LAMPIRAN

Tabel Rekapitulasi Nilai Skor Higiene dan Sanitasi Kantin FPSB

No	Aspek	Indikator	Komponen yang dinilai	Bobot	Nilai	Skor
1	Bangunan	Lokasi	Asap, bau, sprinkler, apar, area smoking dan no smoking	2	5	10
		Bangunan	Kokoh, rapat dari serangga dan tikus, kedap air	2	3	6
		Pembagian Ruang	terdapatnya dapur, ruang makan, toilet, gudang bahan makanan, ruang administrasi, dan ruang karyawan	2	4	8
		Lantai	Bersih, kedap air, rata, anti slip, tidak ada selang, pipa, atau kabel yang menggangu jalan	1	4	4
		Dinding	Mudah dibersihkan, kuat, kokoh, rata,	1	3	3
		Ventilasi	Berfungsi dengan baik, bersih, akses langsung keluar, memiliki blower, memiliki jaring-jaring	2	4	8
		Pencahayaan	Tersebar ke setiap Ruangan, tidak silau, intensitas cahaya 10fc	1,5	4	6
		Atap	Kuat segala kondisi cuaca, tidak bocor, tidak menjadi tempat bersarang	2	5	10

		Langit-Langit	Tinggi minimal 2,4 meter, rata, bersih, tidak berlubang	1,5	5	7,5
		Pintu	Rapat dari serangga, menutup dan membuka dengan baik, kuat	1,5	0	0
		Outer Openings	Mentutup lubang di sela-sela dinding dan lantai	1	0	0
2	Fasilitas Sanitasi	Air Bersih	Jumlah mencukupi, tidak berbau, beewarna, berasa,	2	5	10
		Pembuangan Air Limbah	Mengalir dengan lancar, saluran tertutup	2	5	10
		Toilet	Bersih, tidak berhubungan dengan dapur dan ruang makan, tersedia air yang cukup, memisahkan toilet pria dan wanita, tertutup, terdapat sabun, alat pengering	1,5	3	4,5
		Tempat Sampah	Selalu diangkut setiap 24 jam, terdapat disetiap ruangan, terbuat dari bahan kedap air	1,5	5	7,5
		Tempat Cuci Peralatan	Tersedia air dingin, panas, dan normal, kuat, kedap air, mudah dibersihkan, terdapat 3 bilik, memiliki alat pencuci spesifik	2	3	6
		Tempat Cuci Tangan	Tersedia air, tersedia sabun, pengering, terpisa dari bak pencuci lainnya	1	0	0
		Tempat Cuci Bahan Makanan	Tersedia air, kuat, terdapat larutan pencuci makanan	2	5	10
		Loker Karyawan	Bahan yang kuat	1	0	0

		Peralatan Pencegah Serangga	Ventelasi dipasang jaring serangga, persilangan pipa tertutup rapat, tandon air tertutup	1	0	0
		Tempat Penyimpanan Alat Dapur	Rak secara vertikal dan bertingkat, memiliki rongga di setiap tingkatnya, kuat, bersih,	1	3	3
3	Pembagian Ruang	Dapur	Bersih, memiliki kulkas, ukuran mencukupi, memiliki ventelasi, mudah ditata, jauh kontaminan	2	3	6
		Ruang Makan	bersih, cukup luas, westafel, terdapat asbak,	2,25	3	6,75
		Gudang Bahan Makanan	aman, kuat, tidak ada bahan lain selain makanan	2	5	10
4	Makanan	Bahan Makanan	kondisi baik, sumber resmi, terdaftar di Depkes.RI untuk kemasan	2,25	5	11,25
		Makanan Jadi	kondisi baik untuk dikonsumsi	1,5	5	7,5
5	Pengolahan	Proses Pengolahan Makanan	menggunakan pakaian sesuai SOP pekerja, menggunakan peralatan yang benar	7,5	3	22,5
6	Tempat Penyimpanan	Penyimpanan Bahan Makanan	bersih, rapi, aman, tertutup	2,25	4	9
		Penyimpanan Makanan Jadi		2	5	10
		Wadah Makanan	rata, bersih, tidak rusak	2	5	10
7	Penyajian Makanan	Cara Penyajian	masakan masih hangat, makanan diletakan pada wadah yang bersih	7,5	5	37,5
8	Peralatan	Ketentuan Peralatan	cara mencuci, mengeringkan, dan penyimpanan dalam keadaan benar, peralatan dalam keadaan baik, dan bersih	1,5	4	6

		Alat Pemotong	bersih, kuat, tidak retak, tidak terkelupas, bebas dari kotoran, dan sisa makanan,	2	5	10
		Kebersihan Alat Kain	selalu di bersihkan, selalu di keringkan, selalu di ganti 2-3 bulan	2,5	3	7,5
		Alat Pel	selalu dibersihkan dan di keringkan menggantung minimal 15cm dari lantai	1,5	2	3
9	Tenaga Kerja	Pengetahuan Tenaga Kerja	kualitas makanan, rasa	7,25	5	36,25
		Pakaian Kerja	bersih, selalu diganti setiap hari, rapi,	7	4	28
		Pemeriksaan Kesehatan	mendapat kan asuransi, pengecekan kesehatan	7,25	1	7,25
		Personal Higiene	bersih, rapi, menggunakan sarung tangan, mencuci tangan, menutup mulut dan kepala, menggunakan alat yang benar,	7,25	5	36,25
BOBOT TOTAL				100		378,25