

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

CHEKLIST HYGIENE PENGELOLAAN SANITASI MAKANAN DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH KH MUHAMMAD THOHIR KABUPATEN PESISIR BARAT TAHUN 2022

NO	VARIABEL	BOBOT	KOMPONEN YANG DINILAI	NILAI	SKORE
1	Bahan Makanan dan Makanan Jadi	2	Kondisi bahan makanan dan makanan jadi secara fisisk memenuhi syarat	50	
			Kondisi bahan makanan dan makanan jadi secara bakteriologis memenuhi syarat	50	
2	Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi	3	Makanan yang mudah membusuk disimpan pada suhu $> 56,5^{\circ}\text{C}$ atau $< 4^{\circ}\text{C}$	30	
			Makanan yang akan disajikan > 6 jam disimpan pada suhu -5°C s/d 1°C	30	
			Bersih	10	
			Terlindung dari debu	10	
			Bebas gangguan serangga dan tikus	10	
			Bahan makanan dan makanan jadi terpisah	10	
3	Tempat Pengolahan Makanan (Dapur)	4	Lantai dapur sebelum dan sesudah kegiatan dibersihkan dengan antiseptik	50	
			Dilengkapi dengan sungkup dan cerobong asap	25	
			Pencahayaan > 200 lux	25	
4	Peralatan Masak	2	Sebelum digunakan dalam kondisi bersih	40	
			Tahan karat dan tidak mengandung bahan beracun	30	
			Utuh, tidak retak	30	

			Dicuci dengan disinfektan atau dikeringkan dengan sinar matahari/pemanas buatan dan tidak dibersihkan dengan kain	15	
5	Penjamah Pangan	2	Memiliki surat keterangan sehat yang berlaku	40	
			Tidak berkuku panjang, koreng, dan sejenisnya	30	
			Menggunakan pakaian pelindung pengolahan makanan	10	
			Selalu menggunakan peralatan dalam menjamah makanan jadi	10	
			Berperilaku sehat selama bekerja	10	
6	Pengangkutan Makanan	2	Menggunakan kereta dorong tertutup	40	
			Tidak menyajikan makanan yang sudah menginap	40	
			Lalu lintas makanan jadi menggunakan jalur khusus	20	
7	Penyajian Makanan	2	Pangan jadi yang siap disajikan harus diwadahi dan tertutup	15	
			Wadah yang digunakan untuk menyajikan/mengemas pangan jadi harus bersifat <i>foodgrade</i> dan tidak menggunakan kemasan berbahan <i>polystyren</i> .	30	
			Pangan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat pangan dengan suhu minimal 60 °C dan 4 °C untuk pangan dingin.	15	
			Pangan jadi harus segera disajikan kepada pasien.	20	

			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.	20	
8	Memenuhi Standar Baku Mutu Pangan Siap Saji	5	Rumah sakit memiliki sertifikat jasa boga golongan B	100	
			Rumah sakit tidak memiliki sertifikat	0	

Untuk Rumah Sakit Type D

MS jika hasil yang diperoleh rata-rata > 75%

TMS jika hasil yang diperoleh rata-rata < 75%

Cara Perhitungan Cheklist :

1. Skore diperoleh dari
Nilai x Bobot
2. Hasil persentase diperoleh dari perhitungan :

$$\frac{\text{skor yang didapat}}{\text{total skor per variabel}} \times 100 \%$$

LAMPIRAN 2

KUESIONER HYGIENE PENGELOLAAN SANITASI MAKANAN DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH KH MUHAMMAD THOHIR

I. Data Responden Penjamah Makanan

1. Nama :
2. Umur :
3. Jenis Kelamin :
4. Pendidikan :

II. Wawancara diajukan kepada penjamah makanan

1. Apakah bapak/ibu mencuci tangan sebelum mengolah makanan?
 - a. Ya
 - b. Tidak
2. Apakah bapak/ibu telah melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 2 (dua) kali setahun?
 - a. Ya
 - b. Tidak
3. Apakah bapak/ibu melakukan pemeriksaan usap dubur maksimal setiap tahun?
 - a. Ya
 - b. Tidak
4. Apakah bapak/ibu saat bekerja memakai apron/celemek?
 - a. Ya
 - b. Tidak
5. Apakah troli digunakan untuk mengangkut bahan pangan mentah?
 - a. Ya
 - b. Tidak
6. Apakah troli pengangkut makanan di cuci setiap hari?
 - a. Ya
 - b. Tidak

7. Apakah bapak/ibu saat bekerja sesudah keluar dari kamar mandi mencuci tangan pakai sabun?
 - a. Ya
 - b. Tidak
8. Apakah bapak/ibu memakai pakaian kerja yang bersih?
 - a. Ya
 - b. Tidak
9. Apakah bapak/ibu mandi minimal 2 kali dalam sehari?
 - a. Ya
 - b. Tidak
10. Apakah bapak/ibu mengganti pakaian minimal 2 kali dalam sehari?
 - a. Ya
 - b. Tidak
11. Apakah bapak/ibu bekerja sambil merokok?
 - a. Ya
 - b. Tidak
12. Apakah bapak/ibu memotong kuku tangan dan kaki minimal 1 kali/minggu?
 - a. Ya
 - b. Tidak
13. Apakah bapak/ibu memakai pakaian kerja yang menutupi seluruh kulit tubuh?
 - a. Ya
 - b. Tidak
14. Apakah bapak/ibu langsung membuang sampah jenis daging ataupun daun-daunan yang sudah tidak terpakai di tempat sampah?
 - a. Ya
 - b. Tidak
15. Apakah bapak/ibu setiap ingin mengelola makanan dapur di bersihkan terlebih dahulu?
 - a. Ya
 - b. Tidak

LAMPIRAN 3

INSTRUMEN UNTUK HYGIENE SANITASI MAKANAN JASABOGA GOLONGAN B

NO	URAIAN	BOBOT	X
	LOKASI, BANGUNAN, FASILITAS		
1	Halaman bersih, rapi, tidak becek dan berjarak sedikitnya 500 meter dari sarang lalat/ tempat pembuangan sampah, serta tidak tercium bau busuk atau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran.	1	
2	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa.	1	
3	Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah dibersihkan.	1	
4	Dinding dan langit-langit dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu (sarang laba-laba).	1	
5	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai.	1	
6	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah dan dipasang alat penahan lalat dan bau. Pintu dapur membuka ke arah luar.	1	
	PENCAHAYAAN		
7	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.	1	
	PENGHAWAAN		
8	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap.	1	
	AIR BERSIH		
9	Sumber air bersih aman, jumlah cukup dan bertekanan.	5	
	AIR KOTOR		

10	Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang.	1	
	FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET		
11	Jumlah cukup, tersedia sabun, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	3	
	PEMBUANGAN SAMPAH		
12	Tersedia tempat sampah yang cukup, tertutup, anti lalat,kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh.	2	
	RUANG PENGOLAHAN MAKANAN		
13	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan, dan terpisah dengan tempat tidur atau tempat mencuci pakaian.	1	
14	Ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. (barang tersebut disimpan rapi digudang).	1	
	KARYAWAN		
15	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular, seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA).	5	
16	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.	5	
17	Pakaian kerja, dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan.	1	
	MAKANAN		
18	Sumber makanan, keutuhan dan tidak rusak.	5	
19	Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluwarsa.	1	
	PERLINDUNGAN MAKANAN		
20	Penanganan makanan yang potensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan peracikan,persiapan penyajian dan pengangkutan makanan serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak (<i>thawing</i>).	5	
	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang.	4	

	PERALATAN MAKAN DAN MASAK		
21	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan,penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaan-nya.	2	
22	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2	
23	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan.	5	
24	Bahan racun / pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman,terlindung, mengguna-kan label / tanda yang jelas untuk digunakan.	5	
25	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan pelihara-an dan hewan pengganggu lainnya.	4	
JUMLAH		65	
	KHUSUS GOLONGAN B		
26	Pertemuan sudut lantai dan dinding lengkung (konus).	1	
27	Tersedia ruang belajar.	1	
28	Alat pembuangan asap dilengkapi filter (penyaring).	1	
29	Dilengkapi dengan saluran air panas untuk pencucian.	2	
30	Lemari pendingin dapat mencapai suhu – 10 °C.	4	
JUMLAH		92	

LAMPIRAN 4



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN TANGJUNGPURBAN

Jalan Soekarno - Hatta No.6 Bandar Lampung
Telp. : 0721 - 783.852 Faksimile : 0721 - 773918



E-mail : direktoral@poltekkes-tjg.go.id

Website : <http://poltekkes-tjg.go.id>

Nomor : PP.03.01/1.1/346/6/2022
Lampiran : 1 Eka
Hal : 1 (satu)

18 Mei 2022

Yth. Direktur RSUD.KH.Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat
Di - Pesisir Barat

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungpurban 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.	Nabila Jula San NIM: 1913451056	Gambaran Pengelolaan Sanitasi Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah KH. Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat	RSUD.KH.Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat
2.	Sis Dala Safira NIM: 1913451055	Gambaran Pengelolaan Limbah Medis Padat Di rumah Sakit Umum Daerah KH. Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Tahun 2022	

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



Warjadin Aliyanto, SKM, M.Kes
NIP. 196401281985021001

Tembusan Yth:
Ka. Jurusan Kesehatan Lingkungan

PEMERINTAH KABUPATEN PESISIR BARAT
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
 Jln. Jaka Wijaya No. 38, Karangbajawa, Pesisir Tengah, Kec. Karangbajawa, Kab. Pesisir Barat 94174
 Email: panamamodal@kab-pesisirbarat.go.id Website: panamamodal.go.id

SURAT IZIN PENELITIAN/SURVEY

Nomor : 303/028/IV.15/PB.PENELITIAN/2022

DAKAR :

1. Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor : 7 Tahun 2014 Tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 64 Tahun 2011 Tentang Pedoman Pelaksanaan Rekomendasi Penelitian
2. Peraturan Bupati Pesisir Barat Nomor 63 Tahun 2019 Tentang Pendelaguan Kecamatan Bupati dibidang Pelayanan Perizinan dan Non Perizinan Kepala Dinas Terpadu Satu Pintu Kabupaten Pesisir Barat
3. Surat Rekomendasi dan Badan Kesehatan Bangsa Dan Politik Kabupaten Pesisir Barat Nomor : 070/26/V.65/2022
4. Surat Dekan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Tanjung Karang Nomor : PP.03.01/L/1/2357/6/2022 pada Tanggal 18 Mei 2022 Perihal Permohonan Lem. Riad Dekan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Tanjung Karang

Dengan ini memberikan izin kepada :

Nama	: Nabila Julia Sari
NIM	: 1913451456
Pekerjaan	: Mahasiswa
Alamat	: Batu Raja, Pekon Batu Raja, Kecamatan Pesisir Utara
Judul Penelitian	: Gambaran Pengelolaan Sanitasi Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Kh. Muhammad Thohir Kab. Pesisir Barat
Kegiatan	: Riad
Lokasi	: Rumah Sakit Umum Daerah Kh. Muhammad Thohir Kab. Pesisir Barat
Pemangggang Jawab	: Kepala Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Tanjung Karang
Waktu	: Satu Minggu (31 Mei s.d 07 Juni 2022)
Tujuan	: Mengadakan Penelitian Dalam Rangka Penyusunan LTA (Laporan Tugas Akhir)

Surat izin Penelitian ini diberikan kepada yang bersangkutan untuk dapat digunakan sebagaimana perlunya.

Catatan :

1. Rekomendasi ini diberikan untuk kepentingan penelitian
2. Tidak dibenarkan melakukan penelitian/survey yang tidak sesuai/tidak ada kaitannya dengan judul kegiatan penelitian/survey tersebut di atas.
3. Melaporkan hasil penelitian/survey kepada Bupati Pesisir Barat yg. Kepala Dinas Penanaman Modal Dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kabupaten Pesisir barat
4. Surat izin ini dicabut kembali apabila persegongnya tidak menaati ketentuan tersebut di atas.

Dikeluarkan di : Kru
Pada Tanggal : 31 Mei 2022

**KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL
DAN PELAYANAN TERPADU SATU
PINTU KABUPATEN PESISIR BARAT,**

*Digitally signed by
Drs. Jon Edwar, M.Pd
Date: 2022.05.31
15:42:06 +07'00'*

**Drs. JON EDWAR, M.Pd
PEMBINA UTAMA MUDA
NIP. 196512051996011001**

Kabupaten Pesisir Barat
 Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu
 Jl. Jaka Wijaya No. 38, Karangbajawa, Pesisir Tengah, Kec. Karangbajawa, Kab. Pesisir Barat 94174
 Email: panamamodal@kab-pesisirbarat.go.id Website: panamamodal.go.id

LAMPIRAN 6



PEMERINTAH KABUPATEN PESIR BARAT RUMAH SAKIT KH. MUHAMMAD THOHIR

Jln. Atar Sedangkak Pekon Way Suluh Kec. Krui Selatan Kab. Pesisir Barat. Pos 34574
Email: rsudkrui@gmail.com Telp: 082282485094 (UGD), 082282485093(Kantor)

Nomor : 800/152/RSUD-KM/2022
Hal : Izin Penelitian

Pesisir Barat, 06 Juni 2022
Kepada Yth,
Direktur Politeknik Kesehatan
Tanjung Karang
Di
Tempat

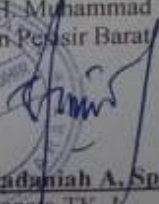
Dengan Hormat,

Sehubungan dengan surat permohonan yang telah diajukan mengenai izin penelitian dalam rangka penyusunan laporan tugas akhir bagi mahasiswa D III Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjung karang tahun akademik 2021/2022 yang akan dilaksanakan oleh mahasiswa :

No	Nama	NIM	Judul Penelitian
1	Nabila Julia Sari	1913451056	Gambaran Pengelolaan Sanitasi Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah KH. Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat
2	Siti Dela Safira	1913451055	Gambaran Pengelolaan Limbah Medis Padat di Rumah Sakit Umum Daerah KH. Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat

Dengan ini, kami dari pihak RSUD KH. Muhammad Thohir menyatakan bersedia memberikan izin bagi mahasiswa tersebut untuk melakukan penelitian di RSUD KH. Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat.

Demikian surat ini kami buat, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

Direktur
RSUD KH. Muhammad Thohir
Kabupaten Pesisir Barat

dr. Eya Hudaiah A. Sp.Rad
Penata TK. I
NIP. 19790112 200604 2 003

LAMPIRAN 7



alam lestari

LABORATORIUM

HASIL ANALISIS MIKROBIOLOGI

No. 378/Mikro/ALL/VI/2022

Pengirim Sampel : NABILA JULIA SARI
Alamat : Mahasiswa Kesehatan Lingkungan
Pengambil Sampel : Nabila Julia Sari
Tanggal Sampling : 14 Juni 2022
Sampel diterima : Di Laboratorium Tanggal 14 Juni 2022
Jenis Sampel : Angka Kuman Makanan Yang Sudah Diolah
Jumlah Sampel : Tiga

N O	KODE SAMPEL	STANDARD	HASIL ANALISA (ANGKA KUMAN)
1.	Bubur	1×10^5	$1,50 \times 10^2$
2.	Ikan	5×10^5	$3,25 \times 10^3$
3.	Tempe	5×10^4	$6,75 \times 10^2$

Keterangan Standar Menurut Badan Standarisasi Nasional Tentang Maksimum Cemarkan Mikroba



Hayunena, 18 Juni 2022

Manager Puncak

Fransta karina Karokaro, Msc

LAMPIRAN 8



alam lestari

LABORATORIUM

HASIL ANALISIS MIKROBIOLOGI

No. 376/Mikro/ALL/VI/2022

Pengirim Sampel : NABILA JULIA SARI
Alamat : Mahasiswa Kesehatan Lingkungan
Jenis Sampel : Usap Alat Makan
Pengambil Sampel : Nabila Julia Sari
Jumlah Sampel : Dua
Tanggal Sampling : 14 Juni 2022
Sampel diterima : Di Laboratorium Tanggal 14 Juni 2022

NO	TITIK SAMPLING	JUMLAH ANGKA KUMAN (Koloni/cm ²)
1	Plato 1	90
2	Plato 2	102,50

Keterangan Menurut Permenkes No 1204 Tahun 2004 Angka Kuman Maksimal Pada Alat Makan Di Rumah Sakit adalah 100 koloni/cm²



Hajimena, 18 Juni 2022
Manager Pancak

Fransta karina Karokaro, Msc

LAMPIRAN 9



alam lestari

LABORATORIUM

HASIL ANALISIS AIR MINUM

No : 377/AM/ALL/VI/2022

Pengirim Sampel : NABILA JULIA SARI
Alamat : Mahasiswa Kesehatan Lingkungan
Pengambil Sampel : Nabila Julia Sari
Tanggal Sampling : 14 Juni 2022
Sampel diterima : Di Laboratorium Tanggal 14 Juni 2022
Jenis Sampel : Air Bersih

No	Parameter	Standard	Satuan	Hasil Analisis	Metode
MIKROBIOLOGI					
1.	E. Coli	0	MPN/100 mL	0	Tabung Ganda
2.	Coliform	50	MPN/100 mL	52	Tabung Ganda

Keterangan: Standar Menggunakan Permenkes No 32 Tahun 2017



Hajimena, 18 Juni 2022
Manager Puncak

Fransta Karina Karo Karo, M.Sc

LAMPIRAN 10



Wawancara dengan petugas Sanitasi



Wawancara dengan petugas Gizi



Pengamatan Ruangan



Pengamatan di dapur



Pengamatan pada lemari pendingin



Troli



Pengamatan bahan pangan



Penempatan pangan di dalam pendingin



Pengamatan pada talenan



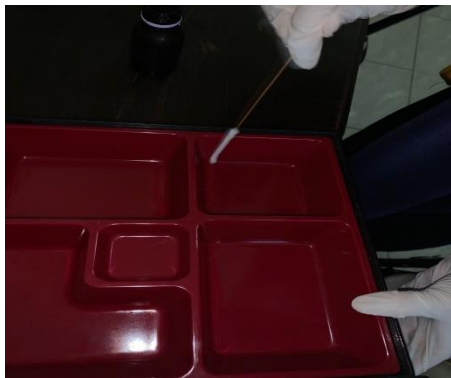
Gudang obat



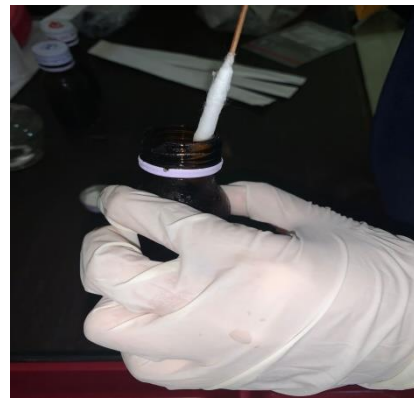
Sampel makanan



Sampel air bersih dan plato



Pengambilan sampel



Proses pengambilan sampel



Proses pengambilan sampel