

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Permohonan Penelitian



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Malang

Jl. Besar Ijen No 17C Malang 65117
(0341) 566075, 571388, Fax (0341) 556746
<http://www.poltekkes.malang.ac.id>

Nomor DP.02.01/F.XXI.17/3150/2024 Malang, 15 Agustus 2024
Lampiran : -
Penhal Surat Permohonan Ijin Penelitian
Dalam Pemenuhan Tugas Akhir Penyusunan Skripsi

Kepada Yth.
Direktur RST Tk. II dr. Soepraoen Malang
Di
Tempat

Dalam rangka pemenuhan tugas akhir Penyusunan Skripsi, maka bersama ini kami hadapkan Febi Nurlaila. (NIM.P17111211029) Mahasiswa Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang untuk melaksanakan Izin Penelitian, pada:

Tanggal : 19 Agustus s/d 30 September 2024
Waktu : 08.00 – selesai
Tempat : RST Tk. II dr. Soepraoen Malang

Dengan judul :
Penyusunan Rancangan Sistem Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) pada Formula Blenderized Hospital Made di RST Tk.II dr. Soepraoen Malang.

Data yang diambil :
1. Data Gambaran umum penyelenggaraan makanan enteral
2. Data kelaikan hygiene sanitasi
3. Data kualitas mikrobiologi
4. Data alur penyelenggaraan makanan enteral
5. Data lain yang diperlukan untuk kebutuhan penelitian

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



Ketua Jurusan Gizi,

Ibnu Fajar, SKM, M.Kes, RD
0181989031001

Tembusan disampaikan kepada Yth :
1. Kepala Diklat RST Tk II dr. Soepraoen Malang
2. Kepala Instalasi Gizi RST Tk II dr. Soepraoen Malang

Lampiran 2. Surat Izin Penelitian

KESEHATAN DAERAH MILITER V/ BRAWIJAYA
RUMAH SAKIT Tk. II dr. SOEPRAOEN

Malang, 12 September 2024

Nomor : B/ 1377 /IX/2024
Klasifikasi : Biasa
Lampiran : -
Perihal : Jawaban Permohonan Ijin Penelitian
a.n Febi Nurlaila NIM P17111211029

Kepada

Yth. Ketua Jurusan Gizi
Poltekkes Kemenkes
Malang

di

Tempat

1. Berdasarkan surat Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang Nomor Dp.02.01/F.XXI.17/3150/2024 tanggal 15 Agustus 2024 tentang Surat Permohonan Ijin Penelitian dalam Pemenuhan Tugas Akhir Penyusunan Skripsi.

2. Sehubungan dasar di atas, dengan ini Mahasiswa Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang a.n. Febi Nurlaila NIM P17111211029 dengan judul penelitian "**Penyusunan Rancangan Sistem Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) pada Formula Blenderized Hospital Made di RST Tk. II dr. Soepraoen**" tmt Penelitian September 2024 s.d Selesai, dapat melaksanakan penelitian dengan ketentuan sebagai berikut:

- Peneliti/Enumerator wajib mentaati ketentuan Etik Penelitian Kesehatan yang berlaku selama penelitian.
- Peneliti/Enumerator wajib melakukan proses pengumpulan data secara online menggunakan aplikasi google form atau wawancara video selama melaksanakan kegiatan penelitian.
- Peneliti/Enumerator wajib lapor kepada supervisi area penelitian yang ditunjuk, sebelum dan setelah kegiatan penelitian.
- Peneliti wajib mempresentasikan hasil penelitian di hadapan tim penelaah hasil penelitian Rumkit Tk.II dr. Soepraoen sebelum laporannya dipublikasikan dengan aplikasi zoom meeting atau google meet.
- Peneliti wajib menyerahkan laporan resmi hasil penelitian ke Seksi Litbangkes Rumkit Tk.II dr. Soepraoen (dalam bentuk Hardcopy dan Data digital/CD).
- Hal yang bersifat teknis dan administrasi agar dikoordinasikan dengan Seksi Litbangkes Rumkit Tk.II dr. Soepraoen.

3. Demikian mohon dimaklumi.



Kepala Rumah Sakit Tk. II dr. Soepraoen,

dr. Zainal Alim, Sp. OG

Kolonel Ckm NRP 11930096830469

Tembusan :

- Kabid Diklat dan Litbangkes Rumkit Tk. II dr. Soepraoen
- Kainstal Jangwat Rumkit Tk. II dr. Soepraoen

Lampiran 3. Surat Permohonan Menjadi Informan

SURAT PERMOHONAN MENJADI INFORMAN

Kepada

Yth: Bapak/Ibu/Sdr/i Calon Informan

Di Tempat

Dengan hormat, Saya yang bertanda tangan dibawah ini, mahasiswa Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.

Nama : FEBI NURLAILA

NIM : P17111211029

Akan mengadakan penelitian dengan judul “Penyusunan Sistem *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) pada Formula *Blenderized Hospital Made* di RST Tk. II dr. Soepraoen Malang”. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan tidak akan menimbulkan akibat buruk bagi Bapak/Ibu/Sdr/i sebagai informan. Kerahasiaan informasi yang diberikan akan dijaga dan hanya digunakan untuk tujuan penelitian.

Apabila Bapak/Ibu/Sdr/i menyetujui, maka dengan ini saya memohon kesediaan untuk menandatangani surat persetujuan dan menjawab pertanyaan-pertanyaan yang saya ajukan dalam proses wawancara.

Atas perhatian Bapak/Ibu/Sdr/i sebagai informan, saya ucapkan terima kasih.

Hormat saya

Peneliti,



FEBI NURLAILA

Lampiran 4. Surat Persetujuan Menjadi Informan

SURAT PERSETUJUAN MENJADI INFORMAN

Setelah mendapatkan penjelasan mengenai tujuan, manfaat dan prosedur penelitian tersebut, saya yang bertanda tangan dibawah ini

Nama : MUNING SAPUTRANTI
Jabatan : KOORDINATOR PRODUKSI

Dengan ini menyatakan bahwa saya bersedia secara sukarela untuk berpartisipasi sebagai informan yang akan memberikan informasi dan menjawab semua pertanyaan, serta saya memahami betul bahwa penelitian ini akan menjamin dan menghormati hak-hak saya selama penelitian. Peneliti juga memenuhi hak-hak saya dengan memberikan jaminan kerahasiaan terhadap seluruh informasi yang akan saya sampaikan.

Malang, 6 November 2024

Informan,


(MUNING SAP.)

Lampiran 5. Pedoman Wawancara

PEDOMAN WAWANCARA PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) PADA FORMULA *BLENDERIZED HOSPITAL MADE* DI RST Tk. II dr. SOEPRAOEN MALANG

Hari, tanggal wawancara :

I. IDENTITAS RESPONDEN

1. Nama :
2. Umur :
3. Jenis Kelamin :
4. Alamat :

II. PERTANYAAN WAWANCARA

A. Ahli Gizi Ruangan

1. Bagaimana karakteristik pasien yang diberikan menu enteral *blenderized*?
2. Apakah terdapat ketentuan lama maksimal pasien diberikan menu enteral *blenderized*?
3. Faktor atau indikasi apa yang menjadikan pasien diberikan diet enteral sonde, *blenderized*, ataupun mix formula?

B. Kepala Instalasi Gizi

Input

a) Kebijakan Mutu

1. Apakah telah ada komitmen tertulis terkait HACCP yang menunjukkan bahwa dibuatnya suatu kebijakan terhadap mutu pangan? Jika ada, apakah Tim HACCP oleh RST Tk. II dr. Soepraoen telah dibuat?
2. Apakah selama ini ada sosialisasi tentang kebijakan program HACCP pada karyawan instalasi gizi?

b) Sumber Daya Manusia

1. Bagaimana perekrutan tenaga SDM yang dibutuhkan pada unit instalasi gizi?
 2. Apakah SDM pada instalasi gizi sudah sesuai kebutuhan yang diharapkan?
 3. Apakah selama ini ada pelatihan khusus untuk menunjang penerapan jaminan keamanan pangan? Contohnya pelatihan HACCP?
 4. Menurut anda sudah cukup berpotensikah SDM yang ada di instalasi gizi untuk melaksanakan penerapan suatu jaminan keamanan pangan berupa HACCP?
 5. Menurut Anda apa saja hambatan-hambatan SDM dalam melaksanakan sistem ini? Jika ada, Apa upaya yang dapat dilakukan untuk menanggulangi masalah tersebut?
- c) Struktur Organisasi
1. Adakah struktur organisasi yang menunjukkan garis wewenang di instalasi gizi?
 2. Apakah telah ada struktur organisasi yang tertulis khusus untuk melaksanakan penerapan HACCP Tim HACCP?
 3. Siapa saja yang terlibat dalam pelaksanaan HACCP?
 4. Adakah ketentuan yang jelas mengenai penentuan program kerja dalam pelaksanaan sistem HACCP disetiap bagian yang terkait?
- d) Standar Operasional Prosedur (SOP)
1. Siapakah tim penyusun SOP yang berkaitan dengan proses pengolahan makanan?
 2. Apa saja yang dipertimbangkan dalam pembuatan SOP?
 3. Bagaimana penerapan SOP selama ini?
 4. Apakah SOP yang dibuat sudah mendukung untuk dilaksanakannya suatu penerapan jaminan keamanan pangan?
 5. Apakah selama ini SOP sudah dijalankan dengan baik oleh karyawan unit gizi?
 6. Adakah sanksi yang dikenakan bila ada karyawan yang bekerja tidak sesuai SOP?
 7. Apakah penerapan SOP selama ini pernah mengalami perubahan? Jika ya, jelaskan sebab dari perubahan SOP?

8. Bagaimana SOP pemakaian APD?
9. Bagaimana SOP cuci tangan bagi tenaga penjamah?
10. Bagaimana SOP pencucian alat makan?

Proses

1. Bagaimana periode pelaksanaan pengawasan di instalasi gizi RST Tk. II dr. Soepraoen? Apakah sudah terjadwal rutin?
2. Apakah ada pemberitahuan atau terjadwal saat dilakukan pengawasan?
3. Apa saja bahan makanan yang digunakan untuk membuat formula *blenderized*?
4. Apakah bahan makanan yang digunakan selalu dipastikan sesuai dengan standar spesifikasi bahan yang telah ditentukan?
5. Apakah penyimpanan bahan makanan menggunakan prinsip FIFO dan FEFO?
6. Darimanakah air yang digunakan untuk proses pemasakan?
7. Apakah terdapat ruangan khusus untuk tempat pengolahan makanan enteral?
8. Apakah pengaturan suhu dan waktu pemasakan diperhatikan pada saat proses pengolahan?
9. Apakah semua peralatan masak terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*) dan aman digunakan untuk suhu tinggi?
10. Apakah terdapat uji produk akhir pada setiap menu enteral yang akan disajikan?
11. Bagaimana proses distribusi makanan enteral dari dapur pengolahan hingga dikonsumsi oleh pasien?
12. Bagaimana cara Anda mengatur suhu makanan dari dapur pengolahan hingga dikonsumsi oleh pasien?
13. Apakah dilakukan pemeriksaan kesehatan tenaga kerja secara berkala? Jika ya, kapan pemeriksaan terakhir dilakukan?
14. Apakah tenaga penjamah telah mengikuti pelatihan hygiene, sanitasi dan penanganan keadaan darurat secara berkala?

Output

1. Apa yang Anda lakukan saat menemukan kejadian menyimpang, baik dari bahan makanan ataupun tenaga penjamah?
2. Apakah ada tindak lanjut dari hasil pengawasan (bila mana terdapat kejadian menyimpang yang ditemukan) Jika iya apa bentuk tindak lanjut yang dilakukan?
3. Apakah setiap kejadian menyimpang yang telah dilaporkan kemudian dibuat tindakan perbaikan dipantau penerapannya?
4. Bagaimana menurut Anda pengawasan yang dilakukan oleh pihak RS, dalam hal ini peran supervisor? Apakah sudah cukup sangat membantu?
5. Siapakah yang menjadi supervisor di instalasi gizi RST Tk. II dr. Soepraoen?
6. Menurut bapak/ibu apa yang dimaksud dengan makanan bermutu dirumah sakit?
7. Selama ini, apa saja keluhan dari pasien mengenai makanan yang disajikan?
8. Bagaimana mutu makanan yang selama ini diberikan oleh instalasi gizi?

Lampiran 6. Formulir Penilaian Observasi

**FORM UJI KELAIAKAN FISIK UNTUK HIGIENE SANITASI
MAKANAN JASA BOGA
(PERMENKES RI, NOMOR : 1096/Menkes/PER/VI/2011)**

Nama Institusi :

Alamat Institusi :

Nama Pemeriksa :

Tanggal Penilaian :

NO	URAIAN	BOBOT	SKOR
	LOKASI, BANGUNAN, FASILITAS		
1	Halaman bersih, rapi, kering dan berjarak sedikitnya 500 m dari sarang lalat/tempat pembuangan sampah serta tidak tercium bau busuk/tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran.	1	
2	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna/ barang sisa.	1	
3	Lantai rapat air, kering, terpelihara dan mudah dibersihkan.	1	
4	Dinding,langit-langit dan perlengkapannya dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu.	1	
5	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan yang kedap air setinggi 2m.	1	
6	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah dan dipasang alat menahan lalat dan bau-bauan. Pintu dapur yang berhubungan keluar membuka ke arah luar.	1	
	PENCAHAYAAN		
7	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.	1	
	PENGHAWAAN		
8	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga diperoleh kenyamanan dan sirkulasi udara.	1	
	AIR BERSIH		
9	Sumber air bersih yang aman, jumlahnya cukup dan air bertekanan.	5	
	AIR KOTOR		
10	Pembuangan air kotor dari dapur, kamar mandi, WC dan air hujan, lancar, baik dan kering sekitar.	1	
	FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET		

11	Cukup jumlah, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	3	
12	Tersedia bak/tong sampah yang cukup untuk menampung sampah, dibuat anti lalat, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh.	2	
	RUANG PENGOLAHAN MAKANAN		
13	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan yang terpisah dari tempat tidur/tempat mencuci pakaian.	1	
14	Keadaan ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. Barang tersebut disimpan rapi digudang.	1	
	KARYAWAN		
15	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit infeksi, penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan ISPA.	5	
16	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.	5	
17	Pakaian kerja dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh tanpa perhiasan.	1	
	MAKANAN		
18	Sumbernya, keutuhan dan tidak rusak.	5	
19	Bahan yang terolah dalam wadah/kemasan asli terdaftar, berlabel, tidak kadaluarsa.	1	
	PERLINDUNGAN MAKANAN		
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/throwing.	5	
21	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup/disajikan ulang.	4	
	PERALATAN MAKAN DAN MASAK		
22	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaannya.	2	
23	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2	
24	Proses pencucian tahap mulai pembersihan sisa makanan perendaman, pencucian dan pembilasan.	5	
25	Bahan racun/pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label/tanda yang jelas untuk digunakan.	5	
26	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya.	4	
	JUMLAH	65	
	KHUSUS GOLONGAN A.1.		

27	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur.	1	
28	Tersedia 1 buah lemari es.	4	
KHUSUS GOLONGAN A.2.			
29	Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuangan asap.	1	
30	Fasilitas pencucian dilengkapi dengan 3 bak pencuci.	2	
31	Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan penyimpanan pakaian/loker.	1	
JUMLAH		74	
KHUSUS GOLONGAN A.3.			
32	Saluran penbuangan limbah dapur dilengkapi dengan grease trap (penangkap lemak).	1	
33	Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.	1	
34	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu -5° C dilengkapi dengan thermometer pengontrol.	4	
35	Tersedia kendaraan pengangkut makanan yang khusus.	3	
JUMLAH		83	
KHUSUS GOLONGAN B			
36	Sudut lantai dan dinding konus	1	
37	Tersedia ruang belajar	1	
38	Alat pembuangan asap dilengkapi filter	1	
39	Dilengkapi saluran air panas untuk pencucian	2	
40	Lemari pendingin dapat mencapai suhu – 10° C	4	
JUMLAH		92	
KHUSUS GOLONGAN C			
41	Ventilasi dilengkapi dengan alat pengatur suhu	1	
42	Air kran bertekanan 15 Psi	2	
43	Lemari penyimpanan dingin tersedia untuk setiap jenis bahan dan dengan suhu sesuai kebutuhan	4	
44	Rak pembawa makanan/alat dilengkapi dengan roda penggerak	1	
JUMLAH		100	
KRITERIA MUTU			

Malang,.....

Pemeriksa,

(.....)

Lampiran 7. Penerapan 12 Langkah HACCP

1. Pembentukan Tim HACCP

No.	Nama	Posisi	Unit Kerja	Kualifikasi	Tugas
1.					
2.					
3.					
dst					

2. Deskripsi Produk

Nama produk	
Komposisi	
Penggunaan produk	
Usia simpan	
dst.	

3. Identifikasi Rencana Penggunaan

Berdasarkan dokumen yang ada di Instalasi Gizi RST Tk. II dr. Soepraoen Malang.

4. Penyusunan Diagram Alir

Penyusunan diagram alir harus memuat semua tahapan dalam operasional produksi. Jika HACCP diterapkan pada suatu proses tertentu, maka harus dipertimbangkan tahapan sebelum dan sesudah proses tersebut.

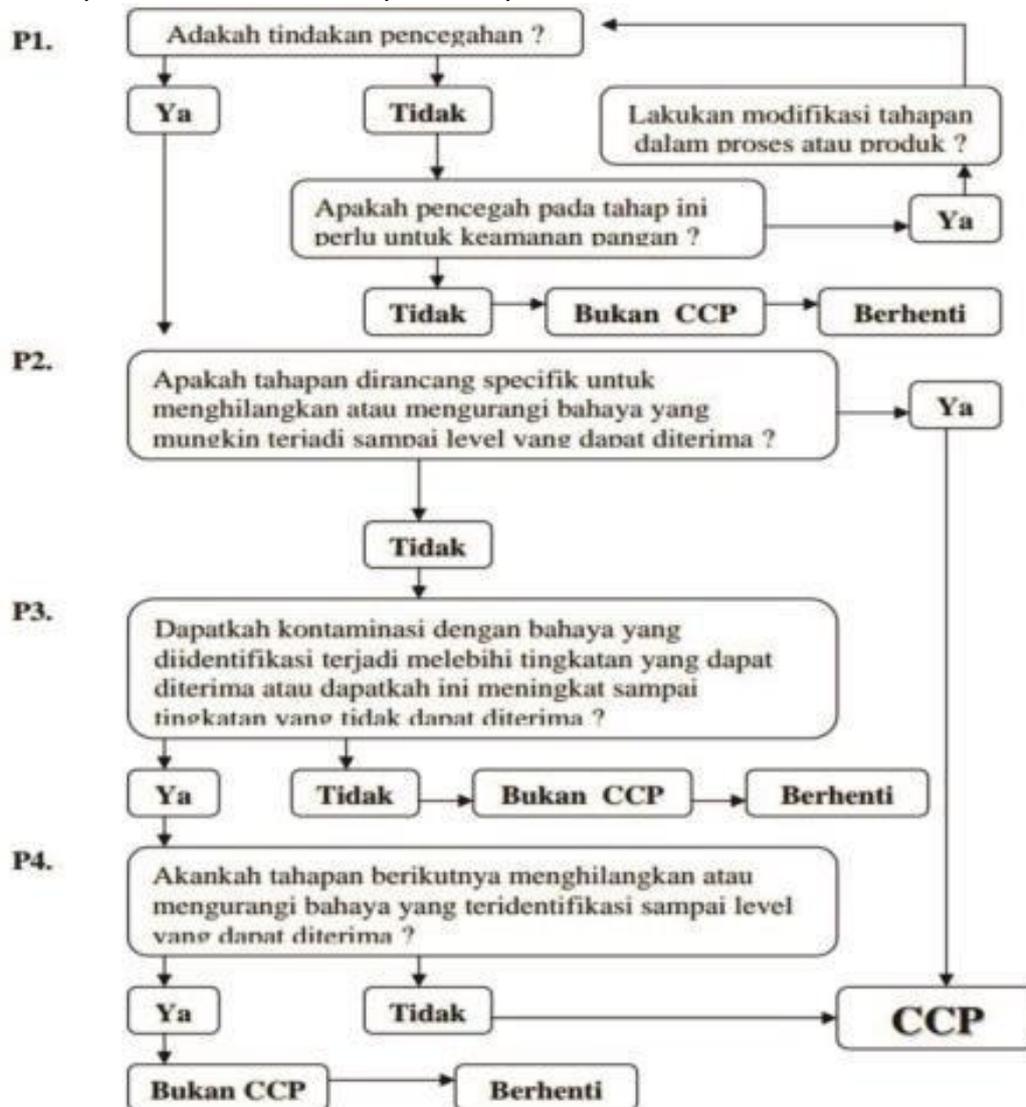
5. Verifikasi Diagram Alir

Berdasarkan dokumen yang ada di Instalasi Gizi RST Tk. II dr. Soepraoen Malang.

6. Prinsip 1. Analisis Bahaya

Tahap	Tipe Bahaya	Jenis Bahaya	Sebab	Analisis Bahaya		
				LH	SV	SF

7. Prinsip 2. Penetapan CCP
Penetapan CCP berdasarkan pohon keputusan



8. Prinsip 3. Penetapan Batas Kritis

CCP	Proses	Batas Kritis

9. Prinsip 4. Penetapan Prosedur Pemantauan

Prosedur monitoring harus menemukan ketidakterkendalian dalam CCP, menetapkan informasi waktu secara ideal untuk tindakan perbaikan yang dilaksanakan untuk mengembalikan pengendalian proses sebelum dilakukan penolakan produk. Data yang diperoleh dari kegiatan monitoring harus dievaluasi oleh petugas yang ditunjuk sesuai dengan pengetahuan dan kewenangannya untuk melaksanakan tindakan perbaikan bila terjadi indikasi.

10. Prinsip 5. Penetapan Tindakan Koreksi

Proses	Jenis	Standar	Tindakan Koreksi

11. Prinsip 6. Penetapan Prosedur Verifikasi

Kegiatan verifikasi terdiri dari empat kegiatan, yaitu validasi HACCP, meninjau hasil pemantauan, pengujian produk, dan auditing.

12. Prinsip 7. Pencatatan dan Dokumentasi

Semua prosedur HACCP harus dicatat dan didokumentasikan.

Contoh dokumentasi:

- Analisis bahaya
- Penentuan CCP
- Penentuan batas kritis

Contoh pencatatan:

- Kegiatan pemantauan CCP
- Penyimpangan dan tindakan perbaikan
- Perubahan pada sistem HACCP
- Contoh lembar kerja HACCP

Lampiran 8. Bahan dan Cara Pembuatan Formula *Blenderized* Berbasis Telur Ayam, Kacang Panjang, dan Kentang

Bahan:

- | | |
|-------------------|---------|
| 1. Beras | 50 g |
| 2. Kentang | 30 g |
| 3. Telur ayam | 1 butir |
| 4. Kacang panjang | 50 g |
| 5. Kaldu tawar | 200 ml |

Cara Membuat:

1. Siapkan semua bahan
2. Potong dan cuci semua bahan (Beras, kentang, kacang panjang)
3. Masak beras di atas panci hingga tekstur menjadi bubur
4. Rebus telur ayam, kentang, dan kacang Panjang
5. Kupas cangkang telur ayam yang telah direbus
6. Campurkan semua bahan ke dalam blender (Bubur nasi, kentang rebus, telur ayam rebus, kacang Panjang rebus, kaldu tawar)
7. Blender sampai halus
8. Jika sudah halus, saring diatas panci
9. Masak bahan yang sudah dihaluskan hingga muncul buih
10. Sajikan dalam cup plastik ukuran 12 oz
11. Lakukan *sealing cup* agar wadah aman dan tertutup rapat
12. Makanan siap didistribusikan

Lampiran 9. Penilaian Laik Higiene Sanitasi

FORM UJI KELAIKAKAN FISIK UNTUK HIGIENE SANITASI MAKANAN JASA BOGA (PERMENKES RI, NOMOR : 1096/Menkes/PER/VI/2011)

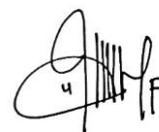
Nama Institusi : RST Tk. II dr. Soepraoen Malang
 Alamat Institusi : Jl. S. Supriadi No. 22, Kec. Sukun, Kota Malang
 Nama Pemeriksa : Febi Nurlaila
 Tanggal Penilaian : Rabu, 6 November 2024

NO	URAIAN	BOBOT	SKOR
	LOKASI, BANGUNAN, FASILITAS		
1	Halaman bersih, rapi, kering dan berjarak sedikitnya 500 m dari sarang lalat/tempat pembuangan sampah serta tidak tercium bau busuk/tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran.	1	1
2	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna/ 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 yang kedap air setinggi 2m.	1	1
6	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah dan dipasang alat menahan lalat dan bau-bauan. Pintu dapur yang berhubungan keluar membuka ke arah luar.	1	0
	PENCAHAYAAN		
7	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.	1	1
	PENGHAWAAN		
8	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga diperoleh kenyamanan dan sirkulasi udara.	1	1
	AIR BERSIH		
9	Sumber air bersih yang aman, jumlahnya cukup dan air bertekanan.	5	5
	AIR KOTOR		

10	Pembuangan air kotor dari dapur, kamar mandi, WC dan air hujan, lancar, baik dan kering sekitar.	1	1
FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET			
11	Cukup jumlah, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	3	2
12	Tersedia bak/tong sampah yang cukup untuk menampung sampah, dibuat anti lalat, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh.	2	2
RUANG PENGOLAHAN MAKANAN			
13	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan yang terpisah dari tempat tidur/tempat mencuci pakaian.	1	1
14	Keadaan ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. Barang tersebut disimpan rapi digudang.	1	1
KARYAWAN			
15	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit infeksi, penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan ISPA.	5	5
16	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.	5	4
17	Pakaian kerja dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh tanpa perhiasan.	1	1
MAKANAN			
18	Sumbernya, keutuhan dan tidak rusak.	5	5
19	Bahan yang terolah dalam wadah/kemasan asli terdaftar, berlabel, tidak kadaluarsa.	1	1
PERLINDUNGAN MAKANAN			
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/disajikan ulang.	4	4
PERALATAN MAKAN DAN MASAK			
22	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaannya.	2	2
23	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2	2
24	Proses pencucian tahap mulai pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan.	5	5

25	Bahan racun/pestisida disimpan tersendiri di tempat 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
JUMLAH		65	63
KHUSUS GOLONGAN A.1.			
27	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur.	1	1
28	Tersedia 1 buah lemari es.	4	4
KHUSUS GOLONGAN A.2.			
29	Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuangan asap.	1	1
30	Fasilitas pencucian dilengkapi dengan 3 bak pencuci.	2	2
31	Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan penyimpanan pakaian/loker.	1	1
JUMLAH		74	72
KHUSUS GOLONGAN A.3.			
32	Saluran penbuangan limbah dapur dilengkapi dengan grease trap (penangkap lemak).	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
JUMLAH		83	81
KHUSUS GOLONGAN B			
36	Sudut lantai dan dinding konus	1	0
37	Tersedia ruang belajar	1	1
38	Alat pembuangan asap dilengkapi filter	1	1
39	Dilengkapi saluran air panas untuk pencucian	2	2
40	Lemari pendingin dapat mencapai suhu – 10° C	4	4
JUMLAH		92	89
KRITERIA MUTU			

Malang, 6 November 2024
Pemeriksa,



(Febi Nurlaila)

Lampiran 10. Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi

A S L I



PEMERINTAH KOTA MALANG
DINAS KESEHATAN
UPT LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH
 Jln. Karya Timur No. 10 (0341) 494410 Fax (0341) 494410 Malang
 e-mail : labkes@malangkota.go.id atau labkesmalangkota@gmail.com Kode Pos 65122

SERTIFIKAT (CERTIFICATE)

NOMOR : 1351/S/LABKES-MLG/XI/2024

IDENTITAS PELANGGAN (Client's Identity)

Nama (Name) : Febi Nurlaila
 Alamat (Address) / Telepon (Phone Number) : Dsn. Semen Ds. Datengan Grogol Kab. Kediri

IDENTITAS SAMPEL (Sample Identity)

Kode Sampel (Sample Code) : 243-BMA-A
 Jenis Sampel (Type of Sample) : Makanan (Formula Enteral Blenderized (Botol))
 Lokasi Pengambilan (Sampling Location) : **Febi Nurlaila**
 Alamat (Address) : Dsn. Semen Ds. Datengan Grogol Kab. Kediri
 Petugas Pengambil (Done By) : Sdr. Febi Nurlaila
 Waktu Pengambilan (Time of Sampling) : 04/11/2024 10:00
 Waktu Penerimaan (Received on) : 04/11/2024 11:47
 Kondisi Sampel (Sample Condition) : Dengan Pendinginan
 Metode Pengambilan (Sampling Method) : Sesaat
 Waktu Analisa (Testing Date(s)) : 04/11/24 - 13/11/24

HASIL ANALISA (Result of Analysis)

No.	Parameter	Satuan	HASIL	Baku Mutu *	Metode Analisa	Keterangan
1	Angka Lempeng Total (ALT)	Jumlah Koloni/mg	0	-	APHA. 9215 B-2012 (Plate Count)	

* Standar Baku Mutu sesuai dengan :
 Threshold Value Fully adopted from = Tidak Diatur

Keterangan :

Laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap sampling dan transportasi

13 November 2024



KEPALA UPT LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH

RUDI HASTONO, A.MK

NPS 19710816 200112 1 003

F/7.8.3.a/LABKES-MLG

Page 1 of 1

1. Sertifikat ini hanya berlaku pada contoh uji di atas dan dilarang memperbanyak dan atau mempublikasikan isi sertifikat ini tanpa izin dari UPT Laboratorium Kesehatan Kota Malang
 (This Certificate or report is valid just for sample mentioned above and shall not be reproduced and publicated without any approval from UPT Laboratorium Kesehatan Kota Malang)
2. Sertifikat atau laporan ini sah bila dibubuhi cap oleh UPT Laboratorium Kesehatan Kota Malang
 (This Certificate or report is valid after being stamped by UPT Laboratorium Kesehatan Kota Malang)
3. UPT Laboratorium Kesehatan melayani pengaduan maksimum 5 hari kerja terhitung dari tanggal penerbitan sertifikat
 (Any complaints will be responded maximum 5 working days after the certificate issuance date).



PEMERINTAH KOTA MALANG
DINAS KESEHATAN
UPT LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH
Jln. Karya Timur No. 10 (0341) 494410 Fax (0341) 494410 Malang
e-mail : labkes@malangkota.go.id atau labkesmalangkota@gmail.com Kode Pos 65122

ASLI

SERTIFIKAT
(CERTIFICATE)

NOMOR : 1350/S/LABKES-MLG/XI/2024

IDENTITAS PELANGGAN (Client's Identity)

Nama (Name) : Febi Nurlaila
Alamat (Address) / Telepon (Phone Number) : Dsn. Semen Ds. Datengan Grogol Kab. Kediri

IDENTITAS SAMPEL (Sample Identity)

Kode Sampel (Sample Code) : 242-BMA-E
Jenis Sampel (Type of Sample) : Makanan (Formula Enteral Blenderized (Botol))
Lokasi Pengambilan (Sampling Location) : **Febi Nurlaila**
Alamat (Address) : Dsn. Semen Ds. Datengan Grogol Kab. Kediri
Petugas Pengambil (Done By) : Sdr. Febi Nurlaila
Waktu Pengambilan (Time of Sampling) : 04/11/2024 10:00
Waktu Penerimaan (Received on) : 04/11/2024 11:47
Kondisi Sampel (Sample Condition) : Dengan Pendinginan
Metode Pengambilan (Sampling Method) : Sesaat
Waktu Analisa (Testing Date(s)) : 04/11/24 - 13/11/24

HASIL ANALISA (Result of Analysis)

No.	Parameter	Satuan	HASIL	Baku Mutu *	Metode Analisa	Keterangan
1	<i>E. coli</i>	Angka Kuman E. Coli/gram	<3,0	<3,6	SNI 2897:2008 (Tabung Ganda)	Memenuhi Syarat

* Standar Baku Mutu sesuai dengan : Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Threshold Value Fully adopted from Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan

Keterangan : Hasil <3,0 MPN/gram \approx 0 MPN/gram 13 November 2024

Laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap sampling dan transportasi



KEPALA UPT LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH

RUDI HARTONO, A.MK

NIP. 19710816 200112 1 003

F/7.8.3.a/LABKES-MLG

Page 1 of 1

- Sertifikat ini hanya berlaku pada contoh uji di atas dan dilarang memperbanyak dan atau mempublikasikan isi sertifikat ini tanpa izin dari UPT Laboratorium Kesehatan Kota Malang
(This Certificate or report is valid just for sample mentioned above and shall not be reproduced and publicated without any approval from UPT Laboratorium Kesehatan Kota Malang)
- Sertifikat atau laporan ini sah bila dibubuhi cap oleh UPT Laboratorium Kesehatan Kota Malang
(This Certificate or report is valid after being stamped by UPT Laboratorium Kesehatan Kota Malang)
- UPT Laboratorium Kesehatan melayani pengaduan maksimum 5 hari kerja terhitung dari tanggal penerbitan sertifikat
(Any complaints will be responded maximum 5 working days after the certificate issuance date).

Lampiran 11. Dokumentasi Kegiatan

	
<p>Penerimaan bahan</p>	<p>Persiapan</p>
	
<p>Pengolahan</p>	<p>Sealing cup</p>
	
<p>Pendistribusian</p>	<p>Wawancara dengan koordinator produksi</p>
	
<p>Observasi</p>	<p>Observasi</p>

Lampiran 12. Sertifikat Lolos Uji Etik



LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS YATSI MADANI
Alamat: Jl. Aria Santika No. 40 A Bugel, Margasari, Karawaci Kota Tangerang



Nomor: 281/LPPM-UYM/IX/2024

KETERANGAN LOLOS Uji ETIK

ETHICAL APPROVAL

Komite Etik Penelitian Universitas Yatsi Madani dalam upaya melindungi hak asasi dan kesejahteraan responden/subyek penelitian, telah mengkaji dengan teliti protokol berjudul:

“Penyusunan Rancangan Sistem *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* pada Formula *Blenderized Hospital Made* di RST Tk. II dr. Soepraoen Malang”

Yang menggunakan manusia sebagai subyek penelitian dengan peneliti utama :

Peneliti : Febi Nurlaila

NIM : P17111211029

Asal Institusi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang

Dapat disetujui pelaksanaannya selama tidak bertentangan dengan nilai-nilai kemanusiaan dan kode etik penelitian.

Tangerang, 02 September 2024

Komite Etik Penelitian
Universitas Yatsi Madani
Ketua,



Ng. Ayu Pratiwi, S.Kep., M.Kep
NIDN: 0422088902

***Peneliti Berkewajiban :**

1. Menjaga kerahasiaan identitas subyek penelitian
2. Memberitahu status penelitian apabila :
 - a. Setelah masa berlakunya keterangan lolos uji etik, penelitian masih belum selesai, dalam hal ini ethical clearance harus diperpanjang
 - b. penelitian berhenti di tengah jalan
3. Melaporkan kejadian serius yang tidak diinginkan

Lampiran 13. Contoh Sertifikat Pelatihan Karyawan Instalasi Gizi



**PEMERINTAH KOTA MALANG
DINAS KESEHATAN**
Jl. Simpang L. A. Sucipto 45 (0341) 406878, Malang Kode Pos 65124

SERTIFIKAT

NOMOR : 443.51/4001/II/35.73.306/2015

Diberikan kepada :

Lila Chamida
Staf Unit Gizi Rumkit Tk.II dr. Soepraoen

Atas peran sertanya sebagai :

PESERTA

Pelatihan Hygiene Sanitasi Makanan bagi Penanggung jawab Pengolahan Makanan di Unit Gizi Rumkit Tk.II dr. Soepraoen Gelombang I diselenggarakan oleh Dinas Kesehatan Kota Malang tanggal 7-8 Desember 2015, bertempat di Ruang Akreditasi Rumkit Tk.II dr. Soepraoen selama 16 jam pelajaran (JP) setara dengan 2 SKP.



Malang, 10 Desember 2015

**KÉPALA DINAS KESEHATAN
KOTA MALANG**

DR. Dr. ASIH TRI RACHMI N, MM
Pembina Utama Muda
NIP.19610905 198903 2 005

Sertifikat

diberikan kepada

Kris Setiowati, S.Gz

sebagai **Peserta**

pada kegiatan :

Konsensus Nutrisi Enteral

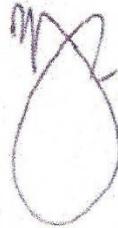
Sabtu, 28 Agustus 2004 - Hotel Somerset, Surabaya

Peserta : 2 SKP IDI

Pembicara : 3 SKP IDI

No. SK 206/PBID/A.7/09/2004

WORKING GROUP ON METABOLISM
AND CLINICAL NUTRITION



Dr. Yeftha Moenadjat, SpBP
Ketua



SERTIFIKAT

diberikan kepada

Rizka Yunita S., Amd.Gz

sebagai peserta dalam pelatihan

Nutrition Care Process Intermediet – Enteral and Parenteral Nutrition
Yang Diselenggarakan oleh Food and Nutrition Life Skill Center

Senin - Rabu, 1 - 3 Agustus 2022



Meida Octarina, MCN
Manajer F&N Life Skill Center



Prof Dr Ahmad Sulaeman MS
Lead Instructor F&N Life Skill Center

