

# LAMPIRAN

**LEMBARAN CHECKLIST**  
**PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN**  
**(PEMILIHAN BAHAN BAKU MAKANAN/ PENERIMAAN**  
**BAHAN PANGAN)**

| No | Objek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Memenuhi syarat | Tidak memenuhi syarat |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| 1. | <p>Bahan pangan yang tidak dikemas/berlebel berasal dari sumber yang jelas/dipercaya, baik mutunya, utuh, dan tidak rusak.</p> <p>Bahan pangan kemasan harus mempunyai label, terdaftar atau ada izin edar dan tidak kadaluarsa, pangan kemasan kaleng tidak menggelembung, bocor, penyok, dan berkarat.</p> <p>Tidak boleh menggunakan makanan sisa yang tidak habis untuk diolah Kembali</p> <p>Kendaraam untuk mengangkut bahan pangan harus bersih, tidak digunakan untuk selain bahan pangan</p> <p>Pada saat penerimaan bahan pangan pada area yang bersih dan harus dipastikan tidak terjadi kontaminasi</p> <p>Bahan pangan saat diterima harus berada pada wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan</p> <p>Jika bahan pangan tidak langsung digunakan maka bahan pangan harus diberikan label tanggal penerima dan disimpan sesuai dengan jenis pangan</p> <p>Bahan baku es batu adalah air dengan kualitas air minum</p> |                 |                       |

|     |                                                                                                                 |  |  |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 9.  | Memiliki dokumentasi penerimaan bahan pangan                                                                    |  |  |
| 10. | Khusus jasa boga golongan B dan C jika membutuhkan transit time pada bahan baku pangan maka pastikan bahan baku |  |  |
| 12. | yang memerlukan pengendalian suhu (suhu chiller dan freezer) tidak rusak                                        |  |  |

**LEMBARAN CHECKLIST**  
**PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN**  
**(PENYIMPANAN BAHAN PANGAN)**

| No | Objek                                                                                                                                                                                                                                                         | Ya | Tidak | Keterangan |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|------------|
| 1. | Bahan mentah dari hewan harus disimpan pada suhu kurang dari atau sama dengan 4 <sup>0</sup> c. jika tidak memiliki lemari es dapat menggunakan coolbox yang dilengkapi dengan thermometer untuk memantau suhu kurang dari atau sama dengan 4 <sup>0</sup> c. |    |       |            |
| 2. | Bahan mentah lain yang membutuhkan pendingin seperti sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai                                                                                                                                                             |    |       |            |
| 3. | Bahan pangan yang berbau tajam harus tertutup rapat agar tidak keluar baunya dan terkena sinar matahari secara langsung.                                                                                                                                      |    |       |            |
| 4. | Bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan harus disimpan pada suhu - 18 <sup>0</sup> c atau dibawahnya.                                                                                                                                                 |    |       |            |
| 5. | Tempat penyimpanan bahan pangan harus                                                                                                                                                                                                                         |    |       |            |
| 6. | slalu terpelihara dan dalam keadaan bersih terlindungi dari debu bahan kimia vector dan Binatang pembawa penyakit                                                                                                                                             |    |       |            |
| 8. | Setiap bahan pangan ditempatkan secara terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih dan tara pangan.                                                                                                                                   |    |       |            |
| 9. | Semua bahan pangan disimpan pada rak dengan ketinggian kurang lebih 15cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm                                                                                                                                             |    |       |            |

|     |                                                                                                                                                        |  |  |  |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|     | dari langit-langit                                                                                                                                     |  |  |  |
| 10. | Suhu Gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25 <sup>0</sup> c                                                                        |  |  |  |
| 11. | Penempatan bahan pangan harus rapi dan ditata tidak padat untuk menjaga sirkulasi udara, dan makanan yang menggunakan karung tidak diletakkan dilantai |  |  |  |
| 12. | Gudang perlu dilengkapi alat untuk mencegah binatang masuk                                                                                             |  |  |  |
| 13. | Penyimpanan harus menerapkan prinsip FIFO                                                                                                              |  |  |  |

**LEMBARAN CHECKLIST**  
**PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN**  
**(PENGOLAHAN PANGAN)**

| No  | Objek                                                                                                                          | Ya | Tidak | Keterangan |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|------------|
| 1.  | Bahan pangan sebelum digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak.                                     |    |       |            |
| 2.  | Pengolahan pangan dilakukan sedemikian rupa untuk menghindari kontaminasi silang                                               |    |       |            |
| 3.  | Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan higienis |    |       |            |
| 4.  | Bahan pangan beku sebelum digunakan harus dilunakan terlebih dahulu                                                            |    |       |            |
| 5.  | Pangan dimasak sampai matang sempurna                                                                                          |    |       |            |
| 6.  | Dahulukan memasak yang kering baru berkuah                                                                                     |    |       |            |
| 7.  | Mencicipi pangan menggunakan peralatan khusus                                                                                  |    |       |            |
| 8.  | Buah dan sayur yang langsung dikonsumsi dicuci dengan air berstandar kualitas air minum                                        |    |       |            |
| 10. | Pangan yang sudah matang harus segera ditutup dan tdk terbuka                                                                  |    |       |            |
| 11. | Tdk ada pengolahan pangan di area luar Gedung bangunan pengolahan makanan                                                      |    |       |            |

**LEMBARAN CHECKLIST**  
**PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN**  
**(PENGANGKUTAN PANGAN MATANG)**

| <b>No</b> | <b>Objek</b>                                                                                                                        | <b>Memenuhi syarat</b> | <b>Tidak memenuhi syarat</b> |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------|
| 1.        | Alat pengangkut bebas dari sumber kontaminasi debu, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit serta bahan kimia.                         |                        |                              |
| 2.        | Alat pengangkut secara berkala dilakukan proses sanitasi terutama bagian dalam yang berhubungan dengan wadah/kemasan pangan matang. |                        |                              |
| 3.        | Tersedia kendaraan khusus pengangkut pangan matang.                                                                                 |                        |                              |
| 4.        | Pengisian pangan matang pada alat pengangkut tidak sampai penuh, agar masih tersedia ruang untuk sirkulasi udara                    |                        |                              |
| 5.        | Selama pengangkutan pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya.                                                |                        |                              |
| 6.        | suhu untuk pangan panas dijaga tetap panas selama pengangkutan pada suhu 60°C atau lebih                                            |                        |                              |
| 7.        | suhu untuk pangan matang yang memerlukan pendinginan. harus dipertahankan pada suhu 4°C atau kurang                                 |                        |                              |
| 8.        | Kendaraan dan wadah untuk mengangkut pangan matang beku dipertahankan pada suhu -18°C atau di bawahnya,                             |                        |                              |
| 9.        | Selama pengangkutan harus dilakukan Tindakan pengendalian agar keamanan                                                             |                        |                              |

|     |                                                                                                                                                                             |  |  |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|     | pangan terjaga, misalnya waktu pemindahan antara alat transportasi dengan fasilitas penyimpanan sebaiknya kurang dari 20 menit jika tidak ada metode untuk mengontrol suhu. |  |  |
| 10. | Memiliki dokumentasi / jadwal pengangkutan pangan matang                                                                                                                    |  |  |

**LEMBARAN CHECKLIST**  
**PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN**  
**(PENYIMPANAN PANGAN MATANG)**

| <b>No</b> | <b>Objek</b>                                                                                                      | <b>Memenuhi syarat</b> | <b>Tidak memenuhi syarat</b> |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------|
| 1.        | Penyimpanan pangan matang tdk dicampur dengan bahan pangan                                                        |                        |                              |
| 2.        | Wadah penyimpanan pangan matang harus terpisah untuk setiap jenis bahan pangan                                    |                        |                              |
| 3.        | Menyimpan pangan matang yang disimpan dikulkas dalam jangka waktu 2x24, dan harus ada 1 sampel untuk dicek KLBnya |                        |                              |
| 4.        | Pangan matang beku yang sudah dilunakan tidak boleh dibekukan kembali                                             |                        |                              |
| 5.        | Pangan matang harus disimpan terpisah dengan bahan pangan                                                         |                        |                              |
| 6.        | Pangan matang disimpan diwadah tertutup yang tidak memungkinkan terjadi kontak dengan vektor                      |                        |                              |

**LEMBARAN CHECKLIST**  
**PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN**  
**(PENYAJIAN PANGAN MATANG)**

| <b>No</b> | <b>Objek</b>                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Memenuhi syarat</b> | <b>Tidak memenuhi syarat</b> |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------|
| 1.        | Penyajian pangan matang harus bersih dan terhindar dari pencemaran                                                                                                                                                                                                                    |                        |                              |
| 2.        | Penyajian pangan matang harus dalam wadah tertutup. dan tara pangan (foodgrade).                                                                                                                                                                                                      |                        |                              |
| 3.        | Pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang harus sudah dikonsumsi Jam setelah matang, jika masih akan dikonsumsi harus dilakukan pemanasan ulang.                                                                                                                    |                        |                              |
| 4.        | Pangan matang yang disajikan dalam keadaan panas ditempatkan pada fasilitas                                                                                                                                                                                                           |                        |                              |
| 5.        | penghangat pangan pada suhu 60°C atau lebih.                                                                                                                                                                                                                                          |                        |                              |
| 6.        | Pangan matang yang disajikan dalam keadaan dingin ditempatkan pada fasilitas pendingin misalnya penggunaan refrigerator, 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. |                        |                              |
| 7.        | Pangan matang yang disajikan dalam kotak/kemasan harus diberikan tanda batas waktu (expired date) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi serta nomor                                                                                                                              |                        |                              |

|     |                                                                                                                                                                                         |  |  |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|     | sertifikat talk higiene sanitasi.                                                                                                                                                       |  |  |
| 8.  | Penyajian dalam bentuk prasmanan harus menggunakan piring yang bersih untuk setiap sajian baru Piring yang masih ada sisa pangan tidak digunakan untuk sajian baru                      |  |  |
| 9.  | Pangan matang baru tidak dicampur dengan pangan yang sudah dtkeluarkan kecuali bila berada pada suhu 60°C atau lebih ataupun 5°C atau kurang dan tidak terdapat risiko keamanan pangan. |  |  |
| 10. | Dekorasi atau tanaman Jangan sampai mengontaminasi pangan                                                                                                                               |  |  |
| 11. | Pangan matang sis ajika sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tdk blh dikonsumsi                                                                                    |  |  |
| 12. | Pangan yang berkadar air tinggi baru dicampur menjelang dihidangkan untuk menghindari pangan rusak/basi                                                                                 |  |  |
| 13. | Pangan yang tidak dikemas disajikan dengan penutup atau didalam lemari dispay yang tertutup                                                                                             |  |  |
| 14. | Memiliki kemasan pangan yang sudah dilengkapi merek/nama usaha                                                                                                                          |  |  |

## LEMBAR KUISIONER

### HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN

#### I. Identitas Responden

Nama Penajamah :

Lama Bekerja :

#### II. Pertanyaan Tentang Hygiene Sanitasi Makanan

##### A. Hygiene Pemilihan Bahan Makanan

1. dimanakah bapak/ibu membeli bahan makanan di tempat terpercaya seperti pasar, supermarket atau memiliki supplier tersendiri untuk mengantarkan bahan makanan  
.....
2. Apakah Bapak/Ibu memanfaatkan makanan sisa yang tidak habis untuk diolah kembali menjadi hidangan baru?  
.....
3. Apakah Bapak/Ibu telah memastikan bahwa saat penerimaan bahan pangan, proses dilakukan di area yang bersih dan bebas dari kontaminasi?  
.....
4. Apakah Bapak/Ibu memastikan bahwa saat menerima bahan pangan, mereka disimpan dalam wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan tersebut? .....
5. Apakah Bapak/Ibu menggunakan air berkualitas air minum sebagai air konsumsi setiap hari ? .....
6. Apakah bapak/ibu memisahkan antara bahan makanan kering dan bahan makanan basah ?.....

##### B. Hygiene Tempat Penyimpanan Bahan Makanan

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 Makanan**

1. Apakah bahan pangan yang akan digunakan telah dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak?.....
1. Apakah pangan dimasak sampai matang sempurna?.....
2. Apakah Bapak/Ibu menggunakan peralatan khusus, seperti sendok, saat mencicipi makanan?.....
3. 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?.....

### **D. Penjamah Makanan**

1. Pernah dilakukan pemeriksaan berkala terhadap. Tenaga penjamah makanan?
2. Tenaga pengolah makanan memiliki sertifikat kesehatan?
3. Apakah penjamah makanan mempunyai penyakit?
4. Apakah penjamah makanan memiliki sertifikat keahlian?
5. Pernakah tenaga penjamah bekerja ketika sakit?

### **E. Peralatan**

1. Bagaimana cara pencucian peralatan makanan?
2. Bagaimana cara mengeringkan peralatan yang telah dicuci?
3. Jenis bahan apakah yang digunakan untuk peralatan makanan?

## DOKUMENTASI



**Wawancara penjamah makanan**



**Rak peralatan makanan**



**Pengolahan bahan makanan**



**Pengecekan kelembaban**



**Gudang penyimpanan makanan**



**Suplyer/pengantar bahan pangan**



**Tempat cuci peralatan dan bahan makanan**



**Proses pengolahan makanan**



**Pengecekan usap alat makan**



**Sarana air bersih**



**Alat makan dan minum santri**



**proses pembacaan koloni**



**Penjamah Makanan**



**Alat Penyajian Makanan**



**Pengecekan Kelembaban Dapur**



**Peletakan Bahan Pangan Mentah**



**Alat penyimpanan Bahan Makanan**



**Pengecekan Koloni Pada Alat Makan**



**Proses Penanaman Bakteri.**



**Tempat Cuci Tangan**



**Penyajian Makanan**



**Penyajian Makanan**