

Lampiran 1

**LEMBAR OBSERVASI
TEMPAT PENGELOLAAN PANGAN
DI LAPAS**

**Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan*

**FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN
JASA BOGA/KATERING**

Nama Jasa Boga/Katering :

Alamat :

.....

Nama Pengelola/Pemilik/
Penanggung Jawab TPP :

Jumlah Penjamah Pangan :

Nomor Induk Berusaha/NIB:

Nama Pemeriksa :

Tanggal Penilaian :

Tipe Jasa Boga / Katering : Golongan A/Golongan B/Golongan C *
(*coret yang tidak perlu)

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
Inspeksi Area Luar TPP				
A	Lokasi			
1	Lokasi bebas banjir	3	3	3
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu	1	1	1
3	Lokasi bebas dari sumber bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	1	1	1
B	Bangunan dan Fasilitasnya			
1	Bangunan pengolahan pangan memiliki pagar pembatas	1	1	1
2	Area parkir kendaraan jauh dari pintu masuk bangunan pengolahan pangan untuk mencegah kontaminasi asap kendaraan masuk ke ruang pengolahan pangan	1	1	1
3	Halaman bangunan pengolahan pangan bebas vektor dan binatang pembawa penyakit atau binatang peliharaan	1	1	1
4	Jika halaman memiliki tanaman, tanaman tidak menempel langsung bangunan/dinding pengolahan pangan	1	1	1
5	Dinding bangunan tidak ada retakan yang membuka ke dalam area pengolahan pangan	1	1	1
6	Tersedia tempat sampah di area luar, yang:	1	1	1
	a. Tertutup rapat	1	1	1
	b. Tidak ada bau yang menyengat	1	1	1
	c. Tidak ada tumpukan sampah menggunung	1	1	1
7	Terdapat sistem drainase di area luar, yang:	1	1	1
	a. Bersih	1	1	1

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	b. Tidak ada luapan air/sumbatan	1	1	1
	c. Memiliki <i>grease trap</i> /penangkap lemak	NA	1	1
	Plafon bagian luar bangunan pengolahan pangan:			
8	a. Tidak ada lubang ke area dalam bangunan pengolahan (tempat sarang atau akses vektor dan binatang pembawa penyakit masuk ke area pengolahan)	1	1	1
	b. Tidak ada sawang/bebas kotoran	1	1	1
	Pintu masuk TPP:			
9	a. Bahan kuat dan tahan lama	1	1	1
	b. Desain halus/rata	1	1	1
	c. Dapat menutup rapat	1	1	1
	d. Membuka ke arah luar	1	1	1
	e. Selalu tertutup untuk menghindari akses vektor dan binatang pembawa penyakit (atau memiliki penghalang bebas vektor dan binatang pembawa penyakit seperti <i>plastic curtain</i> atau <i>air curtain</i>)	1	1	1
	f. Khusus Golongan B dan C : pintu masuk bahan baku dan produk matang dibuat terpisah	NA	1	1
	Memiliki ventilasi udara (jendela/ <i>exhaust</i> /AC/lainnya) dengan:	1	1	1
10	a. Bahan kuat dan tahan lama	1	1	1
	b. Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan	1	1	1
	c. Jika menggunakan <i>exhaust</i> atau <i>air conditioner</i> maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih	1	1	1
11	Tersedia ruang/area khusus untuk istirahat karyawan (jika lokasi TPP di gedung minimal disediakan kursi untuk istirahat karyawan)	NA	1	1
12	Tersedia wastafel sebelum masuk bangunan	NA	1	1
	Wastafel:			
13	a. Terdapat media petunjuk cuci tangan (poster atau tulisan)	NA	1	1
	b. Terdapat sabun cuci tangan	NA	2	2
	c. Tersedia air mengalir	NA	2	2
	d. Tersedia pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tisu, tetapi tidak boleh kain serbet)	NA	1	1
	e. Bahan kuat	NA	1	1
	f. Desain mudah dibersihkan	NA	1	1
	C Penanganan Pangan			
1	Tidak ada pengolahan pangan di area luar bangunan pengolahan pangan yang tidak memiliki pelindung	3	3	3
2	Pangan matang tidak disimpan dalam kondisi terbuka di area luar bangunan pengolahan pangan	3	3	3
	D Fasilitas Karyawan			
1	Loker karyawan (jika lokasi TPP di dalam gedung, posisi loker tidak boleh menyebabkan kontaminasi silang).			

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	a. Terdapat loker karyawan terpisah (perempuan dan laki-laki)	NA	1	1
	b. Terdapat tata tertib penggunaan loker	NA	1	1
	c. Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan makanan karyawan	NA	1	1
	d. Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan peralatan pengolahan pangan	NA	2	2
E	Area Penerimaan Bahan Baku			
1	Area penerimaan bersih dan rapih	1	1	1
2	Kendaraan untuk mengangkut bahan pangan bersih, dan tidak digunakan untuk selain bahan pangan	2	2	2
3	<i>Transit time</i> bahan baku pangan cukup untuk memastikan bahan baku yang memerlukan pengendalian suhu (suhu <i>chiller</i> dan <i>freezer</i>) tidak rusak	NA	2	2
4	Suhu kendaraan yang mengangkut pangan segar (jika kondisi suhu dikendalikan sesuai suhu <i>chiller</i> atau <i>freezer</i>) harus sesuai	NA	2	2
F	Persyaratan Bahan Baku			
1	Bahan pangan yang diterima disimpan dalam wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan tersebut	2	2	2
	Bahan baku pangan dalam kemasan:			
	a. Memiliki label	2	2	2
2	b. Terdaftar atau ada izin edar	2	2	2
	c. Tidak kedaluwarsa	2	2	2
	d. Kemasan tidak rusak (mengelembung, bocor, penyok atau berkarat)	2	2	2
4	Bahan pangan yang tidak dikemas/berlabel berasal dari sumber yang jelas/dipercaya	2	2	2
5	Jika bahan pangan tidak langsung digunakan maka bahan pangan diberikan label tanggal penerimaan	1	1	1
6	Tidak menggunakan makanan sisa yang sudah busuk sebagai bahan pangan untuk diolah menjadi makanan baru	2	2	2
7	Jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang, maka es batu harus dibuat dari air yang memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	2	2	2
8	Air untuk pengolahan pangan memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	2	2	2
Inspeksi Area Dalam				
A	Area Penyimpanan Umum			
	Dinding ruang penyimpanan:			
1	a. Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	1	1	1
	b. Tidak retak	1	1	1
	Lantai ruang penyimpanan:			
2	a. Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)	1	1	1

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	b. Tidak retak atau kuat	1	1	1
	c. Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	1	1	1
	d. Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)	NA	1	1
	Langit-langit:			
3	a. Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	1	1	1
	b. Bersih	1	1	1
	c. Tertutup rapat	1	1	1
	d. Tidak ada jamur	2	2	2
	e. Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau bebas vektor dan binatang pembawa penyakit)	1	1	1
	f. Tidak ada kondensasi air yang jatuh langsung ke bahan pangan	2	2	2
4	Penyimpanan bahan baku menggunakan kartu stok <i>First In First Out/First Expired First Out</i> (FIFO/FEFO) (untuk bahan baku yang langsung habis, persyaratan ini dapat diabaikan)	1	1	1
	Personil yang bekerja pada area ini:			
5	a. Sehat	2	2	2
	b. Menggunakan APD (masker) dengan benar	1	1	1
	c. Menggunakan pakaian kerja	1	1	1
6	Pencahayaannya cukup dan lampu tercover (cover terbuat dari material yang tidak mudah pecah)	1	1	1
	Tempat sampah:			
7	a. Tertutup dan tidak rusak penutupnya	1	1	1
	b. Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1	1	1
	c. Dilapisi plastik	1	1	1
	d. Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1	1
	e. Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan keluar minimal 1 x 24 jam)	1	1	1
8	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3	3	3
9	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengontaminasi pangan	3	3	3
10	Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)	2	2	2
	Area Penyimpanan Bahan Pangan			
	Ruang atau alat penyimpanan bahan pangan:			
1	a. Untuk bahan mentah dari hewan disimpan pada suhu $\leq 4^{\circ}\text{C}$	2	2	2

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	b. Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai	2	2	2
	c. Bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan disimpan pada suhu -18°C atau di bawahnya	2	2	2
	d. Penyimpanan bahan pangan: Disimpan di atas palet atau alas (jarak minimal 15 cm dari lantai)	1	1	1
	Jarak penyimpanan dengan dinding minimal 5 cm	1	1	1
	Jarak penyimpanan dengan langit-langit minimal 60 cm	1	1	1
	e. Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C.	2	2	2
	f. Tidak terdapat bahan baku pangan yang kedaluwarsa	2	2	2
	g. Tidak terdapat pangan yang busuk	2	2	2
	Chiller/freezer (jika ada):			
2	a. Khusus menyimpan bahan baku (tidak menyatu dengan pangan matang)	3	3	3
	b. Chiller/freezer atau termometer untuk monitoring sudah dikalibrasi	NA	2	2
	c. Suhu chiller sesuai (≤ 4 °C)	2	2	2
	d. Terdapat rekaman monitoring suhu chiller	NA	1	1
	e. Suhu freezer sesuai (≤ -18 °C)	2	2	2
	f. Terdapat rekaman monitoring suhu freezer	NA	1	1
	Area Penyimpanan Kemasan			
1	Terdapat area khusus penyimpanan kemasan	1	1	1
	Penyimpanan kemasan:			
2	a. Disimpan di atas palet (jarak minimal 15 cm dari lantai)	1	1	1
	b. Jarak penyimpanan dengan dinding minimal 5 cm	1	1	1
	c. Jarak penyimpanan dengan langit-langit minimal 60 cm	1	1	1
3	Kemasan khusus untuk pangan atau <i>food grade</i>	2	2	2
	Area Penyimpanan Bahan Kimia Non Pangan			
1	Terdapat area/ruangan khusus (tidak menyatu dengan penyimpanan pangan siap saji atau bahan baku pangan)	2	2	2
2	Ruangan penyimpanan memiliki akses terbatas (dikunci atau dengan metode lainnya yang sesuai)	NA	2	2
3	Bahan kimia memiliki label yang memuat informasi tentang identitas dan cara penggunaan	2	2	2
	B Area Pencucian			
1	Area/tempat pencucian peralatan terpisah dengan area/tempat pencucian pangan	1	1	1
2	Area pencucian peralatan dan pangan tidak digunakan untuk sanitasi karyawan seperti cuci tangan	1	1	1
3	Sarana pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan	1	1	1

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi			
		Gol A	Gol B	Gol C	
4	Proses pencucian peralatan dilakukan dengan 3 (tiga) proses yaitu pencucian, pembersihan dan sanitasi	1	1	1	
5	Penggunaan disinfektan untuk pencucian bahan pangan, takarannya sesuai dengan persyaratan kesehatan/standar disinfektan	2	2	2	
6	Pencucian bahan pangan menggunakan air dengan kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	2	2	2	
7	Tersedia tempat sampah, yang:	1	1	1	
	a. Tertutup dan tidak rusak	1	1	1	
	b. Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1	1	1	
	c. Dilapisi plastik	1	1	1	
	d. Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1	1	
e. Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan keluar minimal 1 x 24 jam)	1	1	1		
8	Pengeringan dengan menggunakan lap/kain majun yang bersih dan diganti secara rutin	2	2	2	
C					
Area Persiapan, Pengolahan dan Pengemasan Pangan Umum					
1	Dapur jasaboga terpisah dengan dapur keluarga	NA	1	1	
2	Khusus golongan B dan C:				
	a.	Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal 2 meter persegi (2m ²) untuk setiap penjamah pangan yang sedang bekerja	NA	1	1
b.	Tata letak peralatan sesuai alur pengelolaan pangan (alur linear: persiapan - pengolahan pangan - pengemasan, dan seterusnya)	NA	1	1	
3	Dinding ruangan:				
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	2	2	2
	b.	Tidak retak	2	2	2
c.	Bagian dinding yang terkena percikan air/minyak dilapisi bahan kedap air/minyak	2	2	2	
4	Lantai ruangan:				
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)	2	2	2
	b.	Tidak retak atau kuat	2	2	2
	c.	Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	2	2	2
d.	Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)	NA	1	1	
5	Langit-langit:				
	a.	Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	1	1	1
	b.	Bersih	2	2	2
c.	Tertutup rapat	2	2	2	

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi			
		Gol A	Gol B	Gol C	
	d. Tidak ada jamur	2	2	2	
	e. Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau bebas vektor dan binatang pembawa penyakit)	2	2	2	
	f. Tidak ada kondensasi air yang langsung jatuh ke pangan	3	3	3	
6	Penyimpanan bahan yang akan diolah tidak langsung di atas lantai (harus menggunakan wadah atau alas)	2	2	2	
7	Personel yang bekerja pada area ini:				
	a. Sehat	3	3	3	
	b.	Menggunakan APD berupa:			
		1. Celemek	2	2	2
		2. Masker	3	3	3
		3. <i>Hairnet</i> /penutup rambut	3	3	3
	c.	Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja	2	2	2
	d.	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3	3	3
	e.	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	3	3	3
	f.	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lain-lain) ketika mengolah pangan	3	3	3
	g.	Pada saat mengolah pangan tidak:			
		1. merokok	3	3	3
		2. bersin atau batuk di atas pangan langsung	3	3	3
3. meludah		3	3	3	
4. mengunyah makanan/permen		3	3	3	
	5. menggaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian menyentuh pangan	3	3	3	
h.	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)	3	3	3	
i.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3	3	3	
8	Pencahayaan				
	a. Cukup terang	1	1	1	
	b. Lampu tercover di semua area dan cover tidak terbuat dari bahan kaca/yang mudah pecah	2	2	2	
c.	Sumber pencahayaan alami seperti jendela tidak terbuka atau membuka langsung ke area luar	2	2	2	
9	Tersedia tempat sampah, yang:	2	2	2	
	a. Tertutup dan tidak rusak penutupnya	1	1	1	
	b. Desain tidak berlubang-lubang	1	1	1	
	c. Tidak dibuka dengan tangan (bisa dengan pedal kaki)	3	3	3	
	d. Dilapisi plastik	1	1	1	
	f. Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1	1	

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	g. Tidak ada tumpukan sampah (pembuangan keluar minimal 1 x 24 jam)	2	2	2
10	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3	3	3
11	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengontaminasi pangan	3	3	3
12	Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)	3	3	3
13	Pembuangan asap dapur dikeluarkan melalui cerobong yang dilengkapi dengan sungkup asap atau penyedot udara	NA	2	2
14	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak	2	2	2
15	Melakukan <i>thawing</i> /pelunakan dengan benar	2	2	2
16	Pangan dimasak sampai matang sempurna	3	3	3
17	Penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air yang memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	3	3	3
18	Jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang, maka es batu harus dibuat dari air yang memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	3	3	3
Fasilitas Higiene Sanitasi Personil				
1	Tersedia wastafel, yang:	3	3	3
	a. Terdapat petunjuk cuci tangan	2	2	2
	b. Terdapat sabun cuci tangan	3	3	3
	c. Tersedia air mengalir	3	3	3
	d. Tersedia pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tisu, tetapi tidak boleh kain serbet)	2	2	2
	e. Bahan kuat	1	1	1
	f. Desain mudah dibersihkan	1	1	1
2	Tersedia toilet untuk karyawan yang mudah diakses (lokasi bisa berada di luar area pengolahan) dan tidak boleh membuka langsung ke ruangan/area pengolahan pangan	3	3	3
	a. Desain:			
	1. Kuat	1	1	1
	2. Permukaan halus	1	1	1
	3. Mudah dibersihkan	1	1	1
	b. Jumlah cukup	1	1	1
	c. Tersedia:			
	1. Air mengalir	3	3	3
	2. Sabun cuci tangan	3	3	3
	3. Tempah sampah	1	1	1
4. Tisu/pengering	2	2	2	

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	5. Ventilasi yang baik dan tidak membuka langsung ke ruang pengolahan	3	3	3
	6. Dilengkapi petunjuk cuci tangan setelah dari toilet	2	2	2
d.	Dilengkapi wastafel dan fasilitasnya (sabun dan air mengalir) untuk cuci tangan	2	2	2
e.	Khusus Golongan B dan C: toilet terpisah antara laki-laki dan perempuan	NA	1	1
Peralatan				
	Peralatan untuk pengolahan pangan:			
a.	Bahan kuat	2	2	2
b.	Tidak terbuat dari kayu (contoh: talenan, alat pengaduk)	3	3	3
c.	Tidak berkarat	3	3	3
d.	Tara pangan (<i>food grade</i>)	3	3	3
e.	Bersih sebelum digunakan	3	3	3
f.	Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2	2	2
g.	Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah	3	3	3
h.	Peralatan masak/makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan <i>food grade</i>	3	3	3
2	Tersedia termometer yang berfungsi dan akurat	NA	2	2
3	Peralatan personal (misalnya <i>handphone</i>), peralatan kantor, dan lain-lain yang tidak diperlukan tidak diletakkan di area pengolahan pangan	2	2	2
4	Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	2	2	2
5	Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu ijuk atau kemoceng)	2	2	2
Penyimpanan Pangan Matang				
1	Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan mentah	3	3	3
2	Wadah penyimpanan pangan matang terpisah untuk setiap jenis pangan	2	2	2
3	Menyimpan pangan matang untuk <i>bank sample</i> yang disimpan di kulkas dalam jangka waktu 2 x 24 jam.	2	2	2
	<i>Chiller/freezer</i> (jika ada):			
a.	Khusus menyimpan pangan matang dengan kondisi terkemas	3	3	3
b.	Suhu <i>chiller/freezer</i> atau termometer untuk monitoring sudah dikalibrasi	2	2	2
c.	Suhu <i>chiller</i> sesuai ($\leq 4^{\circ}\text{C}$)	2	2	2
d.	Terdapat dokumen monitoring <i>chiller</i> (Golongan B dan C)	NA	2	2
e.	Suhu <i>freezer</i> sesuai ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	2	2	2
f.	Terdapat dokumen monitoring <i>freezer</i> (Golongan B dan C)	NA	2	2
Pengemasan Pangan Matang				

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi			
		Gol A	Gol B	Gol C	
1	Pengemasan dilakukan secara higiene (personil cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)	3	3	3	
2	Pangan matang harus dikemas dalam wadah tertutup dan tara pangan (<i>food grade</i>)	3	3	3	
3	Kotak/kemasan untuk pangan yang matang				
	a.	Diberikan tanda batas waktu (<i>expired date</i>) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi	2	2	2
	b.	Dicantumkan nomor sertifikat laik higiene sanitasi	1	1	1
Pengangkutan Pangan Matang					
1	Selama pengangkutan, pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya	3	3	3	
2	Pangan matang diangkut pada suhu yang sesuai menggunakan tempat yang dapat menjaga suhu panas dan atau dingin	3	3	3	
3	Khusus jasa boga golongan B dan C: Tersedia kendaraan khusus pengangkut pangan matang, dengan kriteria:				
	a.	Bersih	NA	2	2
	b.	Bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	NA	2	2
	c.	Terdapat pembersihan secara berkala	NA	2	2
D. Dokumentasi dan Rekaman (di akses di ruangan adminitrasi)					
1	Rekaman Khusus Golongan B dan C (catatan: ruang pengolahan dan adminitrasi pada jasa boga golongan C harus terpisah), dengan kriteria:		NA	1	1
	a.	Tersedia dokumentasi /jadwal pemeliharaan bangunan	NA	1	1
	b.	Tersedia dokumentasi /jadwal pembersihan dan sanitasi	NA	2	2
	c.	Tersedia dokumentasi/jadwal pemeliharaan peralatan seperti pengecekan suhu alat pendingin (kalibrasi)	NA	2	2
	d.	Tersedia dokumentasi/jadwal pemeliharaan sistem penanganan limbah	NA	1	1
	e.	Tersedia dokumentasi /jadwal pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit	NA	2	2
	f.	Tersedia dokumentasi penerimaan bahan pangan	NA	1	1
2	Tersedia hasil analisa pengujian air yang sesuai dengan persyaratan air minum dan memiliki hasil yang sesuai persyaratan		3	3	3
3	Tersedia dokumentasi pengawasan internal secara berkala (menggunakan buku rapor/formulir <i>self assessment</i> IKL)		2	2	2
Rekaman Personel					
1	Pengelola/pemilik memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji		2	2	2
2	Golongan A: Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (minimal 20%)		3	NA	NA
3	Golongan B: Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (minimal 50%)		NA	3	NA

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	Golongan C:			
4	a. Penjamah pangan dilakukan pemeriksaan kesehatan di awal masuk kerja dibuktikan dengan surat keterangan sehat dari fasyankes	NA	NA	2
	b. Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (100%)	NA	NA	3
	c. Tersedia jadwal/program pelatihan untuk penjamah pangan	NA	NA	2
5	Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun	2	2	2
E	Keselamatan, Kesehatan Kerja, dan lainnya			
1	Tersedia alat pemadam api ringan (APAR) gas yang mudah dijangkau untuk situasi darurat disertai dengan petunjuk penggunaan yang jelas	1	1	1
2	Tersedia personil yang bertanggung jawab dan dapat menggunakan APAR	1	1	1
3	APAR tidak kadaluwarsa	1	1	1
4	Tersedia perlengkapan P3K dan obat-obatan yang tidak kadaluwarsa	1	1	1
5	Tersedia petunjuk jalur evakuasi yang jelas pada setiap ruangan ke arah titik kumpul	1	1	1
6	Terdapat pos satpam di pintu masuk TPP dan dilakukan pengecekan terhadap karyawan dan visitor	NA	1	1
7	Menerapkan kawasan tanpa rokok (KTR)	1	1	1
Total Ketidaksesuaian				
F	Catatan Lain			

Rumus Skor Total Inspeksi:

Golongan A = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 355) * 100)$
Golongan B = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 410) * 100)$
Golongan C = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 414) * 100)$

Skor Inspeksi:

Perhitungan Nilai Lembar Observasi

1. Total Ketidaksesuaian didapatkan dari nilai yang tidak terpenuhi
2. Total Kesesuaian didapatkan dari nilai maksimal setiap variabel
3.
$$\text{Skor} = 100 - \frac{\text{Total Ketidaksesuaian}}{\text{Total Kesesuaian}} \times 100$$
4. Risiko : Risiko Rendah = 80 – 100
 Risiko Sedang = 60 – 79
 Risiko Tinggi = < 60
5. Perhitungan total nilai tiap variabel

NO	Variabel	Hasil Perhitungan	Risiko
1.	Lokasi	$100 - \frac{1}{5} \times 100 = 80$	Rendah
2.	Bangunan dan Fasilitasnya	$100 - \frac{7}{32} \times 100 = 78$	Sedang
3.	Penanganan Pangan	$100 - \frac{0}{6} \times 100 = 100$	Rendah
4.	Fasilitas Karyawan	$100 - \frac{5}{5} \times 100 = 0$	Tinggi
5.	Area Penerimaan Bahan Baku	$100 - \frac{2}{7} \times 100 = 71$	Sedang
6.	Persyaratan Bahan Baku	$100 - \frac{0}{19} \times 100 = 100$	Rendah
7.	Hasil Inspeksi Area Luar TPP	$100 - \frac{15}{74} \times 100 = 80$	Rendah
8.	Area Penyimpanan Umum	$100 - \frac{6}{33} \times 100 = 82$	Rendah
9.	Area Penyimpanan Bahan Pangan	$100 - \frac{2}{26} \times 100 = 92$	Rendah
10.	Area Penyimpanan Kemasan	$100 - \frac{0}{6} \times 100 = 100$	Rendah
11.	Area Penyimpanan Bahan Kimia Non Pangan	$100 - \frac{0}{6} \times 100 = 100$	Rendah
12.	Area Pencucian	$100 - \frac{6}{15} \times 100 = 60$	Tinggi
13.	Area Persiapan, Pengolahan, dan Pengemasan Pangan Umum	$100 - \frac{29}{111} \times 100 = 74$	Sedang
14.	Fasilitas Higiene Sanitasi Personil	$100 - \frac{28}{39} \times 100 = 29$	Tinggi
15.	Peralatan	$100 - \frac{2}{30} \times 100 = 94$	Rendah
16.	Penyimpanan Pangan Matang	$100 - \frac{0}{20} \times 100 = 100$	Rendah
17.	Pengemasan Pangan Matang	$100 - \frac{6}{9} \times 100 = 33$	Tinggi

18.	Pengangkutan Pangan Matang	$100 - \frac{0}{12} \times 100 = 100$	Rendah
19.	Rekaman Khusus	$100 - \frac{0}{15} \times 100 = 100$	Rendah
20.	Rekaman Personel	$100 - \frac{3}{7} \times 100 = 57$	Tinggi
21.	Keselamatan, Kesehatan Kerja	$100 - \frac{0}{7} \times 100 = 100$	Rendah
22.	Inspeksi Area Dalam TPP	$100 - \frac{82}{336} \times 100 = 76$	Sedang
23.	Total Inspeksi TPP	$100 - \frac{97}{410} \times 100 = 76$	Sedang

Surat Izin Pra Penelitian



KEMENTERIAN IMIGRASI DAN PEMASYARAKATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL PEMASYARAKATAN
KANTOR WILAYAH JAWA TIMUR
Jalan Kayoon No. 50-52 Surabaya
Pos-el : kanwiljltjenpas.jatim@gmail.com

Nomor : WP.15-UM.01.01-573 22 Mei 2025
Sifat : Blasa
Lampiran : -
Hal : Izin Penelitian

Yth. Ketua Program Studi Sanitasi Kampus Magetan
Politeknik Kesehatan Surabaya
di tempat

Sehubungan dengan Surat Ketua Program Studi Sanitasi Kampus Magetan Politeknik Kesehatan Surabaya Nomor : PP 06.02/F.XVI.12.2/ 988/2025 pada tanggal 20 Mei 2025, perihal tersebut pada pokok surat, bersama ini dengan hormat kami sampaikan bahwa pada prinsipnya menyetujui atau memberikan izin kepada mahasiswa dibawah ini untuk melaksanakan kegiatan Penelitian di Lembaga Pemasarakatan Pemuda Kelas IIA Madiun, yang akan dilaksanakan pada bulan Mei - Juni 2025 :

Nama	:	Puput Prabaningrum
NIM	:	P27833222068

Sebelum mengadakan kegiatan agar memperhatikan hal-hal sebagai berikut :

1. Terlebih dahulu berkoordinasi dengan Kepala Lembaga Pemasarakatan Pemuda Kelas IIA Madiun;
2. Selama melaksanakan kegiatan harus mentaati SOP yang ada;
3. Tidak diperkenankan mengambil gambar / foto/ shoting / video lingkungan Lapas tanpa seizin Kepala Lembaga Pemasarakatan Pemuda Kelas IIA Madiun.

Demikian disampaikan atas perhatiannya diucapkan terimakasih.

Kepala Kantor Wilayah

Tembusan :
1. Kepala Lembaga Pemasarakatan Pemuda Kelas IIA Madiun;
2. Yang Bersangkutan.

Laporan Hasil Uji Penelitian



Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282
Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141
Jl. Triandita No. 06 Magetan Telp. (0351) 895315 Telp. 081387054497

Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan

Website : www.poltekkesdepkes-sby.ac.id
E-mail : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id
E-mail : labkesling22@gmail.com

Magetan, 10 Juni 2025

No : OT.02.01/F.XVI.12.2/ 22/ 12025
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Puput Prabaningrum
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 2 Juni 2025
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Porsi Makanan	A1	koloni/gr	18.000	10.000	Tidak Baik

Keterangan :

- ❖ Baku Mutu : Surat Keputusan Kepala Badan POM RI No. HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan
- ❖ Metode Pemeriksaan : Fermentasi

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

BENY SUYANTO, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

HERY KOESMANTORO, ST, MT
NIP. 196111261984031003



Laporan Hasil Uji Penelitian



Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282
Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141
Jl. Tripanidita No. 06 Magetan Telp. (0351) 895315 Telp. 081387054497

Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan

Website : www.poltekkesdepkes-sby.ac.id
E-mail : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id
E-mail : labkesling22@gmail.com

Magetan, 11 Juni 2025

No : OT.02.01/F.XVI.12.21 / 36 / 2025
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Puput Prabaningrum
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 3 Juni 2025
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Porsi Makanan	A2	koloni/gr	9.800	10.000	Baik

Keterangan :

- ❖ Baku Mutu : Surat Keputusan Kepala Badan POM RI No. HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan
- ❖ Metode Pemeriksaan : Fermentasi

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

BENY SUYANTO, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

HERY KOESHANTORO, ST, MT
NIP. 19611126 198403 1 003



Laporan Hasil Uji Penelitian



Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282
Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141
Jl. Tripanlita No. 06 Magetan Telp. (0351) 895315 Telp. 081387054497

Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan

Website : www.poltekkesdepkes-sby.ac.id
E-mail : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id
E-mail : labkesling22@gmail.com

Magetan, 12 Juni 2025

No : OT.02.01/F.XVI.12.2/ *138* /2025
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Puput Prabaningrum
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 3 Juni 2025
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Porsi Makanan	A3	koloni/gr	7.500	10.000	Baik

Keterangan :

- ❖ Baku Mutu : Surat Keputusan Kepala Badan POM RI No. HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan
- ❖ Metode Pemeriksaan : Fermentasi

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

BENY SUYANTO, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

HERY KOESMANTORO, ST, MT
NIP. 19611126 198403 1 003



Denah Lapis Pemuda Kelas IIA Madiun



DENAH
LEMBAGA PEMASYARAKATAN PEMUDA KELAS IIA
MADIUN



KETERANGAN LAIN-LAIN

	JALAN BETON DALAM
	JALAN INSPEKSI
	BRAND GANG
	TAMAN RUMPUT/PERDU

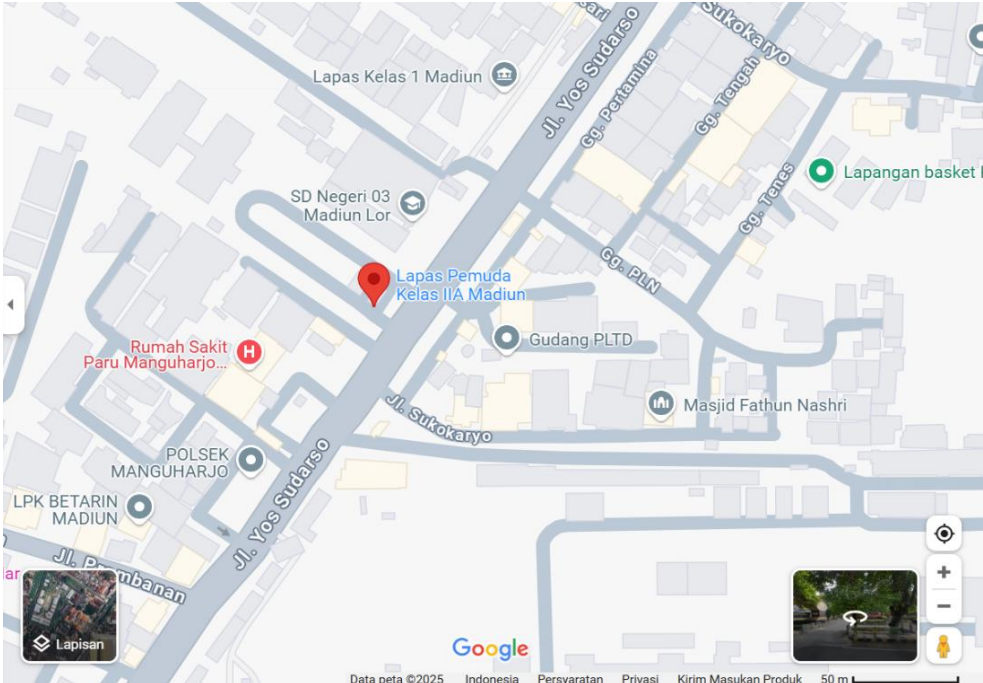

KETERANGAN PAGAR

	PAGAR TEMBOK KELILING LUAR & UTAMA
	PAGAR TEMBOK KELILING DALAM
	PAGAR ORNAMES ANTAR BANGUNAN

KETERANGAN BANGUNAN

A.	KANTOR UTAMA
B.	KANTOR PORTIR
C.	GARASI
D.	DAPUR
E.	TEMPAT PENGOLAHAN SAMPAH
F.	POWER HOUSE
G.	RUANG GENSET
H.	POMPA HIDRAN
I.	GEREJA
J.	WIHARA
K.	POLIKLINIK
L.	MASJID
M.	BLOK AIRLANGGA
N.	BLOK BRAWIJAYA
O.	BLOK CAKRANINGRAT
P.	BLOK DHARMAWANGSA
Q.	BLOK KARTINI
R.	BLK & AULA
S.	POS JAGA ATAS
T.	LAPANGAN
U.	TAMAN
V.	POS JAGA BAWAH
W.	HALAMAN DEPAN
Y.	RUMAH DINAS KALAPAS
Z.	RUMAH DINAS KA KPLP

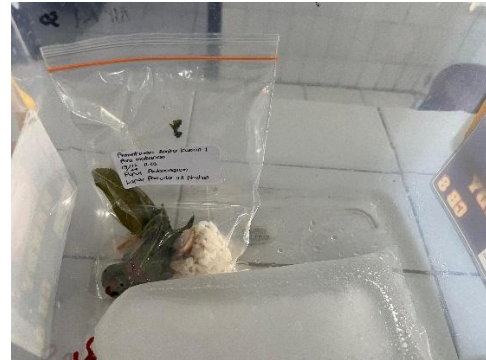
Peta Lapas Pemuda Kelas IIA Madiun

	<p>LOKASI PENELITIAN LAPAS PEMUDA KELAS IIA MADIUN TAHUN 2025</p>
	<p>PUPUT PRABANINGRUM P27833222068</p>
	 <p>Kemenkes Poltekkes Surabaya</p>

Dokumentasi Penelitian



Gambar 1 Pengambilan sampel makanan untuk pemeriksaan angka kuman makanan



Gambar 2 Sampel 1 porsi makanan untuk pemeriksaan angka kuman makanan



Gambar 3 Wawancara dengan pegawai lapas




Gambar 4 Observasi dan wawancara dengan pegawai lapas



Gambar 5 Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Pangan dan APAR di dapur



Gambar 6 Alat penanak nasi di dapur

	Kode : PJM-FORM-AKD-D2-04-A4
	Tanggal : 1 Maret 2022
	Revisi : 0
Formulir Surat Keterangan Hasil Deteksi Plagiat Tugas Akhir setelah Ujian	Halaman : 1 / 1 halaman

SURAT KETERANGAN HASIL DETEKSI PLAGIASI SETELAH UJIAN

Nomor : 0161/KL/2025

Berdasarkan hasil pemindaian laporan dan artikel tugas akhir atas :

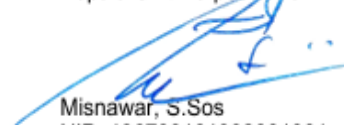
Nama : PUPUT PRABANINGRUM
 NIM : P27833222068
 Program Studi : D-III Sanitasi Magetan
 Judul Tugas Akhir : Gambaran Kondisi Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan dan Angka Kuman Makanan di Lapas
 Judul Artikel : Gambaran Kondisi Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan dan Angka Kuman Makanan di Lapas
 Tanggal Pengajuan : 25 Agustus 2025

dengan ini kami sampaikan bahwa kami telah melakukan analisis kemiripan laporan dan artikel tugas akhir tersebut di atas dengan basis data online dengan perangkat lunak Turnitin dengan hasil sebagai berikut :

No	Dokumen	Tingkat Kemiripan	Indeks Kemiripan	Kesesuaian dengan Syarat Bebas Plagiat
1	Laporan Tugas Akhir	20%	20%	< 25%
2	Artikel Tugas Akhir	22%	22%	< 25%

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Surabaya, 27 Agustus 2025
Kepala Unit Perpustakaan


 Misnawar, S.Sos
 NIP. 196709101992031001