

**Lembar Observasi Higiene Sanitasi Jasaboga
Di PT. RI Indonesia**

Nama perusahaan :

Nama penilai :

Nama pengolah :

Alamat :

No	Variabel	Bobot	Kompenan yang dinilai	Nilai max	Nilai yang diperoleh	Skor
1	2	3	4	5	6	7
A. Bangunan						
	1. Lokasi	2	a. Halaman rapi, tidak becek, dan berjarak sedikitnya 500 meter dari sarang lalat atau tempat pembuangan sampah b. Kontruksi bangunan kuat. Aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa c. Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara, dan mudah dibersihkan. d. Dinding rata, tidak lembab, mudah dibersihkan, dan berwarna terang,	10		

No	Variabel	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai max	Nilai yang diperoleh	Skor
			dan sudut dinding berbentuk lengkung atau conus.			
	2. Langit-langit	2	<ul style="list-style-type: none"> a. Bidang langit-langit harus menutupi seluruh bangunan. b. Terbuat dari bahan yang permukaannya rata c. Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter diatas lantai. d. Mudah dibersihkan dan tidak terdapat sarang laba-laba. 	10		
	3. Pintu dan jendela	2	<ul style="list-style-type: none"> a. Pintu dapur dibuat membuka ke arah luar dan menutup sendiri (<i>self closing</i>). b. Pintu tempat pengolahan makanan tertutup rapat. c. Rapat serangga dan rapat tikus. d. Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan 	10		
	4. Pencahayaan	2	<ul style="list-style-type: none"> a. Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak 	10		

No	Variabel	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai max	Nilai yang diperoleh	Skor
			<ul style="list-style-type: none"> menimbulkan bayangan. b. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc. c. Tersebar merata disetiap ruangan. d. Tidak menyilaukan. 			
	5. Ventilasi	2	<ul style="list-style-type: none"> a. Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap. b. Luas ventilasi 20% dari lantai c. Cukup menjamin rasa nyaman. d. Menghilangkan bau atau asap tidak enak. 	10		
	6. Ruang pengolahan makanan	2	<ul style="list-style-type: none"> a. Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal dua meter persegi (2 m²) untuk setiap pekerja. b. Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet atau jamban 	10		

No	Variabel	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai max	Nilai yang diperoleh	skor
			peturasan, dan kamar mandi. c. Peralatan diruang pengolahan makanan minimal harus ada meja kerja, lemari/tempat penyimpanan makanan. d. Ruang bersih dari barang tidak berguna.			
B. Fasilitas Sanitasi						
	1. Tempat cuci tangan	2	a. Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan. b. Dilengkapi air mengalir dan sabun, saluran pembuang tertutup, bak penampungan air dan alat pengering. c. Letak mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja. d. Jumlah karyawan 1-10 orang (1 buah tempat cuci tangan), setiap ada penambahan 1 tempat cuci tangan setiap	10		

No	Variable	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai max	Nilai yang diperoleh	Skor
			karyawan tambah 10 orang.			
	2. Air bersih	2	<ul style="list-style-type: none"> a. Air bersih tersedia cukup untuk kegiatan penyelenggaraan jasaboga. b. Kualitas air bersih harus memenuhi syarat. c. Sumber air bersih berasal dari PDAM / sumur d. Air bersih tidak berwarna, berbau, berasa dan tidak keruh. 	10		
	3. Air limbah	2	<ul style="list-style-type: none"> a. Mengalir dengan lancar. b. Terdapat <i>grase trap</i> (penangkap lemak). c. Saluran terbuat kedap air. d. Saluran tertutup. 	10		
	4. Kamar mandi	2	<ul style="list-style-type: none"> a. Dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang baik. b. Jumlah karyawan 1-30 orang (1 buah kamar mandi), setiap ada penambahan karyawan sebanyak 20 	10		

No	Variabel	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai max	Nilai yang diperoleh	Skor
			<p>orang, ada tambahan 1 kamar mandi.</p> <p>c. Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan.</p> <p>d. Tersedia sabun dan alat pengering atau serbet.</p>			
	5. Tempat sampah	2	<p>a. Tempat sampah terpisah antara sampah basah dan sampah kering.</p> <p>b. Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup.</p> <p>c. Sampah diangkat tiap 24 jam</p> <p>d. Diletakkan yang jauh dari makanan agar tidak tercemar</p>	10		
C. Peralatan Makan						
	1. Tempat pencucian peralatan dan bahan makanan	2	<p>a. Perlindungan terhadap peralatan makan dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan, dan pemeliharannya</p> <p>b. Proses pencucian</p>	10		

No	Variabel	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai max	Nilai yang diperoleh	Skor
			<p>melalui tahapan dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian, dan pembilasan</p> <p>c. Menggunakan bahan pembersih/deterjen.</p> <p>d. Pengecekan fisik alat makan sudah dicuci dengan baik (menabur tepung)</p>			
D. Ketenagaan atau Penjamah						
	1. Syarat kesehatan Karyawan atau penjamah	2	<p>a. Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan.</p> <p>b. Berbadan sehat yang dibuktikan surat keterangan dokter.</p> <p>c. Tidak mengidap penyakit menular.</p> <p>d. Harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.</p>	10		
	2. Perlindungan terhadap makanan	2	<p>a. Menggunakan sarung tangan, penjepit makanan, sendok dan garpu.</p> <p>b. Untuk</p>	10		

No	Variabel	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai max	Nilai yang diperoleh	Skore
			<p>melindungi pencemaran makanan penjamah menggunakan celemek/apron, tutup rambut, sepatu kedap air.</p> <p>c. Memakai masker ketika penjamah berbicara atau sedang sakit.</p> <p>d. Alat masak yang sudah digunakan untuk memasak jenis makanan satu, tidak boleh digunakan ke yang lain.</p>			
	3. Perilaku penjamah		<p>a. Tidak merokok, tidak makan atau mengunyah, dan terbebas menggunakan perhiasan.</p> <p>b. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar kamar mandi.</p> <p>c. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin.</p> <p>d. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih</p>	10		

No	Variable	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai max	Nilai yang diperoleh	Skore
.			dan tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah.			

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

Sanitasi Jasaboga

Catatan :

1. Jika memenuhi 3 kriteria dari komponen yang disebutkan, maka dinilai max 8
2. Jika memenuhi 2 kriteria dari komponen yang disebutkan, maka dinilai max 5
3. Jika memenuhi 1 kriteria dari komponen yang disebutkan, maka dinilai max 3
4. Jika tidak memenuhi semua kriteria dari komponen yang disebutkan, maka dinilai max 0

Hasil Penelitian Observasi Hygiene Sanitasi Jasaboga di PT. RI Indonesia

1.1 Fasilitas Bangunan

HASIL PENELITIAN FASILITAS BANGUNAN JASABOGA PT. RI INDONESIA

No	Variabel	Bobot	Nilai		Skor	
			Max	Diperoleh	Max	Diperoleh
1.	Lokasi	2	10	8	20	16
2.	Langit-langit	2	10	5	20	10
3.	Pintu dan jendela	2	10	5	20	10
4.	Pencahayaan	2	10	8	20	16
5.	Ventilasi	2	10	3	20	6
6.	Ruang Pengolahan Makanan	2	10	5	20	10
Jumlah					120	68

$$\text{Nilai akhir} = \frac{\text{score}}{\text{score max}} \times 100\%$$

$$\frac{68}{120} \times 100\% = 56,7\%$$

1.2 Fasilitas Sanitasi

HASIL PENELITIAN FASILITAS SANITASI JASABOGA PT. RI INDONESIA

No	Variabel	Bobot	Nilai		Skor	
			Max	Diperoleh	Max	Diperoleh
1.	Tempat cuci tangan	2	10	8	20	16
2.	Air bersih	2	10	10	20	20
3.	Air limbah	2	10	8	20	16
4.	Kamar mandi	2	10	8	20	16
5.	Tempat sampah	2	10	8	20	16
Jumlah					100	84

$$\text{Nilai akhir} = \frac{\text{score}}{\text{score max}} \times 100\%$$

$$\frac{84}{100} \times 100\% = 84\%$$

1.3 Peralatan Makan

HASIL PENELITIAN PERLATAN MAKAN JASABOGA PT. RI INDONESIA

No	Variabel	Bobot	Nilai		Skor	
			Max	Diperoleh	Max	Diperoleh
1.	Tempat pencucian peralatan dan bahan makan	2	10	8	20	16
Jumlah					20	16

$$\text{Nilai akhir} = \frac{\text{score}}{\text{score max}} \times 100\%$$

$$\frac{16}{20} \times 100\% = 80\%$$

1.4 Ketenagaan atau Penjamah

HASIL PENELITIAN KETENAGAAN ATAU PENJAMAH JASABOGA PT. RI INDONESIA

No	Variabel	Bobot	Nilai		Skor	
			Max	Diperoleh	Max	Diperoleh
1.	Syarat kesehatan karyawan	2	10	0	20	0
2.	Perlindungan terhadap makanan	2	10	3	20	6
3.	Perilaku penjamah	2	10	5	20	10
Jumlah					60	16

$$\text{Nilai akhir} = \frac{\text{score}}{\text{score max}} \times 100\%$$

$$\frac{16}{60} \times 100\% = 26,7\%$$

1.5 Rekapitulasi Penerapan Hygiene Sanitasi Jasaboga

HASIL REKAPITULASI PENERAPAN HYGIENE SANITASI JASABOGA PT. RI INDONESIA

No	Variabel	Bobot	Nilai		Skor	
			Max	Diperoleh	Max	Diperoleh
1.	Fasilitas Bangunan	2	60	34	120	68
2.	Fasilitas sanitasi	2	50	42	100	84
3.	Peralatan makan	2	10	8	20	16
4.	Ketenagaan atau penjamah	2	30	8	60	16
			Jumlah		300	184

$$\text{Nilai akhir} = \frac{\text{score}}{\text{score max}} \times 100\%$$

$$\frac{184}{300} \times 100\% = 61,3 \%$$

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



Jalan Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282
(031) 5027058 Fax. (031) 5028141

Website : www.poltekkkesdepkes-sby.ac.id
Email : admin@poltekkkesdepkes-sby.ac.id

Magetan, 23 September 2019

Nomor : PP 04.03/1/ 1215 /2019
Lamp : 1 Exemplar
Hal : Permohonan Ijin Mencari Data

Kepada Yth. :
HRD PT. Refindo Intiselaras Indonesia
Jl. Basuki Rahmad No : 5, Sukosari,
Kecamatan Kartoharjo,
Kota Madiun
Jawa Timur 63119

Bersama ini diberitahukan bahwa program belajar mengajar bagi mahasiswa Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya Jurusan Kesehatan Lingkungan Program Studi D III Kesehatan Lingkungan Kampus Magetan Semester Tahun Akademik 2019/2020, pada semester akhir adalah pembuatan Tugas Akhir (TA).

Untuk penyusunan TA tersebut maka bersama ini kami hadapkan mahasiswa Program Studi D III Kesehatan Lingkungan Kampus Magetan :

Nama : Dhea Ananda Putri
NIM : P27833217037
Keperluan : Permohonan izin Mencari data di PT. Refindo
Intiselaras Indonesia Kota Madiun


Demikian atas perhatian dan kerja samanya kami sampaikan terima kasih.

a.n Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya


Ketua Program Studi D III
Kesehatan Lingkungan Kampus Magetan



BENY SUYANTO, SPd, MSi
NIP. 19640120 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
 Telp. (031) 5027058 / Fax. (031) 5028141
 Website : www.poltekkeskemenkes-sby.ac.id
 Email : pmidi_kesling_mda@yahoon.com

Magetan, 12 Mei 2020

No : KS.01.01/1 / 711 / 2020
 Perihal : Pemeriksaan Kualitatif Kimia Makanan (Formalin)
 Jenis Sampel : Makanan
 Petugas Pengambil : Dhea Ananda Putri
 Tanggal Pengiriman : (Mahasiswa Prodi D-III Kesling Kampus Magetan)
 Hasil Pemeriksaan : 4 Mei 2020

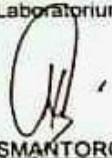
No.	Sampel	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan	Pertimbangan
1.	Nasi	F1	Negatif	Baik
2.	Sayur	F2	Negatif	Baik
3.	Lauk	F3	Negatif	Baik
4.	Sambal	F4	Negatif	Baik

Mengetahui
 a.n. Direktur Poltekkes Kemenkes
 Kesehatan Lingkungan Studi D. III
 Kesehatan Lingkungan Kampus Magetan



HERY KOESHMANTORO, SPd, M.Si
 NIP. 19611126 1985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop



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



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



Jl. Pacang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60262
 Telp. (031) 5022058 / Fax. (031) 5029141

Website : www.poltekkesdiponegoro.ac.id
 Email : psdi_kesling_md@yahoo.com

Magetan, 12 Mei 2020

No KS 01 01/1 / **733** / 2020
 Perihal Pemeriksaan Bakteriologis
 Jenis Sampel Makanan
 Petugas Pengambil Dhea Ananda Putri
 (Mahasiswa Prodi D-III Kesling Kampus Magetan)
 Tanggal Pengiriman 4 Mei 2020
 Hasil Pemeriksaan

No	Jenis Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Pertimbangan
1	Nasi	N	Koloni/Gram	26 000	10 000	Tidak Baik
2	Sayur	S	Koloni/Gram	24 000	10 000	Tidak Baik
3	Lauk	L	Koloni/Gram	37 000	10 000	Tidak Baik
4	Sambal	Sb	Koloni/Gram	1 900	10 000	Baik

Keterangan

- ❖ Baku Mutu Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 2016 Tentang Kriteria Mikrobiologi Dalam Pangan Olahan
- ❖ Metode Pemeriksaan Fermentasi

Mengetahui
 a.n Direktur Poltekkes Kemenkes
 Kesehatan Lingkungan Studi D III
 Kampus Magetan



BENYANTO, SPd, M.Si
 NIP. 196401201985031003

Kepala Sub Unit Laboratorium & Workshop

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

DOKUMENTASI

1.2.2.1.1 Dapur Pengolahan



Gambar 1 . Keadaan dapur pengolahan



Gambar 2 . Keadaan dapur pengolahan



Gambar 3 . Keadaan dapur pengolahan



Gambar 4 . Keadaan dapur pengolahan dan Tempat pencucian peralatan



Gambar 5. Penjamah Makanan



Gambar 6. Tempat penyimpanan alat makan



Gambar 7. Ruang makan karyawan

1.2.2.1.2 Pengambilan Sampel



Gambar 8. Alat pengambilan sampel (Kimia)



Gambar 9. Alat pengambilan sampel (Mikrobiologi)



Gambar 10. Sampel Makanan



Gambar 11. Mensterilkan Tangan dan Meja Menggunakan Alkohol



Gambar 12. Mensterilkan Plastik Klip dan Sendok Menggunakan Alkohol



Gambar 13. Memasukkan sampel nasi kedalam plastic klip yang sudah steril



Gambar 14. Setelah dimasukkan tutup rapat plastic klip dan beri label



Gambar 15. Sampel Mikrobiologi dan Kimia selesai masukkan kedalam termos es dan dibawa ke laboratorium