

# LAMPIRAN

## Lampiran 1

### LEMBAR *CHECKLIST* HYGIENE SANITASI KANTIN

Nama Kantin : Kantin Ibu S

Alamat : SD Negeri 3 Sidodadi

No.	Variabel yang diamati	Memenuhi Syarat	
		Ya	Tidak
<b>A. Personal Hygiene Penjamah Makanan</b>			
1.	Sehat dan bebas dari penyakit menular	√	
2.	Menggunakan perlengkapan pelindung (celemek, masker dan tutup kepala) serta menutup luka tangan (jika ada) dengan penutup tahan air dan kondisi bersih		√
3.	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	√	
4.	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros dan lain-lain) ketika mengolah pangan	√	
5.	Tidak merokok, bersin, meludah, batuk dan mengunyah makanan saat mengolah pangan	√	
6.	Tidak menangani pangan setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa melakukan cuci tangan atau penggunaan sanitiser terlebih dahulu	√	
<b>B. Sanitasi Peralatan</b>			
1.	Peralatan masak terbuat dari bahan yang kedap air dan tahan karat, yang tidak akan memindahkan zat beracun	√	

	(logam berat), bau atau rasa lain pada pangan, bebas dari lubang, celah atau retakan		
2.	Peralatan terbuat dari bahan tara pangan ( <i>food grade</i> ). Peralatan masak dan makan sekali pakai tidak dipakai ulang.	√	
3.	Peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering, dan terlindung dari bahan kimia, vektor dan binatang pembawa penyakit.	√	
4.	Peralatan dibedakan untuk pangan mentah dan pangan matang seperti talenan dan pisau	√	
5.	Memiliki tempat penyimpanan pangan beku, dingin, dan hangat sesuai dengan peruntukannya.	√	
6.	Memiliki meja atau rak untuk persiapan bahan pangan. Permukaan meja yang kontak dengan bahan pangan harus rata dan dilapisi bahan kedap air yang mudah dibersihkan menggunakan disinfektan, sebelum dan sesudah digunakan.	√	
7.	Apakah memiliki wadah/pengangkut hasil produksi terbuat dari bahan yang kuat, dan mudah dibersihkan.	√	
8.	Tersedia sarana tempat pencucian peralatan		√
9.	Proses pencucian peralatan dilakukan dengan 3 proses yaitu pencucian, pembersihan, dan sanitasi		√
<b>C. Hygiene Tempat Penyimpanan Bahan Makanan</b>			
1.	Tempat penyimpanan bahan pangan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit	√	
2.	Semua bahan pangan disimpan pada rak-rak ( <i>pallet</i> ) dengan ketinggian atau jarak rak terbawah kurang lebih 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit-langit	√	

3.	Penempatan bahan pangan rapi dan ditata tidak padat untuk menjaga sirkulasi udara, Bahan pangan seperti beras, gandum, biji-bijian yang menggunakan karung tidak diletakkan langsung pada lantai,	√	
<b>D. Hygiene Tempat Penyimpanan Makanan Matang</b>			
1.	Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan	√	
2.	Wadah penyimpanan pangan matang terpisah untuk setiap jenis pangan.	√	
3.	Pangan Olahan Siap Saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu di atas 60°C (wadah dengan pemanas).	√	
4.	Pangan matang disimpan sedemikian rupa pada tempat tertutup yang tidak memungkinkan terjadi kontak dengan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.	√	
<b>E. Hygiene Tempat Pengangkutan Makanan</b>			
1.	Alat pengangkut bebas dari sumber kontaminasi debu, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit serta bahan kimia.		√
2.	Alat pengangkut secara berkala dilakukan proses santasi terutama bagian dalam yang berhubungan dengan wadah/kemasan pangan matang.	√	
3.	Kendaraan dan wadah untuk mengangkut pangan matang beku dipertahankan pada suhu 18°C atau di bawahnya,	√	
4.	Selama pengangkutan dilakukan tindakan pengendalian agar keamanan pangan terjaga, misalnya waktu pemindahan antara alat transportasi (misalnya Truk) dengan fasilitas penyimpanan sebaiknya kurang dari 20 menit jika tidak ada metode untuk mengontrol suhu.	√	

<b>F. Hygiene Tempat Penyajian Makanan</b>			
1.	Pada saat penyajian/pengemasan pangan matang bersih dan terhindar dari pencemaran.	√	
2.	Pada saat penyajian dalam wadah tertutup dan tara pangan ( <i>food grade</i> ).		√
3.	Pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang jika sudah dikonsumsi 4 jam setelah matang, jika masih akan dikonsumsi harus dilakukan pemanasan ulang.	√	
4.	Pangan matang yang disajikan panas, ditempatkan pada fasilitas penghangat pangan pada suhu 60°c atau lebih.	√	
5.	Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan pada suhu di bawah 5°c (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/ <i>(coolbox)</i> .	√	
6.	Pangan matang yang disajikan dalam kotak/kemasan, harus diberikan tanda batas waktu ( <i>expired date</i> ) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi.	√	
7.	Pangan yang tidak dikemas disajikan dengan penutup (misal tudung saji) atau di dalam lemari display yang tertutup.		√
8.	Tempat yang digunakan untuk menyajikan pangan (piring dan gelas) dan pendukungnya (sendok, garpu, sedotan, dan lainnya) dalam kondisi bersih.	√	
<b>G. Sanitasi Fasilitas Kantin</b>			
1.	Air bersih yang tersedia jernih, tidak berbau, tidak berwarna, tidak berasa, dan tidak mengandung kuman serta zat-zat berbahaya	√	
2.	Tersedia sarana tempat cuci tangan pakai sabun		√

3.	Sarana CTPS terletak di lokasi yang mudah diakses oleh penjamah pangan		√
4.	Tersedia tempat sampah terbuat dari bahan yang kuat, tertutup, mudah dibersihkan, dilapisi kantong plastik dan tidak disentuh dengan tangan untuk membukanya. (tempat sampah dapat menggunakan tempat sampah khusus atau plastik untuk menampung sampah sementara).		√
5.	Terpilah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (an organik) dan dikosongkan secara rutin minimal 1×24 jam.		√
6.	Tersedia Sistem Pengelolaan Air Limbah pada kantin dan berfungsi dengan baik.	√	

**LEMBAR CHECKLIST**  
**HYGIENE SANITASI KANTIN**

Nama Kantin : Kantin Ibu Y dan Bapak R

Alamat : SD Negeri 3 Sidodadi

No.	Variabel yang diamati	Memenuhi Syarat	
		Ya	Tidak
<b>A. Personal Hygiene Penjamah Makanan</b>			
1.	Sehat dan bebas dari penyakit menular	√	
2.	Menggunakan perlengkapan pelindung (celemek, masker dan tutup kepala) serta menutup luka tangan (jika ada) dengan penutup tahan air dan kondisi bersih	√	
3.	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	√	
4.	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros dan lain-lain) ketika mengolah pangan	√	
5.	Tidak merokok, bersin, meludah, batuk dan mengunyah makanan saat mengolah pangan		√
6.	Tidak menangani pangan setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa melakukan cuci tangan atau penggunaan sanitizer terlebih dahulu	√	
<b>B. Sanitasi Peralatan</b>			
1.	Peralatan masak terbuat dari bahan yang kedap air dan tahan karat, yang tidak akan memindahkan zat beracun (logam berat), bau atau rasa lain pada pangan, bebas dari lubang, celah atau retakan	√	

2.	Peralatan terbuat dari bahan tara pangan ( <i>food grade</i> ). Peralatan masak dan makan sekali pakai tidak dipakai ulang.	√	
3.	Peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering, dan terlindung dari bahan kimia, vektor dan binatang pembawa penyakit.	√	
4.	Peralatan dibedakan untuk pangan mentah dan pangan matang seperti talenan dan pisau	√	
5.	Memiliki tempat penyimpanan pangan beku, dingin, dan hangat sesuai dengan peruntukannya.	√	
6.	Memiliki meja atau rak untuk persiapan bahan pangan. Permukaan meja yang kontak dengan bahan pangan harus rata dan dilapisi bahan kedap air yang mudah dibersihkan menggunakan disinfektan, sebelum dan sesudah digunakan.	√	
7.	Apakah memiliki wadah/pengangkut hasil produksi terbuat dari bahan yang kuat, dan mudah dibersihkan.	√	
8.	Tersedia sarana tempat pencucian peralatan	√	
9.	Proses pencucian peralatan dilakukan dengan 3 proses yaitu pencucian, pembersihan, dan sanitasi		√
<b>C. Hygiene Tempat Penyimpanan Bahan Makanan</b>			
1.	Tempat penyimpanan bahan pangan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit	√	
2.	Semua bahan pangan disimpan pada rak-rak ( <i>pallet</i> ) dengan ketinggian atau jarak rak terbawah kurang lebih 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit-langit		√
3.	Penempatan bahan pangan rapi dan ditata tidak padat untuk menjaga sirkulasi udara, Bahan pangan seperti		√

	beras, gandum, biji-bijian yang menggunakan karung tidak diletakkan langsung pada lantai,		
<b>D. Hygiene Tempat Penyimpanan Makanan Matang</b>			
1.	Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan panagn	√	
2.	Wadah penyimpanan pangan matang terpisah untuk setiap jenis pangan.	√	
3.	Pangan Olahan Siap Saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu di atas 60°c (wadah dengan pemanas).	√	
4.	Pangan matang disimpan sedemikian rupa pada tempat tertutup yang tidak memungkinkan terjadi kontak dengan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.		√
<b>E. Hygiene Tempat Pengangkutan Makanan</b>			
1.	Alat pengangkut bebas dari sumber kontaminasi debu, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit serta bahan kimia.		√
2.	Alat pengangkut secara berkala dilakukan proses santasi terutama bagian dalam yang berhubungan dengan wadah/kemasan pangan matang.	√	
3.	Kendaraan dan wadah untuk mengangkut pangan matang beku dipertahankan pada suhu 18°C atau di bawahnya,	√	
4.	Selama pengangkutan dilakukan tindakan pengendalian agar keamanan pangan terjaga, misalnya waktu pemindahan antara alat transportasi (misalnya Truk) dengan fasilitas penyimpanan sebaiknya kurang	√	

	dari 20 menit jika tidak ada metode untuk mengontrol suhu.		
<b>F. Hygiene Tempat Penyajian Makanan</b>			
1.	Pada saat penyajian/pengemasan pangan matang bersih dan terhindar dari pencemaran.	√	
2.	Pada saat penyajian dalam wadah tertutup dan tara pangan ( <i>food grade</i> ).		√
3.	Pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang jika sudah dikonsumsi 4 jam setelah matang, jika masih akan dikonsumsi harus dilakukan pemanasan ulang.	√	
4.	Pangan matang yang disajikan panas, ditempatkan pada fasilitas penghangat pangan pada suhu 60°c atau lebih.	√	
5.	Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan pada suhu di bawah 5°c (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/ <i>(coolbox)</i> .	√	
6.	Pangan matang yang disajikan dalam kotak/kemasan, harus diberikan tanda batas waktu ( <i>expired date</i> ) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi.	√	
7.	Pangan yang tidak dikemas disajikan dengan penutup (misal tudung saji) atau di dalam lemari display yang tertutup.		√
8.	Tempat yang digunakan untuk menyajikan pangan (piring dan gelas) dan pendukungnya (sendok, garpu, sedotan, dan lainnya) dalam kondisi bersih.	√	
<b>G. Sanitasi Fasilitas Kantin</b>			
1.	Air bersih yang tersedia jernih, tidak berbau, tidak	√	

	berwarna, tidak berasa, dan tidak mengandung kuman serta zat-zat berbahaya		
2.	Tersedia sarana tempat cuci tangan pakai sabun		√
3.	Sarana CTPS terletak di lokasi yang mudah diakses oleh penjamah pangan		√
4.	Tersedia tempat sampah terbuat dari bahan yang kuat, tertutup, mudah dibersihkan, dilapisi kantong plastik dan tidak disentuh dengan tangan untuk membukanya. (tempat sampah dapat menggunakan tempat sampah khusus atau plastik untuk menampung sampah sementara).		√
5.	Terpilah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (an organik) dan dikosongkan secara rutin minimal 1×24 jam.		√
6.	Tersedia Sistem Pengelolaan Air Limbah pada kantin dan berfungsi dengan baik.	√	

**LEMBAR CHECKLIST**  
**HYGIENE SANITASI KANTIN**

Nama Kantin : Kantin Ibu C

Alamat : SD Negeri 3 Sidodadi

No.	Variabel yang diamati	Memenuhi Syarat	
		Ya	Tidak
<b>A. Personal Hygiene Penjamah Makanan</b>			
1.	Sehat dan bebas dari penyakit menular	√	
2.	Menggunakan perlengkapan pelindung (celemek, masker dan tutup kepala) serta menutup luka tangan (jika ada) dengan penutup tahan air dan kondisi bersih		√
2.	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	√	
3.	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros dan lain-lain) ketika mengolah pangan	√	
4.	Tidak merokok, bersin, meludah, batuk dan mengunyah makanan saat mengolah pangan		√
5.	Tidak menangani pangan setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa melakukan cuci tangan atau penggunaan sanitiser terlebih dahulu	√	
<b>B. Sanitasi Peralatan</b>			
1.	Peralatan masak terbuat dari bahan yang kedap air dan tahan karat, yang tidak akan memindahkan zat beracun (logam berat), bau atau rasa lain pada pangan, bebas dari lubang, celah atau retakan	√	

2.	Peralatan terbuat dari bahan tara pangan ( <i>food grade</i> ). Peralatan masak dan makan sekali pakai tidak dipakai ulang.	√	
3.	Peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering, dan terlindung dari bahan kimia, vektor dan binatang pembawa penyakit.	√	
4.	Peralatan dibedakan untuk pangan mentah dan pangan matang seperti talenan dan pisau	√	
5.	Memiliki tempat penyimpanan pangan beku, dingin, dan hangat sesuai dengan peruntukannya.	√	
6.	Memiliki meja atau rak untuk persiapan bahan pangan. Permukaan meja yang kontak dengan bahan pangan harus rata dan dilapisi bahan kedap air yang mudah dibersihkan menggunakan disinfektan, sebelum dan sesudah digunakan.	√	
7.	Apakah memiliki wadah/pengangkut hasil produksi terbuat dari bahan yang kuat, dan mudah dibersihkan.	√	
8.	Tersedia sarana tempat pencucian peralatan	√	
9.	Proses pencucian peralatan dilakukan dengan 3 proses yaitu pencucian, pembersihan, dan sanitasi		√
<b>C. Hygiene Tempat Penyimpanan Bahan Makanan</b>			
1.	Tempat penyimpanan bahan pangan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit	√	
2.	Semua bahan pangan disimpan pada rak-rak ( <i>pallet</i> ) dengan ketinggian atau jarak rak terbawah kurang lebih 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit-langit		√

3.	Penempatan bahan pangan rapi dan ditata tidak padat untuk menjaga sirkulasi udara, Bahan pangan seperti beras, gandum, biji-bijian yang menggunakan karung tidak diletakkan langsung pada lantai,	√	
<b>D. Hygiene Tempat Penyimpanan Makanan Matang</b>			
1.	Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan	√	
2.	Wadah penyimpanan pangan matang terpisah untuk setiap jenis pangan.	√	
3.	Pangan Olahan Siap Saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu di atas 60°c (wadah dengan pemanas).	√	
4.	Pangan matang disimpan sedemikian rupa pada tempat tertutup yang tidak memungkinkan terjadi kontak dengan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.	√	
<b>E. Sanitasi Tempat Pengangkutan Makanan</b>			
1.	Alat pengangkut bebas dari sumber kontaminasi debu, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit serta bahan kimia.		√
2.	Alat pengangkut secara berkala dilakukan proses sanitasi terutama bagian dalam yang berhubungan dengan wadah/kemasan pangan matang.	√	
3.	Kendaraan dan wadah untuk mengangkut pangan matang beku dipertahankan pada suhu 18°C atau di bawahnya,	√	
4.	Selama pengangkutan dilakukan tindakan pengendalian agar keamanan pangan terjaga, misalnya	√	

	waktu pemindahan antara alat transportasi (misalnya Truk) dengan fasilitas penyimpanan sebaiknya kurang dari 20 menit jika tidak ada metode untuk mengontrol suhu.		
<b>F. Hygiene Tempat Penyajian Makanan</b>			
1.	Pada saat penyajian/pengemasan pangan matang bersih dan terhindar dari pencemaran.	√	
2.	Pada saat penyajian dalam wadah tertutup dan tara pangan ( <i>food grade</i> ).	√	
3.	Pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang jika sudah dikonsumsi 4 jam setelah matang, jika masih akan dikonsumsi harus dilakukan pemanasan ulang.	√	
4.	Pangan matang yang disajikan panas, ditempatkan pada fasilitas penghangat pangan pada suhu 60°c atau lebih.	√	
5.	Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan pada suhu di bawah 5°c (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/ <i>(coolbox)</i> .	√	
6.	Pangan matang yang disajikan dalam kotak/kemasan, harus diberikan tanda batas waktu ( <i>expired date</i> ) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi.	√	
7.	Pangan yang tidak dikemas disajikan dengan penutup (misal tudung saji) atau di dalam lemari display yang tertutup.		√
8.	Tempat yang digunakan untuk menyajikan pangan (piring dan gelas) dan pendukungnya (sendok, garpu, sedotan, dan lainnya) dalam kondisi bersih.	√	
<b>G. Sanitasi Fasilitas Kantin</b>			

1.	Air bersih yang tersedia jernih, tidak berbau, tidak berwarna, tidak berasa, dan tidak mengandung kuman serta zat-zat berbahaya	√	
2.	Tersedia sarana tempat cuci tangan pakai sabun		√
3.	Sarana CTPS terletak di lokasi yang mudah diakses oleh penjamah pangan		√
4.	Tersedia tempat sampah terbuat dari bahan yang kuat, tertutup, mudah dibersihkan, dilapisi kantong plastik dan tidak disentuh dengan tangan untuk membukanya. (tempat sampah dapat menggunakan tempat sampah khusus atau plastik untuk menampung sampah sementara).		√
5.	Terpilah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (an organik) dan dikosongkan secara rutin minimal 1×24 jam.		√
6.	Tersedia Sistem Pengelolaan Air Limbah pada kantin dan berfungsi dengan baik.	√	

## Lampiran 2

### LEMBAR KUISIONER HYGIENE SANITASI KANTIN

#### I. Identitas Responden

Nama Pedagang Kantin :

Pendidikan :

Lama Bekerja :

#### II. Pertanyaan Tentang Hygiene Sanitasi Makanan Kantin

##### A. Hygiene Pemilihan Bahan Makanan

Apakah bahan pangan yang tidak dikemas/berlabel berasal dari sumber yang

1. jelas/dipercaya. baik mutunya, utuh dan tidak rusak?

.....

Apakah pangan dengan kemasan kaleng tidak menggelembung, bocor penyok, dan

2. berkarat?

.....

Apakah Bapak/ibu menggunakan makanan sisa yang tidak habis terjual untuk

3. dibuat kembali makanan baru?

.....

Apakah Bapak/ibu pada saat penerimaan bahan pangan pada area yang bersih dan

4. harus dipastikan tidak terjadi kontaminasi,

.....

Apakah Bapak/ibu saat diterima bahan pangan berada pada wadah dan suhu yang

5. sesuai dengan jenis pangan?

.....

Apakah Bapak/ibu saat pembuatan es batu bahan bakunya adalah air dengan

6. kualitas Air Minum?

.....

## B. Hygiene Tempat Penyimpanan Bahan Makanan

Apakah bahan hewan dan sayuran yang membutuhkan pendinginan, disimpan pada

1. suhu yang sesuai?

.....

Apakah bahan pangan yang berbau tajam tertutup rapat agar tidak keluar baunya

2. dan terkena sinar matahari secara langsung?

.....

Apakah setiap bahan pangan ditempatkan secara terpisah dan dikelompokkan

3. menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tara pangan (*food grade*)?

.....

## C. Hygiene Pengolahan Makanan

Apakah bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air

1. mengalir sebelum dimasak?

.....

Apakah pangan dimasak sampai matang sempurna?

- 2.

.....

Apakah Bapak/ibu saat mencicipi pangan menggunakan peralatan khusus (seperti

3. sendok)?

.....

Apakah Bapak/ibu pada saat penggunaan Bahan Tambah Pangan (BTP) harus

sesuai dengan ketentuan Peraturan Menteri Kesehatan tentang Bahan Tambah

4. Pangan?

.....

### Lampiran 3



**KEMENTERIAN KESEHATAN RI**  
 BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN  
**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUNING**  
**JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

Jl. Raya Hajimeera No. 100 Bandar Lampung Telp : 0721 - 703630 Faximile : 0721 - 787561  
 Website : <http://poltekkes-tjk.ac.id> E-mail : [jurusankesling@yahoo.com](mailto:jurusankesling@yahoo.com)



---

Nomor : PP.08.02/IV/01/2024 22 Januari 2024  
 Lampiran : -  
 Hal : **Permohonan Izin Penelitian Laporan Tugas Akhir**

Yang terhormat :  
 Kepala Sekolah SDN 3 Sidodadi  
 di -  
 Lampung Timur

Dengan hormat,

Sehubungan telah dilaksanakannya Sidang penyusunan Proposal Laporan Tugas Akhir (LTA) Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungpuruning, dengan ini kami mengajukan Permohonan Data Penelitian untuk mahasiswa Poltekkes Kemenkes Tanjungpuruning.

NO	NAMA	NIM	Program Studi
1	Esse Kissun Raista	2113451046	Jurusan Kesehatan Lingkungan
Judul Penelitian		GAMBARAN HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN JAJANAN PADA KANTIN SEKOLAH DASAR NEGERI 3 SIDODADI KABUPATEN LAMPUNG TIMUR TAHUN 2024	
Data yang dibutuhkan/diteliti		1. Profil SDN 3 Sidodadi 2. Jumlah Kantin di SDN 3 Sidodadi	

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Ketua Jurusan,  
  
**Imam Santosa, SST, MT**  
 NIP. 197507131998031001



## Lampiran 4



PEMERINTAH KABUPATEN LAMPUNG TIMUR  
DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UPTD SDN 3 SIDODADI

Alamat : Jalan Batanghari Desa Sidodadi Kec. Pekalongan Kab. Lampung Timur Kode Pos 34391

### SURAT KETERANGAN

Nomor : 421.1/025/SD.21/XI/2021

Yang bertanda tangan dibawah ini, Kepala UPTD SDN 3 Sidodadi Kecamatan Pekalongan Kabupaten Lampung Timur Provinsi Lampung menerangkan bahwa:

Nama : ESSE KISSUN RAISTA  
NIM : 2113451046  
Program Studi : Jurusan Kesehatan Lingkungan

Berdasarkan surat dari POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG Nomor : PP.08.02/IV/0287/2024 Tanggal 22 Januari 2024 perihal : Permohonan Izin Penelitian Laporan Tugas Akhir di **UPTD SDN 3 Sidodadi Kec. Pekalongan Kab. Lampung Timur Prov. Lampung (NPSN: 10809473)** maka dengan ini kami memberikan izin penelitian nama tersebut diatas dengan :

Judul penelitian : **"GAMBARAN HYGIENIS DAN SANITASI MAKANAN JAJANAN PADA KANTIN SEKOLAH DASAR NEGERI 3 SIDODADI KABUPATEN LAMPUNG TIMUR TAHUN 2024"**.

Demikian surat keterangan ini kami buat dengan sebenar-benarnya, dan dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Sidodadi, 07 Mei 2024  
Kepala Sekolah,  
  
**TY A H, S.Pd.**  
NIP.19640811 198403 2 002

## Lampiran 5

### LAMPIRAN DOKUMENTASI

#### A. Kantin Ibu S



Pejamah Makanan



Tempat Penyimpanan Makanan



Tempat Pengangkutan Makanan



Tempat Penyajian Makanan



Tempat Sampah

**B. Kantin Ibu Y dan Bapak R**



Pejamah Makanan



Tempat Penyimpanan Bahan Makanan



Pengolahan Makanan



Tempat Penyajian Makanan



Tempat Sampah



Air Bersih dan Tempat Cuci Peralatan

### C. Kantin Ibu C



Penjamah Makanan



Tempat Penyimpanan Peralatan



Pengolahan Makanan



Tempat Penyajian Makanan



Air Bersih dan Tempat Cuci Peralatan



Tempat Sampah