

**FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN
DI DAPUR RUTAN KELAS IIB PONOROGO**

Nama Pemeriksa :
Tanggal Penilaian :
Tipe Jasa Boga :
Jumlah Pengelola/Pengurus :
Jumlah Penjamah Makanan :
Jumlah Warga Binaan :

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

	b.	Tidak ada luapan air / sumbatan	1
	c.	Memiliki <i>grease trap</i> / penangkap lemak	1
8	Plafon bagian luar bangunan pengolahan pangan:		
	a.	Tidak ada lubang ke area dalam bangunan pengolahan (tempat sarang atau sukses vektor dan binatang pembawa penyakit masuk ke area pengolahan)	1
	b.	Tidak ada sawang / bebas kotoran	1
9	Pintu masuk TPP:		
	a.	Bahan kuat dan tahan lama	1
	b.	Desain halus / rata	1
	c.	Dapat menutup rapat	1
	d.	Membuka ke arah luar	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
	f.	Pintu masuk bahan baku dan produk matang dibuat terpisah	1
10	Memiliki ventilasi udara (jendela / exhaust / AC / lainnya) dengan:		1
	a.	Bahan kuat dan tahan lama	1
	b.	Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan	1
	c.	Jika menggunakan exhaust atau air <i>conditioner</i> maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih	1
11	Tersedia ruang / area khusus untuk istirahat karyawan (jika lokasi TPP di gedung minimal disediakan kursi untuk istirahat karyawan)		1
12	Tersedia wastafel sebelum masuk bangunan		1
	Wastafel		
13	a.	Terdapat media petunjuk cuci tangan (poster atau tulisan)	1
	b.	Terdapat sabun cuci tangan	2
	c.	Tersedia air mengalir	2
	d.	Tersedia pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tisu, tetapi tidak boleh kain serbet)	1
	e.	Bahan kuat	1
	f.	Desain mudah dibersihkan	1
C	Penanganan Pangan		
1	Tidak ada pengolahan pangan di area luar bangunan pengolahan pangan yang tidak memiliki pelindung		3
2	Pangan matang tidak disimpan dalam kondisi terbuka di area luar bangunan pengolahan pangan		3
D	Fasilitas Karyawan		
1	Loker karyawan (jika lokasi TPP di dalam gedung, posisi		

	loker tidak boleh menyebabkan kontaminasi silang):		
	a.	Terdapat loker karyawan terpisah (perempuan dan laki-laki)	1
	b.	Terdapat tata tertib penggunaan loker	1
	c.	Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan makanan karyawan	1
	d.	Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan peralatan pengolahan pangan	2
E	Area Penerimaan Bahan Baku		
1	Area penerimaan bersih dan rapih		1
2	Kendaraan untuk mengangkut bahan pangan bersih, dan tidak digunakan untuk selain bahan pangan		2
3	Transit time bahan baku pangan cukup untuk memastikan bahan baku yang memerlukan pengendalian suhu (suhu <i>chiller</i> dan <i>freezer</i>) tidak rusak		2
4	Suhu kendaraan yang mengangkut pangan segar (jika kondisi suhu dikendalikan sesuai suhu <i>chiller</i> atau <i>freezer</i>) harus sesuai		2
F	Persyaratan Bahan Baku		
1	Bahan pangan yang diterima disimpan dalam wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan tersebut		2
	Bahan baku pangan dalam kemasan:		
	a.	Memiliki label	2
2	b.	Terdaftar atau ada izin edar	2
	c.	Tidak Kadaluwarsa	2
	d.	Kemasan tidak rusak (meenggelembung, bocor, penyok atau berkarat)	2
3	Bahan pangan yang tidak dikemas / berlabel berasal dari sumber yang jelas / dipercaya		2
4	Jika bahan pangan tidak langsung digunakan makan bahan pangan diberikan label tanggal penerimaan		1
5	Tidak menggunakan makanan sisa yang sudah busuk sebagai bahan pangan untuk diolah menjadi makanan baru		2
6	Jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang, makan es batu harus dibuar dari air yang memenuhi standar kualitas air minum / air yang sudah diolah / dimasak		2
7	Air untuk pengolahan pangan memenuhi standar kualitas air minum / air yang sudah diolah / dimasak		2
Inspeksi Area Dalam			
A	Area Penyimpanan		
	Area Penyimpanan Umum		
	Dinding ruang penyimpanan:		
1	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	1

	b.	Tidak retak	1
2	Lantai ruang penyimpanan:		
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)	1
	b.	Tidak retak atau kuat	1
	c.	Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	1
	d.	Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)	1
3	Langit-langit:		
	a.	Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	1
	b.	Bersih	1
	c.	Tertutup rapat	1
	d.	Tidak ada jamur	2
	e.	Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau bebas vektor dan binatang pembawa penyakit)	1
	f.	Tidak ada kondensasi air yang jatuh langsung ke bahan pangan	2
4	Penyimpanan bahan baku menggunakan kartu stok First In First Out / First Expired First Out (FIFO / FEFO) (untuk bahan baku yang langsung habis, persyaratan ini dapat diabaikan)		1
5	Personil yang bekerja pada area ini:		
	a.	Sehat	2
	b.	Menggunakan APD (masker) dengan benar	1
	c.	Menggunakan pakaian kerja	1
6	Pencahayaannya cukup dan lampu tercover (cover terbuat dari material yang tidak mudah pecah)		1
7	Tempat sampah:		
	a.	Tertutup dan tidak rusak penutupnya	1
	b.	Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1
	c.	Dilapisi plastic	1
	d.	Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1
	e.	Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan keluar minimal 1 x 24 jam)	1
8	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini		3
9	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan / perangkap yang tidak mengontaminasi pangan		3
10	Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai		2

	penggunaan harian (bukan kemasan besar)			
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	
	b.	Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai	2	
	c.	Bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan disimpan pada suhu -18°C atau di bawahnya	2	
	d.	Penyimpanan bahan pangan:		
		Disimpan di atas palet atau alas (jarak minimal 15 cm dari lantai)		1
		Jarak penyimpanan dengan dinding minimal 5 cm		1
		Jarak penyimpanan dengan langit-langit minimal 60 cm	1	
	e.	Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C	2	
	f.	Tidak terdapat bahan baku pangan yang kadaluwarsa	2	
	g.	Tidak terdapat pangan yang busuk	2	
	Chiller / freezer (jika ada):			
2	a.	Khusus penyimpanan bahan baku (tidak menyatu dengan pangan matang)	3	
	b.	Chiller / freezer atau thermometer untuk monitoring sudah dikalibrasi	2	
	c.	Suhu chiller sesuai ($\leq -4^{\circ}\text{C}$)	2	
	d.	Terdapat rekaman monitoring suhu chiller	1	
	e.	Suhu freezer sesuai ($\leq -15^{\circ}\text{C}$)	2	
	f.	Terdapat rekaman monitoring suhu freezer	1	
Area Penyimpanan Kemasan				
1	Terdapat area khusus penyimpanan kemasan	1		
	Penyimpanan kemasan:			
2	a.	Disimpan di atas palet (jarak minimal 15 cm dari lantai)	1	
	b.	Jarak penyimpanan dengan dinding minimal 5 cm	1	
	c.	Jarak penyimpanan dengan langit-langit minimal 60 cm	1	
3	Kemasan khusus untuk pangan atau food grade	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	Ruangan penyimpanan memiliki akses terbatas (dikunci atau dengan metode lainnya yang sesuai)	2		
3	Bahan kimia memiliki label yang memuat informasi tentang identitas dan cara penggunaan	2		

B	Area Pencucian		
1	Area / tempat pencucian peralatan terpisah dengan area / tempat pencucian pangan		1
2	Area pencucian peralatan dan pangan tidak digunakan untuk sanitasi karyawan seperti cuci tangan		1
3	Sarana pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan		1
4	Proses pencucian peralatan dilakukan dengan 3 (tiga) proses yaitu pencucian, pembersihan dan sanitasi		1
5	Penggunaan disinfektan untuk pencucian bahan pangan, takarannya sesuai dengan persyaratan kesehatan / standar disinfektan		2
6	Pencucian bahan pangan menggunakan air dengan kualitas air minum / air yang sudah diolah / dimasak		2
7	Tersedia tempat sampah, yang:		1
	a.	Tertutup dan tidak rusak	1
	b.	Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1
	c.	Dilapisi plastic	1
	d.	Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1
	e.	Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan keluar minimal 1 x 24 jam)	1
8	Pengeringan dengan menggunakan lap / kain majun yang bersih dan diganti secara rutin		2
C	Area Persiapan, Pengolahan dan pengemasan pangan		
	Umum		
1	Dapur jasa boga terpisah dengan dapur keluarga		1
2	a.	Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal 2 meter persegi (2m ²) untuk setiap penjamah pangan yang sedang bekerja	1
	b.	Tata letak peralatan sesuai alir pengelolaan pangan (alur linear: persiapan – pengolahan penjamah pangan yang sedang bekerja)	1
3	Dinding ruangan:		
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	2
	b.	Tidak retak	2
	c.	Bagian dinding yang terkena percikan air / minyak dilapisi bahan kedap air / minyak	2
4	Lantai ruangan:		
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)	2
	b.	Tidak retak atau kuat	2
	c.	Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	2

	d.	Pertemuan dengan dinding tidak membuat sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)	1
	Langit-langit		
5	a.	Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	1
	b.	Bersih	2
	c.	Tertutup rapat	2
	d.	Tidak ada jamur	2
	e.	Permukaan rata (jika tidak rata makan harus bersih, bebas debu atau bebas vektor dan binatang pembawa penyakit)	2
	f.	Tidak ada kondensaasi air yang langsung jatuh ke pangan	3
6	Penyimpanan bahan yang akan diolah tidak langsung di atas lantai (harus menggunakan wadah atau alas)		2
	Personel yang bekerja pada area ini:		
	a.	Sehat	3
		Menggunakan APD berupa:	
7	b	1. Celemek	2
		2. Masker	3
		3. Hairnet / penutup rambut	3
c.	Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja	2	
	d.	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3
	e.	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	3
	f.	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lain-lain) ketika mengolah pangan	3
	g.	Pada saat mengolah pangan tidak:	
		1. Merokok	3
		2. Bersih atau batuk di atas pangan langsung	3
		3. Meludah	3
		4. Mengunyah makanan / permen	3
		5. Menggaruk – garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian menyentuh pangan	3
	h.	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)	3
	i.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban / sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3
	Pencahayaannya		
	a.	Cukup terang	1

8	b.	Lampu tercover di semua area dan cover tidak terbuat dari bahan kaca / yang mudah pecah	2
	c.	Sumber pencahayaan alami seperti jendela tidak terbuka atau membuka langsung kee area luar	2
9	Tersedia tempat sampah yang:		2
	a.	Tertutup dan tidak rusak penutupnya	1
	b.	Desain tidak berlubang-lubang	1
	c.	Tidak dibuka dengan tangan (bisa dengan pedal kaki)	3
	d.	Dilapisi plastic	1
	e.	Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1
	f.	Tidak ada tumpukkan sampah (pembuangan keluar minimal 1x 24 jam)	1
10	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini		2
11	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan / perangkap yang tidak mengontaminasi pangan		3
12	Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)		3
13	Pembuangan asap dapur dikeluarkan melalui cerobong yang dilengkapi dengan sungkup asap atau penyedot udara		2
14	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak		2
15	Melakukan thawing / pelunakan dengan benar		2
16	Pangan dimasak sampai matang sempurna		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
18	Jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang, maka es batu harus dibuat dari air memenuhi standar kualitas air minum / air yang sudah diolah / dimasak		3
Fasilitas Hygiene Sanitasi Personil			
1	Tersedia wastafel yang:		3
	a.	Terdapat petunjuk cuci tangan	2
	b.	Terdapat sabun cuci tangan	3
	c.	Tersedia air mengalir	3
	d.	Tersedia pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tisu, tetapi tidak boleh kain serbet)	2
	e.	Bahan kuat	1
	f.	Desain mudah dibersihkan	1

	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
	Desain:	
	1. Kuat	1
	2. Permukaan halus	1
	3. Mudah dibersihkan	1
	b. Jumlah cukup	1
2	Tersedia:	
	1. Air mengalir	3
	2. Sabun cuci tangan	3
	3. Tempat sampah	1
	4. Tisu / pengering	2
	5. Ventilasi yang baik dan tidak membuka langsung ke ruang pengolahan	3
	6. Dilengkapi petunjuk cuci tangan setelah dari toilet	2
	d. Dilengkapi wastafel dan fasilitasnya (sabun dan air mengalir) untuk cuci tangan	2
	e. Khusus golongan B toilet terpisah antara laki-laki dan perempuan	1
	Peralatan	
	Peralatan untuk pengolahan pangan:	
1	a. Bahan kuat	2
	b. Tidak terbuat dari kayu (contoh: talenan alat pengaduk)	3
	c. Tidak bekarat	3
	d. Tara pangan (<i>Food grade</i>)	3
	e. Bersih sebelum digunakan	3
	f. Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2
	g. Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah	3
	h. Peralatan masak / makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan <i>food grade</i>	3
2	Tersedia thermometer yang berfungsi dan akurat	2
3	Peralatan personel (misalnya handphone), peralatan kantor, dan lain-lain yang tidak diperlukan tidak diletakkan di area pengolahan pangan	2
4	Alat pengering peralatan seperti lap / kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	2
5.	Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu ijuk atau komoceng)	2
	Penyimpanan Pangan matang	
1	Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan	3

	bahan pangan mentah		
2	Wadah penyimpanan pangan matang terpisah untuk setiap jenis pangan	2	
3	Menyimpan pangan matang untuk <i>bank sample</i> yang disimpan di kulkas dalam jangka waktu 2 x 24 jam	2	
	<i>Chiller / freezer</i> (jika ada):		
4	a. Khusus menyimpan pangan matang dengan kondisi terkemas	3	
	b. Suhu <i>chiller / freezer</i> atau thermometer untuk monitoring sudah dikalibrasi	2	
	c. Suhu <i>chiller</i> sesuai ($\leq 4^{\circ}\text{C}$)	2	
	d. Terdapat dokumen monitoring <i>chiller</i>	2	
	e. Suhu <i>freezer</i> sesuai ($\leq 18^{\circ}\text{C}$)	2	
	f. Terdapat dokumen monitoring <i>freezer</i>	2	
	Pengemasan Pangan Matang		
1	Pengemasan dilakukan secara hygiene (personil cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)	3	
2	Pangan matang harus dikemas dalam wadah tertutup dan tara pangan (<i>food grade</i>)	3	
3	Kotak / kemasan untuk pangan yang matang:		
	a.	Diberikan tanda batas waktu (<i>expired date</i>) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi	2
	b.	Dicantumkan nomor sertifikat laik hygiene sanitasi	1
	Pengangkutan Pangan matang		
1.	Selama pengangkutan, pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya	3	
2.	Pangan matang diangkut pada suhu yang sesuai menggunakan tempat yang dapat menjaga suhu panas dan atau dingin	3	
3	Tersedia kendaraan khusus pengangkutan pangan matang, dengan kriteria:		
	a.	Bersih	2
	b.	Bebas vektor dna binatang pembawa penyakit	2
	c.	Terdapat pembersihan secara berkala	2
D	Dokumentasi dan rekaman (di akses di ruangan administrasi)		
	Rekaman khusus golongan B dengan kriteria:		
1	a.	Tersedia dokumentasi / jadwal Pemeliharaan bangunan	1
	b.	Tersedia dokumentasi / jadwal Pembersihan dan sanitasi	2
	c.	Tersedia dokumentasi / jadwal Pemeliharaan peralatan seperti pengecekan suhu alat pendingin (kalibrasi)	2
	d.	Tersedia dokumentasi / jadwal Pemeliharaan sistem	1

	penanganan limbah	
e.	Tersedia dokumentasi / jadwal Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit	2
f.	Tersedia dokumentasi penerimaan bahan pangan	1
2	Tersedia hasil analisa penguji air yang sesuai dengan persyaratan air minum dan miliki hasil yang sesuai persyaratan	3
3	Tersedia dokumentasi pengawasan internal secara berkala (menggunkan buku lapor / formulir <i>self assessment</i> IKL)	2
Rekaman Personel		
1	Pengelola / pemilik memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji	2
2	Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (minimall 50%)	3
3	Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun	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
2	Tersedia personil yang bertanggung jawab dan dapat menggunakan APAR	1
3	APAR tidak kadaluwarsa	1
4	Tersedia perlengkapan P3K dan obat-obatan yang tidak kadaluwarsa	1
5	Tersedia petunjuk jalur evakuasi yang jelas pada setiap ruangan ke arah titik kumpul	1
6.	Terdapat pos satpam di pintu masuk TPP dan dilakukan pengecekan terhadap karyawan dan visitor	1
7	Menerapkan kawasan tanpa rokok (KTR)	1

Sumber: Permenkes Republik Indonesia No 14 Tahun 2021 tentang standar kegiatan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis resiko sektor kesehatan

Rumus Skor Total Inspeksi:

Golongan B = $100 - ((\text{Total Ketidaksesuaian} / 410) * 100)$

Lampiran 2 : Surat Izin Penelitian



Kementerian Kesehatan Poltekkes Surabaya

Jalan Pucang Jajar Tengah No.56, Kertajaya,
Gubeng, Surabaya, Jawa Timur 60282
(031) 5027058
<https://web.poltekkesdepkes-sby.ac.id>

Magetan, 28 Oktober 2024

Nomor : PP 03.04/F.XXIV.12.2/07/2024
Lamp : 1 Exemplar
Hal : Surat Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth :
Kepala Kantor Wilayah Kemenkumham
Ponorogo
Jl. Hos Cokroaminoto, Banyudono
Kecamatan Ponorogo
Kabupaten Ponorogo
Jawa Timur 63411

Bersama ini diberitahukan bahwa program belajar mengajar bagi mahasiswa Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya Jurusan Kesehatan Lingkungan Program Studi Sanitasi Program Diploma III 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 III Kampus Magetan :

Nama : Vivin Sunarsih
NIM : P27833222082
Keperluan : Permohonan ijin melakukan penelitian di Rutan Ponorogo

Demikian atas perhatian dan kerja samanya kami sampaikan terima kasih.

a.n Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya

Ketua Program Studi Sanitasi
Program Diploma III Kampus Magetan



Lampiran 3 : Surat Balasan Dari Rutan Kelas IIB Ponorogo



KEMENTERIAN IMIGRASI DAN PEMASYARAKATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL PEMASYARAKATAN
KANTOR WILAYAH JAWA TIMUR
RUMAH TAHANAN NEGARA PONOROGO
Jalan HOS Cokroaminoto No. 53, Kab. Ponorogo, Jawa Timur
Laman: rutanponorogo.kemendikhumham.go.id, Pos-el: rutanponorogo@yahoo.com

Nomor : WP.15.PAS.PAS.33.UM.01.01-495 23 Mei 2025
Lampiran : -
Hal : Izin Permohonan Penelitian

Yth.
Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya
Di –
Surabaya

Sehubungan dengan surat Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya Nomor : PP.03.04/F.XXIV.12.2/1448/2024 tanggal 27 Agustus 2024 perihal Surat Permohonan Izin Penelitian, bersama ini disampaikan bahwa pada prinsipnya kami berkenan untuk menerima rencana pelaksanaan penelitian Mahasiswa Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya Jurusan Kesehatan Lingkungan Program Studi Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan pada Unit Pelaksana Teknis (UPT) Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Ponorogo, dengan catatan yang bersangkutan menaati peraturan dan ketentuan yang berlaku.

Demikian kami sampaikan, atas perhatiannya diucapkan terimakasih.


Kepala
M. Agung Nugroho

Lampiran 4 : Surat Izin Badan Kesatuan Bangsa Politik



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Politeknik Kesehatan Surabaya
Jalan Pucang Jajar Tengah No.56, Kertajaya
Gubeng, Surabaya, Jawa Timur 60282
(031) 5027058
<https://web.poltekkesdepkes-sby.ac.id>

PRODI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA KAMPUS MAGETAN
Jl. Tripandita No. 06 Magetan Tlp.(0351) 895315

E-mail : sanitasimgt@poltekkesdepkes-sby.ac.id

Magetan, 2 Juni 2025

Nomor : PP 06.02/F.XVI.12.2/040^o /2025
Lamp : 1 Exemplar
Hal : Surat Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth :
Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik
Kabupaten Ponorogo
Jl. Aloon Aloon Utara No. 6 Ponorogo
Mangkujayan
Kabupaten Ponorogo
Jawa Timur 63413

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 : Vivin Sunarsih
NIM : P27833222082
Keperluan : Permohonan ijin penelitian Dengan Judul : Gambar Kondisi Hygiene Sanitasi Dapur dan Kualitas Mikrobiologi Pangan di Rutan Kelas II B Ponorogo

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

BENY SUYANTO, S.Pd, M.Si
NIP. 19640120 198503 1 003



Lampiran 5: Surat Balasan Badan Kesatuan Bangsa Politik



PEMERINTAH PROVINSI JAWA TIMUR
SEKRETARIAT DAERAH
Jl. Pahlawan 110 Telp. (031) 3524001 - 3524011
SURABAYA 60174

- Yth. 1. Kepala Instansi Vertikal se-Jatim;
2. Bupati/Walikota se-Jatim;
3. Rektor PTN/PTS se-Jatim;
4. Inspektur/Ka. Dinas/Ka.
Badan/Sekretaris Dewan/Direktur
Rumah Sakit/Kepala Biro di
Lingkungan Pemerintah Provinsi Jawa
Timur;
5. Kepala BUMN/BUMD/BUMS se-Jatim.

SURAT EDARAN
NOMOR 1573 TAHUN 2025
TENTANG
SURAT KETERANGAN PENELITIAN (SKP) DAN
PRAKTEK KERJA LAPANGAN (PKL)

Menunjuk Pasal 5 Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 3 Tahun 2018 tentang Penerbitan Surat Keterangan Penelitian bahwa terdapat kualifikasi bagi peneliti atau pemohon Surat Keterangan Penelitian (SKP) antara lain :

1. Setiap peneliti dalam melakukan penelitian harus memiliki SKP.
2. SKP sebagaimana dimaksud pada nomor (1) dikecualikan terhadap:
 - a. Penelitian yang dilakukan dalam rangka tugas akhir pendidikan/sekolah dari tempat pendidikan/sekolah di dalam negeri;
 - b. Penelitian yang dilakukan instansi pemerintah yang sumber pendanaan penelitiannya bersumber dari Anggaran Pendapatan dan Belanja Negara/Anggaran Pendapatan dan Belanja Daerah;
 - c. Praktek Kerja Lapangan (PKL)/ magang.

-2-

Sehubungan dengan hal tersebut, disampaikan bahwa siswa/mahasiswa/peneliti yang sedang melakukan penelitian untuk tugas akhir dan Praktek Kerja Lapangan (PKL)/ Magang tidak memerlukan SKP.

Demikian untuk menjadi maklum, atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

 Pj Gubernur Jawa Timur
Pj Sekretaris Daerah,
Bobby Soemjarsono

Tembusan Kepada Yth :
Pj Gubernur Jawa Timur
(sebagai laporan);

Lampiran 6 : Hasil Mikrobiologi Studi Pendahuluan



Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282
Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141
Jl. Tripandita 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, 28 Mei 2025


No : OT.02.01/F.XVI.12.2/ *1473* /2025
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Vivin Sunarsih
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 20 Mei 2025
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Porsi Makanan	P1	koloni/gr	22.000	1x10 ⁴	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. 19611126 198403 1 003



Lampiran 7 : Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi



Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282
 Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141
 Jl. Tripandita 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.12.2/1454 /2025
 Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
 Jenis Sampel : Makanan
 Petugas Pengambil Sampel : Vivin Sunarsih
 (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
 Tanggal Pengiriman : 28 Mei 2025
 Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Porsi Makanan	P1	koloni/gr	22.000	1x10 ⁴	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. 19611126 198403 1 003



Lampiran 8 : Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi



Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282
Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141
Jl. Tripandita 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, 25 Juni 2025

No : OT.02.01/F.XVI.12.2/1757/2025
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Vivin Sunarsih
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 18 Juni 2025
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Porsi Makanan	P2	koloni/gr	11.300	1x10 ⁴	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. 19611126 198403 1 003



Lampiran 9 : Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi



Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282
Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141
Jl. Tripandita 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, 26 Juni 2025

No : OT.02.01/F.XVI.12.2/ 145 /2025
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Vivin Sunarsih
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 19 Juni 2025
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Porsi Makanan	P3	koloni/gr	9.800	1x10 ⁴	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 KOESMAN TORO, ST, MT
NIP. 196111261984031003



Lampiran 10 : Dokumentasi Penelitian



Gambar 1
Rona Lingkungan Rutan Kelas IIB Ponorogo

Area Luar TPP



Gambar 2
Lokasi area luar dapur



Gambar 3
Bangunan area luar dapur



Gambar 4
Tempat sampah area luar dapur



Gambar 5
Pintu masuk TPP

Area Dalam TPP



Gambar 6
Ventilasi udara area pengolahan dapur



Gambar 7
Wastafel area luar dapur



Gambar 8
Dinding area penyimpanan umum



Gambar 9
Lantai area penyimpanan umum



Gambar 10
Langit – langit Area penyimpanan umum



Gambar 11
Personil dapur



Gambar 12
Area penyimpanan bahan pangan dan area penyimpanan kemasan



Gambar 13
Area pencucian



Gambar 14
Dinding ruangan pengolahan pangan



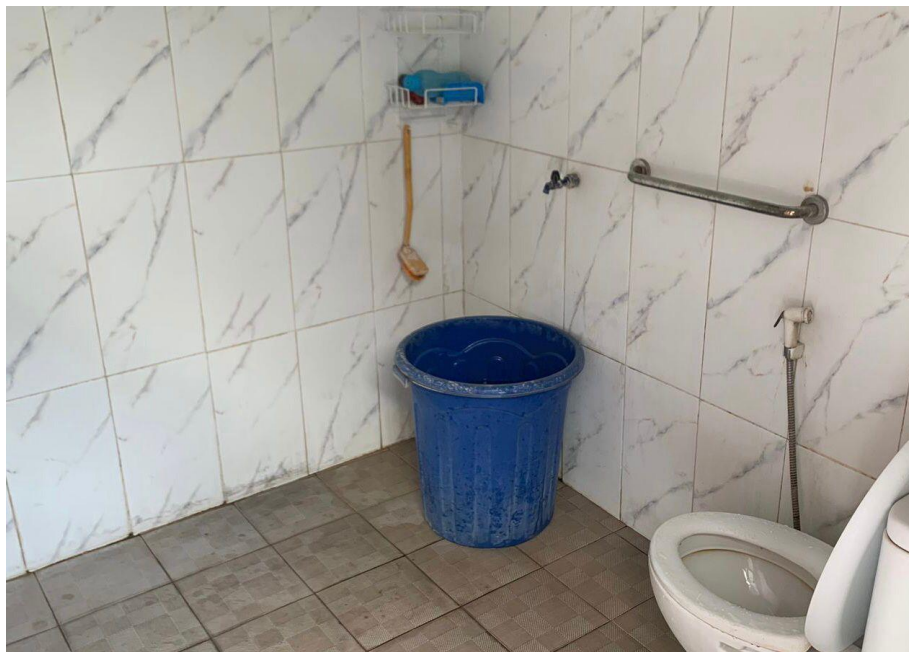
Gambar 15
Lantai ruangan pengemasan pangan



Gambar 16
Langit-langit ruangan pengemasan pangan



Gambar 17
Pembuangan asap dapur di area pengolahan pangan



Gambar 18
Toilet karyawan



Gambar 19
Peralatan di area luar dapur



Gambar 20
Tempatt penyajian pangan matang



Gambar 21
Pengemasan pangan matang



Gambar 22
Pengangkutan pangan matang



Gambar 23
Rekaman personel



Gambar 24
Keselamatan, kesehatan kerja



Gambar 25
Tempat makanan warga binaan



Gambar 26
Freezer pada area dalam



Gambar 27

Pengambilan sampel 1 porsi makanan



Gambar 28

Melakukan penilaian observasi



Gambar 29
Foto bersama pengurus dapur Rutan Kelas IIB Ponorogo