

Lampiran 2. Lembar Observasi Penilaian *Personal Hygiene*

**PENILAIAN *PERSONAL HYGIENE* PENJAMAH MAKANAN PADA
PENYELENGGARAAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT
ARIFIN ACHMAD PROVINSI RIAU PEKANBARU**

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya (1)	Tidak (0)
1.	Penjamah makanan menggunakan alat pelindung diri seperti celemek/apron, tutup rambut dan alas kaki/sepatu tertutup, masker.		
2.	Penjamah makanan memakai pakaian kerja yang bersih dan tidak dipakai diluar tempat pengolahan.		
3.	Penjamah makanan selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum bekerja, setelah bekerja, dan setelah keluar dari toilet/ jamban.		
4.	Penjamah makanan tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut saat batuk dan bersin.		
5.	Penjamah makanan tidak menggunakan cat kuku saat bekerja.		
6.	Penjamah makanan menggunakan sarung tangan, plastik sekali pakai, penjepit makanan dan sendok garpu.		
7.	Penjamah makanan tidak merokok saat proses pengolahan.		
8.	Penjamah makanan tidak makan atau mengunyah makanan saat pengolahan.		
9.	Penjamah makanan tidak menggunakan perhiasan.		
10.	Penjamah makanan tidak mempunyai kuku yang panjang.		
11.	Penjamah makanan tidak menggaruk saat proses pengolahan.		
12.	Penjamah makanan tidak mengambil bahan makanan yang sudah jatuh ke lantai.		
13.	Penjamah makanan tidak mencicipi atau menyentuh makanan dengan tangan atau jari.		

Kode:

1 = Ya

0 = Tidak

Kategori :

1. Baik $\geq 80 \%$

2. Kurang Baik $\leq 79 \%$

Skooring Formula:

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Jumlah bagian} \times 100\%}{\text{Jumlah Total}}$$

Sumber: Permenkes No 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan

Lampiran 3. Lembar Observasi Penilaian Sanitasi Makanan

PENILAIAN SANITASI MAKANAN PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT ARIFIN ACHMAD PROVINSI RIAU PEKANBARU

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya (1)	Tidak (0)
A. Penerimaan bahan makanan			
1.	Bahan makanan yang tidak dikemas/berlabel berasal dari sumber yang jelas/dipercaya, baik mutunya, utuh dan tidak rusak.		
2.	Bahan makanan kemasan harus mempunyai label, terdaftar atau ada izin edar dan tidak kedaluwarsa. Makanan kemasan kaleng tidak menggelembung, bocor, penyok, dan berkarat.		
3.	Pada saat penerimaan bahan makanan pada area yang bersih dan harus dipastikan tidak terjadi kontaminasi.		
4.	Bahan makanan saat diterima harus berada pada wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis makanan.		
5.	Jika bahan makanan tidak langsung digunakan maka bahan makanan harus diberikan label tanggal penerimaan dan disimpan sesuai dengan jenis makanan.		
6.	Memiliki dokumentasi penerimaan bahan makanan.		
B. penyimpanan bahan makanan mentah			
1.	Bahan mentah dari hewan harus disimpan pada suhu kurang dari atau sama dengan 4°C. Jika tidak memiliki lemari pendingin dapat menggunakan coolbox dan coolpack atau <i>dry ice</i> atau es balok yang dilengkapi dengan termometer untuk memantau suhu kurang dari atau sama dengan 4°C.		
2.	Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai.		
3.	Tempat penyimpanan bahan makanan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia, vektor dan binatang pembawa penyakit.		
4.	Tempat penyimpanan bahan makanan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia, vektor dan binatang pembawa penyakit.		
5.	Setiap bahan makanan ditempatkan secara terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tara pangan (<i>food grade</i>).		

6.	Semua bahan makanan hendaknya disimpan pada rak-rak (<i>pallet</i>) dengan ketinggian atau jarak rak terbawah kurang lebih 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit-langit.		
7.	Suhu gudang bahan makanan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C.		
8.	Penempatan bahan makanan harus rapi dan ditata tidak padat untuk menjaga sirkulasi udara. Bahan makanan seperti beras, gandum, biji-bijian yang menggunakan karung tidak diletakkan langsung pada lantai.		
9.	Gudang perlu dilengkapi alat untuk mencegah binatang masuk seperti tikus dan serangga.		
10.	Penyimpanan harus menerapkan prinsip <i>First In First Out</i> (FIFO) yaitu yang disimpan lebih dahulu digunakan dahulu dan <i>First Expired First Out</i> (FEFO) yaitu yang memiliki masa kedaluwarsa lebih pendek lebih dahulu digunakan.		
C. Pengolahan makanan			
1.	Bahan makanan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak.		
2.	Pengolahan makanan dilakukan sedemikian rupa untuk menghindari kontaminasi silang.		
3.	Pada bahan makanan yang beku sebelum digunakan harus di lunak kan (<i>thawing</i>) sampai bagian tengah nya lunak. Selama proses pencairan, bahan makanan harus tetap didalam wadah tertutup.		
4.	Mencicipi makanan menggunakan peralatan khusus seperti sendok.		
5.	Penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung di konsumsi/dicuci dengan menggunakan air berstandar kualitas air minum.		
6.	Makanan yang sudah matang akan dilakukan pemorsian dan harus segera ditutup agar tidak terkontaminasi.		
7.	Makanan matang tidak disimpan dalam kondisi terbuka di area luar bangunan pengolahan makanan.		
8.	Tidak ada pengolahan makanan di area luar bangunan pengolahan makanan yang tidak memiliki pelindung.		
D. Penyimpanan makanan yang telah matang			
1.	Penyimpanan makanan telah matang tidak dicampur dengan bahan pangan.		
2.	Wadah penyimpanan makanan matang harus terpisah untuk setiap jenis pangan.		

3.	Setiap makanan yang sudah matang harus menyimpan makanan untuk bank sampel yang disimpan di kulkas dalam jangka waktu 2 x 24 Jam. Setiap menu makanan harus ada 1 porsi sampel contoh makanan yang disimpan sebagai bank sampel untuk konfirmasi bila terjadi KLB (Kejadian Luar Biasa)/keracunan makanan.		
4.	Makanan matang disimpan sedemikian rupa pada tempat tertutup yang tidak memungkinkan terjadi kontak dengan vektor/binatang pembawa penyakit dan tidak terjadi kontaminasi pada makanan tersebut.		
5.	Makanan sudah siap saji dimasukan kedalam wadah yang tertutup		
E. Pengangkutan makanan matang			
1.	Makanan dibawa menggunakan troli yang tertutup dan bebas dari sumber kontaminasi debu, vektor dan binatang pembawa binatang serta bahan kimia.		
2.	Pengisian makanan matang pada troli tidak sampai penuh agar masih tersedia ruang untuk sirkulasi udara.		
3.	Diperhatikan jalur khusus yang terpisah dengan jalur untuk mengangkut makanan/barang kotor.		
F. Penyajian makanan matang			
1.	Penyajian makanan matang harus bersih dan terhindar dari pencemaran/terkontaminasi.		
2.	Penyajian makanan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (<i>foodgrade</i>).		
3.	Makanan yang telah matang disajikan didalam kotak/kemasan harus diberikan tanda batas waktu (<i>expired date</i>) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi.		
4.	Penyajian makanan yang telah matang dalam bentuk prasmanan harus menggunakan piring yang bersih untuk setiap sajian baru dan harus tutup menggunakan <i>plastik wrap</i> .		
5.	Penyajian dilakukan dengan perilaku penyaji yang sehat dan berpakaian bersih.		
6.	Makanan yang telah matang harus segera disajikan		
7.	Makanan matang yang sudah menginap tidak boleh disajikan kepada pasien.		

Sumber: Permenkes No 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan

Lampiran 4. Lembar Persetujuan (*Informed Consent*)

LEMBAR PERSETUJUAN (*INFORMED CONSENT*)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama:

Usia:

Jenis Kelamin:

Pekerjaan:

Dengan ini menyatakan bersedia menjadi responden dalam penelitian yang berjudul:

“Gambaran Penerapan *Personal Hygiene* dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Arifin Achmad Provinsi Riau Pekanbaru”

Penelitian ini dilakukan oleh:

Nama Peneliti: Efrianti Nur Fatikha

Asal Institusi: Poltekkes Kemenkes Riau

Saya memahami bahwa:

1. Partisipasi saya bersifat sukarela dan tanpa paksaan dari pihak manapun.
2. Saya berhak untuk tidak melanjutkan partisipasi kapan saja tanpa konsekuensi apa pun.
3. Data dan informasi pribadi saya akan dijaga kerahasiaan nya dan digunakan hanya untuk keperluan penelitian/akademik.
4. Tujuan, manfaat, serta prosedur penelitian telah dijelaskan kepada saya dengan jelas oleh peneliti.

Demikian surat persetujuan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa tekanan dari pihak mana pun.

.....2025

Tanda tangan

Materai (jika diperlukan)

Lampiran 5. Surat Izin Penelitian



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
 Politeknik Kesehatan Riau
 Jalan Melur No.103,
 Harjosari, Sukajadi, Pekanbaru, Riau
 (0761) 36581
<https://pkr.ac.id>

Komisi Etik Penelitian Penelitian Kesehatan

KETERANGAN LOLOS KAJI ETIK ETHICAL APPROVAL

No : LB.02.03/EA/KEPK-PKR/171/2025

Komisi Etik Penelitian Kesehatan (KEPK) Poltekkes Kemenkes Riau, setelah membaca dan menelaah dengan teliti, menyatakan bahwa

The Health Research Ethics Committee (KEPK) of Poltekkes Kemenkes Riau, has carefully readed and reviewed, States that

Judul Penelitian	: Gambaran Penerapan Personal Higiene dan Sanitasi Makanan di
<i>Title of Reseach Protocol</i>	Instalasi Gizi Rumah Sakit Arifin Achmad Pekanbaru
Peneliti Utama	: Efrianti Nur Fatikha
<i>Principle Investigator</i>	
Anggota Peneliti	: -
<i>Participating Investigator (s)</i>	
Pembimbing	: Sri Mulyani, STP, M.Si
<i>Supervisor</i>	
Institusi Peneliti	: Poltekkes Kemenkes Riau
<i>Institution(s) of Investigator</i>	
Tanggal Persetujuan	: 26 Juni 2025
<i>Date of Approval</i>	(valid for one year beginning from the date of approval)

Telah memenuhi prinsip-prinsip yang dinyatakan dalam Deklarasi Helsinki tahun 2008 dan dapat dilaksanakan dengan memperhatikan prinsip-prinsip tersebut.

Has fulfilled the ethical principle outline in the Declaration of Helsinki 2008 and therefor can be carried out.

Komisi Etik Penelitian Kesehatan berhak untuk memantau kegiatan penelitian tersebut.

The Health Research Ethics Committee (KEPK) has the right to monitor the research activites.

Pekanbaru, June 26th 2025

Ketua KEPK Poltekkes Kemenkes Riau

Principal of KEPK Poltekkes Kemenkes Riau



Alkasyuri Aziz, SKM, M.Kes
 NIP. 197107252000031001



PEMERINTAH PROVINSI RIAU
RSUD ARIFIN ACHMAD

Jl. Diponegoro No. 2 Telp. (0761) - 23418, 21618, 21657, Fax (0761) - 20253
Pekanbaru



Nomor : 071/Diklit-Litbangpus/214
Sifat : Biasa
Lampiran : -
Hal : Izin Penelitian

Pekanbaru, 01 Juli 2025

Kepada Yth.
Kepala Instalasi Gizi

Di
Pekanbaru

Dengan Hormat,

Menindaklanjuti surat dari Direktur Politeknik Kesehatan Riau Poltekkes Kemenkes Riau Nomor: KH.03.01/F.XLIV/1736/2025 Tanggal 19 Juni 2025 perihal Izin Penelitian/Riset bersama ini disampaikan bahwa RSUD Arifin Achmad dapat menerima mahasiswa/i:

Nama : EFRIANTI NUR FATIKHA
Nim : P032213411012
Program Studi : DIII. Gizi

Berdasarkan persetujuan dari Kepala Instalasi Gizi RSUD Arifin Achmad dapat diberikan Izin Penelitian dengan Judul "Gambaran Penerapan Personal Higiene dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Arifin Achmad Provinsi Riau" dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Tidak diperkenankan melakukan tindakan menyimpang selama kegiatan penelitian berlangsung.
2. Tidak diperkenankan melakukan tindakan medis secara langsung kepada pasien.
3. Wajib menjalankan prosedur *informed consent* bagi penelitian yang bersubjek pasien (manusia).
4. Tidak diperkenankan melakukan kegiatan selain penelitian
5. Izin penelitian berlaku selama 3 (tiga) bulan terhitung dari tanggal terbitnya surat ini.

Untuk itu diminta kepada Kepala Instalasi Gizi RSUD Arifin Achmad untuk dapat memberikan data dan informasi yang diperlukan oleh mahasiswa/i tersebut sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian disampaikan untuk dapat dilaksanakan sebagaimana mestinya.

WAKIL DIREKTUR BIDANG UMUM,
SDM DAN PENDIDIKAN



dr. YUSI PRASTININGSIH, MM
Pembina, Tk. II/IV B
Nip. 19720319 200012 2 002



PEMERINTAH PROVINSI RIAU
RSUD ARIFIN ACHMAD

Jl. Diponegoro No. 2 Telp. (0761) - 23418, 21618, 21657, Fax (0761) - 20253
 Pekanbaru



Pekanbaru, 06 Agustus 2025

Kepada Yth.
 Direktur Poltekkes Kemenkes Riau

Di
 Pekanbaru

Nomor : 075/Diklit-Litbangpus/175
 Sifat : Biasa
 Lampiran : -
 Hal : Surat Keterangan Selesai Penelitian

Dengan Hormat,

Direktur RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : EFRIANTI NUR FATIKHA
 Nim : P032213411012
 Program Studi : DIII. Gizi

Telah selesai melaksanakan penelitian di Instalasi Gizi RSUD Arifin Achmad mulai tanggal 01 Juli s/d 10 Juli 202, dengan judul **"Gambaran Penerapan Personal Higiene dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau"**

Demikian surat keterangan ini kami buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.



drg. Wan Fajratul Mamnunah, Sp.KG
 Pembina TK I
 NIP. 19780618 200903 2 001

Lampiran 6. Analisa Data Karakteristik Penjamah

a. Analisa data pramusaji

No.	Nama	Umur (tahun)	Lama bekerja (tahun)	Pendidikan terakhir
1.	AL	2	2	5
2.	AL	1	2	3
3.	AL	1	2	3
4.	AN	3	5	3
5.	AP	2	4	3
6.	AU	1	2	3
7.	BA	2	2	5
8.	CA	3	4	3
9.	CH	3	2	5
10.	EL	3	4	3
11.	FE	1	2	3
12.	FE	2	2	5
13.	KE	1	2	3
14.	KH	1	2	3
15.	LE	3	5	3
16.	LU	1	2	3
17.	M	1	2	3
18.	M	2	2	3
19.	MU	3	5	3
20.	ME	2	2	3
21.	MU	2	2	5
22.	NM	2	2	3
23.	RA	2	3	3
24.	AR	3	3	3
25.	RY	2	2	3
26.	RI	2	4	3
27.	SE	2	3	5
28.	SR	2	5	3
29.	WA	2	2	5
30.	WI	1	2	3
31.	YU	2	5	3
32.	ZU	1	2	3

b. Analisa data pramumasak/koki

No.	Nama	Umur (tahun)	Lama bekerja (tahun)	Pendidikan terakhir
1.	AI	2	3	3
2.	NU	4	5	3
3.	ME	3	5	3
4.	NO	3	5	3
5.	MA	3	5	3
6.	FA	1	3	3
7.	AB	3	5	3
8.	NE	3	5	3
9.	ME	4	5	3
10.	PA	1	2	3
11.	JA	3	3	3
12.	VE	3	4	3
13.	ZA	3	5	3
14.	GI	2	4	3
15.	BA	4	5	3
16.	RA	1	2	3
17.	KH	3	5	3
18.	HA	2	4	3
19.	HE	3	5	3
20.	FA	1	2	3
21.	M	1	3	3
22.	LI	2	3	3
23.	AI	1	2	3
24.	AN	2	3	3
25.	AD	3	4	3
26.	RE	2	2	3

c. Analisa data Ahli Gizi Penyelenggaraan Makanan (AGPM)

No.	Nama	Umur (tahun)	Lama bekerja (tahun)	Pendidikan Terakhir
1.	SF	3	5	4
2.	MG	1	2	4
3.	BY	1	2	4
4.	IC	1	2	4
5.	PI	1	2	4
6.	RE	1	2	4
7.	WI	1	2	4
8.	AG	1	2	4
9.	N	1	2	4
10.	ZI	1	2	4

Lampiran 7. Dokumentasi kegiatan penelitian



