

## DOKUMENTASI KEGIATAN



Gambar 1 : Penyimpanan Bahan Makanan Pada Freezer Dan Pada Box



Gambar 2 : Observasi Tempat Pengolahan Makanan dan Kondisi Dapur



Gambar 3 : Pengolahan Makanan



Gambar 4: Penyajian Makanan



Gambar 5 : Wawancara Dengan Pengelola Warung Makan



Gambar 6: Tempat jajanan Dan Minuman



**PEMERINTAH KABUPATEN BULELENG**  
**KECAMATAN SAWAN**  
**DESA KEROBOKAN**



*d/a. Br. Dinas Balaogung, Desa Kerobokan, Kecamatan Sawan, Kabupaten Buleleng, Tlp. 0362 28770*

Kerobokan, 17 Mei 2018

Kepada :

Yth. Bapak Direktur Poltekkes  
Denpasar,  
di-  
Denpasar.-

Nomor : 490 / 545 / V / 2018  
Lampiran : -  
Perihal : Ijin Penelitian.  
-----

Menunjuk surat Bapak tanggal 26 Maret 2018 No. PP.04.03/033/0379/2018 perihal mohon ijin penelitian, dengan ini kami memberikan ijin untuk mengadakan penelitian berkenaan dengan penyusunan Karya Tulis Ilmiah kepada Mahasiswa Bapak atas nama :

N a m a : Ketut Ngurah Kertiyasa  
NIM : P07133015021  
Judul : Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan di Warung Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng Tahun 2018

Demikian untuk Bapak/Ibu maklum dan atas perkenannya kami haturkan terima kasih.



Tembusan dikirim kepada :

1. Yth. Bapak Camat Sawan di Sangsit;
  2. Yth. Kepala UPT Puskesmas Sawan I di Sangsit;
  3. Yth. Ketua BPD Desa Kerobokan;
- Masing-masing untuk maklum seperlunya.-  
-----

**Hasil Rekapitulasi Penilaian Pemeriksaan Penerapan Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Di Warung Makan Kawasan  
Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng Tahun 2018**

No	Warung Makan	Variable															JUMLAH KESELURUHAN					
		Pemilihan Bahan makanan			Penyimpanan Bahan Makanan			Pengolahan Makanan			Penyimpanan Makanan Jadi			Pengangkutan Makanan						Penyajian Makanan		
		Nilai	Memenuhi syarat		Nilai	Memenuhi syarat		Nilai	Memenuhi syarat		Nilai	Memenuhi syarat		Nilai	Memenuhi syarat		Nilai	Memenuhi syarat		Nilai	Memenuhi syarat	
			Ya	Tidak		Ya	Tidak		Ya	Tidak		Ya	Tidak		Ya	Tidak		Ya	Tidak		Ya	Tidak
1	WM 1	4	√		4	√		9	√		3	√		1		√	4	√		25	√	
2	WM 2	3	√		4	√		8	√		1		√	3	√		2		√	21	√	
3	WM 3	2		√	2		√	6		√	1		√	1		√	4	√		16		√
JUMLAH		9	√		10	√		23	√		5	√		5	√		10	√				

**Lembar Observasi**  
**Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan**  
**Di Warung Makan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng**  
**Tahun 2018**

1. Nama warung makan/rumah makan :
2. Alamat :
3. Nama Pengusaha/penanggung jawab :
4. Jumlah karyawan :
5. Jumlah penjamah makanan :

No	Vaeriable	Item	Ya	Tidak
1.	Pemilihan Bahan Makanan	a. Kondisi bahan makanan ikan dalam keadaan segar		
		b. Kondisi fisik bahan makanan tidak membusuk (sayur – sayuran dan buah – buahan)		
		c. Bahan makanan berasal dari sumber resmi		
		d. Bahan makanan kemasan terdaftar pada BPOM		
Skor				
2.	Penyimpanan Bahan Makanan	a. Bahan makanan disimpan dalam wadah yang terpisah sesuai jenisnya		
		b. Tempat penyimpanan bahan makanan tidak mengalami kontak		

		langsung dengan sinar matahari		
		c. Bahan makanan disimpan dalam tempat yang tertutup		
		d. Tempat penyimpanan bahan makanan bersih( tidak ada debu)		
		e. Tempat penyimpanan bahan makanan terhindar dari binatang pengganggu (vector)		
Skor				
3.	Pengolahan Makanan			
A.	Dapur	a. Bersih ( tidak terlihat debu di meja saat mengusap dengan jari tangan)		
		b. Ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, freezer)		
		c. Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos panas)		
		d. Ada cerobong asap		
		e. Ukuran dapur cukup memadai untuk mengolah makanan, luas dapur sekurang-kurangnya 27% dari luas bangunan		
Skor				

B.	Personal Hygiene	a. Setiap mengolah makanan penjamah makanan memakai celemek		
		b. Setiap mengolah makanan penjamah makanan mencuci tangan		
		c. Menutup mulut dengan saputangan bila batuk-batuk dan atau bersin		
		d. Saat mengolah makanan penjamah menjaga kebersihan pakaian		
Skor				
C.	Proses Pengolahan	a. Peralatan masak yang digunakan mengolah makanan mudah dibersihkan		
		b. Peralatan masak yang digunakan mengolah makanan tidak dalam keadaan rusak		
		c. Peralatan masak khusus digunakan untuk mengolah makanan		
		d. Penjamah makanan menggunakan sarung tangan plastic		
Skor				



4.	Penyimpanan Makanan Jadi	a. Makanan yang sudah jadi di simpan di tempat tertutup		
		b. Makanan jadi terhindar dari binatang pengganggu (vector)		
		c. Tempat penyimpanan makanan jadi dalam keadaan bersih (tidak ada debu)		
Skor				
5.	Pengangkutan Makanan	a. Setiap makanan mempunyai wadah masing - masing		
		b. Wadah yang digunakan tidak cacat, kuat, dan ukurannya memadai makanan		
		c. Wadah yang digunakan tidak berkarat atau bocor		
		d. Wadah selama perjalanan tidak dibuka sampai tempat penyajian		
Skor				
6.	Penyajian Makanan	a. Pewadahan makanan jadi menggunakan alat yang bersih tidak mengalami kerusakan ( karatan )		

		b. Cara membawa dan penyajian makanan dengan tertutup		
		c. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih (tidak ada debu )		
		d. Tempat penyajian makanan tidak terdapat binatang pengganggu		
		e. Meja tempat menyajikan makanan ditutup dengan kain plastik bersih		
Skor				
Jumlah Total Skor				

“ Bila skor 1 Jawaban Iya ”

“ Bila skor 0 Jawaban Tidak ”