

LAMPIRAN

Lampiran 1



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Tanjungkarang

Jalan Soekarno Hatta No.6 Bandar Lampung
Lampung 35145
(0721) 783852
<https://poltekkes-tjk.ac.id>

Nomor : PP.08.02/F.XLIII.15/ 160 /2024
Lampiran : -
Hal : Izin Penelitian

25 April 2024

Yth. Kepala SDN 1 Wonodadi
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 | Jessyca Auliya Putri NIM. 2113451048 | Gambaran Higiene Sanitasi Kantin Sekolah Dasar Negeri 1 Wonodadi Kabupaten Lampung Selatan Tahun 2024 |

Atas perhatian dan bantuannya kami ucapkan terima kasih.

Ketua Jurusan

Imam Santosa, SST, MT
NIP. 197507131998031001

Lampiran 2

FORMULIR INSPEKSI HIGIENE SANITASI KANTIN SEKOLAH

Nama Kantin :
Penanggung jawab :
Alamat :
Tanggal inspeksi :
Petugas inspeksi :

| No | Kriteria Penilaian | Ya/ tidak |
|--|---|-----------|
| Inspeksi tempat penjualan pangan | | |
| A. Penjamah | | |
| 1 | Sehat dan bebas dari penyakit menular | |
| 2 | Berkuku pendek dan bersih | |
| 3 | Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir secara berkala sebelum menangani pangan atau menggunakan handsanitizer secara teratur | |
| 4 | Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok penjepit makana) | |
| 5 | Menggunakan atribut seperti celemek dan penutup kepala | |
| B. Penyimpanan, Penyajian dan Peralatan Pangan | | |
| 1 | Tersedia tempat penyimpanan pangan yang bersih dan tidak tercemar | |
| 2 | Memiliki tempat penyimpanan bahan makanan basah atau mudah busuk | |
| 3 | Wadah penyimpanan pangan matang terpisah setiap jenis pangan | |
| 4 | Tidak ada vector dan Binatang pembawa penyakit pada area penyajian pangan | |
| 5 | Memiliki tempat penyajian yang bersih dan tertutup | |
| 6 | Tempat penyajian mudah dibersihkan, tidak berkarat | |
| 7 | Alat pengelohan pangan harus bersih, tidak luntur, tidak berkarat | |
| 8 | Peralatan terbuat dari bahan food grade. Peralatan masak dan makan sekali pakai tidak dipakai ulang. | |
| 9 | Peralatan masak terbuat dari bahan yang kuat dan tidak berkarat. | |
| 10 | Peralatan dibedakan untuk pangan matang dan pangan mentah | |
| 11 | Peralatan bersih sebelum digunakan. (setelah pencucian disimpan ditempat tertutup) | |
| C. Sarana Tempat Sampah dan Air Bersih | | |
| 1 | Tersedia tempat sampah , kedap air, tertutup. | |
| 2 | Sampah basah dan kering terpisah | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| 3 | Tersedia air bersih dalam jumlah yang cukup | | |
| 4 | Kualitas air bersih secara fisik tidak berwarna, tidak berbau, tidak berasa. | | |
| 5 | Terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik) | | |

TTD Petugas pemeriksa

TTD Pengelola

Lampiran 3

LAMPIRAN DOKUMENTASI

A. Kantin S



Penjamah makanan



Tempat penyimpanan makanan



Tempat penyajian makanan



Air bersih dan tempat cuci peralatan



Tempat Sampah

B. Kantin P



Penjamah makanan



Penyajian Makanan



Air bersih dan tempat cuci peralatan



Tempat Sampah

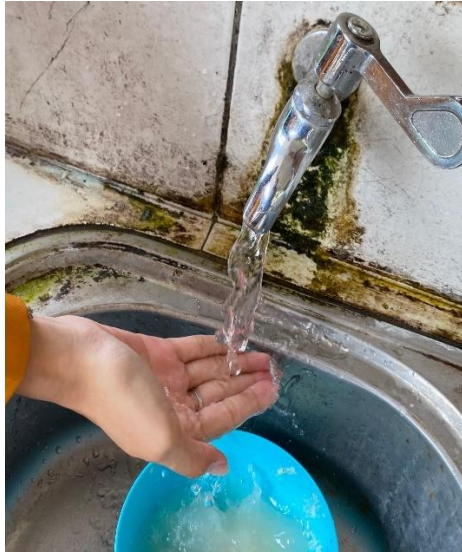
C. Kantin R



Penjamah makanan



Penyajian makanan



Air bersih dan tempat cuci peralatan



Tempat sampah

