

LAMPIRAN

**CHEKLIST SANITASI PENGELOLAAN MAKANAN DI PUSKESMAS
MARGOJADI KECAMATAN MESUJI TIMUR TAHUN 2022**

Data umum

1. Nama :
2. Umur :
3. Alamat IRT :
4. Jenis Kelamin :
5. Pendidikan :
6. Waktu Pengambilan Data :
7. Jenis Usaha :

No	Variable	MS	TMS	Keterangan
1	Penjamahan makanan a. Kesehatan penjamah • Penderita tidak memiliki penyakit menular • Penjamah menutup luka terbuka/bisul atau luka lainnya • Penjamah menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, pakaian b. Prilaku penjamah • Penjamah mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan • Penjamah tidak merokok dan menggaruk anggota tubuh pada saat menjamah makanan • Penjamah tidak batuk atau bersin di hadapan makanan c. Prilaku penjamah • Penjamah makanan menggunakan celemek, dan tutup kepala			
2	Sarana Penjaja a. Air bersih -kondisi fisik air b. Penyimpanan bahan makanan -tempat makanan belum jadi c. Penyimpanan makanan/disajikan -tempat makanan jadi setelah diolah d. Penyimpanan peralatan -tempat penyimpanan alat-alat makan e. Tempat cuci peralatan -melakukan 3 tahap pencucian f. Tempat Sampah -tempat sampah yang tertutup dan terpisah dengan sampah organik dan an organik			

3	Pembinaan dan Pengawasan a. Pembinaan dilakukan oleh dinas kesehatan kabupaten/kota/petugas puskesmas minimal 3x dalam satu tahun b. apakah penjaja makanan sudah diberikan stiker/label khusus? c. apakah sudah pernah dilakukan penyuluhan dan sertifikasi oleh dinas kesehatan kabupaten/kota/petugas puskesmas?			
---	---	--	--	--

KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 942/MENKES/SK/VII/2003
TENTANG
PEDOMAN PERSYARATAN HYGIENE SANITASI MAKANAN JAJANAN

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan agar tidak membahayakan kesehatannya;
- b. bahwa persyaratan makanan jajanan yang ditetapkan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 236/Menkes/Per/IV/1997 perlu disempurnakan dan ditinjau kembali dalam rangka pelaksanaan Otonomi Daerah;
- c. bahwa sehubungan dengan huruf a dan b tersebut perlu ditetapkan Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan dengan Keputusan Menteri Kesehatan;
- Mengingat : 1. Undang Undang Nomor 4 Tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Tahun 1984 Nomor 20, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3273);
2. Undang-undang Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Tahun 1992 Nomor 100, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3495);
3. Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Tahun 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3656);
4. Undang Undang Nomor 22 Tahun 1999 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 60, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3839);
5. Undang Undang Nomor 25 Tahun 1999 tentang Perimbangan Keuangan Antara Pusat dan daerah (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 72, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3848);
6. Peraturan Pemerintah Nomor 40 Tahun 1991 tentang Penanggulangan Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Tahun 1991 Nomor 49, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3447);

7. Peraturan Pemerintah Nomor 25 Tahun 2000 tentang Kewenangan Pemerintah dan Kewenangan Propinsi Sebagai Daerah Otonom (Lembaran Negara Tahun 2000 Nomor 54, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3952);

8. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1277/Menkes/SK/XI/2001 tentang Organisasi dan Tata Kerja Departemen Kesehatan RI;

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : **KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN TENTANG PEDOMAN PERSYARATAN HYGIENE SANITASI MAKANAN JAJANAN.**

**BAB I
KETENTUAN UMUM**

Pasal 1

Dalam keputusan ini yang dimaksud dengan :

1. Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel.
2. Penanganan makanan jajanan adalah kegiatan yang meliputi pengadaan, penerimaan bahan makanan, pencucian, peracikan, pembuatan, pengubahan bentuk, pewadahan, penyimpanan, pengangkutan, penyajian makanan atau minuman.
3. Bahan makanan adalah semua bahan makanan dan minuman baik terolah maupun tidak, termasuk bahan tambahan makanan dan bahan penolong.
4. Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.
5. Penjamah makanan jajanan adalah orang yang secara langsung atau tidak langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.
6. Pengelola sentra adalah orang atau badan yang bertanggungjawab untuk mengelola tempat kelompok pedagang makanan jajanan.
7. Peralatan adalah barang yang digunakan untuk penanganan makanan jajanan.
8. Sarana penjaja adalah fasilitas yang digunakan untuk penanganan makanan jajanan baik menetap maupun berpindah-pindah.

9. Sentra pedagang makanan jajanan adalah tempat sekelompok pedagang yang melakukan penanganan makanan jajanan.

BAB II

PENJAMAH MAKANAN

Pasal 2

Penjamah makanan jajanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan harus memenuhi persyaratan antara lain :

- a. tidak menderita penyakit mudah menular misal : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya;
- b. menutup luka (pada luka terbuka/ bisul atau luka lainnya);
- c. menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian;
- d. memakai celemek, dan tutup kepala;
- e. mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.
- f. menjamah makanan harus memakai alat/ perlengkapan, atau dengan alas tangan;
- g. tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya);
- h. tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

BAB III

PERALATAN

Pasal 3

- (1) Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan hygiene sanitasi.
- (2) Untuk menjaga peralatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) :
 - a. peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun;
 - b. lalu dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih
 - c. kemudian peralatan yang sudah bersih tersebut disimpan di tempat yang bebas pencemaran.
- (3) Dilarang menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai.

BAB IV AIR, BAHAN MAKANAN, BAHAN TAMBAHAN DAN PENYAJIAN

Pasal 4

- (1) Air yang digunakan dalam penanganan makanan jajanan harus air yang memenuhi standar dan Persyaratan Hygiene Sanitasi yang berlaku bagi air bersih atau air minum.
- (2) Air bersih yang digunakan untuk membuat minuman harus dimasak sampai mendidih.

Pasal 5

- (1) Semua bahan yang diolah menjadi makanan jajanan harus dalam keadaan baik mutunya, segar dan tidak busuk.
- (2) Semua bahan olahan dalam kemasan yang diolah menjadi makanan jajanan harus bahan olahan yang terdaftar di Departemen Kesehatan, tidak kadaluwarsa, tidak cacat atau tidak rusak.

Pasal 6

Penggunaan bahan tambahan makanan dan bahan penolong yang digunakan dalam mengolah makanan jajanan harus sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Pasal 7

- (1) Bahan makanan, serta bahan tambahan makanan dan bahan penolong makanan jajanan siap saji harus disimpan secara terpisah
- (2) Bahan makanan yang cepat rusak atau cepat membusuk harus disimpan dalam wadah terpisah.

Pasal 8

Makanan jajanan yang disajikan harus dengan tempat/alat perlengkapan yang bersih, dan aman bagi kesehatan.

Pasal 9

- (1) Makanan jajanan yang dijajakan harus dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup.
- (2) Pembungkus yang digunakan dan atau tutup makanan jajanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan.
- (3) Pembungkus sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilarang ditiup.

Pasal 10

- (1) Makanan jajanan yang diangkut, harus dalam keadaan tertutup atau terbungkus dan dalam wadah yang bersih.
- (2) Makanan jajanan yang diangkut harus dalam wadah yang terpisah dengan bahan mentah sehingga terlindung dari pencemaran.

Pasal 11

Makanan jajanan yang siap disajikan dan telah lebih dari 6 (enam) jam apabila masih dalam keadaan baik, harus diolah kembali sebelum disajikan.

BAB V SARANA PENJAJA

Pasal 12

- (1) Makanan jajanan yang dijual dengan sarana penjaja konstruksinya harus dibuat sedemikian rupa sehingga dapat melindungi makanan dari pencemaran.
- (2) Konstruksi sarana penjaja sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus memenuhi persyaratan yaitu antara lain :
 - a. mudah dibersihkan;
 - b. tersedia tempat untuk :
 1. air bersih;
 2. penyimpanan bahan makanan;
 3. penyimpanan makanan jadi/siap disajikan;
 4. penyimpanan peralatan;
 5. tempat cuci (alat, tangan, bahan makanan);
 6. tempat sampah.
- (3) Pada waktu menjual makanan persyaratan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) harus dipenuhi, dan harus terlindungi dari debu, dan pencemaran.

BAB VI SENTRA PEDAGANG

Pasal 13

- (1) Untuk meningkatkan mutu dan hygiene sanitasi makanan jajanan, dapat ditetapkan lokasi tertentu sebagai sentra pedagang makanan jajanan.
- (2) Sentra pedagang makanan jajanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) lokasinya harus cukup jauh dari sumber pencemaran atau dapat menimbulkan pencemaran makanan jajanan seperti pembuangan sampah terbuka, tempat pengolahan limbah, rumah potong hewan, jalan yang ramai dengan arus kecepatan tinggi.
- (3) Sentra pedagang makanan jajanan harus dilengkapi dengan fasilitas sanitasi meliputi :
 - a. air bersih;
 - b. tempat penampungan sampah;

- c. saluran pembuangan air limbah;
 - d. jamban dan peturasan;
 - e. fasilitas pengendalian lalat dan tikus;
- (4) Penentuan lokasi sentra pedagang makanan jajanan ditetapkan oleh pemerintah Daerah Kabupaten/Kota.

Pasal 14

- (1) Sentra pedagang makanan jajanan dapat diselenggarakan oleh pemerintah atau masyarakat.
- (2) Sentra pedagang makanan jajanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus mempunyai pengelola sentra sebagai penanggung jawab.
- (3) Pengelola sentra pedagang makanan jajanan berkewajiban :
 - a. mendaftarkan kelompok pedagang yang melakukan kegiatan di sentra tersebut pada Dinas Kesehatan Kabupaten/kota.
 - b. memelihara fasilitas sanitasi dan kebersihan umum.
 - c. melaporkan adanya keracunan atau akibat keracunan secepatnya dan atau selambat-lambatnya dalam 24 (duapuluh empat) jam setelah menerima atau mengetahui kejadian tersebut kepada Puskesmas/Dinas Kesehatan Kabupaten/kota.

BAB VII

PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Pasal 15

- (1) Pembinaan dan pengawasan makanan jajanan dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/kota.
- (2) Untuk melakukan pembinaan dan pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan pendataan terhadap sentra pedagang makanan jajanan dan sarana penjaja sebagaimana tercantum dalam lampiran I Keputusan ini.
- (3) Terhadap sentra penjaja makanan jajanan maupun penjaja makanan jajanan dapat diberikan tanda telah terdaftar atau stiker telah didaftar.

Pasal 16

- (1) Penjamah makanan berkewajiban memiliki pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan dan gizi serta menjaga kesehatan.
- (2) Pengetahuan mengenai hygiene sanitasi makanan dan gizi serta menjaga kesehatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diperoleh melalui kursus hygiene sanitasi makanan .
- (3) Pedoman penyelenggaraan kursus hygiene sanitasi makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) tercantum dalam lampiran II Keputusan ini.

Pasal 17

Dalam melaksanakan pembinaan dan pengawasan Dinas Kesehatan Kabupaten/ Kota mengikut sertakan instansi terkait, pihak pengusaha, organisasi, profesi, Asosiasi, Paguyuban dan atau Lembaga swadaya masyarakat.

Pasal 18

Dinas kesehatan Kabupaten/Kota secara berkala menyampaikan laporan pelaksanaan pembinaan dan pengawasan kepada Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota secara berjenjang.

Pasal 19

Ketentuan pembinaan dan pengawasan makanan jajanan ditetapkan lebih lanjut oleh Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota.

BAB VIII**KETENTUAN PERALIHAN****Pasal 20**

Semua sentra dan penjaja makanan yang telah melakukan kegiatan sebelum ditetapkannya keputusan ini, harus menyesuaikan dengan keputusan ini dalam waktu selambat lambatnya 2 (dua) tahun.

BAB IX**KETENTUAN PENUTUP****Pasal 21**

Dengan ditetapkannya Keputusan Menteri ini, maka Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 236/Menkes/Per/IV/1997 tentang Persyaratan Kesehatan Makanan Jajanan dinyatakan tidak berlaku lagi.

Pasal 22

Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 3 Juli 2003

MENTERI KESEHATAN,

Dr. ACHMAD SUJUDI







Tebel Matrikulasi Hasil Penelitian

NO	NAMA PEMILIK USAHA	JENIS BAHAN BAKU	PRODUK HASIL OLAHAN	JUMLAH KARYAWAN	Kondisi Sesuai KEPMENKES RI No/942/MENKES/SK /VII/2003
1	Nurul Khoiriah	Tepung Terigu & Kanji	Bakmi, Cenil	2 orang	MS
2	Ayu Novita	Tepung Terigu	Martabak	2 Orang	MS
3	Ngatinem	Tepung Terigu	Bakpau, Onde Onde, Naga Sari	2 orang	MS
4	Siti Munawaroh	Tepung Terigu	Naga sari, Dadar Gulung	2 Orang	MS
5	Siti Lutfiah	Pisang	Keripik Pisang	2 Orang	MS
6	Salbiyah	Tepung Terigu	Naga Sari, Bakpau , Onde Onde	2 orang	MS
7	Wahidah	Tepung Terigu	Gorengan	2 Orang	MS
8	Sri Suharni	Kacang Ijo	Wajik Kacang Ijo	1 Orang	TMS
9	suprihatin	Pisang	Sale	1 Orang	TMS
10	Sutarman	tepung Terigu	Bakpau, Onde Onde, Naga Sari	2 Orang	TMS
11	Hernadi	singkong	Keripik Singkong	1 Orang	TMS
12	Tarimah	Ketan	Rangginang	1 Orang	TMS
13	Sulawati	Tepung Terigu, Kacang	Peyek	1 Orang	TMS
14	MARLIK	SINGKONG	TIWUL	1 Orang	TMS
15	WARSINI	SINGKONG	KERUPUK	1 Orang	TMS
16	SAPARI	SINGKONG	KERUPUK	1 Orang	TMS
17	RIKE ROYAWATI	JAHE,KUNIR,KUNYIT	JAMU	1 Orang	TMS
18	MISNI	SINGKONG	KERUPUK	1 Orang	TMS
19	SUSTINI	JAHE,KUNIR,KUNYIT	JAMU	1 Orang	TMS
20	KUSMIATI	JAHE,KUNIR,KUNYIT	JAMU	1 Orang	TMS
21	SUNARNO	TEPUNG	MARTABAK	1 Orang	TMS
22	SUKIRAN	TEPUNG	MARTABAK	1 Orang	TMS
23	SUGIONO	TANAH LIAT	BATU BATA	2 Orang	TMS
24	JOHARMAN	TEBU	GULA MERAH	1 Orang	MS
25	EKA NOVITASARI	KEDELAI	SUSU KEDELAI	1 Orang	MS
26	SUGIANTO	TEPUNG TERIGU	MIE	1 Orang	MS
27	Tasihun	Pisang	Sale Pisang	1 Orang	MS
28	Suparno	Pisang	Sale Pisang	1 Orang	MS
29	Sukamto	Terigu,Aci	Mpek-Mpek	1 Orang	MS

30	Dinar	Terigu,Aci	Cilok	1 Orang	MS
31	Ragil Budianto	Kedelai	Tahu	1 Orang	TMS
32	Sumaino	Terigu,Aci	Kerupuk	1 Orang	TMS
33	Suharto	Tanah Liat	Anglo	1 Orang	TMS
34	Kamidi	Kedelai	Tempe	1 Orang	TMS
35	Samino	pisang	kripik	1 Orang	TMS
36	Sobardi	kedelai	tahu	1 Orang	TMS
37	Muali	kedelai	tahu	1 Orang	TMS
38	Sibun	kedelai	Tempe	1 Orang	TMS
39	Pujianto	sekam kayu	jamur tiram	1 Orang	TMS
40	Sumijo	kedelai	tempe	1 Orang	TMS
41	Mulyono	Ketan	Jipang	1 Orang	TMS
42	Sopani	Ketan	Jipang	1 Orang	TMS
43	Kusmiati	tandan sawit	jamur sawit	1 Orang	TMS
44	SUPRIHATI N	SINGKONG	TIWUL	1 Orang	TMS
45	TUGINAH	BERAS	KERUPUK NASI	1 Orang	TMS
46	SARINAH	SINGKONG	TIWUL	1 Orang	TMS
47	SUTINI	SINGKONG	KERUPUK SINGKONG DAN TIWUL	1 Orang	MS
48	SUMIYAH	SINGKONG	TIWUL	1 Orang	MS
49	WATINI	SINGKONG	TIWUL	1 Orang	MS
50	SANIYEM	SINGKONG	KERUPUK SINGKONG DAN TIWUL	1 Orang	MS
51	NANIK SUMARNI	KEDELAI	KECAMB AH	1 Orang	TMS
52	MUNTAM AH	SINGKONG	TIWUL	1 Orang	TMS
53	KISNAWATI	SINGKONG DAN PISANG	KERIPIK SINGKONG DAN PISANG	1 Orang	TMS
54	DWIYANT O	SINGKONG	TIWUL	1 Orang	TMS
55	UNTUNG	SINGKONG	OPAK SINGKONG	1 Orang	TMS
56	WAJI	ACI	KERUPUK	1 Orang	TMS
57	SAMIJO	KEDELAI	TEMPE	1 Orang	TMS
58	NANANG SUMAJI	KEDELAI	TAHU	1 Orang	TMS
59	HASIM	KEDELAI	TAHU	1 Orang	TMS
60	AHMAD SOLIKIN	KEDELAI	TEMPE	1 Orang	TMS
61	SUHENDI	KACANG HIJAU	TAUGE	1 Orang	TMS
62	LUKMAN SAPUTRA	JAGUNG	MARNING	1 Orang	TMS

63	TUKIMIN	SINGKONG	TIWUL	1 Orang	TMS
64	SUDARSIH	JAGUNG	MARNING	1 Orang	TMS
65	MISLAH HIDAYAN TI	JAGUNG	MARNING	1 Orang	MS
66	ANDRI NUGROHO	KEDELAI	TAHU	1 Orang	MS
67	SUYATIN	TEPUNG ACI, TERIGU	KERUPUK	1 Orang	MS
68	PONI	KAYU	MEBEL	1 Orang	TMS
69	SUPARDI	KEDELAI	TAHU	3 Orang	TMS
70	RATNO	KAYU	MEBEL	1 Orang	TMS
71	SULONO	KAYU	MEBEL	1 Orang	MS
72	NGADINO	KEDELAI	TAHU	2 Orang	MS
73	AEP SAEPUL BAHRI	PISANG KEPOK	KERIPIK PISANG COKELAT	2 Orang	MS
74	SUNARMI	KULIT TAHU	KERIPIK TAHU	1 Orang	MS
75	SUCIATI	KEDELAI	TEMPE	1 Orang	MS
76	KARNIATI	SINGKONG	KERIPIK SINGKON G	1 Orang	TMS
77	KUNI	TANAMAN HERBAL	JAMU	1 Orang	TMS
78	SURJANAK	KAYU	MEBEL	1 Orang	TMS

KOMITE ETIK PENELITIAN KESEHATAN
HEALTH RESEARCH ETHICS COMMITTEE
POLTEKKES TANJUNGPINANG

KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
"ETHICAL EXEMPTION"
No.274/KEPK-TJK/X/2022

Protokol penelitian yang diusulkan oleh :
The research protocol proposed by

Peneliti utama
Principal Investigator : Desti Ruwaini

Nama Institusi
Name of the Institution : Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Tanjungpinang

Dengan judul:
Title

**"Evaluasi Pengelolaan Hygiene dan Sanitasi Makanan Jajanan
di Wilayah Kerja Puskesmas Margojati Kecamatan Mesuji Timur
Kabupaten Mesuji Tahun 2022"**

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar,

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2011 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 24 Agustus 2022 sampai dengan tanggal 24 Agustus 2023.

This declaration of ethics applies during the period August 24, 2022 until August 24, 2023

August 24, 2022
Professor and Chairperson



Dr. Aprina, S.Kp., M.Kes