

LAMPIRAN

Lampiran 1: Instrumen penelitian

LEMBAR KUISIONER

PENERAPAN ENAM PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN DI PONDOK PESANTREN TAHFIDZUL QUR'AN AL-BAHROIN

No	Objek Yang Di Observasi	Hasil Obsevasi	
		Menerapkan	Tidak Menerapkan
Pemilihan Bahan Makanan			
1	Melakukan pemilihan bahan baku makanan antara bahan baku makanan basah dan bahan makanan kering		
2	Bahan makanan dalam kondisi baik (segar, tidak busuk, tidak berair)		
3	Memperhatikan masa kadaluarsa makanan dalam kemasan		
4	Bahan makanan kemasan, kemasan dalam keadaan utuh, baik, tidak bocor, dan tidak rusak		
5	Meletakkan bahan baku makanan (bahan makanan kering dan basah) sesuai dengan tempatnya		
6	Bahan tambahan makanan yang digunakan berasal dari sumber resmi		
Total skor			
Kategori			

Penyimpanan Bahan Makanan			
1	Dilakukan pemisahan tempat penyimpanan bahan makanan basah dengan bahan makanan kering		
2	Penyimpanan harus memerhatikan prinsip (FIFO) dan (FEFO)		
3	Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanannya		
4	Penyimpanan bahan makanan terhindar dari kontaminasi, tikus, serangga dan hewan lainnya		
5	Tempat penyimpanan bahan makanan terpisah dengan tempat makanan jadi/masak		

6	Selalu membersihkan tempat penyimpanan bahan makanan		
7	Bahan makanan yang disimpan disusun di dalam rak sesuai dengan jenisnya		
8	Kondisi tempat penyimpanan bebas dari serangga dan tikus		
Total Skor			
Kategori			

Pengolahan Makanan			
Peralatan Pengolahan Makanan			
1	Peralatan masak yang digunakan bebas dari kotoran		
2	Peralatan makan yang digunakan harus terbuat dari bahan yang aman bagi Kesehatan		
3	Peralatan berada pada rak penyimpanan peralatan sehingga mempermudah penggunaan dan pengambilannya		
4	Peralatan bersih siap pakai tidak boleh dipegang pada bagian yang kontak langsung dengan makanan atau yang menempel dimulut		
5	Penyimpanan peralatan tidak menyentuh lantai, dinding, maupun langit-langit		
6	Menggunakan peralatan sesuai dengan Fungsinya		
Tempat pengolahan makanan			
7	Konstruksi bangunan selalu dalam keadaan bersih, kokoh, dan aman serta bebas dari barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan		
8	Lantai kedap air, rata, tidak rusak, tidak licin, dan mudah dibersihkan		
9	Pencahayaan bebas dari silau (tidak menyilaukan mata)		
10	Terdapat tempat sampah yang kedap air, tertutup, terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, pemisahan organik dan anorganik		
11	Terdapat tempat cuci tangan yang terpisah dengan tempat pencucian alat masak dan makan		
12	Pada wastafel dilengkapi dengan sabun, kertas tissue atau alat pengering tangan		

13	Tersedia kamar mandi yang tidak menghadap atau jadi satu dengan tempat Pengolahan		
14	Fasilitas pencucian dilengkapi dengan tiga bak pencuci		
15	Lantai dapur selalu dalam keadaan Bersih		
16	Terdapat ruangan khusus untuk melakukan pengolahan makanan		
Penjamah makanan			
17	Penjamah tidak berbicara saat bekerja		
18	Penjamah tidak boleh merokok dan menggunakan perhiasan berlebihan		
19	Menggunakan pakaian kerja dan Celemek		
20	Menggunakan sarung tangan dan penutup kepala		
21	Tidak makan atau mengunyah pada saat mengolah makanan		
22	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian setiap kali hendak menangani makanan		
23	Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan		
Cara pengolahan makanan			
24	Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci		
25	Menjamah makanan dengan sendok khusus atau penjepit		
26	Menyiapkan peralatan masak yang akan digunakan sesuai dengan prioritas		
27	Mendahulukan bahan makanan yang kurang tahan lama dibandingkan dengan makanan yang lebih tahan lama		
Total Skor			
Kategori			

Penyimpanan makanan jadi			
1	Tempat penyimpanan tertutup dengan baik terlindung dari pencemaran seperti debu dan serangga		
2	Tersedia tempat khusus untuk menyimpan makananyang telah matang		
3	Tempat penyimpanan terpisah dengan penyimpanan bahan makanan		

4	Tempat penyimpanan makanan tidak berdekatan dengan saluran air limbah atau Pembuangan		
5	Cara penyimpanan makanan selalu dalam keadaan tertutup		
6	Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi, yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain		
7	Penyimpanan makanan jadi menggunakan prinsip FIFO dan FEFO		
Total skor			
Kategori			

Pengangkutan makanan			
1	Setiap makanan mempunyai wadah masing-masing		
2	Wadah yang dipergunakan harus bersih, utuh, kuat dan ukurannya memadai dengan makanan		
3	Ditempatkan dalam wadah yang bersih dan tertutup		
4	Tersedia peralatan untuk pengangkutan makanan yang sudah matang seperti baki/kereta Dorong		
5	Wadah tidak terisi penuh agar tidak terjadi kondensasi		
6	Kendaraan pengangkut disediakan khusus dan tidak dipergunakan untuk keperluan mengangkat bahan lain		
Total skor			
Kategori			

Sumber : Permenkes Republik Indonesia No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jababoga.

Lampiran 2 : Dokumentasi



Bahan Makanan



Penyimpanan Bahan Makanan



Pengolahan Makanan



Penyimpanan Makanan Jadi



Pengolahan Makanan



PPTQ Al-Bahroin

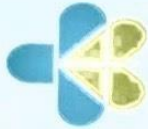


Pengolahan Makanan



Dapur Pondok Pesantren

Lampiran 3 : Hasil pemeriksaan laboratorium pengulangan 1



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA
PRODI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA KAMPUS MAGETAN



Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282
 Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141
 Jl. Tripanidita 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, 9 November 2023

No : KS.01.01/1 / 4438 / 2023
 Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
 Jenis Sampel : Makanan
 Petugas Pengambil Sampel : Figur Barata
 (Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
 Tanggal Pengiriman : 3 November 2023
 Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Nasi	1	koloni/gr	28.000	10.000	Tidak Baik
2.	Telur	2	koloni/gr	18.000	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 SUXANTO, SPd, M.Si
 NIP. 196201201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop



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



Lampiran 4 hasil uji mikrobiologi laboratorium pengulangan 2



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA
PRODI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA KAMPUS MAGETAN



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, 30 April 2024

No : OT.02.01/F.XXIV.12.2/ *1629* /2024
Perihal : Pemeriksaan Bakteriologis
Jenis Sampel : Makanan
Petugas Pengambil Sampel : Figur Barata
(Mahasiswa Prodi Sanitasi Program D.III Kampus Magetan)
Tanggal Pengiriman : 23 April 2024
Hasil Pemeriksaan :

No.	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Nasi	N	koloni/gr	18.000	10.000	Tidak Baik
2.	Telur	T	koloni/gr	13.000	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. 19611126 198403 1 003



Lampiran 5 : Hasil kuisioner study pendahuluan

No	Objek yang di observasi	Hasil observasi	
		Menerapkan	Tidak Menerapkan
Pemilihan Bahan Makanan			
1	Melakukan pemilihan bahan baku makanan antara bahan baku makanan basah dan bahan baku makanan kering	✓	
2	Bahan makanan telur dalam kondisi bersih dari noda, tidak pecah, jika di kocok tidak kopyor	✓	
3	Memperhatikan masa kadaluarsa makanan dalam kemasan	✓	
4	Bahan makanan kemasan kemasan dalam keadaan utuh, baik, tidak bocor dan tidak rusak	✓	
5	Meletakkan bahan baku makanan (bahan makanan kering dan basah) Di pisah		✓
6	Bahan tambahan makanan yang digunakan berasal dari sumber yang terdaftar di departemen kesehatan yang di tandai kode ML/MD		✓
Total Skor		83,3 %	
Kategori		Tidak Menerapkan	

Penyimpanan Bahan Makanan			
1	Dilakukan pemisahan tempat penyimpanan bahan makanan basah dengan bahan makanan kering		✓
2	Penyimpanan harus memperhatikan prinsip first in first out (FIFO) dan first expired first out (FEFO)		✓
3	Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan Makanan	✓	
4	Penyimpanan bahan makanan terhindar dari kontaminasi bakteri, tikus, serangga dan hewan lainnya		✓
5	Tempat penyimpanan bahan makanan terpisah dengan tempat makanan jadi/masak	✓	
6	Selalu membersihkan tempat penyimpanan bahan makanan		✓

7	Bahan makanan yang disimpan disusun dalam rak sesuai jenisnya	✓	
8	Kondisi tempat penyimpanan bebas dari serangga atau tikus		✓
Total Skor		68,7%	
Kategori		Tidak Menerapkan	

Pengolahan Makanan			
Peralatan pengolahan makanan			
1	Peralatan masak yang digunakan bebas dari kotoran	✓	
2	Peralatan makan harus terbuat dari bahan yang aman bagi kesehatan atau tidak mengandung zat beracun seperti zat cadmium, plumbum	✓	
3	Peralatan berada pada rak penyimpanan peralatan sehingga mempermudah penggunaan dan Pengambilannya	✓	
4	Peralatan bersih siap pakai tidak boleh dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan atau yang menempel di mulut		✓
5	Penyimpanan peralatan tidak menyentuh lantai, dinding maupun langit-langit	✓	
6	Menggunakan peralatan sesuai dengan Fungsinya	✓	
Tempat pengolahan makanan			
7	Konstruksi bangunan selalu dalam keadaan bersih, kokoh dan aman serta bebas dari barang sisa atau bekas yang ditempatkan Sembarangan		✓
8	Lantai kedap air, rata, tidak rusak, tidak licin dan mudah dibersihkan	✓	
9	Pencahayaan bebas silau (tidak menyilaukan mata)		✓
10	Terdapat tempat sampah yang kedap air, tertutup, terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan dan terpisah an oraganik dan organik		✓
11	Terdapat tempat cuci tangan (wastafel) yang terpisah dengan tempat pencucian alat masak dan Makan		✓

12	Pada wastafel dilengkapi dengan sabun, kertas tissue atau alat pengering tangan		✓
13	Tersedia kamar mandi yang tidak menghadap atau jadi satu dengan tempat pengolahan	✓	
14	Fasilitas pencucian dilengkapi dengan tiga bak pencuci		✓
15	Lantai dapur selalu dalam keadaan Bersih		✓
16	Terdapat ruang khusus untuk melakukan pengolahan makanan		✓
Penjamah makanan			
17	Penjamah tidak berbicara saat bekerja		✓
18	Penjamah tidak boleh merokok dan menggunakan perhiasan berlebihan		✓
19	Menggunakan pakaian kerja dan Celemek	✓	
20	Menggunakan sarung tangan dan penutup kepala		✓
21	Tidak makan atau mengunyah pada saat mengolah makanan	✓	
22	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian setiap kali hendak menangani makanan		✓
23	Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan	✓	
Cara pengolahan makanan			
24	Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci	✓	
25	Menjamah makanan dengan sendok khusus atau penjepit	✓	
26	Menyiapkan peralatan masak yang akan digunakan sesuai dengan prioritas		✓
27	Mendahulukan bahan makanan yang kurang tahan lama dibandingkan dengan makanan yang lebih tahan lama	✓	
Total Skor		74%	
Kategori		Tidak Menerapkan	

Penyimpanan makanan jadi			
1	Tempat penyimpanan tertutup dengan baik dan terlindung dari pencemaran seperti debu dan serangga		✓
2	Tersedia tempat khusus untuk menyimpan makanan yang telah Matang	✓	
3	Tempat penyimpanan terpisah dengan penyimpanan bahan makanan	✓	
4	Tempat penyimpanan makanan tidak berdekatan dengan saluran air limbah (pembuangan)		✓
5	Cara penyimpanan makanan selalu dalam keadaan tertutup		✓
6	Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain.	✓	
7	Penyimpanan makanan jadi menggunakan prinsip First In First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO)	✓	
Total Skor		78,5%	
Kategori		Tidak Menerapkan	

Pengangkutan Makanan			
1	Setiap makanan mempunyai wadah masing-masing	✓	
2	Wadah yang dipergunakan harus bersih, utuh, kuat dan ukuranya memadai dengan makanan	✓	
3	Ditempatkan dalam wadah yang bersih dan tertutup	✓	
4	Tersedia peralatan untuk pengangkutan makanan yang sudah matang seperti baki/kereta dorong	✓	
5	Wadah tidak terisi makanan penuh agar tidak terjadi kondensasi	✓	
6	Kendaraan pengangkut disediakan khusus dan tidak dipergunakan untuk keperluan mengangkut bahan Lain		✓
Total Skor		91,6%	
Kategori		Tidak Menerapkan	

Penyajian Makanan			
1	Alat dan tempat penyajian makanan harus bersih, utuh dan tidak cacat	✓	
2	Makanan yang disajikan dalam keadaan baik	✓	
3	Makanan menggunakan wadah terpisah dari makanan lain (tidak dicampur)	✓	
4	Pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai dengan seharusnya yaitu tempat menu, tepat waktu, tetap tata hidang dan tepat volume (sesuai jumlah)	✓	
5	Menyajikan makanan dengan cara Ditungkup	✓	
6	Menggunakan pakaian kerja yang bersih dan celemek saat menyajikan makanan	✓	
7	Tidak merokok selama menyajikan Makanan	✓	
8	Tidak makan atau mengunyah pada saat menyajikan makanan	✓	
9	Tempat atau wadah penyajian makanan bebas dari debu	✓	
10	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian setiap kali hendak menyajikan makanan	✓	
11	Makanan jadi diletakkan pada tempat bersih	✓	
Total Skor		100%	
Kategori		Menerapkan	

Lampiran 6 : Anggaran Penelitian

NO	Kegiatan	Biaya
1.	Persiapan dan Pembuatan Proposal	
	a. Pemeriksaan Laboratorium	Rp. 170.000,00
	b. Transportasi	Rp. 300.000,00
	c. Print Proposal	Rp. 50.000,00
	d. Revisi Proposal	Rp. 50.000,00
	e. Kertas A4 70 gr	Rp. 250.000,00
	f. Alat	Rp. 50.000,00
	g. Internet	Rp. 100.000,00
2.	Persiapan dan Pembuatan Karya Tulis Ilmiah	
	a. Pemeriksaan Laboratorium	Rp. 450.000,00
	b. Transportasi	Rp. 300.000,00
	c. Print	Rp. 50.000,00
	d. Revisi Karya Tulis Ilmiah	Rp. 70.000,00
	f. Penjilidan	Rp. 160.000,00
	Total Biaya	Rp. 2.000.000,00

Lampiran 7

No.	Kegiatan	Sept 2023				Okt 2023				Nov 2023				Des 2023				Jan 2024				Feb 2024				Mar 2024				Apr 2024				Mei 2024				Jun 2024				Jul 2024				Ags 2024			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
1.	Perumusan Masalah	█	█	█	█																																												
2.	Penyusunan Bab I									█	█	█	█																																				
3.	Penyusunan Bab II													█	█	█																																	
4.	Penyusunan Bab III													█	█	█	█																																
5.	Revisi Proposal																	█	█	█	█	█	█	█																									
6.	Pendaftaran Proposal																									█	█																						
7.	Ujian Proposal																									█	█																						
8.	Revisi Proposal Pasca Ujian																											█	█	█																			
9.	Penelitian																													█	█	█	█																
10.	Pendaftaran KTI																																																
11.	Ujian KTI																																																
12.	Perbaikan dan Pengumpulan																																																
13.	Yudisium																																																
14.	Wisuda																																																

Feedback Studio - Google Chrome
ev.turnitin.com/app/carta/en_us/?u=1165834110&o=2408475724&lang=en_us&student_user=1&s=1&ro=103

feedback studio Carl Allen | figur bharata kti 1-6.docx

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keadaan yang sehat secara fisik, mental, spiritual, dan sosial yang memungkinkan setiap manusia untuk hidup produktif secara ekonomi, maupun sosial merupakan defisini dari kesehatan. Segala kegiatan untuk mengupayakan pemeliharaan dan meningkatkan derajat kesehatan masyarakat setinggi-tingginya. Dilaksanakan didasarkan dengan prinsip nondiskriminatif, partisipatif, dan berkelanjutan dalam rangka pembentukan sumber daya manusia di Indonesia, serta meningkatkan ketahanan dan daya saing bangsa bagi pembangunan nasional. (Undang-Undang RI No. 36, 2009).

Page: 1 of 82 Word Count: 12767

Text-Only Report | High Resolution On

Match Overview

21%

1	repo.poltekkesdepkes-... Internet Source	11%
2	journal.al-matani.com Internet Source	2%
3	ejurnal.poltekkes-mana... Internet Source	2%
4	andisa72.blogspot.com Internet Source	2%
5	kesling.poltekkesdepke... Internet Source	1%
6	repository.ub.ac.id Internet Source	1%

26°C Sebagian cerah 12:28 26/06/2024