

## LAMPIRAN 1

**LEMBAR CHECKLIST PENELITIAN**  
**GAMBARAN PENGOLAHAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI**  
**RUMAH SAKIT JIWA DAERAH PROVINSI LAMPUNG**  
**TAHUN 2025**

NO	Variabel	MS	TMS	Keterangan
		Memenuhi Syarat	Tidak Memenuhi Syarat	
<b>Pemilahan/Penerimaan Bahan Pangan</b>				
1.	Bahan pangan yang tidak dikemas/berlabel berasal dari sumber yang jelas/dipercaya, baik mutunya, utuh dan tidak rusak.			
2.	Bahan pangan kemasan harus mempunyai label, terdaftar atau ada izin edar dan tidak kedaluwarsa. Pangan kemasan kaleng tidak menggelembung, bocor, penyok, dan berkarat.			
3.	Kendaraan untuk mengangkut bahan pangan harus bersih, tidak digunakan untuk selain bahan pangan.			
4.	Pada saat penerimaan bahan pangan pada area yang bersih dan harus dipastikan tidak terjadi kontaminasi.			
5.	Bahan pangan saat diterima harus berada pada wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan			
6.	Jika bahan pangan tidak langsung digunakan maka bahan pangan harus diberikan label tanggal penerimaan dan disimpan sesuai dengan jenis pangan.			
7.	Jika bahan pangan tidak langsung digunakan maka bahan pangan harus diberikan label tanggal			

	penerimaan dan disimpan sesuai dengan jenis pangan.			
8.	Memiliki dokumentasi penerimaan bahan pangan.			
<b>Penyimpanan Bahan Pangan</b>				
1.	Bahan mentah dari hewan harus disimpan pada suhu kurang dari atau sama dengan 4°C. Jika tidak memiliki lemari pendingin dapat menggunakan coolbox dan coolpack atau dry ice atau es balok yang dilengkapi dengan termometer untuk memantau suhu kurang dari atau sama dengan 4°C.			
2.	Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya 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°C atau di bawahnya.			
5.	Tempat penyimpanan bahan pangan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.			
6.	Setiap bahan pangan ditempatkan secara terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tara pangan (food grade).			
7.	Semua bahan pangan hendaknya disimpan pada rak-rak (pallet) dengan ketinggian atau jarak rak terbawah kurang lebih 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit-langit.			
8.	Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C.			

9.	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 persyaratan ini dapat diabaikan.			
<b>Pengolahan/Pemasakan Pangan</b>				
1.	Bahan pangan yang akan 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.	<p>Bahan pangan beku sebelum digunakan harus dilunakkan (thawing) sampai bagian tengahnya lunak. Selama proses pencairan/pelunakan, bahan pangan harus tetap di dalam wadah tertutup, pembungkus atau kemasan pelindung.</p> <p>Beberapa cara thawing yang dapat dilakukan adalah sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Bahan pangan beku dari freezer ke suhu lemari pendingin yang lebih tinggi (sekitar 8-9 jam).</li> <li>Bahan pangan beku yang dikeluarkan dari freezer bisa dilunakkan/dicairkan dengan microwave.</li> <li>Bahan pangan beku dithawing dengan air mengalir.</li> </ol>			
5.	Pangan dimasak sampai matang sempurna.			

6.	Pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan pangan mempunyai waktu kematangan yang berbeda.			
7.	Dahulukan memasak pangan yang tahan lama/kering dan pangan berkuah dimasak paling akhir.			
8.	Mencicipi pangan menggunakan peralatan khusus (contohnya sendok).			
9.	Penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air berstandar kualitas Air Minum.			
10.	Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) harus sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.			
11.	Pangan matang yang sudah dilakukan pemorsian harus segera ditutup agar tidak terkontaminasi.			
12.	Menggunakan perlengkapan pelindung (celemek, masker dan tutup kepala) dan alas kaki/sepatu tertutup, terbuat dari bahan yang kuat dan tidak licin serta menutup luka tangan (jika ada) dengan penutup tahan air dan kondisi bersih.			
13.	Berkuku pendek bersih dan tidak memakai pewarna kuku			
14.	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang,bros dan lain lain ketika mengolah pangan			
15.	Tidak merokok, bersin, meludah, batuk, dan mengunyah makanan saat mengolah pangan			
16.	Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 kali dalam satu tahun, di fasilitas kesehatan			
	<b>Penyimpanan Pangan Matang</b>			
1.	Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan.			

2.	Wadah penyimpanan pangan matang harus terpisah untuk setiap jenis pangan.			
3.	<p>Pangan matang harus disimpan terpisah dengan bahan pangan:</p> <p>b. Buah potong, salad dan sejenisnya disimpan dalam suhu yang aman yaitu 5°C (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/coolbox.</p> <p>c. Pangan Olahan Siap Saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu di atas 60°C (wadah dengan pemanas).</p>			
4.	Pangan matang disimpan sedemikian rupa pada tempat tertutup yang tidak memungkinkan terjadi kontak dengan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.			
<b>Pengangkutan Pangan Matang</b>				
1.	Pangan diangkut dengan menggunakan kereta dorong yang tertutup, dan bersih dilengkapi dengan pengatur suhu panganan dapat dipertahankan			
2.	Pengisian pangan matang pada alat pengangkut tidak sampai penuh, agar masih tersedia ruang untuk sirkulasi udara.			
3.	Perlu diperhatikan jalur khusus yang terpisah dengan jalur untuk mengangkut bahan / barang kotor			
<b>Penyajian Pangan Matang</b>				
1.	Penyajian pangan matang harus bersih dan terhindar dari pencemaran			
2.	Penyajian pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan food grade			

## LAMPIRAN 2

### FORMAT WAWANCARA

#### GAMBARAN PENGOLAHAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT JIWA DAERAH PROVINSI LAMPUNG TAHUN 2025

(Lembar wawancara untuk kepala Sub Unit Gizi)

##### Biodata Informan

1. Nama : .....
2. Umur : .....
3. Jenis Kelamin : .....
4. Pendidikan : .....
5. Masa Kerja : .....

- 1) Apakah para penjamah makanan rutin melakukan pemeriksaan Kesehatan secara berkala minimal 1 kali dalam setahun ?
  - a) Ya
  - b) Tidak
- 2) Apakah pada instalasi Gizi melakukan pemeriksaan mikrobiologi alat usap makanan ?
  - a) Ya
  - b) Tidak
- 3) Seberapa sering pemeriksaan mikrobiologi dilakukan? apakah ada standar tertentu yang diikuti
  - a) Ya
  - b) Tidak

- 4) Siapa yang melakukan pemeriksaan mikrobiologi ini? Apakah ada tim khusus atau pihak ketiga yang terlibat?
- a) Ya  
b) Tidak
- 5) Bagaimana hasil pemeriksaan mikrobiologi dilaporkan dan ditindak lanjuti?
- a) Ya  
b) Tidak
- 6) Apakah tempat pengelolaan makanan sudah memenuhi persyaratan Higiene sanitasi ?
- a) Ya  
b) Tidak
- 7) Apakah penyediaan air bersih sudah bagus ?
- a) Ya  
b) Tidak
- 8) Apakah makanan yang disiapkan kepada pasien tidak bermalam ?
- a) Ya  
b) Tidak
- 9) Apakah alat troli yang digunakan untuk bahan pangan mentah dan pangan matang Sudah sesuai dengan syarat peraturan ?
- a) Ya  
b) Tidak

## LAMPIRAN 3

### FORMAT KUESIONER

#### GAMBARAN PENGOLAHAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT JIWA DAERAH PROVINSI LAMPUNG

TAHUN 2025

(Lembar kuesioner untuk penjamah makanan)

#### Biodata Informan

1. Nama : .....
2. Umur : .....
3. Jenis Kelamin : .....
4. Masa Kerja : .....

No	Variabel	MS	TMS	Keterangan
<b>Penjamah Makanan</b>				
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, terbuat 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.	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku.		
6.	Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan.		
7.	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lain-lain) ketika mengolah pangan.		
8.	Tidak merokok, bersin, meludah, batuk dan mengunyah makanan saat mengolah pangan.		
9.	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contohnya sendok, penjepit makanan).		
10.	Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun di Fasilitas Pelayanan Kesehatan.		

Sumber: Permenkes No 2 Tahun 2023

#### LAMPIRAN 4

<p>1. Pemilihan/ penerimaan bahan pangan di instalasi gizi Rumah Sakit Jiwa Daerah Provinsi Lampung</p> 	<p>1. Pemilihan/ penerimaan bahan pangan di instalasi gizi Rumah Sakit Jiwa Daerah Provinsi Lampung</p> 
<p>2. Penyimpanan Bahan Pangan Di Rumah Sakit Jiwa Daerah Provinsi Lampung</p> 	<p>2. Penyimpanan Bahan Pangan Di Rumah Sakit Jiwa Daerah Provinsi Lampung</p> 

3. Pengolahan/ Pemasakan Pangan  
Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa  
Daerah Provinsi Lampung



3. Pengolahan/ Pemasakan Pangan  
Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa  
Daerah Provinsi Lampung



4. Pengangkutan Pangan Matang Di  
Rumah Sakit Jiwa Daerah Provinsi  
Lampung



5. Penyajian Pangan Matang  
Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa  
Daerah Provinsi  
Lampung



