

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1



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>

Magetan, 27 Mei 2025

Nomor : PP 06.02/F.XVI.12.2/163/2025
Lamp : 1 Exemplar
Hal : Surat Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth :
Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik
Kabupaten Magetan
Jl. Tripandita No. 17, Bagunsari, Kebunagung
Kecamatan Magetan
Kabupaten Magetan
Jawa Timur 63319


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 : Yolla Prayusti Maharani
NIM : P27833222086
Keperluan : Permohonan ijin penelitian dengan judul " Gambaran Hygiene Sanitasi Pangan Dengan Kualitas Makanan di Catering Marina Desa Nitikan, Kecamatan Plaosan, Kabupaten Magetan Tahun 2025.

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





PEMERINTAH KABUPATEN MAGETAN
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK

Jalan Tripandita No. 17 Magetan Kode Pos 63319
 Telepon (0351) 8198137 Fax (0351) 8198137
 E-mail : bakesbangpol@magetan.go.id

REKOMENDASI PENELITIAN/SURVEY/KEGIATAN

Nomor : 072 / 512 / 403.205 / 2025

Dasar : 1. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 64 Tahun 2011 tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian, sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Dalam Negeri No. 7 Tahun 2014 tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor : 64 Tahun 2011;
 2. Peraturan Bupati Magetan Nomor : 32 Tahun 2017 tentang Perubahan atas Peraturan Bupati Magetan Nomor : 80 Tahun 2016 tentang Kedudukan, Susunan Organisasi, Tugas dan Fungsi serta Tata Kerja Badan Perencanaan Pembangunan Penelitian dan Pengembangan Daerah Kabupaten Magetan.

Menimbang : Surat dari Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya, Tanggal 27 Mei 2025 Nomor : PP06.02/F.XVI.12.2/057/2025 Perihal : Permohonan Ijin Penelitian.
 Dengan ini menyatakan **TIDAK KEBERATAN / DILINKAN** untuk melaksanakan Penelitian

yang diajukan oleh :
 Nama : YOLLA PRAYUSTI MAHARANI
 NIM : P27833222086
 Program Studi : Sanitasi Program Diploma Tiga Kampus Magetan
 Jurusan : Kesehatan Lingkungan
 Semester : Akhir
 Tahun Akademik : 2024 / 2025
 Judul : * Gambaran Hygiene Sanitasi Pangan Dengan Kualitas Makanan Di Catering Marina Desa Nitikan Kecamatan Plaosan Kabupaten Magetan Tahun 2025 *

Nama Penanggungjawab : Bery Suyanto, S.Pd, M.Si
 Jabatan : Ketua Prodi Sanitasi Program Diploma Tiga Kampus Magetan
 Lokasi : Wilayah Kerja Puskesmas Sumberagung Kabupaten Magetan (Catering Marina Desa Nitikan Kec. Plaosan Kab. Magetan)

Waktu Pelaksanaan : Bulan Juni s/d Agustus 2025

Dengan ketentuan – ketentuan sebagai berikut :

1. Dalam jangka waktu 1 x 24 jam setelah tiba ditempat yang dituju diwajibkan melaporkan kedatangannya kepada Camat dan Kepolisian setempat.
2. Menjaga tata tertib, keamanan, kesopanan, dan kesusilaan serta menghindari pernyataan – pernyataan baik dengan lisan maupun tulisan/tulisan yang dapat melukai/menyinggung perasaan atau menghina agama, bangsa, negara dari suatu golongan penduduk.
3. Setelah berakhimya survey/penelitian/research dan kegiatan lain-lain, diwajibkan terlebih dahulu melaporkan kepada Pejabat Pemerintah setempat mengenai selesainya pelaksanaan survey/penelitian/research dan kegiatan lain – lain dimaksud.
4. Selesai pelaksanaan kegiatan survey/penelitian/research dan kegiatan lain-lain diwajibkan memberikan laporan hasil pelaksanaan kegiatan dan atau menyerahkan 1 (satu) eksemplar hasil kegiatan kepada **Bakesbangpol Kab Magetan dan Bappeda Litbang Kabupaten Magetan**.
5. Surat keterangan ini akan dicabut dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata pemegang surat ini tidak memenuhi Ketentuan sebagaimana tersebut diatas.

Magetan, 05 Juni 2025
 Kepala BAKESBANGPOL
 KABUPATEN MAGETAN
 Kepala Kewaspadaan Nasional dan
 Penanganan Konflik

DANDUN WIDYA KUSUMA, SSTP.,MM
 Pembina
 NIP. 19870114 200602 1 001

Tembusan Yth :

- 1 Sdr Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Magetan
- 2 Sdr Kepala Puskesmas Sumberagung Kabupaten Magetan
- 3 Sdr Pimpinan Catering Marina Desa Nitikan Kecamatan Plaosan Kabupaten Magetan





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

PRODI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA KAMPUS MAGETAN
 Jl. Tripandita No. 06 Magetan Tlp. (0351) 895315 Tlp. 081387054497 E-mail : labkesing22@gmail.com

Magetan, 19 Desember 2024

No : OT.02.01/F.XXIV.12.2/ 570 / 2024
 Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
 Jenis Sampel : Makanan
 Petugas Pengambil Sampel : Yolla Prayusti Maharani
 (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
 Tanggal Pengiriman : 12 Desember 2024
 Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Lemper	1	koloni/gr	24.000	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. 196004201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop


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





Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282
Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141
Jl. Tripanadita 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, 2 Juni 2025

No : OT.02.01/F.XXIV.12.2/ 1272 /2024
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Yolla Prayusti Maharani
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 21 Mei 2025
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Porsi Makanan	P	koloni/gr	19.000	1x10 ⁴	Tidak Baik
2.	Lemper	L	koloni/gr	3.400	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 KOESMANTORO, ST, MT
NIP. 19611126 198403 1 003





Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282
Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141
Jl. Tripanidita No. 96 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, 24 Juni 2025

No : OT.02.01/F.XXIV.12.2/1775/2025
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Yolia Prayusti Maharani
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 17 Juni 2025
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Porsi Makanan	P1	koloni/gr	16.000	1x10 ⁴	Tidak Baik
2.	Lemper	L1	koloni/gr	2.800	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 KOESHANTORO, ST, MT
NIP. 196111281984031003





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 : labkesling2@gmail.com

Magetan, 25 Juni 2025

No : OT.02.01/F.XXIV.12.2/1746/2025
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Yolla Prayusti Maharani
(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	6.800	1x10 ⁴	Baik
2.	Lemper	L2	koloni/gr	1.600	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 KOESMANTORO, ST, MT
NIP. 19611126 198403 1 003



**LEMBAR OBSERVASI GAMBARAN HYGIENE SANITASI PANGAN DI
CATERING MARINA DESA NITIKAN KECAMATAN PLAOSAN
KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2025**

Nama Pemeriksa :
Tanggal Penilaian :
Tipe Jasa Boga :
Jumlah Penjamah Makanan :

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
7	Terdapat sistem drainase di area luar, yang:	1
	a. Bersih	1
	b. Tidak ada luapan air / sumbatan	1
8	Plafon bagian luar bangunan pengolahan pangan:	
	a. Tidak ada lubang ke area dalam bangunan pengolahan (tempat sarang atau sukses vektor dan	1

		binatang pembawa penyakit masuk ke area pengolahan)	
	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
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
C	Penanganan Pangan		
1	Tidak ada pengolahan pangandi 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	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
E	Persyaratan Bahan Baku		
1	Bahan pangan yang diterima disimpan dalam wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan tersebut		2
2	Bahan baku pangan dalam kemasan:		
	a.	Memiliki label	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 dibuat 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
	Lantai ruang penyimpanan:	
2	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
	Langit-langit:	
3	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	Pencahayaan cukup dan lampu tercover (cover terbuat dari material yang tidak mudah pecah)	1
	Tempat sampah:	
7	a. Tertutup dan tidak ruak 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 penggunaan harian (bukan kemasan besar)	2	
Area Penyimpanan Bahan Pangan				
1	Ruang atau alat penyimpanan bahan pangan:			
	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		
2	Chiller / freezer (jika ada):			
	a.	Khusus penyimpanan bahan baku (tidak menyatu dengan pangan matang)	3	
	b.	Suhu chiller sesuai ($\leq -4^{\circ}\text{C}$)	2	
	c.	Suhu freezer sesuai ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	2	
Area Penyimpanan Kemasan				
1	Terdapat area khusus penyimpanan kemasan		1	
2	Penyimpanan kemasan:			
	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.	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.	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
2.	Lantai ruangan:	
	a. Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cecerab pangan yang mengerak)	2
b.	Tidak retak atau kuat	2

	c.	Tidak ada genangan air (struktur lantai landau kearah pembuangan air)	2	
3.	Langit-langit			
	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 harys bersih, bebas debu atau bebass vektor dan binatang pembawa penyakit)	2	
	f.	Tidak ada kondensaasi air yang langsung jatuh ke pangan	3	
4.	Penyimpanan bahan yang akan fiolah tidak langsung di atas lantai (harus menggunakan wadah atau alas)		2	
5.	Personel yang bekerja pada area ini:			
	a.	Sehat	3	
	b.	Menggunakan APD berupa:		
		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.	Mengunyak 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	

	Pencahayayan		
6.	a.	Cukup terang	1
	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
7.	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 (organic) dan sampah kering (anorganik)	1
f.	Tidak ada tumpukkan sampah (pembuangan keluar minimal 1x 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 oenyakit 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 penggunaan harian (bukan kemasan besar)		3
12.	Bahan pangan yang akan igunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak		2
13.	Melakukan thawing / pelunakan dengan benar		2
14.	Pangan dimasak sampai matang sempurna		3
15.	Penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air yang memenuhi standar kualitas air minum / air yang sudah diolah / dimasak		3
16.	Jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang, maka es batu harus dibuat dari air memenuhi standar kualias 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	

2	Tersedia toilet untuk karyawan yang mudah diakses (lokasi bisa berada di luar area pengolahan) dan tidak boleh membuka langsung kee ruangan / area pengolahan pangan		3
	a.	Desain:	
		1. Kuat	1
		2. Permukaan halus	1
	b.	3. Mudah dibersihkan	1
		Jumlah cukup	1
	c.	Tersedia:	
		1. Air mengalir	3
		2. Sabun cuci tangan	3
		3. Tempat sampah	1
		4. Tisu / pengering	2
d.	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	
Peralatan			
1	Peralatan untuk pengolahan pangan:		
	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 diguankan kondisi bersih dan kering	2
	g.	Berbeda untuk pangan matng dan pangan mentah	3
	h.	Peralatan masak / makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan <i>food grade</i>	3
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 bahan pangan mentah		3
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
4	<i>Chiller / freezer</i> (jika ada):	
	a. Khusus menyimpan pangan matang dengan kondisi terkemas	3
	b. Suhu <i>chiller / freezer</i> atau thermometer untuk monitoring sudah dikalibrasi	2
	c. Suhu chiller sesuai ($\leq 4^{\circ}\text{C}$)	2
e. Suhu freezer sesuai ($\leq 18^{\circ}\text{C}$)	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 (expired date) 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
D	Dokumentasi dan rekaman (di akses di ruangan administrasi)	
1.	Tersedia hasil analisa penguji air yang sesuai dengan persyaratan air minum dan miliki hasil yang sesuai persyaratan	3
2.	Tersedia dokumentasi pengawasan internal secara berkala (menggunkan buku rapor / 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 20%)	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	Menerapkan kawasan tanpa rokok (KTR)	1

Sumber : Permenkes No 14 Tahun 2021 tentang Standart Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan

DOKUMENTASI PENELITIAN

A. Area Luar Catering



Gambar.1 Bangunan Luar Catering



Gambar. 2 Foto Bersama pengelola Catering Marina

B. Area Dalam Catering



Gambar.3 Langit-Langit



Gambar.4 Tempat Sampah



Gambar.5 Area Pengemasan Makanan



Gambar.6 Area Penyimpanan Bahan Pangan



Gambar.7 Makanan yang Siap Disajikan



Gambar.8 area pencucian dan peralatan



Gambar.9 Penilaian di Catering



Gambar.10 Pengambilan Sampel



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 : 0004/KL/2026

Berdasarkan hasil pemindaian laporan dan artikel tugas akhir atas :

Nama : Yolla Prayusti Maharani

NIM : P27833222086

Program Studi : D-III Sanitasi Magetan

Judul Tugas Akhir : Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Pangan Dengan Kualitas Makanan di Catering Marina Desa Nitikan Kecamatan Plaosan Kabupaten Magetan Tahun 2025

Judul Artikel : Studi Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Pangan Dengan Kualitas Makanan di Catering Desa Nitikan Kecamatan Plaosan Kabupaten Magetan Tahun 2025

Tanggal Penqajuan : 21 Januari 2026

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	22%	22%	< 25%
2	Artikel Tugas Akhir	13%	13%	< 25%

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Surabaya, 28 Januari 2026
Kepala Unit Perpustakaan

Shinta Sisca Zuralda, S.IIP, M.A.
NIP. 198305102005012001