

# LAMPIRAN

## Lampiran 1. Surat izin penelitian oleh poltekkes kemenkes malang



**Kementerian Kesehatan**  
**Poltekkes Malang**

Jl. Besar Ijen No.77C Malang 65112  
(0341) 566075, 571388, Fax. (0341) 556746  
<http://www.poltekkes-malang.ac.id>

Nomor : DP.02.01/F.XXI.17/ 3900 /2024 Malang, 13 Desember 2024  
Lampiran : -  
Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian  
Dalam Memenuhi Penyusunan Tugas Akhir KTI

Kepada Yth.  
Direktur RSUD Dr. Harjono Ponorogo  
Di  
Tempat

Dalam rangka pemenuhan Tugas Akhir Karya Tulis Ilmiah, bersama ini kami hadapkan Rifda Izzata Ramadhina, (NIM.P17110223073) Mahasiswa Program Studi D3 Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Malang. Mahasiswa yang bersangkutan dapat diijinkan untuk melakukan Penelitian, pada:

Tanggal : 05 sd 31 Agustus 2024  
Waktu : 08.00 – selesai  
Tempat : RSUD Dr. Harjono Ponorogo

Dengan judul :  
Gambaran penerapan kelaikan Higiene Sanitasi pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Harjono Ponorogo tahun 2024

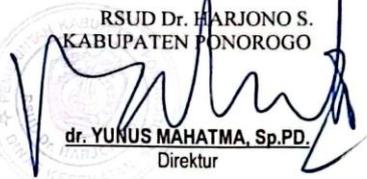
Data yang diambil :  
Kelaikan Higiene Sanitasi penyelenggaraan makanan dan perilaku penjamah makanan.

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



Tembusan disampaikan kepada Yth :  
1. Kepala Diklat RSUD Dr. Harjono Ponorogo  
2. Kepala Instalasi Gizi RSUD Dr. Harjono Ponorogo

## Lampiran 2. Surat izin persetujuan rumah sakit Dr. Harjono S. Ponorogo

	<p><b>PEMERINTAH KABUPATEN PONOROGO</b>  <b>DINAS KESEHATAN</b>  <b>RUMAH SAKIT UMUM DAERAH Dr. HARJONO S</b>          Jalan Ponorogo-Pacitan, Ponorogo, Jawa Timur 63419 Telepon 0352-481218          481218, 489136, Faksimile 0352-485051          Laman: rsudharjono.ponorogo.go.id, Pos-el: rsudharjono@ponorogo.go.id</p>	
Tanggal, 10 Desember 2024		
Nomor : 800.2.2.6/KH/ 1138 /405.09.01/2024 Sifat : Biasa Lampiran : - Perihal : Jawaban Permohonan : <u>Ijin Data Awal</u>	Kepada Yth. Kaprodi D-3 Gizi Poltekkes Kemenkes Malang di <b><u>MALANG</u></b>	
<p>Menindak lanjuti surat dari Kaprodi D-3 Gizi Poltekkes Kemenkes Malang dengan Nomor : DP.02.01/F.XXI.17/3900/2024 Tanggal 13 Desember 2024 perihal permohonan ijin pengambilan data awal. Sehubungan dengan hal tersebut, kami dapat memberikan ijin pengambilan data awal kepada :</p>		
Nama  Prodi  Lama Penelitian  Judul Penelitian	: RIFDA IZZATA RAMADHINA Mhs. Poltekkes Kemenkes Malang  : D- 3 Gizi  : 2 (dua) bulan sejak dikeluarkan rekomendasi  : <b>"GAMBARAN PENERAPAN KELAIKAN HIGIENE SANITASI PADA          PENYELENGGARAAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD Dr.          HARJONO S PONOROGO"</b>	
<p>Dengan catatan tidak mengganggu pelayanan RSUD Dr. Harjono S. Kabupaten Ponorogo dan perlu diinformasikan bahwa sebelum melaksanakan pengambilan Data Awal, kami mohon menyelesaikan administrasi sebesar Rp75.000,- sesuai dengan peraturan Bupati Nomor 72 Tahun 2024.</p> <p>Demikian untuk menjadikan periksa dan atas perhatiannya kami sampaikan terima kasih.</p>		
<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>RSUD Dr. HARJONO S. KABUPATEN PONOROGO</p>  <p><b>dr. YUNUS MAHATMA, Sp.PD.</b> Direktur</p> </div> </div>		
<p><b><u>Tembusan disampaikan kepada :</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wadir Pelayanan RSUD Dr. Harjono S Kab. Ponorogo</li> <li>2. Wadir Administrasi RSUD Dr. Harjono S Kab. Ponorogo</li> <li>3. Ka. Bag Penunjang Medis RSUD Dr. Harjono S Kab. Ponorogo</li> <li>4. Ka. Tim Rekam Medis &amp; Infokes RSUD Dr. Harjono S Kab. Ponorogo</li> <li>5. Ka. Inst. Diklat RSUD Dr. Harjono S Kab. Ponorogo</li> <li>6. KEPK RSUD Dr. Harjono S Kab. Ponorogo</li> <li>7. Arsip</li> </ol>		

**Lampiran 3. Formulir uji kelayakan higiene dan sanitasi jasa boga**

**FORMULIR UJI KELAIKAN FISIK  
UNTUK HIGIENE SANITASI MAKANAN JASABOGA  
(PERMENKES RI, NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011)**

---

Nama Institusi : RSUD Dr.Harjono S. Ponorogo  
 Alamat Perusahaan : Jl. Laksamana Yos Sudarso, Segading, Pakuden, Kec.  
 Ponorogo, Kabupaten Ponorogo, Jawa Timur 63419  
 Nama Pemeriksa : Rifda Izzata Ramadhina  
 Tanggal Penilaian : 21 Agustus 2024

---

NO.	URAIAN	BOBOT	SKOR
<b>LOKASI, BANGUNAN, FASILITAS</b>			
1.	Halaman bersih, rapi, kering dan berjarak sedikitnya 500 m dari sarang lalat/tempat pembuangan sampah, serta tidak tercium bau busuk atau bau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran	1	1
2.	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa	1	1
3.	Lantai rapat air, kering, terpelihara dan mudah dibersihkan	1	1
4.	Dinding, langit-langit dan perlengkapannya dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu	1	1
5.	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter	1	0
6.	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka ke dua arah dan dipasang alat menahan lalat dan bau-bauan. Pintu dapur yang berhubungan keluar, membuka kearah luar	1	0
<b>PENCAHAYAAN</b>			
7.	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja	1	1

<b>NO.</b>	<b>URAIAN</b>	<b>BOBOT</b>	<b>SKOR</b>
<b>PENGHAWAAN</b>			
8.	Ruangan kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga diperoleh kenyamanan dan sirkulasi udara	1	1
<b>AIR BERSIH</b>			
9.	Sumber air bersih yang aman, jumlahnya cukup dan air bertekanan	5	5
<b>AIR KOTOR</b>			
10.	Pembuangan air kotor dari dapur, kamar mandi, WC dan air hujan lancar, bak dan kering sekitar	1	1
<b>FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET</b>			
11.	Cukup jumlah, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan	3	2
<b>PEMBUANGAN SAMPAH</b>			
12.	Tersedia bak/long sampah yang cukup untuk menampung sampah, dibuat anti lalat, tikus, dan dilapisi kantong plastic yang selalu diangkat setiap kali penuh	2	2
<b>RUANGAN PENGOLAHAN MAKANAN</b>			
13.	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan yang terpisah dari tempat tidur atau tempat mencuci pakaian	1	1
14.	Keadaan rungan bersih dari barang yang tidak berguna. Barang tersebut disimpan rapi di gudang	1	1
<b>KARYAWAN</b>			
15.	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit infeksi, penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA)	5	5
16.	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis	5	5
17.	Pakaian kerja dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan	1	0
<b>MAKANAN</b>			
18.	Sumbernya, keutuhan dan tidak tusak	5	5

<b>NO.</b>	<b>URAIAN</b>	<b>BOBOT</b>	<b>SKOR</b>
19.	Bahan yang terolah dalam wadah/kemasan asli, terdaftar, berlabel, tidak kadaluarsa	1	1
<b>PERLINDUNGAN MAKANAN</b>			
20.	Penanganan makanan yang potensi bahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan, peracikan, persiapan, penyajian dan pengangkutan makanan, serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak (thawing)	5	5
21.	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang	4	4
<b>PERALATAN MAKAN DAN MASAK</b>			
22.	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaannya	2	1
23.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang	2	2
24.	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan	5	5
25.	Bahan racun atau pestisida disimpan tersendiri ditempat yang aman, terlindung, menggunakan label/tanda yang jelas untuk digunakan	5	5
26.	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya	4	4
<b>JUMLAH</b>		<b>65</b>	<b>60</b>
<b>KHUSUS GOLONGAN A.1.</b>			
27.	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur	1	1
28.	Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas)	4	4
<b>JUMLAH</b>		<b>70</b>	<b>65</b>
<b>KHUSUS GOLONGAN A.2.</b>			
29.	Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuangan asap	1	1

<b>NO.</b>	<b>URAIAN</b>	<b>BOBOT</b>	<b>SKOR</b>
30.	Fasilitas pencucian dilengkapi dengan 3 (tiga) bak pencuci	2	2
31.	Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan tempat penyimpanan pakaian (loker)	1	1
<b>JUMLAH</b>		<b>74</b>	<b>69</b>
<b>KHUSUS GOLONGAN A.3.</b>			
32.	Saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan grease trap	1	1
33.	Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang	1	1
34.	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu – 5°C dilengkapi dengan thermometer pengontrol	4	4
35.	Tersedia kendaraan pengangkut makanan yang khusus	3	3
<b>JUMLAH</b>		<b>83</b>	<b>78</b>
<b>KHUSUS GOLONGAN B</b>			
36.	Sudut lantai dan dinding konus	1	0
37.	Tersedia ruang belajar	1	0
38.	Alat pembuang asap dilengkapi filter	1	1
39.	Dilengkapi dengan saluran air panas untuk pencucian	2	2
40.	Lemari pendingin dapat mencapai suhu – 10°C	4	4
<b>JUMLAH</b>		<b>92</b>	<b>85</b>

#### Lampiran 4. Formulir penilaian perilaku penjamah makanan

**FORMULIR PENILAIAN PERILAKU PENJAMAH  
UNTUK HIGIENE SANITASI MAKANAN JASABOGA  
(PERMENKES RI, NOMOR 02/MENKES/PER/VI/2023)**

---

Nama Institusi : RSUD Dr.Harjono S. Ponorogo  
 Alamat Perusahaan : Jl. Laksamana Yos Sudarso, Segading, Pakuden, Kec.  
 Ponorogo, Kabupaten Ponorogo, Jawa Timur 63419  
 Nama Pemeriksa : Rifda Izzata Ramadhina  
 Tanggal Penilaian : 21 Agustus 2024

---

Rata-Rata Uraian Koesioner Perilaku Penjamah Makanan  
Pengamatan (21 Agustus 2024)

No	Komponen	Sesuai		Tidak Sesuai	
		n	%	n	%
1.	Harus sehat dan bebas dari penyakit menular (contohnya diare, demam tifoid/ tifus, hepatitis A, dan lain-lain).	16	100%	0	0%
2.	Menggunakan perlengkapan pelindung (celemek, masker dan tutup kepala) dan alas kaki/ sepatu tertutup, terbuat dari bahan yang kuat dan tidak licin serta menutup luka tangan (jika ada) dengan penutup tahan air dan kondisi bersih.	11	69%	5	44%
3.	Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja.	3	19%	13	81%
4.	Berkuku pendek, bersih tidak memakai pewarna kuku.	16	100%	0	0%
5.	Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	16	100%	0	0%
6.	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lain-lain) ketika mengolah pangan.	10	63%	6	38%

No	Komponen	Sesuai		Tidak Sesuai	
		n	%	n	%
7.	Tidak merokok, bersin, meludah, batuk, dan mengunyah makanan saat mengolah pangan.	14	88%	2	13%
8.	Tidak menangani pangan setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa melakukan cuci tangan atau penggunaan <i>sanitizer</i> terlebih dahulu.	16	100%	0%	0%
9.	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contohnya sendok, penjepit makanan).	16	100%	0%	0%
10.	Setelah mencuci tangan tidak mengeringkannya dengan celemek atau pakaian kerja	2	13%	14	88%

Keterangan: (n = Jumlah responden)

**Lampiran 5. Dokumentasi kegiatan**



(Ruang Pengolahan Makanan)



(Ruang Ganti Pegawai)



Grease Trap (Penyaringan Limbah Cair)



(Tempat Sampah Dapur)



(Pembersihan Dapur secara Berkala)



(Penyimpanan Lauk Hewani)