

# LAMPIRAN

## Lampiran 1

**LEMBAR CHECKLIST PENELITIAN**  
**GAMBARAN HIGIENE SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN DI**  
**INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT BHAYANGKARA BANDAR**  
**LAMPUNG TAHUN 2025**

**1. Pemilihan/Perimaan Bahan Pangan**

No.	Indikator	Ya	Tidak
1.	Bahan pangan tanpa kemasan atau label harus berasal dari sumber terpercaya, memiliki kualitas baik, utuh, dan tidak rusak.	✓	
2.	Bahan dikemas mempunyai label, terdaftar / izin edar, tidak kadaluasa, kemasan kaleng tidak menggelembung, bocor penyok dan berkarat	✓	
3.	Tidak menggunakan makanan sisa untuk dibuat kembali makanan baru.	✓	
4.	Kendaraan yang digunakan untuk mengangkut bahan pangan bersih dan tidak digunakan untuk barang selain bahan pangan.	✓	
5.	Area penerimaan bersih/tidak ada kontaminasi.	✓	
6.	Bahan pangan yang diterima disimpan dalam wadah dan pada suhu yang sesuai dengan jenisnya.	✓	
7.	Jika bahan pangan tidak langsung digunakan, harus diberi label tanggal penerimaan dan disimpan sesuai jenisnya.	✓	
8.	Bahan baku es batu menggunakan air yang memenuhi standar kualitas air minum.	✓	
9.	Proses penerimaan bahan pangan harus didokumentasikan	✓	
10.	Untuk jasa boga golongan B dan C, jika bahan baku membutuhkan waktu transit, pastikan bahan yang memerlukan pengendalian suhu (seperti suhu <i>chiller</i> atau <i>freezer</i> ) tetap dalam kondisi baik dan tidak rusak	✓	

## 2. Penyimpanan Bahan pangan

No.	Indikator	Ya	Tidak
1.	Bahan mentah hewan disimpan suhu $>4^{\circ}\text{C}$ .	✓	
2.	Bahan mentah sayuran disimpan suhu sesuai.	✓	
3.	Bahan berbau tajam tertutup rapat.	✓	
4.	Bahan pangan beku tidak langsung digunakan disimpan suhu $-18^{\circ}\text{C}$ /dibawahnya.	✓	
5.	Terbebas dari debu, bahan kimia, vector dan binatang pembawa penyakit.	✓	
6.	Bahan pangan ditempatkan terpisah sesuai jenis.	✓	
7.	Bahan disimpan pada rak	✓	
8.	Suhu gudang pangan kering dan kaleng $>25^{\circ}\text{C}$ .	✓	
9.	Bahan pangan seperti beras, gandum dan bijian tidak diletakkan langsung pada lantai.	✓	
10.	Gudang dilengkapi alat mencegah binatang masuk.		✓
11.	Penyimpanan memperhatikan Prinsip <i>First In First Out (FIFO)</i> dan <i>First Expired First Out (FEFO)</i> .	✓	

## 3. Pengolahan/Pemasakan Pangan

No.	Indikator	Ya	Tidak
1.	Bahan pangan dicuci sebelum dimasak.	✓	
2.	Proses pengolahan bahan makanan dilakukan dengan cara yang mencegah terjadinya kontaminasi silang.	✓	
3.	Peracikan bumbu, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan pengolahan dilakukan sesuai tahap dan higienis.	✓	
4.	Bahan pangan beku di lunakkan sebelum digunakan: beku dari freezer ke suhu lemari pendinginan yang lebih tinggi (8-9 jam), bahan baku dari freezer di lunakkan /dicairkan dengan <i>microwave</i> , bahan pangan beku.	✓	
5.	Pangan dimasak sampai matang sempurna.	✓	
6.	Pengaturan suhu dan waktu.	✓	
7.	Dahulukan memasak pangan yang tahan lama /kering dan pangan berkuah di masak di akhir.	✓	
8.	Mencicipi pangan menggunakan peralatan khusus.	✓	
9.	Penyiapan buah dan sayuran dicuci dengan kualitas air minum dan BTP harus sesuai	✓	

No.	Indikator	Ya	Tidak
	peraturan perundang-undangan yang berlaku.		
10.	Pangan matang sudah pemorsian segera ditutup.	✓	
11.	Pangan matang tidak disimpan dalam kondisi terbuka di area luar bangunan pengolahan pangan.	✓	
12.	Tidak ada pengolahan pangan di area luar bangunan pengolahan pangan yang tidak memiliki pelindung	✓	

**a. Tempat pengolahan makanan**

No	Variabel	Ya	Tidak
1.	Lantai dapur sebelum dan sesudah kegiatan dibersihkan dengan antiseptic.	✓	
2.	Lantai kedap air, kuat dan bersih.	✓	
3.	Meja bersih, kuat, dan baik.	✓	
4.	Tersedia tempat sampah kedap air, dan mempunyai tutup	✓	
5.	Dinding dan langit-langit dalam keadaan baik dan bersih.		✓
6.	Dilengkapi dengan sungkup dan cerobong asap.	✓	
7.	Tersedianya bak pencuci tangan/wastafel	✓	

**b. Penjamah makanan**

No	Indikator	Ya	Tidak
1.	Sehat dan bebas dari penyakit menular.	✓	
2.	Pejamah yang sedang sakit tidak diperbolehkan mengolah pangan untuk sementara waktu sampai sehat kembali.	✓	
3.	Menggunakan Pakaian Kerja: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Celemek</li> <li>• Masker</li> <li>• Penutup kepala</li> <li>• Alas kaki/sepatu tertutup</li> <li>• Sarung tangan</li> </ul>		✓
4.	Menggunakan kerja yang pakaian hanya digunakan di tempat kerja.	✓	
5.	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku. Selalu berperilaku mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan.	✓	
6.	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris (cincin, bros, dll) ketika mengolah pangan.		✓

No	Indikator	Ya	Tidak
7.	Tidak merokok, bersin, meludah, batuk, dan mengunyah makanan saat mengolah pangan.	✓	
8.	Tidak menangani makanan setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa melakukan cuci tangan atau penggunaan sanitizer terlebih dahulu.	✓	
9.	Mengambil matang pangan menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan).	✓	
10.	Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 6 bulan sekali.	✓	
11.	Memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji	✓	
12.	Penjamah pangan di jasa boga C diwajibkan menjalani pemeriksaan kesehatan saat pertama kali bekerja	✓	
13.	Penjamah pangan di tempat pengolahan pangan dengan kewajiban label pengawasan cukup mengikuti penyuluhan keamanan pangan siap saji untuk mendapatkan sertifikat.	✓	

**c. Perlengkapan dalam pengolahan makanan**

No	Indikator	Ya	Tidak
1.	Terbuat dari bahan yang tahan air dan anti karat, tidak memindahkan zat beracun (logam berat), bau, atau rasa ke makanan, serta bebas dari lubang, celah, atau retakan.	✓	
2.	Dibuat dari bahan yang memenuhi standar pangan ( <i>food grade</i> ). Peralatan masak dan makan sekali pakai tidak boleh digunakan kembali.	✓	
3.	Peralatan yang telah dibersihkan harus dalam kondisi kering dan disimpan di rak yang terlindung dari vektor dan binatang pembawa penyakit	✓	
4.	Peralatan harus dalam kondisi bersih sebelum digunakan	✓	
5.	Peralatan memasak harus dibedakan untuk bahan pangan mentah dan matang, seperti talenan dan pisau.	✓	
6.	Tersedia tempat penyimpanan untuk makanan beku, dingin, dan hangat sesuai dengan kebutuhan.	✓	
8.	Peralatan pribadi, peralatan kantor, dan barang lain yang tidak di perlukan tidak	✓	

No	Indikator	Ya	Tidak
	boleh disimpan di area pengolahan makanan Wadah / pengangkut untuk peralatan makan / minum kotor harus terbuat dari bahan yang kuat, tertutup, dan mudah dibersihkan		
9.	Harus ada dokumentasi atau jadwal pemeliharaan peralatan, seperti pengecekan dan kalibrasi suhu alat pendingin	✓	
10.	Meja atau rak untuk persiapan bahan makanan harus memiliki permukaan yang rata, dilapisi bahan tahan air, dan mudah dibersihkan dengan disinfektan sebelum dan sesudah digunakan.	✓	

#### d. Cara pengolahan makanan

No	Indikator	Ya	Tidak
1.	Bahan makanan yang akan diolah dalam keadaan baik, tidak rusak,/busuk	✓	
2.	Bahan makanan yang akan diolah terlebih dahulu dicuci bersih	✓	
3.	Mengelola makanan dengan baik dan bersih.	✓	

#### 4. Penyimpanan pangan matang

No.	Indikator	Ya	Tidak
1.	Pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan.	✓	
2.	Wadah penyimpanan pangan matang harus terpisah setiap jenis.	✓	
3.	Setiap jasa boga harus menyimpan pangan matang untuk bank sample yang disimpan dikulkas dalam jangka waktu 2X24 jam. Setiap menu makanan harus ada 1 porsi sample (contoh makanan yang disimpan sebagai sampel untuk konfirmasi bila terjadi KLB keracunan pangan).	✓	
4.	Pangan matang beku yang sudah dilunakkan tidak boleh dibekukan kembali	✓	
5.	Pangan matang disimpan terpisah dengan bahan pangan: buah potong, salad atau sejenisnya disimpan suhu 5°C dan pangan berkuah disimpan kondisi panas suhu diatas 60°C.	✓	
6.	Pangan matang disimpan sedemikian rupa pada tempat tertutup yang tidak memungkinkan terjadi kontak dengan vector dan binatang		✓

No.	Indikator	Ya	Tidak
	pembawa penyakit		

### 5. Pangangkutan Pangan Matang

No.	Indikator	Ya	Tidak
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.	Tersedia jalur khusus		✓
5.	Pengisian pangan matang pada alat pengangkut tidak sampai penuh, agar masih tersedia ruang untuk sirkulasi udara.	✓	
6.	Selama pengangkutan, pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya.	✓	
7.	Suhu untuk pangan panas dijaga tetap panas selama pengangkutan pada suhu 60°C atau lebih.	✓	
8.	Suhu untuk pangan matang yang memerlukan pendinginan harus dipertahankan pada suhu 4°C atau kurang.	✓	
9.	Kendaraan dan wadah untuk mengangkut pangan matang beku dipertahankan pada suhu 18°C atau di bawahnya.	✓	
10.	Selama pengangkutan harus dilakukan tindakan pengendalian agar keamanan pangan terjaga, misalnya waktu pemindahan antara alat transportasi (misalnya truk dengan fasilitas penyimpanan sebaiknya kurang dari 20 menit jika tidak ada metode untuk mengontrol suhu.	✓	
11.	Memiliki dokumentasi / jadwal pengangkutan pangan matang	✓	

## 6. Penyajian Pangan Matang

No.	Indikator	Ya	Tidak
1.	Penyajian pangan matang dalam keadaan bersih dan terhindar dari pencemaran.	✓	
2.	Penyajian pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan ( <i>food grade</i> ).	✓	
3.	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.	✓	
4.	Pangan matang yang disajikan dalam keadaan panas ditempatkan pada fasilitas penghangat pangan pada suhu 60°C atau lebih.	✓	
5.	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.	✓	
6.	Pangan matang yang disajikan di dalam kotak/kemasan harus diberikan tanda batas waktu <i>expired date</i> tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi serta nomor sertifikat laik higiene sanitasi.	✓	
7.	Penyajian dalam bentuk prasmanan harus menggunakan piring yang bersih untuk setiap sajian baru. Piring yang masih ada sisa pangan tidak digunakan untuk sajian baru.	✓	
8.	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.	✓	
9.	Dekorasi atau tanaman mengontaminasi pangan jangan sampai mengontaminasi pangan.	✓	
10.	Pangan matang sisa jika sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi.	✓	
11.	Pangan yang berkadar air tinggi baru dicampur menjelang dihidangkan untuk menghindari pangan cepat rusak atau basi.	✓	
12.	Pangan yang tidak dikemas disajikan dengan penutup (misalnya tudung saji atau di dalam lemari display yang tertutup).	✓	

Sumber : Permenkes RI Nomor 2 Tahun 2023



## Lampiran 2 Transkrip Wawancara

### 1. Pemilihan Bahan Pangan

No.	Pertanyaan	Jawaban para informan
1.	a. Bagaimana pemilihan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung?	<p>"Bahan makanan yang digunakan memiliki kualitas yang baik, segar, dan telah terdaftar di BPOM. Bahan makanan segar seperti sayur, daging, dan ikan dibeli setiap hari. Sementara itu, bahan makanan kering dibeli ketika persediaan sudah habis." (Informan 1)</p> <p>"Bahan makanan yang digunakan memiliki kualitas baik, segar, dan telah terdaftar di BPOM. Bahan segar dibeli setiap hari, bahan kering dibeli saat stok habis" (Informan 2)</p> <p>"Bahan makanan berasal dari supplier terpercaya dan dicek kualitasnya sebelum diterima"(Informan 3)</p> <p>"Pemilihan bahan dilakukan dengan memilih yang segar, tidak busuk, dan sesuai standar rumah sakit"(Informan 4)</p> <p>"Bahan makanan dipilih berdasarkan kesegaran dan tanggal kedaluwarsa"(Informan 5)</p> <p>"Bahan makanan diperiksa setiap kali datang dan dipastikan masih layak konsumsi"(Informan 6)</p> <p>"Bahan makanan segar seperti sayuran dan daging dipilih setiap hari, bahan kering disimpan sesuai kebutuhan"(Informan 7)</p> <p>"Bahan makanan dipilih dengan memperhatikan kualitas dan kebersihannya"(Informan 8)</p> <p>"Proses pemilihan bahan dilakukan secara ketat, terutama bahan segar seperti sayuran dan ikan"(Informan 9)</p> <p>"Bahan makanan dipilih dari supplier tetap dan diperiksa sebelum diterima""(Informan 10)</p>

No.	Pertanyaan	Jawaban para informan
		"Pemilihan bahan dilakukan sesuai SOP dan hanya bahan berkualitas yang digunakan"(Informan 11)
	b. Apakah pemilihan bahan makanan yang digunakan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung bagus dan berkualitas ?	<p>"Ya, kami sangat memperhatikan kualitas bahan makanan yang digunakan. Setiap bahan makanan yang masuk diperiksa terlebih dahulu. Kami hanya menerima bahan yang segar, tidak busuk, dan masih dalam masa layak konsumsi. Misalnya, untuk sayuran kami pilih yang masih segar dan tidak layu, serta untuk daging atau ikan kami pastikan tidak berbau dan masih dalam kondisi baik" (Informan 1)</p> <p>"Iya, bahan makanan yang kami pakai bagus dan berkualitas. Kami biasa menerima bahan dari supplier. Kalau ada bahan yang kualitasnya jelek atau rusak, kami langsung laporkan untuk dikembalikan. Kami juga simpan bahan-bahan itu dengan benar di ruang penyimpanan agar tidak cepat rusak."(Informan 2)</p> <p>"Ya, semua bahan makanan dipastikan masih dalam kondisi baik dan segar."(Informan 3)</p> <p>"Bahan makanan bagus dan diperiksa sebelum disimpan atau digunakan"(Informan 4)</p> <p>"Ya, bahan makanan dalam kondisi segar dan tidak kedaluwarsa"(Informan 5)</p> <p>"Bahan makanan diperiksa kesegarannya dan harus memenuhi standar mutu."(Informan 6)</p> <p>"Iya, kami menggunakan bahan makanan berkualitas dan aman untuk pasien."(Informan 7)</p> <p>"Ya, semua bahan dipastikan segar dan tidak rusak".(Informan 8)</p> <p>"Iya, pemilihan bahan dilakukan secara selektif untuk menjaga mutu makanan pasien".(Informan 9)</p> <p>"Ya, hanya bahan makanan berkualitas baik yang digunakan di dapur"</p>

No.	Pertanyaan	Jawaban para informan
		<p>gizi." (Informan 10)</p> <p>"Iya, kami pastikan bahan yang digunakan bersih, segar, dan sesuai standar". (Informan 11)</p>
	<p>c. Apakah bahan tambahan makanan yang digunakan memenuhi persyaratan yang berlaku?</p>	<p>"Bahan makanan yang digunakan itu berkualitas dan sudah BPOM" (Informan 1)</p> <p>"Iya, memiliki tanggal kadaluarsa terdaftar di Depkes RI (Informan 2)</p> <p>"Iya, semua bahan tambahan makanan telah memenuhi standar dan memiliki izin edar resmi" (Informan 3)</p> <p>"Ya, bahan tambahan makanan yang digunakan telah memiliki label resmi dan aman digunakan" (Informan 4)</p> <p>"ya, bahan tambahan seperti penyedap atau pewarna memiliki izin dan tidak melebihi batas aman" (Informan 4)</p> <p>"Ya, kami hanya menggunakan bahan tambahan makanan yang legal dan sudah terdaftar" (Informan 5)</p> <p>"Iya, sesuai ketentuan" (Informan 6)</p> <p>"Ya, semua bahan tambahan makanan yang dipakai memenuhi syarat BPOM dan Depkes" (Informan 7)</p> <p>"Iya, tidak ada bahan tambahan yang digunakan tanpa label resmi" (Informan 8)</p> <p>"Ya, bahan tambahan makanan hanya digunakan sesuai ketentuan" (Informan 9)</p> <p>"Iya, bahan tambahan makanan selalu dicek keamanannya dan memiliki izin edar" (Informan 10)</p> <p>"Ya, semua bahan tambahan makanan yang dipakai memenuhi syarat (Informan 11)</p>

## 2. Penyimpanan Bahan Pangan

No.	Pertanyaan	Jawaban para informan
1.	a. Bagaimana penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung?	<p>"Penyimpanan bahan makanan ada dua yaitu gudang kering dan gudang basah, Sudah menerapkan sistem FIFO dan FEFO" (Informan 1)</p> <p>"Penyimpanan bahan makanan dibagi menjadi gudang kering dan gudang basah. Sudah menerapkan sistem FIFO dan FEFO"(Informan 2)</p> <p>"Bahan makanan disimpan di tempat yang terpisah antara bahan basah dan kering, serta dalam kondisi tertutup"(Informan 3)</p> <p>"Penyimpanan sudah sesuai standar, bahan disusun rapi, dan diberi label"(Informan 4)</p> <p>"Bahan makanan disimpan sesuai jenis dan suhu penyimpanannya masing-masing "(Informan 5)</p> <p>"Bahan makanan kering dan basah disimpan di ruangan berbeda, sesuai ketentuan"(Informan 6)</p> <p>"Bahan disimpan di ruang penyimpanan yang bersih dan memiliki sistem ventilasi baik"(Informan 7)</p> <p>"Penyimpanan dilakukan secara terpisah dan dilabeli untuk memudahkan pengawasan"(Informan 8)</p> <p>"Penyimpanan sesuai SOP, dengan penggunaan rak untuk bahan kering"(Informan 9)</p> <p>"Bahan makanan disimpan di ruang yang terorganisir dan diberi jarak dari lantai"(Informan 10)</p> <p>"Penyimpanan bahan dilakukan berdasarkan jenis dan tanggal kedaluwarsa"(Informan 11)</p>
	b. Apakah tempat penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung Panjang bersih dan rapi?	<p>"Ya, tempat penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi sudah bersih dan rapi. Bahan makanan disusun sesuai jenisnya, seperti bahan kering, basah, dan bahan mudah rusak disimpan terpisah. Ruangan dibersihkan secara rutin setiap hari" (Informan 1)</p>

No.	Pertanyaan	Jawaban para informan
		<p>"Ya tempat penyimpanan sudah cukup baik, bersih, dan teratur. Kami rutin membersihkan area penyimpanan dan memastikan tidak ada bahan makanan yang kadaluarsa"(Informan 2)</p> <p>"Ya, tempat penyimpanan bersih dan rapi. Bahan makanan disusun sesuai jenisnya dan dibersihkan setiap hari"(Informan 3)</p> <p>"Ya, tempat penyimpanan cukup baik, bersih, dan teratur. Kami rutin mengecek bahan makanan"(Informan 4)</p> <p>"Ya, tempat penyimpanan selalu dibersihkan secara rutin dan tidak ada bahan yang berserakan"(Informan 5)</p> <p>"Iya, ruangan bersih dan ventilasi cukup baik. Tidak ada bau tidak sedap"(Informan 6)</p> <p>"Ya, tempat penyimpanan cukup rapi dan dibersihkan setiap selesai shift"(Informan 7)</p> <p>"Ya, tempat penyimpanan dalam kondisi bersih dan bahan tertata rapi"(Informan 8)</p> <p>"Ya, sudah bersih dan tidak ada hama seperti tikus atau serangga"(Informan 9)</p> <p>"Ya, gudang selalu dibersihkan setiap hari dan bahan disusun sesuai kelompoknya"(Informan 10)</p> <p>"Ya, penyimpanan bersih, tidak lembab, dan bahan tidak diletakkan langsung di lantai"(Informan 11)</p>
	<p>c. Apakah dalam penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung menerapkan prinsip FIFO dan FEFO?</p>	<p>"Ya, dalam penyimpanan sudah menerapkan prinsip FIFO (First In First Out) dan FEFO (First Expired First Out). Bahan makanan yang masuk lebih dulu akan digunakan lebih dulu, dan bahan dengan tanggal kedaluwarsa lebih dekat juga didahulukan penggunaannya. Hal ini dilakukan untuk menjaga kualitas bahan makanan serta menghindari</p>

No.	Pertanyaan	Jawaban para informan
		<p>pemborosan akibat bahan yang rusak atau kedaluwarsa."(Informan 1)</p> <p>"Sudah , prinsip FIFO dan FEFO diterapkan dalam penyimpanan bahan makanan. Kami selalu mengecek tanggal masuk dan tanggal kedaluwarsa bahan makanan. Setiap bahan disusun dengan memperhatikan urutan masuk dan tanggal kedaluwarsa agar tidak ada yang terbuang"(Informan 2)</p> <p>"Ya, telah menerapkan FIFO dan FEFO agar bahan tidak kedaluwarsa atau rusak"(Informan 3)</p> <p>Sudah, bahan disusun berdasarkan tanggal masuk dan kedaluwarsa"(Informan 4)</p> <p>"Ya, prinsip FIFO dan FEFO diterapkan untuk menjaga kualitas bahan makanan"(Informan 5)</p> <p>"Iya, kami selalu mengutamakan bahan yang masuk terlebih dahulu atau kedaluwarsanya lebih dekat"(Informan 6)</p> <p>"Ya, setiap bahan diberi label tanggal masuk dan disusun sesuai urutan"(Informan 7)</p> <p>Sudah, kami mengikuti SOP penyimpanan dengan menerapkan FIFO dan FEFO"(Informan 8)</p> <p>"Iya, prinsip tersebut penting untuk mencegah pemborosan bahan"(Informan 9)</p> <p>"Ya, bahan dirotasi secara rutin berdasarkan tanggal masuk dan tanggal kedaluwarsa"(Informan 10)</p> <p>Sudah diterapkan secara konsisten dalam setiap penyimpanan bahan makanan"(Informan 11)</p>

### 3. Pengolahan Pangan

No.	Pertanyaan	Jawaban para informan
1.	a. Bagaimana pengolahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung?	<p>"Ruang pengolahan makanan itu terpisah dengan ruangan lainnya. Lantai dibersihkan oleh dua kali sehari pada pagi dan sore hari, dapur memiliki cerobong asap. Penyediaan air bersih (Informan 1)</p> <p>"sudah baik menggunakan pipa, memiliki tank air, air minum melewati penyaringan. Untuk pramugizi itu dilakukan pemeriksaan kesehatan setiap 6 bulan sekali. Untuk menjaga makanan terkontaminasi pramugizi yang luka tidak di perbolehkan mengolah makanan. Peralatan yang digunakan itu terbuat dari stainless yang tidak membahayakan kesehatan. Pengolahan makanan itu dilakukan oleh pramugizi, untuk menjaga kehygienisan makanan kebersihan pramugizi harus terjaga, mulai dari mencuci tangan pada saat pengolahan dan tidak memiliki penyakit kulit. Bahan makanan yang akan diolah dalam keadaan baik tidak busuk."( Informan 2)</p> <p>"Ruang pengolahan makanan terpisah, lantai dibersihkan pagi dan sore, tersedia cerobong asap dan air bersih"</p> <p>"Pengolahan dilakukan oleh pramugizi, bahan makanan diolah dalam keadaan baik dan bersih."( Informan 3)</p> <p>"Sudah baik, menggunakan air bersih, pemeriksaan kesehatan rutin untuk pramugizi, alat dari stainless, menjaga kehygienisan."( Informan 4)</p> <p>"Makanan diolah sesuai standar prosedur, dilakukan oleh tenaga yang telah diperiksa kesehatannya ."( Informan 5)</p> <p>"Proses pengolahan mengikuti alur satu arah untuk menghindari kontaminasi silang, pramugizi mencuci tangan sebelum bekerja."( Informan 6)</p> <p>"Makanan diolah dengan alat yang bersih dan tidak berkarat, semua</p>

No.	Pertanyaan	Jawaban para informan
		<p>peralatan dibersihkan setiap selesai digunakan"( Informan 7)</p> <p>"Setiap proses pengolahan diawasi oleh petugas untuk menjamin kebersihan dan kualitas makanan."( Informan 8)</p> <p>"Pengolahan makanan dilakukan di ruang yang terpisah dan bersih, ada pencatatan suhu makanan."( Informan 9)</p> <p>"Pengolahan makanan menggunakan bahan yang segar dan sudah diperiksa sebelumnya."( Informan 10)</p> <p>"Setiap makanan dipastikan matang sempurna dan tidak dibiarkan dalam suhu ruang terlalu lama."( Informan 11)</p>
	<p>b. Apakah tempat pengolahan makanan sudah memenuhi persyaratan higiene Sanitasi?</p>	<p>"Ruang pengolahan makanan itu terpisah dengan ruangan lainnya. Lantai dibersihkan oleh dua kali sehari pada pagi dan sore hari" (Informan 1)</p> <p>"Sudah lantai dibersihkan tiap hari" (Informan 2)</p> <p>"Sudah, lantai dapur sebelum dan sesudah kegiatan dibersihkan, lantai di pel, dilengkapi juga dengan cerobong asap" (Informan 3)</p> <p>"Ya, ruang pengolahan terpisah, lantai dibersihkan dua kali sehari" (Informan 4)</p> <p>"Ya, dapur bersih dan ventilasi cukup baik, tidak lembab " (Informan 5)</p> <p>"Sudah, lantai dibersihkan setiap hari dan peralatan disterilisasi" (Informan 6)</p> <p>"Sudah, lantai dibersihkan sebelum dan sesudah kegiatan" (Informan 7)</p> <p>"Sudah, lantai dipel dan dilengkapi cerobong asap" (Informan 8)</p> <p>"Sudah, pengolahan dilakukan di area bersih dan tertutup" (Informan 9)</p> <p>"Ya, dapur bersih dan bebas dari serangga atau hewan pengganggu" (Informan 10)</p> <p>"Sudah sesuai standar, termasuk adanya area cuci tangan dan pengolahan terpisah" (Informan 11)</p>



No.	Pertanyaan	Jawaban para informan
	c. Apakah penyediaan air bersih sudah bagus?	<p>"Penyediaan air bersih sudah baik menggunakan pipa, memiliki tank air, air minum melewati penyaringan" (Informan 1)</p> <p>"Sudah, menggunakan pipa, ada tank air, air minum juga melewati penyaringan" (Informan 3)</p> <p>"Sudah, menggunakan pipa, ada tank air juga" (Informan 4)</p> <p>"Sudah, menggunakan system perpipaan, ada bak persediaan air, dan "melalui penyaringan sesuai dengan standar SNI"(Informan 5)</p> <p>"Sudah, menggunakan pipa, ada tangki air juga"(Informan 6)</p> <p>"Sudah baik, air tersedia dari pipa utama dan dilakukan penyaringan sebelum digunakan untuk kebutuhan dapur"(Informan 7)</p> <p>"Sudah, penyediaan air bersih cukup dan memenuhi standar kebersihan untuk pengolahan makanan"(Informan 8)</p> <p>"Sudah, menggunakan pipa, ada tangki air juga"(Informan 9)</p> <p>"Air bersih tersedia cukup dan aman, disaring dan tersedia sepanjang hari melalui sistem perpipaan"(Informan 10)</p> <p>"Sudah, penyediaan air bersih cukup dan memenuhi standar kebersihan untuk pengolahan makanan"(Informan 11)</p>
4.	Apakah sarana dan prasarana di Instalasi gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung sudah cukup?	<p>"Fasilitas masih ada yang kurang seperti peralatan masak, tetapi sudah ada tempat sampah ada tutupnya, wastafel ada, alat pemadam kebakaran ada" (Informan 1)</p> <p>"Sudah, tempat sampah ada tutupnya, wastafel ada, tempat cuci piring ada, alat pemadam kebakaran ada" (Informan 2)</p> <p>"Sudah, fasilitas lengkap" (Informan 3)</p> <p>"Peralatan masak aja yang masih kurang, kalau untuk kotak sampah tertutup ada, wastafel ada, tempat cuci piring ada, alat pemadam kebakaran ada" (Informan 4)</p> <p>"Ya, fasilitas seperti tempat sampah tertutup, wastafel, dan alat</p>

No.	Pertanyaan	Jawaban para informan
		<p>pemadam tersedia, tapi alat masak belum sepenuhnya lengkap" (Informan 5)</p> <p>"Fasilitas sudah cukup baik, tersedia tempat sampah, wastafel, alat pemadam kebakaran, dan peralatan dasar memasak" (Informan 6)</p> <p>"Secara umum sarana cukup memadai, namun masih ada kebutuhan tambahan peralatan masak tertentu" (Informan 7)</p> <p>"Ya, sebagian besar sarana prasarana terpenuhi, hanya perlu penambahan pada alat masak khusus" (Informan 8)</p> <p>"Fasilitas standar sudah tersedia, tetapi alat masak belum sepenuhnya lengkap dan perlu dilengkapi" (Informan 9)</p> <p>"Fasilitas masih ada yang kurang seperti peralatan masak, tetapi sudah ada tempat sampah tertutup, wastafel, dan alat pemadam kebakaran (Informan 10)</p> <p>"Beberapa peralatan masak masih kurang, namun fasilitas dasar seperti wastafel, tempat sampah tertutup, dan alat pemadam sudah tersedia (Informan 11)</p>

#### 4. Penyimpanan Pangan Matang

No.	Pertanyaan	Jawaban para informan
1.	Bagaimana penyimpanan makanan jadi masak di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung?	<p>"Wadah yang digunakan untuk penyimpanan itu terbuat dari stainless, disini kita tidak menggunakan yang berbahan plastik karena berbahaya bagi kesehatan pasien. Untuk penyimpanan makanan tidak ada yang bermalam" (Informan 1)</p> <p>"Wadah yang digunakan untuk penyimpanan terbuat dari stainless, tidak menggunakan bahan plastik karena berbahaya. Tidak ada makanan yang bermalam" (Informan 2)</p> <p>"Makanan disimpan dalam wadah stainless yang bersih dan tertutup, tidak menggunakan plastik" (Informan 3)</p> <p>"Penyimpanan menggunakan wadah tertutup berbahan stainless, sesuai standar kebersihan" (Informan 4)</p> <p>"Makanan jadi disimpan di dalam wadah stainless dan langsung didistribusikan, tidak disimpan lama" (Informan 5)</p> <p>"Makanan masak disimpan sementara dalam wadah stainless tertutup sebelum disajikan"(Informan 6)</p> <p>"Wadah dari stainless dan makanan tidak bermalam"(Informan 7)</p> <p>"Baik, wadah stainless tertutup dan higienis"(Informan 8)</p> <p>"Disimpan dalam tempat stainless yang tertutup agar tetap aman dan bersih" (Informan 9)</p> <p>"Makanan disimpan sementara di wadah stainless, dan langsung dipanaskan sebelum disajikan"(Informan 10)</p> <p>"Makanan disimpan di tempat stainless dan tidak bermalam"(Informan 11)</p>

No.	Pertanyaan	Jawaban para informan
2.	Apakah wadah penyimpanan makanan jadi/masak yang digunakan baik untuk kesehatan?	<p>"Wadah yang digunakan untuk penyimpanan itu terbuat dari stainless, disini kita tidak menggunakan yang berbahan plastic karena berbahaya bagi kesehatan pasien" (Informan 1)</p> <p>"Baik, wadah penyimpanan berbahan stainless dan mempunyai tutup" (Informan 2)</p> <p>"Baik karena terbuat dari stainless tertutup dan higienis" (Informan 3)</p> <p>"Wadah terbuat dari stainless, tidak menggunakan plastik karena berbahaya bagi kesehatan pasien"(Informan 4)</p> <p>"Ya, wadah berbahan stainless dan mudah dibersihkan"(Informan 5)</p> <p>"Ya, karena stainless tidak bereaksi dengan makanan dan lebih aman"(Informan 6)</p> <p>"Ya, wadah stainless dianggap aman dan sesuai standar sanitasi"(Informan 7)</p> <p>"Baik, karena bahan stainless tahan panas dan tidak mengandung zat berbahaya"(Informan 8)</p> <p>"Baik, wadah berbahan stainless dan mempunyai tutup"(Informan 9)</p> <p>"Baik karena terbuat dari stainless, tertutup dan higienis"(Informan 10)</p> <p>"Ya, karena bahan stainless tidak berkarat dan mudah dibersihkan"(Informan 11)</p>
3.	Apakah makanan yang disiapkan tidak bermalam?	<p>"Untuk penyimpanan makanan tidak ada yang bermalam" (Informan 1)</p> <p>"Makanan pagi pasien dibuat atau dipersiapkan pada sore hari, besok pagi dipanasin lagi, makanan siang pasien itu diolah pagi" (Informan 2)</p> <p>"Ya, makanan pagi pasien yang hanya bermalam" (Informan 3)</p> <p>"Tidak, semua makanan diolah dan disajikan pada hari yang sama"(Informan 4)</p> <p>"Makanan tidak bermalam, kecuali untuk persiapan tertentu seperti makanan pagi"(Informan 5)</p>

No.	Pertanyaan	Jawaban para informan
		<p>"Tidak ada makanan yang bermalam, semuanya langsung didistribusikanMakanan pagi dipersiapkan sore hari, dipanaskan pagi; makanan siang dimasak pagi"(Informan 6)</p> <p>"Ya, makanan pagi pasien yang hanya bermalam"(Informan 7)</p> <p>"Tidak ada makanan yang bermalam, semuanya diolah segar setiap hari (Informan 8)</p> <p>Makanan pagi bisa disiapkan malam sebelumnya, tapi tetap dipanaskan ulang sebelum disajikan"(Informan 9)</p> <p>"Makanan tidak bermalam, kecuali untuk menu khusus yang sudah dijadwalkan"(Informan 10)</p> <p>"Tidak ada makanan yang bermalam, semuanya langsung didistribusikan" (Informan 11)</p>

## 5. Pengangkutan Pangan

No.	Pertanyaan	Jawaban para informan
1.	Bagaimana pengangkutan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung?	<p>"Pengangkutan makanan menggunakan troly khusus ada penutupnya, di isi tidak sampai penuh, setiap habis digunakan troly di bersihkan cuma kalau untuk proses sanitasi troly dilakukan mungkin 1 bulan sekali. Rumah sakit ini belum memilki jalur khusus pengangkutan makanan" (Informan 1)</p> <p>"Makanan diangkut menggunakan troli tertutup, jumlah makanan tidak melebihi kapasitas, troli dibersihkan setelah digunakan" (Informan 2)</p> <p>"Pengangkutan dilakukan menggunakan troli yang tertutup dan bersih. Setelah digunakan langsung dibersihkan " (Informan 3)</p> <p>"Menggunakan troli khusus dengan penutup, troli dibersihkan setelah digunakan, dan makanan diangkut sesuai jumlah porsi" (Informan 4)</p> <p>Pengangkutan dilakukan dengan troli bersih yang tertutup, makanan tidak diisi melebihi kapasitas " (Informan 5)</p> <p>"Troli yang digunakan memiliki penutup dan dibersihkan setiap habis pakai, namun belum ada jalur khusus " (Informan 6)</p> <p>"Pengangkutan makanan dilakukan dengan troli tertutup, dan makanan tidak ditumpuk. Troli dibersihkan secara rutin"" (Informan 7)</p> <p>"Pengangkutan makanan menggunakan troli khusus ada penutupnya, diisi tidak sampai penuh. Troli dibersihkan setiap kali digunakan, namun proses sanitasi troli hanya sebulan sekali. Belum ada jalur khusus" (Informan 8)</p> <p>"Sama seperti Informan 8, troli digunakan tertutup dan dibersihkan, tapi sanitasi troli hanya sebulan sekali. Jalur khusus belum tersedia" (Informan 9)</p> <p>"Troli tertutup digunakan untuk pengangkutan makanan dan diisi tidak sampai penuh. Dibersihkan setelah digunakan" (Informan 10)</p>

No.	Pertanyaan	Jawaban para informan
		"Pengangkutan menggunakan troli yang tertutup, tidak melebihi kapasitas, dan dibersihkan setiap kali selesai digunakan(Informan 11)
2.	Apakah dalam pengangkutan makanan sudah sesuai dengan persyaratan?	<p>"Pengangkutan makanan menggunakan troly khusus ada penutupnya, di isi tidak sampai penuh, setiap habis digunakan troly di bersihkan cuma kalau untuk proses sanitasi troly dilakukan mungkin 1 bulan sekali. Rumah sakit ini belum memilki jalur khusus pengangkutan makanan" (Informan 1)</p> <p>"Sudah pengangkutan makanan sudah menggunakan troly yang tertutup juga" (Informan 2)</p> <p>"Sudah pengangkutan makanan sudah menggunakan troly yang tertutup juga diisi tidak sampai penuh" (Informan 3)</p> <p>"Ya, makanan diangkut dengan troli tertutup" (Informan 4)</p> <p>"Sudah sesuai, troli tertutup digunakan dan proses pengangkutan sesuai prosedur " (Informan 5)</p> <p>"Sudah cukup baik, meski belum ada jalur khusus, troli tertutup digunakan dan dibersihkan rutin " (Informan 6)</p> <p>"Sudah, menggunakan troli yang tertutup, makanan tidak penuh dan tetap higienis " (Informan 7)</p> <p>"Sebagian besar sudah sesuai, tetapi belum ada jalur khusus" (Informan 8)</p> <p>"Sudah sesuai dari segi penggunaan troli tertutup dan isi tidak melebihi kapasitas, meski belum ada jalur khusus" (Informan 9)</p> <p>"Sudah, troli tertutup digunakan dan makanan tidak ditumpuk" (Informan 10)</p> <p>"Sudah sesuai, troli tertutup digunakan dan kapasitas tidak berlebihan" (Informan 11)</p>


## 6. Penyajian Pangan

No.	Pertanyaan	Jawaban para informan
1.	Bagaimana penyajian makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung?	<p>"Penyajian makanan sudah tepat waktu dan sudah disesuaikan dengan diet pasien, dan tepat waktunya makan itu juga tergantung pasien kan ada tuh yang jadwalnya makan jam 12 tapi sama pasien makan jam 1. Isi nya juga tidak penuh agar tidak tumpah pada saat pengangkutan. Pramusaji juga sudah melakukan pemeriksaan kesehatan 6 bulan sekali. Dan tidak memiliki penyakit menular. Makanan baru tidak dicampur dengan makanan yang sudah di masak sebelumnya, makanan yang kita disajikan dalam keadaan panas" (Informan 1)</p> <p>"Makanan disajikan tepat waktu, sesuai dengan menu diet pasien, dan dalam porsi yang tidak terlalu penuh untuk menghindari tumpah saat distribusi" (Informan 2)</p> <p>"Penyajian sudah baik dan sesuai standar, memperhatikan suhu makanan, serta kebersihan pramusaji juga dijaga" (Informan 3)</p> <p>"Makanan disajikan tepat waktu, mengikuti jadwal pasien, dan sudah disesuaikan dengan jenis diet" (Informan 4)</p> <p>"Makanan disajikan dalam kondisi panas, tidak tercampur dengan makanan lama, dan kebersihan alat saji diperhatikan " (Informan 5)</p> <p>Penyajian makanan sudah mengikuti aturan gizi, seperti diet pasien, suhu, dan waktu makan" (Informan 6)</p> <p>"Makanan tidak penuh agar tidak tumpah, dan penyajiannya memperhatikan higienitas" (Informan 7)</p> <p>"Penyajian makanan sudah tepat waktu dan disesuaikan dengan diet pasien. Makanan tidak diisi penuh agar tidak tumpah saat pengangkutan, pramusaji juga sudah diperiksa kesehatannya" (Informan 8)</p> <p>"Makanan disajikan tepat waktu dan tidak diisi penuh untuk</p>



		<p>menghindari tumpah saat pengangkutan" (Informan 9)</p> <p>"Penyajian makanan sudah sesuai mulai dari menu, waktu, dan takaran disesuaikan dengan kondisi pasien" (Informan 10)</p> <p>"Penyajian makanan sudah tepat waktu dan sesuai menu, walaupun kadang bisa terlambat karena banyaknya pasien dan kekurangan tenaga pramusaji " (Informan 11)</p>
2.	Apakah penyajian makanan sudah tepat sesuai dengan seharusnya?	<p>"Penyajian makanan sudah tepat waktu dan sudah disesuaikan dengan diet pasien, dan tepat waktunya makan itu juga tergantung pasien kan ada tuh yang jadwalnya makan jam 12 tapi sama pasien makan jam 1. Isi nya juga tidak penuh agar tidak tumpah pada saat pengangkutan" (Informan 1)</p> <p>"Sudah semuanya sudah ditentukan menyesuaikan pasien mulai dari menu, waktu dan takaran" (Informan 2)</p> <p>"Sudah tepat waktu dan menu" (Informan 3)</p> <p>"Sudah sesuai standar gizi dan ketentuan rumah sakit" (Informan 4)</p> <p>"Makanan disajikan sesuai jadwal, diet, dan takaran yang dianjurkan" (Informan 5)</p> <p>"Penyajian makanan dilakukan sesuai dengan prosedur pelayanan makanan rumah sakit" (Informan 6)</p> <p>Sudah tepat dalam hal waktu dan jenis makanan" (Informan 7)</p> <p>"Penyajian makanan disesuaikan dengan diet pasien, tidak diisi penuh, dan pramusaji menjaga kebersihan" (Informan 8)</p> <p>"Ya, makanan disesuaikan diet dan waktu makan pasien, serta tidak diisi penuh untuk menghindari tumpahan" (Informan 9)</p> <p>"Sudah sesuai mulai dari menu, waktu, dan takaran" (Informan 10)</p> <p>"Sudah tepat waktu dan menu, meskipun kadang terlambat karena banyaknya pasien dan keterbatasan pramusaji. " (Informan 11)</p>

## Lampiran 3 Surat Keterangan Penelitian



**Kementerian Kesehatan**  
Pusat Penelitian dan Pengembangan Kesehatan  
Jl. Sekeloa Selatan 1 No. 10  
Jakarta Selatan 12130

Nomor: PP.01.04/P.0000/2000/0000  
Lampiran: 1  
Hal: 1 dari 1

Yth. Kepala Rumah Sakit Bhayangkara Polda Lampung  
di Tempat

Selubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat II Program Studi Sains Program Diploma Tiga Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltek Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungkarang Tahun Akademik 2024/2025, maka dengan ini kami mengajukan permohonan izin penelitian bagi mahasiswa di rumah yang Republik Ponor, Adapun mahasiswa yang melakukan penelitian tugas akhir sebagai berikut:


NO	NAMA/NIK	JUDUL	TEMPAT PENELITIAN
1	Mela Yulinda Sari NIM 2213451137	GAMBARAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN DI INSTALASI GAS RUMAH SAKIT BHAYANGKARA POLDA LAMPUNG TAHUN 2025	RS BHAYANGKARA
2	PURIN AYU AZZAHRA NIM 2213451137	GAMBARAN PELAKSANAAN KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA (KK) PADA RESTALASI KAWAT GUP DI RS BHAYANGKARA KOTA BANDAR LAMPUNG TAHUN 2025	RS BHAYANGKARA

Masa penelitian dan pengumpulan data: sepuluh minggu kerja.

Ditandatangani,  
Drs. Purwaningsih, S.T., M.P.  
NIP. 19620903198012001

Terselubung  
1. Ke Jurusan Kesehatan Lingkungan  
2. Ke Prodi Sains

Kemendiknas Kesehatan  
Maka dengan ini kami sampaikan bahwa: jika terdapat potensi yang dapat merugikan kesehatan masyarakat atau lingkungan, maka akan segera ditindaklanjuti. Oleh karena itu, kami mohon agar pihak rumah sakit dapat memberikan izin penelitian yang diperlukan.



REPUBLIK INDONESIA  
DAERAH LAMPUNG  
KABUPATEN BHAYANGKARA  
BANDAR LAMPUNG

Nomor: 24/0000/2024/0000/0000  
Lampiran: 1  
Hal: 1 dari 1

Yth. Kepala Rumah Sakit Bhayangkara Polda Lampung  
di Tempat

Selubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat II Program Studi Sains Program Diploma Tiga Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltek Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungkarang Tahun Akademik 2024/2025, maka dengan ini kami mengajukan permohonan izin penelitian bagi mahasiswa di rumah yang Republik Ponor, Adapun mahasiswa yang melakukan penelitian tugas akhir sebagai berikut:

NO	NAMA/NIK	JUDUL	TEMPAT PENELITIAN
1	Mela Yulinda Sari NIM 2213451137	GAMBARAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN DI INSTALASI GAS RUMAH SAKIT BHAYANGKARA POLDA LAMPUNG TAHUN 2025	RS BHAYANGKARA
2	PURIN AYU AZZAHRA NIM 2213451137	GAMBARAN PELAKSANAAN KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA (KK) PADA RESTALASI KAWAT GUP DI RS BHAYANGKARA KOTA BANDAR LAMPUNG TAHUN 2025	RS BHAYANGKARA

Masa penelitian dan pengumpulan data: sepuluh minggu kerja.

Ditandatangani,  
Drs. Purwaningsih, S.T., M.P.  
NIP. 19620903198012001

Terselubung  
1. Ke Jurusan Kesehatan Lingkungan  
2. Ke Prodi Sains

Kemendiknas Kesehatan  
Maka dengan ini kami sampaikan bahwa: jika terdapat potensi yang dapat merugikan kesehatan masyarakat atau lingkungan, maka akan segera ditindaklanjuti. Oleh karena itu, kami mohon agar pihak rumah sakit dapat memberikan izin penelitian yang diperlukan.

## Lampiran 4 Dokumentasi

### Wawancara



### Tempat Pengolahan Makanan





### Tempat Penyimpanan Bahan Pangan





### **Pengolahan Makanan**



### **Penyajian Makanan**



## Pengangkutan Pangan





[illegible]