

**FORMULIR MINAT MASYARAKAT TERHADAP
MINUMAN JAJANAN YANG ADA DI TERMINAL DORANG GARENG**

Identias Umum

1. Nama
2. Umur
3. Jenis kelamin
4. Alamat
5. Tanggal

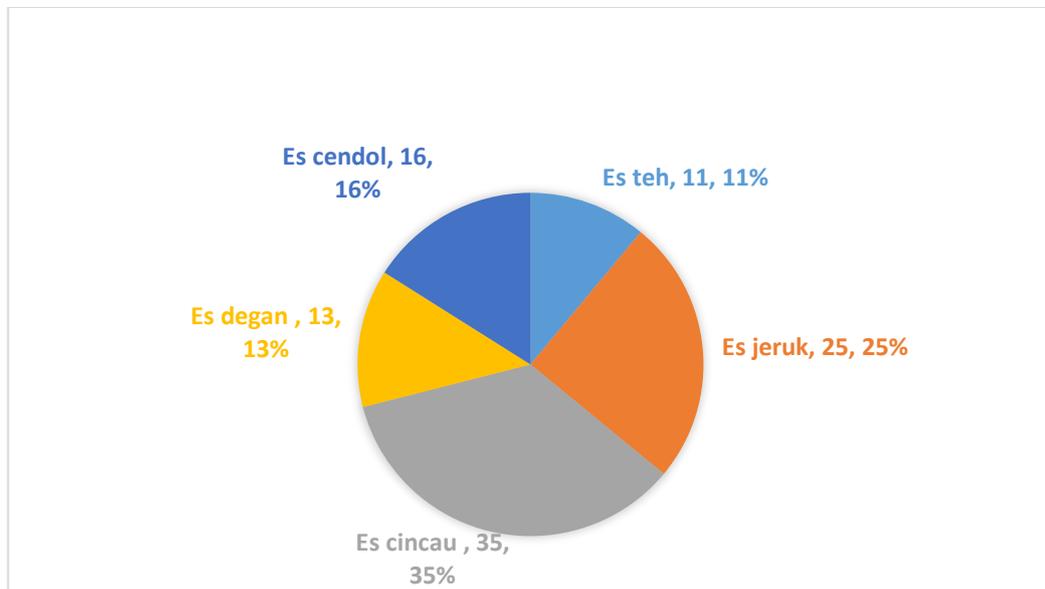
Lingkarilah minuman jajanan yang saudara sukai

1. Es teh
2. Es jeruk
3. Es cincau
4. Es degan
5. Es cendol

Rekapitulasi Hasil Angket Minat Responden Terhadap Minuman Jajanan

No	Jenis Minuman	Jumlah Peminat
1.	Es the	11
2.	Es jeruk	25
3.	Es cincau	35
4.	Es degan	13
5.	Es cendol	16

Hasil minat minuman jajanan yang dijual di Terminal Gorang Gareng kec. Kawedanan kab. Magetan tahun 2022 adalah es cincau.



LEMBAR OBSERVASI
ANALISIS PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI
PENJUAL MINUMAN JAJANAN DI TERMINAL GORANG GARENG
KABUPATEN MAGETAN

(Sumber: Kepmenkes RI No. 942/SK/VII/2003)

I. Data Pemilik Usaha

- a. Pemilik Usaha : Ilham
- b. Umur : 25
- c. Jenis Kelamin : Laki-laki
- d. Pendidikan Terakhir : SMP
- e. Jumlah Produksi/ Hari : 15 kg
- f. Jumlah Penjualan : 300 bungkus
- g. Ada Cross Check dari Dinas Kesehatan dan Departemen Perindustrian
Perdagangan secara berkala : Ya (1)/ Tidak (2)

II. Tabel observasi dari Kepmenkes RI No. 942/SK/VII/2003

No	OBJEK PENGAMATAN	KATEGORI		KETERANGAN
		YA	TIDAK	
PRINSIP 3 : PENGOLAHAN MAKANAN				
A. Tempat Pengolahan				
1.	Lantai: a. Bersih b. Tidak licin c. Permukaan rata d. Kedap air		1	

	e. Tidak tampak lalat yang berterbangan			
2.	Dinding: a. Permukaan rata b. Kedap air c. Mudah dibersihkan	2		
3.	Atap a. tidak bocor b. tidak menjadi sarang vector c. landai	2		
4	Langit-langit: a. Berwarna terang b. Rata dan mudah dibersihkan c. Tidak terdapat lubang-lubang	2		
5	Pintu: a. Rapat serangga dan tikus b. Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	2		
6	Memiliki ventilasi 10% dari luas lantai	2		

7.	Tersedia cerobong asap		1	
8.	<p>Air bersih:</p> <p>a. Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna.</p> <p>b. Tersedia dalam jumlah yang cukup</p> <p>c. Sumber air bersih berasal dari PDAM/ Sumur</p>		1	
9.	<p>Tempat sampah:</p> <p>a. Sampah diangkut setiap 24 jam</p> <p>b. Mempunyai tutup</p> <p>c. Mudah diangkat</p> <p>d. Kedap air dan tidak mudah berkarat</p> <p>e. Mudah dibersihkan dan mempunyai permukaan yang halus pada bagian dalamnya</p>		1	
10	Saluran Pembuangan			

	<p>Air Limbah(SPAL):</p> <p>a. SPAL tertutup</p> <p>b. Air limbah mengalir dengan lancar</p> <p>c. Jarak saluran pembuangan air limbah ke tempat pengolahan dan sumber air bersih adalah 100 meter</p>		1	
11	<p>Toilet:</p> <p>a. Bersih</p> <p>b. Tersedia jamban leher angsa</p> <p>c. Tersedia air bersih dan sabun</p>	2		
12.	<p>Tempat cuci tangan:</p> <p>a. Tersedia air bersih dan sabun</p> <p>b. Tersedia alat pengering atau lap</p>		1	
13.	<p>Tersedia peralatan untuk mencegah masuknya</p>			

	<p>serangga dan tikus:</p> <p>a. Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kasa</p> <p>b. Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus</p> <p>c. Persilangan antara pipa dan dinding harus tertutup rapat</p> <p>d. Tempat penampungan air mempunyai tutup</p>		1	
14.	Tersedia tempat mencuci bahan makanan dan peralatan dengan air bersih yang cukup (20-50 L/hari)		1	
15.	Pencahayaan tidak menyilaukan dan tersebar merata disetiap ruangan		1	
	B. Tenaga Penjamah Makanan			
16.	Tidak menderita penyakit mudah menular seperti batuk, pilek, influenza, diare dan penyakit perut sejenisnya	2		

17.	Menutup luka pada luka terbuka seperti bisul dan luka lainnya	2		
18.	Menjaga kebersihan: a. Tangan b. Rambut c. Kuku d. Pakaian		1	
19.	Saat bekerja menggunakan: a. Celemek b. Tutup kepala c. Penutup mulut d. Sarung tangan		1	
20.	Tidak menggaruk anggota Badan		1	
21.	Tidak makan atau menguyah saat mengolah makanan		1	
22.	Tidak batuk dan bersin dihadapan makanan atau tanpa menutup hidung dan mulut		1	
23.	Tidak mengobrol saat			

	Mengolah makanan		1	
24.	Tidak merokok saat mengolah makanan		1	
25.	Tidak menggunakan perhiasan saat mengolah makanan		1	
	C. Cara Pengolahan			
26.	Mencuci bahan makanan dengan air yang bersih dan mengalir	2		
27.	Tidak terjadi kerusakan-kerusakan makanan sebagai akibat cara pengolahan yang salah		1	
28.	Tidak Menggunakan Bahan Tambahan Pangan (BTP): a. Pewarna b. Pemutih c. Pengental/ Perekat d. Pengawet	2		
	D. Peralatan Pengolah			
29.	Peralatan yang akan			

	digunakan dalam keadaan bersih		1	
30.	Peralatan yang telah digunakan dicucidengan air bersih atau air mengalir menggunakan sabun	2		
31.	Peralatan yang sudah dicuci dikeringkan dengan alat pengering ataulap yang bersih		1	
32.	Peralatan yang sudah bersih disimpan dalam tempat yang khusus, seperti lemari dan tidak diletakkan dekat sumber pencemaran		1	
33.	Peralatan yang digunakan tidak rusak atau retak	2		

LEMBAR OBSERVASI
 ANALISIS PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI
 PENJUAL MINUMAN JAJANAN DI TERMINAL GORANG GARENG
 KABUPATEN MAGETAN

(Sumber: Kepmenkes RI No. 942/SK/VII/2003)

I. Data Pemilik Usaha

- a. Pemilik Usaha : Rahmat
- b. Umur : 34 tahun
- c. Jenis Kelamin : Laki-laki
- d. Pendidikan Terakhir : SMP
- e. Jumlah Produksi/ Hari : 10 kg
- f. Jumlah Penjualan : 150 buungkus
- g. Ada Cross Check dari Dinas Kesehatan dan Departemen Perindustrian
 Perdagangan secara berkala : Ya (1)/ Tidak (2)

II. Tabel observasi dari Kepmenkes RI No. 942/SK/VII/2003

No	OBJEK PENGAMATAN	KATEGORI		KETERANGAN
		YA	TIDAK	
PRINSIP 3 : PENGOLAHAN MAKANAN				
A. Tempat Pengolahan				
1.	Lantai: a. Bersih b. Tidak licin c. Permukaan rata d. Kedap air e. Tidak tampak lalat yang		1	

	berterbangan			
2.	Dinding: a. Permukaan rata b. Kedap air c. Mudah dibersihkan	2		
3.	Atap a. tidak bocor b. tidak menjadi sarang vector c. landai	2		
4	Langit-langit: a. Berwarna terang b. Rata dan mudah dibersihkan c. Tidak terdapat lubang- lubang	2		
5	Pintu: a. Rapat serangga dan tikus b. Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	2		
6	Memiliki ventilasi 10% dari luas lantai	2		

7.	Tersedia cerobong asap		1	
8.	<p>Air bersih:</p> <p>a. Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna.</p> <p>b. Tersedia dalam jumlah yang cukup</p> <p>c. Sumber air bersih berasal dari PDAM/ Sumur</p>		1	
9.	<p>Tempat sampah:</p> <p>a. Sampah diangkat setiap 24 jam</p> <p>b. Mempunyai tutup</p> <p>c. Mudah diangkat</p> <p>d. Kedap air dan tidak mudah berkarat</p> <p>e. Mudah dibersihkan dan mempunyai permukaan yang halus pada bagian dalamnya</p>		1	

10	<p>Saluran Pembuangan</p> <p>Air Limbah(SPAL):</p> <p>a. SPAL tertutup</p> <p>b. Air limbah mengalir dengan lancar</p> <p>c. Jarak saluran pembuangan air limbah ke tempat pengolahan dan sumber air bersih adalah 100 meter</p>		1	
11	<p>Toilet:</p> <p>a. Bersih</p> <p>b. Tersedia jamban leher angsa</p> <p>c. Tersedia air bersih dan sabun</p>	2		
12.	<p>Tempat cuci tangan:</p> <p>a. Tersedia air bersih dan sabun</p> <p>b. Tersedia alat pengering atau lap</p>		1	
13.	Tersedia peralatan untuk			

	<p>mencegah masuknya serangga dan tikus:</p> <p>a. Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kasa</p> <p>b. Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus</p> <p>c. Persilangan antara pipa dan dinding harus tertutup rapat</p> <p>d. Tempat penampungan air mempunyai tutup</p>		1	
14.	Tersedia tempat mencuci bahan makanan dan peralatan dengan air bersih yang cukup (20-50 L/hari)		1	
15.	Pencahayaan tidak menyilaukan dan tersebar merata di setiap ruangan		1	
B. Tenaga Penjamah Makanan				
16.	Tidak menderita penyakit mudah menular seperti batuk, pilek, influenza, diare dan penyakit perut	2		

	sejenisnya			
17.	Menutup luka pada luka terbuka seperti bisul dan luka lainnya	2		
18	Menjaga kebersihan: a. Tangan b. Rambut c. Kuku d. Pakaian		1	
19.	Saat bekerja menggunakan: a. Celemek b. Tutup kepala c. Penutup mulut d. Sarung tangan		1	
20.	Tidak menggaruk anggota Badan		1	
21.	Tidak makan atau menguyah saat mengolah makanan		1	
22.	Tidak batuk dan bersin dihadapan makanan atau tanpa menutup hidung dan		1	

	mulut			
23.	Tidak mengobrol saat Mengolah makanan	2		
24.	Tidak merokok saat mengolah makanan	2		
25.	Tidak menggunakan perhiasan saat mengolah makanan		1	
C. Cara Pengolahan				
26.	Mencuci bahan makanan dengan air yang bersih dan mengalir		1	
27	Tidak terjadi kerusakan- kerusakan makanan sebagai akibat cara pengolahan yang salah	2		
28.	Menggunakan Bahan Tambahan Pangan (BTP): a. Pewarna b. Pemutih c. Pengental/ Perekat d. Pengawet		1	

D. Peralatan Pengolah				
29.	Peralatan yang akan digunakan dalam keadaan bersih	2		
30.	Peralatan yang telah digunakan dicucidengan air bersih atau air mengalir menggunakan sabun		1	
31.	Peralatan yang sudah dicuci dikeringkan dengan alat pengering ataulap yang bersih		1	
32.	Peralatan yang sudah bersih disimpan dalam tempat yang khusus, seperti lemari dan tidak diletakkan dekat sumber pencemaran		1	
33.	Peralatan yang digunakan tidak rusak atau retak		1	

Lampiran 4

DOKUMENTASI



Observasi pedagang



Wadah penampungan air



Gerobak pedagang



Observasi pedagang



Observasi pedagang



Peralatan dagang



Peralatan dagang



Sampel yang akan diperiksa



Pembuatan cincau



Pembuatan cincau



Tempat pembuatan



Uji kualitas fisik



Uji kualitas fisik