DAFTAR PUSTAKA

Anonim.2019. *Pengertian Lawar. https://id.wikipedia.org/wiki/Lawar.* Diakses tanggal 2 Maret 2019.

Anis.2017. *Analisis Cemaran Bakteri Coliform E.Coli pada Bubur Bayi Home Industri di Kota Malang dengan Metode TPC dan MPN.* etheses.uin-malang.ac.id/11560/1/13670017.pdf. *Diakses* tanggal 3 April 2019.

Arikunto, Suharsimi._2014. *Prosedur penelitian: suatu pendekatan praktik.* Rineka Cipta : Jakarta.

Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2017, *Laporan Tahunan BPOM*. Jakarta: Badan Pengawasan Obat dan Makanan: 148,149.

Badan Pengawasan Obat dan Makanan.2017. Laporan Kinerja. *Surveilan dan Penyuluhan Keamanan Pangan Deputi Bidang Pengawasan Pangan dan Bahan Berbahaya*. Hal:43

Badan Pengawasan Obat dan Makanan.2016. *Tinjauan Pustaka Keracunan makanan bakteri pathogen.* http://ik.pom.go.id/v2016/artikel/Keracunan-Pangan-Akibat-Bakteri-Patogen3.pdf. Diakses tanggal 19 maret 2019.

Badung. *Kependudukan Kecamatan Kuta.* https://badung.go.ig/instansi/kuta/812/Kecamatan-Kuta.html. Diakses tanggal 3 Juli 2019.

Budiman RA. Kapita *Selekta Kuesioner: Pengetahuan dan Sikap dalam Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Salemba Medika; 2014.

Direktorat Jenderal Pengendalian Penyakit dan Penyehatan Lingkungan Depkes RI..2012 *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.* Departemen Kesehatan RI. Jakarta.

Djarismawati, *et al*. 2004. *Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Tentang Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Instalasi Gizi Rumah Sakit di Jakarta*. Media Litbang Kesehatan Volume XIV Nomor 3 Tahun 2004.

Febrina. 2015. *Pengetahuan, Sikap Penjamah Makanan Dan Kondisi Higiene Sanitasi Produksi Otak-Otak Bandeng Di Kabupaten Gresik*. *Jurnal Boga* Vol. 4, No. 2 : 27-36.

Galang. 2018. *Analisis Higiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Jajanan di Pasar Besar Kota Malang*. *Et al* : 29-36.

Handayani, N.M.A., Adhi, K.T., Duarsa, D.P.2015. *Faktor yang mempengaruhi perilaku penjamah makanan dalam penerapan cara pengolahan pangan yang baik pada industri rumah tangga di Kabupaten Karangasem. Public Health and Preventive Medicine Archive.* Vol 3(2), 194–202.

Hapsari.2017. *Perubahan Pengetahuan Penjamah Makanan Hotel Setelah Penyuluhan Higiene Perorangan.* Jurnal Gizi Indonesia Vol 6 , No. 1 : 71-76.

Hartini,S.2009.*Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kontaminasi Deterjen Pada Air Minum Isi Ulang Di Depot Air Minum Isi Ulang Di Kabupaten Kendal. Tesis Program Magister Kesehatan Lingkungan.* Universitas Diponegoro. Semarang.

Kementerian Kesehatan RI. Direktorat Jendral Pengendalian Penyakit dan Penyehatan Lingkungan. 2012. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta.

Kementerian Kesehatan RI. 2015. *Keamanan Pangan.* http://mediakom.sehatnegeriku.com/keamanan-pangan/. Diakses tanggal 1 Juni 2019.

Kementerian Kesehatan RI . Keputusan Menteri Kesehatan R.I. *Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan, persyaratan penjamah makanan.* Jakarta.

Ningsih,Riyan.2014. *Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman, Serta Kualitas Makanan Yang Dijajakan Pedagang Di Lingkungan Sdn Kota Samarinda.* Jurnal Kesehatan Masyarakat. Vol 10. No.1 : 64-72.

Nurlaela E. 2011. *Keamanan pangan dan perilaku penjamah makanan di instaasi gizi rumah sakit.* Jurnal Gizi Masyarakat Indonesia 1(1): 1-7.

Nuraeni, K.dkk. 2000. *Mikrobiologi Pangan dan Pengolahan*. Politeknik Negeri Jember. Jember. Hlm.16.

Notoatmodjo, Soekijo. 2005, *Metodelogi Penelitian Kesehatan,* Jakarta: PT. Rineka Cipta.

Niawatin.2012.*Form Penilaian Skor Keamanan Pangan.* www.scribd.com/doc/ .../form-penilaian-skorkeamanan-pangan. Diakses tanggal 17 Maret 2019.

Purnama, Gede. 2017. *Kualitas Mikrobiologis dan Higiene Pedagang Lawar di Kawasan Pariwisata Kabupaten Gianyar, Bali*. https://www.researchgate.net/publication/320926073_Kualitas_Mikrobiologis_Dan_Higiene_Pedagang_Lawar_Di_Kawasan_Pariwisata_Kabupaten_Gianyar, diakses tanggal 1 maret 2019.

Pustikayanti,Yunita.2012. *Pengaruh Perendaman Ekstrak Bawang Putih (Allium Sativum) Terhadap Total Plate Count Dan Sifat Organoleptik Bakso Daging Sapi*. Jurnal of Public Health. Vol 1. No2.

Triandini, F.A., dan Handajani, S. (2015). *Pengetahuan, sikap penjamah makanan dan kondisi higiene sanitasi produksi otak-otak bandeng di Kabupaten Gresik. E-Journal Boga*. 04(2), 27–36.

Sitepu, Eka lestari.2015. *Analisis Personal Higiene pada Penjual Makanan Tradisional Gado-Gado di Kelurahan Pisangan, Cempaka Putih dan Cirendeu Ciputat Timur.Jakarta.* Diakses tanggal 19 Februari 2019.

Sugiyono.2011. *Metode Penelitian Pendidikan.* Alfabeta:Bandung.

Sukmawati,dkk. 2015. *Tingkat Pengetahuan dan Praktik Penjamah Makanan tentang Keamanan Pangan pada Usaha Catering di Kota Makassar.* Media Gizi Pangan, Vol. XX.

Sunaryo. 2004. *Psikologi Keperawatan.* EGC : Jakarta.

Veronika Wawoh, Gabriella. 2017. *Gambaran Pengetahuan dan Praktik Pedagangn Penjual Makanann tentang Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan Di Pasar Kuliner Kota Tomohon*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi*, 2017.

Widanti.2004. *Analisi Kualitatif Bakteri Coliform Pada Depo Air Minum Isi Ulang Di Kota Singaraja Bali. Jurusan Pendidikan Biologi.* Fakultas P-MIPA IKIP Negeri Singaraja. Bali.

LAMPIRAN

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SDM KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN (KEPK)

Alamat : Jl. Sanitasi No 1 Sidakarya Denpasar Selatan
Telp : (0361) 710447 FAX : (0361) 710448
Website: www.poltekkes-denpasar.ac.id

PERSETUJUAN ETIK /

ETHICAL APPROVAL

Nomor : LB.02.03/EA/KEPK/ 0315 /2019

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

HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN *HYGIENE SANITASI* DENGAN KEAMANAN PANGAN PADA PENJUAL LAWAR DI KAWASAN PARIWISATA KUTA

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

ANAK AGUNG TITIAN MEGASARI

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, 31 Mei 2019
Ketua,

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN

I Dewa Putu Gede Putra Yasa, S.Kp, M.Kep, Sp.MB

PEMERINTAH PROVINSI BALI
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
Jalan Raya Puputan, Niti Mandala Denpasar 80235
Telp./Fax (0361) 243804/256905
website: www.dpmptsp.baliprov.go.id e-mail: dpmptsp@baliprov.go.id

Nomor : 070/07747/DPMPTSP-B/2019
Lampiran : -
Perihal : Rekomendasi

Kepada
Yth: Bupati Badung
cq. Kepala Badan Kesbang Pol dan Linmas Kabupaten Badung
di -
Tempat

I. Dasar
1. Peraturan Gubernur Bali Nomor 33 Tahun 2018 Tanggal 15 Mei 2018 Tentang Penyelenggaraan Pelayanan Terpadu Satu Pintu dan Peraturan Gubernur Bali Nomor 45 Tahun 2018 Tanggal 21 Juni 2018 Tentang Tata Cara Penerbitan Perizinan dan Non Perizinan pada Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu.
2. Surat Permohonan dari Direktur Poltekkes Denpasar Nomor PP.04.03/031/0381.13/2019, tanggal 25 April 2019, Perihal Permohonan Izin Penelitian.

II. Setelah mempelajari dan meneliti rencana kegiatan yang diajukan, maka dapat diberikan Rekomendasi kepada:

Nama	:	ANAK AGUNG TITIAN MEGASARI
Pekerjaan	:	Mahasiswa
Alamat	:	Anak Agung Titian Megasari
Judul/bidang	:	Hubungan Tingkat Pengetahuan Higiene Sanitasi dengan Keamanan Pangan pada Penjual Lawar di Kawasan Pariwisata Kuta
Lokasi Penelitian	:	Kecamatan Kuta
Jumlah Peserta	:	1 Orang
Lama Penelitian	:	3 Bulan (01 May 2019 s/d 31 Jul 2019)

III. Dalam melakukan kegiatan agar yang bersangkutan mematuhi ketentuan sebagai berikut:
a. Sebelum melakukan kegiatan agar melaporkan kedatangannya kepada Bupati/Walikota setempat atau pejabat yang berwenang
b. Tidak dibenarkan melakukan kegiatan yang tidak ada kaitanya dengan bidang/judul Penelitian. Apabila melanggar ketentuan Rekomendasi/Ijin akan dicabut dihentikan segala kegiatannya.
c. Mentaati segala ketentuan perundang-undangan yang berlaku serta mengindahkan adat istiadat dan budaya setempat.
d. Apabila masa berlaku Rekomendasi/Ijin ini telah berakhir, sedangkan pelaksanaan kegiatan belum selesai, maka perpanjangan Rekomendasi/Ijin agar ditujukan kepada instansi pemohon.
e. Menyerahkan hasil kegiatan kepada Pemerintah Provinsi Bali, melalui Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Bali dan Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Provinsi Bali

Denpasar, 06 Mei 2019

a.n. GUBERNUR BALI
KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL DAN PTSP PROVINSI BALI

DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU

DEWA PUTU MANTERA, SH.,MH.
Pembina Utama Muda
NIP. 19621231 198503 1 192

IZIN INI DIKENAKAN TARIF Rp 0,-

Tembusan kepada Yth :
1. Kepala Badan Kesbangpol Provinsi Bali
2. Yang Bersangkutan

PEMERINTAH KABUPATEN BADUNG
BADAN KESATUAN BANGSA, DAN POLITIK
(LANTAI 1, 2 DAN 3)
PUSAT PEMERINTAHAN MANGUPRAJA MANDALA
Jalan Raya Sempidi - Badung, Telp. Fax (0361) 9009252
MANGUPURA 80351

Nomor : 070 / 665 / Kesbang
Lamp : -
Perihal : Ijin Penelitian

Kepada
Yth. Camat Kuta Kab. Badung
di-
Tempat

Berdasarkan Surat Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Pemerintah Provinsi Bali, tertanggal 06 Mei 2019 Nomor 070/07747/DPMPTSP-B/2019, Perihal Rekomendasi, maka Bupati Badung memberikan ijin mengadakan Penelitian/Survey/Studi Perbandingan/KKN/ KKL/PKL kepada :

Nama	:	**ANAK AGUNG TITIAN MEGASARI**
Pekerjaan/Jabatan	:	Mahasiswa
Nama Kampus	:	POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR
Alamat Kampus	:	Jln. Gemitir Denpasar.
Tempat Tinggal	:	Jln. Mandala No. 8 Tuban,Kuta, Badung.
Bidang/Judul	:	**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN HIGIENE SANITASI DENGAN KEAMANAN PANGAN PADA PENJUAL LAWAR DI KAWASAN PARIWISATA KUTA.**
Lokasi	:	Kec. Kuta Kabupaten Badung
Jumlah Peneliti	:	1 (satu) orang.
Tujuan	:	Penelitian
Lama Penelitian	:	3 (tiga) bulan, (1 Mei s/d 31 Juli 2019)

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Sebelum mengadakan Penelitian/Survey/Studi Perbandingan/KKN/KKL/PKL agar melapor kepada Instansi tersebut pada tembusan surat ini.
2. Saat mengadakan Penelitian/Survey/Studi Perbandingan/KKN/KKL/PKL agar mentaati dan menghormati ketentuan yang berlaku di wilayah setempat.
3. Selesai mengadakan Penelitian/Survey/Studi Perbandingan/KKN/KKL/PKL agar melapor kembali kepada Pemerintah Kabupaten Badung.
4. Menyerahkan 1 (satu) eksemplar hasil Penelitian /Survey /Studi Perbandingan/KKN/KKL/PKL tersebut kepada Pemerintah Kabupaten Badung (Kepala Badan Kesatuan Bangsa, dan Politik)
5. Tidak diperkenankan melakukan kegiatan di luar tujuan yang telah ditetapkan, yang melanggar akan dicabut surat ijinnya dan ke giatannya dihentikan.

Dikeluarkan di : Mangupura
Pada tanggal : 22 Mei 2019
An. Bupati Badung
Kepala Badan Kesbang, dan Pol.
Kabupaten Badung

DRS. I NYOMAN SUENDI.
Pembina Utama Muda
NIP. 19660211 198908 1 001

TEMBUSAN disampaikan kepada:

1 Kapolresta Denpasar di Denpasar.
2 Dan Dim 1611/Badung di Denpasar.
3 Inspektur Kabupaten Badung di Mangupura.
4 Yang Bersangkutan.

Lampiran 2

PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN

(INFORMED CONSENT)

SEBAGAI PESERTA PENELITIAN

Yang terhormat Bapak/ Ibu/Saudara/Adik, Kami meminta kesediannya untuk berpartisipasi dalam penelitian ini. Keikuteertaan dari penelitian ini bersifat sukarela/tidak memaksa. Mohon untuk dibaca penjelasan dibawah dengan seksama dan disilahkan bertanya bila ada yang belum dimengerti.

Judul	Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Kemanan Pangan pada warung Lawar Babi di Kawasan Pariwisata Kuta, Kabupaten Badung, Provinsi Bali
Peneliti Utama	Anak Agung Titian Megasari
Institusi	Politeknik Kesehatan Denpasar
Peneliti Lain	-
Lokasi Penelitian	Kuta
Sumber pendanaan	Swadana

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dengan kemanan pangan pada warung lawar babi di kawasan pariwisata Kuta, Kabupaten Badung, Provinsi Bali. Jumlah peserta sebanyak 47 dengan syaratnya yaitu penjual yang menjual lawar dengan usaha pengelolaan makanan yang disajikan di dalam atau di luar tempat usaha atas pesanan yang dilakukan oleh perseorangan. Pengambilan data akan dilakukan dengan metode wawancara dibantu dengan kuisioner yang telah disediakan oleh peneliti.

Kepesertaan dalam penelitian ini tidak secara langsung memberikan manfaat kepada peserta penelitian. Tetapi dapat memberi gambaran informasi yang lebih banyak tentang gambaran tingkat pengetahuan *higiene sanitasi* dengan kemanan pangan pada penjual lawar di kawasan pariwisata. Awal pemberian kuisioner untuk dijawab menimbulkan rasa tidak tahu atau bingung sehingga menimbulkan rasa kurang nyaman. Bagi peserta akan bermanfaat sebagai informasi tingkat pengetahuan dengan kemanan pangan pada warung lawar babi di kawasan pariwisata Kuta, Kabupaten Provinsi Badung, Bali.

Atas kesedian berpartisipasi dalam penelitian ini maka akan diberikan imbalan sebagai pengganti waktu yang diluangkan untuk penelitian ini. Kompensasi lain yaitu peneliti akan menanggung biaya perawatan yang diberikan selama menjadi peserta penelitian ini. Peneliti

menjamin kerahasiaan semua data peserta penelitian ini dengan menyimpannya dengan baik dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian.

Kepesertaan Bapak/Ibu/Saudara/Adik pada penelitian ini bersifat sukarela. Bapak/Ibu/Saudara/Adik dapat menolak untuk menjawab pertanyaan yang diajukan pada penelitian atau menghentikan kepesertaan dari penelitian kapan saja tanpa ada sanksi. Keputusan Bapak/Ibu/Saudara/Adik untuk berhenti sebagai peserta peneltian tidak akan mempengaruhi mutu dan akses/ kelanjutan pengobatan yang akan diberikan.

Jika setuju untuk menjadi peserta peneltian ini, Bapak/Ibu/Saudara/Adik diminta untuk menandatangani formulir 'Persetujuan Setelah Penjelasan (Informed Consent) Sebagai *Peserta Penelitian/ *Wali' setelah Bapak/Ibu/Saudara/Adik benar-benar memahami tentang penelitian ini. Bapak/Ibu/Saudara/Adik akan diberi Salinan persetujuan yang sudah ditanda tangani ini.

Bila selama berlangsungnya penelitian terdapat perkembangan baru yang dapat mempengaruhi keputusan Bapak/Ibu/Saudara/Adik untuk kelanjutan kepesertaan dalam penelitian, peneliti akan menyampaikan hal ini kepada Bapak/Ibu/Saudara/Adik

Bila ada pertanyaan yang perlu disampaikan kepada peneliti, silakan hubungi peneliti : Anak Agung Titian Megasari **dengan no HP 083114095660.**

Tanda tangan Bapak/Ibu/Saudara/Adik dibawah ini menunjukkan bahwa Bapak/Ibu/Saudara/Adik telah membaca, telah memahami dan telah mendapat kesempatan untuk bertanya kepada peneliti tentang penelitian ini dan **menyetujui untuk menjadi peserta *penelitian/Wali**.

Peserta/ Subyek Penelitian, **Wali,**

_____ _____

Tanda Tangan dan Nama *Tanda Tangan dan Nama*

Tanggal (wajib diisi): / / *Tanggal (wajib diisi): / /*

Hubungan dengan Peserta/ Subyek Penelitian:

_____

(Wali dibutuhkan bila calon peserta adalah anak < 14 tahun, lansia, tuna grahita, pasien dengan kesadaran kurang – koma)

Peneliti

_____ _____

Tanda Tangan dan Nama *Tanggal*

Tanda tangan saksi diperlukan pada formulir Consent ini hanya bila

- ☐ Peserta Penelitian memiliki kemampuan untuk mengambil keputusan, tetapi tidak dapat membaca/ tidak dapat bicara atau buta
- ☐ Wali dari peserta penelitian tidak dapat membaca/ tidak dapat bicara atau buta
- ☐ Komisi Etik secara spesifik mengharuskan tanda tangan saksi pada penelitian ini (misalnya untuk penelitian resiko tinggi dan atau prosedur penelitian invasive)

Catatan:

Saksi harus merupakan keluarga peserta penelitian, tidak boleh anggota tim penelitian.

Saksi:

Saya menyatakan bahwa informasi pada formulir penjelasan telah dijelaskan dengan benar dan dimengerti oleh peserta penelitian atau walinya dan persetujuan untuk menjadi peserta penelitian diberikan secara sukarela.

_____ _____

Nama dan Tanda tangan saksi *Tanggal*

(Jika tidak diperlukan tanda tangan saksi, bagian tanda tangan saksi ini dibiarkan kosong)

* coret yang tidak perlu

Lampiran 3

KUISIONER PENELITIAN

Hubungan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Keamanan Pangan Pada Warung Lawar Babi Di Kawasan Pariwisata Kuta Kabupaten Badung, Provinsi Bali.

Nama :

Tempat, Tgl. Lahir :

Jenis Kelamin : P/L

Pendidikan :

1. Apakah arti *personal hygiene*?

   ☐ a. Memelihara kebersihan diri

   b. Melindungi makanan dari bahaya

   c. Menggunakan pakaian bersih

   d. Memelihara diri dari penyakit

2. Bagaimana contoh perilaku *personal hygiene* yang benar?

   ☐ a. Berbicara saat menjamah makanan

   b. Mengunyah saat menjamah makanan

   c. Mengambil makanan tanpa menggunakan sarung tangan

   d. Tidak makan saat menjamah makanan

3. Menurut saudara apa saja yang termasuk APD (Alat Pelindung Diri) itu?

   ☐ a. Mengikat rambut , masker, celemek

   b. Memakai sepatu kets, mengikat rambut , masker

   c. Tutup kepala, mengikat rambut, celemek

   d. Tutup kepala, masker, alas kaki *(safety shoes)*

4. Manfaat penjamah makanan memakai perlengkapan APD agar?

   a. Menghindari terjadinya kontaminasi makanan
   b. Terlihat rapi dan sopan
   c. Tetap berwibawa
   d. Tetap terlindungi

5. Penjamah makanan perlu memotong kuku yang panjang atau membersihkan kuku yang kotor agar?

   a. Tidak menjadi sarang kuman penyakit
   b. Terlihat lebih cantik dan menarik
   c. Kuku bisa selalu diberikan cat kuku
   d. Terlihat kotor dan tidak menarik

6. Penjamah makanan tidak diperbolehkan mencicipi makanan dengan jari karena?

   a. Anggota tubuh/jari dapat mencemari makanan
   b. Memudahkan pengambilan makanan
   c. Terkesan jorok dan tidak baik
   d. Adanya sendok dan garpu

7. Penjamah makanan mencuci tangan dengan sabun sebelum menangani makanan agar?

   a. Mencegah pencemaran makanan oleh bibit penyakit
   b. Tangan tidak berbau
   c. Tubuh tetap sehat
   d. Tangan selalu wangi/harum

8. Penjamah makanan yang menderita penyakit batuk, pilek/flu, penyakit kulit tidak boleh menangani makanan karena?

   a. Makanan dapat tercemar
   b. Orang lain dapat tertular karena penyakit tersebut
   c. Ruangan akan kotor
   d. Penyakit akan bertambah parah

9. Tenaga penjamah makanan yang diperbolehkan melakukan pengolahaan makanan yaitu ?

   a. Tidak merokok
   b. Merokok
   c. Bercanda
   d. Berbicara

10. Pada saat kegiatan pengolahan makanan tenaga penjamah makanan tidak diperbolehkan berbicara menghadap makanan. Apa alasannya?

   a. Dapat mencemari makanan
   b. Menimbulkan kebisingan
   c. Menyebabkan masker kotor
   d. Menyebabkan kelelahan

Lampiran 4

FORM KEAMANAN PANGAN

(Sumber : Mudjajanto,1999)

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 tutup 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 dicucui 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 tidak lebih dari satu jam	3	0
15.	Pisau dan telenan yang digunakan harus bersih	3	0
16.*	Bagian makanan yang tidak dimakan tidak ikut dimasak	3	0
17.	Bahan makanan dicusi dengan air bersih	3	0
18.	Meracik / membuat adonan menggunakan alat yang bersih	3	0
19.*	Adonan / bahan makanan yang telah diracik harus segera di masak	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 dgan pembungkus yg bersih, tdak menggunakan bekas pembungkus bhn 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 →	**74**	
D.	**DISTRIBUSI MAKANAN (DPM)**		
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	

Keterangan : (1) → Nilai, jika kriteria terpenuhi ; (2) → Nilai, jika kriteria tidak terpenuhi (0), * → dapat ditolerir untuk katagori keamanan pangan tertentu.

Laboratorium Kesehatan Masyarakat

PANUREKSA UTAMA

Jl. Genitri No. IIA Denpasar
Tlp/Fax. (0361) 243746 / 085792202319 / 085101647955
Email : panureksa_utama@yahoo.com / panureksa.utama@gmail.com
Ijin No. 253/34/2056/DU/DPMPTSP/2018

No.Lab : 476/PU/MKN/V/2019
Perihal : Hasil Pemeriksaan Bakteriologi Makanan
Asal Sampel : TITIAN MEGA SARI
Tanggal Pemeriksaan Sampel : 31 Mei 2019

Kepada
Yth: TITIAN MEGA SARI
Mahasiswi Gizi Poltekkes Denpasar
di
Denpasar

No	Jenis Makanan / Kode	Coliform MPN/Gram	Standar Coliform/gr	*E.coli* MPN/gr	*Salmonella sp*	*Shigella sp*	*Vib. Cholera* / *Vib.parahaemolyticus*	Total Plat Count/ Gram	Syarat	Keterangan
1	LAWAR (CODE A)	**16**	<3	0	Negatif	Negatif	Negatif	6.550	$1x10^6$	
2	LAWAR (CODE B)	**16**	<3	0	Negatif	Negatif	Negatif	**30.000**	$1x10^6$	
3	LAWAR (CODE C)	**16**	<3	0	Negatif	Negatif	Negatif	4.710	$1x10^4$	
4	LAWAR (CODE D)	**16**	<3	0	Negatif	Negatif	Negatif	5.180	$1x10^4$	
5	LAWAR (CODE E)	**16**	<3	0	Negatif	Negatif	Negatif	1.350	$1x10^4$	
6	LAWAR (CODE F)	**16**	<3	0	Negatif	Negatif	Negatif	2.370	$1x10^4$	
7	LAWAR (CODE G)	**16**	<3	0	Negatif	Negatif	Negatif	870	$1x10^4$	

Laboratorium Kesehatan Masyarakat

PANUREKSA UTAMA

Jl. Genitri No. 11A Denpasar
Tlp/Fax. (0361) 243746 / 085792202319 / 085101647955
Email : panureksa_utama@yahoo.com / panureksa.utama@gmail.com
Ijin No. 253/34/2056/DU/DPMPTSP/2018

No	Jenis Makanan / Kode	Coliform MPN/Gram	Standar Coliform/gr	*E.coli* MPN/gr	*Salmonella sp*	*Shigella sp*	*Vib. Cholera* / *Vib.parahaemolyticus*	Total Plat Count/ Gram	Syarat	Keterangan
8	LAWAR (CODE H)	**16**	<3	0	Negatif	Negatif	Negatif	**40.000**	$1x10^6$	

Berdasarkan SNI 7388:2009 dan Peraturan Kepala Badan POM tentang
Penetapan Batas Maksimum cemaran mikroba dan kimia dalam makanan
* *Tidak ada batasan persyaratan berdasarkan SNI 7388:2009 dan Peraturan Kepala BPOM No.HK.00.06.1.52.4011*
** *Hasil MPN Coliform Melebihi Standar Makanan Yang Dikomsumsi Pada Umumnya*
Standar Makanan Olahan Yang Siap Dikonsumsi MPN Coliform <3/gr
Untuk Total Plate Count : $1X10^4$ /gr

Denpasar, 07 Juni 2019
Pemeriksa

(Ni Wayan Nilawati,S.Si)