

## LAMPIRAN 1

### FORMAT PERSETUJUAN MELAKUKAN PENELITIAN



## FAKULTAS ILMU KESEHATAN UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PAREPARE

Alamat : Jln. Muhammadiyah No. 08 Tlp. 0421-21608 Parepare  
: Jln. Jend. Ahmad Yani Km. 06 Tlp. 0421-22757 Parepare

### FORMAT PERSETUJUAN MELAKUKAN PENELITIAN

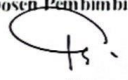
Yang bertanda tangan di bawah ini, Dosen Pembimbing dan Dosen Penanggap dari Mahasiswa:

Nama : SADKAH SAID  
NIM : 1222240048  
Tempat Tgl Lahir : SIDENRENG RAPANG / 20 - JANUARI - 1987  
Alamat : PANRENG LAUTANG  
No.HP Email : 081 342 743 426  
Konsentrasi : KESEHATAN MASYARAKAT - KESEHATAN LINGKUNGAN  
Judul Penelitian : EVALUASI PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI  
PENYELENGGARAAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI  
RSUD NENE MALLOMO KABUPATEN SIDRAP  
  
Tanggal Seminar : 06 - MARET - 2024  
Dosen Pembimbing : 1. FITRIANI UMAR, SKM, M.Kes  
2. SUKMANATI THASIM, S.Gz, M.Kes  
Dosen Penanggap : 1. HANIARTI, S.Si, Apt, M.Kes  
2. Dr. RAHMI AMIR, S.Si, M.Kes

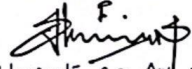
Menerangkan bahwa Mahasiswa tersebut di atas telah memenuhi syarat untuk melakukan penelitian atau pengumpulan data.

Parepare, .....2024

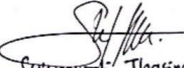
Dosen Pembimbing I

  
Fitriani Umar, SKM, M.Kes

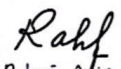
Dosen Penanggap I

  
Haniarti, S.Si, Apt, M.Kes

Dosen Pembimbing II

  
Sukmanati Thasim, S.Gz, M.Kes

Dosen Penanggap II

  
Dr. Rahmi Amir, S.Si, M.Kes

## LAMPIRAN 2

### PERMOHONAN IZIN PENELITIAN



## UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PAREPARE LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT (RESEARCH INSTITUTE AND COMMUNITY SERVICES)

Alamat : Gedung F3.19 Kampus II UMPAR, Jl. Jend. Ahmad Yani KM. 6 Kota Parepare, Kode Pos 91113, e-mail : lppm@umpar.ac.id

سم الله الرحمن الرحيم

Nomor : 0247/LPPM/II.3.AU/IP/2024  
Lampiran : -  
Perihal : Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth  
**KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL DAN PTSP PROV. SULSEL**  
di-  
Makassar

*Assalamu Alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.*

Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Muhammadiyah Parepare, menerangkan bahwa:

Nama : Sadrah Said  
NIM : 1222 240 048  
Fakultas/Prodi : Ilmu Kesehatan/Kesehatan Masyarakat

Adalah Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Parepare yang bermaksud untuk melakukan penelitian dengan judul "Evaluasi Penerapan Hygiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Nene Mallomo Kabupaten Sidrap".

Sehubungan dengan hal tersebut, dimohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan izin penelitian kepada Mahasiswa tersebut selama 1 (satu) Bulan di RSUD Nene Mallomo Kabupaten Sidrap.

Atas Perhatian dan kerjasamanya, diucapkan terima kasih.

*Wassalamu Alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.*

Parepare, 6 Mei 2024

Ketua,

**Dr. Iradhatullah Rahim, M.P.**  
NIDN. 0926117601

Tembusan Yth.

1. Ketua BPH UMPAR
2. Wakil Rektor I UMPAR
3. Wakil Rektor III UMPAR
4. Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan UMPAR
5. Sdri. Sadrah Said
6. Arsip

## LAMPIRAN 3

### IZIN PENELITIAN

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>PEMERINTAH KABUPATEN SIDENRENG RAPPANG</b><br><b>DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU</b><br>JL. HARAPAN BARU KOMPLEKS SKPD BLOK A NO. 5 KABUPATEN SIDENRENG RAPPANG<br>PROVINSI SULAWESI SELATAN<br>Telepon (0421) - 3590005 Email : ptsp_sidrap@yahoo.co.id Kode Pos : 91611 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>IZIN PENELITIAN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Nomor : 149/IP/DPMTSP/5/2024</b>                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| DASAR                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1. Peraturan Bupati Sidenreng Rappang No. 1 Tahun 2017 Tentang Pendelegasian Kewenangan di Bidang Perizinan Kepada Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kabupaten Sidenreng Rappang<br>2. Surat Permohonan <b>SADRAH SAID</b> Tanggal <b>07-05-2024</b><br>3. Berita Acara Telaah Administrasi / Telaah Lapangan dari Tim Teknis<br><b>DINAS PENANAMAN MODAL DAN PTSP PROVINSI SULAWESI SELATAN</b><br>Nomor <b>10992/S.01/PTSP/2024</b> Tanggal <b>07-05-2024</b> |
| <b>MENGIZINKAN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| KEPADA                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| NAMA                                                                                                                                                                                                                                                                                                | : <b>SADRAH SAID</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ALAMAT                                                                                                                                                                                                                                                                                              | : <b>PANRENG LAUTANG, KEL. PANRENG, KEC. BARANTI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| UNTUK                                                                                                                                                                                                                                                                                               | : melaksanakan Penelitian dalam Kabupaten Sidenreng Rappang dengan keterangan sebagai berikut :<br>NAMA LEMBAGA / : <b>UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PAREPARE</b><br>UNIVERSITAS<br>JUDUL PENELITIAN : <b>" EVALUASI PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI PENYELENGGARAAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD NENE MALLOMO KABUPATEN SIDRAP "</b>                                                                                                                                                           |
| LOKASI PENELITIAN : <b>RSUD NENE MALLOMO KABUPATEN SIDENRENG RAPPANG</b>                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| JENIS PENELITIAN : <b>KUALITATIF</b>                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| LAMA PENELITIAN : <b>07 Mei 2024 s.d 07 Juni 2024</b>                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Izin Penelitian berlaku selama penelitian berlangsung                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Dikeluarkan di : Pangkajene Sidenreng<br>Pada Tanggal : 07-05-2024                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Biaya : Rp. 0,00                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Tembusan :<br>- DIREKTUR RSUD NENE MALLOMO KABUPATEN SIDENRENG RAPPANG<br>- DEKAN FAKULTAS ILMU KESEHATAN UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PAREPARE<br>- PERTINGGAL                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## LAMPIRAN 4

### KETERANGAN SELESAI MELAKUKAN PENELITIAN



PEMERINTAH KABUPATEN SIDENRENG RAPPANG  
DINAS KESEHATAN, PENGENDALIAN PENDUDUK DAN KB  
**UPT RUMAH SAKIT UMUM DAERAH NENE MALLOMO**

Jalan Wolter Monginsidi No. 234 Pangkajene Sidenreng Kab. Sidrap  
Telp. (0421)91493 Kode Pos 91681 Faksimile: (0421)91493 e-mail: [rsnenemallomo@yahoo.co.id](mailto:rsnenemallomo@yahoo.co.id)

**SURAT KETERANGAN SELESAI MELAKUKAN PENELITIAN**

Nomor: 435/120.1 /RS Nenal

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : A. Purnama Kusuma Wardani, S.IP, M.M  
NIP : 19831214 200212 2 002  
Pangkat / Gol. Ruang : Penata Tk.I, III/d  
Jabatan : Kabid. Pengembangan Pelayanan

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa:

Nama : Sadrah Said  
NIM : 1222240048

Program Studi : Kesehatan Masyarakat - Kesehatan Lingkungan  
Institusi : Universitas Muhammadiyah Parepare

Benar telah melakukan penelitian dengan judul "**Evaluasi Penerapan Higiene Dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Nene Mallomo Kabupaten Sidenreng Rappang.**"

Demikian Surat Keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Pangkajene Sidenreng, 7 Juni 2024

a.n. Direktur UPT RSUD Nene Mallomo  
**Kabid. Pengembangan Pelayanan,**

**A. Purnama Kusuma Wardani, S.IP, M.M**  
Pangkat : Penata-TK,I, III/d  
NIP.19831214 200212 2 002

**LAMPIRAN 5**

**LEMBAR OBSERVASI  
HIGIENE SARANA DAN PRASARANA  
PENEREPAN HIGIENE DAN SANITASI PENYELENGGARAAN  
MAKANAN  
DI INSTALASI GIZI RSUD NENE MALLOMO**

| <b>NO</b> | <b>KOMPONEN YANG DINILAI</b>                                                                                                                       | <b>YA</b> | <b>TIDAK</b> |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|
| <b>I</b>  | <b>TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN</b>                                                                                                                   |           |              |
| 1         | Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih, terbebas dari lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya                                           |           |              |
| 2         | Lantai kedap air, tidak licin dan mudah dibersihkan                                                                                                |           |              |
| 3         | Dinding dan langit-langit dalam keadaan baik dan bersih                                                                                            |           |              |
| 4         | Pembuangan air limbah tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus dan terpelihara kebersihannya                                        |           |              |
| 5         | Ruangan dilengkapi ventilasi/penghawaan alami ataupun buatan                                                                                       |           |              |
| 6         | Ruang pengolahan dilengkapi cerobong dengan sungkup                                                                                                |           |              |
| 7         | Sebelum dan sesudah pengolahan tempat dan fasilitas selalu dibersihkan dengan bahan pembersih yang aman                                            |           |              |
| 8         | Pintu masuk bahan makanan mentah dan makanan jadi terpisah                                                                                         |           |              |
| <b>II</b> | <b>PERALATAN</b>                                                                                                                                   |           |              |
| 1         | Peralatan masak dan makan terbuat dari bahan dan desain yang mudah dibersihkan dan tidak boleh melepaskan zat beracun ke dalam pangan (food grade) |           |              |
| 2         | Peralatan masak tidak patah dan kotor serta tidak bercampur                                                                                        |           |              |
| 3         | Talenan dan pisau dibedakan untuk makanan mentah dan makanan siap saji                                                                             |           |              |
| 4         | Peralatan dicuci segera setelah digunakan dengan desinfektan                                                                                       |           |              |

|            |                                                                                               |  |  |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 5          | Peralatan yang kering di simpan dalam keadaan kering dan pada rak yang terlindung dari vektor |  |  |
| <b>III</b> | <b>FASILITAS SANITASI</b>                                                                     |  |  |
| 1          | Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat pencucian peralatan                     |  |  |
| 2          | Tersedia air bersih yang cukup dan sesuai standar                                             |  |  |
| 3          | Tersedia fasilitas kamar mandi                                                                |  |  |
| 4          | Tempat sampah basah dan sampah kering terpisah dan memiliki penutup                           |  |  |

Sumber

: Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit dan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga

**LEMBAR OBSERVASI**  
**HIGIENE DAN SANITASI SUMBER DAYA MANUSIA**  
**PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI PENYELENGGARAAN**  
**MAKANAN**  
**DI INSTALASI GIZI RSUD NENE MALLOMO**

| NO | KOMPONEN YANG DINILAI                                                                                                        | YA | TIDAK |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
|    | <b>PENJAMAH MAKANAN</b>                                                                                                      |    |       |
| 1  | Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan                                                                          |    |       |
| 2  | Berbadan sehat dibuktikan dengan surat keterangan dokter dan tidak mengidap penyakit menular                                 |    |       |
| 3  | Melakukan pemeriksaan secara berkala minimal 2 (dua) kali setahun diperiksa kesehatannya oleh dokter yang berwenang.         |    |       |
| 4  | Memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku                                                                             |    |       |
| 5  | Tidak Merokok                                                                                                                |    |       |
| 6  | Kebersihan perseorangan baik, kuku dipotong pendek, kuku tidak di cat atau kutek                                             |    |       |
| 7  | Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan |    |       |
| 8  | Tidak memegang, mengambil, memindahkan dan mencicipi makanan langsung dengan tangan (tanpa alat)                             |    |       |
| 9  | Tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos)                                                      |    |       |
| 10 | Mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah bekerja ataupun keluar dari toilet                                                |    |       |
| 11 | Memakai pakaian kerja yang bersih dan rapi                                                                                   |    |       |
| 12 | Memakai APD saat mengolah makanan (Tutup kepala, apron, masker dan sepatu)                                                   |    |       |

Sumber : Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit dan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga

**LEMBAR OBSERVASI**  
**HIGIENE DAN SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN**  
**PENEREPAN HIGIENE DAN SANITASI PENYELENGGARAAN**  
**MAKANAN**  
**DI INSTALASI GIZI RSUD NENE MALLOMO**

| NO        | KOMPONEN YANG DINILAI                                                                                                                             | YA | TIDAK |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
| <b>I</b>  | <b>TAHAP PERSIAPAN</b>                                                                                                                            |    |       |
| 1         | Bahan makanan diterima di jalur khusus                                                                                                            |    |       |
| 2         | Melakukan pengecekan kualitas dan kuantitas bahan makanan                                                                                         |    |       |
| 3         | Melakukan pemilahan bahan baku makanan basah dan kering                                                                                           |    |       |
| 4         | Tempat penyimpanan makanan bersih, terlindung dari debu dan bahan kimia berbahaya, serangga dan hewan lain                                        |    |       |
| 5         | Tidak terdapat drainase di sekitar gudang makanan                                                                                                 |    |       |
| 6         | Ketinggian rak terbawah untuk menyimpan bahan makanan lebih 30 cm dari lantai, 15 cm dari dinding dan 50 cm dari atap atau langit-langit bangunan |    |       |
| 7         | Gudang Makanan dilengkapi dengan pengukur suhu, dengan suhu 25 C atau suhu ruangan yang aman                                                      |    |       |
| 8         | Melakukan penyimpanan daging, ikan, udang, susu, telur dan olahannya dengan suhu 4-10 C                                                           |    |       |
| 9         | Melakukan penyimpanan sayur, buah dan minuman dengan suhu 10 -15 C                                                                                |    |       |
| 10        | Konstruksi gudang anti tikus dan serangga                                                                                                         |    |       |
| 11        | Penyimpanan dan Pengambilan makanan dengan cara <i>First In First Out</i> (FIFO) dan <i>First Expired First Out</i> (FEFO)                        |    |       |
| <b>II</b> | <b>TAHAP PENGOLAHAN</b>                                                                                                                           |    |       |

|            |                                                                                                                          |  |  |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 1          | Tidak menggunakan bahan makanan yang rusak/busuk                                                                         |  |  |
| 2          | Mencuci bahan makanan yang akan diolah dengan air mengalir                                                               |  |  |
| 3          | Petugas penjamah makanan menerapkan higiene dan sanitasi                                                                 |  |  |
| 4          | Dilakukan monitoring dan pencatatan suhu penyimpanan makanan jadi                                                        |  |  |
| 5          | Tersedia tempat penyimpanan contoh makanan jadi yang disimpan 3 x 24 jam                                                 |  |  |
| <b>III</b> | <b>DISTRIBUSI</b>                                                                                                        |  |  |
| 1          | Pengangkutan menggunakan kereta dorong yang tertutup, bersih dan dilengkapi dengan pengatur suhu                         |  |  |
| 2          | Pengisian kereta dorong tidak sampai penuh                                                                               |  |  |
| 3          | Terdapat jalur khusus yang terpisah untuk mengangkut bahan/ barang kotor                                                 |  |  |
| <b>IV</b>  | <b>PENYAJIAN</b>                                                                                                         |  |  |
| 1          | Makanan disajikan dengan wadah tertutup                                                                                  |  |  |
| 2          | Wadah yang digunakan bersifat <i>foodgrade</i> ( aman bagi makanan)                                                      |  |  |
| 3          | Wadah yang digunakan untuk menyajikan makanan dalam keadaan bersih                                                       |  |  |
| 4          | Makanan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60° C |  |  |
| 5          | Petugas yang menyajikan makanan berperilaku sehat dan berpakaian bersih                                                  |  |  |

Sumber : Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit dan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga

## LAMPIRAN 6

### **PEDOMAN WAWANCARA EVALUASI PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI PENYELENGGARAAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD NENE MALLOMO KABUPATEN SIDRAP**

#### **Identitas Informan**

Nama :  
Umur :  
Jenis Kelamin :  
Pendidikan Terakhir :  
Bagian :  
Jabatan/Pekerjaan :

#### **Petugas Penjamah Makanan dan Distribusi**

1. Bagaimana pendapat i b u mengenai kondisi konstruksi tempat pengolahan makanan?

Jawaban :

---

2. Bagaimanan pendapat ibu mengenai kondisi peralatan masak dan makan yang digunakan dan bagaimana proses pencucian serta penyimpanan peralatan tersebut ?

Jawaban :

---

3. Pernahkah dilakukan pelatihan tentang higiene dan sanitasi pada saat mengolah makanan?

Jawaban :

---

4. Apakah dilakukan pemeriksaan kesehatan sebelum bekerja ataupun saat bekerja di instalasi gizi? jika pernah, apakah dilengkapi dengan buku pemeriksaan ataupun surat keterangan?

Jawaban :

---

---

5. Bagaimana cara pengambilan bahan makanan yang akan diolah?

Jawaban :

---

---

6. Apakah disediakan APD ? jika disediakan, apakah APD tersebut digunakan ?

Jawaban :

---

---

7. Apakah ada pengawasan jika APD tidak digunakan ?

Jawaban :

---

---

8. Apakah tersedia fasilitas cuci tangan? Setiap kali akan mengolah makanan, apakah anda mencuci tangan?

Jawaban :

---

---

9. Bagaimana wadah makanan dan torly yang digunakan untuk distribusi ke pasien?

Jawaban :

---

---

**PEDOMAN WAWANCARA**  
**EVALUASI PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI**  
**PENYELENGGARAAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI**  
**RSUD NENE MALLOMO KABUPATEN SIDRAP**

**Identitas Informan**

Nama :  
Umur :  
Jenis Kelamin :  
Pendidikan Terakhir :  
Bagian :  
Jabatan/Pekerjaan :

**Petugas Logistik**

1. Apakah terdapat jalur khusus untuk bahan makanan dan makanan jadi?

Jawaban

: \_\_\_\_\_

2. Bagaimana cara penerimaan bahan makanan dan penyimpanannya ?

Jawaban :

\_\_\_\_\_

3. Bagaimana cara pengambilan bahan makanan saat akan diolah?

Jawaban :

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**PEDOMAN WAWANCARA  
EVALUASI PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI  
PENYELENGGARAAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI  
RSUD NENE MALLOMO KABUPATEN SIDRAP**

**Identitas Informan**

Nama :  
Umur :  
Jenis Kelamin :  
Pendidikan Terakhir :  
Bagian :  
Jabatan/Pekerjaan :

**Kepala instalasi gizi**

1. Bagaimana pendapat ibu mengenai kondisi konstruksi tempat pengolahan makanan ?

Jawaban :

---

---

2. Bagaimanan pendapat ibu mengenai kondisi peralatan masak dan makan yang digunakan dan bagaimana proses pencucian serta penyimpanan peralatan tersebut ?

Jawaban :

---

---

3. Apakah higiene sanitasi petugas sebagai penjamah makanan merupakan hal yang dianggap penting untuk diprioritaskan dan pernahkah dilakukan pemeriksaan kesehatan dan pengawasan petugas penjamah makanan)?

Jawaban :

---

---

4. Apakah ada SOP sekaitan higiene dan sanitasi di instalasi gizi ?

Jawaban :

---

---

5. Pernahkah ibu memberikan informasi/sosialisasi mengenai pedoman persyaratan higiene dan sanitasi bagi petugas instalasi gizi ?

Jawaban :

---

---

6. Bagaimana pendapat ibu tentang ketersediaan fasilitas higiene dan sanitasi ?

Jawaban : \_\_\_\_\_

---

7. Apakah disediakan APD bagi petugas ?

Jawaban : \_\_\_\_\_

---

8. Bagaimana penanganan bahan makanan dan penyimpanannya ?

Jawaban : \_\_\_\_\_

---

9. Bagaimana wadah makanan dan torly yang digunakan untuk distribusi ke pasien?

Jawaban : \_\_\_\_\_

---

**PEDOMAN WAWANCARA**  
**EVALUASI PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI**  
**PENYELENGGARAAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI**  
**RSUD NENE MALLOMO KABUPATEN SIDRAP**

**Identitas Informan**

Nama :  
Umur :  
Jenis Kelamin :  
Pendidikan Terakhir :  
Bagian :  
Jabatan/Pekerjaan :

**Tenaga Sanitasi Lingkungan**

1. Bagaimana bentuk kerjasama Tenaga Kesehatan Lingkungan dengan instalasi gizi terkait dengan higiene sanitasi penyelenggaraan makanan?  
Jawaban : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. Bagaimana ketersediaan sarana dan prasarana sanitasi yang disediakan di instalasi gizi ?  
Jawaban : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. Apakah terdapat SOP higiene dan sanitasi makanan di instalasi gizi ?  
Jawaban : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4. Bagaimana evaluasi pengolahan makanan di instalasi gizi terkait higiene dan sanitasi?

Jawaban : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

5. Pernahkah diberikan informasi/ sosialisasi mengenai pedoman persyaratan higiene dan sanitasi bagi petugas di instalasi gizi ?

Jawaban : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

6. Apakah seluruh petugas di instalasi gizi pernah mengikuti pelatihan tentang higiene dan sanitasi ?

Jawaban : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

7. Apakah ada anggaran yang disediakan untuk pemeriksaan kesehatan petugas ?

Jawaban : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**PEDOMAN WAWANCARA**  
**EVALUASI PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI**  
**PENYELENGGARAAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI**  
**RSUD NENE MALLOMO KABUPATEN SIDRAP**

**Identitas Informan**

Nama :  
Umur :  
Jenis Kelamin :  
Pendidikan Terakhir :  
Bagian :  
Jabatan/Pekerjaan :

**Petugas IPCN**

1. Apakah ada sosialisai ataupun edukasi kepada petugas penjamah makan di Instalasi Gizi tentang hygiene dan sanitasi makanan ?

Jawaban : \_\_\_\_\_

2. Apakah pernah dilakukan pemeriksaan kesehatan dan pengawasan petugas penjamah makanan?

Jawaban : \_\_\_\_\_

3. Bagaimana Evaluasi pengolahan makanan di instalasi gizi terkait praktik hygiene sanitasi ?

Jawaban : \_\_\_\_\_

**PEDOMAN WAWANCARA  
EVALUASI PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI  
PENYELENGGARAAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI  
RSUD NENE MALLOMO KABUPATEN SIDRAP**

**Identitas Informan**

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Pendidikan Terakhir :

Pekerjaan :

**Pasien**

1. Bagaimana penampilan petugas yang menyajikan makanan ?

Jawaban :

---

2. Bagaimana wadah yang digunakan dan kualitas makanan yang diberikan ?

Jawaban :

---

---

## LAMPIRAN 7

### DOKUMENTASI



GAMBAR 1. INSTALASI GIZI



GAMBAR 2. TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN



GAMBAR 3. VENTILASI



GAMBAR 4. PISAU DAN TALENAN BAHAN MAKANAN



GAMBAR 5. PISAU DAN TALENAN  
MAKANAN JADI



GAMBAR 6. TROLLY MAKANAN



GAMBAR.7 LEMARI TEMPAT PERALATAN



GAMBAR 8. TROLLY PERALATAN KOTOR



GAMBAR 9. TEMPAT SAMPAH  
BASAH



GAMBAR 10. TEMPAT SAMPAH  
KERING



GAMBAR 11. SALURAN IPAL



GAMBAR 12. WC



GAMBAR 13. TEMPAT PENCUCIAN BAHAN MAKANAN



GAMBAR 14. TEMPAT PENCUCIAN PERALATAN



GAMBAR 15. INSECT KILLER



GAMBAR 16. WADAH MAKANAN PASIEN VIP



GAMBAR 17. WADAH MAKANAN PASIEN  
KELAS I



GAMBAR 18. WADAH MAKANAN PASIEN  
KELAS II



GAMBAR 19. WADAH MAKANAN PASIEN  
KELAS II DAN KELAS III



GAMBAR 20. WADAH MAKANAN PASIEN  
INFEKSIUS



GAMBAR 21. PINTU MASUK BAHAN MAKANAN



GAMBAR 22. PENERIMAAN BAHAN MAKANAN BASAH



GAMBAR 23. PENERIMAAN BAHAN MAKANAN KERING



GAMBAR 24. GUDANG MAKANAN BASAH



GAMBAR 25. KULKAS AYAM DAN DAGING



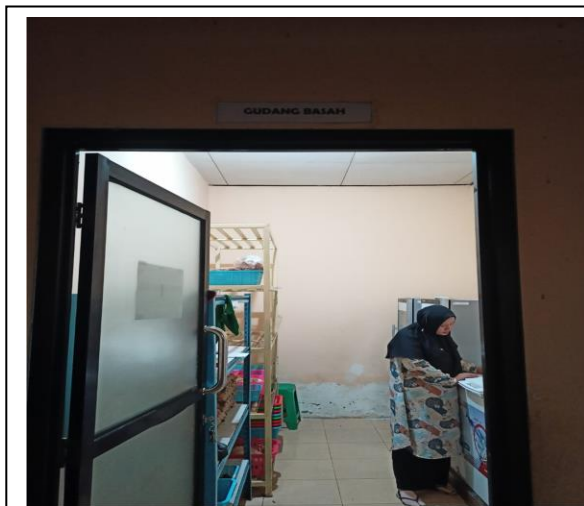
GAMBAR 26. KULKAS IKAN



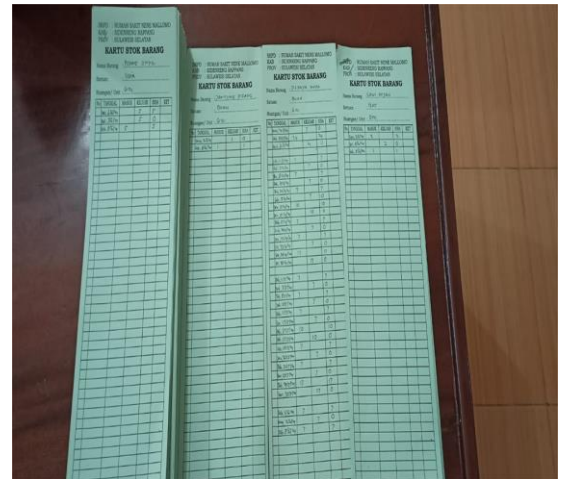
GAMBAR 27. GUDANG MAKANAN KERING



GAMBAR 29. GUDANG MAKANAN KERING



GAMBAR 30. PENCATATAN DAN PEMILAHAN BAHAN OLEH PETUGAS



GAMBAR 31. PENCATATAN BAHAN MAKANAN



GAMBAR 32. PETUGAS MENGOLAH MAKANAN



GAMBAR 33. PETUGAS PENYAJIAN MAKANAN



GAMBAR 34. PETUGAS DISTRIBUSI



GAMBAR 35. PETUGAS DISTRIBUSI



GAMBAR 36. PETUGAS MENGAMBIL  
PERALATAN KOTOR



GAMBAR 37. KEBERSIHAN PETUGAS



GAMBAR 38. KEBERSIHAN PETUGAS



GAMBAR 39. PETUGAS MENCUCI TANGAN



GAMBAR 40. WAWANCARA PETUGAS  
PENJAMAN MAKANAN DAN DISTRIBUSI



GAMBAR 41. WAWANCARA PETUGAS  
LOGISTIK



GAMBAR 42. WAWANCARA KA. INSTALASI  
GIZI



GAMBAR 43. WAWANCARA TENAGA  
SANITASI LINGKUNGAN



GAMBAR 44. WAWANCARA PETUGAS PICN



GAMBAR 45. WAWANCARA PASIEN VIP



GAMBAR 46. WAWANCARA PASIEN KLS I



GAMBAR 47. WAWANCARA PASIEN KLS II



GAMBAR 48. WAWANCARA PASIEN KLS III