SURAT IZIN

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN

POLITEKNIK KESEHATAN YOGYAKARTA

Jl. Tatabumi No. 3, Banyuraden, Gamping, Sleman, D.I. Yogyakarta Telp./Fax. (0274) 617601

http://www.poltekkesjogja.ac.id e-mail: info@poltekkesjogja.ac.id

Februari 2019

Nomor Lampiran KM.03.01/VI/I/0424 /2019

- Lembar

Perihal : Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth.

Kepala Kesbangpol Kabupaten Sleman

Di Sleman

Dengan hormat,

Dalam rangka penyusunan Karya Tulis Ilmiah sebagai Tugas Akhir bagi mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta TA 2018/2019, dengan judul: "Gambaran Hygiene dan Sanitasi Kantin Sekolah Menengah Pertama Di Kecamatan Turi", maka kami mohon dapat diberikan izin penelitian di Sekolah Menengah Pertama di Kecamatan Turi kepada mahasiswa tersebut dibawah ini:

Nama

: Devita Hestini Putri

NIM

: P07133116023

Kegiatan ini semata-mata untuk kepentingan ilmiah saja, segala sesuatu yang diperlukan (alat/bahan/biaya) sepenuhnya menjadi tanggung jawab mahasiswa yang bersangkutan.

Atas perhatian dan terpenuhinya permohonan ini diucapkan terima kasih.

Ketua Jurusan Kesenatah Lingkungan

Mohamad Mirza Fauzie, SST, M.Kes NP, 195707191991031002

Tembusan: Arsip/Arsiparis



PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK

Beran, Tridadi, Sleman, Yogyakarta 55511 Telepon (0274) 864650, Faksimilie (0274) 864650 Website: www.slemankab.go.id, E-mail : kesbang.sleman@yahoo.com

SURAT IZIN

Nomor: 070 / Kesbangpol / 1306 / 2019

TENTANG PENELITIAN

KEPALA BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK

: Peraturan Bupati Sleman Nomor: 32 Tahun 2017 Tentang Izin Penelitian, Izin Praktik Kerja

MENGIZINKAN:

Lapangan, Dan Izin Kuliah Kerja Nyata.

Menunjuk : Surat dari Kajur Kesehatan Lingk. Poltekkes Kemenkes Yk

Nomor: KM.03.01/VI/I/0428/2019

Hal : Rekomendasi Penelitian

Tanggal: 28 Februari 2019

Kepada

Nama : DEVITA HESTINI PUTRI

No.Mhs/NIM/NIP/NIK : P07133116023/3404156508980001

Program/Tingkat : D3

Instansi/Perguruan Tinggi : Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Alamat instansi/Perguruan Tinggi : Jl Tatabumi No 3, Banyuraden, Gamping, Sleman Alamat Rumah : Gabugan RT 003/ RW 007, Donokerto, Turi, Sleman

No. Telp / HP : 085876134597

Untuk : Mengadakan Penelitian / Pra Survey / Uji Validitas / PKL dengan judul

GAMBARAN HIGIENE DAN SANITASI KANTIN SEKOLAH MENENGAH

PERTAMA DI KECAMATAN TURI

Lokasi : SMP se Kecamatan Turi

Waktu : Selama 3 Bulan mulai tanggal 12 April 2019 s/d 12 Juli 2019

Dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1. Wajib melaporkan diri kepada Pejabat Pemerintah setempat (Camat/ Kepala Desa) atau Kepala Instansi untuk mendapat petunjuk seperlunya.
- 2. Wajib menjaga tata tertib dan mentaati ketentuan-ketentuan setempat yang berlaku.
- 3. Izin tidak disalahgunakan untuk kepentingan-kepentingan di luar yang direkomendasikan.
- 4. Wajib menyampaikan laporan hasil penelitian berupa 1 (satu) CD format PDF kepada Bupati diserahkan melalui Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kab. Sleman.
- 5. Izin ini dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila tidak dipenuhi ketentuan-ketentuan di atas.

Demikian izin ini dikeluarkan untuk digunakan sebagaimana mestinya, diharapkan pejabat pemerintah/non pemerintah setempat memberikan bantuan seperlunya.

Setelah selesai pelaksanaan penelitian Saudara wajib menyampaikan laporan kepada kami 1 (satu) bulan setelah berakhirnya penelitian.

Dikeluarkan di Sleman

Pada Tanggal : 12 April 2019

a.n. Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik

Tembusan:

1. Bupati Sleman (sebagai laporan)

- 2. Kepala Dinas Pendidikan Kab. Sleman
- 3. Camat Turi
- 4. Kepala Sekolah SMP ...
- 5. Kaiur Kesehatan Lingk. Poltekkes Kemenkes Yk

CHECKLIST

HIGIENE DAN SANITASI KANTIN SEKOLAH

(Kepmenkes RI No. 1429 Tahun 2009, Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011)

Nama Penjamah Makanan :

Kantin Sekolah :

Umur :

Jenis Kelamin :

Tingkat Pendidikan :

| No. | Variabel upaya | Bob ot | Komponen yang diteliti | Nilai | Skor |
|-----|--|-----------|--|-------|------|
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) |
| 1 | Penjamah Makanan | 15 | a. Bebas dari penyakit kulit | 2 | 30 |
| | , and the second | | b. Bebas dari luka bakar | 1 | 15 |
| | | | c. Menutup luka | 1 | 15 |
| | | | d. Mencuci tangan sebelum menjamah makanan | 1 | - |
| | | | e. Menggunakan pelindung alat yang bersih saat kontak langsung dengan makanan | 1 | - |
| | | | f. Kebersihan kuku | 1 | 15 |
| | | | g. Menggunakan pelindung pakaian seperti celemek | 1 | - |
| | | | h. Tidak sambil menggaruk badan | 1 | 15 |
| | | | i. Tidak batuk | 1 | - |
| | | | j. Tidak bersin dihadapan makanan yang disajikan atau tidak menutup mulut saat bersin | 2 | 30 |
| | | | k. Tidak menggunakan perhiasan kecuali cicin yang tidak berhias (polos) | 1 | 15 |

| | 1 | 1 | 1 | T: 1-1 1 | | 1 |
|----|--------------------------|----|----|------------------------------|---|----|
| | | | 1. | Tidak menggunakan | | |
| | | | | peralatan dan fasilitas yang | 1 | 15 |
| | | | | bukan untuk peruntukannya | 1 | 13 |
| | | | | | | |
| 2. | Kontrusi Bangunan | | | | | |
| | Lokasi dan | | a. | Halaman bersih | 3 | 9 |
| | halaman | | b. | Tidak terdapat genangan | 2 | 0 |
| | | | | air | 3 | 9 |
| | | 3 | c. | Tidak berada pada jarak < | | |
| | | | | 100 m dari sumber | 4 | 12 |
| | | | | pencemaran debu, asap bau | 4 | 12 |
| | | | | dan cemaran lainnya | | |
| | 2. Atap | | a. | Tidak bocor | 2 | - |
| | | | b. | Bersih | 2 | 6 |
| | | 3 | c. | Bebas dari debu | 3 | 9 |
| | | | d. | Tidak menjadi sarang tikus | 3 | 9 |
| | | | | atau serangga | | |
| | 3. Langit – langit | | a. | Tinggi minimal 2,4 m | 2 | - |
| | | | b. | Rata | 2 | - |
| | | 3 | c. | Bersih | 4 | - |
| | | | d. | Tidak terdapat lubang- | 2 | _ |
| | | | | lubang | | _ |
| | 4. Dinding | | a. | Tidak mudah menyerap air | 2 | - |
| | | 3 | b. | | | 6 |
| | | | c. | Bersih | 2 | 6 |
| | | | d. | Rata | 2 | - |
| | | | e. | Halus | 2 | |
| | 5. Lantai | | a. | Bersih | 2 | - |
| | | | b. | Rata | 2 | 6 |
| | | 3 | c. | Kedap air | 2 | - |
| | | | d. | Tidak licin | 2 | - |
| | | | e. | Kuat | 2 | 6 |
| | 6. Ventilasi | 2 | a. | Terdapat ventilasi | 4 | - |
| | | | b. | Bersih | 2 | - |
| | | 3 | c. | Luas lubang ventilasi | | |
| | | | | terhadap luas lantai 20% | 4 | - |
| | 7. Tempat cuci peralatan | | a. | Terdapat tempat cuci | 2 | 20 |
| | | | | peralatan | 2 | 20 |
| | | 10 | b. | Tidak berkarat | 1 | |
| | | | c. | Tersedia air bersih yang | 1 | |
| | | | | mengalir dan mencukupi | 1 | _ |
| | | | d. | Tersedia sabun pencuci | 2 | 20 |
| | | | | peralatan | | 20 |
| | | | e. | Air limbah tidak dibuang | 3 | _ |
| | 0 7 | | | sembarangan | | |
| | 8. Tempat cuci | 4 | a. | Tersedia tempat cuci | 3 | 12 |
| | tangan bagi | | | tangan dan terletak sedekat | | |

| | pengunjung kantin | | | mungkin dengan pintu masuk | | |
|---|--|-----|----|---|----|-----|
| | | | b. | Tersedia sabun pencuci tangan dan pengering | 3 | - |
| | | 8 | | tangan (kain lap dll) | | |
| | | | c. | Terpisah dengan pencucian peralatan | 2 | - |
| | 9. Tempat menyimpan | | a. | Terdapat tempat menyimpan bahan jadi | 2 | 16 |
| | makanan jadi | | b. | Bersih | 2 | 16 |
| | | | c. | Tidak mudah berkarat | 2 | 16 |
| | | | d. | Rapat serangga | 2 | - |
| | 10. Tempat menyimpan peralatan makan | 5 | a. | Tersedia tempat untuk menyimpan peralatan makan dan minum | 2 | 10 |
| | dan minum | | b. | Tertutup | 4 | - |
| | | | c. | Tidak terdapat lubang- lubang | 4 | - |
| 3 | Sarana Sanitasi | | | | | |
| | Penyediaan air bersih | 10 | a. | Bersumber dari PDAM atau sumur pompa | 2 | 20 |
| | | | b. | Memenuhi syarat fisik 1) Tidak berbau | 2 | 20 |
| | | | | 2) Tidak berrasa | 2 | 20 |
| | | | | 3) Tidak berwarna | 2 | 20 |
| | SPAL (Saluran Pembuangan Air | 10 | a. | Berjarak 10 m dari sarana sir bersih | 4 | 40 |
| | Limbah) | | b. | Kedap air | 2 | - |
| | | | c. | Mengalir dengan lancar 1 | | - |
| | | | d. | Berpenutup | 3 | - |
| | 3. Tempat sampah | | a. | Kedap air | 2 | 20 |
| | | | b. | Tidak mudah berkarat | 2 | 20 |
| | | | c. | Dilapisi kantung plastik | 2 | - |
| | TZ 1 4 1 1 4 | 10 | d. | Berpenutup | 4 | - |
| 4 | Kepadatan lalat | 10 | a. | Terdapat lalat <1 | 10 | 100 |
| | Jumlah | 100 | | | | 604 |

Penjamah Makanan

| (| | | ` |
|---|-------------------|-----------------|---|
| (| • • • • • • • • • | • • • • • • • • |) |

Rekapitulsi Data

| No. | Nama | Umur | Janis Kelamin | Tingkat Pendidikan | Skor Penjamah Makanan | Kategori | Skor Kontruksi Bangunan | Kategori | Skor Sarana Sanitasi | Kategori | Skor Kepadatan Lalat | Kategori | Total Skor | Kategori |
|-----|------|------|------------------|-----------------------|-----------------------------|----------|-------------------------------|----------|----------------------------|----------|----------------------------|----------|---------------|----------|
| 1 | TR | 55 | P | SD | 165 | MS | 312 | TMS | 160 | TMS | 100 | MS | 737 | MS |
| 2 | SY | 37 | P | SMK | 150 | MS | 277 | MS | 160 | TMS | 100 | MS | 687 | MS |
| 3 | TU | 26 | P | SMA | 165 | MS | 287 | MS | 130 | TMS | 100 | MS | 682 | MS |
| 4 | WN | 35 | P | SMP | 165 | MS | 294 | MS | 170 | TMS | 100 | MS | 729 | MS |
| 5 | SW | 50 | P | SMA | 165 | MS | 240 | TMS | 150 | TMS | 100 | MS | 655 | MS |
| 6 | ID | 43 | P | SMK | 154 | MS | 194 | TMS | 160 | TMS | 100 | MS | 604 | TMS |
| 7 | SR | 52 | P | PGA | 150 | MS | 103 | TMS | 170 | TMS | 100 | MS | 613 | TMS |
| 8 | DS | 52 | P | SMA | 135 | MS | 303 | MS | 210 | MS | 100 | MS | 648 | TMS |
| 9 | WR | 45 | P | SMA | 165 | MS | 308 | MS | 190 | MS | 100 | MS | 763 | MS |
| 10 | RH | 48 | P | SMA | 180 | MS | 260 | MS | 150 | TMS | 100 | MS | 690 | MS |
| 11 | MR | 53 | P | SMP | 150 | MS | 186 | TMS | 170 | TMS | 100 | MS | 606 | TMS |

DOKUMENTASI



Keadaan ruang kantin dan proses pencucian peralatan di Kantin SMP 3 Turi



Pemasangan perekat lalat di Kantin SMP 1 Turi



Pengisian Checklist



Penjamah makanan tidak menggunakan alat pelindung saat kontak langsung dengan makanan



Keadaan sarana pembuangan air limbah yang tersumbat



Keadaan lantai di Kantin SMP 3 Turi