

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Permohonan Izin Penelitian



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG

Jl. Besar Ijen No.77C Malang 65112, Telp. (0341) 566075, 571388, Fax. (0341) 556746
Website: <http://www.poltekkes-malang.ac.id> E-mail: direktorat@poltekkes-malang.ac.id



Nomor : DP.02.01/5.0/ 0196 /2023 Malang, 25 Januari 2023
Lampiran : -
Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian
Dalam Memenuhi Penyusunan Tugas Akhir KTI

Kepada Yth.
Pemilik Katering "Dewa Ruci" Kota Blitar
Di
Tempat

Dalam rangka pemenuhan Tugas Akhir Karya Tulis Ilmiah, bersama ini kami hadapkan Della Martha Widya Nengrum. (NIM.P17110201004) mahasiswa Program Studi D3 Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Mahasiswa yang bersangkutan dapat diijinkan untuk melakukan Penelitian, pada:

Tanggal : 26 s/d 30 Januari 2023
Waktu : 08.00 – selesai
Tempat : Katering "Dewa Ruci" Kota Blitar

Dengan judul :
Penerapan Higiene dan Sanitasi Jasa Boga pada Katering "Dewa Ruci" Kota Blitar.

Data yang diambil :
1. Karakteristik tenaga penjamah makanan (umur, tingkat pendidikan, masa kerja dan jenis kelamin).
2. Penilaian skor keamanan pangan (SKP) meliputi pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PBB), higiene pemasakan (HGP), pengolahan bahan makanan (PBM) dan distribusi makanan (DPM).

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



An. Ketua Jurusan Gizi
Sekretaris Jurusan Gizi

Hasan Azzam, SKM. MPH
NIP.198810091994031002

- Kampus Utama : Jalan Besar Ijen No. 77 c Malang, 65112. Telepon (0341) 566075, 571388
- 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
- Kampus V : Jalan Dr. Soetomo No. 5 Trenggalek Telp (0355) 791293
- Kampus VI : Jalan Dr. Cipto Mangunkusumo No. 82A Ponorogo Telp (0352) 461792



**Lampiran 2. Formulir Data Tenaga Penjamah Makanan Katering Dewa
Ruci**

Data Tenaga Penjamah Makanan

1. Nama :.....
2. Usia :..... (th)
3. Jenis Kelamin : L / P (Coret salah satu)
4. Pendidikan Terakhir : a. SD/MI
b. SMP/MTs
c. SMA/MA/SMAK/MAK
d. Perguruan Tinggi
5. Lama bekerja :..... (hari/bulan/tahun)

Lampiran 3. Formulir Skor Keamanan Pangan Katering Dewa Ruci
Form Penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP)

No.	Komponen & Sub Komponen	Nilai	
		(1)	(2)
1.*	Bahan makanan yang digunakan masih segar	1√	0
2.	Bahan makanan yang digunakan tidak rusak	3√	0
3.	Bahan makanan yang digunakan tidak busuk	3√	0
4.	Tidak menggunakan wadah/kotak bekas pupuk atau pestisida untuk menyimpan dan membawa bahan makanan	3√	0
5.	Bahan makanan disimpan jauh dari bahan beracun/berbahaya	3√	0
6.*	Bahan makanan disimpan pada tempat tertutup	3√	0
7.	Bahan makanan disimpan pada tempat bersih	3√	0
8.	Bahan makanan disimpan pada tempat yang tidak terkena sinar matahari langsung	3√	0
Jumlah Nilai Maksimum Untuk PBB		22	
1.	Pemasak harus berbadan sehat	3√	0
2.	Pemasak harus berpakaian bersih	3√	0
3.*	Pemasak memakai tutup kepala selama memasak	1	0√
4.*	Pemasak memakai alas kaki selama memasak	1√	0
5.	Mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak	3√	0
6.*	Mencuci tangan menggunakan sabun sesudah dari WC (buang air)	3√	0
7.	Ketika bersin tidak menghadap ke makanan	3√	0
8.	Kuku pemasak selalu bersih dan tidak panjang	3√	0
Jumlah Nilai Maksimum Untuk HGP		20	

1.	Peralatan memasak yang digunakan harus bersih dan kering	3√	0
2.*	Peralatan memasak harus dicuci sebelum dan sesudah dipakai memasak	3√	0
3.*	Peralatan memasak dikeringkan terlebih dahulu setelah dicuci	3√	0
4.	Peralatan memasak disimpan di tempat yang bersih	3	0√
5.	Peralatan memasak disimpan di tempat yang jauh dari bahan beracun atau bahan berbahaya	3√	0
6.	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan bersih	3	0√
7.*	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan kering	3√	0
8.*	Dapur tempat memasak harus mempunyai ventilasi yang cukup	3√	0
9.	Dapur terletak jauh dari kandang ternak	3√	0
10.*	Selalu tersedia air bersih dalam wadah tertutup	3√	0
11.*	Di dapur tersedia tempat sampah yang tertutup	2√	0
12.*	Pembuangan air limbah harus lancar	3√	0
13.	Bahan beracun / berbahaya tidak boleh disimpan di Dapur	3√	0
14.*	Jarak tempat memasak ke tempat distribusi tidak lebih dari satu jam	3√	0
15.	Pisau dan telenan yang digunakan harus bersih	3√	0
16.*	Bagian makanan yang tidak dimakan tidak ikut Dimasak	3√	0
17.	Bahan makanan dicuci dengan air bersih	3√	0

18.	Meracik / membuat adonan menggunakan alat yang Bersih	3√	0
19.*	Adonan / bahan makanan yang telah diracik harus segera di masak	3√	0
20.*	Makanan segera diangkat setelah matang	2√	0
21.	Makanan yang telah matang ditempatkan pada wadah bersih dan terhindar dari debu dan serangga	3√	0
22.*	Makanan tidak dibungkus dengan menggunakan pembungkus dari kertas koran dan kertas ketikan	1√	0
23.	Makanan dibungkus dengan pembungkus yg bersih, tidak menggunakan bekas pembungkus bhn beracun	3√	0
24.*	Memegang makanan yang telah matang menggunakan sendok, garpu, alat penjepit, sarung tangan	3√	0
25.	Tidak menyimpan makanan yang matang lebih dari 4 jam terutama makanan berkuah dan bersantan	3√	0
26.	Untuk makanan goreng, minyak goreng tidak boleh digunakan jika sudah berwarna coklat tua, atau sudah dipakai setelah 4 kali	3√	0
27.	Untuk makanan basah, merebus dan mengukus makanan dalam wadah tertutup	3√	0
Jumlah Nilai Maksimum Untuk PBM		77	
1.	Selama distribusi, makanan ditempatkan dalam wadah yang bersih dan tertutup	3√	0
2.	Pembawa makanan berpakaian bersih dan mencuci Tangan	3√	0

3.*	Tangan dicuci dengan sabun sebelum membagikan Makanan	1√	0
4.	Makanan tidak boleh berlendir, berubah rasa, atau berbau basi sebelum dibagikan	3√	0
5.	Makanan ditempatkan dalam tempat yang bersih dan Kering	3√	0
6.*	Mencuci tangan sebelum makan	3√	0
7.*	Makanan tidak dipegang langsung, menggunakan alat untuk memegang makanan saat membagikan	3√	0
Jumlah Nilai Maksimum Untuk DPM		19	

Sumber: Mudjajanto (2019)

Keterangan :

- (1) Nilai, jika kriteria terpenuhi; (2) Nilai, jika kriteria tidak terpenuhi
- * dapat ditolerir untuk kategori keamanan pangan tertentu

Lampiran 4. Dokumentasi kegiatan penyelenggaraan makanan di katering Dewa Ruci Kota Blitar



Gambar 1. Tempat Penyimpanan Alat Memasak



Gambar 2. Kegiatan Persiapan Bahan Makanan



Gambar 3. Kegiatan Pengolahan Bahan Makanan



Gambar 4. Kegiatan Pendistribusian Makanan



Gambar 5. Contoh Penyajian Katering Dewa Ruci

