

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian di Sonokembang Catering

 **Kemenkes**

Kementerian Kesehatan
Politeknik Malang
Jalan Besar Jem 77C
Malang, Jawa Timur 65122
0341 56075
https://bukikes.malang.go.id

Nomor : DP.02.01/F.XXI.17/ 0593 /2024
Lampiran : -
Perihal : Surat Pemohonan Ijin Penelitian
Dalam Memenuhi Penyusunan Tugas Akhir KT

Malang, 08 Maret 2024

Kepada Yth.
Direktur Sonokembang Catering Malang
Di
Tempat

Dalam rangka pemenuhan Tugas Akhir Karya Tulis Ilmiah, bersama ini kami hadapkan Dwi Safira, (NIM.P17110211047) mahasiswa Program Studi D3 Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Mahasiswa yang bersangkutan dapat diijinkan untuk melakukan Ijin penelitian, pada:

Tanggal : 12 sd 13 Maret 2024
Waktu : 08.00 – selesai
Tempat : Sonokembang Catering Malang

Dengan judul :
Analisis Penerapan Higiene Sanitasi berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) Guna Menunjang Mutu Makanan di Sonokembang Catering Malang.

Data yang diambil :
Higiene dan Sanitasi Proses Pemasakan Catering (Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan, Higiene Pemasak, Pengolahan Bahan Makanan, Distribusi Makanan)

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


Ketua Jurusan Gizi
Ibnu Fajar, SKM, M.Kes., RD
196610181989031001

Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://whs.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://ita.kominfo.go.id/verifyPDE>.



Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik yang dibuktikan oleh Badan Sertifikasi Elektronik (Bire), BSSN

Lampiran 2. Formulir Skor Keamanan Pangan

NO	KOMPONEN & SUB KOMPONEN	NILAI	
		(1)	(2)
A	PEMILIHAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN (PPB)		
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 bm	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 PPB→	22	
B	HIGIENE PEMASAK (HGP)		
1.	Pemasak harus berbadan sehat	3	0
2.	Pemasak harus berpakaian bersih	3	0
3.*	Pemasak memakai penutup 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	
C	PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN (PBM)		
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 (sekolah) tidak lebih dari satu jam	3	0
15.	Pisau dan talenan 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 dimasak	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 yang bersih, tidak menggunakan bekas pembungkus bahan 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→		74	
D	DISTRIBUSI MAKANAN (DMP)		
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 DMP→		19	

Sumber : Mudjajanto, 1999.

Keterangan :

(1) → Nilai maksimal jika kriteria terpenuhi ;

(2) → Nilai, jika kriteria tidak terpenuhi (diberi nilai 0)

* → dapat ditolerir untuk kategori keamanan pangan tertentu

Lampiran 3. Hasil Skor Keamanan Pangan di Sonokembang Catering

NO	KOMPONEN & SUB KOMPONEN	NILAI	
		(1)	(2)
A	PEMILIHAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN (PPB)		
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 bm	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 UNTUK PPB→	22	
B	HIGIENE PEMASAK (HGP)		
1.	Pemasak harus berbadan sehat	3✓	0
2.	Pemasak harus berpakaian bersih	3✓	0
3.*	Pemasak memakai penutup 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 UNTUK HGP→	20	
C	PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN (PBM)		
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 (sekolah) tidak lebih dari satu jam	3	0✓
15.	Pisau dan talenan 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 dimasak	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 yang bersih, tidak menggunakan bekas pembungkus bahan 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 UNTUK PBM→		71	
D	DISTRIBUSI MAKANAN (DMP)		
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 UNTUK DMP→		19	

Sumber : Mudjajanto, 1999.

Keterangan :

(1) → Nilai maksimal jika kriteria terpenuhi ;

(2) → Nilai, jika kriteria tidak terpenuhi (diberi nilai 0)

* → dapat ditolerir untuk kategori keamanan pangan tertentu

Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian



Dokumentasi Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah



Dokumentasi Peralatan di Katering



Dokumentasi Saluran Air dan Tempat Sampah Tertutup



Dokumentasi Dapur Katering



Dokumentasi Kemasan yang Digunakan Katering



Dokumentasi Pengambilan Data