

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Rekomendasi Penelitian



PEMERINTAH KABUPATEN LAMPUNG BARAT BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK

Jl. Tulip No. 2 Way Mengaku Liwa 34812
Telp/Fax (0728) 21164

REKOMENDASI PENELITIAN/SURVEI

Nomor : 070/ 15 /IV.03/2022

Dasar :

1. Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2014 Tentang Perubahan atas Permendagri Nomor 64 Tahun 2011 Tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian.
2. Peraturan Daerah Kabupaten Lampung Barat Nomor 8 Tahun 2016 tentang Pembentukan dan Susunan Organisasi Perangkat Daerah Kabupaten Lampung Barat.
3. Surat Permohonan Dari Politeknik Kesehatan Tanjungkarang Nomor: PP.03.01/I.1/7534/2021 Perihal Permohonan Izin Riset.

DENGAN INI MEMBERI REKOMENDASI KEPADA :

Nama/NPM : **Trigita Ayu Dewi Kusuma/1913411028**
 Alamat : Bakhu Kecamatan Batu Ketulis Kabupaten Lampung Barat
 Pekerjaan : Mahasiswa
 Untuk tujuan : Melaksanakan Penelitian dalam rangka Penyusunan Skripsi dengan judul "**Gambaran Kesesuaian Kualitas Bahan Makanan Dengan Menerapkan Food Safety Dan Food Hygiene di Intalansi Gizi Rumah Sakit Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat Tahun 2021**"
 Lokasi : RSUD Alimuddin Umar Lampung Barat
 Penanggung Jawab : Direktur Politeknik Kesehatan Tanjung Karang
 Catatan : 1. Surat Rekomendasi ini diterbitkan untuk kepentingan penelitian yang bersangkutan.
 2. Tidak dibenarkan melakukan penelitian/survei yang tidak sesuai/tidak ada kaitannya dengan judul penelitian tersebut di atas.
 3. Setelah selesai melaksanakan kegiatan agar melaporkan hasilnya secara tertulis kepada Bupati Lampung Barat melalui Kantor Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Lampung Barat.

Dikeluarkan di : Liwa
 Pada Tanggal : 26 Januari 2022
 Plt. KEPALA BADAN KESBANG DAN POLITIK
 KABUPATEN LAMPUNG BARAT,



Tembusan : Kepada Yth,

1. Bupati/ Wakil Bupati Lampung Barat (sebagai laporan)
2. RSUD Alimuddin Umar Liwa Kubu Perahu, Balik Bukit Kabupaten Lampung Barat
3. Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kabupaten Lampung Barat
4. Direktur Politeknik Kesehatan Tanjung Karang
5. Arsip

Lampiran 2. Surat Izin Penelitian di Instalasi Gizi RSUD Alimuddin Umar



Liwa, 22 Februari 2022

Nomor : 800/ 391 /III.02/2022
 Lampiran : -
 Perihal : Izin Penelitian.

Kepada Yth,
 Dekan Politeknik Kesehatan Tanjungkarang
 di-
Bandar Lampung.

Dengan hormat,

Menindak lanjuti surat dari Dekan Politeknik Kesehatan Tanjungkarang Program Studi Gizi tanggal 03 Januari 2022, Nomor : PP.03.01/1.1/003/2022, perihal : Izin Tempat Penelitian, maka bersama ini kami menerangkan bahwa pada dasarnya, tidak berkeberatan menerima Saudara/i :

Nama : TRIGITA AYU DEWI KUSUMA
 NPM : 1913411028
 Judul : Gambaran Kesesuaian Kualitas Bahan Makanan Dengan Menerapkan Food Safety dan Food Hygiene di Instalasi Gizi Rumah Sakit Alimuddin Umar Liwa Lampung Baat Tahun 2021

Untuk melakukan penelitian di RSUD Alimuddin Umar Kabupaten Lampung Barat, dengan catatan setelah selesai Yang Bersangkutan menyerahkan laporan hasil penelitiannya ke RSUD Alimuddin Umar ub. Kasubbag Umum dan Kepegawaian.

Demikian Surat ini kami sampaikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

An DIREKTUR RSUD ALIMUDDIN UMAR
 KABUPATEN LAMPUNG BARAT
 KASUBBAG UMUM DAN KEPEGAWAIAN

PRASEPTYA HADINATA, S.Kep
 PENATA,
 NIP. 198609242010011005

Lampiran 3. Spesifikasi Bahan Makanan di Instalasi Gizi

FORM PEMESANAN

BAHAN MAKANAN BASAH DAN BAHAN MAKANAN KERING

No	Nama Bahan Makanan	Satuan	Jumlah Yang Di Pesan	Jumlah Yang Diterima	Keterangan
1	Ayam	kg			Dalam 1 kg berisi 8 potong ayam. Dalam keadaan segar dan tidak busuk.
2	Ayam dada	kg			potongan bagian dada, sedikit kulit, segar
3	Ayam fillet	kg			fillet bagian dada, segar, tidak busuk
4	Ayam giling	kg			berwarna putih, digiling, segar, tidak busuk
5	Daging sapi	kg			Warna merah segar, tidak banyak gajih/lemak, tidak busuk
6	Daging sapi giling	kg			Merah segar, Sudah digiling, tidak busuk
7	Kembung	kg			Bersih, tidak busuk, tidak berlendir
	Ikan Nila				
	Ikan Tuna Utuh				
	Ikan Tuna Fillet				
	Ikan Tuna Utuh				
8	Telur ayam ras	kg			Bersih, warna coklat, tidak pecah, tidak busuk
9	Bakso Ikan	kg			Bersih, Terbuat dari daging ikan asli, dalam 1 kg berisi 100 butir bakso ikan
10	Bakso Daging Sapi	kg			Bersih, Terbuat dari daging sapi asli
10	Tahu	Bks			Warna putih, tidak bau, segar ✓
11	Tempe	Papan			Segar, tidak berbau, utuh tidak rontok ✓

12	Bawang merah	kg			Segar, tidak busuk, tidak bertunas, tidak berulat
13	Bawang putih	kg			Bonggol, tidak busuk, tidak bertunas, tidak berulat
14	Daun Bawang	kg			Hijau, Segar, Tidak layu
15	Bayam	ikat			Hijau, Segar, tidak layu
16	Buncis	kg			Berwarna hijau segar, Tidak terlalu tua, Segar, tidak layu ✓
17	Soleng	kg			Berwarna kuning, Tanpa kulit dan Keadaan segar <i>Soleng Segar, namun berkulit</i>
18	Tauge	kg			Berwarna putih, Segar, Tidak berair, Batang berukuran panjang ✓
19	Seledri	kg			Hijau, Segar, Tidak layu
20	Katu	ikat			Hijau, Segar, Tidak layu
21	Jagung Manis	kg			Segar, Tidak layu, Tidak terlalu tua ✓
22	Gambas / Oyong	kg			Tidak terlalu tua dan Tidak layu
23	Kemangi	ikat			Hijau, Segar, Tidak layu
24	Kacang panjang	ikat			Tidak tua, Berwarna hijau segar, tidak berulat ✓
25	Labu Siam	kg			Tidak terlalu tua dan Segar, tidak berlubang/ulat ✓
26	Kentang	kg			Tidak busuk, tidak bertunas, tidak berwarna hitam.
27	Kelapa parut	buah			Tidak berbau busuk, Berwarna putih bersih ✓ <i>se 3-4 hari berlendir di freezer.</i>

28	Sawi hijau			Tidak berulat, Berwarna hijau segar dan Tidak layu
29	Selada Daun	ikat		Berwarna hijau segar, Tidak terlalu tua, segar dan tidak layu
30	Terong	kg		Segar, Berwarna hijau, tidak berlubang/ulat
31	Tomat	kg		Berwarna merah segar, tidak busuk, kulit bersih
32	Wortel	kg		Segar berwarna oranye, berukuran sedang - besar, bersih, tidak busuk, tidak berlubang/ulat ✓
33	Apel Merah	kg		Ukuran buah sedang dan matang, tidak busuk dan kulit bersih ✓
34	Apel Fuji	kg		Ukuran buah sedang dan matang, tidak busuk dan kulit bersih
34	Jeruk Madu	kg		Ukuran buah sedang dan matang, tidak busuk dan kulit bersih
35	Melon	kg		Ukuran buah besar dan matang, tidak busuk dan kulit bersih
36	Pisang Muli	Sisir		Buah Matang, Berwarna kuning, Segar, Kulit bersih dan 1 sisir = ±16 buah (1 buah = 100 gram) ✓ <i>bersi 18 bu.</i>
37	Pisang ambon	Sisir		Buah Matang, Berwarna kuning, Segar, Kulit bersih dan 1 sisir = ±16 buah (1 buah = 100 gram) ✓ <i>bersi 16 bu berwarna hijau kekuningan.</i>
38	Pier	Kg		Ukuran buah sedang dan matang, tidak busuk dan kulit bersih
39	Pepaya	buah		Ukuran buah besar dan matang, tidak busuk dan kulit bersih ✓

40	Semangka	Kg		Ukuran buah besar dan matang, tidak busuk dan kulit bersih
41	Kue	Biji		Kue basah, tidak berminyak, bersih, ukuran besar
42	Daun jeruk purut	ikat		Segar dan Berwarna hijau segar
43	Daun Pisang	ikat		Segar, Berwarna hijau dan Tidak banyak lubang
44	Daun Salam	ikat		Segar, Berwarna hijau dan Tidak banyak lubang
45	Serat	ikat		Segar, berwarna hijau muda - putih, bersih
46	Jahe	Kg		Segar dan Bersih, tidak berjamur, tidak terlalu tua, tidak bertunas, tidak busuk
47	Kencur	Kg		Segar dan Bersih, tidak berjamur, tidak terlalu tua, tidak bertunas, tidak busuk
48	Kunyit	Kg		Segar dan Bersih, tidak berjamur, tidak terlalu tua, tidak bertunas, tidak busuk
49	Daun Jeruk Kunci	Kg		Segar dan Bersih, tidak berjamur, tidak terlalu tua, tidak bertunas, tidak busuk
50	Laos	Kg		Segar dan Bersih, tidak berjamur, tidak terlalu tua, tidak bertunas, tidak busuk ✓
51	Kemiri	Kg		Bersih, butiran utuh dan tidak pecah - pecah, tidak ada serangga ✓
52	Lombok merah	Kg		Berwarna merah segar dan Tidak busuk
53	Lombok hijau	Kg		Berwarna merah segar dan Tidak busuk
54	Asem Jawa	Kg		Tidak kotor, bebas dari benda asing ✓
55	Kelapa Parut	Kg		Tidak berlendir, Tidak berbau busuk dan Berwarna putih bersih ✓
56	Beras	Kg		Putih, bersih, dalam kemasan karung isi 50 kg, kemasan tidak rusak dan tidak kadaluarsa ✓

57	Terigu	kg		Dalam kemasan plastic 1 kg, kemasan tidak rusak
58	Makaroni	kg		Dalam kemasan plastik 1 kg Bersih dan tidak berjamur, tidak kadaluarsa
59	Tepung Beras	kg		Dalam kemasan 500 g, kemasan tidak rusak dan tidak kadaluarsa
60	Tepung Maizena	kg		Dalam kemasan kotak 250 gr, kemasan tidak rusak dan tidak kadaluarsa
61	Tepung bumbu Sajiku	bks		Dalam kemasan 80 gr, kemasan tidak rusak dan tidak kadaluarsa
62	Gula Merah	kg		Kering, tidak lengket/basah, bersih tanpa kotoran, bentuk setengah lingkaran kecil, tidak berbau sangit, warna tidak terlalu hitam
63	Gula Pasir	kg		Ukuran berat 1 kg, tidak kadaluarsa
64	Susu			Merek Dancow Instan, ukuran 800 gram, kemasan tidak rusak, tidak kadaluarsa
				Merek Diabetsol, ukuran 1000 gram/1 kg, kemasan tidak rusak, tidak kadaluarsa
				Merk LLM, ukuran 200 gram kemasan tidak rusak, tidak kadaluarsa
				Merk SGM 1 ukuran 200 gram kemasan tidak rusak, tidak kadaluarsa
				Merk SGM 2 ukuran 200 gram kemasan tidak rusak, tidak kadaluarsa
				Merk BBLR ukuran 200 gram kemasan tidak rusak, tidak kadaluarsa
				Merk Cerelac ukuran 200 gram kemasan tidak rusak, tidak kadaluarsa
				Merk SGM Soya ukuran 200 gram kemasan tidak rusak, tidak kadaluarsa
65	Sirup	Botol		Merk Entrasol ukuran 185 gram kemasan tidak rusak, tidak kadaluarsa
66	Hand Soap	Pouch		Kemasan Botol, tidak rusak, tidak kadaluarsa
67	Kecap Manis	Pouch		Kemasan Pouch
68	Saos Tiram	Bks		Dalam kemasan isi ulang 800 ml, kemasan tidak rusak dan tidak kadaluarsa
69	Minyak	Pouch		Kemasan plastik, tidak rusak, tidak kadaluarsa
70	Garam	Sak		Minyak dalam kemasan 2 liter, kemasan tidak rusak/bocor, minyak tidak kotor, tidak kadaluarsa
71	Saos Tomat	Botol		Kemasan plastic ukuran 250 gram, kemasan tidak rusak dan tidak kadaluarsa (1 sak = 60 bks)
72	Sabun Colek	Bks		Kemasan Botol, tidak rusak, tidak kadaluarsa
73	Sabun Cuci	Bks		Kemasan Plastik
				Ukuran kecil 100 ml dalam kemasan isi ulang, kemasan tidak rusak

	Piring			
74	Soun	Bks		Kemasan tidak rusak, tidak kadaluarsa
75	Plastik Mika	Buah		Tebal, Ukuran ¼ kg
76	Plastik Klip ukuran 8 x 5 cm (Plastik Susu)	Bks		Kemasan tidak rusak
77	Plastik 1/4 kg	Bks		Kemasan tidak rusak, bening, tidak mudah sobek
78	Plastik 1/2 kg	Bks		Kemasan tidak rusak, bening, tidak mudah sobek
79	Plastik 1 kg	Bks		Kemasan tidak rusak, bening, tidak mudah sobek
80	Plastik 2 kg	Bks		Kemasan tidak rusak, bening, tidak mudah sobek
81	Kresek	Bks		Ukuran Besar. Tidak rusak, warna Hitam
82	Plastik Wrap	Gulung		Ukuran paling besar dan kemasan tidak rusak
83	Gula Diabetes	Kotak		Kemasan dalam kotak tapi isinya sachet, tidak rusak, tidak kadaluarsa
84	Teh	Kotak		Isi 25, kemasan tidak rusak dan tidak kadaluarsa
85	Air Mineral	Dus		Dalam botol ukuran 330 ml, tersegel rapi, pesanan dalam dus tersegel rapi
86	Tisu	Bks		Tisu meja, ukuran besar isi banyak, kemasan tidak rusak, warna putih
87	Jamur Kuping	kg		Warna hitam kecoklatan, kering, bersih dan tidak berjamur
88	Sedotan	Bks		Ukuran besar isi banyak, sedotan bengkok, warna putih
89	Sendok Plastik	Bks		Kemasan tidak rusak, tidak patah, 1 kemasan isi 100
90	Gelas Plastik	Bks		Bening, ukuran 250 ml

Diketahui Oleh :

Petugas Pemeriksaan

LIWA,

(.....)

Lampiran 4. Hasil Pemeriksaan Air Bersih

PEMERINTAH PROVINSI LAMPUNG
DINAS KESEHATAN
UPTD BALAI LABORATORIUM KESEHATAN
 Jl. Dr. Sam Ratulangi No. 103 Penengahan, Bandar Lampung
 Telp. (0721) 701455, Fax. (0721) 786309, HP. 0811 722 020 - 0853 6860 3300
 Kode Pos 35112

HASIL PEMERIKSAAN LABORATORIUM

1. Informasi Pelanggan
 1.1 Nama : RSUD ALIMUDDIN UMAR
 1.2 Alamat : Jl. Teuku Umar No.03 Liwa
 1.3 No.Telp/faks :
 1.4 Petugas pengambil sampel : Yessi

2. Informasi Sampel
 2.1 No.identitas : 18552/AR/X/2021
 2.2 Jenis sampel : Air Bersih
 2.3 Lokasi : Kran Gizi
 2.4 Kondisi saat diterima : Baik
 2.5 Wadah/volume : Botol kaca / 250 ml
 2.6 Tanggal/Jam diterima : 13-11-2021 / 10.03 WIB
 2.7 Tanggal/Jam pengujian : 13-11-2021 10.30 WIB
 2.8 Jenis Pemeriksaan : Air Bersih

3. Informasi Hasil Pengujian

No	Parameter	Hasil Pengujian	Kadar Maksimum Yang diperbolehkan	Satuan
01.	MPN coliform	0	50 untuk air non Perpipaan 10 untuk air perpipaan	Jumlah/100 ml sampel

Permenkes Nomor : 416/MENKES/PER/LX/1990 Tanggal 3 September 1990 Tentang : Persyaratan Air Bersih
 Catatan : 1. Pengambilan sampel diluar tanggung jawab kami.
 2. Hasil yang ditampilkan hanya berhubungan dengan sampel yang diuji.
 3. Berdasarkan parameter yang diperiksa, sampel air memenuhi standar sebagai air bersih

Bandar Lampung, 18 November 2021
 UPTD Balai Laboratorium Kesehatan
 Provinsi Lampung
 Penanggung Jawab Laboratorium
 dr. Aditya, M.Biomed
 NIP. 19720522 200212 1 004

PEMERINTAH PROVINSI LAMPUNG
DINAS KESEHATAN
UPTD BALAI LABORATORIUM KESEHATAN
 Jl. Dr. Sam Ratulangi No. 103 Penengahan, Bandar Lampung
 Telp. (0721) 701455, Fax. (0721) 786309, HP. 0811 722 020 - 0853 6860 3300
 Kode Pos 35112

SERTIFIKAT HASIL PENGUJIAN

Informasi Pelanggan
 Nama : RSUD. ALIMUDIN UMAR
 Alamat : Jl. Teuku Umar No. 03 Liwa
 No. Telp/faks :
 Pengambil sampel : Yessi

Informasi Sampel
 1. No Lab : 18552/AR/XI/21
 2. Jenis : Air bersih
 3. Lokasi : Kran gizi
 4. Kondisi saat diterima : Baik
 5. Wadah/ volume : Botol plastik / ± 1600 ml
 6. Tanggal diterima : 13 November 2021
 7. Tanggal pengujian : 13 November 2021

Informasi Hasil Pengujian :

No	Parameter	Hasil Pengujian	Batas Maksimal	Satuan	Acuan Metode
A. FISIKA					
1.	Bau	Tidak berbau	Tidak berbau	-	Standart method 2150
2.	Kekeruhan	0,76	25	Skala NTU	SNI 06-6989-25-2003
3.	Suhu	26,8	Suhu udara ± 3°C	°C	SNI 06-6989-23-2003
4.	TDS	71	1000	mg/l	SNI 06-6989-27-2003
B. KIMIA					
1.	Besi (Fe)	< 0,10	1,0	mg/l	SNI 6989-04-2009
2.	Fluorida (F)	0,28	1,5	mg/l	SNI 06-6989-29-2004
3.	Kesadahan (CaCO ₃)	51,5	500	mg/l	SNI 06-6989-13-2004
4.	Klorida (Cl)	2,9	600	mg/l	SNI 06-6989-19-2009
5.	Mangan (Mn)	< 0,19	0,5	mg/l	SNI 6989-05-2009
6.	Nitrat (NO ₃)	1,96	10	mg/l	SNI 06-6989-09-2004
7.	Nitrit (NO ₂)	0,01	1,0	mg/l	SNI 06-2480-1991
8.	pH (Derajat keasaman)	6,50	6,5 - 8,5	-	SNI 06-6989-11-2004
9.	Sulfat (SO ₄)	3,50	400	mg/l	SNI 6989-20 - 2009
10.	Zat organik (KMnO ₄)	4,38	10	mg/l	SNI 06-2506-1991

Peraturan Menteri Kesehatan RI No.32 Tahun 2017 tentang Standar Baku Mutu Kesling dan Persyaratan Kesehatan Air Untuk Keperluan Higiene sanitasi
 < : Kurang dari batas Kuantitasi (Fe : 0,10 mg/L ; Mn : 0,19 mg/L)

Catatan : 1. Pengambil sampel bukan petugas UPTD Balai Laboratorium Kesehatan*
 2. Laporan hasil pengujian tidak boleh digandakan kecuali seluruhnya tanpa persetujuan tertulis dari Laboratorium
 3. Hasil yang ditampilkan hanya berhubungan dengan sampel yang diuji.
 4. Parameter Fisika dan pH diuji setelah sampel tiba di laboratorium

Bandar Lampung, 23 November 2021
 A.n Kepala UPTD Balai Laboratorium Kesehatan
 Provinsi Lampung
 Penanggung Jawab Laboratorium
 dr. Aditya, M. Biomed
 Nip. 19720522 200212 1 004

Lampiran 5.**PERNYATAAN PERSETUJUAN RESPONDEN**

Setelah mendapatkan penjelasan tentang maksud dan tujuan penelitian yang dilaksanakan, saya :

Nama :
 Jenis Kelamin :
 Pendidikan :
 Umur :
 Alamat :

Menyatakan bahwa saya bersedia menjadi responden dalam penelitian yang berjudul. Gambaran Kesesuain Kualitas Bahan Makanan Dengan Menerapkan *Food Safety* dan *Food Hygiene* Di Instalasi Gizi RSUD Alimuddin Umar Lampung Barat. Saya tidak akan menuntut terhadap segala kemungkinan yang akan terjadi dalam penelitian ini.

Demikian surat pernyataan persetujuan ini saya sampaikan dengan sadar dan tanpa ada paksaan siapapun.

Peneliti

Responden

(Trigita Ayu Dewi KM)
 NIM. 1913411028

(.....)

Lampiran 6.

KUESIONER PENGAMATAN *FOOD SAFETY* DAN *FOOD HIGIENE* PADA PERALATAN MAKAN DI INSTALASI GIZI RSUD ALIMUDDIN UMAR LIWA LAMPUNG BARAT

I. Data Responden Penjamah Makanan

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

Petunjuk :

Pilihlah jawaban dengan memberi tanda *check* (✓) pada salah satu jawaban yang paling sesuai menurut saudara.

II. Wawancara (*food safety*) diajukan kepada penjamah makanan

No.	Prosedur	Ya	Tidak	Keterangan
1.	Apakah makanan yang disajikan menggunakan kereta dorong yang tertutup?			
2.	Apakah makanan yang disajikan menggunakan wadah yang tertutup?			
3.	Apakah menu makanan berganti-ganti pada setiap harinya?			
4.	Apakah setiap jenis makanan yang berbeda ditempatkan dalam wadah yang berbeda?			
5.	Apakah wadah yang digunakan dalam kondisi yang bersih?			
6.	Apakah wadah yang digunakan dalam kondisi utuh/tidak cacat/tidak rusak?			
7.	Apakah pekerja memakai penutup kepala saat menyajikan makanan?			
8.	Apakah pekerja selalu menggunakan <i>handsanitizer</i> setiap kali melepas dan memakai <i>handscon</i>			
9.	Apakah bapak/ibu mencuci tangan sebelum mengolah makanan?			
10.	Apakah bapak/ibu pada saat mengelola makanan menggunakan alat bantu (sarung tangan, penjempit makanan) ?			
11.	Apakah bapak/ibu pada saat bekerja memakai APD, masker dan sepatu dapur?			

12.	Apakah bapak/ibu bekerja sambil merokok?			
13.	Apakah bapak/ibu tidak menggunakan perhiasaan saat bekerja (cincin, gelang)?			
14.	Apakah bapak/ibu sesudah keluar dari kamar mandi mencuci tangan pakai sabun?			
15.	Apakah bapak/ibu rutin memeriksa kesehatan 2 kali setahun?			

Sumber : Instalasi Gizi RS Umum Mayjen H.A Thalib Kabupaten Kerinci Tahun 2011

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa apabila pernyataan diajukan kepada penjamah dan pramusaji melalui wawancara, apabila pernyataan sesuai dan memenuhi standar = Ya, dan apabila tidak memenuhi standar = Tidak.

Perhitungan : Jumlah memilih Ya / jumlah responden x 100%.

Lampiran 7.

**LEMBAR OBSERVASI KUALITAS BAHAN MAKANAN DI INSTALASI
GIZI RSUD ALIMUDDIN UMAR LIWA**

(Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011
Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga & Permenkes RI Nomor 7 Tahun 2019
Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit)

No	Kriteria penilaian	Kategori			ket
		Bobot	Nilai	Skor	
	Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan				
1.	Pembelian/pembelian bahan makanan ditempat yang resmi dan berkualitas	4			
2.	Bahan makanan kemasan memiliki label dan merek serta dalam keadaan baik	3			
3.	Bahan makanan yang tidak dikemas harus dalam keadaan baik	3			
	Penerimaan Bahan Makanan				
1.	Kondisi bahan makanan secara fisik memenuhi syarat : a. Sayuran daun - Daun tidak banyak berlubang - Daun segar/tidak layu - Daun belum menguning - Batang daun dapat dipatahkan dengan mudah b. Buah-buahan - Keadaan fisik baik, kulit tidak rusak dan kotor - Warna sesuai dengan warna buah yang bersangkutan - Tidak ada bau busuk atau bau asam - Tidak ada cairan yang keluar dari buah kecuali getah c. Ikan - Bersih, mata tidak merah - Tidak busuk dan berlendir - Warna cerah/tidak pucat d. Ayam dan Daging - Warna cerah/tidak pucat - Daging elastis jika dipegang - Tidak berbau busuk dan berlendir e. Telur - Tidak retak, pecah - Kenampakannya bersih, tidak ada kotoran atau noda - Tidak berbau busuk f. Biji-bijian - Biji utuh, kering dan berwarna mengkilat	10			

	- Permukaan biji tidak ada noda, rusak dan jamur - Tidak ada bekas jamahan tikus dan serangga - Tidak ada bau lain selain bau biji yang bersangkutan - Tidak tumbuh kecambah - Biji tenggelam dalam air g. Tempe/tahu - Segar, warna putih - Tidak berbau, tidak berlendir - Utuh tidak rontok/hancur h. Beras - Bersih, tidak berbau apek - Baru, kemasan utuh/tidak berlubang - Tidak berkerikil i. Produk Kemasan (Tepung, Minyak, Susu, dan lainnya) - Bersih, kemasan utuh/tidak rusak - Tidak kedaluwarsa j. Air - Jumlah air mencukupi - Tidak berbau, berwarna dan berasa				
	Total				
	Penyimpanan Bahan Makanan				
1.	Tempat penyimpanan bahan makanan dalam keadaan - Bersih - Bebas dari debu - Bebas dari bahan kimia berbahaya - Bebas dari serangga dan hewan lain	1			
2.	Bahan makanan tidak diletak dibawah saluran / pipa air (air bersih maupun air limbah) untuk menghindari terkena kebocoran	1			
3.	Semua bahan makanan disimpan pada rak-rak dengan ketinggian rak terbawah yaitu : - 15 cm dari lantai - 5 cm dari dinding - 60 cm dari langit-langit bangunan	1			
4.	Penempatan bahan makanan harus rapi dan di tata tidak padat untuk menjaga sirkulasi udara	0,5			
5.	Pangan berbau tajam harus tertutup	0,5			
6.	Bahan makanan seperti buah, sayuran dan minuman, disimpan pada suhu penyimpanan sejuk (<i>cooling</i>) 100 C – 150 C	1			
7.	Bahan makanan yang mengandung protein dan mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam disimpan pada penyimpanan dingin sekali (<i>freezing</i>) dengan suhu 0 °C – 4 °C	1			

	Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25 °C sampai dengan suhu ruang yang aman (menggunakan AC)	1			
8.	Pengambilan dengan cara FIFO (<i>First In First Out</i>)	1			
9.	Penyimpanan bahan pangan dilakukan monitoring dan pencatatan suhu minimal 2 kali per hari	1			
10.	<i>Food Bank Sampling</i> yang disimpan 3 x 24 jam	1			
Total					
Persiapan Makanan					
1.	Pencucian bahan makanan dengan air mengalir	1			
2.	Tersedianya standar porsi, standar resep, dan jadwal persiapan pengolahan	1			
3.	Bahan makanan untuk menu yang dimasak sudah disiapkan 15 menit sebelum pengolahan	1			
4.	Peralatan untuk memotong seperti talenan dan pisau dibedakan untuk pangan mentah dan pangan siap saji	1			
5.	Peralatan dan meja persiapan bahan makanan segera dicuci, didesinfeksi dan dikeringkan	1			
6.	Peralatan masak tidak patah dan kotor	1			
7.	Peralatan ditempatkan tersusun sesuai jenis, tidak tercampur	1			
8.	Peralatan bersih disimpan dalam keadaan kering dan terlindung dari vektor	1			
9.	Tempat pencucian bahan makanan dan alat terpisah	1			
10.	Tempat cuci tangan dan sabun cuci tangan minimal 1 (satu)	1			
Total					
Tempat Pengolahan Bahan Makanan					
1.	Tempat pengolahan makanan selalu dibersihkan dengan antiseptik setiap sebelum dan sesudah kegiatan	1			
2.	Dilengkapi dengan sungkup dan cerobong asap	1			
3.	Peralatan masak terbuat dari stainless steel agar mudah dibersihkan dan aman dari bahan logam yang terkelupas	1			
4.	Penjamah minimal 2 (dua) kali setahun diperiksa kesehatannya oleh dokter	1			
5.	Penjamah harus sehat dan terbebas dari penyakit menular seperti tipus, TBC, kolera, hepatitis, atau pembawa kuman (<i>carrier</i>)	1			
6.	Pemeriksaan usap dubur (<i>rectal swab</i>) 6 bulan sekali/setahun 2x	1			
7.	Harus menggunakan pakaian kerja dan perlengkapan pelindung pengolahan pangan dapur seperti celemek, sarung tangan, dan penutup mulut (<i>masker</i>)	1			
8.	Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum bekerja dan sesudah keluar dari kamar kecil	1			
9.	Tidak merokok selama bekerja, tidak menyisir rambut sembarangan terutama diruang pengolahan	0,5			

10.	Tidak berkuku panjang	0,5			
11.	Tidak melakukan kebiasaan buruk seperti meludah, menggaruk, dan lain-lain	0,5			
12.	Tidak menggunakan perhiasan seperti cincin dan gelang	0,5			
Total					
Distribusi Makanan					
1.	Harus menggunakan APD, sarung tangan dan penutup mulut (masker) saat pendistribusian	2			
2.	Menggunakan <i>handsanitizer</i> setiap kali melepas dan memakai <i>handscon</i>	1			
3.	Makanan diangkut menggunakan kereta dorong yang tertutup dan bersih dan dilengkapi pengatur Suhu	1			
4.	Menggunakan wadah makanan yang bersih dan tertutup	2			
5.	Tidak mengisi kereta dorong sampai penuh	1			
6.	Memperhatikan jalur khusus yang terpisah dengan jalur untuk mengangkut bahan atau barang kotor	1			
7.	Tempat angkut makanan kedap air, permukaan halus dan mudah dibersihkan	1			
8.	Pangan langsung disajikan	1			
Total					
Pengawasan Pangan					
1.	Pengawasan dilakukan oleh petugas kesehatan lingkungan bersama petugas terkait penyehatan pangan di rumah sakit	5			
2.	Melakukan pengambilan sampel untuk pemeriksaan parameter mikrobiologi - <i>E.Coli</i> pada makanan 0 - Angka kuman pada alat makan dan minum 0 - Air yang digunakan harus memenuhi persyaratan kualitas air bersih dan air minum	5			
Total					

Penilaian :

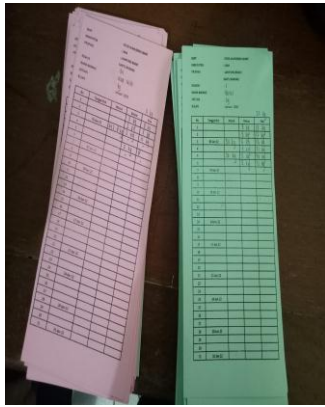
Memenuhi Syarat ≥ 83

Tidak Memenuhi Syarat ≤ 83

Berdasarkan Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Untuk penilaian higiene sanitasi pengelolaan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit, dikatakan memenuhi syarat apabila mendapatkan penilaian memenuhi syarat sekurang-kurangnya mencapai 83 dari 100 bobot yang diperiksa menurut Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011.

Lampiran 8.

DOKUMENTASI



Kartu stok Bahan
Makanan



Spesifikasi Bahan
Makanan



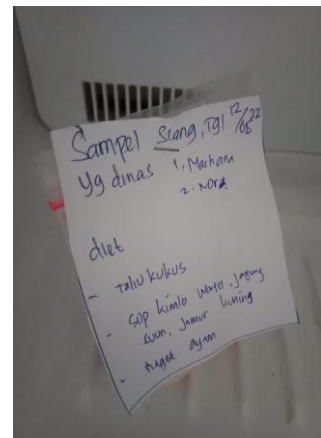
Observasi diruang
Penyimpanan BM



Bahan Makanan
kemasan terbuka



Pemberian tgl
pembelian pada BM



Food Bank Sampling



Meja persiapan



Ruang Pengolahan



Ruang Distribusi