

LAMPIRAN 1. Surat Permohonan Ijin Penelitian



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

- 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

Website: <http://www.poltekkes-malang.ac.id> E-mail: direktorat@poltekkes-malang.ac.id



Nomor : DP.02.01/5.0/ 0378 /2020 Malang, 17 Februari 2020
Lampiran : -
Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth.
Direktur Rumah Sakit Djatiroto Kabupaten Lumajang
Di Tempat

Dalam rangka pemenuhan tugas akhir Karya Tulis Ilmiah, maka bersama ini kami hadapkan Mega Oktaviyanti. (NIM.P17110173069) mahasiswa Program Studi D-3 Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang untuk melaksanakan penelitian pada:

Tanggal : 02 s/d 14 Maret 2020
Waktu : 08.00 – selesai
Tempat : Rumah Sakit Djatiroto Kabupaten Lumajang

Dengan judul : Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Djatiroto Kabupaten Lumajang

Data yang diambil meliputi :
1. Penerapan GMP (Good Manufacturing Practices)

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya yang baik kami sampaikan terima kasih.

Ketua Jurusan Gizi

Drs. SKM.M.Pd
NIP. 196411071988121001



**LAMPIRAN 2. Formulir Pemeriksaan Kelaikan Higiene Sanitasi Jasa
Boga PERMENKES NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011**

**FORM UJI KELAIKAN FISIK
UNTUK HIGIENE SANITASI MAKANAN JASA BOGA
(PERMENKES RI, NOMOR : 1096/MENKES/PER/VI/2011)**

Nama Institusi :
 Alamat Institusi :
 Nama Pemeriksa :
 Tanggal Penilaian :

No	URAIAN	BOBOT	X
LOKASI, BANGUNAN, DAN FASILITAS			
1	Halaman bersih, rapi, tidak becek, dan berjarak sedikitnya 500 meter dari sarang lalat / tempat pembuangan sampah, serta tidak tercium bau busuk atau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran.	1	1
2	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih, dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa.	1	1
3	Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara, dan mudah dibersihkan.	1	1
4	Dinding dan langit-langit dibuat dengan baik, terpelihara, dan bebas dari debu (sarang laba-laba).	1	0
5	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai.	1	1
6	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah, dan dipasang alat penahan lalat dan bau. Pintu dapur membuka ke arah luar.	1	0
PENCAHAYAAN			
7	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.	1	1
PENGHAWAAN			
8	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap.	1	0
AIR BERSIH			
9	Sumber air bersih aman, jumlah cukup, dan bertekanan.	5	5

No	URAIAN	BOBOT	X
AIR KOTOR			
10	Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC, dan saluran air hujan lancar, baik, dan tidak menggenang.	1	1
FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET			
11	Jumlah cukup, tersedia sabun, nyaman dipakai, dan mudah dibersihkan.	3	2
PEMBUANGAN SAMPAH			
12	Tersedia tempat sampah yang cukup, bertutup, anti lalat, kecoa, tikus, dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh.	2	1
RUANG PENGOLAHAN			
13	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan dan terpisah dengan tempat tidur atau tempat mencuci pakaian.	1	1
14	Ruangan bersih dari barang yang tidak berguna (barang tersebut disimpan rapi di gudang).	1	1
KARYAWAN			
15	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular, seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka, dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA).	5	4
16	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik, dan perilaku higienis.	5	3
17	Pakaian kerja, dalam keadaan bersih, rambut pendek, dan tubuh bebas perhiasan.	1	1
MAKANAN			
18	Sumber makanan, keutuhan, dan tidak rusak.	5	5
19	Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel, dan tidak kadaluwarsa.	1	1
PERLINDUNGAN MAKANAN			
20	Penanganan makanan yang potensi berbahaya pada suhu, cara, dan waktu yang memadai selama penyimpanan, peracikan, persiapan, penyajian, dan pengangkutan makanan, serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak (<i>thawing</i>).	5	4
21	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang.	4	4
PERALATAN MAKAN DAN MASAK			
22	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan, dan pemeliharanya.	2	1
23	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2	2

No	URAIAN	BOBOT	X
24	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian, dan pembilasan.	5	5
25	Bahan racun / pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label / tanda yang jelas untuk digunakan.	5	5
26	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan, dan hewan pengganggu lainnya.	4	4
JUMLAH		65	55
KHUSUS GOLONGAN A.1			
27	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur.	1	1
28	Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas).	4	4
JUMLAH		70	60
KHUSUS GOLONGAN A.2			
29	Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuangan asap.	1	1
30	Fasilitas pencucian dibuat dengan tiga bak pencuci.	2	2
31	Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan tempat penyimpanan pakaian (loker).	1	1
JUMLAH		74	64
KHUSUS GOLONGAN A.3			
32	Saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan penangkap lemak (<i>grease trap</i>).	1	1
33	Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.	1	1
34	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu -5°C dilengkapi dengan termometer pengontrol.	4	4
35	Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan.	3	3
JUMLAH		83	73
KHUSUS GOLONGAN B			
36	Pertemuan sudut lantai dan dinding lengkung (<i>conus</i>).	1	0
37	Tersedia ruang belajar.	1	1
38	Alat pembuangan asap dilengkapi filter (penyaring).	1	1
39	Dilengkapi dengan saluran air panas untuk pencucian.	2	2
40	Lemari pendingin dapat mencapai suhu -10°C.	4	4
JUMLAH		92	81

LAMPIRAN 3. Formulir Kuesioner Pengetahuan Penjamah Makanan

A. Identitas

Nama : ENDANG
Jenis kelamin : PEREMPUAN
Umur : 45 th
Pendidikan terakhir : SMLK
Lama bekerja : 24 th
Terakhir melakukan tes kesehatan : Tahun 2019
Sertifikat kesehatan : (Ada/Tidak Ada)

B. Berikut adalah pertanyaan yang berhubungan dengan kebiasaan saudara sehari-sehari. Pilih jawaban yang saudara anggap benar!

1. Faktor apa yang diperhatikan oleh tenaga penjamah makanan untuk konsumen?
 - a. Memperhatikan warna, bentuk, dan cita rasa yang enak
 - b. Higiene & sanitasi penjamah makanan selama proses pengolahan
 - c. Menyajikan makanan menggunakan alat yang menarik dan mahal
 - d. Memberikan respon yang cepat dan tanggap kepada konsumen
2. Higiene sanitasi personal tenaga penjamah makanan adalah...
 - a. Tindakan penjamah makanan untuk selalu berolahraga
 - b. Tindakan penjamah makanan untuk membersihkan lingkungannya
 - c. Tindakan penjamah makanan untuk ramah dan murah senyum kepada konsumen
 - d. Tindakan penjamah makanan untuk memelihara kebersihan dan kesehatannya
3. Tindakan yang termasuk ke dalam higiene personal adalah...
 - a. Menyapu lantai agar tetap bersih
 - b. Kebiasaan mencuci tangan
 - c. Mencuci peralatan memasak setelah menggunakannya
 - d. Selalu memakai pakaian yang bersih dan menggunakan perhiasan (cincin)
4. Salah satu cara tenaga penjamah makanan bekerja di dapur...
 - a. Menggunakan baju seragam
 - b. Menggunakan topi seragam
 - c. Menggunakan pakaian kerja yang bersih dan benar
 - d. Tidak mengunyah makanan kecil/permen dan memanjangkan kuku
5. Mengapa saat bekerja mengolah makanan dilarang merokok?
 - a. Karena bahaya untuk kesehatan
 - b. Karena aturan tata tertib
 - c. Karena rokok adalah sumber penyakit bagi kesehatan
 - d. Karena rokok adalah sumber kuman dan kontaminasi
6. Kegiatan yang termasuk ke dalam higiene sanitasi personal adalah...
 - a. Selalu memakai pakaian yang bersih dan bercakap-cakap
 - b. Tidak menggunakan cat kuku saat bekerja di dapur
 - c. Memakai sepatu seragam
 - d. Mandi satu kali sehari

7. Menurut anda mengapa kuku tenaga penjamah makanan harus dipotong apabila panjang?
 - a. Karena sulit apabila mengolah makanan
 - b. Karena kuku dapat menjadi tempat berkumpulnya kuman
 - c. Agar terlihat rapi dan bagus
8. Pentingkah memberi plester pada jari tangan apabila terluka?
 - a. Ya, karena darah adalah sumber bakteri
 - b. Tidak, karena tidka nyaman digunakan
 - c. Ya, karena darahnya dapat mengalir
 - d. Tidak, karena terlihat tidak rapi saat dilihat
9. Menurut anda mana yang termasuk kegiatan higiene personal?
 - a. Tidak menggunakan perhiasan (cincin) saat di dapur
 - b. Makan atau mengunyah makanan kecil/permen saat di dapur
 - c. Mencuci bahan makanan sebelum diolah
 - d. Membersihkan meja sebelum menyajikan makanan
10. Setelah menyentuh bahan yang tidak steril seperti uang, apa yang sebaiknya dilakukan tenaga penjamah makanan?
 - a. Langsung memegang makanan
 - b. Mengelap tangan dan langsung memegang makanan
 - c. Mengelap makanan
 - d. Cuci tangan
11. Menurut anda mengapa ketika mengolah makanan harus memakai penutup kepala?
 - a. Supaya rambut tidak bau asap
 - b. Menghindari rambut jatuh pada makanan
 - c. Supaya terlihat rapi
 - d. Supaya rapi dan tidak bau asap
12. Kegiatan yang tidak boleh dilakukan di ruangan kerja (dapur) adalah...
 - a. Merokok dan bercakap
 - b. Makan/minum dan merokok
 - c. Makan/minum, bercakap-cakap, merokok, dan memakai pakaian yang bersih
 - d. Memakai perhiasan (cincin), makan/minum, bercakap-cakap, dan merokok
13. Apa akibatnya apabila tenaga penjamah makanan meniup makanan?
 - a. Agar makanan menjadi dingin
 - b. Makanan terkontaminasi kuman
 - c. Agar makanan menjadi enak
 - d. Agar makanan menjadi dingin dan enak
14. Apa fungsi masker bagi tenaga penjamah makanan saat pengolahan makanan?
 - a. Agar mulut dan wajah tetap bersih
 - b. Agar makanan tidak terkontaminasi
 - c. Agar mulut tetap bersih

- d. Agar wajah tetap bersih
15. Rambut harus dicuci dengan shampoo atau sabun pada waktu tertentu secara teratur, minimal?
- a. 3 hari sekali = setiap hari
 - b. 5 hari sekali
 - c. 7 hari sekali
 - d. 10 hari sekali
16. Kapan saja kita harus mencuci tangan?
- a. Saat tangan merasa gatal
 - b. Setelah mengolah makanan
 - c. Setelah bersin maupun menyapu lantai
 - d. Sebelum dan sesudah mengolah makanan
17. Menurut anda bagaimana tenaga penjamah makanan memegang makanan dan memorsikan makanan?
- a. Menggunakan alat (sendok, penjepit, dan garpu)
 - b. Mencuci tangan dengan sabun kemudian memegang makanan
 - c. Menggunakan sarung tangan atau handscoon tanpa harus cuci tangan
 - d. Langsung memegang makanan
18. Apakah fungsi celemek untuk pengolahan makanan?
- a. Untuk menggelap keringat dan tangan
 - b. Untuk melindungi baju agar tidak kotor
 - c. Untuk melindungi baju agar tidak kotor dan untuk menggelap tangan
 - d. Menghindari kemungkinan kontaminasi bakteri dari pakaian
19. Menurut anda bagaimana sepatu kerja yang baik?
- a. Hak pendek, tidak licin, dan ringan
 - b. Hak pendek dan berwarna gelap
 - c. Hak pendek, tidak licin, dan berwarna putih
 - d. Hak pendek, warna gelap, dan licin
20. Apa yang harus dilakukan penjamah makanan setelah menggunakan peralatan atau perlengkapan makan?
- a. Mencuci alat tersebut
 - b. Dibilas dengan air
 - c. Dibiarkan saja menunggu sampai dipakai lagi
 - d. Diletakkan di tempat cuci piring

LAMPIRAN 4. Tabulasi Data Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan

No	Responden	Skor	Presentase (%)	Tingkat Pengetahuan		
				Baik	Cukup	Kurang
1	A	18	90	√		
2	B	17	85	√		
3	C	19	95	√		
4	D	19	95	√		
Total				4	-	-
Presentase (%)				100	-	-

LAMPIRAN 5. Formulir Check List Perilaku Higiene Sanitasi

No	Pertanyaan	Pilihan		Keterangan
		Ya	Tidak	
1	Penjamah makanan menutup luka terbuka ditangannya			
2	Penjamah makanan selalu mencuci tangan dengan benar setiap kali hendak menangani makanan			
3	Penjamah makanan tidak menggunakan cat kuku saat bekerja			
4	Penjamah makanan memotong kuku dengan rutin (kuku tidak panjang)			
5	Penjamah makanan menggunakan celemek yang bersih			
6	Penjamah makanan rambut dalam keadaan rapi			
7	Penjamah makanan menggunakan tutup kepala dengan baik dan benar			
8	Penjamah makanan menggunakan handscoon			
9	Penjamah makanan mengganti handscoon setiap setelah mengolah makanan			
10	Penjamah makanan yang sedang kontak atau menangani makanan tidak sambil merokok			
11	Penjamah makanan yang sedang kontak atau menangani makanan tidak sambil menggaruk telinga			
12	Penjamah makanan yang sedang kontak atau menangani makanan tidak sambil menggaruk hidung			
13	Penjamah makanan yang sedang kontak atau menangani makanan tidak sambil menggaruk bagian tubuh lainnya			
14	Penjamah makanan yang sedang menangani atau kontak dengan makanan menggunakan masker			
15	Penjamah makanan menutup mulut saat batuk/bersin			
16	Penjamah makanan mencuci tangan dengan sabun			

No	Pertanyaan	Pilihan		Keterangan
		Ya	Tidak	
17	Menggunakan alat bantu dalam penyajian makanan			
18	Penjamah makanan tidak boleh mengambil makanan yang sudah jatuh ke lantai/tanah			
19	Penjamah makanan tidak banyak berbicara tanpa menggunakan masker			
20	Penjamah makanan tidak menggunakan perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos)			

LAMPIRAN 6. Tabulasi Data Perilaku Higiene Sanitasi

No	Responden	Skor	Presentase (%)	Tingkat Pengetahuan		
				Baik	Cukup	Kurang
1	A	20	100	√		
2	B	18	90	√		
3	C	19	95	√		
4	D	20	100	√		
5	E	20	100	√		
6	F	18	90	√		
7	G	19	95	√		
Total				7	-	-
Presentase (%)				100	-	-

LAMPIRAN 7. Hasil Uji Swab Peralatan Dapur dan Swab Telapak Tangan



Laboratorium Mikrobiologi
Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya
PAMKI CABANG MALANG

Telp. (0341) 589117, 507192 / 551611 Pgw 111 - Fax: (0341) 564755 E-mail
mikrobiologi@fkh.unibraw.ac.id
JAWA TIMUR - INDONESIA

LAPORAN HASIL PENGUJIAN

A. Umum

Nama Uji : Mikrobiologi Lingkungan
Berasal dari/Lokasi : Ruang Dapur - RS. Jatiroto

Petugas Penguji : Slamet Riyanto, M.Si
Diambil Tanggal : 11 Mei 2019 Pk. 10.00WIB

B. Hasil Uji Swab Peralatan Dapur

NO	NAMA PASIEN	HASIL KUANTITATIF CFU/cm ²	HASIL KUALITATIF
1.	Swab Piring	17	<i>Bacillus sp.</i>
2.	Swab Mangkuk	9	<i>Bacillus sp.</i>
3.	Swab Alat Masak Sotil	2	<i>Bacillus sp.</i>
4.	Swab. Alat Masak Wajan	3	<i>Bacillus sp.</i>

C. Swab Telapak tangan

No	Nama Sampel	Hasil Swab Telapak : CFU/cm ²	
		PRE	POST
1.	Ny. Endang	874	236
2.	Tn. Fikri	934	14
3.	Ny. Minara	200	17
4.	Ny. Nunik	744	153
5.	Ny. Rita	337	48
6.	Ny. Shofi	874	236
7.	Ny. Tri Mamik	162	119

LAMPIRAN 8. Hasil Uji Rectal Swab



Laboratorium Mikrobiologi
Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya
PAMKI CABANG MALANG
Telp. (0341) 569117, 567192 / 551611 Psw.111 – Fax. (02) (0341) 564755 E-mail
mikrobiologi@fk.umbrw.ac.id
JAWA TIMUR – INDONESIA

D. RECTAL SWAB

NO.	NAMA SAMPEL	BAKTERI TARGET SALMONELLA	HASIL IDENTIFIKASI
1.	Ny. Endang	NEGATIF	<i>Escherichia coli</i>
2.	Tn. Fikri	NEGATIF	<i>Escherichia coli</i>
3.	Ny. Minara	NEGATIF	<i>Escherichia coli</i>
4.	Ny. Nunik	NEGATIF	<i>Citrobacter freundii</i>
5.	Ny. Rita	NEGATIF	<i>Citrobacter freundii</i>
6.	Ny. Shofi	NEGATIF	<i>Escherichia coli</i>
7.	Ny. Tri Mamik	NEGATIF	<i>Escherichia coli</i>

Malang, 30 Mei 2019
Penanggung Jawab Lab



LAMPIRAN 9. Hasil Uji Makanan Nasi Putih

	PEMERINTAH KABUPATEN LUMAJANG DINAS KESEHATAN LABORATORIUM KESEHATAN Jl. Nusantara Privo Sukarno No. 125 Telp / Fax (0334) 893336 Sukodono LUMAJANG - 67382	 Komisi Akreditasi Laboratorium Kesehatan No:135/S/KALK.PV/2018
---	--	---

LAPORAN HASIL PENGUJIAN

HASIL UJI MAKANAN / MINUMAN

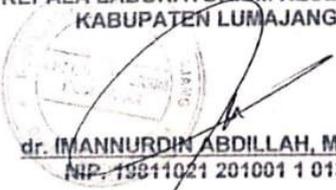
Berasal Dari : RS JATIROTO
Pengambil Contoh Uji : Titik R dari Labkesda
Tanggal diambil / Jam : 2-5-2019 / 13.08 WIB
Tanggal diterima : 2-5-2019
No. Lab : MM/RS.28/2019
Jenis Sampel : Makanan
Nama Sampel : Nasi Putih
Lokasi Pengambilan : Ruang Gizi

Parameter	Satuan		Metode	Batas Syarat*)		Hasil Uji
	Makanan	Minuman		Makanan	Minuman	
Total Koliform	MPN/gr	MPN/100 ml	Multiple Tube APHA 9221.E.Ed.21.2005	0	0	< 3 x 10 ²

*) Sesuai dengan KEP.MEN.KES RI No. 1204/MENKES/SK/X/2004 Tentang Hygiene Sanitasi Rumah Sakit

Pertimbangan : Memenuhi Batas Syarat Hygiene Sanitasi Rumah Sakit

Lumajang, 8 Mei 2019

 dr. IMANNURDIN ABDILLAH, M. Kes NIP. 19811021 201001 1 013	 TITIK RAHAYUNINGTYAS, Amd. Kes NIP. 19750322 200604 2 027
---	---

Perhatian : Hasil pengujian ini hanya berlaku untuk contoh diatas



LAMPIRAN 10. Hasil Uji Makanan Asem-Asem Wortel Kol



PEMERINTAH KABUPATEN LUMAJANG
DINAS KESEHATAN
LABORATORIUM KESEHATAN

Jl. Anasafat Ciduyi Sumbarno No. 123 Telp / Fax (0334) 893336 Sukodono
LUMAJANG - 67352



KALK
Komisi Akreditasi
Laboratorium Kesehatan
No:135/S/KALK-PIV/2018

LAPORAN HASIL PENGUJIAN

HASIL UJI MAKANAN / MINUMAN

Berasal Dari : RS JATIROTO
 Pengambil Contoh Uji : Titik R dari Labkesda
 Tanggal diambil / Jam : 2-5-2019 / 13.12 WIB
 Tanggal diterima : 2-5-2019
 No. Lab : MM/RS.29/2019
 Jenis Sampel : Makanan
 Nama Sampel : Asem-Asem Wortel Kol
 Lokasi Pengambilan : Ruang Gizi

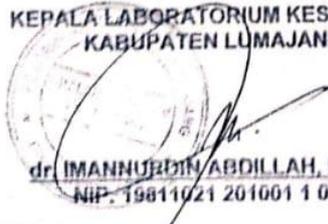
Parameter	Satuan		Metode	Batas Syarat*)		Hasil Uji
	Makanan	Minuman		Makanan	Minuman	
Total Koliform	MPN/gr	MPN/100 ml	Multiple Tube APHA 9221.E,Ed.21.2005	0	0	< 3 x 10 ²

*) Sesuai dengan KEP.MEN.KES RI No. 1204/MENKES/SK/X/2004 Tentang Hygiene Sanitasi Rumah Sakit

Pertimbangan : Memenuhi Batas Syarat Hygiene Sanitasi Rumah Sakit

Lumajang, 8 Mei 2019

**KEPALA LABORATORIUM KESEHATAN
KABUPATEN LUMAJANG**



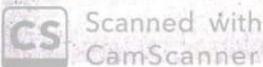
dr. IMANNUDDIN ABDILLAH, M. Kes
NIP. 19811021 201001 1 013

KOORDINATOR LINGKUNGAN



TITIK RAHAYUNINGTYAS, Amd. Kes
NIP. 19750322 200604 2 027

Perhatian : Hasil pengujian ini hanya berlaku untuk contoh diatas



LAMPIRAN 11. Hasil Uji Makanan Teri Goreng Tepung



PEMERINTAH KABUPATEN LUMAJANG
DINAS KESEHATAN
LABORATORIUM KESEHATAN
Jl. Sumantri Proro Surodimo No. 125 Telp. / Fax (0334) 894316 Sukodono
 LUMAJANG - 67152



KALK
Komisi Akreditasi
 Laboratorium Kesehatan
 No: 135/S/KALK-PV/2018

LAPORAN HASIL PENGUJIAN

HASIL UJI MAKANAN / MINUMAN

Berasal Dari : RS JATIROTO
 Pengambil Contoh Uji : Titik R dari Labkesda
 Tanggal diambil / Jam : 2-5-2019 / 13.05 WIB
 Tanggal diterima : 2-5-2019
 No. Lab : MM/RS.27/2019
 Jenis Sampel : Makanan
 Nama Sampel : Teri Goreng tepung
 Lokasi Pengambilan : Ruang Gizi

Parameter	Satuan		Metode	Batas Syarat*)		Hasil Uji
	Makanan	Minuman		Makanan	Minuman	
Total Koliform	MPN/gr	MPN/100 ml	Multiple Tube APHA 9221.E,Ed.21.2005	0	0	< 3 x 10 ²

*) Sesuai dengan KEP.MEN.KES RI No 1204/MENKES/SK/X/2004 Tentang Hygiene Sanitasi Rumah Sakit

Pertimbangan : Memenuhi Batas Syarat Hygiene Sanitasi Rumah Sakit

KEPALA LABORATORIUM KESEHATAN
 KABUPATEN LUMAJANG



MANNURBIN ABDY LAH, M. Kes
NIP. 19750322 200604 1 013

Lumajang, 8 Mei 2019

KOORDINATOR LINGKUNGAN



TITIK RAHAYUNINGTYAS, Amd. Kes
NIP. 19750322 200604 2 027

Perhatian : Hasil pengujian ini hanya berlaku untuk contoh diatas



LAMPIRAN 12. Hasil Uji Makanan Tahu Bumbu Kuning



PEMERINTAH KABUPATEN LUMAJANG
DINAS KESEHATAN
LABORATORIUM KESEHATAN
Jl. Samsidar Priyo Sudarmo No. 125 Telp. / Fax (0334) 893536 Sukodono
 LUMAJANG - 67352



KALK
Komisi Akreditasi
 Laboratorium Kesehatan
 No:135/S/KALK-P/V/2018

LAPORAN HASIL PENGUJIAN

HASIL UJI MAKANAN / MINUMAN

Berasal Dari : RS JATIROTO
 Pengambil Contoh Uji : Titik R dari Labkesda
 Tanggal diambil / Jam : 2-5-2019 / 13.00 WIB
 Tanggal diterima : 2-5-2019
 No. Lab : MM/RS.26/2019
 Jenis Sampel : Makanan
 Nama Sampel : Tahu Bumbu Kuning
 Lokasi Pengambilan : Ruang Gizi

Parameter	Satuan		Metode	Batas Syarat*)		Hasil Uji
	Makanan	Minuman		Makanan	Minuman	
Total Koliform	MPN/gr	MPN/100 ml	Multiple Tube APHA 9221.E,Ed.21.2005	0	0	< 3 x 10 ²

*) Sesuai dengan KEP.MEN.KES RI No. 1204/MENKES/SK/X/2004 Tentang Hygiene Sanitasi Rumah Sakit

Pertimbangan : Memenuhi Batas Syarat Hygiene Sanitasi Rumah Sakit

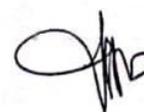
Lumajang, 8 Mei 2019

**KEPALA LABORATORIUM KESEHATAN
 KABUPATEN LUMAJANG**



dr. MANNURBIN ABDILLAH, M. Kes
NIP.19821021 201001 1 013

KOORDINATOR LINGKUNGAN



TITIK RAHAYUNINGTYAS, Amd. Kes
NIP. 19750322 200604 2 027

Perhatian : Hasil pengujian ini hanya berlaku untuk contoh diatas



Scanned with
CamScanner

LAMPIRAN 13. Hasil Pemeriksaan Laboratorium Air



LABORATORIUM LINGKUNGAN
 Jl. Surabaya 2A Malang 65115, Indonesia. Telp. (0341) 551971, Fax. (0341) 551976
 Desa Lengkong Kec. Mojoanyar - Mojokerto, Indonesia Telp. (0321) 331860
 E-mail : laboratoriumjasatirta1@yahoo.co.id



LABORATORIUM PENGUJIAN
 LP - 227 - IDN

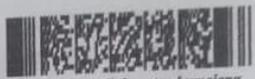
SERTIFIKAT CERTIFICATE

Nomor : 398 S/LL MLG/III/2020

IDENTITAS PEMILIK
Owner Identity

Nama : RS Djatiroto

Alamat : Jl. PB Sudirman No. 81, Jatiroto, Umbulsari, Kaliboto Kidul, Kec. Jatiroto, Kabupaten Lumajang



IDENTITAS CONTOH UJI
Sample Identity

Kode Contoh Uji : EXT 125/AB/II/2020/127

Jenis Contoh Uji : Air Bersih

Lokasi Pengambilan Contoh Uji : Terlampir

Petugas Pengambil Contoh Uji : -

Tgl/ Jam Pengambilan Contoh Uji : 06-02-2020 / 07:30 WIB

Tgl/ Jam Penerimaan Contoh Uji : 06-02-2020 / 13:32 WIB

Kondisi Contoh Uji : Belum dilakukan pengawetan

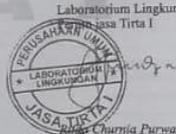
**ASLI
ORIGINAL**

HASIL ANALISA
Result of Analysis

Terlampir : Diterbitkan Di/ Tanggal: Malang, 20 Februari 2020

Enclosed : Laboratorium Lingkungan
 JASA TIRTA 1

Contoh uji diambil oleh petugas RS. Djatiroto



Riana Churnia Purwanji, AMd
 Manajer Laboratorium Lingkungan

Sertifikat atau laporan ini hanya berlaku pada contoh uji di atas dan dilarang memperbanyak dan atau mempublikasikan isi sertifikat ini tanpa izin dari Laboratorium Kualitas Air Perum Jasa Tirta 1

Sertifikat atau laporan ini sah bila dibubuhi cap oleh Laboratorium Kualitas Air Perum Jasa Tirta 1

Halaman pertama pada sertifikat atau laporan ini merupakan bagian yang tak terpisahkan dari lembar halaman yang lainnya

This Certificate or report is valid just for sample mentioned above and shall not be reproduced and or published without any approval from Water Quality Laboratory of Jasa Tirta 1 Public Corporation

This Certificate or report is valid after being stamped by Water Quality Laboratory of Jasa Tirta 1 Public Corporation

First page at this certificate or report is can't separately from all pages

Nomor : 398 S/LL.MLG/III/2020

Halaman 2 dari 2
 Page 2 of 2

Urutan Contoh Uji : Air Bersih Kamar Operasi
 Description of Sample
 Metode Pengambilan Contoh Uji : -
 Sample Method
 Tempat Analisa : Laboratorium Lingkungan PJT I Malang
 Place of Analysis
 Tanggal Analisa : 6 - 20 Februari 2020
 Testing Date(s)



HASIL ANALISA
 Result of Analysis

No.	Parameter	Satuan	Hasil	Standard Baku Mutu *)	Metode Analisa	Keterangan
1	Kekeruhan	NTU	0.50	25	SNI 06-6989.25-2005	-
2	Warna	PCo	<0.3006	50	SNI 6989.40-2011	-
3	Jumlah Zat Padat Terlarut (TDS)	mg/L	245.4	1000	APHA. 2540 C-2017	-
4	Temperature	oC	26.5	suhu udara ± 3	SNI 06-6989.23-2005	Analisa di Lab.
5	*) Rasa	-	Tidak Berasa	tidak berasa	SNI 06-6859-2002	-
6	Besi (Fe) terlarut	mg/L	0.0523	1	APHA. 3111 B-2017 (Flame)	-
7	Fluorida (F-)	mg/L	1.128	1.5	SNI 06-6989.29-2005	-
8	Kasadahan Total (CaCO3)	mg/L	44.0	500	SNI 06-6989.12-2004	-
9	Mangan (Mn) terlarut	mg/L	0.0604	0.5	APHA. 3111 B-2017 (Flame)	-
10	Nitrat (NO3-N)	mg/L	<0.0314	10	APHA. 4500-NO3 B-2017	-
11	Nitrit (NO2-N)	mg/L	0.0065	1	APHA. 4500-NO2 B-2017	-
12	Sianida (CN)	mg/L	<0.0018	0.1	SNI 6989.77-2011	-
13	Deterjen	mg/L	0.0159	0.05	SNI 06-6989.51-2005	-
14	Mercury (Hg) terlarut	mg/L	<0.0003x10-1	0.001	QL/K.A/103 (HVG)	-
15	Arsen (As) terlarut	mg/L	<0.0004	0.05	SNI 06-6989.54-2005 (Tungku Karbon)	-
16	Kadmium (Cd) terlarut	mg/L	<0.0015	0.005	APHA. 3111 B-2017 (Flame)	-
17	Krom Valensi 6	mg/L	<0.0120	0.05	APHA. 3500-Cr B-2017 (Kolorimetri)	-
18	Selenium (Se) terlarut	mg/L	<0.0003	0.01	SNI 6989.63.2-2009 (Tungku Karbon)	-
19	Seng (Zn) terlarut	mg/L	0.0141	15	APHA. 3111 B-2017 (Flame)	-
20	Sulfat (SO4)	mg/L	<0.2127	400	SNI 6989.20-2009	-
21	Timbal (Pb) terlarut	mg/L	0.0025	0.05	APHA. 3111 B-2017 (Flame)	-
22	Kalium Permanganat (KMnO4)	mg/L	10.9	10	SNI 06-6989.22-2004	-
23	*) Bau	-	Tidak Berbau	tidak berbau	SNI 06-6860-2002	-
24	Total Coliform	MPN/100ml	<2	-	APHA 9221-B & E-2017 (Tabung Ganda)	-
25	E. coli	MPN/100ml	<2	-	APHA 9221-G.2-2017 (Tabung Ganda)	-
26	pH	-	7.60	6.5 - 8.5	SNI 06-6989.11-2004	Analisa di Lab.

*) Standard Baku Mutu sesuai dengan Threshold Value fully adopted from

: Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 32 Tahun 2017 tentang standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan air untuk keperluan higiene sanitasi, kolam renang, solus per aqua, dan pemandian umum.

Sertifikat atau laporan ini hanya berlaku pada contoh uji di atas dan dilarang memperbanyak dan atau mempublikasikan isi sertifikat ini tanpa izin dari Laboratorium Kualitas Air Perum Jasa Tirta 1
 Sertifikat atau laporan ini sah bila dibubuhi cap oleh Laboratorium Kualitas Air Perum Jasa Tirta 1
 Halaman pertama pada sertifikat atau laporan ini merupakan bagian yang tak terpisahkan dari lembar balokan yang lainnya
 This Certificate or report is valid just for sample mentioned above and shall not be reproduced and or published without any approval from Water Quality Laboratory of Jasa Tirta 1 Public Corporation
 This Certificate or report is valid after being stamped by Water Quality Laboratory of Jasa Tirta 1 Public Corporation
 First page at this certificate or report is can't separately from all pages



LAMPIRAN 14. Data Pencatatan Suhu Ruang Pengolahan Makanan

Ruang : Pengolahan
Bulan : Januari 2020

Tanggal	Suhu (°C)
1	28,5
2	30,9
3	28,7
4	29,3
5	29,0
6	28,5
7	28,2
8	29,5
9	28,7
10	25,1
11	29,4
12	31,7
13	30,1
14	30,8
15	29,6
16	29,9
17	29,9
18	30,3
19	30,5
20	29,7
21	30,3
22	30,1
23	31,0
24	32,3
25	29,9
26	29,1
27	28,9
28	28,9
29	29,9
30	28,9
31	29,1

LAMPIRAN 15. Spesifikasi Bahan Makanan

tanggal: 5/3/20

FORM PEMESANAN DAN PENERIMAAN BAHAN MAKANAN

No	Bahan Makanan	SPESIFIKASI	BERAT		KETERANGAN	
			PESAN	TERIMA	S	TS
	Ayam	Segar, baru, tidak bau, potongan paha dan dada	6,2 kg	6,2 kg	✓	
	Ayam Giling/Fillet	Segar,lembut				
	Daging Sapi Giling	Segar,lembut				
	Daging Sapi	Merah, segar, tidak berbau, tidak banyak lemak	2,8 kg	2,8 kg	✓	
	Telur Ayam	Baru, bersih, utuh, tidak retak isi 16 atau 17 butir per kg				
	Telur Puyuh	Baru, tidak retak, bersih, utuh, berbintik				
	Telur Asin	Baru, tidak berbau, tidak terlalu asin, utuh, masir				
	Ikan Laut	Segar, mengkilap, tidak bau				
	Tahu	Segar, padat, bersih	180 biji	180 biji	✓	
	Tempe	Kedelai segar, bersih, tidak busuk	14 lonjor	15 lonjor	✓	✓
	Teri Basah	Segar, bersih, tidak berbau	2,8 kg	2,8 kg	✓	
	Udang	Segar, tidak bau, besar				
	Tongkol	Putih, bersih				
	Wortel	Kuning kemerahan, segar, muda, tidak busuk	6 kg	6 kg	✓	
	Buncis	Segar, muda, tidak bertangkai				
	Kacang Panjang	Segar, muda, tidak berlubang				
	Kentang	Segar, tua, halus				
	Gambas	Segar, muda, padat, tidak berulat				
	Terong	Segar, muda, berwarna hijau muda				
	Bayam	Segar, muda, tidak berlubang				
	Sawi Hijau	Segar, muda, bersih	3 kg	3 kg	✓	
	Kecambah K Ijo	Segar, bersih dari kulit				
	Kecambah Dele	Segar, bersih dari kulit				
	Manisah	Segar, muda, warna hijau muda	8 kg	8 kg	✓	
	Jagung Baby	Segar, muda, tidak banyak kulit				
	Jagung Manis	Segar, muda, berbiji besar				
	Semangka	Segar, tua, tanpa biji, merah, manis				
	Pisang Raja/ Ambon	Segar, tua, masak, berat 90-110 gr/bj	3 sisir	3 sisir	✓	
	Melon	Segar, tua, manis, kulit berserat				
	Pisang Kepok	Segar, tua, masak, berat 90-110 gr/bj				
	Buah Naga	Segar, merah, pori kulit lebar				
	Pepaya	Segar, masak, tua	2 kg	2 kg	✓	
	Pre Tomat	Segar, bersih				
	Lombok	Segar, tua, warna merah segar atau hijau				
	Labu Putih	Segar, muda, tidak berulat				
	Sawi Putih	Segar, baik, tidak berlubang	1,5 kg	1,5 kg	✓	

LAMPIRAN 16. Dokumentasi Penelitian



Ruang Pengolahan Makanan



Ruang Pemorsian Makanan



Tempat Pengolahan Bahan Makanan



Dapur Susu



Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering



Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering



Ruang Penerimaan Bahan Makanan



Rak Alat Makan Pasien



Tempat Persiapan Buah



Loket Distribusi Makanan Matang



Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Mentah (*Chiller*)



Termometer pada *Chiller*



Tempat Penyimpanan Makanan Matang dan Setengah Jadi (*Freezer*)



Termometer pada *Freezer*



Tempat Penyimpanan Alat Makan Pasien



Kereta Makanan (*Trolley*)



Ruang Ganti Petugas Gizi



Termometer Suhu Ruang Pengolahan



Tempat Pencucian Bahan Makanan



Tempat Mencuci Tangan



Bak Pencuci di Ruang Pengolahan



Tempat Mencuci Alat Makan Pasien

PEMAKAIAN PISAU DAN TALENAN DI RUANG PERSIAPAN BAHAN MAKANAN

UNTUK MENHINDARI KONTAMINASI SILANG MONDOK DIPERHATIKAN DALAM PEMAKAIAN PISAU DAN TALENAN

Bahan Makanan	Warna Pisau	Warna Talenan
Sayuran	Gagang oranye	Putih
Buah	Gagang merah muda	Merah muda
Lauk Hewani	Gagang biru	Biru
Lauk Nabati	Gagang kuning	Kuning
Bumbu	Gagang hijau	Hijau

Kepala Unit Gizi
Rully Angra, Amd. Gizi

Pemakaian pisau dan talenan di ruang persiapan bahan makanan