

## **LAMPIRAN**

**LEMBAR OBSERVASI PRINSIP-PRINSIP HYGIENE SANITASI PANGAN**  
**DI PANTI ASUHAN AS-SALAM HAJIMENA KECAMATAN NATAR**  
**KABUPATEN LAMPUNG SELATAN**

Jumlah pengelola/Pengurus :  
 Jumlah Penjamah Pangan :  
 Jumlah Anak Asuh :  
 Berapa Kali Mengelola Makanan :

| NO                         | KRITERIA                                                                                                                                                       | MEMENUHI SYARAT |       |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------|
|                            |                                                                                                                                                                | YA              | TIDAK |
| 1. PEMILIHAN BAHAN PANGAN  |                                                                                                                                                                |                 |       |
| a.                         | Bahan pangan yang tidak dikemas 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 kadaluwarsa. Bahan kemasan kaleng tidak mengembung, bocor, penyok, berkarat |                 |       |
| c..                        | Tidak boleh menggunakan makanan sisa untuk dibuat kembali makanan baru                                                                                         |                 |       |
| d.                         | Kendaraan untuk mengangkut makanan sisa untuk dibuat kembali makanan baru                                                                                      |                 |       |
| e.                         | Pada saat penerimaan bahan pangan pada area yang bersih 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                                                                                                                   |                 |       |
| 2. PENYIMPANAN BAHAN PANGA |                                                                                                                                                                |                 |       |
| a.                         | Bahan makanan dari hewan harus disimpan pada suhu kurang dari atau sama dengan 4°C                                                                             |                 |       |
| b.                         | Bahan mentah lain yang membutuhkan pendingin,                                                                                                                  |                 |       |

| NO                         | KRITERIA                                                                                                                                                                                   | MEMENUHI SYARAT |       |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------|
|                            |                                                                                                                                                                                            | YA              | TIDAK |
|                            | misalnya sayur harus disimpan pada suhu yang sesuai                                                                                                                                        |                 |       |
| c.                         | Bahan pangan yang berbau tajam harus tertutup rapat agar tidak keluar baunya dan terkena matahari secara langsung                                                                          |                 |       |
| d.                         | Bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan harus disimpan pada suhu -18°C atau dibawahnya                                                                                             |                 |       |
| e.                         | Tempat penyimpanan bahan pangan harus sesuai 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 ( <i>food greade</i> )                                          |                 |       |
| g.                         | Semua bahan pangan hendaknya disimpan pada rak-rak ( <i>pallet</i> ) dengan ketinggian atau jarak rak terbawah kurang lebih 15cm dari lantai, 5cm dari dinding dan 60cm dari langit-langit |                 |       |
| h.                         | Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng tidak kurang dari 25°C                                                                                                                          |                 |       |
| i.                         | Gudang dilengkapi alat untuk mencegah binatang masuk (perangkap tikus dan serangga)                                                                                                        |                 |       |
| j.                         | Menerapkan prinsip Frist In Frist Out (FIFO) dan Frist Expired Frist Out (FEFO)                                                                                                            |                 |       |
| 3. PENGOLAHAN BAHAN PANGAN |                                                                                                                                                                                            |                 |       |
| a.                         | Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak                                                                                                |                 |       |
| b.                         | Pengolahan makanan dilakukan sedemikian rupa untuk menghindari kontaminasi silang                                                                                                          |                 |       |
| c.                         | Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan proritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahap higienis                                                                    |                 |       |
| d.                         | Bahan pangan beku sebelum digunakan harus dilunakkan ( <i>thawing</i> ) sampai bagian tengahnya lunak                                                                                      |                 |       |
| e.                         | Pangan dimasak sampai matang sempurna                                                                                                                                                      |                 |       |
| f.                         | Pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan pangan memiliki waktu matang yang berbeda                                                                                 |                 |       |
| g.                         | Mendahulukan memasak pangan yang tahan lama/kering dan pangan berkuah dimasak paling akhir                                                                                                 |                 |       |

| NO                           | KRITERIA                                                                                                                                                                   | MEMENUHI SYARAT |       |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------|
|                              |                                                                                                                                                                            | YA              | TIDAK |
| h.                           | Mencicip pangan menggunakan peralatan khusus (sendok)                                                                                                                      |                 |       |
| i.                           | Penyimpanan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci menggunakan air berstandar kualitas air minum                                                           |                 |       |
| j.                           | Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTTP) harus sesuai dengan ketentuan Peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Nomor 11 Tahun 2019 tentang bahan tambahan pangan |                 |       |
| k.                           | Pangan matang yang sudah dilakukan permorsian 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 penyimpana pangan harus terpisah untuk setiap jenis pangan                                                                                                           |                 |       |
| c.                           | Pangan matang beku yang sudah dilunakkan tidak boleh dibekukan kembali                                                                                                     |                 |       |
| d.                           | Pangan matang disimpan sedemikian rupa pada tempat tertutup yang tidak memungkinkan terjadi kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit                             |                 |       |
| 5. Pengangkutan Pangan Jadi  |                                                                                                                                                                            |                 |       |
| a.                           | Tersedia kendaraan khusus pengangkut pangan matang                                                                                                                         |                 |       |
| b.                           | Pengisian pangan matang pada alat pengangkut tidak sampai penuh, agar masih tersedia ruangan untuk siklus udara                                                            |                 |       |
| c.                           | Wadah yang digunakan harus bersih, utuh kuat dan ukurannya memadai dengan makanan yang ditempatkan                                                                         |                 |       |
| d.                           | Jalur pengangkutan tidak sama dengan jalur pengangkutan sampah                                                                                                             |                 |       |

| NO                         | KRITERIA                                                                           | MEMENUHI SYARAT |       |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------|
|                            |                                                                                    | YA              | TIDAK |
| 6. Penyajian Pangan Matang |                                                                                    |                 |       |
| a.                         | Penyajian pangan matang harus bersih dan terhindar dari pencemarah                 |                 |       |
| b.                         | Peralatan yang digunakan harus dalam keadaan higienis, utuh tidak cacat atau rusak |                 |       |
| c.                         | Makanan yang disajikan terbebas dari bahan yang membahayakan                       |                 |       |
| d.                         | Makanan disajikan tepat waktu                                                      |                 |       |

## DOKUMENTASI PENELITIAN







