

# LAMPIRAN



**Pemeriksaan bahan makanan**



**Ruang penyimpanan bahan kering**



**Pelabelan pada bahan makanan**



**Proses pemeriksaan bahan makanan**



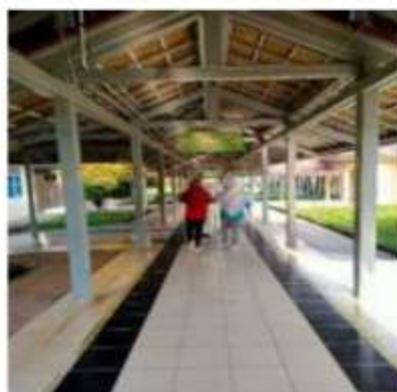
**Penerapan cuci tangan pakai sabun sebelum dan sesudah melakukan aktifitas**



**Proses pengolahan makanan**



**Personal hygiene penjamah makanan**



**Jalur pengangkutan makanan**



**Observasi di Instalasi gizi**



**Troli (alat pengangkutan makanan)**



**Wawancara dengan petugas pengolah makanan**



**Proses *Packing* makanan**



**Talenan yang dipakai saat mengolah makanan**



***Pest control***



**Fasilitas cuci tangan**



**Proses pengambilan sampel makanan**



**Proses inkubasi sampel makanan**



**Proses perhitungan mikroba pada sampel makanan rumah sakit**



**SURAT KETERANGAN PENELITIAN**  
**Nomor : 503/46/SUKET-PNLT/III.15/2023**

- DASAR** : 1. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah.  
2. Peraturan Kementerian Dalam Negeri Nomor 3 Tahun 2018 tentang Penerbitan Surat Keterangan Penelitian  
3. Peraturan Daerah Kabupaten Lampung Barat Nomor 14 Tahun 2021 tentang Perubahan atas Peraturan Daerah Kabupaten Lampung Barat No 8 Tahun 2016 tentang Pembentukan dan Susunan Perangkat Daerah
- MEMBACA** : 1. Surat Permohonan dari Ratna aulia novriani  
2. Rekomendasi Kepala Badan Kesbang Dan Politik Kabupaten Lampung Barat.
- MEMPERHATIKAN** : Permohonan Baru

**MEREKOMENDASIKAN :**

- Nama : Ratna aulia novriani  
NPM : 1913351025  
NIK : 1804045801010005  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Tempat/TGL Lahir : Liws, Lampung Barat, 18 Januari 2001  
Alamat : Simpang serdang RT/RW I/IX, WAY MENGAKU, BALIK BUKIT, LAMPUNG BARAT, LAMPUNG
- Pekerjaan : Mahasiswa  
Tujuan Penelitian : Penyusunan Skripsi  
Lokasi Penelitian : Rumah Sakit Umum Alimuddin Umar Kabupaten Lampung Barat
- Judul Penelitian : Analisis Hygiene Sanitasi Makanan Dan Penerapan Prinsip Hazard Analisis And Critical Control Point (HACCP) Pada Pengolahan Makanan Di Rumah Sakit Umum Alimuddin Umar Kabupaten Lampung Barat Tahun 20233
- Waktu yang diberikan : dari Tanggal 13 April 2023 sampai dengan Tanggal 13 April 2024

**Dengan Ketentuan**

1. Rekomendasi ini diberikan untuk kepentingan penelitian yang bersangkutan;
2. Tidak dibenarkan melakukan penelitian/survei yang tidak sesuai/tidak ada kaitannya dengan judul penelitian tersebut di atas;
3. Melaporkan hasilnya secara tertulis kepada Bupati Lampung Barat melalui Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu;
4. Surat Rekomendasi ini dicabut apabila Pemegangnya tidak mentaati ketentuan tersebut diatas;
5. Yang bersangkutan harus memenuhi Syarat serta ketentuan Perundang-undangan yang berlaku.

Demikian Surat Keterangan Penelitian ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Liwa, 13 April 2023  
KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL  
DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU,



14/04/2023 09:20:57



**Drs. DAMAN NASIR, M.P.**  
Pembina Utama Muda (IV/c)  
NIP. 19680701 198901 1 002

Tembusan : Kepada Yth.

1. Bupati / Wakil Bupati Lampung Barat (sebagai laporan)
2. Arsip



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUN  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

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



Nomor : UM.01.02/IV/ 161 /2023  
Lampiran : ..... Eks  
Hal : **Izin Penelitian**

10 April 2023

Yang Terhormat Kepala Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar  
Di – Lampung Barat

Sehubungan dengan penyusunan Skripsi bagi mahasiswa tingkat IV Program Studi Sanitasi Lingkungan Program Sarjana Terapan Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungpurun Tahun Akademik 2022/2023, maka kami Mengharapkan dapat diberikan izin kepada mahasiswa untuk dapat melakukan penelitian di Istitusi yang Bpk/Ibu pimpin. Adapun mahasiswa yang melakukan penelitian sebagai berikut :

NO	NAMA	JUDUL	TEMPAT PENELITIAN
1	Ratna Aulia Novriani NIM : 1913351025	Analisis Higiene Sanitasi Makanan dan Penerapan Prinsip Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) pada Pengolahan Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar Kabupaten Lampung Barat Tahun 2023	Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar

Atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.



**Ketua Prodi  
Sanitasi Lingkungan Program Sarjana Terapan**

**Rifai Agung Mulyono, SKM, M.Kes  
NIP-197003271996021001**

Tembusan Yth:

1. Ka. Jurusan Kesehatan Lingkungan



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

Jl. Soekarno - Hatta No. 6 Bandar Lampung  
 Telp : 0721 - 783 852 Faksimile : 0721 - 773 918

Website : <http://poltekkes-tjk.ac.id> E-mail : [direktorat@poltekkes-tjk.ac.id](mailto:direktorat@poltekkes-tjk.ac.id)



**KETERANGAN LAYAK ETIK**  
*DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION*  
 "ETHICAL EXEMPTION"

No.215/KEPK-TJK/III/2023

Protokol penelitian versi I yang diusulkan oleh :  
*The research protocol proposed by*

Peneliti utama : Ratna Aulia Novriani  
*Principal In Investigator*

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang  
*Name of the Institution*

Dengan judul:  
*Title*

**"Analisis Higiene Sanitasi Makanan Dan Penerapan Prinsip Hazard Analysis And Critical Control Point (Haccp) Pada Pengolahan Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar Kabupaten Lampung Barat Tahun 2023"**

*"Analysis Of Food Sanitation Hygiene And Application Of Hazard Analysis And Critical Control Point (Haccp) Principles In Food Processing At Alimuddin Umar Regional General Hospital, West Lampung Regency At 2023"*

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

*Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.*

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 27 Maret 2023 sampai dengan tanggal 27 Maret 2024.

*This declaration of ethics applies during the period March 27, 2023 until March 27, 2024.*



March 27, 2023  
 Professor and Chairperson,

Dr. Aprina, S.Kp., M.Kes

NAMA RUMAH SAKIT :  
 ALAMAT RUMAH SAKIT :  
 TIPE RUMAH SAKIT :  
 TANGGAL PEMERIKSAAN :

A. PRINSIP 1 : PEMILIHAN BAHAN MAKANAN

NO.	PARAMETER	YA	TIDAK
1.	<b>PEMILIHAN BAHAN MAKANAN MENTAH</b>		
	<b>A. MAKANAN HEWANI</b>		
	<b>1. Daging ternak</b>		
	a. berwarna cerah, mengkilap, tidak pucat		
	b. tidak tercium bau asam/ busuk		
	c. daging elastis (kenyal/ tidak kaku)		
	d. bila dipegang tidak lengket/ lekat tetapi terasa basah		
	<b>2. Unggas</b>		
	a. warna putih,kekuningan		
	b. lembek		
	c. tulangnya jelas warna kekuningan		
	d. bila sudah mati, warna akan sedikit gelap		
	e. dagingnya kenyal		
	<b>3. Ikan segar</b>		
	a. warna kulit terang, terang dan tidak lebam		
	b. sisik ikan masih melekat kuat/ tidak mudah rontok		
	c. mata melotot, jernih dan tidak suram		
	d. daging elastis, bila ditekan tidak berbekas		
	e. insang berwarna merah segar dan tidak berbau		

f. tidak berlendir berlebihan		
g. tidak berbau busuk, asam		
h. ikan akan tenggelam dalam air		
<b>4. Telur</b>		
a. tampak bersih dan kuat		
b. tidak pecah, retak atau bocor		
c. tidak terdapat noda atau kotoran pada kulit		
d. terdapat lapisan zat tepung pada permukaan kulit		
e. kulit telur kering dan tidak basah akibat dicuci		
f. digojok tidak kopyor		
bila diteropong terlihat terang dan bersih		
<b>5. Susu Segar</b>		
a. diambil langsung dari puring susu sapi, kambing, kerbau (alami)		
b. dilakukan pemanasan susu secara berulang pada suhu 60°C (susu pasteurisasi)		
c. dipanaskan pada suhu 100°C ( susu sterilisasi)		
<b>B. MAKANAN NABATI</b>		
<b>1. Buah-buahan</b>		
a. keadaan fisik baik, tidak busuk, tidak kotor		
b. isi masih terbungkus kulit dengan baik		
c. warna sesuai dengan bawaan		
d. tidak ada cairan lain melainkan dari buah itu sendiri		
e. terdapat lapisan pelindung		
<b>2. Sayur-sayuran</b>		
a. segar, utuh dan tidak layu		
b. tidak rusak/ pecah		
c. tidak ada bekas gigitan hewan/ manusia		

d. tidak bernoda dan tidak berubah warna		
e. bebas dari tanah kotoran lainnya		
<b>3. Biji-bijian</b>		
a. kering isi penuh, tidak keriput dan berwarna mengkilap		
b. permukaan baik, tidak ada noda karena rusak, jamur/ kotoran selain wana aslinya.		
c. biji tidak berlubang-lubang		
d. tidak tercium bau lain selain dari bau khas biji tersebut		
e. tidak tumbuh kecambah/ tunas kecuali pada biji tertentu (toge)		
f. tenggelam dalam air		
<b>4. Tepung</b>		
a. tidak lembab/ basah		
b. warna tidak berubah		
c. tidak ada kutu/ serangga		
d. masih dalam kemasan pabrik		
<b>5. Bumbu kering</b>		
a. keadaan kering, bebas dari serangga		
b. warna mengkilap dan berisi penuh		
c. bebas dari kotoran dan debu		
<b>6. Sayuran berlapis</b>		
a. lapisan luar masih menempel dengan baik		
b. lapisan luar dalam keadaan bersih		
c. masih terdapat lapisan penutup		
<b>C. MAKANAN FERMENTASI</b>		
a. tercium aroma asli makanan fermentasi		
b. bebas dari cemaran serangga		
c. tidak terdapat noda pertumbuhan benda asing		

<b>D. MAKANAN OLAHAN PABRIK</b>		
<b>1. Makanan dikemas</b>		
a. memiliki label/ merk		
b. terdaftar dan memiliki nomor daftar		
c. kemasan dalam keadaan baik (tidak pecah/kembung)		
d. belum kadaluawarsa		
e. kemasan digunakan hanya untuk 1 kali penggunaan		
<b>2. Makanan tidak dikemas</b>		
a. baru dan segar		
b. tidak basi, busuk, berjamur		
c. tidak mengandung bahan berbahaya		





## B. PRINSIP 2: PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN

NO.	PARAMETER	YA	TIDAK
1.	Bebas dari kontaminasi bakteri, serangga, tikus, dan bahan berbahaya		
2.	Memperhatikan prinsip FIFO dan FEFO		
3.	Tempat penyimpanan sesuai dengan jenis bahan makanan		
4.	Kelembaban penyimpanan dalam ruangan 80%-90%		
5.	Suhu penyimpanan bahan makanan makanan olahan pabrik dan makanan kemasan tertutup +10°C		
6.	Tidak menempel pada lantai, dinding, langit		
7.	Suhu penyimpanan makanan yang mudah membusuk dalam suhu panas 65,5°C dan suhu dingin <4°C		
8.	Pembelian bahan ditempat resmi dan berkualitas		
9.	Pemeriksaan bahan makanan dan makanan jadi secara fisik dan lab minimal 1 bulan		
10.	Pemeriksaan fisik pada makanan yang bukan dari rumah sakit		
11.	Penyimpanan bahan kering		
	a. Tidak terletak dibawah saluran/ pipa air		
	b. Tidak ada drainase disekitar Gudang		
	c. Gudang bahan makanan berada dibagian paling tinggi		
	d. tersimpan di rak-rak dengan ketinggian 15-25 cm		
	e. suhu gudang <22°C		
	f. Gudang bebas dari serangga dan binatang pengganggu		
	g. penempatan bahan makanan rapi dan terjaga sirkulasi udara		
12.	Penyimpanan bahan makanan basah/ mudah membusuk		
	a. bahan makanan protein yang mudah rusak jagka waktu 24 jam disimpan di penyimpanan dingin sekali (freezing) dengan suhu 0°C- 4°C		
	b. bahan makanan protein yang mudah rusak jangka waktu < 24 jam disimpan pada penyimpanan beku (frozen)		
	c. pintu tertutup		

	d. makanan yang berbau tajam dimasukkan dalam wadah tertutup		
	e. pengambilan bahan makanan menggunakan prinsip FIFO		

### C. PRINSIP 3: PENGOLAHAN MAKANAN

NO.	PARAMETER	YA	TIDAK
1.	Bebas dari kontaminasi pencemaran		
2.	Bebas dari serangga dan binatang pengganggu		
3.	Menu disusun dengan memperhatikan		
	a. pemesanan konsumen		
	b. ketersediaan bahan, jenis, dan jumlah		
	c. keragaman variasi dari tiap menu		
	d. proses/ lamanya waktu pengolahan		
	e. keahlian dalam mengolah makanan		
4.	Memisahkan/ membuang bagian bahan yang rusak		
5.	Peralatan		
	a. peralatan terbuat dari bahan aman dan tidak berbahaya		
	b. lapisan permukaan tidak larut dalam suasana asam/ basa/ garam		
	c. talenan terbuat dari bahan bukan kayu, kuat dan tidak melepaskan bahan berbahaya jika digunakan		
	d. peralatan bersih, kuat, berfungsi dengan baik		
6.	Wadah penyimpanan		
	a. wadah tertutup		
	b. terpisah tiap jenis makanan		
	c. bebas dari kontaminasi/ kontak langsung		
	d. bebas dari kuman patogen		
	e. utuh, tidak cacat, tidak retak, mudah dibersihkan		
7.	Pengaturan suhu pengolahan dan kematangan tiap bahan makanan (90°C)		
8.	Prioritas Dalam Memasak		
	a. memasak makanan yang tahan lebih lama terlebih dahulu		

	b. bahan makanan disimpan dalam lemari es		
	c. menggunakan penjepit/ sendok saat mengambil makanan		
	d. menggunakan sendok khusus saat mencicipi makanan		
9.	Memperlakukan makanan dengan hati-hati dan seksama		
10.	Dapur/ tempat pengolahan makanan bersih		

D. PRINSIP 4: PENYIMPANAN MAKANAN JADI/ MASAK

NO.	PARAMETER	YA	TIDAK
1.	Makanan dalam keadaan baik (tidak rusak, busuk, basi)		
2.	Angka kuman pada makanan 0/gr sampel		
3.	Angka kuman pada minuman 0/ml sampel		
4.	Jumlah kandungan logam berat/residu pestisida tidak melebihi ambang batas		
5.	Memperhatikan prinsip FIFO dan FEFO		
6.	Wadah terpisah untuk setiap jenis makanan		
7.	Makanan jadi tidak bercampur dengan bahan makanan mentah		
8.	Suhu penyimpanan makanan		
	a. makanan kering 25°C- 30°C		
	b. makanan basah yang segera disajikan > 60°C		
	c. makanan cepat basi yang segera disajikan $\geq 65,5^{\circ}\text{C}$		
	d. makanan cepat basi yang belum segera disajikan -5°C- s/d -1°C		
	e. makanan yang disajikan dingin (segera disajikan) 5°C s/d 10°C		
	f. makanan yang disajikan dingin (belum segera disajikan) <10°C		

E. PRINSIP 5: PENGANGKUTAN MAKANAN

NO.	PARAMETER	YA	TIDAK
<b>1.</b>	<b>Pengangkutan bahan makanan</b>		
	a. tidak terkontaminasi bahan berbahaya dan beracun		
	b. menggunakan kendaraan khusus		
	c. bahan makanan tidak terinjak, terbantng, diduduki		
	d. bahan makanan yang diangkut dalam keadaan dingin, diangkut dengan alat pendingin		
<b>2.</b>	<b>Pengangkutan makanan jadi/ masak</b>		
	a. tidak terkontaminasi bahan berbahaya dan beracun		
	b. menggunakan kendaraan khusus		
	c. makanan ditempatkan pada wadah sesuai jenis makanan		
	d. wadah utuh, kuat, tidak berkarat		
	e. isi tidak terlalu penuh		
	f. pengangkutan untuk waktu lama suhu harus tetap panas 60°C atau tetap dingin 40°C		

F. PRINSIP 6: PENYAJIAN MAKANAN

NO.	PARAMETER	YA	TIDAK
1.	Dilakukan uji organoleptik		
2.	Dilakukan uji biologis		
3.	Dilakukan uji laboratorium		
4.	Memperhatikan jarak dan waktu tempuh dari tempat pengolahan makanan ke tempat penyajian		
5.	Wadah terpisah, tertutup		
6.	Makanan berkuah dipisah antara kuah dan isinya		
7.	Pemisahan makanan sesuai jenis		
8.	Makanan disajikan dalam keadan panas/ hangat		

9.	Tempat bersih, utuh, tidak rusak		
10.	handling		
11.	Edible part		
12.	Tepat penyajian (tepat menu, waktu, tata hinding, volume)		

## POHON KEPUTUSAN HACCP

