

# LAMPIRAN

**Lampiran 1. Lembar Checklist**

LEMBARAN OBSERVASI

GAMBARAN HIGIENE SANITASI PEDAGANG ES CAMPUR DI  
KECAMATAN SUKAJADI KOTA PEKANBARU

Nama Perusahaan :

Nama Responden :

Nama Pemeriksa :

Tanggal Penilaian :

No.	Pertanyaan	Pilihan	
		Ya	Tidak
<b>A</b>	<b>Penjamah Makanan</b>		
1	Tidak menderita penyakit mudah menular misal : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya		
2	Menutup luka (pada luka terbuka/ bisul atau luka lainnya)		
3	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian		
4	Memakai celemek, dan tutup kepala		
5	Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan		
6	Menjamah makanan harus memakai alat/ perlengkapan, atau dengan alas tangan		
7	Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya)		
8	Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung		
9	Penjamah makanan tidak boleh mengambil makanan yang sudah jatuh ke lantai/tanah.		
10	Tidak meludah di tempat pencucian peralatan makan dan di sembarang tempat		
11	Tidak makan / mengunyah makanan pada waktu bekerja		
<b>B</b>	<b>Peralatan, Air dan Bahan Makanan</b>		
12	Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun		
13	Mengeringkan alat dengan lap yang bersih		
14	Menyimpan peralatan yang sudah bersih ditempat yang bebas		

	pencemaran		
15	Air bersih yang digunakan untuk membuat minuman es campur harus dimasak sampai mendidih		
16	Bahan baku dicuci menggunakan air yang mengalir		
17	Semua bahan yang diolah menjadi bahan es campur harus dimasak sampai mendidih		
18	Semua bahan olahan dalam kemasan yang diolah menjadi es campur terdaftar di Departemen Kesehatan, tidak kadaluarsa, tidak cacat dan tidak rusak		
19	Es campur yang dijajakan dalam keadaan terbungkus atau tertutup		
20	Pembungkus yang digunakan untuk menutup bahan es campur yang sudah jadi dalam keadaan bersih (dilarang ditiup)		
21	Es campur yang diangkut dalam keadaan tertutup dan terbungkus dalam wadah yang bersih		
<b>D</b>	<b>Lokasi penjualan</b>		
22	Tempat berjualan es campur dilengkapi fasilitas sanitasi seperti air bersih		
23	Tempat berjualan es campur dilengkapi fasilitas sanitasi seperti tempat penampungan sampah		
24	Tempat berjualan es campur dilengkapi fasilitas sanitasi seperti saluran pembuangan limbah		
25	Tempat berjualan es campur dilengkapi fasilitas sanitasi seperti fasilitas pengendalian lalat		

Sumber : (KEP/MENKES RI No. 942/MENKES/VII/2003).

## Lampiran 2. Rekapitulasi Observasi

### 1. Penjamah Makanan

No	PEDAGANG	PERTANYAAN											jumlah	%
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		
1	Pedagang 1	V	V	V	-	-	-	V	-	V	V	V	7	63
2	Pedagang 2	V	V	V	-	-	-	-	V	V	V	V	7	63
3	Pedagang 3	V	V	V	-	-	V	V	V	-	V	V	8	72
4	Pedagang 4	V	-	V	-	-	V	-	-	V	V	V	6	54

### 2. Peralatan, Air dan Bahan Makanan





No	PEDAGANG	PERTANYAAN										Jumlah	%
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
1	Pedagang 1	V	V	-	V	V	V	V	V	-	V	7	70
2	Pedagang 2	V	V	-	V	V	V	V	V	-	V	7	70
3	Pedagang 3	V	-	V	V	V	V	-	V	-	V	7	70
4	Pedagang 4	V	V	-	V	V	V	V	V	-	V	6	60



### 3. Lokasi Penjualan

No	PEDAGANG	PERTANYAAN				Jumlah	%
		1	2	3	4		
1	Pedagang 1	V	V	V	-	3	75
2	Pedagang 2	-	V	-	-	1	25
3	Pedagang 3	-	V	V	-	2	50
4	Pedagang 4	-	V	-	-	1	25

### Lampiran 3. Observasi

#### LAMPIRAN 3. Observasi

No	PEDAGANG	FOTO
1.	Pedagang 1	<p data-bbox="954 398 1158 427">Lokasi Pengolahan</p>  <p data-bbox="962 797 1150 826">Lokasi Berjualan</p> 
2.	Pedagang 2	<p data-bbox="954 1176 1158 1205">Lokasi Pengolahan</p>  <p data-bbox="962 1491 1150 1520">Lokasi Berjualan</p> 

3.	Pedagang 3	<p data-bbox="951 277 1158 309">Lokasi Pengolahan</p>  <p data-bbox="962 629 1147 660">Lokasi Berjualan</p> 
4.	Pedagang 4	<p data-bbox="951 958 1158 990">Lokasi Pengolahan</p>  <p data-bbox="962 1359 1147 1391">Lokasi Berjualan</p> 