

LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Skor Keamanan Pangan Catering Dininas

NO	KOMPONEN & SUB KOMPONEN	NILAI	
		(1)	(2)
A.	PEMILIHAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN (PPB)		
1.	Bahan makanan yang digunakan masih segar	1	1
2.	Bahan makanan yang digunakan tidak rusak	3	3
3.	Bahan makanan yang digunakan tidak busuk	3	3
4.	Tidak menggunakan wadah / kotak bekas pupuk atau pestisida untuk menyimpan dan membawa bm	3	3
5.	Bahan makanan disimpan jauh dari bahan beracun / berbahaya	3	3
6.	Bahan makanan disimpan pada tempat tertutup	3	3
7.	Bahan makanan disimpan pada tempat bersih	3	3
8.	Bahan makanan disimpan pada tempat yang tidak terkena sinar matahari langsung	3	3
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK PPB	22	22
B.	HIGIENE PEMASAK (HGP)		
1.	Pemasak harus berbadan sehat	3	3
2.	Pemasak harus berpakaian bersih	3	3
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	3
6.	Mencuci tangan menggunakan sabun sesudah dari WC (buang air)	3	3
7.	Ketika bersin tidak menghadap ke makanan	3	3
8.	Kuku pemasak selalu bersih dan tidak panjang	3	3
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK HGP	20	18
C.	PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN (PBM)		
1.	Peralatan memasak yang digunakan harus bersih dan kering	3	3
2.	Peralatan memasak harus dicuci sebelum dan sesudah dipakai memasak	3	3
3.	Peralatan memasak dikeringkan terlebih dahulu setelah dicuci	3	3
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	3
6.	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan bersih	3	3
7.	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan kering	3	3
8.	Dapur tempat memasak harus mempunyai ventilasi yang cukup	3	3
9.	Dapur terletak jauh dari kandang ternak	3	3
10.	Selalu tersedia air bersih dalam wadah tertutup	3	3
11.	Di dapur tersedia tempat sampah yang tertutup	2	0
12.	Pembuangan air limbah harus lancar	3	3
13.	Bahan beracun / berbahaya tidak boleh disimpan di dapur	3	3

14.	Jarak tempat memasak ke tempat distribusi (sekolah) tidak lebih dari satu jam	3	3
15.	Pisau dan talenan yang digunakan harus bersih	3	3
16.	Bagian makanan yang tidak dimakan tidak ikut dimasak	3	3
17.	Bahan makanan dicuci dengan air bersih	3	3
18.	Meracik / membuat adonan menggunakan alat yang bersih	3	3
19.	Adonan / bahan makanan yang telah diracik harus segera di masak	3	3
20.	Makanan segera diangkat setelah matang	2	2
21.	Makanan yang telah matang ditempatkan pada wadah bersih dan terhindar dari debu dan serangga	3	3
22.	Makanan tidak dibungkus dengan menggunakan pembungkus dari kertas koran dan kertas ketikan	1	1
23.	Makanan dibungkus dgn pembungkus yg bersih, tidak menggunakan bekas pembungkus bahan beracun	3	3
24.	Memegang makanan yang telah matang menggunakan sendok, garpu, alat penjepit, sarung tangan	3	3
25.	Tidak menyimpan makanan yang matang lebih dari 4 jam terutama makanan berkuah dan bersantan	3	3
26.	Untuk makanan goreng, minyak goreng tidak boleh digunakan jika sudah berwarna coklat tua, atau sudah dipakai setelah 4 kali	3	3
27.	Untuk makanan basah, merebus dan mengukus makanan dalam wadah tertutup	3	3
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK PBM	77	72
D.	DISTRIBUSI MAKANAN (DMP)		
1.	Selama distribusi, makanan ditempatkan dalam wadah yang bersih dan tertutup	3	3
2.	Pembawa makanan berpakaian bersih dan mencuci tangan	3	0
3.	Tangan dicuci dengan sabun sebelum membagikan makanan	1	1
4.	Makanan tidak boleh berlendir, berubah rasa, atau berbau basi sebelum dibagikan	3	3
5.	Makanan ditempatkan dalam tempat yang bersih dan kering	3	3
6.	Mencuci tangan sebelum makan	3	3
7.	Makanan tidak dipegang langsung, menggunakan alat untuk memegang makanan saat membagikan	3	3
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK DMP	19	16

Sumber : Mudjajanto, 1999

Keterangan :

(1) → Nilai maksimal jika kriteria terpenuhi

(2) → Nilai, jika kriteria tidak terpenuhi (diberi nilai 0)

Lampiran 2. Surat 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/ 3491 /2023 Malang, 27 Desember 2023
Lampiran : -
Perihal : Surat Permohonan Ijin Pengambilan Data
Dalam Memenuhi Penyusunan Tugas Akhir KTI

Kepada Yth.

Pemilik Katering Dininas, Griya Nieuw Singhasari G2
Candirenggo, Singosari Kabupaten Malang
Di

Tempat

Dalam rangka pemenuhan Tugas Akhir Karya Tulis Ilmiah, bersama ini kami hadapkan Sofia Fadilla Putri . (NIM.P17110214108) mahasiswa Program Studi D3 Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Mahasiswa yang bersangkutan dapat diijinkan untuk melakukan Ijin Pengambilan Data, pada:

Tanggal : 13 sd 19 Januari 2024
Waktu : 08.00 – selesai
Tempat : Katering Dininas, Griya Nieuw Singhasari G2
Candirenggo, Singosari Kabupaten Malang

Dengan judul :
Penilaian Skor Keamanan Pangan di Katering Dininas berdasarkan Metode Skor Keamanan Pangan.

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

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



Ketua Jurusan Gizi

Ibnu Fajar, KM. M.Kes.,RD
0810181989031001

- 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 Biltar. Telepon (0342) 801043
- Kampus IV : Jalan KH. Wakhid 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 3. Daftar Pertanyaan Wawancara

PERTANYAAN UNTUK PEMILIK CATERING DININAS

1. Kapan catering ini mulai didirikan?
2. Siapa saja pengelola catering ini pada awal didirikan?
3. Mengapa memberi nama catering dininas, apa ada artinya?
4. Dimana alamat catering ini?
5. Kapan jam buka dan tutup catering ini?
6. Berapa jumlah karyawan?
7. Bagaimana pembagian tugas pada karyawan?
8. Apa saja jenis produk yang ditawarkan dan berapa harga tiap produk?
9. Apa setiap hari selalu ada pesanan?
10. Berapa rata rata porsi dalam sehari yang dilayani?
11. Apakah catering ini dipromosikan?

Lampiran 4. Dokumentasi Kegiatan Penyelenggaraan Makanan di Catering Dininas



Gambar 1. Penyimpanan alat masak



Gambar 2. Penyimpanan bahan makanan



Gambar 3. Pengolahan bahan makanan



Gambar 4. Pemorsian Makanan



Gambar 5. Penyajian Makanan