



## **LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**

### **PELATIHAN PENGAWASAN KUALITAS KESEHATAN LINGKUNGAN BAGI TENAGA SANITASI LINGKUNGAN TENTANG PENGAWASAN KUALITAS AIR MINUM, TFU, DAN TPP DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS AMBAL II KABUPATEN KEBUMEN TAHUN 2023**

**Disusun oleh:**

#### **Kelompok I**

- 1. Alfi Ani Nur Utami, A.Md.KL**
- 2. Andikayanti, A.Md.KL**
- 3. Budi Sri Winasih, S.Tr.KL**
- 4. Juliana Ayu S, A.Md.KL**
- 5. Kusma Windi Astuti, A.Md.KL**
- 6. Maharani Cahyaningtyas, A.Md.KL**
- 7. Mitra Fadli Rahman, A.Md.KL**
- 8. Siti Mudrikah, A.Md.KL**
- 9. Sri Purwaningrum, S.Tr.KL**
- 10. Tri Rahayu Handayani, S.ST**

**BALAI PELATIHAN KESEHATAN  
PROVINSI JAWA TENGAH TAHUN  
2023**

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kesehatan lingkungan merupakan hal yang sangat penting untuk dijaga oleh seluruh lapisan masyarakat, seperti pemerintah, pihak swasta, dan masyarakat itu sendiri. Hal ini dilakukan agar terciptanya lingkungan sehat dan juga membentuk manusia yang sehat.

Peraturan Menteri Kesehatan 02 Tahun 2023 tentang Peraturan pelaksana PP No. 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan menjelaskan tentang standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan ditetapkan untuk media air, udara, tanah, pangan, sarana bangunan, vektor dan binatang pembawa penyakit yang berada pada lingkungan permukiman, tempat kerja, tempat rekreasi dan tempat fasilitas umum.

Selain itu, dalam Peraturan Menteri Kesehatan No. 02 Tahun 2023 juga menjelaskan tentang pelaksanaan kesehatan lingkungan mengamatkan untuk pengawasan kualitas air minum, merupakan acuan dalam rangka perlindungan kesehatan dan pencapaian air minum aman. Untuk menjaga kualitas air minum aman dilakukan pengawasan internal dan eksternal. Pengawasan internal dilakukan oleh para penyelenggara/ pengelola SPAM dan pengawasan eksternal dilakukan oleh Dinkes Prov/Kab/Kota. Upaya penguatan PKAM dan sinergi dilintas program dan lintas sektor dilakukan dalam rangka menyelesaikan kendala dalam mempercepat target SDGs dan RPJMN.

Pengertian Tempat dan Fasilitas Umum (TFU) adalah suatu tempat yang umumnya terdapat banyak orang yang berkumpul untuk melakukan suatu kegiatan baik secara sementara maupun terus menerus dan baik membayar maupun tidak membayar. Pengawasan tempat dan fasilitas umum dilakukan untuk mengawasi dan mencegah kerugian akibat dari tidak terawatnya tempat fasilitas umum tersebut yang mengakibatkan timbulkan berbagai jenis penyakit.

Lingkungan yang sehat harus bebas dari unsur-unsur yang menimbulkan gangguan kesehatan salah satunya yaitu makanan yang terkontaminasi. Peraturan Pemerintah (PP) No.66 Tahun 2014 Pasal 30 disebutkan bahwa kesehatan lingkungan diselenggarakan melalui penyehatan, pengamanan, dan pengendalian. Penyehatan pangan dilakukan dengan upaya pengawasan, perlindungan, dan peningkatan kualitas hygiene sanitasi pangan. Setiap Tempat Pengelola Pangan (TPP) sudah disesuaikan dengan Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI). Perizinan berusaha untuk menunjang kegiatan usaha untuk pangan siap saji adalah Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi (SLHS) dan label pengawasan hygiene sanitasi pangan.

## **B. Tujuan**

### **1. Tujuan Umum**

Melakukan pemeriksaan dan pengamatan secara langsung terhadap media lingkungan dalam rangka pengawasan berdasarkan standar, norma dan baku mutu yang berlaku sehingga dapat meningkatkan kualitas lingkungan.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Untuk mengetahui kualitas air minum
- b. Untuk mengetahui kualitas lingkungan tentang Tempat Fasilitas Umum (TFU)
- c. Untuk mengetahui kualitas lingkungan tentang Tempat Pengelolaan Makanan (TPP)

## **C. Ruang lingkup**

Ruang Lingkup dari kegiatan ini adalah pengawasan Kualitas Air Minum, Tempat dan Fasilitas Umum dan Tempat Pengelolaan Pangan yang berada di wilayah kerja Puskesmas Ambal II

## **D. Metode Pengumpulan Data**

### **1. Wawancara/ Interview**

Dilakukan wawancara dengan responden/ pemilik sarana air minum, Tempat dan Fasilitas Umum (TFU) dan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang berada di wilayah kerja Puskesmas Ambal II.

### **2. Observasi**

Pengamatan sarana sanitasi hasil dari wawancara

### **3. Pengumpulan Data Sekunder**

Berupa data dukung terkait profil Puskesmas Pejagoan

### **4. Analisa Data**

Analisa data dilakukan secara deskriptif

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM**

#### **A. Lokasi, Wilayah, Dan Jumlah Penduduk Praktek Kerja**

##### 1. Lokasi

Lokasi Puskesmas Ambal II terletak di desa Sinungrejo, Kec. Ambal, Kabupaten Kebumen, Jawa Tengah 54392.

##### 2. Wilayah

Kecamatan Ambal terletak pada posisi 7° – 8° Lintang Selatan dan 109° - 110° Bujur Timur dengan kondisi beberapa wilayah merupakan daerah pantai dan sebagian besar merupakan dataran rendah. Secara geografis Kecamatan Ambal terdiri dari 32 desa yang secara administratif terbagi dua Puskesmas Ambal I dan UPT Daerah Puskesmas Ambal II dimana masing – masing memiliki wilayah 16 desa. Wilayah Puskesmas Ambal II terdiri dari :

- 1) Desa Surobayan
- 2) Desa Kradenan
- 3) Desa Ambarwinangun
- 4) Desa Prasutan
- 5) Desa Peneket
- 6) Desa Sidomukti
- 7) Desa Rejosari
- 8) Desa Sidoluhur
- 9) Desa Pagedangan
- 10) Desa Sinungrejo
- 11) Desa Lajer
- 12) Desa Kembangawit
- 13) Desa Banjarsari
- 14) Desa Sidomulyo
- 15) Desa Sidorejo
- 16) Desa Singosari

UPT Daerah Puskesmas Ambal II memiliki batas wilayah sebagai berikut:

- Sebelah Timur : Kecamatan Mirit
- Sebelah Selatan : Wilayah Kerja Puskesmas Ambal I
- Sebelah Barat : Kecamatan Buluspesantren
- Sebelah Utara : Kecamatan Kutowinangun



Gambar 1. Peta wilayah kerja Puskesmas Ambal II Tahun 2022

### 3. Jumlah Penduduk

Jumlah penduduk wilayah kerja Puskesmas Ambal II:

Laki-laki : 15.496 jiwa

Perempuan : 14.880 jiwa

Jumlah : 30.376 jiwa

## B. SUMBER DAYA PUSKESMAS

### 1. Sarana dan Prasarana

- Puskesmas Induk : 1
- Puskesmas Pembantu : 1
- PKD : 11
- Puskesmas Keliling : 1
- Ambulans : 1
- Motor Dinas : 6

## 2. Sumber daya manusia (SDM)

No.	SDM	Jumlah
1	Dokter Umum	1 orang
2.	Dokter Gigi	1 orang
3.	Perawat	9 orang
4.	Perawat gigi	1 orang
5.	Bidan	21 orang
6.	Kesehatan lingkungan	1 orang
7.	Analisis Kesehatan	1 orang
8.	Apoteker	1 orang
9.	Asisten Apoteker	0 orang
10.	Gizi	1 orang
11.	Staf Penunjang Administrasi	2 orang
12.	Rekam Medis	1 orang
13.	Staff Penunjang Perencanaan	2 orang
14.	Tenaga penunjang/Pendukung Kesehatan	3 orang
	Jumlah	44 orang

*Tabel 1. Sumber Daya Manusia Puskesmas Ambal II*

## **BAB III**

### **PEMBAHASAN**

#### **A. Identifikasi dan Analisa Masalah Pengawasan Kualitas Air Minum**

##### **1. Identifikasi Masalah**

Kegiatan Pemeriksaan Kualitas Air Minum dilaksanakan di depot air minum isi ulang "Widia Tirta" yang berada di Desa Kalijireg RT 2 RW 3 Kec.Ambal

##### **a. Wawancara Pengelolaa Depot Air Minum Isi Ulang**

Inspeksi Kesehatan Lingkungan dilaksanakan pada hari rabu tanggal 1 November 2023 pukul 10.00 WIB. Nama pemilik depot Sukirno berdiri sejak tahun 2011 dan memiliki 3 karyawan. Depot Air Minum Isi Ulang menghasilkan sehari  $\pm 150$  galon, air baku galon berasal dari PDAM. Depot sudah memiliki No. Izin Usaha sejak tahun 2011 dan rutin melaksanakan pemeriksaan bakteriologis air minum sejak awal berdiri sampai sekarang. Penggantian alat filter yang digunakan untuk memproses air minum dilakukan 1-2 kali setiap bulan.

##### **b. Hasil IKL Sarana**

Hasil IKL sarana menggunakan form IKL hygiene depot air minum isi Ulang sebagai berikut:

1. Lokasi bebas banjir
2. Tersedia Air mengalir
3. Tidak ada vector atau Binatang pembawa penyakit
4. Tidak tersedia wastafel untuk cuci tangan
5. Belum di lakukan pemeriksaan kesehatan kepada karyawan dan operator DAM secara berkala
6. Tidak terdapat tempat sampah, tidak terdapat petunjuk cuci tangan dan pengering.
7. Tempat sampah tidak tertutup rapat, tidak menggunakan pakaian kerja khusus
8. Galon yang sudah diisi tidak langsung didistribusikan ke konsumen selama 1x24 jam.



c. Pengambilan sampel air minum

- 1) Pengambilan sampel di *point of acces* (kran untuk pemeriksaan parameter kimia, fisik, dan bakteriologi).
- 2) Pengambilan sampel di *point of use* (air galon) untuk pemeriksaan parameter bakteriologi dan kimia di Depot Air Minum Isi Ulang “Widia Tirta”.

d. Hasil Pemeriksaan Sampel Depot Air Minum Isi Ulang

Jenis Parameter	Baku mutu	Hasil	Satuan	Keterangan
pH	6,5-8,5	7,9	-	MS
TDS	<300	167	mg/L	MS
Kekeruhan	<3	0,02	NTU	MS
Besi	0,2	0,02	mg/L	MS
Mangan	0,1	0,02	mg/L	MS
Nitrat	20	3	mg/L	MS
Nitrit	3	0	mg/L	MS

Sumber: Permenkes Nomor 2 tahun 2023

## 2. Analisa Masalah

Berdasarkan Permenkes Nomor 2 tahun 2023, hasil Surveilans Kualitas Air Minum Widia Tirta dari hasil pemeriksaan parameter fisika kimia air minum sudah memenuhi syarat. Akan tetapi hasil IKL menunjukkan masih ada beberapa variabel/ komponen yang tidak memenuhi syarat.

### **3. Pemecahan Masalah / Tindak Lanjut Intervensi**

Dari analisa masalah diatas, tindak lanjut intervensinya yaitu:

- a) Tidak tersedia wastafel untuk cuci tangan

Pemecahan masalah dapat dilakukan dengan Upaya memberikan KIE kepada pemilik depot air minum tentang perlunya menjaga kebersihan tangan dengan membuat sarana cuci tangan/wastafel.

- b) Tidak terdapat tempat sampah

Pemecahan masalah dapat dilakukan dengan upaya memberikan KIE kepada pemilik depot air minum tentang perlunya tempat sampah yang kedap air mudah dibersihkan dan tersedia di tempat yang mudah di jangkau.

- c) Belum di lakukan pemeriksaan kesehatan kepada karyawan dan operator DAM secara berkala

Pemecahan masalah dapat dilakukan dengan upaya membuat jadwal pemeriksaan kesehatan ke pada karyawan dan operator DAM setahun minimal 1 tahun sekali dan memberikan edukasi tentang pentingnya pemeriksaan kesehatan kepada karyawan dan operator DAM.

- d) Galon yang terisi penuh belum terdistribusi selama 1x24 jam.

Memberikan KIE ke pemilik galon tentang pentingnya kesadaran tentang air minum dan untuk menghindarkan dari pencemaran/ cemaran yang dapat terjadi pada air galon.

## **B. Identifikasi dan Analisa Masalah IKL TFU**

### **1. Identifikasi Masalah Kegiatan**

Inspeksi Kesehatan Lingkungan sekolah yang berlokasi di SDN Peneket dilaksanakan pada 1 November 2023. Metode identifikasi meliputi:

- a. Wawancara Kepala Sekolah SDN Peneket

SDN Peneket berlokasi di Desa Peneket Kecamatan Ambal Kabupaten Kebumen. Kepala sekolah SDN Peneket adalah Bapak Al Amin Wahid. Sarana yang ada di sekolah adalah Ruang kelas, kamar mandi, wastafel, halaman, tempat parkir, kantin, kantor guru.

Sampah yang dihasilkan diolah secara internal menggunakan metode

pemilahan dan pengolahan sampah. Sumber air bersih yang digunakan adalah sumur bor. Kamar mandi sekolah bersih dan tidak ditemukan jentik nyamuk.

b. Hasil IKL Sarana

- 1) Kualitas dan kuantitas fisik air bersih memenuhi syarat.
- 2) Kualitas kimia air (pH, fe, dan Mn) memenuhi syarat baku mutu.
- 3) Kualitas Fisik Lingkungan:

a) Pencahayaan

No.	Ruang	Baku Mutu	Hasil pengukuran	Keterangan
1.	Kelas	200-300 lux	305 lux	Tidak Memenuhi Syarat
2	Kantin	200-300 lux	87 lux	Tidak memenuhi Syarat

b) Kebisingan

No.	Baku Mutu	Hasil pengukuran	Keterangan
1.	Maks. 45 DbA	71,9 DbA	Tidak Memenuhi Syarat

- c) Kelembaban melebihi nilai ambang batas, laju ventilasi memenuhi syarat.

- 4) Halaman dan lingkungan sekolah bersih, bebas asap rokok.

Pencahayaan pada ruang kelas tidak memenuhi syarat, pencahayaan di ruang kelas terlalu terang.

- 5) Sarana dan Bangunan:

- a) Jarak papan tulis dengan dengan murid terdepan dan murid paling belakang memenuhi syarat.
- b) Kepadatan ruang kelas memenuhi standar yang ditentukan

6) Persyaratan Kesehatan:

Tidak ada genangan di halaman sekolah, dinding kuat, tidak retak, kamar mandi bersih dan tidak berbau, tidak ada sampah yang berserakan, tersedia TPS di sekolah, air limbah mengalir dengan lancar.

7) Vektor dan Binatang pembawa penyakit:

Tidak ditemukan jentik nyamuk dan tidak ada lalat di TPS sekolah

8) Pengambilan Sampel air bersih dan air minum

a) Pengambilan sampel air bersih (*point of access*) di wastafel.

b) Pengambilan sampel air minum (*point of use*) di dispenser ruang guru.

c. Hasil pemeriksaan sampel air

1) Air Minum

No.	Parameter	Baku Mutu	Hasil pengukuran	Keterangan
1.	pH	6,5-8,5	7,97	Memenuhi Syarat
2.	TDS	<300 mg/l	167 mg/l	Memenuhi Syarat
3.	Bau	Tidak berbau	Tidak berbau	Memenuhi Syarat
4.	Rasa	Tidak berasa	Tidak berasa	Memenuhi Syarat
5	Suhu	$\pm 3^{\circ}$ C Dari suhu ruang	28,3 <sup>0</sup> C	Memenuhi Syarat

## 2) Air Bersih

No.	Parameter	Baku Mutu	Hasil pengukuran	Keterangan
1.	pH	6,5-8,5	7,89	Memenuhi Syarat
2.	TDS	<300 mg/l	157 mg/l	Memenuhi Syarat
3.	Bau	Tidak berbau	Tidak berbau	Memenuhi Syarat
4.	Rasa	Tidak berasa	Tidak berasa	Memenuhi Syarat
5	Suhu	$\pm 3^{\circ}\text{C}$ dari suhu ruang	$27,9^{\circ}\text{C}$	Memenuhi Syarat

## 2. Analisa Masalah

Berdasar formulir Inspeksi Hygiene sanitasi sekolah, diperoleh komponen yang tidak memenuhi syarat. Antara lain:

- a. Kualitas fisik udara yang meliputi:
  - 1) Pencahayaan ruang kelas dan kantin sekolah
  - 2) Kelembaban udara
  - 3) Kebisingan

## 3. Pemecahan Masalah/ Tindak Lanjut Intervensi

Dari Analisa masalah di atas tindak lanjut intervensi yang dapat dilakukan adalah:

- 1) Pencahayaan ruang kelas dan kantin

Pencahayaan pada ruang kelas terlalu terang intervensi yang dapat dilakukan yaitu dengan memberikan gordena atau stiker pada jendela.

Pencahayaan pada kantin terlalu gelap, penambahan pencahayaan buatan merupakan upaya intervensi yang dapat dilakukan seperti mengganti genteng kaca dan mengganti lampu dengan watt yang lebih besar. Pencahayaan yang tidak memenuhi syarat dapat mempengaruhi penglihatan siswa. Pencahayaan yang kurang juga dapat menimbulkan

tingginya kelembaban di ruangan. Sedangkan pencahayaan yang memadai dapat menurunkan kelembaban ruang sehingga dapat memenuhi baku mutu yang ditentukan.

## 2) Kebisingan

Kebisingan yang melebihi baku mutu dapat mempengaruhi konsentrasi. Kebisingan juga dapat menyebabkan gangguan terhadap peserta didik seperti gangguan fisiologis, psikologis, gangguan komunikasi dan kenyamanan. Solusi yang dapat dilakukan adalah menutup pintu kelas saat pembelajaran sedang berlangsung dan juga menanam pohon yang rindang di sekitar sekolah

## **C. Identifikasi dan Analisa Masalah Tempat Pengelolaan Pangan**

### **1. Identifikasi Masalah Kegiatan**

#### a. Gambaran Umum Dapur Maryam

Dapur maryam merupakan salah satu jasa boga yang ada di wilayah kerja Puskesmas Ambal II yang terletak di Surobayan Ambal Kebumen. Dapur maryam ini telah berdiri sejak tahun 2018 dan belum memiliki SLHS. Dapur Maryam menyediakan berbagai menu paket aqiqah dan aneka roti. Lokasi Dapur Maryam – Jl. Pagedangan, Surobayan, Ambal Kebumen Telp.081994660668. Sumber Daya Manusia (SDM) Karyawan di Dapur Maryam berjumlah 40 orang yang terdiri dari pengolah roti, pemasak aqiqah, dan administrasi

#### b. Hasil IKL Sarana

1. Tempat sampah masih terbuka dan tidak kedap air
2. Belum ada pemilahan sampah organik dan anorganik
3. Belum adanya tempat cuci tangan khusus, sabun cuci tangan, dan tisu
4. Lantainya belum rata dan masih retak
5. Adanya sawang pada langit-langit
6. Pekerja belum menggunakan APD seperti masker, celemek
7. Tidak adanya K3 pada tempat pengolahan (APAR, KTR)
8. Masih ditemukan makanan pangan matang disimpan bersama dengan pangan mentah.
9. Masih berkeliaran hewan peliharaan disekitar tempat produksi
10. Tempat pencucian alat masih belum layak dan kotor
11. Pembuangan airnya masih menggenang dan tidak tertutup

12. Pemeriksaan karyawan hanya dilakukan pada saat mereka merasa sakit atau tidak secara 1 rutin

c. Pengambilan Sampel makanan

Bolu Gulung untuk pemeriksaan pewarna methanyl yellow pada makanan

d. Hasil pemeriksaan sampel makanan

No.	Jenis Sampel	Parameter	Hasil pemeriksaan	Keterangan
1.	Bolu Gulung	Methanyl Yellow	Negatif	Memenuhi Syarat

Hasil dari tabel diatas menunjukkan bahwa dari sampel makanan yang menunjukkan hasil yang baik karena hasil pemeriksaan menunjukkan negatif dan telah dilakukan pemeriksaan bakteriologi namun tidak menunjukkan hasil.

## 2. Pemecahan Masalah / Tindak Lanjut Intervensi

Untuk pemecahan dari kegiatan IKL Dapur Maryam maka perlu diadakan penyuluhan keamanan pangan yang di selenggarakan oleh Dinas terkait baik Dinas Kesehatan ataupun puskesmas setempat. Penyuluhan keamanan tersebut para penjamah makanan diharapkan dapat memahami dan menerapkan hygiene sanitasi pangan yang perlu di laksanakan pada masing-masing gerai pangan. Selain itu juga dilakukan IKL secara berkala minimal 2 kali setahun dan pemberian edukasi pada pemilik dan karyawan yang bekerja.

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Kegiatan Inspeksi Kesehatan Lingkungan dilakukan di 3 lokasi yaitu Survei Kualitas Air Minum pada Depot Widia Tirta, Tempat Fasilitas Umum pada SDN Peneket, dan Tempat Pengelolaan Pangan pada Catering Dapoer Maryam. IKL dilaksanakan pada tanggal 1 November 2023.

Permasalahan yang ditemukan pada depot air minum yaitu tidak terdapat tempat sampah serta tidak terdapat sarana cuci tangan dan pengering.

Permasalahan yang ditemukan saat melaksanakan IKL di TFU yaitu pencahayaan ruang kelas dan kantin tidak memenuhi syarat dan kebisingan melebihi baku mutu.

Permasalahan yang ditemukan saat melaksanakan IKL di TPP yaitu personil tidak menggunakan APD (masker) dengan benar dan Tempat sampah masih terbuka dan tidak kedap air

#### **B. Saran**

Saran dari hasil kegiatan Inspeksi Kesehatan Lingkungan yaitu:

1. Depot air minum:
  - a) Menyediakan tempat cuci tangan dan sabun
  - b) Menyediakan tempat sampah yang tertutup dan kedap air
  - c) Menggunakan APD (Masker) saat melayani pembeli
  - d) Menempelkan hasil pemeriksaan laboratorium terbaru dan sertifikat SLHS
2. Tempat Fasilitas Umum (Sekolah)
  - a. Ruang kelas perlu diberikan gordena atau stiker pada jendela
  - b. Kantin perlu ditambahkan lampu dengan watt yang lebih besar dan mengganti genteng kaca
  - c. Penanaman pohon yang rindang di sekitar sekolah



3. Tempat Pengelolaan Pangan:

- a) Perlunya edukasi / penyuluhan pada penyedia jasa boga untuk memahami dan menerapkan hygiene sanitasi pangan.
- e) Penjamah makanan harus menggunakan APD (masker)
- f) Menyediakan penyekat antara tempat pengemasan makanan dan kamar mandi.

## LAMPIRAN KEGIATAN

### A. DOKUMENTASI KEGIATAN SDN PENEKET



PENGUKURAN KEBISINGAN



PENGUKURAN PENCAHAYAAN



PENGECEKAN TEMPAT SAMPAH



PEMERIKSAAN KELEMBABAN

## B. DOKUMENTASI KEGIATAN DEPOT AIR MINUM WIDIA TIRTA



WAWANCARA DAN IKL DEPOT AIR MINUM

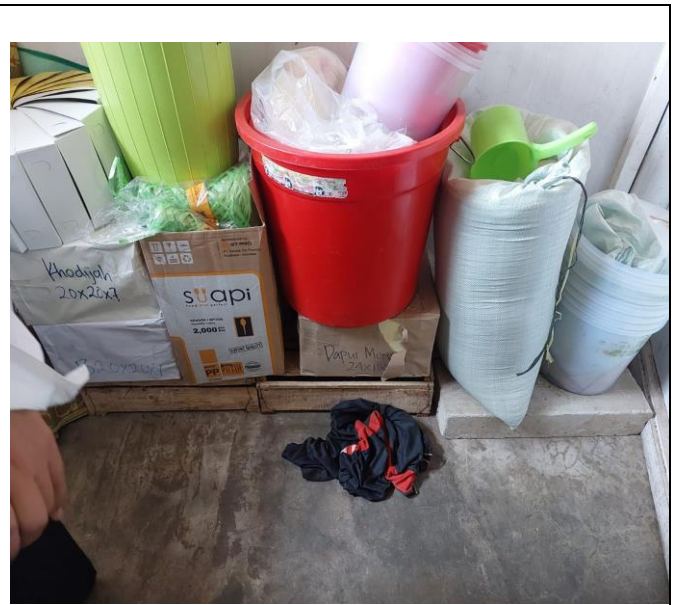


PENGAMBILAN SAMPEL AIR

## C. DOKUMENTASI KEGIATAN DI CATERING DAPOER MARYAM



PENYIMPANAN PERALATAN

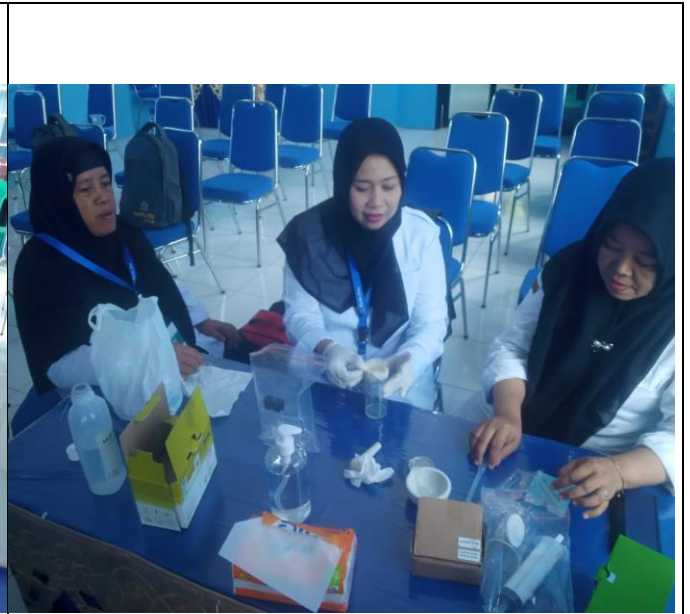


PENYIMPANAN BAHAN MENTAH

## DOKUMENTASI PEMERIKSAAN DI PUSKESMAS AMBAL II



PEMERIKSAAN SAMPEL AIR MINUM



PEMERIKSAAN SAMPEL MAKANAN

## A. FORM FORMULIR INSPEKSI HIGIENE DEPOT AIR MINUM

### FORMULIR INSPEKSI HIGIENE DEPOT AIR MINUM

1. Nama DAM : Widia Tirta.
2. Nomor Izin Usaha :
3. Alamat : Kalijirek Rt 2 Rw 3 Dukuh rejosari Ambal
4. Penanggung Jawab : Pak Sukirno
5. Jumlah Penjamah Pangan/Operator DAM : 3 orang.
6. Tanggal Mulai Beroperasi : 9-9-2016
7. Luas Bangunan : 6x9 m.
8. Lokasi/Tempat Sumber Air Baku : Dari PDAM.
9. Tanggal Inspeksi : 1-November 2023
10. Petugas Inspeksi :

NO	VARIABEL/KOMPONEN	BOBOT	OPSI NILAI	NILAI
Inspeksi Area Luar TPP				
A Lokasi				
1	Lokasi bebas banjir	3	3	
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu/kotoran	1	D	
3	Lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit	1	1	
B Desain Bangunan Luar				
1	Bangunan:			
a	Bahan bangunan kuat	1	1	
b	Mudah dibersihkan	1	1	
c	Mudah dalam pemeliharaan	1	1	
d	Tidak ada lubang/retakan yang terbuka ke area dalam bangunan (tempat sarang atau akses vektor dan binatang pembawa penyakit masuk ke area pengolahan)	1	0	
e	Tidak ada sawang/bebas kotoran	1	0	
2	Terdapat drainase yang:			
a	Bersih	1	1	
b	Tidak ada luapan air / sumbatan	1	1	
3	Tersedia wastafel untuk cuci tangan	1	0	
4	Wastafel:			
a	Terdapat petunjuk cuci tangan	1	0	
b	Terdapat sabun cair untuk cuci tangan	2	0	
c	Tersedia air mengalir	2	2	
d	Tersedia pengering tangan	1	0	
e	Bahan kuat	1	0	
f	Desain mudah dibersihkan	1	0	
Inspeksi Area Dalam atau Proses Depot Air Minum				
A Desain Bangunan dan Fasilitasnya				

Pemeriksaan Mikrobiologi 3 bulan 1x  
 biaya pemeriksaan mikrobiologi 65 rb.

NO	VARIABEL/KOMPONEN	BOROT	OPSI NILAI	NILAI
1	Dinding:			
a	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	1	1	
b	Tidak retak	1	0	
c	Berwarna terang	1	1	
2	Lantai:			
a	Bersih (tidak ada kotoran atau jamur)	1	1	
b	Bahan kuat (tidak retak)	1	1	
c	Tidak ada penampungan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	1	1	
d	Kedap air	1	1	
e	Permukaan rata	1	1	
f	Tidak licin			
3	Langit-langit:			
a	Bersih (tidak ada kotoran atau jamur)	1	0	
b	Kuat	1	0	
c	Mudah dibersihkan			
d	Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau vektor dan binatang pembawa penyakit)	1	0	
e	Berwarna terang	1	1	
f	Ketinggian cukup (peralatan tidak menyentuh langit-langit)	1	1	
4	Pencahayaannya cukup dan lampu tercover (cover terbuat dari material yang tidak mudah pecah)	1	1	
5	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkehidupan di area ini	3	3	
6	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengontaminasi pangan	3	3	
7	Rahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)	2	2	
8	Ventilasi udara cukup	1	1	
9	Terdapat tempat sampah	2		
10	Tempat sampah:			
a	Tertutup rapat	2	0	
b	Tidak ada bau yang menyengat	2	2	
c	Tidak ada tumpukan sampah. Frekuensi pembuangan teratur	2	2	
d	Pembuangan minimal 1 X 24 jam	1	1	
11	Memiliki akses ke kamar mandi atau jamban	2	2	
12	Jika DAM memiliki toilet di dalam bangunan, maka:			
a	Desain:			
1	Kuat	1	1	
2	Permukaan Halus	1	1	
3	Mudah dibersihkan	1	1	
4	Pintu tidak membuka langsung ke ruang pengolahan	3	3	

NO	VARIABEL/KOMPONEN	BOBOT	OPSI NILAI	NILAI
b	Jumlah cukup	1	1	
c	Tersedia:			
1	Air Mengalir	3	3	
2	Sabun cair untuk cuci tangan	3	3	
3	Tempat Sampah	1	0	
4	Tisu / Pengering	2	0	
5	Ventilasi yang baik	2	2	
6	Petunjuk cuci tangan setelah dari toilet	2	2	
<b>B Penjamah Pangan/Operator DAM</b>				
1	Personil yang bekerja pada area ini:			
a	Sehat	3	3	
b	Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja	2	0	
c	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3	3	
d	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	3	3	
e	Pada saat menangani pangan tidak:			
1	merokok	3	3	
2	bersin atau batuk di atas pangan langsung	3	3	
3	meludah	3	3	
f	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3	3	
g	Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali dalam setahun, dibuktikan dengan surat keterangan sehat dari fasilitas pelayanan kesehatan	1	1	
h	Pengelola/pemilik/penanggung jawab/dan penjamah pangan memiliki sertifikat telah mengikuti pelatihan higiene sanitasi Depot Air Minum	3	3	
<b>C Peralatan</b>				
1	Peralatan (pipa pengisian air baku, pompa penghisap dan penyedot, keran pengisian air minum, keran pencucian/pembilasan galon, kran penghubung, dan peralatan disinfeksi) yang digunakan:			
a	Bahan kuat	2	2	
b	Tidak berkarat	3	3	
c	Tara pangan (food grade)	3		
e	Bersih sebelum digunakan	3	3	
d	Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2	2	
2	Mikrofilter			
a	Tara pangan (food grade)	3	3	
b	Dalam masa pakai/tidak kedaluwarsa (dibuktikan dengan dokumen/rekaman mikrofilter dari pabrik)	3	3	
c	Terdapat lebih dari satu mikro filter dengan ukuran berjenjang	3	3	
d	Pembersihan menggunakan sistem pencucian terbalik (back washing)	3	3	
e	Jika sistem pembersihan back washing tidak tersedia, maka DAM harus memiliki jadwal pengantian tabung mikrofilter secara rutin (dibuktikan dengan rekaman penggantian mikrofilter)	3	0	

NO	VARIABEL/KOMPONEN	BOROT	OPSI NILAI	NILAI
3	Terdapat peralatan sterilisasi/disinfeksi air (contoh: Ultra Violet, Ozonisasi atau Reverse Osmosis)	3	5	
4	Peralatan sterilisasi:	3	3	
a	Berfungsi dengan baik			
b	Masa pakai peralatan sterilisasi sesuai dengan standar pabrikan alat tersebut dibuktikan dengan catatan tanggal pemasangan dan data standar masa pakai alat (dapat diperoleh dari kemasan pabrikan peralatan).	3	3	
5	Tandon air baku:	3	3	
a	Tara pangan (food grade)	2	2	
b	Tertutup dan terlindungi dari cahaya matahari langsung	3	3	
6	Terdapat fasilitas pencucian dan pembilasan galon air	3	3	
7	Fasilitas pengisian galon air dalam ruangan tertutup	3	3	
8	Wadah/galon:			
a	Sebelum dilakukan pengisian dilakukan penyikatan bagian dalam galon sekitar 30 detik	3	3	
b	Pembilasan sebelum pengisian dilakukan dengan penyemprotan air produk selama 10 detik	3	3	
c	Sesudah terisi maka disimpan dalam kondisi tertutup rapat	3	3	
d	Galon yang sudah terisi langsung diberikan kepada konsumen dan tidak boleh disimpan pada DAM lebih dari 1x24 jam	1	0	
D Air Baku				
1	Terdapat bukti tertulis nota pembelian air baku dari perusahaan pengangkutan air/sertifikat sumber air	3	0	
TOTAL		165	128	

Ambal ..... 1 Nov 2023 .....

Petugas:

1. Kelompok 1
- 2.



## B. FORM FORMULIR INSPEKSI HYGINE SEKOLAH

### FORMULIR INSPEKSI HIGIENE SEKOLAH

1. Nama Sekolah : SD Negeri Peneket Kecamatan Ambal
2. Penanggung Jawab : Al Amin Wahid
3. Alamat : Desa Peneket Kecamatan Ambal Kabupaten Kebumen
4. Tanggal Inspeksi : 1 November 2023
5. Petugas Inspeksi :

NO	VARIABEL/KOMPONEN	Wajib Terpenuhi	BOBOT	NILAI
<b>A Air</b>				
1 Air				
a	Tersedia air bersih. Ket : Minimal 15 liter/org/hr	Ya	1	1
2 Kualitas Fisik				
a	Warna. Ket : Maksimal 50 TCU	Ya	1	1
b	Kekeruhan. Ket : Maksimal 25 NTU	Ya	1	1
c	Bau. Ket : Tidak berbau	Ya	1	1
3 Kualitas Biologi				
a	Total Coliform. Ket : Maksimal 50	Tidak	1	-
b	E. Coli. Ket : 0 jml/100 ml sampel	Ya	1	-
4 Kualitas Kimia				
a	pH. Ket : Range 6,5 - 8,5 mg/l	7,6 mg/l	Ya	1
b	Fe. Ket : Maksimal 1 mg/l		Ya	1
c	Mn. Ket : Maksimal 0,5 mg/l		Ya	1
5 Persyaratan Kesehatan				
a	Air bersih tersedia sepanjang waktu.	Tidak	1	1
<b>B Udara</b>				
1 Kualitas Fisik				
a	Pencahayaan ruang kelas. Ket : Range 200 - 300 lux	230 <del>300</del> lux	Ya	1
b	Pencahayaan ruang perpustakaan. Ket : Range 200 - 300 lux		Tidak	1
c	Pencahayaan ruang laboratorium. Ket : Range 200 - 300 lux		Tidak	1
d	Kelembaban. Ket : Range 40 - 60%	60%	Ya	1
e	Laju ventilasi udara. Ket : Range 0,15 - 0,25 m3/menit/org		Ya	1
f	Kebisingan. Ket : Maksimal 45 dB(A)	71,9 dBA	Ya	1
g	PM 2,5. Ket : Maksimal 35 µg/m3 dalam 24 jam, target antara		Ya	1
2 Kualitas Biologi				
a	Angka Kuman.		Tidak	1
3 Persyaratan Kesehatan				
a	Sekolah bebas dari asap rokok.		Tidak	1
b	Lingkungan sekolah tidak banyak debu.		Tidak	1

$$141 + 189 + 139 + 222 + 161 = 847$$

$$\frac{847}{5} = 169,4$$

181

Air bersih

NO	VARIABEL/KOMPONEN	Wajib Terpenuhi	BOBOT	NILAI
c	Pencahayaannya ruang kelas dapat untuk membaca buku dengan jelas tanpa bantuan penerangan pada siang hari (bisa membaca dgn jelas dengan jarak 30 cm).	Tidak	1	1
d	Udara dalam ruang sekolah tidak pengap/terasa segar/terasa nyaman.	Tidak	1	1
e	Udara dalam ruang sekolah tidak berbau.	Tidak	1	1
C Pangan				
1 Pangan				
a	Untuk Pangan menggunakan IKL Kantin.	Tidak	1	
D SARANA DAN BANGUNAN				
1 Sarana dan Bangunan				
a	Jarak papan tulis dengan murid terdepan. Ket : Minimal > 2,5 meter	Tidak	1	1
b	Jarak papan tulis dengan murid paling belakang. Ket : Minimal	Tidak	1	1
c	Kepadatan Kelas. Ket : Minimal 1,75 m <sup>2</sup> /murid	Ya	1	1
d	Lebar anak tangga. Ket : Minimal 30 cm	Tidak	1	-
e	Tinggi anak tangga. Ket : Maksimal 20 cm	Tidak	1	-
f	Lebar tangga/luas tangga. Ket : Minimal 150 cm	Tidak	1	-
g	Jumlah sarana WC/urinoir Laki-laki. Ket : Minimal 1 : 40	Ya	1	-
h	Jumlah sarana WC/urinoir Perempuan. Ket : Minimal 1 : 25	Ya	1	-
2 Persyaratan Kesehatan				
a	Tidak ada genangan (halaman sekolah, atap, talang).	Tidak	1	1
b	Dinding kuat, tidak retak, tidak pecah.	Tidak	1	1
c	Dinding tidak berjamur.	Tidak	1	1
d	Dinding tidak dicat dengan kapur.	Tidak	1	1
e	Lantai kuat, kedap air, permukaan rata, tidak retak, tidak licin, mudah dibersihkan.	Tidak	1	1
f	Tangga harus dilengkapi dengan pegangan tangan.	Tidak	1	-
g	Tersedia tempat cuci tangan dengan air mengalir dan sabun di setiap kelas.	Tidak	1	1
h	Kamar mandi bersih dan tidak berbau.	Tidak	1	1
i	Ventilasi dan penerangan kamar mandi cukup.	Tidak	1	1
j	Lantai kamar mandi kedap air, tidak licin, tidak ada genangan air.	Tidak	1	1
k	Kamar mandi/WC tersedia air bersih dan sabun.	Tidak	1	1
l	Tersedia tempat sampah organik dan anorganik di setiap ruangan.	Tidak	1	1
m	Tidak ada sampah yang berserakan.	Tidak	1	1
n	Tersedia Tempat Pembuangan Sementara (TPS) sampah.	Tidak	1	1
o	Tidak ada sampah membusuk/ berbau di TPS.	Tidak	1	1
p	Air limbah mengalir dengan lancar.	Tidak	1	1
q	Tersedia penampungan air limbah yang tertutup.	Tidak	1	1
r	Saluran pembuangan air limbah kedap air dan tertutup.	Tidak	1	1
s	Tersedia septic tank dalam kondisi baik (tidak pecah, tidak bocor).	Tidak	1	1
t	Tersedia area titik kumpul untuk evakuasi.	Tidak	1	1
u	Tidak tersedia penampungan air permanen di kamar mandi/WC.	Tidak	1	1
E VEKTOR DAN BINATANG PEMBAWA PENYAKIT				

NO	VARIABEL/KOMPONEN	Wajib Terpenuhi	BOBOT	NILAI
I Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit				
a	Angka Bebas Jentik (ABJ). Ket : Maksimal 100%	Ya	1	1
b	Angka rata-rata populasi lalat. Ket : Maksimal	Ya	1	1
c	Angka rata-rata populasi kecoa. Ket : Maksimal	Tidak	1	1
TOTAL		56		40

Ambal 1 Noremb er 2023

Petugas:

- 1.
- 2.

### C. FORM INSPEKSI TPP

**Form IKL JASA BOGA/KATERING:**  
**FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN**  
**JASA BOGA/KATERING**

Nama Jasa Boga/Katering : Dapur Maryam  
 Alamat : Puluh ~~belas~~ Surdasayan, Auba

Nama Pengelola/Pemilik/39 :  
 Penanggung Jawab : One Srihan Sid Dihan  
 Jumlah Penjamah Pangan : 15 org  
 Nomor Izin Usaha :  
 Nama Pemeriksa : Kelompok 1  
 Tanggal Penilaian : 1 November 2023  
 Tipe Jasa Boga/Katering : Golongan A/Golongan B/Golongan C\*  
 (\*coret yang tidak perlu)

Jumlah porsi yang dijual/hari : \_\_\_\_\_  
 Jumlah hari berjualan : \_\_\_\_\_  
 Menu pangan berisiko yang dijual: \_\_\_\_\_

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
<b>Inspeksi Area Luar TPP</b>				
<b>A Lokasi</b>				
1	Lokasi bebas banjir	3	3	3
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu	1	1	1
3	Lokasi bebas dari sumber bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	1	1	1
<b>B Bangunan dan Fasilitasnya</b>				
1	Bangunan pengolahan pangan memiliki pagar pembatas	1	1	1
2	Area parkir kendaraan jauh dari pintu masuk bangunan pengolahan pangan untuk mencegah kontaminasi asap kendaraan masuk ke ruang pengolahan pangan	1	1	1
3	Halaman bangunan pengolahan pangan bebas vektor dan binatang pembawa penyakit atau binatang peliharaan	1	1	1

4	Jika halaman memiliki tanaman, tanaman tidak menempel langsung bangunan/dinding pengolahan pangan	1	1	1
5	Dinding bangunan tidak ada retakan yang membuka ke dalam area pengolahan pangan	1	1	1
6	Tersedia tempat sampah di area luar, yang:	1	1	1
	a. Tertutup rapat	1	1	1
	b. Tidak ada bau yang menyengat	1	1	1
7	Terdapat sistem drainase di area luar, yang:	1	1	1
	a. Bersih	1	1	1
	b. Tidak ada luapan air/sumbatan	1	1	1
	c. Memiliki grease trap/penangkap lemak	NA	1	1
8	Plafon bagian luar bangunan pengolahan pangan.			
	a. Tidak ada lubang ke area dalam bangunan pengolahan (tempat sarang atau akses vektor dan binatang pembawa penyakit masuk ke area pengolahan)	1	1	1
	b. Tidak ada sawang/bebas kotoran	1	1	1
9	Pintu masuk TPP:			
	a. Bahan kuat dan tahan lama	1	1	1
	b. Desain halus/rata	1	1	1
	c. Dapat menutup rapat	1	1	1
	d. Membuka ke arah luar	1	1	1
	e. Selalu tertutup untuk menghindari akses vektor dan binatang pembawa penyakit (atau memiliki penghalang bebas vektor dan binatang pembawa penyakit seperti plastic curtain atau air curtain)	1	1	1
	f. Khusus Golongan B dan C: pintu masuk bahan baku dan produk matang dibuat terpisah	NA	1	1
10	Memiliki ventilasi udara (jendela/exhaust/AC/lainnya) dengan:	1	1	1
	a. Bahan kuat dan tahan lama	1	1	1
	b. Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan	1	1	1
	c. Jika menggunakan exhaust atau air conditioner maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih	1	1	1
11	Tersedia ruang/area khusus untuk istirahat karyawan (jika lokasi TPP di gedung minimal disediakan kursi untuk istirahat karyawan)	NA	1	1
12	Tersedia wastafel sebelum masuk bangunan	NA	1	1

	<b>Wastafel:</b>				
13	a.	Terdapat media petunjuk cuci tangan (poster atau tulisan)	NA	1	1
	b.	Terdapat sabun cuci tangan	NA	2	2
	c.	Tersedia air mengalir	NA	2	2
	d.	Tersedia pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tisu, tetapi tidak boleh kain serbet)	NA	1	1
	e.	Bahan kuat	NA	1	1
	f.	Desain mudah dibersihkan	NA	1	1
<b>C Penanganan Pangan</b>					
1	Tidak ada pengolahan pangan di area luar bangunan pengolahan pangan yang tidak memiliki pelindung		3	3	3
2	Pangan matang tidak disimpan dalam kondisi terbuka di area luar bangunan pengolahan pangan		3	3	3
<b>D Fasilitas Karyawan</b>					
1	Loker karyawan (jika lokasi TPP di dalam gedung, posisi loker tidak boleh menyebabkan kontaminasi silang):				
	a.	Terdapat loker karyawan terpisah (perempuan dan laki-laki)	NA	1	1
	b.	Terdapat tata tertib penggunaan loker	NA	1	1
	c.	Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan makanan karyawan	NA	1	1
	d.	Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan peralatan pengolahan pangan	NA	2	2
<b>E Area Penerimaan Bahan Baku</b>					
1	Area penerimaan bersih dan rapih		(1)	1	1
2	Kendaraan untuk mengangkut bahan pangan bersih, dan tidak digunakan untuk selain bahan pangan		2	2	2
3	<i>Transit time</i> bahan baku pangan cukup untuk memastikan bahan baku yang memerlukan pengendalian suhu (suhu <i>chiller</i> dan <i>freezer</i> ) tidak rusak		NA	2	2
4	Suhu kendaraan yang mengangkut pangan segar (jika kondisi suhu dikendalikan sesuai suhu <i>chiller</i> atau <i>freezer</i> ) harus sesuai		NA	2	2
<b>F Persyaratan Bahan Baku</b>					
1	Bahan pangan yang diterima disimpan dalam wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan tersebut		2	2	2
2	Bahan baku pangan dalam kemasan:				

3	Menyimpan pangan matang untuk <i>bank sample</i> yang disimpan di kuikas dalam jangka waktu 2 x 24 jam.	2	2	2
	<i>Chiller/ freezer</i> (jika ada):			
4	a. Khusus menyimpan pangan matang dengan kondisi terkemas	3	3	3
	b. Suhu <i>chiller/freezer</i> atau termometer untuk <i>monitoring</i> sudah dikalibrasi	2	2	2
	c. Suhu <i>chiller</i> sesuai ( $\leq 4^{\circ}\text{C}$ )	2	2	2
	d. Terdapat dokumen <i>monitoring chiller</i> (Golongan B dan C)	NA	2	2
	e. Suhu <i>freezer</i> sesuai ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )	2	2	2
	f. Terdapat dokumen <i>monitoring freezer</i> (Golongan B dan C)	NA	2	2
	<b>Pengemasan Pangan Matang</b>			
1	Pengemasan dilakukan secara hygiene (personil cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)	3	3	3
2	Pangan matang harus dikemas dalam wadah tertutup dan tara pangan ( <i>food grade</i> )	3	3	3
	Kotak/kemasan untuk pangan yang matang:			
3	a. Diberikan tanda batas waktu ( <i>expired date</i> ) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi	2	2	2
	b. Dicantumkan nomor sertifikat laik hygiene sanitasi	1	1	1
	<b>Pengangkutan Pangan Matang</b>			
1	Selama pengangkutan, pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya	3	3	3
2	Pangan matang diangkut pada suhu yang sesuai menggunakan tempat yang dapat menjaga suhu panas dan atau dingin	3	3	3
	<b>Khusus jasa boga golongan B dan C: Tersedia kendaraan khusus pengangkut pangan matang, dengan kriteria:</b>			
3	a. Bersih	NA	2	2
	b. Bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	NA	2	2
	c. Terdapat pembersihan secara berkala	NA	2	2
<b>D.</b>	<b>Dokumentasi dan Rekaman (di akses di ruangan administrasi)</b>			
	Rekaman Khusus Golongan B dan C (catatan: ruang pengolahan dan administrasi pada jasa boga golongan C harus terpisah), dengan kriteria:	NA	1	1
1	a. Tersedia dokumentasi /jadwal pemeliharaan bangunan	NA	1	1
	b. Tersedia dokumentasi /jadwal pembersihan dan sanitasi	NA	2	2
	c. Tersedia dokumentasi/jadwal pemeliharaan peralatan seperti pengecekan suhu alat pendingin (kalibrasi)	NA	2	2

**Rumus Skor Total Inspeksi:**

Golongan A = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 355) * 100)$
Golongan B = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 410) * 100)$
Golongan C = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 414) * 100)$

**Skor Inspeksi:**

7,88

Persyaratan Mendapatkan Sertifikat Laik Higiene		Sesuai (beri tanda centang jika sesuai)
1	Hasil analisis pangan di laboratorium yang sudah terakreditasi KAN atau laboratorium yang ditetapkan Pemerintah Daerah. (catatan: jika hasil analisis dikeluarkan oleh laboratorium yang tidak sesuai ketentuan maka, hasil dianggap tidak sesuai dengan persyaratan)	
a.	Hasil <i>E. coli</i> untuk sampei air minum memenuhi persyaratan	
b.	Hasil <i>E. coli</i> untuk sampel makanan memenuhi persyaratan	

Kesimpulan:

Tanda Tangan Petugas Pemeriksa	Tanda Tangan Pengelola/Pemilik TPP



