

# LAMPIRAN

Lampiran 1

LEMBAR OBSERVASI SARANA PENANGANAN (PENCUCIAN,  
PENGERINGAN DAN PENYIMPANAN) ALAT MAKAN DI VENDOR  
CATERING PT. ADIENT AUTOMOTIVE INDONESIA

Nama Pemeriksa :

Tanggal Pemeriksaan :

Nama Kantin :

No	Indikator	Ya	Tidak	Keterangan
Sarana Pencucian dan Pengeringan				
1	Tersedia sarana pencucian yang permanen dan kuat			
2	Sarana pencucian terdiri dari 3 bagian yaitu bagian persiapan, pencucian dan pengeringan			
3	Model bak lurus/ siku/ berputar /T			
4	Ukuran bak pencucian minimal 75 cm x 75 cm x 45 cm			
5	Bidang kerja datar dengan kemiringan 10%			
6	Terdapat sabun (detergen) pencuci alat makan			
7	Terdapat spon khusus pencuci			
8	Terdapat lap bersih / sekali pakai untuk mengeringkan			
Sarana Penyimpanan				
1	Tempat Penyimpanan alat makan terbuat dari bahan yang kokoh, dan kuat			
2	Tempat Penyimpanan alat makan anti karat			
3	Tempat penyimpanan alat makan mudah dibersihkan			
4	Tempat penyimpanan alat makan tidak berdebu			
5	Tempat penyimpanan alat makan dilengkapi dengan tutup			

6	Tempat penyimpanan alat makan terhindar dari serangga atau binatang pengganggu sehingga terhindar dari kontaminasi cemaran biologis			
7	Tempat penyimpanan alat makan terpisah dengan bahan makanan dan makanan jadi			

Lampiran 2

LEMBAR OBSERVASI TEKNIK PENANGANAN (PENCUCIAN,  
PENGERINGAN DAN PENYIMPANAN) ALAT MAKAN DI VENDOR  
CATERING PT. ADIENT AUTOMOTIVE INDONESIA

Nama Pemeriksa :

Tanggal Pemeriksaan :

Nama Kantin :

Nama Penangan :

Lama Kerja :

Pendidikan Terakhir :

No	Indikator	Ya	Tidak	Keterangan
<b>Teknik Pencucian</b>				
<b>Scraping (membuang sisa kotoran)</b>				
1	Memisahkan segala kotoran dan sisa makanan pada peralatan yang akan dicuci			
2	Kotoran dikumpulkan di tempat sampah (kantong plastik) dan diikat untuk dibuang ke tempat sampah yang kedap air			
<b>Flushing (merendam dalam air)</b>				
1	Mengguyur air ke dalam peralatan yang akan dicuci sehingga terendam ke seluruh permukaan peralatan			
2	Merendam peralatan sebelum dilakukan pencucian			
3	Peralatan makan direndam menggunakan air panas 60 <sup>0</sup> C			
<b>Washing (mencuci dengan detergent)</b>				
1	Mencuci peralatan dengan menggosok dan melarutkan sisa makanan dengan detergent/sabun cair (bubuk/cair)			
2	Menggunakan sabut, tapas, zat pembuang bau (abu gosok, arang/air jeruk nipis)			
3	Spon selalu dicuci dengan bersih ketika setelah digunakan dan detergentnya tidak digunakan dengan berulang-ulang apabila			

	detergent dilaurtkan terlebih dahulu pada suatu tempat/wadah			
<b><i>Rinsing (membilas dengan air)</i></b>				
1	Air yang digunakan untuk membilas mengalir			
2	Setiap peralatan dibilas dengan cara menggosok dengan tangan sampai kesat			
<b><i>Sanitizing/Desinfektan</i></b>				
1	Dilakukan perendaman dalam air panas dengan suhu 100 <sup>0</sup> C selama 2 menit			
2	Direndam dalam air mengandung chlor aktif 50 ppm atau air yang dibubuhi kaporit 2 sdm dalam 100 liter air			
3	Menggunakan udara panas (oven)			
4	Memakai sinar UV (dijemur dengan sinar matahari pagi pukul 09.00 – 11. 00)			
5	Menggunakan uap panas (steam)			
<b><i>Towelling (mengeringkan)</i></b>				
1	Mengusap dengan kain/lap bersih			
2	Penggunaan lap/kain sekali pakai			
3	Ditiriskan sampai kering dengan sendirinya			

## Hasil Pemeriksaan Angka Total Kuman



### DINAS KESEHATAN KOTA BANDUNG "UPT LABORATORIUM KESEHATAN"

Jl. Supratman No. 73 Telp. 022-87244572 Fax. 7202210 Bandung

Penanggung Jawab Laboratorium · dr. Tati Sutarti S., Sp.PK. MM

#### LAPORAN HASIL UJI

No. Lab P-0010 Kepada Yth  
Perihal Angka Kuman Risma Nur Islamiyati  
Petugas Ybs.  
Tanggal Pengiriman 28 Juni 2021  
Tanggal Pemeriksaan 28 Juni 2021

Mengacu Kepada permenkes No. 1096/2011

No.	Lokasi	Konsentrasi maks mikroorganisme /cm <sup>3</sup>	Pemeriksaan Bakteriologis	
			Hitung Kuman	Keterangan
Usap Alat Makan (Piring)				
1.	Kontrol 1	0	82	Tidak Baik
2.	Pengulangan 1 (9 Menit)	0	12	Tidak Baik
3.	Pengulangan 1 (12 Menit)	0	8	Tidak Baik
4.	Pengulangan 1 (15 Menit)	0	0	Baik



Mengetahui,  
Kepala UPT Labkes Kota Bandung

dr. Tati Sutarti S., SpPk., MM  
NIP. 19610823 198903 2 002

Bandung, 06 Juli 2021

Manajer Mutu

Raudatul Jannah  
NIP. 19690912 199312 2 001



**DINAS KESEHATAN KOTA BANDUNG**  
**“UPT LABORATORIUM KESEHATAN”**

Jl. Supratman No. 73 Telp. 022-87244572 Fax. 7202210 Bandung

Penanggung Jawab Laboratorium dr. Tati Sutarti S., Sp.PK. MM

LAPORAN HASIL UJI

No. Lab P-0010 Kepada Yth  
Perihal Angka Kuman Risma Nur Islamiyati  
Petugas Ybs.  
Tanggal Pengiriman 28 Juni 2021  
Tanggal Pemeriksaan 28 Juni 2021

Mengacu Kepada permenkes No. 1096/2011

No.	Lokasi	Konsentrasi maks mikroorganisme /cm <sup>3</sup>	Pemeriksaan Bakteriologis	
			Hitung Kuman	Keterangan
Usap Alat Makan (Piring)				
1.	Kontrol 2	0	97	Tidak Baik
2.	Pengulangan 2 (9 Menit)	0	14	Tidak Baik
3.	Pengulangan 2 (12 Menit)	0	11	Tidak Baik
4.	Pengulangan 2 (15 Menit)	0	2	Tidak Baik



Mengetahui,  
Kepala UPT Labkes Kota Bandung

dr. Tati Sutarti S., Sp.Pk., MM  
NIP. 19610823 198903 2 002

Bandung, 06 Juli 2021

Manajer Mutu

Raudatul Jannah  
NIP. 19690912 199312 2 001



**DINAS KESEHATAN KOTA BANDUNG**  
**“UPT LABORATORIUM KESEHATAN”**

Jl. Supratman No. 73 Telp. 022-87244572 Fax. 7202210 Bandung

Penanggung Jawab Laboratorium dr. Tati Sutarti S., Sp.PK. MM

LAPORAN HASIL UJI

No. Lab P-0010 Kepada Yth  
Perihal . Angka Kuman Risma Nur Islamiyati  
Petugas Ybs.  
Tanggal Pengiriman 28 Juni 2021  
Tanggal Pemeriksaan 28 Juni 2021

**Mengacu Kepada permenkes No. 1096/2011**

No.	Lokasi	Konsentrasi maks mikroorganisme /cm <sup>3</sup>	Pemeriksaan Bakteriologis	
			Hitung Kuman	Keterangan
Usap Alat Makan (Piring)				
1.	Kontrol 3	0	78	Tidak Baik
2.	Pengulangan 3 (9 Menit)	0	8	Tidak Baik
3.	Pengulangan 3 (12 Menit)	0	6	Tidak Baik
4.	Pengulangan 3 (15 Menit)	0	2	Tidak Baik



Mengetahui,  
Kepala UPT Labkes Kota Bandung

dr. Tati Sutarti S., SpPk., MM  
NIP. 19610823 198903 2 002

Bandung, 06 Juli 2021

Manajer Mutu

Randatul Jannah  
NIP. 19690912 199312 2 001





**DINAS KESEHATAN KOTA BANDUNG**  
**“UPT LABORATORIUM KESEHATAN”**

Jl. Supratman No. 73 Telp. 022-87244572 Fax. 7202210 Bandung

Penanggung Jawab Laboratorium dr. Tati Sutarti S., Sp.PK. MM

LAPORAN HASIL UJI

No. Lab P-0010 Kepada Yth  
Perihal Angka Kuman Risma Nur Islamiyati  
Petugas Ybs.  
Tanggal Pengiriman 28 Juni 2021  
Tanggal Pemeriksaan 28 Juni 2021

Mengacu Kepada permenkes No. 1096/2011

No.	Lokasi	Konsentrasi maks mikroorganisme /cm <sup>3</sup>	Pemeriksaan Bakteriologis	
			Hitung Kuman	Keterangan
Usap Alat Makan (Piring)				
1.	Kontrol 4	0	89	Tidak Baik
2.	Pengulangan 4 (9 Menit)	0	10	Tidak Baik
3.	Pengulangan 4 (12 Menit)	0	6	Tidak Baik
4.	Pengulangan 4 (15 Menit)	0	0	Baik



Mengetahui,  
Kepala UPT Labkes Kota Bandung

dr. Tati Sutarti S., Sp.Pk., MM  
NIP. 19610823 198903 2 002

Bandung, 06 Juli 2021

Manajer Mutu

Raudatul Jannah  
NIP. 19690912 199312 2 001



**DINAS KESEHATAN KOTA BANDUNG**  
**“UPT LABORATORIUM KESEHATAN”**

Jl. Supratman No. 73 Telp. 022-87244572 Fax. 7202210 Bandung

Penanggung Jawab Laboratorium dr. Tati Sutarti S., Sp.PK. MM

LAPORAN HASIL UJI

No. Lab P-0010 Kepada Yth  
Perihal Angka Kuman Risma Nur Islamiyati  
Petugas Ybs.  
Tanggal Pengiriman 28 Juni 2021  
Tanggal Pemeriksaan 28 Juni 2021

Mengacu Kepada permenkes No. 1096/2011

No.	Lokasi	Konsentrasi maks mikroorganisme /cm <sup>3</sup>	Pemeriksaan Bakteriologis	
			Hitung Kuman	Keterangan
Usap Alat Makan (Piring)				
1.	Kontrol 5	0	91	Tidak Baik
2.	Pengulangan 5 (9 Menit)	0	15	Tidak Baik
3.	Pengulangan 5 (12 Menit)	0	11	Tidak Baik
4.	Pengulangan 5 (15 Menit)	0	8	Tidak Baik



Mengetahui,  
Kepala UPT Labkes Kota Bandung

dr. Tati Sutarti S., SpPk., MM  
NIP. 19610823 198903 2 002

Bandung, 06 Juli 2021

Manajer Mutu

Raudatul Jannah  
NIP. 19690912 199312 2 001



**DINAS KESEHATAN KOTA BANDUNG**  
**“UPT LABORATORIUM KESEHATAN”**

Jl. Supratman No. 73 Telp. 022-87244572 Fax. 7202210 Bandung

Penanggung Jawab Laboratorium . dr. Tati Sutarti S., Sp.PK. MM

LAPORAN HASIL UJI

No. Lab P-0010 Kepada Yth  
Perihal Angka Kuman Risma Nur Islamiyati  
Petugas Ybs.  
Tanggal Pengiriman 28 Juni 2021  
Tanggal Pemeriksaan 28 Juni 2021

Mengacu Kepada permenkes No. 1096/2011

No.	Lokasi	Konsentrasi maks mikroorganisme /cm <sup>3</sup>	Pemeriksaan Bakteriologis	
			Hitung Kuman	Keterangan
Usap Alat Makan (Piring)				
1.	Kontril 6	0	86	Tidak Baik
2.	Pengulangan 6 (9 Menit)	0	11	Tidak Baik
3.	Pengulangan 6 (12 Menit)	0	9	Tidak Baik
4.	Pengulangan 6 (15 Menit)	0	3	Tidak Baik



Mengetahui,  
Kepala UPT Labkes Kota Bandung

dr. Tati Sutarti S., SpPk., MM  
NIP. 19610823 198903 2 002

Bandung, 06 Juli 2021

Manajer Mutu

Raudatul Jannah  
NIP. 19690912 199312 2 001

Lampiran 4

**Hasil Analisis Data**

1. Uji Normalitas Data

**Case Processing Summary**

	Perlakuan	Valid		Missing		Total	
		N	Percent	N	Percent	N	Percent
Selisih Penurunan	9 Menit	6	100,0%	0	0,0%	6	100,0%
	12 Menit	6	100,0%	0	0,0%	6	100,0%
	15 Menit	6	100,0%	0	0,0%	6	100,0%

**Tests of Normality**

	Perlakuan	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Selisih Penurunan	9 Menit	,193	6	,200*	,930	6	,579
	12 Menit	,142	6	,200*	,970	6	,894
	15 Menit	,267	6	,200*	,943	6	,681

\*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

2. Analisis Univariat

**Statistics**

		Hasil	9 Menit	12 Menit	15 Menit
N	Valid	6	6	6	6
	Missing	0	0	0	0
Mean		87,17	11,67	8,50	2,50
Std. Error of Mean		2,750	1,054	,922	1,204
Median		87,50	11,50	8,50	2,00
Std. Deviation		6,735	2,582	2,258	2,950
Variance		45,367	6,667	5,100	8,700
Range		19	7	5	8
Minimum		78	8	6	0
Maximum		97	15	11	8

### 3. Analisis Bivariat (*One Way Anova*)

#### Test of Homogeneity of Variances


		Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Selisih Penurunan	Based on Mean	,177	2	15	,840
	Based on Median	,040	2	15	,961
	Based on Median and with adjusted df	,040	2	10,931	,961
	Based on trimmed mean	,164	2	15	,850

#### ANOVA

Selisih Penurunan

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	260,111	2	130,056	4,013	,040
Within Groups	486,167	15	32,411		
Total	746,278	17			

Lampiran 5

	<b>Standar Operasional Prosedur (SOP)</b>
	<b>Cara Menggunakan Lemari Sterilisasi UV-C</b>
Nama Alat	Lemari Sterilisasi UV-C
Fungsi	Mensterilkan alat makan dan menurunkan angka total kuman pada alat makan (piring).
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Masukkan alat makan ke dalam lemari dalam keadaan bersih dan kering</li> <li>2. Tutuplah lemari sterilisasi secara rapat dan tidak boleh ada celah yang menyebabkan sinar UV-C keluar dari lemari</li> <li>3. Sambungkan alat ke aliran listrik</li> <li>4. Tekan tombol ON untuk menyalakan alat</li> <li>5. Atur waktu penyinaran sinar UV-C terhadap alat makan dengan mengatur timer yang ada pada lemari</li> <li>6. Tunggu hingga waktu penyinaran sinar UV-C selesai</li> <li>7. Matikan alat dengan menekan tombol OFF</li> <li>8. Ambil alat makan dengan keadaan tangan</li> </ol>

	<p>bersih dan steril guna menghindari dari kontaminasi silang dari tangan</p> <p>9. Cabut sambungan dari aliran listrik</p>
--	---

## DOKUMENTASI



Penyimpanan piring dan sendok setelah di gunakan



Tempat penyimpanan piring setelah pencucian



Pemberian detergen pada pencucian



Tempat Pencucian

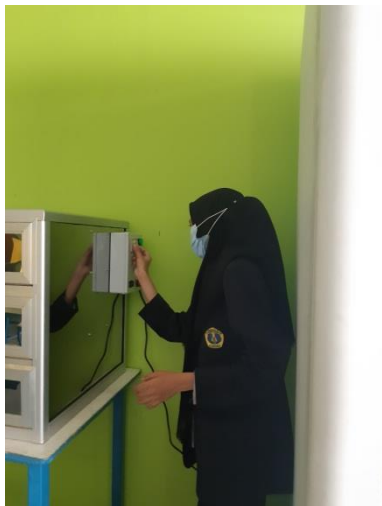




Pembuatan alat lemari sterilisasi



Alat lemari sterilisasi



Pengoprasian lemari sterilisasi



Pengambilan sampel usap alat makan