

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian Oleh Poltekkes Kemenkes Malang



**Kementerian Kesehatan**  
**Poltekkes Malang**

Jl. Besar Ijen No.77C Malang 65112  
(0341) 566075, 571388, Fax. (0341) 556746  
<http://www.poltekkes-malang.ac.id>

Nomor : DP.02.01/F.XXI.17/ 3386 /2024  
Lampiran : -  
Perihal : Surat Permohonan Ijin Pengambilan Data  
Dalam Memenuhi Penyusunan Tugas Akhir KT  
Malang, 18 September 2024

Kepada Yth.

Direktur Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Soetomo Trenggalek  
Di  
Tempat

Dalam rangka pemenuhan Tugas Akhir Karya Tulis Ilmiah, bersama ini kami hadapkan Amanda Tria Ramadani,(NIM.P17110223041) Mahasiswa Program Studi D3 Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Mahasiswa yang bersangkutan dapat diijinkan untuk melakukan Ijin Pengambilan Data, pada:

Tanggal : 30 September sd 26 Oktober 2024  
Waktu : 08.00 – selesai  
Tempat : Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Soetomo Trenggalek

Dengan judul :  
Analisis penerapan Higiene Sanitasi pada penyelenggaraan Makanan  
di Instalasi Gizi RSUD Dr. Soedomo Trenggalek.

Data yang diambil :  
Penerapan Higiene Sanitasis penyelenggaraan Makanan.

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




Tembusan disampaikan kepada Yth :

1. Kepala Diklit Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Soetomo Trenggalek
2. Kepala Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Soetomo Trenggalek

Lampiran 2. Surat Tindak Lanjut Penelitian Oleh RSUD dr. Soedomo Trenggalek

*Amanda Tria R.*

**PEMERINTAH KABUPATEN TRENGGALEK**  
**DINAS KESEHATAN, PENGENDALIAN PENDUDUK**  
**DAN KELUARGA BERENCANA**  
**RUMAH SAKIT UMUM DAERAH dr. SOEDOMO**  
Jl. Dr. Soetomo No. 02 Telp. (0355) 793110  
Email : rsudrsoedomo\_trenggalek@yahoo.co.id  
TRENGGALEK 66312

---

Trenggalek, 4 Oktober 2024

Nomor : 000.9/ *577* /406.010.001/18.00/2024  
Lampiran : -  
Perihal : Persetujuan Pengambilan Data

Yth. Sdr. Ketua Jurusan Gizi  
Poltekkes Kemenkes Malang  
di  
**MALANG**

Menjawab surat Saudara nomor DP.02.01/F.XXI.17/3386/2024 tanggal 18 September 2024 perihal Permohonan Izin Pengambilan Data dalam Memenuhi Penyusunan Tugas Akhir KTI, maka dengan ini kami sampaikan bahwa pada prinsipnya kami dapat memberikan izin kepada:

Nama : **AMANDA TRIA RAMADANI**  
NIM : P17110223041  
Program Studi : D-III Gizi  
Institusi Asal : Poltekkes Kemenkes Malang

untuk melaksanakan pengambilan data untuk penyusunan tugas akhir berjudul "**Analisis Penerapan *Higiene* Sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Soedomo Trenggalek**". Adapun ketentuan yang harus dipenuhi peneliti, sebagai berikut:

1. Memenuhi biaya penelitian sebesar Rp 250.000;
2. Mentaati Tata Tertib dan Protokol Kesehatan yang berlaku;
3. Melaporkan hasil penelitian tersebut kepada RSUD dr. SOEDOMO Kabupaten Trenggalek melalui Tim Koordinasi Pendidikan (Tim Kordik).

Demikian atas kerja sama yang baik disampaikan terima kasih.

a.n. DIREKTUR RSUD dr. SOEDOMO  
KABUPATEN TRENGGALEK  
Kabid Pengembangan dan Pengendalian  
  
**SULIONO, SST., M.Kes**  
NIP. 19741020 199603 1 003

**Tembusan disampaikan kepada:**

- Yth. 1. Sdr. Ka. Instalasi Gizi  
RSUD dr. SOEDOMO Kab. Trenggalek  
2. Sdr. Peneliti  
3. Arsip

Lampiran 3. Formulir Uji Kelayakan Fisik untuk Higiene Sanitasi Jasa Boga

**FORM UJI KELAYAKAN FISIK**  
**UNTUK HIGIENE SANITASI MAKANAN JASA BOGA**  
**(PERMENKES RI, NOMOR: 1096/MENKES/PER/VI/2011)**

Nama Institusi : RSUD dr. Soeodmo Kabupaten Trenggalek

Alamat Institusi : Jl. DR. Sutomo No.2, Tamanan, Kec. Trenggalek,  
Kabupaten Trenggalek, Jawa Timur 66311

Nama Pemeriksa : Amanda Tria Ramadani

Tanggal Penilaian : 19 Oktober 2024

<b>NO</b>	<b>URAIAN</b>	<b>BOBOT</b>	<b>SKOR</b>
<b>LOKASI, BANGUNAN FASILITAS</b>			
1	Halaman bersih, rapi, kering dan berjarak sedikitnya 500 m dari sarang lalat/tempat pembuangan sampah serta tidak tercium bau busuk/tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran.	1	1
2	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna/ barang sisa	1	1
3	Lantai rapat air, kering, terpelihara dan mudah dibersihkan	1	1
4	Dinding, langit-langit dan perlengkapannya dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu.	1	1
5	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan yang kedap air setinggi 2m	1	1
6	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah dan dipasang alat menahan lalat dan bau bauan. Pintu dapur yang berhubungan keluar membuka ke arah luar	1	1
<b>PENCAHAYAAN</b>			
7	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.	1	1

<b>PENGHAWAAN</b>			
8	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga diperoleh kenyamanan dan sirkulasi udara	1	1
<b>AIR BERSIH</b>			
9	Sumber air bersih yang aman, jumlahnya cukup dan air bertekanan.	5	5
<b>AIR KOTOR</b>			
10	Pembuangan air kotor dari dapur, kamar mandi, WC dan air hujan, lancar, baik	1	1
<b>FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET</b>			
11	Cukup jumlah, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan	3	3
12	Tersedia bak/tong sampah yang cukup untuk menampung sampah, dibuat anti lalat, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh	2	2
<b>RUANG PENGOLAHAN MAKAN</b>			
13	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan yang terpisah dari tempat tidur / tempat mencuci pakaian	1	1
14	Keadaan ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. Barang tersebut disimpan rapi digudang.	1	1
<b>KARYAWAN</b>			
15	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit infeksi, penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan ISPA.	5	5

16	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.	5	5
17	Pakaian kerja dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh tanpa perhiasan	1	1
<b>MAKANAN</b>			
18	Sumbernya, keutuhan dan tidak rusak.	5	5
19	Bahan yang terolah dalam wadah/kemasan asli terdaftar, berlabel, tidak kadaluarsa	1	1

<b>PERLINDUNGAN MAKANAN</b>			
20	Penanganan makanan yang potensi bahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan, peracikan, persiapan, penyajian dan pengangkutan makanan serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak/thowing.	5	5
21	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup/disajikan ulang	4	4
<b>PERALATAN MAKAN DAN MASAK</b>			
22	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharannya.	2	2
23	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2	2
24	Proses pencucian tahap mulai pembersihan sisa makanan perendaman, pencucian dan pembilasan.	5	5
25	Bahan racun/pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label/tanda yang jelas untuk digunakan.	5	5

26	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya.	4	4
<b>JUMLAH</b>		<b>65</b>	<b>65</b>
<b>KHUSUS GOLONGAN A.1</b>			
27	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur.	1	1
28	Tersedia 1 buah lemari es.	4	4
<b>JUMLAH</b>		<b>70</b>	<b>70</b>
<b>KHUSUS GOLONGAN A.2</b>			
29	Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuangan asap.	1	1
30	Fasilitas pencucian dilengkapi dengan 3 bak pencuci.	2	2
31	Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan penyimpanan pakaian/loker	1	1
<b>JUMLAH</b>		<b>74</b>	<b>74</b>
<b>KHUSUS GOLONGAN A.3</b>			
32	Saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan grease trap (penangkap lemak)	1	1
33	Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.	1	1
34	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu -5°C dilengkapi dengan termometer pengontrol.	4	4
35	Tersedia kendaraan pengangkut makanan yang khusus	3	3
<b>JUMLAH</b>		<b>83</b>	<b>83</b>
<b>KHUSUS GOLONGAN B</b>			
36	Sudut lantai dan dinding konus	1	0

37	Tersedia ruang belajar	1	1
38	Alat pembuangan asap dilengkapi filter	1	1
39	Dilengkapi saluran air panas untuk pencucian	2	2
40	Lemari pendingin dapat mencapai suhu – 100 C	4	4
<b>JUMLAH</b>		<b>92</b>	<b>91</b>

Trenggalek, 19 Oktober 2024



Penilai

Lampiran 4. Formulir Penilaian Perilaku Penjamah Makanan

### PENILAIAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN

No	Komponen	Sesuai	Tidak sesuai
1.	Pemakaian atribut sesuai SOP		✓
2.	Menjaga kebersihan pakaian kerja	✓	
3.	Kuku dan rambut pendek dan bersih	✓	
4.	Tidak menggunakan perhiasan saat bekerja	✓	
5.	Penjamah makanan yang sedang bekerja tidak sambil mengunyah makanan atau berbicara		✓
6.	Mencuci tangan dengan bersih sebelum dan sesudah menjamah makanan	✓	
7.	Tidak menjamah makanan dengan tangan langsung		✓
8.	Tidak berpenyakit Berperilaku sehat	✓	
9.	Berhenti bekerja saat merasa sakit	✓	
10.	Selalu menggunakan masker		✓

80

SOLICHI

### SOAL PENGETAHUAN HYGIENE PENJAMAH MAKANAN

1. Apa pengertian dari hygiene?
  - a. Usaha menjaga dan meningkatkan kesehatan diri sendiri
  - b. Usaha meningkatkan derajat kesehatan dan keamanan dengan mengendalikan lingkungan
  - c. Jawaban a dan b benar ✓
2. Apa arti hygiene makanan?
  - a. Penyelenggaraan makanan yang menarik, enak, dan bergizi
  - b. Peralatan pengolahan makanan yang memenuhi standar nasional
  - c. Melakukan pengolahan makanan yang memenuhi syarat kesehatan
3. Pakain kerja apa yang digunakan oleh tenaga pengolah makanan pada saat bekerja?
  - a. Tutup kepala (penutup rambut), masker, dan celemek
  - b. Celana panjang
  - c. Seragam dinas
4. Tindakan yang dilakukan pada saat batuk atau bersin adalah...
  - a. Menutup mulut atau hidung dengan tangan atau sapu tangan dan mencuci tangan setelah itu tanpa mengalihkan muka dari makanan/minuman dan alat makan
  - b. Mengalihkan muka dari makanan/minuman dan alat makan/minum
  - c. Mengalihkan muka dari makanan/minuman dan alat makan/minum dengan menutup mulut atau hidung memakai tangan atau sapu tangan dan mencuci tangan setelah itu
5. Apabila teman kerja sedang sakit batuk pilek, thypus, atau disentri, bagaimana seharusnya?
  - a. Boleh, tetapi selama beberapa jam
  - b. Tidak boleh bekerja
  - c. Tetap boleh bekerja
6. Apa dampak apabila tidak menerapkan hygiene pada setiap orang?
  - a. Makanan habis
  - b. Peralatan rusak
  - c. Kontaminasi makanan
7. Pada saat kegiatan pengolahan makanan, tenaga penjamah makanan tidak boleh mengobrol, apa alasannya?
  - a. Membubarkan kebisingan (suara berisik) di tempat kerja
  - b. Mempercepat waktu distribusi
  - c. Dapat mencemari makanan melalui percikan air ludah
8. Seorang tenaga pengolah makanan di instalasi gizi yang sakit...
  - a. Boleh ikut dalam pengelolaan makanan
  - b. Boleh hadir di tempat kerja tetapi tidak ikut dalam pengelolaan makanan dan disarankan untuk berobat
  - c. Tidak boleh ikut dalam pengelolaan makanan ✓
9. Tempat cuci tangan tenaga pengolah makanan sebaiknya...
  - a. Disatukan dengan tempat pencucian bahan makanan dan peralatan
  - b. Terpisah dengan tempat pencucian bahan makanan dan peralatan
  - c. Dapat disatukan dengan tempat pencucian bahan makanan tetapi terpisah dengan tempat pencucian peralatan
10. Pemeriksaan kesehatan bagi tenaga pengolah makanan di instalasi gizi dilakukan secara periodik sebagai sertifikat bukti sehat diri dan

- bebas dari penyakit dengan tenggang waktu yang paling baik adalah....
- 1 tahun sekali
  - 2 kali dalam setahun
  - 3 kali dalam setahun
11. Tenaga pengolah makanan tidak diperbolehkan merokok pada saat menangani makanan, apa alasannya?
- Menambah rasa pada makanan
  - Mencegah abu rokok tidak masuk ke makanan
  - Membuat makanan cepat basi
12. Penjamah makanan perlu peralatan khusus seperti sarung tangan plastik atau penjepit makanan untuk menangani makanan, apa alasannya?
- Memengaruhi rasa makanan
  - Menghindari pencemaran makanan
  - Memudahkan pengambilan makanan
13. Kapan pakaian kerja harus dicuci bersih dan disetrika yang rapi?
- Setiap hari
  - Apabila kotor saja
  - 2-3 kali seminggu
14. Keadaan kuku jari tangan seorang tenaga pengolah makanan di instalasi gizi adalah...
- Boleh panjang tetapi harus bersih
  - Tidak ada aturan kuku panjang atau pendek, keduanya sama saja tetapi harus bersih
  - Kuku terpotong pendek dan bersih
15. Menggunakan pakaian kerja bagi penjamah/pengolah makanan sebaiknya...
- Boleh digunakan dirumah
  - Hanya boleh dipakai di tempat jasaboga/dapur
  - Digunakan hanya dalam rumah sakit
16. Apa sikap yang paling penting dimiliki oleh tenaga penjamah makanan di instalasi gizi?
- Kurang perhatian terhadap kebersihan
  - Mengutamakan kebersihan dan sanitasi
  - Menyajikan makanan tanpa memperhatikan gizi
  - Bekerja hanya saat ada pengawasan
17. Bagaimana tenaga pramusaji seharusnya berkomunikasi dengan pasien?
- Dengan nada tinggi agar terdengar jelas
  - Menggunakan bahasa yang sulit dimengerti
  - Secara ramah dan jelas
  - Hanya saat diminta
18. Apa yang harus dilakukan tenaga pramusaji saat menerima umpan balik dari pasien?
- Mengabaikannya
  - Menertima dengan baik dan mencari solusi
  - Merasa tersinggung
  - Menyalahkan pasien
19. Mengapa penting bagi tenaga penjamah makanan untuk memahami prinsip gizi?
- Agar bisa memasak lebih cepat
  - Untuk menyajikan makanan yang tidak beragam
  - Agar bisa menyediakan makanan sesuai kebutuhan pasien
  - Tidak penting bagi mereka
20. Apa yang harus dilakukan jika terjadi kesalahan dalam penyajian makanan?
- Menyembunyikannya
  - Segera memberitahu atasan dan mencari solusi
  - Mengabaikannya
  - Menyalahkan rekan kerja

Lampiran 6. Hasil Penilaian Pengetahuan Penjamah Makanan

<b>Nilai</b>	<b>Jumlah Responden</b>	<b>Persentase</b>
Baik (> 75)	24	96%
Cukup (50-75)	1	4%
Kurang (< 50)	0	0%
Jumlah Responden	25	100%

## Lampiran 7. Dokumentasi Kegiatan



(Tersedia tempat sampah yang dilapisi kantong plastik)



(Ruang Pengolahan Makanan bersih)



(Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuangan asap)



(Ruang pencucian dilengkapi dengan 3 bak pencuci)



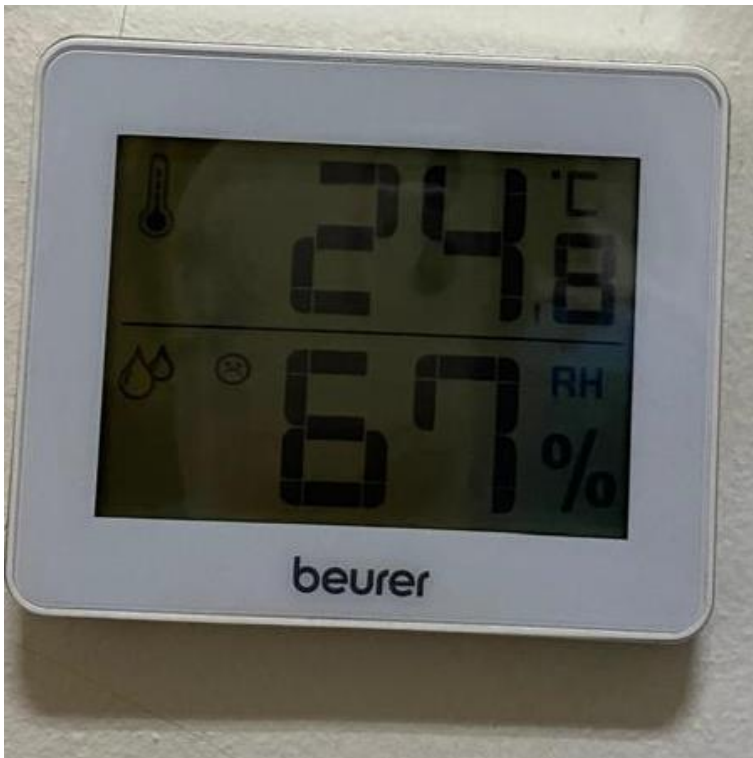
(Saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan grease trap)



(Lemari penyimpanan dingin yang dilengkapi dengan suhu pengontrol)



(Troli khusus pengangkutan bahan makanan)



(Pemantauan Suhu Gudang Kering)