

# LAMPIRAN

No.	Objek Pengamatan	Memenuhi Syarat	
		Ya	Tidak
	<b>Pemilihan Bahan Makanan</b>		
1.	Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik.		
2.	Bahan makanan berasal dari sumber resmi		
3.	Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes RI		
4.	Bahan makanan yang digunakan tidak busuk		
	<b>Penyimpanan Bahan Makanan</b>		
5.	Tempat penyimpanan bahan baku makanan dalam keadaan bersih		
6.	Penempatannya terpisah dengan makanan jadi		
7.	Tempatnya bersih dan terpelihara		
8.	Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak		
9.	Tempat penyimpanan bahan baku makanan tertutup		
	<b>Cara Pengolahan Makanan</b>		
10.	Bahan yang diolah dicuci dengan air		
11.	Sayur-sayuran dicuci terlebih dahulu baru dipotong		
12.	Menyajikan tempat/alat yang bersih dan aman bagi kesehatan		
13.	Menerapkan hygiene dan sanitasi makanan		
	<b>Cara Pengolahan Makanan</b>		
14.	Tersedia tempat khusus untuk mengangkut		
15.	Wadah tempat bahan siap saji dalam keadaan bersih, kuat, dan ukuran sangat memadai.		
	<b>Penyimpanan Makanan Jadi/Masak</b>		
16.	Kondisi fisik pada saat penyimpanan makanan jadi/masak harus baik		
17.	Suhu dan waktu penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan jadi		
18.	Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah		
19.	Cara penyimpanan tertutup		
20.	Penyimpanan bahan-bahan yang siap diracik untuk makanan yang sudah siap saji mempunyai masing-masing wadah sesuai jenisnya		
	<b>Penyajian Makanan</b>		
21.	Peralatan untuk penyajian makanan dalam keadaan bersih		
22.	Penyaji harus menjaga kebersihan anggota tubuhnya saat menyajikan makanan		
23.	Tidak kontak langsung dengan makanan		
	<b>Penjamah Makanan</b>		
24.	Tidak mengidap penyakit mudah menular (batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya) dan penyakit bawaan kuman.		
25.	Menutup luka pada (bisul atau luka lainnya)		

26.	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, pakaian		
27.	Memakai celemek dan penutup kepala		
28.	Menjamah makanan menggunakan alat/sarung tangan		
29.	Tidak sambil merokok/menggaruk anggota badan		
30.	Mencuci tangan tiap kali menangani makanan		
	<b>Tempat Pengolahan makanan</b>		
31.	Lokasi tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya dan tidak berada pada jarak <100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya		
32.	Bangunan kokoh/kuat/permanen dan tidak rapat dengan serangga maupun tikus		
33.	Pembagian ruangnya terdiri dari dapur dan ruang makan		
34.	Ada toilet/jamban.		
35.	Ada gudang bahan makanan.		
36.	Ada ruang karyawan.		
37.	Ada gudang peralatan		
38.	Lantai bersih, kedap air, tidak licin, rata, dan kering.		
39.	Dinding kedap air, rata dan bersih		
40.	Ventilasi tersedia dan berfungsi dengan baik, menghilangkan bau tak enak dan cukup menjamin rasa nyaman.		
41.	Pencahayaan/penerangan tersebar merata di setiap ruangan.		
42.	Atap tidak menjadi sarang tikus dan serangga dan tidak bocor		
43.	Langit-langit tinggi minimal 2,4 meter, rata dan bersih, dan tidak terdapat lubang-lubang.		
44.	Air bersih jumlah mencukupi, tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna.		
45.	Air limbah mengalir dengan lancar		
46.	Terdapat grease trap		
47.	Saluran kedap air		
48.	Saluran tertutup		
49.	Terdapat toilet yang bersih, letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan, dan tersedia sabun dan alat pengering, dan terpisah toilet laki-laki dengan toilet wanita.		
50.	Terdapat tempat cuci tangan dengan air yang mengalir, tersedia sabun dan alat pengering/lap tangan		
51.	Tempat mencuci peralatan tersedia air dingin yang cukup memadai		
52.	Tempat mencuci peralatan tersedia air panas yang cukup memadai.		

53.	Tempat mencuci peralatan terdiri dari tiga bilik/bak pencuci.		
54.	Adanya tempat pencuci bahan makanan dengan air yang mencukupi, terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus, dan air pencuci yang dipakai mengandung larutan hama.		
55.	Adanya locker karyawan.		
56.	Adanya dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan.		
<b>Sanitasi Peralatan</b>			
57.	Peralatan dalam keadaan baik dan utuh		
58.	Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan		
59.	Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun.		

## DOKUMENTASI PENELITIAN









Nomor : PP.08.02/F.XLIII.15/160.9 /2024 19 April 2024  
Lampiran : -  
Hal : Izin Penelitian

Yth. Manajer Rumah Makan Embun Pagi Raya  
di-  
Tempat

Sehubungan dengan penyusunan LTA bagi mahasiswa tingkat akhir (Semester 6) pada Prodi Sanitasi Program D.III Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Tanjungkarang Tahun Akademik 2023/2024, maka kami mengharapkan agar mahasiswa kami dapat diberikan izin untuk melakukan penelitian pada institusi yang Bapak/Ibu pimpin. Adapun mahasiswa yang melakukan penelitian sebagai berikut:

NO	NAMA / NIM	JUDUL LTA
1	Nurma Yunita Nim. 2113451066	Gambaran Higeine Sanitasi Rumah Makan Embun Pagi Raya Di Kota Bandar Lampung

Atas perhatian dan bantuannya kami ucapkan terima kasih.

Kepala Jurusan  
  
Imam Santosa, SST, MT  
NIP. 197507131998031001



## RM EMBUN PAGI RAYA

Jl. Teuku Cik Ditiro No.4, Sumber Rejo, Kec. Kemiling, Kota Bandar Lampung.

### SURAT BALASAN PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini selaku pimpinan Rumah Makan Embun Pagi Raya dengan ini menyatakan bahwa :

Nama : Nurma Yunita

NIM : 2113451066

Institusi : Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang – Jurusan Kesehatan Lingkungan

Mahasiswa tersebut benar-benar telah melakukan penelitian di Rumah Makan Embun Pagi Raya yang berjudul “Gambaran Hygiene Sanitasi di Rumah Makan Embun Pagi Raya Kecamatan Kemiling Kota Bandar Lampung Tahun 2024”

Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Bandar Lampung, 29 april 2024



HERI

Formalin	Negatif/25 gr
Methanil Yellow	Negatif/25 gr
Rhodamin B	Negatif/25 gr

## 2. Persyaratan Kesehatan

Persyaratan Kesehatan Pangan Olahan Siap Saji adalah kriteria dan ketentuan teknis kesehatan pada media Pangan Olahan Siap Saji yang mengatur tentang persyaratan sanitasi yaitu standar kebersihan dan kesehatan yang harus dipenuhi untuk menjamin sanitasi pangan dan telah mencakup persyaratan higiene.

Persyaratan Kesehatan Pangan Olahan Siap Saji dikelompokkan berdasarkan aspek bangunan, peralatan, penjamah pangan, pangan, dan persyaratan spesifik sesuai jenis TPP.

Persyaratan Kesehatan masing-masing TPP disesuaikan dengan faktor risikonya yang tertuang di dalam formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) masing-masing TPP. Formulir IKL sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan terkait penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko sektor kesehatan.

### a. Bangunan dan Fasilitas Sanitasi

#### 1) Bangunan

- a) Bangunan terletak jauh dari area yang dapat menyebabkan pencemaran atau ada upaya yang dilakukan yang bisa menghilangkan atau mencegah dampak cemaran (bau, debu, asap, kotoran, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit dan pencemar lainnya) dari sumber pencemar misalnya tempat penampungan sementara (TPS) sampah, tempat pemrosesan akhir (TPA) sampah, Sistem Pengelolaan Air Limbah Domestik (SPALD), peternakan dan area rawan banjir.
- b) Bangunan terpelihara, mudah dibersihkan dan disanitasi.
- c) Tata letak ruang harus dirancang sedemikian rupa sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi silang seperti dengan sekat, pemisahan lokasi, dan lain-lain.
- d) Jika TPP berada di dalam gedung, *freezer* atau tempat penyimpanan bahan pangan dan pangan matang dirancang sedemikian rupa agar posisinya tidak bersebelahan untuk mencegah kesalahan.
- e) Dapur jasa boga terpisah dari dapur keluarga.
- f) Ruang makan rumah makan/restoran:
  - (1) Area ruang makan, meja, kursi dan atau alas meja harus dalam keadaan bersih.
  - (2) Luas ruangan sesuai dengan rasio kapasitas tempat duduk.
  - (3) Tempat bumbu dan alat makan harus tertutup, mudah dibersihkan dan selalu dalam keadaan bersih.
  - (4) Jika konsumen mengambil sendiri Pangan Olahan Siap Saji maka disediakan tempat cuci tangan, peralatan pengambil pangan dan masker saat pengambilan pangan.
  - (5) Ruang makan di dalam gedung yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari

- pencemaran.
- (6) Ruang makan rumah makan/restoran yang tidak di dalam gedung dapat menggunakan kaca atau fiber bening.
  - (7) Ruang makan tidak berhubungan langsung atau ada upaya penyekatan dengan jamban/toilet.
- g) Ruang karyawan:
- (1) Memiliki tempat istirahat untuk karyawan/penjamah pangan.
  - (2) Memiliki *locker*/tempat peralatan personal karyawan/penjamah pangan dibedakan laki-laki dan perempuan.
  - (3) Jika TPP berada di dalam gedung minimal disediakan kursi untuk istirahat karyawan/penjamah pangan dan loker diposisikan sedemikian rupa sehingga tidak berpotensi menimbulkan pencemaran pada ruang pengolahan pangan.
- h) Pintu:
- (1) Pintu rapat Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit. Jika rumah makan/restoran tidak memiliki pintu sebagai akses masuk dan keluar, maka ada upaya fisik atau kimia atau biologis yang dilakukan untuk mencegah masuknya kontaminan, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit dari area sekitar rumah makan/restoran.
  - (2) Pintu terbuat dari bahan yang tidak menyerap, tahan lama, permukaan yang halus dan tidak rusak.
  - (3) Pintu dibuat membuka ke arah luar dan atau dapat menutup sendiri (mudah evakuasi).
  - (4) Pintu akses ke tempat penyimpanan bahan pangan dan pangan matang dirancang sedemikian rupa agar terpisah.
- i) Jendela/Ventilasi:
- (1) Jendela/ventilasi rapat Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit (jalur pertukaran udara tidak terdapat Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit).
  - (2) Jendela/ventilasi terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan, permukaan halus dan rata, tahan lama dan kedap air.
  - (3) Jendela/ventilasi dan bukaan lainnya sebaiknya dipasang saringan tahan serangga yang mudah dilepas untuk dibersihkan dan harus dijaga tetap dalam kondisi baik.
  - (4) Jendela/ventilasi memiliki sirkulasi udara yang mengalir dengan baik (jika menggunakan ventilasi buatan/mekanik seperti *exhaust fan* atau *air conditioner* maka kondisi harus bersih dan berfungsi baik).
  - (5) Jendela/ventilasi yang tidak tertutup rapat harus

- dipastikan bisa mencegah masuknya Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
- j) Dinding:
    - (1) Dinding atau partisi terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan, permukaan halus dan rata, tahan lama, serta kedap air.
    - (2) Dinding bersih
    - (3) Bagian dinding yang kena percikan air/minyak dilapisi bahan kedap air/minyak.
  - k) Langit-langit:
    - (1) Langit-langit terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, permukaan halus dan rata, tahan lama serta kedap air. Jika permukaan langit-langit tidak rata maka harus dipastikan bersih, bebas debu, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
    - (2) Langit-langit bersih.
    - (3) Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter.
  - l) Lantai:
    - (1) Lantai terbuat dari bahan yang kuat, rata, kedap air, tidak licin, dan mudah dibersihkan. Jika permukaan lantai tidak rata maka harus dipastikan tidak berpotensi menyebabkan kecelakaan kerja.
    - (2) Permukaan lantai dapur dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah.
    - (3) Pertemuan sudut lantai dan dinding seharusnya cembung (konus). Jika sudut mati harus dipastikan selalu bersih.
    - (4) Khusus jasa boga golongan B dan C, luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal 2 meter persegi (2 m<sup>2</sup>) untuk setiap penjamah pangan yang sedang bekerja.
  - m) Pencahayaan:
    - (1) Pencahayaan alam maupun buatan cukup untuk bekerja. Pencahayaan seharusnya tidak merubah warna dan intensitasnya tidak lebih dari:
      - (a) 540 lux (50 foot candles) pada persiapan pangan dan titik inspeksi.
      - (b) 220 lux (20 foot candles) pada ruang kerja
      - (c) 110 lux (10 foot candles) pada area lainnya
    - (2) Lampu dilengkapi dengan pelindung atau menggunakan material yang tidak mudah pecah agar tidak membahayakan jika pecah atau jatuh.
  - n) Pembuangan Asap:

Pembuangan asap dapur dikeluarkan melalui cerobong yang dilengkapi dengan sungkup asap atau penyedot udara.
  - o) Khusus jasa boga golongan B dan C dan restoran hotel memiliki dokumentasi/jadwal pemeliharaan.
- 2) Fasilitas Sanitasi
- a) Sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS)/wastafel:
    - (1) Sarana CTPS/wastafel terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
    - (2) Sarana CTPS/wastafel terletak di lokasi yang



- mudah diakses oleh penjamah pangan dan atau pengunjung.
- (3) Sarana CTPS/wastafel dilengkapi dengan air yang mengalir, sabun dan pengering/tisu.
- b) Jamban/Toilet:
- (1) Jamban/toilet bentuk leher angsa. Jamban/toilet terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
  - (2) Memiliki jamban/toilet dalam jumlah yang cukup, bersih, tersedia air mengalir, sabun, tempat sampah, tisu/pengering, dan ventilasi yang baik (jika rumah makan/restoran merupakan satu kesatuan dengan manajemen gedung maka harus ada akses jamban/toilet).
  - (3) Memiliki jamban/toilet yang terpisah untuk laki-laki dan perempuan.
  - (4) Jamban/toilet terhubung dengan tangki septik yang disedot setidaknya sekali dalam 5 (lima) tahun terakhir.
- c) Sarana pencucian peralatan:
- (1) Sarana pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan atau menggunakan mesin pencuci piring elektrik (*dishwasher*).
  - (2) Proses pencucian peralatan dilakukan dengan 3 (tiga) proses yaitu pencucian, pembersihan dan sanitasi.
  - (3) Sarana pencucian peralatan terpisah dengan pencucian bahan pangan.
- d) Tempat sampah/limbah:
- (1) Terbuat dari bahan yang kuat, tertutup, mudah dibersihkan, dilapisi kantong plastik dan tidak disentuh dengan tangan untuk membukanya. (Tempat sampah dapat menggunakan tempat sampah khusus atau plastik untuk menampung sampah sementara).
  - (2) Terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik) dan dikosongkan secara rutin minimal 1x24 jam.
  - (3) Sistem Pengelolaan Air Limbah Domestik (SPALD) berfungsi dengan baik.  
Yang dimaksud dengan air limbah domestik sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan terkait penyelenggaraan sistem pengelolaan air limbah domestik, meliputi air limbah yang berasal dari usaha dan/atau kegiatan permukiman, rumah makan, perkantoran, perniagaan, apartemen, dan asrama.
  - (4) Saluran limbah dari dapur dilengkapi dengan *grease trap*/penangkap lemak.
  - (5) Tempat Penampungan Sementara (TPS) kedap air, mudah dibersihkan, dan tertutup.
  - (6) Memiliki dokumentasi/jadwal pemeliharaan sistem pembuangan air limbah.
- e) Pengendalian Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit:

- (1) Tidak dijumpai atau terdapat tanda-tanda keberadaan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
  - (2) Memiliki dokumentasi/jadwal pengendalian Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
- f) Bahan kimia untuk pembersihan dan sanitasi:
- (1) Bahan kimia disimpan dan diberi label yang memuat informasi tentang identitas, penggunaan dan toksisitasnya.
  - (2) Bahan kimia disimpan terpisah dengan tempat penyimpanan bahan, area pengolahan dan tempat penyajian pangan.

b. Peralatan

- 1) Terbuat dari bahan yang kedap air dan tahan karat, yang tidak akan memindahkan zat beracun (logam berat), bau atau rasa lain pada pangan, bebas dari lubang, celah atau retakan.
- 2) Terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*). Peralatan masak dan makan sekali pakai tidak dipakai ulang.
- 3) Peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering dan disimpan pada rak terlindung dari Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
- 4) Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.
- 5) Peralatan masak dibedakan untuk pangan mentah dan pangan matang seperti talenan dan pisau.
- 6) Memiliki tempat penyimpanan pangan beku, dingin, dan hangat sesuai dengan peruntukannya.
- 7) Khusus jasa boga golongan B dan C, memiliki termometer yang berfungsi dan akurat.
- 8) Lemari pendingin dan *freezer* dijaga pada suhu yang benar.
- 9) Peralatan personal, peralatan kantor, dan lain-lain yang tidak diperlukan tidak diletakkan di area pengolahan pangan.
- 10) Wadah/pengangkut peralatan makan/minum kotor terbuat dari bahan yang kuat, tertutup dan mudah dibersihkan.
- 11) Memiliki dokumentasi/jadwal pemeliharaan peralatan seperti pengecekan suhu alat pendingin (kalibrasi).
- 12) Memiliki meja atau rak untuk persiapan bahan pangan. Permukaan meja yang kontak dengan bahan pangan harus rata dan dilapisi bahan kedap air yang mudah dibersihkan menggunakan disinfektan, sebelum dan sesudah digunakan.
- 13) Khusus untuk peralatan Depot Air Minum (DAM) paling sedikit meliputi:
  - a) peralatan dan perlengkapan yang digunakan antara lain pipa pengisian air baku, tandon air baku, pompa penghisap dan penyedot, filter, mikrofilter, wadah/galon air baku atau Air Minum, keran pengisian Air Minum, keran pencucian/pembilasan wadah/galon, kran penghubung, dan peralatan disinfeksi harus terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*) atau tidak menimbulkan racun, tidak menyerap bau dan rasa, tahan karat, tahan pencucian dan tahan disinfeksi ulang.
  - b) mikrofilter dan disinfektor tidak kadaluwarsa.



- c) tandon air baku harus tertutup dan terlindung.
  - d) wadah/galon untuk air baku atau Air Minum sebelum dilakukan pengisian harus dibersihkan dengan cara dibilas terlebih dahulu dengan air produksi paling sedikit selama 10 (sepuluh) detik dan setelah pengisian diberi tutup yang bersih.
  - e) wadah/galon yang telah diisi Air Minum harus langsung diberikan kepada konsumen dan tidak boleh disimpan pada DAM lebih dari 1x24 jam.
  - f) tersedia peralatan sterilisasi/disinfeksi air (contoh: ultra violet, ozonisasi atau *reverse osmosis*) yang berfungsi dengan baik.
  - g) masa pakai peralatan sterilisasi sesuai dengan standar masa waktunya.
- 14) Peralatan aspek keselamatan dan Kesehatan kerja:
- a) Memiliki alat pemadam api ringan (APAR) gas yang mudah dijangkau untuk situasi darurat disertai dengan petunjuk penggunaan yang jelas.
  - b) Memiliki personil yang bertanggung jawab dan dapat menggunakan APAR.
  - c) APAR tidak kadaluwarsa.
  - d) Memiliki perlengkapan P3K dan obat-obatan yang tidak kadaluwarsa.
  - e) Tersedia petunjuk jalur evakuasi yang jelas pada setiap ruangan ke arah titik kumpul.
  - f) Menerapkan Kawasan tanpa rokok (KTR)
  - g) Khusus jasa boga golongan B dan C, memiliki pos satpam di pintu masuk TPP dan dilakukan pengecekan terhadap karyawan dan tamu.
- c. Penjamah Pangan (untuk DAM sering disebut operator DAM)
- 1) Harus sehat dan bebas dari penyakit menular (contohnya diare, demam tifoid/tifus, hepatitis A, dan lain-lain).
  - 2) Penjamah pangan yang sedang sakit tidak diperbolehkan mengolah pangan untuk sementara waktu sampai sehat kembali.
  - 3) Menggunakan perlengkapan pelindung (celemek, masker dan tutup kepala) dan alas kaki/sepatu tertutup, terbuat dari bahan yang kuat dan tidak licin serta menutup luka tangan (jika ada) dengan penutup tahan air dan kondisi bersih.
  - 4) Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja.
  - 5) Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku.
  - 6) Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan.
  - 7) Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lain-lain) ketika mengolah pangan.
  - 8) Tidak merokok, bersin, meludah, batuk dan mengunyah makanan saat mengolah pangan.
  - 9) Tidak menangan pangan setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa melakukan cuci tangan atau penggunaan *sanitizer* terlebih dahulu.
  - 10) Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contohnya sendok, penjepit makanan).

- 11) Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun di Fasilitas Pelayanan Kesehatan.
  - 12) Memiliki sertifikat Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji.
  - 13) Pengelola/pemilik/penanggung jawab memiliki sertifikat Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji.
  - 14) Khusus jasa boga golongan C dan restoran hotel, penjamah pangan melakukan pemeriksaan kesehatan di awal masuk kerja.
  - 15) Penjamah Pangan untuk TPP yang kewajibannya label pengawasan cukup mendapatkan Penyuluhan Keamanan Pangan Siap Saji dan dapat dikeluarkan sertifikat.
- d. Pangan
- Pengelolaan Pangan Olahan Siap Saji harus menerapkan enam prinsip higiene sanitasi pangan yang terdiri dari:
- 1) Pemilahan/Penerimaan Bahan Pangan
    - a) Bahan pangan yang tidak dikemas/berlabel berasal dari sumber yang jelas/dipercaya, baik mutunya, utuh dan tidak rusak.
    - b) Bahan pangan kemasan harus mempunyai label, terdaftar atau ada izin edar dan tidak kedaluwarsa. Pangan kemasan kaleng tidak menggelembung, bocor, penyok, dan berkarat.
    - c) Tidak boleh menggunakan makanan sisa yang tidak habis terjual untuk dibuat kembali makanan baru.
    - d) Kendaraan untuk mengangkut bahan pangan harus bersih, tidak digunakan untuk selain bahan pangan.
    - e) Pada saat penerimaan bahan pangan pada area yang bersih dan harus dipastikan tidak terjadi kontaminasi.
    - f) Bahan pangan saat diterima harus berada pada wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan.
    - g) Jika bahan pangan tidak langsung digunakan maka bahan pangan harus diberikan label tanggal penerimaan dan disimpan sesuai dengan jenis pangan.
    - h) Bahan baku es batu adalah air dengan kualitas Air Minum.
    - i) Memiliki dokumentasi penerimaan bahan pangan.
    - j) Khusus jasa boga golongan B dan C, jika membutuhkan transit time pada bahan baku pangan, maka pastikan bahan baku yang memerlukan pengendalian suhu (suhu *chiller* dan *freezer*) tidak rusak.
  - 2) Penyimpanan Bahan Pangan
    - a) Bahan mentah dari hewan harus disimpan pada suhu kurang dari atau sama dengan 4°C. Jika tidak memiliki lemari pendingin dapat menggunakan *coolbox* dan *coolpack* atau *dry ice* atau es balok yang dilengkapi dengan termometer untuk memantau suhu kurang dari atau sama dengan 4°C.
    - b) Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai.
    - c) Bahan pangan yang berbau tajam harus tertutup rapat agar tidak keluar baunya dan terkena sinar matahari secara langsung.

- d) Bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan harus disimpan pada suhu  $-18^{\circ}\text{C}$  atau di bawahnya.
  - e) Tempat penyimpanan bahan pangan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
  - f) Setiap bahan pangan ditempatkan secara terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tara pangan (*food grade*).
  - g) Semua bahan pangan hendaknya disimpan pada rak-rak (*pallet*) dengan ketinggian atau jarak rak terbawah kurang lebih 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit-langit.
  - h) Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari  $25^{\circ}\text{C}$ .
  - i) 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.
  - j) Gudang perlu dilengkapi alat untuk mencegah binatang masuk (tikus dan serangga).
  - k) Penyimpanan harus menerapkan prinsip *First In First Out* (FIFO) yaitu yang disimpan lebih dahulu digunakan dahulu dan *First Expired First Out* (FEFO) yaitu yang memiliki masa kedaluwarsa lebih pendek lebih dahulu digunakan. Bahan pangan yang langsung habis persyaratan ini dapat diabaikan.
- 3) Pengolahan/Pemasakan Pangan
- a) Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak.
  - b) Pengolahan pangan dilakukan sedemikian rupa untuk menghindari kontaminasi silang.
  - c) Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan higienis.
  - d) Bahan pangan beku sebelum digunakan harus dilunakkan (*thawing*) sampai bagian tengahnya lunak. Selama proses pencairan/pelunakan, bahan pangan harus tetap di dalam wadah tertutup, pembungkus atau kemasan pelindung. Beberapa cara *thawing* yang dapat dilakukan adalah sebagai berikut:
    - (1) Bahan pangan beku dari *freezer* ke suhu lemari pendingin yang lebih tinggi (sekitar 8-9 jam).
    - (2) Bahan pangan beku yang dikeluarkan dari *freezer* bisa dilunakkan/dicairkan dengan *microwave*.
    - (3) Bahan pangan beku *dithawing* dengan air mengalir.
  - e) Pangan dimasak sampai matang sempurna.
  - f) Pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan pangan mempunyai waktu kematangan yang berbeda.
  - g) Dahulukan memasak pangan yang tahan lama/kering dan pangan berkuah dimasak paling akhir.
  - h) Mencicipi pangan menggunakan peralatan khusus (contohnya sendok).

- i) Penyajian buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air berstandar kualitas Air Minum.
  - j) Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) harus sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
  - k) Pangan matang yang sudah dilakukan pemorsian harus segera ditutup agar tidak terkontaminasi.
  - l) Pangan matang tidak disimpan dalam kondisi terbuka di area luar bangunan pengolahan pangan.
  - m) Tidak ada pengolahan pangan di area luar bangunan pengolahan pangan yang tidak memiliki pelindung.
- 4) Penyimpanan Pangan Matang
- a) Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan.
  - b) Wadah penyimpanan pangan matang harus terpisah untuk setiap jenis pangan.
  - c) Setiap jasa boga harus menyimpan pangan matang untuk *bank sample* yang disimpan di kulkas dalam 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).
  - d) Pangan matang beku yang sudah ditunakkan tidak boleh dibekukan kembali.
  - e) 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).
  - f) Pangan matang disimpan sedemikian rupa pada tempat tertutup yang tidak memungkinkan terjadi kontak dengan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
- 5) Pengangkutan Pangan Matang
- a) Alat pengangkut bebas dari sumber kontaminasi debu, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit serta bahan kimia.
  - b) Alat pengangkut secara berkala dilakukan proses sanitasi terutama bagian dalam yang berhubungan dengan wadah/kemasan pangan matang.
  - c) Tersedia kendaraan khusus pengangkut pangan matang.
  - d) Pengisian pangan matang pada alat pengangkut tidak sampai penuh, agar masih tersedia ruang untuk sirkulasi udara.
  - e) Selama pengangkutan, pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya.
  - f) Suhu untuk pangan panas dijaga tetap panas selama pengangkutan pada suhu 60°C atau lebih.



- g) Suhu untuk pangan matang yang memerlukan pendinginan harus dipertahankan pada suhu 4°C atau kurang.
  - h) Kendaraan dan wadah untuk mengangkut pangan matang beku dipertahankan pada suhu -18°C atau di bawahnya.
  - i) Selama pengangkutan harus dilakukan tindakan pengendalian agar keamanan pangan terjaga, misalnya waktu pemindahan antara alat transportasi (misalnya truk) dengan fasilitas penyimpanan sebaiknya kurang dari 20 menit jika tidak ada metode untuk mengontrol suhu.
  - j) Memiliki dokumentasi/jadwal pengangkutan pangan matang.
  - k) Pengangkutan pangan matang pada pembelian secara *online*:
    - (1) Pelaku usaha harus mengemas pangan secara aman agar tidak terjadi kontaminasi pangan.
    - (2) Pembawa pesanan harus memastikan pengangkutan pangan yang dibawa aman dari kontaminasi.
- 6) Penyajian Pangan Matang
- a) Penyajian pangan matang harus bersih dan terhindar dari pencemaran.
  - b) Penyajian pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (*food grade*).
  - c) 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.
  - d) Pangan matang yang disajikan dalam keadaan panas ditempatkan pada fasilitas pemanas pangan pada suhu 60°C atau lebih.
  - e) Pangan matang yang disajikan dalam keadaan 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.
  - f) Pangan 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.
  - g) Penyajian dalam bentuk prasmanan harus menggunakan piring yang bersih untuk setiap sajian baru. Piring yang masih ada sisa pangan tidak digunakan untuk sajian baru.
  - h) 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.
  - i) Dekorasi atau tanaman jangan sampai mengontaminasi pangan.

- j) Pangan matang sisa jika sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi.
  - k) Pangan yang berkadar air tinggi baru dicampur menjelang dihidangkan untuk menghindari pangan cepat rusak atau basi.
  - l) Pangan yang tidak dikemas disajikan dengan penutup (misalnya tudung saji) atau di dalam lemari *display* yang tertutup.
  - m) Memiliki kemasan pangan yang sudah dilengkapi merek/nama usaha, alamat lengkap dan nomor telepon yang bisa dihubungi oleh seluruh konsumen. Jika memungkinkan menggunakan segel.
  - n) Setiap TPP sebaiknya mencantumkan komposisi bahan pangan dari produk yang dihasilkan dan dapat diakses dengan mudah oleh konsumen.
- e. Persyaratan Spesifik sesuai Jents TPP
- 1) Gerai Pangan Jajanan
    - a) Jika tempat berjualan dilengkapi tenda yang berfungsi sebagai atap pelindung, maka bahan tenda terbuat dari bahan yang kedap air dan mudah dibersihkan setiap kali akan digunakan.
    - b) Tempat memajang pangan matang dirancang sedemikian rupa sehingga tidak terjadi kontak dengan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit. Terbuat dari bahan yang aman untuk pangan dan mudah dibersihkan menggunakan disinfektan sebelum dan sesudah digunakan.
  - 2) Gerai Pangan Jajanan Keliling
    - a) Jalur penjualan yang dilalui memungkinkan pedagang untuk mengakses air yang aman dan jamban/toilet yang bisa digunakan oleh pedagang.
    - b) Kendaraan atau alat angkut yang digunakan dirancang sedemikian rupa tidak memungkinkan terjadinya kontak dengan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
    - c) Tempat penyimpanan/pemajangan pangan harus dilengkapi penutup yang dirancang sedemikian rupa untuk dapat membuka agar tidak terjadi kontak dengan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
    - d) Tempat penyimpanan pangan matang dirancang sedemikian rupa menggunakan baut atau pengikat yang kuat, sehingga peralatan tersebut tidak bisa tumpah atau jatuh selama dalam perjalanan.
    - e) Tempat penyimpanan peralatan makan terbuat dari bahan yang kuat, kedap air, yang dirancang sedemikian rupa sehingga tidak memungkinkan peralatan makan jatuh atau tercecer selama dalam perjalanan dan mudah dibersihkan menggunakan disinfektan sebelum dan sesudah digunakan.
    - f) Dianjurkan menggunakan alat makan sekali pakai baik alami (daun) atau buatan yang memiliki logo tara pangan (*food grade*).
    - g) Jika menggunakan alat makan bukan sekali pakai, kendaraan atau alat angkut yang digunakan dilengkapi



- (1) Tidak dijumpai atau terdapat tanda-tanda keberadaan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
  - (2) Memiliki dokumentasi/jadwal pengendalian Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
- f) Bahan kimia untuk membersihkan dan sanitasi:
- (1) Bahan kimia disimpan dan diberi label yang memuat informasi tentang identitas, penggunaan dan toksisitasnya.
  - (2) Bahan kimia disimpan terpisah dengan tempat penyimpanan bahan, area pengolahan dan tempat penyajian pangan.

b. Peralatan

- 1) Terbuat dari bahan yang kedap air dan tahan karat, yang tidak akan memindahkan zat beracun (logam berat), bau atau rasa lain pada pangan, bebas dari lubang, celah atau retakan.
- 2) Terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*). Peralatan masak dan makan sekali pakai tidak dipakai ulang.
- 3) Peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering dan disimpan pada rak terlindung dari Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
- 4) Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.
- 5) Peralatan masak dibedakan untuk pangan mentah dan pangan matang seperti talenan dan pisau.
- 6) Memiliki tempat penyimpanan pangan beku, dingin, dan hangat sesuai dengan peruntukannya.
- 7) Khusus jasa boga golongan B dan C, memiliki termometer yang berfungsi dan akurat.
- 8) Lemari pendingin dan *freezer* dijaga pada suhu yang benar.
- 9) Peralatan personal, peralatan kantor, dan lain-lain yang tidak diperlukan tidak diletakkan di area pengolahan pangan.
- 10) Wadah/pengangkut peralatan makan/minum kotor terbuat dari bahan yang kuat, tertutup dan mudah dibersihkan.
- 11) Memiliki dokumentasi/jadwal pemeliharaan peralatan seperti pengecekan suhu alat pendingin (kalibrasi).
- 12) Memiliki meja atau rak untuk persiapan bahan pangan. Permukaan meja yang kontak dengan bahan pangan harus rata dan dilapisi bahan kedap air yang mudah dibersihkan menggunakan disinfektan, sebelum dan sesudah digunakan.
- 13) Khusus untuk peralatan Depot Air Minum (DAM) paling sedikit meliputi:
  - a) peralatan dan perlengkapan yang digunakan antara lain pipa pengisian air baku, tandon air baku, pompa penghisap dan penyedot, filter, mikrofilter, wadah/galon air baku atau Air Minum, keran pengisian Air Minum, keran pencucian/pembilasan wadah/galon, kran penghubung, dan peralatan disinfeksi harus terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*) atau tidak menimbulkan racun, tidak menyerap bau dan rasa, tahan karat, tahan pencucian dan tahan disinfeksi ulang.
  - b) mikrofilter dan disinfektor tidak kadaluwarsa.