



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, 2 November 2021

No : KS 01 01 /1/ 1963 / 2021
 Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
 Jenis Sampel : Makanan
 Sampel Berasal Dari : RSUD dr. Sayidiman Magetan
 Pengirim Sampel : Kelompok 4A – 4B Semester 5
 (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan)
 Tanggal Pengiriman : 27 Oktober 2021
 Hasil Pemeriksaan :

No	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Porsi Makanan	R1	koloni/gr	770	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 SUKANTO, SPd, M.Si
 NIP. 19611125 1985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

HERY KOESMANTORO, ST, MT
 NIP. 19611125 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, 5 November 2021

No : KS.01.01 /1/ *2021* / 2021
 Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
 Jenis Sampel : Makanan
 Sampel Berasal Dari : RSUD dr. Sayidiman Magetan
 Pengirim Sampel : Kelompok 1A – 1B Semester 5
 (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan)
 Tanggal Pengiriman : 3 November 2021
 Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Porsi Makanan	RS	koloni/gr	1.050	10.000	Baik

Keterangan :

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

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



Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

[Signature]
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, 15 November 2021

No : KS.01.01 /1/ *2081* / 2021
 Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
 Jenis Sampel : Makanan
 Sampel Berasal Dari : RSUD dr. Sayidiman Magetan
 Pengirim Sampel : Kelompok 2A – 2B Semester 5
 (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan)
 Tanggal Pengiriman : 10 November 2021
 Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Porsi Makanan	RS	koloni/gr	9.900	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



Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

[Signature]
 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.poltekkesdepkesaby.ac.id
 Email : prodi_sanitasi_md@yahoo.com

Magetan, 22 November 2021

No : KS.01.01/11/ *2181* / 2021
 Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
 Jenis Sampel : Makanan
 Sampel Berasal Dari : RSUD dr. Sayidiman Magetan
 Pengirim Sampel : Kelompok 3A – 3B Semester 5
 (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan)
 Tanggal Pengiriman : 17 November 2021
 Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Lauk (Ayam dan Tempe)	RS	koloni/gr	1.470	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
 Prodi Sanitasi Tiga Kampus Magetan



Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

[Signature]
HERY KOESMANTORO, ST, MT
 NIP. 19611126 198403 1 003

E-mail : labkesling22@gmail.com

No	: KS.01.01/1 / 1405 / 2022
Perihal	: Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel	: Makanan
Lokasi Pengambilan Sampel	: RSUD dr.Sayidiman Magetan
Petugas Pengambil Sampel	: Dita Alfi Aulya (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman	: 22 Juni 2022
Hasil Pemeriksaan	:

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	1 Porsi Makanan Shift Pagi	P	koloni/gr	8.900	10.000	Baik
2.	1 Porsi Makanan Shift Siang	S	koloni/gr	7.600	10.000	Baik
3.	1 Porsi Makanan Shift Malam	M	koloni/gr	8.300	10.000	Baik

- ❖ 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

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

Program Diploma Tiga Keperawatan
KEMENTERIAN KESEHATAN
DIREKTORAT JENDERAL
TENAGA KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA
BENY SUYANTO, S

BENY SUYANTO, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003

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

Website : www.poltekkesdepkes-sby.ac.id
E-mail : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id
E-mail : labkesling22@gmail.com

No : KS.01.01/1 / 1406 / 2022
 Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Formalin)
 Jenis Sampel : Makanan
 Petugas Pengambil Sampel : Dita Alfi Aulya
 (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
 Tanggal Pengiriman : 22 Juni 2022
 Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Tahu	P	Negatif	Baik
2.	Tempe	S	Negatif	Baik
3.	Nuget	M	Negatif	Baik

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

Program Diploma Tiga Ka

BENY SUYANTO, S

BENY SUYANTO, SPd, M.Si
NIP. 196401201985031003

HERY KOESMAN TORO, ST. MT
NIP. 19611126 198403 1 003

Website : www.poltekkesdepkes-sby.ac.id
Email : santasingt@poltekkesdepkes-sby.ac.id

No : KS.01.01/1 / 698 / 2022
 Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
 Jenis Sampel : Swab Alat Makan (Shift Pagi)
 Lokasi Pengambilan Sampel : RSUD dr.Sayidiman Magetan
 Petugas Pengambil Sampel : Dita Alfi Aulya
 (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
 Tanggal Pengiriman : 6 April 2022
 Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Sendok	S1	Koloni/cm ²	15	100	Baik
2.	Piring	P1	Koloni/cm ²	17	100	Baik

- ❖ Baku Mutu PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 7 TAHUN 2019 Tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit
- ❖ Metode Pemeriksaan : Fermentasi

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) 895315 Fax. (031) 891310

Website : www.poltekkesdepkes-sby.ac.id
Email : sanitasi@poltekkesdepkes-sby.ac.id

Magetan, 11 April 2022

No : KS.01.01/1 / 699 / 2022
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Swab Alat Makan (Shift Siang)
Lokasi Pengambilan Sampel : RSUD dr.Sayidiman Magetan
Petugas Pengambil Sampel : Dita Alfi Aulya
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 6 April 2022
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Sendok	S2	Koloni/cm ²	19	100	Baik
2.	Piring	P2	Koloni/cm ²	12	100	Baik

Keterangan :

- ❖ Baku Mutu PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 7 TAHUN 2019 Tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit
- ❖ Metode Pemeriksaan : Fermentasi

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



Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

HERY KOESMANTORO, ST, MT
NIP. 19611126198403 1 003



Website : www.poltekkesdepkes-sby.ac.id
Email : sanitasimc@poltekkesdepkes-sby.ac.id

No : KS.01.01/1 / 700 / 2022
 Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
 Jenis Sampel : Swab Alat Makan (Shift Siang)
 Lokasi Pengambilan Sampel : RSUD dr.Sayidiman Magetan
 Petugas Pengambil Sampel : Dita Alfi Aulya
 (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
 Tanggal Pengiriman : 6 April 2022
 Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Sendok	S3	Koloni/cm ²	64	100	Baik
2.	Piring	P3	Koloni/cm ²	22	100	Baik

- ❖ Baku Mutu PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 7 TAHUN 2019 Tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit
- ❖ Metode Pemeriksaan : Fermentasi

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
 Email : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id

website: www.Poltekkesdepkes-sby.ac.id
 Telp : (031)5027058 Fax.(031) 5028141

Magetan, 15 Oktober 2021

Nomor : PP 03.03/1/0/0 /2021
 Lamp : 1 Exemplar
 Hal : Permohonan Ijin Mencari Data
dan Penelitian Tugas Akhir

Kepada Yth. :
 Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik
 Kabupaten Magetan
 Jl. Tr Pandita No : 17,
 Kecamatan Magetan,
 Kabupaten Magetan 63319

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 2021/2022, 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 : Dita Alfi Aulya
 NIM : P27833219013
 Keperluan : Permohonan ijin mencari data dan penelitian
 Tugas Akhir

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 SUWANTO, SPd, MSi
 NIP. 1968040120 198503 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
 Email : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id

website: www.Poltekkesdepkes-sby.ac.id
 Telp : (031)5027058 Fax.(031) 5028141

Magetan, 08 Oktober 2021

Nomor : PP 03.03/1/946 /2021
 Lamp : 1 Exemplar
 Hal : Permohonan Ijin Mencari Data
dan Penelitian Tugas Akhir

Kepada Yth. :
 Kepala RSUD Sayidiman
 Jl. Pahlawan No. 02 Tambran
 Kec. Magetan, Kab. Magetan,
 Jawa Timur 63318

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 2021/2022, 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 : Dita Alf Aulia
 NIM : P27833219013
 Keperluan : Permohonan ijin mencari data dan penelitian
 tugas akhir di Kepala RSUD Sayidiman

Demikian atas perhatian dan kerja samanya kami sampaikan terima kasih.

a.n Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya

Program Studi Sanitasi
 Diploma III Kampus Magetan



PENYANTO, SPd, MSi
 NIP. 19640120 198503 1 003



PEMERINTAH KABUPATEN MAGETAN
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK

Jalan Tripanita No. 17 Magetan Kode Pos 63319

Telepon (0351) 8198137 Fax. (0351) 8198137

E-mail : bakesbangpol@magetan.go.id

REKOMENDASI PENELITIAN/SURVEY/KEGIATAN

Nomor : 072 / / 403.205 / 2022

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.

Memperhatikan : Surat dari Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya, tanggal 15 Oktober 2021 Nomor: PP 03.03/1/1010/2021 Perihal : Permohonan Ijin Pengambilan Data dan Penelitian.

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

Nama : DITA ALFI AULYA
NIM : P27833219013
Jurusan : Kesehatan Lingkungan
Program Studi : Sanitasi Lingkungan Program Diploma III Kampus Magetan
Tahun Akademik : 2021/2022
Semester : Akhir
Kegiatan : Dalam Rangka Pembuatan Tugas Akhir (TA) mahasiswa diharapkan untuk melaksanakan studi pendahuluan dan penelitian pada suatu Dinas / Instansi terkait.

Nama Penanggungjawab : Deny Suyanto, SPd, MSi
Jabatan : Ketua Prpgram Studi Sanitasi Diploma III Kampus Magetan
Lokasi Kegiatan : RSUD dr. Sayidiman Magetan
 (Bagian Ruang Gizi RSUD dr. Sayidiman Magetan)
Waktu Pelaksanaan : Bulan Januari s/d Juni 2022

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/lukisan yang dapat melukai/menyinggung perasaan atau menghina agama, bangsa, negara dari suatu golongan penduduk.
3. Kegiatan harus tetap mematuhi pencegahan penyebaran Covid-19 / protokol kesehatan
4. 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.
5. 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 Setdakab. Magetan.
6. Surat keterangan ini akan dicabut dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata pemegang surat ini tidak memenuhi Ketentuan sebagaimana tersebut diatas.

Tembusan Yth :

- 1 Sdr Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Magetan
- 2 Sdr Direktur RSUD dr. Sayidiman Magetan
- 3 Sdr Kepala Bagian Ruang Gizi RSUD dr. Sayidiman Magetan

Magetan, Januari 2022
 KEPALA BAKESBANGPOL
 KABUPATEN MAGETAN

Drs. CHANIF TRI WAHYUDI, M.Si

Pembina Tk. I
 NIP. 19721001 199203 1 004



**PEMERINTAH KABUPATEN MAGETAN
DINAS KESEHATAN
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH dr. SAYIDIMAN**

JalanPahlawan No. 2 MagetanKodePos 63318
Telp.(0351) 895023 Fax. (0351) 895067
e-mail :rsud@magetan.go.id

SURAT LAIK ETIK

No: 895 / 001 /403.300/2022

JUDUL
(Title) : Analisis Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Di Instalasi Nutrisi RSUD Dr. Sayidiman Kabupaten Magetan Tahun 2022

Peneliti Utama
(Principal Investigator) : Dita Alfi Aulya

Nama Progam Studi
(Name Of Major) : Program Studi Sanitasi Program Diploma III

Nama Dosen Pembimbing
(Name Of Examiner) : 1. H. Djoko Windu P.Irawan , SKM, M.Mkes
2. Hj. Denok Indraswati, SSi, M.Si

Dan telah menyetujui protocol di atas.(and approved the above- mentioned protocol).

Demikian untuk dapat kami sampaikan. Atas perhatiannya Kami ucapkanTerimakasih.

Magetan, 12 Januari 2022

**KETUA KOMITE ETIK PENELITIAN KESEHATAN
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH dr. SAYIDIMAN MAGETAN**



Kardjono Sulistyorini, M.MRS)
NIP. 19771026 200701 2 006

Foto Pengambilan Sampel Makanan



Foto Kegiatan Uji Kualitas Fisik Makanan

a. Uji Organoleptik Pada Sampel Nasi





b. Uji Organoleptik Pada Sampel Sayur







c. Uji Organoleptik Pada Sampel Lauk

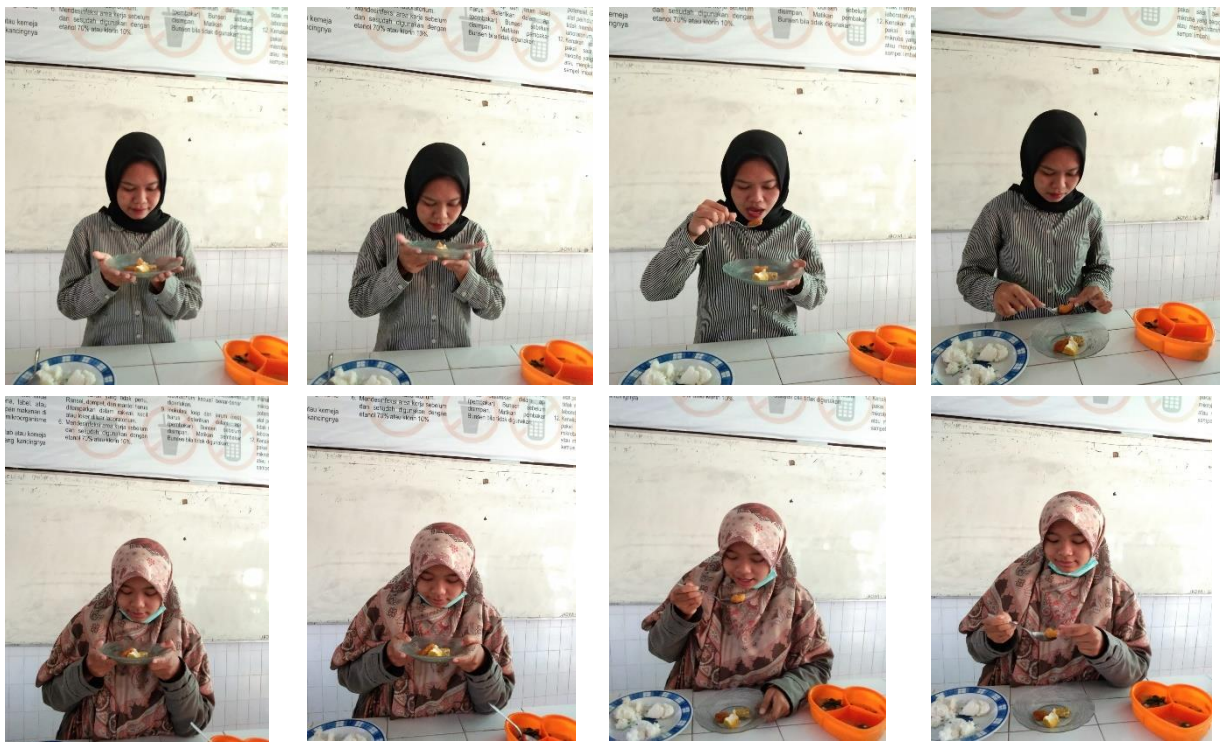


Foto Pengambilan Sampel Usap Alat Makan



Foto Pengukuran Lingkungan Fisik Di Tempat Pengolahan Makanan

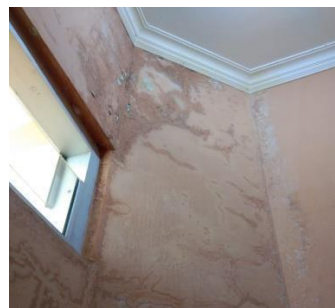
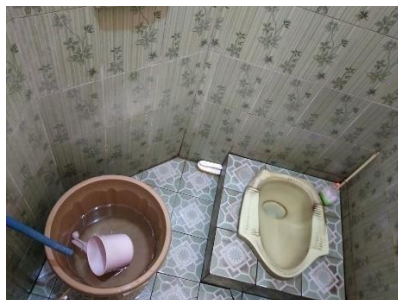


Kondisi Tempat Pengolahan Makan di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Magetan

a. Kondisi Peralatan



b. Kondisi Tempat Pengolahan Makanan



c. Penjamah Makanan Pada Saat Proses Pengolahan Makanan



LEMBAR KUISIONER
PENILAIAN SANITASI PERALATAN DI INSTALASI NUTRISI RSUD dr.
SAYYIDIMAN KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2022

Pilih salah satu jawaban dengan memberi tanda centang (✓) pada jawaban yang tersedia sesuai dengan kolom dibawah ini.

No	Variable Yang Dinilai	Memenuhi	Tidak Memenuhi
1.	Keadaan peralatan harus utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak gompal dan mudah dibersihkan	✓	
2.	Peralatan masak tidak boleh patah dan kotor serta tidak boleh dicampur.		✓
3.	Peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan tara pangan (food grade) yaitu peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.	✓	
4.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang	✓	
5.	Peralatan masak seperti talenan dan pisau dibedakan untuk pangan mentah dan pangan siap saji.		✓
6.	Talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepas bahan beracun.	✓	
7.	Wadah penyimpanan makanan yang digunakan harus mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan untuk mencegah pengembunan (kondensasi)		✓
8.	Wadah penyimpanan makanan yang digunakan terpisah untuk setiap jenis makanan, makanan jadi/masak, serta makanan basah dan kering.	✓	
9.	Tersedia tempat pencucian peralatan, jika memungkinkan terpisah dari tempat pencucian bahan pangan	✓	
10	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman,	✓	

	pencucian, dan pembilasan.		
11.	Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen.	✓	
12.	Peralatan agar dicuci segera sesudah digunakan, selanjutnya didesinfeksi dan dikeringkan.	✓	
13.	Setiap peralatan dibebashamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau air panas 80°C selama 2 menit	✓	
14.	Perlindungan terhadap peralatan masak dan makan dimulai dari proses pembersihan, penyimpanan, penggunaan, dan pemeliharaannya.		✓
15.	Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya.		✓
16.	Peralatan bersih yang siap dipakai tidak boleh dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan/yang menempel di mulut	✓	
17.	Kebersihan peralatan harus tidak ada kuman <i>Eschericia coli</i> (E. coli) dan kuman lainnya.	✓	
18.	Peralatan di ruang pengolahan makanan minimal harus ada meja kerja, lemari/ tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan serangga, tikus dan hewan lainnya.		✓
19.	Perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, kipas angin harus bersih, kuat dan berfungsi dengan baik, tidak menjadi sumber pencemaran dan tidak menyebabkan sumber bencana (kecelakaan).	✓	
TOTAL SKOR			

Petunjuk Penilaian Kuisioner

Penilaian Sanitasi Peralatan

Apabila “Memenuhi” diberi nilai = 1

Apabila “Tidak Memenuhi” diberi nilai = 0

1. Perhitungan

a. Skor maksimal = Nilai Maksimal x Jumlah Pertanyaan

$$= 1 \times 19$$

$$= 19$$

b. Skor minimal = Nilai Minimal x Jumlah Pertanyaan

$$= 0 \times 19$$

$$= 0$$

c. Rentang = Skor Maksimal – Skor Minimal

$$= 19 - 0$$

$$= 19$$

d. Interval = Rentang : Kategori

$$= 19 : 2$$

$$= 9,5$$

$$= 10$$

2. Kesimpulan Hasil Penilaian

Penilaian dikelompokkan menjadi 2 kategori yaitu:

a. Baik = Jika skor yang diperoleh responden 40% - 100 % atau 10 – 19 dari jawaban yang diperoleh

b. Buruk = Jika skor yang diperoleh responden < 40% atau < 10 dari total jawaban yang diperoleh

3. Hasil Perhitungan

$$\text{Memenuhi} = 13/19 = 68\%$$

$$\text{Tidak Memenuhi} = 6/19 = 32\%$$

LEMBAR KUISIONER
PENILAIAN SANITASI TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN
DI INSTALASI NUTRISI RSUD dr. SAYYIDIMAN KABUPATEN
MAGETAN TAHUN 2022

Pilih salah satu jawaban dengan memberi tanda centang (✓) pada jawaban yang tersedia sesuai dengan kolom dibawah ini.

No	Aspek Sanitasi Yang Dinilai	Kriteria	Memenuhi	Tidak Memenuhi
1.	Perizinan	a. Memiliki izin usaha sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.	✓	
		b. Rumah sakit memiliki Sertifikat Laik Hygiene Jasa Boga Golongan B	✓	
Persyaratan Teknis				
1.	Pengaturan Ruang	Ruang pengolahan makanan tidak boleh dipakai sebagai ruang tidur	✓	
2.	Ventilasi/ Penghawaan	a. Apabila bangunan tidak mempunyai ventilasi alam yang cukup, harus menyediakan ventilasi buatan untuk sirkulasi udara	✓	
		b. Pembuangan udara kotor atau asap harus tidak menimbulkan gangguan terhadap lingkungan	✓	
3.	Tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan	Tersedia tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan yang terpisah dengan permukaan halus dan mudah dibersihkan.	✓	
4.	Penyimpanan makanan	a. Tempat penyimpanan bahan pangan dan makanan jadi yang cepat membusuk harus tersedia minimal 1 (satu) buah lemari es (kulkas)	✓	
		b. Tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -5°C sampai -10°C dengan kapasitas yang cukup memadai sesuai dengan jenis makanan yang digunakan	✓	
Persyaratan Khusus				

1.	Halaman	a. Terpampang papan nama perusahaan dan nomor Izin Usaha serta nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi		✓
		b. Halaman bersih, tidak bersemak, tidak banyak lalat dan tersedia tempat sampah yang bersih dan tertutup, tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus.	✓	
		c. Pembuangan air kotor harus dilengkapi dengan penangkap lemak (grease trap) sebelum dialirkan ke bak penampungan air kotor (septic tank) atau tempat pembuangan lainnya	✓	
		d. Pembuangan air limbah (air limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus dan dipelihara kebersihannya.		✓
		e. Pembuangan air hujan lancar, tidak terdapat genangan air.	✓	
2.	Konstruksi	Konstruksi bangunan untuk kegiatan jasaboga harus kokoh dan aman, serta selalu dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan.		✓
3.	Lantai	a. Kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan /kelandaian cukup dan mudah dibersihkan.	✓	
		b. Pertemuan antara lantai dan dinding tidak terdapat sudut mati dan harus lengkung (conus) agar mudah dibersihkan		✓
		c. Untuk pembersihan lantai ruangan dapur menggunakan kain pel, maka pada gagang kain pel perlu diberikan kode warna hijau.		✓

4.	Dinding	a. Permukaan dinding sebelah dalam rata, tidak lembab, mudah dibersihkan dan berwarna terang.		✓
		b. Permukaan dinding yang selalu kena percikan air, dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai dengan permukaan halus, tidak menahan debu dan berwarna terang.	✓	
		c. Sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung (conus) agar mudah dibersihkan dan tidak menyimpan debu/kotoran		✓
5.	Langit-langit	a. Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang.	✓	
		b. Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter diatas lantai.	✓	
6.	Pintu dan Jendela	a. Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (self closing).	✓	
		b. Dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan	✓	
		c. Pintu masuk bahan pangan mentah dan bahan pangan terpisah	✓	
7.	Pencahayaan	a. Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif.		✓
		b. Setiap ruang tempat pengolahan makanan dan tempat cuci tangan intensitas pencahayaan sedikitnya 20 foot candle/fc (200 lux) pada titik 90 cm dari lantai		✓
		c. Semua pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian rupa sehingga tidak menimbulkan bayangan	✓	

8.	Pengaturan Ruang	Memiliki ruang kantor dan ruang untuk belajar/khusus yang terpisah dari ruang pengolahan makanan	✓	
9.	Ruang Pengolahan Makanan	a. Tersedia ruang tempat pengolahan makanan yang terpisah dari ruang tempat penyimpanan bahan makanan.	✓	
		b. Luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja dan peralatan yang ada di ruang pengolahan.	✓	
		c. Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal dua meter persegi (2 m ²) untuk setiap orang pekerja.	✓	
		d. Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet/jamban, peturasan dan kamar mandi, maupun ruang ganti.	✓	
		e. Sebelum dan sesudah kegiatan pengolahan pangan, tempat dan fasilitasnya selalu dibersihkan dengan bahan pembersih yang aman.	✓	
10.	Ventilasi/ Penghawaan	a. Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi sehingga terjadi sirkulasi/peredaran udara	✓	
		b. Luas ventilasi 20% dari luas lantai	✓	
		c. Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan penangkap asap (hood), alat pembuang asap yang dilengkapi d. dengan filter (penyaring)	✓	
11.	Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan	a. Fasilitas pencucian dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.	✓	

		b. Setiap peralatan dibebashamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau air panas 80oC selama 2 menit		
		c. Pada pencucian alat dilengkapi dengan saluran air panas	✓	
Fasilitas Sanitasi				
1.	Tempat Cuci Tangan	a. Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air dan alat pengering	✓	
		b. Tempat cuci tangan terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau tempat bekerja.	✓	
		c. Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan dengan perbandingan sebagai berikut: 1) 1 -10 orang : 1 buah 2) 11 - 20 orang : 2 buah Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 10 orang, ada penambahan 1 (satu) buah tempat cuci tangan	✓	
2.	Air Bersih	a. Sumber air bersih, aman, jumlahnya cukup, dan bertekanan.	✓	
		b. Pemeriksaan air untuk keperluan higiene sanitasi untuk parameter kimia dilaksanakan setiap 6 (enam) bulan sekali dan untuk parameter biologi setiap 1 (satu) bulan sekali.	✓	
3.	Jamban dan Peturasan	a. Jasaboga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat higiene sanitasi	✓	

		b. Jumlah jamban harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut: 1) 1 -10 orang : 1 buah 2) 11 -25 orang :2 buah 3) 26 -50 orang :3 buah jumlah peturasan harus cukup dengan perbandingan 1) 1-30 orang = 1 buah 2) 31-60 orang = 2 buah Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 30 orang, ada penambahan 1 (satu) buah peturasan.	✓	
4.	Kamar Mandi	a. Jasaboga harus mempunyai fasilitas kamar mandi yang dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan kesehatan.	✓	
		b. Jumlah kamar mandi harus mencukupi kebutuhan,paling sedikit tersedia: 1 – 30 orang: 1 buah Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 20 orang, ada penambahan 1 (satu) buah kamar mandi.	✓	
5.	Pembuangan Air Kotor	Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC, dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak tergenang.	✓	
6.	Tempat Sampah	a. Tersedia tempat sampah yang jumlahnya cukup, memiliki tutup, anti kecoa, tikus, dilapisi dengan kantong plastik dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah.		☐
		b. Tempat sampah harus terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (an organik)		☐
		c. Sampah diangkut setiap hari oleh petugas sampah/setiap kali sampah penuh.	✓	
TOTAL SKOR				

Petunjuk Penilaian Kuisioner

Penilaian Sanitasi Peralatan

Apabila “Memenuhi” diberi nilai = 1

Apabila “Tidak Memenuhi” diberi nilai = 0

4. Perhitungan

a. Skor maksimal = Nilai Maksimal x Jumlah Pertanyaan

$$= 1 \times 53$$

$$= 53$$

b. Skor minimal = Nilai Minimal x Jumlah Pertanyaan

$$= 0 \times 53$$

$$= 0$$

c. Rentang = Skor Maksimal – Skor Minimal

$$= 53 - 0$$

$$= 53$$

d. Interval = Rentang : Kategori

$$= 53 : 2$$

$$= 26,5$$

$$= 27$$

5. Kesimpulan Hasil Penilaian

Penilaian dikelompokkan menjadi 2 kategori yaitu:

c. Baik = Jika skor yang diperoleh responden 40% - 100 % atau 27 – 53 dari jawaban yang diperoleh

d. Buruk = Jika skor yang diperoleh responden < 40% atau < 27 dari total jawaban yang diperoleh

6. Hasil Perhitungan

$$\text{Memenuhi} = 39/53 = 74\%$$

$$\text{Tidak Memenuhi} = 14/53 = 26\%$$

LEMBAR KUISIONER
PENILAIAN PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI NUTRISI RSUD dr.
SAYYIDIMAN KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2022

Petunjuk Pengisian:

Pilih salah satu jawaban dengan memberi tanda centang (✓) pada jawaban yang tersedia sesuai dengan kolom dibawah ini.

No	Variable Yang Dinilai	Memenuhi	Tidak Memenuhi
1.	Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan	✓	
2.	Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter	✓	
3.	Tidak mengidap penyakit menular sepertitipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (carrier).	✓	
4.	Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.	✓	
5.	Secara berkala minimal 2 (dua) kali setahun dan pemeriksaan usap dubur maksimal setiap tahun. Yang diperiksa kesehatannya oleh dokter yang berwenang.	✓	
6.	Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.		✓
7.	Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat yaitu diantaranya, Sarung tangan plastik sekali pakai (<i>disposal</i>), penjepit makanan, sendok garpu		✓
8.	Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan alat pelindung diri (APD), yaitu: Celemek/apron, tutup rambut, sepatu kedap air	✓	
9.	Tidak merokok ketika melakukan pengolahanmakanan	✓	

10.	Tidak makan/mengunyah ketika melakukan pengolahan makanan	✓	
11.	Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos), dan berkuku pendek	✓	
12.	Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya	✓	
13.	Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban	✓	
14.	bagi penjamah makanan non hijab wajib berambut pendek dengan menggunakan penutup kepala	✓	
15.	Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasadoga		✓
16.	Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan		✓
TOTAL SKOR			

Petunjuk Penilaian Kuisisioner

Penilaian Sanitasi Peralatan

Apabila “Memenuhi” diberi nilai = 1

Apabila “Tidak Memenuhi” diberi nilai = 0

1. Perhitungan

a. Skor maksimal = Nilai Maksimal x Jumlah Pertanyaan

$$= 1 \times 16$$

$$= 16$$

b. Skor minimal = Nilai Minimal x Jumlah Pertanyaan

$$= 0 \times 16$$

$$= 0$$

c. Rentang = Skor Maksimal – Skor Minimal

$$= 16 - 0$$

$$= 16$$

d. Interval = Rentang : Kategori

$$= 16 : 2$$

$$= 8$$

2. Kesimpulan Hasil Penilaian

Penilaian dikelompokkan menjadi 2 kategori yaitu:

e. Baik = Jika skor yang diperoleh responden 40% - 100 % atau 8 – 16 dari jawaban yang diperoleh

f. Buruk = Jika skor yang diperoleh responden < 40% atau < 8 dari total jawaban yang diperoleh

3. Hasil Perhitungan

Memenuhi = $12/16 = 75\%$

Tidak Memenuhi = $4/16 = 25\%$

LEMBAR KUISIONER
PENILAIAN PROSES PENGOLAHAN MAKANAN
DI RSUD dr. SAYYIDIMAN KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2022

Pilih salah satu jawaban dengan memberi tanda centang (✓) pada jawaban yang tersedia sesuai dengan kolom dibawah ini.

No	Variabel Yang Dinilai	Memenuhi	Tidak Memenuhi
1.	Pemilihan bahan sortir untuk memisahkan/membuang bagian bahan yang rusak/afkir dan untuk menjaga mutu dan keawetan makanan serta mengurangi risiko pencemaran makanan	✓	
2.	Menyiapkan semua peralatan dan bahan makanan yang akan digunakan dalam proses pengolahan berdasarkan urutan prioritas dalam memasak		✓
3.	Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah harus dicuci dengan menggunakan larutan Kalium Permanganat (kmno_4) dengan konsentrasi 0,02% selama 2 menit atau menggunakan larutan kaporit dengan konsentrasi 70% selama 2 menit atau dicelupkan kedalam air mendidih (suhu $80^\circ\text{C} - 100^\circ\text{C}$) selama 1-5 detik		✓
4.	Menu disusun dengan memperhatikan: a. Pemesanan dari konsumen b. Ketersediaan bahan jenis dan jumlahnya c. Keragaman dan variasi dari setiap menu d. Proses dan lama waktu pengolahannya e. Keahlian dalam mengolah makanan dari menu terkait	✓	
5.	Peracikan bahan persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak sesuai tahapan dan higienis	✓	
6.	Suhu pengoahan minimal 90°C agar kuman pathogen mati	✓	
7.	Mendahulukan memasak pada bahan yang tahan lama seperti gorengan		✓
8.	Makanan yang rawan dimasak pada akhir seperti makanan berkuah		✓

9.	Menyimpan bahan makanan yang belum waktunya dimasak pada lemari es yang dapat menyimpan hingga suhu -10°C	✓	
10.	Menyimpan makanan jadi yang belum dihidangkan dalam keadaan panas		✓
11.	Memperhatikan uap makanan agar tidak terjadi kontaminasi ulang	✓	
12.	Tidak menjamah makanan jadi dengan tangan	✓	
13.	Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci setiap selesai dipakai	✓	
14.	Menempatkan makanan dalam wadah yang tertutup namun terdapat lubang udara dan menghindari penempatan yang timpang tindih		✓
15.	Tempat penyimpanan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih dari debu, bahan kimia, dan serangga		✓
16.	Pengawasan secara berkala dan pengambilan sampel dilakukan minimal 2 kali dalam 1 tahun	✓	
17.	Pemeriksaan parameter mikrobiologi dilakukan pada bahan makanan yang mengandung bahan protein tinggi, siap jadi, dan alat makan dan masak	✓	
TOTAL SKOR			

Petunjuk Penilaian Kuisisioner

Penilaian Sanitasi Peralatan

Apabila “Memenuhi” diberi nilai = 1

Apabila “Tidak Memenuhi” diberi nilai = 0

1. Perhitungan

a. Skor maksimal = Nilai Maksimal x Jumlah Pertanyaan

$$= 1 \times 17$$

$$= 17$$

b. Skor minimal = Nilai Minimal x Jumlah Pertanyaan

$$= 0 \times 17$$

$$= 0$$

c. Rentang = Skor Maksimal – Skor Minimal

$$= 17 - 0$$

$$= 17$$

$$\text{d. Interval} = \text{Rentang : Kategori}$$

$$= 17 : 2$$

$$= 8,5$$

$$= 9$$

2. Kesimpulan Hasil Penilaian

Penilaian dikelompokkan menjadi 2 kategori yaitu:

g. Baik = Jika skor yang diperoleh responden 40% - 100 % atau 9 – 17 dari jawaban yang diperoleh

h. Buruk = Jika skor yang diperoleh responden < 40% atau < 9 dari total jawaban yang diperoleh

3. Hasil Perhitungan

$$\text{Memenuhi} = 9/17 = 53\%$$

$$\text{Tidak Memenuhi} = 7/17 = 47\%$$

