




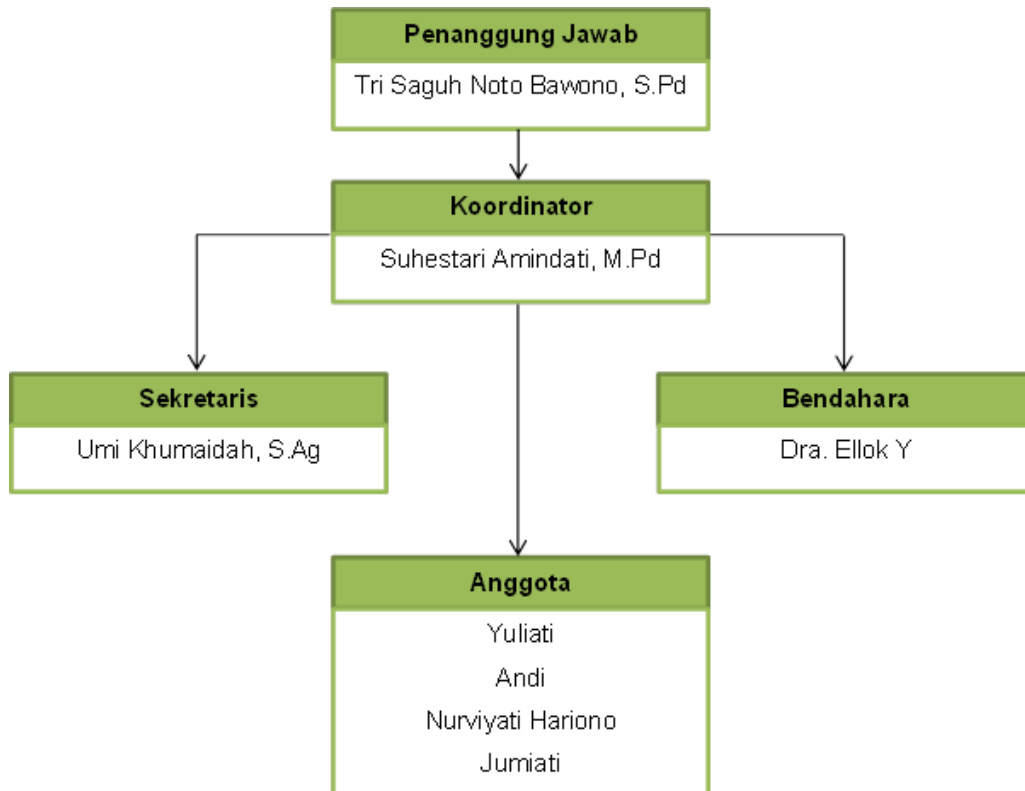
# LAMPIRAN

## Lampiran 1. Surat Izin Penelitian

	<p style="text-align: center;"><b>KEMENTERIAN KESEHATAN RI</b> <b>BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN</b> <b>POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG</b></p> <p><small>- Kampus Utama : Jalan Besar Ijen No. 77 C Malang 65112. Telepon (0341) 566075, 571388 Fax (0341) 556746 - Kampus I : Jalan Srikoyo No. 106 Jember. Telepon (0331) 486613 - Kampus II : Jalan Ahmad Yani Sumberporong Lawang. Telepon (0341) 427847 - Kampus III : Jalan Dr. Soetomo No. 46 Blitar. Telepon (0342) 801043 - Kampus IV : Jalan KH. Wakhid Hasyim No. 64 B Kediri. Telepon (0354) 773095</small></p> <p><b>Website: <a href="http://www.poltekkes-malang.ac.id">http://www.poltekkes-malang.ac.id</a> E-mail: <a href="mailto:direktorat@poltekkes-malang.ac.id">direktorat@poltekkes-malang.ac.id</a></b></p>	
<hr/>		
Nomor	: DP.02.01/5.0/ 1730 /2018	Malang, 25 Mei 2018
Lampiran	: -	
Perihal	: Surat Permohonan Ijin Penelitian	
Kepada Yth. Kepala Sekolah SMA Negeri 3 Pasuruan Di Tempat		
<p style="text-align: center;">Dalam rangka pemenuhan tugas akhir Karya Tulis Ilmiah, maka bersama ini kami hadapkan mahasiswa Program Studi D-III Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang yang bernama:</p>		
<b>No.</b>	<b>Nama/NIM</b>	<b>Data yang Diambil</b>
1.	Devinia Armala NIM.1503000018	<ul style="list-style-type: none"><li>- Data Pengelola kantin SMAN 3 Pasuruan</li><li>- Jenis menu makanan yang dijual di kantin</li><li>- Data karakteristik tenaga penjamah makanan yang meliputi jenis kelamin,usia,tingkat pendidikan, lama bekerja dan pengalaman bekerja di kantin SMAN 3 Pasuruan</li><li>- Data tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan</li><li>- Data tentang Higiene Sanitasi,Keamanan makanan dan perilaku tenaga penjamah makanan.</li></ul>
Mohon kiranya mahasiswa tersebut diizinkan untuk melakukan Penelitian, pada:		
Tanggal	: 25 Mei – 30 Juni 2018	
Waktu	: 08.00 – selesai	
Tempat	: SMA Negeri 3 Pasuruan	
Demikian atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.		
 Ketua Jurusan Gizi		
I Nengah Tanu Komalya, DCN, SE, M.Kes NIP. 19650301 198803 1 005		

Lampiran 2. Bagan Struktur Pengelola Kantin SMA Negeri 3 Pasuruan

**Struktur Organisasi Pengelola Kantin  
SMA Negeri 3 Pasuruan**



**Lampiran 3. Karakteristik Tenaga Penjamah Makanan SMA Negeri 3  
Pasuruan**

**Karakteristik Tenaga Penjamah Makanan  
SMA Negeri 3 Pasuruan**

<b>No</b>	<b>Responden</b>	<b>Usia (tahun)</b>	<b>Jenis Kelamin (L/P)</b>	<b>Pendidikan Terakhir</b>	<b>Lama Bekerja di Kantin</b>
1	Yuliati	51	P	SMA	30 tahun
2	Andi	37	L	SMA	12 tahun
3	Nurviyati H	53	P	SMA	25 tahun
4	Jumiati	55	P	SMA	30 tahun

Lampiran 4. Jenis Makanan yang Dijual di Kantin SMA Negeri 3 Pasuruan

**JENIS MAKANAN YANG DIJUAL DI KANTIN  
SMA NEGERI 3 PASURUAN**

No	Jenis Menu Makanan	Nama Menu	Kisaran Kandungan Energi dan Zat Gizi			
			Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)
1	Makanan sepinggan	1. Bakso sapi	496,5	25,5	20,2	53,1
		2. Soto ayam	591,7	15,6	15,6	93
		3. Nasi pecel	381,5	16,7	3,8	72,4
		4. Mie goreng	420	7	18	57
2	Makanan Camilan					
	a. Basah	1. Cilok	283,2	11	10,7	36,9
		2. Sate bakso	119,3	8,1	5,7	7,7
		3. Sate sosis	226	7,3	21,2	1,2
		4. Sate telur puyuh	111	7,7	8,3	0,9
		5. Pisang aroma	220,3	4,6	6,6	36,2
		6. Lumpia	248,6	4,7	6,5	41,6
		7. Tahu bakso	151,6	10,2	12,2	0,8
		8. Terang bulan mini	133,1	1,5	10,3	9,1
		9. Bakpao	147,3	3,0	3,7	29,4
		10. Weci	157,1	3,3	9,1	15,6
		11. Tahu isi	185	5,1	7,0	25,7
		12. Sate kentang	114,8	1,7	5,2	15,4
		13. Salad buah	125,9	5,0	4,7	17
		14. Tahu fantasi	128,7	5,0	8,0	9,9
b. Kering	1. Keripik pisang	518	2,3	34	58	
	2. Keripik singkong	478	0,9	20,7	72	
	3. Makaroni pedas	363	8,7	0,4	78,7	
	4. Kacang goreng	215,2	7,7	19,8	4,8	
3	Minuman					
	a. Minuman ringan kemasan	1. Aqua botol	0	0	0	0
		2. Aqua gelas	0	0	0	0
3. Fruit tea botol		110	0	0	28	

		4. Freshtea botol	110	0	0	27
		5. Freshtea gelas	50	0	0	12
		6. Minute maid pulpy orange gelas	160	0	0	39
		7. Sinom botol	239	2,8	0,6	0
	b. Minuman disiapkan sendiri	1. Es teh manis	55	0	0	14,3
		2. Es jeruk manis	112	1,74	0,5	6
	c. Minuman instan/ bubuk	1. Good day	100	1	2	20
		2. Tora caffe	88	1	2,4	16
		3. Susu hilo	60	1	1,5	10
		4. Marimas	30	0	0	8
		5. Tea jus	0	0	0	0
		6. Jasjus	30	0	0	8
		7. Nutrisari	50	0	0	13

**LAMPIRAN 5. Form Observasi Keamanan Makanan di Kantin SMA  
Negeri 3 Pasuruan**

**FORM OBSERVASI KEAMANAN MAKANAN DI KANTIN  
SMA NEGERI 3 PASURUAN**

Observasi tanggal:

<b>No.</b>	<b>Pernyataan</b>	<b>Ya</b>	<b>Tidak</b>
1	Makanan dibuat tanpa menggunakan BTM dalam jumlah yang berlebihan		
2	Makanan dan jajanan yang disajikan dalam wadah/keadaan tertutup, tidak dihinggapi lalat, dan debu		
3	Kemasan yang digunakan untuk jajanan adalah kertas cokelat, daun pisang, plastik bening, dan kemasan lain yang aman.		
4	Alas untuk makanan dan jajanan menggunakan kertas cokelat atau daun pisang		
5	Wadah/tempat untuk makanan atau minuman panas disajikan pada tempat berbahan porselen, keramik, dan gelas		
6	Mengambil makanan menggunakan penjepit, sarung tangan, garpu, atau alat lain yang sesuai		
7	Wadah/tempat yang disediakan untuk pembeli adalah kertas cokelat, daun pisang, kantong plastik bening		
8	Makanan yang dijual mendekati kadaluarsa atau kadaluarsa		
9	Terdapat makanan yang menggunakan BTM tidak aman (makaroni pedas, maichi, ciki-ciki, mie kremes, saos dengan merah mencolok, dll)		
10	Makanan bebas dari potongan kayu, staples, rambut, kerikil, pasir, dan benda asing lainnya		
11	Kemasan makanan atau minuman penyok atau bocor		
12	Roti dan jajanan basah (kue, gorengan) berjamur dan tengik		

13	Susu dan jus terasa masam dan berlendir		
14	Es yang digunakan dari air matang atau menggunakan ice tube		
15	Alat yang digunakan untuk memasak aman, layak pakai, tidak berkerak, tidak berkarat		
16	Minyak goreng yang dipakai sampai berwarna coklat gelap		
17	Wadah untuk menyimpan bahan makanan terbuat dari bahan yang aman/ <i>food grade</i>		
18	Bahan kimia (sanitizer) disimpan jauh dari bahan makanan dan makanan		

Disusun dan dirujuk berdasarkan data keamanan pangan secara umum



**Lampiran 6. Distribusi Tenaga Penjamah Makanan berdasarkan Keamanan Makanan di Kantin SMA Negeri 3 Pasuruan**

No	Perilaku Tenaga Penjamah Makanan di SMA Negeri 3 Pasuruan	Observasi ke-1		Observasi ke-2		Observasi ke-3		Rata-rata
		N	%	N	%	N	%	%
1	Makanan dibuat tanpa menggunakan BTP dalam jumlah yang berlebihan	3	75	3	75	3	75	75
2	Makanan dan jajanan yang disajikan dalam wadah/keadaan tertutup, tidak dihindangi lalat, dan debu	3	75	4	100	4	100	92
3	Kemasan yang digunakan untuk jajanan adalah kertas cokelat, daun pisang, plastik bening, dan kemasan lain yang aman.	4	100	4	100	4	100	100
4	Alas untuk makanan dan jajanan menggunakan kertas cokelat atau daun pisang	4	100	4	100	4	100	100
5	Wadah/tempat untuk makanan atau minuman panas disajikan pada tempat berbahan porselen, keramik, dan gelas	4	100	4	100	4	100	100
6	Mengambil makanan menggunakan penjepit, sarung tangan, garpu, atau alat lain yang sesuai	2	50	3	75	3	75	67
7	Wadah/tempat yang disediakan untuk pembeli adalah kertas cokelat, daun pisang, kantong plastik bening	4	100	4	100	4	100	100
8	Makanan yang dijual mendekati kadaluarsa atau kadaluarsa	0	0	0	0	0	0	0
9	Terdapat makanan yang menggunakan BTP tidak aman (makaroni pedas, maichi, ciki-ciki, mie kremes, saos dengan merah mencolok, dll)	1	25	1	25	1	25	25

10	Makanan bebas dari potongan kayu, staples, rambut, kerikil, pasir, dan benda asing lainnya	4	100	4	100	4	100	100
11	Kemasan makanan atau minuman penyok atau bocor	0	0	0	0	0	0	0
12	Roti dan jajanan basah (kue, gorengan) berjamur dan tengik	0	0	0	0	0	0	0
13	Susu dan jus terasa masam dan berlendir	0	0	0	0	0	0	0
14	Es yang digunakan dari air matang atau menggunakan ice tube	4	100	4	100	4	100	100
15	Alat yang digunakan untuk memasak aman, layak pakai, tidak berkerak, tidak berkarat	4	100	4	100	4	100	100
16	Minyak goreng yang dipakai sampai berwarna coklat gelap	0	0	0	0	0	0	0
17	Wadah untuk menyimpan bahan makanan terbuat dari bahan yang aman/ <i>food grade</i>	4	100	4	100	4	100	100
18	Bahan kimia (sanitizer) disimpan jauh dari bahan makanan dan makanan	4	100	4	100	4	100	100

Lampiran 7. Form Observasi Higiene Sanitasi Kantin SMA Negeri 3  
Pasuruan

**FORM UJI KELAIAKAN FISIK UNTUK HIGIENE SANITASI  
RUMAH MAKAN DAN RESTORAN DI KANTIN  
SMA NEGERI 3 PASURUAN  
(KEPMENKES RI, NOMOR : 1098/Menkes/SK/VII/2003)**

Variabel	Bobot	Nilai	Skore
1	2	3	4
<b>A. Lokasi dan Bangunan</b>			
1. Lokasi	2	4, 6, 10	8
2. Bangunan	2	2, 4, 6, 8, 10	8
3. Pembagian ruang	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	5
4. Lantai	0,5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	3
5. Dinding	0,5	0, 4, 6, 7, 10	2
6. Ventilasi	1	2, 3, 5, 7, 8, 10	5
7. Pencahayaan/penerangan	1	2, 3, 5, 7, 8, 10	5
8. Atap	0,5	2, 3, 5, 7, 8, 10	2,5
9. Langit-langit	0,5	0, 2, 4, 6, 8, 10	2
10. Pintu	1	0, 3, 4, 6, 7, 10	4
<b>B. Fasilitas Sanitasi</b>			
11. Air bersih	3	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	15
12. Pembuangan air limbah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	6
13. Toilet	1	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	0
14. Tempat sampah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	12
15. Tempat cuci tangan	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	6
16. Tempat mencuci peralatan	1	0, 2, 4, 6, 8, 10	4
17. Tempat mencuci bahan makanan	1	0, 2, 3, 5, 7, 8, 10	5
18. Locker karyawan	1	0, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10	0
19. Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	2	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	4
<b>C. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan</b>			
20. Dapur	7	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	28
21. Ruang makan	5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	35
22. Gudang bahan makanan	3	0, 2, 4, 6, 8, 10	18
<b>D. Bahan Makanan dan Makanan Jadi</b>			

23. Bahan makanan	5	2, 3, 4, <b>5</b> , 6, 7, 8, 10	25
24. Makanan jadi	6	3, <b>4</b> , 6, 7, 10	24
<b>E. Pengolahan Makanan</b>			
25. Proses pengolahan	5	2, 3, <b>5</b> , 7, 8, 10	15
<b>F. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi</b>			
26. Penyimpanan bahan makanan	4	1, 2, 3, 4, <b>5</b> , 6, 7, 8, 9, 10	20
27. Penyimpanan makanan	5	<b>4</b> , 6, 10	20
<b>G. Penyajian Makanan</b>			
28. Cara penyajian	5	2, 3, 4, <b>5</b> , 6, 7, 8, 10	25
<b>H. Peralatan</b>			
29. Ketentuan peralatan	15	1, 2, <b>3</b> , 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	45
<b>I. Tenaga Kerja</b>			
30. Pengetahuan/sertifikat Hygiene sanitasi makanan	4	<b>0</b> , 2, 4, 6, 8, 10	0
31. Pakaian kerja	2	0, 2, 3, 4, 5, <b>6</b> , 7, 8, 10	12
32. Pemeriksaan kesehatan	2	0, 1, 2, 3, <b>4</b> , 5, 6, 7, 8, 9, 10	8
33. Personal hygiene	7	2, 3, 4, <b>5</b> , 6, 7, 8, 10	35
<b>TOTAL</b>			<b>406,5</b>

Form Higiene Sanitasi Kantin dirujuk pada:

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor

1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan

dan Restoran.

**Lampiran 8. Distribusi Tenaga Penjamah Makanan berdasarkan Perilaku di Kantin SMA Negeri 3 Pasuruan**

No.	Perilaku Tenaga Penjamah Makanan di SMA Negeri 3 Pasuruan	Observasi ke-1		Observasi ke-2		Observasi ke-3		Rata-rata
		N	%	N	%	N	%	%
1	Penggunaan make up tidak berlebihan	4	100	4	100	4	100	100
2	Kuku selalu bersih, dipotong pendek, dan tidak dicat	3	75	4	100	4	100	92
3	Tidak memakai perhiasan seperti kalung, anting, gelang, dan jam tangan, kecuali cincin kawin polos	4	100	4	100	4	100	100
4	Celemek selalu bersih dan tidak digunakan sebagai lap tangan	3	75	3	75	4	100	83
5	Melepaskan celemek di luar tempat pengolahan (misal ke kamar mandi)	0	0	4	100	3	75	58
6	Memakai penutup kepala atau rambut diikat jika berambut panjang	3	75	3	75	3	75	75
7	Mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai pekerjaan	0	0	3	75	4	100	58
8	Mencuci tangan dengan sabun setelah menyentuh atau menggaruk bagian tubuh (mulut, hidung, telinga, dan anggota tubuh lainnya)	0	0	3	75	3	75	50
9	Mencuci tangan dengan sabun setelah menyentuh benda-benda sumber kontaminan (uang, telepon, baju kotor, bahan makanan mentah atau segar, cangkang telur, peralatan kotor)	0	0	3	75	3	75	50
10	Mencuci tangan dengan sabun setelah menggunakan toilet	0	0	4	100	3	75	58
11	Mencuci tangan dengan sabun setelah menangani sampah serta kegiatan pembersihan	4	100	4	100	4	100	100
12	Mengeringkan tangan dengan lap bersih dan kering, tissue	4	100	4	100	4	100	100
13	Kumis atau jenggot selalu bersih dan rapi	4	100	4	100	4	100	100

14	Memakai masker jika batuk/bersin atau selalu menutup mulut dan hidung pada waktu batuk/bersin	0	0	0	0	3	75	25
15	Berhenti bekerja bila sakit	4	100	4	100	4	100	100
16	Menutup luka jika ada	4	100	4	100	4	100	100
17	Tidak merokok saat menangani, mengolah, dan menyajikan makanan	4	100	4	100	4	100	100
18	Tidak makan, minum, atau mengunyah saat menangani, mengolah, dan menyajikan makanan	3	75	3	75	3	75	75
19	Tidak berbicara saat menangani, mengolah, dan menyajikan makanan	0	0	0	0	3	75	25
20	Tidak menyentuh atau menggaruk bagian tubuh (mulut, hidung, telinga, dan anggota tubuh lainnya) saat menangani, mengolah, dan menyajikan makanan	4	100	4	100	4	100	100
21	Tidak meludah atau membuang ingus saat menangani, mengolah, dan menyajikan makanan	4	100	4	100	4	100	100
22	Tidak mencicipi atau menyentuh makanan dengan tangan atau jari	4	100	4	100	4	100	100
23	Mengambil makanan menggunakan penjepit atau alat lain yang sesuai	3	75	3	75	2	50	67
24	Langsung membuang sampah setelah mengolah makanan (tidak berceceran)	4	100	4	100	4	100	100

## Lampiran 9. Dokumentasi Penelitian

### 1. Gambar Jenis Menu Makanan



Gambar 2. Menu Makanan Sepinggian yaitu Soto Ayam



Gambar 3. Menu Makanan Sepinggian yaitu Nasi Pecel



Gambar 4. Makanan jajanan yaitu sate telur puyuh dan lumpia



Gambar 5. Makanan jajanan yaitu terang bulan mini, risoles, tahu fantasi



Gambar 6. Makanan jajanan yaitu tahu bakso





Gambar 7. Makanan jajanan yaitu makaroni pedas

**2. Gambar Salah Satu Stan di Kantin SMA Negeri 3 Pasuruan**



Gambar 8. Stan yang berjualan soto ayam

### 3. Gambar Perilaku Penjamah Makanan



Gambar 9. Letak wadah es batu

