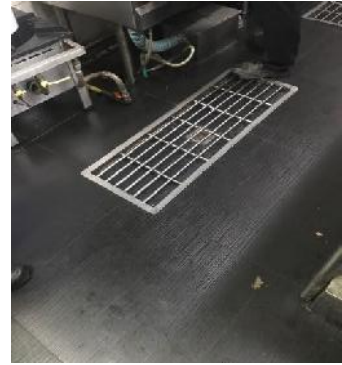
Frezzer Ice Cube



Bak Sampah Kering



Bak Sampah Basah



Lantai Kitchen



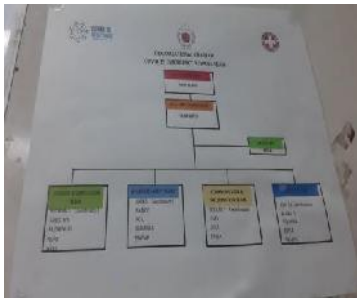
Langit-langit Kitchen



Perangkap anti serangga

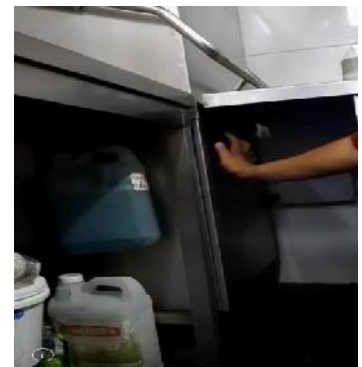


Trolley



*Tim Tanggap Darurat
COVID-19 di Kitchen*

Kitchen Spoiled Report



Chemical Pencucian



Table Preparation



Penyimpanan Bahan Kering



Dish Washing Machine



Sink untuk mencuci bahan makanan dan Kitchen equipment



Proses Wawancara bersama

Head Chef



Sertifikat Kompetensi Food Handler



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 1756/Q.AMPTA/IX/2020
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 1 September 2020

Kepada Yth
Bapak Asep Saepulah
HRD Prima In Hotel Malioboro
Jl. Gandekan Lor No. 47
Pringgokusuman, Gedong Tengen
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Prima In Hotel Malioboro, Yogyakarta, selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 4 September 2020 sampai dengan tanggal 4 Oktober 2020, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Kevin Pardomuan
No Mahasiswa : 316100922
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"ANALISIS PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI DALAM PENGOLAHAN MAKANAN UTAMA MAIN COURSE DI KITCHEN SECTION PRIMA IN HOTEL MALIOBORO YOGYAKARTA".
Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua



Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:
- File



JAPAN
INTERSTUDY CENTER
INDONESIA

CERTIFICATE

修了証書

208/JTP/X/2019



This is to certify that

KEVIN PARDOMUAN

Has successfully completed six months of Japan Training Program
At Mahoroba - Hokkaido, 16 April 2019 – 15 October 2019
Held by Japan Interstudy Center Indonesia in Collaboration with Astage Inc., Japan

Yogyakarta, 21 October 2019

Program Manager

Arief Rochman

Director of JIC Indonesia

Sunheri Purnanto



JAPAN Hospitality Training Program

修了証

KEVIN PARDOMUAN 殿

1998年5月25日生

貴殿は、本会における日本おもてなし研修プログラムを、下記の通り所定の課程を修められました。よってここに修了を証します。

研修施設名：ホテル まほろば

研修期間：2019年4月17日～2019年10月15日

研修業務：ホテルサービス業務

令和元年10月15日

北海道
札幌国際
ホテル
まほろば



一般社団法人ジェイアイシー・ジャパン
理事長 酒井 尚志



LAMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : KENIN PARDOMUAN

NO. MAHASISWA : 316100922

JUDUL PENELITIAN : ANALISIS DOKUMENTASI INGENIUR DAN

SARITANI DALAM PERENCANAAN MUKAWAM UTAMA
MAJLIS KONGRES DI KANTOR SEKTOR FORT
PLATEAU, 5 ST, NGL.

NAMA PEMBIMBING I : DRS. PEHATANO, MM.

NAMA PEMBIMBING II : HERMAYAN DASRETYANNO, ST, MM.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	3/2/2020	Demua coba h. dalam air botol.	DRS
		Langkah: Daftar pada	
		Toko	
		Langkah: Guernamuk	
		→ ke pond. 2	
2	25/2/20	Langkah: di	DRS
		pengambilan, langkah	
		skala yang ada	
		pengambilan m. bus	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	15/2/20	Tantulis dan	DRS
		DR. & Cek list	
2	19/2/20	Tantulis van	DRS
		ada rekam di	
3	26/2/20	hal' rapor	DRS
		DR. L. revisi	
	29/2/20	Desain	DRS

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA PEMBIMBING I : DRS. PRIHATNO, MM

NAMA MAHASISWA : KEVIN PRDOMVIRN
 NO. MAHASISWA : 31610092
 JUDUL PENELITIAN : ANALISIS PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI
 DRUM PENGOLAHAN MAKANAN UTAMA MAIN
 IN COURSE DI KITCHEN SECTION HOTEL ~~PRIMA~~
~~PRIMA~~ TOGAYAKRATA
 NAMA PEMBIMBING II : HERMawan PRASETYANTO, S. ST, MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF	NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
3	26/2/20	rapor Ace	<i>[Signature]</i>	4	02/11/2020	berbar pakein	<i>[Signature]</i>
4	24/10/20	Apa boleh sedikit. - di Reche. - di kumunges Re misirin - lokeri & cetera	<i>[Signature]</i>	5	03/1/2021	berbar pakein	<i>[Signature]</i>
5	26/10/20	Prinsip Ace "banyakin"	<i>[Signature]</i>				



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL**

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

Jalan Wiyoro Lor No. 21 Baturetno, Banguntapan, Bantul, DIY. 55197
Telepon (0274) 371588, 443283 Faksimile (0274) 443284
Laman : www.btkjogja.or.id Surat Elektronik info@btkjogja.or.id



FR/VIII.3/12/Rev.7

LAPORAN HASIL UJI

Hal. 1 dari 3 hal

KJ 11/2017

Pengujian Laboratorium Fisika Kimia Air

No contoh uji : 15.860 K s.d 15.862 K
Jenis contoh uji : Limbah cair
Asal contoh uji : Prima Inn Malioboro Yogyakarta, Jl. Gandekan Lor No. 47 Sosromenduran, Gedong Tengen, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta.
Pengambil contoh uji : Pak Nuri (Pelanggan)
Tgl. diambil/diterima : 26-9-2017 / 26-9-2017
Tgl. Pengujian : 26-9-2017 s.d 30-11-2017

0003392

Uraian :
15.860 K. Contoh uji limbah cair outlet di Prima Inn Malioboro Yogyakarta, Jl. Gandekan Lor No. 47 Sosromenduran, Gedong Tengen, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta.

No	Parameter	Satuan	Hasil uji	Metode uji	Kadar paling banyak **)	Beban Penc.paling banyak
			15.860 K		(mg/l)	(gram/bed/hari)
1	BOD*	mg/L	42,3	SNI 6989.72-2009	28	7,0
2	COD*	mg/L	109,2	SNI 6989.2-2009	50	12,5
3	TSS	mg/L	113	In House Methode	50	12,5
4	TDS	mg/L	461	In House Methode	2000	500
5	pH*	-	7,3	SNI 06-6989.11-2004	6,0-9,0	
6	Minyak & Lemak total	mg/L	-	SNI 6989.10-2011	5	1,25
7	MBAS	mg/L	0,2838	SNI 05-6989.51-2005	3	0,75
8	Amonia (NH ₃ -N)	mg/L	0,8629	SNI 06-2479-1991	10	2,5
9	Suhu*	°C	25,0	SNI 06-6989.23-2005	± 3°C thd suhu udara	
Debit paling banyak (liter/orang/hari)					250	

** Baku Mutu Air Limbah Cair Untuk Kegiatan Hotel Berbintang 3 Peraturan Daerah .DIY No.7 Th.2016

Keterangan : * : Parameter terakreditasi
Contoh uji tidak diawetkan.
Parameter pH & Suhu melebihi batas waktu simpan
Tanda (-) pada kolom hasil uji tidak diuji

Catatan : 1. Hasil uji hanya berlaku untuk contoh yang di uji
2. Laporan Hasil Uji ini tidak boleh digandakan tanpa izin
Manajer Puncak Laboratorium Pengujian dan Kalibrasi BBTCL-PP
Yogyakarta, kecuali secara lengkap.
3. Semua parameter diuji di Laboratorium

Yogyakarta, 11 Desember 2017
Deputi Manajer Teknik Lab. Fisika Kimia Air
Eri Faryanti, S.Si.
NIP.196908201992032001



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL

PENCEGAHAN DAN PENGENDALIAN PENYAKIT
BALAI BESAR TEKNIK KESEHATAN LINGKUNGAN
DAN PENGENDALIAN PENYAKIT YOGYAKARTA

Jalan Wiyoro Lor No. 21 Baturetno, Banguntapan, Bantul, DIY. 55197
Telepon (0274) 371588, 443283 Faksimile (0274) 443284
Laman : www.btkljogja.or.id Surat Elektronik info@btkljogja.or.id



FR/VIII.3/12/Rev.7

LAPORAN HASIL UJI

Hal. 2 dari 3 hal

KI 11 /2017

Pengujian Laboratorium Fisika Kimia Air :

Nomor contoh uji : 15.860 K s.d 15.862 K
Jenis contoh uji : Air tanah
Asal contoh uji : Prima Inn Malioboro Yogyakarta, Jl. Gandekan Lor, No. 47. Sosromenduran, Gedong Tengen, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta.

Pengambil contoh uji : Pak Nur (Pelanggan)
Tgl diambil/diterima : 26-9-2017 / 26-9-2017
Tgl pengujian : 26-9-2017 s.d. 30-11-2017

003392

Uraian :
15.861 K. Contoh uji air sumur di Prima Inn Malioboro Yogyakarta, Jl. Gandekan Lor, No. 47. Sosromenduran, Gedong Tengen, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta

No	Parameter	Satuan	Hasil uji	Metode Uji	Kadar Maksimum**)
			15.861 K		
A.FISIKA					
1.	Bau	-	tak berbau	In House Methode	tak berbau
2.	Jml. Z.Pdt terlarut (TDS)	mg/L	226	In House Methode	1000
3.	Kekeruhan *	NTU	1	SNI 06-6989.25-2005	25
4.	Rasa	-	tak berasa	In House Methode	tak berasa
5.	Suhu*	°C	27,0	SNI 06-6989.23-2005	Suhu udara ± 3 °C
6.	Warna	TCU	< 1	In House Methode	50
B.KIMIA					
1.	pH*	-	6,9	SNI 06-6989.11-2004	6,5 – 8,5
2.	Besi (Fe)*	mg/L	0,0423	SNI 6989.4-2009	1
3.	Fluorida (F)	mg/L	0,2887	SNI 06-6989.29-2005	1,5
4.	Kesadahan sbg CaCO ₃ *	mg/ L	123,62	SNI 06-6989.12-2004	500
5.	Mangan (Mn)*	mg/ L	0,0690	SNI 6989.5-2009	0,5
6.	Nitrat (NO ₃ -N)*	mg/ L	0,72	APHA 2012,Section 4500 – NO ₃ B	10
7.	Nitrit (NO ₂ -N)*	mg/ L	0,0005	SNI 06-6989.9-2004	1
8.	Sianida (CN)	mg/l L	tak terdeteksi	In House Methode	0,1
9.	Deterjen	mg/L	0,0106	SNI 06-6989.51-2005	0,05
10.	Pestisida total	mg/ L	-	In House Methode	0,1
11.	Air Raksa (Hg)	mg/L	-	SNI 6989.78-2011	0,001
12.	Arsen (As)	mg/L	< 0,005	In House Methode	0,05
13.	Kadmium (Cd)*	mg/ L	0,0005	SNI 06-6989.38-2005	0,005
14.	Kromium (Cr ⁺⁶)	mg/ L	< 0,0014	APHA 2012,Section 3500 – CrB	0,05
15.	Selenium (Se)	mg/ L	-	APHA 2012,Section 3120 – B	0,01
16.	Seng (Zn)*	mg/ L	0,1092	SNI 6989.7-2009	15
17.	Sulfat (SO ₄)*	mg/l L	26	SNI 6989.20-2009	400
18.	Timbal (Pb)*	mg/L	< 0,0008	SNI 6989.46-2005	0,05
19.	Benzen	mg/ L	-	In House Methode	0,01
20.	Zat Organik (KMnO ₄)	mg/L	3,48	SNI 06-6989.22-2004	10

** Air Untuk Keperluan Higine Sanitasi (lengkap) Per.Men.Kes.RI No.32 /Th./2017

Keterangan : * : Parameter terakreditasi
Contoh uji tidak diawetkan
Parameter pH dan suhu melebihi batas waktu simpan, sehingga hasil tidak dapat dibandingkan dengan baku mutu.
Tanda (-) pada kolom hasil uji

Catatan : 1. Hasil uji hanya berlaku untuk contoh yang diuji
2. Laporan Hasil Uji ini tidak boleh digandakan tanpa ijin
Manajer Puncak Laboratorium Pengujian dan Kalibrasi BBTCL PP
Yogyakarta, kecuali secara lengkap.
3. Semua parameter diuji di Laboratorium.

Yogyakarta, 11 Desember 2017
Deputi Manajer Teknik Lab. Fisika Kimia Air
Eri Faryanti, S.Si.
NIP.196908201992032001



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL
PENCEGAHAN DAN PENGENDALIAN PENYAKIT
BALAI BESAR TEKNIK KESEHATAN LINGKUNGAN
DAN PENGENDALIAN PENYAKIT YOGYAKARTA

Jalan Wiyoro Lor No. 21 Baturetno, Banguntapan, Bantul, DIY. 55197
 Telepon (0274) 371588, 443283 Faksimile (0274) 443284
 Laman : www.btkljogja.or.id Surat Elektronik info@btkljogja.or.id



FR/VIII.3/12/Rev.7

LAPORAN HASIL UJI
 KJ / 2017

Hal. 3 dari 3 hal

Pengujian Laboratorium Fisika Kimia Air

No contoh uji : 15.860 K s.d 15.862 K
 Jenis contoh uji : Air kolam renang
 Asal contoh uji : Prima Inn Malioboro Yogyakarta, Jl. Gandekan Lor N0, 47 Sosromenduran, gedong Tengen, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta.
 Pengambil contoh uji : Pak Nur (Pelanggan)
 Tgl. diambil/diterima : 26-9-2017 / 26-9-2017
 Tgl. Pengujian : 26-9-2017 s.d 30-11-2017

0003392

Uraian :
 15.862 K.Contoh uji air kolam renang di Prima Inn Malioboro Yogyakarta, Jl. Gandekan Lor N0, 47 Sosromenduran, gedong Tengen, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta.

No	Parameter	Satuan	Hasil uji	Metode uji	Kadar yang diperbolehkan		Keterangan
			15.862 K		Min	Maks	
A .Fisika							
1	Bau	-	tak berbau	In House Methode	-	-	Bebas dari bau yang mengganggu
2	Benda terapung	-	-	-	-	-	Bebas dari benda terapung
3	Kejernihan	-	-	-	-	-	Piringan Secchi yang diletakkan pada dasar kolam yang terdalam dapat dilihat jelas dari tepi kolam pada jarak lurus 9 m
B.Kimia							
1	Aluminium (Al)	mg/L	0,5896	APHA 2012,Section 3120-B	-	0,2	
2	Kebasaan (CaCO ₃)	mg/L	30,2	APHA2012,Section 2310 &2320-B	50	500	
3	Oksigen terabsorpsi (O ₂)	mg/L	0,6	APHA 2012,Section 4500-OG	-	1,0	Dalam waktu 4 jam pada suhu udara
4	pH*	-	7,2	SNI 06-6989.11-2004	6,5	8,5	
5	Sisa Chlor	mg/L	< 0,05	SNI 06-1664-2005	0,2	0,5	
6	Tembaga (Cu)*	mg/L	< 0,0069	SNI 6989.6-2009	-	0,5	

Persyaratan Air Kolam Renang Permenkes RI No. 416/ Men.Kes/Per/IX/1990

Keterangan : * : Parameter terakreditasi
 Tanda (-) pada kolom hasil uji : tidak diuji

Catatan : 10Hasil uji hanya berlaku untuk contoh yang diuji
 2. Laporan Hasil Uji ini tidak boleh digandakan tanpa ijin Manajer Puncak Laboratorium Pengujian dan Kalibrasi BBTCL PP Yogyakarta, kecuali secara lengkap.

Yogyakarta, 11 Desember 2017
 Deputi Manajer Teknik Lab. Fisika Kimia Air

 Eni Paryanti, S.Si.
 NIP.196908201992032001