

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Permohonan Izin Penelitian

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG
Jl. Besar Ijen No.77C Malang 65112, Telp. (0341) 566075, 571388, Fax. (0341) 556746
Website: <http://www.poltekkes-malang.ac.id> E-mail: direktorat@poltekkes-malang.ac.id



Nomor : DP.02.01/F.XXI.17/ 0102 /2024 Malang, 11 Januari 2024
Lampiran : -
Perihal : Surat Permohonan Ijin Pengambilan Data
Dalam Memenuhi Penyusunan Tugas Akhir KTI

Kepada Yth.
Pemilik Usaha Katering Dapur Naraya
Di
Tempat

Dalam rangka pemenuhan Tugas Akhir Karya Tulis Ilmiah, bersama ini kami hadapkan Nazilatul Rohmah.(NIM.P17110211023) mahasiswa Program Studi D3 Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Mahasiswa yang bersangkutan dapat diijinkan untuk melakukan Ijin Pengambilan Data, pada:

Tanggal : 05 Januari 2024
Waktu : 08.00 – selesai
Tempat : Usaha Katering Dapur Naraya

Dengan judul :
Penilaian Keamanan Pangan menggunakan Metode Skor Keamanan Pangan pada Usaha Katering Dapur Naraya di Kabupaten Lumajang.

Data yang diambil :
1. Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan
2. Higiene Pemasak
3. Pengolahan Bahan Makanan
4. Distribusi Makanan

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

Ketua Jurusan Gizi

NIP. 196610451989031001

- Kampus Utama : Jalan Besar Ijen No. 77 c Malang. 65112. Telepon (0341) 566075, 571388
- Kampus I : Jalan Srikoyo 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. Wahid Hasyim No. 64 B Kediri. Telepon (0354) 773095
- Kampus V : Jalan Dr. Soetomo No. 5 Trenggalek Telp (0355) 791293
- Kampus VI : Jalan Dr. Cipto Mangunkusumo No. 82A Ponorogo Telp (0352) 461792



Lampiran 2. Formulir Skor Keamanan Pangan

Formulir Skor Keamanan Pangan

No	Komponen & Sub Komponen	Nilai	
		(1)	(2)
A.	Pemilihan dan Penyimpanan Bahan makanan (PPB)		
1. *	Bahan makanan yang digunakan masih segar	1	0
2.	Bahan makanan yang digunakan tidak rusak	3	0
3.	Bahan makanan yang digunakan tidak busuk	3	0
4.	Tidak menggunakan wadah/kotak bekas pupuk atau pestisida untuk menyimpan dan membawa bm	3	0
5.	Bahan makanan disimpan jauh dari bahan beracun/berbahaya	3	0
6.*	Bahan makanan disimpan pada tempat tertutup	3	0
7.	Bahan makanan disimpan pada tempat bersih	3	0
8.	Bahan makanan disimpan pada tempat yang tidak terkena sinar matahari langsung	3	0
Jumlah Nilai Maksimum Untuk PPB		22	
B.	Higiene Pemasak (HGP)		
1.	Pemasak harus berbadan sehat	3	0
2.	Pemasak harus berpakaian bersih	3	0
3.*	Pemasak memakai tutup kepala selama memasak	1	0
4.*	Pemasak memakai alas kaki selama memasak	1	0
5.	Mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak	3	0
6.*	Mencuci tangan menggunakan sabun sesudah dari WC (buang air)	3	0
7.	Ketika bersin tidak menghadap ke makanan	3	0
8.	Kuku pemasak selalu bersih dan tidak panjang	3	0
Jumlah Nilai Maksimum Untuk HGP		20	
C.	Pengolahan Bahan Makanan (PBM)		
1.	Peralatan memasak yang digunakan harus bersih dan kering	3	0
2.*	Peralatan memasak harus dicuci sebelum dan sesudah dipakai memasak	3	0
3.*	Peralatan memasak dikeringkan terlebih dahulu setelah dicuci	3	0
4.	Peralatan memasak disimpan di tempat yang bersih	3	0
5.	Peralatan memasak disimpan di tempat yang jauh dari bahan beracun atau bahan berbahaya	3	0
6.	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan bersih	3	0
7.*	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan kering	3	0
8.*	Dapur tempat memasak harus mempunyai ventilasi yang cukup	3	0

9.	Dapur terletak jauh dari kandang ternak	3	0
10.*	Selalu tersedia air bersih dalam wadah tertutup	3	0
11.*	Di dapur tersedia tempat sampah yang tertutup	2	0
12.*	Pembuangan air limbah harus lancar	3	0
13.	Bahan beracun/berbahaya tidak boleh disimpan di dapur	3	0
14.*	Jarak tempat memasak ke tempat distribusi (sekolah) tidak lebih dari satu jam	3	0
15.	Pisau dan telenan yang digunakan harus bersih	3	0
16.*	Bagian makanan yang tidak dimakan tidak ikut dimasak	3	0
17.	Bahan makanan dicuci dengan air bersih	3	0
18.	Meracik/membuat adonan menggunakan alat yang bersih	3	0
19.*	Adonan/bahan makanan yang telah diracik harus segera dimasak	3	0
20.*	Makanan segera diangkat setelah matang	3	0
21.	Makanan yang telah matang ditempatkan pada wadah bersih dan terhindar dari debu dan serangga	3	0
22.*	Makanan tidak dibungkus dengan menggunakan pembungkus dari kertas koran dan kertas ketikan	1	0
23.	Makanan dibungkus dengan pembungkus yang bersih, tidak menggunakan bekas pembungkus bahan beracun	3	0
24.*	Memegang makanan yang telah matang menggunakan sendok, garpu, alat penjepit, sarung tangan	3	0
25.	Tidak menyimpan makanan matang lebih dari 4 jam, terutama makanan berkuah dan bersantan	3	0
26.	Untuk makanan goreng, minyak goreng tidak boleh digunakan jika sudah berwarna coklat tua, atau sudah dipakai setelah 4 kali	3	0
27.	Untuk makanan basah, merebus dan mengukus makanan dalam wadah tertutup	3	0
Jumlah Nilai Maksimum Untuk PBM		74	
D.	Distribusi Makanan (DMP)		
1.	Selama distribusi, makanan ditempatkan dalam wadah tertutup	3	0
2.	Pembawa makanan berpakaian bersih dan mencuci tangan	3	0
3.*	Tangan dicuci dengan sabun sebelum membagikan makanan	1	0
4.	Makanan tidak boleh berlendir, berubah rasa, atau berbau basi sebelum dibagikan	3	0
5.	Makanan ditempatkan dalam tempat yang bersih dan kering	3	0
6.*	Mencuci tangan sebelum makan	3	0

7.*	Makanan tidak dipegang langsung, menggunakan alat untuk memegang makanan saat membagikan	3	0
Jumlah Nilai Maksimum Untuk DMP		19	

Sumber: Mudjajanto (1999)

Keterangan Pengisian Nilai:

(1) → Jika kriteria terpenuhi

(2) → Jika kriteria tidak terpenuhi (0)

(*) → Dapat ditolerir untuk kategori keamanan pangan tertentu

Lampiran 3. Formulir Hasil Skor Keamanan Pangan Katering Dapur Naraya

Formulir Hasil Skor Keamanan Pangan Katering Dapur Naraya

No	Komponen & Sub Komponen	Nilai	
		(1)	(2)
A.	Pemilihan dan Penyimpanan Bahan makanan (PPB)		
1. *	Bahan makanan yang digunakan masih segar	1✓	0
2.	Bahan makanan yang digunakan tidak rusak	3✓	0
3.	Bahan makanan yang digunakan tidak busuk	3✓	0
4.	Tidak menggunakan wadah/kotak bekas pupuk atau pestisida untuk menyimpan dan membawa bm	3✓	0
5.	Bahan makanan disimpan jauh dari bahan beracun/berbahaya	3✓	0
6.*	Bahan makanan disimpan pada tempat tertutup	3✓	0
7.	Bahan makanan disimpan pada tempat bersih	3✓	0
8.	Bahan makanan disimpan pada tempat yang tidak terkena sinar matahari langsung	3✓	0
Jumlah Nilai Maksimum Untuk PPB		22	
B.	Higiene Pemasak (HGP)		
1.	Pemasak harus berbadan sehat	3✓	0
2.	Pemasak harus berpakaian bersih	3✓	0
3.*	Pemasak memakai tutup kepala selama memasak	1	0✓
4.*	Pemasak memakai alas kaki selama memasak	1	0✓
5.	Mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak	3✓	0
6.*	Mencuci tangan menggunakan sabun sesudah dari WC (buang air)	3✓	0
7.	Ketika bersin tidak menghadap ke makanan	3✓	0
8.	Kuku pemasak selalu bersih dan tidak panjang	3✓	0
Jumlah Nilai Maksimum Untuk HGP		18	
C.	Pengolahan Bahan Makanan (PBM)		
1.	Peralatan memasak yang digunakan harus bersih dan kering	3✓	0
2.*	Peralatan memasak harus dicuci sebelum dan sesudah dipakai memasak	3✓	0
3.*	Peralatan memasak dikeringkan terlebih dahulu setelah dicuci	3✓	0
4.	Peralatan memasak disimpan di tempat yang bersih	3✓	0
5.	Peralatan memasak disimpan di tempat yang jauh dari bahan beracun atau bahan berbahaya	3✓	0
6.	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan bersih	3	0✓
7.*	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan kering	3✓	0

8.*	Dapur tempat memasak harus mempunyai ventilasi yang cukup	3✓	0
9.	Dapur terletak jauh dari kandang ternak	3✓	0
10.*	Selalu tersedia air bersih dalam wadah tertutup	3✓	0
11.*	Di dapur tersedia tempat sampah yang tertutup	2	0✓
12.*	Pembuangan air limbah harus lancar	3✓	0
13.	Bahan beracun/berbahaya tidak boleh disimpan di dapur	3✓	0
14.*	Jarak tempat memasak ke tempat distribusi (sekolah) tidak lebih dari satu jam	3✓	0
15.	Pisau dan telenan yang digunakan harus bersih	3✓	0
16.*	Bagian makanan yang tidak dimakan tidak ikut dimasak	3✓	0
17.	Bahan makanan dicuci dengan air bersih	3✓	0
18.	Meracik/membuat adonan menggunakan alat yang bersih	3✓	0
19.*	Adonan/bahan makanan yang telah diracik harus segera dimasak	3✓	0
20.*	Makanan segera diangkat setelah matang	3✓	0
21.	Makanan yang telah matang ditempatkan pada wadah bersih dan terhindar dari debu dan serangga	3✓	0
22.*	Makanan tidak dibungkus dengan menggunakan pembungkus dari kertas koran dan kertas ketikan	1✓	0
23.	Makanan dibungkus dengan pembungkus yang bersih, tidak menggunakan bekas pembungkus bahan beracun	3✓	0
24.*	Memegang makanan yang telah matang menggunakan sendok, garpu, alat penjepit, sarung tangan	3✓	0
25.	Tidak menyimpan makanan matang lebih dari 4 jam, terutama makanan berkuah dan bersantan	3✓	0
26.	Untuk makanan goreng, minyak goreng tidak boleh digunakan jika sudah berwarna coklat tua, atau sudah dipakai setelah 4 kali	3✓	0
27.	Untuk makanan basah, merebus dan mengukus makanan dalam wadah tertutup	3✓	0
Jumlah Nilai Maksimum Untuk PBM		69	
D.	Distribusi Makanan (DMP)		
1.	Selama distribusi, makanan ditempatkan dalam wadah tertutup	3✓	0
2.	Pembawa makanan berpakaian bersih dan mencuci tangan	3✓	0
3.*	Tangan dicuci dengan sabun sebelum membagikan makanan	1✓	0
4.	Makanan tidak boleh berlendir, berubah rasa, atau berbau basi sebelum dibagikan	3✓	0

5.	Makanan ditempatkan dalam tempat yang bersih dan kering	3✓	0
6.*	Mencuci tangan sebelum makan	3✓	0
7.*	Makanan tidak dipegang langsung, menggunakan alat untuk memegang makanan saat membagikan	3✓	0
Jumlah Nilai Maksimum Untuk DMP		19	

Sumber: Mudjajanto (1999)

Keterangan Pengisian Nilai:

(3) → Jika kriteria terpenuhi

(4) → Jika kriteria tidak terpenuhi (0)

(*) → Dapat ditolerir untuk kategori keamanan pangan tertentu

Lampiran 4. Dokumentasi Katering Dapur Naraya



Gambar 1. Tempat Penyimpanan Alat Masak



Gambar 2. Tempat Pencucian Alat Masak



Gambar 3. Proses Pengolahan Makanan



Gambar 4. Makanan yang Telah Matang



Gambar 5. Kegiatan Proses Pengemasan Makanan Katering



Gambar 6. Contoh Packing Makanan Katering Sebelum Pendistribusian



Gambar 7. Contoh Penyajian Makanan Katering Dapur Naraya