

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1

LEMBAR OBSERVASI

GAMBARAN HIGIENE DAN SANITASI DI INDUSTRI TAHU SUKAJADI KOTA PEKANBARU

(sumber: PERMENKES No.1096/MENKES/vi/2011 tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga)

Nama Industri :
Lokasi Industri :
Lama Produksi :
Jumlah Produksi :
Pendistribusian Tahu :
Jumlah Pekerja :
Pernah/Tidak Mendapat
Pelatihan Pengolahan Makanan :

No	Objek Pengamatan	Kategori		Catatan
		Ya	Tidak	
	Pemilihan Bahan Baku Tahu			
1	Kacang kedelai dalam kondisi segar dan tidak busuk			
2	Kacang kedelai utuh dan tidak rusak			
3	Kacang kedelai diperoleh dari tempat penjualan yang diawasi pemerintah			
	Penyimpanan Bahan Baku Tahu			

1	Tempat penyimpanan bahan baku tahu (kedelai) tertutup			
2	Tempat penyimpanan bahan baku tahu (kedelai) dalam keadaan bersih			
3	Tempat penyimpanan bahan baku tahu (kedelai) tidak menjadi tempat bersarang serangga dan tikus			
4	Tempat penyimpanan bahan baku terpisah dengan makanan jadi			
	Pengolahan Tahu			
	Penjamah tahu:			
1	Penjamah makanan tidak menderita penyakit mudah menular seperti : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut dan sejenisnya			
2	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku , dan pakaian			
3	Memakai celemek dan tutup kepala			
4	Mencuci tangan setiap kali hendak menangani tahu			
5	Menjamah tahu menggunakan alat/perlengkapan atau dengan alas tangan			
6	Tidak merokok saat melakukan pengolahan tahu			
7	Tidak batuk atau bersin dihadapan tahu atau tanpa			

	menutup hidung atau mulut			
8	Tidak menggunakan perhiasan saat mengolah tahu			
9	Tidak menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya) saat mengolah tahu			
	Cara Pengolahan Tahu:			
1	Mencuci dan merendam kedelai dengan air bersih			
2	Tidak terjadi pengkotoran atau kontaminasi makanan			
3	Menggunakan bahan tambahan pangan			
4	Bahan tambahan pangan yang digunakan BTP yang diijinkan			
	Tempat Pengolahan Tahu:			
1	Lantai dari bahan yang mudah dibersihkan, tidak licin, tahan lama, dan kedap air			
2	Dinding kedap air dan mudah dibersihkan			
3	Pintu dan jendela terhindar dari lalat dan serangga			
4	Jauh dari pencemaran			
5	Tersedia air bersih yang cukup			
6	Tersedia tempat sampah yang terbuat dari bahan yang kuat, kedap air, tertutup, mudah diangkut			
7	Memiliki ventilasi yang cukup baik (10% dari luas lantai)			

8	Tersedia SPAL (Saluran Pembuangan Akhir Limbah)			
9	Langit-langit sebaiknya berwarna terang, tidak bocor dan mudah dibersihkan			
10	Pencahayaan tidak menyilaukan			
11	Tersedia toilet/kamar mandi yang bersih untuk pekerja			
12	Tersedia tempat mencuci tangan, bahan makanan dan peralatan			
	Peralatan Pengolahan Tahu:			
1	Peralatan dicuci terlebih dahulu sebelum digunakan			
2	Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun			
3	Peralatan masak dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih			
4	Mesin pengolah bersih dan bebas karat			
5	Peralatan disimpan dalam rak penyimpanan tertutup/bebas pencemaran			
6	Peralatan tidak rusak, gompel, atau retak			
7	Wadah penampungan bubur kedelai terbuat dari aluminium atau baja			
8	Tersedia bak air pencucian kedelai yang bersih dan bebas lumut			

9	Tungku dilengkapi alat penangkap asap			
	Penyimpanan Tahu Yang Sudah Jadi			
1	Ada wadah khusus untuk menyimpan tahu			
2	Tempat penyimpanan bersih			
3	Disimpan pada tempat tertutup			
4	Tahu yang sudah jadi disimpan jauh dari bahan pencemar dan binatang pengganggu			
	Pengangkutan Tahu			
1	Tersedia pengangkut khusus untuk mengangkat tahu			
2	Tahu diangkut dalam keadaan tertutup			
3	Tempat tahu dalam keadaan bersih			
4	Tempat tahu tidak berkarat dan mudah dibersihkan			
5	Pengangkutan tahu tidak melalui daerah yang kotor			
	Penyajian Tahu			
1	Wadah penyajian bersih			
2	Wadah penyajian bebas dari debu dan kotoran			
3	Tahu disajikan dalam keadaan tertutup			

Lampiran 2

Hasil Pengamatan Higiene dan Sanitasi di Beberapa Industri Tahu Kota Dumai

No	Objek Pengamatan	Industri Tahu					
		Tn. N	Tn. T	Tn. J	Tn. S	Tn. M	Tn. R
1	Kacang kedelai dalam kondisi segar dan tidak busuk	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya
2	Kacang kedelai utuh dan tidak rusak	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya
3	Kacang kedelai diperoleh dari tempat penjualan yang diawasi pemerintah	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak
4	Tempat penyimpanan bahan baku tahu (kedelai tertutup)	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya
5	Tempat penyimpanan bahan baku tahu (kedelai) dalam keadaan bersih	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya
6	Tempat penyimpanan bahan baku tahu (kedelai) tidak menjadi tempat bersarang serangga dan tikus	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya
7	Tempat penyimpanan bahan baku terpisah dengan makanan jadi	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya
8	Penjamah makanan tidak menderita penyakit mudah menular seperti: batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut dan sejenisnya	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya

9	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak
10	Memakai celemek dan tutup kepala	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak
11	Mencuci tangan setiap kali hendak menangani tahu	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak
12	Menjamah tahu menggunakan alat/perengkapan atau dengan alas tangan	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak
13	Tidak merokok saat melakukan pengolahan tahu	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya
14	Tidak batuk atau bersin dihadapan tahu atau tanpamenutup hidung atau mulut	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya
15	Tidak menggunakan perhiasan saat mengolah tahu	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya	Tidak
16	Tidak menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya) saat mengolah tahu	Tidak	Tidak	Tidak	Ya	Tidak	Tidak
17	Mencuci dan merendam kedelai dengan air bersih	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya
18	Tidak terjadi pengkotoran atau kontaminasi makanan	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak
19	Menggunakan bahan tambahan pangan	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya
20	Bahan tambahan pangan yang digunakan, BTP yang	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya

	dijijinkan						
21	Lantai dari bahan yang mudah dibersihkan, tidak licin, tahan lama, dan kedap air	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak
22	Dinding kedap air dan mudah dibersihkan	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak
23	Pintu dan jendela terhindar dari lalat dan serangga	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak
24	Jauh dari pencemaran	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak
25	Tersedia air bersih yang cukup	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya
26	Tersedia tempat sampah yang terbuat dari bahan yang kuat, kedap air, tertutup, mudah diangkut	Tidak	Tidak	Ya	Ya	Tidak	Tidak
27	Memiliki ventilasi yang cukup baik (10% dari luas lantai)	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya
28	Tersedia SPAL (Saluran Pembuangan Air Limbah)	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya
29	Langit-langit sebaiknya berwarna terang, tidak bocor dan mudah dibersihkan	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak
30	Pencahayaan tidak menyilaukan	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya	Tidak
31	Tersedia toilet/kamar mandi yang bersih untuk pekerja	Tidak	Tidak	Tidak	Ya	Tidak	Tidak
32	Tersedia tempat mencuci tangan, bahan makanan dan peralatan	Tidak	Ya	Tidak	Tidak	Tidak	Ya
33	Peralatan dicuci terlebih dahulu	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Ya	Tidak

	sebelum digunakan						
34	Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak
35	Peralatan masak dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak
36	Mesin pengolah bersih dan bebas karat	Tidak	Ya	Ya	Ya	Tidak	Tidak
37	Peralatan disimpan dalam rak penyimpanan tertutup/bebas pencemaran	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak
38	Peralatan tidak rusak, gompel, atau retak	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya
39	Wadah penampungan bubur kedelai terbuat dari aluminium atau baja	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak
40	Tersedia bak air pencucian kedelai yang bersih dan bebas lumut	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya
41	Tungku dilengkapi alat penangkap asap	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya
42	Ada wadah khusus untuk menyimpan tahu	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya
43	Tempat penyimpanan bersih	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya
44	Disimpan pada tempat tertutup	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak
45	Tahu yang sudah jadi disimpan jauh dari bahan pencemar dan binatang pengganggu	Ya	Tidak	Tidak	Ya	Tidak	Tidak

46	Tersedia pengangkut khusus untuk mengangkat tahu	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya
47	Tahu diangkat dalam keadaan tertutup	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak
48	Tempat tahu dalam keadaan bersih	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya
49	Tempat tahu tidak berkarat dan mudah dibersihkan	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya
50	Pengangkutan tahu tidak melalui daerah yang kotor	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak
51	Wadah penyajian bersih	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya
52	Wadah penyajian bebas dari debu dan kotoran	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak
53	Tahu disajikan dalam keadaan tertutup	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak

Lampiran 3

1. Industri tahu Tn. N













2. Industri tahu Tn. T











3. Industri tahu Tn. J















4. Industri tahu Tn. S













5. Industri tahu Tn. M













6. Industri tahu Tn. R











7. Sampel Tahu Putih







