

Lampiran 1. Kuesioner Penelitian

**LEMBAR OBSERVASI**

**GAMBARAN *HYGIENE* DAN SANITASI PADA PEDAGANG MI AYAM  
DI KELURAHAN PERHENTIAN MARPOYAN KOTA PEKANBARU**

Nama toko :

Nama pengusaha :

Nama pemeriksa :

Alamat toko :

Tanggal penilaian :

No.		Bobot	X
	<b>LOKASI, BANGUNAN, FASILITAS</b>		
1.	Halaman bersih, rapi, tidak becek dan berjarak sedikitnya 500 meter dari sarang lalat / tempat pembuangan sampah, serta tidak mencium busuk atau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran.	1	
2.	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa.	1	
3.	Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah dibersihkan.	1	
4.	Dinding dan langit-langit dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu (sarang laba-laba).	1	
5.	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai.	1	
6.	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah dan dipasang alat penahan lalat dan bau. Pintu dapur membuka ke arah luar.	1	
	<b>PENCAHAYAAN</b>		
7.	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikit 10 fc pada bidang kerja.	1	
	<b>PENGHAWAAN</b>		
8.	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap.	1	
	<b>AIR BERSIH</b>		
9.	Sumber air bersih aman, jumlah cukup dan bertekanan	5	
	<b>AIR KOTOR</b>		
10.	Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang.	1	
	<b>FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET</b>		
11.	Jumlah cukup, tersedia sabun, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	3	
	<b>PEMBUANGAN SAMPAH</b>		
12.	Tersedia tempat sampah yang cukup, tertutup, anti lalat, kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh.	2	

RUANG PENGOLAHAN MAKANAN			
13.	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan dan terpisah dengan tempat tidur atau tempat mencuci pakaian.	1	
14.	Ruangan bersih dari barang yang tidak berguna (barang tersebut disimpan rapi digudang).	1	
KARYAWAN			
15.	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular, seperti penyakit bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA).	5	
16.	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.	5	
17.	Pakaian kerja, dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan.	1	
MAKANAN			
18.	Sumber makanan, keutuhan dan tidak rusak.	5	
19.	Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluwarsa.	1	
PERLINDUNGAN MAKANAN			
20.	Penanganan makanan yang potensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan peracikan, persiapan penyajian dan pengangkutan makanan serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak ( <i>thawing</i> ).	5	
21.	Penangan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang.	4	
PERALATAN MAKAN DAN MASAK			
22.	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaan-nya.	2	
23.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2	
24.	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan.	5	
25.	Bahan racun / pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label / tanda yang jelas untuk digunakan.	5	
26.	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya.	4	
27.	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur.	1	
28.	Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas)	4	
	<b>JUMLAH</b>	70	

(Sumber : Menurut Peraturan Menteri Kesehatan nomor 1096/Menkes/PER/2011

tentang *hygiene* sanitasi jasaboga)

Lampiran 2. Hasil Kuesioner Penelitian

No.	LOKASI, BANGUNAN, FASILITAS	Bobot	P1	P2	P3	P4	P5	P6
1.	Halaman bersih, rapi, tidak becek dan berjarak sedikitnya 500 meter dari sarang lalat / tempat pembuangan sampah, serta tidak mencium busuk atau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran.	1	1	1	1	1	1	1
2.	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa.	1	1	0,8	0,8	0,4	1	0,8
3.	Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah dibersihkan.	1	1	1	1	0,33	1	1
4.	Dinding dan langit-langit dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu (sarang laba-laba).	1	1	1	1	0,6	1	1
5.	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai.	1	1	1	1	1	1	1
6.	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah dan dipasang alat penahan lalat dan bau. Pintu dapur membuka ke arah luar.	1	1	0,4	0,8	0,2	0,8	0,4
<b>JUMLAH</b>		6	6	5,2	5,6	3,53	5,8	5,2
%			100	86	93	58	96	86
<b>PENCAHAYAAN</b>								
7.	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikit 10 fc pada bidang kerja.	1	1	1	1	1	1	1
<b>PENGHAWAAN</b>								
8.	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap.	1	1	1	1	1	0,5	0
<b>JUMLAH</b>		2	2	2	2	2	1,5	1
%			100	100	100	100	75	50
<b>AIR BERSIH</b>								
9.	Sumber air bersih aman, jumlah cukup dan bertekanan	5	5	5	5	5	5	5
<b>AIR KOTOR</b>								
10.	Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang.	1	0,83	1	1	0,16	1	1

<b>JUMLAH</b>		6	5,83	6	6	5,16	6	6
%			97	100	100	86	100	100
<b>FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET</b>								
11.	Jumlah cukup, tersedia sabun, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	3	3	3	2,5	0,5	0,5	0,5
<b>JUMLAH</b>		3	3	3	2,5	0,5	0,5	0,5
%			100	100	83,3	33,3	33,3	33,3
<b>PEMBUANGAN SAMPAH</b>								
12.	Tersedia tempat sampah yang cukup, tertutup, anti lalat, kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh.	2	1,6	2	0,6	0,6	1	2
<b>JUMLAH</b>		2	1,6	2	0,6	0,6	1	2
%			80	100	30	30	50	100
<b>RUANG PENGOLAHAN MAKANAN</b>								
13.	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan dan terpisah dengan tempat tidur atau tempat mencuci pakaian.	1	1	1	0,5	1	1	1
14.	Ruangan bersih dari barang yang tidak berguna (barang tersebut disimpan rapi digudang).	1	1	0	0	1	1	0
<b>JUMLAH</b>		2	2	1	0,5	2	2	1
%			100	50	25	100	100	50
<b>KARYAWAN</b>								
15.	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular, seperti penyakit bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA).	5	5	5	5	5	5	5
16.	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.	5	5	5	2,5	3,75	3,75	5
17.	Pakaian kerja, dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan.	1	1	1	0,75	1	1	1
<b>JUMLAH</b>		11	11	11	8,25	9,75	9,75	11
%			100	100	75	88,63	88,63	100
<b>MAKANAN</b>								
18.	Sumber makanan, keutuhan dan tidak rusak.	5	5	5	5	5	5	5
19.	Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluwarsa.	1	1	1	1	1	1	1
<b>JUMLAH</b>		6	6	6	6	6	6	6

%			100	100	100	100	100	100
<b>PERLINDUNGAN MAKANAN</b>								
20.	Penanganan makanan yang potensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan peracikan, persiapan penyajian dan pengangkutan makanan serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak ( <i>thawing</i> ).	5	5	5	4,16	4,16	5	5
21.	Penangan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang.	4	4	4	4	4	4	4
<b>JUMLAH</b>			9	9	9	8,16	8,16	9
%			100	100	90,6	90,6	100	100
<b>PERALATAN MAKAN DAN MASAK</b>								
22.	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaannya.	2	2	2	2	2	2	2
23.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2	2	2	2	2	2	2
24.	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan.	5	5	5	5	5	5	5
25.	Bahan racun / pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label / tanda yang jelas untuk digunakan.	5	5	5	5	5	5	5
26.	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya.	4	1	4	0	0	4	4
27.	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur.	1	1	1	1	1	1	1
28.	Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas)	4	4	4	4	0	4	4
<b>JUMLAH</b>			23	20	23	19	15	23
%			86	100	82	65	100	100
<b>TOTAL</b>			70	66,43	68,2	58,61	52,7	64,55
%			94	97	83	75	92	96

*Keterangan : yang berwarna hijau artinya memenuhi syarat hygiene dan sanitasi*

### Lampiran 3. Surat Izin Penelitian

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN**  
**POLTEKKES KEMENKES RIAU**  
 Jl. Melur Nomor 103, Kel. Harjosari, Kec. Sukajadi Kota Pekanbaru 28122  
 Telepon : (0761) 36581 Fax : (0761) 20656  
 Email : poltekkespekanbaru@yahoo.co.id ; pkr@pkr.ac.id Website : www.pkr.ac.id


Nomor : KH.03.01/1.1/ 043 /2022 31 Mei 2022  
 Lampiran : 1 (satu) lembar  
 Hal : Permohonan Izin Penelitian

Yth,  
 Kepala Dinas Penanaman Modal dan  
 Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Riau  
 di  
Pekanbaru

Bersama ini kami sampaikan kepada Bapak/Ibu bahwa mahasiswa/i Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau Tahun Akademik 2021/2022 diwajibkan untuk membuat Karya Tulis Ilmiah yang merupakan salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma III Gizi.

Sehubungan dengan hal tersebut di atas, kami meminta bantuan Bapak/Ibu agar kiranya dapat memberikan izin atau memfasilitasi kegiatan mahasiswa/i yang tersebut dalam lampiran surat ini supaya dapat melakukan pengumpulan data di lokasi yang akan menjadi tempat penelitiannya.

Demikianlah disampaikan atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Wakil Direktur I  
  
 Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes  
 NIP. 197107252000031001

Lampiran

**DAFTAR NAMA, JUDUL, DAN TEMPAT PENELITIAN MAHASISWA**  
**PRODI D.III GIZI JURUSAN GIZI**  
**POLTEKKES KEMENKES RIAU**  
**TA.2021/2022**

NO	NAMA / NIM	JUDUL PENELITIAN	TEMPAT PENELITIAN
1.	Dini Belia Jona P031913411052	Gambaran <i>Hygiene</i> dan Sanitasi pada Pedagang Mi Ayam di Kelurahan Perhentian Marpoyan Kota Pekanbaru	Kelurahan Perhentian Marpoyan Kota Pekanbaru
2.	Nadia Anggela Wardana. BR P031913411023	Gambaran Pola Konsumsi Protein dan Gaya Hidup terhadap Kadar Asam Urat Supir Travel Trayek Pekanbaru – Tembilahan	1. CV Alena (Jl. Cendrawasih) 2. CV Karya Inhil (Jl. Wonosari) 3. CV Kita-Kita (Jl. Parit Indah) 4. CV Iwan Wisata (Jl. Firdaus)

Wakil Direktur I  
  
 Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes  
 NIP. 197107252000031001

Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian



Pedagang 1 saat berjualan



Tempat pencucian pedagang 1



Tempat peralatan masak dan makan pedagang 1



Tempat makan pembeli pedagang 1



Pedagang 2



Dapur pedagang 2



Tempat duduk pembeli pedagang 2



Tempat pencucian serta peralatan masak dan makan pedagang 2



Tempat berjualan pedagang 3



Tempat proses pengolahan hingga penyajian pedagang 3



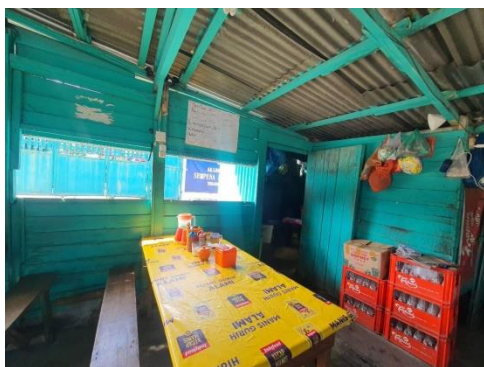
Tempat duduk pedagang 3



Tempat pencucian piring pedagang 3



Pedagang 4 sedang persiapan



Ruangan pencucian piring pedagang 4



Tempat pengolahan hingga penyajian pedagang 4





Tempat duduk pedagang 5



Pedagang 5



Tempat duduk pedagang 6



Tempat pengolahan hingga penyajian pedagang 5



Tempat pengolahan hingga penyajian pedagang 6



Gudang penyimpanan barang pedagang 6



Pedagang 6 sedang berjualan