

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 DOKUMENTASI KEGIATAN



No.	Objek Yang Diamati Dan Nilai	Memenuhi Syarat Kesehatan	
		Ya	Tidak
	Hygiene Sanitasi Makanan		
1.	Pemilihan Bahan Makanan		
	a. Bahan makanan terhindar dari kerusakan fisik, kimia dan biologis	√	
	b. Terhindar dari serangga dan binatang pengganggu	√	
	c. Saat diterima dari pasar dalam keadaan baik	√	
	d. Bahan makanan berasal dari sumber yang resmi	√	
	e. Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes RI	√	
	f. Bahan makanan seperti daging dan sayur terlihat segar	√	
2.	Penyimpanan Bahan Makanan		
	a. Penyimpanan bahan makanan yang kering dan basah terpisah	√	
	b. Tempat dan wadah penyimpanan dalam keadaan bersih	√	
	c. Bahan makanan terhindar dari kotoran debu dan bahan kimia	√	
	d. Pengumpulan bahan makanan di dalam rak rapi dan baik	√	
	e. Bebas gangguan serangga dan tikus	√	
	f. Adanya rotas igiliran yang baik dan teratur antara barang lama dan barang baru	√	
	g. Barang-barang yang disimpan digudang mudah di ambil dalam cara penyimpanannya	√	
	h. Pencahayaan di gudang baik	√	
	i. Dinding dan langit-langit keadaannya baik dan bersih	√	
	j. Rak penyimpanan rak bahan makanan tidak lembab	√	

3.	Pengolahan Makanan		
	A. Penjamah Makanan		
	a. Memiliki sertifikat kesehatan		√
	b. Penjamah makanan melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala	√	
	c. Penjamah makanan yang sakit tidak menangani makanan	√	
	d. Memakai pakaian kerja secara lengkap pada saat bekerja	√	
	e. Tidak berpenyakit kulit	√	
	f. Penjamah makanan tidak boleh memiliki kuku panjang	√	
	g. Penjamah makanan terlebih dahulu mencuci tangan sebelum mengolah makanan	√	
	B. Cara Pengolahan Makanan		
	a. Bahan makanan yang diolah dalam keadaan baik, tidak rusak/busuk	√	
	b. Bahan makanan diolah terlebih dahulu di cuci dengan baik	√	
	c. Cara pengolahan makanan yang baik dan bersih	√	
	C. Tempat Pengolahan Makanan		
	a. Lantai kedap air, kuat dan dalam keadaan bersih	√	
	b. Dinding dan langit-langit dalam keadaan baik dan bersih	√	
	c. Dinding yang selalu terkena percikan air dilapisi dengan porselen	√	
	d. Dapur dilengkapi dengan cerobong asap	√	
	e. Tersedia bak pencuci tangan atau wastafel	√	
	f. Wastafel dilengkapi dengan sabun dan lap tangan	√	
	g. Penerangan bebas dari kesilauan	√	
	h. Ventilasi cukup (luas ventilasi minimal 10% dari luas lantai)	√	
	i. Tersedia tempat sampah yang tertutup		√
	j. Saluran pembuangan air kotor harus tertutup, kuat dan lancar	√	
	k. Tersedia alat pemadam kebakaran dan P3K	√	

	l. Tidak terdapat serangga dan tikus	√	
	D. Perlatan Pengolahan Makanan		
	a. Alat yang digunakan anti karat	√	
	b. Perlatan yang digunakan dalam keadaan bersih	√	
	c. Perlatan keadaan utuh, tidak rusak atau cacat	√	
	d. Dicuci dengan disinfektan dan dikeringkan dengan sinar matahari/pemanas buatan dan tidak dibersihkan dengan kain	√	
4.	Penyimpanan Makanan Jadi		
	a. Makanan terlindung dari serangga dan tikus	√	
	b. Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makan mentah	√	
	c. Tempat atau wadah penyimpanan harus memiliki tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air	√	
	d. Makanan yang disimpan tidak rusak, tidak membusuk atau basi yang di tandai dengan rasa, bau, berlendir, berjamurdantanda-tandainnya	√	
	e. Makanan yang dihidangkan tidak bermalam		√
	f. Tempat penyimpanan makanan apakah menggunakan alat yang tidak berbahaya dan anti karat	√	
5.	Pengangkutan Makanan		
	a. Tenaga pengangkut tidak memiliki penyakit menular/carier	√	
	b. Tenaga pengangkut memiliki personal hyiene yang baik	√	
	c. Alat pengangkut makanan dalam keadaan baik dan bersih	√	
	d. Wadah makanan baik dan tertutup	√	
	e. Selama pengangkutan makanan tidak di buka sampai tempat penyajian	√	
	f. Penjamah makanan mencuci tangan terdahulu sebelum menyajikan mengangkut makanan	√	
6	Penyajian Makanan		
	a. Alat-alat makanan dalam keadaan baik dan bersih	√	
	b. Permukaan alat yang langsung berhubungan dengan makanan terhindar dari pencemaran	√	
	c. Tenaga penyaji memiliki personal hygiene yang baik	√	
	d. Makanan yang disajikan dalam kondisi baik	√	
	e. Penjamah sebelum menyajikan mencuci tangan		
	f. Sebelum menyajikan peralatan di bersihkan terlebih dahulu		



Kalimantan Timur

UMKT

Program Studi

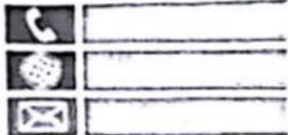
D3 Kesehatan Lingkungan

Fakultas Kesehatan Masyarakat

Telp. 0541-748511 Fax.0541-766832

Website <http://kesling.umkt.ac.id>

email: d3.kesling@umkt.ac.id



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Nomor : 078/FKM.7/C.5/C/2023
Lampiran : -
Perihal : Permohonan Ijin Penelitian

Samarinda, 19 Rabiul Akhir 1445 H
3 Nopember 2023 M

Kepada Yth,
Pimpinan Panti Asuhan
Aisyiyah Al-Walidatulrahman
di -
Samarinda

Assalamu'alaikum wr wb

Dengan hormat, teriring salam dan do'a kami haturkan semoga Bapak/ibu dalam keadaan sehat wal'afiat dalam menjalankan aktifitas sehari-hari.

Sehubungan pelaksanaan tugas akhir mahasiswa dengan pembuatan Karya Tulis Ilmiah bersama ini kami menyampaikan permohonan untuk dapat melaksanakan penelitian di Panti Asuhan yang bapak/ibu pimpin.

Penelitian sebagaimana dimaksud dilakukan oleh mahasiswa berikut :

1. Nama : Putri Indah Permatasri
NIM : 211102417024
Topik Penelitian : Sanitasi Makanan dan Minuman
2. Nama : Sofi Wahyuningtiyas
NIM : 211102417012
Topik Penelitian : Sanitasi Lingkungan

Demikian permohonan ini atas bantuan dan kerja samanya kami sampaikan terimakasih.

Wassalamu'alaikum wr wb,



Ketua Program Studi

Ratna Yuliawati, S.KM., M.Kes Epid

NIDN. 11150781001



LKSA 'AISYIYAH'
"AL-WALIDATURRAHMAH"

Jalan Siradj Salman Rt.27 Telok Lerong Ilir Kota Samarinda Kalimantan Timur
E-MAIL:lktaalwalidaturrahmah23@gmail.com Hp:081349148521



Nomor : 016/PDA/H/PA/IX/2024
Lampiran : 1 (Satu)
Perihal : Balasan Surat Izin Penelitian Tugas
Akhir Mahasiswa

Kepada Yth.

Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat

Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur (UMKT)

Di -

Samarinda

Assalamualaikum Wr. Wb.

Menindak lanjuti surat dari Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur Program Studi D3 Kesehatan Lingkungan Nomor : 078/FKM.7/C.5/2023 berkenaan dengan Izin Penelitian Tugas Akhir Mahasiswa, maka dengan ini kami ***memberikan Izin/diperkenankan*** untuk melakukan Penelitian di Panti Asuhan 'Aisyiyah "Al-Walidaturrahmah" Jalan Siradj Salman Rt.27 Komp Muhammadiyah Center Kel. Teluk Lerong Ilir, Kepada :

No	Nama	NIM	Topik
1	Sofi Wahyuningtias	2111102417012	Gambaran Perilaku CTPS dan Sanitasi Lingkungan
2	Putri Indah Permatasari	2111102417024	Sanitasi Makanan Dan Minuman

Demikian surat balasan ini kami sampaikan, atas perhatian dan perkenannya kami ucapkan terimakasih.

Wassalamualaikum Wr. Wb.

Samarinda, 04 September 2024

Kepala LKSA,



Hj. Emiyati, S.Pd

NBM.12161160



UMKT

Program Studi

D3 Kesehatan Lingkungan

Fakultas Kesehatan Masyarakat

Telp. 0541-748511 Fax.0541-766832

Website <http://kesling.umkt.ac.id>

email: d3.kesling@umkt.ac.id



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH
Kalimantan Timur
Berkeadilan | Berprestasi | Berkemajuan

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

LEMBAR KONSULTASI KARYA TULIS ILMIAH TAHUN AKADEMIK 2023/2024

NAMA : PUTRI INDAH PERMATASARI
 NIM : 2111102417024
 PENGUJI : RATNA YULIAWATI. S.KM.,M.Kes Epid
 JUDUL KTI : GAMBARAN PENGETAHUAN DAN PENERAPAN PRINSIP HYGIENE
 SANITASI MAKANAN MINUMAN DI PANTI ASUHAN AISYIYAH AL
 WALIDATURRAHMAH

No	HARI TANGGAL	SARAN / PERBAIKAN	TANDA TANGAN
1	22/04/2024	BAB I dan BAB II	
2	24/04/2024	BAB I dan BAB II	
3	26/04/2024	BAB II	
4	30/04/2024	BAB II / 1000	
5	6/05/2024	BAB III	
6	7/05/2024	BAB III	
7	9/05/2024	BAB III dan BAB IV kerangka teori	
8	13/05/2024	Kerangka teori	
9	16/05/2024	kerangka konsep	
10	20/05/2024	Konvensional	
11	25/05/2024	ACC	
12			



GAMBARAN PENGETAHUAN DAN PENERAPAN PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN MINUMAN DI PANTI ASUHAN AISYIYAH AL WALIDATURRAHMAH

by D3 Kesehatan Lingkungan Universitas Muhammadiyah Kalimantan
Timur

Submission date: 05-Aug-2024 10:59AM (UTC+0800)

Submission ID: 2425664059

File name: CEK_TURNITIN_PUTRI_INDAH_1.pdf (1.01M)

Word count: 4456

Character count: 28466

GAMBARAN PENGETAHUAN DAN PENERAPAN PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN MINUMAN DI PANTI ASUHAN AISYIYAH AL WALIDATURRAHMAH

ORIGINALITY REPORT



20%
SIMILARITY INDEX

19%
INTERNET SOURCES

7%
PUBLICATIONS

4%
STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	ecampus.poltekkes-medan.ac.id Internet Source	4%
2	repository.poltekkes-denpasar.ac.id Internet Source	3%
3	repository.poltekkes-tjk.ac.id Internet Source	1%
4	123dok.com Internet Source	1%
5	docplayer.info Internet Source	1%
6	kaltim.muhammadiyah.or.id Internet Source	1%
7	ejurnal.umri.ac.id Internet Source	1%
8	www.researchgate.net Internet Source	1%

id.123dok.com