

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURWANA

Jalan Soekarno - Hatta No.6 Bandar Lampung
 Telp. : 0721 - 783 852 Faksimile : 0721 - 773918



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

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

Nomor : PP.03.01 / I.1 / 1863.110/2023
 Lampiran : Eks
 Hal : Izin Penelitian

16 Maret 2023

Yang Terhormat , Ka. Rumkit RS Bhayangkara Polda Lampung
 Di – Bandar Lampung

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tanjungpurwa 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	Mariska Riskiyanti	Gambaran Faktor Internal Dan Eksternal Yang Mempengaruhi Sisa Makanan Biasa Pasien Rawat Inap Kelas II Di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung Tahun 2023	Rumah Sakit Bhayangkara Polda Lampung
2	Putri Alfisyah	Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Diabetes Melitus Di Rs Bhayangkara Bandar Lampung	Rumah Sakit Bhayangkara Polda Lampung
3	Shinta Nabilla	Higiene Sanitasi Makanan Serta Sikap, Perilaku Tenaga Pengolah Dan Pendistribusian Makanan Di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung Tahun 2023	Rumah Sakit Bhayangkara Polda Lampung
4	Salu Ganda Putri Nur Anisa	Gambaran Perencanaan Menu Dan Pengadaan Bahan Makanan Di Rs Bhayangkara Bandar Lampung	Rumah Sakit Bhayangkara Polda Lampung

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



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

Tembusan :
 1.Ka.Jurusan Gizi
 2.Ka.Bid.Diklat RS. Bhayangkara Polda Lampung



KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA
DAERAH LAMPUNG
RUMAH SAKIT BHAYANGKARA BANDAR LAMPUNG

Bandar Lampung, 11 Mei 2023

Nomor : B/ 105 /V/DIK.2.6./2023/RSB
Klasifikasi : BIASA
Lampiran : 1 (satu) lembar
Perihal : Pemberian Izin Penelitian Mahasiswa
Politeknik Kesehatan Tj. Karang

Kepada:

Yth. Direktur Politeknik
Kesehatan Tj.Karang

di-

Tempat

1. Rujukan:
 - a. Nota Kesepahaman antara Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan (POLTEKKES KEMENKES) Tanjung Karang dengan Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung tentang Tridarma Perguruan Tinggi Nomor: HK.03.01 / I.3 / 6663 / 2022 dan Nomor: 287/XI/LIT.5/2022/RSB.
 - b. Surat Permohonan Izin Penelitian Mahasiswa Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjung Karang Nomor:PP.03.01/I.1/1863.110/2023.
2. Sehubungan dengan rujukan tersebut diatas, diberitahukan kepada Direktur Politeknik Kesehatan Tanjung Karang bahwa kami memberikan izin penelitian di Rumkit Bhayangkara Bandar Lampung kepada nama-nama terlampir dengan mematuhi tata tertib di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung.
3. Demikian untuk menjadi maklum.

KARUMKIT BHAYANGKARA BANDAR LAMPUNG



KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA
DAERAH LAMPUNG
RUMAH SAKIT BHAYANGKARA BANDAR LAMPUNG

LAMPIRAN MAHASISWA PENELITIAN
NOMOR: B/105/V/DIK.2.6./2023/RSB
TANGGAL: 11 MEI 2023

DAFTAR NAMA MAHASISWA PENELITIAN

NO.	NAMA	JURUSAN	JUDUL PENELITIAN
1.	MARISKA RISKIYANTI	Gizi	Gambaran Faktor Internal Dan Eksternal Yang Mempengaruhi Sisa Makanan Biasa Pasien Rawat Inap Kelas II Di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung Tahun 2023
2.	PUTRI ALFISYAH	Gizi	Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Diabetes Melitus Di Rs Bhayangkara Bandar Lampung
3.	SHINTA NABILLA	Gizi	Hygiene Sanitasi Makanan Serta Sikap, Perilaku Tenaga Pengolah, Dan Pendistribusian Makanan Di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung Tahun 2023
4.	SALU GANDA PUTRI NUR ANISA	Gizi	Gambaran Perencanaan Menu Dan Pengadaan Bahan Makanan Di Rs Bhayangkara Bandar Lampung

KARUMKIT BHAYANGKARA BANDAR LAMPUNG



DR. HIDAYATULLAH Sp.THT-KL
AJUN KOMISARIS BESAR POLISI NRP. 74020589

Lampiran 2.

PERNYATAAN PERSETUJUAN RESPONDEN

Setelah mendapatkan penjelasan tentang maksud dan tujuan penelitian yang dilaksanakan, saya :

Nama :

Jenis Kelamin :

Pendidikan :

Umur :

Alamat :

Menyatakan bahwa saya bersedia menjadi responden dalam penelitian yang berjudul Higiene Sanitasi Makanan Serta Sikap, Perilaku Tenaga Pengolah Makanan dan Pendistribusian Makanan di Rumah Sakit Bhayangkara Bnadar Lampung. Saya tidak akan menuntut terhadap segala kemungkinan yang akan terjadi dalam penelitian ini.

Demikian surat pernyataan persetujuan ini saya sampaikan dengan sadar dan tanpa ada paksaan siapapun.

Responden

Peneliti

(.....)

(Shinta Nabilla)

Nim. 2013411140

Lampiran 3.

Hasil Rata-Rata Sikap Higiene Tenaga Pengolah Makanan

	Pernyataan	SS		S		TS		STS	
			%		%		%		%
1.	Pada saat mengolah makanan memakai sepatu karet yang tertutup	5	83,3	1	16,6	0		0	
2.	Mandi minimal 2x dalam sehari	3	50,0	3	50,0	0		0	
3.	Celemek harus digunakan saat mengolah makanan	5	83,3	1	16,6	0		0	
4.	Penutup kepala digunakan saat mengolah makanan	3	50,0	3	50,0	0		0	
5.	Saat sedang sakit tidak boleh mengolah makanan	2	33,3	1	16,6	3	50,0	0	
6.	Setelah dari toilet harus mencuci tangan pakai sabun	0		5	83,3	1	16,6	0	
7.	Sebelum mengolah makanan harus mencuci tangan	3	50,0	3	50,0	0		0	
8.	Sesudah mengolah makanan harus cuci tangan	2	33,3	4	66,6	0		0	
9.	Saat mengolah makanan harus menggunakan sarung tangan	2	33,3	4		0		0	
10.	Pengolah makanan boleh menggunakan pewarna kuku saat mengolah makanan	1	16,6	3	50,0	2	33,3	0	
11.	Saat mengolah makanan diperbolehkan menggaruk bagian tubuh	1	16,6	5	83,3	0		0	
12.	Menyisir rambut diperbolehkan saat mengolah makanan	0		0		5	83,3	1	16,6
13.	Merokok diperbolehkan saat mengolah makanan	0		0		1	16,6	5	83,3
14.	Setelah dari toilet boleh tidak mencuci tangan menggunakan sabun	0		4	66,6	2	33,3	0	
15.	Ketika sedang mengolah makanan petugas diperbolehkan makan atau mengunyah makanan saat bekerja	0		1	16,6	4	66,6	1	16,6
16.	Pada saat mencuci tangan diperbolehkan untuk tidak menggunakan sabun	0		1	16,6	5	83,3	0	
17.	Pada saat mengolah makanan diperbolehkan untuk tidak menggunakan masker	0		2	33,3	4	66,6	0	

18.	Pada saat mengolah makanan diperbolehkan untuk menggunakan perhiasan	0		0		5	83,3	0	
19.	Ketika sedang mengolah makanan diperbolehkan meludah di tempat pencucian pralatan makanan dan disembarang tempat	0		0		5	83,3	1	16,6
20.	Ketika sedang mengolah makanan diperbolehkan berbicara	0		4	66,6	2	33,3	0	

Lampiran 4.

**Hasil Rata-Rata Perilaku Tenaga Pengolah Makanan Terhadap Higiene
Penjamah Makan**

No.	Pernyataan	Ya						Rata-Rata (%)
		Hari 1		Hari 2		Hari 3		
		N	%	N	%	N	%	
1.	Celemek dipakai pada saat bekerja	6	100	6	100	6	100	100
2.	Menggunakan penutup kepala saat bekerja	5	83	5	83	6	100	88,6
3.	Menggunakan masker saat mengolah makanan	3	50	2	33	1	16	33
4.	Mencuci tangan dengan sabun setelah mengolah makanan	0	0	0	0	0	0	0
5.	Menggunakan sepatu tertutup dan kedap air pada area pencucian	1	16	0	0	2	33	16,3
6.	Menggunakan sarung tangan	1	16	0	0	0	0	5,3
7.	Menggunakan sepatu karet saat bekerja	1	16	1	16	2	33	21,6
8.	Menggunakan celemek dengan benar dan tepat	6	100	6	100	6	100	100
9.	Petugas pengolah yang tidak menggunakan jilbab pastikan rambutnya sudah terikat rapih dan jika menggunakan jilbab pastikan jilbabnya sudah rapih	5	83	6	100	6	100	94,3
10.	Pastikan tidak berbicara saat mengolah makanan	1	16	3	50	2	33	34,6
11.	Tidak menggunakan perhiasan	2	33	3	50	3	50	44,3
12.	Kuku dalam keadaan pendek dan bersih	5	83	5	83	5	83	83
13.	Tidak mengunyah makanan saat bekerja	5	83	1	16	5	83	60,6
14.	Menutup luka/ koreng dengan plester pada area tubuh yang terbuka dan kontak langsung dengan makanan	6	100	6	100	6	100	100
15.	Mencuci tangan dengan sabun sebelum mengolah makanan	0	0	0	0	0	0	0
16.	Tidak merokok saat mengolah makanan	6	100	6	100	6	100	100

17.	Mengganti sarung tangan setiap setelah mengolah makanan	0	0	0	0	0	0	0
18.	Tidak menggaruk kepala atau menyisir rambut saat mengolah makanan	6	100	6	100	6	100	100
19.	Tidak mengambil makanan yang sudah jatuh ke lantai	6	100	6	100	6	100	100
20.	Tidak bekerja saat sakit	6	100	6	100	6	100	100

Lampiran 5.

Hasil Rata-Rata Pengamatan Perilaku Pramusaji Terhadap Higiene Tenaga Pengolah Makanan

No.	Pernyataan	Ya						Rata-Rata (%)
		Hari 1		Hari 2		Hari 3		
		N	%	N	%	N	%	
1.	Celemek dipakai pada saat bekerja	0	0	0	0	0	0	0
2.	Menggunakan masker saat mendistribusikan makanan	5	83,3	5	83,3	6	100	88,8
3.	Mencuci tangan memakai sabun sebelum bekerja	0	0	0	0	0	0	0
4.	Menggunakan sarung tangan	0	0	0	0	0	0	0
5.	Menggunakan sepatu tertutup saat bekerja	6	100	5	83,3	4	66,6	83,3
6.	Menggunakan celemek dengan benar dan tepat	0	0	0	0	0	0	0
7.	Jika ada pramusaji tidak menggunakan jilbab pastikan rambutnya sudah tertutup rapih	5	83,3	6	100	5	83,3	88,6
8.	Pastikan tidak berbicara saat pemindahan makanan	5	83,3	5	83,3	6	100	58,6
9.	Tidak menggunakan perhiasan (jam tangan, cincin, gelang, kalung, anting) kecuali pekerja yang menggunakan jilbab diperbolehkan menggunakan anting atau kalung	3	50	5	83,3	4	66,6	66,6
10.	Kuku dalam keadaan pendek dan bersih	5	83,3	5	83,3	5	83,3	83,3
11.	Pramusaji yang sakit tidak diperbolehkan bekerja	6	100	6	100	6	100	100
12.	Memiliki surat keeterrangan sehat	0	0	0	0	0	0	0
13.	Menutup mulut saat bersin	6	100	6	100	6	100	100
14.	Menggunakan penutup kepala	5	83,3	6	100	5	83,3	88,8
15.	Tidak menggaruk anggota tubuh yang terbuka	6	100	6	100	6	100	100
16.	Tidak menggaruk kepala saat mendistribusikan makanan	6	100	6	100	6	100	100
17.	Tidak mengunyah/makan saat bekerja	6	100	6	100	6	100	100
18.	Tidak merokok saat mendistribusikan	6	100	6	100	6	100	100

	makanan							
19.	Mencuci tangan menggunakan sabun setelah bekerja	0	0	0	0	0	0	0
20.	Menutup luka/koreng dengan plaster	6	100	6	100	6	100	100

Lampiran 6.

DOKUMENTASI PENELITIAN



Dinding tidak terpelihara dari cipratan minyak



Pembuangan sampah tidak sesuai (organik dan anorganik)



Tidak menggunakan sarung tangan dan masker saat memasak



Menggunakan perhiasan saat mengolah makanan



Menggunakan perhiasan saat mengolah makanan



Saat pengolahan tidak menggunakan sepatu karet dan tidak tertutup



Tidak menggunakan penutup kepala saat mengolah makanan



Kuku tenaga pengolah dan pramusaji ada yang panjang



Tidak menggunakan sepatu tertutup dan APD lengkap saat mendistribusikan makanan



Tidak menggunakan APD lengkap saat mendistribusikan makanan



Pintu instalasi gizi tidak dapat membuka dan menutup sendiri (*self closing*)



Tempat pencucian alat dan bahan makanan dijadikan satu dan hanya terdapat 2 bilik bak pencuci



Pisau untuk mengolah sayuran dipakai untuk memotong telur



Nampan/alas peralatan distribusi makanan digunakan sebagai alas pengolahan



Peralatan diletakkan tidak dilemari tertutup, tidak sesuai jenis dan fungsinya

Lampiran 7.

ANALISIS DATA

1. Sikap Higiene Tenaga pengolah Makanan

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Sikap tenaga pengolah	6	71.25	86.25	78.3333	6.64580
Valid N (listwise)	6				

2. Perilaku Tenaga Pengolah Makanan

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Perilaku tenaga pengolah	6	55.00	66.00	59.5333	3.79561
Valid N (listwise)	6				

3. Perilaku Pramusaji Makanan

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Perilaku pramusaji	6	60.00	70.00	64.2667	3.55903
Valid N (listwise)	6				

4. Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan

Sanitasi

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Memenuhi syarat	15	75.0	75.0	75.0
Tidak memenuhi syarat	5	25.0	25.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

5. Sanitasi Alat Pengolahan Makanan

Alat pengolah

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
memenuhi syarat	15	75.0	75.0	75.0
Valid Tidak memenuhi syarat	5	25.0	25.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

6. Sanitasi Alat Pendistribusian Makanan

Alat distribusi

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
memenuhi syarat	8	80.0	80.0	80.0
Valid Tidak memenuhi syarat	2	20.0	20.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

Lampiran 8. Lembar Formulir Pernyataan Sikap Tenaga Pengolah Makanan

Tenaga Pengolah Makanan

**FORMULIR PERNYATAAN SIKAP HIGIENE PENGOLAH
MAKANAN DI RS BHAYANGKARA BANDAR LAMPUNG
TAHUN 2023**

Hari/ tanggal : Selasa, 16 Mei 2023 55
 Nama Responden : Iskawati
 Keterangan : Berilah Tanda ceklis pada jawaban yang menurut
 anda paling tepat

No	Pertanyaan	SS	S	TS	STS
1.	Pada saat mengolah makanan memakai sepatu karet yang tertutup	✓4			
2.	Mandi minimal 2x dalam sehari	✓4			
3.	Celemek harus digunakan saat mengolah makanan		✓3		
4.	Penutup kepala digunakan saat mengolah makanan		✓3		
5.	Saat sedang sakit tidak boleh mengolah makanan			✓2	
6.	Setelah dari toilet harus mencuci tangan menggunakan sabun		✓3		
7.	Sebelum mengolah makanan harus mencuci tangan menggunakan sabun		✓3		
8.	Sesudah mengolah makanan harus cuci tangan		✓3		
9.	Saat mengolah makanan harus menggunakan sarung tangan		✓3		
10.	Pengolah makanan boleh menggunakan pewarna kuku saat mengolah makanan			✓2	
11.	Saat mengolah makanan diperbolehkan menggaruk bagian tubuh			✓2	
12.	Menyisir rambut diperbolehkan saat mengolah makanan		✓3		
13.	Merokok diperbolehkan saat mengolah makanan		✓3		
14.	Setelah dari toilet boleh tidak mencuci tangan menggunakan sabun			✓2	
15.	Pengolah makanan boleh memiliki kuku yang panjang		✓3		
16.	Pada saat mencuci tangan diperbolehkan untuk tidak menggunakan sabun			✓2	
17.	Pada saat mengolah makanan diperbolehkan untuk tidak menggunakan masker			✓2	
18.	Pada saat mengolah makanan diperbolehkan untuk menggunakan perhiasan		✓3		
19.	Ketika sedang mengolah makanan diperbolehkan meludah di tempat pencucian pralatan makanan dan disembarang tempat		✓3		
20.	Ketika sedang mengolah makanan diperbolehkan berbicara			✓2	

SS : Sangat Setuju

S : Setuju

TS : Tidak Setuju

STS: Sangat Tidak Setuju

Sumber : Prakoso (2014) dan Amelia (2022)

Lampiran 9. Lembar Formulir Pengamatan Perilaku Tenaga Pengolah Makanan

**FORMULIR PENGAMATAN PERILAKU HIGINE PENGOLAH
MAKANAN DI RS BHAYANGKARABANDAR LAMPUNG
TAHUN 2023**

Hari/ tanggal : Selasa 16 Mei 2023

Nama Responden : Rika

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Celemek dipakai pada saat bekerja	√	
2.	Menggunakan penutup kepala saat bekerja	√	
3.	Menggunakan masker saat mengolah makanan		√
4.	Mencuci tangan menggunakan sabun setelah mengolah makanan		√
5.	Menggunakan sepatu tertutup dan kedap air pada area pencucian		√
6.	Menggunakan sarung tangan		√
7.	Menggunakan sepatu karet saat bekerja		√
8.	Menggunakan celemek dengan benar dan tepat	√	
9.	Petugas pengolah yang tidak menggunakan jilbab pastikan rambutnya sudah tertutup rapih dan jika menggunakan jilbab pastikan jilbabnya sudah rapih	√	
10.	Pastikan tidak berbicara saat mengolah makanan		√
11.	Tidak Menggunakan perhiasan		√
12.	Kuku dalam keadaan pendek dan bersih	√	
13.	Tidak mengunyah makanan saat bekerja	√	
14.	Menutup luka/ koreng dengan plester pada area tubuh yang terbuka dan kontak langsung dengan makanan		√
15.	Mencuci tangan menggunakan sabun sebelum mengolah makanan	√	
16.	Tidak merokok saat mengolah makanan	√	
17.	Mengganti sarung tangan setiap setelah mengolah makanan		√
18.	Tidak menggaruk kepala atau menyisir rambut saat mengolah makanan	√	
19.	Tidak mengambil makanan yang sudah jatuh ke lantai	√	
20.	Tidak bekerja saat sakit	√	

Sumber : Dewi (2017), Tridayanti (2019)

Hasil Pengamatan = jumlah soal benar : jumlah soal x 100%
 $= \frac{11}{20} \times 100 = 55\%$

Lembar 10. Lembar Pengamatan Perilaku Pramusaji

**FORMULIR PENGAMATAN PERILAKU HIGINE PRAMUSAJI
DISTRIBUSI MAKANAN DI RS BHAYANGKARA
BANDAR LAMPUNG TAHUN 2023**

Hari/ tanggal : Selasa, 16 Mei 2023

Nama Responden : Andre

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Celemek dipakai pada saat bekerja		√
2.	Menggunakan masker saat mendistribusikan makanan	√	
3.	Mencuci tangan menggunakan sabun sebelum bekerja		√
4.	Menggunakan sarung tangan		√
5.	Menggunakan sepatu tertutup saat bekerja	√	
6.	Menggunakan celemek dengan benar dan tepat		√
7.	Jika ada petugas pramusaji tidak menggunakan jilbab apakah rambutnya sudah tertutup rapih dan jika menggunakan jilbab pastikan jilbabnya sudah rapih.	√	
8.	Pastikan tidak berbicara saat pemindahan makanan	√	
9.	Tidak menggunakan perhiasan (jam tangan, gelang, cincin, kalung, anting). kecuali pekerja yang menggunakan kerudung atau jilbab diperbolehkan menggunakan anting atau kalung.	√	
10.	Kuku dalam keadaan pendek dan bersih		√
11.	Pramusaji yang sedang sakit tidak diperbolehkan bekerja	√	
12.	Memiliki surat keterangan sehat		√
13.	Menutup mulut saat bersin	√	
14.	Menggunakan penutup kepala		√
15.	Tidak menggaruk hidung saat melakukan pendistribusian makanan	√	
16.	Tidak menggaruk kepala saat mendistribusikan makanan		√
17.	Tidak mengunyah makanan saat bekerja	√	
18.	Tidak merokok saat mendistribusikan makanan	√	
19.	Mencuci tangan dengan sabun setelah bekerja		√
20.	Menutup luka / koreng dengan plaster	√	

Sumber : Kinan (2022)

Hasil Pengamatan = jumlah soal benar : jumlah soal x 100%

$$= \frac{11}{20} \times 100 = 55\%$$

Lampiran 11. Lembar Formulir Pengamatan Sanitasi Tempat Pengolahan

**FORMULIR PENGAMATAN SANITASI TEMPAT PENGOLAH
MAKANAN DI RS BHAYANGKARA BANDAR LAMPUNG
TAHUN 2023**

Hari/ tanggal : Selas,16 Mei 2023

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Lantai bersih, kering dan tidak licin	√	
2.	Lokasi dapur jauh dari pencemaran seperti banjir, udara (debu, asap, serbuk, bau).	√	
3.	Dilengkapi dengan ventilasi yang baik seperti ada penghalang agar serangga tidak masuk dan ada lubang lubang terbuka sehingga udara bisa keluar masuk	√	
4.	Permukaan dinding rata, berwarna terang	√	
5.	Konstruksi bangunan kuat dan terpelihara		√
6.	Pencahayaannya disetiap ruangan cukup terang tidak membuat silau pengolah makanan	√	
7.	Luas tempat pengolahan makanan sudah sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja	√	
8.	Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet/jamban dan kamar mandi	√	
9.	Dapur mempunyai cerobong asap untuk mengeluarkan asap dari cerobongnya		√
10.	System pembuangan air limbah rapih dan tertutup (limbah lemak ada penanganan khusus)	√	
11.	Pintu dan jendela terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan dapat menutup sendiri		√
12.	Apakah tersedianya tempat cuci tangan dan disinfektan		√
13.	Sumber air bersih, aman dan cukup	√	
14.	Tersedia tempat sampah untuk organik dan anorganik	√	
15.	Pembuangan sampah sesuai tempatnya (organik dan anorganik)		√
16.	Atap tidak ada sarang serangga atau hewan lainnya	√	
17.	Halaman pada tempat pengolahan terpelihara kebersihannya	√	
18.	Atap tidak bocor	√	
19.	Tempat sampah harus tertutup, kedap air, tersedia dalam jumlah yang cukup	√	
20.	Ruangan bersih dari barang yang tidak dipakai (barang tersebut disimpan digudang)	√	

Sumber : Mardianita (2017) dan Amelia (2022)

Hasil Pengamatan = jumlah soal benar : jumlah soal x 100%

$$= \frac{15}{20} \times 100 = 75\%$$

20

Lampiran 12. Lembar Formulir Pengamatan Sanitasi Peralatan Pengolah
FORMULIR PENGAMATAN SANITASI PERALATAN PENGOLAH
MAKANAN DI RS BHAYANGKARA BANDAR LAMPUNG
TAHUN 2023

Hari/ tanggal : Selasa, 16 Mei 2023

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Peralatan pengolahan setelah digunakan langsung dilakukan pencucian	√	
2.	Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan dipastikan bersih sebelum digunakan	√	
3.	Peralatan yang berkaitan langsung saat mengolah makanan dipastikan tidak ada bekas noda	√	
4.	Peralatan yang sudah dicuci harus ditiriskan pada rak sampai kering sendiri	√	
5.	Saat pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergen	√	
6.	Saat pencucian, pengeringan, dan penyimpanan peralatan sudah dipastikan tepat dan benar agar selalu dalam keadaan baik sebelum digunakan	√	
7.	Pastikan peralatan pengolah makanan dalam keadaan bagus tidak boleh rusak, gompel dan retak	√	
8.	Peralatan pengolahan dipastikan tidak berbau aneh	√	
9.	Pemakaian alat pengolahan dibedakan berdasarkan fungsinya	√	√
10.	Setelah selesai digunakan peralatan diletakkan sesuai dengan jenis dan fungsinya		√
11.	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari perendaman, pencucian dan pembilasan	√	
12.	Fasilitas pencucian peralatan dibuat dengan tiga bak pencuci		√
13.	Peralatan setelah dibilas harus direndam menggunakan air panas selama kurang lebih 2 menit		√
14.	Peralatan pengolahan yang belum dicuci tidak boleh langsung dipakai	√	
15.	Pemeriksaan rutin alat yang digunakan untuk mengolah benar benar dalam keadaan bersih	√	
16.	Permukaan meja tempat pengolahan dibersihkan dengan deterjen dan air bersih setiap selesai pengolahan	√	
17.	Sebelum memasak peralatan dibilas kembali dengan air bersih	√	
18.	Tempat peralatan dalam keadaan baik dan tertutup terhindar dari tikus	√	
19.	Peralatan yang digunakan untuk mengolah tidak berkarat		√
20.	Peralatan yang sudah didesinfektan ditiriskan pada rak anti karat	√	

Sumber : Amelia (2022) dan Mardianita (2021)

Hasil Pengamatan = jumlah soal benar : jumlah soal x 100%

$$= \frac{15}{20} \times 100 = 75\%$$

20

Lampiran 13. Lembar Formulir Pengamatan Sanitasi Peralatan Distribusi

**FORMULIR PENGAMATAN SANITASI PERALATAN DISTRIBUSI
MAKANAN DI RS BHAYANGKARA BANDAR LAMPUNG
TAHUN 2023**

Hari/ tanggal : Selasa, 16 Mei 2023

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Peralatan distribusi makanan setelah digunakan langsung dilakukan pencucian	√	
2.	Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan dipastikan bersih sebelum digunakan	√	
3.	Troli makanan dibersihkan setiap hari		√
4.	Peralatan makan dan tempat makan dicuci bersih dan diseduh air panas sebelum digunakan	√	
5.	Saat pencucian peralatan yaitu pencucian harus menggunakan sabun/detergen	√	
6.	Saat pencucian, pengeringan, dan penyimpanan peralatan sudah dipastikan tepat dan benar agar selalu dalam keadaan baik sebelum digunakan	√	
7.	Pastikan peralatan distribusi makanan dalam keadaan bagus tidak boleh rusak, gompel dan retak atau berkarat	√	
8.	Peralatan untuk setiap hidangan memiliki tutup	√	
9.	Setelah selesai digunakan peralatan diletakkan sesuai dengan jenis dan fungsinya		√
10.	Pemeriksaan rutin untuk alat yang digunakan untuk pendistribusian benar benar dalam keadaan bersih	√	

Sumber : Kinan (2022)

Hasil Pengamatan = jumlah soal benar : jumlah soal x 100%

$$= \frac{8}{10} \times 100 = 80\%$$

10