

Instrumen Penelitian

**LEMBAR OBSERVASI HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN
MAKANAN DI PONDOK PESANTREN**

Nama Peneliti :
Tanggal Penilaian :
Tipe Jasa Boga :
Jumlah Pengurus :
Jumlah Penjamah :
Jumlah Santri :
Alamat :

No	Komponen	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 Fasilitas	
1.	Bangunan pengolahan pangan memiliki pagar pembatas	1
2.	Area parkir 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:	
	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>greas 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 <i>seperti plastic curtain atau air curtain</i>)	1
	f. Pintu masuk bahan baku dan produk matang dibuat terpisah	1
10.	Memiliki ventilasi udara (jendela / exhaust / AC / lainnya) dengan:	
	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
13.	Wastafel	
	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 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	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
2.	Bahan baku 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 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	
1.	Dinding ruang penyimpanan:	
	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	1

	pembuangan air)	
	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.	Pencahayaan 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 plastik	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	
	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
1.	Penyimpanan bahan pangan:	
	d. Disimpan di atas palet atau alas (jarak minimal 15 cm dari	1

	lantai)	
	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 ⁰ 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. Chiller / freezer atau thermometer untuk monitoring sudah dikalibrasi	2
	c. Suhu chiller sesuai ($\leq - 4^0\text{C}$)	2
	d. Terdapat rekaman monitoring suhu chiller	1
	e. Suhu freezer sesuai ($\leq - 15^0\text{C}$)	2
	f. Terdapat rekaman monitoring suhu freezer	1
	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 panganan 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 plastik	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
5.	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 maka harus bersih, bebas debu atau bebas vektor dan binatang pembawa penyakit)	2
	f. Tidak ada kondensasi air yang langsung jatuh ke pangan	3
6.	Penyimpanan bahan yang akan diolah tidak langsung di atas lantai (harus menggunakan wadah atau alas)	2
7.	Personal yang bekerja pada area ini:	
	a. Sehat	3
	b. Menggunakan APD berupa:	
	1. Clemek	2
	2. Masker	3
	3. Hairnet/ penutup kepala	3
	c. Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan ditempat	2

	kerja	
	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. Bersin atau batuk diatas 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
8.	Pencahayaan	
	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
9.	Tersedia tempat sampah yang:	
	a. Tertutup dan tidakrusak penutupnya	1
	b. Desaian tidak berlubang-lubang	1
	c. Tidak dibuka dengan tangan (bisa dengan pedal kaki)	3
	d. Dilapisi plastik	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
	a. Desain:	
	1. Kuat	1
	2. Permukaan halus	1
	3. Mudah dibersihkan	1
	b. Jumlah cukup	1
2.	Tersedia:	
	c. Tersedia:	
	1. Air mengalir	3
	2. Permukaan halus	3
	3. Mudah dibersihkan	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		
1.	Peralatan untuk pengolahan pangan:	
	a. Bahan kuat	2
	b. Tidak terbuat dari kayu (contoh: talenan alat pengaduk)	3
	c. Tidak berkarat	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 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 <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	3
3.	Kotak/ kemasan untuk pangan yang matang :	
	a. Diberikan tanda batas waktu (expired date) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi	2
	b. Dicantumkan nomer 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 dan binatang pembawa penyakit	2
	c. Terdapat pembersihan secara berkala	2
D	Dokumentasi dan rekaman (diakses di ruangan administrasi)	
1.	Rekaman khusus golongan B dengan kriteria:	
	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 penanganan limbah	1
	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 dan Kesehatan Kerja	
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 resiko sektor kesehatan

Rumus Skor Total Inspeksi:

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

Tabel Hasil Analisis

No	Variabel	Skor Diperoleh	Skor Max	Presentase	Hasil
Area Luar Dapur					
1.	Lokasi				
2.	Bangunan dan fasilitas				
3.	Penanganan pangan				
4.	Fasilitas karyawan				
5.	Area penerimaan bahan baku				
6.	Persyaatan bahan baku				
Area Dalam Dapur					
	Area penyimpanan				
	a. Area penyimpanan umum				
	b. Area penyimpanan bahan pangan				
	c. Area penyimpanan kemasan				
	d. Area penyimpanan bahan kimia non pangan				
2.	Area pencucian				
3.	Area persiapan, pengolahan dan pengemasan pangan				
	a. Umum				
	b. Fasilitas hygiene sanitasi personil				
	c. Peralatan				
	d. Penyimpanan pangan matang				
	e. Pengemasan pangan matang				
	f. Pengangkutan pangan matang				

4.	Menilai dokumentasi dan rekaman				
5.	Keselamatan dan kesehatan kerja				
Rata-rata					

Surat Izin Penelitian Tugas Akhir



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, 2 Desember 2024

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

Kepada Yth :
Pengurus Pondok AL- Magfiroh Karas
Jl. Sumatera, Teseh, Karas
Kecamatan Karas
Kabupaten Magetan
Jawa Timur 63395

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 : Zahra Nur Andira
NIM : P27833222089
Keperluan : Permohonan ijin melakukan penelitian di Pondok AL- Magfiroh Karas

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



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



Surat Balasan Penelitian

SURAT BALASAN PERMOHONAN IZIN PENELITIAN

Kepada
Yth. Ketua Program Studi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
Program Diploma III Kampus Magetan
Jl. Tripandita No.06 Magetan

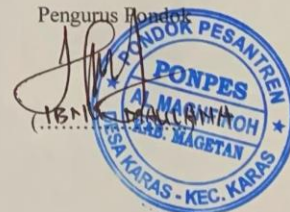
Dengan Hormat,

Berdasarkan surat ini pada Tanggal 12 Juni 2025 perihal permohonan izin penelitian dalam rangka pembuatan tugas akhir (TA) atas nama mahasiswa :


Nama : ZAHRA NUR ANDIRA
NIM : P27833222089
Program Studi : Diploma-III Sanitasi
Semester : 6B

Bersama ini kami sampaikan bahwa mahasiswa tersebut diatas kami terima untuk melaksanakan penelitian di Pondok Pesantren AL- Magfiroh Karas (LDII).Demikian izin penelitian ini kami sampaikan untuk sapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Pengurus Pondok



Surat Izin Badan Kesatuan Bangsa dan Politik

 **Kemenkes**
Poltekkes Surabaya

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.poltekkesdepkkes-sby.ac.id>

Magetan, 26 Mei 2025

Nomor : PP 06.02/F.XVI.12.2/10292025
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 : Zahra Nur Andira
NIM : P27833222089
Keperluan : Permohonan ijin penelitian dengan judul “ Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan dan Kualitas Mikrobiologi Makanan di Pondok Pesantren “


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



Surat Balasan Badan Kesatuan Bangsa Dan Politik


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 / 337 / 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.

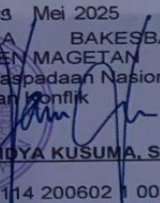
Menimbang : Surat dari Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya, Tanggal 26 Mei 2025 Nomor : PP.06.02/F.XVI.12.2/029/2025 Perihal : Permohonan Ijin Penelitian.

Dengan ini menyatakan **TIDAK KEBERATAN / DIJINKAN** untuk melaksanakan Penelitian yang diajukan oleh :

Nama	: ZAHRA NUR ANDIRA
NIM	: P27833222089
Program Studi	: Sanitasi Program Diploma Tiga Kampus Magetan
Jurusan	: Kesehatan Lingkungan
Semester	: Akhir
Tahun Akademik	: 2024 / 2025
Judul	: " Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan dan Kualitas Mikrobiologi Makanan di Pondok Pesantren "
Nama Penanggungjawab	: Beny Suyanto, S.Pd, M.Si
Jabatan	: Ketua Prodi Sanitasi Program Diploma Tiga Kampus Magetan
Lokasi	: Pondok Pesantren Al - Maqfiroh Taji Kec. Karas Kab. Magetan
Waktu Pelaksanaan	: Bulan Juni s/d Agustus 2025

Dengan ketentuan – ketentuan sebagai berikut :

- Dalam jangka waktu 1 x 24 jam setelah tiba ditempat yang dituju diwajibkan melaporkan kedatangannya kepada Camat dan Kepolisian setempat.
- Menjaga tata tertib, keamanan, kesopanan, dan kesucian serta menghindari pernyataan – pernyataan baik dengan lisan maupun tulisan/tulisan yang dapat melukai/menyinggung perasaan atau menghina agama, bangsa, negara dari suatu golongan penduduk.
- Setelah berakhirnya 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.
- 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**.
- Surat keterangan ini akan dicabut dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata pemegang surat ini tidak memenuhi Ketentuan sebagaimana tersebut diatas.

Magetan, 23 Mei 2025
 a.n.KEPALA BAKESBANGPOL
 KABUPATEN MAGETAN
 Kabid 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 Pimpinan Pondok Pesantren Al - Maqfiroh Taji Kecamatan Karas Kabupaten Magetan

Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi Studi Pendahuluan



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 : labkesling22@gmail.com

Magetan, 13 Desember 2024

No : OT.02.01/F.XXIV.12.2/ *goy* /2024
 Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
 Jenis Sampel : Makanan
 Petugas Pengambil Sampel : Zahra Nur Andira
 (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
 Tanggal Pengiriman : 5 Desember 2024
 Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Porsi Makanan	B	koloni/gr	19.000	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. 19611126198403 1 003



Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi 1



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, 3 Juni 2025


No : OT.02.01/F.XVI.12.2/ *136* /2025
 Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
 Jenis Sampel : Makanan
 Petugas Pengambil Sampel : Zahra Nur Andira
 (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
 Tanggal Pengiriman : 26 Mei 2025
 Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Porsi Makanan	P	koloni/gr	23.000	10.000	Tidak Baik

Keterangan :

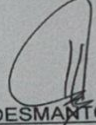
- ❖ Baku Mutu : Surat Keputusan Kepala Badan POM RI No. HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemar Mikroba dan Kimia dalam Makanan
- ❖ Metode Pemeriksaan : Fermentasi

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




BENY SUYANTO, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003



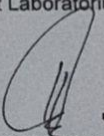

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop




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



Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi 2

	Kementerian Kesehatan Direktorat Jenderal Sumber Daya Manusia Kesehatan																			
Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282 Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141 Jl. Tripandita No. 06 Magetan Telp. (0351) 895315 Telp. 081387054497	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.XVI.12.2/ <i>144</i> /2025																			
Perihal	: Pemeriksaan Bakteriologis																			
Jenis Sampel	: Makanan																			
Petugas Pengambil Sampel	: Zahra Nur Andira (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)																			
Tanggal Pengiriman	: 17 Juni 2025																			
Hasil Pemeriksaan	:																			
<table border="1"><thead><tr><th>No.</th><th>Sampel</th><th>Kode Sampel</th><th>Satuan</th><th>Hasil Angka Kuman</th><th>Baku Mutu</th><th>Pertimbangan</th></tr></thead><tbody><tr><td>1.</td><td>1 Porsi Makanan</td><td>P1</td><td>koloni/gr</td><td>12.000</td><td>10.000</td><td>Tidak Baik</td></tr></tbody></table>							No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan	1.	1 Porsi Makanan	P1	koloni/gr	12.000	10.000	Tidak Baik
No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan														
1.	1 Porsi Makanan	P1	koloni/gr	12.000	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				Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop																
 BENY SUYANTO, SPd, M.Si NIP. 196401201985031003				 HERY KOESMANTORO, ST, MT NIP. 19611126 198403 1 003																
																				

Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi 3

 **Kemenkes Poltekkes Surabaya**
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, 24 Juni 2025

No : OT.02.01/F.XVI.12.2/ 1778 /2025
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Zahra Nur Andira
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 17 Juni 2025
Hasil Pemeriksaan :

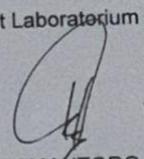
No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Porsi Makanan	P2	koloni/gr	8.400	10.000	Baik


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

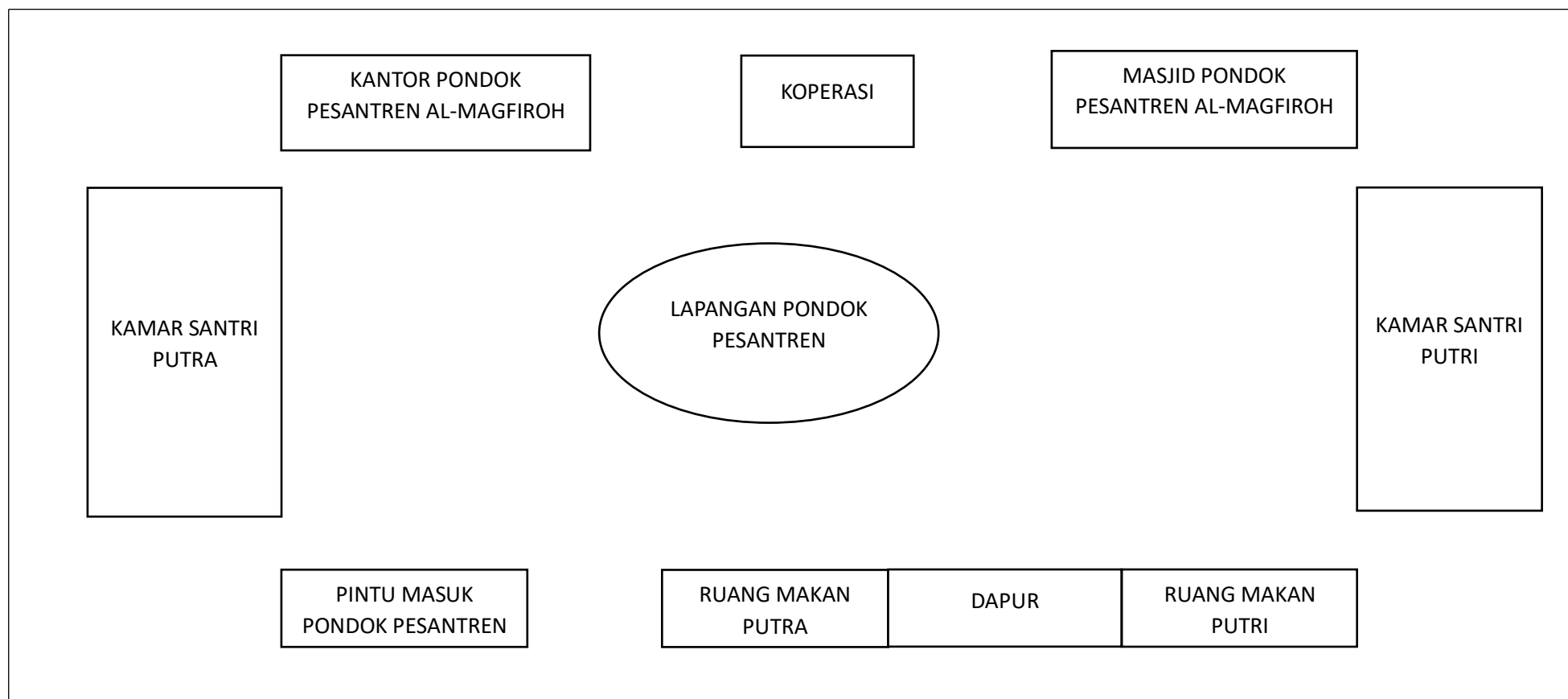

BENY SUYANTO, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

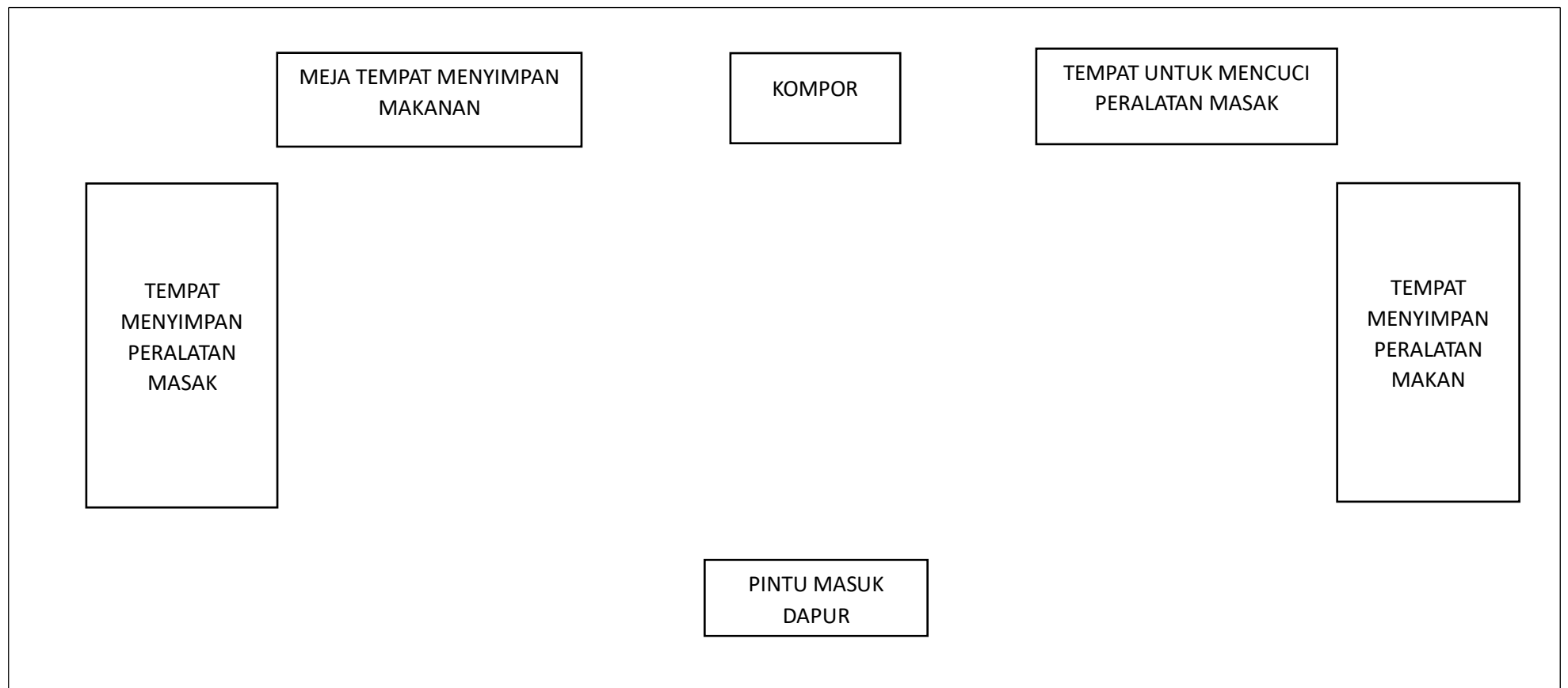

HERY KOESHANTORO, ST, MT
NIP. 19611126 198403 1 003



Denah Pondok Pesantren Al-Maghfiroh



Denah Dapur Pondok Pesantren Al-Maghfiroh



Dokumentasi Penelitian



Gambar 1
Rona Lingkungan Pondok Pesantren Al-Magfiroh



Gambar 2
Lokasi dapur Pondok Pesantren Al-Magfiroh



Gambar 3
Langit-langit ruang penyimpanan



Gambar 4
Dinding ruang penyimpanan



Gambar 5
Lantai ruang penyimpanan



Gambar 6
Tempat sampah ruang penyimpanan



Gambar 7
Area penyimpanan bahan pangan



Gambar 8
Area penyimpanan bahan kimia non pangan



Gambar 9
Area pencucian



Gambar 10
Area pengolahan pangan



Gambar 11
Penjamah makanan



Gambar 12
Area penyimpanan peralatan pengolahan pangan



Gambar 13
Area penyimpanan peralatan makan



Gambar 14
Area penyimpanan pangan matang



Gambar 15
Wawancara dengan pengurus dapur



Gambar 16
Pengambilan sampel 1 porsi makanan



Gambar 17

Wawancara bersama penjamah



Gambar 18

Wawancara bersama pengurus pondok



Gambar 19
Foto bersama penjamah pondok pesantren



Gambar 20
Foto bersama pengurus pondok pesantren

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

SURAT KETERANGAN HASIL DETEKSI PLAGIASI SETELAH UJIAN

Nomor : 0198/KL/2025

Berdasarkan hasil pemindaian laporan dan artikel tugas akhir atas :

- Nama : Zahra Nur Andira
- NIM : P27833222089
- Program Studi : D-III Sanitasi Magetan
- Judul Tugas Akhir : Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan dan Kualitas Mikrobiologi Pada Makanan di Pondok Pesantren Al-Maghfiroh Karas Kabupaten Magetan
- Judul Artikel : Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan dan Kualitas Mikrobiologi Pada Makanan di Pondok Pesantren Al-Maghfiroh Karas Kabupaten Magetan
- Tanggal Pengajuan : 03 November 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	23%	23%	< 25%
2	Artikel Tugas Akhir	24%	24%	< 25%

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Surabaya, 05 November 2025
Kepala Unit Perpustakaan



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