

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian



YAYASAN PANTI RAPIH
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA

Jalan Tantular 401 Pringwulung, Condongcatur, Depok, Sleman, Yogyakarta
Telp. (0274) 518977, 542744 Fax (0274) 587143
Website : www.stikespantirapih.ac.id E-mail : stikespr@stikespantirapih.ac.id



15 Juni 2026

Nomor : 1203/STIKes-PR/C/VII/2026
Hal : Permohonan izin pengambilan data

Yth. Kepala Kantor Pelayanan Pemenuhan Gizi Sleman
Komplek BPMP DIY - Gedung Ki Mangun Sarkoro,
Jalan Tirtomartani, Kalasan, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta,

Dengan hormat,

Dalam rangka menyelesaikan tugas pada Mata Kuliah Skripsi (SG VIII.2) bagi Mahasiswa Program Studi Gizi Program Sarjana Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti Rapih Yogyakarta Tahun Akademik 2025/2026, maka dengan ini kami mohon mahasiswa di bawah ini diperkenankan melakukan pengambilan data di SPPG Tempel Margorejo 3. Adapun mahasiswa tersebut adalah:

Nama : Maria Magdalena Sintya Santika
NPM : 202233021
Judul Skripsi : Hubungan antara Pengetahuan Higiene Sanitasi pada Penjamah Makanan dengan Tingkat Cemaran Bakteri pada Lauk Hewani di SPPG Area Sleman

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



Lampiran 2. Surat Ethical Clearance



SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA

KOMITE ETIK PENELITIAN KESEHATAN

Jln Tantular No.401, Pringwulung, Condongcatur, Depok, Sleman, Yogyakarta

email: kepk@stikespantirapih.ac.id

KOMITE ETIK PENELITIAN KESEHATAN SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA THE HEALTH RESEARCH ETHICAL PANTI RAPIH SCHOOL OF HEALTH SCIENCES

KETERANGAN KELAIKAN ETIK ("ETHICAL CLEARANCE")

No. 102-A/KEPK-STIKes-PR/VI/2026

Komite Etik Penelitian Kesehatan STIKes Panti Rapih Yogyakarta, setelah mempelajari dengan seksama rancangan penelitian yang diusulkan:

The Health Research Ethical Panti Rapih School of Health Sciences, after studying the proposed research design carefully:

"Hubungan antara Pengetahuan Higiene Sanitasi pada Penjamah Makanan dengan Tingkat Cemaran Bakteri pada Lauk Hewani di SPPG Area Sleman"

Peneliti Utama	:	Maria Magdalena Sintya Santika
Principal Investigator	:	
Anggota Peneliti	:	
Investigator member	:	
Lokasi penelitian	:	SPPG Sleman Tempel Margorejo, SPPG Sleman Tempel Margorejo 3,
dan Location	:	SPPG Sleman Cangkringan Umbulharjo
Unit/Lembaga	:	
Institution	:	Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti Rapih Yogyakarta

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 15 Juni 2026 sampai dengan 14 Juni 2027.

This ethical clearance is issued to be used appropriately and understood by all stakeholders and valid from June 15, 2026 until June 14, 2027.

Yogyakarta, 15 Juni 2026
Komite Etik Penelitian Kesehatan (KEPK)


Bernadetta Eka Novati, S.Kep., Ns., MM

Ketua

Catatan (Notes):

Kewajiban peneliti (The obligations of researcher):

- Menjaga kerahasiaan identitas subjek penelitian.
Keeping the confidentiality of the research subject identity.
- 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).
- 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.
- 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.
- Setelah selesai penelitian, peneliti wajib memberikan laporan penelitian kepada Komite Etik Penelitian STIKes Panti Rapih.
After completing the research, the researchers is obliged to provide a report to the Health Research Ethical Committee of Panti Rapih Yogyakarta School of Health Sciences.

PENJELASAN PENELITIAN KEPADA RESPONDEN

Saya, Maria Magdalena Sintya Santika, mahasiswa Prodi Gizi STIKes Panti Rapih Yogyakarta akan melakukan penelitian dengan judul "Hubungan antara Pengetahuan Higiene Sanitasi Pada Penjamah Makanan dengan Tingkat Cemaran Bakteri Pada Lauk Hewani di SPPG Area Sleman" penelitian ini telah mendapat persetujuan *Ethical Clearance* dari KEPK STIKes Panti Rapih Yogyakarta dengan No. 075/KEPK-STIKes-PR/VI/2026.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan higiene sanitasi pada penjamah makanan dengan tingkat cemaran bakteri pada lauk hewani di SPPG area Sleman. Manfaat dari penelitian ini, responden akan mendapatkan informasi mengenai gambaran higiene sanitasi dalam pelayanan makanan di SPPG area Sleman. Penelitian ini membutuhkan 56 responden yang memenuhi kriteria inklusi : responden berusia 17 – 55 tahun, tenaga tetap di SPPG Sleman Tempel Margorejo, SPPG Sleman Margorejo 3, dan SPPG Sleman Cangkringan Umbulharjo, penjamah makanan yang bersedia menjadi responden, penjamah makanan yang terlibat dalam proses persiapan, pengolahan, penyajian dan terlibat langsung dalam 1x siklus menu di SPPG. Responden bebas memilih keikutsertaan dalam penelitian tanpa ada paksaan dan berhak mengundurkan diri tanpa dikenai sanksi apapun.

Hasil dari data penelitian ini, peneliti akan merahasiakan hasil pengumpulan data terkait lokasi dan identitas responden yang akan hanya bisa diakses oleh penelitian untuk menjaga kerahasiaan data responden. Apabila Anda bersedia untuk ikut berpartisipasi dalam penelitian ini, maka diharapkan untuk terlibat dalam proses penelitian dengan prosedur sebagai berikut : peneliti akan menjelaskan proses yang akan berlangsung, setelah peneliti menjelaskan proses pengumpulan data responden akan dibagikan lembar kuesioner, penelitian ini membutuhkan waktu 10-20 menit sehingga risiko minimal yang mungkin akan membuat rasa tidak nyaman dan lamanya waktu untuk pengisian kuesioner. Jika bersedia menjadi responden

dalam penelitian ini mohon menandatangani lembar persetujuan (*Informed Consent*) yang telah disediakan dan mohon kesediaanya untuk menjawab pertanyaan dengan jujur berdasarkan persepsi masing-masing. Jika responden menginginkan informasi tambahan terkait penelitian ini, diberikan kesempatan untuk bertanya dengan langsung kepada peneliti atau dapat menghubungi peneliti melalui nomor HP/WA: 088803905561.

Peneliti menjamin kerahasiaan informasi dan identitas yang diberikan. Sebagai bentuk rasa terima kasih peneliti kepada responden dalam penelitian ini, peneliti akan memberikan *reward* berupa *tumbler* untuk setiap responden sebagai kenang-kenangan dan ucapan terima kasih. Demikian penjelasan saya, atas perhatian, kesediaan, dan kerjasama calon responden saya ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 2026

Peneliti

(Maria Magdalena Sintya Santika)

Lampiran 4. Lembar Informed Consent

INFORMED CONSENT
(SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PENELITIAN)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :

Usia :

Jenis Kelamin :

No.Telp :

Bersedia untuk menjadi responden dalam penelitian yang berjudul "Hubungan antara Pengetahuan Higiene Sanitasi Pada Penjamah Makanan dengan Tingkat Cemaran Bakteri Pada Lauk Hewani di SPPG Area Sleman" yang dilaksanakan oleh:

Nama : Maria Magdalena Sintya Santika

NPM : 202233021

Dalam penelitian ini, identitas yang saya cantumkan akan dijamin kerahasiaannya oleh peneliti dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian. Saya telah diberikan kesempatan untuk bertanya mengenai hal-hal yang kurang jelas dan sudah mendapatkan jawaban yang jelas. Oleh karena itu, saya **bersedia atau tidak bersedia*** menjadi responden penelitian secara sukarela dengan penuh kesadaran dan tanpa adanya paksaan. Demikian pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya tanpa paksaan dari pihak manapun.

Keterangan :

*Coret yang tidak perlu

Yogyakarta, 2026

Responden,

Peneliti,

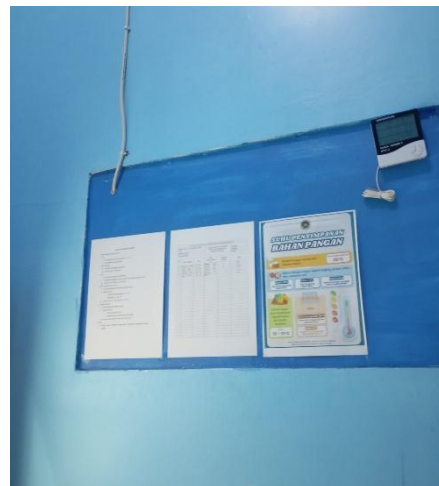
(.....)

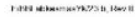
(Maria Magdalena Sintya Santika)

Lampiran 5. Pelaksanaan Kegiatan Penelitian

Dokumentasi Penelitian	
	
	
	







R8.02.04/B.X.2.4/10647/R/2026

No Contch Uj 2028-06135-0L

Jenny Conlon's Life

Pengantar

Age Control 13

Reference:
Nolan, 1997, p. 1

Pengambil contoh uji

Marie Magdalena Sintya Santika

Tyl. diamblicherina

19-06-2026 / 19-06-2026

Tgl Peng-jian

19-06-2026 and 23-06-2026

Waktu Pengambilan / Pengujian
Makanan

08:46 / 13:35

Librarian

Contoh uji makanan chicken wings di SPPG Margorejo 3 - Kemir, Margorejo, Tempel, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta

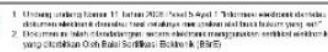
Keterangan:

* **Parameter Tanımlaması**

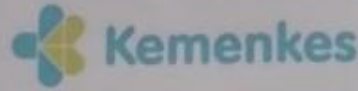
Catalan :

Kepala Instalasi Laboratorium Kesehatan Lingkungan, Vektor
Duta Bontolung (Ners) Rani Purnamasari

(Includes Film, Hardcover, 15 CDs, 40 Dvd)
 ISBN 107300301998632001



Formulir IKL



Kementerian Kesehatan

Direktorat Jenderal

Penanggulangan Penyakit

Jalan H.R. Rasuna Said Blok X-5 Kavling 4-9

Jakarta Selatan 12950

(021) 5201590 (hunting)

<http://www.p2pt.kemkes.go.id>

FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN (IKL) SATUAN PELAYANAN PEMENUHAN GIZI (SPPG)

a. Nama SPPG : SPPG Margarejo 1
 b. Alamat : Sl. Nglebeg, Nglebeg, Margarejo, Tembel
 c. Nama & Kontak Penanggung Jawab : Ibu Indri
 d. Jumlah Porsi Harian : 3101 Porsi
 e. Pangan Didistribusikan Ke :
 f. Jumlah Total Penerima : 42
 g. Jumlah Penjamah yang sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji/sertifikat kompetensi :
 h. Nama Pemeriksa : Maria Magdalena Fitrya Santika
 i. Tanggal Pemeriksaan : 19 Juni 2026

No	Persyaratan/Kriteria	Hasil Penilaian							
		(Lingkari pada Angka di Area Inspeksi yang Sesuai Jika Persyaratan/Kriteria Tidak Terpenuhi)							
		Keterangan kolom : A = Area luar bangunan B = Area fasilitas karyawan C = Area penerimaan bahan baku/kemasan D = Area penyimpanan (bahan baku, ingredien, kemasan) E = Area pengolahan (pemotongan, pencucian, dan pemasakan) F = Area pengemasan/pemorsian G = Area loading produk jadi H = Area pencucian peralatan							
		A	B	C	D	E	F	G	H
1.	Halaman SPPG dalam kondisi bersih, tidak bersemak, dan tidak terdapat tanaman yang menempel langsung pada dinding bangunan pengolahan pangan.	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

2.	Area parkir kendaraan jauh dari pintu masuk bangunan pengolahan pangan untuk mencegah kontaminasi asap kendaraan masuk ke ruang pengolahan pangan.	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
3.	Bangunan SPPG dilengkapi dengan drainase pada bagian luar dengan kondisi bersih, tidak tersumbat atau meluap, dan memiliki grease trap/penangkap lemak.	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
4.	Pintu masuk bahan pangan dan produk jadi dibuat secara terpisah.	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
5.	Area bebas banjir, jika tidak, maka terdapat pengendalian untuk mencegah kontaminasi terhadap pangan yang sedang ditangani.	2	3	3	3	3	3	3	3
6.	Area bebas dari polusi (contoh: pencemaran bau/asap/debu), dan jika tidak, maka terdapat pengendalian untuk mencegah kontaminasi terhadap pangan yang ditangani.	1	1	1	2	2	2	2	1
7.	Bangunan / area memiliki ventilasi udara yang cukup.	1	1	1	1	1	1	1	1
8.	Tempat penyimpanan atau loker karyawan:								
	a. Tersedia ruang/area khusus untuk istirahat karyawan yang bersih dan bebas dari vektor atau binatang pembawa penyakit (semua siklus kehidupan) dan tanda- tanda keberadaannya.	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	b. Tersedia area penyimpanan pakaian dan barang pribadi karyawan (loker) yang bersih dan cukup (pria dan wanita).	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	c. Tempat penyimpanan (loker) dilengkapi dengan tata sorb penggunaan loker dan tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan makanan dan peralatan pengolahan pangan	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA
9.	Toilet:								
	a. Jumlah toilet cukup sesuai jumlah karyawan dan dibuat terpisah antara laki-laki dan perempuan	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	b. Desain toilet kuat dengan permukaan halus dan mudah dibersihkan	NA	2	NA	NA	NA	NA	NA	NA

	c. Pintu atau ventilasi toilet tidak membuka langsung ke area pengolahan pangan	NA	2	2	2	2	2	2
	d. Toilet dilengkapi dengan sabun, air mengalir, alat pengering tangan, tempat sampah, dan petunjuk mencuci tangan setelah dari toilet.	NA	3	NA	NA	NA	NA	NA
	Wastafel atau fasilitas cuci tangan:							
10.	a. Jumlah cukup sesuai dengan jumlah karyawan dan posisi tempat cuci tangan mudah dijangkau di area dimana banyak kontak tangan penjamah dengan pangan	NA	2	NA	NA	NA	NA	NA
	b. Desain kuat, mudah dibersihkan, dan dilengkapi dengan petunjuk cuci tangan	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA
	c. Dilengkapi dengan air mengalir, sabun cuci tangan, dan pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau <i>tissue</i> , tetapi tidak boleh kain serbet)	NA	3	NA	NA	NA	NA	NA
11.	Luas area cukup untuk memudahkan pergerakan bahan atau personel	NA	1	1	1	1	1	1
12.	Struktur bangunan (dinding, plafon, atau atap) tidak ada lubang / retakan yang menjadi potensi masuknya atau bersarangnya vektor atau binatang pembawa penyakit.	1	1	1	2	2	2	1
	Lantai:							
13.	a. Lantai bersih dan terawat (tidak rusak atau tidak retak/berlubang)	NA	1	1	1	2	2	1
	b. Tidak terdapat genangan air	1	1	1	2	2	2	2
	c. Pertemuan lantai dan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka harus dilakukan pembersihan secara rutin dan tidak ditemukan bukti visual kumpulan debu/kotoran)	NA	①	①	1	1	1	1
14.	Pintu dalam kondisi bersih dan terawat (tidak berlubang dan dapat menutup sempurna)	NA	1	1	1	1	1	1
15.	Pencapaian cukup terang dengan lampu tereover (jika lampu terbuat dari bahan mudah pecah) dan kondisi cover (jika ada) bersih dan terawat.	NA	1	1	2	2	2	2

16.	Langit-langit:								
	a. Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	NA	1	1	1	1	1	1	1
	b. Kondisi tertutup, bersih dan terawat (contoh: tidak ada jamur, debu, kotoran, sarang hama atau sawang)	NA	1	2	2	2	2	2	2
	c. Tidak ada kondensasi air	NA	1	1	2	2	2	2	1
17.	Tempat sampah dan limbah:								
	a. Tidak ada sampah berserakan	1	1	1	2	2	2	2	2
	b. Terdapat tempat sampah dalam kondisi tertutup, sampah tidak menguning (frekuensi pembuangan minimal 1 x 24 jam) dan kondisi bersih	1	1	1	2	2	2	2	2
18.	Vektor atau binatang pembawa penyakit:								
	a. Bebas vektor atau binatang pembawa penyakit (semua tingkat siklus kehidupannya) dan tanda-tanda keberadaannya (contoh: kotoran atau bagian tubuh hama)	1	1	2	3	3	3	3	2
	b. Terdapat jebakan hama yang ditempatkan pada posisi yang sesuai dan dalam kondisi terawat (tidak rusak, tidak berjamur, dan bersih).	1	1	2	2	2	2	2	2
	c. Pengendalian tidak menggunakan bahan kimia (pestisida) di area dalam bangunan pengolahan pangan	NA	1	3	3	3	3	3	3
	d. BKS ventilasi berupa bukaan (contoh: jendela/exhaust) yang terbuka ke luar, maka terdapat kawatirai/plastik curtain anti semut agar mencegah masuknya vektor atau binatang pembawa penyakit. Kawatirai/plastik curtain dalam kondisi bersih dan terawat.	1	1	2	2	2	2	2	2
19.	Penyimpanan bahan baku, ingredien, kemasan, bahan kimia dan pangan matang:								
	a. Penyimpanan bahan baku, ingredien dan kemasan tidak langsung menyentuh lantai (contoh: menggunakan palet) dengan jarak minimal 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding, dan 60 cm dari	NA	1	NA	1	1	1	1	NA

	langit-langit								
	b. Kemasan bekas bahan baku mentah tidak disimpan di area yang terdapat pangan matang	NA	NA	NA	NA	2	2	2	NA
	c. Penyimpanan bahan mentah tidak menyatu dengan pangan matang (contoh di ruang penyimpanan, chiller atau freezer), dan penyimpanan bahan pangan (mentah atau matang) tidak menyatu dengan penyimpanan bahan	NA	NA	3	3	3	3	3	NA
	d. Bahan baku pangan dan ingredient dalam kondisi baik dan tidak busuk atau berlendir	NA	NA	3	3	3	3	3	NA
	e. Khusus untuk bahan baku olahan tercemar dalam kondisi baik (tidak kedaluwarsa, kemasan utuh/tidak bocor, dan memiliki izin edar dari instansi terkait)	NA	NA	3	3	3	3	3	NA
	f. Khusus untuk chiller atau freezer yang digunakan untuk menyimpan bahan pangan, ingredient, atau pangan siap saji, maka suhu penyimpanan harus sesuai (chiller 0-4 °C dan freezer ≤ -15 °C)	NA	NA	NA	2	NA	NA	NA	NA
	g. Bahan kimia (contoh untuk cuci tangan/sanitasi tangan, cuci peralatan, pembersihan lantai) disimpan pada area khusus dengan akses terbatas dan memiliki identitas yang jelas. Kualitas bahan kimia yang digunakan di setiap area hanya untuk penggunaan harian (tidak dalam kemasan galon/bulk)	NA	1	1	2	2	2	2	2
	h. Tidak ada pangan matang yang disimpan sementara di area luar bangunan pengolahan dalam kondisi terbuka	3	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	i. Penyimpanan kemasan yang kontak pangan matang dalam kondisi bersih	NA	NA	NA	3	3	3	3	3
20.	Personil:								
	a. Personil sehat/tidak menunjukkan gejala penyakit	NA	NA	1	3	3	3	3	3
	b. Personil menggunakan APD (cellemek, masker, hairnet/pennutup rambut) dengan lengkap dan	NA	NA	NA	2	2	2	2	2

	benar							
	c. Personil menggunakan pakaian kerja khusus selama berada di area pengolahan pangan	NA	NA	NA	2	2	2	2
	d. Personil menerapkan personil hygiene dengan benar (contoh: tidak memakai aksesoris/perhiasan, rutin mencuci tangan, tidak batuk/bersin langsung di atas pangan, tidak merokok/makan/minum saat mengolah pangan, tidak menguap atau menyentuh bagian badan dan kemudian menyentuh pangan)	NA	NA	NA	3	3	3	2
	e. Jika personil memiliki luka, maka luka harus ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup yang tahan air dan dalam kondisi bersih	NA	NA	NA	3	3	3	3
	f. Personil yang bekerja di area ini memiliki pemahaman mengenai prinsip umum hygiene personil dan keamanan pangan	NA	NA	NA	2	2	2	2
	Peralatan atau kemasan yang kontak langsung dengan pangan:							
	a. Dibuat dari bahan tawar pangan (kedap air, tahan karat, tidak terbuat dari kayu, dan tidak mentransfer zat berbahaya) dan kondisi terawat (tidak rusak, tidak berkarat, dan bersih)	NA	NA	1	3	3	3	3
21.	b. Peralatan dalam kondisi terawat (tidak rusak/pecah, tidak berkarat, dan bersih)	NA	NA	NA	2	2	2	2
	c. Khusus untuk kemasan pangan matang dalam kondisi bersih dan terawat (tidak rusak/pecah, tidak berkarat, dan bersih (tidak terdapat sisa bahan kimia pencucian atau sisa makanan), serta dapat ditutup sempurna)	NA	NA	NA	2	2	2	2
22.	Proses Pengolahan Pangan:							
	a. Jika terdapat proses thawing /pencairan bahan pangan, maka dilakukan dengan benar.	NA	NA	NA	2	NA	NA	NA
	b. Pangan dimasak sampai matang sempurna dengan penampilan visual normal (tidak ada benda asing) dan bau normal	NA	NA	NA	NA	3	NA	NA

	6. Suhu inti pangan yang dimasak minimal 75 oC (lakukan sampling pada saat inspect dan akan menggunakan termometer)	NA	NA	NA	NA	3	NA	NA	NA
23	Proses Pengangkutan Pangan Matang:								
	a. Kondisi kendaraan pengangkutan pangan matang bersih, layak, dan bebas dari vektor atau binatang pembawa penyakit	NA	NA	NA	NA	NA	2	NA	
	b. Pangan yang diangkut dalam kondisi aman, terbungkus sempurna dan pengangkutan sesuai untuk menjaga suhu panas atau dingin sesuai jenis pangan	NA	NA	NA	NA	NA	3	NA	
Total Nilai Persyaratan yang Tidak Terpenuhi		14							

Rumus Skor Hasil OEL = $100 - ((\text{Total Nilai Persyaratan yang Tidak Terpenuhi} / 50) \times 100)$

Skor Inspeksi : $100 - 28$

Keterangan :

Skor minimal 80

Catatan:

Skor 3 (kritik) : Pelanggaran berat yang langsung menimbulkan risiko pencemaran atau keracunan pangan.

Skor 2 (major) : Pelanggaran sedang pada sarana atau proses pengolahan yang berdampak pada kebersihan.

Skor 1 (minor) : Pelanggaran ringan atau administratif yang tidak langsung berdampak pada keamanan pangan.

NA (Not Applicable/Tidak Bisa).

No	Persyaratan Khusus	Apakah terpenuhi?	
		Ya	Tidak
1.	Pengelola/pemilik SPPG memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji	Ya	☒ Tidak
2.	Penjamah pangan yang bekerja di SPPG sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji minimal 50%	☒ Ya	☐ Tidak
3.	Punjabah dilakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun dan dapat dibuktikan dengan rekaman pemeriksaan kesehatan dari unit pelayanan kesehatan setempat	☒ Ya	☐ Tidak
4.	Tersedia hasil analisis pengujian air dengan hasil yang sesuai dengan persyaratan air minum yang berlaku dan rekaman hasil analisa laboratorium dapat ditunjukkan (1 tahun terakhir)	☒ Ya	☐ Tidak
5.	Tersedia laporan hasil pemeriksaan laboratorium sampel pangan (minimal 1 kali dalam 1 tahun terakhir) sesuai dengan Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan (SBMKL) yang berlaku saat ini dan hasil analisa sesuai atau masuk persyaratan yang berlaku	☒ Ya	☐ Tidak
6.	Tersedia dokumentasi pengawasan internal secara berkala (minimal dilakukan 6 bulan sekali) menggunakan format IKL dan dibuktikan dengan rekaman pengawasan internal (IKL) yang sudah teral	☒ Ya	☐ Tidak
7.	SPPG sudah menerapkan penyimpanan sampel asip (back sample) untuk pangan yang diproduksi harian selama 2 x 24 jam pada suhu penyimpanan chiller/kulkas	☒ Ya	☐ Tidak
8.	Tersedia perlengkapan PJK, obat-obatan, dan APAR yang tidak kedaluwarsa dan mudah dijangkau	☒ Ya	☐ Tidak
9.	Tersedia dokumentasi atau rekaman:	☒ Ya	☐ Tidak
	a. SPPG memiliki SOP di bawah ini dan sudah disosialisasikan (dapat ditunjukkan SOP dan rekaman daftar hadir sosialisasinya, yaitu:	Ya	Tidak
	1) SOP sanitasi fasilitas dan ruangan	☒ Ya	☐ Tidak
	2) SOP sanitasi peralatan	☒ Ya	☐ Tidak
	3) SOP persiapan bahan pangan	☒ Ya	☐ Tidak
	4) SOP pengolahan	☒ Ya	☐ Tidak
	5) SOP penyimpanan stokroom dan sampel makanan	☒ Ya	☐ Tidak
	6) SOP kefarmasian kerja	☒ Ya	☐ Tidak
	7) SOP hygiene dan pemeriksaan kesehatan personal	☒ Ya	☐ Tidak

SCMS
proses

8) SOP pemeliharaan peralatan dan bangunan	☒ Ya	☐ Tidak
9) SOP pengendalian serangga, hewan pengerat, dan hewan peliharaan	☒ Ya	☐ Tidak
10) SOP tindakan apabila terjadi kebakaran	☒ Ya	☐ Tidak
b. Laporan hasil kalibrasi alat ukur seperti termometer (1 tahun terakhir)	☐ Ya	☒ Tidak
c. Rekamam monitoring suhu chiller dan freezer	☒ Ya	☐ Tidak
d. Rekamam pembersihan fasilitas storage : vana/d, toilet, area kerja)	☐ Ya	☒ Tidak

Catatan Lain, Kesimpulan dan Saran :

**FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN (IKL)
 SATUAN PELAYANAN PEMENUHAN GIZI (SPPG)**

a. Nama SPPG SPPG Margorejo 3
 b. Alamat Kemus, Margorejo, Tembung
 c. Nama & Kontak Petanggung Jawab Basim Ghori
 d. Jumlah Porsi Harian 1854 porsi
 e. Pangan Didistribusikan Ke 40
 f. Jumlah Total Penjamah 40
 g. Jumlah Penjamah yang sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji/sertifikat kompetensi Marla Magdalena Sukyo Samika
 h. Nama Pemeriksa 19 Juni 2024
 i. Tanggal Pemeriksaan

No	Persyaratan/Kriteria	Hasil Penilaian							
		(Lingkari pada Angka di Area Inspeksi yang Sesuai Jika Persyaratan/Kriteria Tidak Terpenuhi)							
		Keterangan kolom : A = Area luar bangunan B = Area fasilitas karyawan C = Area penerimaan bahan baku/kemasan D = Area penyimpanan (bahan baku, ingredien, kemasan) E = Area pengolahan (pemotongan, pencucian, dan pemasakan) F = Area pengemasan/pemorsian G = Area loading produk jadi H = Area pencucian peralatan							
		A	B	C	D	E	F	G	H
1.	Halaman SPPG dalam kondisi bersih, tidak bersemak, dan tidak terdapat tanaman yang menempel langsung pada dinding bangunan pengolahan pangan	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

2.	Area parkir kendaraan jauh dari pintu masuk bangunan pengolahan pangan untuk mencegah kontaminasi asap kendaraan masuk ke ruang pengolahan pangan.	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
3.	Bangunan SPPG dilengkapi dengan drainase pada bagian luar dengan kondisi bersih, tidak tersumbat atau melap, dan memiliki grease trap/penangkap lemak.	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
4.	Pintu masuk bahan pangan dan produk jadi dibuat secara terpisah.	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
5.	Area bebas banjir, jika tidak, maka terdapat pengendalian untuk mencegah kontaminasi terhadap pangan yang sedang ditangani.	2	3	3	3	3	3	3	3
6.	Area bebas dari polusi (contohnya: pencemaran bau/asap/debu), dan jika tidak, maka terdapat pengendalian untuk mencegah kontaminasi terhadap pangan yang ditangani.	1	1	1	2	2	2	2	1
7.	Bangunan / area memiliki ventilasi udara yang cukup.	1	1	1	1	1	1	1	1
8.	Tempat penyimpanan atau loker karyawan:								
	a. Tersedia ruang/area khusus untuk isolasi karyawan yang bersih dan bebas dari sektor atau binatang pembawa penyakit (semua siklus kehidupan) dan tanda-tanda keberadaannya.	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	b. Tersedia area penyimpanan pakaian dan barang pribadi karyawan (loker) yang bersih dan cukup (pria dan wanita).	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	c. Tempat penyimpanan (loker) dilengkapi dengan tata tertib penggunaan loker dan tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan makanan dan peralatan pengolahan pangan.	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA
9.	Toilet:								
	a. Jumlah toilet cukup sesuai jumlah karyawan dan dibuat terpisah antara laki-laki dan perempuan.	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	b. Desain toilet kuat dengan permukaan halus dan mudah dibersihkan.	NA	2	NA	NA	NA	NA	NA	NA

	c. Pintu atau ventilasi toilet tidak membuka langsung ke area pengolahan pangan	NA	2	2	2	2	2	2	2
	d. Toilet dilengkapi dengan sabun, air mengalir, alat pengering tangan, tempat sampah, dan penunjuk memukul tangan setelah dari toilet.	NA	(3)	NA	NA	NA	NA	NA	NA
			1						
	Wastafel atau fasilitas cuci tangan:								
10.	a. Jumlah cukup sesuai dengan jumlah karyawan dan posisi tempat cuci tangan mudah dijangkau di area dimana banyak kontak tangan perjamah dengan pangan.	NA	2	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	b. Desain kuat, mudah dibersihkan, dan dilengkapi dengan petunjuk cuci tangan	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	c. Dilengkapi dengan air mengalir, sabun cuci tangan, dan pengering tangan (bisa hand dryer atau tissue, tetapi tidak boleh kain serbet)	NA	(3)	NA	NA	NA	NA	NA	NA
			1						
11.	Luas area cukup untuk memudahkan pergerakan bahan atau personel	NA	(1)	(1)	(1)	1	1	1	1
12.	Struktur bangunan (dinding, plafon, atau atap) tidak ada lubang / retakan yang menjadi potensi masuknya atau bersarangnya vektor atau binatang pembawa penyakit.	1	1	1	2	2	2	1	1
	Lantai:								
13.	a. Lantai bersih dan terawat (tidak rusak atau tidak retak/berlubang)	NA	1	1	1	2	2	1	1
	b. Tidak terdapat genangan air	1	1	1	2	2	2	2	2
	c. Pertemuan lantai dan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka harus dilakukan pembersihan secara rutin dan tidak dihemakan bukti visual kumpulan debu/kotoran)	NA	(1)	(1)	1	(1)	1	1	1
14.	Pintu dalam kondisi bersih dan terawat (tidak berlubang dan dapat menutup sempurna)	NA	1	1	1	1	1	1	1
15.	Pencapaian cukup terang dengan lampu terover (jika lampu terbuat dari bahan mudah pecah) dan kondisi cover (jika ada) bersih dan terawat.	NA	1	1	2	2	2	2	2

16.	Langit-langit:							
	a. Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	NA	1	1	1	1	1	1
	b. Kondisi serutap, bersih dan terawat (contoh: tidak ada jamur, debu, kotoran, sarang hama atau serwat)	NA	1	2	2	2	2	2
	c. Tidak ada kondensasi air	NA	1	1	2	2	2	1
17.	Tempat sampah dan limbah:							
	a. Tidak ada sampah berserakan	1	1	1	2	2	2	2
	b. Terdapat tempat sampah dalam kondisi tertutup, sampah tidak menguning (frekuensi pembuangan minimal 1 x 24 jam) dan kondisi bersih	1	1	1	2	2	2	2
18.	Vektor atau binatang pembawa penyakit:							
	a. Bebas vektor atau binatang pembawa penyakit (semua tingkat siklus kehidupannya) dan tanda-tanda keberadaannya (contoh: kotoran atau bagian tubuh hama)	1	1	2	3	3	3	2
	b. Terdapat jebakan hama yang ditempatkan pada posisi yang sesuai dan dalam kondisi terawat (tidak rusak, tidak berjamur, dan bersih)	1	1	2	2	2	2	2
	c. Pengendalian tidak menggunakan bahan kimia (pestisida) di area dalam bangunan pengolahan pangan	NA	1	3	3	3	3	3
	d. Jika ventilasi berupa bukaan (contoh: jendela/exhaust) yang terbuka keluar, maka terdapat kasa/tirai/plastik curtain anti serangga untuk mencegah masuknya vektor atau binatang pembawa penyakit. Kasa/tirai/plastik curtain dalam kondisi bersih dan terawat.	1	1	2	2	2	2	2
19.	Penyimpanan bahan baku, ingredien, kemasan, bahan kimia dan pangan matang:							
	a. Penyimpanan bahan baku, ingredien dan kemasan tidak langsung menyentuh lantai (contoh: menggunakan palet) dengan jarak minimal 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding, dan 60 cm dari	NA	1	NA	1	1	1	NA

Langit-langit									
	b. Kemasan bekas bahan baku mentah tidak disimpan di area yang terdapat pangan matang	NA	NA	NA	NA	2	2	2	NA
	c. Penyimpanan bahan mentah tidak menyala dengan pangan matang (contoh di ruang penyimpanan, chiller atau freezer), dan penyimpanan bahan pangan (mentah atau matang) tidak menyala dengan penyimpanan bahan	NA	NA	3	3	3	3	3	NA
	d. Bahan baku pangan dan ingredient dalam kondisi baik dan tidak busuk atau berkecambah	NA	NA	3	3	3	3	3	NA
	e. Khusus untuk bahan baku olahan terkemas dalam kondisi baik (tidak kedaluwarsa, kemasan utuh/tidak bocor, dan memiliki izin edar dari instansi terkait)	NA	NA	3	3	3	3	3	NA
	f. Khusus untuk chiller atau freezer yang digunakan untuk menyimpan bahan pangan, ingredient, atau pangan siap saji, maka suhu penyimpanan harus sesuai (chiller 0-4 °C dan freezer ≤ (-15 °C)	NA	NA	NA	2	NA	NA	NA	NA
	g. Bahan kimia (contoh untuk cuci tangan/sanitasi tangan, cuci peralatan, pembersihan lantai) disimpan pada area khusus dengan akses terbatas dan memiliki identitas yang jelas. Kuantitas bahan kimia yang digunakan di setiap area hanya untuk penggunaan harian (tidak dalam kemasan galon/bulk)	NA	1	1	2	2	2	2	2
	h. Tidak ada pangan matang yang disimpan sementara di area luar bangunan pengolahan dalam kondisi terbuka	3	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	i. Penyimpanan kemasan yang kontak pangan matang dalam kondisi bersih	NA	NA	NA	3	3	3	3	3
20.	Personil:								
	a. Personil sehat/tidak menunjukkan gejala penyakit	NA	NA	1	3	3	3	3	3
	b. Personil menggunakan APD (cover, masker, hairnet/pemutup rambut) dengan lengkap dan	NA	NA	NA	2	2	2	2	2

	Isi							
	a. Personil menggunakan pakaian kerja khusus selama berada di area pengolahan pangan	NA	NA	NA	2	2	2	2
	d. Personil menempatkan personil hygiene dengan benar (contoh: tidak memakai aksesoris perhiasan, rutin mencuci tangan, tidak batuk/bersin langsung di atas pangan, tidak merokok/makan/minum saat mengolah pangan, tidak menggaruk atau menyentuh bagian badan dan kemudian menyentuh pangan)	NA	NA	NA	3	3	3	2
	e. Jika personil memiliki luka, maka luka harus ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup yang tahan air dan dalam kondisi bersih	NA	NA	NA	3	3	3	3
	f. Personil yang bekerja di area ini memiliki pemahaman mengenai prinsip umum hygiene personil dan keamanan pangan	NA	NA	NA	2	2	2	2
	Peralatan atau kemasan yang kontak langsung dengan pangan:							
	a. Dibuat dari bahan tak pangan (kedap air, tahan karat, tidak terbuat dari kayu, dan tidak mentransfer zat berbahaya) dan kondisi terawat (tidak rusak, tidak berkarat, dan bersih)	NA	NA	1	3	3	3	3
21.	b. Peralatan dalam kondisi terawat (tidak rusak/pecah, tidak berkarat, dan bersih)	NA	NA	NA	2	2	2	2
	c. Khusus untuk kemasan pangan matang dalam kondisi bersih dan terawat (tidak rusak/pecah, tidak berkarat, dan bersih (tidak terdapat sisa bahan kimia pencucian atau sisa makanan), serta dapat ditutup sempurna)	NA	NA	NA	2	2	2	2
22.	Proses Pengolahan Pangan:							
	a. Jika terdapat proses thawing /pencapaian bahan pangan, maka dilakukan dengan benar	NA	NA	NA	2	NA	NA	NA
	b. Pangan dimasuk sampai matang sempurna dengan penampilan visual normal tidak ada benda asing) dan bau normal	NA	NA	NA	NA	3	NA	NA

	c. Suhu inti pangan yang dimasak minimal 75 oC (lakukan sampling pada saat inspeksi dan ukur menggunakan termometer)	NA	NA	NA	NA	3	NA	NA	NA
23.	Proses Pengangkutan Pangan Matang:								
	a. Kondisi kendaraan pengangkutan pangan matang bersih, terawat dan bebas dari vektor atau binatang pembawa penyakit.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	2	NA
	b. Pangan yang diangkut dalam kondisi kemasan tertutup sempurna dan pengangkutan sesuai untuk menjaga suhu panas atau dingin (sesuai jenis pangan)	NA	NA	NA	NA	NA	NA	3	NA
Total Nilai Persyaratan yang Tidak Terpenuhi		5							

Rumus Skor Hasil IKL = $100 - ((\text{Total Nilai Persyaratan yang Tidak Terpenuhi} : 507) \times 100)$

Skor Inspeksi : $\frac{99}{100}$

Keterangan :

Skor minimal 80

Catatan:

Skor 3 (kritis) : Pelanggaran berat yang langsung memicu risiko pencemaran atau kerusakan pangan.

Skor 2 (mayor) : Pelanggaran sedang pada sarana atau proses pengolahan yang berdampak pada kebersihan.

Skor 1 (minor) : Pelanggaran ringan atau administratif yang tidak langsung berdampak pada keamanan pangan.

NA (Not Applicable/Tidak Bisa)

No	Persyaratan Khusus	Apakah terpenuhi?	
		☐ Ya	☐ Tidak
1	Pengelola/pemilik SPPG memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji	☐ Ya	☒ Tidak
2	Penjamah pangan yang bekerja di SPPG sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji minimal 50%	☒ Ya	☐ Tidak
3	Penjamah dilakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun dan dapat dibuktikan dengan rekaman pemeriksaan kesehatan dari unit pelayanan kesehatan setempat	☒ Ya	☐ Tidak
4	Tersedia hasil analisa pengujian air dengan hasil yang sesuai dengan persyaratan air minum yang berlaku dan rekaman hasil analisa laboratorium dapat ditunjukkan (1 tahun terakhir)	☒ Ya	☐ Tidak
5	Tersedia laporan hasil pemeriksaan laboratorium sampel pangan (minimal 1 kali dalam 1 tahun terakhir) sesuai dengan Standar Baku Mutu Keselamatan Lingkungan (SBMKL) yang berlaku saat ini dan hasil analisa sesuai atau masuk persyaratan yang berlaku.	☐ Ya	☒ Tidak
6	Tersedia dokumentasi pengawasan internal secara berkala (minimal dilakukan 6 bulan sekali) menggunakan formulir IKL dan dibuktikan dengan rekaman pengawasan internal (IKL) yang sudah terisi.	☐ Ya	☒ Tidak
7	SPPG sudah menerapkan penyimpanan sampel, esip (bank sample) untuk pangan yang diproduksi harian selama 2 x 24 jam pada suhu penyimpanan chiller/kulkas.	☒ Ya	☐ Tidak
8	Tersedia perlengkapan PJK, alat - alat, dan APAR yang tidak kadaluarsa dan sudah dijangkau	☒ Ya	☐ Tidak
9.	Tersedia dokumentasi atau rekaman:	☒ Ya	☐ Tidak
	a. SPPG memiliki SOP di bawah ini dan sudah disosialisasikan (dapat ditunjukkan SOP dan rekaman daftar hadir sosialisasi), yaitu:	☐ Ya	☐ Tidak
	1) SOP sanitasi fasilitas dan ruangan	☒ Ya	☐ Tidak
	2) SOP sanitasi peralatan	☒ Ya	☐ Tidak
	3) SOP persiapan bahan pangan	☒ Ya	☐ Tidak
	4) SOP pengolahan	☒ Ya	☐ Tidak
	5) SOP penyimpanan makanan dan sampel makanan	☒ Ya	☐ Tidak
	6) SOP keselamatan kerja	☒ Ya	☐ Tidak
	7) SOP hygiene dan pemeriksaan kesehatan personal	☒ Ya	☐ Tidak

SUAS
ecore

8) SOP pemeliharaan peralatan dan bangunan	☒ Ya	☐ Tidak
9) SOP pengendalian serangga, hewan pengerat, dan hewan peliharaan	☒ Ya	☐ Tidak
10) SOP tindakan apabila terjadi keracunan	☒ Ya	☐ Tidak
b. Laporan hasil kalibrasi alat ukur seperti termometer (1 tahun sekali)	☐ Ya	☒ Tidak
c. Rekaman monitoring suhu chiller dan freezer	☒ Ya	☐ Tidak
d. Rekaman pembersihan fasilitas (corridor, wastafel, toilet, area kerja)	☐ Ya	☒ Tidak
Catatan Lain, Kesimpulan dan Saran :		

**FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN (IKL)
 SATUAN PELAYANAN PEMENUHAN GIZI (SPPG)**

a. Nama SPPG : SPPG Cangkungan Umbulharjo
 b. Alamat : Jl. Raya Merapi Gdg. No. 16, Balong, Umbulharjo
 c. Nama & Kontak Penanggung Jawab : Ibu Intan
 d. Jumlah Pers. Harian : 2412 Pers.
 e. Pangan Didistribusikan Ke :
 f. Jumlah Total Penjamah : 43
 g. Jumlah Penjamah yang sudah memiliki
 sertifikat pelatihan keamanan pangan
 siap saji/sertifikat kompetensi :
 h. Nama Pemeriksa : Maria Magdalena Sintya Santika
 i. Tanggal Pemeriksaan : 19 Juni 2016

No	Persyaratan/Kriteria	Hasil Penilaian (Lingkari pada Angka di Area Inspeksi yang Sesuai Jika Persyaratan/Kriteria Tidak Terpenuhi)							
		Keterangan kolom : A = Area luar bangunan B = Area fasilitas karyawan C = Area penerimaan bahan baku/kemasan D = Area penyimpanan (bahan baku, ingredien, kemasan) E = Area pengolahan (pematangan, pencucian, dan pemasakan) F = Area pengemasan/pemorsian G = Area loading produk jadi H = Area pencucian peralatan							
		A	B	C	D	E	F	G	H
1.	Halaman SPPG dalam kondisi bersih, tidak beramuk, dan tidak terdapat tanaman yang menempel langsung pada dinding bangunan pengolahan pangan.	①	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

	c. Pintu atau ventilasi toilet tidak membuka langsung ke area pengalihan pangan	NA	2	2	2	2	2	2	2
	d. Toilet dilengkapi dengan sabun, air mengalir, dan pengering tangan, tempat sampah, dan penutup/selaput pencuci tangan setelah dari toilet.	NA	3	NA	NA	NA	NA	NA	NA
10.	Wastafel atau fasilitas cuci tangan:								
	a. Jumlah cukup sesuai dengan jumlah karyawan dan posisi tempat cuci tangan mudah dijangkau di area dimana banyak kontak tangan perjamah dengan pangan	NA	2	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	b. Desain kuat, mudah dibersihkan, dan dilengkapi dengan penutup cuci tangan	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	c. e. Dilengkapi dengan air mengalir, sabun cuci tangan, dan pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau <i>tissue</i> , tetapi tidak boleh <i>kain serbet</i>).	NA	3	NA	NA	NA	NA	NA	NA
11.	Luas area cukup untuk memudahkan pergerakan bahan atau personel	NA	1	1	①	1	1	①	1
12.	Struktur bangunan (dinding, plafon, atau atap) tidak ada lubang / retakan yang menjadi potensi masuknya atau bersarangnya vektor atau binatang pembawa penyakit.	1	1	1	2	2	2	1	1
13.	Lantai:								
	a. Lantai bersih dan terawat (tidak rusak atau tidak retak/berlubang)	NA	1	1	1	2	2	1	1
	b. Tidak terdapat genangan air	1	1	1	2	2	2	2	2
	c. Pertemuan lantai dan dinding tidak membentur sudut mati (jika tidak desektan, maka harus dilakukan pembersihan secara rutin dan tidak ditemukan bukti visual kumulus debu/kotoran)	NA	①	①	①	①	①	1	1
14.	Pintu dalam kondisi bersih dan terawat (tidak berlubang dan dapat menutup sempurna)	NA	1	1	1	1	1	1	1
15.	Pencapaian cukup terang dengan lampu tercover (jika lampu terbuka dari bahan mudah pecah) dan kondisi cover (jika ada) bersih dan terawat.	NA	1	1	2	2	②	2	2

16.	Langit-langit:							
	a. Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	NA	1	1	1	1	1	1
	b. Kondisi tertutup, bersih dan terawat (contoh: tidak ada jamur, debu, kotoran, sarang hama atau sawang)	NA	1	2	2	2	2	2
	c. Tidak ada kondensasi air	NA	1	1	2	2	2	1
17.	Tempat sampah dan limbah:							
	a. Tidak ada sampah berserakan	1	1	1	2	2	2	2
	b. Terdapat tempat sampah dalam kondisi tertutup, sampah tidak menguning (frekuensi pemeliharaan minimal 1 x 24 jam) dan kondisi bersih	1	1	1	2	2	2	2
18.	Vektor atau binatang pembawa penyakit:							
	a. Bebas vektor atau binatang pembawa penyakit (semua tingkat siklus kehidupannya) dan tanda-tanda keberadaannya (contoh: kotoran atau bagian tubuh hama)	1	1	2	3	3	3	2
	b. Terdapat jebakan hama yang ditempatkan pada posisi yang sesuai dan dalam kondisi terawat (tidak rusak, tidak berjamur, dan bersih).	1	1	2	2	2	2	2
	c. Pengendalian tidak menggunakan bahan kimia (pestisida) di area dalam bangunan pengolahan pangan	NA	1	3	3	3	3	3
	d. Jika ventilasi berupa bukaan (contoh: jendela/exhaust) yang terbuka keluar, maka terdapat kasa/tirai/plastik curtain anti serangga untuk mencegah masuknya vektor atau binatang pembawa penyakit. Kasa/tirai/plastik curtain dalam kondisi bersih dan terawat.	1	1	2	2	2	2	2
19.	Penyimpanan bahan baku, ingredien, kemasan, bahan kimia dan pangan matang:							
	a. Penyimpanan bahan baku, ingredien dan kemasan tidak langsung menyentuh lantai (contoh: menggunakan palet) dengan jarak minimal 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding, dan 60 cm dari	NA	1	NA	1	1	1	NA

	linggi-linggi								
	b. Kemasan bekas bahan baku mentah tidak disimpan di area yang terdapat pangan matang	NA	NA	NA	NA	2	2	2	NA
	c. Penyimpanan bahan mentah tidak menyatu dengan pangan matang (contoh di ruang penyimpanan, chiller atau freezer), dan penyimpanan bahan pangan (mentah atau matang) tidak menyatu dengan penyimpanan bahan	NA	NA	3	3	3	3	3	NA
	d. Bahan baku pangan dan ingredient dalam kondisi baik dan tidak busuk atau berendur	NA	NA	3	3	3	3	3	NA
	e. Khusus untuk bahan baku olahan terkemas dalam kondisi baik (tidak kedaluwarsa, kemasan utuh/tidak bocor, dan memiliki izin edar dari instansi terkait)	NA	NA	3	3	3	3	3	NA
	f. Khusus untuk chiller atau freezer yang digunakan untuk menyimpan bahan pangan, ingredien, atau pangan siap saji, maka suhu penyimpanan harus sesuai (chiller 0-4 °C dan freezer ≤ (-15 °C)	NA	NA	NA	2	NA	NA	NA	NA
	g. Bahan kimia (contoh untuk cuci tangan/sanitasi tangan, cuci peralatan, pembersihan lantai) disimpan pada area khusus dengan akses terbatas dan memiliki identitas yang jelas. Kuantitas bahan kimia yang digunakan di setiap area hanya untuk penggunaan harian (tidak dalam kemasan galon/bulk)	NA	1	1	2	2	2	2	2
	h. Tidak ada pangan mentah yang disimpan sementara di area luar bangunan pengolahan dalam kondisi terbuka	3	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	i. Penyimpanan kemasan yang kontak pangan matang dalam kondisi bersih	NA	NA	NA	3	3	3	3	3
20.	Personil:								
	a. Personil sehat/tidak memunculkan gejala penyakit	NA	NA	1	1	1	3	3	3
	b. Personil menggunakan APD (celenok, masker, hairnet/penutup rambut) dengan lengkap dan	NA	NA	NA	2	2	2	2	2

	bersih							
	c. Personil menggunakan pakaian kerja/bumpon selama berada di area pengolahan pangan	NA	NA	NA	2	2	2	2
	d. Personil menggunakan personal hygiene dengan benar (tangan tidak memakai aksesoris perhiasan, cutis mencuci tangan, tidak bunk beris langsung di area pangan, tidak memukul/mukul/mukul atau mengeduk pangan, tidak menggosok atau menggosok bagian badan dan kemudian memukul pangan)	NA	NA	NA	3	3	3	3
	e. Jika personil memiliki luka, maka luka harus ditutup dengan perban/serbetnya dan ditutup penutup yang tahan air dan dalam kondisi bersih	NA	NA	NA	3	3	3	3
	f. Personil yang bekerja di area ini memiliki pemahaman mengenai prinsip umum hygiene personil dan keamanan pangan	NA	NA	NA	2	2	2	2
21.	Peralatan atau kemasan yang kontak langsung dengan pangan:							
	a. Dibuat dari bahan tak pangan (seperti air, bahan kawat, tidak terbuat dari kayu, dan tidak memerlukan zat berbahaya) dan kondisi terawat (tidak rusak, tidak berkarat, dan bersih)	NA	NA	1	3	3	3	3
	b. Peralatan dalam kondisi terawat (tidak rusak/pecah, tidak berkarat, dan bersih)	NA	NA	NA	2	2	2	2
	c. Khusus untuk kemasan pangan matang dalam kondisi bersih dan terawat (tidak rusak/pecah, tidak berkarat, dan bersih (tidak terdapat sisa bahan kimia pencuci atau sisa makanan), serta dapat ditutup sempurna)	NA	NA	NA	2	2	2	2
22.	Proses Pengolahan Pangan:							
	a. Jika terdapat proses thawing/pencetakan bahan pangan, maka dilakukan dengan benar	NA	NA	NA	2	NA	NA	NA
	b. Pangan dimasak sampai matang sempurna dengan panampukan visual normal (tidak ada benda asing) dan bau normal	NA	NA	NA	NA	3	NA	NA

	c. Suhu uap pangan yang dimasak minimal 75 oC (lakukan sampling pada saat inspeksi dan ukur menggunakan termometer)	NA	NA	NA	NA	3	NA	NA	NA
23	Proses Pengangkutan Pangan Matang:								
	a. Kondisi kendaraan pengangkutan pangan matang bersih, terawat dan bebas dari vektor atau binatang pembawa penyakit.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	2	NA
	b. Pangan yang diangkut dalam kondisi kemasan tertutup sempurna dari pengangkutan awal untuk menjaga suhu panas atau dingin sesuai jenis pangan)	NA	NA	NA	NA	NA	NA	3	NA
Total Nilai Persyaratan yang Tidak Terpenuhi		0							

Rumus Skor Hasil IKL = $100 - ((\text{Total Nilai Persyaratan yang Tidak Terpenuhi} / 507) \times 100)$

Skor Inspeksi : 92,32

Keterangan :

Skor minimal 80

Catatan:

Skor 3 (kritik) : Pelanggaran berat yang langsung memicu risiko pencemaran atau keracunan pangan.

Skor 2 (mayor) : Pelanggaran sedang pada sarana atau proses pengolahan yang berdampak pada kebersihan.

Skor 1 (minor) : Pelanggaran ringan atau administratif yang tidak langsung berdampak pada keamanan pangan.

NA (Not Applicable/Tidak Bisa)

No	Persyaratan Khusus	Apakah terpenuhi?	
		☐ Ya	☐ Tidak
1.	Pengelola/pemilik SPPG memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji	☒ Ya	☐ Tidak
2.	Penjamah pangan yang bekerja di SPPG sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji minimal 50%	☒ Ya	☐ Tidak
3.	Penjamah dilakukan pemeriksaan kesehatan rutin berkala minimal 1 (satu) kali setahun dan dapat dibuktikan dengan rekaman pemeriksaan kesehatan dari unit pelayanan kesehatan setempat.	☒ Ya	☐ Tidak
4.	Tersedia hasil analisa pengujian air dengan hasil yang sesuai dengan persyaratan air minum yang berlaku dan rekaman hasil analisa laboratorium dapat ditunjukkan (1 tahun terakhir).	☒ Ya	☐ Tidak
5.	Tersedia laporan hasil pemeriksaan laboratorium sampel pangan (minimal 1 kali dalam 1 tahun terakhir) sesuai dengan Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan (SBMKL) yang berlaku saat ini dan hasil analisa sesuai atau memak persyaratan yang berlaku.	☐ Ya	☒ Tidak
6.	Tersedia dokumentasi pengawasan internal secara berkala (minimal dilakukan 6 bulan sekali) menggunakan formulir IKL dan dibuktikan dengan rekaman pengawasan internal (IKL) yang sudah terisi.	☐ Ya	☒ Tidak
7.	SPPG sudah menerapkan penyimpanan sampel tesst (bank sample) untuk pangan yang diproduksi harian selama 2 x 24 jam pada suhu penyimpanan chiller/kulkas.	☒ Ya	☐ Tidak
8.	Tersedia perlengkapan PJK, obat-obatan, dan APAR yang tidak kedaluwarsa dan mudah dijangkau.	☒ Ya	☐ Tidak
9.	Tersedia dokumentasi atau rekaman:	☒ Ya	☐ Tidak
	a. SPPG memiliki SOP di bawah ini dan sudah disosialisasikan (dapat ditunjukkan SOP dan rekaman daftar hadir sosialisasinya), yaitu:	☐ Ya	☐ Tidak
	1) SOP sanitasi fasilitas dan ruangan	☒ Ya	☐ Tidak
	2) SOP sanitasi peralatan	☒ Ya	☐ Tidak
	3) SOP persiapan bahan pangan	☒ Ya	☐ Tidak
	4) SOP pengolahan	☒ Ya	☐ Tidak
	5) SOP penyimpanan makanan dan sampel makanan	☒ Ya	☐ Tidak
	6) SOP keselamatan kerja	☒ Ya	☐ Tidak
	7) SOP higiene dan pemerdusan kesehatan personal	☒ Ya	☐ Tidak

8). SOP pemeliharaan peralatan dan bangunan	Ya	✓ Tidak
9). SOP pengendalian serangga, hewan pengerat, dan hewan peliharaan	Ya	✓ Tidak
10). SOP tindakan apabila terjadi kebakaran	✓ Ya	Tidak
11). Laporan hasil kalibrasi alat ukur seperti termometer (1 tahun terakhir)	Ya	✓ Tidak
c. Bukti pemantauan suhu chiller dan freezer	Ya	✓ Tidak
d. Dokumen pemeliharaan fasilitas (contoh : wafel, toilet, area kerja)	Ya	✓ Tidak

Catatan Lain, Kesimpulan dan Saran :

Hasil Pengisian Kuesioner Higiene Sanitasi

KUESIONER PENELITIAN
"HUBUNGAN ANTARA PENGETAHUAN HIGIENE SANITASI PADA PENJAMAH MAKANAN DENGAN TINGKAT CEMARAN BAKTERI PADA LAUK HEWANI DI SPPG AREA SLEMAN"

Petunjuk Pengisian Kuesioner

1. Lembar diisi sendiri oleh responden.
2. Beri tanda (✓) pada kotak identitas yang sesuai dengan data diri responden.
3. Pilihlah jawaban yang benar dengan tanda (X) pada soal pertanyaan dibawah.
4. Apabila ada pertanyaan yang kurang jelas, silahkan bertanya kepada peneliti.
5. Mohon diteliti ulang saat sudah selesai, agar memastikan semua jawaban telah terjawab dan benar.

Identitas Responden

Nama Inisial	: A
Jenis Kelamin	: ☐ Laki-laki ☒ Perempuan
Usia	: ☒ 17-25 tahun ☐ 26-35 tahun ☐ 36-45 tahun ☐ 46-55 tahun
Tingkat Pendidikan	: ☐ SD ☐ SMP ☒ SMA/SMK ☐ Perguruan tinggi
Pelatihan Higiene Sanitasi	: ☒ Belum pernah ☐ Pernah (..... bulan)

2

KUESIONER PENGETAHUAN HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN

1. Apa tujuan utama dari penciptaan higiene sanitasi dalam pengolahan makanan?
 - a. Meningkatkan cita rasa makanan agar lebih lezat
 - ☒ b. Mencegah terjadinya keracunan dan penyakit bawaan makanan
 - c. Mengurangi biaya operasional dapur
 - d. Mempercepat waktu memasak
2. Manakah perilaku penjamah makanan yang sesuai dengan standar kebersihan diri (*personal hygiene*)?
 - a. Menggunakan pakaian lengkap saat memasak
 - ☒ b. Mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir secara rutin
 - c. Menggunakan pakaian kerja yang sama selama seminggu
 - d. Berbicara atau bersin di depan makanan yang sedang disiapkan
3. Apa tindakan yang paling tepat jika seorang pengolah makanan sedang menderita diare?
 - a. Tetap bekerja dengan menggunakan masker
 - ☒ b. Melapor dan tidak diperbolehkan menjamah makanan sementara waktu
 - c. Minum obat dan tetap memasak seperti biasa
 - d. Hanya bekerja di bagian pencucian piring
4. Apa yang dimaksud dengan kontaminasi silang?
 - a. Proses pencampuran bumbu agar rasa merata
 - ☒ b. Perpindahan bakteri dari bahan mentah ke makanan matang
 - c. Penggunaan wadah yang sama untuk dua jenis sayuran
 - d. Memasak makanan dengan suhu yang terlalu tinggi
- ☒ 5. Berapa rentang suhu "Zona Bahaya" (*Danger Zone*) di mana bakteri berkembang biak paling cepat?
 - a. Di bawah 5°C
 - b. Antara 5°C sampai 60°C
 - ☒ c. Di atas 70°C
 - d. Antara 80°C sampai 100°C
6. Mengapa penggunaan talenan yang berbeda warna sangat disarankan di dapur profesional?
 - a. Agar dapur terlihat lebih berwarna
 - ☒ b. Untuk mencegah kontaminasi silang antar jenis bahan makanan
 - c. Supaya talenan tidak cepat rusak
 - d. Untuk membedakan milik masing-masing penjamah makanan

7. Syarat fisik air yang aman digunakan untuk mengolah makanan adalah...
- a. Berwarna kecokelatan namun tidak berbau
 - b. Air sungai yang diambil langsung tanpa diolah
 - ☒ c. Tidak berwarna, tidak berasa, dan tidak berbau
 - d. Air yang mengandung mineral agar sehat
8. Wadah yang digunakan untuk menyajikan makanan sebaiknya...
- ☒ a. Terbuat dari bahan food grade dan tertutup rapat
 - b. Terbuat dari plastik daur ulang yang berbau tajam
 - c. Dibiarkan terbuka agar panasnya cepat hilang
 - d. Digunakan berkali-kali tanpa dicuci
9. Cara paling higienis untuk mengeringkan peralatan makan setelah dicuci adalah...
- a. Dilap dengan kain serbet yang digunakan berulang kali
 - b. Dikeringkan di rak secara alami dengan udara (*air dry*)
 - c. Ditiup menggunakan kipas angin berdebu
 - ☒ d. Dijemur di bawah sinar matahari langsung
10. Cara mencuci sayuran yang paling tepat untuk meminimalkan risiko kontaminasi adalah...
- a. Direndam dalam wadah berisi air diam
 - ☒ b. Dicuci dengan air mengalir sebelum dipotong-potong
 - c. Cukup dilap dengan kain bersih
 - d. Dicuci dengan air sabun cuci baju
11. Penyimpanan bahan makanan kering seperti beras dan tepung sebaiknya...
- a. Diletakkan langsung di atas lantai
 - b. Disimpan di tempat yang lembap dan gelap
 - ☒ c. Diletakkan di atas rak atau palet dengan jarak dari lantai
 - d. Disimpan berdekatan dengan cairan pembersih lantai
12. Langkah awal yang krusial saat menerima bahan makanan dari pemasok adalah...
- a. Langsung menyimpannya di dalam gudang
 - ☒ b. Melakukan pemeriksaan kualitas fisik dan kesesuaian pesanan
 - c. Membayar tagihan tanpa memeriksa kondisi barang
 - d. Mencampurnya langsung dengan stok lama yang ada

TERIMA KASIH

Formulir Pengambilan Sampel

Formulir Rekap Hasil Uji Laboratorium Cemarkan Bakteri *Staphylococcus Aureus*

No	Kode Sampel	Jenis Lauk Hewani	Hasil Uji Laboratorium (cfu/g)	Standar Maksimum (BPOM)	Keterangan
1.	Sampel 1 09-10	Chicken karaage			Cu
2.	Sampel 2 10-00	Ayam goreng lengkuas			M1
3.	Sampel 3 00-15	Ayam katsu			M2
4.	Sampel 4 00-40	Chicken wings			M3
5.	Sampel 5 09-55	Chicken balls			Cu
6.					

SPPG A : Cu

SPPG B : M1

SPPG C : M3

KUESIONER PENELITIAN

**“HUBUNGAN ANTARA PENGETAHUAN HIGIENE SANITASI PADA
PENJAMAH MAKANAN DENGAN TINGKAT CEMARAN BAKTERI
PADA LAUK HEWANI DI SPPG AREA SLEMAN”**

Identitas Responden

- Nama :
Jenis kelamin : ☐ Laki-laki
☐ Perempuan
Usia : ☐ 17-25 tahun
☐ 26-35 tahun
☐ 36-45 tahun
☐ 46-55 tahun
Tingkat pendidikan : ☐ SD
☐ SMP
☐ SMA/SMK
☐ Perguruan tinggi
Pelatihan higiene sanitasi : ☐ Belum pernah
☐ Pernah (.....)

Petunjuk Pengisian

1. Lembar diisi oleh responden
2. Pilihlah jawaban yang benar dengan tanda (X) pada soal pilihan
3. Apabila ada pertanyaan yang kurang jelas, silahkan bertanya kepada peneliti
4. Mohon diteliti ulang saat sudah selesai, agar memastikan semua jawaban telah terjawab

KUESIONER PENGETAHUAN HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN

1. Apa tujuan utama dari penerapan higiene sanitasi dalam pengolahan makanan?
 - a. Meningkatkan cita rasa makanan agar lebih lezat
 - b. Mencegah terjadinya keracunan dan penyakit bawaan makanan
 - c. Mengurangi biaya operasional dapur
 - d. Mempercepat waktu memasak
2. Manakah perilaku penjamuh makanan yang sesuai dengan standar kebersihan diri (*personal hygiene*)?
 - a. Menggunakan perhiasan lengkap saat memasak
 - b. Mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir secara rutin
 - c. Menggunakan pakaian kerja yang sama selama seminggu
 - d. Berbicara atau bersin di depan makanan yang sedang disiapkan
3. Apa tindakan yang paling tepat jika seorang pengolah makanan sedang menderita diare?
 - a. Tetap bekerja dengan menggunakan masker
 - b. Melapor dan tidak diperbolehkan menjamah makanan sementara waktu
 - c. Meminum obat dan tetap memasak seperti biasa
 - d. Hanya bekerja di bagian pencucian piring
4. Apa yang dimaksud dengan kontaminasi silang?
 - a. Proses pencampuran bumbu agar rasa merata
 - b. Perpindahan bakteri dari bahan mentah ke makanan matang
 - c. Penggunaan wadah yang sama untuk dua jenis sayuran
 - d. Memasak makanan dengan suhu yang terlalu tinggi

5. Berapa rentang suhu "Zona Bahaya" (*Danger Zone*) di mana bakteri berkembang biak paling cepat?
 - a. Di bawah 5°C
 - b. Antara 5°C sampai 60°C
 - c. Di atas 70°C
 - d. Antara 80°C sampai 100°C
6. Mengapa penggunaan talenan yang berbeda warna sangat disarankan di dapur profesional?
 - a. Agar dapur terlihat lebih berwarna
 - b. Untuk mencegah kontaminasi silang antar jenis bahan makanan
 - c. Supaya talenan tidak cepat rusak
 - d. Untuk membedakan milik masing-masing penjamah makanan
7. Syarat fisik air yang aman digunakan untuk mengolah makanan adalah...
 - a. Berwarna kecokelatan namun tidak berbau
 - b. Air sungai yang diambil langsung tanpa diolah
 - c. Tidak berwarna, tidak berasa, dan tidak berbau
 - d. Air yang mengandung mineral agar sehat
8. Wadah yang digunakan untuk menyajikan makanan sebaiknya...
 - a. Terbuat dari bahan food grade dan tertutup rapat
 - b. Terbuat dari plastik daur ulang yang berbau tajam
 - c. Dibiarkan terbuka agar panasnya cepat hilang
 - d. Digunakan berkali-kali tanpa dicuci
9. Cara paling higienis untuk mengeringkan peralatan makan setelah dicuci adalah...
 - a. Dilap dengan kain serbet yang digunakan berulang kali
 - b. Dikeringkan di rak secara alami dengan udara (*air dry*)
 - c. Ditiup menggunakan kipas angin berdebu
 - d. Dijemur di bawah sinar matahari langsung

10. Cara mencuci sayuran yang paling tepat untuk meminimalkan risiko kontaminasi adalah...
- a. Direndam dalam wadah berisi air diam
 - b. Dicuci dengan air mengalir sebelum dipotong-potong
 - c. Cukup dilap dengan kain bersih
 - d. Dicuci dengan air sabun cuci baju
11. Penyimpanan bahan makanan kering seperti beras dan tepung sebaiknya...
- a. Diletakkan langsung di atas lantai
 - b. Disimpan di tempat yang lembap dan gelap
 - c. Diletakkan di atas rak atau palet dengan jarak dari lantai
 - d. Disimpan berdekatan dengan cairan pembersih lantai
12. Langkah awal yang krusial saat menerima bahan makanan dari pemasok adalah...
- a. Langsung menyimpannya di dalam gudang
 - b. Melakukan pemeriksaan kualitas fisik dan kesesuaian pesanan
 - c. Membayar tagihan tanpa memeriksa kondisi barang
 - d. Mencampurnya langsung dengan stok lama yang ada

TERIMA KASIH

Kunci Jawaban :

- 1. B
- 2. B
- 3. B
- 4. B
- 5. B
- 6. B
- 7. C
- 8. A
- 9. B
- 10. B
- 11. C
- 12. B

Lampiran 7. Rekapitulasi data penelitian

- Data Karakteristik Responden

SPPG Margorejo 1									
No	Nama	Jenis Kelamin	Kode	Usia	Kode	Tingkat Pendidikan	Kode	Pelatihan Higiene	Kode
1	Aifi	Perempuan	2	26-35 tahun	2	SMA/SMK	3	Belum pernah	2
2	Munajah	Perempuan	2	36-45 tahun	3	SMA/SMK	3	Belum pernah	2
3	Jania	Perempuan	2	46-55 tahun	4	SMA/SMK	3	Belum pernah	2
4	Surani	Perempuan	2	36-45 tahun	3	SMA/SMK	3	Pernah	1
5	Septiyani	Perempuan	2	36-45 tahun	3	SMA/SMK	3	Belum pernah	2
6	Sri R	Perempuan	2	36-45 tahun	3	SMA/SMK	3	Belum pernah	2
7	Sumarni	Perempuan	2	36-45 tahun	3	SMA/SMK	3	Belum pernah	2
8	Titik	Perempuan	2	17-25 tahun	1	SMA/SMK	3	Belum pernah	2
9	Suyanti	Perempuan	2	46-55 tahun	4	Perguruan tinggi	4	Belum pernah	2
10	Sugiyanti	Perempuan	2	36-45 tahun	3	SMP	2	Pernah	1
11	Denny	Laki-laki	1	17-25 tahun	1	SMA/SMK	3	Pernah	1
12	Hafidz	Laki-laki	1	17-25 tahun	1	SMA/SMK	3	Pernah	1
13	Ari	Laki-laki	1	17-25 tahun	1	SMA/SMK	3	Pernah	1
14	Triyanto	Laki-laki	1	26-35 tahun	2	SMA/SMK	3	Pernah	1
15	Ahmad	Laki-laki	1	26-35 tahun	2	SMA/SMK	3	Pernah	1
16	Sri S	Perempuan	2	36-45 tahun	3	SMA/SMK	3	Pernah	1
17	Junarto	Laki-laki	1	46-55 tahun	4	SMP	2	Pernah	1
18	Fitri	Perempuan	2	26-35 tahun	2	SMA/SMK	3	Pernah	1
19	Sugiyarti	Perempuan	2	26-35 tahun	2	SMP	2	Pernah	1
20	Sarinah	Perempuan	2	36-45 tahun	3	SMP	2	Pernah	1
21	Sri L	Perempuan	2	36-45 tahun	3	SMA/SMK	3	Pernah	1
22	Tri	Perempuan	2	36-45 tahun	3	SMA/SMK	3	Pernah	1

SPPG Margorejo 3									
No	Nama	Jenis Kelamin	Kode	Usia	Kode	Tingkat Pendidikan	Kode	Pelatihan Higiene	Kode
1	Yani	Perempuan	2	36-45 tahun	3	SMA/SMK	3	Belum pernah	2
2	Ardi	Laki - laki	1	17-25 tahun	1	SMA/SMK	3	Belum pernah	2
3	Ika	Perempuan	2	36-45 tahun	3	SMA/SMK	3	Belum pernah	2
4	Sri	Perempuan	2	46-55 tahun	4	SMA/SMK	3	Belum pernah	2
5	Pras	Laki - laki	1	17-25 tahun	1	SD	1	Belum pernah	2
6	Eka	Perempuan	2	26-35 tahun	2	SMP	2	Pernah	1
7	Anis	Perempuan	2	26-35 tahun	2	SMA/SMK	3	Pernah	1
8	Emi	Perempuan	2	26-35 tahun	2	SMA/SMK	3	Pernah	1
9	Esti	Perempuan	2	36-45 tahun	3	SMA/SMK	3	Pernah	1
10	Ivan	Laki - laki	1	17-25 tahun	1	SMA/SMK	3	Pernah	1
11	Arvina	Perempuan	2	17-25 tahun	1	Perguruan tinggi	4	Belum pernah	2
12	Sania	Perempuan	2	26-35 tahun	2	SMA/SMK	3	Pernah	1
13	Alfursan	Laki - laki	1	17-25 tahun	1	SMA/SMK	3	Belum pernah	2
14	Laila	Perempuan	2	17-25 tahun	1	SMA/SMK	3	Pernah	1
15	Erna	Perempuan	2	36-45 tahun	3	SMA/SMK	3	Pernah	1
16	Mayira	Perempuan	2	17-25 tahun	1	SMA/SMK	3	Pernah	1

SPPG Cangkringan									
No	Nama	Jenis Kelamin	Kode	Usia	Kode	Tingkat Pendidikan	Kode	Pelatihan Higiene	Kode
1	Recha	Perempuan	2	26-35 tahun	2	SMA/SMK	3	Pernah	1
2	Suryati	Perempuan	2	36-45 tahun	3	Perguruan tinggi	4	Pernah	1
3	Ayu	Perempuan	2	26-35 tahun	2	SMA/SMK	3	Belum pernah	2
4	Danang	Laki - laki	1	36-45 tahun	3	SMA/SMK	3	Pernah	1
5	Nevda	Perempuan	2	17-25 tahun	1	SMA/SMK	3	Pernah	1
6	Nina	Perempuan	2	17-25 tahun	1	SMA/SMK	3	Pernah	1
7	Bagas	Laki - laki	1	17-25 tahun	1	SMA/SMK	3	Pernah	1
8	Hana	Perempuan	2	26-35 tahun	2	SMA/SMK	3	Pernah	1
9	Puput	Perempuan	2	26-35 tahun	2	SMP	2	Pernah	1
10	Nugu	Laki - laki	1	26-35 tahun	2	SMA/SMK	3	Pernah	1
11	Andri	Laki - laki	1	36-45 tahun	3	SMA/SMK	3	Pernah	1
12	Erlina	Perempuan	2	17-25 tahun	1	SMA/SMK	3	Pernah	1
13	Aninda	Perempuan	2	17-25 tahun	1	SMA/SMK	3	Belum pernah	2
14	Wilda	Perempuan	2	26-35 tahun	2	SMA/SMK	3	Pernah	1
15	Sri	Perempuan	2	46-55 tahun	4	SMA/SMK	3	Belum pernah	2
16	Nova	Perempuan	2	36-45 tahun	3	SMA/SMK	3	Belum pernah	2
17	Efi	Perempuan	2	26-35 tahun	2	SMP	2	Pernah	1
18	Tina	Perempuan	2	26-35 tahun	2	SD	1	Pernah	1

- Hasil *Coding* Kuesioner Pengetahuan Higiene Sanitasi

No	Nama Inisial	Item Butir Soal												Total	Total Maks	Nilai	Kategori
		P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12				
1	T	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	12	100	1
2	SL	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	11	12	92	1
3	SR	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	11	12	92	1
4	SG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	12	100	1
5	FNIS	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	12	100	1
6	J	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	12	100	1
7	SS	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	12	100	1
8	A	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	10	12	83	1
9	T	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	10	12	83	1
10	AW	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	9	12	75	1
11	R	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	9	12	75	1
12	DMR	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	11	12	92	1
13	SY	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	12	100	1
14	S	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	12	100	1
15	TI	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	11	12	92	1
16	M	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	10	12	83	1
17	SR	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	12	100	1
18	SPT	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	12	100	1
19	S	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	12	100	1
20	YA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	12	100	1
21	M	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	10	12	83	1
22	AL	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	12	100	1

93 1

No	Nama Inisial	Item Butir Soal												Total	Total Maks	Nilai	Kategori
		P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12				
1	MEA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	12	100	1
2	E	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	11	12	92	1
3	L	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	10	12	83	1
4	A	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	12	100	1
5	S	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	10	12	83	1
6	AA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	12	100	1
7	IF	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	9	12	75	1
8	EN	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	10	12	83	1
9	E	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	10	12	83	1
10	A	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	11	12	92	1
11	EE	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	9	12	75	1
12	Y	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	12	100	1
13	P	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	9	12	75	1
14	S	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	11	12	92	1
15	IK	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	12	100	1
16	AR	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	12	100	1

90 1

No	Nama Inisial	Item Butir Soal												Total	Total Maks	Nilai	Kategori
		P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12				
1	SY	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	12	100	1
2	AY	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	12	100	1
3	D	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	11	12	92	1
4	N	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	9	12	75	1
5	B	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	10	12	83	1
6	H	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	11	12	92	1
7	P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	11	12	92	1
8	N	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	12	100	1
9	MA	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	10	12	83	1
10	E	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	10	12	83	1
11	A	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	9	12	75	1
12	W	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	10	12	83	1
13	SS	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	10	12	83	1
14	NI	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	10	12	83	1
15	EF	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	0	9	12	75	1
16	T	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	12	100	1
17	N	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	11	12	92	1
18	R	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	12	100	1

88 1

Rekap Hasil Uji Laboratorium Tingkat Cemaran Bakteri						
No	Kode Sampel	Nama Sampel	Hasil Uji Laboratotium	Standar Maksimum	Keterangan	Kode
1	Sampel 1	Chicken karaage	Negatif (<1x10 ²)	1x10 ²	Memenuhi syarat	1
2	Sampel 2	Ayam goreng lengkuas	Negatif (<1x10 ²)	1x10 ²	Memenuhi syarat	1
3	Sampel 3	Ayam katsu	Negatif (<1x10 ²)	1x10 ²	Memenuhi syarat	1
4	Sampel 4	Chicken wings	Negatif (<1x10 ²)	1x10 ²	Memenuhi syarat	1
5	Sampel 5	Chicken ball	Negatif (<1x10 ²)	1x10 ²	Memenuhi syarat	1

Lampiran 8. Output analisis data

• Uji Validitas

		P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	Total
P1	Pearson Correlation	1	-.160	-.122	.687**	1.000**	.347	-.141	1.000**	.456*	-.081	.394*	.309	.450*
	Sig. (1-tailed)		.256	.310	.001	.000	.073	.283	.000	.025	.371	.047	.099	.026
	N	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
P2	Pearson Correlation	-.160	1	.482*	.136	-.160	.513*	.880**	-.160	.205	.505*	.365	.420*	.613**
	Sig. (1-tailed)	.256		.018	.289	.256	.012	.000	.256	.200	.014	.062	.037	.003
	N	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
P3	Pearson Correlation	-.122	.482*	1	-.177	-.122	.760**	.571**	-.122	.050	.244	.864**	.676**	.640**
	Sig. (1-tailed)	.310	.018		.234	.310	.000	.005	.310	.419	.158	.000	.001	.002
	N	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
P4	Pearson Correlation	.687**	.136	-.177	1	.687**	.505*	.184	.687**	.664**	.441*	.184	.449*	.598*
	Sig. (1-tailed)	.001	.289	.234		.001	.014	.225	.001	.001	.029	.225	.027	.003
	N	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
P5	Pearson Correlation	1.000**	-.160	-.122	.687**	1	.347	-.141	1.000**	.456*	-.081	.394*	.309	.450*
	Sig. (1-tailed)	.000	.256	.310	.001		.073	.283	.000	.025	.371	.047	.099	.026
	N	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
P6	Pearson Correlation	.347	.513*	.760**	.505*	.347	1	.623**	.347	.482*	.505*	.880**	.889**	.956**
	Sig. (1-tailed)	.073	.012	.000	.014	.073		.002	.073	.018	.014	.000	.000	.000
	N	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
P7	Pearson Correlation	-.141	.880**	.571**	.184	-.141	.623**	1	-.141	.278	.574**	.457*	.535**	.700**
	Sig. (1-tailed)	.283	.000	.005	.225	.283	.002		.283	.125	.005	.025	.009	.000
	N	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
P8	Pearson Correlation	1.000**	-.160	-.122	.687**	1.000**	.347	-.141	1	.456*	-.081	.394*	.309	.450*
	Sig. (1-tailed)	.000	.256	.310	.001	.000	.073	.283		.025	.371	.047	.099	.026
	N	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
P9	Pearson Correlation	.456*	.205	.050	.664**	.456*	.482*	.278	.456*	1	.244	.278	.408*	.596**
	Sig. (1-tailed)	.025	.200	.419	.001	.025	.018	.125	.025		.158	.125	.041	.004
	N	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
P10	Pearson Correlation	-.081	.505*	.244	.441*	-.081	.505*	.574**	-.081	.244	1	.184	.449*	.540**
	Sig. (1-tailed)	.371	.014	.158	.029	.371	.014	.005	.371	.158		.225	.027	.008
	N	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
P11	Pearson Correlation	.394*	.365	.864**	.184	.394*	.880**	.457*	.394*	.278	.184	1	.782**	.821**
	Sig. (1-tailed)	.047	.062	.000	.225	.047	.000	.025	.047	.125	.225		.000	.000
	N	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
P12	Pearson Correlation	.309	.420*	.676**	.449*	.309	.889**	.535**	.309	.408*	.449*	.782**	1	.873**
	Sig. (1-tailed)	.099	.037	.001	.027	.099	.000	.009	.099	.041	.027	.000		.000
	N	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
Total	Pearson Correlation	.450*	.613**	.640**	.598*	.450*	.956**	.700**	.450*	.596**	.540**	.821**	.873**	1
	Sig. (1-tailed)	.026	.003	.002	.003	.026	.000	.000	.026	.004	.008	.000	.000	
	N	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19

** . Correlation is significant at the 0.01 level (1-tailed).

* . Correlation is significant at the 0.05 level (1-tailed).

• Uji Reliabilitas

Scale: Reliabilitas

Case Processing Summary

	N	%
Cases Valid	19	100.0
Excluded ^a	0	.0
Total	19	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.878	12

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
P1	8.74	8.760	.388	.878
P2	9.00	7.778	.501	.875
P3	8.89	7.877	.547	.871
P4	8.79	8.287	.525	.872
P5	8.74	8.760	.388	.878
P6	9.00	6.778	.938	.842
P7	8.95	7.608	.612	.867
P8	8.74	8.760	.388	.878
P9	8.89	7.988	.496	.874
P10	8.79	8.398	.461	.875
P11	8.95	7.275	.762	.856
P12	9.05	6.942	.824	.851

Scale Statistics

Mean	Variance	Std. Deviation	N of Items
9.68	9.339	3.056	12

- Uji Univariat

Statistics

		Jenis Kelamin	Usia	Tingkat Pendidikan	Pelatihan Higiene Sanitasi
N	Valid	56	56	56	56
	Missing	0	0	0	0

Jenis Kelamin

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Laki-laki	14	25.0	25.0	25.0
	Perempuan	42	75.0	75.0	100.0
	Total	56	100.0	100.0	

Usia

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	17-25 tahun	16	28.6	28.6	28.6
	26-35 tahun	17	30.4	30.4	58.9
	36-45 tahun	18	32.1	32.1	91.1
	46-55 tahun	5	8.9	8.9	100.0
	Total	56	100.0	100.0	

Tingkat Pendidikan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	SD	2	3.6	3.6	3.6
	SMP	7	12.5	12.5	16.1
	SMA/SMK	44	78.6	78.6	94.6
	Perguruan tinggi	3	5.4	5.4	100.0
	Total	56	100.0	100.0	

Pelatihan Higiene Sanitasi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Pernah	37	66.1	66.1	66.1
	Belum pernah	19	33.9	33.9	100.0
	Total	56	100.0	100.0	

Lampiran 9. Bukti konsultasi dengan pembimbing 1 dan 2

← → 🔍 simpariku.stikespantirapih.ac.id/siakad/list_bimbinganaju/995

SIM Akademik
Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti Rapih Yogyakarta

Beranda Jadwal Akademik **Tingkat Akhir** Hasil Studi

Tingkat Akhir > Daftar Proposal > Daftar Bimbingan Proposal

Bimbingan Proposal

Daftar Bimbingan Proposal

Cari Proposal Tugas Akhir 🔍 [Kembali ke Daftar](#) [Tambah](#)

Data Proposal Bimbingan Proposal Rekap Perencanaan Bimbingan Syarat Ujian Jadwal Ujian Nilai Ujian Nilai Akhir	NIM: 202233021 Program Studi: Sarjana Gizi SKS Lulus: 138 SKS Judul Dajuukan: Hubungan antara Pengetahuan Higien Sanitasi Pada Penjamah Makanan dengan Tingkat Cemaran Bakteri Pada Lauk Hewan di SPPG Area Sleman Nama Mahasiswa: Maria Magdalena Sintya Santika Jenis TA: Skripsi Tgl. Pengajuan: 1 April 2026
--	--

No	Tanggal	Pembimbing Proposal	Topik	Disetujui	Aksi
1	9 April 2026	Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi	Konsultasi Judul, Latar Belakang, Tinjauan pustaka dan Metode penelitian	✓	+ -
2	16 April 2026	Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi	Latar belakang, kuesioner, bab 3	✓	+ -
3	21 April 2026	Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi	bab 2, bab 3, kuesioner	✓	+ -
4	30 April 2026	Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi	bab 1 hasil stupen, bab 3	✓	+ -
5	6 Mei 2026	Gracenatha Destiana Saputri, S.Gz, MPH, Dietisien	bab 1, 2, 3	✓	+ -
6	7 Mei 2026	Gracenatha Destiana Saputri, S.Gz, MPH, Dietisien	latar belakang, bab 2, bab 3 dan susunan proposal	✓	+ -
7	18 Mei 2026	Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi	Bimbingan revisi		+ -

← → 🔍 simpariku.stikespantirapih.ac.id/siakad/list_bimbingan/3793

SIM Akademik
Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti Rapih Yogyakarta

Beranda Jadwal Akademik **Tingkat Akhir** Hasil Studi

Tingkat Akhir > Daftar Tugas Akhir > Daftar Bimbingan Tugas Akhir Mahasiswa

Bimbingan Tugas Akhir

Daftar Bimbingan Tugas Akhir Mahasiswa

Cari Tugas Akhir 🔍 [Kembali ke Daftar](#) [Tambah](#)

Detail Bimbingan Rekap Perencanaan Bimbingan Syarat Ujian Jadwal Ujian Riwayat Nilai Ujian Nilai Akhir	NIM: 202233021 Program Studi: Sarjana Gizi Periode Mulai: 2025 Genap Tgl. Mulai: 15 Juli 2026 Tahap: Sidang Skripsi (Ujian) Nama Mahasiswa: Maria Magdalena Sintya Santika Jenis TA: SKS Lulus Judul Tugas Akhir: Hubungan antara Pengetahuan Higien Sanitasi pada Penjamah Makanan dengan Tingkat Cemaran Bakteri pada Lauk Hewan di SPPG Area Sleman Status: 138 SKS
--	--

No	Tanggal	Dosen Pembimbing	Topik	Disetujui	Aksi
1	2 Agustus 2026	Gracenatha Destiana Saputri, S.Gz, MPH, Dietisien	bab 4, bab 5, dan penulisan	✓	+ -
2	2 Agustus 2026	Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi	hasil observasi	✓	+ -
2	31 Juli 2026	Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi	bab 4	✓	+ -
2	5 Agustus 2026	Gracenatha Destiana Saputri, S.Gz, MPH, Dietisien	bab 4 jurnal pendukung	✓	+ -
3	5 Agustus 2026	Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi	bab 4, bab 5	✓	+ -

Lampiran 10. Jadwal Penelitian

NO	AKTIVITAS	2026																	
		APRIL				MEI				JUNI				JULI				AGUSTU	
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2
1	Penyusunan Proposal																		
2	Ujian Proposal																		
3	Revisi																		
4	Pengurusan Ijin dan EC																		
5	Pengambilan Data (Laboratorium/Lapangan)																		
	a. Orientasi																		
	b. Uji Uji																		
	c. Tabulasi/olah data																		
6	Penyusunan Laporan																		
7	Ujian/Sidang Skripsi																		
8	Revisi Laporan																		
9	Penyusunan Draf Artikel																		
10	Unggah Dokumen ke Edlink																		

Skripsi_Sintya after.pdf

ORIGINALITY REPORT

15%
SIMILARITY INDEX

13%
INTERNET SOURCES

7%
PUBLICATIONS

5%
STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	eprints.walisongo.ac.id Internet Source	1 %
2	repository.stikespantirapih.ac.id Internet Source	1 %
3	etheses.uin-malang.ac.id Internet Source	1 %
4	repository.poltekkes-denpasar.ac.id Internet Source	<1 %
5	Submitted to Badan PPSDM Kesehatan Kementerian Kesehatan Student Paper	<1 %
6	Submitted to LL DIKTI IX Turnitin Consortium Part III Student Paper	<1 %
7	text-id.123dok.com Internet Source	<1 %
8	repo.darmajaya.ac.id Internet Source	<1 %
9	repository.stikesdrsoebandi.ac.id Internet Source	<1 %
10	123dok.com Internet Source	<1 %
11	Adelia Ramadani, Yayuk Putri Rahayu, M. Pandapotan Nasution, Rafita Yuniarti. "Analisis cemaran bakteri Staphylococcus aureus pada daging ayam krispy pinggir jalan dan fast food di daerah Teladan kota Medan", Journal of Pharmaceutical and Sciences, 2023 Publication	<1 %
12	Submitted to Sriwijaya University Student Paper	<1 %
13	repository.stikes-bhm.ac.id Internet Source	<1 %
14	wongjember.com	