

## LAMPIRAN

### Lampiran I. Instrumen Penelitian

#### FORMULIR PENELITIAN

#### GAMBARAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA PROSES PENGOLAHAN INDUSTRI RUMAHAN ROTI FAJAR JAYA DI SUKOMORO KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2025

1. Nama tempat pengolahan makanan : .....
2. Alamat : .....
3. Nama Pengusaha/penanggungjawab : .....
4. Jumlah karyawan : .....orang
5. Jumlah penjamah makanan : .....orang
6. Nomor izin usaha : .....
7. Nama pemeriksa : .....

#### Cara Pengisian :

- a. Kolom 3, beri tanda lingkaran ⊙ pada salah satu nilai yang paling sesuai dengan petunjuk dan penilaian TPM.
- b. Kolom 4, adalah hasil perkalian kolom 2 dengan nilai yang dipilih pada kolom 3.
- c. Nilai 0, adalah wujud fisik sarana tidak ada.

Variabel	Bobot	Nilai	Skore
1	2	3	4
<b>A. Tempat Pengolahan Makanan</b>			
1. Lokasi	2	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
2. Bangunan	2	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
3. Pembagian Ruang	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
4. Lantai	0,5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	

1. Dinding	0,5	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
2. Ventilasi	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
3. Pencahayaan	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
4. Atap	0,5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
5. Langit-langit	0,5	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
6. Pintu	1	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
<b>A. Peralatan Pengolahan Makanan</b>			
1. Ketentuan Peralatan	15	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
<b>B. Penjamah Makanan</b>			
1. Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan	4	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
2. Pakaian kerja	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
3. Pemeriksaan kesehatan	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
4. Personal hygiene	7	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
<b>C. Pengolahan Makanan</b>			
1. Proses Pengolahan	5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	

....., .....20.....

Mengetahui

Pemilik/Penanggung Jawab TPM	Pemeriksa
(.....)	(.....)

## Lampiran 2. Petunjuk Pengisian Instrumen

### PETUNJUK PENGISIAN FORMULIR

1. Untuk tiap variabel yang diperiksa, diberikan nilai sesuai dengan keadaan kualitas variabel.
2. Nilai setiap variabel ditunjukkan dengan memberikan tanda lingkaran pada salah satu angka kolom nilai yang paling sesuai menurut hasil pengamatan pemeriksa.
3. Angka nilai yang paling sesuai merupakan hasil penjumlahan nilai dari beberapa komponen yang memenuhi syarat.

Contoh :

No.	Variabel	Bobot	Nilai	Skore
2.	Bangunan	2	2, 4, 6, 8, 10	16

Untuk variabel nomor 2 yaitu : bangunan dengan angka nilai ialah = 2, 4, 6, 8, 10. Angka nilai 8 adalah yang paling sesuai. Angka ini merupakan penjumlahan komponen a, b, dan c yang terdapat pada kolom nilai yang memenuhi syarat.

4. Skore diperoleh dengan cara : bobot x nilai.

Sebagaimana contoh di atas, maka skore bangunan :  $2 \times 8 = 16$  Skore

5. Berikut uraian setiap variabel penilaian

No.	Variabel	Komponen yang dinilai	Besar nilai
1	2	3	4
A. Lokasi dan Bangunan			
1.	Lokasi	a. Tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya. b. Tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran	

		seperti TPS, TPA, SPALD, peternakan dan daerah rawan banjir	
2.	Bangunan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Bangunan terpelihara, mudah dibersihkan dan disanitasi</li> <li>b. Kokoh/kuat/permanen</li> <li>c. Rapat tikus dan serangga</li> </ul>	
3.	Pembagian ruang	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Tata letak ruang dirancang sedemikian rupa sehingga dapat mencegah kotaminasi silang seperti sekat, pemisahan lokasi dan lain-lain.</li> <li>b. Terdapat toilet/jamban</li> <li>c. Ada ruang khusus karyawan</li> <li>d. Ada ruang administrasi</li> <li>e. Ada gudang penyimpanan peralatan</li> </ul>	
4.	Lantai	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Lantai terbuat dari bahan yang kuat, rata, kedap air, tidak licin, dan mudah dibersihkan. Jika permukaan lantai tidak rata maka harus dipastikan tidak berpotensi menyebabkan kecelakaan kerja</li> <li>b. Permukaan lantai dapur cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah</li> <li>c. Pertemuan sudut lantai dan dinding seharusnya cembung. Jika sudut mati harus dipastikan selalu bersih</li> </ul>	

5.	Dinding	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Dinding terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan, permukaan halus dan rata, tahan lama, dan kedap air</li> <li>b. Dinding dalam keadaan bersih</li> <li>c. Bagian dinding yang terkena percikan air/minyak dilapisi bahan kedap air/minyak</li> </ul>	
6.	Jendela/ventilasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Jendela/ventilasi rapat vektor dan binatang pembawa penyakit</li> <li>b. Jendela/ventilasi terbuat dari bahan mudah dibersihkan, permukaan halus dan rata, tahan lama dan kedap air</li> <li>c. Jendela/ventilasi harusnya dilengkapi dengan kasa tahan serangga yang mudah dibersihkan dan harus dijaga dalam kondisi baik.</li> <li>d. Jendela/ventilasi memiliki sirkulasi udara yang mengalir dengan baik.</li> </ul>	
7.	Pencapaian	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Tersebar merata disetiap ruangan</li> <li>b. Pencapaian pada ruang kerja tidak lebih dari 220 lux, serta pada area lainnya tidak lebih dari 110 lux</li> <li>c. Lampu dilengkapi dengan pelindung atau menggunakan</li> </ul>	

		material yang tidak mudah pecah agar tidak membahayakan.	
8.	Atap	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Rapat serangga dan tikus</li> <li>b. Dalam keadaan tidak bocor</li> <li>c. Kemiringan cukup landai</li> </ul>	
9.	Langit-langit	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Langit-langit terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, permukaan halus dan rata serta kedap air</li> <li>b. Dalam keadaan bersih</li> <li>c. Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter</li> </ul>	
10.	Pintu	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Pintu rapat vektor dan binatang pembawa penyakit untuk mencegah terjadinya kontamnasi silang</li> <li>b. Pintu terbuat dari bahan tabahn lama, permukan yang halus dan tidak rusak</li> <li>c. Dalam keadaan bersih</li> <li>d. Pintu dibuat membuka ke arah luar dan atau dapat menutup sendiri</li> </ul>	
<b>B. Peralatan Pengolahan Makanan</b>			
1.	Ketentuan peralatan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Terbuat dari bahan yang kedap air dan tahan karat, yang tidak memindahkan zat beracun</li> <li>b. Terbuat dari baha tara pangan <i>food grade</i></li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>c. Peralatan yang sudah bersih disimpan dalam keadaan kering pada rak terlindung dari vektor dan binatang pembawa penyakit.</li> <li>d. Peralatan dalam keadaan utuh dan bersih sebelum digunakan.</li> <li>e. Meja persiapan bahan pangan yang kontak langsung dengan makanan harus rata dilapisi bahan kedap air, mudah dibersihkan sebelum dan sesudah digunakan.</li> </ul>	
<b>C. Penjamah Makanan</b>			
1.	Pengetahuan/seertifikat hygiene sanitasi makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji</li> <li>b. Pengelola/pemilik/penanggung jawab memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji.</li> </ul>	
2.	Pakaian kerja	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Dalam keadaan bersih dan rapi</li> <li>b. Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih</li> <li>c. Dignakan hanya khusus di tempat kerja</li> </ul>	
3.	Pemeriksaan kesehatan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Penjamah dalam keadaan sehat dan bebas dari penyakit menular seperti diare, demam tifoid, hepatitis, dll</li> <li>b. Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala</li> </ul>	

		<p>minimal 1 (satu) tahun sekali di fasilitas pelayanan kesehatan.</p> <p>c. Penjamah makanan yang sakit tidak diperbolehkan mengolah pangan sementara waktu sampai sehat kembali</p>	
4.	Personal Hygiene	<p>a. Menggunakan perlengkapan pelindung (celemek, masker, penutup kepala) dan alas kaki/sepatu tertutup yang terbuat dari bahan kuat dan tidak licin</p> <p>b. Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai cat kuku</p> <p>c. Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah mengolah makanan.</p> <p>d. Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dll)</p> <p>e. Tidak merokok, batuk, bersin, meludah dan mengunyah makanan pada saat mengolah makanan</p> <p>f. Tidak menangani makanan setelah menggaruk anggota tubuh tanpa mencuci tangan terlebih dahulu.</p> <p>g. Mengambil makanan matang dengan menggunakan sarung</p>	

		tangan atau alat bantu (sendok dan penjepit makanan)	
<b>D. Pengolahan Makanan</b>			
1.	Proses Pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Tenaga penjamah makanan memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih</li> <li>b. Pengambilan makanan jadi dengan menggunakan alat khusus</li> <li>c. Menggunakan peralatan dengan benar</li> <li>d. Serangkaian proses pengolahan terhindar dari kontaminasi debu dan kotoran.</li> <li>e. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih dan terjaga.</li> </ul>	

### Lampiran 3. Surat Permohonan Penelitian



**Kementerian Kesehatan**  
Direktorat Jenderal  
Sumber Daya Manusia Kesehatan  
Politeknik Kesehatan Surabaya  
Jalan Pucang Jajar, Tempal No.50, Kertajaya  
Gubeng, Surabaya - Jawa Timur 60262  
Telp: 5027958  
<http://web.poltekkesdepkes.sby.ac.id>

Magetan, 10 Februari 2025

Nomor : PP 06.02/F.XXIV.12.2/*JyL* /2025  
Lamp : 1 Exemplar  
Hal : Surat Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth :  
Pengelola UD Fajar Jaya  
Desa Tamanan  
Kecamatan Sukomoro  
Kabupaten Magetan  
Jawa Timur 63391

Bersama ini diberitahukan bahwa program belajar mengajar bagi mahasiswa Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya Jurusan Kesehatan Lingkungan Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga Kampus Magetan Semester Tahun Akademik 2024/2025, pada semester akhir adalah pembuatan Tugas Akhir.

Untuk penyusunan Tugas Akhir tersebut maka bersama ini kami hadapkan mahasiswa Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga Kampus Magetan :

Nama : Hana Lovia Sania  
NIM : P2783322043  
Keperluan : Permohonan izin penelitian tugas akhir di UD Fajar Jaya Desa Tamanan, Kecamatan Sukomoro, Kabupaten Magetan.

Demikian atas perhatian dan kerja samanya kami sampaikan terima kasih.

a.n Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya  
Ketua Program Studi Sanitasi  
Program Diploma Tiga Kampus Magetan



#### Lampiran 4. Hasil Observasi

### FORMULIR PENELITIAN

#### GAMBARAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA PROSES PENGOLAHAN INDUSTRI RUMAHAN ROTI FAJAR JAYA DI SUKOMORO KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2025

1. Nama tempat pengolahan makanan : UD Fajar Jaya
2. Alamat : Jl. Desa Tamanan, RT 3/RW 3, Jonggol, Tamanan, Kec. Sukomoro, Kabupaten Magetan, Jawa Timur 63391.
3. Nama Pengusaha/penanggungjawab : Bp. Wisnu
4. Jumlah karyawan : 50 orang
5. Jumlah penjamah makanan : 9 orang
6. Nomor izin usaha : -
7. Nama pemeriksa : Hana Lovia Sania

#### Cara Pengisian :

- a. Kolom 3, beri tanda lingkaran  $\odot$  pada salah satu nilai yang paling sesuai dengan petunjuk dan penilaian TPM.
- b. Kolom 4, adalah hasil perkalian kolom 2 dengan nilai yang dipilih pada kolom 3.
- c. Nilai 0, adalah wujud fisik sarana tidak ada.

Variabel	Bobot	Nilai	Skore
1	2	3	4
<b>A. Tempat Pengolahan Makanan</b>			
1. Lokasi	2	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	20
2. Bangunan	2	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	20
3. Pembagian Ruang	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	6
4. Lantai	0,5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	5
5. Dinding	0,5	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	5

6. Ventilasi	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, <b>8</b> , 9, 10	8
7. Pencahayaan	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, <b>10</b>	10
8. Atap	0,5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	3,5
9. Langit-langit	0,5	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, <b>10</b>	5
10. Pintu	1	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, <b>8</b> , 9, 10	8
<b>Total</b>			<b>90,5</b>
<b>B. Peralatan Pengolahan Makanan</b>			
1. Ketentuan Peralatan	15	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, <b>8</b> , 9, 10	120
<b>C. Penjamah Makanan</b>			
1. Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan	4	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, <b>10</b>	40
2. Pakaian kerja	2	<b>0</b> , 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	0
3. Pemeriksaan kesehatan	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, <b>10</b>	20
4. Personal hygiene	7	1, 2, 3, 4, 5, <b>6</b> , 7, 8, 9, 10	42
<b>Total</b>			<b>102</b>
<b>D. Pengolahan Makanan</b>			
1. Proses Pengolahan	5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	20

....., .....20.....

Mengetahui

Pemilik/Penanggung Jawab TPM	Pemeriksa
(.....)	(.....)

No.	Variabel	Komponen yang dinilai	Besar nilai
1	2	3	4
A. Lokasi dan Bangunan			
1.	Lokasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya.</li> <li>b. Tidak berada pada jarak &lt; 100 meter dari sumber pencemaran seperti TPS, TPA, SPALD, peternakan dan daerah rawan banjir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>✓</li> </ul>
2.	Bangunan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Bangunan terpelihara, mudah dibersihkan dan disanitasi</li> <li>b. Kokoh/kuat/permanen</li> <li>c. Rapat tikus dan serangga</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>✓</li> <li>✓</li> </ul>
3.	Pembagian ruang	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Tata letak ruang dirancang sedemikian rupa sehingga dapat mencegah kontaminasi silang seperti sekat, pemisahan lokasi dan lain-lain.</li> <li>b. Terdapat toilet/jamban</li> <li>c. Ada ruang khusus karyawan</li> <li>d. Ada ruang administrasi</li> <li>e. Ada gudang penyimpanan peralatan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>✓</li> <li>✓</li> </ul>
4.	Lantai	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Lantai terbuat dari bahan yang kuat, rata, kedap air, tidak licin, dan mudah dibersihkan. Jika</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> </ul>

		<p>permukaan lantai tidak rata maka harus dipastikan tidak berpotensi menyebabkan kecelakaan kerja</p> <p>b. Permukaan lantai dapur cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah ✓</p> <p>c. Pertemuan sudut lantai dan dinding seharusnya cembung. Jika sudut mati harus dipastikan selalu bersih ✓</p>	
5.	Dinding	<p>a. Dinding terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan, permukaan halus dan rata, tahan lama, dan kedap air ✓</p> <p>b. Dinding dalam keadaan bersih ✓</p> <p>c. Bagian dinding yang terkena percikan air/minyak dilapisi bahan kedap air/minyak ✓</p>	
6.	Jendela/ventilasi	<p>a. Jendela/ventilasi rapat vektor dan binatang pembawa penyakit ✓</p> <p>b. Jendela/ventilasi terbuat dari bahan mudah dibersihkan, permukaan halus dan rata, tahan lama dan kedap air ✓</p> <p>c. Jendela/ventilasi harusnya dilengkapi dengan kasa tahan serangga yang mudah dibersihkan dan harus dijaga dalam kondisi baik.</p>	

		d. Jendela/ventilasi memiliki sirkulasi udara yang mengalir dengan baik.	✓
7.	Pencahayaan	<p>a. Tersebar merata disetiap ruangan</p> <p>b. Pencahayaan pada ruang kerja tidak lebih dari 220 lux, serta pada area lainnya tidak lebih dari 110 lux</p> <p>c. Lampu dilengkapi dengan pelindung atau menggunakan material yang tidak mudah pecah agar tidak membahayakan.</p>	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>
8.	Atap	<p>a. Rapat serangga dan tikus</p> <p>b. Dalam keadaan tidak bocor</p> <p>c. Kemiringan cukup landai</p>	<p>✓</p> <p>✓</p>
9.	Langit-langit	<p>a. Langit-langit terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, permukaan halus dan rata serta kedap air</p> <p>b. Dalam keadaan bersih</p> <p>c. Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter</p>	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>
10.	Pintu	a. Pintu rapat vektor dan binatang pembawa penyakit untuk mencegah terjadinya kontamnasi silang	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>b. Pintu terbuat dari bahan tabahn lama, permukaan yang halus dan tidak rusak</li> <li>c. Dalam keadaan bersih</li> <li>d. Pintu dibuat membuka ke arah luar dan atau dapat menutup sendiri</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>✓</li> <li>✓</li> </ul>
<b>B. Peralatan Pengolahan Makanan</b>			
1.	Ketentuan peralatan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Terbuat dari bahan yang kedap air dan tahan karat, yang tidak memindahkan zat beracun</li> <li>b. Terbuat dari baha tara pangan <i>food grade</i></li> <li>c. Peralatan yang sudah bersih disimpan dalam keadaan kering pada rak terlindung dari vektor dan binatang pembawa penyakit.</li> <li>d. Peralatan dalam keadaan utuh dan bersih sebelum digunakan.</li> <li>e. Meja persiapan bahan pangan yang kontak langsung dengan makanan harus rata dilapisi bahan kedap air, mudah dibersihkan sebelum dan sesudah digunakan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>✓</li> <li>✓</li> <li>✓</li> <li>✓</li> </ul>
<b>C. Penjamah Makanan</b>			
1.	Pengetahuan/seertifikat hygiene sanitasi makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji</li> <li>b. Pengelola/pemilik/penanggung jawab memiliki sertifikat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>✓</li> </ul>

		pelatihan keamanan pangan siap saji.	
2.	Pakaian kerja	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Dalam keadaan bersih dan rapi</li> <li>b. Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih</li> <li>c. Digunakan hanya khusus di tempat kerja</li> </ul>	
3.	Pemeriksaan kesehatan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Penjamah dalam keadaan sehat dan bebas dari penyakit menular seperti diare, demam tifoid, hepatitis, dll</li> <li>b. Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) tahun sekali di fasilitas pelayanan kesehatan.</li> <li>c. Penjamah makanan yang sakit tidak diperbolehkan mengolah pangan sementara waktu sampai sehat kembali</li> </ul>	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>
4.	Personal Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Menggunakan perlengkapan pelindung (celemek, masker, penutup kepala) dan alas kaki/sepatu tertutup yang terbuat dari bahan kuat dan tidak licin</li> <li>b. Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai cat kuku</li> <li>c. Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah mengolah makanan.</li> </ul>	<p>✓</p> <p>✓</p>

		<p>d. Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dll)</p> <p>e. Tidak merokok, batuk, bersin, meludah dan mengunyah makanan pada saat mengolah makanan</p> <p>f. Tidak menangani makanan setelah menggaruk anggota tubuh tanpa mencuci tangan terlebih dahulu.</p> <p>g. Mengambil makanan matang dengan menggunakan sarung tangan atau alat bantu (sendok dan penjepit makanan)</p>	<p>✓</p> <p>✓</p>
<b>D. Pengolahan Makanan</b>			
1.	Proses Pengolahan	<p>a. Tenaga penjamah makanan memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih</p> <p>b. Pengambilan makanan jadi dengan menggunakan alat khusus</p> <p>c. Menggunakan peralatan dengan benar</p> <p>d. Serangkaian proses pengolahan terhindar dari kontaminasi debu dan kotoran.</p> <p>e. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih dan terjaga.</p>	<p>✓</p> <p>✓</p>

Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian



*Tempat Pengolahan Roti Fajar Jaya*



*Tempat penyimpanan peralatan yang tidak terlindung*



*Atap tempat pengolahan makanan yang berbahan asbes dan tidak rapat vektor*



*Kondisi Peralatan loyang terdapat kerak dan karat*



*Penjamah makanan yang tidak menggunakan APD*



*Penjamah makanan yang tidak menggunakan pakaian kerja khusus*



*Proses pengolahan makanan yang tidak terlindung dari kontaminasi*



*Proses pengemasan makanan jadi dengan tidak menggunakan sarung tangan atau alat khusus*



*Wawancara dengan pemilik roti fajar jaya*



*Wawancara dengan karyawan roti fajar jaya*

 <p data-bbox="347 891 817 922"><i>Dokumentasi dengan pemilik fajar jaya</i></p>	 <p data-bbox="911 891 1316 922"><i>Produk jadi yang siap dipasarkan</i></p>

Lampiran 6. APD yang Digunakan Industri Makanan

 <p data-bbox="523 1709 625 1740"><i>Masker</i></p>	 <p data-bbox="1050 1700 1166 1731"><i>Celemek</i></p>



*Penutup Kepala*



*Sarung Tangan*

