

# LAMPIRAN



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN  
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURWADARANG**

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



E-mail : [direktorat@poltekkes-tjk.ac.id](mailto:direktorat@poltekkes-tjk.ac.id)

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

Nomor : PP.03.01/I.1/1863.40/2023  
Lampiran : ..... Eks  
Hal : Izin Penelitian

16 Maret 2023

Yang Terhormat , Direktur RSD.Mayjend.HM.Ryacudu Kotabumi  
Di – Lampung Utara

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang 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	Delia Andini NIM: 2013451053	Gambaran Pelaksanaan Kesehatan Dan Keselamatan Kerja (K3) Di RSD.Mayjend H.M Ryacudu Kotabumi Kabupaten Lampung Utara Tahun 2023	RSD.Mayjend H.M Ryacudu
2	Dararo Hairani NIM: 2013451049	Gambar Hygiene Sanitasi Makanan Di RSD.Mayjend H.M Ryacudu Kotabumi Tahun 2023	
3	Putri Rahayu NIM: 2013451108	Gambaran Pengolahan Limbah Medis Padat Di Rumah Sakit Umum Daerah Mayjend Hm Ryacudu Kotabumi 2023	

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

  
Direktur,  
**Dewi Purwaningsih, S.Si.T., M.Kes**  
NIP: 196705271988012001

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



**PEMERINTAH KABUPATEN LAMPUNG UTARA**  
**DINAS KESEHATAN**

**UPTD RUMAH SAKIT UMUM DAERAH H.M. RYACUDU**  
Jl. Jend Sudirman No. 02 Telp ( 0724 ) 22095 Fax (0724) 22095  
**KOTABUMI - 34511**  
email : [rumahsakit\\_ryacudu@yahoo.com](mailto:rumahsakit_ryacudu@yahoo.com)



Kotabumi, 12 April 2023

Nomor : 890/513-PD/15-LU/IV/2023  
Lampiran : -  
Perihal : Izin Penelitian.

Kepada Yth,  
Ketua Prodi Sanitasi  
Jurusan Kesehatan Lingkungan  
Poltekkes Kemenkes Tanjung Karang  
di-

**BANDARLAMPUNG**

Dasar : Surat Direktur Poltekkes Kemenkes Tanjung Karang  
Nomor: PP.03.01/I.1/1863.40/2023 tanggal 16 Maret 2023  
Perihal : Izin Penelitian

Sehubungan dasar surat tersebut diatas, bersama ini kami sampaikan bahwa pihak kami menyetujui Mahasiswa/i saudara :

No	Nama	NIM	Judul Penelitian
1	Delia Andini	2013451053	Gambaran Pelaksanaan Kesehatan Dan Keselamatan Kerja (K3) Di RSUD H.M Ryacudu Kabupaten Lampung Utara Tahun 2023.
2	Dararo Hairani	2013451049	Gambar Hygiene Sanitasi Makanan Di RSUD H.M Ryacudu Tahun 2023.
3	Putri Rahayu	2013451108	Gambaran Pengolahan Limbah Medis Padat Di RSUD H.M Ryacudu Tahun 2023.

Untuk melakukan kegiatan penelitian sesuai dengan tujuan penelitian yang bersangkutan di UPTD RSUD H.M. Ryacudu Kabupaten Lampung Utara, dengan catatan Mahasiswa/i saudara diwajibkan mentaati protokol kesehatan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

DIREKTUR UPTD RUMAH SAKIT UMUM DAERAH  
H.M. RYACUDU KABUPATEN LAMPUNG UTARA

  
H. M. HUDA ETRIAH SUBANDHI, M.Kes  
NIP 1968012102002122003



**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 : Dararo Hairani
  - 1.2 Alamat : JL. dr. Abizar Hasan No.35 RT/RW 005/002  
Kec. Kotabumi Selatan, Lampung Utara
  - 1.3 No.Telp/faks : -
  - 1.4 Petugas pengambil sampel : Dararo Hairani
  
- 2 Informasi Sampel
  - 2.1 No.Identitas : 2867/GP/IV/23
  - 2.2 Jenis sampel : Sayur Asem
  - 2.3 Lokasi : RSD. Mayjen H.M. Ryacudu Kotabumi
  - 2.4 Kondisi saat diterima : Baik
  - 2.5 Wadah / Volume : Plastik / 200 g
  - 2.6 Tanggal/Jam Penerimaan : 12-04-2023/ 13.29 WIB
  - 2.7 Tanggal/Jam pengujian : 12-04-2023/ 10.26 WIB
  - 2.8 Jenis pemeriksaan : Angka kuman
  
- 3 Informasi Hasil Pengujian

NO.	Parameter	Hasil Pengujian	Batas maksimum	Acuan Metode
1	Angka kuman	0 koloni / gr	10 <sup>4</sup> koloni/gr	DEPKES RI

- Catatan : 1. Wadah /pengambilan sampel diluar tanggung jawab kami.  
2. Hasil yang ditampilkan hanya berhubungan dengan sampel yang diuji

Bandar Lampung, 18 April 2023  
Kepala Seksi pelayanan Laboratorium  
UPTD Balai Laboratorium Kesehatan  
Provinsi Lampung ,

  
Dyah Puspita Sari P.S. Farm., Apt  
NIP. 19800809 201101 2 004



**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 : Dararo Hairani  
1.2 Alamat : JL. dr, Abizar Hasan No.35 RT/RW 005/002  
Kec. Kotabumi Selatan, Lampung Utara  
1.3 No.Telp/faks : -  
1.4 Petugas pengambil sampel : Dararo Hairani
- 2 Informasi Sampel  
2.1 No.Identitas : 2866/GP/IV/23  
2.2 Jenis sampel : Pindang  
2.3 Lokasi : RSD. Mayjen H.M. Ryacudu Kotabumi  
2.4 Kondisi saat diterima : Baik  
2.5 Wadah / Volume : Plastik / 200 g  
2.6 Tanggal/Jam Penerimaan : 12-04-2023/ 13.29 WIB  
2.7 Tanggal/Jam pengujian : 12-04-2023/ 10.23 WIB  
2.8 Jenis pemeriksaan : Angka kuman

3 Informasi Hasil Pengujian

NO.	Parameter	Hasil Pengujian	Batas maksimum	Acuan Metode
1	Angka kuman	0 koloni / gr	10 <sup>4</sup> koloni/gr	DEPKES RI

- Catatan : 1. Wadah /pengambilan sampel diluar tanggung jawab kami.  
2. Hasil yang ditampilkan hanya berhubungan dengan sampel yang diuji

Bandar Lampung, 18 April 2023  
Kepala Seksi pelayanan Laboratorium  
UPTD Balai Laboratorium Kesehatan  
Provinsi Lampung ,



Dyah Puspita Sari P.S. Farm., Apt  
NIP. 19800809 201101 2 004

INSTRUMEN PENELITIAN  
GAMBARAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DI RSD MAYJEND H.M.RYACUDU  
KOTABUMI TAHUN 2023

**DATA UMUM**

1. Nama Rumah Sakit :
2. Alamat Rumah Sakit :
3. Luas Lahan Dan Bangunan :
4. Tahun Didirikan :
5. Kelas Rumah Sakit :
6. Jumlah Tempat Tidur :
7. Jumlah Karyawan :
  - a. Medis :
  - b. Non Medis :
8. Hari/Tanggal Pengambilan Data :
9. Nama Pengambil Data :
10. Penanggung Jawab Pihak RS :

## Check List Pengambilan Data Hygiene Sanitasi Makanan Di RSD Mayjend

H.M Ryacudu Kotabumi Tahun 2023

NO	Variabel	Komponen Penilaian	Ya	Tidak	Keterangan
1.	Pemilihan Bahan Makanan				
a.	Bahan Makanan Mentah atau tidak dikemas	1) masih keadaan baru dan segar 2) tidak basi, rusak atau berjamur 3) tidak mengandung bahan yang dilarang			
b.	Bahan Makanan Kemasan (Terolah) Makanan yang dikemas	1) mempunyai label dan merk - nama, alamat produsen - Ukuran, isi, berat bersih - Komposisi makanan - Batas kadaluarsa 2) Terdaftar dan mempunyai nomor daftar - makanan dalam negeri: MD 12 digit no registrasi pada makanan - makanan luar negeri: ML 12 digit no registrasi pada makanan			

		3) kemasan tidak rusak/peah,berkarat atau kembung			
2.	Penyimpanan bahan makanan				
a.	Penyimpanan Bahan Makanan Kering	<p>1) tempat penyimpanan bahan makanan dengan kondisi selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih</p> <p>2) Bahan makanan tidak diletakkan dibawah saluran pipa air</p> <p>3) Tidak ada drainase disekitar gudang makanan</p> <p>4) Bahan makanan hendaknya disimpan pada rak dengan ketinggian :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jarak bahan makanan dengan lantai kurang dari 30 cm</li> <li>- Jarak bahan makanan dengan dinding 15 cm</li> <li>-Jarak dengan langit langit 50 cm</li> </ul>			
b.	Penyimpanan Bahan Makanan Basah	<p>1) Bahan makanan disimpan pada suhu 10°C-15°C</p> <p>2) Bahan makanan yang segera diolah disimpan pada suhu 4°C-10°C</p>			

		<p>3) Bahan makanan yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam disimpan pada suhu &lt;math&gt;0^{\circ}\text{C}&lt;/math&gt;-4&lt;math&gt;^{\circ}\text{C}&lt;/math&gt;</p> <p>4) Bahan makanan yang mudah rusak jangka waktu kurang dari 24 jam disimpan pada suhu &lt;math&gt;0^{\circ}\text{C}&lt;/math&gt;</p> <p>5) Makanan yang berbau tajam (udang, ikan, daging) harus tertutup</p> <p>6) Pengambilan bahan makanan dengan cara FIFO (First in First out)</p>			
3.	Pengolahan Makanan				
a.	Tempat pengolahan makanan	<p>1) sebelum dan sesudah kegiatan pengolahan bahan makanan selalu dibersihkan dengan antiseptik</p> <p>2) lantai bersih dan tidak licin</p> <p>3) dinding bersih dan kedap air</p> <p>4) atap bersih dan tidak bocor</p> <p>5) asap dikeluarkan melalui cerobong asap</p>			

b.	Peralatan Masak	<p>1) tidak mudah patah, gompel, dan kotor</p> <p>2) telenan terbuat dari bahan bahan kayu dan tidak melepaskan bahan beracun</p> <p>3) peralatan dicuci setelah digunakan selanjutnya didesinfektan dan dikeringkan.</p> <p>4) disimpan dalam keadaan kering</p> <p>5) tempat penyimpanan peralatan terlindungi dari vektor</p>			
c.	Penjamah Makanan	<p>1) penjamah menggunakan celemek dan masker dalam pengolahan makanan.</p> <p>2) penjamah tidak banyak berbicara saat bekerja.</p>			
4.	Penyimpanan makanan jadi	<p>1) tempat atau wadah penyimpanan makanan terpisah untuk setiap jenisnya</p> <p>2) setiap tempat atau wadah harus memiliki tutup</p> <p>3) penyimpanan makanan jadi harus terpisah antara makanan siap santap dengan makanan mentah</p>			
5.	Pengangkutan makanan	<p>1) menggunakan kereta dorong yang bersih dan tertutup</p>			

		<p>2) pengisian kereta dorong tidak sampai penuh</p> <p>3) menggunakan jalur terpisah untuk mengangkut bahan atau barang kotor</p>			
6.	Penyajian makanan	<p>1) suhu penyajian tidak lebih dari 60</p> <p>2) pewadahan makanan jadi harus menggunakan peralatan yang bersih</p> <p>3) makanan harus dalam keadaan tertutup</p>			
7.	Pemeriksaan angka kuman	1) Angka kuman E.Coli 0/gr sampel makanan			







## DOKUMENTASI PENELITIAN



Tempat penyajian makanan



Tempat penyimpanan peralatan



Tempat pengolahan makanan



Tempat penyimpanan bahan kering



Tempat penyimpanan bahan basah



Denah instalasi gizi di RSD Mayjend  
H.M Ryacudu