

Lampiran 1 (Surat Permohonan Ijin Penelitian)



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG

- Kampus Utama : Jalan Besar Ijen No. 77 C Malang 65112. Telepon (0341) 566075, 571388 Fax (0341) 556746
- Kampus I : Jalan Srikeyo No. 106 Jember. Telepon (0331) 486613
- Kampus II : Jalan Ahmad Yani Sumberporong Lawang. Telepon (0341) 427847
- Kampus III : Jalan Dr. Soetomo No. 46 Blitar. Telepon (0342) 801043
- Kampus IV : Jalan KH. Wakhid Hasyim No. 64 B Kediri. Telepon (0354) 773095

Website: <http://www.poltekkes-malang.ac.id> E-mail: direktorat@poltekkes-malang.ac.id



Nomor : DP.02.01/5.0/ 0863/2019
Lampiran : -
Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian

Malang, 19 Maret 2019

Kepada Yth.
Kepala Dinas Pendidikan Kota Malang
Di
Tempat

Dalam rangka pemenuhan tugas akhir Karya Tulis Ilmiah, maka bersama ini kami hadapkan mahasiswa Program Studi D-III Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang yang bernama:

No.	Nama/NIM	Data yang Diambil
1.	Fajar Uyuningrum Puspa NIM .1603000032	- Karakteristik tenaga penjamah makanan (umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, masa kerja) - Higiene personal penjamah makanan di kantin SDN Bareng 03 - Fasilitas Sanitasi makanan di Kantin SDN Bareng 03 (fasilitas bangunan, kantin, air bersih, ruang pengolahan, tempat penyajian, penyimpanan, peralatan kantin, fasilitas pembuangan limbah)

Mohon kiranya mahasiswa tersebut diizinkan untuk melakukan Studi Pendahuluan, pada:

Tanggal : 20 Maret 2019 s/d 30 Mei 2019
Waktu : 08.00 – selesai
Tempat : Dinas Pendidikan Kota Malang

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Ketua Jurusan Gizi

Tapriadi, SKM.MPd

NIP. 196411071988121001

ika

Tembusan disampaikan kepada Yth :

1. SDN Bareng 03 Kota Malang

Lampiran 2 (Surat Rekomendasi Penelitian dari Dinas Pendidikan)



PEMERINTAH KOTA MALANG DINAS PENDIDIKAN

Jl. Veteran No. 19 Telp. (0341) 560946, Fax. (0341) 551333
Website : <http://diknas.malangkota.go.id> | Email : disdik_mlg@yahoo.co.id

Malang

Kode Pos : 65145

REKOMENDASI

Nomor : 074 / 0441 / 35.73.301 / 2019

Menindaklanjuti surat dari Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang tanggal 19 Maret 2019 Nomor DP.02.01/5.0/0863/2019 Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian, maka dengan ini Dinas Pendidikan Kota Malang memberi ijin untuk melaksanakan kegiatan dimaksud kepada :

1. Nama : FAJAR UYUNINGRUM PUSPA
2. NIM : 1603000032
3. Jenjang : D3
4. Prodi. / Jurusan : Gizi
5. Tempat Pelaksanaan : SDN Bareng 03 Kota Malang
6. Waktu Pelaksanaan : 20 Maret s.d 30 Mei 2019
7. Judul : Penerapan Higiene dan Sanitasi Kantin Sekolah Dasar Negeri Bareng 03 Kota Malang

Dengan Ketentuan :

1. Dikoordinasikan sebaik – baiknya dengan Kepala SDN Bareng 03 Kota Malang dan Kepala Bidang Pembinaan SD;
2. Tidak Mengganggu kegiatan;
3. Tidak melakukan penelitian yang tidak sesuai atau tidak ada kaitannya dengan judul, maksud dan tujuan penelitian;
4. Menjaga perilaku dan mentaati tata tertib yang berlaku pada lembaga tersebut di atas;
5. Menaati ketentuan peraturan perundang-undangan;
6. Selesai melaksanakan penelitian / Observasi / KKL / KKN, wajib menyampaikan laporan kepada Kepala Dinas Pendidikan Kota Malang.

Demikian untuk menjadikan periksa.

Malang, 20 Maret 2019

A.n KEPALA DINAS PENDIDIKAN,
Sekretaris



Drs. FOTOK KASianto
Pembina Tk I/IVb
NIP.19650410 198910 1 003

Tembusan :

Yth Sdr.

1. Kepala Dinas Pendidikan Kota Malang (Sebagai Laporan)
2. Kepala SDN Bareng 03 Kota Malang;
3. Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang
4. Yang bersangkutan.

Lampiran 3 (Form Karakteristik Tenaga Penjamah Makanan)

DATA TENAGA PENJAMAH MAKANAN

1. Nama :
2. Usia : (th)
3. Jenis kelamin : L / P (Coret salah satu)
4. Pendidikan Terakhir :
5. Lama bekerja di kantin sekolah : (hari / bulan / tahun)
6. Pengalaman kerja :
.....
.....
.....
7. Pernah mendapatkan penyuluhan : YA / TIDAK (Coret salah satu)
8. Terakhir mendapatkan penyuluhan :
 a. Dalam bulan ini
 b. 1-6 bulan lalu
 c. > 6 bulan
9. Materi penyuluhan yang pernah didapatkan :
.....
.....
.....
10. Terakhir melakukan tes kesehatan : (hari / bulan / tahun)
11. Sertifikat kesehatan : ADA/TIDAK (Coret salah satu)
12. No telepon :
Makanan yang dijual :
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Lampiran 4 (Form Observasi Perilaku Penjamah Makanan di Kantin SDN Bareng 03)

NO	PERNYATAAN	Stan Gorengan Kue Snack			Stan Makan an Berat	Stan Minum an Dingin	Stan Juice
1.	Mencuci tangan setelah keluar dari kamar mandi menggunakan sabun	X	X	X	X	X	X
2.	Mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai pekerjaan	√	√	√	√	X	X
3.	Mencuci tangan dengan sabun setelah menyentuh benda-benda sumber kontaminan (uang, telepon, baju kotor, bahan makanan mentah atau segar, peralatan kotor, tempat sampah)	X	X	X	X	X	X
4.	Mengeringkan tangan menggunakan lap bersih atau kertas pengering	X	X	X	X	X	X
5.	Kuku dalam keadaan pendek, bersih, dan tidak dicat	√	√	√	√	X	√
6.	Membuang sampah langsung pada tempatnya sewaktu di dapur	√	√	√	√	√	√
7.	Menjamah makanan harus memakai sarung tangan (<i>handgloves</i>) atau alat lain	X	X	X	√	√	√
8.	Menggunakan tisu atau alat penutup mulut saat bersin atau batuk	X	X	X	X	X	X
9.	Tidak menderita penyakit menular (batuk, influenza,)	√	√	√	√	√	√
10.	Berhenti bekerja bila sakit	√	√	√	√	√	√
11.	Menutup luka jika ada	√	√	√	√	√	√
12.	Tidak berbicara saat mengolah makanan	X	X	X	X	X	X
13.	Tidak makan/mengunyah makanan pada waktu bekerja (mengolah dan menyajikan)	X	X	X	X	√	√
14.	Tidak meludah di tempat pencucian peralatan makanan dan di sembarang tempat saat menjamah makanan	√	√	√	√	√	√
15.	Tidak merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya) saat menjamah makanan	√	√	√	√	X	X

16.	Penggunaan make up tidak berlebihan	√	X	X	√	√	√
17.	Tidak memakai perhiasan saat bekerja (kalung, anting, gelang, jam tangan, cincin)	√	√	√	X	√	X
18.	Memakai celemek saat bekerja	√	√	√	√	X	√
19.	Memakai penutup kepala atau rambut diikat jika berambut panjang	X	X	X	√	√	X
20.	Memakai pakaian kerja yang bersih (mengganti pakaian minimal 2 hari sekali atau mengganti jika sudah terlalu kotor)	√	√	√	√	√	√
21.	Celemek selalu bersih dan tidak digunakan sebagai lap tangan	X	X	X	√	X	X
22.	Melepaskan celemek di luar tempat pengolahan (saat ke kamar mandi)	√	√	√	√	X	√
23.	Memakai sepatu tertutup dan berhak rendah	√	√	√	√	X	X

Keterangan :

√ = Ya

X = Tidak

Checklist Dirujuk Pada:

KEPMENKES 942/MENKES/SK/VII/2003

Lampiran 5 (Form Observasi Fasilitas Sanitasi di Kantin SDN Bareng 03)

NO	PERNYATAAN	YA	TIDAK
1.	Tersedia tempat cuci tangan, sabun, dan lap kering		√
2.	Tersedia tempat cuci peralatan makan dan minum minimal 2 wadah, air mengalir, dan sabun.		√
3.	Tersedia tempat menyimpan peralatan makan dan minum bebas dari pencemaran	√	
4.	Tersedia tempat menyimpan bahan makanan		√
5.	Tersedia tempat menyimpan makanan jadi sebelum disajikan yang tertutup		√
6.	Terdapat meja atau tempat untuk pengolahan atau persiapan makanan yang permanen dengan permukaan halus, tidak bercelah, dan mudah dibersihkan	√	
7.	Makanan yang disajikan dalam kemasan harus dalam keadaan baik dan tidak kadaluwarsa	√	
8.	Makanan camilan terpisah dengan makanan sepinggan	√	
9.	Air yang digunakan untuk membuat minuman harus dimasak sampai mendidih		√
10.	Tempat penyajian harus selalu tertutup		√
11.	Pembungkus atau penutup yang digunakan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan		√
12.	Tidak menggunakan kembali peralatan yang dirancang untuk sekali pakai		√
13.	Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan sabun	√	
14.	Peralatan yang sudah bersih disimpan di tempat yang bebas pencemaran	√	
15.	Ruang pengolahan selalu dalam keadaan bersih dan terpisah dari ruang penyajian dan ruang makan	√	
16.	Terdapat lampu yang cukup terang sehingga tenaga penjamah dapat mengerjakan tugasnya dengan baik, teliti, dan nyaman	√	
17.	Sebaiknya di atas kompor untuk memasak makanan dilengkapi dengan cerobong asap (<i>smoke hood</i>)		√
18.	Lokasi kantin minimal berjarak ±20meter dari tempat pembuangan sampah sementara		√
19.	Lantai kedap air, rata, halus tetapi tidak licin	√	
20.	Dinding kedap air, rata, halus, berwarna terang, tahan lama, kuat, tidak mudah mengelupas sehingga mudah dibersihkan	√	
21.	Langit terbuat dari bahan tahan lama, tidak bocor, tidak berlubang, dan tidak mudah mengelupas, mudah dibersihkan		√

Checklist Dirujuk Pada:

KEPMENKES 942/MENKES/SK/VII/2003

Lampiran 6 Susunan Pengurus Kantin

SUSUNAN PENGURUS KANTIN

SD NEGERI BARENG 03

TAHUN 2019

Penanggung jawab	: Rachmat Suliadi, S.Pd., M.Pd. (Kepala Sekolah)
Ketua	: Siti Fatimah, S.Pd.
Sekretaris	: Tri Andayani
Bendahara	: Eka Dwi Anggraini, S.Pd.

Malang, 07 Januari 2019

Ketua,

Siti Fatimah, S.Pd.

NIP. 196309061984042004

Lampiran 7 Karakteristik Tenaga Penjamah Makanan

No	Kode Responden	Umur (th)	Jenis Kelamin (L/P)	Masa Kerja (Thn)	Tingkat pendidikan
1.	01	61	P	5	SMA
2.	02	39	P	3	SMA
3.	03	37	L	4	SMA
4.	04	21	P	5 bln	SMA
5.	05	25	P	3 bln	SMA
6.	06	55	L	2	SMA

Lampiran 8 Dokumentasi



Bangunan dan Fasilitas Meja Kursi Kantin SDN Bareng 03



Fasilitas Cuci Tangan Untuk Pembeli di Kantin



Penyajian makanan ringan (snack dan gorengan)



Persiapan dan penyajian makanan berat



Proses persiapan minuman



Proses pengolahan gorengan



Langit–langit kantin



Sertifikat Penyuluhan salah satu tenaga penjamah di Kantin SDN Bareng 03