

LAMPIRAN

Lampiran 1. *Checklist Hygiene* dan Sanitasi Kantin

LEMBAR CHECKLIST
HYGIENE DAN SANITASI KANTIN

Nama kantin :

Alamat :

No	Variabel yang diamati	Memenuhi syarat	
A. Personal Hygiene Penjamah Pangan		Ya	Tidak
1.	Sehat dan bebas dari penyakit menular		
2.	Menggunakan perlengkapan pelindung (celemek, masker, dan penutup kepala) seta menutup luka tangan (jika ada) dengan penutup <i>waterproof</i> dan bersih		
3.	Kuku pendek, bersih dan tidak menggunakan pewarna kuku/ <i>nailart</i>		
4.	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, jam dan lain-lain) saat mengolah pangan		
5.	Tidak menyentuh pangan setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa mencuci tangan dengan sabun terlebih dahulu		
6.	Tidak merokok, bersin, meludah, batuk dan mengunyah makanan saat mengolah pangan		
B. Sanitasi Peralatan			
1.	Peralatan masak terbuat dari tahan air dan tahan karat, yang tidak memindahkan zat beracun (logam berat), bau,atau rasa lain pada pangan yang diolah, bebas dari lubang, celah ataupun retakan		

2.	Peralatan terbuat dari bahan yang <i>food grade</i> . Peralatan masak dan makan sekali pakai tidak dipakai ulang		
3.	Peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering dan terlindung dari bahan kimia, vektor dan binatang pembawa penyakit		
4.	Peralatan dibedakan untuk pangan mentah dan pangan matang seperti pisau dan talenan		
5.	Memiliki tempat penyimpanan pangan beku, dingin dan hangat sesuai dengan peruntukannya		
6.	Memiliki meja atau rak untuk persiapan bahan pangan. Permukaan meja yang kontak dengan bahan pangan harus rata dan dilapisi bahan yang <i>waterproof</i> , mudah dibersihkan baik sebelum atau sesudah mengolah pangan		
7.	Apakah memiliki wadah/pengangkut hasil produksi terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan		
8.	Terdapat sarana pencucian peralatan		
9.	Proses pencucian peralatan dilakukan dengan 3 proses yaitu pencucian, pembersihan, dan sanitasi		
C. Tempat Penyimpanan Bahan Pangan			
1.	Tempat penyimpanan harus selalu terawat dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia, vektor dan binatang pembawa penyakit		
2.	Penempatan bahan pangan rapi dan tidak padat untuk menjaga sirkulasi udara, bahan pangan seperti beras, gandum, biji-bijian yang menggunakan karung tidak diletakan langsung menyentuh lantai		
3.	Semua bahan pangan disimpan pada rak-rak dengan jarak atau jarak rak terbawah kurang lebih		

	15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit-langit		
D. Tempat Penyimpanan Pangan Matang			
1.	Penyimpanan pangan matang tidak di campur dengan bahan pangan		
2.	Wadah penyimpanan pangan matang terpisah untuk setiap jenis		
3.	Pangan olahan siap saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu di atas 60°C (wadah dengan pemanas)		
4.	Pangan matang disimpan di tempat yang tertutup yang tidak memungkinkan terjadi kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit		
E. Sanitasi Tempat Pengangkutan Pangan			
1.	Alat pengangkut bebas dari sumber kontaminasi debu, vektor dan binatang pembawa penyakit serta bahan kimia		
2.	Proses sanitasi pada alat pengangkut dilakukan secara berkala, terutama pada bagian dalam yang bersentuhan dengan wadah atau kemasan pangan matang		
3.	Kendaraan dan wadah yang digunakan untuk mengangkut makanan beku yang sudah dimasak harus dijaga pada suhu 18°C atau lebih rendah		
4.	Selama proses pengangkutan, perlu dilakukan langkah-langkah pengendalian untuk menjaga keamanan pangan. Sebagai contoh, saat memindahkan produk dari alat transportasi, seperti truk, ke fasilitas penyimpanan, waktu pemindahan sebaiknya tidak melebihi 20 menit jika tidak ada metode yang diterapkan untuk mengontrol suhu		
F. Tempat Penyajian Bahan Pangan			

1.	Saat menyajikan atau mengemas makanan matang, pastikan bahwa semua bahan dalam keadaan bersih dan terhindar dari pencemaran		
2.	Saat penyajian, pastikan menggunakan wadah yang tertutup dan memenuhi standar keamanan pangan (<i>food grade</i>)		
3.	Makanan yang telah dimasak dan mudah rusak sebaiknya disimpan pada suhu ruang hanya dalam jangka waktu empat jam setelah disajikan. Jika ingin dinikmati lagi setelah waktu tersebut, penting untuk melakukan pemanasan ulang sebelum konsumsi		
4.	Makanan yang disajikan dalam keadaan panas ditempatkan dalam fasilitas penghangat makanan dengan suhu 60°C atau lebih		
5.	Makanan segar yang siap dikonsumsi, seperti buah potong dan salad, sebaiknya disimpan pada suhu di bawah 5°C, baik di dalam lemari pendingin maupun dalam wadah berpendingin (<i>coolbox</i>).		
6.	Makanan matang yang disajikan dalam kemasan kotak harus dilengkapi dengan tanda batas waktu konsumsi, mencantumkan tanggal dan waktu di mana makanan tersebut dapat dimakan		
7.	Makanan yang tidak dikemas disajikan dengan penutup, seperti tudung saji, atau disimpan di dalam lemari display yang tertutup		
8.	Tempat yang digunakan untuk menyajikan makanan, seperti piring dan gelas, serta perlengkapannya seperti sendok, garpu, sedotan, dan lainnya, harus selalu dalam kondisi bersih		
G. Sanitasi Fasilitas Kantin			

1.	Air bersih yang tersedia tampak jernih, bebas dari bau, tidak berwarna, tidak berasa, dan yang terpenting, tidak mengandung kuman atau zat-zat berbahaya		
2.	Tersedia fasilitas cuci tangan dengan sabun		
3.	Sarana CTPS berada di lokasi yang sangat mudah dijangkau oleh para penjamah pangan		
4.	Tempat sampah dirancang dengan material kuat, penutup, mudah dibersihkan, dan dilapisi kantong plastik. Bisa dibuka tanpa sentuhan tangan. Gunakan tempat sampah khusus untuk sampah sementara		
5.	Sampah harus dipisahkan menjadi dua kategori: sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik), dan pembuangannya dilakukan secara rutin 1x24 jam		
6.	Tersedia sistem pengelolaan air limbah di kantin yang beroperasi dengan baik		

Lampiran 2. Lembar *Hygiene* dan Sanitasi Kantin

LEMBAR
***HYGIENE* DAN SANITASI KANTIN**

I. Identitas Responden

Nama Pedagang Kantin :

Pendidikan :

Lama Bekerja :

II. Pertanyaan Tentang *Hygiene* Sanitasi Makanan Kantin

A. *Hygiene* Pemilihan Bahan Pangan

1. Apakah bahan pangan yang tidak dikemas atau berlabel berasal dari sumber yang terpercaya dan jelas, serta memiliki kualitas yang baik, utuh, dan tidak rusak?
.....
2. Apakah makanan dalam kemasan kaleng tidak mengalami pembengkakan, kebocoran, penyok, atau karat?
.....
3. Apakah Bapak/Ibu memanfaatkan makanan sisa yang tidak terjual untuk diolah kembali menjadi hidangan baru?
.....
4. Apakah Bapak/Ibu telah memastikan bahwa saat penerimaan bahan pangan, proses dilakukan di area yang bersih dan bebas dari kontaminasi?
.....
5. Apakah Bapak/Ibu memastikan bahwa saat menerima bahan pangan, mereka disimpan dalam wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan tersebut?
.....
6. Apakah Bapak/Ibu menggunakan air berkualitas air minum sebagai bahan baku dalam pembuatan es batu?
.....

B. *Hygiene* Tempat Penyimpanan Bahan Pangan

1. Apakah bahan makanan dari hewan dan sayuran yang memerlukan pendinginan disimpan pada suhu yang tepat?
.....
2. Apakah bahan pangan dengan aroma yang kuat disimpan dengan rapat agar baunya tidak terlepas dan tidak terkena sinar matahari secara langsung?
.....
3. Apakah setiap bahan pangan disimpan secara terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih dan sesuai standar makanan (*food grade*)?
.....

C. *Hygiene* Pengolahan Pangan

1. Apakah bahan pangan yang akan digunakan telah dibersihkan dan dicuci dengan air *mengalir* sebelum dimasak?
.....
2. Apakah pangan dimasak sampai matang sempurna?
.....
3. Apakah Bapak/Ibu menggunakan peralatan khusus, seperti sendok, saat mencicipi makanan?
.....
4. Apakah Anda, Bapak/Ibu, telah memastikan bahwa penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan dalam Peraturan Menteri Kesehatan mengenai Bahan Tambahan Pangan?
.....

Lampiran 3. Surat Izin Penelitian



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
 Politeknik Kesehatan Tanjungkarang
 Jalan Soekarno Hatta No.6 Bandar Lampung
 Lampung 35145
 Telp. (071) 763652
 https://www.poltekkes-tjk.ac.id

Nomor : PP.01.04/F.XXXV/2396/2025
 Lampiran : 1 eks
 Hal : Izin Penelitian

25 April 2025

Yth, Kepala Dinas Penanaman Modal Dan PTSP Provinsi Lampung
 Di- Tempat

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungkarang Tahun Akademik 2024/2025, maka dengan ini kami mengajukan permohonan izin penelitian bagi mahasiswa di institusi yang Bapak/Ibu Pimpin. Adapun mahasiswa yang melakukan penelitian adalah:

No	MAHASISWA	JUDUL	TEMPAT PENELITIAN
1.	AISYAH ATIQOH ZH NIM: 2213451112	GAMBARAN HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN JAJANAN PADA KANTIN SMA NEGERI 3 KOTABUMI LAMPUNG UTARA TAHUN 2025	SMA NEGERI 3 KOTABUMI

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Dewi Purwaningsih, SsiT, M.Kes
 NIP.196705271988012001

Tembusan:

1. Ka Jurusan Kesehatan Lingkungan
2. Ka Dinas Pendidikan Dan Kebudayaan Provinsi Lampung

Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://whs.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://tts.keminfo.go.id/verifyPDF>.



Lampiran 4. Surat Keterangan Penelitian



**PEMERINTAH PROVINSI LAMPUNG
DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
SMA NEGERI 3 KOTABUMI**

Alamat: Jl. Sersan Laha Gole No. 45 Kota Alam, Kotabumi 34519 Tlp. (0724) 23802
EMAIL : smanthreekota@gmail.com NSS : 304120301063 NPSN : 0803026



SURAT KETERANGAN IZIN PENELITIAN

No : 0596 /I.12.04/SMAN 3/KP/2025

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : VIVI EVITA ROZALIFA, M.Pd
NIP : 19830503 201001 2 008
Pangkat / Gol : Pembina / IV.a
Jabatan : Kepala SMA Negeri 3 Kotabumi

Dengan ini menerangkan :

Nama : Aisyah Atiqoh ZH
NIM : 2213451112

Berdasarkan nomor surat No.PP.01.04/F.XXXV/2396/2025 dari Politeknik Kesehatan Kementerian
Tanjungkarang Tahun Akademik 2024 /2025 dengan judul penelitian Gambaran Hygiene dan
Sanitasi Makanan Jajanan pada Kantin SMA Negeri 3 Kotabumi Lampung Utara Tahun 2025.
Nama tersebut diatas telah kami setuju untuk melakukan penelitian di SMA Negeri 3 Kotabumi.
Demikian surat keterangan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Kotabumi, 28 Mei 2025

Kepala SMA Negeri 3 Kotabumi

VIVI EVITA ROZALIFA, M.Pd
NIP. 19830503 201001 2 008

Lampiran 5. Lampiran Dokumentasi

LAMPIRAN DOKUMENTASI**A. Kantin Ibu U**

	
Penjamah Pangan	Sanitasi Peralatan
	
Penyimpanan Bahan Pangan	Pengolahan Pangan
	
Penyimpanan Pangan Matang	Penyajian Pangan Matang

B. Kantin Bapak O

	
Penjamah Pangan	Sanitasi Peralatan
	
Penyimpanan Bahan Pangan	Penyimpanan Pangan Matang
	
Penyimpanan Bahan Pangan	Penyajian Pangan Matang

C. Kantin Bude J

	
Penjamah Pangan	Sanitasi Peralatan
	
Penyimpanan Bahan Pangan	Penyimpanan Pangan Matang
	
Pengolahan Pangan	

D. Kantin Teh N

	
Penjamah Pangan	Sanitasi Peralatan
	
Penyimpanan Bahan Pangan	Pengolahan Pangan
	
Penyimpanan Pangan Matang	Penyajian Pangan Matang

E. Kantin Ibu F

	
Penjamah Pangan	Sanitasi Peralatan
	
Penyimpanan Bahan Pangan	Penyimpanan Pangan Matang

F. Kantin Tante L

	
Penjamah Pangan	Sanitasi Peralatan
	
Penyimpanan Bahan Pangan	Pengolahan Pangan
	
Penyimpanan Pangan Matang	Penyajian Pangan Matang

G. Kantin Ibu S

	
Penjamah Pangan	Sanitasi Peralatan
	
Penyimpanan Bahan Pangan	Pengolahan Pangan
	
Penyimpanan Pangan Matang	

H. Kantin Ibu B

	
Penjamah Pangan	Sanitasi Peralatan
	
Penyimpanan Bahan Pangan	Pengolahan Pangan
	
Penyimpanan Pangan Matang	

I. Sanitasi Fasilitas Kantin

	
Tempat Sampah	
	
Tempat cuci tangan	Drainase
	
Tempat makan kantin	