

LAMPIRAN

A. Informed Consent

Persetujuan Setelah Penjelasan (Informed Consent) Sebagai Peserta Penelitian

Saya bernama Muhammad Bachtiar Firjatulloh adalah peneliti dari **Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang**, dengan ini meminta anda untuk berpartisipasi dengan sukarela dalam penelitian yang berjudul "**Analisis Prosedur Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Peralatan Makanan di Whitespoon Catering**" dengan beberapa penjelasan sebagai berikut :

1. Tujuan dari penelitian ini untuk menganalisis prosedur higiene penjamah makanan dan sanitasi peralatan makanan di whitespoon catering malang, dengan metode/prosedur metode observasi dan wawancara.
2. Anda dilibatkan dalam penelitian karena sebagai sumber informan. Keterlibatan anda dalam penelitian ini bersifat sukarela.
3. Seandainya anda tidak menyetujui cara ini maka anda dapat memilih cara lain yaitu mengundurkan diri atau anda boleh tidak mengikuti penelitian ini sama sekali. Untuk itu anda tidak akan dikenai sanksi apapun
4. Penelitian ini akan berlangsung selama Bulan Juni hingga Juli dengan sampel total sampling.
5. Anda akan diberikan imbalan pengganti/ kompensasi berupa set alat makan berjumlah 30 set atas kehilangan waktu/ketidaknyamanan lainnya.
6. Setelah selesai penelitian, anda akan diberikan informasi tentang hasil penelitian secara umum melalui dalam bentuk laporan tertulis.
7. Anda akan mendapatkan informasi tentang keadaan kesehatan anda selama pengambilan data/sampel total sampling.
8. Anda akan mendapatkan informasi bila ditemukan temuan yang tidak diharapkan selama penelitian ini.
9. Anda juga akan diinformasikan data lain yang berhubungan dengan keadaan anda yang kemungkinan ditemukan saat pengambilan sampel/data berlangsung..
10. Prosedur pengambilan sampel adalah dengan metode analisa dan wawancara, cara ini mungkin menyebabkan ketidaknyamanan selama bekerja akibat keikutsertaan dalam penelitian. Termasuk risiko terhadap kesehatan dan kesejahteraan subjek dan keluarganya)
11. Keuntungan yang anda peroleh dengan keikutsertaan anda adalah evaluasi terkait pengetahuan dan sikap penjamah makanan.
12. Penelitian dilakukan dengan harapan dapat memberikan manfaat bagi penjamah makanan serta pihak Whitespoon Catering.
13. Anda tidak memerlukan perawatan setelah penelitian karena tidak terdapat intervensi dalam penelitian ini
14. Anda tidak mendapatkan intervensi dengan risiko tertentu yang memerlukan pengobatan atau tindakan kesehatan setelah penelitian ini karena penelitian ini hanya menggunakan kuesioner.

15. Anda tidak memerlukan pengobatan atau tindakan tertentu karena penelitian ini hanya menggunakan kuesioner
16. Anda akan diberikan informasi bila didapatkan informasi baru dari penelitian ini ataupun dari sumber lain.
17. Semua data dalam penelitian ini akan disimpan oleh peneliti (tim peneliti) dalam bentuk data pribadi yang dimiliki oleh peneliti selama peneliti menyelesaikan hasil penelitian.
18. Semua informasi yang anda berikan dalam penelitian ini tidak akan disebar luaskan sehingga kerahasiaannya akan terjamin.
19. Penelitian ini merupakan penelitian pribadi dan tidak ada sponsor yang mendanai penelitian ini.
20. Peneliti menjadi peneliti sepenuhnya dalam penelitian ini.
21. Peneliti tidak memberikan jaminan kesehatan atau perawatan kepada subyek karena penelitian ini tidak mengandung unsur intervensi dan hanya pengisian kuisisioner.
22. Tidak ada pengobatan atau rehabilitasi dan perawatan kesehatan pada individu / subyek karena penelitian ini tidak mengandung unsur intervensi terhadap subyek.
23. Peneliti tidak menjamin apabila terjadi resiko pada subyek karena penelitian ini non intervensi dan tidak ada organisasi yang bertanggung jawab karena ini merupakan penelitian pribadi.
24. Penelitian ini tidak melibatkan unsure-unsur yang membahayakan kepada individu/subyek sehingga tidak ada jaminan hukum untuk hal tersebut
25. Penelitian ini telah mendapat persetujuan laik etik dari Komisi Etik Penelitian Kesehatan Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.
26. Anda akan diberikan informasi apabila terjadi pelanggaran pelaksanaan protokol penelitian ini; dan jika terjadi pelanggaran, maka ketua peneliti akan menanggung semua tanggung jawab dalam proses penelitian.
27. Anda akan diberi tahu bagaimana prosedur penelitian ini berlangsung dari awal sampai selesai penelitian termasuk cara pengisian kuisisioner.
28. Semua informasi penting akan diungkapkan selama penelitian berlangsung dan anda berhak untuk menarik data/informasi selam penelitian berlangsung
29. Penelitian ini hanya observasional menggunakan instrument kuisisioner tidak menggunakan hasil tes genetik dan informasi genetik keluarga.
30. Penelitian ini hanya observasional menggunakan instrument kuisisioner, tidak menggunakan catatan medis dan hasil laboratorium perawatan klinis milik anda.
31. Penelitian ini tidak menggunakan catatan medis dan hasil laboratorium perawatan klinis milik anda, sehingga tidak diperlukan pengumpulan, penyimpanan, dan penggunaan bahan biologi.
32. Penelitian ini hanya observasional menggunakan instrument kuisisioner, semua responden mendapat perlakuan yang sama dan apabila ada yang membutuhkan tentang informasi tentang kesehatan akan dijelaskan oleh peneliti, termasuk bila ada wanita usia subur.
33. Penelitian ini hanya observasional menggunakan instrument kuisisioner, semua responden mendapat perlakuan yang sama dan apabila ada yang membutuhkan tentang informasi tentang kesehatan akan dijelaskan oleh peneliti, termasuk bila ada wanita hamil/menyusui
34. Penelitian ini hanya observasional menggunakan instrument kuisisioner, semua responden mendapat perlakuan yang sama dan apabila ada yang membutuhkan tentang informasi

tentang kesehatan akan dijelaskan oleh peneliti, termasuk disitu bila ada individu yang pernah mengalami atau menjadi korban bencana.

35. Penelitian ini dilakukan secara online dengan bantuan aplikasi google forms, dan penelitian ini dilakukan secara offline untuk mendapatkan hasil observasi yang akurat.

Saya berharap Saudara bersedia untuk menjadi responden dalam penelitian ini dimana saudara akan melakukan pengisian kuesioner yang terkait dengan penelitian. Setelah Saudara membaca maksud dan tujuan penelitian diatas maka saya mohon untuk mengisi nama dan tanda tangan dibawah ini.

Saya setuju untuk ikut serta dalam penelitian ini.

Nama : Dyah Ayu Roro Prawesti



Tanda tangan : _____

Terimakasih atas kesediaan anda untuk ikut serta di dalam penelitian ini.

Saksi



Muhammad Bachtiar Firjatulloh

Dengan hormat
Peneliti



Muhammad Bachtiar Firjatulloh

B. Uji Validitas dan Uji Reabilitas

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Pertanyaan 1	66.91	43.962	.279	.685
Pertanyaan 2	66.85	43.887	.313	.684
Pertanyaan 3	67.00	43.515	.331	.682
Pertanyaan 4	66.94	43.815	.295	.684
Pertanyaan 5	67.06	43.693	.298	.684
Pertanyaan 6	66.91	43.598	.339	.682
Pertanyaan 7	66.88	43.743	.325	.683
Pertanyaan 8	66.97	43.545	.332	.682
Pertanyaan 9	66.91	43.719	.319	.683
Pertanyaan 10	66.82	43.786	.347	.683
Pertanyaan 11	66.79	44.047	.318	.685
Pertanyaan 12	66.88	43.865	.305	.684
Pertanyaan 13	66.85	43.887	.313	.684
Pertanyaan 14	66.91	43.840	.299	.684
Pertanyaan 15	66.82	43.907	.325	.684
Pertanyaan 16	66.79	44.168	.295	.686
Pertanyaan 17	66.82	43.786	.347	.683
Pertanyaan 18	66.76	44.064	.337	.685
Pertanyaan 19	66.82	43.907	.325	.684
Pertanyaan 20	66.74	44.322	.312	.686
Total Nilai	34.29	11.487	1.000	.679

Pertanyaan	Hasil Korelasi	R Tabel (df = n - 2)	Keteranga
Pertanyaan 1	0,3434	0.3388	Valid
Pertanyaan 2	0,3723	0.3388	Valid
Pertanyaan 3	0,3959	0.3388	Valid
Pertanyaan 4	0,3600	0.3388	Valid
Pertanyaan 5	0,3654	0.3388	Valid

Pertanyaan	Hasil Korelasi	R Tabel (df = n - 2)	Keteranga
Pertanyaan 6	0,3998	0.3388	Valid
Pertanyaan 7	0,3855	0.3388	Valid
Pertanyaan 8	0,3956	0.3388	Valid
Pertanyaan 9	0,3810	0.3388	Valid
Pertanyaan 10	0,4019	0.3388	Valid
Pertanyaan 11	0,3716	0.3388	Valid
Pertanyaan 12	0,3662	0.3388	Valid
Pertanyaan 13	0,3723	0.3388	Valid
Pertanyaan 14	0,3622	0.3388	Valid
Pertanyaan 15	0,3811	0.3388	Valid
Pertanyaan 16	0,3498	0.3388	Valid
Pertanyaan 17	0,4019	0.3388	Valid
Pertanyaan 18	0,3874	0.3388	Valid
Pertanyaan 19	0,3811	0.3388	Valid
Pertanyaan 20	0,3599	0.3388	Valid

Jumlah seluruh nilai (X) kemudian gunakan rumus seperti ini

$$\text{Hasil} = \frac{X}{100} \times 100\%$$

Maka hasil akan berupa % (Persen)

Keterangan Kategori Hasil Penilaian:

1. Semua nilai (X) pada obyek yang berbobot 3 dan 4 harus segera diperbaiki tanpa melihat nilai pemeriksaan (score).
2. Jika nilai pemeriksaan (score) mencapai **85% lebih** termauk baik (penyimpangan antara 10 atau kurang), maka semua penyimpangan yang berbobot 1 dan 2 harus segera diperbaiki sampai waktu pemeriksaan berikutnya
3. Jika nilai pemeriksaan (score) mencapai **70-85%** termasuk cukup (penyimpangan antara 11 – 20) maka obyek yang berbobot 1 dan 2 harus segera diperbaiki dalam waktu tidak lebih dari 30 hari.
4. Jika nilai pemeriksaan (score) **di bawah 70%** termasuk kurang (penyimpangan di atas 20) maka kepada pengusaha diminta untuk menghentikan kegiatannya, dan segera memperbaiki diri dalam waktu 24 jam.

Sumber Penilaian: Permenkes Nomer 1096 Tahun 2011 (Petunjuk Pemeriksaan Higiene Sanitasi Jasaboga)

D. Lembar Instrumen Penjamah Makanan

Lembar Instrument Kuisioner Prosedur Penjamah Makanan terhadap SOP Higiene di Whitespoon Catering

Pengisian Identitas

PETUNJUK PENGISIAN:

1. Lengkapilah identitas diri sebelum menjawab pertanyaan
2. Jawablah pertanyaan dengan cara memilih salah satu jawaban yang sesuai dengan pengetahuan anda
3. Mohon jawaban yang anda beritahu sesuai dengan apa yang anda alami, demi tercapainya hasil yang diinginkan pada penelitian ini

Tabel Identitas Sampel

Keterangan	Jawaban
Nama Lengkap	
Jenis kelamin	
Usia	
Lama Bekerja	Tahun
Pendidikan Terakhir	a. SD c. SMA/ SMK e. D3 g. Lainnya b. SMP d. D1 f. D4/S1
Pernah Mengikuti Pelatihan Mengenai Higiene dan sanitasi	h. Pernah, kali i. Tidak Pernah
Bagian Pekerjaan	
Berat Badan	Kg
Tinggi Badan	cm

**LEMBAR INSTRUMEN PENILAIAN PENJAMAH MAKANAN MENURUT PERMENKES NOMER 1096 TAHUN 2011 DAN
TELAH DIMODIFIKASI MENURUT PERMENKES NOMER 2 TAHUN 2023**

Nama Perusahaan : Alamat Perusahaan :
 Nama Ketua Divisi : Tanggal Penelitian :
 Nama Pemeriksa : :

NO.	URAIAN	BOBOT	X
PENJAMAH MAKANAN			
1	Harus sehat dan bebas dari penyakit menular (contohnya diare, demam tifoid/tifus, hepatitis A,dan lain-lain).	4	
2	Menggunakan perlengkapan pelindung (celemek, masker dan tutup kepala) dan alas kaki/sepatu tertutup, terbuat dan bahan yang kuat dan tidak licin.	4	
3	Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja	4	
4	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	4	
5	Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	4	
6	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain	4	
7	Tidak merokok, bersin, meludah, batuk dan mengunyah makanan saat mengolah pangan	4	
8	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contohnya sendok, penjepit makanan).	4	
9	Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun di fasilitas Pelayanan Kesehatan	4	
10	Memlliki sertifikat Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji	4	
TOTAL SCORE		40	

Cara Penilaian:

Jumlah seluruh nilai (X) kemudian gunakan rumus seperti ini

$$\text{Hasil} = \frac{X}{100} \times 100\%$$

Maka hasil akan berupa % (Persen)

Keterangan Kategori Hasil Penilaian:

1. Semua nilai (X) pada obyek yang berbobot 3 dan 4 harus segera diperbaiki tanpa melihat nilai pemeriksaan (score).
2. Jika nilai pemeriksaan (score) mencapai **85% lebih** termasuk baik (penyimpangan antara 10 atau kurang), maka semua penyimpangan yang berbobot 1 dan 2 harus segera diperbaiki sampai waktu pemeriksaan berikutnya
3. Jika nilai pemeriksaan (score) mencapai **70-85%** termasuk cukup (penyimpangan antara 11 – 20) maka obyek yang berbobot 1 dan 2 harus segera diperbaiki dalam waktu tidak lebih dari 30 hari.
4. Jika nilai pemeriksaan (score) **di bawah 70%** termasuk kurang (penyimpangan di atas 20) maka kepada pengusaha diminta untuk menghentikan kegiatannya, dan segera memperbaiki diri dalam waktu 24 jam.

Sumber Penilaian: Permenkes Nomer 1096 Tahun 2011 (Petunjuk Pemeriksaan Higiene Sanitasi Jasaboga)

LEMBAR INSTRUMENT KUISIONER PROSEDUR PENJAMAH MAKANAN TERHADAP SOP HIGIENE DI WHITESPOON CATERING

Pengisian 20 Soal Pertanyaan

PETUNJUK :

1. Jawablah 20 soal secara menyeluruh
2. Jawablah pertanyaan dengan cara memilih salah satu jawaban yang sesuai dengan pengetahuan dan sikap yang anda alami, disarankan tidak melakukan kerja sama dengan orang lain
3. Mohon jawaban yang anda beritahu sesuai dengan apa yang anda alami, demi tercapainya hasil yang diinginkan pada penelitian ini.

No	Pertanyaan	Penilaian	
		Setuju	Tidak Setuju
1	Menggunakan APD (alat perlindungan diri) saat melakukan kegiatan merupakan contoh tindakan higiene		
2	Membersihkan dan menjaga kebersihan lantai merupakan contoh Tindakan sanitasi		
3	Hygiene dan sanitasi diterapkan mulai dari bahan makanan diterima sampai makanan sampai pada konsumen		
4	Setiap penjamah makanan melakukan pemeriksaan kesehatan setiap 1 tahun dua kali		
5	Setiap penjamah makanan wajib memiliki sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan		
6	Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban		
7	Pada saat melakukan pengolahan makanan diperbolehkan mengobrol karena tidak akan berisiko terhadap makanan yang diolah		
8	Pada saat melakukan pengolahan makanan tidak boleh merokok karena akan mengkontaminasi makanan melalui abu rokok		
9	Penjamah makanan diperbolehkan mempunyai kuku yang panjang dan diwarnai.		

No	Pertanyaan	Penilaian	
		Setuju	Tidak Setuju
10	Penanganan alat setelah digunakan yaitu mencuci, mengeringkan dan menyimpan.		
11	Penjamah makanan menggunakan tangan kosong ketika mengambil pangan matang		
12	Penjamah makanan menggunakan baju bebas ketika bekerja.		
13	Masker, sarung tangan, celemek, tutup kepala dan sepatu tidak licin merupakan perlengkapan yang wajib dan harus digunakan dalam proses mengolah dan menjamah makanan		
14	Setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir		
15	Pengangkutan makanan panas untuk waktu lama, bila disajikan harus tetap dalam keadaan panas		
16	Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya		
17	Dalam penyimpanan bahan makanan dipisah antara makanan basah dan makanan kering		
18	Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu penyimpanan sesuai dengan jenis bahan makanan		
19	Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu sesuai dengan jenis makanannya (makanan kering, makanan basah, makanan sepat basi, makanan disajikan dingin)		
20	Penyimpanan makanan jadi menggunakan prinsip First In First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO)		

Link Google Forms: <https://bit.ly/gformkuisisionerhsm>

E. Lembar Hasil Instrumen Penjamah Makanan

LEMBAR INSTRUMEN PENILAIAN HIGIENE DAN SANITASI JASA BOGA MENURUT PERMENKES NOMER 1096 TAHUN 2011 DAN TELAH DIMODIFIKASI MENURUT PERMENKES NOMER 2 TAHUN 2023

Nama Perusahaan : Whitespoon Catering Alamat Perusahaan : Malang
 Nama Ketua Divisi : Ayu Tanggal Penelitian : 26 Juni 2024
 Nama Pemeriksa : Firza

NO.	URAIAN	BOBOT	X
PENJAMAH MAKANAN			
1	Harus sehat dan bebas dari penyakit menular (contohnya diare, demam tifoid/tifus, hepatitis A, dan lain-lain).	4	4
2	Menggunakan perlengkapan pelindung (celemek, masker dan tutup kepala) dan alas kaki/sepatu tertutup, terbuat dari bahan yang kuat dan tidak licin.	4	2
3	Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja	4	4
4	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	4	4
5	Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	4	4
6	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain	4	4
7	Tidak merokok, bersin, meludah, batuk dan mengunyah makanan saat mengolah pangan	4	4
8	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contohnya sendok, penjepit makanan).	4	4
9	Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun di fasilitas Pelayanan Kesehatan	4	4
10	Memiliki sertifikat Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji	4	3
TOTAL SCORE		40	37

Penilaian : Hasil = $\frac{37}{40} \times 100\% = 93\%$

Cara Penilaian:

Jumlah seluruh nilai (X) kemudian gunakan rumus seperti ini

$$\text{Hasil} = \frac{X}{40} \times 100\%$$

Maka hasil akan berupa % (Persen)

Keterangan Kategori Hasil Penilaian:

1. Semua nilai (X) pada obyek yang berbobot 3 dan 4 harus segera diperbaiki tanpa melihat nilai pemeriksaan (score).
2. Jika nilai pemeriksaan (score) mencapai **85% lebih** termasuk baik (penyimpangan antara 10 atau kurang), maka semua penyimpangan yang berbobot 1 dan 2 harus segera diperbaiki sampai waktu pemeriksaan berikutnya
3. Jika nilai pemeriksaan (score) mencapai **70-85%** termasuk cukup (penyimpangan antara 11 – 20) maka obyek yang berbobot 1 dan 2 harus segera diperbaiki dalam waktu tidak lebih dari 30 hari.
4. Jika nilai pemeriksaan (score) **di bawah 70%** termasuk kurang (penyimpangan di atas 20) maka kepada pengusaha diminta untuk menghentikan kegiatannya, dan segera memperbaiki diri dalam waktu 24 jam.

Sumber Penilaian: Permenkes Nomer 1096 Tahun 2011 (Petunjuk Pemeriksaan Higiene Sanitasi Jasaboga)

F. Lembar Hasil Kuisisioner Penjamah Makanan

Tabel Penilaian 20 Pertanyaan

No	Pertanyaan	Penilaian			
		Setuju		Tidak Setuju	
		Frekuensi	Persentase	Frekuensi	Persentase
1	Menggunakan APD (alat perlindungan diri) saat melakukan kegiatan merupakan contoh tindakan higiene (+)	10	100%	0	0%
2	Membersihkan dan menjaga kebersihan lantai merupakan contoh Tindakan sanitasi. (+)	10	100%	0	0%
3	Hygiene dan sanitasi diterapkan mulai dari bahan makanan diterima sampai makanan sampai pada konsumen. (+)	10	100%	0	0%
4	Setiap penjamah makanan melakukan pemeriksaan kesehatan setiap 1 tahun dua kali (+)	10	100%	0	0%
5	Setiap penjamah makanan wajib memiliki sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan. (+)	9	90%	1	10%
6	Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban. (+)	10	100%	0	0%
7	Pada saat melakukan pengolahan makanan diperbolehkan mengobrol karena tidak akan berisiko terhadap makanan yang diolah. (-)	3	30%	7	70%
8	Pada saat melakukan pengolahan makanan tidak boleh merokok karena akan mengkontaminasi makanan melalui abu rokok. (+)	9	90%	1	10%
9	Penjamah makanan diperbolehkan mempunyai kuku yang panjang dan diwarnai.(-)	0	0%	10	100%
10	Penanganan alat setelah digunakan yaitu mencuci, mengeringkan dan menyimpan (+).	10	100%	0	0%
11	Penjamah makanan menggunakan tangan kosong ketika mengambil pangan matang (-)	0	0%	10	100%
12	Penjamah makanan menggunakan baju bebas ketika bekerja. (-)	1	10%	9	90%

No	Pertanyaan	Penilaian			
		Setuju		Tidak Setuju	
		Frekuensi	Persentase	Frekuensi	Persentase
13	Masker, sarung tangan, celemek, tutup kepala dan sepatu tidak licin merupakan perlengkapan yang wajib dan harus digunakan dalam proses mengolah dan menjamah makanan (+)	10	100%	0	0%
14	Setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir (+)	9	90%	1	10%
15	Pengangkutan makanan panas untuk waktu lama, bila disajikan harus tetap dalam keadaan panas (+)	9	90%	1	10%
16	Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya (+)	10	100%	0	0%
17	Dalam penyimpanan bahan makanan dipisah antara makanan basah dan makanan kering (+)	10	100%	0	0%
18	Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu penyimpanan sesuai dengan jenis bahan makanan (+)	10	100%	0	0%
19	Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu sesuai dengan jenis makanannya (makanan kering, makanan basah, makanan sepat basi, makanan disajikan dingin) (+)	10	100%	0	0%
20	Penyimpanan makanan jadi menggunakan prinsip First In First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO) (+)	10	100%	0	0%

G. Lembar Hasil Instrumen Sanitasi Peralatan

LEMBAR INSTRUMEN PENILAIAN HIGIENE DAN SANITASI JASA BOGA MENURUT PERMENKES NOMER 1096 TAHUN 2011 DAN TELAH DIMODIFIKASI MENURUT PERMENKES NOMER 2 TAHUN 2023

Nama Perusahaan : Whitespoon Catering Alamat Perusahaan : Malang
 Nama Ketua Divisi : Ayu Tanggal Penelitian : 26 Juni 2024
 Nama Pemeriksa : Firza

NO.	URAIAN	BOBOT	X
SANITASI PERALATAN MAKANAN			
1	Terbuat dari bahan yang kedap air dan tahan karat, yang tidak akan memindahkan zat beracun (logam berat), bau atau rasa lain pada makanan, bebas dari lubang, celah atau retakan,	4	4
2	Terbuat dari bahan tara makanan (food grade). Peralatan masak dan makan sekali pakai tidak dipakai ulang.	4	4
3	Peralatan yang sudah bersih hama disimpan dalam keadaan kering dan disimpan pada rak terlindung dari Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.	4	3
4	Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan..	4	3
5	Peralatan masak dibedakan untuk makanan mentah dan makanan matang seperti talenan dan pisau	4	4
6	Memiliki tempat penyimpanan makanan beku, dingin, dan hangat sesuai dengan peruntukannya.	4	4
7	Wadah/pengangkut peralatan makanan/minuman kotor terbuat dari bahan yang kuat, tertutup dan mudah dibersihkan.	4	4
8	Memiliki dokumentasi/jadwal pemeliharaan peralatan seperti pengecekan suhu alat pendingin (kalibrasi).	4	3
9	Memiliki meja atau rak untuk persiapan bahan makanan. Permukaan meja yang kontak dengan bahan makanan harus rata dan dilapisi bahan kedap air yang mudah dibersihkan	4	4
10	Memiliki alat pemadam api ringan (APAR) gas yang mudah dijangkau untuk situasi darurat disertai dengan petunjuk penggunaan yang jelas.	4	3
11	Memiliki personil yang bertanggung jawab dan dapat menggunakan APAR	4	3
12	APAR tidak kedaluwarsa	4	4
13	Memiliki perlengkapan P3K dan obat-obatan yang tidak kadaluwarsa	4	3
14	Tersedia petunjuk jalur evakuasi yang jelas pada setiap ruangan ke arah titik kumpul	4	3
15	Menerapkan Kawasan tanpa rokok (KTR)	4	3
TOTAL SCORE		60	52

Penilaian : Hasil = $\frac{52}{60} \times 100\% = 86\%$

Cara Penilaian:

Jumlah seluruh nilai (X) kemudian gunakan rumus seperti ini

$$\text{Hasil} = \frac{X}{60} \times 100\%$$

Maka hasil akan berupa % (Persen)

Keterangan Kategori Hasil Penilaian:

1. Semua nilai (X) pada obyek yang berbobot 3 dan 4 harus segera diperbaiki tanpa melihat nilai pemeriksaan (score).
2. Jika nilai pemeriksaan (score) mencapai **85% lebih** termasuk baik (penyimpangan antara 10 atau kurang), maka semua penyimpangan yang berbobot 1 dan 2 harus segera diperbaiki sampai waktu pemeriksaan berikutnya
3. Jika nilai pemeriksaan (score) mencapai **70-85%** termasuk cukup (penyimpangan antara 11 – 20) maka obyek yang berbobot 1 dan 2 harus segera diperbaiki dalam waktu tidak lebih dari 30 hari.
4. Jika nilai pemeriksaan (score) **di bawah 70%** termasuk kurang (penyimpangan di atas 20) maka kepada pengusaha diminta untuk menghentikan kegiatannya, dan segera memperbaiki diri dalam waktu 24 jam.

Sumber Penilaian: Permenkes Nomer 1096 Tahun 2011 (Petunjuk Pemeriksaan Higiene Sanitasi Jasaboga)

H. Lembar Identifikasi Potensi Bahaya dan Penilaian Risiko di Whitespoon Catering

NO	AKTIVITAS	POTENSI BAHAYA	RISIKO	KEMUNGKINAN	KEPARAHAN	NILAI RISIKO	TINDAKAN
1	Penerimaan Bahan Makanan	Mengangkat Beban Bahan Makanan yang berat	Kaki tertimpa/terjepit oleh beban bahan makanan	2	2	4	- Perencanaan Teknik : penggunaan trolley - Kontrol administrative: Penyesuaian beban yang dapat diangkat - APD : Sepatu safety
			Nyeri punggung akibat salah postur tubuh	2	2	4	- Kontrol Administratif : Pengaturan jam kerja dan istirahat
2	Mencuci bahan makanan	Lantai yang licin	Terpeleset oleh lantai yang licin	3	2	6	- Kontrol administratif: Pembersihan lantai secara rutin
		Berdiri dalam jangka waktu yang lama	Nyeri otot bagian kaki, pegal, fokus berkurang	3	2	6	- Kontrol Administratif : Pengaturan jam kerja dan istirahat
		Bahan makanan yang tajam	Tertusuk atau tergores	2	3	6	- Kontrol administratif : Poster SOP pencucian bahan makanan yang tajam - APD: Penggunaan sarung tangan
3	Menyimpan bahan makanan	Pekerja tidak fokus dalam bekerja atau terburu-buru saat menyimpan bahan makanan	Pekerja terjepit oleh pintu penyimpanan makanan	2	1	2	- Kontrol administratif: Poster warning tangan terjepit
		Mengangkat beban yang berlebihan atau berat	Kaki tertimpa/terjepit oleh beban bahan makanan	2	2	4	- Perencanaan Teknik : penggunaan trolley

NO	AKTIVITAS	POTENSI BAHAYA	RISIKO	KEMUNGKINAN	KEPARAHAN	NILAI RISIKO	TINDAKAN
							- Kontrol administrative: Penyesuaian beban yang dapat diangkat - APD : Sepatu safety
			Nyeri punggung akibat salah postur tubuh	2	2	4	- Kontrol Administratif : Pengaturan jam kerja dan istirahat
		Suhu penyimpanan bahan makanan yang tidak tepat	Percepatan berkembang biaknya bakteri pada bahan makanan yang disimpan mengakibatkan pembusukan	2	3	6	- Kontrol administratif: Monitoring/Pengecekan suhu secara rutin melalui thermostat dan pengaturan kapasitas penyimpanan agar tidak berlebihan
		Pekerja tidak menggunakan sarung tangan	Kontaminasi silang dari tangan pekerja	4	2	8	- Kontrol administratif: Checklist harian pekerja terkait penggunaan APD sebelum dimulai pekerjaan, Penyediaan APD sesuai dengan potensi bahaya yang ada - APD : Sarung tangan latex atau plastic
4	Pengolahan Bahan Makanan	Penjamah makanan tidak menggunakan alat pelindung diri (Celemek, hairneds, sarung tangan, dan pelindung kaki)	Kontaminasi silang dari penjamah makanan	4	2	8	- Kontrol administratif: Checklist harian pekerja terkait penggunaan APD sebelum dimulai pekerjaan, Penyediaan APD sesuai dengan potensi

NO	AKTIVITAS	POTENSI BAHAYA	RISIKO	KEMUNGKINAN	KEPARAHAN	NILAI RISIKO	TINDAKAN
							bahaya yang ada, penyediaan Poster pentingnya penggunaan APD - APD : Sarung tangan latex atau plastic, celemek, dan hairneds
			Penjamah makanan mengalami luka bakar akibat proses pemasakan makanan	4	2	8	- Kontrol administratif : Poster Pentingnya penggunaan APD - APD : Sarung tangan latex atau karet, celemek, dan hairneds
		Peralatan yang kurang bersih	Kontaminasi silang dari peralatan yang kurang bersih	2	3	8	- Kontrol administratif: Pencucian peralatan sebelum atau setelah digunakan
		Suhu ruangan yang panas	Penjamah makanan mengalami dehidrasi dan heat stroke	2	2	4	- Perencanaan Teknik : Penyediaan exhaust/fan
		Penjamah makanan berdiri jangka waktu yang lama	Nyeri otot bagian kaki, pegal, focus berkurang	3	2	6	- Kontrol Administratif : Pengaturan jam kerja dan istirahat
		Penjamah makanan tidak fokus dalam bekerja	Jari tangan tersayat oleh pisau yang digunakan penjamah makanan	3	3	6	- Kontrol administratif : Poster terkait penggunaan APD dan Bekerja Aman - APD : sarung tangan latex/karet/plastik

NO	AKTIVITAS	POTENSI BAHAYA	RISIKO	KEMUNGKINAN	KEPARAHAN	NILAI RISIKO	TINDAKAN
		Kebocoran gas LPG	Penjamah makanan terpapar oleh gas LPG yang mengakibatkan pusing dan mual	1	5	5	- Kontrol administratif: Penempatan gas LPG jauh dari area kerja/dapur, Monitoring per bulan terkait instalasi gas LPG, Penyediaan APAR - APD: Masker
			Ledakan di area dapur atau penyimpanan gas	1	5	5	- Kontrol administratif: Penempatan gas LPG jauh dari area kerja/dapur, Monitoring per bulan terkait instalasi gas LPG, Penyediaan APAR
5	Penyimpanan makanan	Mengangkat makanan jadi	Kaki atau tangan tertimpa/terjepit oleh beban makanan	2	2	4	- Perencanaan Teknik : penggunaan trolley - Kontrol administrative: Penyesuaian beban yang dapat diangkat APD : Sepatu safety
			Nyeri punggung akibat salah postur tubuh	2	2	4	- Kontrol Administratif : Pengaturan jam kerja dan istirahat
			Tangan melepuh akibat suhu penyimpanan makanan yang tinggi	2	3	6	- Kontrol administratif : Poster Pentingnya penggunaan APD - APD : Sarung tangan latex atau karet, celemek, dan hairneds
		Penyimpanan tidak tertutup dengan rapat	Terdapat vektor di area penyimpanan makanan	2	3	6	- Kontrol administratif: Pemberian pengendalian

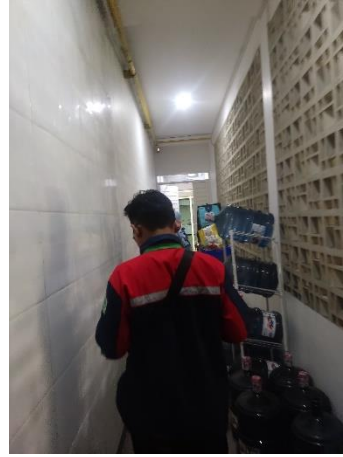
NO	AKTIVITAS	POTENSI BAHAYA	RISIKO	KEMUNGKINAN	KEPARAHAN	NILAI RISIKO	TINDAKAN
							hama di area dapur dan penyimpanan
		Suhu penyimpanan makanan yang tidak tepat	Percepatan berkembang biaknya bakteri pada bahan makanan yang disimpan mengakibatkan pembusukan	2	3	6	- Kontrol administratif: Monitoring/Pengecekan suhu secara rutin melalui thermostat dan pengaturan kapasitas penyimpanan agar tidak berlebihan
6	Pengangkutan Makanan	Mengangkat makanan jadi ke kendaraan logistik	Kaki atau tangan tertimpa/terjepit oleh beban makanan	3	2	6	- Perencanaan Teknik : penggunaan trolley - Kontrol administrative: Penyesuaian beban yang dapat diangkat - APD : Sepatu safety
			Nyeri punggung akibat salah postur tubuh	3	2	6	- Kontrol Administratif : Pengaturan jam kerja dan istirahat
			Tangan melepuh akibat suhu penyimpanan makanan yang tinggi	2	3	6	- Kontrol administratif : Poster Pentingnya penggunaan APD - APD : Sarung tangan latex atau karet, celemek, dan hairneds
7	Penyajian Makanan	Penjamah makanan bekerja tidak sesuai SOP	Tangan melepuh dikarenakan tidak menggunakan sarung tangan	3	2	6	- Kontrol administratif : Poster Pentingnya penggunaan APD - APD : Sarung tangan latex atau karet, celemek, dan hairneds

NO	AKTIVITAS	POTENSI BAHAYA	RISIKO	KEMUNGKINAN	KEPARAHAN	NILAI RISIKO	TINDAKAN
			Nyeri punggung dikarenakan postur tubuh yang salah	3	2	6	- Kontrol Administratif : Pengaturan jam kerja dan istirahat

I. Dokumentasi Kegiatan Penelitian



Gambar 1. Area lobby catering



Gambar 2. Area pintu masuk pengolahan



Gambar 3. Area ruang ganti karyawan



Gambar 4. Area penerimaan bahan pangan



Gambar 5. Area pemotongan bahan pangan



Gambar 6. Tempat pencucian daging yang baru diterima



Gambar 7. Freezer bahan pangan selain daging



Gambar 8. Freezer daging (sebelah kiri) dan bahan pangan tidak tahan lama (sebelah kanan)



Gambar 9. Tempat pengolahan makanan (oven, panggang, kukus, dll) dan tempat sampah dapur



Gambar 10. Tempat penyimpanan barang dan alat pengolahan bahan pangan elektronik



Gambar 11. Area dapur dan beberapa karyawan sedang bekerja



Gambar 12. Tempat penyimpanan alat pengolahan bahan pangan non elektronik



Gambar 13. Tempat drop bahan pangan yang akan diolah



Gambar 14. Tempat bumbu pengolahan pangan



Gambar 15. Area pengolahan pangan (kompor)



Gambar 16. Regulator listrik area dapur



Gambar 17. Stop kontak area dapur



Gambar 18. Area regulator/tabung elpiji area dapur

J. Hasil Uji Plagiarisme

ORIGINALITY REPORT			
23%	24%	11%	11%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS
PRIMARY SOURCES			
1	hukor.kemkes.go.id Internet Source		2%
2	www.scribd.com Internet Source		1%
3	revou.co Internet Source		1%
4	eprints.umsb.ac.id Internet Source		1%
5	pt.scribd.com Internet Source		1%
6	docplayer.info Internet Source		1%
7	repo.upertis.ac.id Internet Source		1%
8	repository.its.ac.id Internet Source		1%
9	lib.unnes.ac.id Internet Source		1%