

DAFTAR PUSTAKA

- Annisak, C. (2016). *Penerapan Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun*. 14(1), 37–41.
- Bupati, P. (2013). *Peraturan Bupati Kuningan 44 Tahun 2013 (Tupoksi Rsud LinggajatI)*.
- Djoko Windu P. Irawan. (2016). *Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*.
- Djoko Windu P. Irawan. 2016. *Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman Di Rumah Sakit ISBN 978-602-1081-32-7*. Forum Ilmiah Kesehatan (Forikes).
- Djoko Windu P. Irawan. 2020. *Hazzard Analysis Critical Control Point Aplikasi HACCP Di Unit Gizi Rumah Sakit X*.
- Izzati, R. R. (2019). Penerapan Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dr. Soeroto Ngawi. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Kemenkes RI. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/Sk/Vii/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran. *Inorganica Chimica Acta*.
- Kemenkes RI. (2011). Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2004). *Keputusan Menteri Kesehatan No. 1204 Tahun 2004 - Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit* (p. 64).
- Menkes. (2020). *Peraturan Menteri Kesehatan No. 3 Tahun 2020 tentang Klasifikasi dan Perizinan Rumah Sakit*. 3, 1–80.
- RI, U. (2012). Undang Undang No. 18 Tahun 2012 Tentang: Pangan. *Sekretariat Negara. Jakarta*.
- UU RI, 2009. (2009). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 44 Tahun 2009 Tentang Rumah Sakit*. 2009(75), 31–47.
- Menkes RI. (2003). *Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/MENKES//SK/V/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga*.
- Permenkes RI. (2010). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 340/MENKES/PER/III/2010 Tentang Klasifikasi Rumah Sakit*.

- Badan POM. 2019. *Komitmen Badan POM Jamin Keamanan Pangan Untuk Tingkatkan Daya Saing Bangsa*. - pom.go.id
- Fajar, Palupi Wahyu. 2019. *Analisis Penerapan Prinsip Pengolahan Higien Sanitasi Makanan Pada Instalasi Gizi RSUD dr. Soeroto Ngawi*.
- Aldiani, Rika. 2018. *Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rsud Wangaya Denpasar*.
- Khotimah, M. 2015. *Gambaran Penerapan Food Safety Paada Pengolahan Makanan di Instalasi Rumah Sakit Bhakti Wira Tamtama Semarang*.
- Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Tengah. 2019. *Profil Kesehatan Provinsi Jawa Tengah*. – dinkesjatengprov.go.id
- Indriany, Dwi Putri. 2019. *Hubungan Pengetahuan Dengan Perilaku Higien Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi RSUD DR. Soeselo Slawi*. Universitas Jenderal Soedirman.
- Siti Nurjana Kurniaty Tanaiyo. *Tingkat Pengetahuan dan Sikap Higien Dengan Perilaku Higien Perorangan Pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSJ. Prof. Dr. Soerojo Magelang*. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Darussalam Gontor.
- Falah, Nur. 2017. *Hubungan Pengetahuan Dan Perilaku Hygiene Pada Penjamah Makanan Di PT Aerofood Aero Catering Service Unit Balikpapan*. Program Studi Keselamatan dan Kesehatan Kerja Universitas Balikpapan.
- Maryam Maghafirah. 2017. *Hubungan Pengetahuan dan Sikap Dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta*.
- Henny Sulistyowati. 2002. *Studi Tentang Perilaku, Pengetahuan Dan Sikap Di Instalasi Gizi Badan Rumah Sakit Umum dr. Sayidiman Magetan*. Politeknik Kesehatan Surabaya.
- Yuliantika Delima. 2019. *Penerapan Prinsip Higien Sanitasi Makanan Di Rumah Sakit Khusus Ginjal Medan*. Politeknik Kesehatan Medan.
- Dwi Mustika Adhini W. 2015. *Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat (RSUP) Dr. M. Djamil Padang*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 16-7062-2004 Tentang Pengukuran Intensitas Penerangan di Tempat Kerja*.
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 7231:2009 Tentang Metoda Pengukuran Intensitas Kebisingan di Tempat Kerja*.

Badan Standarisasi Nasional. *SNI 16-7061-2004 Tentang Pengukuran Iklim Kerja (Panas) Dengan Parameter Indeks Suhu Basah Dan Bola.*

Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-2346-2004 Tentang Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori.*

Kemenkes RI. 2019. *Permenkes RI No. 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit.*

Silmi Hasanah. 2021. *Higiene Dan Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Instalasi Gizi Dr. RM. Djoelham Binjaj.* Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat.

Meliana Dyah Hasanah. 2020. *Uji Kualitas Makanan Jajanan Tradisional Di Pasar Besar Ngawi Ditinjau Dari Aspek Fisik Kimia Dan Mikrobiologi.* Poltekkes Kemenkes Surabaya.

Lampiran 1

LEMBAR OBSERVASI
DI INSTALASI GIZI RSU RIZKY AMALIA SRAGEN

I. PEMILIHAN BAHAN MAKANAN

No	Kriteria	Penerapan	
		Ya	Tidak
Pemilihan Makanan Hewani			
1	Daging tampak mengkilat, berwarna cerah, dan tidak pucat		
2	Tidak berbau asam atau busuk		
3	Bersifat elastis		
4	Terasa basah, tidak lengket		
Pemilihan Telur			
5	Kulit telur tidak pecah, retak atau bocor		
6	Kulit bersih dari noda atau kotoran		
7	Permukaan kulit memiliki lapisan zat tepung		
8	Dikocok tidak kopyor atau koclak		
Pemilihan Buah-Buahan			
9	Keadaan fisik buah baik, isi penuh, kulit utuh, tidak rusak dan tidak kotor		
10	Buah masih terbungkus kulit dengan baik		
11	Warna buah sesuai, tidak ada warna tambahan dan buatan (karbitan) atau warna lain		
12	Tidak berbau busuk, asam, basi, atau bau tidak segar lainnya		
Pemilihan Makanan Nabati			
13	Daun, buah atau umbi segar, utuh dan tidak layu		
14	Kulit buah atau umbi dalam keadaan utuh, tidak		

	rusak atau pecah		
15	Tidak terdapat bekas gigitan hewan		
16	Tidak bernoda atau berubah warna		
17	Terbebas dari tanah dan kotoran lainnya		
Pemilihan Makanan Olahan Pabrik			
18	Terdaftar di departemen kesehatan yang ditandai dengan adanya kode ML atau MD		
19	Kemasan dan segel masih dalam keadaan utuh dan baik		
20	Tidak kadaluarsa		

II. PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN

No	Kriteria	Penerapan	
		Ya	Tidak
1	Harus terhindar dari kemungkinan terjadinya kontaminasi, baik yang disebabkan oleh bakteri, serangga, tikus atau hewan pengganggu lainnya, maupun bahan berbahaya.		
2	Menerapkan prinsip First In First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO)		
3	Daging, ikan, udang, dan olahannya disimpan pada suhu - 5° s/d 0°C		
4	Sayur, buah, dan minuman disimpan pada suhu 10°C		
5	Telur, susu, dan olahannya disimpan pada suhu 5° s/d 7°C		
6	Kelembaban penyimpanan bahan antara 80% - 90%		
7	Jarak bahan makanan dengan lantai yaitu 15 cm		
8	Jarak bahan makanan dengan dinding yaitu 5 cm		
9	Jarak bahan makanan dengan langit-langit yaitu 60 cm		

III. PENGOLAHAN MAKANAN

No	Kriteria	Penerapan	
		Ya	Tidak
A. Penjamah Makanan			
1	Tidak menderita penyakit menular		
2	Menjaga kebersihan diri seperti tangan, kuku, dan pakaian kerja		
3	Menggunakan APD (celemek, masker, alas atau sepatu kedap air, dan pakaian kerja)		
4	Sebelum melakukan penanganan makanan selalu mencuci tangan		
5	Selalu menggunakan sarung tangan setiap menangani makanan		
6	Tidak berkutek dan tidak menggunakan aksesoris/perhiasan		
7	Menutup luka dengan bahan kedap air		
B. Tempat Pengolahan Makanan			
1	Konstruksi bangunan dalam keadaan bersih, kokoh, aman, dan terbebas dari barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan		
2	Lantai kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan cukup dan mudah dibersihkan		
3	Permukaan dinding rata, tidak lembab, mudah dibersihkan, berwarna terang, dan dinding yang mudah terkena percikan air dilapisi dengan bahan kedap air setinggi 2 meter dari lantai		
4	Langit-langit menutupi seluruh bangunan, permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air, berwarna terang, dan tinggi minimal 2,4 meter		

5	Kebisingan maks 70 dBA		
6	Pencahayaan minimal 200 lux		
7	Suhu ruang (22 ⁰ C - 30 ⁰ C) dan kelembaban (40% - 60%)		
8	Pada wastafel dilengkapi dengan sabun, kertas <i>tissue</i> atau alat pengering tangan		
9	Tersedia kamar mandi yang tidak menghadap atau jadi satu dengan tempat pengolahan		
10	Tersedia tempat cuci tangan untuk karyawan dan terpisah dengan tempat pencucian alat masak dan makan		
11	Tersedia tempat sampah yang terbuat dari bahan kuat, kedap air, tertutup, , mudah dibersihkan dan terpisah antara sampah organik dan anorganik		
12	Terdapat saluran pembuangan air limbah yang tertutup dan lancar		

C. Cara Pengolahan Makanan

1	Mendahulukan bahan makanan yang kurang tahan lama dibandingkan dengan yang lebih tahan lama		
2	Mencuci semua bahan makanan yang siap dimasak		
3	Menyiapkan peralatan masak yang akan digunakan sesuai dengan prioritas		
4	Menjamah makanan dengan sendok khusus atau penjepit		
5	Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci		
6	Mendahulukan makanan tahan lama seperti masakan yang tidak berkuah, sedangkan makanan yang berkuah dimasak paling akhir		

D. Peralatan Masak

1	Bahan peralatan masak tidak mengandung zat beracun seperti cadmium, plumbum, zincrum, cuprum, stibium atau arsenicum		
2	Peralatan dicuci dengan sabun khusus dan dibilas dengan air mengalir		
3	Menggunakan peralatan sesuai dengan fungsinya		
4	Peralatan berada pada rak penyimpanan sehingga mempermudah penggunaan dan pengambilan		
5	Peralatan tidak penyok, mudak patah, mudah berkarat		

IV. PENYIMPANAN MAKANAN JADI

No	Kriteria	Penerapan	
		Ya	Tidak
1	Makanan jadi tidak ditempatkan dengan bahan makanan mentah		
2	Setiap jenis makanan ditempatkan pada wadah yang berbeda		
3	Penyimpanan harus memperhatikan prinsip First In First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO)		
4	Wadah tertutup serta memiliki ventilasi yang dapat mengeluarkan uap air		
5	Tempat penyimpanan makanan bersih, rapi, serta terbebas dari serangga dan hewan pengganggu		
6	Tempat penyimpanan makanan jauh dari saluran pembuangan air limbah		

V. PENGANGKUTAN MAKANAN

No	Kriteria	Penerapan	
		Ya	Tidak
1	Mengangkut makanan menggunakan kendaraan khusus atau troli		
2	Wadah untuk setiap jenis makanan jadi terpisah		
3	Isi makanan tidak boleh penuh untuk menghindari kondensasi		
4	Wadah yang digunakan harus bersih, utuh, kuat, dan ukurannya memadai dengan makanan yang ditempatkan		
5	Jalur pengangkutan tidak sama dengan jalur pengangkutan sampah		

VI. PENYAJIAN MAKANAN

No	Kriteria	Penerapan	
		Ya	Tidak
1	Makanan panas dihidangkan dalam keadaan panas		
2	Makanan disajikan tepat waktu		
3	Peralatan yang digunakan harus dalam keadaan higienis, utuh, tidak cacat atau rusak		
4	Makanan yang disajikan terbebas dari bahan yang membahayakan		
5	Penanganan, peralatan, dan makanan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh penjamah		

(Sumber KTI Penerapan Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi dr. Soeroto Ngawi oleh Rani Rosyida Izzati dan Permenkes RI No. 7 Tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit).

Lampiran 2

Surat Permohonan Izin Penelitian



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA



Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya – 60282
Telp : (031)5027058 Fax.(031) 5028141

website: www.Poltekkesdepkes-sby.ac.id
Email : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id

Magetan, 3 Nopember 2020

Nomor : PP 03.03/1/23 y /2020
Lamp : 1 Exemplar
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth. :
Direktur Rumah Sakit Umum Rizky Amalia
Jl. Ahmad Yani No : 100,
Canter Wetan, Sragen Tengah,
Kecamatan Sragen,
Kabupaten Sragen
Jawa Tengah 57211

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 2020/2021, pada semester akhir adalah pembuatan Tugas Akhir (TA).

Untuk penyusunan TA tersebut maka bersama ini kami hadapkan mahasiswa Program Studi Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan :

Nama : Hesti Wahyuni
NIM : P27833218006
Keperluan : Permohonan ijin penelitian Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen Jawa Tengah

Demikian atas perhatian dan kerja samanya kami sampaikan terima kasih.

a.n Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya



Lampiran 3

Surat Balasan Dari RSU Rizky Amalia



PT SUKOWATI CITRA MEDIKA
RUMAH SAKIT UMUM RIZKY AMALIA

Jln. Ahmad Yani No 100 Cantel Wetan, RT 002 RW 011,
Kel. Sragen Tengah, Kec. Sragen, Jawa Tengah
Telp. (0271) 8823814, Fax (0271) 8823814
Email:rsurizkyamalia@gmail.com

Sragen, 02 Januari 2021

Nomor : 001/ S-B/ RSU.RA/ I/ 2021
Lampiran : -
Hal : Surat Balasan

Kepada

Yth. Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya

Di

Tempat

Dengan hormat,

Menindaklanjuti Surat dari Poltekkes Kemenkes Surabaya Nomor: PP
03.03/1/1234/2020 perihal Permohonan Ijin Penelitian bagi Mahasiswa:

Nama : Hesti Wahyuni

NIM : P27833218006

Judul KTI : Penelitian Tentang Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan
dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di
Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen.

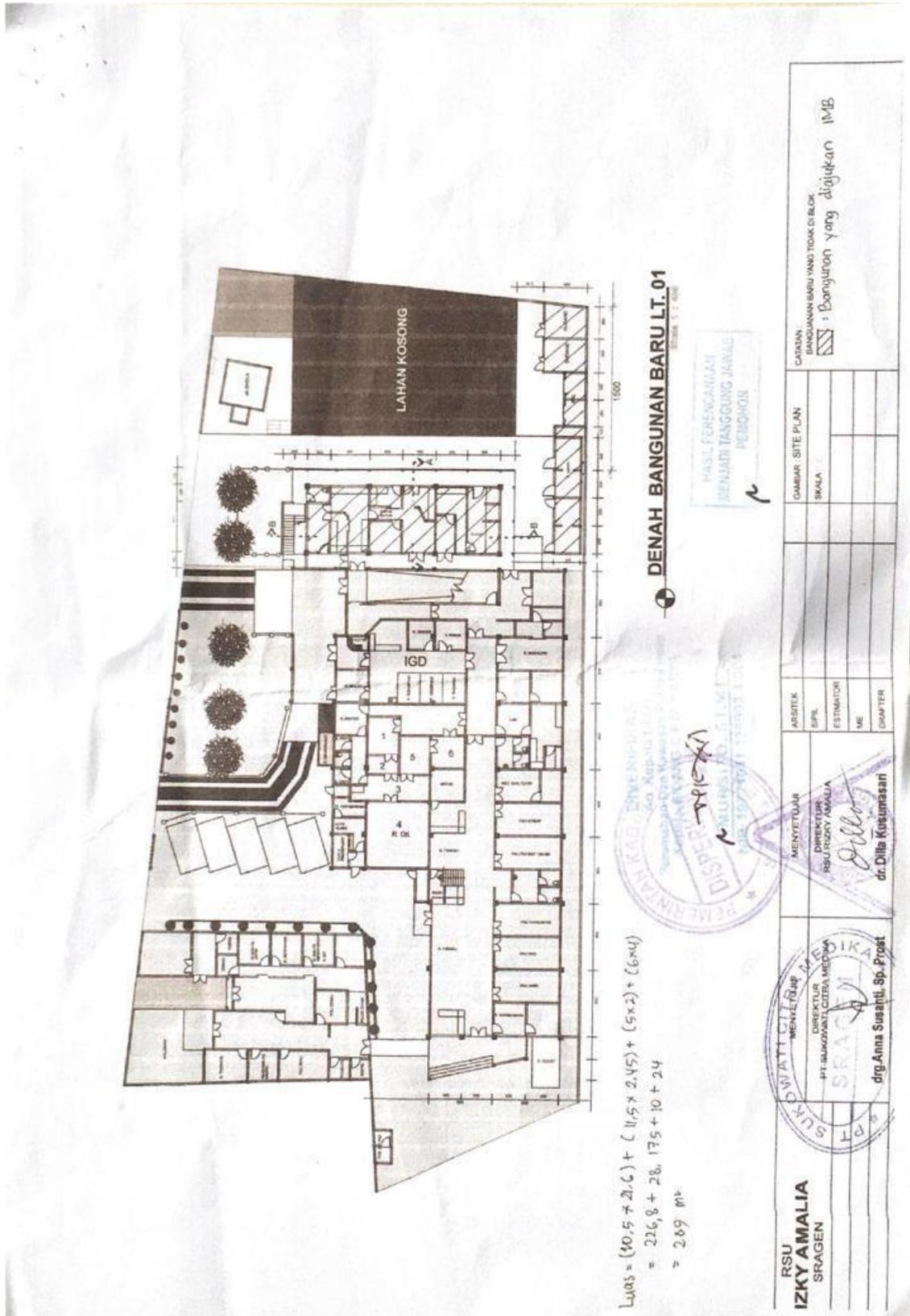
Dengan surat ini kami beritahukan untuk Mahasiswa tersebut dapat melaksanakan
Penelitian di Rumah Sakit Umum Rizky Amalia dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Hasil dan Data Penelitian hanya digunakan untuk kepentingan penelitian, tidak
disebarluaskan/dipublikasikan;
2. Memberikan hasil penelitian kepada RSU Rizky Amalia.

Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatiannya kami ucapkan terimakasih.

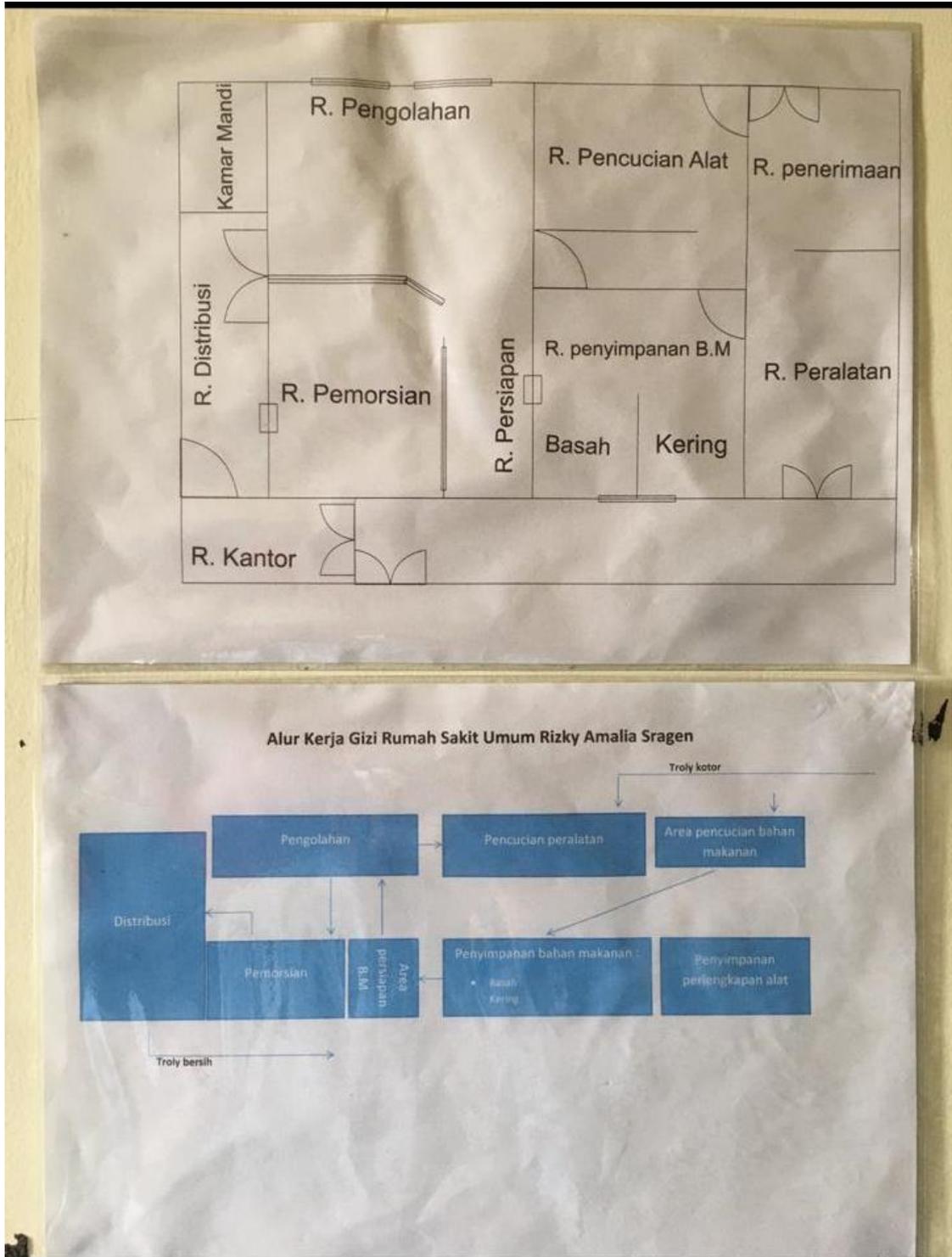


Denah Bangunan Lantai 1



Lampiran 5

Denah & Alur Kerja Instalasi Gizi



Lambran 6

Hasil Pemeriksaan Laboratorium



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA



Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282
Telp. (031) 5027058 / Fax. (031) 5028141

Website : www.poltekkesdepkes-sby.ac.id
Email : prodi_ksling_mdn@yahoo.com

Magetan, 10 Mei 2021

No : KS.01.01/1 / *AD* / 2021
Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Formalin)
Jenis Sampel : Makanan
Sampel Berasal Dari : RSUD RIZKY AMALIA SRAGEN
Petugas Pengambil : Hesti Wahyuni
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D-III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 28 April 2021
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Sayur	A2	Negatif	Baik
2.	Telur	A3	Negatif	Baik
3.	Nasi	A5	Negatif	Baik

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

BENY SRYANTO, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

HERY KOESMANTORO, ST, MT
NIP. 196111261984031003



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA



Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282
Telp. (031) 5027058 / Fax. (031) 5028141

Website : www.poltekkesdepkes-sby.ac.id
Email : prodi_kesling_mdn@yahoo.com

Magetan, 10 Mei 2021

No : KS.01.01/1 / 257 / 2021
Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Boraks)
Jenis Sampel : Makanan
Sampel Berasal Dari : RSUD RIZKY AMALIA SRAGEN
Petugas Pengambil : Hesti Wahyuni
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D-III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 28 April 2021
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Agar - Agar	A1	Negatif	Baik

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


BENY SUWANTO, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop


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



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA



Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282
Telp. (031) 5027058 / Fax. (031) 5028141

Website : www.poltekkesdepkes-sby.ac.id
Email : prodi_kesling_mdn@yahoo.com

Magetan, 10 Mei 2021

No : KS.01.01/1 / *752* / 2021
Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Methanyl Yellow)
Jenis Sampel : Makanan
Sampel Berasal Dari : RSUD RIZKY AMALIA SRAGEN
Petugas Pengambil : Hesti Wahyuni
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D-III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 28 April 2021
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Tempe	A4	Negatif	Baik

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



BENY SUWANTO
BENY SUWANTO, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

Hery Koesmantoro
HERY KOESMANTORO, ST, MT
NIP. 196111261984031003



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA



Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282
Telp. (031) 5027058 / Fax. (031) 5028141

Website : www.poltekkesdepkes-sby.ac.id
Email : prodi_kesling_mdn@yahoo.com

Magetan, 10 Mei 2021

No : KS.01.01/11/ 753 /2021
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Sampel Berasal Dari : RSUD RIZKY AMALIA SRAGEN
Petugas Pengambil : Hesti Wahyuni
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D-III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 28 April 2021
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Agar - Agar	A1	Koloni/gr	260	10.000	Baik
2.	Sayur	A2	Koloni/gr	650	10.000	Baik
3.	Telur	A3	Koloni/gr	620	10.000	Baik
4.	Tempe	A4	Koloni/gr	4.700	10.000	Baik
5.	Nasi	A5	Koloni/gr	90	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
Ketur Program Studi Sanitasi
Program Diploma Tiga Kampus Magetan


BENY SUWANTO, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop


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

Lampiran 7

Bangunan Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen



Pemilihan Bahan Makanan





Penyimpanan Bahan Makanan





Pengolahan Makanan





Penyimpanan Makanan Jadi



Pengangkutan Makanan



Penyajian Makanan



Pengukuran Lingkungan Fisik



Pengambilan Sampel Makanan



Pemeriksaan Organoleptik Oleh Panelis

