



**SALINAN**

**BUPATI LUMAJANG  
PROVINSI JAWA TIMUR**

**PERATURAN BUPATI LUMAJANG  
NOMOR 10 TAHUN 2018**

**TENTANG**

**PEMBINAAN DAN PENGAWASAN HYGIENE SANITASI USAHA RUMAH  
MAKAN, RESTORAN DAN JASABOGA**

**DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA  
BUPATI LUMAJANG,**

Menimbang : bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 7, Pasal 8, Pasal 10 dan Pasal 11 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/VI 2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga, maka perlu mengatur Pembinaan Dan Pengawasan Hygiene Sanitasi Usaha Rumah Makan, Restoran Dan Jasaboga, dengan Peraturan Bupati.

Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1950 tentang Pembentukan Daerah-Daerah Kabupaten di Lingkungan Propinsi Jawa Timur (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1965 Nomor 19, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 9), sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 2 Tahun 1965 (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1965 Nomor 19, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 2730);

2. Undang-Undang Nomor 4 Tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1984 Nomor 20, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3273);

3. Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821);

4. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5066);

5. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2011 tentang Pembentukan Peraturan Perundang-undangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2011 Nomor 82, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5234);

6. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
7. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 244, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5587), sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Undang-Undang Nomor 9 Tahun 2015 (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 58, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5679);
8. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Tahun 2004 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4424);
9. Peraturan Pemerintah Nomor 65 Tahun 2005 tentang Pedoman Penyusunan dan Penerapan Standar Pelayanan Minimal (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2005 Nomor 150, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4585);
10. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/VI 2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga ( Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2011 Nomor );
11. Peraturan Daerah Kabupaten Lumajang Nomor 15 Tahun 2016 tentang Pembentukan dan Susunan Perangkat Daerah (Lembaran Daerah Kabupaten Lumajang Tahun 2016 Nomor 16);
12. Peraturan Bupati Lumajang Nomor 74 Tahun 2016 tentang Kedudukan, Susunan Organisasi, Uraian Tugas dan Fungsi serta Tata Kerja Dinas Kesehatan (Berita Daerah Kabupaten Lumajang Tahun 2016 Nomor 74);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN BUPATI TENTANG PEMBINAAN DAN PENGAWASAN HYGIENE SANITASI USAHA USAHA RUMAH MAKAN, RESTORAN DAN JASABOGA DI KABUPATEN LUMAJANG

BAB I  
KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Bupati ini yang dimaksud dengan :

1. Bupati adalah Bupati Lumajang.
2. Dinas Kesehatan adalah Dinas Kesehatan Kabupaten Lumajang.

3. Pembinaan adalah suatu usaha, tindakan dan kegiatan yang dilakukan secara berdaya guna berhasil guna untuk memperoleh hasil yang lebih baik.
4. Pengawasan adalah suatu kegiatan untuk memperoleh kepastian apakah suatu pelaksanaan pekerjaan/kegiatan itu dilaksanakan sesuai dengan rencana, aturan-aturan dan tujuan yang telah ditetapkan.
5. Hygiene Sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman konsumsi.
6. Rumah makan adalah usaha penyediaan makanan dan minuman yang dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses penyimpanan dan penyajian, di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah.
7. Restoran adalah usaha penyediaan makanan dan minuman yang dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian, di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah.
8. Jasaboga adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha.
9. Pengelolaan makanan adalah rangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, pengubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, pengangkutan dan penyajian.
10. Bahan makanan adalah semua bahan baik terolah maupun tidak yang digunakan dalam pengolahan makanan, termasuk bahan tambahan makanan.
11. Persyaratan hygiene sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan, restoran dan jasa boga, personel dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika.
12. Fasilitas sanitasi adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, jamban, peturasan, saluran limbah, tempat cuci tangan, bak sampah, kamar mandi, lemari pakaian kerja (locker), peralatan pencegahan terhadap lalat, tikus dan hewan lainnya serta peralatan kebersihan.
13. Laik Higiene Sanitasi adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang terhadap rumah makan, restoran dan jasa boga yang telah memenuhi persyaratan sesuai ketentuan.
14. Makanan Jadi adalah makanan yang diolah dan siap dihidangkan/disajikan oleh rumah makan, restoran dan jasaboga.

15. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.

## BAB II PENGGOLONGAN JASA BOGA

### Pasal 2

- (1) Usaha Rumah Makan, Restoran Jasaboga berdasar luas jangkauan yang dilayani, dikelompokkan atas :
  - a. jasaboga golongan A;
  - b. jasaboga golongan B; dan
  - c. jasaboga golongan C.
- (2) Jasaboga golongan A sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a, merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, yang terdiri atas golongan A1, golongan A2, dan golongan A3.
- (3) Jasaboga golongan B sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b, merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat dalam kondisi tertentu, meliputi:
  - a. asrama haji, asrama transito, atau asrama lainnya;
  - b. industri, pabrik, pengeboran lepas pantai;
  - c. angkutan umum dalam negeri selain pesawat udara; dan
  - d. fasilitas pelayanan kesehatan
- (4) Jasaboga golongan C sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf c, merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat di dalam angkutan umum internasional dan pesawat udara.
- (5) Ketentuan lebih lanjut mengenai penggolongan jasaboga tercantum dalam lampiran Peraturan Bupati ini.

## BAB III PENYELENGGARAAN

### Pasal 3

- (1) Setiap usaha rumah makan, restoran dan jasaboga harus memiliki izin usaha dari Pemerintah Daerah sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- (2) Untuk memperoleh izin usaha sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Usaha Rumah Makan, Restoran dan jasaboga harus memiliki rekomendasi laik hygiene sanitasi dari Dinas Kesehatan berdasarkan pemeriksaan contoh makanan dan inspeksi sanitasi.

- (3) Rekomendasi laik hygiene sanitasi sebagaimana dimaksud pada ayat (2), akan ditingkatkan menjadi sertifikat laik hygiene sanitasi setelah mengikuti pelatihan yang diselenggarakan oleh Dinas Kesehatan dan/atau Asosiasi.

#### Pasal 4

- (1) Setiap Usaha Rumah Makan, Restoran dan jasaboga harus mempekerjakan seorang penanggung jawab yang mempunyai pengetahuan hygiene sanitasi makanan dan memiliki sertifikat hygiene sanitasi makanan.
- (2) Sertifikat hygiene sanitasi makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), diperoleh dari institusi penyelenggara kursus sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

#### Pasal 5

- (1) Setiap tenaga penjamah makanan yang bekerja pada Usaha Rumah Makan, Restoran dan jasaboga harus memiliki sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan, berbadan sehat dan tidak menderita penyakit menular.
- (2) Tenaga penjamah makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), harus melakukan pemeriksaan kesehatannya secara berkala minimal 2 (dua) kali dalam 1 (satu) tahun.

#### Pasal 6

Pengelolaan makanan oleh Usaha Rumah Makan, Restoran dan jasaboga harus memenuhi hygiene sanitasi dan dilakukan sesuai dengan cara yang memenuhi standar pengolahan makanan kesehatan.

#### Pasal 7

Pengusaha dan/atau penanggung jawab usaha rumah makan, restoran dan jasaboga wajib menyelenggarakan jasaboga yang memenuhi syarat hygiene sanitasi sebagaimana ditetapkan dalam Peraturan Bupati ini.

### BAB IV

#### SERTIFIKAT LAIK HYGIENE SANITASI DAN PENETAPAN TINGKAT MUTU

#### Pasal 8

- (1) Dinas Kesehatan melakukan pengujian mutu makanan dan specimen terhadap usaha rumah makan, restoran dan jasaboga.

- (2) Pengujian mutu makanan dan spesimen sebagaimana dimaksud pada ayat (1), melakukan pengambilan contoh yang dikerjakan oleh tenaga sanitarian.
- (3) Pengujian pengambilan contoh makanan dan specimen sebagaimana dimaksud pada ayat (2), dilakukan di laboratorium.
- (4) Hasil pengujian sebagaimana dimaksud pada ayat (3), merupakan dasar pemberian sertifikat laik hygiene sanitasi dan penetapan tingkat mutu hygiene sanitasi jasaboga.

#### Bagian Kesatu

#### Persyaratan

#### Pasal 9

- (1) Pemberian sertifikat sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 ayat (4), dikeluarkan setelah usahanya memenuhi persyaratan administratif dan persyaratan teknis/hygiene sanitasi.
- (2) Persyaratan administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1), meliputi :
  - a. fotokopi KTP pemohon yang masih berlaku;
  - b. pas foto berwarna terbaru ukuran 3 x 4 cm dan 4 x 6 cm masing-masing sebanyak 2 (dua) lembar;
  - c. fotokopi sertifikat pelatihan/kursus hygiene sanitasi bagi pemilik/pengusaha/pengelola dan penjamah minimal 1 (satu) orang, masing-masing orang 1 (satu) lembar;
  - d. rekomendasi dari Asosiasi Rumah Makan atau Restoran;
  - e. denah bangunan tempat usaha, khusus untuk jasa boga denah bangunan dapur; dan
  - f. surat permohonan penerbitan sertifikat laik higiene sanitasi.
- (3) Persyaratan teknis/hygiene sanitasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1), meliputi:
  - a. persyaratan lokasi dan bangunan;
  - b. persyaratan fasilitas sanitasi;
  - c. persyaratan dapur, ruang makan dan gudang makanan;
  - d. persyaratan bahan makanan dan makanan jadi;
  - e. persyaratan pengolahan makanan;
  - f. persyaratan penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi;
  - g. persyaratan penyajian makanan jadi; dan
  - h. persyaratan peralatan yang digunakan.

Bagian Kedua  
Tata Cara Memperoleh Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Dan  
Penetapan Tingkat Mutu

Pasal 10

- (1) Dalam rangka pemberian sertifikat laik hygiene sanitasi dan penetapan tingkat mutu terhadap usaha rumah makan, restoran dan jasaboga, Kepala Dinas Kesehatan membentuk Tim Pemeriksa yang bertugas melakukan penilaian terhadap kelengkapan persyaratan yang harus dipenuhi.
- (2) Tim Pemeriksa sebagaimana dimaksud pada ayat (1), harus memiliki pengetahuan di bidang hygiene sanitasi yang bertugas melakukan penilaian lapangan dan menilai kelaikan hygiene sanitasi.

Pasal 11

- (1) Untuk memperoleh sertifikat laik hygiene sanitasi dan penetapan tingkat mutu usaha rumah makan, restoran dan jasaboga, pemilik harus mengajukan permohonan kepada Kepala Dinas Kesehatan dengan melampirkan persyaratan administrasi dan teknis sebagaimana dimaksud dalam Pasal (9).
- (2) Setelah menerima permohonan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Kepala Dinas Kesehatan menunjuk dan menugaskan Tim Pemeriksa.
- (3) Tim Pemeriksa melakukan kunjungan inspeksi kesehatan lingkungan dan pemeriksaan untuk menilai kelaikan persyaratan bangunan, peralatan, ketenagaan dan bahan makanan baik fisik, kimia maupun bakteriologis dan seluruh rangkaian proses produksi makanan.
- (4) Tim Pemeriksa melaporkan hasil pemeriksaan kepada Kepala Dinas Kesehatan dalam berita acara kelaikan fisik, berita acara pemeriksaan contoh makanan dan surat rekomendasi laik hygiene sanitasi dan penetapan tingkat mutu sesuai format dalam lampiran Peraturan Bupati ini.
- (5) Sertifikat laik hygiene sanitasi dan penetapan tingkat mutu dapat dikeluarkan setelah pemohon dinyatakan telah memenuhi persyaratan oleh Tim Pemeriksa.

Bagian ketiga  
Biaya

Pasal 12

- (1) Terhadap permohonan sertifikat laik hygiene sanitasi dan penetapan tingkat mutu dikenai biaya sesuai standar peraturan perundang-undangan yang berlaku.

- (2) Dalam hal permohonan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditolak, biaya yang telah dibayarkan tidak dapat ditarik kembali.

Bagian Ketiga  
Masa Berlaku

Pasal 13

- (1) Sertifikat laik hygiene sanitasi dan penetapan tingkat mutu berlaku selama 3 (tiga) tahun dan dapat diperpanjang kembali selama memenuhi persyaratan status ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- (2) Ketentuan perpanjangan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) mengikuti ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 11.

Pasal 14

Sertifikat laik hygiene sanitasi dan penetapan tingkat mutu tidak berlaku dan/atau menjadi batal apabila :

- a. terjadi pergantian pemilik;
- b. pindah lokasi/alamat;
- c. tidak melakukan kegiatan selama 1 (satu) tahun berturut-turut; dan
- d. dinyatakan dicabut karena tidak laik hygiene sanitasi dan menyebabkan terjadinya Kejadian Luar Biasa keracunan makanan.

BAB V  
KEJADIAN LUAR BIASA

Pasal 15

Setiap pemilik atau penanggung jawab usaha rumah makan, restoran dan jasaboga yang menerima laporan atau mengetahui adanya kejadian keracunan makanan atau kematian yang diduga berasal dari makanan yang diproduksinya wajib melaporkan kepada Puskesmas atau Dinas Kesehatan.

Pasal 16

- (1) Dalam hal kejadian luar biasa dan/atau keracunan makanan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15, pemerintah mengambil langkah-langkah penanggulangan sepenuhnya.

- (2) Langkah penanggulangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), dilaksanakan melalui kegiatan investigasi dan survei serta pengambilan contoh dan specimen yang diperlukan.
- (3) Pengambilan contoh dan specimen dilakukan oleh petugas sanitarian terlatih dan diperiksa di laboratorium yang memiliki kemampuan di bidangnya.
- (4) Ketentuan pemeriksaan contoh dan specimen sebagaimana dimaksud pada ayat (3), dilaksanakan sesuai standart yang berlaku.

## BAB VI PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

### Pasal 17

- (1) Pembinaan teknis penyelenggaraan usaha rumah makan, restoran dan jasaboga dilakukan melalui inspeksi kesehatan lingkungan dan pemeriksaan contoh makanan setiap 6 (enam) bulan sekali oleh Puskesmas setempat/Dinas Kesehatan.
- (2) Pembiayaan untuk pemeriksaan contoh makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), menjadi tanggung jawab pengelola/pemilik secara mandiri.
- (3) Dalam rangka pembinaan, Dinas Kesehatan dapat mengikutsertakan Asosiasi rumah makan, restaurant dan jasa boga, Organisasi profesi dan instansi terkait lainnya.

## BAB VII SANKSI

### Pasal 19

- (1) Kepala Dinas Kesehatan dapat mengambil tindakan administratif terhadap rumah makan, restaurant dan jasa boga yang melakukan pelanggaran atas Peraturan Bupati ini.
- (2) Sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1), berupa teguran lisan, teguran tertulis, sampai dengan pencabutan sertifikat laik hygiene sanitasi dan penetapan tingkat mutu rumah makan, restaurant dan jasaboga.

BAB VIII  
PENUTUP

Pasal 20

Peraturan Bupati ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang dapat mengetahuinya, memerintahkan perundangan Peraturan Bupati ini dengan penempatannya dalam Berita Daerah Kabupaten Lumajang.

Ditetapkan di Lumajang  
pada tanggal 23 Januari 2018

BUPATI LUMAJANG,

ttd

Drs. H. AS`AT, M.Ag

Diundangkan di Lumajang  
pada tanggal 23 Januari 2018

SEKRETARIS DAERAH  
KABUPATEN LUMAJANG

ttd

Drs. GAWAT SUDARMANTO  
Pembina Utama Muda  
NIP. 19651217 199003 1 007

BERITA DAERAH KABUPATEN LUMAJANG TAHUN 2018 NOMOR 10

LAMPIRAN : PERATURAN BUPATI LUMAJANG NOMOR 10 TAHUN 2018  
TENTANG PEMBINAAN DAN PENGAWASAN HYGIENE  
SANITASI USAHA RUMAH MAKAN, RESTORAN DAN  
JASABOGA

I. PENGGOLONGAN JASABOGA

A. JASABOGA GOLONGAN A

1. Jasaboga Golongan A1

a. Kriteria

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan makanan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga.

b. Persyaratan Teknis

1) Pengaturan ruang

Ruang pengolahan makanan tidak boleh dipakai sebagai ruang tidur.

2) Ventilasi/penghawaan

a) Apabila bangunan tidak mempunyai ventilasi alam yang cukup, harus menyediakan ventilasi buatan untuk sirkulasi udara.

b) Pembuangan udara kotor atau asap harus tidak menimbulkan gangguan terhadap lingkungan.

3) Tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan

Tersedia tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan yang terpisah dengan permukaan halus dan mudah dibersihkan.

4) Penyimpanan makanan

Untuk tempat penyimpanan bahan pangan dan makanan jadi yang cepat membusuk harus tersedia minimal 1 (satu) buah lemari es (kulkas).

2. Jasaboga Golongan A2

a. Kriteria

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan memperkerjakan tenaga kerja.

b. Persyaratan Teknis

1) Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A1.

2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

a) Pengaturan ruang

Ruang pengolahan makanan harus dipisahkan dengan dinding pemisah yang memisahkan tempat pengolahan makanan dengan ruang lain.

b) Ventilasi/penghawaan

Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap yang membantu pengeluaran asap dapur sehingga tidak mengotori ruangan.

c) Penyimpanan makanan

Untuk penyimpanan bahan pangan dan makanan yang cepat membusuk harus tersedia minimal 1 (satu) buah lemari es (kulkas).

d) Ruang ganti pakaian

- Bangunan harus dilengkapi dengan ruang/tempat penyimpanan dan ganti pakaian dengan luas yang cukup.

- Fasilitas ruang ganti pakaian berada/diletakkan di tempat yang dapat mencegah kontaminasi terhadap makanan.

### 3. Jasaboga golongan A3

#### a. Kriteria

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.

#### b. Persyaratan teknis

1) Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A2.

2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

##### a) Pengaturan ruang

Ruang pengolahan makanan harus terpisah dari bangunan untuk tempat tinggal.

##### b) Ventilasi/penghawaan :

Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap atau cerobong asap atau dapat pula dilengkapi dengan alat penangkap asap (*smoke hood*).

##### c) Ruang pengolahan makanan

- Tempat memasak makanan harus terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.
- Harus tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu  $-50^{\circ}\text{C}$  dengan kapasitas yang cukup untuk melayani kegiatan sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang digunakan.

##### d) Alat angkut dan wadah makanan

- Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan dengan konstruksi tertutup dan hanya dipergunakan untuk mengangkut makanan siap saji.
- Alat/tempat angkut makanan harus tertutup sempurna, dibuat dari bahan kedap air, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
- Pada setiap kotak (box) yang dipergunakan sekali pakai untuk mewadahi makanan, harus mencantumkan nama perusahaan, nomor Izin Usaha dan nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.
- Jasaboga yang menyajikan makanan tidak dengan kotak, harus mencantumkan nama perusahaan dan nomor Izin Usaha serta nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi di tempat penyajian yang mudah diketahui umum.

## B. JASABOGA GOLONGAN B

### 1. Kriteria

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat khusus untuk asrama jemaah haji, asrama transito, pengeboran lepas pantai, perusahaan serta angkutan umum dalam negeri dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.

### 2. Persyaratan teknis

a. Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A3.

b. Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

#### 1) Halaman

Pembuangan air kotor harus dilengkapi dengan penangkap lemak (*grease trap*) sebelum dialirkan ke bak penampungan air kotor (*septic tank*) atau tempat pembuangan lainnya.

#### 2) Lantai

Pertemuan antara lantai dan dinding tidak terdapat sudut mati dan harus lengkung (*conus*) agar mudah dibersihkan.

#### 3) Pengaturan ruang

Memiliki ruang kantor dan ruang untuk belajar/khusus yang terpisah dari ruang pengolahan makanan.

- 4) Ventilasi/penghawaan  
Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan penangkap asap (*hood*), alat pembuang asap dan cerobong asap.
- 5) Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan
  - (a) Fasilitas pencucian dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
  - (b) Setiap peralatan dibebashamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau air panas 80°C selama 2 menit.
  - (c) Tempat cuci tangan  
Setiap ruang pengolahan makanan harus ada minimal 1 (satu) buah tempat cuci tangan dengan air mengalir yang diletakkan dekat pintu dan dilengkapi dengan sabun.
  - (d) Ruang pengolahan makanan
    - (1) Tersedia ruang tempat pengolahan makanan yang terpisah dari ruang tempat penyimpanan bahan makanan.
    - (2) Tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -5°C sampai -10°C dengan kapasitas yang cukup memadai sesuai dengan jenis makanan yang digunakan.

### C. JASABOGA GOLONGAN C

#### 1. Kriteria

Jasaboga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.

#### 2. Persyaratan

a. Memenuhi persyaratan jasaboga golongan B.

b. Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

- 1) Ventilasi/penghawaan
  - a) Pembuangan asap dilengkapi dengan penangkap asap (*hood*), alat pembuang asap, cerobong asap, saringan lemak yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan secara berkala.
  - b) Ventilasi ruangan dilengkapi dengan alat pengatur suhu ruangan yang dapat menjaga kenyamanan ruangan.
- 2) Fasilitas pencucian alat dan bahan
  - a) Terbuat dari bahan logam tahan karat dan tidak larut dalam makanan seperti stainless steel.
  - b) Air untuk keperluan pencucian peralatan dan cuci tangan harus mempunyai kekuatan tekanan sedikitnya 15 psi (1,2 kg/cm<sup>2</sup>).
- 3) Ruang pengolahan makanan
  - a) Tersedia lemari penyimpanan dingin untuk makanan secara terpisah sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang digunakan seperti daging, telur, unggas, ikan, sayuran dan buah dengan suhu yang dapat mencapai kebutuhan yang disyaratkan.
  - b) Tersedia gudang tempat penyimpanan makanan untuk bahan makanan kering, makanan terolah dan bahan yang tidak mudah membusuk.
  - c) Rak penyimpanan makanan harus mudah dipindahkan dengan menggunakan roda penggerak sehingga ruangan mudah dibersihkan.

## II. PERSYARATAN TEKNIS HIGIENE DAN SANITASI

### A. BANGUNAN

#### 1. Lokasi

Lokasi jasaboga tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, pabrik cat dan sumber pencemaran lainnya.

##### a. Halaman

- (1) Terpampang papan nama perusahaan dan nomor Izin Usaha serta nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.
- (2) Halaman bersih, tidak bersemak, tidak banyak lalat dan tersedia tempat sampah yang bersih dan tertutup, tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus.
- (3) Pembuangan air limbah (air limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus dan dipelihara kebersihannya.
- (4) Pembuangan air hujan lancar, tidak terdapat genangan air.

##### b. Konstruksi

Konstruksi bangunan untuk kegiatan jasaboga harus kokoh dan aman. Konstruksi selain kuat juga selalu dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan.

##### c. Lantai

Kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan/kelandaian cukup dan mudah dibersihkan.

##### d. Dinding

- (1) Permukaan dinding sebelah dalam rata, tidak lembab, mudah dibersihkan dan berwarna terang.
- (2) Permukaan dinding yang selalu kena percikan air, dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai dengan permukaan halus, tidak menahan debu dan berwarna terang.
- (3) Sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung (conus) agar mudah dibersihkan dan tidak menyimpan debu/kotoran.

#### 2. Langit-langit

a. Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang.

b. Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter di atas lantai.

#### 3. Pintu dan jendela

a. Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (*self closing*), dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain.

b. Pintu dan jendela ruang tempat pengolahan makanan dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan.

#### 4. Pencahayaan

a. Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif.

b. Setiap ruang tempat pengolahan makanan dan tempat cuci tangan intensitas pencahayaan sedikitnya 20 *foot candle*/fc (200 lux) pada titik 90 cm dari lantai.

c. Semua pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian rupa sehingga tidak menimbulkan bayangan.

- d. Cahaya terang dapat diketahui dengan alat ukur lux meter (*foot candle meter*)
- 1) Mengukur 10 fc dengan lux meter pada posisi 1x yaitu pada angka 100, atau pada posisi 10x pada angka 10.  
Catatan : 1 skala lux = 10, berarti 1 foot candle = 10 lux.
  - 2) Untuk perkiraan kasar dapat digunakan angka hitungan sebagai berikut :
    - 1 watt menghasilkan 1 *candle* cahaya atau
    - 1 watt menghasilkan 1 *foot candle* pada jarak 1 kaki (30 cm) atau
    - 1 watt menghasilkan  $1/3$  *foot candle* pada jarak 1 meter atau
    - 1 watt menghasilkan  $1/3 \times 1/2 = 1/6$  *foot candle* pada jarak 2 meter atau
    - 1 watt menghasilkan  $1/3 \times 1/3 = 1/9$  *foot candle* pada jarak 3 meter.
    - lampu 40 watt menghasilkan  $40/6$  atau 6,8 *foot candle* pada jarak 2 meter atau  $40/9 = 4,5$  *foot candle* pada jarak 3 meter.
5. Ventilasi/penghawaan/lubang angin
- a. Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi sehingga terjadi sirkulasi/peredaran udara.
  - b. Luas ventilasi 20% dari luas lantai, untuk :
    - 1) Mencegah udara dalam ruangan panas atau menjaga kenyamanan dalam ruangan.
    - 2) Mencegah terjadinya kondensasi/pendinginan uap air atau lemak dan menetes pada lantai, dinding dan langit-langit.
    - 3) Membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan.
6. Ruang pengolahan makanan
- a. Luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja dan peralatan yang ada di ruang pengolahan.
  - b. Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal dua meter persegi ( $2\text{m}^2$ ) untuk setiap orang pekerja.  
Contoh : Luas ruang dapur (dengan peralatan kerja)  $4 \text{ m} \times 5 \text{ m} = 20 \text{ m}^2$ .  
Jumlah karyawan yang bekerja di dapur 6 orang, maka tiap pekerja mendapat luas ruangan  $20/6 = 3,3 \text{ m}^2$ , berarti luas ini memenuhi syarat (luas  $2 \text{ m}^2$  untuk pekerja dan luas  $1,3 \text{ m}^2$  perkiraan untuk keberadaan peralatan ) Luas ruangan dapur dengan peralatan  $3 \text{ m} \times 4 \text{ m} = 12 \text{ m}^2$ .  
Jumlah karyawan di dapur 6 orang, maka tiap karyawan mendapat luas ruangan  $12/6 = 2 \text{ m}^2$ , luas ini tidak memenuhi syarat karena dihitung dengan keberadaan peralatan di dapur.
  - c. Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet/jamban, peturasan dan kamar mandi.
  - d. Peralatan di ruang pengolahan makanan minimal harus ada meja kerja, lemari/ tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan serangga, tikus dan hewan lainnya.

## B. FASILITAS SANITASI

1. Tempat cuci tangan
  - a. Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air dan alat pengering.
  - b. Tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja.
  - c. Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan dengan perbandingan sebagai berikut :

Jumlah karyawan 1 - 10 orang : 1 buah tempat cuci tangan.

11 - 20 orang : 2 buah tempat cuci tangan

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 10 orang, ada penambahan 1 (satu) buah tempat cuci tangan.

2. Air bersih

a. Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasaboga.

b. Kualitas air bersih harus memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

3. Jamban dan peturasan (*urinoir*)

a. Jasaboga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat higiene sanitasi.

b. Jumlah jamban harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut :

1) Jumlah karyawan : 1 - 10 orang : 1 buah

11 - 25 orang : 2 buah

26 - 50 orang : 3 buah

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 25 orang, ada penambahan 1 (satu) buah jamban.

2) Jumlah peturasan harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut:

Jumlah karyawan : 1 - 30 orang : 1 buah

31 - 60 orang : 2 buah

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 30 orang, ada penambahan 1 (satu) buah peturasan.

4. Kamar mandi

a. Jasaboga harus mempunyai fasilitas kamar mandi yang dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan kesehatan.

b. Jumlah kamar mandi harus mencukupi kebutuhan, paling sedikit tersedia :

Jumlah karyawan : 1 - 30 orang : 1 buah

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 20 orang, ada penambahan 1 (satu) buah kamar mandi.

5. Tempat sampah

a. Tempat sampah harus terpisah antara sampah basah (*organik*) dan sampah kering (*an organik*).

b. Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.

### C. PERALATAN

Tempat pencucian peralatan dan bahan makanan

a. Tersedia tempat pencucian peralatan, jika memungkinkan terpisah dari tempat pencucian bahan pangan.

b. Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen.

c. Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah harus dicuci dengan menggunakan larutan *Kalium Permanganat* (KMnO<sub>4</sub>) dengan konsentrasi 0,02% selama 2 menit atau larutan kaporit dengan konsentrasi 70% selama 2 menit atau dicelupkan ke dalam air mendidih (suhu 80°C - 100°C) selama 1 - 5 detik.

d. Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya.

### D. KETENAGAAN

Tenaga/karyawan pengolah makanan

1. Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan.

2. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.

3. Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (*carrier*).

4. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
5. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
6. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat :
  - a. Sarung tangan plastik sekali pakai (*disposal*)
  - b. Penjepit makanan
  - c. Sendok garpu
7. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan :
  - a. Celemek/apron
  - b. Tutup rambut
  - c. Sepatu kedap air
8. Perilaku selama bekerja/mengelola makanan:
  - a. Tidak merokok
  - b. Tidak makan atau mengunyah
  - c. Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos)
  - d. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya
  - e. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban
  - f. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar
  - g. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasaboga
  - h. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan
  - i. Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah

#### E. MAKANAN

Makanan yang dikonsumsi harus higienis, sehat dan aman yaitu bebas dari cemaran fisik, kimia dan bakteri.

1. Cemaran fisik seperti pecahan kaca, kerikil, potongan lidi, rambut, isi staples, dan sebagainya  
Dengan penglihatan secara seksama atau secara kasat mata
2. Cemaran kimia seperti Timah Hitam, Arsenicum, Cadmium, Seng, Tembaga, Pestisida dan sebagainya  
Melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan negatif
3. Cemaran bakteri seperti *Eschericia coli* (*E.coli*) dan sebagainya  
Melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan menunjukkan angka kuman *E.coli* 0 (nol)

#### F. PEMERIKSAAN HIGIENE SANITASI

Pemeriksaan higiene sanitasi dilakukan untuk menilai kelaikan persyaratan teknis fisik yaitu bangunan, peralatan dan ketenagaan serta persyaratan makanan dari cemaran kimia dan bakteriologis. Nilai pemeriksaan ini dituangkan di dalam berita acara kelaikan fisik dan berita acara pemeriksaan sampel/specimen.

1. Pemeriksaan fisik
  - a. Golongan A1, minimal nilai 65 maksimal 70, atau 65 – 70%
  - b. Golongan A2, minimal nilai 70 maksimal 74, atau 70 – 74%
  - c. Golongan A3, minimal nilai 74 maksimal 83, atau 74 – 83%
  - d. Golongan B, minimal nilai 83 maksimal 92, atau 83 – 92%
  - e. Golongan C, minimal nilai 92 maksimal 100, atau rangking 92 – 100%
2. Pemeriksaan laboratorium
  - a. Cemaran kimia pada makanan negatif
  - b. Angka kuman *E.coli* pada makanan 0/gr contoh makanan
  - c. Angka kuman pada peralatan makan 0 (nol)
  - d. Tidak diperoleh adanya *carrier* (pembawa kuman patogen) pada penjamah makanan yang diperiksa (usap dubur/*rectal swab*)

CONTOH : BERITA ACARA KELAIKAN FISIK

Pada hari ini ..... tanggal ..... bulan ..... tahun ..... telah dilakukan penelitian uji kelaikan fisik hygiene sanitasi jasaboga dengan permohonan sertifikat laik hygiene sanitasi terhadap :

Nama Perusahaan : .....

Golongan : .....

Alamat : .....

Yang dilakukan oleh Tim Pemeriksa Jasaboga dari : .....

Hasil pemeriksaan fisik persyaratan hygiene sanitasi, mendapat nilai : ..... (dengan huruf .....), kesimpulan dinyatakan, ;layak / belum layak \*) untuk mendapatkan Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi.

Demikian berita acara ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

....., 20.....

Petugas Pemeriksa Jasaboga

1.....

2.....

3.....

\*) Coret yang tidak perlu

CONTOH : BERITA ACARA PENELITIAN PEMERIKSAAN SAMPEL/SPESIMEN

Pada hari ini ..... tanggal ..... bulan ..... tahun ..... telah dilakukan penelitian hasil pemeriksaan laboratorium .....di ..... terhadap sampel dan spesimen jasaboga terhadap :

Nama Perusahaan : .....

Golongan : .....

Alamat : .....

Jumlah sampel dan spesimen yang diperiksa : ..... buah

Hasil pemeriksaan :

Jumlah sampel / spesimen \*) yang memenuhi syarat ..... buah

Jumlah sampel / spesimen \*) yang tidak memenuhi syarat ..... buah

Demikian berita acara ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

....., 20.....

Petugas Pemeriksa Jasaboga

1.....

2.....

3.....

\*) Coret yang tidak perlu

Catatan : Hasil Pemeriksaan laboratorium disimpan dengan baik

CONTOH : SURAT REKOMENDASI LAIK HYGINE SANITASI

....., 20.....  
Nomor : .....  
Lampiran : .....

Kepada Yth. :  
Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Lumajang  
Di  
Lumajang

Perihal : Rekomendasi Laik Hygine Sanitasi jasaboga

Berdasarkan berita acara pemeriksaan fisik dan berita acara pemeriksaan sampel dan spesimen untuk penilaian persyaratan hygiene sanitasi jasaboga yang telah dilaksanakan oleh Tim Pemeriksa Jasaboga pada tanggal ..... bulan ..... tahun .....

Bersama ini kami sampaikan bahwa :

Nama Jasaboga : .....  
Alamat : .....  
Nama Pemilik : .....  
Golongan Jasaboga : .....

Dapat diberikan / ditolak \*) pemberian sertifikat laik hygiene sanitasi jasaboga dengan alasan seperti terlampir.

Demikian rekomendasi ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Petugas pemeriksa jasaboga

(.....)

\*) Coret yang tidak perlu

CONTOH: FORMULIR PERMOHONAN SERTIFIKAT LAIK  
HIGIENE SANITASI

Kepada Yth:

Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota/KKP.....

Di .....

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama :.....

Umur :.....

Nomor KTP :.....

Alamat :.....

Mengajukan permohonan untuk mendapatkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga

Sebagai dasar untuk mendapatkan Izin Usaha dari Pemerintah Daerah/Administrator

Pelabuhan / Bandar Udara / Pos Lintas Batas Darat, adapun:

Nama Perusahaan : .....

Golongan : .....

Bersama ini kami lampirkan fotokopi sebagai kelengkapan berkas permohonan, sebagai berikut:

1. Fotokopi KTP pemohon yang masih berlaku
  2. Pas foto terbaru ukuran 3 x 4 cm dan 4 x 6 cm masing-masing sebanyak 2 (dua) lembar
  3. Fotokopi sertifikat pelatihan/kursus hygiene sanitasi bagi pemilik/pengusaha
  4. Denah bangunan dapur
  5. Surat penunjukkan tenaga sanitarian/ tenaga yang memiliki pengetahuan hygiene sanitasi makanan sebagai penanggung jawab jasaboga
  6. Fotokopi ijazah tenaga sanitarian/serifikat pelatihan /kursus hygiene sanitasi
  7. Fotokopi sertifikat kursus hygiene sanitasi bagi penjamah makanan
- Demikian permohonan kami, atas perhatiannya kami ucapkan terimakasih.

.....20.....

Pemohon

(.....)

Catatan : nomor 4 dan 5 coret yang tidak perlu

### III. UJI KELAIKAN FISIK UNTUK HIGIENE SANITASI MAKANAN JASABOGA

Nama perusahaan :.....

Alamat perusahaan:.....

Nama pengusaha :.....

Tanggal penilaian :.....

Nama Pemeriksa :.....

No.		BOBOT	
	LOKASI, BANGUNAN, FASILITAS		
1.	Halaman bersih,rapi, tidak becek, dan berjarak sedikitnya 500 meter dari sarang lalat/ tempat pembuangan sampah, serta tidak terciumbau busuk atau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran.	1	
2.	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barangsisa.	1	
3.	Lantai kedap air, rata,tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah dibersihkan.	1	
4.	Dinding dan langit-langit dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu (saranglaba-laba)	1	
5.	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai	1	
6.	Pintudan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka keduaarahd an dipasang alat penahan lalat dan bau. Pintu dapur membuka ke arah luar.	1	

No.	URAIAN	BOBOT	
	PENCAHAYAAN		
7.	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.	1	
	PENGHAWAAN		
8.	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap.	1	
	AIR BERSIH		
9.	Sumber air bersih aman, jumlah cukupd an bertekanan	5	
	AIR KOTOR		
10.	Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang.	1	
	FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET		
11	Jumlah cukup, tersedia sabun,nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	3	

No.	URAIAN	BOBOT	X
	PEMBUANGAN SAMPAH		
12.	Tersedia tempat sampah yang cukup, bertutup, anti lalat, kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastic yang selalu diangkat setiap kali penuh.	2	
	RUANGPENGOLAHAN MAKANAN		
13.	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan, dan terpisah dengan tempat tidur atau tempat mencuci pakaian	1	
14.	Ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. (barang tersebut disimpan rapi di gudang)		
	KARYAWAN		
15.	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular, seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA).	5	
16.	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.	5	
17.	Pakaian kerja, dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan.	1	
18.	Sumber makanan, keutuhan dan tidak rusak.	5	
19.	Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluwarsa.	1	

No.	URAIAN	BOBOT	X
	PERLINDUNGAN MAKANAN		
20.	Penanganan makanan yang potensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan peracikan, persiapan penyajian dan pengangkutan makanan serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak ( <i>thawing</i> ).	5	
21.	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang.	4	
	PERALATAN MAKANAN DAN MASAK		
22.	Perlindungan terhadap peralatan makanan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaannya.	2	
23.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2	
24.	Proses pencucian melalui tahapan mulaidari pembersihan sisa makanan, pe-rendaman, pencucian dan pembilasan.	5	
25.	Bahan racun/ pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label/tanda yang jelas untuk digunakan.	5	
26.	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya.	4	
	JUMLAH	65	

No.	URAIAN	BOBOT	X
	KHUSUS GOLONGAN A.1		
27.	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur.	1	
28.	Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas)	4	
	JUMLAH		
	KHUSUS GOLONGAN A.2		
29.	Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuangan sap.	1	
30.	Fasilitas pencucian dibuat dengan tiga bak pencuci.	2	
31.	Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan tempat penyimpanan pakaian (loker).	1	
	JUMLAH	74	
	KHUSUS GOLONGAN A.3		
32.	Saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan penangkap lemak ( <i>grease trap</i> )	1	
33.	Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.	1	
34.	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu -5°C dilengkapi dengan termometer pengontrol.	4	

No.	URAIAN	BOBOT	X
35.	Tersedia kendaraan khusus makanan pengangkut	3	
	JUMLAH	83	
	KHUSUS GOLONGAN B		
36.	Pertemuan sudut lantai dan dinding lengkung (konus).	1	
37.	Tersedia ruang belajar.	1	
38.	Alat pembuangan asap dilengkapi filter (penyaring)	1	
39.	Dilengkapi dengan saluran air panas untuk pencucian.	2	
40.	Lemari pendingin dapat mencapai Suhu-10°C.	4	
	JUMLAH	92	
	KHUSUS GOLONGAN C		
41.	Ventilasi dilengkapi dengan alat pengatur suhu.	1	
42.	Air kran bertekanan 15 psi.	2	
43.	Lemari penyimpanan dingin tersedia untuk tiap jenis bahan dengan suhu yang sesuai dengan suhu yang sesuai kebutuhan.	4	
44.	Rak pembawa makanan/alat dilengkapi dengan roda penggerak.	1	
	JUMLAH	100	

.....,.....,20.....

Pemeriksa

.....

#### IV. PETUNJUK PENGISIAN UJI KELAIKAN FISIK

##### A. Penjelasan Umum

1. Formulir ini digunakan untuk melakukan uji kelaikan atau penilaian jasa boga untuk mendapatkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga.
2. Digunakan di lapangan dengan cara mengisi nilai pada kolom "X" dengan angka maksimum sebagaimana terdapat dalam kolom bobot. Nilai yang diberikan adalah angka satuan (bulat), untuk memudahkan penjumlahan dan memperkecil kesalahan. Contoh:
  - No.1 Dalam kolom bobot tertulis 1, artinya nilai yang dapat diberikan Adalah 0 dan 1
  - No.2 Kolom bobot tertulis 5, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0, 1, 2, 3, 4, dan 5.
  - No.3 Kolom bobot tertulis 3, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0, 1, 2, dan 3.
3. Setiap uraian pemeriksaan (item) telah mempunyai bobot nilai masing-masing, yaitu nilai terkecil 1 (satu) dan nilai tertinggi 5 (lima).
4. Dasar pemberian bobot nilai berdasarkan titik rawan (kritis) dalam menimbulkan kemungkinan kerusakan makanan (*reference: BenFredman*).
5. Formulir ini berlaku untuk semua golongan jasa boga, dengan catatan setiap golongan mempunyai batas penilaian sebagai berikut :
  - Golongan A1 sampai dengan nomor 28 dengan nilai bobot: 70.
  - Golongan A2 sampai dengan nomor 31 dengan nilai bobot: 74.
  - Golongan A3 sampai dengan nomor 35 dengan nilai bobot: 83.
  - Golongan B sampai dengan nomor 40 dengan nilai bobot: 92.
  - Golongan C sampai dengan nomor 44 dengan nilai bobot: 100.

##### B. Penjelasan Khusus

1. Uraian pemeriksaan diobservasi atau diukur dilapangan dan mencantumkan tanda "X" atau "V" pada kolom X yang dinilai telah memenuhi syarat.
2. Untuk setiap nomor yang dinilai hanya ada satu diantara 2 pilihan, yaitu memenuhi syarat atau tidak. Bilamana menurut pertimbangan teknis lebih cenderung kepada memenuhi persyaratan, maka berilah tanda pada kolom X dan bilamana menurut pertimbangan teknis lebih cenderung tidak memenuhi persyaratan, kolom X dibiarkan kosong.
3. Setelah semua nomor diperiksa sesuai dengan batas golongan jasaboga (lihat huruf A butir 5. diatas), maka semua nilai pada kolom bobot yang mempunyai tanda kolom X, dijumlahkan sampai batas golongan jasaboga kemudian diisikan pada kotak jumlah yang tersedia, yang berdampingan dengan jumlah nilai bobot masing-masing item/obyek. Uraian yang berbeda diluar batas-batas golongan walaupun mungkin terdapat di Lapangan atau ditemukan selama observasi tidak perlu dinilai.
4. Nilai dari hasil penjumlahan uraian yang telah memenuhi syarat, menentukan terhadap dipenuhi tidaknya persyaratan secara keseluruhan, dengan ketentuan sebagai berikut :
  - a. Untuk golongan A1 : minimal mencapai 65, atau  $65/70 = 93\%$ .
  - b. Untuk golongan A2 : minimal mencapai 70, atau  $71/74 = 94,5\%$ .
  - c. Untuk golongan A3 : minimal mencapai 74, atau  $75/83 = 92,5\%$ .
  - d. Untuk golongan B : minimal mencapai 83, atau  $84/92 = 90,2\%$ .
  - e. Untuk golongan C : minimal mencapai 92, atau  $92/100 = 92\%$

## HASIL EVALUASI KURSUS HIGIENE SANITASI MAKANAN

### MATERI PELAJARAN YANG DIKUTI

Kelompok Dasar:

1. Perundang-undangan di Bidang Higiene Sanitasi Makanan

Kelompok Inti:

1. Bahan Pencemar Terhadap Makanan
2. Penyakit Bawaan Makanan
3. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman
4. Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Pengolahan Makanan
5. Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Pengolahan Makanan
6. Pemeliharaan Kebersihan Lingkungan
7. Hygiene Perorangan

Kelompok Penunjang

8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_

NILAI EVALUASI RATA-RATA :

( \_\_\_\_\_ )

CONTOH : FORMULIR PEMERIKSAAN KELAIKAN HYGIENE SANITASI RUMAH  
MAKAN DAN RESTORAN

1. Nama rumah makan/restoran : .....
2. Alamat : .....  
.....
3. Nama Pengusaha/penanggung jawab : .....
4. Jumlah karyawan : .....orang
5. Jumlah penjamah makanan : .....orang
6. Nomor izin usaha : .....
7. Nama pemeriksa : .....

**Cara pengisian :**

- a. Kolom 3, beri tanda lingkaran ⊕ pada salah satu nilai yang paling sesuai dengan petunjuk dan penilaian RM.
- b. Kolom 4, adalah hasil perkalian kolom 2 dengan nilai yang dipilih pada kolom 3.
- c. Nilai 0, adalah wujud fisik sarana tidak ada.
- d. Batas skore tingkat mutu/laik hygiene sanitasi minimal 700.

Variabel	Bobot	Nilai	Skore
1	2	3	4
<b>A. Lokasi dan Bangunan</b>			
1. Lokasi	2	4, 6, 10	
2. Bangunan	2	2, 4, 6, 8, 10	
3. Pembagian ruang	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
4. Lantai	0,	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
5. Dinding	0,	0, 4, 6, 7, 10	
6. Ventilasi	1	2, 3, 5, 7, 8, 10	
7. Pencahayaan/penerangan	1	2, 3, 5, 7, 8, 10	
8. Atap	0,	2, 3, 5, 7, 8, 10	
9. Langit-langit	0,	0, 2, 4, 6, 8, 10	
10. Pintu	1	0, 3, 4, 6, 7, 10	
<b>B. Fasilitas Sanitasi</b>			
11. Air bersih	3	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
12. Pembuangan air limbah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
13. Toilet	1	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
14. Tempat sampah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
15. Tempat cuci tangan	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
16. Tempat mencuci peralatan	1	0, 2, 4, 6, 8, 10	
17. Tempat mencuci bahan	1	0, 2, 3, 5, 7, 8, 10	
18. Locker karyawan	1	0, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10	
19. Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	2	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	

<b>C. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan</b>		
20. Dapur	7	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
21. Ruang makan	5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
22. Gudang bahan makanan	3	0, 2, 4, 6, 8, 10
<b>D. Bahan Makanan dan Makanan Jadi</b>		
23. Bahan makanan	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10
24. Makanan jadi	6	3, 4, 6, 7, 10
<b>E. Pengolahan Makanan</b>		
25. Proses pengolahan	5	2, 3, 5, 7, 8, 10
<b>F. Tempat Penyimpanan Bahan</b>		
26. Penyimpanan bahan makanan	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
27. Penyimpanan makanan	5	4, 6, 10
<b>G. Penyajian Makanan</b>		
28. Cara penyajian	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10
<b>H. Peralatan</b>		
29. Ketentuan peralatan	15	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
<b>I. Tenaga Kerja</b>		
30. Pengetahuan/sertifikat Hygiene	4	0, 2, 4, 6, 8, 10
31. Pakaian kerja	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10
32. Pemeriksaan kesehatan	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
33. Personal hygiene	7	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10

....., ..... 20...

Mengetahui Pengusaha/Penanggung  
Jawab Rumah Makan/Restoran

Pemeriksa

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## PETUNJUK PENGISIAN FORMULIR RM

1. Untuk tiap variabel yang diperiksa, diberikan nilai sesuai dengan keadaan kualitas variabel.
2. Nilai setiap variabel ditunjukkan dengan memberikan tanda lingkaran pada salah satu angka kolom nilai yang paling sesuai menurut hasil pengamatan pemeriksa.
3. Angka nilai yang paling sesuai merupakan hasil penjumlahan nilai dari beberapa komponen yang memenuhi syarat.

Contoh :

No.	V	Bobot	N	Skore
2.	Bangunan	2	2, 4, 6, 8, 10	16

Untuk variabel nomor 2 yaitu : bangunan dengan angka nilai ialah = 2, 4, 6, 8, 10. Angka nilai 8 adalah yang paling sesuai. Angka ini merupakan penjumlahan komponen a, b, dan c yang terdapat pada kolom nilai yang memenuhi syarat.

4. Skore diperoleh dengan cara : bobot x nilai.  
Sebagaimana contoh di atas, maka skore bangunan :  $2 \times 8 = 16$   
Skore seluruh variabel > 700 termasuk uji laboratorium.
5. Batas laik hygiene sanitasi rumah makan dan restoran adalah bila jumlah skore seluruh variabel > 700 termasuk uji laboratorium.
6. Uraian detail setiap variabel

No	V	Komponen yang dinilai	Besar Nilai
1	2	3	4
A.	Lokasi & bangunan	a. Tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya.	6
1.	Lokasi	b. Tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya.	4
2.	Bangunan	a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur.	4
		b. Kokoh/kuat/permanen.	2
		c. Rapat serangga	2
		d. Rapat tikus	2
3.	Pembagian ruang	a. Terdiri dari dapur dan ruang makanan.	4
		b. Ada toilet/jamban	2
		c. Ada gudang bahan makanan	1
		d. Ada ruang karyawan	1
		e. Ada ruang administrasi	1
		f. Ada gudang peralatan	1

4.	Lantai	a. Bersih b. Kedap air c. Tidak licin d. Rata e. Kering f. Konus	4 2 1 1 1 1
5.	Dinding	a. Kedap air b. Rata c. Bersih	4 3 3
6.	Ventilasi	a. Tersedia dan berfungsi baik b. Menghilangkan bau tak enak c. Cukup menjamin rasa nyaman	5 3 2
7.	Pencahayaan/penerangan	a. Tersebar merata di setiap ruangan b. Intensitas cahaya 10 fc c. Tidak menyilaukan	5 3 2
8.	Atap	a. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga b. Tidak bocor c. Cukup landai	5 3 2
9.	Langit-langit	a. Tinggi minimal 2,4 meter b. Rata dan bersih c. Tidak terdapat lubang-lubang	4 4 2
10.	Pintu	a. Rapat serangga dan tikus b. Menutup dengan baik dan membuka arah luar c. Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	4 3 3
B.	Fasilitas sanitasi	a. Jumlah mencukupi	5
11.	Air bersih	b. Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna c. Angka kuman tidak melebihi nilai ambang batas. d. Kadar bahan kimia tidak melebihi nilai ambang batas.	2 2 1
12.	Pembuangan air limbah	a. Air limbah mengalir dengan lancar. b. Terdapat grease trap. c. Saluran kedap air. d. Saluran tertutup	3 3 2 2
13.	Toilet	a. Bersih b. Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan c. Tersedia air bersih yang cukup d. Tersedia sabun dan alat pengering e. Toilet untuk pria terpisah dengan wanita	3 2 2 2 1
14.	Tempat sampah	a. Sampah diangkut tiap 24 jam b. setiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah. c. Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup d. Kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah	4 3 2 1

15.	Tempat cuci tangan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Tersedia air cuci tangan yang mencukupi</li> <li>b. Tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap</li> <li>c. Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan</li> </ul>	<p>5</p> <p>3</p> <p>2</p>
16.	Tempat mencuci peralatan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Tersedia air dingin yang cukup memadai</li> <li>b. Tersedia air panas yang cukup memadai</li> <li>c. Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus.</li> <li>d. Terdiri dari tiga bilik/bak pencuci</li> </ul>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p>
17.	Tempat pencuci bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Tersedia air pencuci yang cukup</li> <li>b. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus</li> <li>c. Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama</li> </ul>	<p>5</p> <p>3</p> <p>2</p>
18.	Locker karyawan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Tersedia locker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup rapat.</li> <li>b. Jumlahnya cukup.</li> <li>c. Letak locker dalam ruang tersendiri.</li> <li>d. Locker untuk karyawan pria terpisah dengan locker untuk wanita.</li> </ul>	<p>2</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>2</p>
19.	Peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kassa serangga.</li> <li>b. Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus.</li> <li>c. Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat.</li> <li>d. Tempat tandon air mempunyai tutup dan</li> </ul>	<p>3</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p>
C.	Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan		
20.	Dapur	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Bersih</li> <li>b. Ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, freezer).</li> <li>c. Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos panas, kompor panas, heater)</li> <li>d. Ukuran dapur cukup memadai</li> <li>e. Ada cungkup dan cerobong asap</li> <li>f. Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan</li> </ul>	<p>3</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>
21.	Ruang makan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Perlengkapan ruang makan selalu bersih.</li> <li>b. Ukuran ruang makan minimal 0,85 m2 per kursi tamu.</li> <li>c. Pintu masuk buka tutup otomatis.</li> <li>d. Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika.</li> <li>e. Tempat peragaan makanan jadi tertutup.</li> </ul>	<p>3</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p>
22.	Gudang bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan.</li> <li>b. Tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan</li> <li>c. Kapasitas gudang cukup memadai</li> <li>d. Rapat serangga dan tikus</li> </ul>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>

D.	Bahan makanan dan makanan jadi	a. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik.	3
23.	Bahan makanan	b. Angka kuman dan bahan kimia bahan makanan memenuhi persyaratan yang ditentukan.	3
		c. Bahan makanan berasal dari sumber resmi.	2
		d. Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes. RI.	2
24.	Makanan jadi	a. Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik	4
		b. Angka kuman dan bahan kimia makanan jadi memenuhi persyaratan yang ditentukan	3
		c. Makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes. RI	3
E.	Pengolahan makanan		5
25.	Proses pengolahan	a. Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih.	3
		b. Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus.	2
F.	Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi		
26.	Penyimpanan bahan makanan	a. Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan.	3
		b. Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan.	2
		c. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi.	2
		d. Tempatnya bersih dan terpelihara.	2
		e. Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak.	1
27.	Penyimpanan makanan jadi	a. Suhu dan waktu penyimpanan dengan persyaratan jenis makanan jadi.	6
		b. Cara penyimpanan tertutup.	4
G.	Penyajian makanan		
28.	Cara penyajian	a. Suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60°C	3
		b. Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih.	3
		c. Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup.	2
		d. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih.	2

H.	Peralatan		
29.	Ketentuan peralatan	<p>a. Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan. 4</p> <p>b. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh. 2</p> <p>c. Peralatan makan dan minum tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi nilai ambang batas yang ditentukan. 2</p> <p>d. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus. 1</p> <p>e. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun. 1</p>	
I.	Tenaga kerja		
30.	Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan	<p>a. Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya. 2</p> <p>b. Supervisor pernah mengikuti kursus. 2</p> <p>c. Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus. 4</p> <p>d. Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus. 2</p>	
31.	Pakaian kerja	<p>a. Bersih 3</p> <p>b. Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih. 2</p> <p>c. Penggunaan khusus waktu kerja saja. 2</p> <p>d. Lengkap dan rapi. 3</p> <p>e. Tidak tersedia pakaian kerja seragam 0</p>	
32.	Pemeriksaan kesehatan	<p>a. Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan. 3</p> <p>b. Pernah divaksinasi chotypha/ thypoid. c. 2</p> <p>Check up penyakit khusus.</p> <p>c. Bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter. 1</p> <p>d. Memiliki buku kesehatan karyawan. 2</p>	
33.	Personal hygiene	<p>a. Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi. 3</p> <p>b. Setiap mau kerja cuci tangan. 3</p> <p>c. Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin. 2</p> <p>d. Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan. 2</p>	

1. Nama Pengusaha : .....		No. KTP : .....
2. Nama Perusahaan : .....		Tahun mulai produksi : .....
4. Kapasitas pengelolaan normal dalam sehari	1. <input type="checkbox"/> Sampai dengan 100	3. <input type="checkbox"/> 101 sampai 500
	2. <input type="checkbox"/> 501 sampai 1.000	4. <input type="checkbox"/> lebih dari 1.000 hidangan
5.	<b>Pelayanan</b>	
a.	Jenis pelayanan	1. <input type="checkbox"/> Punction      2. <input type="checkbox"/> Industri/kantor      3. <input type="checkbox"/> lainnya
b.	Sasaran pelayanan	1. <input type="checkbox"/> Masyarakat umum seperti rumah tangga, pesta, rapat, dll (golongan A.1, A.2, dan A.3 ) 2. <input type="checkbox"/> Masyarakat khusus karyawan pabrik, kantor, perusahaan, haji, transmigrasi, offshore, onshore dan pengangkutan dalam negeri (golongan B) 3. <input type="checkbox"/> Pesawat udara dan pengangkutan internasional (golongan C)
c.	Cara penyajian	1. <input type="checkbox"/> dos/rantang      2. <input type="checkbox"/> Prasmanan/ display/buflet      3. <input type="checkbox"/> Lainnya
d.	Kendaraan pengangkutan makanan	1. <input type="checkbox"/> Kendaraan khusus      2. <input type="checkbox"/> Kendaraan biasa      3. <input type="checkbox"/> Lain- lain
6.	<b>Pengelolaan</b>	
a.	Cara pengelolaan	1. <input type="checkbox"/> dikelola secara profesional /amatir      2. <input type="checkbox"/> dikelola secara sambilan /tidak
b.	Tenaga pengelolaan	1. <input type="checkbox"/> oleh keluarga lain/karyawan      2. <input type="checkbox"/> tenaga kerja orang
c.	Jumlah	1. <input type="text"/> orang (termasuk pengusaha jasadoga)
d.	Tenaga penjamah makanan (food handler)	1. <input type="text"/> (termasuk koki, pelayan, dan tukang cuci peralatan makan dan masak) 2. <input type="text"/> orang penjamah tetap 3. <input type="text"/> orang penjamah harian
7	<b>Unit Produksi</b>	
a.	Dapur	1. <input type="checkbox"/> Dapur rumah tangga (bersatu dengan rumah tinggal) 2. <input type="checkbox"/> Dapur khusus (bangunan khusus untuk jasadoga) Luas lantai :..... X ..... meter      m <sup>2</sup>



e.	Bahan desinfeksi/ sanitasi	1. <input type="checkbox"/> Kaporit, chlor 2. <input type="checkbox"/> Air panas, uap atau oven 3. <input type="checkbox"/> Tidak dilakukan desinfeksi/sanitasi
9.	<b>Pembuangan sampah</b>	
a.	Pembuangan sampah	1. <input type="checkbox"/> Ditampung di tempat pembuangansendiri 2. <input type="checkbox"/> Dibuang ke tempat pembuangan sampah umum.
b.	Frekuensi pembuangan	1. <input type="checkbox"/> Sampah dapat diangkat setiap har idarit empat pembuangan sendiri 2. <input type="checkbox"/> Tidak terangkat setiap hari, sehingga sampah
c.	Pembuangan limbah cair	1. <input type="checkbox"/> Di sarana tersen diri yang dikonstruksi dengan baik 2. <input type="checkbox"/> Dibuang kesarana umum( got/riol) 2. <input type="checkbox"/> Dibuang sembarangan.
d.	Alat penangkap lemak (greasetrap) pada saluran	1. <input type="checkbox"/> Ada dan berfungsi 2. <input type="checkbox"/> Tidak ada
10.	<b>Lain-lain</b>	
a.	Penyediaan obat-obatan pencegah	1. <input type="checkbox"/> Tersedia 2. <input type="checkbox"/> Tidak ada
b.	Pemeriksaan Kesehatan karyawan	1. <input type="checkbox"/> Sudah diperiksa: <input type="checkbox"/> kali(hasil pemeriksaan dilampirkan lengkap) 2. <input type="checkbox"/> Belum pernah
c.	Kamarganti pakaian dan lemari	1. <input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> . Tidakada
d.	Kamar mandi/ toilet yang terpisah untuk priadan wanita	1. <input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> 2. Tidak ada
11.	PENGUSAHA/PENANGGUNGJAWAB JASABOGA,	
12.	.....20..... YANG MENDATA,	

BUPATI LUMAJANG,

ttd

Drs. H. AS`AT, M.Ag