

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Permohonan Ijin Penelitian



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Politeknik Kesehatan Malang
Jalan Besar Ijen 77C
Malang, Jawa Timur 65112
Telp (0341) 566075
<https://poltekkes-malang.ac.id>

Nomor : DP.02.01/F.XIII.17/ 0428 /2026
Lampiran : -
Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian
Tugas Akhir penyusunan Skripsi

Malang, 10 April 2026

Kepada Yth.
Kepala SPPG Bodag Kecamatan Panggul
Kabupaten Trenggalek
Di
Tempat

Dalam rangka pemenuhan Tugas Akhir Penyusunan Skripsi, maka bersama ini Kami hadapkan Nagiesta Ade Laurenza, (NIM.P17111223035) Mahasiswa Program Studi STr Gizi & Dietetika Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Malang untuk melaksanakan Ijin penelitian, pada:

Tanggal : 13 April sd 13 Mei 2026
Waktu : 08.00 – selesai
Tempat : SPPG Bodag Kecamatan Panggul
Kabupaten Trenggalek

Dengan judul :
Pengetahuan, Perilaku dan Penerapan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Bodag Kabupaten Trenggalek.

Data yang diambil :
Data primer dan Data Sekunder yang meliputi Penerapan Keamanan Pangan / Hygiene Sanitasi.

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya yang baik kami sampaikan terima kasih.

Ketua Jurusan Gizi

Ibnu Fajar, SKM. M.Kes., RD
NIP. 198610181989031001

Tembusan disampaikan kepada Yth :

- Kepala Yayasan Arga Yudha Al-Umronushoeb dan Mitra SPPG Bodag, Kecamatan Panggul Kabupaten Trenggalek
- Kepala SPPG Bodag, Kecamatan Panggul Kabupaten Trenggalek
- Kepala Ahli Gizi SPPG Bodag, Kecamatan Panggul

Lampiran 2. Etik Penelitian



**UNIVERSITAS AIRLANGGA FACULTY OF DENTAL MEDICINE
HEALTH RESEARCH ETHICAL CLEARANCE COMMISSION**

ETHICAL CLEARANCE CERTIFICATE
Number: 0439/HRECC.FODM/IV/2026

Universitas Airlangga Faculty of Dental Medicine Health Research Ethical Clearance Commission has studied the proposed research design carefully, Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011, and therefore, shall herewith certify that the research entitled:

"Knowledge, Attitudes, and Practices of Food Handlers Regarding Hygiene and Sanitation at the Bodag Nutrition Fulfillment Service Unit (SPPG), Trenggalek Regency"

Principal Researcher : **NAGIESTA ADE LAURENZA**

Unit/Institution/Place of Research : Bodag Nutrition Fulfillment Service Unit (SPPG),
Panggul District, Trenggalek Regency, East Java
66364

CERTIFIED TO BE ETHICALLY CLEARED



Surabaya, April 21, 2026
Chairman,



Prof. Dr. ERNIE MADURATNA S., drg., M.Kes., Sp.Perio(K)
Official No. 196602121992032001

Lampiran 3. Penjelasan Sebelum Penelitian (PSP)

Penjelasan Sebelum Penelitian (PSP)

1. Saya adalah Nagiesta Ade Laurenza mahasiswa Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang, dengan ini meminta ada untuk berpartisipasi dengan sukarela dalam penelitian yang berjudul “Pengetahuan, Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan, dan Kesehatan Lingkungan Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Bodag Kabupaten Trenggalek.”
2. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat pengetahuan penjamah makanan, perilaku penjamah makanan, dan penerapan terkait higiene sanitasi di dapur SPPG Bodag, Kabupaten Trenggalek.
3. Prosedur pengambilan data dengan cara responden dimohon untuk mengisi kuesioner pengetahuan yang telah yang telah di berikan sesuai dengan keadaan sebenarnya dan jujur selama kurang lebih 15-25 menit
4. Keuntungan yang diperoleh dari keikutsertaan dalam penelitian ini secara langsung tidak ada, namun manfaat yang didapatkan setelah hasil penelitian diperoleh yaitu memberikan informasi mengenai tingkat pengetahuan dan penerapan higiene sanitasi penjamah makanan sehingga dapat menjadi bahan evaluasi dalam upaya peningkatan praktik higiene sanitasi pada pengolahan makanan.
5. Apabila Anda tidak menyetujui prosedur ini, Anda berhak untuk tidak berpartisipasi. Keputusan tersebut tidak akan menimbulkan sanksi atau konsekuensi apapun bagi Anda.
6. Data yang diberikan oleh penjamah makanan bersifat anonim dan rahasia. Identitas responden akan diganti dengan kode tertentu dan tidak akan dicantumkan dalam penelitian, sehingga tidak dapat diketahui oleh pihak manapun. Data yang diperoleh hanya digunakan untuk kepentingan penelitian dan disajikan dalam bentuk laporan tanpa mencantumkan identitas responden.
7. Nama dan Nomor HP peneliti
Nama Lengkap : Nagiesta Ade Laurenza
Nomor Hp : 081231649512

Lampiran 4. Formulir Persetujuan Responden

FORM INFORMED CONSENT

PERNYATAAN PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN (PENELITIAN ANALISIS PENERAPAN HIGIENE SANITASI JASABOGA PADA PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS DI SPPG BODAG KABUPATEN TRENGGALEK)

Dengan ini menyatakan bahwa saya telah mendapatkan penjelasan yang lengkap dan jelas mengenai penelitian yang akan dilakukan "Pengetahuan, Perilaku dan Penerapan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Bodag Kabupaten Trenggalek."

Saya memahami bahwa penelitian ini tidak menimbulkan kerugian bagi saya maupun keluarga saya. Setelah mempertimbangkan dengan baik, saya memutuskan untuk berpartisipasi dalam penelitian ini. Dengan penuh kesadaran dan tanpa paksaan dari pihak manapun, saya menyatakan:

Trenggalek, 21 April 2026

Mengetahui,

Peneliti


(.....)

Responden


(.....)

Saksi


(.....)

Lampiran 5. Kuesioner Pengetahuan Penjamah Makanan

Pertanyaan Jawaban 40 Setelan Poin total: 25



Bagian 1 dari 3

Kuesioner Pengetahuan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Bodag Kabupaten Trenggalek

KUESIONER PENELITIAN SKRIPSI

Kuesioner telah dikerjakan oleh seluruh penjamah makanan (40 orang)

Kuesioner Pengetahuan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan

Nama	:	
Usia	:	Tahun
Jenis Kelamin	:	Laki-laki/Perempuan
Pendidikan Terakhir	:	SD/SMP/SMA Sederajat/Perguruan Tinggi
Mulai kerja di MBG	:	
Keterlibatan dalam pelatihan higiene sanitasi	:	Pernah/Tidak Ikut Pelatihan
Kepemilikan sertifikat higiene sanitasi	:	Punya/Tidak Punya
Riwayat penyakit 3 bulan terakhir (diare, muntah, demam, infeksi kulit, hepatitis)	:	Ada/Tidak Ada *jika ada sebutkan
Melakukan pemeriksaan kesehatan min 1x/tahun	:	Ya/Tidak
Kebiasaan merokok	:	Ya/Tidak
Kebiasaan cuci tangan sebelum dan sesudah kegiatan	:	Ya/Kadang/Tidak

Ket: *Coret yang tidak perlu

Pilih dan berilah tanda silang (X) pada satu jawaban benar.

1. Tujuan mendapatkan sertifikat pelatihan higiene sanitasi bagi penjamah makanan adalah ...

- A. Memenuhi persyaratan administrasi usaha semata
- B. Memastikan penjamah kompeten dalam menerapkan keamanan pangan
- C. Meningkatkan pendapatan penjamah
- D. Persyaratan pelaporan pajak

2. Apa yang harus dilakukan sebelum memasuki area pengolahan makanan?

- A. Menggunakan pakaian khusus untuk kerja dan cuci tangan
- B. Memulai pekerjaan secara langsung agar proses lebih efisien
- C. Memeriksa ketersediaan bahan baku yang akan diolah
- D. Membersihkan peralatan masak yang akan digunakan terlebih dahulu

3. Kebersihan kuku merupakan bagian dari higiene personal. Bagaimana kondisi kuku yang benar saat bekerja mengolah makanan?

- A. Kuku boleh panjang selama terlihat bersih
- B. Kuku dipotong pendek dan bersih
- C. Boleh menggunakan cat kuku selama memakai sarung tangan
- D. Boleh menghias/menggunakan kuku palsu/imitasi

4. Apa tujuan penggunaan penutup kepala saat mengolah makanan?

- A. Menjaga kerapian dan keseragaman penampilan
- B. Mencegah kontaminasi fisik dari rambut ke makanan
- C. Meningkatkan kenyamanan kerja di lingkungan dapur yang panas
- D. Memenuhi persyaratan kelengkapan atribut kerja

5. Kapan waktu yang tepat bagi penjamah makanan untuk melakukan cuci tangan?

- A. Sebelum memulai dan setelah seluruh proses pengolahan selesai
- B. Sebelum dan sesudah mengolah makanan serta setelah dari toilet
- C. Ketika tangan terlihat atau terasa kotor setelah aktivitas kerja
- D. Saat tidak menggunakan sarung tangan dalam proses pengolahan makanan

6. Apa yang harus dilakukan oleh penjamah pangan ketika menderita penyakit menular seperti tifus/flu/batuk?

- A. Tetap bekerja dengan menggunakan sarung tangan dan masker
- B. Mengurangi jam kerja selama sakit
- C. Dilarang mengolah makanan sampai dinyatakan sembuh
- D. Dipindahkan ke area dengan risiko rendah (*low-care*)

7. Mengapa area pengolahan makanan harus selalu dibersihkan secara rutin?
- A. Menjaga kebersihan dan kenyamanan lingkungan kerja
 - B. Mengurangi perkembangan mikroorganisme dan kontaminasi
 - C. Peralatan masak lebih awet dan tidak cepat rusak
 - D. Memenuhi standar kebersihan dan estetika
8. Bagaimana cara yang benar dalam membersihkan peralatan pengolahan setelah digunakan?
- A. Dibilas air panas hingga sisa makanan tidak terlihat lagi
 - B. Dicuci dengan sabun dan air bersih mengalir, lalu dikeringkan
 - C. Membilas peralatan dengan air mengalir sebelum digunakan kembali
 - D. Lap peralatan dengan kain bersih sebelum digunakan kembali
9. Apa yang sebaiknya dilakukan jika penjamah makanan tidak menggunakan masker lalu mengalami batuk atau bersin saat bekerja?
- A. Menutup mulut dengan telapak tangan dan menjauh dari area pengolahan
 - B. Menahan batuk atau bersin agar tidak mengganggu kerja
 - C. Tetap melanjutkan pekerjaan selama menggunakan masker
 - D. Menutup mulut dengan siku bagian dalam dan menjauh dari area pengolahan
10. Mengapa bahan makanan mentah harus dipisahkan dari makanan yang sudah matang?
- A. Mencegah perpindahan mikroorganisme berbahaya
 - B. Cita rasa makanan matang tidak terpengaruh bau bahan mentah
 - C. Menjaga tampilan makanan matang tetap menarik saat disajikan
 - D. Memudahkan proses pengolahan agar bahan tidak tercampur
11. Apa yang harus dilakukan setelah menggunakan pisau untuk memotong daging mentah?
- A. Membilas pisau dengan air sebelum digunakan kembali
 - B. Dicuci dengan air dan sabun sebelum digunakan kembali
 - C. Direndam air panas agar kuman mati secara alami
 - D. Dilap dengan kain bersih sebelum digunakan kembali
12. Bagaimana penggunaan talenan yang baik pada pengolahan makanan bahan mentah dan matang?
- A. Talenan yang sama asalkan di cuci
 - B. Talenan berbeda hanya untuk daging dan ikan
 - C. Satu talenan secara bergantian sesuai kebutuhan
 - D. Talenan yang berbeda setiap jenis bahan makanan

13. Bagaimana kontaminasi silang dapat terjadi pada makanan matang?
- A. Menutup makanan menggunakan penutup bersih
 - B. Membiarkan bahan mentah bersentuhan langsung dengan makanan matang
 - C. Mencuci tangan menggunakan sabun sebelum bekerja
 - D. Menyimpan makanan dalam wadah tertutup di dalam lemari pendingin
14. Bagaimana tanda makanan berkuah sudah matang dengan baik?
- A. Kuah berubah warna dan mengeluarkan aroma sedap
 - B. Permukaan kuah terasa hangat saat didekatkan ke tangan
 - C. Mendidih secara merata hingga suhu masak cukup
 - D. Terlihat gelembung kecil pada permukaan atas kuah
15. Mengapa makanan harus dimasak sampai matang sempurna?
- A. Agar cita rasa makanan lebih keluar dan tampilan lebih menarik
 - B. Memastikan kuman berbahaya dalam makanan tidak lagi aktif
 - C. Memastikan kandungan gizi dalam makanan tidak hilang
 - D. Agar tekstur makanan lebih lembut dan mudah dicerna tubuh
16. Apa dampak yang dapat terjadi jika makanan dimasak terlalu lama atau terlalu matang?
- A. Mikroorganisme dalam makanan semakin banyak terbunuh
 - B. Rasa lebih enak dan tekstur lunak
 - C. Kandungan gizi makanan tetap terjaga selama masih dalam kondisi panas
 - D. kandungan gizi akan berkurang akibat pemanasan
17. Apa yang harus diperhatikan saat memanaskan kembali makanan agar tetap aman dikonsumsi?
- A. Dipanaskan dalam waktu singkat sehingga tidak berubah rasa
 - B. Dipanaskan mencapai suhu panas secara merata
 - C. Dipanaskan berulang kali agar kuman benar-benar mati sepenuhnya
 - D. Dipanaskan hingga bagian luar terasa panas saat disentuh
18. Mengapa makanan matang tidak boleh dibiarkan lama pada suhu ruang?
- A. Karena kuman dapat berkembang dengan cepat
 - B. Karena rasa makanan berubah lebih cepat saat tidak tertutup rapat
 - C. Warna, tampilan, dan rasa menjadi tidak menarik
 - D. Agar tekstur maka nan tidak berubah dan tetap layak disajikan

19. Berapa suhu minimal pada makanan panas sebelum disajikan agar tetap aman dikonsumsi?

- A. 40°C
- B. 60°C
- C. 30°C
- D. 20°C

20. Berapa suhu yang aman ditempat/alat penyimpanan makanan dingin (chiller)?

- A. 0 - 5°C
- B. 5 - 15°C
- C. 15 - 20°C
- D. 20 - 25°C

21. Bagaimana cara yang tepat untuk penanganan makanan matang yang tidak segera disajikan ke konsumen?

- A. Dibiarkan terbuka pada suhu yang aman
- B. Disimpan pada suhu aman dan tertutup
- C. Disimpan dalam ruangan yang sama dengan bahan mentah
- D. Disimpan tertutup dalam satu ruangan dengan bahan mentah

22. Mengapa air bersih sangat penting dalam pengolahan makanan?

- A. Mempercepat proses pematangan bahan makanan secara merata
- B. Tampilan warna makanan lebih segar dan menarik
- C. Mencegah mikroorganisme dan zat berbahaya pada makanan
- D. Mempertahankan cita rasa asli bahan makanan selama pengolahan

23. Bagaimana ciri bahan baku/makanan segar yang layak digunakan?

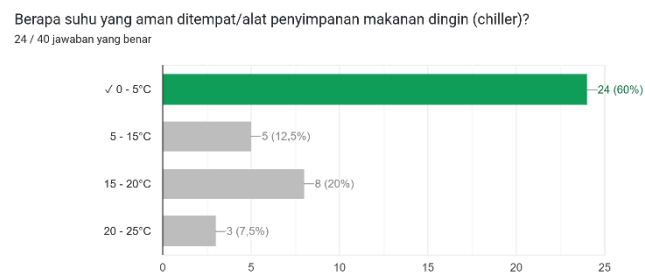
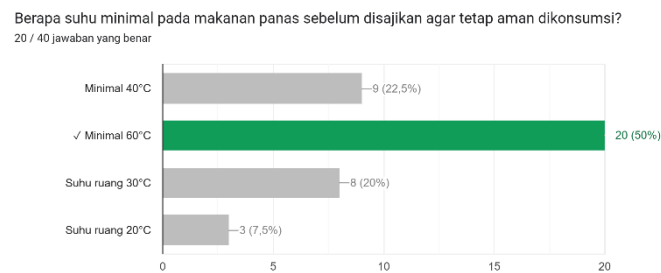
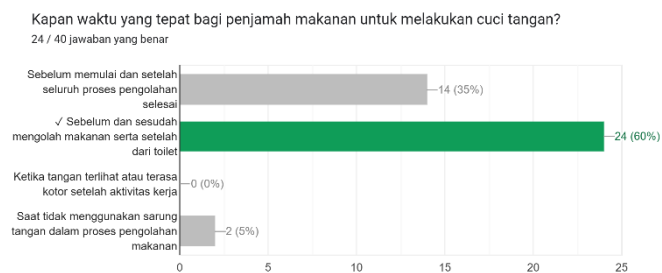
- A. Tidak berlendir dan sedikit berbau
- B. Segar, tidak rusak, dan tidak busuk
- C. Sudah dicuci dengan air bersih dan siap untuk langsung diolah
- D. Tidak berbau menyengat dan masih dalam kemasan aslinya

24. Apa yang harus dilakukan sebelum menggunakan sayur dan buah dalam pengolahan?

- A. Kupas kulitnya sehingga kotoran terbuang
- B. Merendam air hangat agar kuman mati
- C. Dicuci dengan air bersih mengalir
- D. Dilap kain bersih sehingga kotoran hilang

25. Apa yang sebaiknya dilakukan jika menemukan kemasan bahan makanan yang rusak atau bocor?

- A. Pindahkan ke wadah bersih agar tetap bisa digunakan
- B. Dicuci bersih lalu disimpan kembali di lemari pendingin
- C. Digunakan sebagian dan dicampur dengan bahan lain yang baik
- D. Tidak digunakan dan diganti dengan bahan yang baik



Lampiran 6. Kunci Jawaban Kuesioner Pengetahuan Penjamah Makanan

Indikator	Nomor Soal	Kunci Jawaban
Personal higiene dan APD	1	B
	2	A
	3	B
	4	B
	5	B
Pemeliharaan kebersihan	6	C
	7	B
	8	B
	9	D
	10	A
Pencegahan cross kontaminasi pada bahan pangan mentah matang	11	B
	12	D
	13	B
	14	C
Teknik memasak	15	B
	16	D
	17	B
Penggunaan suhu penyimpanan aman	18	A
	19	B
	20	A
	21	B
Air dan bahan baku yang aman	22	C
	23	B
	24	C
	25	D

Lampiran 7. Formulir Observasi Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan

Lembar Observasi Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan

Tanggal Observasi : 21 April 2020
Observer : [Signature]

Petunjuk Penilaian:

1. Formulir observasi digunakan untuk menilai perilaku higiene sanitasi penjamah makanan selama kegiatan berlangsung
2. Beri tanda centang (✓) pada kolom "Ya" apabila penjamah makanan melakukan perilaku sesuai dengan komponen yang diamati.
3. Beri tanda centang (✓) pada kolom "Tidak" apabila penjamah makanan tidak melakukan perilaku tersebut.
4. Skor penilaian:
 - Ya = 1
 - Tidak = 0
5. Kolom "Keterangan" diisi apabila terdapat kondisi khusus atau catatan tambahan selama pengamatan.

No.	Komponen Perilaku	Ya	Tidak	Keterangan
A. Pakaian kerja dan APD				
1	Menggunakan penutup kepala saat bekerja		✓	Ada beberapa memakai telf sesuai rambut bagian bawah terlihat
2	Menggunakan celemek/pakaian kerja bersih/khusus	✓		Tidak ada pakaian khusus
3	Menggunakan sarung tangan saat kontak makanan siap saji/matang	✓		Saat memasak ada beberapa yg tidak pakai
4	Tidak memakai perhiasan/jam tangan saat bekerja		✓	Ada yg pakai cincin (sarung tangan), pakai kalung
5	Kuku pendek, bersih, tanpa pewarna kuku/kuku palsu		✓	Ada sebagian memelihara kuku panjang dan pakai kutek
B. Kepatuhan cuci tangan				
6	Mencuci tangan sebelum mulai bekerja	✓		
7	Mencuci tangan setelah dari toilet	✓		Dengan sunlight (telf ada sabun khusus)
8	Mencuci tangan setelah menangani bahan mentah	✓		
9	Mencuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir	✓		
10	Mengeringkan tangan dengan tisu/kain bersih		✓	Langsung ke serbet/celemek
C. Perilaku saat menangani makanan				
11	Tidak merokok	✓		
12	Tidak makan/minum di area produksi	✓		Minum sesekali & dikumpulkan diuang pemrosesan
13	Tidak meludah di area pengolahan	✓		

14	Tidak menyentuh wajah, mulut, hidung saat bekerja		✓	Maaf ada beberapa yang menyentuh lalu lanjut kerja
15	Tidak batuk/bersin diatas makanan terbuka	✓		
D. Pencegahan kontaminasi silang				
16	Memisahkan bahan mentah dan matang	✓		
17	Menggunakan talenan berbeda untuk bahan mentah dan matang		✓	Hanya ada 4 warna tidak digunakan sesuai fungsi
18	Tidak menggunakan alat yang sama tanpa dicuci terlebih dahulu	✓		
19	Tidak menyentuh makanan siap saji setelah memegang bahan mentah tanpa cuci tangan	✓		
20	Mengganti sarung tangan setelah menangani bahan mentah sebelum menyentuh makanan matang.	✓		
E. Status kesehatan				
21	Penjamah tidak bekerja saat mengalami diare/muntah/flu/batuk	✓		
22	Penjamah tidak bekerja saat mengalami demam/sakit tenggorokan disertai demam	✓		
23	Penjamah tidak bekerja saat mengalami penyakit kuning	✓		
24	Luka terbuka ditutup dengan plester tahan air	✓		
25	Penjamah dengan luka menggunakan sarung tangan saat bekerja	✓		

Diobservasi oleh,


(.....)

Lampiran 8. Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan Jasa Boga/Katering

FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN JASA BOGA/KATERING (PERMENKES RI NOMOR 17 TAHUN 2024)

Nama Pemeriksa : 
 Tanggal Penilaian : 21 April 2026
 Tipe Jasa Boga : Golongan A/Golongan B/Golongan C
 (*coret yang tidak perlu)

Petunjuk Penilaian:

1. Petugas kesehatan lingkungan menggunakan formulir ini sesuai alur proses inspeksi, mencakup area luar dan area dalam Tempat Pengelolaan Pangan (TPP).
2. Beri tanda lingkaran (O) atau silang (X) pada angka yang tersedia apabila ditemukan ketidaksesuaian.
3. Apabila suatu komponen tidak relevan dengan kondisi TPP yang diinspeksi, tandai sebagai **Not Applicable (NA)** dan lanjutkan ke komponen berikutnya.
4. Jumlahkan seluruh skor atau tanda penilaian sesuai dengan ketentuan pada bagian akhir checklist.
5. Gunakan kolom "Catatan" untuk mencatat temuan ketidaksesuaian atau temuan tambahan.

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
Inspeksi Area Luar TPP				
A	Lokasi			
1	Lokasi bebas banjir	3	3	3
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu	1	1	1
3	Lokasi bebas dari sumber bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	1	1	1
B	Bangunan dan Fasilitasnya			
1	Bangunan pengolahan pangan memiliki pagar pembatas	1	1	1
2	Area parkir kendaraan jauh dari pintu masuk bangunan pengolahan pangan untuk mencegah kontaminasi asap kendaraan masuk ke ruang pengolahan pangan	1	1	1
3	Halaman bangunan pengolahan pangan bebas vektor dan binatang pembawa penyakit atau binatang peliharaan	1	1	1
4	Jika halaman memiliki tanaman, tanaman tidak menempel langsung bangunan/dinding pengolahan pangan	1	1	1
5	Dinding bangunan tidak ada retakan yang membuka ke dalam area pengolahan pangan	1	1	1
6	Tersedia tempat sampah di area luar, yang:	1	1	1
	a. Tertutup rapat	1	1	1
	b. Tidak ada bau yang menyengat	1	1	1

	c.	Tidak ada tumpukan sampah menggunung	1	1	1
		Terdapat sistem drainase di area luar, yang:	1	1	1
7	a.	Bersih	1	1	1
	b.	Tidak ada luapan air/sumbatan	1	1	1
	c.	Memiliki <i>grease trap</i> /penangkap lemak	NA	(1)	1
		Plafon bagian luar bangunan pengolahan pangan:			
8	a.	Tidak ada lubang ke area dalam bangunan pengolahan (tempat sarang atau akses vektor dan binatang pembawa penyakit masuk ke area pengolahan)	1	1	1
	b.	Tidak ada sawang/bebas kotoran	1	1	1
		Pintu masuk TPP:			
	a.	Bahan kuat dan tahan lama	1	1	1
	b.	Desain halus/rata	1	1	1
	c.	Dapat menutup rapat	1	1	1
	d.	Membuka ke arah luar	1	1	1
9	e.	Selalu tertutup untuk menghindari akses vektor dan binatang pembawa penyakit (atau memiliki penghalang bebas vektor dan binatang pembawa penyakit seperti <i>plastic curtain</i> atau <i>air curtain</i>)	1	1	1
	f.	Khusus Golongan B dan C : pintu masuk bahan baku dan produk matang dibuat terpisah	NA	1	1
		Memiliki ventilasi udara (<i>jendela/exhaust/AC/lainnya</i>) dengan:	1	1	1
	a.	Bahan kuat dan tahan lama	1	1	1
10	b.	Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan	1	1	1
	c.	Jika menggunakan <i>exhaust</i> atau <i>air conditioner</i> maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih	1	1	1
11		Tersedia ruang/area khusus untuk istirahat karyawan (jika lokasi TPP di gedung minimal disediakan kursi untuk istirahat karyawan)	NA	1	1
12		Tersedia wastafel sebelum masuk bangunan	NA	1	1
		Wastafel:			
	a.	Terdapat media petunjuk cuci tangan (poster atau tulisan)	NA	(1)	1
	b.	Terdapat sabun cuci tangan	NA	2	2
	c.	Tersedia air mengalir	NA	2	2
13	d.	Tersedia pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tisu, tetapi tidak boleh kain serbet)	NA	(1)	1
	e.	Bahan kuat	NA	1	1
	f.	Desain mudah dibersihkan	NA	1	1
		C Penanganan Pangan			
1		Tidak ada pengolahan pangan di area luar bangunan pengolahan pangan yang tidak memiliki pelindung	3	3	3
2		Pangan matang tidak disimpan dalam kondisi terbuka di area luar bangunan pengolahan pangan	3	3	3
		D Fasilitas Karyawan			
1		Loker karyawan (jika lokasi TPP di dalam gedung, posisi loker tidak boleh menyebabkan kontaminasi silang):			
	a.	Terdapat loker karyawan terpisah (perempuan dan laki-laki)	NA	(1)	1

	b.	Terdapat tata tertib penggunaan loker	NA	1	1
	c.	Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan makanan karyawan	NA	1	1
	d.	Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan peralatan pengolahan pangan	NA	2	2
E Area Penerimaan Bahan Baku					
1		Area penerimaan bersih dan rapih	1	1	1
2		Kendaraan untuk mengangkut bahan pangan bersih, dan tidak digunakan untuk selain bahan pangan	2	2	2
3		<i>Transit time</i> bahan baku pangan cukup untuk memastikan bahan baku yang memerlukan pengendalian suhu (suhu <i>chiller</i> dan <i>freezer</i>) tidak rusak	NA	2	2
4		Suhu kendaraan yang mengangkut pangan segar (jika kondisi suhu dikendalikan sesuai suhu <i>chiller</i> atau <i>freezer</i>) harus sesuai	NA	2	2
F Persyaratan Bahan Baku					
1		Bahan pangan yang diterima disimpan dalam wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan tersebut	2	2	2
2		Bahan baku pangan dalam kemasan:			
	a.	Memiliki label	2	2	2
	b.	Terdaftar atau ada izin edar	2	2	2
	c.	Tidak kedaluwarsa	2	2	2
	d.	Kemasan tidak rusak (menggelembung, bocor, penyok atau berkarat)	2	2	2
4		Bahan pangan yang tidak dikemas/berlabel berasal dari sumber yang jelas/dipercaya	2	2	2
5		Jika bahan pangan tidak langsung digunakan maka bahan pangan diberikan label tanggal penerimaan	1	1	1
6		Tidak menggunakan makanan sisa yang sudah busuk sebagai bahan pangan untuk diolah menjadi makanan baru	2	2	2
7		Jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang, maka es batu harus dibuat dari air yang memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	2	2	2
8		Air untuk pengolahan pangan memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	2	2	2
Inspeksi Area Dalam					
A Area Penyimpanan Umum					
1		Dinding ruang penyimpanan:			
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	1	1	1
	b.	Tidak retak	1	1	1
2		Lantai ruang penyimpanan:			
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)	1	1	1
	b.	Tidak retak atau kuat	1	1	1
	c.	Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	1	1	1
	d.	Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)	NA	①	1
		Langit-langit:			
	a.	Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	1	1	1
	b.	Bersih	1	1	1

3	c.	Tertutup rapat	1	1	1
	d.	Tidak ada jamur	2	2	2
	e.	Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau bebas vektor dan binatang pembawa penyakit)	1	1	1
	f.	Tidak ada kondensasi air yang jatuh langsung ke bahan pangan	2	2	2
4	Penyimpanan bahan baku menggunakan kartu stok <i>First In First Out/First Expired First Out (FIFO/FEFO)</i> (untuk bahan baku yang langsung habis, persyaratan ini dapat diabaikan)		1	1	1
5	Personil yang bekerja pada area ini:				
	a.	Sehat	2	2	2
	b.	Menggunakan APD (masker) dengan benar	1	1	1
6	c.	Menggunakan pakaian kerja	1	1	1
	Pencahayaan cukup dan lampu tercover (cover terbuat dari material yang tidak mudah pecah)		1	1	1
7	Tempat sampah:				
	a.	Tertutup dan tidak rusak penutupnya	1	1	1
	b.	Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1	1	1
	c.	Dilapisi plastic	1	1	1
	d.	Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1	1
8	e.	Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan keluar minimal 1 x 24 jam)	1	1	1
	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini		3	3	3
9	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengontaminasi pangan		3	3	3
10	Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)		2	2	2
Area Penyimpanan Bahan Pangan					
1	Ruang atau alat penyimpanan bahan pangan:				
	a.	Untuk bahan mentah dari hewan disimpan pada suhu $\leq 4^{\circ}\text{C}$	2	2	2
	b.	Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai	2	2	2
	c.	Bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan disimpan pada suhu -18°C atau di bawahnya	2	2	2
	Penyimpanan bahan pangan:				
	d.	Disimpan di atas palet atau alas (jarak minimal 15 cm dari lantai)	1	1	1
		Jarak penyimpanan dengan dinding minimal 5 cm	1	1	1
		Jarak penyimpanan dengan langit-langit minimal 60 cm	1	1	1
	e.	Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C .	2	2	2
	f.	Tidak terdapat bahan baku pangan yang kedaluwarsa	2	2	2
	g.	Tidak terdapat pangan yang busuk	2	2	2
	Chiller/freezer (jika ada):				
	a.	Khusus menyimpan bahan baku (tidak menyatu dengan pangan matang)	3	3	3

2	b.	Chiller/freezer atau termometer untuk monitoring sudah dikalibrasi	NA	2	2
	c.	Suhu chiller sesuai ($\leq 4^{\circ}\text{C}$)	2	2	2
	d.	Terdapat rekaman monitoring suhu chiller	NA	1	1
	e.	Suhu freezer sesuai ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	2	2	2
	f.	Terdapat rekaman monitoring suhu freezer	NA	1	1
Area Penyimpanan Kemasan					
1	Terdapat area khusus penyimpanan kemasan		1	1	1
Penyimpanan kemasan:					
2	a.	Disimpan di atas palet (jarak minimal 15 cm dari lantai)	1	1	1
	b.	Jarak penyimpanan dengan dinding minimal 5 cm	1	1	1
	c.	Jarak penyimpanan dengan langit-langit minimal 60 cm	1	1	1
3	Kemasan khusus untuk pangan atau food grade		2	2	2
Area Penyimpanan Bahan Kimia Non Pangan					
1	Terdapat area/ruangan khusus (tidak menyatu dengan penyimpanan pangan siap saji atau bahan baku pangan)		2	2	2
2	Ruangan penyimpanan memiliki akses terbatas (dikunci atau dengan metode lainnya yang sesuai)		NA	2	2
3	Bahan kimia memiliki label yang memuat informasi tentang identitas dan cara penggunaan		2	2	2
B Area Pencucian					
1	Area/tempat pencucian peralatan terpisah dengan area/tempat pencucian pangan		1	1	1
2	Area pencucian peralatan dan pangan tidak digunakan untuk sanitasi karyawan seperti cuci tangan		1	1	1
3	Sarana pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan		1	1	1
4	Proses pencucian peralatan dilakukan dengan 3 (tiga) proses yaitu pencucian, pembersihan dan sanitasi		1	1	1
5	Penggunaan disinfektan untuk pencucian bahan pangan, takarannya sesuai dengan persyaratan kesehatan/standar disinfektan		2	2	2
6	Pencucian bahan pangan menggunakan air dengan kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak		2	2	2
Tersedia tempat sampah, yang:			1	1	1
7	a.	Tertutup dan tidak rusak	1	1	1
	b.	Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1	1	1
	c.	Dilapisi plastic	1	1	1
	d.	Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1	1
	e.	Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan keluar minimal 1 x 24 jam)	1	1	1
8	Pengeringan dengan menggunakan lap/kain majun yang bersih dan diganti secara rutin		2	2	2
C Area Persiapan, Pengolahan dan Pengemasan Pangan Umum					
1	Dapur jasaboga terpisah dengan dapur keluarga		NA	1	1
Khusus golongan B dan C:					

2	a.	Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal 2 meter persegi (2m ²) untuk setiap penjamah pangan yang sedang bekerja	NA	1	1
	b.	Tata letak peralatan sesuai alur pengelolaan pangan (alur linear: persiapan - pengolahan pangan - pengemasan, dan seterusnya)	NA	1	1
3	Dinding ruangan:				
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	2	2	2
	b.	Tidak retak	2	2	2
	c.	Bagian dinding yang terkena percikan air/minyak dilapisi bahan kedap air/minyak	2	2	2
4	Lantai ruangan:				
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)	2	2	2
	b.	Tidak retak atau kuat	2	2	2
	c.	Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	2	2	2
	d.	Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)	NA	①	1
5	Langit-langit:				
	a.	Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	1	1	1
	b.	Bersih	2	2	2
	c.	Tertutup rapat	2	2	2
6	d.	Tidak ada jamur	2	2	2
	e.	Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau bebas vektor dan binatang pembawa penyakit)	2	2	2
	f.	Tidak ada kondensasi air yang langsung jatuh ke pangan	3	3	3
		Penyimpanan bahan yang akan diolah tidak langsung di atas lantai (harus menggunakan wadah atau alas)	2	2	2
7	Personel yang bekerja pada area ini:				
	a.	Sehat	3	3	3
	b.	Menggunakan APD berupa:			
		1. Celemek	2	2	2
		2. Masker	3	3	3
		3. Hairnet/penutup rambut	3	3	3
	c.	Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja	2	2	2
	d.	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3	③	3
	e.	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	3	3	3
	f.	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lain-lain) ketika mengolah pangan	3	③	3
	g.	Pada saat mengolah pangan tidak:			
		1. merokok	3	3	3
		2. bersin atau batuk di atas pangan langsung	3	3	3
		3. meludah	3	3	3
		4. mengunyah makanan/permen	3	3	3
		5. menggaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian menyentuh pangan	3	3	3

	h.	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)	3	3	3
	i.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3	3	3
8	Pencahayaan				
	a.	Cukup terang	1	1	1
	b.	Lampu tercover di semua area dan cover tidak terbuat dari bahan kaca/ yang mudah pecah	2	2	2
	c.	Sumber pencahayaan alami seperti jendela tidak terbuka atau membuka langsung ke area luar	2	2	2
9	Tersedia tempat sampah, yang:		2	2	2
	a.	Tertutup dan tidak rusak penutupnya	1	1	1
	b.	Desain tidak berlubang-lubang	1	1	1
	c.	Tidak dibuka dengan tangan (bisa dengan pedal kaki)	3	3	3
	d.	Dilapisi plastik	1	1	1
	f.	Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1	1
	g.	Tidak ada tumpukan sampah (pembuangan keluar minimal 1 x 24 jam)	2	2	2
10	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini		3	3	3
11	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengontaminasi pangan		3	3	3
12	Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)		3	3	3
13	Pembuangan asap dapur dikeluarkan melalui cerobong yang dilengkapi dengan sungkup asap atau penyedot udara		NA	2	2
14	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak		2	2	2
15	Melakukan thawing/ pelunakan dengan benar		2	2	2
16	Pangan dimasak sampai matang sempurna		3	3	3
17	Penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air yang memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak		3	3	3
18	Jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang, maka es batu harus dibuat dari air yang memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak		3	3	3
Fasilitas Higiene Sanitasi Personil					
1	Tersedia wastafel, yang:		3	3	3
	a.	Terdapat petunjuk cuci tangan	2	2	2
	b.	Terdapat sabun cuci tangan	3	3	3
	c.	Tersedia air mengalir	3	3	3
	d.	Tersedia pengering tangan (bisa hand dryer atau tisu, tetapi tidak boleh kain serbet)	2	2	2
	e.	Bahan kuat	1	1	1
	f.	Desain mudah dibersihkan	1	1	1
	Tersedia toilet untuk karyawan yang mudah diakses (lokasi bisa berada di luar area pengolahan) dan tidak boleh membuka langsung ke ruangan/area pengolahan pangan		3	3	3

2	a.	Desain:			
		1. Kuat	1	1	1
		2. Permukaan halus	1	1	1
		3. Mudah dibersihkan	1	1	1
	b.	Jumlah cukup	1	1	1
	c.	Tersedia:			
		1. Air mengalir	3	3	3
		2. Sabun cuci tangan	3	3	3
		3. Tempah sampah	1	1	1
		4. Tisu/pengering	2	2	2
5.	5. Ventilasi yang baik dan tidak membuka langsung ke ruang pengolahan	3	3	3	
	6. Dilengkapi petunjuk cuci tangan setelah dari toilet	2	2	2	
	d.	Dilengkapi wastafel dan fasilitasnya (sabun dan air mengalir) untuk cuci tangan	2	2	2
	e.	Khusus Golongan B dan C: toilet terpisah antara laki-laki dan perempuan	NA	1	1
	Peralatan				
1	Peralatan untuk pengolahan pangan:				
	a.	Bahan kuat	2	2	2
	b.	Tidak terbuat dari kayu (contoh: talenan, alat pengaduk)	3	3	3
	c.	Tidak berkarat	3	3	3
	d.	Tara pangan (<i>food grade</i>)	3	3	3
	e.	Bersih sebelum digunakan	3	3	3
	f.	Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2	2	2
	g.	Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah	3	3	3
	h.	Peralatan masak/makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan <i>food grade</i>	3	3	3
2	Tersedia termometer yang berfungsi dan akurat		NA	2	2
3	Peralatan personal (misalnya <i>handphone</i>), peralatan kantor, dan lain-lain yang tidak diperlukan tidak diletakkan di area pengolahan pangan		2	2	2
4	Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang		2	2	2
5	Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu ijuk atau kemoceng)		2	2	2
Penyimpanan Pangan Matang					
1	Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan mentah		3	3	3
2	Wadah penyimpanan pangan matang terpisah untuk setiap jenis pangan		2	2	2
3	Menyimpan pangan matang untuk <i>bank sample</i> yang disimpan di kulkas dalam jangka waktu 2 x 24 jam.		2	2	2
4	Chiller/freezer (jika ada):				
	a.	Khusus menyimpan pangan matang dengan kondisi terkemas	3	3	3
	b.	Suhu <i>chiller/freezer</i> atau termometer untuk monitoring sudah dikalibrasi	2	2	2
	c.	Suhu <i>chiller</i> sesuai ($\leq 4^{\circ}\text{C}$)	2	2	2

	d.	Terdapat dokumen monitoring <i>chiller</i> (Golongan B dan C)	NA	2	2
	e.	Suhu <i>freezer</i> sesuai ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	2	2	2
	f.	Terdapat dokumen monitoring <i>freezer</i> (Golongan B dan C)	NA	2	2
Pengemasan Pangan Matang					
1		Pengemasan dilakukan secara higiene (personil cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)	3	3	3
2		Pangan matang harus dikemas dalam wadah tertutup dan tara pangan (<i>food grade</i>)	3	3	3
		Kotak/kemasan untuk pangan yang matang:			
3	a.	Diberikan tanda batas waktu (<i>expired date</i>) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi	2	2	2
	b.	Dicantumkan nomor sertifikat laik higiene sanitasi	1	1	1
Pengangkutan Pangan Matang					
1		Selama pengangkutan, pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya	3	3	3
2		Pangan matang diangkut pada suhu yang sesuai menggunakan tempat yang dapat menjaga suhu panas dan atau dingin	3	3	3
		Khusus jasa boga golongan B dan C: Tersedia kendaraan khusus pengangkut pangan matang, dengan kriteria:			
3	a.	Bersih	NA	2	2
	b.	Bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	NA	2	2
	c.	Terdapat pembersihan secara berkala	NA	2	2
D. Dokumentasi dan Rekaman (di akses di ruangan administrasi)					
		Rekaman Khusus Golongan B dan C (catatan: ruang pengolahan dan administrasi pada jasa boga golongan C harus terpisah), dengan kriteria:	NA	1	1
	a.	Tersedia dokumentasi /jadwal pemeliharaan bangunan	NA	①	1
	b.	Tersedia dokumentasi /jadwal pembersihan dan sanitasi	NA	2	2
	c.	Tersedia dokumentasi/jadwal pemeliharaan peralatan seperti pengecekan suhu alat pendingin (kalibrasi)	NA	②	2
	d.	Tersedia dokumentasi/jadwal pemeliharaan sistem penanganan limbah	NA	1	1
	e.	Tersedia dokumentasi /jadwal pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit	NA	②	2
	f.	Tersedia dokumentasi penerimaan bahan pangan	NA	1	1
2		Tersedia hasil analisa pengujian air yang sesuai dengan persyaratan air minum dan memiliki hasil yang sesuai persyaratan	3	3	3
3		Tersedia dokumentasi pengawasan internal secara berkala (menggunakan buku rapor/formulir <i>self assessment</i> IKL)	2	2	2
Rekaman Personel					
1		Pengelola/pemilik memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji	2	2	2
		Golongan A:			
2		Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (minimal 20%)	3	NA	NA
		Golongan B:			
3		Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (minimal 50%)	NA	3	NA

Golongan C:					
4	a.	Penjamah pangan dilakukan pemeriksaan kesehatan di awal masuk kerja dibuktikan dengan surat keterangan sehat dari fasyankes	NA	NA	2
	b.	Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (100%)	NA	NA	3
	c.	Tersedia jadwal/program pelatihan untuk penjamah pangan	NA	NA	2
5	Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun		2	2	2
E Keselamatan, Kesehatan Kerja, dan lainnya					
1	Tersedia alat pemadam api ringan (APAR) gas yang mudah dijangkau untuk situasi darurat disertai dengan petunjuk penggunaan yang jelas		1	1	1
2	Tersedia personil yang bertanggung jawab dan dapat menggunakan APAR		1	1	1
3	APAR tidak kadaluwarsa		1	1	1
4	Tersedia perlengkapan P3K dan obat-obatan yang tidak kadaluwarsa		1	1	1
5	Tersedia petunjuk jalur evakuasi yang jelas pada setiap ruangan ke arah titik kumpul		1	1	1
6	Terdapat pos satpam di pintu masuk TPP dan dilakukan pengecekan terhadap karyawan dan visitor		NA	1	1
7	Menerapkan kawasan tanpa rokok (KTR)		1	1	1
Total Ketidaksesuaian				2	
F	Catatan Lain				

Gol B = $(100 - ((26/40) \times 100))$
= $100 - 65$
= 35,54
Tf. Risiko Rendah

- grease trap terk ada, pengolahan lemak ditampung lalu disedot (tukang sedot wc)
- wastafel terk ada tisu, sabun : sunlight, paduandgn penggunaan berbeda. Sebelum masuk bangunan hanya wastafel & Sabun
- loter karyawan digabung
- tidak konus (lantai)
- sampah tidak dipisah organik & anorganik.
- tidak ada sistem FIFO (barang ambil dikoperak, langsung habis 2-3 hari)

Lampiran 9. Ketidaksesuaian Perilaku Penjamah Makanan



Wadah berisi makanan diletakkan langsung pada lantai



Ketidaksesuaian penggunaan *hairnet*



Penggunaan talenan yang tidak sesuai SOP



Tenaga pemasak tidak menggunakan sarung tangan

Lampiran 10. Ketidaksesuaian Penerapan Higiene Sanitasi



Tidak prosedur tata cara cuci tangan dan tisu pengering



Adonan terbuka terletak di dekat tempat sampah



Ketidaksesuaian tempat cuci sayur di tempat cuci daging



Tidak terdapat sampah organik dan anorganik

Lampiran 11. Layout SPPG Bodag

