

Lampiran V
Lembar Observasi

LEMBAR OBSERVASI

PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) DI WARUNG MAKAN INDOMIE (WARMINDO) SEKITAR UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA

No	Objek Penelitian	Bobot	Nilai	Skor	Keterangan Ya/Tidak
LOKASI DAN BANGUNAN					
1	Lokasi :				
	a. Tidak berada pada arah angin dari sumber pencemar (asap, debu, bau) dan pencemar lainnya	2	6		
	b. Tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemar		4		
2	Bangunan :				
	a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur	2	4		
	b. Kokoh/kuat/permanen		2		
	c. Rapat serangga		2		
	d. Rapat tikus		2		
3	Lantai :				
	a. Bersih	0.5	4		
	b. Kedap air		2		
	c. Tidak licin		1		
	d. Rata		1		
	e. Kering		1		
4	Dinding :				
	a. Kedap air	0.5	4		
	b. Rata		3		
	c. Bersih		3		
5	Ventilasi				
	a. Tersedia dan berfungsi baik	1	5		
	b. Menghilangkan bau tak enak		3		
	c. Cukup menjamin rasa nyaman		2		
6	Pencahayaan/penerangan :				
	a. Tersebar merata di setiap ruangan	1	5		

No	Objek Penelitian	Bobot	Nilai	Skor	Keterangan Ya/Tidak
	b. Intensitas cahaya 10 fc		3		
	c. Tidak menyilaukan		2		
	7		Atap :		
a. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga	3				
b. Tidak bocor	3				
8	Langit-langit	0.5	4		
	a. Tinggi minimal 2,4 meter				
	b. Rata dan bersih				
	c. Tidak terdapat lubang-lubang				
9	Pintu :	1	4		
	a. Rapat serangga dan tikus				
	b. Menutup dengan baik dan membuka arah luar				
	c. Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan				
FASILITAS SANITASI					
10	Air Bersih	3	5		
	a. Jumlah mencukupi				
	b. Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna				
11	Pembuangan air limbah :	2	3		
	a. Air limbah mengalir dengan lancar				
	b. Saluran kedap air				
	c. Saluran tertutup				
12	Toilet :	2	3		
	a. Bersih				
	b. Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan				
	c. Tersedia air bersih yang cukup				
	d. Tersedia sabun dan alat pengering				
13	Tempat sampah :	2	4		
	a. Sampah diangkut tiap 24 jam				
	b. Di setiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah				
	c. Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup				

No	Objek Penelitian	Bobot	Nilai	Skor	Keterangan Ya/Tidak
	d. Kapasitas tempat terangkat oleh seorang petugas sampah		1		
14	Tempat cuci tangan:				
	a. Tersedia air cuci tangan yang mencukupi	2	5		
	b. Tersedia sabun/deterjen dan alat pengering/lap		3		
	c. Jumlahnya cukup untuk pengunjung/karyawan		2		
15	Tempat mencuci peralatan dan bahan makanan:				
	a. Tersedia air pencuci yang cukup	2	2		
	b. Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus		2		
16	Peralatan untuk pencegah masuknya serangga dan tikus:				
	a. Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kasa serangga	2	3		
	b. Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus		2		
	c. Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat		2		
	d. Tempat tandon air mempunyai tutup		3		
DAPUR DAN RUANG MAKAN					
17	Dapur :				
	a. Bersih	8	3		
	b. Ada fasilitas penyimpanan makanan dingin (kulkas, freezer)		2		
	c. Ada fasilitas penyimpanan makanan panas (termos panas, kompor, magic com)		2		
	d. Ukuran dapur cukup memadai		1		
	e. Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan		1		
18	Ruang makan :				
	a. Perlengkapan ruang makan selalu bersih	2	3		
	b. Ukuran ruang makanan minimal 0,85 m ² per kursi		2		
	c. Tersedia fasilitas cuci tangan		2		

No	Objek Penelitian	Bobot	Nilai	Skor	Keterangan Ya/Tidak
BAHAN MAKANAN DAN MAKANAN JADI					
19	Bahan makanan :				
	a. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik	6	3		
	b. Bahan makanan berasal dari sumber resmi		2		
	c. Bahan makanan kemasan terdaftar pada Departemen Kesehatan RI		2		
20	Makanan jadi :				
	a. Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik	7	4		
	b. Angka kuman dan bahan kimia makanan jadi memenuhi persyaratan yang ditentukan		3		
PENGOLAHAN MAKANAN					
21	Proses pengolahan makanan :				
	a. Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dengan cara kerja yang bersih	7	5		
	b. Pengambilan makanan menggunakan alat khusus (sarung tangan, alat penjepit makanan, dll)		3		
	c. Menggunakan peralatan dengan benar		2		
PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DAN PENYIMPANAN MAKANAN JADI					
22	Penyimpanan bahan makanan :				
	a. Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	5	3		
	b. Penempatan terpisah dengan makanan jadi		2		
	c. Tempatnya bersih dan terpelihara		2		
	d. Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak		1		
23	Penyimpanan makanan jadi :				

No	Objek Penelitian	Bobot	Nilai	Skor	Keterangan Ya/Tidak
	a. Suhu dan kelembaban sesuai dengan persyaratan jenis makanan	6	6		
	b. Cara penyimpanan tertutup		4		
	c. Cara penyimpanan 1/2 tertutup		2		
PENYAJIAN MAKANAN					
24	Cara penyajian :				
	a. Makanan saat disajikan dalam keadaan hangat	6	3		
	b. Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih		3		
	c. Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup		2		
	d. Penyajian makanan harus ada tempat yang bersih		2		
PERALATAN					
25	Ketentuan peralatan :				
	a. Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan	16	4		
	b. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh		2		
TENAGA KERJA					
26	Pengetahuan/sertifikat higiene sanitasi makanan :				
	a. Penjamah makanan/karyawan pernah mengikuti kursus atau pelatihan higien sanitasi	3	2		
27	Pakaian kerja :				
	a. Bersih	2	3		
	b. Rapi		2		
	c. Memakai celemek		1		
	d. Memakai penutup kepala		1		
	e. Memakai alas kaki		1		
28	Personal higiene :				
	a. Setiap karyawan/penjamah berperilaku bersih dan berpakaian rapi	8	3		

No	Objek Penelitian	Bobot	Nilai	Skor	Keterangan Ya/Tidak
	b. Setiap mau bekerja cuci tangan		3		
	c. Menutup mulut dengan sapu tangan atau masker bila batuk atau bersin		2		
	d. Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan		2		
TOTAL					

Keterangan :

Total keseluruhan akan dijadikan dalam bentuk persen dimana setiap persen mempunyai keterangan mengenai kondisi hygiene sanitasi yaitu

Kategori Baik : 80% dari total skor

Kategori Cukup/Sedang : 60% - < 80% dari total skor

Kategori Buruk/Kurang : < 60% dari total skor