

**FORMULIR OBSERVASI**  
**PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN PADA RUMAH MAKAN PRINGGONDANI**  
**MAGETAN**

Nama pengusaha :  
 Nama perusahaan :  
 Alamat Perusahaan :  
 Kab/Kota :  
 Tanggal Penilaian :  
 Nama Penilai :

No.	Variabel	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai max	Nilai yang diperoleh	Skor
1	2	3	4	5	6	7
A. Pemilihan Bahan Makanan						
	1. Makanan Hewani	2	Telur a) Tampak bersih dan kuat b) Tidak pecah,retak atau bocor dan dikocok tidak kopyor (kocak) c) Tidak ada noda kotoran pada kulit d) Kulit telur kering tidak basah akibat dicuci	10		
			Memenuhi 3 kriteria (1)	8		
			Memenuhi 2 kriteria (1)	5		
			Memenuhi 1 kriteria (1)	3		
			Tidak memenuhi semua kriteria (1)	0		
		2	Daging Ternak a) Tampak mengkilat, warna cerah dan tidak pucat b) Tidak tercium bau asam atau busuk c) Sifat elastis,tekan dengan jari akan segera kembali d) Bila dipegang tidak lengket tetapi berasa basah	10		
			Memenuhi 3 kriteria (1)	8		
			Memenuhi 2 kriteria (1)	5		
			Memenuhi 1 kriteria (1)	3		
			Tidak memenuhi semua kriteria (1)	0		
	2. Makanan	2	Sayuran	10		

	Nabati		a) Daun, umbi/buah dalam keadaan segar, utuh dan tidak layu b) Kulit buah atau umbi utuh tidak rusak c) Tidak ada bekas gigitan d) Tidak ada bagian tubuh yang bernoda atau berubah warnanya dan bebas dari tanah atau kotoran lainnya			
			Memenuhi 3 kriteria (1)	8		
			Memenuhi 2 kriteria (1)	5		
			Memenuhi 1 kriteria (1)	3		
			Tidak memenuhi semua kriteria (1)	0		
		2	Biji-bijian a) kering, isi penuh (tidak keriput dan warnamengkilat) b) permukaanya baik, tidak ada noda karena rusak atau jamur atau kotoran selain warna aslinya. c) Biji tidak berlubang-lubang dan tengelam dalam air dan bau khas biji bersangkutan d) Tidak tumbuh kecambah, kecuali dikehendaki untuk toge	10		
			Memenuhi 3 kriteria (1)	8		
			Memenuhi 2 kriteria (1)	5		
			Memenuhi 1 kriteria (1)	3		
			Tidak memenuhi semua kriteria (1)	0		
		2	Tepung a) Cukup kering dan tidak lembab. b) Warna asli tidak berubah karena kapang dan jamur c) Tidak ada kutu dan serangga d) Kemasan dalam keadaan baik	10		
			Memenuhi 3 kriteria (1)	8		
			Memenuhi 2 kriteria (1)	5		
			Memenuhi 1 kriteria (1)	3		
			Tidak memenuhi semua kriteria (1)	0		
		2	Sayuran Berlapis a) Lapisan luar masih menempel dengan baik b) Lapisan luar dalam keadaan bersih	10		

			c) Masih ada lapisan penutup d) Tidak ada ulat dan serangga			
			Memenuhi 3 kriteria (1)	8		
			Memenuhi 2 kriteria (1)	5		
			Memenuhi 1 kriteria (1)	3		
			Tidak memenuhi semua kriteria (1)	0		
	3. Makanan Olahan Pabrik	2	a) Terdaftar didepartemen kesehatan dengan ditandai kode ML (makanan luar negeri/impor), MD (makanan dalam negeri/local) b) Kemasan dalam keadaan utuh, baik, tidak bocor dan tidak rusak c) Minuman dalam botol tidak berubah warna/keruh dan tidak ada gumpalan serta segel masih terpasang utuh d) Belum habis masa pakai dan mempunyai merek yang jelas nama pabrik pembuatannya	10		
			Memenuhi 3 kriteria (1)	8		
			Memenuhi 2 kriteria (1)	5		
			Memenuhi 1 kriteria (1)	3		
			Tidak memenuhi semua kriteria (1)	0		
<b>B. Penyimpanan Bahan Makanan Mentah</b>						
	1. Makanan Basah	2	a) Pemilihan bahan sortir untuk memisahkan atau membuang bagian bahan yang rusak/afkir b) Penyimpanan harus memperhatikan prinsip first in first out(FIFO) dan first expired first out (FEFO) c) Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan d) Penyimpanan bahan olahan pabrik: makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$	10		
			Memenuhi 3 kriteria (1)	8		
			Memenuhi 2 kriteria (1)	5		
			Memenuhi 1 kriteria (1)	3		
			Tidak memenuhi semua kriteria (1)	0		

	2. Makanan Kering	2	<p>a) Terhindar dari kontaminasi bakteri, tikus, serangga dan hewan lainnya.</p> <p>b) Penyimpanan harus memperhatikan prinsip first in first out(FIFO) dan first expired first out (FEFO)</p> <p>c) Tempat penyimpanan sesuai dengan jenis bahan makanan.</p> <p>d) Suhu untuk penyimpanan 10°C – 21°C</p>	10		
			Memenuhi 3 kriteria (1)	8		
			Memenuhi 2 kriteria (1)	5		
			Memenuhi 1 kriteria (1)	3		
			Tidak memenuhi semua kriteria (1)	0		
<b>C. Pengolahan Bahan Makanan</b>						
	1. Penjamah makanan a. Perilaku penjamah	2	<p>a) Penjamah harus mempunyai tempramen yang baik</p> <p>b) Penjamah tidak berbicara saat berkerja</p> <p>c) Penjamah tidak boleh merokok dan menggunakan perhiasan berlebihan</p> <p>d) Penjamah tidak mengunyah makanan saat berkerja</p> <p>e) Penjamaah harus berbadan sehat dan mempunyai keterangan sehat</p>	10		
			Memenuhi 3 kriteria (1)	8		
			Memenuhi 2 kriteria (1)	5		
			Memenuhi 1 kriteria (1)	3		
			Tidak memenuhi semua kriteria (1)	0		
	b. Hygiene Perorangan	2	<p>a) Kebersihan panca indra</p> <p>b) Kebersihan kulit</p> <p>c) Kebersihan rambut</p> <p>d) Kebersihan pakaian kerja</p>	10		
			Memenuhi 3 kriteria (1)	8		
			Memenuhi 2 kriteria (1)	5		
			Memenuhi 1 kriteria (1)	3		
			Tidak memenuhi semua kriteria (1)	1		
	2. Perlengkapan dan peralatan	2	<p>a) Menu tersusun secara jadwal</p> <p>b) Peralatan makan harus terbuat dari bahan yang food grade (bahan pangan) yang aman bagi</p>	10		

			<p>kesehatan</p> <p>c) Peralatan masak harus terbuat dari bahan yang tidak melepas bahan-bahan berbahaya</p> <p>d) Perlengkapan pengolahan segera kompor, tabung gas, lampu, kipas angin bersih, kuat dan berfungsi dengan baik dan tidak menjadi sumber pencemaran dan tidak menjadi sumber bencana</p>			
			Memenuhi 3 kriteria (1)	8		
			Memenuhi 2 kriteria (1)	5		
			Memenuhi 1 kriteria (1)	3		
			Tidak memenuhi semua kriteria (1)	0		
	3. Cara Pengolahan Makanan	2	<p>a) Semua kegiatan pengolahan harus terlindung dari kontak langsung dengan tubuh</p> <p>b) Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan sarung tangan plastic sekali pakai, penjepit makanan, sendok, dan garpu</p> <p>c) Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan digunakan celemek (apron) tutup rambut dan mulut serta sepatu dapur</p> <p>d) Perilaku tenaga/karyawan memakai kerja/pelindung dengan benar dan bersih serta tidak dipakai diluar tempat kerja</p>	10		
			Memenuhi 3 kriteria (1)	8		
			Memenuhi 2 kriteria (1)	5		
			Memenuhi 1 kriteria (1)	3		
			Tidak memenuhi semua kriteria (1)	0		
<b>D. Penyimpanan Makanan Jadi</b>						
	1. Makanan Basah	2	a) Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain.	10		

			<ul style="list-style-type: none"> <li>b) Terpisah untuk setiap jenis makanan yang berbeda</li> <li>c) Makanan harus tidak ada kuman <i>eschechia coli(Ecoli)</i> dan kuman lainnya.</li> <li>d) Penyimpanan harus memperhatikan prinsip <i>first in first out (FIFO)</i> dan <i>first expired first out (FEFO)</i></li> </ul>			
			Memenuhi 3 kriteria (1)	8		
			Memenuhi 2 kriteria (1)	5		
			Memenuhi 1 kriteria (1)	3		
			Tidak memenuhi semua kriteria (1)	0		
	2. Makanan Kering	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain.</li> <li>b) Terpisah untuk setiap jenis makanan yang berbeda.</li> <li>c) Makanan harus tidak ada kuman <i>eschechia coli(Ecoli)</i> dan kuman lainnya.</li> <li>d) Penyimpanan harus memperhatikan prinsip <i>first in first out (FIFO)</i> dan <i>first expired first out (FEFO)</i></li> </ul>	10		
			Memenuhi 3 kriteria (1)	8		
			Memenuhi 2 kriteria (1)	5		
			Memenuhi 1 kriteria (1)	3		
			Tidak memenuhi semua kriteria (1)	0		
<b>E. Pengangkutan</b>						
	1. Pengangkutan Makanan Jadi	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Setiap makanan mempunyai wadah masing-masing, isi makanan tidak terlampaui penuh untuk mencegah terjadinya kondensasi</li> <li>b) Wadah yang dipergunakan harus utuh, kuat dan ukurannya memadai dengan makanan</li> <li>c) Wadah selama dalam perjalanan tidak boleh terbuka sampai tempat</li> </ul>	10		

			dengan penyajian. d) Kendaraan pengangkut disediakan khusus dan tidak dipergunakan untuk keperluan mengangkut bahan lain			
			Memenuhi 3 kriteria (1)	8		
			Memenuhi 2 kriteria (1)	5		
			Memenuhi 1 kriteria (1)	3		
			Tidak memenuhi semua kriteria (1)	0		
F. Penyajian						
	1. Penyajian Makanan	2	a) Wadah setiap jenismakanan kering(makanan berkuah dan makanan kering) ditempatkan terpisah agar tidak terjadi kontaminasi silang b) Makanan yang harus disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas dengan memperhatikan suhu makanan sebelum ditempatkan dalam alat saji panas (food warmer bean merry) makanan harus berada pada suhu >60°C c) Alat dan tempat penyajian makanan harus bersih, utuh, dan tidak cacat d) Pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai dengan seharusnya yaitu tempat menu, tepat waktu, tetap tata hidang dan tepat volume (sesuai jumlah)	10		
			Memenuhi 3 kriteria (1)	8		
			Memenuhi 2 kriteria (1)	5		
			Memenuhi 1 kriteria (1)	3		
			Tidak memenuhi semua kriteria (1)	0		
	Total					

Sumber : PERMENKES RI NO 1096/MENKES/PER/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga