

LAMPIRAN

A. Pemilahan Bahan Makanan



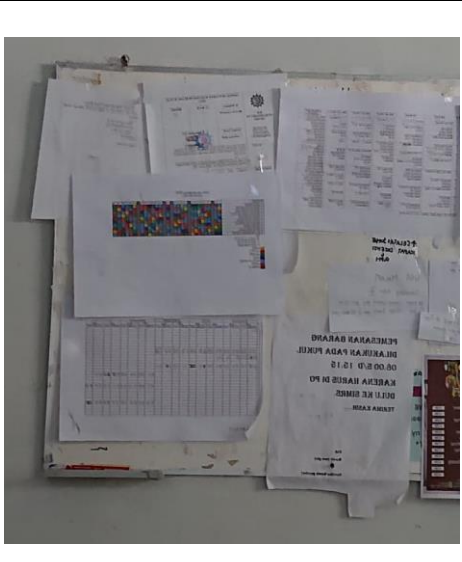
B. Penyimpanan Bahan Makanan



C. Pengolahan Bahan Makanan
1. Tempat pengolahan makanan

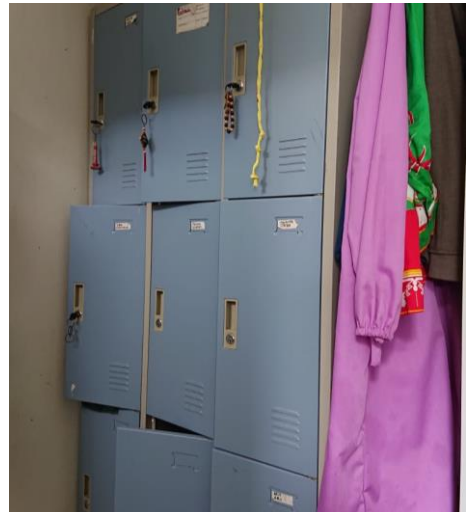






2. Peralatan Masak

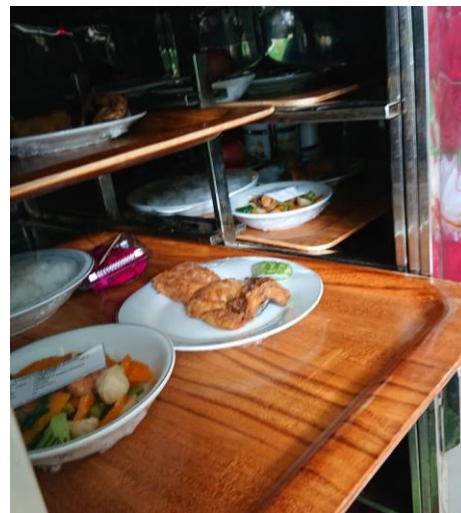


[illegible]

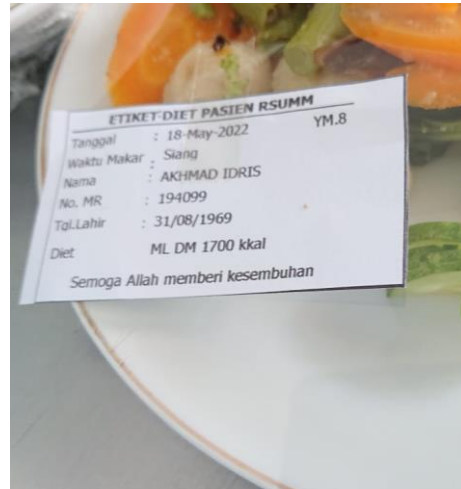
D. Penyimpanan Makanan Jadi



E. Pengangkutan Makanan Jadi

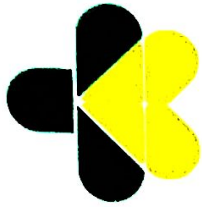


F. Penyajian Makanan



Dokumentasi Tambahan





KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN TANGJUNGKARANG

Jalan Soekarno - Hatta No. 6 Bandar Lampung

Telp : 0721 - 783 852 Faxsimile : 0721 - 773 918

Website : <http://poltekkes-tjk.ac.id> E-mail : direktorat@poltekkes-tjk.c.id



Nomor : PP.03. 01 / I. 1 / 1718 /2022
Lampiran : Eks
Hal : Izin Penelitian

21 Maret 2022

Yth, Direktur RSU.Muhammadiyah Kota Metro
Di – Metro

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tangjungkarang Tahun Akademik 2021/2022, maka kami mengharapkan dapat diberikan izin kepada mahasiswa untuk dapat melakukan penelitian di Institusi yang Bpk/Ibu pimpin. Adapun mahasiswa yang melakukan penelitian sebagai berikut:

No	NAMA	JUDUL PENELITIAN	TEMPAT PENELITIAN
1	Wahyu Dian O NIM: 1913451108	Tinjauan Enam Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro Tahun 2022	RSU.Muhammadiyah Kota Metro

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



Warjadiningsih, SKM, M.Kes
NIP. 096401281985021001

Tembusan Yth:
1.Ka. Jurusan Kesehatan Lingkungan
2.Ka.Bid.Diklat



MAJELIS PEMBINA KESEHATAN UMUM
RSU MUHAMMADIYAH METRO

Jl. Soekarno - Hatta No. 42 Mulyojati 16 B
Metro Barat - Metro, Lampung 34125
Telp. (0725) 49490, 7850378

Fax : (0725) 47760
e-mail : info.rsumm@gmail.com
website : www.rsumm.co.id



Nomor : 536/III.6.AU/F/2022
Lamp. : ---
Perihal : Konfirmasi Izin Penelitian

Metro, 10 Syawal 1443 H
11 Mei 2022 M

Kepada Ykh.
Direktur Poltekkes Kemenkes Tanjung Karang
di

TEMPAT

اَللّٰهُمَّ صَلِّ وَسَلِّمْ وَارْحَمْ عَلٰى نَبِيِّنَا مُحَمَّدٍ

Segala puji bagi Allah SWT, sholawat dan salam semoga tercurah kepada Nabi Muhammad SAW beserta keluarga, sahabat dan pengikutnya hingga akhir zaman, Aamiin.

Menindaklanjuti surat Saudara No. PP.03.01/L.1/1718/2022 tentang Izin Penelitian, maka kami sampaikan bahwa pada prinsipnya kami menyetujui dan memberikan izin kepada mahasiswa sebagai berikut :

Nama : Wahyu Dian O
NPM : 1913451108
Prodi : DIII Sanitasi
Jurusan : Kesehatan Lingkungan
Judul Penelitian: "Tinjauan Enam Prinsip *Hygiene* Sanitasi Makanan di RSU Muhammadiyah Metro Tahun 2022"

Untuk melaksanakan kegiatan penelitian di RSU Muhammadiyah Metro dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Bersedia mengikuti peraturan yang ada di RSU Muhammadiyah Metro.
2. Bersedia memenuhi dan menyelesaikan administrasi kegiatan sesuai dengan peraturan yang berlaku di RSU Muhammadiyah Metro, dengan rincian sebagai berikut :

No.	Jenjang Pendidikan	Satuan	Biaya
1.	Diploma 3 (D3)	Per Penelitian	Rp. 250.000,-

Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatiannya diucapkan terima kasih.

وَالسَّلَامُ عَلٰىكُمْ وَرَحْمَةُ اللهِ وَبَرَكَاتُهُ



Slamet Tedy Siswono, S.E., M.E.I
NBM. 855 959



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

Dokter : RS MUHAMMADIYAH METRO

No Lab : 740/RS/I/22 Tanggal : 27/01/2022

NIK : -

Nama : Desi Aryanti Safitri

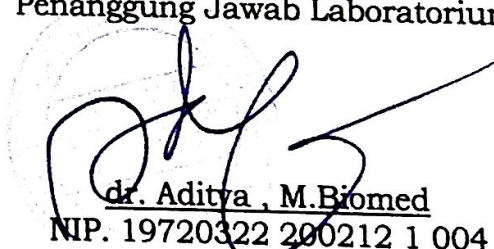
Umur : - th Jenis Kelamin : Perempuan

Alamat : JL. Soekarno-Hatta No.42 Mulyojati 16 B
Metro Barat

PEMERIKSAAN	HASIL
MIKROBIOLOGI	
Identifikasi	Bahan : Rectal swab • <i>Salmonella</i> : Negatif • <i>Shigella</i> : Negatif • <i>E.coli</i> : Negatif • <i>Vibrio cholera</i> : Negatif

Catatan :

Bandar Lampung, 03 Februari 2022
UPTD Balai Laboratorium Kesehatan Provinsi Lampung
Penanggung Jawab Laboratorium


dr. Aditya, M.Biomed
NIP. 19720322 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

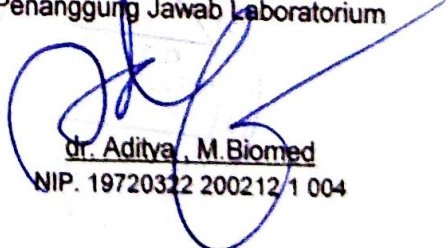
HASIL PEMERIKSAAN LABORATORIUM

- 1 Informasi Pelanggan
 - 1.1 Nama : RS. MUHAMMADIYAH METRO
 - 1.2 Alamat : JL. Soekarno-Hatta No.42 Mulyojati 16 B Metro Barat Metro
 - 1.3 No.Telp/faks : -
 - 1.4 Petugas pengambil sampel : Lamiran ,S.ST / Astina Sari,SKM.,M.Kes
- 2 Informasi Sampel
 - 2.1 No.Identitas : 724/Swab/II/2022
 - 2.2 Jenis sampel : Makanan (Sayur)
 - 2.3 Lokasi : Ruang Gizi
 - 2.4 Kondisi saat diterima : Baik
 - 2.5 Wadah / Volume : Erlenmeyer steril / 250 gram
 - 2.6 Tanggal/Jam Penerimaan : 27-01-2022/12.30 WIB
 - 2.7 Tanggal/Jam pengujian : 27-01-2022/13.00 WIB
 - 2.8 Jenis pemeriksaan : *E.coli*, *Salmonella*, *Shigella*, *Vibrio cholera*
- 3 Informasi Hasil Pengujian

NO.	Parameter	Hasil Pengujian	Batas maksimum	Acuan Metode
1	<i>E.coli</i>	Negarif	Negatif	DEPKES RI
2	<i>Salmonella</i>	Negarif	Negatif	
3	<i>Shigella</i>	Negarif	Negatif	
4	<i>Vibrio cholera</i>	Negarif	Negatif	

Catatan : 1. Hasil yang ditampilkan hanya berhubungan dengan sampel yang diuji
2. PERMENKES RI No.7 Tahun 2019 Tentang : Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit

Bandar Lampung, 03 Februari 2022
UPTD Balai Laboratorium Kesehatan
Provinsi Lampung,
Penanggung Jawab Laboratorium


Dr. Aditya , M.Biomed
NIP. 19720322 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

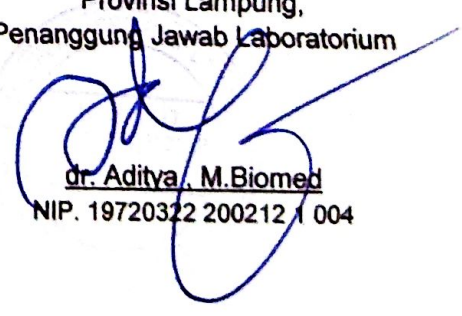
HASIL PEMERIKSAAN LABORATORIUM

- 1 Informasi Pelanggan
 - 1.1 Nama : RS. MUHAMMADIYAH METRO
 - 1.2 Alamat : JL. Soekarno-Hatta No.42 Mulyojati 16 B Metro Barat Metro
 - 1.3 No.Telp/faks : -
 - 1.4 Petugas pengambil sampel : Lamiran ,S.ST / Astina Sari,SKM.,M.Kes
- 2 Informasi Sampel
 - 2.1 No.Identitas : 723/Swab/I/2022
 - 2.2 Jenis sampel : Makanan (Lauk pauk / Hewani)
 - 2.3 Lokasi : Ruang Gizi
 - 2.4 Kondisi saat diterima : Baik
 - 2.5 Wadah / Volume : Erlenmeyer steril / 250 gram
 - 2.6 Tanggal/Jam Penerimaan : 27-01-2022/12.30 WIB
 - 2.7 Tanggal/Jam pengujian : 27-01-2022/13.00 WIB
 - 2.8 Jenis pemeriksaan : *E.coli*, *Salmonella* , *Shigella* , *Vibrio cholera*
- 3 Informasi Hasil Pengujian

NO.	Parameter	Hasil Pengujian	Batas maksimum	Acuan Metode
1	<i>E.coli</i>	Negarif	Negatif	DEPKES RI
2	<i>Salmonella</i>	Negarif	Negatif	
3	<i>Shigella</i>	Negarif	Negatif	
4	<i>Vibrio cholera</i>	Negarif	Negatif	

Catatan : 1. Hasil yang ditampilkan hanya berhubungan dengan sampel yang diuji
2. PERMENKES RI No.7 Tahun 2019 Tentang : Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit

Bandar Lampung, 03 Februari 2022
UPTD Balai Laboratorium Kesehatan
Provinsi Lampung,
Penanggung Jawab Laboratorium


dr. Aditya M. Biomed
NIP. 19720322 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 8860 3300



Kode Pos 35112

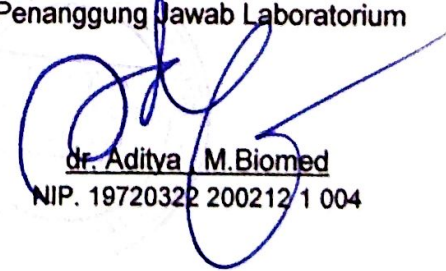
HASIL PEMERIKSAAN LABORATORIUM

- 1 Informasi Pelanggan
 - 1.1 Nama : RS. MUHAMMADIYAH METRO
 - 1.2 Alamat : JL. Soekarno-Hatta No.42 Mulyojati 16 B Metro Barat Metro
 - 1.3 No.Telp/faks : -
 - 1.4 Petugas pengambil sampel : Lamiran ,S.ST / Astina Sari,SKM.,M.Kes
- 2 Informasi Sampel
 - 2.1 No.Identitas : 722/Swab/II/2022
 - 2.2 Jenis sampel : Makanan (Nasi)
 - 2.3 Lokasi : Ruang Gizi
 - 2.4 Kondisi saat diterima : Baik
 - 2.5 Wadah / Volume : Erlenmeyer steril / 250 gram
 - 2.6 Tanggal/Jam Penerimaan : 27-01-2022/12.30 WIB
 - 2.7 Tanggal/Jam pengujian : 27-01-2022/13.00 WIB
 - 2.8 Jenis pemeriksaan : *E.coli*, *Salmonella* , *Shigella* , *Vibrio cholera*
- 3 Informasi Hasil Pengujian

NO.	Parameter	Hasil Pengujian	Batas maksimum	Acuan Metode
1	<i>E.coli</i>	Negarif	Negatif	DEPKES RI
2	<i>Salmonella</i>	Negarif	Negatif	
3	<i>Shigella</i>	Negarif	Negatif	
4	<i>Vibrio cholera</i>	Negarif	Negatif	

Catatan : 1. Hasil yang ditampilkan hanya berhubungan dengan sampel yang diuji
2. PERMENKES RI No.7 Tahun 2019 Tentang : Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit

Bandar Lampung, 03 Februari 2022
UPTD Balai Laboratorium Kesehatan
Provinsi Lampung,
Penanggung Jawab Laboratorium


dr. Aditya M. Biomed

NIP. 19720322 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

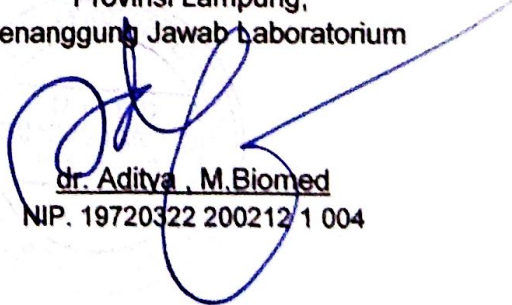
HASIL PEMERIKSAAN LABORATORIUM

- 1 Informasi Pelanggan
 - 1.1 Nama : RS. MUHAMMADIYAH METRO
 - 1.2 Alamat : JL. Soekarno-Hatta No.42 Mulyojati 16 B Metro Barat Metro
 - 1.3 No.Telp/faks : -
 - 1.4 Petugas pengambil sampel : Lamiran ,S.ST / Astina Sari,SKM.,M.Kes
- 2 Informasi Sampel
 - 2.1 No.Identitas : 720/Swab/II/2022
 - 2.2 Jenis sampel : Swab alat makan (Talenan)
 - 2.3 Lokasi : Ruang Gizi
 - 2.4 Kondisi saat diterima : Baik
 - 2.5 Wadah / Volume : Tabung buffer steril / 10 ml
 - 2.6 Tanggal/Jam Penerimaan : 27-01-2022/12.30 WIB
 - 2.7 Tanggal/Jam pengujian : 27-01-2022/13.00 WIB
 - 2.8 Jenis pemeriksaan : Angka kuman *E. coli*
- 3 Informasi Hasil Pengujian

NO.	Parameter	Hasil Pengujian	Batas maksimum	Acuan Metode
1	Angka kuman <i>E.coli</i>	0 CFU / cm ²	0 CFU / cm ²	DEPKES RI

Catatan : 1. Hasil yang ditampilkan hanya berhubungan dengan sampel yang diuji
2. PERMENKES RI No.7 Tahun 2019 Tentang : Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit

Bandar Lampung, 03 Februari 2022
UPTD Balai Laboratorium Kesehatan
Provinsi Lampung,
Penanggung Jawab Laboratorium


dr. Aditya, M.Biomed
NIP. 19720322 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

HASIL PEMERIKSAAN LABORATORIUM

1 Informasi Pelanggan

- 1.1 Nama : RS. MUHAMMADIYAH METRO
1.2 Alamat : JL. Soekarno-Hatta No.42 Mulyojati 16 B Metro Barat Metro
1.3 No.Telp/faks : -
1.4 Petugas pengambil sampel : Lamiran ,S.ST / Astina Sari,SKM.,M.Kes

2 Informasi Sampel

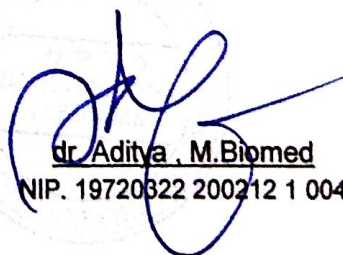
- 2.1 No.Identitas : 719/Swab/II/2022
2.2 Jenis sampel : Swab alat makan (Pisau)
2.3 Lokasi : Ruang Gizi
2.4 Kondisi saat diterima : Baik
2.5 Wadah / Volume : Tabung buffer steril / 10 ml
2.6 Tanggal/Jam Penerimaan : 27-01-2022/12.30 WIB
2.7 Tanggal/Jam pengujian : 27-01-2022/13.00 WIB
2.8 Jenis pemeriksaan : Angka kuman *E. coli*

3 Informasi Hasil Pengujian

NO.	Parameter	Hasil Pengujian	Batas maksimum	Acuan Metode
1	Angka kuman <i>E.coli</i>	0 CFU / cm ²	0 CFU / cm ²	DEPKES RI

Catatan : 1. Hasil yang ditampilkan hanya berhubungan dengan sampel yang diuji
2. PERMENKES RI No.7 Tahun 2019 Tentang : Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit

Bandar Lampung, 03 Februari 2022
UPTD Balai Laboratorium Kesehatan
Provinsi Lampung,
Penanggung Jawab Laboratorium


Dr. Aditya, M.Biomed
NIP. 19720322 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

HASIL PEMERIKSAAN LABORATORIUM

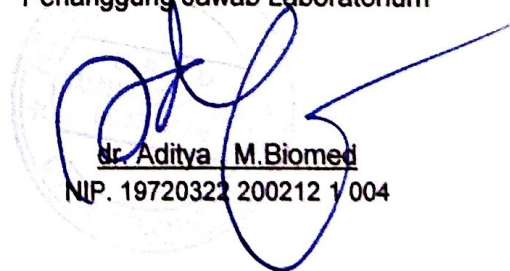
- 1 Informasi Pelanggan
 - 1.1 Nama : RS. MUHAMMADIYAH METRO
 - 1.2 Alamat : JL. Soekarno-Hatta No.42 Mulyojati 16 B Metro Barat Metro
 - 1.3 No.Telp/faks : -
 - 1.4 Petugas pengambil sampel : Lamiran ,S.ST / Astina Sari,SKM.,M.Kes
- 2 Informasi Sampel
 - 2.1 No.Identitas : 718/Swab/I/2022
 - 2.2 Jenis sampel : Swab alat makan (Sutel)
 - 2.3 Lokasi : Ruang Gizi
 - 2.4 Kondisi saat diterima : Baik
 - 2.5 Wadah / Volume : Tabung buffer steril / 10 ml
 - 2.6 Tanggal/Jam Penerimaan : 27-01-2022/12.30 WIB
 - 2.7 Tanggal/Jam pengujian : 27-01-2022/13.00 WIB
 - 2.8 Jenis pemeriksaan : Angka kuman *E. coli*
- 3 Informasi Hasil Pengujian

NO.	Parameter	Hasil Pengujian	Batas maksimum	Acuan Metode
1	Angka kuman <i>E.coli</i>	0 CFU / cm ²	0 CFU / cm ²	DEPKES RI

Catatan : 1. Hasil yang ditampilkan hanya berhubungan dengan sampel yang diuji
2. PERMENKES RI No.7 Tahun 2019 Tentang : Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit

Bandar Lampung, 03 Februari 2022
UPTD Balai Laboratorium Kesehatan
Provinsi Lampung,

Penanggung Jawab Laboratorium


Dr. Aditya M. Biomed
NIP. 19720322 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

HASIL PEMERIKSAAN LABORATORIUM

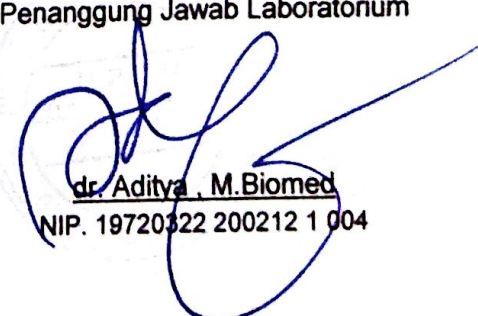
- 1 Informasi Pelanggan
 - 1.1 Nama : RS. MUHAMMADIYAH METRO
 - 1.2 Alamat : JL. Soekarno-Hatta No.42 Mulyojati 16 B Metro Barat Metro
 - 1.3 No.Telp/faks : -
 - 1.4 Petugas pengambil sampel : Lamiran ,S.ST / Astina Sari,SKM.,M.Kes
- 2 Informasi Sampel
 - 2.1 No.Identitas : 717/Swab/I/2022
 - 2.2 Jenis sampel : Swab alat makan (Wajan)
 - 2.3 Lokasi : Ruang Gizi
 - 2.4 Kondisi saat diterima : Baik
 - 2.5 Wadah / Volume : Tabung buffer steril / 10 ml
 - 2.6 Tanggal/Jam Penerimaan : 27-01-2022/12.30 WIB
 - 2.7 Tanggal/Jam pengujian : 27-01-2022/13.00 WIB
 - 2.8 Jenis pemeriksaan : Angka kuman *E. coli*

3 Informasi Hasil Pengujian

NO.	Parameter	Hasil Pengujian	Batas maksimum	Acuan Metode
1	Angka kuman <i>E.coli</i>	0 CFU / cm ²	0 CFU / cm ²	DEPKES RI

Catatan : 1. Hasil yang ditampilkan hanya berhubungan dengan sampel yang diuji
2. PERMENKES RI No.7 Tahun 2019 Tentang : Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit

Bandar Lampung, 03 Februari 2022
UPTD Balai Laboratorium Kesehatan
Provinsi Lampung,
Penanggung Jawab Laboratorium


dr. Aditya M. Biomed
NIP. 19720322 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

HASIL PEMERIKSAAN LABORATORIUM

1 Informasi Pelanggan

- 1.1 Nama : RS. MUHAMMADIYAH METRO
1.2 Alamat : JL. Soekarno-Hatta No.42 Mulyojati 16 B Metro Barat Metro
1.3 No.Telp/faks : -
1.4 Petugas pengambil sampel : Lamiran ,S.ST / Astina Sari,SKM.,M.Kes

2 Informasi Sampel

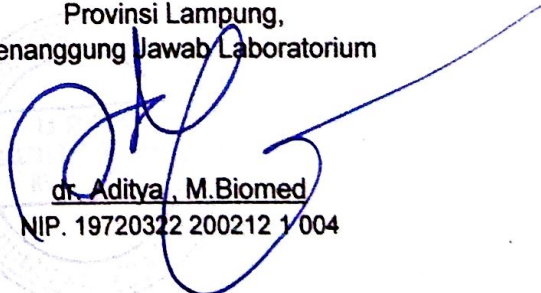
- 2.1 No.Identitas : 716/Swab/II/2022
2.2 Jenis sampel : Swab alat makan (Piring)
2.3 Lokasi : Ruang Gizi
2.4 Kondisi saat diterima : Baik
2.5 Wadah / Volume : Tabung buffer steril / 10 ml
2.6 Tanggal/Jam Penerimaan : 27-01-2022/12.30 WIB
2.7 Tanggal/Jam pengujian : 27-01-2022/13.00 WIB
2.8 Jenis pemeriksaan : Angka kuman *E. coli*

3 Informasi Hasil Pengujian

NO.	Parameter	Hasil Pengujian	Batas maksimum	Acuan Metode
1	Angka kuman <i>E.coli</i>	0 CFU / cm ²	0 CFU / cm ²	DEPKES RI

Catatan : 1. Hasil yang ditampilkan hanya berhubungan dengan sampel yang diuji
2. PERMENKES RI No.7 Tahun 2019 Tentang : Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit

Bandar Lampung, 03 Februari 2022
UPTD Balai Laboratorium Kesehatan
Provinsi Lampung,
Penanggung Jawab Laboratorium


dr. Aditya M. Biomed
NIP. 19720312 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

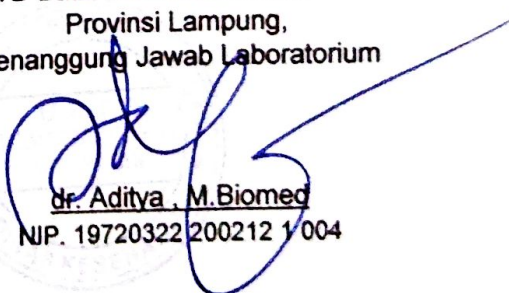
HASIL PEMERIKSAAN LABORATORIUM

- 1 Informasi Pelanggan
 - 1.1 Nama : RS. MUHAMMADIYAH METRO
 - 1.2 Alamat : JL. Soekarno-Hatta No.42 Mulyojati 16 B Metro Barat Metro
 - 1.3 No.Telp/faks : -
 - 1.4 Petugas pengambil sampel : Lamiran ,S.ST / Astina Sari,SKM.,M.Kes
- 2 Informasi Sampel
 - 2.1 No.Identitas : 715/Swab/I/2022
 - 2.2 Jenis sampel : Swab alat makan (Sendok)
 - 2.3 Lokasi : Ruang Gizi
 - 2.4 Kondisi saat diterima : Baik
 - 2.5 Wadah / Volume : Tabung buffer steril / 10 ml
 - 2.6 Tanggal/Jam Penerimaan : 27-01-2022/12.30 WIB
 - 2.7 Tanggal/Jam pengujian : 27-01-2022/13.00 WIB
 - 2.8 Jenis pemeriksaan : Angka kuman *E. coli*
- 3 Informasi Hasil Pengujian

NO.	Parameter	Hasil Pengujian	Batas maksimum	Acuan Metode
1	Angka kuman <i>E.coli</i>	0 CFU / cm ²	0 CFU / cm ²	DEPKES RI

Catatan : 1. Hasil yang ditampilkan hanya berhubungan dengan sampel yang diuji
2. PERMENKES RI No.7 Tahun 2019 Tentang : Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit

Bandar Lampung, 03 Februari 2022
UPTD Balai Laboratorium Kesehatan
Provinsi Lampung,
Penanggung Jawab Laboratorium


Dr. Aditya , M.Biomed
NIP. 197203222002121004



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

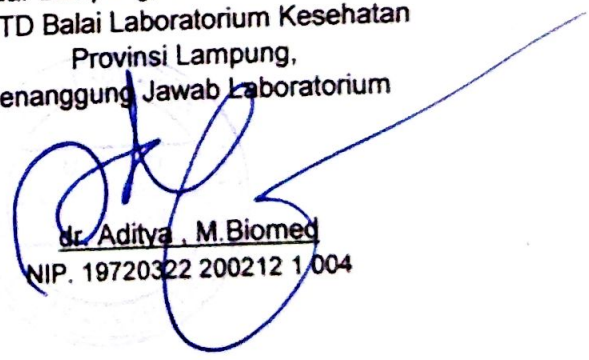
HASIL PEMERIKSAAN LABORATORIUM

- 1 Informasi Pelanggan
 - 1.1 Nama : RS. MUHAMMADIYAH METRO
 - 1.2 Alamat : JL. Soekarno-Hatta No.42 Mulyojati 16 B Metro Barat Metro
 - 1.3 No.Telp/faks : -
 - 1.4 Petugas pengambil sampel : Lamiran ,S.ST / Astina Sari,SKM.,M.Kes
- 2 Informasi Sampel
 - 2.1 No.Identitas : 714/Swab/II/2022
 - 2.2 Jenis sampel : Swab alat makan (Gelas)
 - 2.3 Lokasi : Ruang Gizi
 - 2.4 Kondisi saat diterima : Baik
 - 2.5 Wadah / Volume : Tabung buffer steril / 10 ml
 - 2.6 Tanggal/Jam Penerimaan : 27-01-2022/12.30 WIB
 - 2.7 Tanggal/Jam pengujian : 27-01-2022/13.00 WIB
 - 2.8 Jenis pemeriksaan : Angka kuman *E. coli*
- 3 Informasi Hasil Pengujian

NO.	Parameter	Hasil Pengujian	Batas maksimum	Acuan Metode
1	Angka kuman <i>E.coli</i>	0 CFU / cm ²	0 CFU / cm ²	DEPKES RI

Catatan : 1. Hasil yang ditampilkan hanya berhubungan dengan sampel yang diuji
2. PERMENKES RI No.7 Tahun 2019 Tentang : Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit

Bandar Lampung, 03 Februari 2022
UPTD Balai Laboratorium Kesehatan
Provinsi Lampung,
Penanggung Jawab Laboratorium


Dr. Aditya , M.Biomed
NIP. 19720322 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

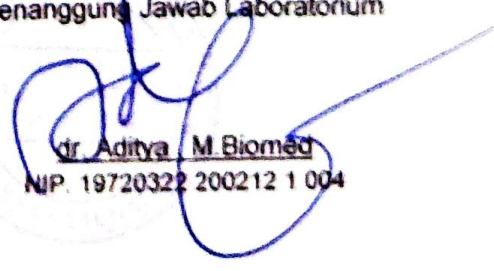
HASIL PEMERIKSAAN LABORATORIUM

- 1 Informasi Pelanggan
 - 1.1 Nama : RS. MUHAMMADIYAH METRO
 - 1.2 Alamat : JL. Soekarno-Hatta No.42 Mulyojati 16 B Metro Barat Metro
 - 1.3 No.Telp/faks : -
 - 1.4 Petugas pengambil sampel : Lamiran ,S.ST / Astina Sari,SKM.,M.Kes
- 2 Informasi Sampel
 - 2.1 No.Identitas : 713/Swab/I/2022
 - 2.2 Jenis sampel : Swab alat makan (Plato)
 - 2.3 Lokasi : Ruang Gizi
 - 2.4 Kondisi saat diterima : Baik
 - 2.5 Wadah / Volume : Tabung buffer steril / 10 ml
 - 2.6 Tanggal/Jam Penerimaan : 27-01-2022/12.30 WIB
 - 2.7 Tanggal/Jam pengujian : 27-01-2022/13.00 WIB
 - 2.8 Jenis pemeriksaan : Angka kuman *E. coli*
- 3 Informasi Hasil Pengujian

NO.	Parameter	Hasil Pengujian	Batas maksimum	Acuan Metode
1	Angka kuman <i>E.coli</i>	0 CFU / cm ²	0 CFU / cm ²	DEPKES RI

Catatan : 1. Hasil yang ditampilkan hanya berhubungan dengan sampel yang diuji
2. PERMENKES RI No.7 Tahun 2019 Tentang : Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit

Bandar Lampung, 03 Februari 2022
UPTD Balai Laboratorium Kesehatan
Provinsi Lampung,
Penanggung Jawab Laboratorium


dr. Aditya M. Biomed
NIP. 19720322 200212 1 004

CHECKLIST SANITASI MAKANAN DI RUMAH SAKIT

No	Pernyataan	Ya	Tidak	Keterangan
1. Pemilahan bahan makanan				
1	Pembelian bahan sebaiknya di tempat yang resmi dan berkualitas baik.			
2	Bahan makanan sebelum dilakukan pengolahan, dilakukan pemilihan (<i>screening</i>) untuk menjamin mutu makanan.			
3	Bahan makanan kemasan (terolah) harus mempunyai label dan merek serta dalam keadaan baik			
4	Penggunaan bahan tambahan makanan (BTP) seperti bahan pewarna, pengawet, dan pemanis buatan dalam pengolahan makanan harus sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang mengatur mengenai penggunaan bahan tambahan makanan.			
2. Penyimpanan bahan makanan				
5	Tempat penyimpanan bahan makanan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga dan hewan lain			
6	Gudang bahan makanan hendaknya berada dibagian yang tinggi			
7	Bahan makanan tidak diletakkan dibawah saluran/pipa air (air bersih maupun air limbah) untuk menghindari terkena bocoran.			
8	Tidak ada drainase disekitar gudang makanan			
9	Semua bahan makanan hendaknya disimpan pada rak-rak			

	dengan ketinggian atau jarak rak terbawah kurang lebih 30 cm dari lantai, 15 cm dari dinding dan 50 cm dari atap atau langit-langit bangunan.			
10	Suhu gudang bahan makanan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25 °C sampai dengan suhu ruang yang aman.			
11	Gudang harus dibangun dengan desain konstruksi anti tikus dan serangga.			
12	Penempatan bahan makanan harus rapi dan ditata tidak padat untuk menjagasi sirkulasi udara.			
13	Bahan makanan basah disimpan pada suhu yang aman sesuai jenis seperti buah, sayuran dan minuman, disimpan pada suhu penyimpanan sejuk (<i>cooling</i>) 10°C s/d -15°C, bahan makanan berprotein yang akan segera diolah kembali disimpan pada suhu penyimpanan dingin (<i>chilling</i>) 4°C s/d 1 0 °C, bahan makanan berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam disimpan pada penyimpanan dingin sekali (<i>freezing</i>) dengan suhu 0°C s/d -4°C, dan bahan makanan berprotein yang mudah rusak untuk jangka kurang dari 24 jam disimpan pada penyimpanan beku (<i>frozen</i>) dengan suhu < 0 °C.			
14	Dilakukan pemeriksaan terhadap fungsi lemari pendingin (kulkas/ freezer) secara berkala.			
15	Makanan yang berbau tajam (udang, ikan, dan lain-lain) harus tertutup.			
16	Pengambilan dengan cara <i>First In First Out</i> (FIFO) yaitu yang			

	disimpan lebih dahulu digunakan dahulu dan <i>First Expired First Out</i> (FEFO) yaitu yang memiliki masa kadaluarsa lebih pendek lebih dahulu digunakan agar tidak ada makanan yang busuk.			
17	Penyimpanan bahan makanan jadi dilakukan monitoring dan pencatatan suhu ruang penyimpanan minimal 2 kali per hari.			
18	Dalam ruangan dapur harus tersedia tempat penyimpanan contoh makanan jadi (<i>food bank sampling</i>) yang disimpan dalam jangka waktu 3 x 24 jam.			
3. Pengolahan makanan				
	Tempat pengelolaan makanan			
19	Tersediakan tempat pengolahan makanan (dapur) sesuai dengan persyaratan konstruksi, tata letak, bangunan dan ruangan dapur.			
20	Sebelum dan sesudah kegiatan pengolahan makanan, tempat dan fasilitasnya selalu dibersihkan dengan bahan pembersih yang aman. Untuk pembersihan lantai ruangan dapur menggunakan kain pel, maka pada gagang kain pel perlu diberikan kode warna hijau.			
21	Asap dikeluarkan melalui cerobong yang dilengkapi dengan sungkup asap.			
22	Pintu masuk bahan makanan mentah dan bahan makanan terpisah.			
	Peralatan masak			
23	Peralatan masak terbuat dari bahan dan desain alat yang mudah dibersihkan dan tidak boleh melepaskan zat beracun ke dalam			

	bahan makananan (<i>food grade</i>).			
24	Peralatan masak tidak boleh patah dan kotor serta tidak boleh dicampur.			
25	Lapisan permukaan tidak terlarut dalam asam/basa atau garam-garam yang lazim dijumpai dalam makananan.			
26	Peralatan masak seperti talenan dan pisau dibedakan untuk makananan mentah dan makananan siap saji.			
27	Peralatan agar dicuci segera sesudah digunakan, selanjutnya didesinfeksi dan dikeringkan			
28	Peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering dan disimpan pada rak terlindung dari vektor			
Penjamah makanan				
29	Harus sehat dan bebas dari penyakit menular.			
30	Secara berkala minimal 2 (dua) kali setahun diperiksa kesehatannya oleh dokter yang berwenang			
31	Harus menggunakan pakaian kerja dan perlengkapan pelindung pengolahan makananan dapur.			
32	Selalu mencuci tangan sebelum bekerja.			
33	Untuk petugas penjamah makananan di dapur gizi harus dilakukan pemeriksaan kesehatan menyeluruhmaksimal setiap 2 (dua) kali setahun dan pemeriksaan usap dubur maksimal setiap tahun.			
34	Pengawasan secara berkala dan pengambilan sampel dilakukan minimal dua kali dalam setahun.			
35	Bila terjadi keracunan makananan dan minuman di rumah sakit, maka petugaskesehatan lingkungan harus mengambil sampel makananan			

	untuk diperiksa ke laboratorium terakreditasi.			
36	Rumah sakit bertanggung jawab pada pengawasan penyehatan makanan pada kantin dan rumah makan/restoran yang berada di dalam lingkungan rumah sakit.			
37	Bila rumah sakit bekerja sama dengan pihak ketiga, maka harus mengikuti aturan jasaboga yang berlaku.			
4. Penyimpanan makanan jadi				
38	Penyimpanan dingin: Makanan yang dingin harus disimpan pada alat pendingin pada suhu 0°F (-17,8°C).			
39	Penyimpanan panas: Makanan yang disimpan tidak boleh mencapai suhu kritis (<i>danger zone</i>) 140°F (60°C)			
5. Pengangkutan makanan jadi				
40	Pangan diangkut dengan menggunakan kereta dorong yang tertutup, dan bersih dan dilengkapi dengan pengatur suhu agar suhu pangan dapat dipertahankan.			
41	Pengisian kereta dorong tidak sampai penuh, agar masih tersedia udara untuk ruang gerak.			
42	Perlu diperhatikan jalur khusus yang terpisah dengan jalur untuk mengangkut bahan/barang kotor.			
6. Penyajian makanan				
43	Cara penyajian pangan harus terhindar dari pencemaran dan bersih.			
44	Pangan jadi yang siap disajikan harus diwadahi dan tertutup.			
45	Wadah yang digunakan untuk menyajikan/mengemas pangan jadi harus bersifat <i>foodgrade</i> dan tidak			

	menggunakan kemasan berbahan polystyren.			
46	Pangan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat pangan dengan suhu minimal 60 °C dan 4 °C untuk pangan dingin.			
47	Penyajian dilakukan dengan perilaku penyaji yang sehat dan berpakaian bersih.			
48	Pangan jadi harus segera disajikan kepada pasien.			
49	Pangan jadi yang sudah menginap tidak boleh disajikan kepada pasien, kecuali pangan yang sudah disiapkan untuk keperluan pasien besok paginya, karena kapasitas kemampuan dapur gizi yang terbatas dan pangan tersebut disimpan ditempat dan suhu yang aman.			

Sumber: Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2019
Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit

KUESIONER PENGAMBILAN DATA HYGIENE SANITASI MAKANAN

DI RUMAH SAKIT UMUM MUHAMMADIYAH METRO

Data responden penjamah makanan:

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Pendidikan :

A. Pemilihan bahan makanan

1. Darimana sumber bahan makanan diperoleh, apakah dari tempat yang sudah diberi izin?
 - a. Ya
 - b. Tidak

B. Penyimpanan bahan makanan

1. Apakah tempat penyimpanan bahan makanan mudah dibersihkan?
 - a. Ya
 - b. Tidak

C. Pengolahan bahan makanan

1. Tempat pengolahan bahan makanan
 - 1) Apakah tempat pengolahan makanan selalu dibersihkan sebelum dan sesudah masak?
 - a. Ya
 - b. Tidak
 - 2) Apakah digunakan anti septic untuk membersihkannya?

- 3) Jenis antiseptic apa yang digunakan?
- 4) Apakah setiap hari sampah selalu dibuang?
 - a. Ya
 - b. Tidak

- 1) Apakah peralatan makanan disimpan ditempat rak yang tertutup?
 - a. Ya
 - b. Tidak
- 2) Apakah setelah pemakaian alat, alat tersebut langsung dibersihkan?
 - a. Ya
 - b. Tidak
- 3) Apakah peralatan pengolahan makanan dibersihkan menggunakan anti septic?
 - a. Ya
 - b. Tidak
- 4) Jenis antiseptic apa yang digunakan?
- 5) Setelah peralatan dicuci apakah peralatan tersebut dikeringkan?
 - a. Ya
 - b. Tidak

- 1) Apakah ada yang melakukan pengawasan cara pengolahan makanan?
 - a. Ya
 - b. Tidak
- 2) Jika ada siapa yang melakukan pengawasan cara pengolahan makanan?
 - a. Ahli Gizi
 - b. Ketua dapur

2. Apakah makanan yang diolah langsung disajikan kepada pasien?
- a. Ya b. Tidak

F. Penyajian makanan

1. Apakah peralatan yang digunakan untuk menyajikan makanan digunakan dalam keadaan bersih?
 - a. Ya
 - b. Tidak
2. Apakah makanan disajikan dalam keadaan tertutup?
 - a. Ya
 - b. Tidak

KUESIONER

PENANGGUNG JAWAB PENGOLAHAN MAKANAN

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Pendidikan :

1. Apakah ketua pengelolaan makanan selalu melakukan pemantauan terhadap penjamah makanan?

.....

2. Jika dilakukan berapa kali sehari dilakukan pemantauan?

.....

3. Apakah sebelum memperkerjakan penjamah makanan dilakukan pengecekan kesehatan terlebih dahulu?

.....

4. Apakah seluruh penjamah makanan mempunyai sertifikat kesehatan?

.....

5. Apakah dilakukan pemeriksaan kesehatan berkala kepada seluruh penjamah makanan?

.....

6. Apakah dilakukan pemeriksaan makanan secara berkala?

.....

7. Jika pernah, siapa yang melakukan pemeriksaan makanan?

.....

8. Pemeriksaan apasaja yang dilakukan? Dan bagaimana hasilnya?

.....