

**LAPORAN PELAKSANAAN MAGANG  
KANTOR KESEHATAN PELABUHAN KELAS II BALIKPAPAN**

**HIGIENE SANITASI TEMPAT PENGELOLAAN PANGAN (TPP)  
PADA DI WILAYAH KERJA BANDAR UDARA SAMS SEPINGGAN  
BALIKPAPAN KANTOR KESEHATAN PELABUHAN KELAS II  
BALIKPAPAN**



**Oleh:**

**RIZKY PUSPITARINI**

**101811133148**

**DEPARTEMEN KESEHATAN LINGKUNGAN  
PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN MASYARAKAT  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS AIRLANGGA**

**2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**LAPORAN PELAKSANAAN MAGANG**  
**DI KANTOR KESEHATAN PELABUHAN KELAS II BALIKPAPAN**

Disusun Oleh :

**RIZKY PUSPITARINI**  
**NIM. 101811133148**

Telah disahkan dan diterima dengan baik oleh

Pembimbing Departemen,

Tanggal 12 Mei 2022



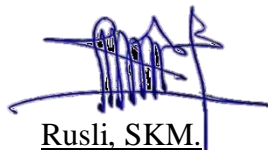
M. Farid Bimiyati Lusno, dr., M.KL.

NIP. 197204242008121002

Pembimbing Instansi

Tanggal 12 Mei 2022

Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan,



Rusli, SKM.

NIP. 197108081997031001

Mengetahui

Tanggal 12 Mei 2022

Ketua Departemen Kesehatan Lingkungan,



Dr.Lilis Sulistyorini, Ir., M.Kes.

NIP. 196603311991032002

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah Nya, sehingga kami dapat menyelesaikan laporan magang wajib dengan judul **“Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) di Wilayah Kerja Bandar Udara SAMS Sepinggian Balikpapan Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan”** ini dengan sebaik-baiknya. Tujuan penyusunan laporan magang wajib ini adalah untuk memenuhi syarat kegiatan magang wajib oleh mahasiswa kesehatan masyarakat Universitas Airlangga.

Penulis sadar keberhasilan dari kegiatan ini tidak akan lepas dari dukungan pihak-pihak yang turut terlibat, baik secara langsung maupun tidak langsung, untuk itu penulis ucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Santi Martini, dr., M.Kes, selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga.
2. Ibu Dr. Muji Sulistyowati, SKM. M.Kes., selaku Koordinator Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat.
3. Ibu Dr. Ir. Lilis Sulistyorini, M.Kes, selaku Ketua Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga.
4. Bapak dr. M. Zainul Mukhorobin, MMRS selaku Kepala Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan yang telah memberikan izin dan dukungan kepada penulis dalam pelaksanaan magang.
5. Bapak Rusli, SKM., selaku Kepala Seksi Pengendalian Risiko Lingkungan sekaligus Pembimbing instansi magang kami di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan yang telah membimbing selama proses kegiatan magang berlangsung.
6. Seluruh staf Seksi Pengendalian Risiko Lingkungan Di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan yang selalu memberikan ilmu dan bantuan kepada penulis.
7. Seluruh staf Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan yang selalu memberikan ilmu dan bantuan kepada penulis.

8. Bapak M. Farid Dimjati Lusno, dr., M.KL., selaku dosen pembimbing yang telah memberikan pengarahannya serta dukungan dalam penyelesaian laporan magang.
9. Orang tua dan Kakak saya yang selalu memberikan doa, dukungan sosial maupun materiil.

Penulis, 25 Februari 2022



## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR SINGKATAN.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	5
1.2.1 Tujuan umum.....	5
1.2.2 Tujuan khusus .....	6
1.3 Manfaat.....	6
1.3.1 Manfaat bagi mahasiswa .....	6
1.3.2 Manfaat bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat .....	6
1.3.3 Manfaat bagi instansi .....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>8</b>
2.1 Kesehatan Lingkungan .....	8
2.2 Kantor Kesehatan Pelabuhan .....	9
2.3 Tugas dan Fungsi Kantor Kesehatan Pelabuhan.....	9
2.4 Substansi Pengendalian Risiko Lingkungan (PRL) .....	10
2.5 Tempat Pengelolaan Pangan.....	11
2.6 Higiene Sanitasi Makanan .....	12
2.7 Persyaratan Tempat Pengelolaan Pangan.....	13
2.7.1 Persyaratan khusus atau persyaratan teknis produk, proses, dan/atau jasa Tempat Pengelolaan Pangan.....	13
2.7.2 Persyaratan sarana Tempat Pengelolaan Pangan .....	15
<b>BAB III METODE KEGIATAN .....</b>	<b>17</b>
3.1 Lokasi Magang.....	17
3.2 Waktu Magang.....	17
3.3 Metode Pelaksanaan Kegiatan.....	17
3.4 Teknik Pengambilan Data .....	18
3.5 Output Kegiatan .....	18
3.6 Peserta Magang.....	19
3.7 Penanggung Jawab.....	19
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>21</b>
4.1 Gambaran Umum Instansi Magang.....	21
4.1.1 Letak geografis .....	21
4.1.2 Visi dan misi Kantor Kesehatann Pelabuhan Kelas II Balikpapan.....	26
4.1.3 Struktur organisasi .....	27

4.2 Pelaksanaan Kegiatan Pemeriksaan Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) di Wilayah Kerja Bandar Udara SAMS Sepinggang Balikpapan.....	27
4.3 Hasil Kegiatan Pemeriksaan Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) di Wilayah Kerja Bandar Udara SAMS Sepinggang Balikpapan.....	30
4.3.1 Hasil pemeriksaan lokasi dan bangunan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP).....	30
4.3.2 Hasil pemeriksaan fasilitas sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP).....	32
4.3.3 Hasil pemeriksaan dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP).....	37
4.3.4 Hasil pemeriksaan bahan makanan dan makanan jadi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP).....	38
4.3.5 Hasil pemeriksaan pengolahan makanan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP).....	40
4.3.6 Hasil pemeriksaan tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP).....	40
4.3.7 Hasil pemeriksaan penyajian makanan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP).....	41
4.3.8 Hasil pemeriksaan peralatan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP).....	42
4.3.9 Hasil pemeriksaan tenaga kerja Tempat Pengelolaan Pangan (TPP).....	43
4.3.10 Hasil pemeriksaan uji Laboratorium Kesehatan Daerah Kota Balikpapan.....	44
4.4 Hasil Pemeriksaan Pengolahan Makanan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP).....	45
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>48</b>
5.1 Kesimpulan.....	48
5.2 Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA .....	51
LAMPIRAN .....	53

**DAFTAR TABEL**

Nomor	Judul Tabel	Halaman
4. 1	Hasil Pemeriksaan Lokasi dan Bangunan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP).....	30
4. 2	Hasil Pemeriksaan Fasilitas Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)...	32
4. 3	Hasil Pemeriksaan Dapur, Ruang makan, dan Gudang Bahan Makanan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) .....	37
4. 4	Hasil Pemeriksaan Bahan Makanan dan Makanan Jadi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP).....	38
4. 5	Hasil Pemeriksaan Pengolahan Makanan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP).....	40
4. 6	Hasil Pemeriksaan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) .....	40
4. 7	Hasil Pemeriksaan Penyajian Makanan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP).....	41
4. 8	Hasil Pemeriksaan Peralatan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP).....	42
4. 9	Hasil Pemeriksaan Tenaga Kerja Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) .....	43
4. 10	Hasil Pemeriksaan Pengolahan Makanan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP).....	45

**DAFTAR GAMBAR**

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Gambar 4. 1	Kantor Induk .....	22
Gambar 4. 2	Wilker Pelabuhan Semayang Balikpapan .....	23
Gambar 4. 3	Wilker Pelabuhan Laut Kampung Baru.....	24
Gambar 4. 4	Wilker Pelabuhan Khusus Senipah.....	24
Gambar 4. 5	Wilker Pelabuhan Khusus Tanah Merah Grogot.....	25
Gambar 4. 6	Struktur organisasi KKP Kelas II Balikpapan.....	27
Gambar 4. 7	Contoh fasilitas pencucian peralatan dengan tiga bilik.....	36

## DAFTAR SINGKATAN DAN ISTILAH

Bandara	Bandar Udara
CFU/ml	<i>Colony Forming Unit per milimeter</i>
DAM	Depot Air Minum
Fc	<i>foot candle</i>
<i>Grease trap</i>	Alat perangkap lemak atau minyak dan oli yang dapat memisahkan dari air pada sistem saluran pembuangan
IKL	Inspeksi Kesehatan Lingkungan
KKP	Kantor Kesehatan Pelabuhan
Konus	Pertemuan lantai dengan dinding berbentuk lengkung
MPN	<i>Most Probable Number</i>
Permenkes	Peraturan Menteri Kesehatan
Rapat tikus	Tidak terdapat celah yang dapat dimasuki oleh tikus
TNTC	<i>Too Numerous To Count</i>
TPP	Tempat Pengelolaan Pangan
UPT	Unit Pelaksana Tugas
Wilker	Wilayah kerja
WITA	Waktu Indonesia bagian Tengah

## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1.	Surat Permohonan Izin Magang.....	53
2.	Surat Balasan Permohonan Izin Magang .....	54
3.	Pakta Integritas Protokol Kesehatan .....	55
4.	Presensi Kehadiran Kegiatan Magang Minggu Pertama.....	57
5.	Presensi Kehadiran Kegiatan Magang Minggu Kedua .....	62
6.	Presensi Kehadiran Kegiatan Magang Minggu Ketiga .....	66
7.	Presensi Kehadiran Kegiatan Magang Minggu Keempat.....	72
8.	Presensi Kehadiran Kegiatan Magang Minggu Kelima .....	77
9.	Presensi Kehadiran Kegiatan Magang Minggu Keenam .....	79
10.	Hasil Uji Laboratorium Kesehatan Daerah Kota Balikpapan untuk TPP Gloria Jeans .....	84
11.	Hasil Uji Laboratorium Kesehatan Daerah Kota Balikpapan untuk TPP Soto Madura Wawan.....	88
12.	Formulir Pemeriksaan Kelaikan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.....	92

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Salah satu cara untuk meningkatkan kesehatan dan memelihara lingkungan adalah dengan membangun sarana atau prasarana pelayanan publik. Sanitasi fasilitas umum harus memenuhi syarat kesehatan dalam arti melindungi, memelihara, dan meningkatkan kesehatan masyarakat. Terdapat berbagai macam fasilitas umum, salah satunya pada bidang transportasi yaitu bandar udara. Bandar Udara adalah sarana dan prasarana tempat umum yang menyediakan jasa penerbangan tempat mengangkut orang dan juga barang dengan tujuan memenuhi kebutuhan masyarakat. Seiring dengan perkembangan zaman, jasa angkutan udara sangat diminati terutama angkutan antar pulau dan juga antar negara. Sebagai pintu masuk negara dalam melaksanakan kegiatannya, pelabuhan dan bandar udara harus memperhatikan pengelolaan lingkungan hidup yang bersih dan sehat guna menumbuhkan dan mengembangkan rasa aman, nyaman, tertib, dan sehat sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan nomor 44 Tahun 2014 perihal Penyelenggaraan Pelabuhan serta Bandar Udara Sehat. Jasa penerbangan udara semakin mengalami peningkatan, dikarenakan lebih efisien dari segi waktu serta lebih aman serta nyaman. Karena itu, untuk meningkatkan kenyamanan maka Bandar Udara menyediakan fasilitas untuk pelayanan komersial salah satunya tempat pengolahan pangan seperti restoran, rumah makan, kantin, *lounge*, dan *café* (Rismawati, 2020).

Sarana dan bangunan umum dinyatakan memenuhi syarat kesehatan lingkungan apabila memenuhi kebutuhan fisiologis, psikologis dan dapat mencegah penularan penyakit antara pengguna, penghuni dan masyarakat sekitar, selain itu harus memenuhi syarat untuk mencegah terjadinya kecelakaan. Pengoperasian sarana dan bangunan umum berada di luar kewenangan Kementerian Kesehatan, namun sarana dan bangunan umum tersebut harus memenuhi syarat kesehatan. Salah satu fasilitas umum dan bangunan di Bandar Udara adalah tempat pengelolaan pangan atau disingkat TPP. Tempat Pengelolaan Pangan di Bandar Udara antara lain restoran dan tempat makan, kantin, kafe, warung makan, jajanan, dan lain sebagainya. Sebagai salah satu bentuk pelayanan publik yang mengolah makanan dan memberikannya kepada banyak orang, TPP memiliki potensi yang cukup besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bahkan keracunan karena makanan yang dihasilkannya (Ayu & Muchtar, 2020).

Kebutuhan pangan bagi manusia mempunyai peran yang sangat besar, sehingga diharapkan pangan yang masuk kedalam tubuh dalam kondisi yang aman untuk dikonsumsi agar terhindar dari risiko penyakit ataupun hal-hal yang dapat membahayakan. Selain nilai gizi, makanan juga merupakan sarana penyebaran mikroba atau kuman, terutama makanan yang mudah membusuk, yaitu makanan yang banyak mengandung air dan kandungan proteinnya tinggi. Kemungkinan lain adalah masuknya atau adanya zat berbahaya, seperti bahan kimia, residu pestisida dan bahan lain seperti debu, kotoran, dan rambut yang dapat berdampak buruk bagi kesehatan manusia (Nono et al., 2021). Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan



menjelaskan bahwa pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber organik hasil pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, baik yang diolah maupun yang belum diolah. Dimana dimaksudkan sebagai makanan atau minuman untuk konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan makanan, bahan baku makanan, dan bahan lain yang digunakan dalam penyiapan, pengolahan, dan/atau produksi makanan atau minuman.

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Makanan yang sehat dan terjamin keamanannya merupakan salah satu faktor terpenting dalam meningkatkan kesehatan masyarakat. Oleh karena itu, mutu dan keamanan pangan baik dari segi biologi, kimia maupun fisika harus dijaga dengan cara yang melindungi masyarakat, sebagai konsumen produk tersebut, dari penyakit bawaan pangan dan/atau keracunan pangan (Mamuaja, 2016).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat, dan peralatan agar aman dikonsumsi. Dalam mencapai tersedianya makanan yang sehat terdapat 6 prinsip dasar dalam upaya higiene sanitasi makanan yaitu upaya pemilihan bahan baku, upaya penyimpanan

bahan baku, upaya penyimpanan makanan jadi, upaya pengangkutan makanan jadi, dan upaya penyajian makanan.

Kantor Kesehatan Pelabuhan yang selanjutnya disebut KKP adalah UPT yang melaksanakan tugas di bidang cegah tangkal keluar atau masuknya penyakit dan/atau faktor risiko kesehatan. KKP mempunyai tugas melaksanakan upaya cegah tangkal keluar atau masuknya penyakit dan/atau faktor risiko kesehatan di wilayah kerja pelabuhan, bandar udara, dan pos lintas batas darat negara (Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 33 Tahun 2021 tentang Organisasi Dan Tata Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan). Dalam Permenkes tersebut terdapat sebelas fungsi dari Kantor Kesehatan Pelabuhan sebagai penunjang menjalankan tugas pokoknya, antara lain seperti pelaksanaan pengawasan terhadap penyakit dan faktor risiko kesehatan pada alat angkut, orang, barang, dan/atau lingkungan serta pelaksanaan pencegahan terhadap penyakit dan faktor risiko kesehatan pada alat angkut, orang, barang, dan/atau lingkungan. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 32 Tahun 2021 Tentang Klasifikasi Kantor Kesehatan Pelabuhan dimana pengawasan penyakit dan faktor risiko kesehatan pada lingkungan sebagaimana dimaksud merupakan pelaksanaan pengamatan dan pemeriksaan keberadaan faktor risiko kesehatan pada media lingkungan berupa air, tanah, udara, vektor dan binatang pembawa penyakit, makanan dan minuman, serta sarana bangunan di wilayah bandar udara, pelabuhan, dan pos lintas batas darat negara. Sedangkan pencegahan terhadap penyakit dan faktor risiko kesehatan pada lingkungan sebagaimana dimaksud merupakan pelaksanaan pencegahan penyakit dan faktor risiko kesehatan pada lingkungan melalui pemberian rekomendasi hasil inspeksi sanitasi; penerbitan

sertifikat/plakat/rekomendasi laik *higiene* restoran, rumah makan, dan jasa boga; pemeriksaan kimia, fisika, dan biologis; dan tindakan pencegahan penyakit dan faktor risiko kesehatan lainnya pada lingkungan.

Salah satu kegiatan yang bertujuan untuk melindungi masyarakat di parameter area wilayah kerja bandar udara dari faktor risiko lingkungan yang akan berdampak pada kesehatan, ialah dengan terselenggaranya pengawasan terhadap Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang harus memenuhi persyaratan kesehatan. Kegiatan ini dilakukan melalui pembinaan terhadap pengelola serta penjamah makanan di tempat pengelolaan serta penyediaan makanan pada wilayah kerja Bandar Udara SAMS Sepinggian Balikpapan. Kegiatan pengawasan pengamanan makanan/ minuman ini mencakup pengawasan terhadap kebersihan peralatan, pengolahan serta penyajian makanan/ minuman, dan pengambilan sampel makanan.

Berdasarkan uraian tersebut, penulis tertarik untuk mengangkat laporan magang yang berjudul Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) di Wilayah Kerja Bandar Udara SAMS Sepinggian Balikpapan Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan.

## **1.2 Tujuan**

### **1.2.1 Tujuan umum**

Menganalisis higiene sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) di wilayah di Wilayah Kerja Bandar Udara SAMS Sepinggian Balikpapan Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan.

### **1.2.2 Tujuan khusus**

1. Mempelajari gambaran umum Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan.
2. Mempelajari gambaran higiene sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) di Wilayah Kerja Bandar Udara SAMS Sepinggang Balikpapan Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan.
3. Menganalisis higiene sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) di Wilayah Kerja Bandar Udara SAMS Sepinggang Balikpapan Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan.

### **1.3 Manfaat**

#### **1.3.1 Manfaat bagi mahasiswa**

1. Menambah pengalaman, keterampilan, penyesuaian sikap, dan pengetahuan di dunia kerja
2. Meningkatkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan dalam bidang Ilmu Kesehatan Masyarakat
3. Melatih kemampuan bekerja sama dengan orang lain atau tim
4. Mempelajari kondisi di lapangan, permasalahan yang ada, serta kemampuan mengidentifikasi prosedur kerja di tempat magang.

#### **1.3.2 Manfaat bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat**

1. Meningkatkan kemampuan dan keterampilan mahasiswa lulusan Universitas Airlangga sehingga akan menjadikan Universitas Airlangga sebagai perguruan tinggi yang unggul dalam praktik di dunia kerja

2. Menambah referensi gambaran kegiatan yang ada di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan
3. Dapat digunakan sebagai tambahan bacaan bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga tentang pengalaman belajar dan bekerja di lapangan khususnya mengenai pengetahuan dan permasalahan yang dialami oleh mahasiswa selama kegiatan magang berlangsung.

### **1.3.3 Manfaat bagi instansi**

1. Adanya hubungan kerja sama antara Fakultas Kesehatan Masyarakat dengan Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan.
2. Memperoleh gambaran dan pandangan bagaimana etos dan kemampuan profesional para akademisi kesehatan masyarakat di dunia kerja.

### **1.3.4 Manfaat bagi masyarakat**

1. Mendapatkan gambaran umum Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan.
2. Mendapatkan gambaran higiene sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) di Wilayah Kerja Bandar Udara SAMS Sepinggian Balikpapan Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan.
3. Mendapatkan informasi terkait dengan pentingnya terhadap kebersihan dan kesehatan lingkungan pada Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) sehingga dapat melakukan pencegahan penyakit.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Kesehatan Lingkungan**

Kesehatan lingkungan adalah cabang kesehatan masyarakat yang berfokus pada hubungan timbal balik antara manusia dan lingkungannya, mempromosikan kesehatan dan kesejahteraan manusia, dan mempromosikan masyarakat yang aman dan sehat. Sebagai bagian penting dari sistem kesehatan masyarakat yang komprehensif, kesehatan lingkungan bekerja untuk mempromosikan kebijakan dan program untuk mengurangi paparan bahan kimia dan lainnya ke udara, air, tanah, dan makanan untuk melindungi populasi dan menciptakan lingkungan yang lebih sehat bagi manusia (*The National Environmental Health Association, 2020*).

Kesehatan lingkungan melindungi masyarakat dengan memantau paparan lingkungan di sekitarnya yang berpotensi dapat menimbulkan suatu penyakit. Hal ini disebabkan karena lingkungan dapat secara langsung dan tidak langsung berdampak pada kesehatan dan kesejahteraan makhluk hidup. Kesehatan lingkungan mengkaji interaksi antara lingkungan dan kesehatan makhluk hidup. Untuk menciptakan masyarakat yang sehat. Udara bersih, iklim yang stabil, air yang memadai, sanitasi dan kebersihan, penggunaan bahan kimia yang aman, perlindungan dari radiasi, tempat kerja yang sehat dan aman, praktik pertanian yang baik, kota yang mendukung kesehatan dan lingkungan yang dibangun, dan alam yang terpelihara semuanya merupakan prasyarat untuk kesehatan yang baik (WHO, 2022).

## **2.2 Kantor Kesehatan Pelabuhan**

Kantor Kesehatan Pelabuhan, yang selanjutnya disingkat KKP, adalah UPT yang merupakan satuan kerja yang bersifat mandiri yang melaksanakan tugas teknis operasional tertentu dan/atau tugas teknis penunjang tertentu dari organisasi induknya. KKP melaksanakan upaya mencegah dan menangkal keluar atau masuknya penyakit dan/atau faktor risiko kesehatan masyarakat di wilayah kerja pelabuhan, bandar udara, dan pos lintas batas darat negara.

## **2.3 Tugas dan Fungsi Kantor Kesehatan Pelabuhan**

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 33 Tahun 2021 Tentang Organisasi Dan Tata Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan KKP mempunyai tugas melaksanakan upaya cegah tangkal keluar atau masuknya penyakit dan/atau faktor risiko kesehatan di wilayah kerja pelabuhan, bandar udara, dan pos lintas batas darat negara.

Dalam melaksanakan tugas sebagaimana dimaksud, KKP menyelenggarakan fungsi:

1. penyusunan rencana, kegiatan, dan anggaran;
2. pelaksanaan pengawasan terhadap penyakit dan faktor risiko kesehatan pada alat angkut, orang, barang, dan/atau lingkungan;
3. pelaksanaan pencegahan terhadap penyakit dan faktor risiko kesehatan pada alat angkut, orang, barang, dan/atau lingkungan;
4. pelaksanaan respon terhadap penyakit dan faktor risiko kesehatan pada alat angkut, orang, barang, dan/atau lingkungan;

5. pelaksanaan pelayanan kesehatan pada kegawatdaruratan dan situasi khusus;
6. pelaksanaan penindakan pelanggaran di bidang kekarantinaan kesehatan;
7. pengelolaan data dan informasi di bidang kekarantinaan kesehatan;
8. pelaksanaan jejaring, koordinasi, dan kerja sama di bidang kekarantinaan kesehatan;
9. pelaksanaan bimbingan teknis di bidang kekarantinaan kesehatan;
10. pelaksanaan pemantauan, evaluasi, dan pelaporan di bidang kekarantinaan kesehatan; dan
11. pelaksanaan urusan administrasi KKP.

#### **2.4 Substansi Pengendalian Risiko Lingkungan (PRL)**

Berdasarkan Standar Operasional Prosedur Nasional Kegiatan Kantor Kesehatan Pelabuhan di Pintu Masuk Negara (2009), kegiatan operasional Substansi PRL meliputi:

1. Pengawasan Sanitasi Lingkungan
2. Pengawasan penyediaan air bersih
3. Pengamanan makanan dan minuman
4. Pengawasan higiene sanitasi bangunan/gedung dan perusahaan
5. Pengawasan sanitasi alat angkut
6. Pengawasan pencemaran udara, air dan tanah
7. pengendalian vektor dan binatang penular penyakit
  - a. Survey nyamuk



- b. Pemberantasan nyamuk (fogging)
- c. Survey lalat
- d. Semberantasan lalat
- e. Survey jentik
- f. Pemberantasan jentik (larvasidasi)
- g. Survey kecoa
- h. Pemberantasan tikus dan pinjal
- i. Pemberantasan lalat dan kecoa

## 2.5 Tempat Pengelolaan Pangan

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan yang dimaksud dengan Tempat Pengelolaan Pangan olahan siap saji yang selanjutnya disebut TPP adalah sarana produksi untuk menyiapkan, mengolah, mengemas, menyimpan, menyajikan, dan/atau mengangkut pangan olahan siap saji baik yang bersifat komersial maupun nonkomersial. TPP yang dimaksud dalam peraturan ini adalah TPP komersial. Dimana yang dimaksud oleh TPP komersial merupakan usaha penyediaan pangan olahan siap saji yang memperdagangkan produknya secara rutin, misalnya jasa boga/katering, rumah makan/restoran, gerai pangan jajanan, gerai pangan jajanan keliling, sentra gerai pangan jajanan/kantin, TPP tertentu, dan Depot Air Minum (DAM). Restoran adalah TPP yang produknya siap dikonsumsi bagi umum di dalam tempat usaha/melayani makan di tempat (*dine in*) serta melayani pesanan di luar tempat usaha.

Sebagai salah satu jenis pelayanan publik yang dapat mengolah makanan dan menjajakan kepada masyarakat, TPP memiliki potensi yang cukup besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit serta keracunan pada makanan yang dihasilkannya. Misalnya, kualitas makanan yang diproduksi, disajikan, dan dijual oleh TPP harus memenuhi syarat kesehatan (Yunus et al., 2015). TPP yang tidak memenuhi standar kesehatan memungkinkan terjadinya kontaminasi makanan oleh mikroorganisme seperti bakteri, jamur, virus dan parasit, serta bahan kimia yang menimbulkan risiko kesehatan.

## **2.6 Higiene Sanitasi Makanan**

Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Persyaratan higiene sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia, dan fisika.

Higiene adalah suatu pendekatan terhadap kesehatan pribadi atau manusia dan pencegahan penyakit yang berfokus pada lingkungan di mana orang tersebut berada. Dalam hal kebersihan lingkungan, kedua istilah higiene dan sanitasi memiliki arti yang berbeda, tetapi memiliki tujuan yang sama. Hal ini untuk memungkinkan orang menjalani hidup sehat untuk menghindari masalah kesehatan dan penyakit. Higiene pangan merupakan upaya untuk mewujudkan higiene dan keamanan pangan agar manusia tidak beresiko keracunan atau sakit. Untuk menjaga

kesehatan masyarakat, produksi dan suplai bahan makanan dan minuman harus diawasi agar tidak membahayakan kesehatan masyarakat.

Karena manusia merupakan salah satu mata rantai dalam penyebaran penyakit, maka pemahaman tentang higiene terutama *personal hygiene* menjadi sangat penting. Hal ini sebagaimana dikemukakan oleh Lumbantoruan (2021) bahwa mengabaikan sanitasi dan higiene akan menimbulkan masalah yaitu keracunan makanan. Padahal, higiene dan sanitasi ini dimaksudkan untuk menjamin kesehatan. Ketika cara yang digunakan sudah baik, namun mengabaikan kebersihan makanan, kebersihan peralatan dan kebersihan lingkungan dapat berakibat fatal dan membahayakan konsumen. Kasus keracunan makanan yang paling umum disebabkan oleh bakteri, sehingga tindakan kebersihan yang ketat harus dilakukan untuk mencegah timbulnya penyakit jenis ini.

## **2.7 Persyaratan Tempat Pengelolaan Pangan**

### **2.7.1 Persyaratan khusus atau persyaratan teknis produk, proses, dan/atau jasa tempat pengelolaan pangan**

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan terdapat beberapa persyaratan khusus atau persyaratan teknis produk, proses, dan/atau jasa yang harus di penuhi oleh Tempat Pengelolaan Pangan

1. Parameter biologi yang diperiksa adalah *Escherichia coli* yang merupakan indikator terjadinya kontaminasi feses pada pangan dan peralatan yang digunakan, dengan baku mutu dan metode pemeriksaan sebagai berikut:

- a. Air (<1,1 MPN/100 ml atau <1 CFU/100 ml)
- b. Makanan (<3,6 MPN/gr atau <1,1 CFU/gr)
- c. Usap alat makan (<1.1 CFU/cm<sup>2</sup>)

Alat makan yang dilakukan swab antara lain piring, gelas, sendok, garpu, talenan atau pisau.

2. Sampel pangan juga harus negatif dari cemaran kimia (formalin, borax, rhodamine B dan methanil yellow).
3. Pemenuhan ketenagaan (pengelola/pemilik/penanggung jawab TPP dan penjamah pangan), meliputi:
  - a. wajib memiliki sertifikat pelatihan.
  - b. Sertifikat pelatihan berlaku lintas daerah dan dikeluarkan oleh
    - 1) Kementerian Kesehatan;
    - 2) Pemerintah Daerah Provinsi;
    - 3) Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota; atau
    - 4) Organisasi Profesi/Asosiasi/lembaga yang berkompeten di bidang kesehatan lingkungan/keamanan pangan yang terdaftar dan bekerja sama dengan Kementerian Kesehatan/dinas kesehatan.
4. Jumlah penjamah pangan yang harus bersertifikat pelatihan terbagi atas:
  - a. Restoran minimal 50%;
  - b. Jasa boga golongan A minimal 20%;
  - c. Jasa boga golongan B minimal 50%
  - d. Jasa boga golongan C 100%;
  - e. TPP Tertentu minimal 50%; dan

- f. Depot Air Minum minimal 50%.
5. Penjamah pangan dan Pelaku Usaha/Pengelola/Pemilik/Penangguna Jawab TPP harus sehat dan bebas dari penyakit menular (contoh diare, demam tifoid/tifus, hepatitis A, dan lain-lain) serta menjaga kebersihan diri dan lingkungan dalam pengelolaan usaha pangan olahan siap saji berdasarkan prinsip higiene sanitasi.

### **2.7.2 Persyaratan sarana tempat pengelolaan pangan**

#### **A. Tempat Bangunan**

1. harus memenuhi persyaratan kesehatan sesuai dengan formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) sebagaimana terlampir.
2. tata letak ruang harus dirancang sedemikian rupa sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi silang seperti dengan sekat, pemisahan lokasi, dan sebagainya.
3. bangunan dan fasilitasnya terbuat dari bahan yang kuat tidak mudah rusak, terpelihara, mudah dibersihkan, dan disanitasi serta terlindung dari vektor dan binatang pembawa penyakit.
4. dapur jasa boga terpisah dari dapur keluarga.
5. pencahayaan alam maupun buatan cukup untuk bekerja. Intensitas pencahayaan, sebagai berikut:
  - a. 40 lux (*50 foot candles*) pada persiapan pangan dan titik inspeksi.
  - b. 220 lux (*20 foot candles*) pada ruang kerja.
  - c. 110 lux (*10 foot candles*) pada area lainnya.

**B. Sarana dan Prasarana**

1. harus memenuhi persyaratan kesehatan sesuai dengan Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) sebagaimana terlampir.
2. memiliki akses fasilitas sanitasi dasar, meliputi: jamban dan kamar mandi, saluran pembuangan air limbah yang alirannya lancar dan tertutup, dan tempat sampah tertutup.
3. memiliki dokumentasi/jadwal pemeliharaan bangunan, sarana prasarana, peralatan dan pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit.
4. sarana penunjang yang dibutuhkan seperti peralatan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) alarm tanda bahaya, alat pemadam kebakaran, P3K, Kawasan Tanpa Rokok (KTR) dan sarana penunjang lainnya yang dibutuhkan.

**C. Peralatan**

1. harus memenuhi persyaratan kesehatan sesuai dengan Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) sebagaimana terlampir.
2. peralatan untuk pangan harus dari bahan tara pangan (*food grade*).
3. memiliki sarana pencucian peralatan.

## **BAB III**

### **METODE KEGIATAN**

#### **3.1 Lokasi Magang**

Pelaksanaan kegiatan magang dilaksanakan di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan Jl. Pelita RT.11, Sepinggian Raya, Kecamatan Balikpapan Selatan, Kota Balikpapan, Kalimantan Timur 76115.

#### **3.2 Waktu Magang**

Kegiatan Magang ini dilaksanakan pada tanggal 2 Februari – 16 Maret 2022. Waktu pelaksanaan kegiatan ini dimulai dari hari Senin hingga Kamis mulai pukul 07.30-16.00 WITA dan Jumat mulai pukul 07.30-16.30 WITA.

#### **3.3 Metode Pelaksanaan Kegiatan**

Bentuk kegiatan magang yang akan dilaksanakan sebagai berikut:

1. Partisipasi

Partisipasi yang dimaksud dalam hal ini yaitu mengikuti kegiatan di tempat magang dan mempelajari peraturan-peraturan yang berlaku di tempat magang di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan.

2. Studi literatur

Studi literatur dilakukan untuk memperoleh informasi maupun teori yang berkaitan dengan permasalahan yang diangkat dan menerapkan teori yang ada dengan kenyataan pada saat proses magang.

3. Ceramah

Ceramah merupakan pengarahan dan penjelasan dari pembimbing dan petugas yang lain dalam pakar di setiap bidangnya di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan

#### 4. Diskusi

Model diskusi ini dilakukan untuk memperoleh informasi yang lebih mendalam terhadap hasil data yang didapatkan dari pihak instansi. Model diskusi ini dapat dilakukan dengan menggunakan teknik *indepth interview* kepada salah satu pegawai di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan.

### 3.4 Teknik Pengambilan Data

Teknik dalam pengumpulan data pada laporan kegiatan magang menggunakan data primer dan sekunder yang didapatkan di Kantor Kesehatan Pelabuhan II Balikpapan. Data yang diambil berupa data dari kegiatan sanitasi fasilitas umum Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) di wilayah kerja Bandar Udara SAMS Sepinggian Balikpapan.

### 3.5 Output Kegiatan

Output yang dihasilkan dari kegiatan magang ini adalah dapat memberikan gambaran dan hasil analisis higiene sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) di wilayah di Wilayah Kerja Bandar Udara SAMS Sepinggian Balikpapan Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan.



### 3.6 Peserta Magang

Peserta dalam kegiatan magang di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan adalah mahasiswi program studi S1 Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga Peminatan Kesehatan Lingkungan, dengan rincian sebagai berikut:

Nama : Rizky Puspitarini  
Semester : VIII (Delapan)  
NIM : 101811133148  
Alamat : Jalan AW. Syahrani gang 45 No 24 Kec. Gunung Kelua Samarinda  
No. HP : 085323652000  
Email : [rizky.puspitarini-2018@fkm.unair.ac.id](mailto:rizky.puspitarini-2018@fkm.unair.ac.id)

### 3.7 Penanggung Jawab

Penanggung jawab dalam kegiatan magang ini adalah:

Nama : M. Farid Dimjati Lusno, dr., M.KL.  
No. HP : 081335130077  
Alamat Email : [faridlusno@fkm.unair.ac.id](mailto:faridlusno@fkm.unair.ac.id)  
Alamat Kantor : Gedung FKM, Kampus C Unair, Jl. Ir. H. Soekarno No. 200,  
Surabaya – 60133

### 3.8 Pembimbing Instansi

Pembimbing instansi dalam kegiatan magang ini adalah:

Nama : Rusli, SKM  
No. HP : 081347178900

Alamat Kantor: Jl. Pelita RT.11, Sepinggian Raya, Kecamatan Balikpapan Selatan,  
Kota Balikpapan, Kalimantan Timur 76115

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Gambaran Umum Instansi Magang**

##### **4.1.1 Letak geografis**

Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan berada di Kota Balikpapan Provinsi Kalimantan Timur. Dimana memiliki 10 wilayah kerja berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 2348/MENKES/PER/XI/2011 yaitu:

1. Bandar Udara Sultan Aji Muhammad Sulaiman Sepinggian Balikpapan
2. Pelabuhan Laut Kampung Baru
3. Pelabuhan Khusus Tanah Merah Grogot
4. Pelabuhan Khusus PTP Tanah Merah Grogot
5. Pelabuhan Khusus Senipah
6. Pelabuhan Khusus Handil II
7. Pelabuhan Khusus Long Ikis
8. Pelabuhan Khusus Kuaro
9. Pelabuhan Khusus Sungai Kerang
10. Pelabuhan Laut Semboja

Namun, dalam pelaksanaan kegiatan hanya lima (5) wilayah kerja yang aktif yaitu, Pelabuhan Semayang Balikpapan, Pelabuhan Laut Kampung Baru, Pelabuhan Khusus Senipah, Pelabuhan Khusus Tanah Merah Grogot, dan Bandar

Udara Sultan Aji Muhammad Sulaiman Sepinggán Balikpapan. Dengan rincian sebagai berikut :

1. Kantor Induk



Gambar 4. 1 Kantor Induk

Gedung Kantor Induk Kantor Kesehatan Pelabuhan Balikpapan dibangun Tahun 2012 dan mulai ditempati Tahun 2013 di Kelurahan Sepinggán Raya RT. 11 Balikpapan. Gedung ini berlokasi di dekat Bandar Udara Sultan Aji Muhammad Sulaiman Sepinggán Balikpapan yang dapat melayani masyarakat dengan melakukan pelayanan berupa vaksinasi guna perjalanan internasional, pelayanan kesehatan dasar, instalasi laboratorium, instalasi farmasi, klinik VCT/IMS dan pelayanan lainnya yang berhubungan dengan Program di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan.

## 2. Wilker Pelabuhan Semayang Balikpapan



Gambar 4. 2 Wilker Pelabuhan Semayang Balikpapan

Pelabuhan Semayang Balikpapan adalah pintu masuk ke Kota Balikpapan melalui laut untuk kepentingan usaha atau wisata. Dimana pelabuhan ini banyak memiliki dermaga untuk kegiatan sandar kapal penumpang antar pulau, bongkar muat barang dan kegiatan pengeboran minyak lepas pantai, bongkar muatan minyak dengan *ship to ship* dan *single buoy mooring* (SBM).

## 3. Wilker Pelabuhan Laut Kampung Baru



Gambar 4. 3 Wilker Pelabuhan Laut Kampung Baru

Pelabuhan Laut Kampung Baru adalah pelabuhan umum / pelabuhan rakyat untuk bongkar muat barang antar pulau. Pada awalnya banyak disinggahi kapal-kapal antar pulau, kapal layar motor (domestik) dan sekarang disinggahi kapal-kapal modern. Pelabuhan Laut Kampung Baru ini terletak di Balikpapan (Kecamatan Balikpapan Barat) sekitar 20 km dari kantor induk.

#### 4. Wilker Pelabuhan Khusus Senipah



Gambar 4. 4 Wilker Pelabuhan Khusus Senipah

Pelabuhan Khusus Senipah merupakan pelabuhan khusus milik Pertamina Hulu Mahakam (PHM), yang terletak di Kabupaten Kutai Kartanegara dengan jarak sekitar 75 km dari Balikpapan. Kegiatan-kegiatan KKP Kelas II Balikpapan dilakukan di wilayah kerja ini termasuk pemberian vaksinasi internasional.

#### 5. Wilker Pelabuhan Khusus Tanah Merah Grogot



Gambar 4. 5 Wilker Pelabuhan Khusus Tanah Merah Grogot

Pelabuhan Tanah Grogot mencakup pelabuhan Pondong dan pelabuhan khusus/dermaga untuk kegiatan menampung hasil pertambangan batu bara milik PT. Kideco Jaya Agung dan Teluk Adang serta dipergunakan sebagai Pelabuhan umum Tanah Grogot. Kantor Wilker Pelabuhan Khusus Tanah Merah Grogot terletak di Kabupaten Paser.

#### 6. Wilker Bandar Udara Sultan Aji Muhammad Sulaiman Sepinggan Balikpapan

Keberadaan wilayah kerja Bandar Udara Sultan Aji Muhammad Sulaiman Sepinggian Balikpapan untuk melakukan tugas pokok dan fungsi di lingkungan bandar udara Internasional Balikpapan yang mempunyai kepadatan penerbangan disertai mobilitas penumpang cukup tinggi baik domestik maupun internasional, terletak di kecamatan Balikpapan Selatan sekitar 10 km kantor induk. Wilayah kerja ini mempunyai 2 (dua) ruangan yaitu Ruang Pelayanan Kesehatan terletak pada areal keberangkatan dan Ruang Pengamatan Surveilans Epidemiologi, Kekarantinaan, dan Pengendalian Risiko Lingkungan pada areal kedatangan internasional.

#### **4.1.2 Visi dan misi Kantor Kesehatann Pelabuhan Kelas II Balikpapan**

##### **A. Visi**

Pelabuhan Balikpapan sehat sebagai bagian mewujudkan masyarakat sehat yang mandiri dan berkeadilan.

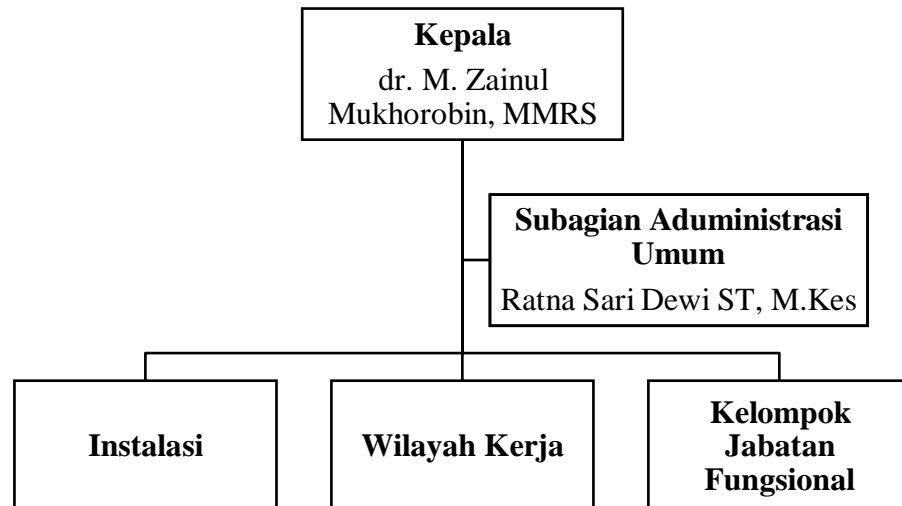
##### **B. Misi**

1. Meningkatkan kinerja kekarantinaan dan surveilans epidemiologi di pelabuhan / Bandar Udara.
2. Meningkatkan kinerja pengendalian resiko di pelabuhan / Bandar Udara.
3. Meningkatkan kinerja upaya kesehatan lintas wilayah.
4. Meningkatkan dukungan administrasi dan manajemen.



### 4.1.3 Struktur organisasi

Berdasarkan Permenkes RI No. 33 Tahun 2021 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan, struktur organisasi KKP Kelas II Balikpapan yaitu sebagai berikut:



Gambar 4. 6 Struktur organisasi KKP Kelas II Balikpapan

## 4.2 Pelaksanaan Kegiatan Pemeriksaan Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) di Wilayah Kerja Bandar Udara SAMS Sepinggang Balikpapan

Kegiatan Pemeriksaan Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) di Wilayah Kerja Bandar Udara SAMS Sepinggang dalam penelitian ini dilaksanakan di TPP Gloria Jeans Bandar Udara SAMS Sepinggang dan TPP Soto Madura Wawan Bandar Udara SAMS Sepinggang. Adapun informasi terkait dengan kedua TPP tersebut ialah sebagai berikut:

1. TPP Gloria Jeans Bandar Udara SAMS Sepinggang

Waktu Inspeksi : Jumat, 4 Februari 2022 pukul  
10.30-11.00 WITA

Alamat : Jl. Marsma R. Iswahyudi,  
Sepinggan, Kecamatan  
Balikpapan Selatan, Kota  
Balikpapan, Kalimantan Timur  
76115

Nama Penanggung Jawab : Amin

Jumlah Karyawan : 10

Jumlah Penjamah Makanan : 4

## 2. TPP Soto Madura Wawan Bandar Udara SAMS Sepinggan

Waktu Inspeksi : Jumat, 4 Februari 2022 pukul 10-  
11.00-11.30 WITA

Alamat : Jl. Marsma R. Iswahyudi,  
Sepinggan, Kecamatan  
Balikpapan Selatan, Kota  
Balikpapan, Kalimantan Timur  
76115

Nama Penanggung Jawab : Amin

Jumlah Karyawan : 10

Jumlah Penjamah Makanan : 3

Adapun pembobotan serta kategori skor yang digunakan dalam instrumen inspeksi kesehatan lingkungan sebagai berikut:

### a. Pembobotan skor penilaian

Pembobotan pada instrumen inspeksi kesehatan lingkungan diberikan pada setiap variabel, dengan persentase sebagai berikut:

- 1) Variabel lokasi dan bangunan dengan bobot 15%

- 2) Variabel fasilitas sanitasi dengan bobot 10%
  - 3) Variabel dapur, ruang makan, gudang bahan makanan dengan bobot 15%
  - 4) Variabel bahaan makanan dan makanan jadi dengan bobot 11%
  - 5) Variabel pengolahan makanan dengan bobot 5%
  - 6) Variabel tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi dengan bobot 9%
  - 7) Variabel penyajian makanan dengan bobot 5%
  - 8) Variabel peralatan dengan bobot 15%
  - 9) Variabel tenaga kerja dengan bobot 15%
- b. Kategori skor penilaian

Perhitungan skor pada instrumen inspeksi sanitasi tempat-tempat umum menggunakan rumus yaitu:

Skor setiap variabel	=	bobot x nilai observasi
Total skor	=	$\sum(\text{skor setiap variabel})$

Kategori Penilaian :

Batas laik <i>higiene</i> sanitasi rumah makan dan restoran adalah jika total skor yang didapatkan $>700$ termasuk uji laboratorium
---

### 4.3 Hasil Kegiatan Pemeriksaan Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) di Wilayah Kerja Bandar Udara SAMS Sepinggang Balikpapan

#### 4.3.1 Hasil pemeriksaan lokasi dan bangunan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)

Berdasarkan hasil pemeriksaan yang dilakukan terhadap Tempat Pengelolaan Pangan di Wilayah Kerja Bandar Udara SAMS Sepinggang Balikpapan didapatkan hasil pemeriksaan lokasi dan bangunan sebagai berikut:

Tabel 4. 1 Hasil Pemeriksaan Lokasi dan Bangunan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)

No.	Variabel	Skor Maksimal	TPP Gloria Jeans	TPP Soto Wawan
1	Lokasi	20	20	20
2	Bangunan	20	16	20
3	Pembagian ruang	10	10	10
4	Lantai	5	5	5
5	Dinding	5	5	5
6	Ventilasi	10	2	2
7	Pencahayaan/ penerangan	10	10	10
8	Atap	5	4	5
9	Langit-langit	5	5	5
10	Pintu	10	10	10
total		100	87	92

TPP Gloria Jeans Bandar Udara SAMS Sepinggang Balikpapan tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau, dan cemaran lainnya dan

tidak berada pada jarak <100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau, dan cemaran lainnya. TPP ini memiliki bangunan yang terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur, kokoh/kuat/permanen, rapat tikus tetapi berpotensi terdapat serangga pada bangunannya. TPP ini memiliki pembagian ruang yang baik yaitu terdiri dari dapur dan ruang makanan, terdapat toilet/jamban, gudang bahan makanan, ruang karyawan, ruang administrasi, dan gudang peralatan. TPP ini memiliki lantai dalam keadaan bersih, kedap air, rata, tidak licin, kering dan konus. Selain itu, keadaan dinding untuk lokasi ini dalam keadaan yang kedap air, rata serta bersih.

Tidak ditemukan ventilasi pada TPP ini namun cukup menjamin rasa nyaman karena gerai dalam keadaan yang terbuka. Pencahayaan dalam keadaan yang baik karena tersebar merata di setiap ruangan dengan intensitas cahaya 10 fc serta tidak menyilaukan. Beberapa titik atap ditemukan dalam keadaan bocor dan dapat berpotensi menjadi sarang serangga dan tikus namun cukup landai. Keadaan langit-langit memiliki tinggi minimal 2,4 meter, rata dan bersih serta tidak terdapat lubang-lubang. Kondisi pintu dapat menutup dengan baik, terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, serta rapat serangga dan tikus.

Sedangkan hasil pemeriksaan yang diperoleh dari TPP Soto Madura Wawan Bandar Udara SAMS Sepinggian Balikpapan tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau, dan cemaran lainnya dan tidak berada pada jarak <100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau, dan cemaran lainnya. TPP ini memiliki bangunan yang terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur, kokoh/kuat/permanen, rapat tikus tetapi berpotensi terdapat serangga pada

bangunannya. TPP ini memiliki pembagian ruang yang baik yaitu terdiri dari dapur dan ruang makanan, terdapat toilet/jamban, gudang bahan makanan, ruang karyawan, ruang administrasi, dan gudang peralatan. TPP ini memiliki lantai dalam keadaan bersih, kedap air, rata, tidak licin, kering dan konus. Selain itu, keadaan dinding untuk lokasi ini dalam keadaan yang kedap air, rata serta bersih.

Tidak ditemukan ventilasi pada TPP ini namun cukup menjamin rasa nyaman karena gerai dalam keadaan yang terbuka. Pencahayaan dalam keadaan yang baik karena tersebar merata di setiap ruangan dengan intensitas cahaya 10 fc serta tidak menyilaukan. Beberapa titik atap ditemukan dalam keadaan bocor dan dapat berpotensi menjadi sarang serangga dan tikus namun cukup landai. Keadaan langit-langit memiliki tinggi minimal 2,4 meter, rata dan bersih serta tidak terdapat lubang-lubang. Kondisi pintu dapat menutup dengan baik, terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, serta rapat serangga dan tikus.

#### 4.3.2 Hasil pemeriksaan fasilitas sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)

Berdasarkan hasil pemeriksaan yang dilakukan terhadap Tempat Pengelolaan Pangan di Wilayah Kerja Bandar Udara SAMS Sepinggian Balikpapan didapatkan hasil pemeriksaan fasilitas sanitasi sebagai berikut:

Tabel 4. 2 Hasil Pemeriksaan Fasilitas Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)

No.	Variabel	Skor Maksimal	TPP Gloria Jeans	TPP Soto Madura Wawan
1	Air bersih	30	30	30
2	Pembuangan air limbah	20	20	12

3	Toilet	10	10	10
4	Tempat sampah	20	20	20
5	Tempat cuci tangan	20	20	20
6	Tempat mencuci peralatan	10	4	4
7	Tempat mencuci bahan makanan	10	8	8
8	Locker karyawan	10	8	6
9	Peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus	20	10	10
<b>TOTAL</b>		150	130	120

Berdasarkan hasil pemeriksaan fasilitas sanitasi pada TPP Gloria Jeans termasuk air bersih dalam keadaan yang baik dimana jumlahnya telah mencukupi, tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna. Selain itu, angka kuman dan kadar bahan kimia tidak melebihi nilai ambang batas. Pembuangan air limbah juga dalam keadaan yang baik dimana air limbah mengalir dengan lancar, terdapat grease trap, saluran kedap air, dan saluran pembuangan tertutup. Fasilitas toilet di sekitar TPP ini dalam kondisi yang bersih, letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan, tersedia air bersih yang cukup, tersedia sabun dalam alat pengering serta toilet antara wanita dan laki-laki yang terpisah. Gloria Jeans menerapkan pengangkutan sampah setiap 24 jam setelah jam buka TPP berakhir, menyediakan tempat sampah di setiap ruang penghasil sampah yang terbuat dari bahan kedap air, memiliki tutup serta sampah diangkut oleh seorang petugas sampah.

Fasilitas tempat cuci tangan tersedia dalam jumlah yang cukup dan dilengkapi dengan sabun serta alat pengering. Tersedia fasilitas tempat mencuci dengan air dingin yang cukup dan terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus. Namun, tidak tersedia fasilitas air panas dan tempat mencuci dengan tiga bilik/bak pencuci pada TPP ini. Untuk tempat pencuci makanan, tersedia air pencuci yang cukup serta terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus. Tetapi, air pencuci yang dipakai tidak mengandung larutan cuci hama. Fasilitas locker karyawan yang tersedia terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, sudah mencukupi jumlahnya bagi para karyawan, dan berada dalam ruang sendiri. Namun, locker karyawan terlihat tidak terpisah antara laki-laki dan wanita. Terkait dengan peralatan masuknya serangga tikus pada TPP dalam keadaan yang cukup baik dimana tandon air memiliki tutup dan bebas jentik nyamuk serta persilangan pipa dan dinding tertutup rapat.

Sedangkan TPP Soto Madura Wawan memiliki fasilitas sanitasi air bersih dalam keadaan yang baik dimana jumlahnya telah mencukupi, tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna. Selain itu, angka kuman dan kadar bahan kimia tidak melebihi nilai ambang batas. Pembuangan air limbah juga dalam keadaan yang baik dimana air limbah mengalir dengan lancar, terdapat *grease trap*, dan saluran ke dap air. Namun, ditemukan di beberapa titik besi dari saluran pembuangan air dalam keadaan yang terbuka. Fasilitas toilet di sekitar TPP ini dalam kondisi yang bersih, letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan, tersedia air bersih yang cukup, tersedia sabun dalam alat pengering serta toilet antara wanita dan laki-laki yang terpisah. Soto Madura Wawan menerapkan pengangkutan sampah



satu kali pada saat jam buka TPP berakhir, menyediakan tempat sampah di setiap ruang penghasil sampah yang terbuat dari bahan kedap air, memiliki tutup serta sampah diangkut oleh seorang petugas sampah.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga fasilitas tempat cuci tangan dinilai sudah baik dimana fasilitas ini tersedia dalam jumlah yang cukup dan dilengkapi dengan sabun serta alat pengering. Tersedia fasilitas tempat mencuci dengan air dingin yang cukup dan terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus. Namun, tidak tersedia fasilitas air panas dan tempat mencuci dengan tiga bilik/bak pencuci pada TPP ini dimana seharusnya untuk jasaboga menyediakan fasilitas tempat cuci dengan tiga bilik yang akan memungkinkan untuk memisahkan tempat cuci peralatan dan bahan makanan sesuai Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga . Teknik pencucian merupakan faktor yang mempengaruhi kisaran mikroorganisme atau mikroorganisme pada peralatan makan, teknik pencucian yang salah dapat meningkatkan kemungkinan kontaminasi makanan oleh mikroorganisme. Efeknya jika pelanggan tidak memiliki kekebalan tubuh yang cukup dapat menyebabkan keracunan. Peralatan yang bersentuhan langsung dengan makanan yang siap disajikan setelah dicuci tidak boleh mengandung angka kuman atau nol koloni/cm<sup>2</sup>. Berdasarkan penelitian Sakinah (2020), penggunaan fasilitas pencucian peralatan dengan tiga bilik dapat menurunkan angka koloni kuman pada peralatan dibandingkan tidak menggunakan fasilitas peralatan dengan tiga bilik.



Gambar 4. 7 Contoh fasilitas pencucian peralatan dengan tiga bilik

Untuk tempat pencuci makanan, tersedia air pencuci yang cukup serta terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus. Tetapi, air pencuci yang dipakai tidak mengandung larutan cuci hama dimana jika merujuk pada Permenkes Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga untuk setiap peralatan dibebashamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau air panas 80°C selama 2 menit. Fasilitas locker karyawan yang tersedia terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan. Tetapi, fasilitas locker tersebut dirasa kurang mencukupi dan tidak dalam ruang sendiri karena ditemukan beberapa barang dari karyawan yang berserakan, serta seharusnya locker karyawan yang tidak terpisah antara laki-laki dan wanita. Terkait dengan peralatan masuknya serangga tikus pada TPP dalam keadaan yang cukup baik dimana tandon air memiliki tutup dan bebas jentik nyamuk srta persilangan pipa dan dinding tertutup rapat.

### 4.3.3 Hasil pemeriksaan dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan

#### Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)

Berdasarkan hasil pemeriksaan yang dilakukan terhadap Tempat Pengelolaan Pangan di Wilayah Kerja Bandar Udara SAMS Sepinggian Balikpapan didapatkan hasil pemeriksaan fasilitas sanitasi sebagai berikut:

Tabel 4. 3 Hasil Pemeriksaan Dapur, Ruang makan, dan Gudang Bahan Makanan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)

No.	Variabel	Skor Maksimal	TPP Gloria Jeans	TPP Soto Madura Wawan
1	Dapur	70	63	63
2	Ruang makan	50	40	40
3	Gudang bahan makanan	30	18	18
<b>TOTAL</b>		150	121	121

Terkait dengan dapur dari Gloria Jeans maupun Bandar Udara Soto Madura Wawan SAMS Sepinggian ini memiliki kondisi yang bersih dengan ukuran yang cukup serta dilengkapi cerobong asap. Namun, tidak dilengkapi dengan tulisan pesan-pesan higiene bagi penjamah/karyawan. Ruang makan dalam keadaan yang bersih, tersedia fasilitas cuci tangan, dan tempat peragaan makanan yang tertutup. Untuk Gudang bahan makanan dari TPP ini masih ditemukan serangga di gudang bahan makanan serta tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan.

#### 4.3.4 Hasil pemeriksaan bahan makanan dan makanan jadi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)

Berdasarkan hasil pemeriksaan yang dilakukan terhadap Tempat Pengelolaan Pangan di Wilayah Kerja Bandar Udara SAMS Sepinggian Balikpapan didapatkan hasil pemeriksaan bahan makanan dan makanan sebagai berikut:

Tabel 4. 4 Hasil Pemeriksaan Bahan Makanan dan Makanan Jadi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)

No.	Variabel	Skor Maksimal	TPP Gloria Jeans	TPP Soto Madura Wawan
1	Bahan makanan	50	35	35
2	Makanan jadi	60	60	60
<b>TOTAL</b>		110	95	95

Untuk variabel bahan makanan dari TPP Gloria Jeans dinilai kurang baik karena hasil uji sampel air di Laboratorium Kesehatan Daerah Kota Balikpapan menunjukkan *Total coliform* sebesar 34 CFU/100 ml dimana batas kadar maksimum *Total coliform* seharusnya ialah 0 CFU/100 ml tetapi untuk bahan kimia bahan makanan telah memenuhi persyaratan yang ditentukan. Bahan makanan sudah berasal dari sumber resmi dan terdaftar pada Depkes RI, dan kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik. Untuk penilaian makanan jadi sudah dalam keadaan yang baik, angka kuman dan bahan kimia makanan jadi memenuhi persyaratan yang ditentukan serta makanan jadi tidak ada tanda-tanda kerusakan.

Sedangkan variabel bahan makanan dari TPP Soto Madura Wawan dinilai kurang baik karena hasil uji sampel air di Laboratorium Kesehatan Daerah Kota Balikpapan menunjukkan bahwa *Total coliform* dalam air minum yaitu TNTC

(*Too Numerous To Count*) dimana batas kadar maksimum *Total coliform* seharusnya ialah 0 CFU/100 ml tetapi untuk bahan kimia bahan makanan sudah memenuhi persyaratan yang ditentukan. Bahan makanan sudah berasal dari sumber resmi dan terdaftar pada Depkes RI, dan kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik. Untuk penilaian makanan jadi sudah dalam keadaan yang baik, angka kuman dan bahan kimia makanan jadi memenuhi persyaratan yang ditentukan serta makanan jadi tidak ada tanda-tanda kerusakan.

*Total coliform* tidak boleh ditemukan sama sekali (0 CFU/100 ml) berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga atau <1 CFU/100 ml berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. apabila pada dalam air minum ada kandungan *Total coliform*, maka air tersebut menjadi tidak aman/tidak layak ketika dikonsumsi. Air minum yang tidak aman tentu bisa berdampak negatif bagi kesehatan, terutama bagi kelompok rentan seperti balita, orang dengan imunitas rendah, serta lansia. salah satu persoalan kesehatan yang dapat disebabkan dari mengonsumsi air yang tidak aman ialah penyakit akibat air (*waterborne disease*), dimana diare menjadi salah satu penyakit yang paling acapkali dikaitkan dengan konsumsi air yang tidak layak (Arsyina et al., 2019).

#### 4.3.5 Hasil pemeriksaan pengolahan makanan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)

Berdasarkan hasil pemeriksaan yang dilakukan terhadap Tempat Pengelolaan Pangan di Wilayah Kerja Bandar Udara SAMS Sepinggang Balikpapan didapatkan hasil pemeriksaan pengolahan makanan sebagai berikut:

Tabel 4. 5 Hasil Pemeriksaan Pengolahan Makanan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)

No.	Variabel	Skor Maksimal	TPP Gloria Jeans	TPP Soto Madura Wawan
1	Proses pengolahan makanan	50	50	50
<b>TOTAL</b>		50	50	50

Proses pengolahan pada kedua TPP ini dilakukan oleh tenaga pengolah makanan dengan dilengkapi pakaian kerja yang bersih dan pemakaian yang benar, menggunakan alat khusus dan peralatan dengan benar ketika mengambil makanan.

#### 4.3.6 Hasil pemeriksaan tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)

Berdasarkan hasil pemeriksaan yang dilakukan terhadap Tempat Pengelolaan Pangan di Wilayah Kerja Bandar Udara SAMS Sepinggang Balikpapan didapatkan hasil pemeriksaan tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi sebagai berikut:

Tabel 4. 6 Hasil Pemeriksaan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)

No.	Variabel	Skor Maksimal	TPP Gloria Jeans	TPP Soto
-----	----------	---------------	------------------	----------

				<b>Madura Wawan</b>
1	Penyimpanan bahan makanan	40	40	40
2	Penyimpanan makanan jadi	50	50	50
<b>TOTAL</b>		90	90	90

Kedua TPP ini menyediakan tempat penyimpanan bahan makanan dengan kondisi yang baik dimana suhu dan kelembaban penyampaian sesuai dengan persyaratan jenis makanan, ketebalan penyimpanan sudah sesuai dengan persyaratan jenis, penempatan terpisah dengan makanan jadi, disimpan dalam satuan yang sejenis dan disusun dalam rak-rak yang bersih dan terpelihara. Selain itu, penyimpanan makanan juga telah tersedia dalam kondisi yang baik dimana suhu dan kelembaban penyampaian sesuai dengan persyaratan jenis makanan jadi serta dengan penyimpanan yang tertutup

#### 4.3.7 Hasil pemeriksaan penyajian makanan Tempat Pengelolaan Pangan

##### (TPP)

Berdasarkan hasil pemeriksaan yang dilakukan terhadap Tempat Pengelolaan Pangan di Wilayah Kerja Bandar Udara SAMS Sepinggian Balikpapan didapatkan hasil pemeriksaan penyajian makanan jadi sebagai berikut:

Tabel 4. 7 Hasil Pemeriksaan Penyajian Makanan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)

No.	Variabel	Skor Maksimal	TPP Gloria Jeans	TPP Soto Madura Wawan
1	Cara penyajian	50	50	50

<b>TOTAL</b>	50	50	50
--------------	----	----	----

Cara penyajian makanan yang dilakukan oleh karyawan/penjamah pada TPP Gloria Jeans dan TPP Soto Madura Wawan dinilai sudah baik, dengan suhu penyajian makanan hangat yang tidak kurang dari 60°C, alat pewadahan dalam kondisi yang bersih, cara menyajikan makanan dengan tertutup serta dengan tempat penyajian yang bersih.

#### 4.3.8 Hasil pemeriksaan peralatan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)

Berdasarkan hasil pemeriksaan yang dilakukan terhadap Tempat Pengelolaan Pangan di Wilayah Kerja Bandar Udara SAMS Sepinggian Balikpapan didapatkan hasil pemeriksaan peralatan jadi sebagai berikut:

Tabel 4. 8 Hasil Pemeriksaan Peralatan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)

No.	Variabel	Skor Maksimal	TPP Gloria Jeans	TPP Soto Madura Wawan
1	Ketentuan peralatan	150	150	150
<b>TOTAL</b>		150	150	150

Hasil pemeriksaan pada variabel peralatan yang digunakan oleh TPP Gloria Jeans dan TPP Soto Madura Wawan dalam keadaan yang baik dan utuh, peralatan makanan tidak mengandung zat beracun, tidak memiliki sudut mati dan halus, serta tidak mengandung angka kuman yang melebihi nilai ambang batas yang ditentukan. Cara pencucian, pengeringan, dan penyimpanan peralatan yang dilakukan oleh karyawan Gloria Jeans maupun Soto Madura Bandar Udara SAMS Sepinggian



Balickpapan telah memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.

#### 4.3.9 Hasil pemeriksaan tenaga kerja Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)

Berdasarkan hasil pemeriksaan yang dilakukan terhadap Tempat Pengelolaan Pangan di Wilayah Kerja Bandar Udara SAMS Sepinggian Balikpapan didapatkan hasil pemeriksaan tenaga kerja jadi sebagai berikut:

Tabel 4. 9 Hasil Pemeriksaan Tenaga Kerja Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)

No.	Variabel	Skor Maksimal	TPP Gloria Jeans	TPP Soto Madura Wawan
1	Pengetahuan / sertifikat <i>hygiene</i> sanitasi makanan	40	32	32
2	Pakaian kerja	20	20	20
3	Pemeriksaan kesehatan	20	4	4
4	Personal <i>hygiene</i>	70	70	70
<b>TOTAL</b>		150	126	126

Hasil pemeriksaan kedua Tempat Pengelolaan Pangan terkait dengan Pengetahuan / sertifikat *higiene* sanitasi makanan, pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya, supervisor pernah mengikuti kursus, untuk penjamah tidak semua pernah mengikuti kursus melainkan hanya beberapa karyawan/penjamah saja yang pernah mengikuti. Pakaian kerja yang digunakan karyawan dinilai baik karena semua dalam keadaan bersih, lengkap dan rapi, pakaian seragam terdapat 2 stel atau lebih, dan penggunaan pakaian kerja khusus waktu kerja saja. Ketika karyawan yang bekerja sakit, akan diberikan izin dan

berobat ke dokter. Namun, karyawan tidak pernah melakukan *check up* kesehatan secara berkala, tidak pernah vaksinasi chotypha/thypoid, tidak melakukan *check up* penyakit khusus, tidak memiliki buku kesehatan karyawan. Dimana seharusnya karyawan harus melakukan *check up* kesehatan secara berkala, vaksinasi chotypha/thypoid, melakukan *check up* penyakit khusus, memiliki buku kesehatan karyawan sebagai upaya dalam pencegahan penyakit seperti yang tertera dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Terkait dengan personal *higiene* yang dilakukan oleh karyawan/penjamah dinilai baik, hal ini dikarenakan setiap karyawan berperilaku bersih dan berpakaian rapi, mencuci tangan setiap mau bekerja, dan menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan.

#### **4.3.10 Hasil pemeriksaan uji Laboratorium Kesehatan Daerah Kota Balikpapan**

Hasil pemeriksaan uji Laboratorium Kesehatan Daerah Kota Balikpapan akan terlampir pada bagian lampiran 9 dan 10. Pada setiap TPP dilakukan uji petik yang terdiri dari pengujian kimia air minum, pengujian mikrobiologis air minum, uji swab alat makan, dan uji kimia makanan, dan uji mikrobiologis makanan. Hasil yang didapatkan untuk makanan dan swab alat makan pada kedua TPP baik Gloria Jeans maupun Soto Madura Wawan semua komponen dibawah ambang batas. Namun, untuk uji mikrobiologis air pada kedua TPP tersebut dalam keadaan melebihi ambang batas. Dimana

#### 4.4 Hasil Pemeriksaan Pengolahan Makanan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)

Secara keseluruhan hasil pemeriksaan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) Gloria Jeans maupun Soto Madura Wawan Bandar Udara SAMS Sepinggian Balikpapan ialah sebagai berikut:

Tabel 4. 10 Hasil Pemeriksaan Pengolahan Makanan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)

No	Variabel	Skor TPP Gloria Jeans	Skor TPP Soto Madura Wawan
1	Lokasi dan bangunan	87	92
2	Fasilitas sanitasi	130	120
3	Dapur, ruang makan, gudang bahan makanan	121	121
4	Bahan makanan dan makanan jadi	95	95
5	Pengolahan makanan	50	50
6	Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi	90	90
7	Penyajian makanan	50	50
8	Peralatan	150	150
9	Tenaga kerja	126	126
<b>TOTAL</b>		899	894

Berdasarkan perhitungan hasil inspeksi yang telah dilakukan pada Tempat Pengelolaan Pangan Gloria Jeans Bandar Udara SAMS Sepinggian Balikpapan, maka didapatkan hasil penilaian total berdasarkan instrumen yang telah disusun yaitu sebesar 899. Sedangkan perhitungan hasil inspeksi yang telah dilakukan pada

tempat pengelolaan makanan Soto Madura Wawan Bandar Udara SAMS Sepinggian Balikpapan, maka didapatkan hasil penilaian total berdasarkan instrumen yang telah disusun yaitu sebesar 894. Nilai kedua TPP yang didapatkan tersebut berada pada rentang  $>700$ . Oleh karena itu, inspeksi Tempat Pengelolaan Pangan tersebut masuk dalam kategori telah memenuhi batas laik higiene sanitasi rumah makan dan restoran sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Meskipun dalam kategori telah memenuhi syarat kesehatan, namun terdapat beberapa bagian terminal penumpang Pelabuhan Semayang yang masih perlu dilakukan perbaikan dikarenakan belum memenuhi kriteria, antara lain:

- a) Pada variabel bahan makanan Tempat Pengelolaan Pangan Gloria Jeans dinilai kurang baik karena hasil uji sampel air di Laboratorium Kesehatan Daerah Kota Balikpapan menunjukkan *Total coliform* sebesar 34 CFU/100 ml dimana batas kadar maksimum *Total coliform* seharusnya ialah 0 CFU/100 ml. Hal ini juga terjadi pada Soto Madura Wawan Bandar Udara SAMS Sepinggian Balikpapan yaitu dengan hasil uji sampel air di Laboratorium Kesehatan Daerah Kota Balikpapan menunjukkan bahwa *Total coliform* dalam air minum yaitu TNTC (*Too Numerous To Count*) dimana batas kadar maksimum *Total coliform* seharusnya ialah 0 CFU/100 ml
- b) Air pencuci makanan yang dipakai tidak mengandung larutan cuci hama
- c) Tidak tersedia fasilitas air panas dan tempat mencuci dengan tiga bilik/bak pencuci pada tempat mencuci peralatan.

- d) Ditemukan di beberapa titik saluran pembuangan air dalam keadaan yang terbuka
- e) Fasilitas loker dirasa kurang mencukupi dan tidak dalam ruang sendiri karena ditemukan beberapa barang dari karyawan yang berserakan
- f) Fasilitas locker karyawan tidak terpisah antara laki-laki dan wanita
- g) Tidak semua penjamah pernah mengikuti kursus, melainkan hanya beberapa karyawan/penjamah saja yang pernah mengikuti
- h) Karyawan tidak pernah melakukan *check up* kesehatan secara berkala, tidak pernah vaksinasi *chotypha/thypoid*, tidak melakukan *check up* penyakit khusus, tidak memiliki buku kesehatan karyawan.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Dari hasil dan pembahasan kegiatan magang dengan topik tentang higiene sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) di wilayah kerja Bandar Udara SAMS Sepinggan Balikpapan Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Gambaran umum dari instansi KKP Kelas II Balikpapan mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2348/MENKES/PER/XI/2011 Tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 356/MENKES/PER/IV/2008 Organisasi Dan Tata Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan.
2. Secara umum, higiene sanitasi TPP di bandar udara SAMS Sepinggan telah mengikuti Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga pada sebagian besar komponen penilaiannya. Setelah dilakukan penilaian, hasil penilaian beserta dengan hasil uji laboratorium diberikan kepada penanggung jawab jasaboga. Dimana apabila terjadi hal yang kurang baik dalam penilaian akan diberikan rekomendasi. Seperti hasil uji laboratorium untuk uji mikrobiologis air melebihi ambang batas, maka penanggung jawab jasaboga akan diberikan rekomendasi untuk melakukan pengujian lebih lanjut dan melaporkannya kepada pihak sanitarian KKP Kelas II Balikpapan.

3. Pemeriksaan fisik TPP sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Hasil pemeriksaan menunjukkan bahwa TPP yang berada di wilayah kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan wilker Bandar Udara SAMS Sepinggian Balikpapan 100% merupakan TPP yang sehat serta hasil pemeriksaan sampel makanan secara organoleptik sudah memenuhi syarat. Namun, hasil laboratorium air minum kedua TPP yaitu Gloria Jeans dan Soto Madura Wawan menunjukkan hasil yang melebihi kadar maksimum. Hal tersebut mengindikasikan bahwa higiene sanitasi TPP yang berada di wilayah kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan masih ditemukannya faktor risiko kesehatan masyarakat yang menyebabkan kejadian penyakit dari makanan (*food borne disease*) dan / atau keracunan makanan seperti yang telah dipaparkan pada sub bab 4.4.

## 5.2 Saran

Saran yang dapat penulis berikan untuk menunjang kualitas pelayanan dan kinerja Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan adalah sebagai berikut :

1. Pemeriksaan higiene sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) lebih memperhatikan protokol kesehatan selama pandemi COVID-19 yaitu dengan menambahkan variabel penilaian tentang protokol kesehatan selama pandemi dalam formulir pemeriksaan. Adapun variabel yang direkomendasikan penulis diantaranya yaitu pada variabel penjamah makanan dimana penambahan komponen yang dinilai dengan menambahkan komponen memakai Alat Pelindung Diri (*masker, face shield, celemek, sarung tangan,*

penutup rambut). Selain itu pada variabel sarana penjaja dengan penambahan komponen penataan kursi dan meja memenuhi protokol kesehatan selama pandemi serta tersedia fasilitas cuci tangan dan/atau *handsanitaizer*.

2. Substansi Pengendalian Risiko Lingkungan (PRL) memberikan pelatihan terkait dengan peraturan baru yaitu Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan kepada pengurus, supervisor, dan pekerja di Tempat Pengelolaan Pangan secara berkala demi memenuhi aspek pengetahuan/sertifikat higiene sanitasi makanan pada pengurus, supervisor, dan pekerja.
3. Diharapkan kepada petugas sanitarian agar melakukan pemeriksaan dan pemantauan secara berkala terhadap tempat pengelolaan pangan yang masih menggunakan fasilitas sanitasi yang kurang memenuhi persyaratan.



## DAFTAR PUSTAKA

- Arsyina, L., Wispriyono, B., Ardiansyah, I., & Pratiwi, L. D. (2019). Hubungan Sumber Air Minum dengan Kandungan Total Coliform dalam Air Minum Rumah Tangga. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 14(2), 18. <https://doi.org/10.26714/jkmi.14.2.2019.18-23>
- Ayu, D., & Muchtar, A. (2020). *Overview Of The Condition Of Sanitation Facilities Where Food Management At Sultan Hasanuddin International Airport Makassar*. 11(01), 1–8.
- Christine F. Mamuja. (2016). Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan. In *Unsrat Press* (Vol. 44, Issue 8). UNSRAT PRESS.
- Direktorat Jenderal PP & PL Departemen Kesehatan RI. (2009). *Standar Operasional Prosedur Nasional Kegiatan Kantor Kesehatan Pelabuhan di Pintu Masuk Negara*.
- Lumbantoruan, R. (2021). *Personal Hygiene Dan Sanitasi Peng Olahan Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Kecamatan Siborongborong*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan.
- Nono, M. Y. F., Sahdan, M., & Doke, S. (2021). Description of Hygiene and Sanitation of Restaurants in Bajawa District, East Nusa Tenggara. *Lontar : Journal of Community Health*, 3(2), 72–80. <http://ejurnal.undana.ac.id/index.php/LJCH/article/view/2901>
- Permenkes No. 44 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pelabuhan dan Bandar Udara Sehat, (2014). <http://journal.stainkudus.ac.id/index.php/equilibrium/article/view/1268/1127>
- Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan, Badan Pengawas Obat dan Makanan (2018).
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan, (2021).
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2021 Tentang Organisasi Dan Tata Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan, (2021).
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, 1 (2011).
- Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 32 Tahun 2021 Tentang Klasifikasi Kantor Kesehatan Pelabuhan, (2021).
- Rismawati, N. (2020). Uji Kandungan Bakteri Escherichia Coli pada Makanan dan Kondisi Fasilitas Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan di Bandara Mutiara Sis Al Jufri Palu. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 03(April 2020), 37–43. <https://jurnal.unismuhpalu.ac.id/index.php/JKS/article/view/1685>
- Sakinah, & Amir, Rahmi dan Muin, H. (2020). Pemeriksaan Angka Kuman Pada

Proses Pencucian Peralatan Makanan Menggunakan Metode Three Compartment Sink Di Rumah Sakit Umum Andi Makkasau Kota Parepare. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.

The National Environmental Health Association. (2020). *Investing in an Effective Environmental Health System Background and Need for Action*. [http://www.neha.org/sites/default/files/about/Investing in an Effective Environmental Health System\\_FINAL.pdf](http://www.neha.org/sites/default/files/about/Investing_in_an_Effective_Environmental_Health_System_FINAL.pdf)

WHO. (2022). *Environmental health*. [https://www.who.int/health-topics/environmental-health#tab=tab\\_1](https://www.who.int/health-topics/environmental-health#tab=tab_1)

Yunus, S. P., J. M.L, U., & Pinontoan, O. (2015). Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung. *JIKMU*, 5, 210–220.

## LAMPIRAN

## Lampiran 1. Surat Permohonan Izin Magang



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS AIRLANGGA  
**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT**  
Kampus C Mulyorejo Surabaya 60115 Telp. 031-5920948, 5920949 Fax. 031-5924618  
Laman: <http://www.fkm.unair.ac.id> E-mail: info@fkm.unair.ac.id

Nomor : 7273/UN3.1.10/PK/2021  
Perihal : **Permohonan izin magang**

2 Desember 2021

Yth. Kepala  
Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan  
Jalan Pelita RT.11, Sepinggian, Kecamatan Balikpapan Selatan  
Kota Balikpapan, Kalimantan Timur

Sehubungan dengan pelaksanaan program magang bagi mahasiswa Program Studi Kesehatan Masyarakat Program Sarjana (S1) Tahun Akademik 2021/2022, dengan ini kami mohon Saudara mengizinkan mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga, atas nama :

No.	Nama Mahasiswa	NIM.	Peminatan	Pembimbing	Pelaksanaan
1.	Rizky Puspitarini	101811133148	Kesehatan Lingkungan	M. Farid Dimjati Lusno.dr., M.KL	Offline

Sebagai peserta magang di **Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan**, mulai **Februari - Maret 2022**. Terlampir kami sampaikan pernyataan kesanggupan mematuhi protokol kesehatan dan hal lain yang dipersyaratkan dalam rangka menjaga kesehatan dalam kondisi pandemi COVID-19.

Atas perhatian dan kerjasama Saudara, kami sampaikan terima kasih.



a.n. Dekan  
Wakil Dekan I,  
Dr. Anoman Anita Damayanti, drg., M.S.  
NIP. 196212281989112001

- Tembusan :
1. Dekan FKM UNAIR
  2. Kadept.Kesehatan Lingkungan FKM UNAIR
  3. Koordinator Magang Fakultas Kesehatan Masyarakat UNAIR
  4. Koordinator Magang Departemen
  5. Yang bersangkutan

## Lampiran 2. Surat Balasan Permohonan Izin Magang



Nomor : KH.03.01/1/3711/2021 22 Desember 2021  
 Hal : Tindak Lanjut Permohonan Izin Magang  
 an. Rizky Puspitarini

Yth. Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat  
 Universitas Airlangga  
 Jalan Mulyorejo, Kampus C, Surabaya 60115

Sehubungan dengan surat Wakil Dekan I Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga, Nomor.7273/UN.1.10/PK/2021 tanggal 2 Desember 2021 perihal Permohonan Izin Magang Mahasiswa:

Nama : Rizky Puspitarini  
 NIM : 101811133148  
 Peminatan : Kesehatan Lingkungan

Pada dasarnya kami tidak berkeberatan dan menerima kegiatan pembelajaran lapangan tersebut diatas yang akan dimulai sejak bulan Februari - Maret 2021.

Atas perhatian dan kerjasama Saudara, kami ucapkan terima kasih.

Kepala Kantor Kesehatan  
 Pelabuhan Kelas II Balikpapan,



**dr. M. Zainul Mukhorobin, MMRS**

Tembusan :  
 Direktur Jenderal Pencegahan dan Pengendalian Penyakit

## Lampiran 3. Pakta Integritas Protokol Kesehatan

Surabaya, 24 November 2021

## SURAT PESETUJUAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Endang Ningsih  
NIK : 6472034511650004  
Alamat : Jalan AW. Syahrani gang 45 Blok Seroja No. 24 Kelurahan Gunung kelua,  
Kecamatan Samarinda Ulu, Kota Samarinda, Kalimantan Timur  
Pekerjaan : Pegawai Negeri Sipil (PNS)  
No. Telp : 081347372762  
Hubungan : Ibu Kandung

Orang Tua/wali dari :

Nama : Rizky Puspitarini  
NIM : 101811133148  
Prodi : Kesehatan Masyarakat  
Alamat : Jalan AW. Syahrani gang 45 Blok Seroja No. 24 Kelurahan Gunung kelua,  
Kecamatan Samarinda Ulu, Kota Samarinda, Kalimantan Timur  
No. Telp : 085323652000

Mengizinkan putri kami untuk melaksanakan magang yang dilaksanakan secara online/offline dan menyatakan bahwa yang bersangkutan dalam keadaan sehat dan sedang tidak terpapar virus Covid-19 serta bersedia mematuhi prosedur dan protokol kesehatan sesuai dengan ketentuan yang berlaku sehingga dapat melaksakan perkuliahan dengan baik.

Demikian surat pernyataan tersebut saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Pembimbing,

Orang Tua,



M. Farid Dimiyati Lusno, dr., M.KL  
NIP. 197204242008121002



Endang Ningsih  
NIK. 6472034511650004

Surabaya, 24 November 2021

#### SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Rizky Puspitarini  
NIM : 101811133148  
Prodi : Kesehatan Masyarakat  
Alamat : Jalan AW. Syahrani gang 45 Blok Seroja No. 24 Kelurahan Gunung kelua,  
Kecamatan Samarinda Ulu, Kota Samarinda, Kalimantan Timur  
No. Telp : 085323652000

Dengan ini menyatakan sanggup dan akan mematuhi prosedur dan protokol kesehatan sesuai dengan ketentuan yang berlaku pada instansi tersebut selama melaksanakan magang. Apabila saya tidak mentaati peraturan maka saya bersedia mendapatkan sanksi yang berlaku untuk pelanggaran yang saya buat.

Demikian surat pernyataan tersebut saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Mengetahui,  
Pembimbing

M. Farid Dimiyati Lusno, dr., M.KL  
NIP. 197204242008121002



Pemohon


Rizky Puspitarini  
NIM. 101811133148

## Lampiran 4. Presensi Kehadiran Kegiatan Magang Minggu Pertama

**LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG**

NAMA MAHASISWA : Rizky Puspitarini  
 NIM : 101811133148  
 TEMPAT MAGANG : KKP Kelas II Balikpapan

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Instansi
<b>Minggu pertama</b>		
Hari ke-1 (Rabu, 2 Februari 2022)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mempelajari Permenkes Nomor 32 tahun 2021 Tentang Tentang Klasifikasi Kantor Kesehatan Pelabuhan</li> <li>- Mempelajari Permenkes Nomor 33 tahun 2021 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Kesehatan Pelabuhan</li> <li>- Mempelajari SOP Nasional Kegiatan Kantor Kesehatan Pelabuhan di pintu masuk negara</li> <li>- Inisiasi Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan</li> </ul>	
Hari ke-2 (Kamis, 3 Februari 2022)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inspeksi kesehatan lingkungan Tempat Fasilitas Umum gedung dan perusahaan terminal penumpang/feri Pelabuhan Semayang Balikpapan</li> <li>- Inspeksi Tempat Pengelolaan Pangan pada kios pedagang terminal penumpang Pelabuhan Semayang</li> <li>- Mempelajari Kepmenkes Nomor 288 tahun 2003 Tentang Pedoman Penyehatan Sarana dan Bangunan Umum</li> <li>- Mempelajari Kepmenkes Nomor 1405 Tahun 2002 Tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja Perkantoran dan Industri</li> <li>- Pemeriksaan dokumen pelaku perjalanan menggunakan kapal KM. KIRANA (dokumen antigen dan kartu kewaspadaan kesehatan</li> </ul>	

	<p>kapal/ <i>Health Alert Card</i>) di Pelabuhan Semayang Balikpapan *)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Melakukan <i>input</i> data kartu kewaspadaan kesehatan kapal /<i>Health Alert Card</i> pelaku perjalanan menggunakan kapal KM. KIRANA *)</li> </ul>	
<p>Hari ke-3 (Jumat, 4 Februari 2022)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melakukan uji petik Tempat Pengelolaan Pangan di Bandara SAMS Sepinggang Balikpapan pada TPP AW, Gloria Jeans, Bangi Kopi, dan Soto Madura Wawan untuk diperiksa di Laboratorium Kesehatan Daerah (Labkesda) Dinas Kesehatan Kota Balikpapan</li> <li>- Melakukan Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) pada TPP di Bandara SAMS Sepinggang Balikpapan (Gloria Jeans, Bangi Kopi, Soto Madura Wawan, dan Blue Sky Lounge)</li> <li>- Mempelajari Permenkes No. 1096 Tahun 2011 Tentang <i>Hygiene</i> Sanitasi Jasa Boga</li> <li>- Mempelajari Kepmenkes No. 1098 Tahun 2003 Tentang Persyaratan <i>Hygiene</i> Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran</li> </ul>	

## Keterangan:

- Setiap pelaksanaan kegiatan magang harap disertai bukti dokumentasi
- Jumlah hari kerja dalam seminggu mengikuti aturan yang diberlakukan di instansi tempat magang
- \*) Sebagai kegiatan tambahan



## LAMPIRAN

### Lampiran I

#### Resume

Kantor Kesehatan Pelabuhan, yang selanjutnya disingkat KKP, adalah UPT yang bersifat mandiri dengan melaksanakan tugas teknis operasional tertentu dan/atau tugas teknis penunjang tertentu dari organisasi induknya. KKP memiliki tugas pokok yaitu melaksanakan upaya cegah tangkal keluar atau masuknya penyakit dan/atau faktor risiko kesehatan di wilayah kerja pelabuhan, bandar udara, dan pos lintas batas darat negara.

Dalam melaksanakan tugas, KKP menyelenggarakan fungsi:

- a. penyusunan rencana, kegiatan, dan anggaran;
- b. pelaksanaan pengawasan terhadap penyakit dan faktor risiko kesehatan pada alat angkut, orang, barang, dan/atau lingkungan;
- c. pelaksanaan pencegahan terhadap penyakit dan faktor risiko kesehatan pada alat angkut, orang, barang, dan/atau lingkungan;
- d. pelaksanaan respon terhadap penyakit dan faktor risiko kesehatan pada alat angkut, orang, barang, dan/atau lingkungan;
- e. pelaksanaan pelayanan kesehatan pada kegawatdaruratan dan situasi khusus;
- f. pelaksanaan penindakan pelanggaran di bidang kekarantinaan kesehatan;
- g. pengelolaan data dan informasi di bidang kekarantinaan kesehatan;
- h. pelaksanaan jejaring, koordinasi, dan kerja sama di bidang kekarantinaan kesehatan;
- i. pelaksanaan bimbingan teknis di bidang kekarantinaan kesehatan;
- j. pelaksanaan pemantauan, evaluasi, dan pelaporan di bidang kekarantinaan kesehatan; dan
- k. pelaksanaan urusan administrasi KKP.

KKP berada di bawah dan bertanggung jawab kepada Direktur Jenderal. KKP secara administratif dikoordinasikan dan dibina oleh Sekretaris Direktorat Jenderal dan secara teknis fungsional dibina oleh Direktur di lingkungan Direktorat Jenderal sesuai dengan tugas dan fungsinya.

Klasifikasi Kantor Kesehatan Pelabuhan ditetapkan berdasarkan kriteria yang berupa penentuan nilai terhadap seluruh komponen yang berpengaruh terhadap beban kerja. Kriteria penentuan nilai sebagaimana dimaksud terdiri atas 80% unsur utama dan 20% unsur penunjang. Adapun unsur utama dalam penilaian tersebut terdiri dari kekarantinaan kesehatan, surveilans kesehatan, pengendalian faktor risiko lingkungan, pelayanan kesehatan, dan sumber daya manusia teknis. Sedangkan unsur penunjang terdiri dari sumber daya dan sarana kepegawaian.

Kantor Kesehatan Pelabuhan diklasifikasikan dalam empat kelas sebagaimana ditetapkan sebagai berikut:

- a. Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II, dengan nilai  $\geq 0,70$ ;
- b. Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II, dengan nilai  $0,40 - 0,69$ ;
- c. Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas III, dengan nilai  $0,20 - 0,39$ ; dan
- d. Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas IV, dengan nilai  $0,10 - 0,19$ .

Lampiran II

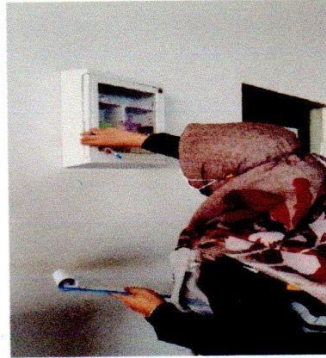
Lampiran Foto Kegiatan Hari Ke-1





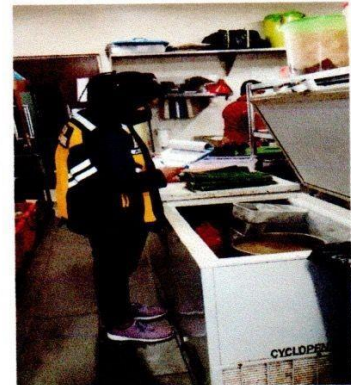
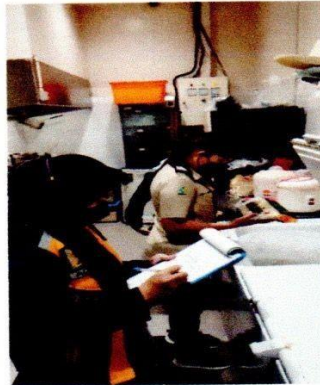
**Lampiran III**

**Lampiran Foto Kegiatan Hari Ke-2**



**Lampiran III**

**Lampiran Foto Kegiatan Hari Ke-3**



**Paraf Pembimbing Instansi**




## Lampiran 5. Presensi Kehadiran Kegiatan Magang Minggu Kedua

**LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG**



NAMA MAHASISWA : Rizky Puspitarini

NIM : 101811133148

TEMPAT MAGANG : KKP Kelas II Balikpapan

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Instansi
<b>Minggu kedua</b>		
Hari ke-4 (Senin, 7 Februari 2022)	- Membuat laporan inspeksi kesehatan lingkungan Tempat Fasilitas Umum gedung dan perusahaan terminal penumpang/feri Pelabuhan Semayang Balikpapan	
Hari ke-5 (Selasa, 8 Februari 2022)	- Revisi laporan Inspeksi Kesehatan Lingkungan Tempat Fasilitas Umum gedung dan perusahaan terminal penumpang/feri Pelabuhan Semayang Balikpapan - Membuat laporan Inspeksi Kesehatan Lingkungan TPP Blue Sky Lounge Bandara SAMS Sepinggang Balikpapan - Membuat laporan Inspeksi Kesehatan Lingkungan TPP Gloria Jeans Bandara SAMS Sepinggang Balikpapan	
Hari ke-6 (Rabu, 9 Februari 2022)	- Membuat laporan Inspeksi Kesehatan Lingkungan TPP Bangi Kopi Bandara SAMS Sepinggang Balikpapan - Membuat laporan Inspeksi Kesehatan Lingkungan TPP Soto Madura Wawan Bandara SAMS Sepinggang Balikpapan - Membuat laporan Inspeksi Kesehatan Lingkungan Tempat Pengelolaan Pangan makanan dan minuman dengan tidak ada temuan kadaluarsa pada kios pedagang terminal penumpang Pelabuhan Semayang	
Hari ke-7	- Pemeriksaan dokumen pelaku perjalanan menggunakan kapal KM. KIRANA (antigen	



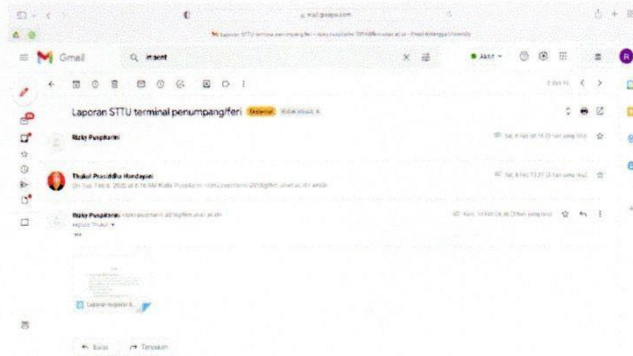
(Kamis, 10 Februari 2022)	<p>dan kartu kewaspadaan kesehatan kapal/<i>Health Alert Card</i>) di Pelabuhan Semayang Balikpapan *)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Melakukan <i>input</i> data kartu kewaspadaan kesehatan kapal/<i>Health Alert Card</i> pelaku perjalanan menggunakan kapal KM. KIRANA *)</li> <li>- Mempelajari Permenkes Nomor 5 Tahun 2022 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kesehatan</li> </ul>	
Hari ke-8 (Jumat, 11 Februari 2022)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) Tempat Fasilitas Umum gedung dan perusahaan tempat ibadah (masjid/musholla) pada Masjid As-Salam Bandara SAMS Sepinggian Balikpapan</li> <li>- Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) Tempat Fasilitas Umum gedung dan perusahaan perkantoran di PT Angkasa Pura I Kantor Cabang Bandara SAMS Sepinggian Balikpapan</li> <li>- Mempelajari UU Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan</li> <li>- Mempelajari SOP Nasional Kegiatan Kantor Kesehatan Pelabuhan di Pintu Masuk Negara tentang pengendalian Nyamuk <i>Aedes Aegypti</i>, Nyamuk <i>Anopheles</i>, lalat, kecoa, tikus, dan pinjal</li> </ul>	

## Keterangan:

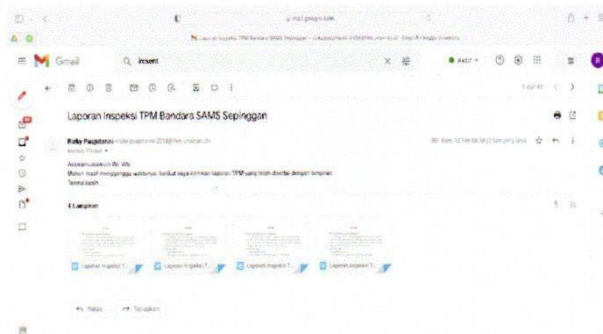
- Setiap pelaksanaan kegiatan magang harap disertai bukti dokumentasi
- Jumlah hari kerja dalam seminggu mengikuti aturan yang diberlakukan di instansi tempat magang
- \*) Sebagai kegiatan tambahan

## LAMPIRAN

### Lampiran I



### Bukti Pengiriman Laporan STFU Terminal Penumpang/Feri Pelabuhan Semarang Balikpapan



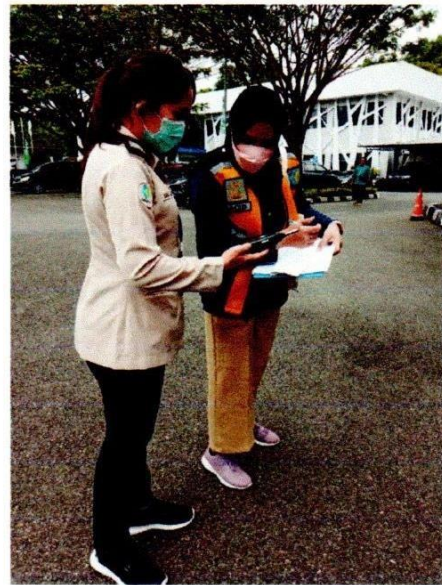
### Bukti Pengiriman Laporan Inspeksi TPP Bandara SAMS Sepinggang Balikpapan



### Bukti Pengiriman Laporan Kegiatan IKL Makanan dan Minuman pada Kios Pedagang di Terminal Pelabuhan Semarang Balikpapan

**Lampiran II**

Kegiatan Inspeksi Kesehatan Lingkungan Perkantoran PT Angkasa Pura I Kantor Cabang Bandara SAMS Sepinggang Balikpapan



Kegiatan Inspeksi Kesehatan Lingkungan Tempat Ibadah (Masjid As-Salam Bandara SAMS Sepinggang Balikpapan)

**Paraf Pembimbing Instansi**



A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized 'M' followed by a flourish.






## Lampiran 6. Presensi Kehadiran Kegiatan Magang Minggu Ketiga

**LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG**

NAMA MAHASISWA : Rizky Puspitarini  
 NIM : 101811133148  
 TEMPAT MAGANG : KKP Kelas II Balikpapan

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Instansi
<b>Minggu ketiga</b>		
Hari ke-9 (Senin, 14 Februari 2022)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat laporan inspeksi kesehatan lingkungan Tempat Fasilitas Umum gedung tempat ibadah Masjid As-Salam Sepinggang Balikpapan</li> <li>- Membuat laporan Inspeksi Kesehatan Lingkungan Tempat Fasilitas Umum gedung dan perusahaan perkantoran PT Angkasa Pura I Kantor Cabang Sepinggang Balikpapan</li> <li>- Mempelajari Permenkes Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggara Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan</li> </ul>	
Hari ke-10 (Selasa, 15 Februari 2022)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melakukan uji petik Tempat Pengelolaan Pangan di terminal Pelabuhan Laut Semayang (kios nomor 5)</li> <li>- Mengukur tingkat kepadatan lalat di Pelabuhan Laut Semayang (tempat penampungan sementara sampah Pelabuhan Laut Semayang, mushola, terminal check in, parkir Pelabuhan Laut Semayang, dan ruang tunggu penumpang Pelabuhan Laut Semayang)</li> <li>- Memasang perangkap tikus yang telah diberi umpan di dalamnya di Pelabuhan Laut</li> </ul>	



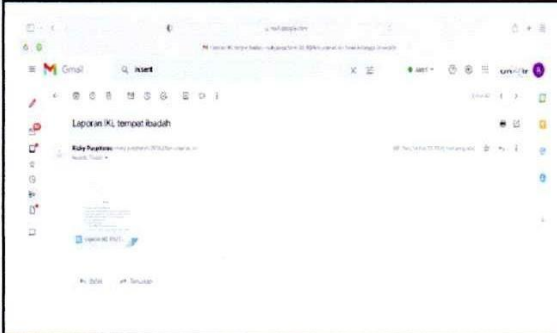
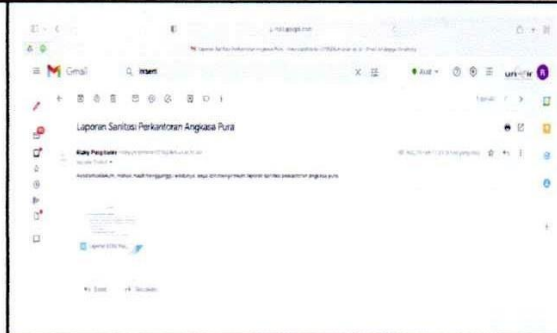




	Kampung Baru (kantor pos satpam, pos polisi, tempat pengolahan makanan,	
Hari ke-11 (Rabu, 16 Februari 2022)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melakukan pengamatan perangkap tikus di Pelabuhan Laut Kampung Baru serta mengambil perangkap yang berisi tikus</li> <li>- Mengidentifikasi tikus dan pinjal yang ditemukan</li> </ul>	
Hari ke-12 (Kamis, 17 Februari 2022)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengambil seluruh perangkap tikus yang diletakkan sekitar di Pelabuhan Laut Kampung Baru</li> <li>- Pemasangan perangkap tikus yang telah diberi umpan didalamnya dan meletakkannya di area taman parkir, area parkir motor lantai ground, dan area kantin parkir Bandara SAMS Sepinggian Balikpapan</li> </ul>	
Hari ke-13 (Jumat, 18 Februari 2022)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melakukan pengamatan perangkap tikus di area taman parkir, area parkir motor lantai ground, dan area kantin parkir Bandara SAMS Sepinggian Balikpapan serta mengambil perangkap yang berisi tikus</li> <li>- Melakukan identifikasi tikus dan pinjal yang telah ditemukan</li> <li>- Melakukan bedah tikus untuk diambil spesimen ginjal, paru-paru, hati, pankreas, jantung dan usus</li> </ul>	

**Keterangan:**







Setiap pelaksanaan kegiatan magang harap disertai bukti dokumentasi

Jumlah hari kerja dalam seminggu mengikuti aturan yang diberlakukan di instansi tempat magang

**LAMPIRAN**

<b>Senin, 14 Februari 2022</b>	
	
<b>Bukti Pengiriman Laporan Inspeksi Kesehatan Lingkungan Tempat Ibadah As-Salam SAMS Sepinggang Balikpapan</b>	<b>Bukti Pengiriman Laporan Inspeksi Kesehatan Lingkungan Perkantoran Angkasa Pura I Kantor Cabang Bandara SAMS Sepinggang Balikpapan</b>
<b>Selasa, 15 Februari 2022</b>	
	
<b>Persiapan memasang fly grill untuk menghitung kepadatan lalat</b>	<b>Menghitung kepadatan lalat di tempat pembuangan sementara Pelabuhan Semayang</b>
	
<b>Pemasangan umpan ke dalam perangkap tikus untuk disebar di sekitar Pelabuhan Kampung Baru</b>	<b>Menaruh perangkap tikus untuk disebar di sekitar Pelabuhan Kampung Baru seperti di dalam kantor pos satpam, pos polisi, tempat pengolahan makanan, dan lainnya.</b>

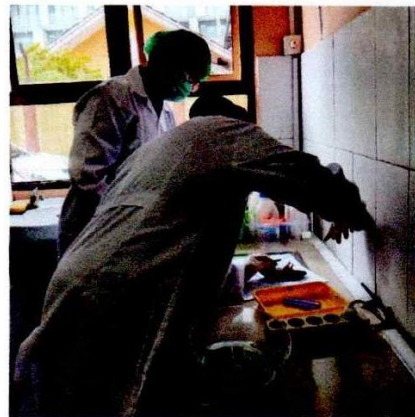


Rabu, 16 Februari 2022	
	
Perangkap yang berisikan tikus diambil dari sekitar Pelabuhan Kampung Baru	Pemberian kloroform terhadap tikus-tikus yang tertangkap sebelum dilakukan identifikasi
	
Pengukuran bagian-bagian tikus (identifikasi)	Penyisiran pada tikus untuk menemukan dan melihat pinjal dari tikus tersebut
Kamis, 17 Februari 2022	
	
Pemasangan umpan ke dalam perangkap tikus untuk disebar di sekitar parkir bandara SAMS Sepinggang Balikpapan	

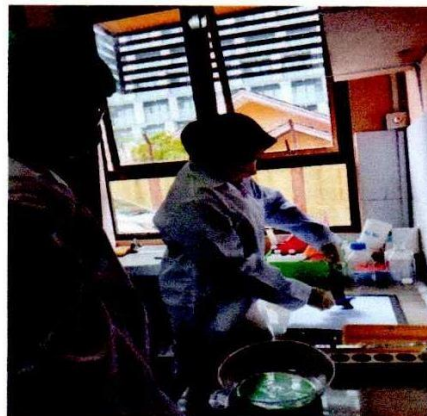


Pemasangan perangkap tikus yang telah diberi umpan didalamnya dan meletakkannya di sekitaran parkir Bandara SAMS Sepinggang Balikpapan

Jumat, 18 Februari 2022



Identifikasi tikus untuk mengetahui spesiesnya (panjang tikus keseluruhan, panjang ekor, panjang kaki, panjang telinga, menghitung jumlah mammae, dan menimbang tikus)



Penyisiran pada tikus untuk menemukan dan melihat pinjal dari tikus tersebut








**Paraf Pembimbing Instansi**

## Lampiran 7. Presensi Kehadiran Kegiatan Magang Minggu Keempat

**LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG**

NAMA MAHASISWA : Rizky Puspitarini  
 NIM : 101811133148  
 TEMPAT MAGANG : KKP Kelas II Balikpapan

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Instansi
<b>Minggu keempat</b>		
Hari ke-14 (Senin, 21 Februari 2022)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengambil seluruh perangkat tikus yang diletakkan di area Bandara SAMS Sepinggang Balikpapan</li> <li>- Melakukan survey Nyamuk Anopheles dengan umpan badan di Bandara SAMS Sepinggang Balikpapan (<i>Drop Off Area</i> dan <i>Terminal Check In</i>) pada malam hari</li> <li>- Melakukan survey faktor risiko diare (tingkat kepadatan lalat dan tingkat populasi kecoa) di Bandara SAMS Sepinggang Balikpapan di malam hari</li> </ul>	
Hari ke-15 (Selasa, 22 Februari 2022)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat laporan survey Nyamuk Anopheles dengan umpan badan di Bandara SAMS Sepinggang Balikpapan (<i>Drop Off Area</i> dan area taman terminal keberangkatan)</li> <li>- Membuat laporan identifikasi tikus dan pinjal Pelabuhan Laut Kampung Baru</li> <li>- Membuat laporan identifikasi tikus dan pinjal Bandara SAMS Sepinggang Balikpapan</li> </ul>	
Hari ke-16 (Rabu, 23 Februari 2022)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melakukan pengawasan terhadap desinfeksi Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan</li> </ul>	





	- Membantu persiapan keperluan Inspeksi Kesehatan Lingkungan dan Penilaian Pelaksanaan Protokol Kesehatan Asrama Haji Balikpapan	
Hari ke-17 (Kamis, 24 Februari 2022)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengikuti kegiatan Inspeksi Kesehatan Lingkungan dan Penilaian Pelaksanaan Protokol Kesehatan di Asrama Haji Balikpapan</li> <li>- Revisi laporan identifikasi tikus dan pinjal Bandara SAMS Sepinggang Balikpapan dan laporan survey Nyamuk Anopheles dengan umpan badan di Bandara SAMS Sepinggang Balikpapan (<i>Drop Off Area</i> dan area taman terminal keberangkatan)</li> </ul>	M
Hari ke-18 (Jumat, 25 Februari 2022)	- Membuat laporan survey faktor risiko diare (tingkat kepadatan lalat dan tingkat populasi kecoa) di Bandara SAMS Sepinggang Balikpapan	M

**Keterangan:**

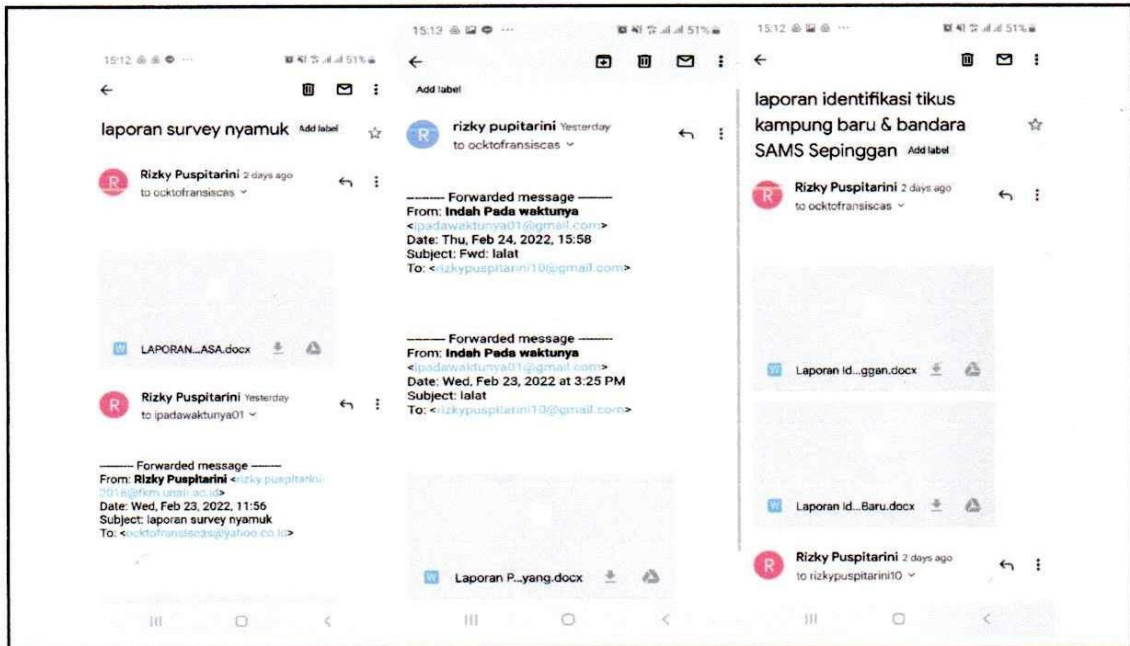
Setiap pelaksanaan kegiatan magang harap disertai bukti dokumentasi

Jumlah hari kerja dalam seminggu mengikuti aturan yang diberlakukan di instansi tempat magang

## LAMPIRAN

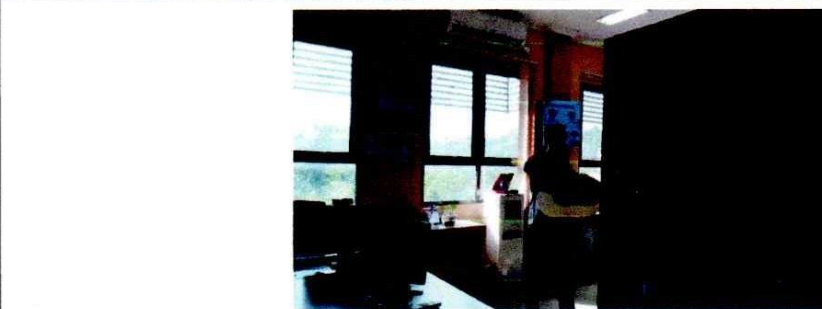
Senin, 21 Februari 2022	
	
<p>Alat dan bahan survey Nyamuk Anopheles dengan umpan badan di Bandara SAMS Sepinggang Balikpapan (<i>Drop Off Area</i> dan Terminal <i>Check In</i>)</p>	<p>Pengamatan <i>pest control</i> di Bandara SAMS Sepinggang Balikpapan</p>
	
<p>Survey Nyamuk Anopheles dengan umpan badan di Bandara SAMS Sepinggang Balikpapan (<i>Drop Off Area</i> dan Terminal <i>Check In</i>)</p>	
Selasa, 22 Februari 2022	





Bukti Pengiriman Laporan survey Nyamuk Anopheles dengan umpan badan di Bandara SAMS Sepinggang Balikpapan (*Drop Off Area dan Terminal Check In*), laporan identifikasi tikus dan pinjal Pelabuhan Laut Kampung Baru, dan laporan identifikasi tikus dan pinjal Bandara SAMS Sepinggang Balikpapan

Rabu, 23 Februari 2022



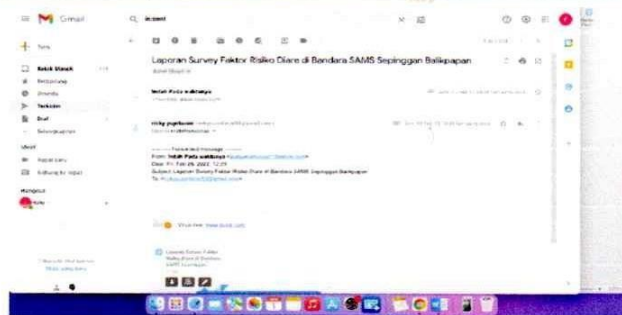
Pengawasan terhadap desinfeksi Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan

Kamis, 24 Februari 2022



Mengikuti kegiatan Inspeksi Kesehatan Lingkungan dan Penilaian Pelaksanaan Protokol Kesehatan di Asrama Haji Balikpapan

Jumat, 25 Februari 2022






Bukti Pengiriman laporan survey faktor risiko diare (tingkat kepadatan lalat dan tingkat populasi kecoa) di Bandara SAMS Sepinggang Balikpapan

**Paraf Pembimbing Instansi**

## Lampiran 8. Presensi Kehadiran Kegiatan Magang Minggu Kelima

**LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG**

NAMA MAHASISWA : Rizky Puspitarini  
 NIM : 101811133148  
 TEMPAT MAGANG : KKP Kelas II Balikpapan

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Instansi
<b>Minggu kelima</b>		
Hari ke-19 (Selasa, 2 Maret 2022)	- Revisi laporan survey faktor risiko diare (tingkat kepadatan lalat dan tingkat populasi kecoa) di Bandara SAMS Sepinggian Balikpapan	
Hari ke-20 (Rabu, 2 Maret 2022)	- Melakukan Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) pada TPP di Bandara SAMS Sepinggian Balikpapan (Mandai Prima)	
Hari ke-21 (Jumat, 2 Maret 2022)	- Membuat laporan Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) pada TPP di Bandara SAMS Sepinggian Balikpapan (Mandai Prima)	

**Keterangan:**

Setiap pelaksanaan kegiatan magang harap disertai bukti dokumentasi

Jumlah hari kerja dalam seminggu mengikuti aturan yang diberlakukan di instansi tempat magang



**LAMPIRAN**

Rabu, 2 Maret 2022






Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) pada TPP di Bandara SAMS Sepinggan Balikpapan (Mandai Prima)



**Paraf Pembimbing Instansi**

## Lampiran 9. Presensi Kehadiran Kegiatan Magang Minggu Keenam

**LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG**

NAMA MAHASISWA : Rizky Puspitarini  
 NIM : 101811133148  
 TEMPAT MAGANG : KKP Kelas II Balikpapan

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Instansi
<b>Minggu keenam</b>		
Hari ke-22 (Senin, 7 Maret 2022)	- Pemasangan perangkap tikus yang telah diberi umpan berupa kelapa bakar didalamnya dan meletakkannya di area terminal kargo, gudang, dan pos satpam Pelabuhan Laut Semayang	
Hari ke-23 (Selasa, 8 Maret 2022)	- Melakukan pengamatan perangkap tikus hari kedua di area terminal kargo, gudang, dan pos satpam Pelabuhan Laut Semayang serta mengambil perangkap yang berisi tikus - Melakukan identifikasi tikus dan pinjal yang telah ditemukan	
Hari ke-24 (Rabu, 9 Maret 2022)	- Melakukan pengamatan perangkap tikus hari ketiga di area terminal kargo, gudang, dan pos satpam Pelabuhan Laut Semayang serta mengambil perangkap yang berisi tikus - Melakukan identifikasi tikus dan pinjal yang telah ditemukan	

Hari ke-25 (Kamis, 10 Maret 2022)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengambil seluruh perangkat tikus yang diletakkan di area terminal kargo, gudang, dan pos satpam Pelabuhan Laut Semayang serta menysisihkan perangkat yang berisi tikus yang selanjutnya dilakukan identifikasi</li> <li>- Melakukan identifikasi tikus dan pinjal yang telah ditemukan</li> </ul>	
Hari ke-26 (Rabu, 16 Maret 2022)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengikuti kegiatan desinfeksi ruangan aula Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan menggunakan mesin ULV (DAF 3000)</li> </ul>	

## Keterangan:

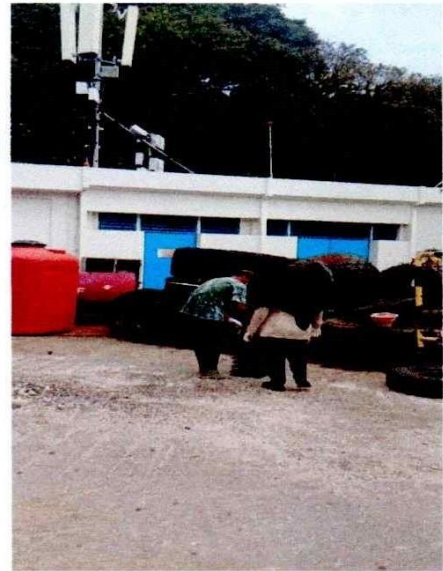
Setiap pelaksanaan kegiatan magang harap disertai bukti dokumentasi

Jumlah hari kerja dalam seminggu mengikuti aturan yang diberlakukan di instansi tempat magang



**LAMPIRAN**

Senin, 7 Maret 2022



Pemasangan perangkat tikus yang telah diberi umpan berupa kelapa bakar didalamnya dan meletakkannya di area terminal kargo, gudang, dan pos satpam Pelabuhan Laut Semayang

Selasa, 8 Maret 2022



Pemberian kloroform dan identifikasi tikus dan pinjal yang telah ditemukan

Rabu, 9 Maret 2022



Identifikasi tikus dan pinjal yang telah ditemukan

Kamis, 10 Maret 2022




Identifikasi tikus dan pinjal yang telah ditemukan



Rabu, 16 Maret 2022	
	
Mesin Desinfektan ULV (DAF 3000)	Bahan Desinfektan Netbiokem DSAM
Kegiatan desinfeksi ruangan aula Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan menggunakan mesin ULV (DAF 3000)	

**Paraf Pembimbing Instansi**



Lampiran 10. Hasil Uji Laboratorium Kesehatan Daerah Kota Balikpapan untuk  
TPP Gloria Jeans



**PEMERINTAH KOTA BALIKPAPAN**  
**DINAS KESEHATAN**  
**UPTD LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH**

Jln. Jend Sudirman No. 118 Balikpapan 76113 ☎ (0542) 732 841 - Lt 1, (0542) 7763 444 - Lt 2  
Email : lab.dkk\_bpn@yahoo.com Web : www.labkesda.balikpapan.go.id



---

**LAPORAN HASIL UJI**

No. Contoh Uji : 0331 LA  
 Nama Pelanggan : KKP WILKER BANDARA BALIKPAPAN  
 Alamat : Bandara SAMS Sepinggang  
 Jenis Contoh Uji : Makanan  
 Pengambil Contoh Uji : Staff KKP  
 Tgl. Pengambilan : 04 Februari 2022  
 Tgl. Penerimaan : 04 Februari 2022  
 Uraian Contoh Uji : Rawon - Gloria Jeans

NO	PARAMETER	SATUAN	KADAR MAKSIMUM *)	HASIL UJI	METODE UJI
1	E. Coli	CFU/ml	0	0	AOAC Performance Tested No.110402

**Catatan**

- 1 \*) Baku mutu sesuai KEPMENKES RI : No. 1096 / Menkes / VI / 2011 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasa Boga
- 2 Hasil uji di atas hanya berlaku untuk sampel yang di uji dan Laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengambilan sampel
- 3 Laporan hasil uji ini tidak boleh di gandakan, kecuali sejlin tertulis dari UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah Balikpapan  
CFU : Colony Forming Units

Balikpapan, 18 Februari 2022  
 Kepala UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah  
 Dinas Kesehatan Kota Balikpapan



dr. Harry Zulkifli Sugonda  
 NIP. 19690528 200701 1 011



Scan QR Code  
Untuk



**PEMERINTAH KOTA BALIKPAPAN**  
**DINAS KESEHATAN**  
**UPTD LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH**



Jln. Jend Sudirman No.118 Balikpapan 78113 ☎ (0542) 732 841 - Lt 1, (0542) 7763 444 - Lt 2  
 Email : lab.dkk\_bpn@yahoo.com Web : www.labkesda.balikpapan.go.id

---

**LAPORAN HASIL UJI**

No. Contoh Uji : 0335 LA  
 Nama Pelanggan : KKP WILKER BANDARA BALIKPAPAN  
 Alamat : Bandara SAMS Sepinggang  
 Jenis Contoh Uji : Swab Alat Makan  
 Pengambil Contoh Uji : Staff KKP  
 Tgl. Pengambilan : 04 Februari 2022  
 Tgl. Penerimaan : 04 Februari 2022  
 Uraian Contoh Uji : Gelas - Gloria Jeans

NO	PARAMETER	SATUAN	KADAR MAKSIMUM *)	HASIL UJI	METODE UJI
1	ALT	CFU/cm <sup>2</sup>	0	0	AOAC Performance Tested No.110402
2	E. Coli	-	Negatif	Negatif	AOAC Performance Tested No.110402

**Catatan**

- \*) Baku mutu sesuai KEPMENKES RI : No. 1096 / Menkes / VI / 2011 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasa Boga
- Hasil uji di atas hanya berlaku untuk sampel yang di uji dan Laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengambilan sampel
- Laporan hasil uji ini tidak boleh di gandakan, kecuali sejin tertulis dari UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah Balikpapan

CFU : Colony Forming Units  
 TNTC : Too Numerous To Count


Balikpapan, 18 Februari 2022  
 Kepala UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah  
 Dinas Kesehatan Kota Balikpapan

  
 dr. Harry Zulkifli Sugondo  
 NIP. 19690528 200701 1 011




Scan QR Code





**PEMERINTAH KOTA BALIKPAPAN**  
**DINAS KESEHATAN**  
**UPTD LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH**



Jln. Jend Sudirman No.118 Balikpapan 76113 ☎ (0542) 732 841 - Lt 1, (0542) 7783 444 - Lt 2  
 Email : lab.dkk\_bpn@yahoo.com Web : www.labkesbalikpapan.co.id

---


**LAPORAN HASIL UJI**

No. Contoh Uji : 0338 LA  
 Nama Pelanggan : KKP WILKER BANDARA BALIKPAPAN  
 Alamat : Bandara SAMS Sepinggian  
 Jenis Contoh Uji : Air Minum  
 Pengambil Contoh Uji : Staff KKP  
 Tgl. Pengambilan : 04 Februari 2022  
 Tgl. Penerimaan : 04 Februari 2022  
 Uraian Contoh Uji : Air Minum - Gloria Jeans

NO	PARAMETER	SATUAN	KADAR MAKSIMUM DIPERBOLEHKAN	HASIL PEMERIKSAAN	METODE
<b>A. FISIKA</b>					
1	Bau		Tidak Berbau	Tidak berbau	Organoleptik
2	Jumlah Zat Padat Terlarut ( TDS )	mg/L	500	134	Elektrometri
3	Kekeruhan	NTU	5	3,75	Spektrofotometri
4	Rasa		Tidak Berasa	Tidak berasa	Organoleptik
5	Suhu	°C	suhu udara ± 3	22,9	Elektrometri
6	Warna	TCU	15	0,1	Spektrofotometri
<b>B. KIMIA</b>					
<b>a. Kimia Anorganik</b>					
1	Aluminium	mg/L	0,2	< 0,050	Spektrofotometri
2	Besi	mg/L	0,3	< 0,03	Spektrofotometri
3	Flourida	mg/L	1,5	< 0,10	Spektrofotometri
4	Kesadahan	mg/L	500	109	SNI 05.6989.12.2004
5	Khlorida	mg/L	250	5	SNI 6989.19.2009
6	Mangan	mg/L	0,4	< 0,25	Spektrofotometri
7	Nitrat (Sebagai NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> )	mg/L	50	3,1	Spektrofotometri
8	Nitrit (Sebagai NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> )	mg/L	3	< 0,010	Spektrofotometri
9	pH		6,5 - 8,5	7,07	Elektrometri
10	Seng	mg/L	3	0,48	Spektrofotometri
11	Sulfat	mg/L	250	-	Spektrofotometri
12	Tembaga	mg/L	2	< 0,05	Spektrofotometri
13	Ammonia	mg/L	1,5	< 0,04	Spektrofotometri
14	Sianida	mg/L	0,07	< 0,005	Spektrofotometri
15	Clorin	mg/L	5	-	Spektrofotometri
<b>b. Kimia Organik</b>					
1	Zat Organik	mg/L	10	3,79	SNI 05.6989.22.2004

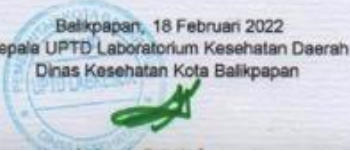
**Catatan**

- 1 Baku mutu sesuai PERMENKES RI : No. 492 / Menkes / Per / IV / 2010 Tentang Persyaratan Kualitas Air Minum
- 2 Hasil uji di atas hanya berlaku untuk sampel yang di uji dan Laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengambilan sampel
- 3 pH dan suhu di uji di Laboratorium
- 4 Laporan hasil uji ini tidak boleh di gandakan, kecuali sejalin tertulis dari UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah Balikpapan



Scan QR Code  
Untuk  
Cek Dokumen

Balikpapan, 18 Februari 2022  
 Kepala UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah  
 Dinas Kesehatan Kota Balikpapan





**PEMERINTAH KOTA BALIKPAPAN**  
**DINAS KESEHATAN**  
**UPTD LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH**



Jln. Jend Sudirman No.118 Balikpapan 76113 ☎ (0542) 732 841 - Lt 1, (0542) 7763 444 - Lt 2  
Email : lab.dkk\_bpn@yahoo.com Web : www.labkesda.balikipapan.go.id

---

**LAPORAN HASIL UJI**

No. Contoh Uji : 0338 LA  
 Nama Pelanggan : KKP WILKER BANDARA BALIKPAPAN  
 Alamat : Bandara SAMS Sepinggian  
 Jenis Contoh Uji : Air Minum  
 Pengambil Contoh Uji : Staff KKP  
 Tgl. Pengambilan : 04 Februari 2022  
 Tgl. Penerimaan : 04 Februari 2022  
 Uraian Contoh Uji : Air Minum - Gloria Jeans

NO	PARAMETER	SATUAN	KADAR MAKSIMUM *)	HASIL UJI	METODE UJI
1	Total Coliform	CFU / 100 ml	0	34	APHA 2012 Section 9222 - H
2	E. Coli	CFU / 100 ml	0	0	APHA 2012 Section 9222 - H

**Catatan**

- \*) Baku mutu sesuai PERMENKES RI : No. 492 / Menkes / Per / IV / 2010 Tentang Persyaratan Kualitas Air Minum
- Hasil uji di atas hanya berlaku untuk sampel yang di uji dan Laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengambilan sampel
- Laporan hasil uji ini tidak boleh di gandakan, kecuali seijin tertulis dari UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah Balikpapan

CFU : Colony Forming Units  
 TNTC : Too Numerous To Count

Balikpapan, 18 Februari 2022  
 Kepala UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah  
 Dinas Kesehatan Kota Balikpapan


  
 dr. Harry Zulkifli Suando  
 NIP. 19690528 200701 1 011



Scan QR Code




Lampiran 11. Hasil Uji Laboratorium Kesehatan Daerah Kota Balikpapan untuk  
TPP Soto Madura Wawan



**PEMERINTAH KOTA BALIKPAPAN**  
**DINAS KESEHATAN**  
**UPTD LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH**

Jln. Jend Sudirman No.118 Balikpapan 78113 ☎ (0542) 732 841 - Lt 1, (0542) 7783 444 - Lt 2  
Email : lab.dkk\_bpn@yahoo.com Web : www.labkesda.balikpapan.go.id



---

**LAPORAN HASIL UJI**

No. Contoh Uji : 0332 LA  
 Nama Pelanggan : KKP WILKER BANDARA BALIKPAPAN  
 Alamat : Bandara SAMS Sepinggian  
 Jenis Contoh Uji : Makanan  
 Pengambil Contoh Uji : Staff KKP  
 Tgl. Pengambilan : 04 Februari 2022  
 Tgl. Penerimaan : 04 Februari 2022  
 Uraian Contoh Uji : Soto - Soto Wawan


NO	PARAMETER	SATUAN	KADAR MAKSIMUM *)	HASIL UJI	METODE UJI
1	E. Coli	CFU/ml	0	0	AOAC Performance Tested No.110402

**Catatan**


- 1 \*) Baku mutu sesuai KEPMENKES RI : No. 1096 / Menkes / VI / 2011 Tentang Persyaratan Higien Sanitasi Jasa Boga
- 2 Hasil uji di atas hanya berlaku untuk sampel yang di uji dan Laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengambilan sampel
- 3 Laporan hasil uji ini tidak boleh di gandakan, kecuali seijin tertulis dari UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah Balikpapan

CFU : Colony Forming Units


Balikpapan, 18 Februari 2022  
 Kepala UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah  
 Dinas Kesehatan Kota Balikpapan




dr. Harry Zulkifli Sugondo  
 NIP. 19690528 200701 1 011



Scan QR Code  
Untuk



**PEMERINTAH KOTA BALIKPAPAN**  
**DINAS KESEHATAN**  
**UPTD LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH**



Jln. Jend Sudirman No.118 Balikpapan 78113 ☎ (0542) 732 841 - Lt. 1, (0542) 7783 444 - Lt 2  
 Email : lab.dkk\_bpn@yahoo.com Web : www.labkesda.balikpapan.go.id

---

**LAPORAN HASIL UJI**


No. Contoh Uji : 0335 LA  
 Nama Pelanggan : KKP WILKER BANDARA BALIKPAPAN  
 Alamat : Bandara SAMS Sepinggian  
 Jenis Contoh Uji : Swab Alat Makan  
 Pengambil Contoh Uji : Staff KKP  
 Tgl. Pengambilan : 04 Februari 2022  
 Tgl. Penerimaan : 04 Februari 2022  
 Uraian Contoh Uji : Mangkok - Soto Wawan

NO	PARAMETER	SATUAN	KADAR MAKSIMUM *)	HASIL UJI	METODE UJI
1	ALT	CFU/cm <sup>2</sup>	0	0	AOAC Performance Tested No.110402
2	E. Coli	-	Negatif	Negatif	AOAC Performance Tested No.110402


**Catatan**

- \*) Baku mutu sesuai KEPMENKES RI : No. 1096 / Menkes / VI / 2011 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasa Boga
- Hasil uji di atas hanya berlaku untuk sampel yang di uji dan Laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengambilan sampel
- Laporan hasil uji ini tidak boleh di gandakan, kecuali seijin tertulis dari UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah Balikpapan  
 CFU : Colony Forming Units  
 TNTC : Too Numerous To Count

Balikpapan, 18 Februari 2022  
 Kepala UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah  
 Dinas Kesehatan Kota Balikpapan




dr. Harry Zulkifli Supondo  
 NIP. 19890528 200701 1 011




Scan QR Code





**PEMERINTAH KOTA BALIKPAPAN**  
**DINAS KESEHATAN**  
**UPTD LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH**

Jln. Jend Sudirman No.118 Balikpapan 76113 ☎ (0542) 732 841 - Lt 1, (0542) 7763 444 - Lt 2  
Email : lab.dkk\_bpn@yahoo.com Web : www.labkesbalikpapan.co.id



---


**LAPORAN HASIL UJI**

No. Contoh Uji : 0339 LA  
 Nama Pelanggan : KKP WILKER BANDARA BALIKPAPAN  
 Alamat : Bandara SAMS Sepinggian  
 Jenis Contoh Uji : Air Minum  
 Pengambil Contoh Uji : Staff KKP  
 Tgl. Pengambilan : 04 Februari 2022  
 Tgl. Penerimaan : 04 Februari 2022  
 Uraian Contoh Uji : Air Minum - Soto Wawan

NO	PARAMETER	SATUAN	KADAR MAKSIMUM DIPERBOLEHKAN	HASIL PEMERIKSAAN	METODE
<b>A. FISIKA</b>					
1	Bau		Tidak Berbau	Tidak berbau	Organoleptik
2	Jumlah Zat Padat Terlarut ( TDS )	mg/L	500	41	Elektrometri
3	Kekeruhan	NTU	5	3,70	Spektrofotometri
4	Rasa		Tidak Berasa	Tidak berasa	Organoleptik
5	Suhu	°C	suhu udara ± 3	22,8	Elektrometri
6	Warna	TCU	15	0,1	Spektrofotometri
<b>B. KIMIA</b>					
<b>a. Kimia Anorganik</b>					
1	Aluminium	mg/L	0,2	< 0,050	Spektrofotometri
2	Besi	mg/L	0,3	< 0,03	Spektrofotometri
3	Flourida	mg/L	1,5	0,27	Spektrofotometri
4	Kesadahan	mg/L	500	29	SNI 06.6989.12.2004
5	Khlorida	mg/L	250	3	SNI 6989.19.2009
6	Mangan	mg/L	0,4	< 0,25	Spektrofotometri
7	Nitrat (Sebagai NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> )	mg/L	50	1,1	Spektrofotometri
8	Nitrit (Sebagai NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> )	mg/L	3	< 0,010	Spektrofotometri
9	pH		6,5 - 8,5	6,56	Elektrometri
10	Seng	mg/L	3	0,24	Spektrofotometri
11	Sulfat	mg/L	250	-	Spektrofotometri
12	Tembaga	mg/L	2	< 0,05	Spektrofotometri
13	Ammonia	mg/L	1,5	< 0,04	Spektrofotometri
14	Sianida	mg/L	0,07	< 0,005	Spektrofotometri
15	Clorin	mg/L	5	-	Spektrofotometri
<b>b. Kimia Organik</b>					
1	Zat Organik	mg/L	10	3,79	SNI 06.6989.22.2004

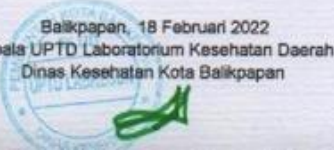
**Catatan**

- 1 Baku mutu sesuai PERMENKES RI : No. 492 / Menkes / Per / IV / 2010 Tentang Persyaratan Kualitas Air Minum
- 2 Hasil uji di atas hanya berlaku untuk sampel yang di uji dan Laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengambilan sampel
- 3 pH dan suhu di uji di Laboratorium
- 4 Laporan hasil uji ini tidak boleh di gandakan, kecuali seijin tertulis dari UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah Balikpapan



Scan QR Code  
Untuk  
Cek Dokumen

Balikpapan, 18 Februari 2022  
Kepala UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah  
Dinas Kesehatan Kota Balikpapan







**PEMERINTAH KOTA BALIKPAPAN**  
**DINAS KESEHATAN**  
**UPTD LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH**

Jln. Jend Sudirman No.118 Balikpapan 78113 ☎ (0542) 732 841 - Lt 1, (0542) 7763 444 - Lt 2  
Email : lab.dkk\_bpn@yahoo.com Web : www.labkesda.balikpapan.go.id



---

**LAPORAN HASIL UJI**

No. Contoh Uji : 0339 LA  
 Nama Pelanggan : KKP WILKER BANDARA BALIKPAPAN  
 Alamat : Bandara SAMS Sepinggian  
 Jenis Contoh Uji : Air Minum  
 Pengambil Contoh Uji : Staff KKP  
 Tgl. Pengambilan : 04 Februari 2022  
 Tgl. Penerimaan : 04 Februari 2022  
 Uraian Contoh Uji : Air Minum - Soto Wawan

NO	PARAMETER	SATUAN	KADAR MAKSIMUM *)	HASIL UJI	METODE UJI
1	Total Coliform	CFU / 100 ml	0	TNTC	APHA 2012 Section 9222 - H
2	E. Coli	CFU / 100 ml	0	0	APHA 2012 Section 9222 - H

**Catatan**

- \*) Baku mutu sesuai PERMENKES RI : No. 492 / Menkes / Per / IV / 2010 Tentang Persyaratan Kualitas Air Minum
- Hasil uji di atas hanya berlaku untuk sampel yang di uji dan Laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengambilan sampel
- Laporan hasil uji ini tidak boleh di gandakan, kecuali seijin tertulis dari UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah Balikpapan

CFU : Colony Forming Units  
 TNTC : Too Numerous To Count

Balikpapan, 18 Februari 2022  
 Kepala UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah  
 Dinas Kesehatan Kota Balikpapan




dr. Harry Zulkifli Supondo  
 NIP. 19690528 200701 1 011




Scan QR Code

Lampiran 12. Formulir Pemeriksaan Kelaikan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
(MINISTRY OF HEALTH REPUBLIC OF INDONESIA)  
**KANTOR KESEHATAN PELABUHAN KELAS II BALIKPAPAN**  
(PORT HEALTH OFFICE CLASS II BALIKPAPAN)



---

**PEMERIKSAAN KELAIKAN HYGIENE SANITASI  
RUMAH MAKAN DAN RESTORAN**

1. Nama Rumah Makan / Restoran : .....

2. Alamat : .....

3. Nama Pengusaha / Penanggung Jawab : .....

4. Jumlah Karyawan : ..... Orang

5. Jumlah Penjamah Makanan : ..... Orang

6. Nomor Izin Usaha : .....

7. Nama Pemeriksa : .....

Varabel	Bobot	Nilai	Skore
1	2	3	4
<b>A. Lokasi dan Bangunan</b>			
1. Lokasi	2	4, 6, 10	
2. Bangunan	2	2, 4, 6, 8, 10	
3. Pembagian Ruang	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
4. Lantai	0,5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
5. Dinding	0,5	0, 4, 6, 7, 10	
6. Ventilasi	1	2, 3, 5, 7, 8, 10	
7. Pencahayaan / Penerangan	1	2, 3, 5, 7, 8, 10	
8. Atap	0,5	2, 3, 5, 7, 8, 10	
9. Langit-langit	0,5	0, 2, 4, 6, 8, 10	
10. Pintu	1	0, 3, 4, 6, 7, 10	
<b>B. Fasilitas Sanitasi</b>			
11. Air Bersih	3	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
12. Pembuangan Air Limbah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
13. Toilet	1	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
14. Tempat Sampah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
15. Tempat Cuci Tangan	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
16. Tempat Mencuci Peralatan	1	0, 2, 4, 6, 8, 10	
17. Tempat Mencuci Bahan Makanan	1	0, 2, 3, 5, 7, 8, 10	
18. Locker Karyawan	1	0, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10	
19. Peralatan Pencegah Masuknya Serangga dan Tikus	2	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
 (MINISTRY OF HEALTH REPUBLIC OF INDONESIA)  
**KANTOR KESEHATAN PELABUHAN KELAS II BALIKPAPAN**  
 (PORT HEALTH OFFICE CLASS II BALIKPAPAN)



<b>C. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan</b>			
20. Dapur	7	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
21. Ruang Makan	5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
22. Gudang Bahan Makanan	3	0, 2, 4, 6, 8, 10	
<b>D. Bahan Makanan dan Makanan Jadi</b>			
23. Bahan Makanan	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
24. Makanan Jadi	6	3, 4, 6, 7, 10	
<b>E. Pengolahan Makanan</b>			
25. Proses Pengolahan	5	2, 3, 5, 7, 8, 10	
<b>F. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi</b>			
26. Penyimpanan Bahan Makanan	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
27. Penyimpanan Makanan	6	4, 6, 10	
<b>G. Penyajian Makanan</b>			
28. Cara Penyajian	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
<b>H. Peralatan</b>			
29. Ketentuan Peralatan	15	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
<b>I. Tenaga Kerja</b>			
30. Pengetahuan / Sertifikat Hygiene Sanitasi Makanan	4	0, 2, 4, 6, 8, 10	
31. Pakaian Kerja	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
32. Pemeriksaan Kesehatan	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
33. Personal Hygiene	7	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	

20.....

Mengetahui  
 Pengusaha / Penanggung Jawab  
 Rumah Makan / Restoran

Pemeriksa





**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
(MINISTRY OF HEALTH REPUBLIC OF INDONESIA)  
**KANTOR KESEHATAN PELABUHAN KELAS II BALIKPAPAN**  
(PORT HEALTH OFFICE CLASS II BALIKPAPAN)



## 2. PETUNJUK PENGISIAN FORMULIR RM.2

1. Untuk tiap variabel yang diperiksa, diberikan nilai sesuai dengan keadaan kualitas variabel.
2. Nilai setiap variabel ditunjukkan dengan memberikan tanda lingkaran pada salah satu angka kolom nilai yang paling sesuai menurut hasil pengamatan pemeriksa.
3. Angka nilai yang paling sesuai merupakan hasil penjumlahan nilai dari beberapa komponen yang memenuhi syarat.

Contoh :

No.	Variabel	Bobot	Nilai	Skore
2.	Bangunan	2	2, 4, 6, 8, 10	16

Untuk variabel nomor 2 yaitu : bangunan dengan angka nilai ialah = 2, 4, 6, 8, 10. Angka nilai 8 adalah yang paling sesuai. Angka ini merupakan penjumlahan komponen a, b, dan c yang terdapat pada kolom nilai yang memenuhi syarat.

4. Skore diperoleh dengan cara : bobot x nilai.  
Sebagaimana contoh di atas, maka skore bangunan :  $2 \times 8 = 16$   
Skore seluruh variabel > 700 termasuk uji laboratorium.
5. Batas laik hygiene sanitasi rumah makan dan restoran adalah bila jumlah skore seluruh variabel > 700 termasuk uji laboratorium.
6. Uraian detail setiap variabel

No	Variabel	Komponen yang dinilai	Besar Nilai	Hasil Nilai
1	2	3	4	
A.	Lokasi & bangunan			
1.	Lokasi	a. Tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya.	6	
		b. Tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya.	4	
2.	Bangunan	a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur.	4	
		b. Kokoh/kuat/permanen.	2	
		c. Rapat serangga	2	
		d. Rapat tikus	2	
3.	Pembagian ruang	a. Terdiri dari dapur dan ruang makanan.	4	
		b. Ada toilet/jamban	2	
		c. Ada gudang bahan makanan	1	
		d. Ada ruang karyawan	1	
		e. Ada ruang administrasi	1	
		f. Ada gudang peralatan	1	



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
(MINISTRY OF HEALTH REPUBLIC OF INDONESIA)  
**KANTOR KESEHATAN PELABUHAN KELAS II BALIKPAPAN**  
(PORT HEALTH OFFICE CLASS II BALIKPAPAN)



4.	Lantai	a. Bersih b. Kedap air c. Tidak licin d. Rata e. Kering f. Konus	4 2 1 1 1 1	
5.	Dinding	a. Kedap air b. Rata c. Bersih	4 3 3	
6.	Ventilasi	a. Tersedia dan berfungsi baik b. Menghilangkan bau tak enak c. Cukup menjamin rasa nyaman	5 3 2	
7.	Pencahayaan/penerangan	a. Tersebar merata di setiap ruangan b. Intensitas cahaya 10 fc c. Tidak menyilaukan	5 3 2	
8.	Atap	a. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga b. Tidak bocor c. Cukup landai	5 3 2	
9.	Langit-langit	a. Tinggi minimal 2,4 meter b. Rata dan bersih c. Tidak terdapat lubang-lubang	4 4 2	
10.	Pintu	a. Rapat serangga dan tikus b. Menutup dengan baik dan membuka arah luar c. Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	4 3 3	
<b>B. Fasilitas sanitasi</b>				
11.	Air bersih	a. Jumlah mencukupi b. Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna c. Angka kuman tidak melebihi nilai ambang batas. d. Kadar bahan kimia tidak melebihi nilai ambang batas.	5 2 2 1	
12.	Pembuangan air limbah	a. Air limbah mengalir dengan lancar. b. Terdapat grease trap. c. Saluran kedap air. d. Saluran tertutup	3 3 2 2	
13.	Toilet	a. Bersih b. Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan c. Tersedia air bersih yang cukup d. Tersedia sabun dan alat pengering e. Toilet untuk pria terpisah dengan wanita	3 2 2 2 1	
14.	Tempat sampah	a. Sampah diangkat tiap 24 jam b. Di setiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah. c. Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup d. Kapasitas tempat sampah terangkat oleh	4 3 2 1	



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
(MINISTRY OF HEALTH REPUBLIC OF INDONESIA)  
KANTOR KESEHATAN PELABUHAN KELAS II BALIKPAPAN  
(PORT HEALTH OFFICE CLASS II BALIKPAPAN)



		seorang petugas sampah		
15	Tempat cuci tangan	a. Tersedia air cuci tangan yang mencukupi b. Tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap c. Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan	5 3 2	
16	Tempat mencuci	a. Tersedia air dingin yang cukup memadai b. Tersedia air panas yang cukup memadai c. Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus. d. Terdiri dari tiga bilik/bak pencuci	2 2 2 4	
17	Tempat pencuci makanan	a. Tersedia air pencuci yang cukup b. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus c. Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama	5 3 2	
18	Locker karyawan	a. Tersedia locker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup rapat. b. Jumlahnya cukup. c. Letak locker dalam ruang tersendiri. d. Locker untuk karyawan pria terpisah dengan locker untuk wanita.	2 3 3 2	
19	Peralatan masuknya serangga tikus	a. Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kassa serangga. b. Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus. c. Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat. d. Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk	3 2 2 3	
C.	Dapur, ruang makan gudang bahan makanan			
20.	Dapur	a. Bersih b. Ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, freezer). c. Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos panas, kompor panas, heater) d. Ukuran dapur cukup memadai e. Ada cungkup dan cerobong asap f. Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan	3 2 2 1 1 1	
21.	Ruang makan	a. Perlengkapan ruang makan selalu bersih. b. Ukuran ruang makan minimal 0,85 m2 per kursi tamu. c. Pintu masuk buka tutup otomatis. d. Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika. e. Tempat peragaan makanan jadi tertutup.	3 2 2 2 1	





**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
 (MINISTRY OF HEALTH REPUBLIC OF INDONESIA)  
**KANTOR KESEHATAN PELABUHAN KELAS II BALIKPAPAN**  
 (PORT HEALTH OFFICE CLASS II BALIKPAPAN)



22.	Gudang bahan makanan	a. Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan. b. Tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan c. Kapasitas gudang cukup memadai d. Rapat serangga dan tikus	4 2 2 2	
D.	<b>Bahan makanan makanan jadi</b>			
23.	Bahan makanan	a. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik. b. Angka kuman dan bahan kimia bahan makanan memenuhi persyaratan yang ditentukan. c. Bahan makanan berasal dari sumber resmi. d. Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes. RI.	3 3 2 2	
24.	Makanan jadi	a. Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik b. Angka kuman dan bahan kimia makanan jadi memenuhi persyaratan yang ditentukan c. Makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes. RI	4 3 3	
E.	<b>Pengolahan makanan</b>			
25.	Proses pengolahan	a. Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih. b. Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus. c. Menggunakan peralatan dengan benar.	5 3 2	
F.	<b>Tempat bahan makanan makanan jadi</b>			
26.	Penyimpanan makanan	a. Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan. b. Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan. c. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi. d. Tempatnya bersih dan terpelihara. e. Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak.	3 2 2 2 1	
27.	Penyimpanan makanan jadi	a. Suhu dan waktu penyimpanan dengan persyaratan jenis makanan jadi. b. Cara penyimpanan tertutup.	6 4	
G.	<b>Penyajian makanan</b>			
28.	Cara penyajian	a. Suhu penyajian makanan hangat tidak	3	





**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
 (MINISTRY OF HEALTH REPUBLIC OF INDONESIA)  
**KANTOR KESEHATAN PELABUHAN KELAS II BALIKPAPAN**  
 (PORT HEALTH OFFICE CLASS II BALIKPAPAN)



		kurang dari 60oC		
		b. Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih.	3	
		c. Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup.	2	
		d. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih.	2	
H. 29.	Peralatan Ketentuan peralatan	a. Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.	4	
		b. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh.	2	
		c. Peralatan makan dan minum tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi nilai ambang batas yang ditentukan.	2	
		d. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus.	1	
		e. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun.	1	
I. 30.	Tenaga kerja Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanar	a. Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/tamu karya.	2	
		b. Supervisor pernah mengikuti kursus.	2	
		c. Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus.	4	
		d. Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus.	2	
31.	Pakaian kerja	a. Bersih	3	
		b. Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih.	2	
		c. Penggunaan khusus waktu kerja saja.	2	
		d. Lengkap dan rapi.	3	
		e. Tidak tersedia pakaian kerja seragam	0	
32.	Pemeriksaan kesehatan	a. Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan.	3	
		b. Pernah divaksinasi chotypha/thypoid.	2	
		c. Check up penyakit khusus.	1	
		d. Bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter.	2	
		e. Memiliki buku kesehatan karyawan.	2	
33.	Personal hygiene	a. Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi.	3	
		b. Setiap mau kerja cuci tangan.	3	
		c. Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin.	2	
		d. Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan.	2	