

LAMPIRAN

**CHECKLIST HYGIENE SANITASI
PENGOLAHAN MAKANAN DI RUMAH SAKIT
H. MUHAMMAD YUSUF KABUPATEN LAMPUNG UTARA
TAHUN 2021**

No	VARIABEL	MS	TMS
1.	<p>Pemilihan Bahan Pangan Mentah</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Pemeriksaan fisik/kesegaran makanan seperti daun-daunan, daging, ikan dll b) Pembelian bahan makanan mentah di tempat resmi c) Penggunaan BTP seperti masako sesuai dengan ketentuan perundang-undangan <p>Catatan : 1 point memenuhi syarat nilainya 3,3</p>		
2.	<p>Penyimpanan Bahan Pangan Mentah dan Pangan Jadi</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Tempat penyimpanan bahan pangan mentah dan pangan saji harus dalam keadaan bersih, b) Suhu ruang dapur rumah sakit 25°C, c) Bahan pangan disimpan pada suhu yang aman sesuai dengan jenis nya , d) Penempatan bahan pangan harus rapih dan ditata tidak padat untuk menjaga sirkulasi udara e) Cara pengolahan makanan 		

	<ul style="list-style-type: none"> f) Tempat pengolahan makanan g) Jarak makanan dengan lantai 30 cm h) Jarak makanan dengan dinding 15 cm i) Jarak makanan dengan langit-langit 50 cm j) Pengambilan bahan dengan cara FIFO dan FEFO <p>Catatan : 1 point memenuhi syarat nilainya 4</p>		
3.	<p>Pengangkutan Pangan Jadi</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Tempat pengangkutan pangan (trolli) jadi harus tertutup dan bersih b) Pengisian kereta dorong tidak sampai penuh supaya tersedia udara untuk ruang gerak c) Jalur khusus yang terpisah untuk pangan jadi dan pangan mentah <p>Catatan : 1 point memenuhi syarat nilainya 6,6</p>		
4.	<p>Penyajian Pangan Jadi</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Cara penyajian (wadah) harus terhindar dari pencemaran dan bersih b) Pangan jadi yang siap disajikan harus di wadahi dan tertutup <p>Catatan : 1 point memenuhi syarat nilainya 5</p>		
5.	<p>Pengawasan Hygiene & sanitasi pangan</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Mengamati perilaku kepala instalasi dapur rumah sakit b) Petugas penjamah pangan di dapur rumah sakit harus dilakukan pemeriksaan 		

	<p>kesehatan 2 (dua) kali setahun dan pemeriksaan usap dubur maksimal setiap tahun pengawasan secara berkala dan pengambilan sampel dilakukan minimal 2 (dua) kali dalam setahun</p> <p>c) Penyajian dilakukan dengan perilaku penyaji yang sehat dan berpakaian bersih</p> <p>Catatan ; 1 point memenuhi syarat nilainya 6,6</p>		
--	---	--	--

Catatan:

Cara penilaian memenuhi syarat: Hasil checklist dan kuisisioner diperoleh rata-rata >75% jika tidak memenuhi syarat : Hasil checklist dan kuisisioner diperoleh rata-rata >75% Sesuai Permenkes No 7 tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit

Keterangan :

MS : Memenuhi Syarat

TMS : Tidak Memenuhi Syarat

**CHECKLIST HYGIENE SANITASI
PENGOLAHAN MAKANAN DI RUMAH SAKIT
H. MUHAMMAD YUSUF KABUPATEN LAMPUNG UTARA
TAHUN 2021**

No	VARIABEL	MS	TMS
1.	<p>Pemilihan Bahan Pangan Mentah</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik b) Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depatement Kesehatan c) Bahan makanan berasal dari sumber resmi d) Daging harus dalam keadaan baik, segar dan tidak berubah bentuk warna dan rasa serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi. e) Adanya perubahan bau menjadi tengik/busuk f) Adanya perubahan warna menjadi pucat g) Susu harus dalam keadaan baik, segar dan tidak berubah bentuk warna dan rasa serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi. h) Perubahan rasa susu menjadi asam dan tengiki i) Susu menggumpal j) Tumbuhnya kapang pada prosduk susu olahan k) Telur harus dalam keadaan baik, segar dan tidak berubah bentuk warna dan 		

	<p>rasa serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.</p> <p>l) Timbulnya bintik-bintik warna hijau ,hitam dan merah pada kulit telur karena tumbuhnya bakteri</p> <p>m) Timbulnya bau busuk pada telur</p> <p>n) Ikan/udang harus dalam keadaan baik, segar dan tidak berubah bentuk warna dan rasa serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.</p> <p>o) Tidak adanya lender pada permukaan ikan</p> <p>p) Tidak ada perubahan warna pucat dan kusam pada daging dan kulit ikan</p> <p>q) Daging ikan jika disentuh tidak kenyal lagi</p> <p>r) Tumbuhnya kapang pada ikan kering</p> <p>s) Sayuran harus dalam keadaan baik, segar dan tidak berubah bentuk warna dan rasa serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.</p> <p>t) Memar pada area buah dan sayur karena benturan fisik</p> <p>u) Timbulnya noda noda warna karna spora kapang yang tumbuh pada permukaannya</p> <p>v) Menjadi lunak karena sayuran dan buah-buahan menjadi berair</p>		
--	---	--	--

Catatan:

Cara penilaian memenuhi syarat: Hasil checklist dan kuisisioner diperoleh rata-rata >75% jika tidak memenuhi syarat : Hasil checklist dan kuisisioner diperoleh rata-rata >75% Sesuai Permenkes No 78 tahun 2013 tentang Pendoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit

**QOESIONER HYGIENE SANITASI
PENGOLAHAN MAKANAN DI RUMAH SAKIT
H. MUHAMMAD YUSUF KABUPATEN LAMPUNG UTARA
TAHUN 2021**

I. Data Responden Penjamah Makanan

1. Nama :
2. Umur :
3. Jenis Kelamin :
4. Pendidikan :

II. Wawancara diajukan kepada penjamah makanan

1. Apakah Bapak/ibu mencuci tangan sebelum mengelolah makanan?
 - a. Ya
 - b. Tidak
2. Apakah Bapak/ibu telah memelakukan pemeriksaan kesehatan minimal 2 (dua) kali setahun?
 - a. Ya
 - b. Tidak
3. Apakah Bapak/ibu melakukan pemeriksaan usap dubur maksimal setiap tahun?
 - a. Ya
 - b. Tidak
4. Apakah Bapak/ibu saat berkerja memakai apron/celemek?
 - a. Ya
 - b. Tidak
5. Apakah troli ini digunakan untuk mengangkut bahan pangan mentah?
 - a. Ya
 - b. Tidak
6. Apakah troli pengangkut makanan di cuci setiap hari?

- a. Ya
 - b. Tidak
7. Apakah Bapak/ibu saat berkerja sesudah keluar dari kamar mandi mencuci tangan pakai sabun?
- a. Ya
 - b. Tidak
8. Apakah Bapak/ibu memakai pakaian kerja yang bersih?
- a. Ya
 - b. Tidak
9. Apakah Bapak/ibu mandi minimal 2 kali dalam sehari?
- a. Ya
 - b. Tidak
10. Apakah Bapak/ibu mengganti pakaian minimal 2 kali dalam sehari?
- a. Ya
 - b. Tidak
11. Apakah Bapak/ibu mengganti pakaian kerja maksimal 3 hari sekali?
- a. Ya
 - b. Tidak
12. Apakah Bapak/ibu memakai pakaian kerja yang menutupi seluruh kulit tubuh?
- a. Ya
 - b. Tidak
13. Apakah Bapak/ibu langsung membuang sampah jenis danging ataupun daun-daunan yang sudah tidak terpakai di tempat sampah?
- a. Ya
 - b. Tidak
14. Apakah Bapak/ibu setiap ingin mengelola makanan dapur di bersihkan terlebih dahulu ?
- a. Ya
 - b. Tidak

15. Apakah ada jadwal makanan tersebut dalam satu minggu?
- a. Ya
 - b. Tidak

Catatan:

Cara penilaian 1 point memenuhi syarat nilainya 6,6 di kali dengan jumlah point yang memenuhi syarat jika Hasil checklist dan kuisisioner diperoleh rata-rata >75% jika tidak memenuhi syarat : Hasil checklist dan kuisisioner diperoleh rata-rata >75% Sesuai Permenkes No 7 tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit



Bahan Tambah Pangan (Royco)



Susu Bubuk (Entrasol)



Bahan Pangan Mentah



Telur Ayam



Telur Puyuh



Tempe



Wortel



Kol



Tepung serbaguna



Toge



Kacang Panjang



Labu siyam



Jagung manis



Bayam



Rolade



Pisang



Ayam potong



Proses pemotongan bahan mentah



Proses pengolahan pangan jadi



Menu makan pagi hari pertama



Menu makan siang hari ke 2



Menu makan siang hari ke 3



Menu sarapan hari ke 4



Menu makan siang hari ke 5



Pangan jadi

	
<p>Tempat penyajian makanan jadi</p>	<p>Penyajian pangan jadi</p>
	
<p>Proses mengantar pangan jadi ke ruangan</p>	<p>Proses mengantar pangan jadi ke ruangan</p>
	
<p>Ventilasi dapur</p>	<p>Tempat pencucian wadah kotor</p>
	
<p>Proses pembersihan dapur setelah dipakai</p>	<p>Lemari penyejuk penyimpanan bahan</p>



Proses pengambilan sampel Rumah Sakit



Proses pengambilan sampel Rumah Sakit



Penimbangan sampel A



Penimbangan sampel B



Proses penghalusan sampel



Proses penanaman bakteri



Penimbangan media PCA



Proses pembuatan media PCA



Penanaman bakteri



Hasil penanaman bakteri pada sampel



Proses pembasmian



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURING

Jalan Soekarno - Hatta No. 6 Bandar Lampung

Telp : 0721 - 783 852 Faksimile : 0721 - 773 918

Website : <http://poltekkes-tjk.ac.id> E-mail : direktorat@poltekkes-tjk.c.id



15 Februari 2021

Nomor : PP.03.01/I.1/0391/2021
Lampiran : Eks
Hal : Izin Penelitian

Yang terhormat:
Direktur RS. H. Muhammad Yusuf Kabupaten Lampung Utara

Di -
Tempat

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir (LTA) bagi mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungpurung Tahun Akademik 2020/2021, maka kami mengharapkan dapat diberikan izin kepada mahasiswa kami untuk dapat melakukan penelitian di Institusi yang Bpk/Ibu pimpin. Sebagai bahan pertimbangan bersama ini kami lampirkan nama mahasiswa dan institusi yang terkait dengan proposal penelitian.

NAMA	JUDUL PENELITIAN	TEMPAT PENELITIAN
Luthfi zaifa Ismail NIM: 1813451061	Gambaran hygiene sanitasi makanan pada RS. H. Muhammad Yusuf Lampung Utara tahun 2021	RS. H. Muhammad Yusuf Lampung Utara

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



WARJIDIN ALIYANTO, SKM, M.Kes
NIP. 196401281985021001

Tembusan :
1. Ka. Jurusan Kesehatan Lingkungan
2. Diklat RS. H. Muhammad Yusuf Kabupaten Lampung Utara



**RUMAH SAKIT
HI. MUHAMMAD YUSUF**
Jalan Lintas Sumatera No 12 Kalibalangan Lampung Utara
Phone (0724) 3260237 Email rs.hmg2011@gmail.com

Kalibalangan, 08 Maret 2021

Nomor : 131/RSHMY/DIR/KESLING/III/2021

Hal : Izin Penelitian

Kepada Yth,
Direktur Politeknik Kesehatan
Tanjung Karang
Di

Tempat

Dengan Hormat,

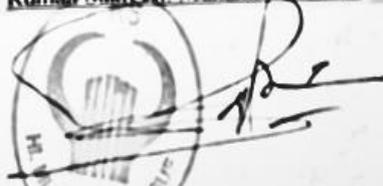
Schubungan dengan surat permohonan yang telah diajukan mengenai izin penelitian dalam rangka penyusunan laporan tugas akhir bagi mahasiswa D III Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungkarang Tahun Akademik 2020/2021 yang akan dilaksanakan oleh mahasiswa :

Nama : Luthfi Zalfa Ismail
NIM : 1813451061
Judul Penelitian : Gambaran Hygine Sanitasi Makanan pada RS HI. Muhammad Yusuf
Lampung Utara Tahun 2021

Dengan ini, kami pihak rumah sakit RS HI. Muhammad Yusuf menyatakan bersedia memberikan izin bagi mahasiswa tersebut untuk melakukan penelitian di RS HI. Muhammad Yusuf.

Demikian surat ini kami buat, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Kalibalangan, 08 Maret 2021
Rumah Sakit HI. Muhammad Yusuf


dr. Zahra Wafiyatunisa

