

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, Y.V., Ilsa, N.A., Inggraini, M. 2019. Bakteri Patogen Dalam Spons Cuci Piring Pada Penjual Makanan Di Pasar Margahayu, Bekasi Timur. Jurnal Mitra Kesehatan
- Anwar, K., Navianti, D., & Rusilah, S. (2020). Perilaku Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Rumah Makan Padang Wilayah Kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang.
- Desi Wibawati. (2021). Upaya Indonesia Dalam Mempromosikan Wisata Kuliner Sebagai Warisan.
- Khotimah et al (2021). Evaluasi Penerapan Hygiene Sanitasi Pada Penjual Bakso Dipasar Tingkat Lamongan Terhadap Kontaminasi Bakteri Eschrechia Coli.
- Mardianti L. (2020). Peningkatan Pengetahuan Masyarakat tentang Hygiene untuk Mencegah Penyakit Kulit di Desa Sukaindah.
- Peraturan Badan No 2 Tahun 2024 Tentang Pengawasan terhadap Pemenuhan Persyaratan Keamanan, Mutu, Gizi, Label, dan Iklan Pangan Segar.
- Permenkes No 2 Tahun 2023 Tentang Kesehatan Lingkungan
- Rahmawati, K., & Siwiendrayanti, A. (2023). Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Tempat Wisata. Indonesian Journal of Public Health and Nutrition.
- Sari, D. P. & Suyasa, I. N. G. (2021). Penerapan Hygiene Sanitasi di Rumah. Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar Tahun 2021.
- Situmorang, R. F. R., & Manihuruk, F. N. (2020). Identifikasi Bakteri Escherichia Coli Pada Bakso Bakar Yang Diperjualbelikan Di Sekitar Pasar Usu Kota Medan.
- Yulianto Wisnu hadi R. Jati Nurcahyo (2020) Hygiene Sanitasi Dan K3. Graha Ilmu.

LAMPIRAN

No.	Objek Pengamatan	Memenuhi Syarat	
		Ya	Tidak
	Pemilihan Bahan Makanan		
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	√	
	Penyimpanan Bahan Makanan		
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	√	
	Cara Pengolahan Bahan Makanan		
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		√
	Cara Pengolahan Makanan		
14.	Tersedia tempat khusus untuk mengangkut		√
15.	Wadah tempat bahan siap saji dalam keadaan bersih, kuat, dan ukuran sangat memadai.	√	
	Penyimpanan Makanan Jadi/Masak		
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	√	
	Penyajian Makanan		
21.	Peralatan untuk penyajian makanan dalam keadaan bersih	√	
22.	Penyaji harus menjaga kebersihan anggota tubuhnya saat menyajikan makanan		√
23.	Tidak kontak langsung dengan makanan		√
	Penjamah Makanan		
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		√
	Fasilitas Sanitasi		
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.		√
	Sanitasi Peralatan		
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.	√	

DOKUMEN PENELITIAN



Tempat penyimpanan bahan mentah



Dapur pengolahan makanan



Warung bakso wong deso



Selokan pembuangan air bekas
pencucian peralatan makanan



Penyimpanan makanan jadi



Tempat pencucian peralatan makanan



Tempat makan kustomer



Tempat pembuangan air bekas pencucian peralatan makanan

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

25 April 2025

Yth. Kepala Dinas Penanaman Modal Dan PTSP Kota Bandar Lampung
Di: Tempat

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Sertifikasi Program Diploma Tiga Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungkarang Tahun Akademik 2024/2025, maka dengan ini kami mengajukan permohonan izin penelitian bagi mahasiswa di institusi yang Bapak/Ibu Pimpin. Berikut terlampir daftar nama mahasiswa yang melakukan penelitian.

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Direktur,

Dwi Pujiyingsih, S.T, M. Kes
NIP. 199705291568012001

Tembusan:

1. Ka. Jurusan Kesehatan Lingkungan
2. Ka. Dinas Kesehatan Kota Bandar Lampung
3. Ka. Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Bandar Lampung
4. Ka. Kelurahan
5. Pimpinan Pondok Pesantren
6. Petilik Industri/Rumah Makan/Warung

Kementerian Kesehatan tidak menanggung biaya gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat pemenuhan atau gratifikasi status laporan melalui HALO KEMENKES 1580967 dan <http://halo.kemkes.go.id> untuk verifikasi keabsahan tanda tangan elektronik, silakan unggah dokumen pada laman <http://halo.kemkes.go.id/verifikasi>



Lampiran 1 : 100 Penelitian
 Nomor : PP/01.04/ XXXV/2358/2025
 Tanggal : 25 April 2025

DAFTAR JUDUL PENELITIAN
 MAHASISWA PROGRAM STUDI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA
 POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN TANJUNGPINANG
 TA 2024/2025

No	MAHASISWA	JUDUL	TEMPAT PENELITIAN
1	BERTI MARZA MUSBA NIM 2213451116	KUALITAS UDARA KARBON MONOKSIDA (CO) DI JALAN TELUK UMAR KOTA BANDAR LAMPUNG TAHUN 2025	JALAN TELUK UMAR
2	NITAMBA APSARI NIM 2213451073	KONDISI SANITASI PADA TPF (TEMPAT PENGELOLAAN PANGANI) USAHA PEMBUATAN TAHU SKALA RUMAH DI KELURAHAN GUNUNG SULAH, KECAMATAN WAY HALIM, KOTA BANDAR LAMPUNG TAHUN 2025	KELURAHAN GUNUNG SULAH
3	RINALDI KUSUMA WIDYA NIM 2213451066	GAMBARAN SANITASI PADA HOME INDUSTRI TAHU TEMPE DI GUNUNG SULAH KOTA BANDAR LAMPUNG TAHUN 2025	KELURAHAN GUNUNG SULAH
4	ELSA BARBERA NIM 2213451004	PENGARUH PENYULUHAN HYGIENE SANITASI UNTUK MENINGKATKAN PENGETAHUAN DAN PERILAKU PEDAGANG RAKI LIMA DI GERRANG BUKIT KEMILING PERMAN BANDAR LAMPUNG TAHUN 2025	KELURAHAN KEMILING RAYA
5	AMELIA FRANSISCA NIM 2213451022	GAMBARAN PERILAKU HIDUP BERSIH DAN SEHAT PADA KELUARGA BALITA PENDERITA DIARE DI WILAYAH PUSKESMAS KEDATON BANDAR LAMPUNG	PMK KEDATON
6	HERA OLIVIA M NIM 2213451047	KONDISI FISIK DAN LINGKUNGAN RUMAH PENDERITA TUBERKULOSIS PARU DI PUSKESMAS KEDATON KOTA BANDAR LAMPUNG TAHUN 2025	PMK KEDATON
7	NI KADEK AYU WULANDARI NIM 2213451059	GAMBARAN PENGELOLAAN SAMPAH DI PASAR WAY DADI KECAMATAN SUKARAME KOTA BANDAR LAMPUNG TAHUN 2025	PASAR WAY DADI
8	LAILY AGUSRIANI KARIM NIM 2213451058	KUALITAS BAKTERIOLOGIS PADA USAPAN PERALATAN MAKAN DI RUMAH MAKAN RAJA MUDA KELURAHAN SIDODADI KOTA BANDAR LAMPUNG TAHUN 2025	RM. RAJA MUDA
9	MARSHANDA YENDRA PUTRI NIM 2213451123	GAMBARAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DI PONDOK PESANTREN MADARILULULUM KECAMATAN TELUK BETUNG BARAT KOTA BANDAR LAMPUNG 2025	PONDOK PESANTREN MADARILULULUM
10	SANDYA LISBET FERRIANI BR SHOMBING NIM 2213451094	GAMBARAN HYGIENE DAN SANITASI DI WARUNG BAKSO WONG DESO TANJUNGPINANG TAHUN 2025	WARUNG BAKSO WONG DESO
11	NATALIE REZA NIM 2213451127	GAMBARAN SANITASI PASAR TEMPEL RAJABASA KOTA BANDAR LAMPUNG TAHUN 2025	PASAR TEMPEL RAJABASA

12	WITIDISKARIA NURI ANISA NIM 2213451011	GAMBARAN PENDERITA PUYANGOT DEMAM DENGUE DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS RAWAT RAPI SUKABUMI KOTA BANDAR LAMPUNG TAHUN 2025	PKM SUKABUMI
13	M. NAUFAL ARSANDI NIM 2213451060	KONDISI LINGKUNGAN FISIK RUMAH PENDERITA TUBERKULOSIS PARU DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS PANJANG KOTA BANDAR LAMPUNG TAHUN 2025	PKM PANJANG
14	M. NAUFAL ARSANDI NIM 2213451060	KONDISI LINGKUNGAN FISIK RUMAH PENDERITA TUBERKULOSIS PARU DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS PANJANG KOTA BANDAR LAMPUNG TAHUN 2025	PKM PANJANG
15	NOVIAR DINATA NIM 2213451075	KONDISI FISIK RUMAH PENDERITA DEMAM BERDARAH DENGUE (DBD) DI UPT PUSKESMAS RAJABASA INDAH KOTA BANDAR LAMPUNG	PKM RAJABASA INDAH
16	YUDHO HADI SAPUTRA NIM 2213451103	GAMBARAN KONDISI FISIK LINGKUNGAN RUMAH PENDERITA TB PARU DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS SUMUR BATU	PKM SUMUR BATU
17	RIONA FARHANAH FASIA NIM 2213451120	PENGELDLAAN GEMPAH DAN TIMBOKAT KEPADATAN LALAT DI PASAR TANI KECAMATAN KEMILING KOTA BANDAR LAMPUNG TAHUN 2025	PKM PASAR TANI BERSERI


 Direktur
 Dewi Purwaningsih, Sst, M Kes
 NIP 196106221989012001

WARUNG BAKSO WONG DESO

Jl. S. Parman No.46, Felita, Kec. TL Karang Pusat, Kota Bandar Lampung, Lampung

SURAT BALASAN PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini selaku pimpinan Warung Bakso Wong Deso dengan ini menyatakan bahwa :

Nama : Sandya Lisbet Febriani Br Sihombing

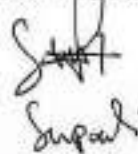
Nim : 2213451094

Institusi : Poltekkes Kemenkes Tanjung Karang – Jurusan Kesehatan Lingkungan

Mahasiswa tersebut benar-benar telah melakukan penelitian di Warung Bakso Wong Deso yang berjudul "Gambaran Hygiene dan Sanitasi di Warung Bakso Wong Deso Tanjung Karang Bandarr Lampung Tahun 2025

Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Bandar Lampung, 21 Mei 2025


Sandya

Formalin	Negatif / 25 gr	
Methanol 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 hygiene.

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

- 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.
- Bangunan terpelihara, mudah dibersihkan dan disanitasi.
- Tata letak ruang harus dirancang sedemikian rupa sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi silang seperti dengan sekat, pemisahan lokasi, dan lain-lain.
- Jika TPP berada di dalam gedung, freezer atau tempat penyimpanan bahan pangan dan pangan matang dirancang sedemikian rupa agar posternya tidak bersebelahan untuk mencegah kesalahan.
- Dapur jasa buga terpisah dari dapur keluarga.
- Ruang makan rumah makan/restoran:
 - Area ruang makan, meja, kursi dan atau alas meja harus dalam keadaan bersih.
 - Luas ruangan sesuai dengan rasio kapasitas tempat duduk.
 - Tempat bumbuk dan alat makan harus tertutup, mudah dibersihkan dan selalu dalam keadaan bersih.
 - Jika konsumen mengambil sendiri Pangan Olahan Siap Saji maka disediakan tempat cuci tangan, peralatan pengambil pangan dan masker saat pengambilan pangan.
 - Ruang makan di dalam gedung yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari

penyebaran.

- (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 dipisahkan 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 sebarusnya sesuai standar. 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 m²) untuk setiap penjamah pangan yang sedang bekerja.
- m) Pencahayaan:**
- (1) Pencahayaan alam maupun buatan cukup untuk bekerja. Pencahayaan sebarunya tidak mengubah 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 3 (tiga) 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 (BIPALDI) 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, pertokoan, apartemen, dan asrama.
- (4) Saluran limbah dari dapur dilengkapi dengan grease trap/penangkap lemak.
- (5) Tempat Penampungan Sementara (TPS) kodap 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.
- h. 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, keran penghubung, dan peralatan disinfektan 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 kadaluarsa.

- c) tandan 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/disinleksi 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 sudah dijangka untuk situasi darurat disertai dengan petunjuk penggunaan yang jelas.
 - b) Memiliki personil yang bertanggung jawab dan dapat menggunakan APAR.
 - c) APAR tidak kedaluwarsa.
 - 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) Menempikan Kawasan tanpa rokok (KTR).
 - g) Khusus jalan boga golongan B dan C, memiliki pos satpam di pintu masuk TSP dan dilakukan pengendalian 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, serbunt 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) Berbadan pendek, bersih dan tidak memakai pewarna tubuh.
 - 6) Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan.
 - 7) Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bris, dan lain-lain) ketika mengolah pangan.
 - 8) Tidak merokok, bersin, meludah, batuk dan mengunyah makanan saat mengolah pangan.
 - 9) Tidak menangani 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 prinsip hygiene sanitasi pangan yang terdiri dari:

1) Pemilihan/Penerimaan Bahan Pangan

- a) Bahan pangan yang tidak dikemas/berlabel berasal dari sumber yang jelas/dipertaya, baik asalnya, utuh dan tidak rusak.
- b) Bahan pangan kemasan harus mempunyai label, terdefekt atau ada izin edar dan tidak kolaburwarna. 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 inaktivitas Air Murni.
- 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 cooler box dan *ice pack* 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°C atau di bawahnya.
 - e) Tempat penyimpanan bahan pangan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia, Vektor dan Ektoparasit Pembawa Penyakit.
 - f) Setiap bahan pangan ditempatkan secara terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tawar pangan (food grade).
 - g) Semua bahan pangan harus disimpan pada rak-rak (palet) 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°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 persyaratannya 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) Persiapan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan higienis.
 - d) Bahan pangan beku sebelum digunakan harus ditawarkan (*thawing*) sampai bagian tengahnya lunak. Selama proses pencairan/pelunakan, bahan pangan harus tetap di dalam wadah tertutup, pembungkusan 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 $5-9^{\circ}\text{C}$).
 - (2) Bahan pangan beku yang dikeluarkan dari freezer bisa ditawarkan/dicairkan dengan microwave.
 - (3) Bahan pangan beku ditawarkan 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 berair dimasak paling akhir.
 - h) Mencicipi pangan menggunakan peralatan khusus (misalnya sendok).

- g) Penyajian buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air berstandar kualitas Air Minum.
 - h) Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) harus sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
 - i) Pangan matang yang sudah dilakukan pemrosesan harus segera ditutup agar tidak terkontaminasi.
 - j) Pangan matang tidak disimpan dalam kondisi terbuka di area luar bangunan pengolahan pangan.
 - k) 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 *back 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 ditunaskan 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 slot transportasi (misalnya truk) dengan fasilitas penyimpanan sebaiknya kurang dari 20 menit jika tidak ada metode untuk mengontrol suhu.
- j) Membuat 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.
- e) Penyajian Pangan Matang
 - a) Penyajian pangan matang harus bersih dan terhindar dari pencemaran.
 - b) Penyajian pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tera 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 penghangat 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 hygiene 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) Dekerasi atau tusukan jangan sampai mengkontaminasi 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 dihadirkan 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.
- 8). **Peryaratan Spesifik sesuai Jenis 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 baskor atau pengkai 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 bereser 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 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.
- h. Peralatan
 - 1) Terbuat dari bahan yang kedap air dan bahan kerat, 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 disinfektan 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 kadaluarsa.