

LAMPIRAN

Lampiran 1

Surat Perizinan Poltekkes



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUNING
 Jalan Soekarno - Hatta No.6 Bandar Lampung
 Telp. : 0721 - 783 852 Faksimile : 0721 - 773918
 E-mail : direktorat@poltekkes-tjk.ac.id Website : <http://poltekkes-tjk.ac.id>



Nomor : PP.03.01/1.1/1863/91/2023
 Lampiran : Eks
 Hal : Izin Penelitian

16 Maret 2023

Yang Terhormat , Pimpinan Pondok Pesantren Al-Fatah Natar
Di – Lampung Selatan

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tanjungpurung Tahun Akademik 2022/2023, maka kami mengharapkan dapat diberikan izin kepada mahasiswa kami untuk dapat melakukan penelitian di Institusi yang Bpk/Ibu pimpin Adapun mahasiswa yang melakukan penelitian adalah sebagai berikut :

No	NAMA	JUDUL PENELITIAN	TEMPAT PENELITIAN
1	Dina Risnka Illazulfa	Gambaran Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Dan Asupan Zat Gizi Makro Santriwati Mts Di Pondok Pesantren Al-Fatah Natar	Pondok Pesantren Al-Fatah Natar
2	Dinda Permata Sari	Gambaran Daya Terima Makanan Di Asrama Putri Muslimat Pondok Pesantren Alfatah Natar	Pondok Pesantren Al-Fatah Natar

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.


Dewi Purwaningsih, S.Si.T., M.Kes
 NIP. 196705271988012001

Tembusan :
1 Ka Jurusan Gizi

Lampiran 2

Surat Perizinan Ponpes



**YAYASAN PONPES SHUFFAH HIZBULLAH
MADRASAH AL-FATAH**

Alamat: Al Muhajirin - Negeraratu - Natar - Lampung Selatan - Lampung PO Box 05 Natar 35362
Telp./Fax (0721) 91136, www.alfatah.net | www.PesantrenAlFatah.com, Email: ponpes.alfatahlampung@gmail.com

PAUD/RA:
 MB/MTs/MA/
 Tahfidul Qur'an/
 Halqah Diniyah/
 Program Bahasa

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Nomor : 080/BLS/SLH/AKD/5/2023
 Lampiran : -
 Perihal : Izin Melaksanakan Penelitian

Kepada Ykh.
 Direktur Politeknik Kesehatan Tanjung Karang
 Di Bandar Lampung

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته

الحمد لله atas takdir serta izin Allah Subhanahu wa Ta'ala kami sampaikan risalah ini sebagai ibadah kepada-Nya, Shalawat serta salam semoga senantiasa tercurah kepada Nabi Muhammad Shalallahu alaihi wa Sallam.

Sehubungan dengan Surat Izin Penelitian Nomor : PP.03.01/L1/1863.91/2023, maka kami atas nama Pimpinan Pondok Pesantren Shuffah Hizbullah dan Madrasah Al-Fatah, memperkenankan Saudari :

Nama : Dina Risrika Illazulfa
 Judul Penelitian : Gambaran Higienis Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Dan Asupan Zat Gizi Makro Santriwati MTs Di Pondok Pesantren Al-Fatah Natar.

Untuk melaksanakan penelitian serta bersedia membantu keperluan yang terkait dengan kegiatan tersebut.

Demikian Surat Balasan ini kami buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

الحمد لله - اياك نعبد و اياك نستعين
 والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته

Al Muhajirin, 01 Mei 2023
 Mudir/Pimpinan

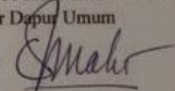


MUFLIHUDIN, Lc.

Lampiran 3

Siklus Menu 7 Hari

JADWAL MENU HARIAN DAPUR UMUM (DU) AL-FATAH LAMPUNG DU. MUSLIMIN & MUSLIMAT					
NO	HARI	PAGI	SIANG	MALAM	KET
1	SENIN	Oreg Kentang + Tempe	Kacang Panjang + Tempe	Ayam	Tepung, Gulai
		Kerupuk	Kerupuk	Timun	Semur
		Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	
2	SELASA	Tahu Semur	Sayur Bening/Bayam	Terong Balado/Lodeh	
		Kerupuk	Oreg Teri + Tempe	Tempe Tepung	
		Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	
3	RABU	Tempe Semur	Sayur Daun Singkong/Gori	Telur Dadar	
		Kerupuk	Ikan Asin	Timun	
		Nasi Putih	Buah	Nasi Putih	
			Nasi Putih		
4	KAMIS	Tempe Oreg	Pepaya /Labu/Sawi	Ikan Goreng	Lele, Patin, Ikan Laut
		Kerupuk	Tempe Goreng	Timun	
		Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	
5	JUMAT	Nasi Uduk + Bakwan	Cap Cay / Jamur	Soto ayam, Sambel/	
		Nasi Goreng + Kerupuk	Tempe tepung	Tumis toge + Tahu	
		Nasi Putih, tahu, Kerupuk	Nasi Putih	Nasi Putih	
6	SABTU	Mie Goreng	Tumis Kangkung + Tempe/	Sop Bakso/Ayam	
		Tempe Tepung	Pecel + Rempeyek	Sambel Kecap + Kerupuk	
		Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	
7	AHAD	Tempe Semur	Sayur Asem	Telur semur/Balado	
		Kerupuk	Ikan Asin Sambel Ijo	Timun	
		Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	

Muhajirin, 01 November 2022 M
Amir Dapur Umum

SINGGIH DARMOKO

Catatan :

1. Daging 1 bulan sekali
2. Kangkung, Bayam, sampai di DU pukul 08.00 WIB segera dimasak.
3. Pembelanjaan sesuai dengan jadwal menu.
4. Shaum sunah (Senin dan Kamis) untuk Iftar disesuaikan dengan jumlah santri yang shaum

Lampiran 4

Lembar Persetujuan Responden

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama :

Usia :

Kelas :

Menyatakan bahwa saya bersedia menjadi responden penelitian yang berjudul
“Gambaran higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dan asupan zat gizi makro santriwati mts di Pondok Pesantren Al-Fatah Natar tahun 2023”.

Demikian pernyataan ini saya sampaikan dengan sadar dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Peneliti

Responden

(Dina Risrika Illazulfa)

(_____)

Lampiran 5

**Lembar Checklist Higiene Penjamah Makanan di Penyelenggaraan
Makanan Ponpes Al-Fatah Tahun 2023**

Nama :

Tanggal Observasi :

PETUNJUK :

Beri tanda checklist (√) pada kolom dibawah ini sesuai dengan keadaan yang diamati.

FORMULIR PENGAMATAN HIGIENE PENJAMAH MAKANAN							
No	Komponen Penelitian	Ya			Tidak		
		H-1	H-2	H-3	H-1	H-2	H-3
1.	Celemek dipakai pada saat bekerja.						
2.	Kuku dalam keadaan pendek dan bersih.						
3.	Tidak batuk dan meludah di tempat pencucian peralatan makan dan di sembarang tempat.						
4.	Mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sebelum mengolah makanan.						
5.	Tidak makan/mengunyah makanan pada waktu bekerja.						
6.	Tidak menggaruk kepala pada saat di depan makanan.						
7.	Menggunakan alat bantu dalam penyajian makanan.						
8.	Tutup kepala (penutup rambut) dipakai pada saat bekerja.						
9.	Tidak berbicara pada saat mengolah makanan.						
10.	Sepatu tertutup dan berhak rendah.						

Lampiran 6

**Lembar *Checklist* Sanitasi Penyelenggaraan Makanan
di Ponpes Al-Fatah Tahun 2023**

A. Sanitasi Peralatan Pengolahan

FORMULIR PENGAMATAN SANITASI PERALATAN PENGOLAHAN			
No.	Komponen Penelitian	Ya	Tidak
1.	Peralatan pengolahan harus terbuat dari bahan food grade.		
2.	Lapisan permukaan peralatan tidak larut dalam suasana asam/basa, serta tidak mengeluarkan bahan berbahaya dan logam berat beracun.		
3.	Talenan harus kuat dan tidak melepas bahan berbahaya.		
4.	Perlengkapan pengolahan seperti kompor, blender, kipas angin, wajan, dll harus dalam keadaan bersih dan berfungsi dengan baik.		
5.	Wadah penyimpanan harus bersih dan dapat menutup dengan sempurna.		
6.	Peralatan yang akan digunakan harus kering dan bersih, tidak ada bekas noda makanan yang menempel atau berminyak saat sebelum digunakan.		
7.	Peralatan pengolahan harus mudah dibersihkan		

B. Sanitasi Tempat Pengolahan

FORMULIR PENGAMATAN SANITASI TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN (DAPUR)			
No.	Komponen Penilaian	Ya	Tidak
1.	Lokasi dapur tidak berdekatan dengan sumber pencemaran (tempat sampah umum, wc umum, dan sumber pencemaran lainnya).		
2.	Konstruksi bangunan untuk kegiatan pengolahan harus kokoh dan aman, serta harus bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan.		
3.	Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan dan tidak bocor.		
4.	Lantai bersih, kering, tidak lembab, tidak ada retakan atau celah, dan tidak licin.		
5.	Pintu dan jendela dapat dibuka dan ditutup agar mudah dibersihkan.		
6.	Pencahayaan cukup terang untuk memudahkan pekerjaan.		
7.	Terdapat ventilasi atau lubang angin.		
8.	Air bersih tersedia cukup untuk seluruh kegiatan pengolahan makanan, jernih, tidak berwarna, tidak berbau dan tidak berasa.		
9.	Tempat cuci tangan terpisah dari tempat cuci peralatan		

10.	Mempunyai jamban sesuai jumlah karyawan (1-10 karyawan 1 jamban/ 11-25 karyawan 2 jamban/ 26-50 karyawan 3 jamban).		
11.	Mempunyai kamar mandi sesuai jumlah karyawan (1-30 karyawan 1 kamar mandi/ setiap penambahan 20 karyawan penambahan 1 kamar mandi).		
12.	Kamar mandi bersih dan dilakukan pengurusan. Ket: (1 minggu sekali/3 minggu sekali/ sebulan sekali)		
13.	Tempat sampah tertutup dan terpisah antara sampah organik dan non organik.		

Lampiran 7

Formulir *Recall* 24 Jam

Responden :

Pewawancara :

Nama :

Tanggal :

Usia :

Kelas :

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat (Gram)	URT

Lampiran 8

Dokumentasi Kegiatan

a. Higiene Penjamah Makanan



b. Sanitasi Ruang Pengolahan Makanan

c. Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan



d. Recall Asupan 1x24 Jam

