

Lampiran. 1

ALAT MAKAN UTAMA

NO	NAMA ALAT	FUNGSI	GAMBAR
1.	Piring Utama	Menyajikan hidangan utama	
2.	Mangkuk	Untuk menghadirkan makanan berkuah	
3.	Gelas	Untuk menyajikan Minuman	
4.	Sendok	Untuk Mengambil hidangan makanan	
5.	Garpu	Untuk menyantap hidangan Makanan	

Sumber: Nonny Sunaryo, 2015

Nomor : PP.06.01/F.XXU.U.10/1571/2024 Yogyakarta, 20 September 2024
Lampiran : -
Perihal : Izin Penelitian Skripsi

Kepada Yth.
Pemilik Rumah Makan Padang Bersaudara

Di Tempat

Dengan hormat,

Dalam rangka penyusunan Skripsi bagi Mahasiswa Program Studi Sarjana Terapan Sanitasi Lingkungan Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta TA 2024/2025, maka kami mohon bantuannya untuk dapat memberikan izin penelitian pada bulan Juli 2024 kepada mahasiswa:

Nama : Sulfan
NIM : P07133323021
Judul Penelitian : Efektivitas Variasi Konsentrasi Larutan Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Dalam Bahan Sabun Cair Berbasis Minyak Jelantah Untuk Menurunkan Angka Kuman Alat Makan Piring Di Rumah Makan "X"

Contact Person/Email : 085299021181/sulfan16@gmail.com

Kegiatan ini semata-mata untuk kepentingan ilmiah saja, segala sesuatu yang diperlukan (alat/bahan/biaya) sepenuhnya menjadi tanggung jawab mahasiswa yang bersangkutan. Demikian, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan 

Dr. Bambang Suwerda, SST, M.Si
NIP. 196907091994031002

KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
"ETHICAL EXEMPTION"

No.DP.04.03/e-KEPK.1/791/2024

Protokol penelitian versi 1 yang diusulkan oleh :

The research protocol proposed by

Peneliti utama : SULFAN

Principal In Investigator

Nama Institusi : POLITEKNIK KESEHATAN
KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA

Name of the Institution

Dengan judul:

Title

"EFEKTIVITAS VARIASI KONSENTRASI LARUTAN JERUK NIPIS (CITRUS AURANTIIFOLIA) DALAM BAHAN SABUN CAIR BERBASIS MINYAK JELANTAH UNTUK MENURUNKAN ANGKA KUMAN ALAT MAKAN PIRING DI RUMAH MAKAN X"

"THE EFFECTIVENESS OF VARIATION CONCENTRATIONS OF LIME SOLUTION (CITRUS AURANTIIFOLIA) IN OIL-BASED LIQUID SOAP TO REDUCE BACTERIAL COUNTS ON EATING UTENSILS IN RESTAURANT X."

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 26 September 2024 sampai dengan tanggal 26 September 2025.

This declaration of ethics applies during the period September 26, 2024 until September 26, 2025.

September 26, 2024

Chairperson,



Dr. drg. Wiworo Haryani, M.Kes.

Lampiran 4

REKAPITULASI PERHITUNGAN ANGKA KUMAN ALAT MAKAN PIRING DI RUMAH MAKAN X, GAMPING SLEMAN

Pengulangan	15%				20%				25%				30%			
	Pre	Post	Selisih	%	Pre	Post	Selisih	%	Pre	Post	Selisih	%	Pre	Post	Selisih	%
1	198	105	93	47%	198	73	125	63%	198	52	146	74%	198	16	182	92%
2	198	96	102	52%	198	63	135	68%	198	42	156	79%	198	13	185	93%
3	198	94	104	53%	198	71	127	64%	198	54	144	73%	198	18	180	91%
4	198	86	112	57%	198	67	131	66%	198	47	151	76%	198	14	184	93%
5	198	97	101	51%	198	42	156	79%	198	42	156	79%	198	11	187	94%
6	198	91	107	54%	198	47	151	76%	198	27	171	86%	198	17	181	91%
Jumlah	1188	569	619	313%	1188	363	825	417%	1188	264	924	467%	1188	89	1099	555%
Rata-rata	198	95	103	52%	198	61	138	69%	198	44	154	78%	198	15	183	93%

HASIL PERHITUNGAN ANGKA KUMAN ALAT MAKAN PIRING

Nama Industri : Rumah Makan "X"
Alamat Industri : Gamping, Sleman, Yogyakarta
Jenis Industri : *Home Industry*
Tanggal pengukuran : 26 September 2024
Pemeriksa Angka Kuman : Sulfan

Tabel 4.1. Hasil Perhitungan Angka Kuman Alat Makan Piring Dengan Sabun Cair

Olahan Minyak Jelantah Dan Perasan Jeruk Nipis 15%

Perasan Jeruk Nipis Konsentrasi 15 %				
Pengulangan Ke-	Angka Kuman Piring (Koloni/cm ²)			
	<i>Pre</i>	<i>Post</i>	Selisih Penurunan	Presentase Penurunan (%)
1	198	105	93	47%
2	198	96	102	52%
3	198	94	104	53%
4	198	86	112	57%
5	198	97	101	51%
6	198	91	107	54%
Jumlah	1188	569	619	313%
Rata-rata	198	95	103	52%

Pendamping



(Ari Sumyarsih, S.Tr.KL)

Pemeriksa



(Sulfan)

HASIL PERHITUNGAN ANGKA KUMAN ALAT MAKAN PIRING

Nama Industri : Rumah Makan "X"
Alamat Industri : Gamping, Sleman, Yogyakarta
Jenis Industri : *Home Industry*
Tanggal pengukuran : 26 September 2024
Pemeriksa Angka Kuman : Sulfan

Tabel 4.2. Hasil Perhitungan Angka Kuman Alat Makan Piring Dengan Sabun Cair

Olahan Minyak Jelantah Dan Perasan Jeruk Nipis 20%

Perasan Jeruk Nipis Konsentrasi 20 %				
Pengulangan Ke-	Angka Kuman Piring (Koloni/cm ²)			
	<i>Pre</i>	<i>Post</i>	Selisih Penurunan	Presentase Penurunan (%)
1	198	73	125	63%
2	198	63	135	68%
3	198	71	127	64%
4	198	67	131	66%
5	198	42	156	79%
6	198	47	151	76%
Jumlah	1188	363	825	417%
Rata-rata	198	61	138	69%

Pendamping



(Ari Sumyarsih, S.Tr.KL)

Pemeriksa



(Sulfan)

HASIL PERHITUNGAN ANGKA KUMAN ALAT MAKAN PIRING

Nama Industri : Rumah Makan "X"
Alamat Industri : Gamping, Sleman, Yogyakarta
Jenis Industri : *Home Industry*
Tanggal pengukuran : 26 September 2024
Pemeriksa Angka Kuman : Sulfan

Tabel 4.3. Hasil Perhitungan Angka Kuman Alat Makan Piring Dengan Sabun Cair

Olahan Minyak Jelantah Dan Perasan Jeruk Nipis 25%

Pengulangan Ke-	Perasan Jeruk Nipis Konsentrasi 25 %			
	Angka Kuman Piring (Koloni/cm ²)			
	<i>Pre</i>	<i>Post</i>	Selisih Penurunan	Presentase Penurunan (%)
1	198	52	146	74%
2	198	42	156	79%
3	198	54	144	73%
4	198	47	151	76%
5	198	42	156	79%
6	198	27	171	86%
Jumlah	1188	264	924	467%
Rata-rata	198	44	154	78%

Pendamping



(Ari Sumyarsih, S.Tr.KL)

Pemeriksa



(Sulfan)

HASIL PERHITUNGAN ANGKA KUMAN ALAT MAKAN PIRING

Nama Industri : Rumah Makan "X"
Alamat Industri : Gamping, Sleman, Yogyakarta
Jenis Industri : *Home Industry*
Tanggal pengukuran : 26 September 2024
Pemeriksa Angka Kuman : Sulfan

Tabel 4.4. Hasil Perhitungan Angka Kuman Alat Makan Piring Dengan Sabun Cair

Olahan Minyak Jelantah Dan Perasan Jeruk Nipis 30%

Perasan Jeruk Nipis Konsentrasi 30 %				
Pengulangan Ke-	Angka Kuman Piring (Koloni/cm ²)			
	<i>Pre</i>	<i>Post</i>	Selisih Penurunan	Presentase Penurunan (%)
1	198	16	182	92%
2	198	13	185	93%
3	198	18	180	91%
4	198	14	184	93%
5	198	11	187	94%
6	198	17	181	91%
Jumlah	1188	89	1099	555%
Rata-rata	198	15	183	93%

Pendamping



(Ari Sumyarsih, S.Tr.KL)

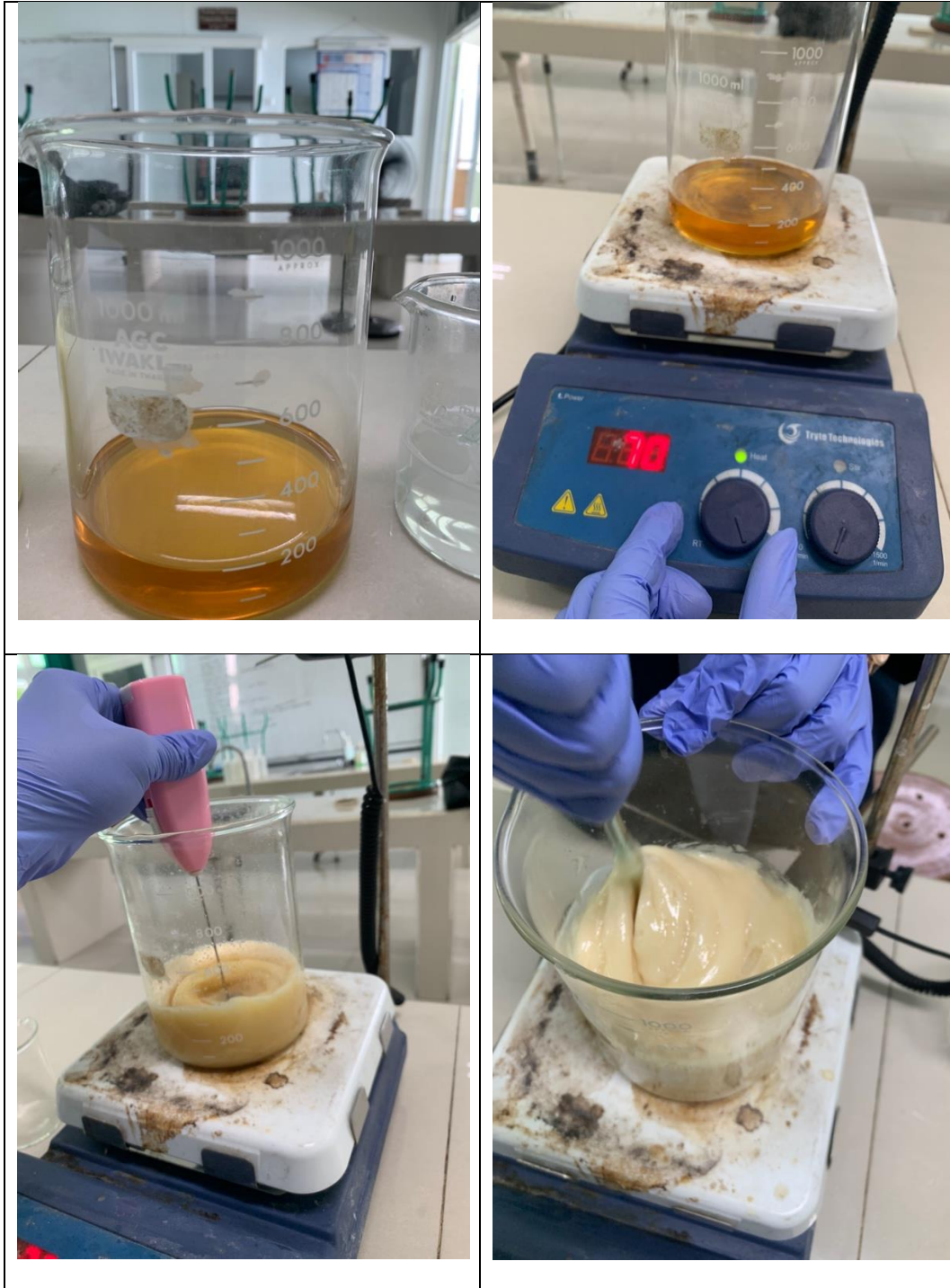
Pemeriksa



(Sulfan)

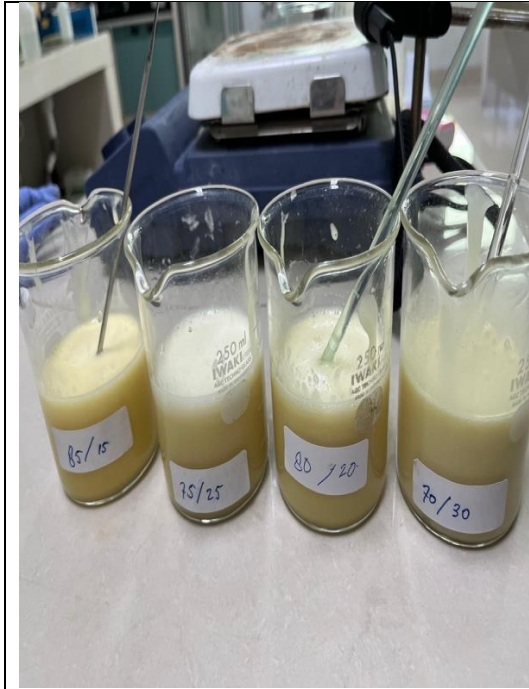
DOKUMENTASI PENELITIAN

DOKUMENTASI PENELITIAN



Proses Pengolahan Minyak Jelantah Menjadi Sabun

DOKUMENTASI PENELITIAN



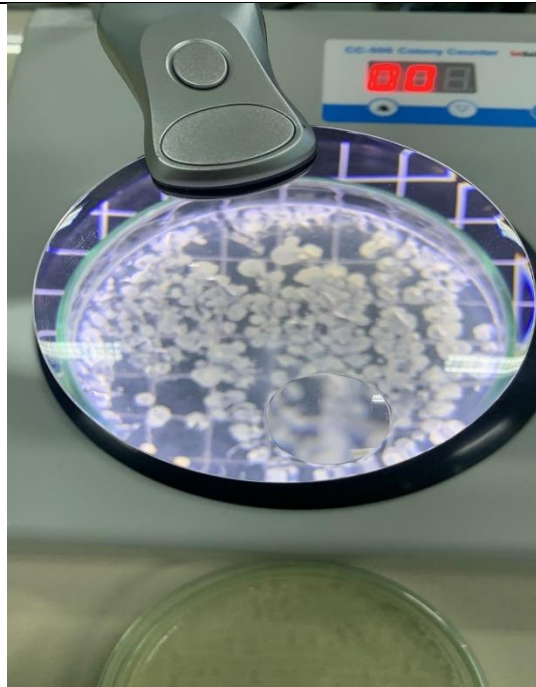
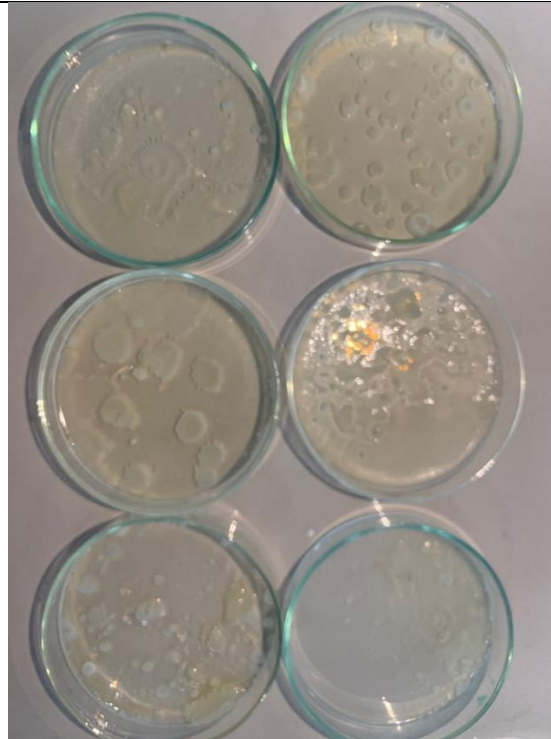
Proses Pencampuran Konsentrasi Perasan Jeruk Nipis dengan Sabun dari Olahan Minyak Jelantah

DOKUMENTASI PENELITIAN



Proses Pencucian Alat Makan Piring dan Pengambilan Sampel Kuman Alat Makan Piring dengan Metode Swab

DOKUMENTASI PENELITIAN



Proses Perhitungan Angka Kuman

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Konsenterasi 15 % Post	6	100.0%	0	.0%	6	100.0%
Konsenterasi 20 % Post	6	100.0%	0	.0%	6	100.0%
Konsentersi 25 % Post	6	100.0%	0	.0%	6	100.0%
Konsentersi 30 % Post	6	100.0%	0	.0%	6	100.0%

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Konsenterasi 15 % Post	.200	6	.200*	.977	6	.936
Konsenterasi 20 % Post	.243	6	.200*	.870	6	.225
Konsentersi 25 % Post	.252	6	.200*	.904	6	.396
Konsentersi 30 % Post	.171	6	.200*	.966	6	.863

a. Lilliefors Significance Correction

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

Oneway**Descriptives**

Konsenterasi								
					95% Confidence Interval for Mean			
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	Lower Bound	Upper Bound	Minimum	Maximum
Konsenterasi 15 %	6	94.83	6.369	2.600	88.15	101.52	86	105
konsenterasi 20 %	6	60.50	12.958	5.290	46.90	74.10	42	73
Konsenterasi 25 %	6	44.00	9.695	3.958	33.83	54.17	27	54
konsenterasi 30 %	6	14.83	2.639	1.078	12.06	17.60	11	18
Total	24	53.54	30.648	6.256	40.60	66.48	11	105

Test of Homogeneity of Variances

Konsenterasi

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
3.773	3	20	.027

ANOVA

Konsenterasi					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	20056.792	3	6685.597	86.424	.000
Within Groups	1547.167	20	77.358		
Total	21603.958	23			

Multiple Comparisons

Dependent Variable:Konsenterasi

	(I) Kelompok	(J) Kelompok	Mean Difference (I- J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
						Lower Bound	Upper Bound
LSD	Konsenterasi 15 %	konsenterasi 20 %	34.333*	5.078	.000	23.74	44.93
		Konsenterasi 25 %	50.833*	5.078	.000	40.24	61.43
		konsenterasi 30 %	80.000*	5.078	.000	69.41	90.59
	konsenterasi 20 %	Konsenterasi 15 %	-34.333*	5.078	.000	-44.93	-23.74
		Konsenterasi 25 %	16.500*	5.078	.004	5.91	27.09
		konsenterasi 30 %	45.667*	5.078	.000	35.07	56.26
	Konsenterasi 25 %	Konsenterasi 15 %	-50.833*	5.078	.000	-61.43	-40.24
		konsenterasi 20 %	-16.500*	5.078	.004	-27.09	-5.91
		konsenterasi 30 %	29.167*	5.078	.000	18.57	39.76
konsenterasi 30 %	Konsenterasi 15 %	-80.000*	5.078	.000	-90.59	-69.41	
	konsenterasi 20 %	-45.667*	5.078	.000	-56.26	-35.07	
	Konsenterasi 25 %	-29.167*	5.078	.000	-39.76	-18.57	

*. The mean difference is significant at the 0.05 level.



PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 14 TAHUN 2021
TENTANG
STANDAR KEGIATAN USAHA DAN PRODUK
PADA PENYELENGGARAAN PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
SEKTOR KESEHATAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang : bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 6 ayat (7) Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko dan Pasal 5 ayat (3) Peraturan Pemerintah Nomor 47 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Perumahsakitannya, perlu menetapkan Peraturan Menteri Kesehatan tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan;

Mengingat : 1. Pasal 17 ayat (3) Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945;
2. Undang-Undang Nomor 39 Tahun 2008 tentang Kementerian Negara (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2008 Nomor 166, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4916);
3. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor

- 2 -

- 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);
4. Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 245, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6573);
 5. Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 15, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6617);
 6. Peraturan Presiden Nomor 18 Tahun 2021 tentang Kementerian Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 83);
 7. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 25 Tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kesehatan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 1146);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN MENTERI KESEHATAN TENTANG STANDAR KEGIATAN USAHA DAN PRODUK PADA PENYELENGGARAAN PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO SEKTOR KESEHATAN.

Pasal 1

Menetapkan standar kegiatan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan Berusaha Berbasis Risiko sektor kesehatan tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.

Pasal 2

Perizinan Berusaha Berbasis Risiko sektor kesehatan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 1 dilaksanakan melalui Sistem Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik.

- 3 -

Pasal 3

Pada saat Peraturan Menteri ini mulai berlaku, Peraturan Menteri yang mengatur mengenai standar kegiatan usaha dan standar produk dalam Penyelenggaraan Perizinan Berusaha sektor kesehatan dinyatakan masih tetap berlaku sepanjang tidak bertentangan dengan Peraturan Menteri ini.

Pasal 4

Sistem Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 mulai dilaksanakan sejak proses perizinan berusaha dilakukan secara keseluruhan berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko.

Pasal 5

Pada saat Peraturan Menteri ini mulai berlaku, Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 24 Tahun 2016 tentang Persyaratan Teknis Bangunan dan Prasarana Rumah Sakit (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 1197), dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

Pasal 6

Peraturan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

- 4 -

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Menteri ini dengan penempatannya dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 1 April 2021

MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

BUDI G. SADIKIN

Diundangkan di Jakarta
pada tanggal 1 April 2021

DIREKTUR JENDERAL
PERATURAN PERUNDANG-UNDANGAN
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

WIDODO EKATJAHJANA

BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN 2021 NOMOR 316

Salinan sesuai dengan aslinya
Kepala Biro Hukum dan Organisasi
Sekretariat Jenderal Kementerian Kesehatan,



Sundoyo, SH, MKM, M.Hum
NIP 196504081988031002

- 1682 -

F. STANDAR PENUNJANG KEGIATAN USAHA KESEHATAN LINGKUNGAN**83. STANDAR SERTIFIKAT LAIK HIGIENE SANITASI**

NO		<p>KBLI 56101 Restoran KBLI 56290 Penyediaan Jasa Boga Periode Tertentu KBLI 56210 Jasa Boga Untuk Suatu Event Tertentu (<i>Event Catering</i>) KBLI 10391 Industri Tempe Kedelai KBLI 10392 Industri Tahu Kedelai KBLI 11052 Industri Air Minum Isi Ulang (Depot Air Minum)</p>
1.	Ruang Lingkup	<p>Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan SLHS, dengan tujuan untuk memenuhi Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan, Persyaratan Kesehatan, dan ketenagaan pangan olahan siap saji.</p> <p>a. KBLI 56101 Restoran termasuk restoran waralaba dan restoran yang memiliki cabang.</p> <p>b. KBLI 56290 Penyediaan Jasa Boga Periode Tertentu, terdiri dari:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) usaha skala menengah merupakan jasa boga golongan B (jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pelayanan di atas 750 porsi/hari pesanan atau memenuhi kegiatan/kebutuhan khusus, antara lain embarkasi/debarkasi haji, asrama, pengeboran lepas pantai, perusahaan, angkutan umum darat dan laut dalam negeri, Lembaga Pemasyarakatan, Rumah Tahanan, atau sejenisnya, rumah sakit, dan balai/tempat pelatihan). 2) usaha skala besar merupakan jasa boga golongan C (jasa boga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara). <p>c. KBLI 56210 Jasa Boga Untuk Event Tertentu (<i>Event Catering</i>) terdiri dari:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) usaha mikro dan skala kecil merupakan jasa

- 1683 -

		<p>boga golongan A (jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pelayanan tidak lebih dari 750 porsi/hari pesanan)</p> <p>2) usaha skala menengah merupakan jasa boga golongan B (jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pelayanan di atas 750 porsi/hari pesanan atau memenuhi kegiatan/kebutuhan khusus, antara lain embarkasi/debarkasi haji, asrama, pengeboran lepas pantai, perusahaan, angkutan umum darat dan laut dalam negeri, lembaga pemasyarakatan, rumah tahanan, atau sejenisnya, rumah sakit, dan balai/tempat pelatihan).</p> <p>3) usaha skala besar merupakan jasa boga golongan C (jasa boga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara).</p> <p>d. KBLI 10391 Industri Tempe Kedelai dan KBLI 10392 Industri Tahu Kedelai Untuk industri tempe kedelai dan tahu kedelai merupakan TPP Tertentu.</p>
2	Istilah dan Definisi	<p>a. Pangan olahan siap saji adalah makanan dan/atau minuman yang sudah diolah dan siap untuk langsung disajikan di tempat usaha atau di luar tempat usaha seperti pangan yang disajikan di jasa boga, hotel, restoran, rumah makan, toko roti, kafetaria, kantin, kaki lima, gerai makanan keliling (<i>food truck</i>), usaha pangan olahan siap saji yang tidak dikemas, dan penjaja makanan keliling atau usaha sejenis.</p> <p>b. Keamanan pangan olahan siap saji adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan olahan siap saji dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu,</p>

- 1684 -

		<p>merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.</p> <p>c. Tempat Pengelolaan Pangan olahan siap saji yang selanjutnya disebut TPP adalah sarana produksi untuk menyiapkan, mengolah, mengemas, menyimpan, menyajikan dan/atau mengangkut pangan olahan siap saji baik yang bersifat komersial maupun nonkomersial. TPP yang dimaksud dalam peraturan ini adalah TPP komersial.</p> <p>d. TPP komersial adalah usaha penyediaan pangan olahan siap saji yang memperdagangkan produknya secara rutin, misalnya jasa boga/katering, rumah makan/restoran, gerai pangan jajanan, gerai pangan jajanan keliling, sentra gerai pangan jajanan/kantin, TPP tertentu, dan Depot Air Minum (DAM).</p> <p>e. Jasa boga/katering adalah Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang produknya siap dikonsumsi bagi umum di luar tempat usaha atas dasar pesanan dan tidak melayani makan di tempat usaha (<i>dine in</i>).</p> <p>f. Restoran adalah TPP yang produknya siap dikonsumsi bagi umum di dalam tempat usaha/melayani makan di tempat (<i>dine in</i>) serta melayani pesanan di luar tempat usaha.</p> <p>g. TPP Tertentu adalah TPP yang produknya memiliki umur simpan satu sampai kurang dari tujuh hari pada suhu ruang.</p> <p>h. Depot Air Minum yang selanjutnya disebut DAM adalah usaha industri yang melakukan proses pengolahan air baku menjadi air minum dalam bentuk curah dan menjual langsung kepada konsumen.</p> <p>i. Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan Pangan Olahan Siap Saji adalah spesifikasi teknis atau nilai yang dibakukan pada pangan olahan siap saji yang</p>
--	--	--

- 1685 -

		<p>berhubungan dan berdampak langsung terhadap kesehatan masyarakat.</p> <p>j. Persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji adalah kriteria dan ketentuan teknis kesehatan pada media pangan olahan siap saji yang mengatur tentang persyaratan sanitasi yaitu standar kebersihan dan kesehatan yang harus dipenuhi untuk menjamin sanitasi pangan dan telah mencakup persyaratan higiene.</p> <p>k. Sertifikat Laik Higiene Sanitasi yang selanjutnya disingkat SLHS adalah bukti tertulis keamanan pangan untuk pemenuhan standar baku mutu dan persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji.</p> <p>l. Sertifikat Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji yang selanjutnya disebut sertifikat pelatihan adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang kepada pengelola/pemilik/penanggung jawab TPP dan penjamah pangan yang telah mengikuti pelatihan keamanan pangan siap saji.</p> <p>m. Pengelola/pemilik/penanggung jawab TPP adalah seseorang yang bertanggung jawab terhadap operasional TPP.</p> <p>n. Penjamah pangan adalah setiap orang yang menangani atau kontak secara langsung dengan pangan, peralatan memasak, peralatan makan, dan/atau permukaan yang kontak dengan pangan.</p> <p>o. Tenaga Sanitarian adalah setiap orang yang telah lulus pendidikan di bidang Kesehatan Lingkungan sesuai peraturan perundang-undangan.</p> <p>p. Inspeksi Kesehatan Lingkungan yang selanjutnya disingkat IKL adalah kegiatan pemeriksaan dan pengamatan secara langsung terhadap media lingkungan dalam rangka pengawasan berdasarkan standar, norma, dan baku mutu yang berlaku untuk meningkatkan kualitas lingkungan yang sehat.</p>
--	--	--

- 1686 -

3	Persyaratan Umum Usaha	<p>a. Bukti permohonan perizinan berusaha ke Pemerintah Daerah terkait.</p> <p>b. Pemenuhan persyaratan SLHS 1 (satu) tahun sejak NIB diterbitkan OSS.</p> <p>c. Khusus untuk Depot Air Minum (DAM) pemenuhan persyaratan SLHS sebelum persyaratan NIB diterbitkan OSS.</p> <p>d. Persyaratan Perpanjangan SLHS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) SLHS yang masih berlaku; dan 2) Melengkapi dokumen persyaratan teknis/persyaratan khusus.
4	Persyaratan Khusus atau Persyaratan Teknis Produk, Proses, dan/atau Jasa	<p>a. Bukti hasil uji laboratorium hasil Pemenuhan Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan (SBMKL) Pangan Olahan Siap Saji, yang meliputi biologi dan kimia sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Parameter biologi yang diperiksa adalah <i>Escherichia coli</i> yang merupakan indikator terjadinya kontaminasi feses pada pangan dan peralatan yang digunakan, dengan baku mutu dan metode pemeriksaan sebagai berikut: <ol style="list-style-type: none"> a) Air (<1,1 MPN/100 ml atau <1 CFU/100 ml) b) Makanan (<3,6 MPN/gr atau <1,1 CFU/gr) c) Usap alat makan (<1.1 CFU/cm²) <p>Alat makan yang dilakukan swab antara lain piring, gelas, sendok, garpu, talenan atau pisau.</p> 2) Sampel pangan juga harus negatif dari cemaran kimia (formalin, borax, rhodamine B dan methanil yellow). Pengambilan sampel pangan dan jumlah sampel disesuaikan dengan jenis pangan yang berpotensi atau diduga mengandung bahan kimia berbahaya tersebut. 3) Apabila pangan olahan siap saji diduga berpotensi tercemar bahaya lainnya, maka perlu dilakukan pengujian parameter tertentu seperti daerah pertambangan dan kawasan industri.

- 1833 -

43		2	Tersedia SOP pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit dan kegiatannya
IX . Penilaian sendiri/mandiri (Self Assesment) (nilai : 3)			
44		3	Setiap pengelola/penanggung jawab wajib melakukan pengawasan terhadap pemenuhan standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan Gelanggang Renang dan Tempat Pemandian Alam secara terus menerus dan dilaporkan satu kali dalam setahun dalam bentuk penilaian sendiri/mandiri (<i>self assesment</i>)
		100	

Petunjuk Pengisian :

I. CARA PENGISIAN :

Obyek yang memenuhi syarat diberikan tanda (V) pada kolom "Tanda" yang tersedia. Untuk obyek yang tidak memenuhi persyaratan, kolom tersebut dikosongkan.

II. CARA PENILAIAN :

Penilaian adalah merupakan jumlah obyek yang memenuhi syarat yaitu dengan cara menjumlahkan nilai yang bertanda (V).

1. Jika nilai pemeriksaan mencapai 70 atau lebih, maka dinyatakan memenuhi persyaratan laik sehat.
2. Jika nilai pemeriksaan di bawah 70 maka dinyatakan belum memenuhi persyaratan laik sehat, dan kepada pihak pemohon diminta segera memperbaiki obyek yang bermasalah.

MENTERI KESEHATAN
REPUBLIC INDONESIA,

ttd.

BUDI G. SADIKIN

Salinan sesuai dengan aslinya
Kepala Biro Hukum dan Organisasi
Sekretariat Jenderal Kementerian Kesehatan,



Sundoyo, SH, MKM, M.Hum

NIP 196504081988031002