

Lampiran 1

FORM PENILAIAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP)

NO	KOMPONEN & SUB KOMPONEN	NILAI	
		(1)	(2)
A.	Pemilihan dan Penyimpanan Bahan makanan (PPB)		
1. *	<u>Bahan makanan yang digunakan masih segar</u>	1	0
2.	Bahan makanan yang digunakan tidak rusak	3	0
3.	<u>Bahan makanan yang digunakan tidak busuk</u>	3	0
4.	Tidak menggunakan wadah / kotak bekas pupuk atau pestisida untuk menyimpan dan membawa bm	3	0
5.	<u>Bahan makanan disimpan jauh dari bahan beracun / berbahaya</u>	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 MAKSIMUM 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 MAKSIMUM UNTUK HGP →	20	
C.	PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN (PBM)		
1.	<u>Peralatan memasak yang digunakan harus bersih dan kering</u>	3	0
2.*	Peralatan memasak harus dicuci 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.	<u>Peralatan memasak disimpan di tempat yang jauh dari bahan beracun atau bahan berbahaya</u>	3	0
6.*	Selalu tersedia air bersih dalam wadah tertutup	3	0
7.*	Pembuangan air limbah harus lancar	3	0
8.	Bahan beracun / berbahaya tidak boleh disimpan di dapur	3	0
9.*	Jarak tempat memasak ke tempat distribusi (sekolah) tidak lebih dari satu jam	3	0
10.	Pisau dan telenan yang digunakan harus bersih	3	0
11.*	Bagian makanan yang tidak dimakan tidak ikut dimasak	3	0
12.	Bahan makanan dicuci dengan air bersih	3	0
13.	Meracik / membuat adonan menggunakan alat yang bersih	3	0
14.*	Adonan / bahan makanan yang telah diracik harus segera di masak	3	0
15.*	Makanan segera diangkat setelah matang	2	0
16.	Makanan yang telah matang ditempatkan pada wadah bersih dan terhindar dari debu dan serangga	3	0

17.*	Makanan tidak dibungkus dengan menggunakan pembungkus dari kertas koran dan kertas ketikan	1	0
18.	Makanan dibungkus dgn pembungkus yg bersih, tdak menggunakan bekas pembungkus bhn beracun	3	0
19.*	Memegang makanan yang telah matang menggunakan sendok, garpu, alat penjepit, sarung tangan	3	0
20.	Tidak menyimpan makanan yang matang lebih dari 4 jam terutama makanan berkuah dan bersantan	3	0
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK PBM →	53	
D.	DISTRIBUSI MAKANAN (DPM)		
1.	<u>Selama distribusi, makanan ditempatkan dalam wadah yang bersih dan tertutup</u>	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.	<u>Makanan ditempatkan dalam tempat yang bersih dan kering</u>	3	0
6.*	Mencuci tangan sebelum makan	3	0
7.*	Makanan tidak dipegang langsung, enggunakan alat untuk memegang makanan saat membagikan	3	0
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK DMP→	19	

Sumber : Anonim, 2010.

Keterangan : (1) → Nilai, jika kriteria terpenuhi ;

(2) → Nilai, tika kriteria tidak terpenuhi (0)

* → dapat ditolerir untuk katagori keamanan pangan tertentu

Lampiran 2

LEMBAR KUESIONER
UNTUK PENJAMAH MAKANAN

A. IDENTITAS PEKERJA

Nama :

Alamat :

Usia : Tahun

Jenis Kelamin : 1.Laki-laki 2. Perempuan

Status Perkawinan : 1.Kawin 2. Tidak Kawin 3. Janda/duda

Pendidikan terakhir :

Lama kerja : Tahun

No	Pertanyaan	Kategori
----	------------	----------

		Ya	Tidak
1.	Apakah Anda mengutamakan kualitas dalam memilih bahan makanan yang akan dipergunakan?		
2.	Apakah bahan makanan diperoleh dari tempat penjualan yang diawasi pemerintah?		
3.	Apakah Anda memiliki tempat khusus untuk penyimpanan bahan makanan?		
4.	Apakah Anda membersihkan bahan makanan yang sudah dibeli terlebih dahulu sebelum disimpan?		
5.	Apakah bahan makanan yang dibeli semuanya langsung di pakai?		
6.	Jika tidak, apakah Anda membersihkan tempat penyimpanan tersebut setiap hari?		
7.	Apakah saat menderita batuk, pilek, dan diare Anda tetap mengolah makanan?		
8.	Apakah Anda memiliki surat keterangan berbadan sehat dari dokter?		
9.	Apakah saat menderita batuk, pilek, dan diare Anda tetap menyajikan makanan?		
10.	Apakah Anda mencuci peralatan makan yang sudah dipakai di tempat yang bersih, air yang memadai dan terhindar dari pencemaran?		
11.	Apakah peralatan makan yang digunakan langsung dicuci?		
12.	Jika tidak, apakah peralatan makan dibiarkan menumpuk dulu baru dicuci?		
13.	<u>Apakahh makanan ditempatkan dalam tempat yang bersih dan kering?</u>		
14.	Apakah anda sebagai penjamah makanan sudah berpakaian bersih saat mengolah makanan?		
15.	Apakah Anda mencuci tangan dengan sabun sebelum membagikan makanan		

16.	Apakah Anda menggunakan air PDAM yang mengalir sebagai sumber air bersih untuk dikonsumsi atau untuk peralatan makan?		
17.	Apakah Anda memiliki tempat pembuangan sisa-sisa makanan?		
18.	Apakah Anda buang air besar atau buang air kecil di toilet?		
19.	Apakah Anda merokok saat mengolah makanan?		
20.	Apakah anda saat mengolah makanan memakai alat pelindung diri?		

Lampiran 3

Surat Ijin Rekomendasi Penelitian Provinsi



PEMERINTAH PROVINSI BALI
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU
SATU PINTU

Jalan Raya Puputan, Ni Mandala Denpasar 80235
Telp. (0361) 243804, Fax. (0361) 256905, website : www.dpmptsp.baliprov.go.id
e-mail : dpmptsp@baliprov.go.id

Nomor : 070/2983/IZIN-C/DISPMP
Lampiran :
Lampiran : -
Hal : Surat Keterangan Penelitian /
Rekomendasi Penelitian

Kepada
Yth. Bupati Bangli
cq. Kepala DPMPTSP Kabupaten Bangli
di -
Tempat

I. Dasar

1. Peraturan Gubernur Bali Nomor 63 Tahun 2019 tanggal 31 Desember 2019 Tentang Standar Pelayanan Perizinan Pada Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu.
2. Surat Permohonan dari PLH Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar Nomor DP.02.01/0687.58/2020, tanggal 14 Desember 2020, Perihal Permohonan Izin Penelitian.

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

Nama : Gede Surya Ari Parmadi
Pekerjaan : Mahasiswa
Alamat : Jl.ulundanu, Ds.songan A
Judul/bidang : HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN DENGAN KEAMANAN PANGAN DI WARUNG MAKAN MUJAIR NYAT-NYAT DI DAERAH PARIWISATA DESA SONGAN

Lokasi Penelitian : Desa Songan
Jumlah Peserta : 1 Orang
Lama Penelitian : 2 Bulan (01 Mei 2021 - 30 Juni 2021)

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 kaitannya dengan bidang/judul Penelitian. Apabila melanggar ketentuan Surat Keterangan Penelitian / Rekomendasi Penelitian akan dicabut dihentikan segala kegiatannya.
- c. Mentaati segala ketentuan perundang-undangan yang berlaku serta mengindahkan adat istiadat dan budaya setempat.
- d. Apabila masa berlaku Surat Keterangan Penelitian / Rekomendasi Penelitian ini telah berakhir, sedangkan pelaksanaan kegiatan belum selesai, maka perpanjangan Surat Keterangan Penelitian / Rekomendasi Penelitian agar ditujukan kepada instansi pemohon.

**IZIN INI DIKENAKAN
TARIF RP 0,-**

Bali, 25 Mei 2021
a.n GUBERNUR BALI
KEPALA DINAS
ANAK AGUNG NGURAH OKA SUTHA DIANA
NIP. 19631022 199108 1 001

Tembusan kepada Yth

1. Gubernur Bali Sebagai Laporan
2. Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Provinsi Bali di Denpasar
3. Yang Bersangkutan



Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSR

Lampiran 4

Surat Ijin Penelitian Kabupaten

**PEMERINTAH KABUPATEN BANGLI**
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN
TERPADU SATU PINTU
Alamat : Jalan Brigjen Ngurah Rai No. 24 Telp. (0366) 91267
BANGLI - 80613

Nomor : 070/91/VU/DPMPPTSP
Lampiran : -
Prihal : Surat Keterangan Penelitian

Kepada
Yth. _____
di - _____
Tempat

Berdasarkan surat dari Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Bali Nomor : 070/2983/IZIN-C/DISPMPT tanggal 25 Mei 2021, Perihal Surat Keterangan Penelitian/Rekomendasi Penelitian, dan setelah mempelajari rencana penelitian/proyek statement/Research design yang diajukan oleh peneliti dan berdasarkan Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2018 tentang Penerbitan Surat Keterangan Penelitian, Peraturan Gubernur Bali Nomor 63 Tahun 2019 tanggal 31 Desember 2019 tentang Standar Pelayanan Perizinan pada Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu dan Peraturan Bupati Bangli Nomor 22 Tahun 2019 tentang Penyelenggaraan Pelayanan Terpadu Satu Pintu maka dapat diberikan Surat Keterangan Penelitian kepada :

Nama : Gede Surya Ari Parmadi
Pekerjaan : Mahasiswa
Alamat : Banjar Uhdanu, Desa Songan A Kecamatan Kintamani, Kabupaten Bangli
Judul/Bidang : Hubungan tingkat pengetahuan Higiene Sanitasi perjamah makanan dengan keamanan pangan di warung makan mujair nyat-nyat di daerah pariwisata Desa Songan
Lokasi Penelitian : Desa Songan , Kecamatan Susut, Kabupaten Bangli
Jumlah Peserta : 1 Orang
Lama Penelitian : 2 (dua) Bulan (01 Mei 2021 s/d 30 Juni 2021)

PENELITI BERKEWAJIBAN

1. Sebelum mengadakan penelitian, survey, study perbandingan, KKI, KKN, melapor kepada Camat setempat.
2. Selesai melakukan kegiatan melapor kembali kepada Pemerintah Kabupaten Bangli dan menyerahkan 1 (satu exemplar) hasil penelitian Kepada Badan Kesbang Pol Kabupaten Bangli.
3. Menyerahkan 2 (dua) exemplar hasil penelitian, survey, study perbandingan, KKI, KKN Kepada Pemda Kabupaten Bangli Cq. Kepala Dinas Penanaman Modal dan PTSP Kabupaten Bangli.
4. Menyerahkan 1 (satu) exemplar untuk Kepala Dinas Perpustakaan dan Kearsipan Kabupaten Bangli.
5. Para Peneliti survey Study perbandingan KKI, KKN mentaati dan menghormati ketentuan yang berlaku di Daerah setempat.
6. Para peneliti di larang melakukan kegiatan di luar daripada tujuan yang telah ditetapkan dan yang melanggar akan dicabut surat keterangannya dan menghentikan segala kegiatannya.

Dikeluarkan di Bangli
pada tanggal 1 Juli 2021

a.n. BUPATI BANGLI
Kepala Dinas Penanaman Modal dan
Pelayanan Terpadu Satu Pintu
Kabupaten Bangli,

Ir. I Made Karmajaya
Pemangku Utama Muda (IV/c)
NIP. 19650820 199303 1 011

Tembusan disampaikan kepada Yth.:

1. Bupati Bangli Cq Sekretaris Daerah Kabupaten Bangli di Bangli
2. DANDIM 1626 Bangli di Bangli
3. Kapolres Bangli di Bangli
4. Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Bangli di Bangli
5. Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi di Denpasar
6. Kepala Dinas Perpustakaan dan Kearsipan Kabupaten Bangli di Bangli
7. Yang bersangkutan
8. Arsip

Lampiran 5

Hasil Uji Laboratorium

Laboratorium Kesehatan Masyarakat
PANUREKSA UTAMA
Jl. Gendri No. 11A Denpasar
Telp/Fax: (0361) 243746 / (0378) 2202319 / (0361) 81647965
Email: panurekso_utama@ yahoo.com / panurekso_utama@gmail.com
Ijin No. 253/34/2030/DE/DPMP/SP/2015

No. Lab: 418PUNMK/2021
Petal: Hasil Pemeriksaan Bakteriologi Makanan
Asal Sampel: GEDE SURYA ARI FARMASI
Tanggal Pengambilan Sampel: 14 Mei 2021

Kapsida
Yth: GED. SURYA ARI FARMASI
Jl. Pasayangan No. 22, Sams Kauh
Denpasar

No	Jenis Sampel	Standar Coliform MPN/Gram	Hasil Coliform MPN/Gram	Standar E.coli MPN/Gram	HASIL PEMERIKSAAN		Keterangan
					E.coli MPN/Gram	E.coli pada Media EMBA	
1	Sampel 1	<3	240	<3	96	Positif	
2	Sampel 2	<3	240	<3	96	Positif	
3	Sampel 3	<3	0	<3	0		
4	Sampel 4	<3	0	<3	0		
5	Sampel 5	<3	27	<3	18	Positif	
6	Sampel 6	<3	0	<3	0		
7	Sampel 7	<3	240	<3	28	Negatif	
8	Sampel 8	<3	240	<3	96	Positif	
9	Sampel 9	<3	0	<3	0		
10	Sampel 10	<3	0	<3	0		
11	Sampel 11	<3	0	<3	0		
12	Sampel 12	<3	6,8	<3	0		
13	Sampel 13	<3	0	<3	0		
14	Sampel 14	<3	0	<3	0		

Laboratorium Kesehatan Masyarakat
PANUREKSA UTAMA
Jl. Gendri No. 11A Denpasar
Telp/Fax: (0361) 243746 / (0378) 2202319 / (0361) 81647965
Email: panurekso_utama@ yahoo.com / panurekso_utama@gmail.com
Ijin No. 253/34/2030/DE/DPMP/SP/2015

No	Jenis Sampel	Standar Coliform MPN/Gram	Hasil Coliform MPN/Gram	Standar E.coli MPN/Gram	HASIL PEMERIKSAAN		Keterangan
					E.coli MPN/Gram	E.coli pada Media EMBA	
15	Sampel 15	<3	27	<3	0		

Berdasarkan SNI 7389:2009, sesuai Daftar Mutuairan Cemaran Mikroba dalam Pangan

Keterangan:
Tidak ditanyakan ke media EMBA

Denpasar, 24 Mei 2021
Laboratorium Kesehatan Masyarakat
Gusti Ayu Ayu, S.Si
DIPMPTSP 15

SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI REPOSITORY

Surat yang bertanda tangan di bawah ini;

Nama : Gede Surya Ari Parmadi
Nim : P07131217058
Program Studi : Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan
Jurusan : Gizi
Tahun Akademik : 2021
Alamat : Br. Ulundanu, Ds. Songan A, Kec. Kintamani,
Kab. Bangli

Nomor HP/Email : 081338262718/ suryaariparmadi15@gmail.com

Dengan ini menyerahkan skripsi berupa Tugas Akhir dengan Judul:

Hubungan Tingkat Pengetahuan Higiene Sanitasi Penajamah Makanan Dengan Keamanan Pangan di Warung Makan Mujair Nyat-Nyat di Daerah Pariwisata Desa Songan

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

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 23 September 2021
Yang menyatakan,



Gede Surya Ari Parmadi
Nim: P07131217058