

Dokumentasi Penelitian



Tempat Pengolahan Makanan  
di Tempat Makan yang Diteliti



Tempat Penyimpanan Bahan Makanan  
di Tempat Makan yang Diteliti





Tempat Penyimpanan Makanan Jadi  
di Tempat Makan yang Diteliti



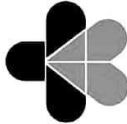
Penampungan Air Bersih, Tempat Sampah, Tempat Pencucian Peralatan dan Bahan Makanan di Tempat Makan yang Diteliti





Pengamatan dan Wawancara dengan Responden di Tempat Makan yang Diteliti

## Surat Izin Penelitian



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN**  
**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURWADARA**  
 Jalan Soekarno – Hatta No.6 Bandar Lampung  
 Telp : 0721 – 783 852 Faxsimile : 0721 – 773918



E-mail : direktorat@poltekkes-tjk.c.id

Website : http://poltekkes-tjk.ac.id

Nomor : PP.03.01 / I. 1 / 1863.17 / 2023

16 Maret 2023

Lampiran : .... Eks

Hal : Izin Penelitian

Yang Terhormat, Rumah Makan Jalan Ir. Sutami Desa Lematang  
 Di – Lampung Selatan

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang 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  | Nelyana Putri<br>NIM: 2013451096 | Gambaran Pengelolaan Makanan di Tempat Makan Jl. Ir. Sutami Desa Lematang Tahun 2023 | Rumah Makan Jl. Ir. Sutami Desa Lematang |

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terimakasih.



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

Tembusan :  
 Ka. Jurusan Kesehatan Lingkungan

**Informed Consent**

**LEMBAR PERSETUJUAN**  
(Informed Consent)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : *EARMULISI*  
Umur : *35 TAHUN*  
Alamat : *PANJANG*

Dengan sesungguhnya menyatakan bahwa:

Setelah mendapat keterangan sepenuhnya menyadari, mengerti, dan memahami tentang tujuan, manfaat dan risiko yang mungkin timbul dalam penelitian, serta sewaktu-waktu dapat mengundurkan diri dari keikutsertaannya. Maka saya setuju dan bersedia menjadi responden dalam penelitian yang akan dilakukan oleh:

Nama : Nelyana Putri  
NIM : 2013451096  
Judul Penelitian : Gambaran Pengelolaan Makanan di Rumah Makan Jl. Ir. Sutami Desa Lematang Tahun 2023

Saya memahami dan mengerti bahwa penelitian ini tidak berdampak buruk terhadap saya, maka dari itu saya bersedia menjadi responden peneliti.

Demikian surat pernyataan ini disampaikan, agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Lampung Selatan, Mei 2023

Responden

*EARMULISI*  
(*EARMULISI*.....)

**LEMBAR PERSETUJUAN**  
(Informed Consent)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : *NIWIWI*  
Umur : *33 TAHUN*  
Alamat : *TANJUNG BINTANG*

Menyatakan bersedia menjadi responden pada penelitian yang dilakukan oleh:

Nama : Nelyana Putri  
NIM : 2013451096  
Judul Penelitian : Gambaran Pengelolaan Makanan di Rumah Makan Jl. Ir. Sutami Desa Lematang Tahun 2023

Saya memahami dan mengerti bahwa penelitian ini tidak berdampak buruk terhadap saya, maka dari itu saya bersedia menjadi responden peneliti.

Demikian surat pernyataan ini disampaikan, agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Lampung Selatan, Mei 2023

Responden

*NIWIWI*  
(*NIWIWI*.....)

**LEMBAR PERSETUJUAN**  
(Informed Consent)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : *M.K SAPUAN*  
Umur : *36 TAHUN*  
Alamat : *TANJUNG BINTANG*

Menyatakan bersedia menjadi responden pada penelitian yang dilakukan oleh:

Nama : Nelyana Putri  
NIM : 2013451096  
Judul Penelitian : Gambaran Pengelolaan Makanan di Rumah Makan Jl. Ir. Sutami Desa Lematang Tahun 2023

Saya memahami dan mengerti bahwa penelitian ini tidak berdampak buruk terhadap saya, maka dari itu saya bersedia menjadi responden peneliti.

Demikian surat pernyataan ini disampaikan, agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Lampung Selatan, Mei 2023

Responden

*M.K SAPUAN*  
(*M.K SAPUAN*.....)

**LEMBAR PERSETUJUAN**  
(Informed Consent)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : *Riyanti*  
Umur : *42 Tahun*  
Alamat : *Tanjung Bintang*

Menyatakan bersedia menjadi responden pada penelitian yang dilakukan oleh:

Nama : Nelyana Putri  
NIM : 2013451096  
Judul Penelitian : Gambaran Pengelolaan Makanan di Tempat Makan Jl. Ir. Sutami Desa Lematang Tahun 2023

Saya memahami dan mengerti bahwa penelitian ini tidak berdampak buruk terhadap saya, maka dari itu saya bersedia menjadi responden peneliti.

Demikian surat pernyataan ini disampaikan, agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Lampung Selatan, Mei 2023

Responden

*Riyanti*  
(*Riyanti*.....)

# Informed Consent

## LEMBAR PERSETUJUAN (Informed Consent)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : *Tariyah*  
Umur : *59*  
Alamat : *Pangrus Bintans*

Menyatakan bersedia menjadi responden pada penelitian yang dilakukan oleh:

Nama : Nelyana Putri  
NIM : 2013451096  
Judul Penelitian : Gambaran Pengelolaan Makanan di Tempat Makan Jl. Ir. Sutami Desa Lematang Tahun 2023

Saya memahami dan mengerti bahwa penelitian ini tidak berdampak buruk terhadap saya, maka dari itu saya bersedia menjadi responden peneliti.

Demikian surat pernyataan ini disampaikan, agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Lampung Selatan, Mei 2023

Responden

(*Tariyah*)  
*Tariyah*

## LEMBAR PERSETUJUAN (Informed Consent)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : *Rumini*  
Umur : *45 tahun*  
Alamat : *Pangrus Bintans*

Menyatakan bersedia menjadi responden pada penelitian yang dilakukan oleh:

Nama : Nelyana Putri  
NIM : 2013451096  
Judul Penelitian : Gambaran Pengelolaan Makanan di Tempat Makan Jl. Ir. Sutami Desa Lematang Tahun 2023

Saya memahami dan mengerti bahwa penelitian ini tidak berdampak buruk terhadap saya, maka dari itu saya bersedia menjadi responden peneliti.

Demikian surat pernyataan ini disampaikan, agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Lampung Selatan, Mei 2023

Responden

(*Rumini*)  
*Rumini*

## LEMBAR PERSETUJUAN (Informed Consent)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : *Jumini*  
Umur : *50 tahun*  
Alamat : *Pangrus Bintans*

Menyatakan bersedia menjadi responden pada penelitian yang dilakukan oleh:

Nama : Nelyana Putri  
NIM : 2013451096  
Judul Penelitian : Gambaran Pengelolaan Makanan di Tempat Makan Jl. Ir. Sutami Desa Lematang Tahun 2023

Saya memahami dan mengerti bahwa penelitian ini tidak berdampak buruk terhadap saya, maka dari itu saya bersedia menjadi responden peneliti.

Demikian surat pernyataan ini disampaikan, agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Lampung Selatan, Mei 2023

Responden

(*Jumini*)  
*Jumini*

## LEMBAR PERSETUJUAN (Informed Consent)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : *Rianika Sari*  
Umur : *40*  
Alamat : *Pangrus Bintans*

Menyatakan bersedia menjadi responden pada penelitian yang dilakukan oleh:

Nama : Nelyana Putri  
NIM : 2013451096  
Judul Penelitian : Gambaran Pengelolaan Makanan di Tempat Makan Jl. Ir. Sutami Desa Lematang Tahun 2023

Saya memahami dan mengerti bahwa penelitian ini tidak berdampak buruk terhadap saya, maka dari itu saya bersedia menjadi responden peneliti.

Demikian surat pernyataan ini disampaikan, agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Lampung Selatan, Mei 2023

Responden

(*Rianika Sari*)  
*Rianika Sari*



**Hasil Rekapitulasi Penilaian Pemeriksaan Penerapan Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan  
di Tempat Makan Jl. Ir. Sutami Desa Lematang  
Tahun 2023**

| No | TEMPAT MAKAN   | VARIABEL                |                 |       |                           |                 |       |                    |                 |       |                          |                 |       |                      |                 |       |                   |                 |       | NILAI KESELURUHAN |                 |       |
|----|----------------|-------------------------|-----------------|-------|---------------------------|-----------------|-------|--------------------|-----------------|-------|--------------------------|-----------------|-------|----------------------|-----------------|-------|-------------------|-----------------|-------|-------------------|-----------------|-------|
|    |                | PEMILIHAN BAHAN MAKANAN |                 |       | PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN |                 |       | PENGOLAHAN MAKANAN |                 |       | PENYIMPANAN MAKANAN JADI |                 |       | PENGANGKUTAN MAKANAN |                 |       | PENYAJIAN MAKANAN |                 |       |                   |                 |       |
|    |                | Skor                    | Memenuhi Syarat |       | Skor                      | Memenuhi Syarat |       | Skor               | Memenuhi Syarat |       | Skor                     | Memenuhi Syarat |       | Skor                 | Memenuhi Syarat |       | Skor              | Memenuhi Syarat |       | Skor              | Memenuhi Syarat |       |
|    |                |                         | Ya              | Tidak |                           | Ya              | Tidak |                    | Ya              | Tidak |                          | Ya              | Tidak |                      | Ya              | Tidak |                   | Ya              | Tidak |                   | Ya              | Tidak |
| 1. | Tempat Makan A | 7                       | ✓               |       | 5                         | ✓               |       | 12                 | ✓               |       | 3                        | ✓               |       | 0                    |                 | ✓     | 2                 |                 | ✓     | 29                | ✓               |       |
| 2. | Tempat Makan B | 7                       | ✓               |       | 3                         |                 | ✓     | 6                  |                 | ✓     | 1                        |                 | ✓     | 0                    |                 | ✓     | 2                 |                 | ✓     | 19                |                 | ✓     |
| 3. | Tempat Makan C | 7                       | ✓               |       | 7                         | ✓               |       | 11                 | ✓               |       | 3                        | ✓               |       | 0                    |                 | ✓     | 2                 |                 | ✓     | 30                | ✓               |       |
| 4. | Tempat Makan D | 7                       | ✓               |       | 4                         | ✓               |       | 11                 | ✓               |       | 3                        | ✓               |       | 2                    |                 | ✓     | 4                 | ✓               |       | 30                | ✓               |       |
| 5. | Tempat Makan E | 6                       | ✓               |       | 3                         |                 | ✓     | 6                  |                 | ✓     | 3                        | ✓               |       | 0                    |                 | ✓     | 2                 |                 | ✓     | 20                |                 | ✓     |

|            |                       |   |   |  |   |   |   |    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |           |   |   |
|------------|-----------------------|---|---|--|---|---|---|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|-----------|---|---|
| <b>6.</b>  | <b>Tempat Makan F</b> | 7 | ✓ |  | 7 | ✓ |   | 6  |   | ✓ | 3 | ✓ |   | 0 |   | ✓ | 2 |   | ✓ | <b>25</b> |   | ✓ |
| <b>7.</b>  | <b>Tempat Makan G</b> | 7 | ✓ |  | 6 | ✓ |   | 11 | ✓ |   | 3 | ✓ |   | 0 |   | ✓ | 4 | ✓ |   | <b>31</b> | ✓ |   |
| <b>8.</b>  | <b>Tempat Makan H</b> | 7 | ✓ |  | 6 | ✓ |   | 6  |   | ✓ | 2 |   | ✓ | 4 | ✓ |   | 4 | ✓ |   | <b>29</b> | ✓ |   |
| <b>9.</b>  | <b>Tempat Makan I</b> | 7 | ✓ |  | 6 | ✓ |   | 12 | ✓ |   | 3 | ✓ |   | 4 | ✓ |   | 4 | ✓ |   | <b>38</b> | ✓ |   |
| <b>10.</b> | <b>Tempat Makan J</b> | 7 | ✓ |  | 3 |   | ✓ | 6  |   | ✓ | 2 |   | ✓ | 0 |   | ✓ | 2 |   | ✓ | <b>20</b> |   | ✓ |

**CHECKLIST PENELITIAN TENTANG PENGELOLAAN MAKANAN  
DI TEMPAT MAKAN JL. IR. SUTAMI DESA LEMATANG  
TAHUN 2023**

No Responden : ....

I. Identitas Responden

1. Nama Tempat Makan :
2. Lama Beroperasi :
3. Penanggung Jawab :
4. Jenis Kelamin :

II. Pertanyaan Tentang Hygiene Sanitasi Makanan

| No                                | KOMPONEN YANG DITELITI  | BOBOT | NILAI     |              | SKOR | KET<br>(MS/TMS) |
|-----------------------------------|---|-------|-----------|--------------|------|-----------------|
|                                   |   |       | YA<br>(1) | TIDAK<br>(0) |      |                 |
| <b>A. PEMILIHAN BAHAN MAKANAN</b> |   |       |           |              |      |                 |
| 1.                                | Daging, susu, telur, ikan/udang, buah dan sayuran dalam keadaan baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa | 1     |           |              |      |                 |
| 2.                                | Dalam membeli bahan makanan di tempat yang telah berizin dan diawasi  | 1     |           |              |      |                 |
| 3.                                | Jenis tepung dan biji-bijian dalam keadaan baik, tidak berubah warna, tidak bernoda dan tidak berjamur.                         | 1     |           |              |      |                 |



|                                     |   |   |  |  |  |
|-------------------------------------|---|---|--|--|--|
| 4.                                  | Bahan makanan yang digunakan tidak mengandung bahan berbahaya   | 1 |  |  |  |
| 5.                                  | Makanan fermentasi seperti ragi atau cendawan dalam keadaan baik, tercium aroma fermentasi, tidak berubah warna, aroma, rasa serta tidak bernoda dan tidak berjamur.      | 1 |  |  |  |
| 6.                                  | Memakai bahan tambahan makanan yang berasal dari sumber resmi   | 1 |  |  |  |
| 7.                                  | Selalu memperhatikan masa kadaluarsa makanan dalam kemasan yang akan digunakan  | 1 |  |  |  |
| <b>B. PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN</b> |   |   |  |  |  |
| 8.                                  | Menyimpan bahan makanan dalam kulkas sudah sesuai dengan persyaratan jenis bahan makanan.   | 1 |  |  |  |
| 9.                                  | Tempat penyimpanan bahan makanan terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.                      | 1 |  |  |  |
| 10.                                 | Penyimpanan memperhatikan prinsip FIFO dan FEFO yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan/digunakan lebih dahulu. | 1 |  |  |  |
| 11.                                 | Menyusun bahan makanan padat ketebalannya tidak lebih dari 10 cm  | 1 |  |  |  |
| 12.                                 | Tempat penyimpanan bahan makanan terpisah dengan tempat makanan jadi  | 1 |  |  |  |
| 13.                                 | Selalu membersihkan tempat penyimpanan bahan makanan tersebut.  | 1 |  |  |  |
| 14.                                 | Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan.  | 1 |  |  |  |
| <b>C. PENGOLAHAN MAKANAN</b>        |   |   |  |  |  |
| 15.                                 | Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan guna mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya.   | 1 |  |  |  |
| 16.                                 | Peralatan masak dan peralatan makan terbuat dari bahan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.  | 1 |  |  |  |

|                                    |  |   |  |  |  |
|------------------------------------|--|---|--|--|--|
| 17.                                | Lapisan permukaan peralatan tidak larut dalam suasana asam/basa atau garam.  | 1 |  |  |  |
| 18.                                | Talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepas bahan beracun.  | 1 |  |  |  |
| 19.                                | Perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, kipas angin harus bersih, kuat dan berfungsi dengan baik.   | 1 |  |  |  |
| 20.                                | Wadah penyimpanan yang digunakan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan.                                  | 1 |  |  |  |
| 21.                                | Wadah penyimpanan terpisah untuk setiap jenis makanan.   | 1 |  |  |  |
| 22.                                | Peralatan bersih yang siap pakai tidak boleh dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan.   | 1 |  |  |  |
| 23.                                | Keadaan peralatan harus utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak gompal dan mudah dibersihkan.  | 1 |  |  |  |
| 24.                                | Menjamah makanan jadi/masak dengan menggunakan alat seperti penjepit atau sendok.  | 1 |  |  |  |
| 25.                                | Tenaga pengolah makanan memakai pakaian kerja  | 1 |  |  |  |
| 26.                                | Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci   | 1 |  |  |  |
| 27.                                | Menempatkan makanan dalam wadah tertutup dan menghindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih.   | 1 |  |  |  |
| <b>D. PENYIMPANAN MAKANAN JADI</b> |  |   |  |  |  |
| 28.                                | Tersedia tempat khusus untuk menyimpan makanan yang telah matang   | 1 |  |  |  |
| 29.                                | Tempat penyimpanan tertutup dengan baik dan terlindung dari pencemaran   | 1 |  |  |  |
| 30.                                | Waktu yang digunakan untuk menyimpan makanan jadi sesuai dengan syarat kesehatan (kurang dari 6 jam)   | 1 |  |  |  |
| 31.                                | Penyimpanan harus memperhatikan prinsip FIFO dan FEFO yaitu makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kedaluwarsa dikonsumsi lebih dahulu. | 1 |  |  |  |

| <b>E. PENGANGKUTAN MAKANAN</b> |   |   |  |  |
|--------------------------------|---|---|--|--|
| 32.                            | Tersedia tempat khusus untuk pengangkutan makanan yang sudah matang   | 1 |  |  |
| 33.                            | Tempat tersebut memiliki tutup yang baik dan mudah dibersihkan  | 1 |  |  |
| 34.                            | Dalam pengangkutan makanan wadah yang digunakan tidak bertumpuk-tumpuk                                      | 1 |  |  |
| 35.                            | Tidak bercampur bahan berbahaya dan beracun (B3).   | 1 |  |  |
| 36.                            | Wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan.      | 1 |  |  |
| <b>F. PENYAJIAN MAKANAN</b>    |   |   |  |  |
| 37.                            | Setiap jenis makanan di tempatkan dalam wadah terpisah dan tempat makanan jadi dibersihkan terlebih dahulu. | 1 |  |  |
| 38.                            | Makanan berkuah dicampur saat menjelang dihidangkan   | 1 |  |  |
| 39.                            | Pada saat menyajikan makanan dengan cara ditutup  | 1 |  |  |
| 40.                            | Makanan jadi diletakkan pada tempat yang bersih   | 1 |  |  |
| 41.                            | Dalam menyajikan makanan hangat, suhu yang digunakan tidak lebih dari 60° C                                 | 1 |  |  |

Sumber : Permenkes No.1096, 2011.

Ket :

“Skor 1 bila jawaban IYA”

“Skor 0 bila jawaban TIDAK”

MS = Memenuhi Syarat

TMS = Tidak Memenuhi Syarat



Lembar Konsul

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPINANG  
 JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
 PROGRAM STUDI SANITASI PROGRAM DIPLOMA III  
 TAHUN 2022/2023

LEMBAR BIMBINGAN TUGAS AKHIR MAHASISWA

NAMA MAHASISWA : NELYANA PUTRI  
 NIM : 2013461090  
 JUDUL TUGAS AKHIR : CAMPAIAN PENGELOMPOKAN MAKANAN DI TEMPAT  
MAKAN JL. Ir. SUTAMI DESA LEMATANG  
TAHUN 2023  
 PEMBIMBING UTAMA : HAJIF KADARUTMAN SKM., M.Kes

| NO | TANGGAL               | TOPIK KONSULTASI        | ARAHAN PEMBIMBING   | PARAF MAHASISWA    | PARAF PEMBIMBING   |
|----|-----------------------|-------------------------|---|--------------------|--------------------|
| 1. | Jumat<br>09/22<br>11  | Judul                   | Acc Judul   | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
| 2. | Rabu<br>09/22<br>11   | Bab 1-3                 | Perbaiki kerangka konsep dari kerangka PUNJAN masalah & teori kerangka penelitian | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
| 3. | Kamis<br>17/22<br>11  | Bab 1-3                 | Perbaiki kerangka konsep dan kerangka teori metode penelitian                     | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
| 4. | Selasa<br>22/22<br>11 | Bab 1-3                 | perbaiki manfaat penelitian dan definisi operasional                              | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
| 5. | Senin<br>28/22<br>11  | Bab 1-3                 | perbaiki kerangka teori   | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
| 6. | Selasa<br>29/22<br>11 | Acc                     | <i>[Signature]</i>  | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
| 7. | Rabu<br>04/23<br>101  | Perini Seminar Proporsi | perbaiki kembali  | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
| 8. | Senin<br>02/23<br>108 | Revisi seminar Proporsi | Tambahan materi di bab 2  | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |

| NO  | TANGGAL               | TOPIK KONSULTASI                 | ARAHAN PEMBIMBING               | PARAF MAHASISWA    | PARAF PEMBIMBING   |
|-----|-----------------------|----------------------------------|---------------------------------|--------------------|--------------------|
| 9.  | Jumat<br>05/23<br>105 | Perisi Sempu                     | Acc, lanjut penelitian          | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
| 10. | Senin<br>22/23<br>101 | Konsultasi Hasil penelitian      | perbaiki                        | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
| 11. | Kamis<br>25/23<br>101 | Konsultasi Bab 4 dan 5           | lengkapi / pegular pembahasan   | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
| 12. | Jumat<br>26/23<br>105 | Konsultasi Bab 4 dan 5           | perbaiki bagian Kesimpulan,     | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
| 13. | Jelas<br>30/23<br>105 | Konsultasi Kesimpulan            | Acc Sembar                      | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
| 14. | Senin<br>05/23<br>106 | perbaiki                         | perbaiki pembahasan, kesimpulan | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
| 15. | Rabu<br>07/23<br>106  | Konsultasi pembahasan kesimpulan | perbaiki penulisan typo         | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
| 16. | Kamis<br>08/23<br>106 | Konsultasi penulisan Huruf       | Acc                             | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |

Mengetahui  
 Ketua Program Studi

*[Signature]*

Dr. Ferizal Masra, SKM., M.Kes  
 NIP. 196412071987031001

## Lembar Konsul

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPINANG  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
PROGRAM STUDI SANITASI PROGRAM DIPLOMA III  
TAHUN 2022/2023

### LEMBAR BIMBINGAN TUGAS AKHIR MAHASISWA

NAMA MAHASISWA : NELYANA DURY  
 NIM : 202301006  
 JUDUL TUGAS AKHIR : GAMBARAN PENGELOLAAN MAKANAN DI TEMPAT MAKAN JL. K. SUPRI DESA LEMTANG TAHUN 2023  
 PEMBIMBING PENDAMPING : Dra. HELVA HELMY, M.S.

| NO | TANGGAL            | TOPIK KONSULTASI        | ARAHAN PEMBIMBING                               | PARAF MAHASISWA    | PARAF PEMBIMBING   |
|----|--------------------|-------------------------|---|--------------------|--------------------|
| 1. | Jumat<br>09/22/11  | Judul                   | Acc judul                                       | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
| 2. | Rabu<br>09/22/11   | Bab 1-3                 | Melanjutkan Bab 1-3 untuk penulisan tugas akhir | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
| 3. | Kamis<br>19/22/11  | Konsultasi Bab 1 dan 2  | perbaiki Bab 2                                  | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
| 4. | Selasa<br>22/22/11 | Konsultasi Bab 2        | acc Bab 2                                       | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
| 5. | Senin<br>18/22/11  | Konsultasi Bab 3        | perbaiki subject penelitian                     | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
| 6. | Selasa<br>09/22/11 | Bab 3                   | Acc, lanjut sidang proposal                     | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
| 7. | Rabu<br>09/23/01   | Revisi seminar proposal | perbaiki kembali                                | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
| 8. | Kamis<br>02/23/05  | Revisi sempro           | Tambahkan materi Bab 2, lanjut peneliti         | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |

| NO  | TANGGAL            | TOPIK KONSULTASI                 | ARAHAN PEMBIMBING                        | PARAF MAHASISWA    | PARAF PEMBIMBING   |
|-----|--------------------|----------------------------------|--|--------------------|--------------------|
| 9.  | Jumat<br>09/23/05  | Revisi sempro                    | acc, lanjut penelitian                   | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
| 10. | Senin<br>22/23/05  | Konsultasi Hasil penelitian      | perbaiki                                 | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
| 11. | Kamis<br>25/23/05  | Konsultasi Bab 4 dan 5           | Lengkapi/pemulas pembahasan              | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
| 12. | Jumat<br>26/23/05  | Konsultasi Bab 4 dan 5           | Persingkat Bagian Kesimpulan, ACS, Simas | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
| 13. | Selasa<br>30/23/05 | Sidang                           | acc seminar                              | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
| 14. | Senin<br>05/23/06  | perbaikan                        | perbaikan pembahasan, kesimpulan         | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
| 15. | Rabu<br>09/23/06   | Konsultasi pembahasan kesimpulan | perbaikan penulisan gyno                 | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
| 16. | Kamis<br>08/23/06  | Konsultasi penulisan surat       | acc cetak                                | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |

Mengetahui  
Ketua Program Studi

*[Signature]*  
Dr. Ferizal Masra, SKM., M.Kes  
NIP. 196412071987031001