LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Observasi

Lembar Observasi

TINJAUAN HIGIENE SANIT WARUNG MAKAN NASI LAWAR DI DESA SIDAKARYA KECAMATAN DENPASAR SELATAN KOTA DENPASAR TAHUN 2024

1. Nama warung makan/rumah makan :
2. Alamat :
3. Nama Pengusaha/Penanggung jawab :
4. Jumlah Karyawan :
5. Jumlah Penjamah pangan :

No.	Variabel	Kriteria Penliaian	A1
1.	Area pelayanan konsumen	Area tempat makan konsumen bersih	1
		Dinding ruang makan bersih	1
		Ventilasi udara baik (bisa menggunakan ventilasi udara alami atau buatan)	1
		Memiliki tempat sampah	1
		Tempat sampah tertutup rapat	1
		Tidak ada tumpukan sampah . frekuensi pembuangan teratur	2

No.	Variabel	Kriteria Penliaian	A1
		Tempat /area makan atau meja makan konsumen bersih dan mudah dibersihkan	3
		Tempat /area makan atau meja makan konsumen utuh/rata	1
		Tempat /area makan atau meja makan konsumen kedap air	1
		Peralatan untuk penyajian (piring, sendok, panci dan lainnya) bersih	3
		Peralatan untuk penyajian (piring, sendok, panci dan lainnya) utuh	2
		Peralatan untuk penyajian (piring, sendok, panci dan lainnya) aman bagi kesehatan	3
		Peralatan untuk penyajian (piring, sendok, panci dan lainnya) tara pangan *(food grade)*	3
		Pangan yang tidak dikemas harus disajikan dengan penutup (tudung saji) atau di dalam lemari *display* yang terrutup.	3
		Pangan siap saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu diatas 60ºC	3
		Pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang dikonsumsi maksimal 4 jam setelah dimasak, jika masih akan dikonsumsi harus dilakukan pemanasan ulang	3
		Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3
		Personel yang menyentuh uang saat melayani pembayaran tidak menyentuh pangan secara langsung sebelum melakukan cuci tangan atau menggunakan *hand sanitizer*.	3

No.	Variabel	Kriteria Penliaian	A1
		Total Ketidaksesuaian	
2.	Persiapan Dan Pengolahan Atau Pemasakan Pangan	Pencahayaan cukup terang	2
		Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak	2
		Melakukan *thawing/* pelunakan pangan dengan benar	2
		Pangan dimasak dengan suhu yang sesuai dan matang sempurna	3
		Personil yang bekerja pada area ini sehat dan bebas dari penyakit menular	3
		Penjamah pangan menggunakan celemek	2
		Penjamah pangan menggunakan masker	3
		Penjamah pangan menggunakan *hairner/* penutup kepala	3
		Penjamah pangan berkuku pendek, bersih, dan tidak memakai pewarna kuku	3
		Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	3

No.	Variabel	Kriteria Penliaian	A1
		Penjamah pangan Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lainya)	3
		Penjamah tidak merokok saat mengolah pangan	3
		Penjamah tidak bersin atau batuk diatas panganlangsung	3
		Penjamah tidak meludah sembarangan	3
		Penjamah tidak mengunyah makanan /permen saat mengolah pangan	3
		Penjamah tidak menggaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian langsung menyentuh pangan	3
		Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (sendok, penjepit makanan)	3
		Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/ sejenisnya dan ditutup dengan penutup tahan air dan kondisi bersih	3
		Penjamah pangan melakukan pemeriksaan kesehatan minimal satu kali dalam setahun	2
		Penjamah pangan sudah mendapat penyuluhan keamanan pangan siap saji	3
		Total Ketidaksesuaian	
3.		Peralatan untuk mengolah pangan bahan kuat	2

No.	Variabel	Kriteria Penliaian	A1
	Peralatan pengolahan Pangan	Peralatan untuk mengolah pangan tidak berkarat	3
		Peralatan untuk mengolah pangan tara pangan (*food grade)*	3
		Peralatan untuk mengolah pangan bersih sebelum digunakan	3
		Peralatan untuk mengolah pangan berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah	3
		Peralatan untuk mengolah pangan setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2
		Peralatan masak/ makan sekali pakai tidak dipakai ulang *food grade*	3
		Alat pengering peralatan seperti kain lap/ kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	2
		Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan kemoceng atau sapu ijuk).	2
		Total Ketidaksesuaian	
4.	Penyajian pangan matang	Pangan matang yang mudah rusak sudah dikonsumsi 4 jam setelah matang	3

No.	Variabel	Kriteria Penliaian	A1
		Pangan matang panas dijaga pada suhu > 60 ºC serta pangan matang dingin dijaga pada suhu < 5 ºC	3
		Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan dalam suhu yang aman yaitu dibawah 5 ºC (lemari pendingin)	3
		Jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang maka es batu harus dibuat dari air yang memenuhi standar kulitas air minum/ air yang sudah diolah / dimasak	3
		Pangan matang sisa yang sudah melampaui batas waktu konsumsi dan susu penyimpanan tidak dikonsumsi	3
		Air untuk minum memenuhi standar kualitas air minum/ air yang sudah diolah/ dimasak	3
		Piring bersih dan tara pangan	3
		gelas bersih dan tara pangan	3
		Sendok bersih dan tara pangan	3
		Sedotan bersih dan tara pangan	3
		Total Ketidaksesuaian	

Rumus Skor Total Inspeksi :

1. Area pelayanan konsumen

Golongan A1 = 100- ((Total ketidak sesuaian / 38) *100)

Kategori :

Rendah = ≥ 80

Sedang = 60-79

Tinggi = < 60

2. Pemasakan pangan

Golongan A1 = 100- ((Total ketidak sesuaian / 55) *100)

Rendah = ≥ 80

Sedang = 60-79

Tinggi = < 60

3. Penyajian pangan matang

Golongan A1 = 100- ((Total ketidak sesuaian / 30) *100)

Kategori :

Rendah = ≥ 80

Sedang = 60-79

Tinggi = < 60

4. Peralatan pengolahan pangan

Golongan A1 = 100- ((Total ketidak sesuaian / 23) *100)

Kategori :

Rendah = ≥ 80

Sedang = 60-79

Tinggi = < 60

5. Higiene sanitasi warung makan nasi lawar

Golongan A1 = 100- ((Total ketidak sesuaian / 146) *100)

Kategori :

Rendah = ≥ 80

Sedang = 60-79

Tinggi = < 60

Lampiran 2 Hasil Area Pelayanan Konsumen

No	Warung Makan Nasi Lawar	Kriteria Penilaian Area Pelayanan Konsumen																				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	Total Ketidaksesuaian	%	Kategori Penilaian
1	WMNL 1	1	1	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3	3	14	64%	Sedang
2	WMNL 2	1	1	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3	3	14	64%	Sedang
3	WMNL 3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3	0	6	82%	Rendah
4	WMNL 4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3	0	6	82%	Rendah
5	WMNL 5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3	3	9	77%	Sedang
6	WMNL 6	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3	3	10	74%	Sedang
7	WMNL 7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3	6	82%	Rendah
8	WMNL 8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3	3	9	77%	Sedang
9	WMNL 9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3	6	82%	Rendah
10	WMNL 10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3	3	9	77%	Sedang
11	WMNL 11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3	3	9	77%	Sedang
12	WMNL 12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3	3	9	77%	Sedang
13	WMNL 13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3	3	9	77%	Sedang
	TOTAL	2	2	0	0	1	0	6	0	0	0	0	0	0	39	0	0	33	33			

Lampiran 3 Hasil Persiapan dan Pengolahan atau Pemasakan Pangan

No.	Warung Makan Nasi Lawar	Kriteria Penilaian Persiapan dan Pengolahan atau Pemasakan Pangan																						
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	Total Ketidaksesuaian	%	Kategori Penilaian
1	WMNL 1	0	0	0	0	0	2	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3	16	71%	Sedang
2	WMNL 2	0	0	0	3	2	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	2	3	19	66%	Sedang
3	WMNL 3	0	0	0	0	0	2	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3	13	77%	Sedang
4	WMNL 4	0	0	0	0	0	2	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3	13	77%	Sedang
5	WMNL 5	0	0	0	0	0	2	3	3	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	2	3	19	66%	Sedang
6	WMNL 6	0	0	0	0	0	2	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3	13	77%	Sedang
7	WMNL 7	0	0	0	0	0	2	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3	13	77%	Sedang
8	WMNL 8	0	0	0	0	0	2	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	3	0	2	3	25	55%	Tinggi
9	WMNL 9	0	0	0	0	0	2	3	3	0	3	3	0	0	0	0	0	0	0	2	3	19	66%	Sedang
10	WMNL 10	0	0	0	0	0	2	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3	13	77%	Sedang
11	WMNL 11	0	0	0	0	0	2	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3	13	77%	Sedang
12	WMNL 12	0	0	0	0	0	2	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3	13	77%	Sedang
13	WMNL 13	0	0	0	0	0	2	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3	13	77%	Sedang
	TOTAL	0	0	0	3	2	27	39	36	6	6	9	0	0	0	0	0	9	0	26	39			

Lampiran 4 Hasil Penyajian Pangan Matang

No.	Warung Makan Nasi Lawar	Kriteria Penilaian Penyajian Pangan Matang												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Total Ketidaksesuaian	%	Kategori Penilaian
1	WMNL 1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100%	Rendah
2	WMNL 2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100%	Rendah
3	WMNL 3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100%	Rendah
4	WMNL 4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100%	Rendah
5	WMNL 5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100%	Rendah
6	WMNL 6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100%	Rendah
7	WMNL 7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100%	Rendah
8	WMNL 8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100%	Rendah
9	WMNL 9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100%	Rendah
10	WMNL 10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100%	Rendah
11	WMNL 11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100%	Rendah
12	WMNL 12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100%	Rendah
13	WMNL 13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100%	Rendah
	TOTAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100%	Rendah

Lampiran 5 Hasil Peralatan Pengolahan Pangan

No.	Warung Makan Nasi Lawar	Kriteria Penilaian Peralatan Pengolahan Pangan											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	Totat Ketidaksesuain	%	Kriteria Penilaian
1	WMNL 1	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	87%	Rendah
2	WMNL 2	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3	87%	Rendah
3	WMNL 3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	87%	Rendah
4	WMNL 4	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	87%	Rendah
5	WMNL 5	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	87%	Rendah
6	WMNL 6	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	87%	Rendah
7	WMNL 7	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	87%	Rendah
8	WMNL 8	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	87%	Rendah
9	WMNL 9	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	92%	Rendah
10	WMNL 10	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	87%	Rendah
11	WMNL 11	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	87%	Rendah
12	WMNL 12	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	87%	Rendah
13	WMNL 13	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	87%	Rendah
	TOTAL	0	3	0	15	18	0	0	2	0			

Lampiran 6 Surat Persetujuan Etik

Kemenkes

Kementerian Kesehatan
Poltekkes Denpasar
Jalan Sanitasi No.1, Sidakarya, Denpasar Selatan, Bali 80224
(0361) 710447
https://poltekkes-denpasar.ac.id

PERSETUJUAN ETIK/ *ETHICAL APPROVAL*
Nomor : DP.04.02/F.XXXII.25/ 0147 /2024

Yang bertandatangan di bawah ini Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Poltekkes Denpasar, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian, dengan ini memutuskan protokol penelitian yang berjudul :

Tinjauan Higiene Sanitasi Warung Makan Nasi Lawar di Desa Sidakarya Kecamatan Denpasar Selatan Kota Denpasar Tahun 2024

yang mengikutsertakan manusia sebagai subyek penelitian, dengan Ketua Pelaksana/Peneliti Utama :

Tekla Anista Salzano

LAIK ETIK. Persetujuan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan batas waktu pelaksanaan penelitian seperti tertera dalam protokol dengan masa maksimum selama 1 (satu) tahun

Pada akhir penelitian, peneliti menyerahkan laporan akhir kepada KEPK-Poltekkes Denpasar. Dalam pelaksanaan penelitian, jika ada perubahan dan/atau perpanjangan penelitian, harus mengajukan kembali permohonan kaji etik penelitian (amandemen protokol)

Denpasar, 15 Maret 2024
Ketua Komisi Etik Poltekkes Kemenkes Denpasar

Dr.Ni Komang Yuni Rahyani,S.Si.T.,M.Kes

Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silakan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan https://wbs.kemkes.go.id. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silakan unggah dokumen pada laman https://tte.kominfo.go.id/verifyPDF.

BLU

Lampiran 7 Surat Ijin Penelitian

Kementerian Kesehatan
Poltekkes Denpasar
Jalan Sanitasi No.1, Sidakarya, Denpasar Selatan, Bali 80224
(0361) 710447
https://poltekkes-denpasar.ac.id

Nomor : PP.08.02/F XXX II.16/0330/2024 16 April 2024

Hal : Mohon ijin penelitian a.n Tekla Anista Salzano

Yth. Perbekel Desa Sidakarya, Kecamatan Depasar Selatan
Jl Sidakarya No 191 Sidakarya Denpasar

Dalam rangka penyusunan Tugas Akhir Mahasiswa Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Denpasar Tahun 2024, kami mohon agar mahasiswa kami diijinkan untuk melakukan penelitian yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir, mahasiswa kami atas nama :

Nama	:	Tekla Anista Salzano
NIM	:	P07133121027
Judul	:	Tinjauan Higiene Sanitasi Warung Makan Nasi Lawar Di Desa Sidakarya Kecamatan Denpasar Selatan Kota Denpasar Tahun 2024
Hp	:	081337025225
Email	:	anistasalsano707@gmail.com
Waktu Penelitian	:	Bulan Maret - April 2024

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

a.n.Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar
Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan

I Wayan Jana, SKM, M.Si
NIP 196412271986031002

Tembusan :
1. Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar
2. Pengelola warung nasi lawar di Desa Sidakarya Kec Denpasar Selatan

terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan https://wbs.kemkes.go.id. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman https://tte.kominfo.go.id/verifyPDF.

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

Lampiran 8 Surat Rekomendasi Penelitian

PEMERINTAH KOTA DENPASAR

KECAMATAN DENPASAR SELATAN

PERBEKEL DESA SIDAKARYA

Jl.Sidakarya Nomor : 191 Telepon : (0361) - 720164,710243, Denpasar, 80224

Nomor : 070/135/IV/2024
Lampiran : -
Perihal : **Rekomendasi Peelitian**

Kepada :

Yth. Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar
Cq. Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
Di -

Denpasar

I. Dasar

1. Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2014 Tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Dalam Negeri RI Nomor 64 Tahun 2011 Tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 114).
2. Surat Permohonan Ijin Penelitian dari Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar Nomor PP.08.02/F XXX II.16/0330/2024, tanggal 16 April 2024, Perihal Mohon Ijin Penelitian a.n Tekla Anista Salzano

II. Bersama ini memberikan Rekomendasi Penelitian Kepada:

Nama	: Tekla Anista Salzano
NIM	: P07133121027
Program Studi	: Sanitasi Program Diploma Tiga Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Denpasar Tahun 2024
Judul / Materi	: Tinjauan Higiene Sanitasi Warung Makan Nasi Lawar Di Desa Sidakarya, Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar Tahun 2024
Lokasi Penelitian	: Desa Sidakarya
Waktu Penelitian	: Bulan Maret - April 2024

III. Dalam melakukan kegiatan agar yang bersangkutan mematuhi ketentuan sebagai berikut :

a. Sebelum melakukan kegiatan agar melaporkan kedatangannya kepada *Perbekel* atau pejabat yang berwenang.
b. Tidak dibenarkan melakukan kegiatan yang tidak ada kaitannya dengan bidang/ judul penelitian. Apabila melanggar ketentuan maka segala kegiatannya diberhentikan.
c. Menghormati segala ketentuan perundang-undangan yang berlaku serta menghormati adat istiadat dan budaya setempat.

Denpasar, 17 April 2024
Perbekel Desa Sidakarya

PERBEKEL DESA SIDAKARYA

I Wayan Mangku Jasa, SH

TEMBUSAN disampaikan kepada Yth. :

1. BPD Desa Sidakarya
2. Arsip

Lampiran 10 Dokumentasi Kegiatan

Area Pelayanan Konsumen Warung makan warung makan nasi lawar di Desa Sidakarya

Wawancara penjamah pangan mengenai persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan warung makan nasi lawar di Desa Sidakarya

Penyajian pangan matang di warung makan nasi lawar Desa Sidakarya

Peralatan pengolahan pangan warung makan nasi lawar di Desa Sidakarya

Lampiran 11 Hasil Turnitin Tugas Akhir

KTI Anista

ORIGINALITY REPORT

11%	%	%	11%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	Submitted to Handong Institute for International Development Cooperation Student Paper	3%
2	Submitted to Universitas 17 Agustus 1945 Semarang Student Paper	2%
3	Submitted to Udayana University Student Paper	1%
4	Submitted to Universitas Muhammadiyah Yogyakarta Student Paper	1%
5	Submitted to Universitas Teuku Umar Student Paper	1%
6	Submitted to Sriwijaya University Student Paper	1%
7	Submitted to Konsorsium Perguruan Tinggi Swasta Indonesia II Student Paper	1%
8	Submitted to Universitas Pamulang Student Paper	<1%

9	Submitted to Universitas Islam Indonesia Student Paper	<1 %
10	Submitted to Universitas Negeri Surabaya The State University of Surabaya Student Paper	<1 %
11	Submitted to iGroup Student Paper	<1 %
12	Submitted to Universitas Negeri Makassar Student Paper	<1 %

Exclude quotes	Off	Exclude matches	< 25 words
Exclude bibliography	On		

Lampiran 11 Bimbingan TA

Data Skripsi Mahasiswa

N I M	P07133121027
Nama Mahasiswa	Tekla Anista Salzano
Info Akademik	Fakultas : Jurusan Kesehatan Lingkungan - Jurusan Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga Semester : 6

Skripsi | Bimbingan | Jurnal Ilmiah | Seminar Proposal | Syarat Sidang | Sidang Skripsi

Bimbingan

No	Dosen	Topik	Hasil	Tanggal Bimbingan	Validasi Dosen
1	197007031997032001 - ANYSIAH ELLY YULIANTI, SKM, M.Kes	Bimbingan mengenai judul		7 Sep 2023	✓
2	196512301989031003 - DR., DRS. I WAYAN SUDIADNYANA, SKM.,MPH	Bimbingan penulisan judul		7 Sep 2023	✓
3	197007031997032001 - ANYSIAH ELLY YULIANTI, SKM, M.Kes	Bimbingan mengenai BAB 1		19 Okt 2023	✓
4	196512301989031003 - DR., DRS. I WAYAN SUDIADNYANA, SKM.,MPH	Bimbingan penulisan Daftar isi. Daftar pustaka, daftar lampiran, daftar tabel		19 Okt 2023	✓
5	197007031997032001 - ANYSIAH ELLY YULIANTI, SKM, M.Kes	Bimbingan revisi BAB 1		20 Nop 2023	✓
6	197007031997032001 - ANYSIAH ELLY YULIANTI, SKM, M.Kes	Bimbingan BAB 1,BAB 2, BAB 3 BAB 4		22 Nop 2023	✓
7	197007031997032001 - ANYSIAH ELLY YULIANTI, SKM, M.Kes	Bimbingan revisi BAB 1, BAB 2, BAB 3 BAB 4		1 Des 2023	✓
8	197007031997032001 - ANYSIAH ELLY YULIANTI, SKM, M.Kes	Bimbingan fiks proposal		5 Des 2023	✓
9	196512301989031003 - DR., DRS. I WAYAN SUDIADNYANA, SKM.,MPH	Bimbingan penulisa BAB 1		20 Nop 2023	✓
10	196512301989031003 - DR., DRS. I WAYAN SUDIADNYANA, SKM.,MPH	Bimbingan penulisan BAB 2		22 Nop 2023	✓
11	196512301989031003 - DR., DRS. I WAYAN SUDIADNYANA, SKM.,MPH	Bimbingan penulisan BAB 3		1 Des 2023	✓
12	197007031997032001 - ANYSIAH ELLY YULIANTI, SKM, M.Kes	Bimbingan penulisan fiks proposal		5 Des 2023	✓
13	197007031997032001 - ANYSIAH ELLY YULIANTI, SKM, M.Kes	Bimbingan hasil penelitian		8 Mei 2024	✓
14	197007031997032001 - ANYSIAH ELLY YULIANTI, SKM, M.Kes	Bimbingan revisi hasil penelitian		10 Mei 2024	✓
15	197007031997032001 - ANYSIAH ELLY YULIANTI, SKM, M.Kes	Bimbingan hasil dan pembahasan		12 Mei 2024	✓
16	197007031997032001 - ANYSIAH ELLY YULIANTI, SKM, M.Kes	Bimbingan dari BAB 1 sampai BAB 5		14 Mei 2024	✓
19	197007031997032001 - ANYSIAH ELLY YULIANTI, SKM, M.Kes	Bimbingan fiks KTI		14 Mei 2024	✓
20	196512301989031003 - DR., DRS. I WAYAN SUDIADNYANA, SKM.,MPH	Bimbingan penulisan fiks proposal		5 Des 2023	✓
21	196512301989031003 - DR., DRS. I WAYAN SUDIADNYANA, SKM.,MPH	Bimbingan penulisan daftar singkatan dan daftar Tabel		8 Mei 2024	✓
22	196512301989031003 - DR., DRS. I WAYAN SUDIADNYANA, SKM.,MPH	Bimbingan Revisi penulisan daftar singkatan dan daftar tabel		10 Mei 2024	✓
23	196512301989031003 - DR., DRS. I WAYAN SUDIADNYANA, SKM.,MPH	Bimbingan penulisan BAB 1 sampai BAB 5 serta lampiran		14 Mei 2024	✓
24	196512301989031003 - DR., DRS. I WAYAN SUDIADNYANA, SKM.,MPH	Bimbingan revisi penulisan BAB 1 sampai 5 serta lampiran dan fiks KTI		15 Mei 2024	✓
25	196512301989031003 - DR., DRS. I WAYAN SUDIADNYANA, SKM.,MPH	Bimbingan penulisan daftar pustaka		13 Mei 2024	✓
26	196512301989031003 - DR., DRS. I WAYAN SUDIADNYANA, SKM.,MPH	Bimbingan revisi penulisan daftar pustaka		16 Mei 2024	✓

Lampiran 12 Surat Pernyataan Persetujuan Publikasi Repository

SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI REPOSITORY

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama	: Tekla Anista Salzano
NIM	: P07133121027
Program Studi	: Diploma Tiga
Jurusan	: Kesehatan Lingkungan
Tahun Akademik	: 2024
Alamat	: Jl.Tukad Pancoran Gg. IV H No.11
Nomr HP/Email	: 081337025225 / anistasalsano707@gmail.com

Dengan ini menyerahkan KTI berupa tugas akhir dengan judul "Tinjauan Higiene Sanitasi Warung Makan Nasi Lawar Di Desa Sidakarya Kecamatan Denpasar Selatan Kota Denpasar Tahun 2024".

1. Dan menyetujuinya menjadi hak milik Poltekkes Kemenkes Denpasar serta memberikan Hak Bebas Royalti Non-Eksekutif untuk disimpan, dialih mediakan, dikelola dalam pangkalan data dan publikasinya di internet atau di media lain untuk kepentingan akademis selama tetap mencantumkan nama penulis sebagai pemilik Hak Cipta.
2. Pernyataan ini saya buat dengan sungguh-sungguh. Apabila dikemudian hari terbukti ada pelanggaran Hak Cipta/Plagiarisme dalam skripsi ini, maka segala tuntutan hukum yang timbul akan saya tanggung pribadi tanpa melibatkan pihak Poltekkes Kemenkes Denpasar.

Dengan surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya

Denpasar, Mei 2024

enyatakan

METERAI TEMPEL 10000 F8BDAALX164290082

Tekla Anista Salzano

NIM.P07133121027