

LAMPIRAN

Lampiran 1

LEMBAR CHECKLIST PENELITIAN

GAMBARAN HIGIENE SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT DAERAH DR. A DADI TJOKRODIPO BANDAR LAMPUNG TAHUN 2024

1. Pemilahan/Penerimaan Bahan Pangan

No	Indikator	Ya	Tidak	Nilai	Skor
1.	Bahan pangan yang tidak dikemas/berlabel berasal dari sumber yang jelas/dipercaya, baik mutunya utuh dan tidak rusak			15	
2.	Bahan pangan kemasan harus mempunyai label, terdaftar atau ada edar dan tidak kadaluwarsa. Pangan kaleng tidak menggelembung, bocor, bosok, penyok dan berkarat.			15	
3.	Kendaraan untuk mengangkut bahan pangan harus bersih, tidak digunakan untuk selain bahan pangan.			10	
4.	Pada saat penerimaan bahan pangan pada area yang bersih dan harus dipastikan tidak terjadi kontaminasi.			15	
5.	Bahan pangan saat diterima harus berada pada wadah dan suhu yang sesuai jenis pangan.			10	
6.	Jika bahan pangan tidak langsung digunakan maka bahan pangan harus diberikan label tanggal penerimaan dan disimpan sesuai dengan jenis pangan.			10	
7.	Bahan baku es batu adalah air dengan kualitas air minum.			15	
8.	Memiliki dokumen penerimaan bahan pangan.			10	

2. Penyimpanan Bahan Pangan

No	Indikator	Ya	Tidak	Nilai	Skor
1.	Bahan mentah hewan harus disimpan pada suhu kurang dari atau sama dengan 4°C. Jika tidak memiliki lemari pendingin dapata menggunakan coolbox dan coolpack atau dry ice atau es balok yang dilengkapi dengan termometer untuk memantau suhu kurang dari atau sama dengan 4°C.			10	
2.	Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai.			10	
3.	Bahan pangan yang berbau tajam harus tertutup rapat agar tidak keluar baunya dan terkena sinar matahari.			5	
4.	Bahan pangan yang beku tidak langsung digunakan harus disimpan pada suhu -18°C atau dibawahnya.			10	
5.	Tempat penyimpanan bahan pangna harus selalu terpelihara dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia, Vektor dan Binatang Pembawa penyakit.			10	
6.	Setiap bahan pangan ditempatkan secara terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tara pangan (food grade).			10	
7.	Bahan pangn yng disimpan pada rak-rak dengan ketinggian atau jarak rak terbawah kurang lebih 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit-langit.			10	
8.	Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C.			10	

9.	Penempatan bahan pangan harus rapi dan ditata tidak padat untuk menjaga sirkulasi udara. Bahan pangan seperti beras, gandum, biji-bijian yang menggunakan karung tidak diletakkan langsung pada lantai.			5	
10.	Gudang dilengkapi alat untuk mencegah binatang masuk (tikus dan serangga).			10	
11.	Penyimpanan harus menerapkan prinsip First In First Out (FIFO) yaitu yang disimpan lebih dahulu digunakan dahulu dan First Expired First yaitu yang memiliki masa kedaluwarsa lebih pendek lebih dahulu digunakan. Bahan pangan yang langsung habis persyaratan ini dapat diabaikan.			10	

3. Pengolahan/Pemasakan Pangan

No	Indikator	Ya	Tidak	Nilai	Skor
1.	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak.			5	
2.	Pengolahan pangan dilakukan sedemikian rupa untuk menghindari kontaminasi silang.			5	
3.	Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan higienis.			10	
4.	Bahan pangan beku sebelum digunakan harus dilunakkan (thawing) sampai bagian tengahnya lunak. Selama proses pencairan/ran/pelunakan, bahan pangan harus tetap di dalam wadah tertutup, pembungkus atau			10	

	<p>kemasan pelindung. Beberapa cara thawing yang dapat dilakukan adalah sebagai berikut:</p> <p>1) Bahan pangan beku dari freezer ke suhu lemari pendingin yang lebih tinggi (sekitar 8-9 jam).</p> <p>2) Bahan pangan beku yang dikeluarkan dari freezer bisa dilunakkan/dicairkan dengan microwave.</p> <p>3) Bahan pangan beku dithawing dengan air mengalir.</p>			
5.	Pangan dimasak sampai matang sempurna.			10
6.	Pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan pangan mempunyai waktu kematangan yang berbeda.			10
7.	Dahulukan memasak pangan yang tahan lama/kering dan pangan berkuah dimasak paling akhir.			10
8.	Mencicipi pangan menggunakan peralatan khusus (contohnya sendok).			5
9.	Penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air berstandar kualitas Air Minum.			10
10.	Pangan matang yang sudah dilakukan pemorsian harus segera ditutup agar tidak terkontaminasi.			10
11.	Pangan matang tidak disimpan dalam kondisi terbuka di area luar bangunan pengolahan pangan.			10
12.	Tidak ada pengolahan pangan di area luar bangunan pengolahan pangan yang tidak memiliki pelindung.			5

a. Tempat Pengolahan Makanan

No	Indikator	Ya	Tidak	Nilai	Skor
1.	Lantai dapur sebelum dan sesudah kegiatan dibersihkan dengan antiseptik			15	
2.	Lantai kedap air, kuat dan bersih			10	
3.	Meja bersih, kuat, dan baik			10	
4.	Tersedia tempat sampah kedap air, dan mempunyai tutup			15	
5.	Dinding dan langit-langit dalam keadaan baik dan bersih			10	
6.	Dilengkapi dengan sungkup dan cerobong asap			15	
7.	Pencahayaan >200 lux			15	
8.	Tersedianya bak pencuci tangan/wastafel			10	

b. Pejamah Makanan

No	Indikator	Ya	Tidak	Nilai	Skor
1.	Sehat dan bebas dari penyakit menular.			10	
2.	Pejamah yang sedang sakit tidak diperbolehkan mengolah pangan untuk sementara waktu sampai sehat kembali.			10	
3.	Menggunakan APD: <ul style="list-style-type: none"> - Celemek - Masker - Penutup kepala - Alas kaki/sepatu tertutup - Sarung tangan 			10	

4.	Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja.			10	
5.	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku. Selalu berperilaku mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan.			10	
6.	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris (cincin, bros, dll) ketika mengolah pangan.			10	
7.	Tidak merokok, bersin, meludah, batuk, dan mengunyah makanan saat mengolah pangan.			10	
8.	Tidak menangani makanan setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa melakukan cuci tangan atau penggunaan sanitizer terlebih dahulu.			10	
9.	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan).			10	
10.	Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 6 bulan sekali.			10	

c. Perlengkapan dalam Pengolahan Makanan

No	Indikator	Ya	Tidak	Nilai	Skor
1.	Peralatan yang digunakan dalam keadaan bersih			25	
2.	Peralatan yang digunakan tahan karat dan tidak mengandung bahan beracun			25	
3.	Peralatan utuh dan tidak retak			25	

4.	Peralatan dicuci dengan desinfektan atau dikeringkan dengan sinar matahari/pemanas buatan dan tidak dibersihkan dengan kain			25	
----	---	--	--	----	--

d. Cara Pengolahan Makanan

No	Indikator	Ya	Tidak	Nilai	Skor
1.	Bahan makanan yang akan diolah dalam keadaan baik, tidak rusak,/busuk			35	
2.	Bahan makanan yang akan diolah terlebih dahulu dicuci bersih			35	
3.	Mengelola makanan dengan baik dan bersih			30	

4. Penyimpanan Pangan Matang

No	Indikator	Ya	Tidak	Nilai	Skor
1.	Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan.			20	
2.	Wadah penyimpanan pangan matang harus terpisah untuk setiap jenis pangan.			10	
3.	Setiap jasa boga harus menyimpan pangan matang untuk bank sample yang disimpan di kulkas dalam			20	

	jangka waktu 2 x 24 jam. Setiap menu makanan harus ada 1 porsi sampel (contoh makanan yang disimpan sebagai bank sampel untuk konfirmasi bila terjadi KLB Keracunan Pangan).			
4.	Pangan matang beku yang sudah dilunakkan tidak boleh dibekukan kembali.			15
5.	Pangan matang harus disimpan terpisah dengan bahan pangan: 1) Buah potong, salad dan sejenisnya disimpan dalam suhu yang aman yaitu di bawah 5°C (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/coolbox. 2) Pangan Olahan Siap Saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu di atas 60°C (wadah dengan pemanas).			15
6.	Pangan matang disimpan sedemikian rupa pada tempat tertutup yang tidak memungkinkan terjadi kontak dengan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.			20

5. Pengangkutan Pangan Matang

No	Indikator	Ya	Tidak	Nilai	Skor
1.	Alat pengangkut bebas dari sumber kontaminasi debu, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit serta bahan kimia.			15	
2.	Alat pengangkut secara berkala dilakukan proses sanitasi terutama bagian dalam yang berhubungan dengan wadah/kemasan pangan matang.			15	
3.	Tersedia kendaraan khusus pengangkut pangan matang.			15	

4.	Pengisian pangan matang pada alat pengangkut tidak sampai penuh, agar masih tersedia ruang untuk sirkulasi udara.			10
5.	Selama pengangkutan, pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya.			10
6.	Suhu untuk pangan panas dijaga tetap panas selama pengangkutan pada suhu 60°C atau lebih.			10
7.	Suhu untuk pangan matang yang memerlukan pendinginan harus dipertahankan pada suhu 4°C atau kurang.			10
8.	Kendaraan dan wadah untuk mengangkut pangan matang beku dipertahankan pada suhu -18°C atau dibawahnya.			10
9.	Memiliki dokumentasi/jadwal pengangkutan pangan matang.			5

6. Penyajian Pangan Matang

No	Indikator	Ya	Tidak	Nilai	Skor
1.	Penyajian pangan matang harus bersih dan terhindar dari pencemaran.			10	100
2.	Penyajian pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (food grade).			10	
3.	Pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang harus sudah dikonsumsi 4 jam setelah matang, jika masih akan dikonsumsi harus dilakukan pemanasan ulang.			10	
4.	Pangan matang yang disajikan dalam keadaan panas ditempatkan pada fasilitas penghangat pangan pada suhu 60°C atau lebih.			10	
5.	Pangan matang yang disajikan dalam keadaan			10	

	dingin ditempatkan fasilitas pendingin misalnya penggunaan rel listrik, alas es, lemari kaca dingin, lemari es atau kotak pendingin. Jika suhu di bawah 10°C, pastikan bahwa waktu maksimum untuk mengeluarkan makanan adalah 2 jam.			
6.	angan matang yang disajikan di dalam kotak/kemasan harus diberikan tanda batas waktu (expired date) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi serta nomor sertifikat laik higiene sanitasi.			10
7.	Penyajian dalam bentuk prasmanan harus menggunakan piring yang bersih untuk setiap sajian baru. Piring yang masih ada sisa pangan tidak digunakan untuk sajian baru.			10
8.	Pangan matang baru tidak dicampur dengan pangan yang sudah dikeluarkan, kecuali bila berada pada suhu 60°C atau lebih ataupun 5°C atau kurang dan tidak terdapat risiko keamanan pangan.			10
9.	Pangan matang sisa jika sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi.			10
10.	Pangan yang berkadar air tinggi baru dicampur menjelang dihidangkan untuk menghindari pangan cepat rusak atau basi.			10

Sumber : Permenkes RI Nomor 2 Tahun 2023

Lampiran 2

FORMAT WAWANCARA

**GAMBARAN HIGIENE SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN DI
 INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT DAERAH DR. A DADI
 TJOKRODIPO BANDAR LAMPUNG TAHUN 2024**

(Lembar wawancara untuk kepala Sub Unit Gizi)

Biodata Informan

1. Nama :
2. Umur :
3. Jenis Kelamin :
4. Pendidikan :
5. Masa Kerja :

1. Apakah dalam pelaksanaan kegiatan higiene sanitasi makanan dan minuman ada petugas yang melakukan pemantauan terhadap kegiatan tersebut?

(ada/tidaknya siapa yang melakukannya dan kapan dilakukannya)

.....

.....

.....

2. Bagaimana pemilihan bahan baku makanan di RSD A. Dadi Tjokrosipo Bandar Lampung?

(Kualitas bahan makanan, terdaftar di depkes)

.....

.....

.....

3. Bagaimana penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSD A. Dadi Tjokrosipo Bandar Lampung?

(Tempat penyimpanan, menerapkan prinsip FIFO dan FEFO)

-
.....
.....
4. Bagaimana pengolahan makanan di Instalasi Gizi RSD A. Dadi Tjokrosipo Bandar Lampung?

(Keadaan tempat pengolahan, pejamah makanan melakukan pemeriksaan kesehatan, sarana dan peralatan yang digunakan, cara mengolah)

.....
.....
.....

5. Apakah pemilihan bahan makanan yang digunakan di RSD A. Dadi Tjokrosipo Bandar Lampung bagus dan berkualitas?

(ya/tidak bahan makanan mentah seperti daging, susu, telur, ikan, buah dan sayur dalam keadaan bersih, segar, dan tidak layu.)

.....
.....
.....

6. Apakah Bahan Tambahan Makanan (BTP) yang digunakan memenuhi persyaratan dan sesuai dengan peraturan yang berlaku?

(Kualitas bahan makanan, terdaftar di depkes)

.....
.....
.....

7. Apakah tempat penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSD A. Dadi Tjokrosipo Bandar Lampung bersih dan terpelihara?

(ya/tidak terhindar dari kontaminasi, bebas gangguan serangga dan binatang pengganggu, bahan makanan disusun rapi sehingga tidak merusak bahan makanan)

.....
.....
.....

8. Apakah dalam penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSD A. Dadi Tjokrosipo Bandar Lampung menerapkan prinsip FIFO (First In First Out) dan FEFO (First Expired First Out)?

(ya/tidak bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan/digunakan lebih dahulu)

.....
.....
.....

FORMAT WAWANCARA

GAMBARAN HIGIENE SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN DI

INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT DAERAH DR. A DADI

TJOKRODIPO BANDAR LAMPUNG TAHUN 2024

(Lembar wawancara untuk Pramugizi)

Biodata Informan

1. Nama :
2. Umur :
3. Jenis Kelamin :
4. Pendidikan :
5. Masa Kerja :

1. Apakah tempat pengolahan makanan sudah memenuhi persyaratan higiene sanitasi?

(sudah/belum lantai dapur sebelum dan sesudah kegiatan dibersihkan dengan antiseptik, dinding dan langit-langit dalam keadaan baik, dilengkapi dengan cerobong asap)

.....

.....

.....

2. Apakah penyediaan air bersih sudah bagus?

(sudah/belum menggunakan system perpipaa, mempunyai bak persediaan air, mudah dibersihkan dan mempunyai tutup, air melewati penyaringan)

.....

.....

.....

3. Apakah sarana dan prasarana di Instalasi Gizi RSD A. Dadi Tjokrosipo Bandar Lampung sudah cukup?

(sudah belum tersedianya tempat sampah yang tertutup, bak cuci tangan/wastafel, alat pemadam kebakaran, alat P3K)

.....

.....

.....

4. Apakah bapak/ibu memiliki surat keterangan sehat dari dokter?

(ada/tidak, kapan dilakukan pemeriksaan kesehatan)

.....

.....

.....

5. Apakah peralatan yang digunakan dalam mengolah makanan baik untuk kesehatan?

(ya/tidak, peralatan yang digunakan dalam keadaan bersih)

.....

.....

.....

6. Apakah bapak/ibu sudah menerapkan perilaku sehat dalam bekerja?

(sudah/belum berpenampilan bersih, rapi, tidak berkuku panjang, bebas dari penyakit kulit, mencuci tangan sebelum dan siapa yang melakukan pemantauan terhadap higiene sanitasi)

.....

.....

.....

7. Apakah makanan yang disiapkan tidak bermalam?

(waktu pembuatan makanan pasien)

.....

.....

.....

FORMAT WAWANCARA

GAMBARAN HIGIENE SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN DI

INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT DAERAH DR. A DADI

TJOKRODIPO BANDAR LAMPUNG TAHUN 2024

(Lembar wawancara untuk Pramusaji)

Biodata Informan

1. Nama :
2. Umur :
3. Jenis Kelamin :
4. Pendidikan :
5. Masa Kerja :

1. Apakah wadah penyimpanan makanan jadi/masak yang digunakan baik untuk kesehatan?

(terbuat dari bahan yang tidak berbahaya, mempunyai tutup atau tidak)

.....

.....

.....

2. Apakah dalam pengangkutan makanan sudah sesuai dengan persyaratan?
(wadah yang digunakan, menggunakan kendaraan khusus/jalur khusus)

.....

.....

.....

9. Bagaimana pengangkutan makanan di Instalasi Gizi RSD A. Dadi Tjokrosipo Bandar Lampung?

(sudah/belum menggunakan troly)

.....

.....

.....

3. Apakah penyajian makanan sudah tepat sesuai dengan seharusnya?
(*tepat menu, waktu, tata hidang, dan volume*)

.....
.....
.....

Lampiran 3



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURING

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.03.04/F.XLIII/2024
 Lampiran : 1 eks
 Hal : Izin Penelitian

13 Februari 2024

Yth, Direktur RSD.Dr. A Dadi Tjokrodipo Kota Bandar Lampung
 Di- Tempat

Sehubungan dengan penyusunan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Tanjungpurung Tahun Akademik 2023/2024, 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.	Meivinda Nur Vitasari NIM:2113451017	Gambaran Higiene Sanitasi Makanan Dan Minuman Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah Dr A. Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung Tahun 2024	RSD.Dr. A Dadi Tjokrodipo

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



Ns. Martin Fairus, S.Kep, M.Sc
 NIP. 197006021990032002

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



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURING
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN

Jl. Raya Hajimeana No. 100 Bandar Lampung Telp : 0721 - 703630 Faximile : 0721 - 787561
 Website : <http://poltekkes-tjk.ac.id> E-mail : jurusankesling@yahoo.com



Nomor : PP.08.02/TV/038-1/2024 25 Januari 2024
 Lampiran : -
 Hal : **Permohonan Izin Penelitian Laporan Tugas Akhir**

Yang terhormat :
 Direktur Rumah Sakit Daerah Dr. A Dadi Tjokrodipo
 di -
 Bandar Lampung

Dengan hormat,

Sehubungan telah dilaksanakannya Sidang penyusunan Proposal Laporan Tugas Akhir (LTA) Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungpuring, dengan ini kami mengajukan Permohonan Data Penelitian untuk mahasiswa Poltekkes Kemenkes Tanjungpuring.

NO	NAMA	Judul Penelitian
1	Meivinda Nur Vitasari 2113451017	Gambaran Higiene Sanitasi Makanan Dan Minuman Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah Dr. A Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung Tahun 2024

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Ketua Jurusan,

Iman Santosa, SST, MT
 NIP. 197507131998031001

Lampiran 4



Nomor : 11.03/151/IV/2024
 Sifat : Penting
 Lampiran : -
 Hal : Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth:
Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
Politeknik Kesehatan Tanjung Karang
di-
Tempat

Sehubungan dengan surat saudara PP.08.02/IV/038.1/2024 tanggal 25 Januari 2024 Perihal Permohonan Izin Penelitian mahasiswa atas nama sbb:

Nama : Meivinda Nur Vitasari
 NPM : 2113451017
 Program Study : DIII Kesehatan Lingkungan

Judul Penelitian :

" Gambaran Higjene Sanitasi Makanan dan Minuman di Instalasi Gizi RSD dr.A Dadi Tjokrodipo Kota Bandar Lampung".

Perlu diketahui beberapa hal sbb:

1. Pada prinsipnya kami tidak berkeberatan dan dapat menyetujui hal tersebut.
2. Izin digunakan semata-mata hanya untuk kepentingan Studi dan tidak akan di publikasikan tanpa izin tertulis dari Direktur RSD dr.A.Dadi Tjokrodipo Kota Bandar Lampung.
3. Izin dalam wilayah Kerja RSD Kota Bandar Lampung mengacu kepada peraturan Direktur RSD dr.A.Dadi Tjokrodipo Kota Bandar Lampung.
4. Kegiatan Penelitian dilaksanakan sejak tanggal ditetapkan.
5. Setelah menyelesaikan kegiatan tersebut, diwajibkan menyampaikan laporan hasil kegiatannya kepada Direktur RSD dr.A.Dadi Tjokrodipo Kota Bandar Lampung.

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terimakasih.

RSD dr.A.DADI TJOKRODIPO
 KOTA BANDAR LAMPUNG
 PLT.DIREKTUR



dr. TETI HERAWATI, MH
 Pembina IV / a
 NIP. 19710403 200212 2 008

Lampiran 5

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPINANG
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI SANITASI PROGRAM DIPLOMA III
TAHUN 2023/2024

LEMBAR BIMBINGAN TUGAS AKHIR MAHASISWA

NAMA MAHASISWA : MEVINDA NUR VIBICARI
 NIM : 2118451017
 JUDUL TUGAS AKHIR : Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman
di Instalasi Gigi Rumah Sakit Gecah Dr. A Budi
Tjokradipo Bandar Lampung
 PEMBIMBING UTAMA : AHMAD FIKRI, ST. M. Si

NO	TANGGAL	TOPIK KONSULTASI	ARAHAN PEMBIMBING	PARAF MAHASISWA	PARAF PEMBIMBING
1.	Selasa, 12 Dec/ 2023	Konsultasi Judul	Cari referensi lagi yang update dan masalah yang sesuai	<i>Me</i>	<i>Fi</i>
2.	Kamis, 21 Dec 2023	Acc judul, Lanjut Bab 1 - 3	lebih banyak lagi referensinya	<i>Me</i>	<i>Fi</i>
3.	Kamis, 28 Dec 2023	Perbaikan revisi Bab 1-3	-Arbiternu dalam masalah	<i>Me</i>	<i>Fi</i>
4.	Jumat, 29 Dec 2023	Acc	- Acc sempur - li yang dibelam proposal harus bisa Membantu	<i>Me</i>	<i>Fi</i>
5.	Jumat, 26 Jan 2024	Acc revisian	Lanjut penelitan	<i>Me</i>	<i>Fi</i>
6.	Selasa, 23 April 2024	Analisa Bab 4-5	Revisian Bab 4-5	<i>Me</i>	<i>Fi</i>
7.	Jumat, 26 April 2024	Analisa revisian Bab 1 - 5	Acc Etn	<i>Me</i>	<i>Fi</i>
8.	Jumat, 26 April 2024	Analisa bab 1-5	Acc Sidang Semhas	<i>Me</i>	<i>Fi</i>

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPINANG
 JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
 PROGRAM STUDI SANITASI PROGRAM DIPLOMA III
 TAHUN 2023/2024

LEMBAR BIMBINGAN TUGAS AKHIR MAHASISWA

NAMA MAHASISWA : MEIVINDA NUR VITASARI
 NIM : 2112451017
 JUDUL TUGAS AKHIR : Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman di
Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah Dr. A Dadi
Tjokrodipto Bandar Lampung
 PEMBIMBING PENDAMPING : Agus Setopo, ST, MPH

NO	TANGGAL	TOPIK KONSULTASI	ARAHAN PEMBIMBING	PARAF MAHASISWA	PARAF PEMBIMBING
1.	20/10/2023	Bimbingan Bab 1-3	Perubahan penulisan	Meivinda	A
2.	9/11/2023	Bimbingan Bab 1-3	- Bagian Do Attribut hasil skor - Acc Sampin	Meivinda	A
3.	24/1/2024	Bimbingan bab 1-3	- Spasi bagian vitamin Juganti & - Checklist w/ pegmat	Meivinda	A
4.	25/1/2024	Bimbingan bab 1-3	Acc revisian	Meivinda	A
5.	29/04/2024	Bimbingan bab 4-5	Perubahan pembahasan ditambahkan potensi bahaya	Meivinda	A
6.	30/04/2024	Bimbingan bab 4-5	Acc LTA	Meivinda	A
7.	30/04/2024	Bimbingan bab 1-5	Acc sidang seminar hasil	Meivinda	A
8.					

Lampiran 6



Wawancara dengan Informan 1 Kepala
Sub Unit Gizi



Wawancara dengan Informan 2
Pramugizi



Wawancara dengan Informan 3
Pramusaji

1. Pemilihan/Penerimaan Bahan Pangan



2. Penyimpanan Bahan Pangan







4. Penyimpanan Pangan Matang



5. Penyajian Pangan

