


LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Surat Izin Penelitian

 **Kemenkes**

Kementerian Kesehatan
Poltekkes Malang
Jalan Besar Ijen 77C
Malang, Jawa Timur 65112
(0341) 566075
<https://poltekkes-malang.ac.id>

Nomor : DP.02.01/F.XXI.17/ 0106 /2025
Lampiran : -
Perihal : Surat Permohonan Ijin Pengambilan Data
Dalam Memenuhi Penyusunan Tugas Akhir KT1

Malang, 13 Januari 2025

Kepada Yth.
Pimpinan CV. HF Central Nusantara
di
Tempat


Dalam rangka pemenuhan Tugas Akhir Karya Tulis Ilmiah, bersama ini kami hadapkan Ameliyatul Khoirot, (NIM.P17110223061) Mahasiswa Program Studi D3 Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Malang. Mahasiswa yang bersangkutan dapat diijinkan untuk melakukan Pengambilan Data, pada:

Tanggal : 13 sd 18 Januari 2025
Waktu : 08.00 – selesai
Tempat : CV. HF Central Nusantara

Dengan judul :
Analisis tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan dan kelayakan Hygiene Sanitasi pada penyelenggaraan makanan catering di CV. HF Central Nusantara.

Data yang diambil :
- Tingkat pengetahuan Hygiene Sanitasi penjamah makanan
- Kelayakan Hygiene Sanitasi
- Gambaran umum catering

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

Ketua Jurusan Gizi

Ibnu Fajar, SKM. M.Kes., RD
NIP. 196610181989031001

Lampiran 2 Lembar Kuesioner Pengetahuan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan

**KUISIONER PENGETAHUAN HYGIENE SANITASI TENAGA PENJAMAH
MAKANAN DI CATERING CV HF CENTRAL NUSANTARA**

Petunjuk Pengisian

Berilah tanda silang pada huruf didepan jawaban yang menurut anda paling tepat

1. Identitas

Nama : Marsiti

Umur : 44

Jenis kelamin : Perempuan

Pendidikan terakhir : SD

Lama bekerja : 7 Tahun

2. Pengetahuan

1. 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....
 - a. 2 kali dalam setahun
 - b. 1 tahun sekali
 - c. 2 tahun sekali
2. Pakaian kerja untuk tenaga pengolah makanan yang sebaiknya dipakai pada saat bekerja adalah....
 - a. Celemek saja
 - b. Celemek, masker, sarung tangan, penutup kepala dan sepatu tertutup
 - c. Tutup kepala (Opsional)
3. Kegiatan yang tidak boleh dilakukan di ruangan kerja adalah....
 - a. Merokok dan bercakap-cakap
 - b. Makan / Minum, bercakap-cakap dan merokok
 - c. Makan / Minum dan merokok
4. Tindakan yang dilakukan pada saat batuk atau bersin adalah....
 - a. Mengalihkan muka dari makanan / minuman dan alat makan / minum
 - b. Mengalihkan muka dari makanan / minuman dan alat makan / minum dengan menutup mulut atau hidung memakai tangan atau saputangan dan mencuci tangan setelah itu
 - c. Menutup mulut atau hidung dengan tangan atau saputangan dan mencuci tangan setelah itu tanpa mengalihkan muka dari makanan / minuman dan alat makan / minum
5. Mencuci tangan sebaiknya dilakukan pada saat...
 - a. Sebelum dan sesudah bekerja, setelah menyentuh bahan mentah, sebelum dan sesudah dari WC atau kamar kecil.

- Sebelum dan sesudah bekerja dengan menggunakan air bersih dan sabun antiseptik
- c. Sesudah keluar dari WC atau kamar kecil dengan menggunakan air bersih dan sabun antiseptik
6. Mandi yang tepat dalam 1 hari minimal adalah...
- a. 1 kali
- b. 2 kali
- c. 3 kali
7. Rambut harus dicuci dengan shampoo atau sabun pada waktu tertentu secara teratur, paling kurang...
- a. 1 minggu sekali
- b. 2 minggu sekali
- c. 1 minggu dua kali
8. Keadaan kuku jari tangan seorang tenaga penjamah makanan adalah.....
- a. Boleh panjang
- b. Boleh panjang tetapi terawat kebersihannya
- c. Selalu bersih, terpotong pendek dan rapi
9. Pada saat melaksanakan tugas maka cincin seorang tenaga pengolah makanan di instalasi gizi adalah.....
- a. Boleh tetap dipakai
- b. Dilepas
- c. Boleh hanya untuk cincin kawin
10. Seorang tenaga pengolah makanan yang sakit....
- a. Tidak boleh ikut dalam pengelolaan makanan
- b. Boleh ikut dalam pengelolaan makanan
- c. Boleh hadir di tempat kerja tetapi tidak ikut dalam pengelolaan makanan dan disarankan untuk berobat
11. Makanan yang telah selesai dimasak...
- a. Dimasukkan dalam wadah tertutup secara terpisah menurut jenis masakan
- b. Dimasukkan ke dalam wadah tertutup dengan memberikan kesempatan untuk penguapan uap air
- c. Dipisah menurut jenis makanan dan disimpan dalam wadah tertutup
12. Air yang dipandang baik secara fisik...
- a. Tidak berwarna, tidak berasa, tidak berbau walaupun agak keruh
- b. Tidak berwarna, tidak berasa, tidak berbau dan tidak keruh
- c. Sedikit berwarna tetapi tidak berasa, tidak berbau dan tidak keruh
13. Proses pencucian peralatan yang baik....

- Penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air sampai bersih, pembebasamaan dan pengeringan
 - Membuang sisa makanan yang tersisa pada alat, membasahi peralatan dengan air, mencuci peralatan dengan deterjen, membilas peralatan dengan air bersih, pembebasamaan dan pengeringan.
 - c. Penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air sampai bersih dan pengeringan
14. Pakaian kerja harus dicuci bersih dan disetrika yang rapi, sebaiknya harus dicuci...
- a. 2 – 3 kali dalam seminggu
 - Setiap hari
 - c. Apabila kotor saja
15. Tempat cuci tangan tenaga pengolah makanan sebaiknya...
- a. Disatukan dengan tempat pencucian bahan makanan dan peralatan
 - b. Dapat disatukan dengan tempat pencucian bahan makanan tetapi terpisah dengan tempat pencucian peralatan
 - Terpisah dengan tempat pencucian bahan makanan dan peralatan

Dirujuk pada

Adam, Y. M. N. N. 2011. Pengetahuan dan Perilaku Higiene Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Kanujoso Djatiwibowo Balikpapan. Artikel Penelitian. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.

Lampiran 3 Formulir Uji Kelaikan Fisik Untuk Hygiene Sanitasi Jasa Boga

No.	Uraian	Bobot	Skor
LOKASI, BANGUNAN, FASILITAS			
1.	Halaman bersih, rapi, kering dan berjarak sedikitnya 500 m dari sarang lalat/tempat pembuangan sampah, serta tidak tercium bau busuk atau bau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran.	1	1
2.	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau 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	0
5.	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter.	1	1
6.	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka ke dua arah dan dipasang alat.	1	0
PENCAHAYAAN			
7.	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.	1	1
PENGHAWAAN			
8.	Ruangan kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga diperoleh kenyamanan dan sirkulasi udara.	1	1
AIR BERSIH			

9.	Sumber air bersih yang aman, jumlahnya cukup dan air bertekanan.	5	5
AIR KOTOR			
10.	Pembuangan air kotor dari dapur, kamar mandi, WC dan air hujan lancar, bak dan kering sekitar.	1	1
FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET			
11.	Cukup jumlah, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	3	3
PEMBUANGAN SAMPAH			
12.	Tersedia bak/long sampah yang cukup untuk menampung sampah, dibuat anti lalat, tikus, dan dilapisi kantong plastic yang selalu diangkat setiap kali penuh.	2	2
RUANG PENGOLAHAN MAKANAN			
13.	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan yang terpisah dari tempat tidur atau tempat mencuci pakaian.	1	1
14.	Keadaan ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. Barang tersebut disimpan rapi di gudang.	1	0
KARYAWAN			
15.	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit infeksi, penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (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 bebas perhiasan.	1	1
MAKANAN			
18.	Sumbernya, keutuhan dan tidak rusak.	5	5

19.	Bahan yang terolah dalam wadah/kemasan asli, terdaftar, berlabel, tidak kadaluarsa.	1	1
-----	---	---	---

PERLINDUNGAN MAKANAN			
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 (thawing).	5	5
21.	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang.	4	4
PERALATAN MAKAN DAN MASAK			
22.	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaannya.	2	2
23.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2	2
24.	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan.	5	5
25.	Bahan racun atau pestisida disimpan tersendiri ditempat 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
JUMLAH		65	62
KHUSUS GOLONGAN A.1.			
27.	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur.	1	1

28.	Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas)	4	4
JUMLAH		70	67
KHUSUS GOLONGAN A.2.			
29.	Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuangan asap.	1	1
30.	Fasilitas pencucian dilengkapi dengan 3 (tiga) bak pencuci.	2	2
31.	Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan tempat penyimpanan pakaian (loker).	1	0
JUMLAH		74	70
KHUSUS GOLONGAN A.3.			
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	0
34.	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu 5°C dilengkapi dengan thermometer pengontrol.	4	4
35.	Tersedia kendaraan pengangkut makanan yang khusus.	3	3
JUMLAH		83	78

Lampiran 4 Dokumentasi Kegiatan

