

LAMPIRAN

Lampiran 1 Ijin Penelitian

**YAYASAN PANTI RAPIH**
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA
Jalan Tirtalar 401 Pringwulung, Condongcatur, Depok, Sleman, Yogyakarta
Telp.(0274) 518977, 542744 Fax (0274) 587143
Website : www.stikespantiрах.ac.id E-mail : stikes@stikespantiрах.ac.id


Love that Reruas

16 Juni 2025

Nomor : 1279/STIKes-PR/C/VI/2025
Hal : Permohonan izin pengambilan data

Yth. Bapak Sahid Fahrudin
Kepala Padukuhan Pringwulung
Pringwulung no. 263, Condongcatur, Depok,
Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta

Dengan hormat,
Dalam rangka menyelesaikan tugas pada Mata Kuliah Skripsi (SG VIII.8) bagi Mahasiswa Program Studi Gizi Program Sarjana Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti Rapih Yogyakarta Tahun Akademik 2024/2025, maka dengan ini kami mohon mahasiswa di bawah ini diperkenankan melakukan pengambilan data di Padukuhan Pringwulung. Adapun mahasiswa tersebut adalah:

NO.	NPM	NAMA MAHASISWA	JUDUL
1.	202133047	Yacinta Amanda Priyambudi	Pengaruh Edukasi Menggunakan Media Leaflet Terhadap Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan pada Warung Makan di Padukuhan Pringwulung
2.	202133017	Gabriella Dhea Maharani Viriyakirana	Hubungan Penerapan Higiene dan Sanitasi Makanan Dengan Tingkat Kontaminasi Bakteri Staphylococcus Pada Olahan Daging Ayam di Rumah Makan Padukuhan Pringwulung

Demikian surat permohonan izin dari kami. Atas perhatian dan izin yang diberikan, kami ucapkan terima kasih.


Ketua
Ayia Wardani, MAN

Lampiran 2 Ethical Clearance



RUMAH SAKIT PANTI RAPIH
KOMITE ETIK DAN HUKUM RUMAH SAKIT (KEHRS)
Jln. Cik Di Tiro 30 - Yogyakarta 55223 Telp. 0274 – 562233, 562233, 563333

SUB KOMITE ETIK PENELITIAN KESEHATAN
RUMAH SAKIT PANTI RAPIH

KETERANGAN KELAIKAN ETIK
("ETHICAL CLEARANCE")
No. 166/SKEPK-KKE/VI/2025

Sub Komite Etik Penelitian Kesehatan Rumah Sakit Panti Rapih, setelah mempelajari dengan seksama rancangan penelitian yang diusulkan:
The Health Research Ethical Sub Committee of Panti Rapih Hospital, after studying the proposed research design carefully :

"Hubungan Penerapan Higiene dan Sanitasi Makanan Dengan Tingkat Kontaminasi Bakteri Staphylococcus Pada Olahan Daging Ayam Di Rumah Makan Padukuhan Pringwulung"

Peneliti Utama : Gabriella Dhea Maharani Viriyakirana
Principal Investigator
Anggota Peneliti :
Investigator member
Lokasi penelitian : Padukuhan Pringwulung
Location
Unit/Lembaga : STIKes Panti Rapih
Institution

Maka dengan ini menyatakan bahwa rencana penelitian tersebut telah memenuhi syarat atau dinyatakan laik etik untuk dilaksanakan.

Thus hereby declare that the research design has qualified and been approved for the implementation.

Demikian surat keterangan lolos kaji etik ini dibuat untuk diketahui dan dimaklumi oleh yang berkepentingan dan berlaku sejak tanggal 30 Juni 2025 sampai dengan 29 Juni 2026.
This ethical clearance is issued to be used appropriately and understood by all stakeholders and valid from 30 June 2025 until 29 June 2026.

Yogyakarta, 30 Juni 2025

Komite Etik dan Hukum Rumah Sakit

Maria Silvia Merry, M.Sc. Sp.MK
Ketua

Sub Komite Etik Penelitian Kesehatan
(SKEPK)

dr. Emilia Theresia, Sp.PA
Ketua

Catatan (Notes):

Kewajiban peneliti (*The obligations of researcher:*)

1. Menjaga kerahasiaan identitas subjek penelitian
Keeping the confidentiality of the research subject identity.
2. Memberitahukan status penelitian apabila setelah masa berlakunya keterangan lolos kaji etik, penelitian masih belum selesai, atau ada perubahan protokol. Peneliti wajib mengajukan kembali permohonan kajian etik penelitian (amandemen protokol).
Informing about the research status if the research is not completed after passes the validity period of the ethical clearance, or there is a change in the protocol. The researchers must reappplies the application for a research ethical review (amendment protocol).
3. Melaporkan status penelitian apabila penelitian berhenti di tengah jalan, ada kejadian serius yang tidak diinginkan dan melaporkan pelaksanaan penelitian secara berkala.
Reporting the research status if it stops before it is completed, there are serious adverse events, and reporting the research conduct periodically.
4. Peneliti tidak boleh melakukan tindakan apa pun pada subjek sebelum penelitian lolos kaji etik, ada surat izin penelitian dan memberikan informed consent kepada subjek penelitian.
Researchers should not take any action on the subject before the study passes an ethical review, having a research license, and provides informed consent to the research subjects.
5. Setelah selesai penelitian, peneliti wajib memberikan laporan penelitian kepada Sub Komite Etik Penelitian Kesehatan RS Panti Rapih.
After completing the research, the researchers is obliged to provide a report to the Health Research Ethical Sub Committee of Panti Rapih Hospital.

PENJELASAN PENELITIAN KEPADA RESPONDEN PENELITIAN

Salam sejahtera,

Saya, Gabriella Dhea Maharani Viriyakirana, mahasiswa STIKes Panti Rapih Yogyakarta melakukan penelitian berjudul “**Hubungan Penerapan Higiene dan Sanitasi Makanan Dengan Tingkat Kontaminasi Bakteri *Staphylococcus* Pada Olahan Daging Ayam Di Warung Makan Warmindo Padukuhan Pringwulung**” akan menjelaskan penelitian yang saya lakukan:

A. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui tingkat pelaksanaan higiene dan sanitasi di Warung Makan Warmindo Padukuhan Pringwulung
2. Mengetahui hubungan antara penerapan higiene dan sanitasi makanan terhadap tingkat kontaminasi bakteri *Staphylococcus* pada olahan daging ayam di Warung Makan Warmindo Padukuhan Pringwulung.

B. Objek Penelitian

Objek penelitian berupa warung makan warmindo yang menyediakan menu olahan daging ayam.

C. Kesukarelaan dan hak undur diri untuk menjadi responden

1. Responden memiliki kebebasan untuk berpartisipasi dalam penelitian tanpa adanya paksaan.
2. Responden memiliki hak untuk mengundurkan diri tanpa dikenakan denda apapun.

D. Prosedur penelitian

Apabila anda telah bersedia untuk berpartisipasi dalam penelitian ini, maka diharapkan dapat terlibat dalam seluruh proses penelitian dengan prosedur sebagai berikut:

1. Peneliti akan memperkenalkan diri, menjelaskan maksud dan tujuan penelitian, serta prosedur pelaksanaan penelitian.

2. Peneliti akan melakukan proses observasi dan penilaian mengenai pelaksanaan higiene sanitasi dalam lingkungan pengolahan, tenaga penjamah makanan, dan peralatan pengolahan dengan menggunakan formulir penilaian Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL).
3. Peneliti akan melakukan pengambilan sampel pada salah satu olahan daging ayam untuk dilakukan uji laboratorium cemaran bakteri *Staphylococcus*.

E. Kewajiban Subjek Penelitian

Sebagai responden dalam penelitian berkewajiban untuk mengikuti petunjuk penelitian. Apabila terdapat hal yang belum jelas, maka dipersilakan bertanya lebih lanjut kepada peneliti.

F. Risiko Penelitian

Penelitian telah dipastikan tidak membawa risiko apapun bagi responden. Proses penelitian mungkin akan membutuhkan waktu yang lebih untuk proses observasi, penilaian, dan proses pengambilan sampel.

G. Manfaat Penelitian

Penelitian diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai penerapan higiene dan sanitasi makanan yang dapat berpengaruh terhadap tingkat kontaminasi bakteri pada olahan daging.

H. Kerahasiaan

Segala informasi yang berkaitan dengan responden dan nama perusahaan akan dirahasiakan dan hanya akan diketahui oleh peneliti.

I. Informasi tambahan

Apabila responden menginginkan informasi tambahan terkait penelitian ini, diberikan kesempatan untuk bertanya dengan menghubungi nomor HP:081363228077 atau melalui email: dhea.viriya@gmail.com

Yogyakarta, 5 Mei 2025

Lampiran 4 *Informed Concern*

INFORMED CONCERN

(SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PENELITIAN)

“Hubungan Penerapan Higiene dan Sanitasi Makanan Dengan Tingkat Kontaminasi Bakteri *Staphylococcus* Pada Olahan Daging Ayam Di Warung Makan Warmindo Padukuhan Pringwulung”

Setelah mendapatkan informasi secara rinci dan jelas serta mengetahui pentingnya penelitian ini, maka dengan ini saya menyatakan **bersedia/tidak bersedia** untuk menjadi responden dalam penelitian tersebut di atas. Saya mengerti bahwa saya dapat menolak untuk ikut dalam penelitian. Saya sadar bahwa saya dapat mengundurkan diri dari penelitian ini kapan saja saya inginkan.

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama:

Tempat/tanggal lahir:

Usia:

Jenis kelamin:

Riwayat Pendidikan:

No. Telp:

Demikian pernyataan ini dibuat, tanpa adanya paksaan dari pihak manapun agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,.....2025

Responden,

Peneliti,

(.....)

(.....)

Lampiran 5 Pelaksanaan Kegiatan Penelitian







Kementerian Kesehatan
Labkesmas Yogyakarta

Jalan Imogiri Timur Km 7.5 Grojogan, Wirokerten,
Banguntapan, Bantul, D.I Yogyakarta 55194
(0274) 371588, 4295270 (Hunting)
<https://bblabkesmas-yogyakarta.go.id>

FR/BBLabkesmasYK/7.8.a/Rev.1

LAPORAN HASIL UJI

RS.02.04/B.X.2/14767/2025

Pengujian Instalasi Laboratorium Kesehatan Lingkungan, Vektor Dan Binatang Pembawa Penyakit (B)

No Contoh Uji : 2025-03378-BL
Jenis Contoh Uji : Pangan
Asal Contoh Uji : Gabriella Dhea Maharani Viriyakirana (Mhs Stikes Panti Rapih), Jl. Tantular No.401,
Pringwulung, Condongcatur, Depok, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta,
Pengambil contoh uji : Gabriella Dhea Maharani Viriyakirana (Pelanggan)
Tgl. diambil/diterima : 01-07-2025 / 02-07-2025
Tgl. Pengujian : 02-07-2025 s/d 06-07-2025
Waktu Pengambilan /
Pengujian : 11:45 / 13:45
Uraian :
0725-000192 : Contoh uji pangan olahan daging Ayam Goreng, Sampel 10 - Sidorejo RT.05 RW.09,
Hargobinangun, Pakem, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta

No	Parameter	Hasil Uji	Satuan	Metode Uji
1	<i>Staphylococcus sp</i>	2,9x10 ²	CFU/gr	ISO 6888-1:2021

Keterangan:

*) : Parameter Terakreditasi

CFU : Colony Forming Units

Lampiran 6 Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL)

FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN JASA BOGA/KATERING

Nama Jasa Boga/Katering :

Alamat :

.....

Nama Pengelola/Pemilik/

Penanggung Jawab TPP :

Jumlah Penjamah Pangan :

Nomor Induk Berusaha/NIB:

Nama Pemeriksa :

Tanggal Penilaian :

Tipe Jasa Boga / Katering : Golongan A/Golongan B/Golongan C *

(*coret yang tidak perlu)

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
7	Terdapat sistem drainase di area luar, yang:	1	1	1
	a. Bersih	1	1	1
	b. Tidak ada luapan air/sumbatan	1	1	1
	c. Memiliki grease trap/penangkap lemak	NA	1	1
8	Plafon bagian luar bangunan pengolahan pangan:			
	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

9	d.	Membuka ke arah luar	1	1	1
	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
10		Memiliki ventilasi udara (jendela/ <i>exhaust</i> /AC/lainnya) dengan:	1	1	1
	a.	Bahan kuat dan tahan lama	1	1	1
	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
13		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
	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
C		Desain mudah dibersihkan	NA	1	1
		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
E	d.	Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan peralatan pengolahan pangan	NA	2	2
		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
		Bahan baku pangan dalam kemasan:			
	a.	Memiliki label	2	2	2
2	b.	Terdaftar atau ada izin edar	2	2	2
	c.	Tidak kedaluwarsa	2	2	2

	d.	Kemasan tidak rusak (mengelembung, 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				
		Dinding ruang penyimpanan:			
1	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	1	1	1
	b.	Tidak retak	1	1	1
		Lantai ruang penyimpanan:			
2	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:			
3	a.	Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	1	1	1
	b.	Bersih	1	1	1
	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</i> (FIFO/FEFO) (untuk bahan baku yang langsung habis, persyaratan ini dapat diabaikan)	1	1	1
		Personil yang bekerja pada area ini:			
5	a.	Sehat	2	2	2
	b.	Menggunakan APD (masker) dengan benar	1	1	1
	c.	Menggunakan pakaian kerja	1	1	1
6		Pencahayaannya cukup dan lampu tercover (cover terbuat dari material yang tidak mudah pecah)	1	1	1
		Tempat sampah:			
7	a.	Tertutup dan tidak rusak penutupnya	1	1	1
	b.	Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1	1	1
	c.	Dilapisi plastik	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		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				
Ruang atau alat penyimpanan bahan pangan:				
1	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
	d. Penyimpanan bahan pangan: 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):				
2	a. Khusus menyimpan bahan baku (tidak menyatu dengan pangan matang)	3	3	3
	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
2	Penyimpanan kemasan:			
	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
7	Tersedia tempat sampah, yang:	1	1	1
	a. Tertutup dan tidak rusak	1	1	1
	b. Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1	1	1
	c. Dilapisi plastik	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
2	Khusus golongan B dan C:			
	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
	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
6	Penyimpanan bahan yang akan diolah tidak langsung di atas lantai (harus menggunakan wadah atau alas)	2	2	2
	Personel yang bekerja pada area ini:			
	a. Sehat	3	3	3
	Menggunakan APD berupa:			
	b. 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
7	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	Pencapaian				
	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

4	d.	Tersedia pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tisu, tetapi tidak boleh kain serbet)	2	2	2
	e.	Bahan kuat	1	1	1
	f.	Desain mudah dibersihkan	1	1	1
2		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
	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. 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
		<i>Chiller/freezer</i> (jika ada):			
	a.	Khusus menyimpan pangan matang dengan kondisi terkemas	3	3	3

4	b.	Suhu <i>chiller</i> /freezer 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 hygiene (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
3	Kotak/kemasan untuk pangan yang matang:				
	a.	Diberikan tanda batas waktu (<i>expired date</i>) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi	2	2	2
	b.	Dicantumkan nomor sertifikat laik hygiene 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
3	Khusus jasa boga golongan B dan C: Tersedia kendaraan khusus pengangkut pangan matang, dengan kriteria:				
	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)					
1	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		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
2	Golongan A: Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (minimal 20%)		3	NA	NA
3	Golongan B: Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (minimal 50%)		NA	3	NA
4	Golongan C:				
	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					
F	Catatan Lain				

Rumus Skor Total Inspeksi:

Golongan A = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 355) * 100)$

Golongan B = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 410) * 100)$

Golongan C = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 414) * 100)$

Skor Inspeksi:

Penilaian Skor Ketidaksesuaian TPP:

Skor 80 - 100 : Risiko Rendah

Skor 60 - 79 : Risiko Sedang

Skor 0 - 59 : Risiko Tinggi

**FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN
JASA BOGA/KATERING**

Sesuai
(beri tanda centang jika sesuai)

Nama Pengisi/Pemilik /		Lampiran pada titik jika persyaratan tidak terpenuhi		
No	Kriteria Penilaian	Galat A	Galat B	Galat C
Banquet Area Luar TPF				
A. Lokasi				
1	Lokasi bebas banjir	3	3	3
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/nyamuk/debu	1	1	1
3	Lokasi bebas dari sumber bahaya selain dari kebutuhan pemenuhan proyek	1	1	1
B. Bangunan dan Fasilitasnya				
1	Bangunan pengalihan program sesuai paper penelitian	1	1	1
2	Area parkir kendaraan sudah dari area masuk bangunan pengalihan, dengan akses melewati koridor/akses atau kendaraan masuk ke ruang parkir/parkir	1	1	1
3	Saluran bangunan pengalihan jangan bebas banjir dan teringat pemenuhan proyek atau kegiatan penelitian	1	1	1
4	Jika halaman memiliki tanaman, tanaman tidak menutupi lapangan, bangunan/obstruksi pengalihan program	1	1	1
5	Drainase bangunan tidak ada risiko yang membahayakan di dalam area pengalihan program	1	1	1
Terletak sekitar camp di area luar yang:				
6	a. Terdapat ruang	1	1	1
	b. Tidak ada lalu yang mengganggu	1	1	1
	c. Tidak ada turpakan sampai mengganggu	1	1	1
Terletak sekitar drainase di area luar yang:				
7	a. Bersih	1	1	1
	b. Tidak ada lalat/serangga/serangga	1	1	1
	c. Tidak ada gigitan/nyamuk/pengganggu lainnya	NA	1	1
Parkir				
Luar bangunan pengalihan program:				
8	a. Tidak ada barang-baru dalam bangunan pengalihan (terpaut barang atau aksesoris yang dari kegiatan penelitian pemenuhan studi atau pengalihan)	1	1	1
	b. Tidak ada barang/baruan lainnya	1	1	1
Pisita masuk TPF:				
9	a. Bersih, luas dan lahan bebas	1	1	1
	b. Desain bebas/luas	1	1	1
	c. Dapat memuat rapat	1	1	1

9	a. Membuat keanekaragaman	1	1	1
10	b. Sifatnya tetap, atau tergantung akan sifat dan kondisi lingkungan c. Sifatnya berbeda pada makhluk hidup yang berbeda (misalnya, perbedaan warna pada individu sejenis) d. Sifatnya kekal (atau akan kekal)		1	1
11	e. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
12	f. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
13	g. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
14	h. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
15	i. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
16	j. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
17	k. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
18	l. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
19	m. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
20	n. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
21	o. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
22	p. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
23	q. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
24	r. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
25	s. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
26	t. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
27	u. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
28	v. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
29	w. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
30	x. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
31	y. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
32	z. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
33	aa. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
34	ab. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
35	ac. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
36	ad. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
37	ae. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
38	af. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
39	ag. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
40	ah. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
41	ai. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
42	aj. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
43	ak. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
44	al. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
45	am. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
46	an. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
47	ao. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
48	ap. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
49	aq. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
50	ar. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
51	as. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
52	at. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
53	au. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
54	av. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
55	aw. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
56	ax. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
57	ay. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
58	az. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
59	ba. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
60	bb. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
61	bc. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
62	bd. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
63	be. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
64	bf. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
65	bg. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
66	bh. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
67	bi. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
68	bj. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
69	bk. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
70	bl. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
71	bm. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
72	bn. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
73	bo. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
74	bp. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
75	bq. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
76	br. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
77	bs. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
78	bt. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
79	bu. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
80	bv. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
81	bw. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
82	bx. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
83	by. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
84	bz. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
85	ca. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1
86	cb. Sifatnya kekal (atau akan kekal)	NA	1	1

[illegible]

9	Membuat pengamatan visual dari situasi/ masalah, paparkan hasil pengamatan yang telah dilakukan/terjadi yang telah menginformasikan	3	3	3
	Bahan kimia non pangan yang digunakan pada air tua tidak memiliki label identitas dengan informasi tentang penggunaan bahan. Dikawatirkan beracun	2	2	2
Araja Pengawasan Bahan Pangan				
1	Apakah ada non pengawasan bahan pangan	3	2	2
	(Untuk bahan mentah dari bahan langsung pada suhu > 6C)	3	2	2
	Apakah mentah-lah yang mendominasi pengendalian, misalnya sayuran harus dicuci pada suhu yang sesuai	2	2	2
1	Bahan pangan yang telah siap konsumsi langsung dipaparkan dipaparkan pada suhu < 10C atau di bawahnya	2	2	2
	Pengawasan bahan pangan	1	1	1
	Ditanyakan di atas paku atau apa (jarak minimal 12 cm dari lantai)	1	1	1
	Jarak pengawasan dengan dinding minimal 5 cm	1	1	1
	Jarak pengawasan dengan lantai minimal 40 cm	2	2	2
	Jarak gudang bahan pangan kering dan bahan di atas lantai 25%	2	2	2
	Jarak tempatkan bahan suhu dingin yang berlabelisasi	2	2	2
	Jarak tempatkan pangan yang bersih	2	2	2
	Cekler/Insener (jika ada)	3	3	3
	Apakah pengawasan bahan baku (tidak memiliki dengan pengawasannya)	NA	2	2
2	Cekler/Insener atau termometer untuk monitoring suhu	NA	2	2
	Suhu cekler sesuai (0-6C)	2	2	2
	Sebelum cekler monitoring suhu cekler	NA	1	1
	Suhu Power sesuai (15 - 18C)	2	2	2
	Terdapat cekler monitoring suhu Power	NA	1	1
Araja Pengawasan Kemasan				
1	Terlengkap atau tidaknya pengawasan kemasan	3	1	1
	Pengawasan kemasan	1	1	1
	Di atasnya di atas paku (jarak minimal 13 cm dari lantai)	1	1	1
	Jarak pengawasan dengan dinding minimal 5 cm	1	1	1
	Jarak pengawasan dengan lantai minimal 40 cm	2	2	2
	Kemasan bahan untuk dengan atau food grade	2	2	2
Araja Pengawasan Bahan Kimia Pangan				
1	Apakah ada pengawasan bahan kimia (tidak memiliki dengan pengawasan pangan siap siap atau bahan baku pangan)	2	2	2
	Pengawasan pengawasan bahan kimia terkontrol (dikawatirkan dengan metode lainnya yang sesuai)	NA	2	2
1	Bahan kimia memiliki label yang sesuai informasi tentang bahaya dan cara penggunaannya	2	2	2
Araja Pemantauan				
1	Apa, terdapat pemantauan peralatan terdapat dengan atau terdapat pemantauan pangan	3	1	1
	Apa pemantauan peralatan dan pangan telah dipaparkan untuk analisis kelayakan terdapat atau	3	1	1
3	Adanya pemantauan peralatan terdapat dan bahan yang baik, pemantauan bahan dan masalah diidentifikasi	3	1	1
	Proses pemantauan peralatan dilakukan dengan 3 (tiga) proses atau analisis, terdapat dan terdapat	3	1	1

A	Berkas pendek, bersih dan tidak rusak/pemrosesan buku	3	3	3
B	Selaku memuat dengan dengan subhan dan arif mengajal dengan dan secara terharu dan mengajal pengajal	3	3	3
C	Tidak menggunakan pakaian dan aksesoris lain (sneaker, gelang, jam, dan tas lain) ketika mengajal pengajal	2	2	2
D	Pada saat mengajal pengajal tidak:			
1.	1. merokok	3	3	3
2.	2. beres atau butuh di atas pengajal pengajal	3	3	3
3.	3. merokok	3	3	3
E	1. mengajal mengajal pengajal	3	3	3
F	2. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
G	3. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
H	4. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
I	5. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
J	6. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
K	7. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
L	8. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
M	9. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
N	10. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
O	11. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
P	12. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
Q	13. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
R	14. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
S	15. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
T	16. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
U	17. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
V	18. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
W	19. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
X	20. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
Y	21. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
Z	22. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
AA	23. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
AB	24. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
AC	25. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
AD	26. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
AE	27. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
AF	28. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
AG	29. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
AH	30. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
AI	31. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
AJ	32. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
AK	33. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
AL	34. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
AM	35. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
AN	36. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
AO	37. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
AP	38. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
AQ	39. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
AR	40. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
AS	41. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
AT	42. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
AU	43. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
AV	44. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
AW	45. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
AX	46. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
AY	47. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
AZ	48. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
BA	49. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
BB	50. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
BC	51. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
BD	52. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
BE	53. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
BF	54. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
BG	55. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
BH	56. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
BI	57. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
BJ	58. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
BK	59. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
BL	60. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
BM	61. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
BN	62. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
BO	63. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
BP	64. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
BQ	65. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
BR	66. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3
BS	67. mengajal pengajal mengajal pengajal	3	3	3

6	b. Suku-suku chiller atau termometer untuk monitoring suhu chiller c. Suhu effluen sesuai (t-A/C) d. Terpadu dokumen monitoring chiller (Gedung B dan C) e. Suhu effluen sesuai (t-A/C) f. Terpadu dokumen monitoring chiller (Gedung B dan C)	2	2	2	2	2
Pengawasan Pagar Mating						
1	Pagar miring dilakukan secara reguler (minimal satu tahun) dan mengikis ulang pagar dengan kondisi baik	1	1	1	1	1
2	Pagar miring harus dibarengi dengan validasi tertulis dari tura pagar (test print)	3	3	3	3	3
Suku-suku untuk pagar pengunting						
1	Suku-suku atau suku-suku pengungit atau tangkai dan suku-suku harus dibarengi	2	2	2	2	2
2	Dokumentasi nomor sertifikat laik hygiene sesuai	1	1	1	1	1
Pengawasan Pagar Mating						
1	Saluran pengikisan pagar harus dibarengi dan dibuat dari pros. kontaminasi sesuai	3	3	3	3	3
2	Pagar miring dengan pada satu sisi harus mengikis ke arah tempat pengikisan terbagi dua bagian, dan satu bagian	3	3	3	3	3
Khusus area logi Gedung B dan C: Termedia kendaraan khusus pengikisan pagar miring dengan termedia						
1	a. Termedia	NA	2	2	2	2
2	b. Suku-suku dan batang pengikis lengkap	NA	2	2	2	2
3	c. Terpadu pemeliharaan sesuai	NA	2	2	2	2
Dokumentasi dan Rekamans (di dalam 8 termedia administrasi)						
Rekamans Khusus Gedung B dan C (sistem ruang pengikisan dan administrasi pada area logi Gedung C harus terpadu dengan rekamans)						
1	Rekamans dokumentasi/pada pemeliharaan bangunan	NA	1	1	1	1
2	Rekamans dokumentasi/pada pemeliharaan air limbah	NA	1	1	1	1
3	Rekamans dokumentasi/pada pemeliharaan peralatan seperti pengikisan atau alat pengikisan (sistem)	NA	2	2	2	2
4	Rekamans dokumentasi/pada pemeliharaan sistem pemangsaan limbah	NA	1	1	1	1
5	Rekamans dokumentasi/pada pemeliharaan sistem dan sistem pemangsaan limbah	NA	2	2	2	2
6	Rekamans dokumentasi/pada pemeliharaan sistem pemangsaan limbah	NA	1	1	1	1
7	Rekamans hasil analisis pengikisan air yang sesuai dengan persyaratan air sesuai	NA	1	1	1	1
8	Rekamans dokumentasi pengikisan sistem sesuai termedia (pengikisan atau test/termedia atau sistem test)	2	2	2	2	2
Dokumentasi Personal						
1	Pengikisan termedia sesuai sertifikat pelatihan kesehatan (pengikisan uji)	2	2	2	2	2
2	Gedung A Pengikisan pagar sesuai termedia sertifikat pelatihan kesehatan pengikisan uji atau sertifikat kesehatan (minimal 50%)	NA	3	3	3	3
3	Gedung B Pengikisan pagar sesuai termedia sertifikat pelatihan kesehatan pengikisan uji atau sertifikat kesehatan (minimal 50%)	NA	3	3	3	3
4	Gedung C Pengikisan pagar dilakukan pemeliharaan kesehatan di area sesuai termedia (khususnya dengan satu termedia)	NA	NA	NA	NA	NA

1	Perantara pangan tidak memiliki sertifikat kesehatan	NA	NA	1
2	Terdapat label/program pelatihan tentang penanganan (HACCP)	NA	NA	1
3	Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun	1	1	1
Keselamatan, Kesehatan Kerja, dan lainnya				
1	Terdapat alat pemadam api ringan (APAR) gas yang mudah dijangkau untuk semua lantai disertai dengan petunjuk penggunaan yang jelas	1	1	1
2	Terdapat personel yang bertanggung jawab dan dapat menggunakan APAR	1	1	1
3	APAR tidak kadaluwarsa	1	1	1
4	Terdapat perlengkapan P3K dan obat-obatan yang tidak kadaluwarsa	1	1	1
5	Terdapat petunjuk jalur evakuasi yang jelas pada setiap ruangan	1	1	1
6	Terdapat pos satpam di pintu masuk TPP dan dilubangi pengisian terhadap karyawan dan visitor	NA	1	1
7	Menerapkan keamanan terpa risiko (KTR)	1	1	1
Total Ketidakepatuhan		0	1	1
Catatan Lain				
Rumus Skor Total Inspeksi $\text{Golongan A} = 100 - \left(\frac{\text{Total ketidakepatuhan}}{325} \times 100 \right)$ $\text{Golongan B} = 100 - \left(\frac{\text{Total ketidakepatuhan}}{410} \times 100 \right)$ $\text{Golongan C} = 100 - \left(\frac{\text{Total ketidakepatuhan}}{614} \times 100 \right)$ Skor inspeksi: <u>80</u> Pentastar Skor Ketidakepatuhan TPP Skor 80 - 100 : Risiko Rendah Skor 60 - 79 : Risiko Sedang Skor 0 - 59 : Risiko Tinggi FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN JASA Boga/KATERING Sesuai (beri tanda centang jika sesuai)				

Lampiran 7 Rekapitulasi Data Penelitian

Uji Hubungan Penerapan Higiene Sanitasi dan Kontaminasi Bakteri.sav [DataSet1] - IBM SPSS Statistics Data Editor

File Edit View Data Transform Analyze Graphs Utilities Extensions Window Help

28 : Kontaminasi_Bakt...

Visible: 2 of 2 Variables

	Penerapan_Higiene_Sanitasi	Kontaminasi_Bakteri_Staphylococcus	var	var	var	var	var	var	var	var	var	var	var	var	var
1	Memenuhi Syarat	Tidak Ada													
2	Memenuhi Syarat	Tidak Ada													
3	Memenuhi Syarat	Tidak Ada													
4	Tidak Memenuhi Syarat	Ada													
5	Memenuhi Syarat	Tidak Ada													
6	Tidak Memenuhi Syarat	Ada													
7	Tidak Memenuhi Syarat	Tidak Ada													
8	Tidak Memenuhi Syarat	Tidak Ada													
9	Tidak Memenuhi Syarat	Tidak Ada													
10	Tidak Memenuhi Syarat	Ada													
11	Memenuhi Syarat	Tidak Ada													
12	Memenuhi Syarat	Tidak Ada													
13	Memenuhi Syarat	Tidak Ada													
14	Memenuhi Syarat	Tidak Ada													
15	Memenuhi Syarat	Tidak Ada													
16	Tidak Memenuhi Syarat	Tidak Ada													
17	Tidak Memenuhi Syarat	Tidak Ada													
18	Memenuhi Syarat	Tidak Ada													
19	Memenuhi Syarat	Tidak Ada													
20	Memenuhi Syarat	Tidak Ada													
21															
22															

Data View Variable View

Lampiran 8 Output Analisis Data SPSS

1. Output Univariat

Penerapan Higiene Sanitasi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Memenuhi Syarat	12	60.0	60.0	60.0
	Tidak Memenuhi Syarat	8	40.0	40.0	100.0
	Total	20	100.0	100.0	

Kontaminasi Bakteri Staphylococcus

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Ada	17	85.0	85.0	85.0
	Ada	3	15.0	15.0	100.0
	Total	20	100.0	100.0	

2. Output Bivariat

Penerapan Higiene Sanitasi * Kontaminasi Bakteri Staphylococcus Crosstabulation

			Kontaminasi Bakteri Staphylococcus		
			Tidak Ada	Ada	Total
Penerapan Higiene Sanitasi	Memenuhi Syarat	Count	12	0	12
		Expected Count	10.2	1.8	12.0
		% within Penerapan Higiene Sanitasi	100.0%	0.0%	100.0%
	Tidak Memenuhi Syarat	Count	5	3	8
		Expected Count	6.8	1.2	8.0
		% within Penerapan Higiene Sanitasi	62.5%	37.5%	100.0%
Total	Count	17	3	20	
	Expected Count	17.0	3.0	20.0	
	% within Penerapan Higiene Sanitasi	85.0%	15.0%	100.0%	

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	5.294 ^a	1	.021		
Continuity Correction ^b	2.761	1	.097		
Likelihood Ratio	6.323	1	.012		
Fisher's Exact Test				.049	.049
Linear-by-Linear Association	5.029	1	.025		
N of Valid Cases	20				

a. 2 cells (50.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 1.20.

b. Computed only for a 2x2 table

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
For cohort Kontaminasi Bakteri Staphylococcus = Tidak Ada	1.600	.935	2.737
N of Valid Cases	20		

Lampiran 9 Bukti Konsultasi Dengan Pembimbing

No	Tanggal	Pembimbing Proposal	Topik	Disetujui	Aksi
1	2 Mei 2025	Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi	Food Service Management (FSM)	✓	 
1	24 Maret 2025	HIASINTA ANATASIA PURNAWIJAYANTI, S.T.P.,M.P.	Food Service Management (FSM)		 
2	16 April 2025	HIASINTA ANATASIA PURNAWIJAYANTI, S.T.P.,M.P.	Food Service Management (FSM)		 
2	7 Mei 2025	Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi	Food Service Management (FSM)	✓	 
3	16 Mei 2025	Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi	Food Service Management (FSM)	✓	 
3	24 April 2025	HIASINTA ANATASIA PURNAWIJAYANTI, S.T.P.,M.P.	Food Service Management (FSM)		 
4	15 Mei 2025	HIASINTA ANATASIA PURNAWIJAYANTI, S.T.P.,M.P.	Food Service Management (FSM)		 
5	4 Juni 2025	HIASINTA ANATASIA PURNAWIJAYANTI, S.T.P.,M.P.	Food Service Management (FSM)		 
6	12 Juni 2025	HIASINTA ANATASIA PURNAWIJAYANTI, S.T.P.,M.P.	Food Service Management (FSM)	✓	 

No	Tanggal	Dosen Pembimbing	Topik	Disetujui	Aksi
1	22 Juli 2025	HIASINTA ANATASIA PURNAWIJAYANTI, S.T.P.,M.P.	Food Service Management (FSM)		 
2	29 Juli 2025	HIASINTA ANATASIA PURNAWIJAYANTI, S.T.P.,M.P.	Food Service Management (FSM)		 
3	1 Agustus 2025	HIASINTA ANATASIA PURNAWIJAYANTI, S.T.P.,M.P.	Food Service Management (FSM)		 
4	5 Agustus 2025	Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi	Food Service Management (FSM)	✓	 



Jam : 14.00 - 16.00

Tanda Tangan Notulen : Yuranta Amenda P

Dosen Penguji I : Hiasuta Ametaria Purnawijayanti, S.T.P., M.P.

Dosen Penguji II : Verenica Lina Dwiastut, S.T.P., M. Gizi

: Dyan Yuranta Setyaji, S.Gz., M. P. H

20



Jam _____

Tanda Tangan Notulen :

Dosen Penguji I : Bapak Dijen Yanto

Dosen Penguji II : Ibu Hiasinta Andika
Ibu Veronica Ima

Lampiran 10 Hasil Turnitin

Skripsi Gabriella Dhea_202133017_Cek Turnitin.docx

ORIGINALITY REPORT

18%

SIMILARITY INDEX

15%

INTERNET SOURCES

8%

PUBLICATIONS

6%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1

jurnal.unpad.ac.id

Internet Source

2%

2

Rahmawati Rahmawati, Eva Apriliana, Agus Agus. "Identifikasi Staphylococcus aureus pada Daging Ayam yang Dijual di Pasar Besar Kota Palangka Raya", Borneo Journal of Medical Laboratory Technology, 2019

Publication

2%

3

Submitted to Sriwijaya University

Student Paper

1%

4

repository.unej.ac.id

Internet Source

1%