

# LAMPIRAN

## Lampiran 1. Surat Izin Penelitian Oleh Poltekkes Kemenkes Malang



**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](mailto:direktorat@poltekkes-malang.ac.id)



Nomor : DP.02.01/5.0/ 0876 /2023  
Lampiran : -  
Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian  
Dalam Memenuhi Penyusunan Tugas Akhir KTI

Malang, 30 Maret 2023

Kepada Yth.

1. Kepala Bakesbangpol Kabupaten Kediri
2. Direktur Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Kediri

Di

Tempat

Dalam rangka pemenuhan Tugas Akhir Karya Tulis Ilmiah, bersama ini kami hadapkan Putri Sastira Pramesti. (NIM.P17110201029) mahasiswa Program Studi D3 Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Mahasiswa yang bersangkutan dapat diijinkan untuk melakukan Penelitian, pada:

Tanggal : 03 April sd 3 Mei 2023  
Waktu : 08.00 – selesai  
Tempat : Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Kediri

Dengan judul :

Analisis penerapan Higiene Sanitasi penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Kabupaten Kediri (RSKK).

Data yang diambil :

Penerapan Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan.

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



Tembusan disampaikan kepada Yth :

1. Kepala Diklit Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Kediri
2. Kepala Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Kediri

- 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. Surat Keterangan Persetujuan Lokasi Penelitian



**PEMERINTAH KABUPATEN KEDIRI**  
**BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK**

Jalan Soekarno – Hatta Nomor 1 Telp. (0354) 681226 - 689969

K E D I R I

Website : [www.kedirikab.go.id](http://www.kedirikab.go.id) Email : [bakesbangpol@kedirikab.go.id](mailto:bakesbangpol@kedirikab.go.id)

Kediri, 12 April 2023

Kepada  
Yth. Sdr. DIREKTUR RSUD (RSKK)  
KABUPATEN KEDIRI  
DI  
KEDIRI

Nomor : HM.04.1\_731/418.62/IV/2023  
Sifat : PENTING  
Lampiran : -  
Perihal : Persetujuan Lokasi Penelitian

Menunjuk Surat Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang tanggal 30 Maret 2023 Nomor : DP.02.01/5.0/0876/2023 Perihal Surat Permohonan Izin Penelitian.

Berkaitan dengan hal tersebut, guna kelancaran pelaksanaan kegiatan di maksud, yang akan dilaksanakan :

N a m a : **Putri Sastira Pramesti**  
Pekerjaan : Mahasiswa  
A l a m a t : Desa Tegowangi, Kec. Plemahan, Kab. Kediri.  
Bangsa : Indonesia  
J u d u l : Analisis Penerapan Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Kabupaten Kediri (RSKK)  
Penanggung jawab : **Ibnu Fajar SKM., M.Kes.**  
Waktu : Tanggal 3 April s.d 3 Mei 2023  
Tempat/lokasi : RSUD Kabupaten Kediri (RSKK)  
Peserta : 1 Orang Mahasiswa

Maka dimohon memberikan **jawaban secara tertulis**, dapat atau tidaknya Satker/Wilayah Saudara dijadikan tempat pelaksanaan kegiatan dimaksud, yang akan kami pergunakan sebagai dasar penerbitan Surat Keterangan Penelitian (SKP).

Demikian untuk menjadikan maklum dan atas kerjasamanya disampaikan terimakasih.

Ditandatangani secara elektronik oleh  
a.n. KEPALA BAKESBANGPOL  
KABUPATEN KEDIRI  
Kabid Kewaspadaan Nasional  
dan Penanganan Konflik



MOH. SAIFUDIN ZUHRI.S.Sos  
Penata Tk. I  
NIP. 197408241997031003



Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik (BSrE), BSSN

### Lampiran 3. Surat Tindak Lanjut Penelitian Oleh RSKK



## PEMERINTAH KABUPATEN KEDIRI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH

Jl. Pahlawan Kusuma Bangsa No 1 Pare – Kediri (64213)  
Telp. (0354) 391718, 394956, 391169 Fax. 391833  
Email: [rsud\\_pare@kedirikab.go.id](mailto:rsud_pare@kedirikab.go.id) Web: [rsud.kedirikab.go.id](http://rsud.kedirikab.go.id)



Kediri, 03 Mei 2023

Nomor : ES.07.1.01\_1/418.67/V/2023  
Sifat : PENTING  
Lampiran : -  
Hal : Ijin Penelitian a.n Putri Sastira Pramesti

Kepada  
Yth. Sdr. Kepala Bakesbangpol  
di-  
KEDIRI

Menindaklanjuti surat Saudara Nomor: HM.04.1\_721/418.62/IV/2023 tanggal 11 April 2023 Perihal Persetujuan Lokasi Penelitian. Dengan ini diberitahukan bahwa RSUD Kabupaten Kediri pada prinsipnya tidak keberatan memberi ijin untuk melaksanakan penelitian, yang akan dilaksanakan oleh:

Nama : Putri Sastira Pramesti  
NIM : P17110201029  
Judul : Analisis Penerapan Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Kediri (RSKK)  
Waktu : Bulan April s.d Mei 2023

Selanjutnya kami mohon Saudara dapat memberikan surat rekomendasi untuk keperluan penelitian tersebut.

Demikian untuk menjadikan maklum dan atas perhatian serta kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Ditandatangani secara elektronik oleh :  
**Direktur RSUD Kabupaten Kediri**



**dr. R. GATUT RAHARDJO, Sp.An**



## Lampiran 4. Surat Keterangan Penelitian



**PEMERINTAH KABUPATEN KEDIRI**  
**BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK**  
JALAN SOEKARNO HATTA NOMOR 1 TELEPON 689969  
K E D I R I  
Website : [www.kedirikab.go.id](http://www.kedirikab.go.id) Email : [bakesbangpol@kedirikab.go.id](mailto:bakesbangpol@kedirikab.go.id)

**SURAT KETERANGAN PENELITIAN**  
NOMOR : HM.04.1\_805/418.62/V/2023

- Dasar : 1. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 3 Tahun 2018 tentang Pedoman Penerbitan Surat Keterangan Penelitian;  
2. Peraturan Daerah Kabupaten Kediri Nomor 1 Tahun 2015 tentang Tata Kerja Badan Kesatuan Bangsa dan Politik;  
3. Peraturan Bupati Nomor 4 Tahun 2015 tentang Penjabaran Tugas dan Fungsi Badan Kesatuan Bangsa dan Politik.
- Menimbang : 1. Surat Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang tanggal 30 Maret 2023 Nomor : DP.02.01/5.0/0876/2023 Perihal Surat Permohonan Izin Penelitian.  
2. Surat persetujuan lokasi dari RSUD Kabupaten Kediri tanggal 3 Mei 2023 Nomor : ES.07.1.01\_1/418.67/V/2023 Perihal Ijin Penelitian.
- Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Kediri, memberikan rekomendasi kepada :
- a. Nama : **Putri Sastira Pramesti**  
b. Alamat : Desa Tegowangi, Kec. Plemahan, Kab. Kediri.  
c. Pekerjaan/Jabatan : Mahasiswa  
d. Instansi/Organisasi : Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang  
e. Kebangsaan : Indonesia
- Untuk melakukan Penelitian/Survey/Kegiatan dengan :
- f. Judul Proposal : Analisis Penerapan Higien Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Kediri (RSKK)  
g. Tujuan : Penyelesaian Kuliah  
h. Bidang Survey : Kesehatan  
i. Penanggung Jawab : **Ibnu Fajar SKM., M.Kes.**  
j. Anggota/Peserta : 1 Orang Mahasiswa  
k. Waktu : Tanggal 3 April s.d 3 Mei 2023  
l. Lokasi : RSUD Kabupaten Kediri (RSKK)
- Dengan ketentuan : 1. Pemohon dalam melaksanakan kegiatan diwajibkan mematuhi Protokol Kesehatan Covid-19.  
2. Berkeajiban menghormati dan menaati peraturan dan tata tertib di daerah setempat/lokasi kegiatan Penelitian.  
3. Pelaksanaan kegiatan agar tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan keamanan dan ketertiban.  
4. Data hasil kegiatan Penelitian hanya boleh digunakan untuk kepentingan penyelesaian tugas dan tidak akan digunakan untuk tujuan lain yang dapat merugikan Pemerintah Daerah.  
5. Setelah selesai melaksanakan kegiatan Penelitian agar memberikan laporan tertulis hasil kegiatannya minimal 1 eksemplar kepada Bakesbangpol Kab. Kediri.  
6. Jika pelaksanaan kegiatan tidak mematuhi Protokol Kesehatan Covid-19, mengganggu ketertiban umum dan menimbulkan keresahan masyarakat, maka Surat Keterangan Penelitian (SKP) dicabut dan kegiatan dihentikan.

Demikian rekomendasi ini dibuat untuk dipergunakan seperlunya.

**TEMBUSAN : Kepada Yth.**

1. Bapak Bupati Kediri (sebagai laporan);
2. Sdr. Ka. Balitbangda Kab. Kediri;
3. Sdr. Direktur RSUD Kab. Kediri;
4. Sdr. Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang;
5. A R S I P.



Kediri, 03 Mei 2023

Ditandatangani secara elektronik oleh :  
a.n.KEPALA BAKESBANGPOL  
KABUPATEN KEDIRI  
Kabid Kewaspadaan Nasional  
Dan Penanganan Konflik



MOH. SAIFUDIN ZUHRI.S.Sos  
Penata Tk. I  
NIP. 197408241997031003

**Lampiran 5. Formulir Uji Kelaikan Fisik untuk Higiene Sanitasi Jasa Boga**

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

Nama Institusi : RSUD Kabupaten Kediri  
 Alamat Institusi : Jl. Pahlawan Kusuma Bangsa No. 01, Cangkring, Pelem,  
 Kec. Pare, Kabupaten Kediri, Jawa Timur  
 Nama Pemeriksa : Putri Sastira Pramesti  
 Tanggal Penilaian : Kamis, 4 Mei 2023

No.	Uraian	Bobot	Skor
<b>LOKASI, BANGUNAN, DAN FASILITAS</b>			
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	1
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	1
<b>PENCAHAYAAN</b>			
7.	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.	1	1
<b>PENGHAWAAN</b>			
8.	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap.	1	1

<b>AIR BERSIH</b>			
9.	Sumber air bersih aman, jumlah cukup dan bertekanan.	5	5
<b>AIR KOTOR</b>			
10.	Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang.	1	1
<b>FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET</b>			
11.	Jumlah cukup, tersedia sabun, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	3	3
<b>PEMBUANGAN SAMPAH</b>			
12.	Tersedia tempat sampah yang cukup, bertutup, anti lalat, kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh.	2	2
<b>RUANGAN PENGOLAHAN MAKANAN</b>			
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
<b>KARYAWAN</b>			
15.	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular, seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA).	5	5
16.	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.	5	5
17.	Pakaian kerja, dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan.	1	1
<b>MAKANAN</b>			
18.	Sumber makanan, keutuhan dan tidak rusak.	5	5
19.	Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluwarsa.	1	1
<b>PERLINDUNGAN MAKANAN</b>			
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
<b>PERALATAN MAKAN DAN MASAK</b>			
22.	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan,	2	2

	penggunaan dan pemeliharannya.		
23.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2	2
24.	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pem - bersihan 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
<b>JUMLAH</b>		<b>65</b>	<b>65</b>
<b>KHUSUS GOLONGAN A.1.</b>			
27.	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur.	1	1
28.	Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas).	4	4
<b>JUMLAH</b>		<b>68</b>	<b>68</b>
<b>KHUSUS GOLONGAN A.2.</b>			
29.	Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuang 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
<b>JUMLAH</b>		<b>74</b>	<b>74</b>
<b>KHUSUS GOLONGAN A.3.</b>			
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
<b>JUMLAH</b>		<b>83</b>	<b>83</b>
<b>KHUSUS GOLONGAN B.</b>			
36.	Pertemuan sudut lantai dan dinding lengkung (konus).	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
<b>JUMLAH</b>		<b>92</b>	<b>91</b>



## Lampiran 6. Formulir Penilaian Perilaku Penjamah Makanan

Rata-Rata Item Komponen Kuesioner Perilaku Penjamah Makanan  
Pada Saat Pengamatan (Kamis, 4 Mei 2023)

No.	Komponen	Sesuai		Tidak sesuai	
		n	%	n	%
1.	Menggunakan celemek, masker, penutup kepala, sarung tangan, dan alas kaki saat bekerja (APD) dengan benar.	12	80%	3	20%
2.	Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasa boga.	15	100%	0	0%
3.	Keadaan kuku tenaga penjamah makanan selalu bersih, terpotong pendek, dan rapi.	15	100%	0	0%
4.	Penjamah makanan tidak memakai perhiasan seperti cincin atau gelang saat bekerja.	15	100%	0	0%
5.	Penjamah makanan yang sedang bekerja tidak sambil mengunyah makanan, berbicara, dan merokok.	15	100%	0	0%
6.	Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja, setelah keluar dari toilet/jamban, dan setelah melakukan aktivitas seperti batuk dan makan.	15	100%	0	0%
7.	Setelah mencuci tangan tidak mengeringkannya dengan celemek atau pakaian kerja.	15	100%	0	0%
8.	Tidak menjamah makanan dengan tangan langsung (Menggunakan sarung tangan plastik sekali pakai, sendok garpu, atau penjepit makanan saat akan menjamah makanan).	11	73,3%	4	26,7%
9.	Membersihkan tempat setelah kegiatan selesai.	15	100%	0	0%
10.	Tenaga penjamah makanan berbadan sehat dan tidak mengidap penyakit menular.	15	100%	0	0%

(Keterangan : n = jumlah responden)

## Lampiran 7. Dokumentasi Kegiatan



(Tempat Sampah Organik dan Non Organik dalam Keadaan Tertutup)



(Troli Bahan Makanan dalam Keadaan Bersih)



(Meja Penerimaan Bahan Makanan dalam Keadaan Bersih)



(Alat Penimbangan Bahan Makanan)



(Ruang Pengolahan Makanan)



(Frezeer untuk Bahan Makanan Daging Sapi dan Daging Ayam)



(Pemantauan Suhu Gudang Kering)