

**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

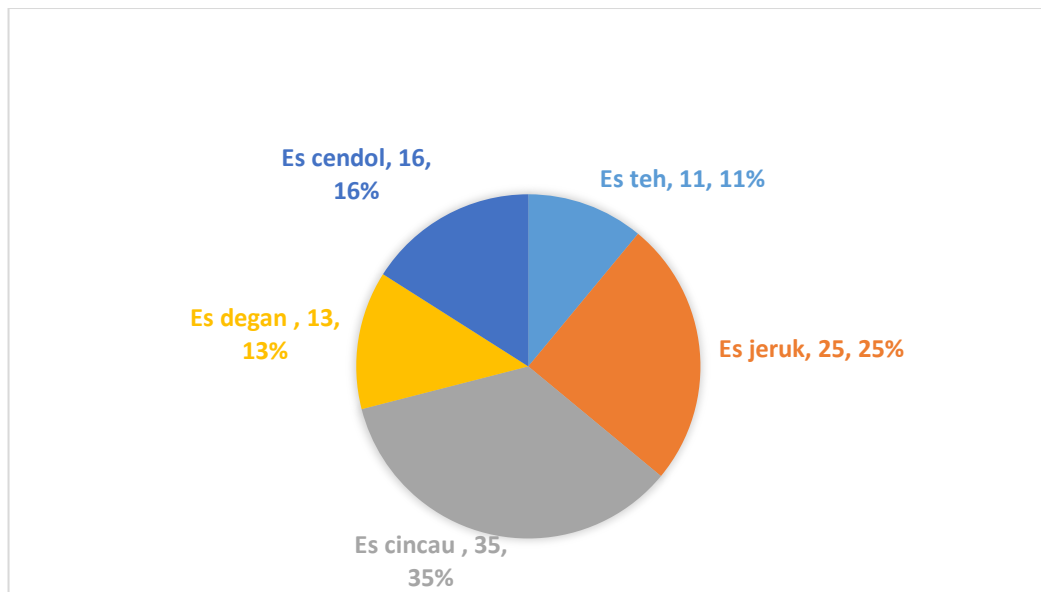
**Lingkarilah minuman jajanan yang saudara sukai**

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 |            |
| <b>PRINSIP 3 : PENGOLAHAN MAKANAN</b> |   |          |       |            |
| <b>A. Tempat Pengolahan</b>           |   |          |       |            |
|                                       |   |          |       |            |
| 1.                                    | Lantai:<br>a. Bersih<br>b. Tidak licin<br>c. Permukaan rata<br>d. Kedap air |          | 1     |            |

|    |  |   |  |  |
|----|--|---|--|--|
|    | e. Tidak tampak lalat yang berterbangan  |   |  |  |
| 2. | Dinding:<br>a. Permukaan rata<br>b. Kedap air<br>c. Mudah dibersihkan                                    | 2 |  |  |
| 3. | Atap<br>a. tidak bocor<br>b. tidak menjadi sarang vector<br>c. landai                                    | 2 |  |  |
| 4  | Langit-langit:<br>a. Berwarna terang<br>b. Rata dan mudah dibersihkan<br>c. Tidak terdapat lubang-lubang | 2 |  |  |
| 5  | Pintu:<br>a. Rapat serangga dan tikus<br>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>B. Tenaga Penjamah Makanan</b>  |   |   |  |
| 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:<br>a. Tangan<br>b. Rambut<br>c. Kuku<br>d. Pakaian                             |   | 1 |  |
| 19. | Saat bekerja menggunakan:<br>a. Celemek<br>b. Tutup kepala<br>c. Penutup mulut<br>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 |  |
|     | <b>C. Cara Pengolahan</b>  |   |   |  |
| 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):<br>a. Pewarna<br>b. Pemutih<br>c. Pengental/ Perekat<br>d. Pengawet | 2 |   |  |
|     | <b>D. Peralatan Pengolah</b>   |   |   |  |
| 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 |            |
| <b>PRINSIP 3 : PENGOLAHAN MAKANAN</b> |   |          |       |            |
| <b>A. Tempat Pengolahan</b>           |   |          |       |            |
|                                       |   |          |       |            |
| 1.                                    | Lantai:<br>a. Bersih<br>b. Tidak licin<br>c. Permukaan rata<br>d. Kedap air<br>e. Tidak tampak lalat yang |          | 1     |            |

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

|    |   |  |   |  |
|----|---|--|---|--|
| 7. | Tersedia cerobong asap  |  | 1 |  |
| 8. | <p>Air bersih:</p> <p>a. Tidak berbau, tidak<br/>berasa dan tidak<br/>berwarna.</p> <p>b. Tersedia dalam<br/>jumlah yang cukup</p> <p>c. Sumber air bersih<br/>berasal dari PDAM/<br/>Sumur</p>   |  | 1 |  |
| 9. | <p>Tempat sampah:</p> <p>a. Sampah diangkat setiap<br/>24 jam</p> <p>b. Mempunyai tutup</p> <p>c. Mudah diangkat</p> <p>d. Kedap air dan tidak<br/>mudah berkarat</p> <p>e. Mudah dibersihkan dan<br/>mempunyai permukaan<br/>yang halus pada bagian<br/>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>B. Tenaga Penjamah Makanan</b> |  |   |   |  |
| 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:<br>a. Tangan<br>b. Rambut<br>c. Kuku<br>d. Pakaian                             |   | 1 |  |
| 19. | Saat bekerja menggunakan:<br>a. Celemek<br>b. Tutup kepala<br>c. Penutup mulut<br>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<br>Mengolah makanan   | 2 |   |  |
| 24.                | Tidak merokok saat<br>mengolah makanan   | 2 |   |  |
| 25.                | Tidak menggunakan<br>perhiasan saat mengolah<br>makanan  |   | 1 |  |
| C. Cara Pengolahan |  |   |   |  |
| 26.                | Mencuci bahan makanan<br>dengan air yang bersih dan<br>mengalir  |   | 1 |  |
| 27                 | Tidak terjadi kerusakan-<br>kerusakan makanan sebagai<br>akibat cara pengolahan yang<br>salah                      | 2 |   |  |
| 28.                | Menggunakan Bahan<br>Tambahan Pangan<br>(BTP):<br>a. Pewarna<br>b. Pemutih<br>c. Pengental/ Perekat<br>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