

## DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, V. (2018). Personal hygiene tenaga penjamah makanan di dapur Pondok Pesantren Darunnajah Ulujami Jakarta. Jakarta: Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Jakarta II.
- Badan Gizi Nasional. (2025a). *Standar Operasional Prosedur Persiapan Bahan Makanan Nabati, Sayur dan Buah*. Direktorat Tata Kelola Pemenuhan Gizi.
- Badan Gizi Nasional. (2025b). *Standar Operasional Prosedur Persiapan Bahan Makanan Hewani*. Direktorat Tata Kelola Pemenuhan Gizi.
- Badan Gizi Nasional. (2025c). *Standar Operasional Prosedur Pengolahan Makanan*. Direktorat Tata Kelola Pemenuhan Gizi.
- Badan Gizi Nasional. (2025d). *Standar Operasional Prosedur Higiene Penjamah Makanan*. Direktorat Tata Kelola Pemenuhan Gizi.
- Badan Gizi Nasional. (2025e). *Standar Operasional Prosedur Pencucian dan Pembersihan Food Tray serta Peralatan Memasak*. Direktorat Tata Kelola Pemenuhan Gizi.
- Badan Gizi Nasional. (2025f). *Standar Operasional Prosedur Quality Control Makanan*. Direktorat Tata Kelola Pemenuhan Gizi.
- Diana, F., Susanti, N., & Putri, R. 2019. Hubungan higiene penjamah dan sanitasi makanan dengan kontaminasi *Escherichia coli* pada makanan jajanan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 18(2), 95–102.
- Doktriana, R. A. G., Yaser, M., & Wahyudi, J. (2024). *Analisis hygiene dan sanitasi makanan di instalasi gizi rumah sakit*. Antigen: Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi, 2(2), 11–21.
- Fauziah. (2021). *Penerapan higiene sanitasi pengelolaan makanan di Pondok Pesantren Al-Jauharen Jambi*.
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan hygiene sanitasi pengelolaan makanan dan pengetahuan penjamah makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11–18.
- Februhartanty, J., Veronica, N., & Iswarawanti, D. N. 2018. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Kencana.

- Fitriani, D., & Wahyuni, S. (2022). Personal higiene penjamah makanan berhubungan dengan keamanan pangan selama proses pengolahan makanan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 21(2), 115–123.
- Food and Agriculture Organization. (2019). The state of food safety and quality. Rome: FAO.
- Food and Agriculture Organization. (2020). Food safety and quality guidelines. Rome: FAO.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta: *Kementerian Kesehatan RI*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tentang Higiene Sanitasi Pangan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2021). *Pedoman higiene sanitasi jasa boga*. Jakarta: *Kemenkes RI*
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2022). *Pedoman Higiene Sanitasi Pangan Siap Saji*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2022). Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2022. Jakarta: *Kementerian Kesehatan RI*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Laporan surveilans kejadian keracunan pangan*. Jakarta: *Kemenkes RI*.
- Luning, P. A., & Marcelis, W. J. (2020). *Food quality management: Technological and managerial principles and practices*. Wageningen Academic Publishers.
- Maftukhah, N. A. (2024). Hubungan pengetahuan, sikap dan perilaku terhadap personal hygiene penjamah makanan (food handler) di Pasar Retail Jakabaring Palembang. *Journal Health Applied Science and Technology (JHAST)*, 2(1), 20–26
- Makhfirah. (2024). Penerapan higiene sanitasi peralatan dalam upaya mengurangi risiko kontaminasi makanan. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 6(1), 45–53.

- Mulyani, S., Rahma, N., & Putri, D. (2021). Pengaruh personal higiene penjamah makanan terhadap keamanan pangan pada pengolahan makanan. *Jurnal Sanitasi dan Kesehatan Lingkungan*, 2(1), 33–41.
- Mortimore, S., & Wallace, C. (2019). *HACCP: A practical approach*. Springer.
- Motarjemi, Y., & Lelieveld, H. (2019). *Food safety management: A practical guide for the food industry*. Academic Press.
- Nitami, R., & Situngkir, T. (2022). Sanitasi peralatan sebagai bagian higiene sanitasi pengolahan makanan. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*, 14(2), 85–92.
- Notoatmodjo, S. (2018). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Oktariawan, F. F. (2022). *Studi Deskriptif Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Kebayoran Garden Food Street Jakarta Barat Tahun 2022*. Jakarta: Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Jakarta II.
- Pebrianti, E. (2023). *Personal hygiene sanitasi penjamah makanan dalam pengolahan makanan di instalasi gizi rumah sakit: Literature review*. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(3), 3908–3918.
- Ramadhani, C. K., Suwarni, L., Selviana, & Nolia, H. (2025). *Penerapan hygiene sanitasi makanan pada dapur MBG di Kabupaten X*. *Jurnal Ilmiah PANNMED (Pharmacist, Analyst, Nurse, Nutrition, Midwifery, Environment, Dentist)*, 20(3), 300–307.
- Ramadani, R., Asfian, P., & Ainurafiq. 2019. Higiene sanitasi penjamah makanan pada kantin sekolah dasar di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 4(2), 1–8.
- Rambe. (2020). Hubungan personal hygiene penjamah makanan dengan kejadian diare di Pesantren Modern Daarul Muhsinin Kabupaten Labuhan Batu. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Sari, N., Putri, M., & Rahmawati, D. 2019. Penerapan keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 11(1), 45–52.
- Sartika, R., Suryani, L., & Deviliawati, A. (2022). *Analisis penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Besemah Pagar Alam Tahun 2021*. *Jurnal Kesehatan Saelmakers PERDANA (JKSP)*, 5(2), 321–330.

- Astuti, V. (2018). Personal hygiene tenaga penjamah makanan di dapur Pondok Pesantren Darunnajah Ulujami Jakarta. Jakarta: Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Jakarta II.
- Badan Gizi Nasional. (2025a). *Standar Operasional Prosedur Persiapan Bahan Makanan Nabati, Sayur dan Buah*. Direktorat Tata Kelola Pemenuhan Gizi.
- Badan Gizi Nasional. (2025b). *Standar Operasional Prosedur Persiapan Bahan Makanan Hewani*. Direktorat Tata Kelola Pemenuhan Gizi.
- Badan Gizi Nasional. (2025c). *Standar Operasional Prosedur Pengolahan Makanan*. Direktorat Tata Kelola Pemenuhan Gizi.
- Badan Gizi Nasional. (2025d). *Standar Operasional Prosedur Higiene Penjamah Makanan*. Direktorat Tata Kelola Pemenuhan Gizi.
- Badan Gizi Nasional. (2025e). *Standar Operasional Prosedur Pencucian dan Pembersihan Food Tray serta Peralatan Memasak*. Direktorat Tata Kelola Pemenuhan Gizi.
- Badan Gizi Nasional. (2025f). *Standar Operasional Prosedur Quality Control Makanan*. Direktorat Tata Kelola Pemenuhan Gizi.
- Diana, F., Susanti, N., & Putri, R. 2019. Hubungan higiene penjamah dan sanitasi makanan dengan kontaminasi *Escherichia coli* pada makanan jajanan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 18(2), 95–102.
- Doktriana, R. A. G., Yaser, M., & Wahyudi, J. (2024). *Analisis hygiene dan sanitasi makanan di instalasi gizi rumah sakit*. *Antigen: Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi*, 2(2), 11–21.
- Fauziah. (2021). *Penerapan higiene sanitasi pengelolaan makanan di Pondok Pesantren Al-Jauharen Jambi*.
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan hygiene sanitasi pengelolaan makanan dan pengetahuan penjamah makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11–18.
- Februhartanty, J., Veronica, N., & Iswarawanti, D. N. 2018. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Kencana.

- Fitriani, D., & Wahyuni, S. (2022). Personal higiene penjamah makanan berhubungan dengan keamanan pangan selama proses pengolahan makanan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 21(2), 115–123.
- Food and Agriculture Organization. (2019). The state of food safety and quality. Rome: FAO.
- Food and Agriculture Organization. (2020). Food safety and quality guidelines. Rome: FAO.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta: *Kementerian Kesehatan RI*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tentang Higiene Sanitasi Pangan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2021). *Pedoman higiene sanitasi jasa boga*. Jakarta: *Kemenkes RI*
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2022). *Pedoman Higiene Sanitasi Pangan Siap Saji*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2022). Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2022. Jakarta: *Kementerian Kesehatan RI*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Laporan surveilans kejadian keracunan pangan*. Jakarta: *Kemenkes RI*.
- Luning, P. A., & Marcelis, W. J. (2020). *Food quality management: Technological and managerial principles and practices*. Wageningen Academic Publishers.
- Maftukhah, N. A. (2024). Hubungan pengetahuan, sikap dan perilaku terhadap personal hygiene penjamah makanan (food handler) di Pasar Retail Jakabaring Palembang. *Journal Health Applied Science and Technology (JHAST)*, 2(1), 20–26.
- Makhfirah. (2024). Penerapan higiene sanitasi peralatan dalam upaya mengurangi risiko kontaminasi makanan. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 6(1), 45–53.

- Mulyani, S., Rahma, N., & Putri, D. (2021). Pengaruh personal higiene penjamah makanan terhadap keamanan pangan pada pengolahan makanan. *Jurnal Sanitasi dan Kesehatan Lingkungan*, 2(1), 33–41.
- Mortimore, S., & Wallace, C. (2019). *HACCP: A practical approach*. Springer.
- Motarjemi, Y., & Lelieveld, H. (2019). *Food safety management: A practical guide for the food industry*. Academic Press.
- Nitami, R., & Situngkir, T. (2022). Sanitasi peralatan sebagai bagian higiene sanitasi pengolahan makanan. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*, 14(2), 85–92.
- Notoatmodjo, S. (2018). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Oktariawan, F. F. (2022). *Studi Deskriptif Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Kebayoran Garden Food Street Jakarta Barat Tahun 2022*. Jakarta: Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Jakarta II.
- Pebrianti, E. (2023). *Personal hygiene sanitasi penjamah makanan dalam pengolahan makanan di instalasi gizi rumah sakit: Literature review*. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(3), 3908–3918.
- Ramadhani, C. K., Suwarni, L., Selviana, & Nolia, H. (2025). *Penerapan hygiene sanitasi makanan pada dapur MBG di Kabupaten X*. *Jurnal Ilmiah PANNMED (Pharmacist, Analyst, Nurse, Nutrition, Midwifery, Environment, Dentist)*, 20(3), 300–307.
- Ramadani, R., Asfian, P., & Ainurafiq. 2019. Higiene sanitasi penjamah makanan pada kantin sekolah dasar di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 4(2), 1–8.
- Rambe. (2020). Hubungan personal hygiene penjamah makanan dengan kejadian diare di Pesantren Modern Daarul Muhsinin Kabupaten Labuhan Batu. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Sari, N., Putri, M., & Rahmawati, D. 2019. Penerapan keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 11(1), 45–52.
- Sartika, R., Suryani, L., & Deviliawati, A. (2022). *Analisis penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Besemah Pagar Alam Tahun 2021*. *Jurnal Kesehatan Saelmakers PERDANA (JKSP)*, 5(2), 321–330.

- Sasmita, R., Yusuf, M., & Andriani, L. (2023). Penerapan higiene sanitasi dalam menjaga keamanan pangan pada pengolahan makanan. *Borneo Journal of Community and Environmental Health*, 2(1), 12–20.
- Sitoayu, L., Pertiwi, D. A., & Mulyani, E. Y. 2019. Higiene penjamah makanan dan keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan. *Jurnal Kesehatan*, 10(1), 15–22.
- Siregar, A., Fitriani, D., & Wahyuni, S. (2023). Personal higiene penjamah makanan dalam menjaga keamanan pangan pada proses pengolahan makanan. *Aceh Nutrition Journal*, 8(1), 45–53.
- Sugiyono. (2019). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. (2012). Jakarta: Pemerintah Republik Indonesia
- Wibowo, S., Siregar, R., & Surate, I. G. (2020). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Massal di Rumah Sakit dan Hotel. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Widyastuti, N., & Almira, V. G. 2019. *Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan*. Yogyakarta: K-Media.
- Wulandari, A., dkk. (2023). *Higiene sanitasi penyelenggaraan makanan pada institusi pendidikan*.
- World Health Organization. (2022). Food Safety Manual. Geneva: World Health Organization.
- World Health Organization. (2023). Foodborne diseases. <https://www.who.int>
- World Health Organization. (2024). Global Food Safety Strategy 2022–2030: Progress Report 2024. Geneva: World Health Organization.

The logo of Universitas Muhammadiyah Bengkulu is a green shield-shaped emblem with a yellow border. It features a central sunburst with Arabic calligraphy, flanked by two crescents and stars. The text "UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH" is arched across the top, and "BENGKULU" is arched across the bottom.

# LAMPIRAN

## Lampiran 1. Lembar Persetujuan Responden

### LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

#### INFORMED CONSENT

Setelah membaca dan mendapat penjelasan tentang maksud, tujuan dan manfaat dari penelitian ini, maka saya bertanda tangan dibawah ini :

Nama : .....

Umur : .....

Jenis Kelamin : .....

Dengan ini menyatakan saya bersedia berpartisipasi sebagai responden dalam penelitian yang dilakukan oleh saudari Saadatul Abila Akhyar, selaku mahasiswi Universitas Muhammadiyah Bengkulu dengan judul ***“Gambaran Keamanan Pangan, Personal Higiene Penjamah Makanan, dan Sanitasi Peralatan Pada Program Makan Bergizi Gratis Di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Mabes Polri 4 Bengkulu”***.

Saya mengerti bahwa penelitian ini tidak akan merugikan saya ataupun berakibat buruk bagi saya dan SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu. Identitas dan jawaban yang saya berikan akan dijamin kerahasiaanya dan hanya dipergunakan untuk kepentingan penelitian.

Demikian surat persetujuan ini saya tandatangani secara sadar dan tanpa ada paksaan dari pihak manapun.

Bengkulu, Mei 2026

( )

**Lampiran 2. Lembar penilaian keamanan pangan pada program makan begizi gratis di satuan pelayanan pemenuhan Gizi Mabes Polri 4 Bengkulu**

**Penilaian keamanan pangan pada program makan begizi gratis di satuan pelayanan pemenuhan gizi Mabes Polri 4 Bengkulu**

**Tanggal Observasi :**

| No                       | Indikator Observasi                                                                  | Kriteria Penilaian                                                                                                                                                                                                    | Jawaban   |              |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|
|                          |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                       | Ya<br>(1) | Tidak<br>(0) |
| Penerimaan Bahan Makanan |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                       |           |              |
| 1                        | Bahan makanan diterima dalam kondisi baik.                                           | 1 = Seluruh bahan makanan yang diterima segar, bersih, tidak busuk, tidak berlendir, tidak berjamur, dan tidak berbau menyimpang.<br>0 = Terdapat satu atau lebih bahan makanan yang tidak memenuhi kondisi tersebut. |           |              |
| 2                        | Kemasan bahan makanan masih layak.                                                   | 1 = Seluruh kemasan utuh, bersih, tidak bocor/robek/penyok, dan tanggal kedaluwarsa masih berlaku.<br>0 = Terdapat kemasan yang rusak atau produk telah kedaluwarsa.                                                  |           |              |
| 3                        | Bahan makanan diperiksa saat penerimaan.                                             | 1 = Dilakukan pemeriksaan terhadap jenis, jumlah, mutu, dan kondisi bahan sebelum diterima.<br>0 = Pemeriksaan tidak dilakukan atau dilakukan tidak lengkap.                                                          |           |              |
| 4                        | Bahan makanan yang tidak memenuhi syarat ditolak atau dipisahkan.                    | 1 = Seluruh bahan yang tidak memenuhi persyaratan dipisahkan atau ditolak sehingga tidak digunakan.<br>0 = Bahan yang tidak memenuhi persyaratan tetap diterima atau digunakan.                                       |           |              |
| 5                        | Bahan makanan segera ditempatkan pada area penyimpanan yang sesuai setelah diterima. | 1 = Seluruh bahan makanan segera dipindahkan ke ruang penyimpanan sesuai karakteristiknya (kering, dingin, atau beku). 0 = Bahan makanan dibiarkan terlalu lama atau tidak ditempatkan pada penyimpanan yang sesuai.  |           |              |

| Penyimpanan Bahan Makanan |                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 6                         | Bahan makanan disimpan sesuai jenisnya.                                                            | 1 = Bahan makanan disimpan terpisah sesuai jenisnya (misalnya bahan kering, bahan dingin, bahan beku, bahan hewani, dan bahan nabati).<br>0 = Bahan makanan disimpan bercampur atau tidak sesuai jenisnya.                 |  |  |
| 7                         | Bahan makanan disimpan pada tempat yang bersih dan terlindung dari pencemaran.                     | 1 = Tempat penyimpanan bersih, kering, bebas debu, bebas hama, dan tidak berdekatan dengan sumber pencemaran.<br>0 = Tempat penyimpanan kotor atau terdapat potensi pencemaran.                                            |  |  |
| 8                         | Bahan makanan tidak disimpan langsung di lantai.                                                   | 1 = Seluruh bahan makanan disimpan di atas rak atau palet sesuai ketentuan.<br>0 = Terdapat bahan makanan yang diletakkan langsung di lantai.                                                                              |  |  |
| 9                         | Penyimpanan bahan makanan menerapkan sistem FIFO/FEFO.                                             | 1 = Bahan makanan yang lebih dahulu masuk atau lebih dekat masa kedaluwarsa digunakan terlebih dahulu.<br>0 = Sistem FIFO/FEFO tidak diterapkan.                                                                           |  |  |
| 10                        | Bahan makanan yang memerlukan suhu khusus disimpan pada fasilitas penyimpanan yang sesuai.         | 1 = Bahan makanan dingin atau beku disimpan pada lemari pendingin atau freezer yang berfungsi dengan baik sesuai kebutuhan bahan.<br>0 = Penyimpanan tidak sesuai atau fasilitas penyimpanan tidak memadai.                |  |  |
| Persiapan Bahan Makanan   |                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
| 11                        | Bahan makanan dicuci menggunakan air bersih sebelum diolah.                                        | 1 = Seluruh bahan makanan yang memerlukan pencucian dicuci menggunakan air bersih sebelum proses pengolahan.<br>0 = Terdapat bahan makanan yang tidak dicuci atau dicuci menggunakan air yang tidak memenuhi syarat.       |  |  |
| 12                        | Bahan makanan mentah dipisahkan dari makanan siap konsumsi selama persiapan.                       | 1 = Bahan makanan mentah tidak bersentuhan atau bercampur dengan makanan siap konsumsi selama proses persiapan.<br>0 = Terdapat kontak atau pencampuran antara bahan mentah dan makanan siap konsumsi.                     |  |  |
| 13                        | Peralatan yang digunakan selama persiapan tidak menjadi sumber kontaminasi terhadap bahan makanan. | 1 = Seluruh peralatan yang digunakan bersih, utuh, dan digunakan sesuai peruntukannya sehingga tidak berpotensi mencemari bahan makanan.<br>0 = Terdapat peralatan yang kotor, rusak, atau digunakan tidak sesuai sehingga |  |  |

|                           |                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|                           |                                                                                                 | berpotensi menyebabkan kontaminasi.                                                                                                                                                                                  |  |  |
| 14                        | Bahan makanan yang telah dipersiapkan terlindung dari pencemaran.                               | 1 = Bahan makanan yang telah dipotong, dikupas, atau dipersiapkan disimpan dalam wadah bersih dan terlindung dari debu, serangga, atau benda asing.<br>0 = Bahan makanan dibiarkan terbuka atau berpotensi tercemar. |  |  |
| 15                        | Bahan makanan yang rusak atau tidak memenuhi syarat tidak digunakan dalam proses pengolahan.    | 1 = Seluruh bahan makanan yang rusak, busuk, atau tidak memenuhi syarat dipisahkan dan tidak digunakan.<br>0 = Terdapat bahan makanan yang tidak memenuhi syarat tetapi tetap digunakan.                             |  |  |
| <b>Pengolahan Makanan</b> |                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
| 16                        | Makanan diolah hingga matang sempurna.                                                          | 1 = Seluruh makanan dimasak hingga matang sesuai jenis bahan pangan.<br>0 = Terdapat makanan yang tidak dimasak hingga matang sempurna.                                                                              |  |  |
| 17                        | Makanan terlindung dari kontaminasi selama proses pengolahan.                                   | 1 = Makanan terlindung dari debu, serangga, benda asing, dan sumber pencemaran selama proses pengolahan.<br>0 = Makanan tidak terlindung atau berpotensi mengalami kontaminasi.                                      |  |  |
| 18                        | Peralatan pengolahan makanan dalam kondisi bersih dan layak digunakan.                          | 1 = Seluruh peralatan memasak bersih, utuh, dan layak digunakan.<br>0 = Terdapat peralatan yang kotor atau rusak.                                                                                                    |  |  |
| 19                        | Bahan makanan mentah tidak bercampur dengan makanan yang telah matang selama proses pengolahan. | 1 = Bahan mentah dan makanan matang dipisahkan selama proses pengolahan.<br>0 = Terjadi kontak atau pencampuran antara bahan mentah dan makanan matang.                                                              |  |  |
| 20                        | Makanan yang telah matang segera dipindahkan ke wadah bersih dan tertutup.                      | 1 = Seluruh makanan matang ditempatkan pada wadah yang bersih dan tertutup setelah selesai dimasak.<br>0 = Makanan matang dibiarkan terbuka atau ditempatkan pada wadah yang tidak memenuhi syarat.                  |  |  |
| <b>Pemorsian</b>          |                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
| 21                        | Makanan diporsikan menggunakan wadah yang bersih dan layak.                                     | 1 = Seluruh makanan diporsikan menggunakan wadah yang bersih, utuh, dan layak digunakan.<br>0 = Terdapat wadah yang kotor, rusak, atau tidak layak digunakan.                                                        |  |  |
| 22                        | Makanan terlindung dari kontaminasi selama proses pemorsian.                                    | 1 = Makanan terlindung dari debu, serangga, benda asing, dan sumber pencemaran selama proses pemorsian.                                                                                                              |  |  |

|                          |                                                                                          |                                                                                                                                                                                              |  |  |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|                          |                                                                                          | 0 = Makanan dibiarkan terbuka atau berpotensi tercemar.                                                                                                                                      |  |  |
| 23                       | Porsi makanan sesuai dengan standar menu MBG.                                            | 1 = Seluruh komponen menu diporsikan sesuai standar yang telah ditetapkan oleh SPPG/MBG.<br>0 = Terdapat ketidaksesuaian jumlah atau komponen menu yang diporsikan.                          |  |  |
| 24                       | Wadah makanan ditutup atau dikemas setelah proses pemorsian selesai.                     | 1 = Seluruh wadah makanan ditutup atau dikemas segera setelah pemorsian selesai.<br>0 = Wadah makanan tidak ditutup atau dibiarkan terbuka.                                                  |  |  |
| 25                       | Makanan yang telah diporsikan ditempatkan pada area yang bersih sebelum didistribusikan. | 1 = Seluruh makanan yang telah diporsikan ditempatkan pada area yang bersih, aman, dan terlindung dari pencemaran.<br>0 = Makanan ditempatkan pada area yang kotor atau berpotensi tercemar. |  |  |
| <b>Ditribusi Makanan</b> |                                                                                          |                                                                                                                                                                                              |  |  |
| 26                       | Makanan didistribusikan menggunakan wadah atau alat angkut yang bersih dan tertutup.     | 1 = Seluruh makanan didistribusikan menggunakan wadah/alat angkut yang bersih, utuh, dan tertutup.<br>0 = Terdapat wadah atau alat angkut yang kotor, rusak, atau tidak tertutup.            |  |  |
| 27                       | Makanan terlindung dari kontaminasi selama proses distribusi.                            | 1 = Makanan terlindung dari debu, serangga, benda asing, dan sumber pencemaran selama distribusi.<br>0 = Makanan berpotensi atau telah terpapar sumber pencemaran selama distribusi.         |  |  |
| 28                       | Distribusi makanan dilakukan tepat waktu sesuai jadwal yang ditetapkan.                  | 1 = Seluruh makanan didistribusikan sesuai jadwal sehingga kualitas dan keamanan pangan tetap terjaga.<br>0 = Distribusi terlambat sehingga berpotensi menurunkan mutu atau keamanan pangan. |  |  |
| 29                       | Kemasan atau wadah makanan tetap utuh selama proses distribusi.                          | 1 = Seluruh kemasan atau wadah makanan tetap utuh dan tidak mengalami kebocoran atau kerusakan.<br>0 = Terdapat kemasan atau wadah yang rusak atau bocor.                                    |  |  |
| 30                       | Makanan diterima oleh penerima manfaat dalam kondisi layak konsumsi.                     | 1 = Seluruh makanan diterima dalam kondisi baik, bersih, dan siap dikonsumsi.<br>0 = Terdapat makanan yang diterima dalam kondisi tidak layak atau mengalami kerusakan.                      |  |  |
| <b>Pengendalian Mutu</b> |                                                                                          |                                                                                                                                                                                              |  |  |
| 31                       | Makanan dilakukan pemeriksaan mutu                                                       | 1 = Seluruh makanan diperiksa kondisi fisik (warna, aroma, tekstur, dan                                                                                                                      |  |  |

|                   |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                       |  |  |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|                   | sebelum didistribusikan.                                            | kelayakan) sebelum didistribusikan.<br>0 = Tidak dilakukan pemeriksaan mutu sebelum distribusi.                                                                                                                       |  |  |
| 32                | Makanan yang tidak memenuhi persyaratan mutu tidak didistribusikan. | 1 = Makanan yang tidak memenuhi persyaratan dipisahkan dan tidak didistribusikan kepada penerima manfaat.<br>0 = Makanan yang tidak memenuhi persyaratan tetap didistribusikan.                                       |  |  |
| 33                | Sampel makanan (food sample) disimpan sesuai ketentuan.             | 1 = Sampel makanan disimpan sesuai prosedur yang berlaku di SPPG untuk keperluan penelusuran apabila terjadi masalah keamanan pangan.<br>0 = Sampel makanan tidak disimpan atau penyimpanannya tidak sesuai prosedur. |  |  |
| 34                | Makanan yang akan didistribusikan dalam kondisi layak konsumsi.     | 1 = Makanan memiliki warna, aroma, tekstur, dan penampilan yang normal serta tidak menunjukkan tanda kerusakan.<br>0 = Terdapat makanan yang menunjukkan tanda kerusakan atau tidak layak konsumsi.                   |  |  |
| 35                | Hasil pemeriksaan mutu makanan didokumentasikan.                    | 1 = Terdapat bukti pencatatan atau dokumentasi hasil pemeriksaan mutu sesuai prosedur SPPG.<br>0 = Tidak terdapat pencatatan atau dokumentasi pemeriksaan mutu.                                                       |  |  |
| <b>Total Skor</b> |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                       |  |  |

Lembar penilaian sanitasi peralatan mengacu Permenkes No. 1096/MENKES/PET/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga dan Petunjuk Teknis Tata Kelola Penyelenggaraan Pada Program Makan Bergizi (MBG) Tahun Anggaran 2025, serta Standar Operasional Prosedur (SOP) SPPG.

**Lampiran 3. Lembar penilaian personal higiene penjamah makanan pada  
program makan begizi gratis di satuan pelayanan  
pemenuhan gizi Mabes Polri 4 Bengkulu**

**Penilaian *Personal Hygiene* Penjamah Makanan Program Makan Begizi  
Gratis Di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Mabes Polri 4 Bengkulu**

**Data Responden Penjamah Makanan**

Nama :  
Umur :  
Jenis Kelamin :  
Kode Responden :  
Tanggal Observasi :

| No                | Indikator Observasi                                                                                        | Kriteria Penilaian                                                                                                     | Jawaban   |              |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|
|                   |                                                                                                            |                                                                                                                        | Ya<br>(1) | Tidak<br>(0) |
| Kondisi Kesehatan |                                                                                                            |                                                                                                                        |           |              |
| 1                 | Penjamah makanan tampak dalam kondisi sehat saat bekerja.                                                  | 1 = Tidak menunjukkan gejala sakit (demam, diare, muntah, batuk berat).<br>0 = Menunjukkan salah satu gejala tersebut. |           |              |
| 2                 | Penjamah makanan tidak memiliki luka terbuka pada tangan atau luka telah ditutup dengan plester kedap air. | 1 = Memenuhi.<br>0 = Tidak memenuhi.                                                                                   |           |              |
| 3                 | Penjamah makanan tidak menunjukkan kelainan kulit pada tangan yang berpotensi mencemari makanan.           | 1 = Tidak ada kelainan kulit.<br>0 = Ada kelainan kulit terbuka pada tangan.                                           |           |              |
| 4                 | Penjamah makanan tidak menunjukkan gejala penyakit yang berpotensi mencemari makanan                       | 1 = Tidak ada gejala penyakit menular.<br>0 = Ada gejala penyakit menular.                                             |           |              |

|                                             |                                                                                         |                                                                                                                                                                    |  |  |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|                                             | selama bekerja.                                                                         |                                                                                                                                                                    |  |  |
| <b>Kebersihan Tangan</b>                    |                                                                                         |                                                                                                                                                                    |  |  |
| 5                                           | Tangan penjamah makanan tampak bersih.                                                  | 1 = Tangan tampak bersih.<br>0 = Tangan tampak kotor.                                                                                                              |  |  |
| 6                                           | Kuku tangan pendek, bersih, dan tidak menggunakan cat kuku atau kuku palsu.             | 1 = Memenuhi seluruh kriteria.<br>0 = Salah satu kriteria tidak terpenuhi.                                                                                         |  |  |
| 7                                           | Penjamah makanan mencuci tangan sebelum menangani makanan.                              | 1 = Mencuci tangan.<br>0 = Tidak mencuci tangan.                                                                                                                   |  |  |
| 8                                           | Penjamah makanan mencuci tangan setelah melakukan kegiatan yang dapat mencemari tangan. | 1 = Mencuci tangan.<br>0 = Tidak mencuci tangan.                                                                                                                   |  |  |
| <b>Penggunaan Alat Pelindung Diri (APD)</b> |                                                                                         |                                                                                                                                                                    |  |  |
| 9                                           | Penjamah makanan menggunakan penutup kepala (hairnet) selama bekerja.                   | 1 = Penutup kepala digunakan dengan benar sehingga seluruh rambut tertutup.<br>0 = Tidak menggunakan atau penggunaan tidak benar.                                  |  |  |
| 10                                          | Penjamah makanan menggunakan masker selama bekerja.                                     | 1 = Masker digunakan dengan benar menutupi hidung dan mulut.<br>0 = Tidak menggunakan atau penggunaan tidak benar.                                                 |  |  |
| 11                                          | Penjamah makanan menggunakan celemek (apron) selama bekerja.                            | 1 = Celemek bersih digunakan selama bekerja.<br>0 = Tidak menggunakan atau celemek kotor.                                                                          |  |  |
| 12                                          | Penjamah makanan menggunakan APD sesuai SOP selama bekerja.                             | 1 = Seluruh APD yang diwajibkan sesuai jenis pekerjaan digunakan dengan benar selama bekerja.<br>0 = Ada APD yang tidak digunakan atau digunakan tidak sesuai SOP. |  |  |
| <b>Kebersihan Pakaian Kerja</b>             |                                                                                         |                                                                                                                                                                    |  |  |
| 13                                          | Pakaian kerja yang digunakan dalam keadaan bersih.                                      | 1 = Bersih.<br>0 = Kotor.                                                                                                                                          |  |  |
| 14                                          | Pakaian kerja dalam kondisi utuh dan layak digunakan.                                   | 1 = Tidak robek/rusak.<br>0 = Robek atau tidak layak.                                                                                                              |  |  |
| 15                                          | Pakaian kerja digunakan khusus selama bekerja di area pengolahan makanan                | 1 = Digunakan sesuai ketentuan.<br>0 = Tidak sesuai ketentuan.                                                                                                     |  |  |

|                                        |                                                                                                                                                     |                                                                                                         |  |  |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 16                                     | Alas kaki yang digunakan bersih, tertutup, dan sesuai digunakan di area pengolahan makanan.                                                         | 1 = Memenuhi seluruh kriteria.<br>0 = Salah satu kriteria tidak terpenuhi.                              |  |  |
| <b>Perilaku Higiene Selama Bekerja</b> |                                                                                                                                                     |                                                                                                         |  |  |
| 17                                     | Penjamah makanan tidak merokok, makan, atau minum saat menangani makanan.                                                                           | 1 = Tidak melakukan.<br>0 = Melakukan salah satu.                                                       |  |  |
| 18                                     | Penjamah makanan tidak batuk, bersin, atau meludah ke arah makanan terbuka.                                                                         | 1 = Tidak melakukan.<br>0 = Melakukan salah satu.                                                       |  |  |
| 19                                     | Penjamah makanan tidak berbicara secara langsung ke arah makanan terbuka selama proses pengolahan makanan.                                          | 1 = Tidak berbicara secara langsung.<br>0 = Berbicara secara langsung.                                  |  |  |
| 20                                     | Penjamah makanan tidak menyentuh makanan siap saji secara langsung dengan tangan apabila tersedia alat bantu atau SOP mengharuskan penggunaan alat. | 1 = Menggunakan alat bantu sesuai ketentuan.<br>0 = Menyentuh makanan secara langsung tanpa alat bantu. |  |  |
| <b>Total Skor</b>                      |                                                                                                                                                     |                                                                                                         |  |  |

Lembar penilaian sanitasi peralatan mengacu Permenkes No. 1096/MENKES/PET/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga dan Petunjuk Teknis Tata Kelola Penyelenggaraan Pada Program Makan Bergizi (MBG) Tahun Anggaran 2025, serta Standar Operasional Prosedur (SOP) SPPG.

**Lampiran 4. Lembar penilaian sanitasi peralatan pada program makan bergizi gratis di satuan pelayanan pemenuhan gizi Mabes Polri 4 Bengkulu**

**Penilaian sanitasi peralatan pada program makan bergizi gratis di satuan pelayanan pemenuhan gizi Mabes Polri 4 Bengkulu**

**Tanggal Observasi :**

| No                    | Indikator Observasi                                               | Kriteria Penilaian                                                                                        | Jawaban   |              |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|
|                       |                                                                   |                                                                                                           | Ya<br>(1) | Tidak<br>(0) |
| Persyaratan Peralatan |                                                                   |                                                                                                           |           |              |
| 1                     | Kondisi panci memenuhi persyaratan higiene sanitasi.              | 1 = Bersih, tidak berkarat, dan tidak retak.<br>0 = Salah satu kriteria tidak terpenuhi.                  |           |              |
| 2                     | Kondisi katel memenuhi persyaratan higiene sanitasi.              | 1 = Bersih, tidak berkarat, dan tidak retak.<br>0 = Salah satu kriteria tidak terpenuhi.                  |           |              |
| 3                     | Kondisi bakul memenuhi persyaratan higiene sanitasi.              | 1 = Bersih, tidak retak, dan permukaan utuh.<br>0 = Salah satu kriteria tidak terpenuhi.                  |           |              |
| 4                     | Kondisi talenan memenuhi persyaratan higiene sanitasi.            | 1 = Bersih, tidak retak, dan permukaan utuh.<br>0 = Salah satu kriteria tidak terpenuhi.                  |           |              |
| 5                     | Kondisi pisau memenuhi persyaratan higiene sanitasi.              | 1 = Bersih, tidak berkarat, dan gagang utuh.<br>0 = Salah satu kriteria tidak terpenuhi.                  |           |              |
| 6                     | Kondisi sutil/sendok masak memenuhi persyaratan higiene sanitasi. | 1 = Bersih, tidak berkarat, dan tidak rusak.<br>0 = Salah satu kriteria tidak terpenuhi.                  |           |              |
| 7                     | Kondisi takaran nasi memenuhi persyaratan higiene sanitasi.       | 1 = Bersih, tidak berkarat, dan tidak rusak.<br>0 = Salah satu kriteria tidak terpenuhi.                  |           |              |
| 8                     | Kondisi serok memenuhi persyaratan higiene sanitasi.              | 1 = Bersih, tidak berkarat, tidak penyok, dan permukaan utuh.<br>0 = Salah satu kriteria tidak terpenuhi. |           |              |
| 9                     | Kondisi food tray memenuhi persyaratan                            | 1 = Bersih, tidak retak, dan permukaan utuh.<br>0 = Salah satu kriteria tidak terpenuhi.                  |           |              |

|                              |                                                                          |                                                                                                                                                                                                                |  |  |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|                              | higiene sanitasi.                                                        |                                                                                                                                                                                                                |  |  |
| 10                           | Kondisi tutup food tray memenuhi persyaratan higiene sanitasi.           | 1 = Bersih, tidak retak, dan permukaan utuh.<br>0 = Salah satu kriteria tidak terpenuhi.                                                                                                                       |  |  |
| 11                           | Kondisi rak penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan higiene sanitasi. | 1 = Bersih, kokoh, dan tersusun rapi.<br>0 = Salah satu kriteria tidak terpenuhi.                                                                                                                              |  |  |
| 12                           | Kondisi rak pengering peralatan memenuhi persyaratan higiene sanitasi.   | 1 = Bersih, kokoh, dan berfungsi dengan baik.<br>0 = Salah satu kriteria tidak terpenuhi.                                                                                                                      |  |  |
| <b>Pencucian Peralatan</b>   |                                                                          |                                                                                                                                                                                                                |  |  |
| 13                           | Peralatan dicuci menggunakan air bersih.                                 | 1 = Seluruh peralatan dicuci menggunakan air bersih yang memenuhi persyaratan.<br>0 = Peralatan dicuci menggunakan air yang tidak memenuhi persyaratan atau tampak kotor.                                      |  |  |
| 14                           | Peralatan dicuci menggunakan bahan pembersih yang sesuai.                | 1 = Seluruh peralatan dicuci menggunakan deterjen atau bahan pembersih khusus peralatan makanan.<br>0 = Tidak menggunakan bahan pembersih yang sesuai.                                                         |  |  |
| 15                           | Peralatan dibilas hingga bebas sisa makanan dan bahan pembersih.         | 1 = Seluruh peralatan bebas dari sisa makanan, minyak, dan deterjen setelah dicuci.<br>0 = Masih terdapat sisa makana                                                                                          |  |  |
| 16                           | Peralatan dikeringkan sebelum disimpan atau digunakan kembali.           | 1 = Seluruh peralatan dikeringkan hingga tidak ada air yang menggenang sebelum disimpan atau digunakan kembali.<br>0 = Peralatan masih dalam keadaan basah saat disimpan atau digunakan kembali.               |  |  |
| 17                           | Proses pencucian peralatan mencegah terjadinya kontaminasi ulang.        | 1 = Peralatan yang telah dicuci ditempatkan pada area bersih dan tidak bercampur dengan peralatan kotor.<br>0 = Peralatan bersih bercampur dengan peralatan kotor atau berpotensi mengalami kontaminasi ulang. |  |  |
| <b>Penyimpanan Peralatan</b> |                                                                          |                                                                                                                                                                                                                |  |  |
| 18                           | Peralatan disimpan pada tempat yang bersih.                              | 1 = Seluruh peralatan disimpan pada tempat yang bersih, bebas debu, kotoran, dan sisa makanan.<br>0 = Tempat penyimpanan kotor atau terdapat kotoran/sisa makanan.                                             |  |  |

|                   |                                                                  |                                                                                                                                                                       |  |  |
|-------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 19                | Peralatan disimpan dalam keadaan kering.                         | 1 = Seluruh peralatan disimpan setelah benar-benar kering.<br>0 = Terdapat peralatan yang masih basah saat disimpan.                                                  |  |  |
| 20                | Peralatan disimpan terlindung dari pencemaran.                   | 1 = Seluruh peralatan terlindung dari debu, serangga, tikus, dan sumber pencemaran lainnya.<br>0 = Peralatan tidak terlindung atau berpotensi tercemar.               |  |  |
| 21                | Peralatan disimpan pada rak atau lemari penyimpanan yang sesuai. | 1 = Seluruh peralatan disimpan pada rak atau lemari yang bersih, kokoh, dan mudah dibersihkan.<br>0 = Peralatan disimpan pada tempat yang tidak memenuhi persyaratan. |  |  |
| 22                | Peralatan bersih dipisahkan dari peralatan kotor.                | 1 = Peralatan yang telah bersih disimpan terpisah dari peralatan yang belum dicuci atau masih kotor.<br>0 = Peralatan bersih bercampur dengan peralatan kotor.        |  |  |
| <b>Total Skor</b> |                                                                  |                                                                                                                                                                       |  |  |

Ket: 1 = Ya

2 = Tidak

Lembar penilaian sanitasi peralatan mengacu Permenkes No. 1096/MENKES/PET/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga dan Petunjuk Teknis Tata Kelola Penyelenggaraan Pada Program Makan Bergizi (MBG) Tahun Anggaran 2025, serta Standar Operasional Prosedur (SOP) SPPG.

### Deskripsi Hasil Pengukuran Item Variabel Keamanan Pangan

| No | Item Pengukuran                                                                                    | Observasi Penelitian |      |      | Kategori Hasil Pengukuran |      |    |      | Total |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------|------|---------------------------|------|----|------|-------|
|    |                                                                                                    | Ke-1                 | Ke-2 | Ke-3 | TIDAK                     |      | YA |      |       |
|    |                                                                                                    |                      |      |      | N                         | %    | N  | %    |       |
| 1  | Bahan makanan diterima dalam kondisi baik.                                                         | √                    | √    | √    | 0                         | 0    | 3  | 100  | 3     |
| 2  | Kemasan bahan makanan masih layak.                                                                 | √                    | √    | √    | 0                         | 0    | 3  | 100  | 3     |
| 3  | Bahan makanan diperiksa saat penerimaan.                                                           | √                    | √    | √    | 0                         | 0    | 3  | 100  | 3     |
| 4  | Bahan makanan yang tidak memenuhi syarat ditolak atau dipisahkan.                                  | √                    | √    | √    | 0                         | 0    | 3  | 100  | 3     |
| 5  | Bahan makanan segera ditempatkan pada area penyimpanan yang sesuai setelah diterima.               | ×                    | √    | ×    | 2                         | 66,7 | 1  | 33,3 | 3     |
| 6  | Bahan makanan disimpan sesuai jenisnya.                                                            | √                    | √    | √    | 0                         | 0    | 3  | 100  | 3     |
| 7  | Bahan makanan disimpan pada tempat yang bersih dan terlindung dari pencemaran.                     | √                    | √    | √    | 0                         | 0    | 3  | 100  | 3     |
| 8  | Bahan makanan tidak disimpan langsung di lantai.                                                   | √                    | √    | √    | 0                         | 0    | 3  | 100  | 3     |
| 9  | Penyimpanan bahan makanan menerapkan sistem FIFO/FEFO.                                             | √                    | ×    | √    | 1                         | 33,3 | 2  | 66,7 | 3     |
| 10 | Bahan makanan yang memerlukan suhu khusus disimpan pada fasilitas penyimpanan yang sesuai.         | √                    | √    | √    | 0                         | 0    | 3  | 100  | 3     |
| 11 | Bahan makanan dicuci menggunakan air bersih sebelum diolah.                                        | √                    | √    | √    | 0                         | 0    | 3  | 100  | 3     |
| 12 | Bahan makanan mentah dipisahkan dari makanan siap konsumsi selama persiapan.                       | √                    | √    | √    | 0                         | 0    | 3  | 100  | 3     |
| 13 | Peralatan yang digunakan selama persiapan tidak menjadi sumber kontaminasi terhadap bahan makanan. | √                    | ×    | √    | 1                         | 33,3 | 2  | 66,7 | 3     |
| 14 | Bahan makanan yang                                                                                 | √                    | √    | ×    | 1                         | 33,3 | 2  | 66,7 | 3     |

| No | Item Pengukuran                                                                                 | Observasi  |      |      | Kategori Hasil |          |          |          | Total |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------|------|----------------|----------|----------|----------|-------|
|    |                                                                                                 | Penelitian |      |      | Pengukuran     |          |          |          |       |
|    |                                                                                                 | Ke-1       | Ke-2 | Ke-3 | TIDAK          |          | YA       |          |       |
|    |                                                                                                 |            |      |      | <u>N</u>       | <u>%</u> | <u>N</u> | <u>%</u> |       |
|    | telah dipersiapkan terlindung dari pencemaran.                                                  |            |      |      |                |          |          |          |       |
| 15 | Bahan makanan yang rusak atau tidak memenuhi syarat tidak digunakan dalam proses pengolahan.    | √          | √    | √    | 0              | 0        | 3        | 100      | 3     |
| 16 | Makanan diolah hingga matang sempurna.                                                          | √          | √    | √    | 0              | 0        | 3        | 100      | 3     |
| 17 | Makanan terlindung dari kontaminasi selama proses pengolahan.                                   | √          | √    | √    | 0              | 0        | 3        | 100      | 3     |
| 18 | Peralatan pengolahan makanan dalam kondisi bersih dan layak digunakan.                          | √          | √    | ×    | 1              | 33,3     | 2        | 66,7     | 3     |
| 19 | Bahan makanan mentah tidak bercampur dengan makanan yang telah matang selama proses pengolahan. | √          | √    | √    | 0              | 0        | 3        | 100      | 3     |
| 20 | Makanan yang telah matang segera dipindahkan ke wadah bersih dan tertutup.                      | ×          | √    | ×    | 2              | 66,7     | 1        | 33,3     | 3     |
| 21 | Makanan diporsikan menggunakan wadah yang bersih dan layak.                                     | √          | √    | √    | 0              | 0        | 3        | 100      | 3     |
| 22 | Makanan terlindung dari kontaminasi selama proses pemorsian.                                    | ×          | ×    | √    | 2              | 66,7     | 1        | 33,3     | 3     |
| 23 | Porsi makanan sesuai dengan standar menu MBG.                                                   | √          | √    | √    | 0              | 0        | 3        | 100      | 3     |
| 24 | Wadah makanan ditutup atau dikemas setelah proses pemorsian selesai.                            | √          | √    | √    | 0              | 0        | 3        | 100      | 3     |
| 25 | Makanan yang telah diporsikan ditempatkan pada area yang bersih sebelum didistribusikan.        | √          | √    | √    | 0              | 0        | 3        | 100      | 3     |
| 26 | Makanan didistribusikan menggunakan wadah atau                                                  | √          | √    | √    | 0              | 0        | 3        | 100      | 3     |

| No | Item Pengukuran                                                         | Observasi Penelitian |      |      | Kategori Hasil Pengukuran |          |         |         | Total |
|----|-------------------------------------------------------------------------|----------------------|------|------|---------------------------|----------|---------|---------|-------|
|    |                                                                         | Ke-1                 | Ke-2 | Ke-3 | TI<br>N                   | DAK<br>% | YA<br>N | YA<br>% |       |
|    |                                                                         |                      |      |      |                           |          |         |         |       |
| 27 | alat angkut yang bersih dan tertutup.                                   | √                    | √    | √    | 0                         | 0        | 3       | 100     | 3     |
| 28 | Makanan terlindung dari kontaminasi selama proses distribusi.           | √                    | √    | ×    | 1                         | 33,3     | 2       | 66,7    | 3     |
| 29 | Distribusi makanan dilakukan tepat waktu sesuai jadwal yang ditetapkan. | √                    | √    | √    | 0                         | 0        | 3       | 100     | 3     |
| 30 | Kemasan atau wadah makanan tetap utuh selama proses distribusi.         | √                    | √    | √    | 0                         | 0        | 3       | 100     | 3     |
| 31 | Makanan diterima oleh penerima manfaat dalam kondisi layak konsumsi.    | √                    | √    | √    | 0                         | 0        | 3       | 100     | 3     |
| 32 | Makanan dilakukan pemeriksaan mutu sebelum didistribusikan.             | √                    | √    | √    | 0                         | 0        | 3       | 100     | 3     |
| 33 | Makanan yang tidak memenuhi persyaratan mutu tidak didistribusikan.     | √                    | √    | √    | 0                         | 0        | 3       | 100     | 3     |
| 34 | Sampel makanan (food sample) disimpan sesuai ketentuan.                 | √                    | ×    | √    | 1                         | 33,3     | 2       | 66,7    | 3     |
| 35 | Makanan yang akan didistribusikan dalam kondisi layak konsumsi.         | √                    | √    | √    | 0                         | 0        | 3       | 100     | 3     |
|    | Hasil pemeriksaan mutu makanan didokumentasikan.                        | √                    | ×    | √    | 1                         | 33,3     | 2       | 66,7    | 3     |

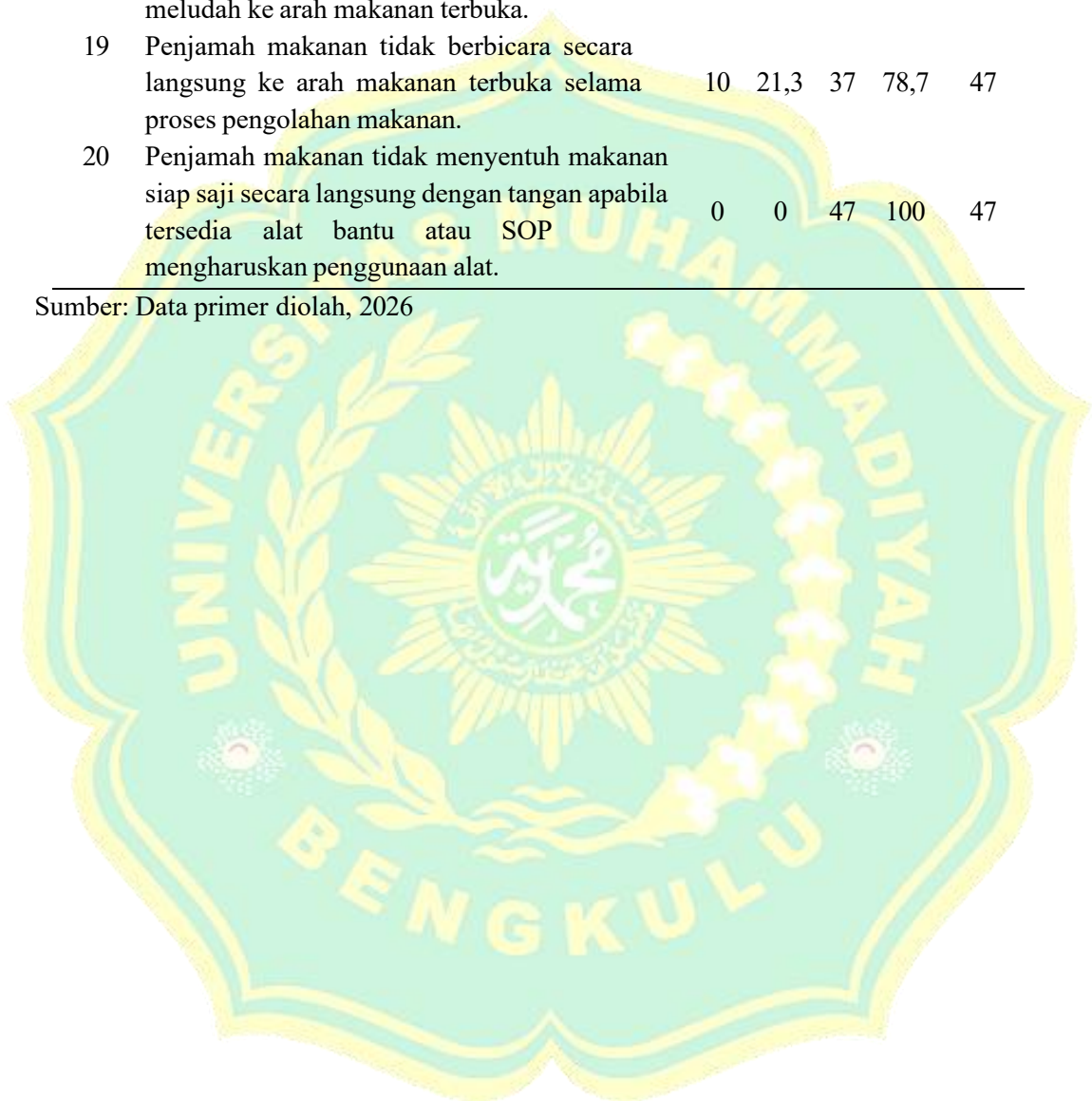
Sumber: Data primer diolah, 2026

**Deskripsi Hasil Pengukuran Item Variabel Personal Higiene Penjamah Makanan**

| No | Item Pengukuran                                                                                            | Kategori Hasil Pengukuran |      |    |      | Total |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------|----|------|-------|
|    |                                                                                                            | TIDAK                     |      | YA |      |       |
|    |                                                                                                            | N                         | %    | N  | %    |       |
|    |                                                                                                            |                           |      |    |      |       |
| 1  | Penjamah makanan tampak dalam kondisi sehat saat bekerja.                                                  | 0                         | 0    | 47 | 100  | 47    |
| 2  | Penjamah makanan tidak memiliki luka terbuka pada tangan atau luka telah ditutup dengan plester kedap air. | 0                         | 0    | 47 | 100  | 47    |
| 3  | Penjamah makanan tidak menunjukkan kelainan kulit pada tangan yang berpotensi mencemari makanan.           | 0                         | 0    | 47 | 100  | 47    |
| 4  | Penjamah makanan tidak menunjukkan gejala penyakit yang berpotensi mencemari makanan selama bekerja.       | 0                         | 0    | 47 | 100  | 47    |
| 5  | Tangan penjamah makanan tampak bersih.                                                                     | 0                         | 0    | 47 | 100  | 47    |
| 6  | Kuku tangan pendek, bersih, dan tidak menggunakan cat kuku atau kuku palsu.                                | 13                        | 27,7 | 34 | 72,3 | 47    |
| 7  | Penjamah makanan mencuci tangan sebelum menangani makanan.                                                 | 12                        | 25,5 | 35 | 74,5 | 47    |
| 8  | Penjamah makanan mencuci tangan setelah melakukan kegiatan yang dapat mencemari tangan.                    | 13                        | 27,7 | 34 | 72,3 | 47    |
| 9  | Penjamah makanan menggunakan penutup kepala (hairnet) selama bekerja.                                      | 12                        | 25,5 | 35 | 74,5 | 47    |
| 10 | Penjamah makanan menggunakan masker selama bekerja.                                                        | 0                         | 0    | 47 | 100  | 47    |
| 11 | Penjamah makanan menggunakan celemek (apron) selama bekerja.                                               | 4                         | 8,5  | 43 | 91,5 | 47    |
| 12 | Penjamah makanan menggunakan APD sesuai SOP selama bekerja.                                                | 1                         | 2,1  | 46 | 97,9 | 47    |
| 13 | Pakaian kerja yang digunakan dalam keadaan bersih.                                                         | 0                         | 0    | 47 | 100  | 47    |
| 14 | Pakaian kerja dalam kondisi utuh dan layak digunakan.                                                      | 0                         | 0    | 47 | 100  | 47    |
| 15 | Pakaian kerja digunakan khusus selama bekerja di area pengolahan makanan.                                  | 14                        | 29,8 | 33 | 70,2 | 47    |
| 16 | Alas kaki yang digunakan bersih, tertutup, dan sesuai digunakan di area pengolahan makanan.                | 1                         | 4,3  | 46 | 95,7 | 47    |

| No | Item Pengukuran                                                                                                                                     | Kategori Hasil Pengukuran |      |    |      | Total |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------|----|------|-------|
|    |                                                                                                                                                     | TIDAK                     |      | YA |      |       |
|    |                                                                                                                                                     | N                         | %    | N  | %    |       |
| 17 | Penjamah makanan tidak merokok, makan, atau minum saat menangani makanan.                                                                           | 0                         | 0    | 47 | 100  | 47    |
| 18 | Penjamah makanan tidak batuk, bersin, atau meludah ke arah makanan terbuka.                                                                         | 0                         | 0    | 47 | 100  | 47    |
| 19 | Penjamah makanan tidak berbicara secara langsung ke arah makanan terbuka selama proses pengolahan makanan.                                          | 10                        | 21,3 | 37 | 78,7 | 47    |
| 20 | Penjamah makanan tidak menyentuh makanan siap saji secara langsung dengan tangan apabila tersedia alat bantu atau SOP mengharuskan penggunaan alat. | 0                         | 0    | 47 | 100  | 47    |

Sumber: Data primer diolah, 2026



### Deskripsi Hasil Pengukuran Item Variabel Sanitasi Peralatan

| No | Item Pengukuran                                                          | Observasi Penelitian |      |      | Kategori Hasil Pengukuran |      |    |      | Total |
|----|--------------------------------------------------------------------------|----------------------|------|------|---------------------------|------|----|------|-------|
|    |                                                                          | Ke-1                 | Ke-2 | Ke-3 | TIDAK                     |      | YA |      |       |
|    |                                                                          |                      |      |      | N                         | %    | N  | %    |       |
| 1  | Kondisi panci memenuhi persyaratan higiene sanitasi.                     | √                    | √    | √    | 0                         | 0    | 3  | 100  | 3     |
| 2  | Kondisi katel memenuhi persyaratan higiene sanitasi.                     | √                    | √    | √    | 0                         | 0    | 3  | 100  | 3     |
| 3  | Kondisi bakul memenuhi persyaratan higiene sanitasi.                     | √                    | √    | √    | 0                         | 0    | 3  | 100  | 3     |
| 4  | Kondisi talenan memenuhi persyaratan higiene sanitasi.                   | √                    | √    | √    | 0                         | 0    | 3  | 100  | 3     |
| 5  | Kondisi pisau memenuhi persyaratan higiene sanitasi.                     | √                    | √    | √    | 0                         | 0    | 3  | 100  | 3     |
| 6  | Kondisi sutil/sendok masak memenuhi persyaratan higiene sanitasi.        | √                    | √    | √    | 0                         | 0    | 3  | 100  | 3     |
| 7  | Kondisi takaran nasi memenuhi persyaratan higiene sanitasi.              | √                    | √    | √    | 0                         | 0    | 3  | 100  | 3     |
| 8  | Kondisi serok memenuhi persyaratan higiene sanitasi.                     | √                    | √    | √    | 0                         | 0    | 3  | 100  | 3     |
| 9  | Kondisi food tray memenuhi persyaratan higiene sanitasi.                 | √                    | √    | √    | 0                         | 0    | 3  | 100  | 3     |
| 10 | Kondisi tutup food tray memenuhi persyaratan higiene sanitasi.           | √                    | √    | √    | 0                         | 0    | 3  | 100  | 3     |
| 11 | Kondisi rak penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan higiene sanitasi. | √                    | √    | √    | 0                         | 0    | 3  | 100  | 3     |
| 12 | Kondisi rak pengering peralatan memenuhi                                 | √                    | ×    | ×    | 2                         | 66,7 | 1  | 33,3 | 3     |

| No | Item Pengukuran                                                   | Observasi Penelitian |      |      | Kategori Hasil Pengukuran |          |    |         | Total |
|----|-------------------------------------------------------------------|----------------------|------|------|---------------------------|----------|----|---------|-------|
|    |                                                                   | Ke-1                 | Ke-2 | Ke-3 | TIDAK                     |          | YA |         |       |
|    |                                                                   |                      |      |      | TI<br>N                   | DAK<br>% | N  | YA<br>% |       |
|    | persyaratan higiene sanitasi.                                     |                      |      |      |                           |          |    |         |       |
| 13 | Peralatan dicuci menggunakan air bersih.                          | √                    | √    | √    | 0                         | 0        | 3  | 100     | 3     |
| 14 | Peralatan dicuci menggunakan bahan pembersih yang sesuai.         | √                    | √    | √    | 0                         | 0        | 3  | 100     | 3     |
| 15 | Peralatan dibilas hingga bebas sisa makanan dan bahan pembersih.  | √                    | √    | √    | 0                         | 0        | 3  | 100     | 3     |
| 16 | Peralatan dikeringkan sebelum disimpan atau digunakan kembali.    | ×                    | ×    | √    | 2                         | 66,7     | 1  | 33,3    | 3     |
| 17 | Proses pencucian peralatan mencegah terjadinya kontaminasi ulang. | √                    | √    | √    | 0                         | 0        | 3  | 100     | 3     |
| 18 | Peralatan disimpan pada tempat yang bersih.                       | √                    | √    | √    | 0                         | 0        | 3  | 100     | 3     |
| 19 | Peralatan disimpan dalam keadaan kering.                          | √                    | ×    | ×    | 2                         | 66,7     | 1  | 33,3    | 3     |
| 20 | Peralatan disimpan terlindung dari pencemaran.                    | √                    | √    | √    | 0                         | 0        | 3  | 100     | 3     |
| 21 | Peralatan disimpan pada rak atau lemari penyimpanan yang sesuai.  | √                    | √    | √    | 0                         | 0        | 3  | 100     | 3     |
| 22 | Peralatan bersih dipisahkan dari peralatan kotor.                 | √                    | √    | √    | 0                         | 0        | 3  | 100     | 3     |

Sumber: Data primer diolah, 2026

**Jumlah Peralatan Dapur SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu**

| No | Nama Peralatan                                        | Jumlah | Spesifikasi                                              | Dokumentasi                                                                           |
|----|-------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Panci 50L                                             | 5      | Untuk merebus air<br>Kapasitas 50 liter                  |    |
| 2  | Katel 93cm                                            | 2      | Alat memasak<br>Tinggi 32,5 cm dan<br>ketebalan 4,92 mm  |    |
| 3  | Katel 56 cm                                           | 3      | Alat memasak<br>Tinggi 15,3 cm, dan<br>ketebalan 5,02 mm |    |
| 4  | Katel 59 cm                                           | 3      | Alat memasak<br>Tinggi 17 cm, dan<br>ketebalan 2,24 mm   |    |
| 5  | Katel 83 cm                                           | 3      | Alat memasak<br>Kapasitas berat<br>bahan 50 kg           |    |
| 6  | Katel 52 cm                                           | 2      | Alat memasak<br>Tinggi 14,5 cm, dan<br>ketebalan 2,44 mm |  |
| 7  | Penggoreng Telor                                      | 2      | Alat penggoreng<br>telor                                 |  |
| 8  | Gas rice cooker                                       | 4      | Memasak nasi<br>kapasitas 10 L                           |  |
| 9  | Steamer 12 tray,<br>dengan jumlah tray<br>cadangan 36 | 3      | Memasak nasi dan<br>mengukus dalam<br>jumlah besar       |  |
| 10 | Baskom sangku<br>lubang                               | 2      | Menyimpan nasi<br>yang sudah matang                      |  |
| 11 | Termos nasi plastik<br>besar                          | 8      | Kapasitas 38 L                                           |  |
| 12 | Baskom kotak                                          | 18     | Wadah untuk<br>mencuci, merendam,                        |  |

|    |                 |    |                                                          |                                                                                       |
|----|-----------------|----|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                 |    | mencampurkan bahan makanan                               |                                                                                       |
| 13 | Baki bulat      | 3  | Menyimpan bahan makanan                                  |    |
| 14 | Mangkuk         | 30 | Untuk bumbu                                              |    |
| 15 | Piring          | 30 | Untuk bumbu dan makanan jadi                             |    |
| 16 | Gelas takar     | 2  | Kapasitas 500 ml                                         |    |
| 17 | Bakul           | 23 | Berbahan plastik, ringan, kokoh, berongga                |    |
| 18 | Keranjang buah  | 10 | Tempat penyimpanan buah                                  |   |
| 19 | Keranjang sayur | 10 | Tempat penyimpanan sayur                                 |  |
| 20 | Keranjang       | 10 | Tempat menyimpan bumbu                                   |  |
| 21 | Talenan         | 10 | Dengan lebar 35 cm, panjang 50 cm, dan ketebalan 1,71 mm |  |
| 22 | Pisau buah      | 3  | Dengan lebar 11 cm, panjang 20 cm, dan ketebalan 1,28 mm |  |
| 23 | Pisau sayur     | 6  | Dengan lebar 12 cm, panjang 15 cm, dan ketebalan 1,9 mm  |  |
| 24 | Peeler besar    | 9  | Alat kupas sayuran dan buahan                            |  |

|    |                                    |    |                                                          |                                                                                       |
|----|------------------------------------|----|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 25 | Golok tulang                       | 2  | Untuk memotong bahan makanan hewani                      |    |
| 26 | Mesin potong wortel dan sejenisnya | 1  | Alat pemotong                                            |    |
| 27 | Chopper                            | 2  | Alat penggiling bumbu dasar                              |    |
| 28 | Sutil sedang                       | 2  | Kapasitas 5 kg, panjang gagang 42, dan ketebalan 1 mm    |    |
| 29 | Sutil jumbo                        | 8  | Kapasitas 10 kg, panjang gagang 40 cm, ketebalan 1,11 mm |    |
| 30 | Takaran nasi                       | 10 | Untuk menakar porsi nasi                                 |   |
| 31 | Gayung stainless                   | 4  | Alat masak menu bekuah                                   |  |
| 32 | Tongs 10/pencapit makanan          | 4  | Alat untuk mengambil dan memindahkan                     |  |
| 33 | Serok 36 cm                        | 7  | Kapasitas 2 kg                                           |  |
| 34 | Serok 34 cm                        | 2  | Kapasitas 1 kg                                           |  |
| 35 | Serok 32 cm                        | 2  | Kapasitas 1 kg                                           |  |
| 36 | Serok 26 cm                        | 2  | Kapasitas 0,5 kg                                         |  |

|    |                                |           |                                                                    |                                                                                       |
|----|--------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 37 | Kuali ring 2 tungku            | 2         | Memasak menu porsi besar                                           |    |
| 38 | Stock pot                      | 4         | Memasak menu berkuah                                               |    |
| 39 | Ducting exhaust                | 1 paket   | Saluran pembuangan mengalirkan asap, panas, dan bau masakan keluar |    |
| 40 | Kitchen sink double bowl       | 2         | Untuk pencucian sayur dan buah                                     |    |
| 41 | Food tray                      | 3000-3500 | Lebar 22 cm, panjang 28 cm, ketebalan 0,5 mm                       |    |
| 42 | Tutup food tray                | 3000-3500 | Lebar 23 cm dan panjang 29 cm                                      |   |
| 43 | Rak pemorsian                  | 1         | Tempat penyimpanan food tray                                       |  |
| 44 | Meja pemorsian                 | 16        | Tempat untuk menata dan membagi makanan ke ompreng                 |  |
| 45 | Palet stainless bagian packing | 14        | Alas atau tatakan penempatan ompreng                               |  |
| 46 | Mesin cuci food tray           | 1         | Alat pembersih serta mesterilkan ompreng                           |  |
| 47 | Fre rinse                      | 1 set     | Alat keran semprot untuk membilas sisa makanan di ompreng          |  |
| 48 | Rak pengering food tray        | 1         | Untuk sterilisasi ompreng                                          |  |

|    |                                 |    |                                                                         |                                                                                       |
|----|---------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 49 | Rak 150 kg 4 tier               | 4  | Tempat penyimpanan bahan makanan segar                                  |    |
| 50 | Rak 250 kg 5 tier               | 2  | Tempat penyimpanan alat masak                                           |    |
| 51 | Rak piring 4 tier               | 2  | Tempat penyimpanan alat masak                                           |    |
| 52 | Cooler sharp showcase (chiller) | 4  | Penyimpanan bahan makanan segar dan sampel makanan untuk 14 hari        |    |
| 53 | Chest freezer 300 L             | 2  | Untuk penyimpanan beku                                                  |    |
| 54 | Timbangan 15 kg                 | 1  | Untuk menimbang bahan makanan kering seperti gula pasir, terigu, dll    |   |
| 55 | Timbangan duduk 150 kg          | 4  | Untuk menimbang bahan baku makanan mentah dalam jumlah dan ukuran besar |  |
| 56 | Gallon                          | 11 | Untuk memasak                                                           |  |
| 57 | Load trolley                    | 3  | Mengangkut bahan pangan                                                 |  |
| 58 | Fiter air                       | 1  | Untuk menjamin kualitas air                                             |  |
| 59 | Sepatu slop                     | 50 | Mencegah kontaminasi silang pada makanan                                |  |

|    |                            |     |                                          |                                                                                     |
|----|----------------------------|-----|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 60 | Celemek dan penutup kepala | 100 | Mencegah kontaminasi silang pada makanan |  |
| 61 | Masker                     | 100 | Mencegah kontaminasi silang pada makanan |  |
| 62 | Sarung tangan              | 100 | Mencegah kontaminasi silang pada makanan |  |

Kepala SPPG Mabes Polri 4



Noerman Surazd, S. Pi  
NIP. 199911122026211003

Bengkulu, 04 Agustus 2026

PIC Yayasan Kemala Bhayangkari



Fiona Damayanti



## Frequencies

### Frequency Table

| KATEGORI_KP                 |           |         |               |                    |
|-----------------------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
|                             | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
| Valid TIDAK MEMENUHI SYARAT | 1         | 33.3    | 33.3          | 33.3               |
| Valid MEMENUHI SYARAT       | 2         | 66.7    | 66.7          | 100.0              |
| Total                       | 3         | 100.0   | 100.0         |                    |

Descriptive Statistics

|                    | N | Mean  |
|--------------------|---|-------|
| TOTAL_KP           | 3 | 30.00 |
| Valid N (listwise) | 3 |       |

Descriptive Statistics

|                    | N | Mean  |
|--------------------|---|-------|
| PERSEN_KP          | 3 | 88.57 |
| Valid N (listwise) | 3 |       |

| KATEGORI_PH                 |           |         |               |                    |
|-----------------------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
|                             | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
| Valid TIDAK MEMENUHI SYARAT | 5         | 10.6    | 10.6          | 10.6               |
| Valid MEMENUHI SYARAT       | 42        | 89.4    | 89.4          | 100.0              |
| Total                       | 47        | 100.0   | 100.0         |                    |

KATEGORI\_SP

|                       | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-----------------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid MEMENUHI SYARAT | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

Descriptive Statistics

|                    | N | Mean  |
|--------------------|---|-------|
| TOTAL_SP           | 3 | 20.00 |
| Valid N (listwise) | 3 |       |

Descriptive Statistics

|                    | N | Mean  |
|--------------------|---|-------|
| PERSEN_SP          | 3 | 90.91 |
| Valid N (listwise) | 3 |       |

*Output Analisis Data***Analisis Univariat****Frequencies****Frequency Table****KP1**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**KP2**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**KP3**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**KP4**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**KP5**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| TIDAK    | 1         | 33.3    | 33.3          | 33.3               |
| Valid YA | 2         | 66.7    | 66.7          | 100.0              |
| Total    | 3         | 100.0   | 100.0         |                    |

**KP6**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**KP7**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**KP8**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**KP9**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| TIDAK    | 1         | 33.3    | 33.3          | 33.3               |
| Valid YA | 2         | 66.7    | 66.7          | 100.0              |
| Total    | 3         | 100.0   | 100.0         |                    |

**KP10**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**KP11**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**KP12**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**KP13**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| TIDAK    | 1         | 33.3    | 33.3          | 33.3               |
| Valid YA | 2         | 66.7    | 66.7          | 100.0              |
| Total    | 3         | 100.0   | 100.0         |                    |

**KP14**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| TIDAK    | 1         | 33.3    | 33.3          | 33.3               |
| Valid YA | 2         | 66.7    | 66.7          | 100.0              |
| Total    | 3         | 100.0   | 100.0         |                    |

**KP15**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**KP16**

|             | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid    YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**KP17**

|             | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid    YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**KP18**

|             | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| TIDAK       | 1         | 33.3    | 33.3          | 33.3               |
| Valid    YA | 2         | 66.7    | 66.7          | 100.0              |
| Total       | 3         | 100.0   | 100.0         |                    |

**KP19**

|             | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid    YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**KP20**

|             | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| TIDAK       | 2         | 66.7    | 66.7          | 66.7               |
| Valid    YA | 1         | 33.3    | 33.3          | 100.0              |
| Total       | 3         | 100.0   | 100.0         |                    |

**KP21**

|             | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid    YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**KP22**

|             | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| TIDAK       | 2         | 66.7    | 66.7          | 66.7               |
| Valid    YA | 1         | 33.3    | 33.3          | 100.0              |
| Total       | 3         | 100.0   | 100.0         |                    |

**KP23**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**KP24**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**KP25**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**KP26**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**KP27**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**KP28**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| TIDAK    | 1         | 33.3    | 33.3          | 33.3               |
| Valid YA | 2         | 66.7    | 66.7          | 100.0              |
| Total    | 3         | 100.0   | 100.0         |                    |

**KP29**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**KP30**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**KP31**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**KP32**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**KP33**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| TIDAK    | 1         | 33.3    | 33.3          | 33.3               |
| Valid YA | 2         | 66.7    | 66.7          | 100.0              |
| Total    | 3         | 100.0   | 100.0         |                    |

**KP34**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**KP35**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| TIDAK    | 1         | 33.3    | 33.3          | 33.3               |
| Valid YA | 2         | 66.7    | 66.7          | 100.0              |
| Total    | 3         | 100.0   | 100.0         |                    |

## Frequencies

### Frequency Table

**PH1**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 47        | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**PH2**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 47        | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**PH3**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 47        | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**PH4**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 47        | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**PH5**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 47        | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**PH6**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| TIDAK    | 13        | 27.7    | 27.7          | 27.7               |
| Valid YA | 34        | 72.3    | 72.3          | 100.0              |
| Total    | 47        | 100.0   | 100.0         |                    |

**PH7**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| TIDAK    | 12        | 25.5    | 25.5          | 25.5               |
| Valid YA | 35        | 74.5    | 74.5          | 100.0              |
| Total    | 47        | 100.0   | 100.0         |                    |

**PH8**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| TIDAK    | 13        | 27.7    | 27.7          | 27.7               |
| Valid YA | 34        | 72.3    | 72.3          | 100.0              |
| Total    | 47        | 100.0   | 100.0         |                    |

**PH9**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| TIDAK    | 12        | 25.5    | 25.5          | 25.5               |
| Valid YA | 35        | 74.5    | 74.5          | 100.0              |
| Total    | 47        | 100.0   | 100.0         |                    |

**PH10**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 47        | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**PH11**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| TIDAK    | 4         | 8.5     | 8.5           | 8.5                |
| Valid YA | 43        | 91.5    | 91.5          | 100.0              |
| Total    | 47        | 100.0   | 100.0         |                    |

**PH12**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| TIDAK    | 1         | 2.1     | 2.1           | 2.1                |
| Valid YA | 46        | 97.9    | 97.9          | 100.0              |
| Total    | 47        | 100.0   | 100.0         |                    |

**PH13**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 47        | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**PH14**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 47        | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**PH15**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| TIDAK    | 14        | 29.8    | 29.8          | 29.8               |
| Valid YA | 33        | 70.2    | 70.2          | 100.0              |
| Total    | 47        | 100.0   | 100.0         |                    |

**PH16**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| TIDAK    | 1         | 4.3     | 4.3           | 4.3                |
| Valid YA | 46        | 95.7    | 95.7          | 100.0              |
| Total    | 47        | 100.0   | 100.0         |                    |

**PH17**

|             | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid    YA | 47        | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**PH18**

|             | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid    YA | 47        | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**PH19**

|             | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| TIDAK       | 10        | 21.3    | 21.3          | 21.3               |
| Valid    YA | 37        | 78,7    | 78,7          | 100.0              |
| Total       | 47        | 100.0   | 100.0         |                    |

**PH20**

|             | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid    YA | 47        | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**Frequencies****Frequency Table****SP1**

|             | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid    YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**SP2**

|             | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid    YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**SP3**

|             | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid    YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**SP4**

|             | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid    YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**SP5**

|             | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid    YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**SP6**

|             | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid    YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**SP7**

|             | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid    YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**SP8**

|             | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid    YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**SP9**

|             | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid    YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**SP10**

|             | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid    YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**SP11**

|             | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid    YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**SP12**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| TIDAK    | 2         | 66.7    | 66.7          | 66.7               |
| Valid YA | 1         | 33.3    | 33.3          | 100.0              |
| Total    | 3         | 100.0   | 100.0         |                    |

**SP13**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**SP14**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**SP15**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**SP16**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| TIDAK    | 2         | 66.7    | 66.7          | 66.7               |
| Valid YA | 1         | 33.3    | 33.3          | 100.0              |
| Total    | 3         | 100.0   | 100.0         |                    |

**SP17**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**SP18**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**SP19**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| TIDAK    | 2         | 66.7    | 66.7          | 66.7               |
| Valid YA | 1         | 33.3    | 33.3          | 100.0              |
| Total    | 3         | 100.0   | 100.0         |                    |

**SP20**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**SP21**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |

**SP22**

|          | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid YA | 3         | 100.0   | 100.0         | 100.0              |



**MASTER DATA PENELITIAN**  
**KEAMANAN PANGAN, PERSONAL HIGIENE PENJAMAH MAKANAN, DAN SANITASI PERALATAN PADA**  
**PROGRAM MBG DI SPPG MABES POLRI 4 BENGKULU**

| Keamanan Pangan |           |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |
|-----------------|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|
| Indikator       |           |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |
| No              | Observasi | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 |   |
| 1               | Hari Ke-1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 0  | 1  | 0  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  |   |
| 2               | Hari Ke-2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1  | 1  | 1  | 0  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 0  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 0  | 1  | 0 |
| 3               | Hari Ke-3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1  | 1  | 1  | 1  | 0  | 1  | 1  | 1  | 0  | 1  | 0  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 0  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  |   |

| No | Observasi           | Total Skor                    | Persentase % | Kategori              |
|----|---------------------|-------------------------------|--------------|-----------------------|
| 1  | Observasi Hari Ke-1 | 33                            | 94,28        | Memenuhi Syarat       |
| 2  | Observasi Hari Ke-2 | 29                            | 82,86        | Tidak Memenuhi Syarat |
| 3  | Observasi Hari Ke-3 | 31                            | 88,57        | Memenuhi Syarat       |
|    | Rata-rata           | $\frac{33 + 29 + 31}{3} = 31$ | 88,57        | Memenuhi Syarat       |

**MASTER DATA PENELITIAN**  
**KEAMANAN PANGAN, PERSONAL HIGIENE PENJAMAH MAKANAN, DAN SANITASI PERALATAN PADA**  
**PROGRAM MBG DI SPPG MABES POLRI 4 BENGKULU**

| Personal Higiene Penajamah Makanan |           |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |            |            |          |
|------------------------------------|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|------------|------------|----------|
| Indikator                          |           |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |            |            |          |
| No                                 | Relawan   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | Total Skor | Persentase | kategori |
| 1                                  | Relawan1  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 19         | 95,0       | MS       |
| 2                                  | Relawan2  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 0  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 18         | 90,0       | MS       |
| 3                                  | Relawan3  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 18         | 90,0       | MS       |
| 4                                  | Relawan4  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 18         | 90,0       | MS       |
| 5                                  | Relawan5  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 0  | 1  | 1  | 1  | 0  | 1  | 17         | 85,0       | MS       |
| 6                                  | Relawan6  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 18         | 90,0       | MS       |
| 7                                  | Relawan7  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 18         | 90,0       | MS       |
| 8                                  | Relawan8  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 20         | 100,0      | MS       |
| 9                                  | Relawan9  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1  | 0  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 18         | 90,0       | MS       |
| 10                                 | Relawan10 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 18         | 90,0       | MS       |
| 11                                 | Relawan11 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 0  | 1  | 19         | 95,0       | MS       |
| 12                                 | Relawan12 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 19         | 95,0       | MS       |
| 13                                 | Relawan13 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 19         | 95,0       | MS       |

|    |           |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |       |     |
|----|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|-------|-----|
| 14 | Relawan14 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 |   | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 18 | 90,0  | MS  |
| 15 | Relawan15 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 19 | 95,0  | MS  |
| 16 | Relawan16 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 |   | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 19 | 95,0  | MS  |
| 17 | Relawan17 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 18 | 90,0  | MS  |
| 18 | Relawan18 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 16 | 80,0  | TMS |
| 19 | Relawan19 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 19 | 95,0  | MS  |
| 20 | Relawan20 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 |   | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 19 | 95,0  | MS  |
| 21 | Relawan21 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 |   | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 19 | 95,0  | MS  |
| 22 | Relawan22 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 |   | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 16 | 80,0  | TMS |
| 23 | Relawan23 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 19 | 95,0  | MS  |
| 24 | Relawan24 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 |   | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 18 | 90,0  | MS  |
| 25 | Relawan25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 18 | 90,0  | MS  |
| 26 | Relawan26 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 19 | 95,0  | MS  |
| 27 | Relawan27 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 20 | 100,0 | MS  |
| 28 | Relawan28 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 16 | 80,0  | TMS |
| 29 | Relawan29 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 19 | 95,0  | MS  |
| 30 | Relawan30 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 |   | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 19 | 95,0  | MS  |
| 31 | Relawan31 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 18 | 90,0  | MS  |
| 32 | Relawan32 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |   | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 20 | 100,0 | MS  |

|    |                   |       |       |       |       |       |      |      |      |      |       |      |      |       |       |      |      |       |       |      |       |    |       |     |
|----|-------------------|-------|-------|-------|-------|-------|------|------|------|------|-------|------|------|-------|-------|------|------|-------|-------|------|-------|----|-------|-----|
| 33 | Relawan33         | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     | 1    | 1    | 1    | 0    | 1     |      | 1    | 1     | 1     | 1    | 1    | 1     | 1     | 0    | 1     | 18 | 90,0  | MS  |
| 34 | Relawan34         | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     | 1    | 1    | 0    | 0    | 1     | 1    | 1    | 1     | 1     | 1    | 1    | 1     | 1     | 0    | 1     | 17 | 85,0  | MS  |
| 35 | Relawan35         | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     | 1    | 1    | 0    | 1    | 1     |      | 1    | 1     | 1     | 1    | 1    | 1     | 1     | 1    | 1     | 19 | 95,0  | MS  |
| 36 | Relawan36         | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     | 0    | 1    | 1    | 1    | 1     | 0    | 1    | 1     | 1     | 1    | 1    | 1     | 1     | 1    | 1     | 18 | 90,0  | MS  |
| 37 | Relawan37         | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     | 1    | 1    | 1    | 1    | 1     | 1    | 1    | 1     | 1     | 0    | 1    | 1     | 1     | 1    | 1     | 19 | 95,0  | MS  |
| 38 | Relawan38         | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     | 1    | 1    | 0    | 1    | 1     | 1    | 1    | 1     | 1     | 1    | 1    | 1     | 1     | 1    | 1     | 19 | 95,0  | MS  |
| 39 | Relawan39         | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     | 1    | 1    | 1    | 0    | 1     |      | 1    | 1     | 1     | 1    | 1    | 1     | 1     | 0    | 1     | 18 | 90,0  | MS  |
| 40 | Relawan40         | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     | 1    | 1    | 1    | 1    | 1     |      | 1    | 1     | 1     | 1    | 1    | 1     | 1     | 1    | 1     | 20 | 100,0 | MS  |
| 41 | Relawan41         | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     | 1    | 1    | 1    | 1    | 1     |      | 1    | 1     | 1     | 1    | 1    | 1     | 1     | 1    | 1     | 20 | 100,0 | MS  |
| 42 | Relawan42         | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     | 0    | 0    | 1    | 0    | 1     | 1    | 1    | 1     | 1     | 0    | 1    | 1     | 1     | 1    | 1     | 16 | 80,0  | TMS |
| 43 | Relawan43         | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     | 1    | 0    | 0    | 1    | 1     | 1    | 1    | 1     | 1     | 0    | 1    | 1     | 1     | 1    | 1     | 17 | 85,0  | MS  |
| 44 | Relawan44         | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     | 1    | 0    | 0    | 1    | 1     | 1    | 1    | 1     | 1     | 0    | 0    | 1     | 1     | 0    | 1     | 15 | 75,0  | TMS |
| 45 | Relawan45         | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     | 1    | 1    | 0    | 1    | 1     | 0    | 1    | 1     | 1     | 1    | 1    | 1     | 1     | 1    | 1     | 18 | 90,0  | MS  |
| 46 | Relawan46         | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     | 1    | 1    | 0    | 1    | 1     | 1    | 1    | 1     | 1     | 1    | 1    | 1     | 1     | 1    | 1     | 19 | 95,0  | MS  |
| 47 | Relawan47         | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     | 1    | 1    | 1    | 1    | 1     | 1    | 1    | 1     | 1     | 1    | 1    | 1     | 1     | 1    | 1     | 20 | 100,0 | MS  |
|    | <b>Total</b>      | 47    | 47    | 47    | 47    | 47    | 34   | 35   | 34   | 35   | 47    | 43   | 46   | 47    | 47    | 33   | 46   | 47    | 47    | 37   | 47    |    |       |     |
|    | <b>Persentase</b> | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 72,3 | 74,5 | 72,3 | 74,5 | 100,0 | 91,5 | 97,9 | 100,0 | 100,0 | 70,2 | 97,9 | 100,0 | 100,0 | 78,7 | 100,0 |    | 91,5  |     |

Keterangan:

Memenuhi Syarat (MS)

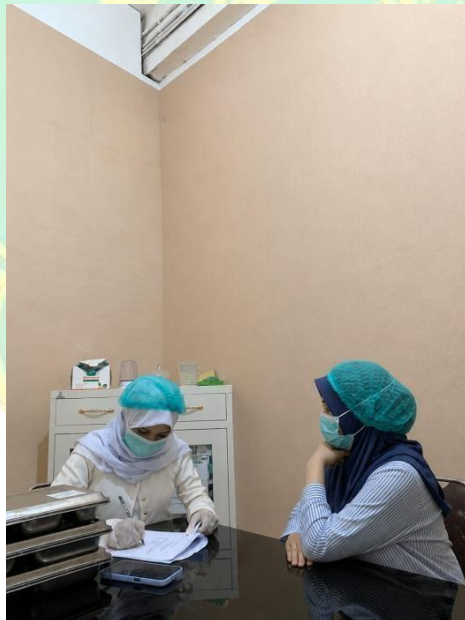
Tidak Memenuhi Syarat (TMS)

**MASTER DATA PENELITIAN**  
**KEAMANAN PANGAN, PERSONAL HIGIENE PENJAMAH MAKANAN, DAN SANITASI PERALATAN PADA**  
**PROGRAM MBG DI SPPG MABES POLRI 4 BENGKULU**

| Sanitasi Peralatan |           |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|--------------------|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| Indikator          |           |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| No                 | Observasi | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 1                  | Hari Ke-1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 0  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  |
| 2                  | Hari Ke-2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1  | 1  | 0  | 1  | 1  | 1  | 0  | 1  | 1  | 0  | 1  | 1  | 1  |
| 3                  | Hari Ke-3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1  | 1  | 0  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 0  | 1  | 1  | 1  |

| No | Observasi           | Total Skor                    | Persentase % | Kategori        |
|----|---------------------|-------------------------------|--------------|-----------------|
| 1  | Observasi Hari Ke-1 | 21                            | 95,45        | Memenuhi Syarat |
| 2  | Observasi Hari Ke-2 | 19                            | 86,36        | Memenuhi Syarat |
| 3  | Observasi Hari Ke-3 | 20                            | 90,91        | Memenuhi Syarat |
|    | Rata-rata           | $\frac{21 + 19 + 20}{3} = 20$ | 90,91        | Memenuhi Syarat |

## DOKUMENTASI PENELITIAN



Dokumentasi Observasi dan Wawancara Relawan SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu



Dokumentasi Proses Persiapan Bahan di SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu



Dokumentasi Proses Memasak di SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu



Dokumentasi Proses Pembersihan Sisa Makanan dan Pencucian Ompreng di SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu



**PEMERINTAH KOTA BENGKULU**  
**BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK**

Alamat : Jl. Melur No.1 Kelurahan Nusa Indah

Email : [bkesbangpolkotabengkulu@gmail.com](mailto:bkesbangpolkotabengkulu@gmail.com)

**REKOMENDASI PENELITIAN**

Nomor : 000.9.2/920/KESBANGPOL-REK/2026

- Dasar** : Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2014 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 64 Tahun 2011 tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian
- Memperhatikan** : Surat dari Wakil Dekan I Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Bengkulu Nomor : 638-IP/DF.05-UMB/2026 tanggal 17 April 2026 perihal Mohon Izin Penelitian

**DENGAN INI MENYATAKAN BAHWA**

Nama : Saadatul Abila Akhyar  
 NIM : 2213201026  
 Pekerjaan : Mahasiswa  
 Prodi/ Fakultas : Kesehatan Masyarakat / Ilmu Kesehatan  
 Judul Penelitian : Gambaran Keamanan Pangan, Personal Higiene Penjamah Makanan, dan Sanitasi Peralatan pada Program MBG di SPPG Mabes Polri 4 Polresta Bengkulu

Tempat Penelitian : SPPG Mabes Polri 4 Polresta Bengkulu  
 Waktu Penelitian : 23 April 2026 s.d 23 Mei 2026  
 Penanggung Jawab : Wakil Dekan I Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Bengkulu

- Dengan Ketentuan** :
- 1 Tidak dibenarkan mengadakan kegiatan yang tidak sesuai dengan penelitian yang dimaksud.
  - 2 Harus mentaati peraturan perundang-undangan yang berlaku serta mengindahkan adat istiadat setempat.
  - 3 Apabila masa berlaku Rekomendasi Penelitian ini sudah berakhir, sedangkan pelaksanaan belum selesai maka yang bersangkutan harus mengajukan surat perpanjangan Rekomendasi Penelitian.
  - 4 Surat Rekomendasi Penelitian ini akan dicabut kembali dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata pemegang surat ini tidak mentaati ketentuan seperti tersebut diatas.

Demikianlah Rekomendasi Penelitian ini dikeluarkan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bengkulu, 21 April 2026

a.n. WALI KOTA BENGKULU

Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Bengkulu,



Saipul, S.Sos  
 Pembina Utama Muda, IV/c  
 NIP. 197207091992021001



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU**  
**FAKULTAS ILMU KESEHATAN**

● Kampus IV, Jl. Adam Malik KM 8.5, Sido Mulyo, Gading Cempaka, Kota Bengkulu, 38221  
 ● fikes.umb.ac.id  
 ● fikes@umb.ac.id

☎ (0736) 22765  
 ☎ (0736) 26161

Nomor : 638-IP/DF.05-UMB/2026  
 Lampiran : 1 (satu) berkas  
 perihal : *Mohon Izin Penelitian*

Kepada Yth,  
 Kepala SPPG Mabes Polri 4 Polresta Bengkulu  
 di  
 Bengkulu

*Assalamu'alaikum Wr. Wb.*

Dalam rangka penyusunan skripsi mahasiswa Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Bengkulu, dengan ini kami mengajukan permohonan izin penelitian atas mahasiswa:

Nama : Saadatul Abila Akhyar  
 N P M : 2213201026  
 Program Studi : Kesehatan Masyarakat

Untuk dapat melakukan penelitian skripsi di:

Tempat Penelitian : SPPG Mabes Polri 4 Polresta Bengkulu  
 Lama Penelitian : 1 Bulan  
 Judul Penelitian Skripsi : Gambaran Keamanan Pangan, Personal Hygiene Penjamah Makanan, dan Sanitasi Peralatan pada Program MBG di SPPG Mabes Polri 4 Polresta Bengkulu

Sebagai bahan pertimbangan, kami lampirkan proposal skripsi yang telah disetujui oleh dosen pembimbing.

Demikianlah atas perhatian dan kerjasama yang baik, kami haturkan terima kasih.

*Nasrun Minallah*  
*Wassalamu'alaikum Wr. Wb*

Bengkulu, 17 April 2026  
 An Dekan  
 Wakil Dekan I,



*Ns. Lina Fitriyana, S. Kep., M. Kep*  
 NIDN: 0223038601



## SPPG MABES POLRI 4 KOTA BENGKULU

Alamat: Jl. Terminal Regional Air Sebakul, Kelurahan Pekan Sabtu, Kecamatan Selebar,  
Kota Bengkulu, 38213. Telp: 083196622950, Email: Smabespolri@gmail.com



### SURAT KETERANGAN TELAH MELAKSANAKAN PENELITIAN

Nomor: 01/01/BGN/SPPG300804/05/2026

Yang bertanda tangan di bawah ini, Kepala SPPG Mabes Polri 4 dan PIC Yayasan Kemala Bhayangkari, dengan ini menerangkan bahwa :

|                        |                                                       |
|------------------------|-------------------------------------------------------|
| Nama Lengkap           | : Saadatul Abila Akhyar                               |
| NIM / NPM              | : 2213201026                                          |
| Program Studi          | : Kesehatan Masyarakat                                |
| Fakultas / Universitas | : Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Bengkulu . |

Telah benar-benar melaksanakan kegiatan penelitian di SPPG Mabes Polri 4 Kota Bengkulu terhitung mulai tanggal 23 April 2026 sampai dengan 23 Mei 2026 guna penyusunan Tugas akhir dengan judul penelitian sebagai berikut:

**" GAMBARAN KEAMANAN PANGAN, *PERSONAL HIGIENE* PENJAMAH MAKANAN, DAN SANITASI PERALATAN PADA PROGRAM MBG DI SPPG MABES POLRI 4 BENGKULU "**

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kepala SPPG Mabes Polri 4

Noerman Surazd, S.Pi  
NIP.199911122026211003

Bengkulu, 23 Mei 2026

PIC Yayasan Kemala Bhayangkari

Fiona Damayanti