

LAMPIRAN

Lampiran I. Surat Ijin Penelitian



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan

Politeknik Kesehatan Kupang

Jalan Piet A. Tallo, Liliba, Oebobo
Kupang, Nusa Tenggara Timur 85111

(0380) 8800256

<https://www.poltekkeskupang.ac.id>

Nomor : PP.06.02/F.XXIX/0660/2026
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

5 Februari 2026

Yth. Balai Kekarantinaan Kesehatan
(BKK) Kelas 1 Kupang
di
Tempat

Dalam rangka penyusunan Proposal Tugas Akhir (TA) bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi D-III Sanitasi Poltekkes Kemenkes Kupang Tahun Akademik 2025/2026, maka dengan kami mohon diberikan ijin untuk melakukan Penelitian, bagi mahasiswa:

Nama Peneliti : Tianza Leda Kaka
NIM : PO5303330230110
Jurusan/Prodi : D-III Sanitasi
Judul : Survey Kondisi Sanitasi dan Tingkat Kepadatan
Lalat di Area Perimeter Pelabuhan Bolok Kupang
Tahun 2026

Demikian permohonan ini, atas perhatian dan kerja samanya diucapkan terima kasih.

Direktur Politeknik Kesehatan
Kementerian Kesehatan Kupang



Irfan, SKM., M.Kes

"Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://wbs.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://tte.kominfo.go.id/verifyPDF>"



Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara (BSSN).

Lampiran II. Formulir inspeksi kesehatan lingkungan

Lampiran A. Inspeksi Kesehatan Lingkungan Sumur Bor

INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN SUMUR BOR DENGAN POMPA		
A. DATA UMUM		
1	Lokasi Puskesmas	:
2	Desa	: Bobok
3	Kode Sarana	:
4	Pemilik Sarana	: Oby Tugtomi
5	Alamat	: Bobok
6	Tanggal Kunjungan	: 18 April 2021
B. KUALITAS FISIK AIR.		Ya Tidak
1	Keruh	:
2	Berbau	:
3	Berasa	:
4	Berwarna	:
<ul style="list-style-type: none"> Hasil berdasarkan (pengamatan/pengujian) Beri tanda (✓) pada kolom "Ya" atau "Tidak" Bila hasil pengamatan salah satu parameter kualitas fisik air jawabannya "Ya", maka masuk kategori AT. 		✓ ✓ ✓ ✓
C. DATA KHUSUS PENILAIAN RISIKO		Ya Tidak
1	Ada sumber pencemaran (resapan septic tank, kotoran hewan, sampah, limbah) dengan radius ≤ 10m?	✓
2	Apakah sumur bor tidak tertutup dan tidak diplester (kedap air)?	✓
3	Apakah reservoir/bak penampung tidak tertutup dan tidak diplester (ada potensi terjadinya pencemaran)?	✓
4	Apakah ada kebocoran pada pipa distribusi?	✓
5	Apakah reservoir/bak penampung dikuras lebih dari 3 bulan sekali?	✓
6	Reservoir karatan atau berlumut	✓
7	Tidak ada pemberian desinfektan air minum secara berkala pada reservoir/bak penampung	✓
JUMLAH		
KETERANGAN		
Hitung jumlah jawaban "Ya" lalu dibagi item penilaian dan dikali 100%		
Risiko Kontaminasi :		
Risiko Amat Tinggi (AT), bila jumlah jawaban " Ya" > 75%		
Risiko Tinggi (T), bila jumlah jawaban " Ya" 51 – 75%		
Risiko Sedang (S), bila jumlah jawaban " Ya" 25 – 50%		
Risiko Rendah (R), bila jumlah jawaban " Ya" < 25%		
D. REKOMENDASI		
<p>Mengetahui, Pengelola/Penanggungjawab Sarana</p> <p>(Oby Tugtomi)</p> <p style="text-align: right;">18 April 2021 Petugas IKL (Tianza L. Kaka)</p>		

Setiap

Lampiran B. Inspeksi Pengelolaan Saluran Air Limbah dan Drainase

II. Formulir Inspeksi Pengelolaan Saluran Air Limbah Dan Drainase

A. Identitas Lokasi

1. Nama Lokasi : Terminal pdabuhun
2. Tanggal Inspeksi : 21 Februari 2026
3. Petugas inspeksi : Tianza Leda Kaka.

No	Komponen yang di Nilai	Penilaian		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Tersedia saluran limbah	✓		
2.	Tersedia Saluran Drainase	✓		
3.	Air mengalir lancar dan tidak tergenang pada saluran	✓		
4.	Disalurkan melalui saluran tertutup dan tidak membahayakan pengguna dan mudah dibersihkan	✓		
5.	Saluran/selokan bersih dan tidak berbau	✓		
6.	Limbah diolah secara sederhana terlebih dahulu sebelum dibuang	✓		
7.	Tidak ditemukan vektor atau binatang pengganggu	✓		
8.	Sistem pengolahan limbah bersifat kedap air dan tidak bocor	✓		

Keterangan:

Kategori hasil penilaian diksifikasikan dengan melihat jumlah Ya sebagai berikut:

- a. Baik : >61 %
- b. Cukup : 31-60 %
- c. Kurang : <30 %

Rumus perhitungan: nilai akhir dihitung dengan membagi jumlah jawaban "Ya" dengan total item penilaian, kemudian dikalikan 100%

II. Formulir Inspeksi Pengelolaan Saluran Air Limbah Dan Drainase

A. Identitas Lokasi

1. Nama Lokasi : Kantor BE Helwan
2. Tanggal Inspeksi : 18 April 2026
3. Petugas inspeksi : Tianza Loda Kaka.

No	Komponen yang di Nilai	Penilaian		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Tersedia saluran limbah	✓		
2.	Tersedia Saluran Drainase	✓		
3.	Air mengalir lancar dan tidak tergenang pada saluran	✓		
4.	Disalurkan melalui saluran tertutup dan tidak membahayakan pengguna dan mudah dibersihkan	✓		
5.	Saluran/selokan bersih dan tidak berbau	✓		
6.	Limbah diolah secara sederhana terlebih dahulu sebelum dibuang	✓		
7.	Tidak ditemukan vektor atau binatang pengganggu	✓		
8.	Sistem pengolahan limbah bersifat kedap air dan tidak bocor	✓		

Keterangan:

Kategori hasil penilaian diksifikasikan dengan melihat jumlah Ya sebagai berikut:

- a. Baik : >61 %
- b. Cukup : 31-60 %
- c. Kurang : <30 %

Rumus perhitungan: nilai akhir dihitung dengan membagi jumlah jawaban "Ya" dengan total item penilaian, kemudian dikalikan 100%

II. Formulir Inspeksi Pengelolaan Saluran Air Limbah Dan Drainase

A. Identitas Lokasi

1. Nama Lokasi : Kantor BE Helwan
2. Tanggal Inspeksi : 18 April 2026
3. Petugas inspeksi : Tianza Loda Kaka.

No	Komponen yang di Nilai	Penilaian		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Tersedia saluran limbah	✓		
2.	Tersedia Saluran Drainase	✓		
3.	Air mengalir lancar dan tidak tergenang pada saluran	✓		
4.	Disalurkan melalui saluran tertutup dan tidak membahayakan pengguna dan mudah dibersihkan	✓		
5.	Saluran/selokan bersih dan tidak berbau	✓		
6.	Limbah diolah secara sederhana terlebih dahulu sebelum dibuang	✓		
7.	Tidak ditemukan vektor atau binatang pengganggu	✓		
8.	Sistem pengolahan limbah bersifat kedap air dan tidak bocor	✓		

Keterangan:

Kategori hasil penilaian diksifikasikan dengan melihat jumlah Ya sebagai berikut:

- a. Baik : >61 %
- b. Cukup : 31-60 %
- c. Kurang : <30 %

Rumus perhitungan: nilai akhir dihitung dengan membagi jumlah jawaban "Ya" dengan total item penilaian, kemudian dikalikan 100%

II. Formulir Inspeksi Pengelolaan Saluran Air Limbah Dan Drainase

A. Identitas Lokasi

1. Nama Lokasi : Kantor Kesabandaran & otoritas pelabuhan (kop)
2. Tanggal Inspeksi : 18 April 2026
3. Petugas inspeksi : Tianza Lela Kaya.

No	Komponen yang di Nilai	Penilaian		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Tersedia saluran limbah	✓		
2.	Tersedia Saluran Drainase	✓		
3.	Air mengalir lancar dan tidak tergenang pada saluran	✓		
4.	Disalurkan melalui saluran tertutup dan tidak membahayakan pengguna dan mudah dibersihkan	✓		
5.	Saluran/selokan bersih dan tidak berbau	✓		
6.	Limbah diolah secara sederhana terlebih dahulu sebelum dibuang	✓		
7.	Tidak ditemukan vektor atau binatang pengganggu	✓		
8.	Sistem pengolahan limbah bersifat kedap air dan tidak bocor	✓		

Keterangan:

Kategori hasil penilaian diklasifikasikan dengan melihat jumlah Ya sebagai berikut:

- a. Baik : >61 %
- b. Cukup : 31-60 %
- c. Kurang : <30 %

Rumus perhitungan: nilai akhir dihitung dengan membagi jumlah jawaban "Ya" dengan total item penilaian, kemudian dikalikan 100%

Lampiran C. Inspeksi Pengelolaan Sampah

III. Formulir Inspeksi Pengelolaan Sampah

A. Identitas Lokasi

1. Nama Lokasi : Terminal "A" - Bginn Depok. (Tempat sampah L)
2. Tanggal Inspeksi : 21 Februari 2026
3. Petugas Inspeksi : Rizka Lela Kera

No	Variabel	Komponen yang dinilai	Penilaian		Keterangan
			Ya	Tidak	
1.	Pewadahan/penyimpanan sampah	a. Tersedia disetiap area aktivitas	✓		
		b. kuat dan tidak mudah rusak	✓		
		c. kedap air	✓		
		d. Memiliki penutup	✓		2
		e. Mudah dibersihkan	✓		
		f. Tidak menimbulkan bau	✓		
		g. Tidak menarik vektor (lalat, tikus)	✓		
2.	Pemilahan sampah	a. Sampah dipilah sesuai jenis (organik, anorganik)		✓	
		b. Tersedia wadah sampah terpisah		✓	
		c. Wadah diberi label/warna berbeda		✓	
3.	Pengumpulan sampah	a. Sampah dikumpul secara rutin	✓		
		b. Jadwal pengumpulan tersedia	✓		Sampah dikumpul dan dibuang setiap hari
		c. Alat angkut sampah tertutup	✓		
		d. Pengumpulan tidak menimbulkan bau	✓		
4.	Tempat penampungan sampah sementara	a. Tersedia TPSS		✓	
		b. Konstruksi kuat dan kedap air		✓	
		c. Tertutup, mudah dibuka dan dibersihkan		✓	

	d. Tidak ditemukan vektor vektor dan binatang pengganggu		✓	
	e. Tidak ada sampah yang berserakan disekitar		✓	
	f. Sampah dibuang ke keadaan terbungkus dan sudah dipilah antara sampah organik dan anorganik		✓	
	g. Sampah diangkut secara berkala ke TPA minimal seminggu 2 kali.		✓	

Keterangan:

Kategori hasil penilaian diksifikasikan dengan melihat jumlah Ya sebagai berikut.

- a. Baik : >61 %
- b. Cukup : 31-60 %
- c. Kurang : <30 %

Rumus perhitungan: nilai akhir dihitung dengan membagi jumlah jawaban "Ya" dengan total item penilaian, kemudian dikalikan 100%.

III. Formulir Inspeksi Pengelolaan Sampah

A. Identitas Lokasi

1. Nama Lokasi : Terminal Bayam dupin (Tempat sampah 2)
2. Tanggal Inspeksi : 21 Februari 2026
3. Petugas Inspeksi : Tianza Lela Kana.

No	Variabel	Komponen yang dinilai	Penilaian		Keterangan
			Ya	Tidak	
1.	Pewadahan/penyimpanan sampah	a. Tersedia di setiap area aktivitas	✓		
		b. kuat dan tidak mudah rusak	✓		
		c. kedap air	✓		
		d. Memiliki penutup		✓	
		e. Mudah dibersihkan	✓		
		f. Tidak menimbulkan bau		✓	
		g. Tidak menarik vektor (lalat, tikus)		✓	
2.	Pemilahan sampah	a. Sampah dipilah sesuai jenis (organik, anorganik)		✓	
		b. Tersedia wadah sampah terpisah		✓	
		c. Wadah diberi label/warna berbeda		✓	
3.	Pengumpulan sampah	a. Sampah dikumpul secara rutin	✓		
		b. Jadwal pengumpulan tersedia	✓		setiap hari
		c. Alat angkut sampah tertutup	✓		
		d. Pengumpulan tidak menimbulkan bau	✓		
4.	Tempat penampungan sampah sementara	a. Tersedia TPSS		✓	
		b. Konstruksi kuat dan kedap air		✓	
		c. Tertutup, mudah dibuka dan dibersihkan		✓	

	d. Tidak ditemukan vektor vektor dan binatang pengganggu		✓	
	e. Tidak ada sampah yang berserakan disekitar		✓	
	f. Sampah dibuang ke TPSS dalam keadaan terbungkus dan sudah dipilah antara sampah organik dan anorganik		✓	
	g. Sampah diangkut secara berkala ke TPA minimal seminggu 2 kali.		✓	

Keterangan:

Kategori hasil penilaian diklsifikasikan dengan melihat jumlah Ya sebagai berikut:

- a. Baik : >61 %
- b. Cukup : 31-60 %
- c. Kurang : <30 %

Rumus perhitungan: nilai akhir dihitung dengan membagi jumlah jawaban "Ya" dengan total item penilaian, kemudian dikalikan 100%.

III. Formulir Inspeksi Pengelolaan Sampah

A. Identitas Lokasi

1. Nama Lokasi : Terminal Bayan Depan (Tempat Sampah 3)
2. Tanggal Inspeksi : 24 Februari 2026
3. Petugas Inspeksi : Tianza Ledu Katak.

No	Variabel	Komponen yang dinilai	Penilaian		Keterangan
			Ya	Tidak	
1.	Pewadahan/penyimpanan sampah	a. Tersedia disetiap area aktivitas	✓		
		b. kuat dan tidak mudah rusak	✓		
		c. kedap air	✓		
		d. Memiliki penutup		✓	
		e. Mudah dibersihkan	✓		
		f. Tidak menimbulkan bau		✓	
		g. Tidak menarik vektor (lalat, tikus)		✓	
2.	Pemilahan sampah	a. Sampah dipilah sesuai jenis (organik, anorganik)		✓	
		b. Tersedia wadah sampah terpisah		✓	
		c. Wadah diberi label/warna berbeda		✓	
3.	Pengumpulan sampah	a. Sampah dikumpul secara rutin	✓		
		b. Jadwal pengumpulan tersedia	✓		
		c. Alat angkut sampah tertutup	✓		
		d. Pengumpulan tidak menimbulkan bau	✓		
4	Tempat penampungan sampah sementara	a. Tersedia TPSS		✓	
		b. Konstruksi kuat dan kedap air		✓	
		c. Tertutup, mudah dibuka dan dibersihkan		✓	

		d. Tidak ditemukan vektor vektor dan binatang pengganggu		✓	
		e. Tidak ada sampah yang berserakan disekitar		✓	
		f. Sampah dibuang ke TPSS dalam keadaan terbungkus dan sudah dipilah antara sampah organik dan anorganik		✓	
		g. Sampah diangkut secara berkala ke TPA minimal seminggu 2 kali.		✓	

Keterangan:

Kategori hasil penilaian diksifikasikan dengan melihat jumlah Ya sebagai berikut:

- a. Baik : >61 %
- b. Cukup : 31-60 %
- c. Kurang : <30 %

Rumus perhitungan: nilai akhir dihitung dengan membagi jumlah jawaban "Ya" dengan total item penilaian, kemudian dikalikan 100%.

III. Formulir Inspeksi Pengelolaan Sampah

A. Identitas Lokasi

1. Nama Lokasi : Terminal Bayan Dalam
2. Tanggal Inspeksi : 21 Februari 2026
3. Petugas Inspeksi : Tianza Uda Kika.

No	Variabel	Komponen yang dinilai	Penilaian		Keterangan
			Ya	Tidak	
1.	Pewadahan/penyimpanan sampah	a. Tersedia disetiap area aktivitas	✓		
		b. kuat dan tidak mudah rusak	✓		
		c. kedap air	✓		
		d. Memiliki penutup	✓		
		e. Mudah dibersihkan	✓		
		f. Tidak menimbulkan bau	✓		
		g. Tidak menarik vektor (lalat, tikus)	✓		
2.	Pemilahan sampah	a. Sampah dipilah sesuai jenis (organik, anorganik)		✓	
		b. Tersedia wadah sampah terpisah		✓	
		c. Wadah diberi label/warna berbeda		✓	
3.	Pengumpulan sampah	a. Sampah dikumpul secara rutin	✓		
		b. Jadwal pengumpulan tersedia	✓		
		c. Alat angkut sampah tertutup	✓		
		d. Pengumpulan tidak menimbulkan bau	✓		
4.	Tempat penampungan sampah sementara	a. Tersedia TPSS		✓	
		b. Konstruksi kuat dan kedap air		✓	
		c. Tertutup, mudah dibuka dan dibersihkan		✓	

		d. Tidak ditemukan vektor vektor dan binatang pengganggu		✓	
		e. Tidak ada sampah yang berserakan disekitar		✓	
		f. Sampah dibuang ke TPSS dalam keadaan terbungkus dan sudah dipilah antara sampah organik dan anorganik		✓	
		g. Sampah diangkut secara berkala ke TPA minimal seminggu 2 kali.		✓	

Keterangan:

Kategori hasil penilaian diksifikasikan dengan melihat jumlah Ya sebagai berikut:

- a. Baik : >61 %
- b. Cukup : 31-60 %
- c. Kurang : <30 %

Rumus perhitungan: nilai akhir dihitung dengan membagi jumlah jawaban "Ya" dengan total item penilaian, kemudian dikalikan 100%.

III. Formulir Inspeksi Pengelolaan Sampah

A. Identitas Lokasi

1. Nama Lokasi : Aren parkir kendaraan
2. Tanggal Inspeksi : 25 Februari 2026
3. Petugas Inspeksi : Tianza keda kaka

No	Variabel	Komponen yang dinilai	Penilaian		Keterangan
			Ya	Tidak	
1.	Pewadahan/penyimpanan sampah	a. Tersedia disetiap area aktivitas	✓		
		b. kuat dan tidak mudah rusak	✓		
		c. kedap air	✓		
		d. Memiliki penutup		✓	
		e. Mudah dibersihkan	✓		
		f. Tidak menimbulkan bau		✓	
		g. Tidak menarik vektor (lalat, tikus)		✓	
2.	Pemilahan sampah	a. Sampah dipilah sesuai jenis (organik, anorganik)		✓	
		b. Tersedia wadah sampah terpisah		✓	
		c. Wadah diberi label/warna berbeda		✓	
3.	Pengumpulan sampah	a. Sampah dikumpul secara rutin	✓		
		b. Jadwal pengumpulan tersedia	✓		Setiap hari dikumpulkan dan di buang ke TPS
		c. Alat angkut sampah tertutup	✓		
		d. Pengumpulan tidak menimbulkan bau	✓		
4	Tempat penampungan sampah sementara	a. Tersedia TPSS		✓	
		b. Konstruksi kuat dan kedap air		✓	
		c. Tertutup, mudah dibuka dan dibersihkan		✓	

		d. Tidak ditemukan vektor vektor dan binatang pengganggu		✓	
		e. Tidak ada sampah yang berserakan disekitar		✓	
		f. Sampah dibuang ke TPSS dalam keadaan terbungkus dan sudah dipilah antara sampah organik dan anorganik		✓	
		g. Sampah diangkut secara berkala ke TPA minimal seminggu 2 kali.		✓	

Keterangan:

Kategori hasil penilaian diksifikasikan dengan melihat jumlah Ya sebagai berikut:

- a. Baik : >61 %
- b. Cukup : 31-60 %
- c. Kurang : <30 %

Rumus perhitungan: nilai akhir dihitung dengan membagi jumlah jawaban "Ya" dengan total item penilaian, kemudian dikalikan 100%.

III. Formuір Inspeksi Pengelolaan Sampah

A. Identitas Lokasi

1. Nama Lokasi : Kantor Balai Karantina Hewani
2. Tanggal Inspeksi : 25 Februari 2026
3. Petugas Inspeksi : Tianza Ledy Kanta

No	Variabel	Komponen yang dinilai	Penilaian		Keterangan
			Ya	Tidak	
1.	Pewadahan/penyimpanan sampah	a. Tersedia disetiap area aktivitas	✓		
		b. kuat dan tidak mudah rusak	✓		
		c. kedap air	✓		
		d. Memiliki penutup	✓		
		e. Mudah dibersihkan	✓		
		f. Tidak menimbulkan bau	✓		
		g. Tidak menarik vektor (lalat, tikus)	✓		
2.	Pemilahan sampah	a. Sampah dipilah sesuai jenis (organik, anorganik)	✗	✓	
		b. Tersedia wadah sampah terpisah		✓	
		c. Wadah diberi label/warna berbeda		✓	
3.	Pengumpulan sampah	a. Sampah dikumpul secara rutin	✓		
		b. Jadwal pengumpulan tersedia	✓		
		c. Alat angkut sampah tertutup	✓		
		d. Pengumpulan tidak menimbulkan bau	✓		
4.	Tempat penampungan sampah sementara	a. Tersedia TPSS		✓	
		b. Konstruksi kuat dan kedap air		✓	
		c. Tertutup, mudah dibuka dan dibersihkan		✓	

	d. Tidak ditemukan vektor vektor dan binatang pengganggu		✓	
	e. Tidak ada sampah yang berserakan disekitar		✓	
	f. Sampah dibuang ke TPSS dalam keadaan terbungkus dan sudah dipilah antara sampah organik dan anorganik		✓	
	g. Sampah diangkut secara berkala ke TPA minimal seminggu 2 kali.		✓	

Keterangan:

Kategori hasil penilaian diksifikasikan dengan melihat jumlah Ya sebagai berikut:

- a. Baik : >61 %
- b. Cukup : 31-60 %
- c. Kurang : <30 %

Rumus perhitungan: nilai akhir dihitung dengan membagi jumlah jawaban "Ya" dengan total item penilaian, kemudian dikalikan 100%.

III. Formulir Inspeksi Pengelolaan Sampah

A. Identitas Lokasi

1. Nama Lokasi : Kantor Kesibadharan & Otoritas Pelabuhan
2. Tanggal Inspeksi : 25 Februari 2026
3. Petugas Inspeksi : Hariza Loka Kap

No	Variabel	Komponen yang dinilai	Penilaian		Keterangan
			Ya	Tidak	
1.	Pewadahan/penyimpanan sampah	a. Tersedia disetiap area aktivitas	✓		
		b. kuat dan tidak mudah rusak	✓		
		c. kedap air	✓		
		d. Memiliki penutup	✓		
		e. Mudah dibersihkan	✓		
		f. Tidak menimbulkan bau	✓		
		g. Tidak menarik vektor (lalat, tikus)	✓		
2.	Pemilahan sampah	a. Sampah dipilah sesuai jenis (organik, anorganik)		✗	
		b. Tersedia wadah sampah terpisah		✗	
		c. Wadah diberi label/warna berbeda		✓	
3.	Pengumpulan sampah	a. Sampah dikumpul secara rutin	✓		
		b. Jadwal pengumpulan tersedia	✓		
		c. Alat angkut sampah tertutup	✓		
		d. Pengumpulan tidak menimbulkan bau	✓		
4	Tempat penampungan sampah sementara	a. Tersedia TPSS		✓	
		b. Konstruksi kuat dan kedap air		✓	
		c. Tertutup, mudah dibuka dan dibersihkan		✓	

	d. Tidak ditemukan vektor vektor dan binatang pengganggu		✓	
	e. Tidak ada sampah yang berserakan disekitar		✓	
	f. Sampah dibuang ke TPSS dalam keadaan terbungkus dan sudah dipilah antara sampah organik dan anorganik		✓	
	g. Sampah diangkut secara berkala ke TPA minimal seminggu 2 kali.		✓	

Keterangan:

Kategori hasil penilaian diklsifikasikan dengan melihat jumlah Ya sebagai berikut:

- a. Baik : >61 %
- b. Cukup : 31-60 %
- c. Kurang : <30 %

Rumus perhitungan: nilai akhir dihitung dengan membagi jumlah jawaban "Ya" dengan total item penilaian, kemudian dikalikan 100%.

III. Formulir Inspeksi Pengelolaan Sampah

A. Identitas Lokasi

1. Nama Lokasi : Kantor Bkt Wilkar Bolot
2. Tanggal Inspeksi : 25 Februari 2024
3. Petugas Inspeksi : Tianza Leda Kalesa

No	Variabel	Komponen yang dinilai	Penilaian		Keterangan
			Ya	Tidak	
1.	Pewadahan/penyimpanan sampah	a. Tersedia disetiap area aktivitas	✓		
		b. kuat dan tidak mudah rusak	✓		
		c. kedap air	✓		
		d. Memiliki penutup	✓		
		e. Mudah dibersihkan	✓		
		f. Tidak menimbulkan bau	✓		
		g. Tidak menarik vektor (lalat, tikus)	✓		
2.	Pemilahan sampah	a. Sampah dipilah sesuai jenis (organik, anorganik)		✓	
		b. Tersedia wadah sampah terpisah		✓	
		c. Wadah diberi label/warna berbeda		✓	
3.	Pengumpulan sampah	a. Sampah dikumpul secara rutin	✓		
		b. Jadwal pengumpulan tersedia	✓		
		c. Alat angkut sampah tertutup	✓		
		d. Pengumpulan tidak menimbulkan bau	✓		
4	Tempat penampungan sampah sementara	a. Tersedia TPSS		✓	
		b. Konstruksi kuat dan kedap air		✓	
		c. Tertutup, mudah dibuka dan dibersihkan		✓	

	d. Tidak ditemukan vektor vektor dan binatang pengganggu		✓	
	e. Tidak ada sampah yang berserakan disekitar		✓	
	f. Sampah dibuang ke TPSS dalam keadaan terbungkus dan sudah dipilah antara sampah organik dan anorganik		✓	
	g. Sampah diangkut secara berkala ke TPA minimal seminggu 2 kali.		✓	

Keterangan:

Kategori hasil penilaian diklsifikasikan dengan melihat jumlah Ya sebagai berikut:

- a. Baik : >61 %
- b. Cukup : 31-60 %
- c. Kurang : <30 %

Rumus perhitungan: nilai akhir dihitung dengan membagi jumlah jawaban "Ya" dengan total item penilaian, kemudian dikalikan 100%.

Lampiran D. Inspeksi Sanitasi Makanan/Minuman

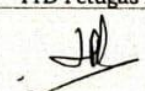
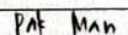
-223-

Form IKL Rumah Makan FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN RUMAH MAKAN GOLONGAN A1 DAN A2			
Nama Rumah Makan		: Warung Handayani Makan Bekah	
Alamat		: Bolok	
Nama Pengelola/Pemilik/ Penanggung Jawab		: Pak Man	
Jumlah Penjamah Pangan		: 2	
Jumlah penjamah pangan yang sudah mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji			
Nomor Induk Berusaha (NIB)		:	
Nama Pemeriksa		: TIANZA	
Tanggal Penilaian		: 18 April 2025	
Tipe Rumah Makan		: Golongan A1 / Golongan A2* (*coret yang tidak perlu)	
Jumlah rata-rata porsi yang dijual/hari		: 20 tidak Menentu	
Jumlah hari berjualan perbulan		: setiap hari kecuali hari Minggu	
Menu pangan berisiko yang dijual		:	
No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		A1	A2
Inspeksi Area Luar TPP			
1	Lokasi bebas banjir	3	3
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu/kotoran	1	1
3	Lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit	①	1
4	Tenda tidak bocor (kedap air), kuat dan mudah dibersihkan	NA	2
Inspeksi Area Pelayanan Konsumen			
1	Area tempat makan konsumen bersih	1	1
2	Dinding ruang makan bersih (jika tidak ada dinding, maka abaikan persyaratan ini)	1	1
3	Ventilasi udara baik (bisa menggunakan ventilasi udara alami atau buatan)	1	1
4	Memiliki tempat sampah:		
a.	Tertutup rapat	①	1

	b.	Tidak ada tumpukan sampah. Frekuensi pembuangan teratur	②	2
5	Tempat/area makan atau meja makan konsumen:			
	a.	Bersih dan mudah dibersihkan	3	3
	b.	Utuh/rata	1	1
	c.	Kedap air	1	1
6	Peralatan yang digunakan untuk penyajian (piring, sendok, panci dan lainnya):			
	a.	Bersih	3	3
	b.	Utuh	2	2
	c.	Aman bagi kesehatan	3	3
	d.	Tara pangan (<i>food grade</i>)	3	3
7	Pangan yang tidak dikemas harus disajikan dengan penutup (tudung saji) atau di dalam lemari <i>display</i> yang tertutup		3	3
8	Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan dalam suhu yang aman yaitu di bawah 5°C (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/ <i>coolbox</i>		3	3
9	Pangan siap saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu di atas 60°C (wadah dengan pemanas)		3	3
10	Pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang dikonsumsi maksimal 4 jam setelah dimasak, jika masih akan dikonsumsi harus dilakukan pemanasan ulang		3	3
11	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini		3	3
12	Personel yang menyentuh uang saat melayani pembayaran, tidak menyentuh pangan secara langsung sebelum melakukan cuci tangan atau menggunakan <i>hand sanitizer</i>		③	3
Inspeksi Area Dapur / Penyiapan Pangan				
A	Umum			
1	Tersedia akses ke sumber air yang aman		2	2
2	Tersedia akses jamban/toilet yang mudah diakses		2	2
3	Tersedia tempat pencucian peralatan dan bahan pangan, yang:			
	a.	Menggunakan air mengalir	2	2
	b.	Pencucian tidak dilakukan di area sumber kontaminasi (kamar mandi, jamban, kamar mandi umum, sungai, atau air permukaan seperti danau, dan lainnya)	3	3
4	Tersedia tempat cuci tangan, dengan:			
	a.	Air mengalir	③	3
	b.	Sabun cuci tangan	③	3
5	Tersedia tempat sampah yang tertutup		②	2
6	Tersedia tempat penyimpanan pangan yang bersih terlindung dari bahan kimia, serta vektor		2	2

	dan binatang pembawa penyakit		
7	Tersedia tempat penyimpanan peralatan yang bersih terhindar dari vektor dan binatang pembawa penyakit	2	2
8	Tempat penyimpanan bukan merupakan jalur akses ke kamar mandi atau jamban	2	NA
9	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3	3
10	Bahan kimia (insektisida dan lainnya) tidak disimpan bersebelahan dengan bahan pangan	3	3
	Lantai:		
11	a. Rata	1	1
	b. Mudah dibersihkan	1	1
	Memiliki ventilasi udara, dengan:		
	a. Bahan kuat dan tahan lama	1	NA
12	b. Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan	①	NA
	c. Jika menggunakan <i>exhaust</i> atau <i>air conditioner</i> maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih	①	NA
	B Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan		
	Bahan pangan:		
1	a. Mutu baik	1	1
	b. Utuh dan tidak rusak	1	1
	Bahan baku pangan dalam kemasan:		
	a. Memiliki label	2	2
2	b. Terdaftar atau ada izin edar	2	2
	c. Tidak kadaluwarsa	2	2
	d. Kemasan tidak rusak (mengelembung, bocor, penyok atau berkarat)	2	2
	Pangan yang disimpan di kulkas, dengan kondisi:		
3	a. Bersih	2	NA
	b. Tersusun rapi sesuai jenis pangan (matang di atas dan mentah di bagian bawah)	2	NA
	c. Tidak terlalu padat	2	NA
	Bahan pangan:		
	a. Disimpan terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tara pangan (<i>food grade</i>)	2	2
4	b. Disimpan pada suhu yang tepat sesuai jenisnya	2	2
	c. Tidak terdapat bahan pangan yang kadaluwarsa	2	2
	d. Tertutup untuk mencegah akses vektor dan binatang pembawa penyakit	2	2
	C Persiapan dan Pengolahan/Pemasakan Pangan		
1	Pencahayaan cukup terang	2	2
2	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak	2	2
3	Melakukan <i>thawing</i> /pelunakan pangan dengan	2	2

	benar		
4	Pangan dimasak dengan suhu yang sesuai dan matang sempurna	3	3
	Personil yang bekerja pada area ini:		
	a. Sehat dan bebas dari penyakit menular	3	3
	Menggunakan APD:		
	b. 1. Celemek	②	2
	2. Masker	③	3
	3. Hairnet/penutup rambut	③	3
	c. Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3	3
	d. Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	3	3
	e. Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros dan lain-lain) ketika mengolah pangan	3	3
	Pada saat mengolah pangan:		
5	1. Tidak merokok	3	3
	2. Tidak bersin atau batuk di atas pangan langsung	3	3
	f. 3. Tidak meludah sembarangan	3	3
	4. Tidak mengunyah makanan/permen	3	3
	5. Tidak menggaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian langsung menyentuh pangan	3	3
	g. Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)	3	3
	h. Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3	3
	i. Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 (satu) kali dalam setahun	2	2
	j. Penjamah pangan sudah mendapat penyuluhan keamanan pangan siap saji	3	3
	Peralatan (termasuk meja tempat pengolahan)		
	Peralatan untuk pengolahan pangan:		
	a. Bahan kuat	2	2
	b. Tidak berkarat	3	3
	c. Tara pangan (<i>food grade</i>)	3	3
1	d. Bersih sebelum digunakan	3	3
	e. Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2	2
	f. Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah	3	3
	g. Peralatan masak/makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan <i>food grade</i>	③	3
2	Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	②	2
3	Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu ijuk atau kemoceng)	2	2

Penyajian Pangan Matang			
1	Pangan matang yang mudah rusak harus sudah dikonsumsi 4 (empat) jam setelah matang	3	3
2	Pangan matang panas dijaga pada suhu > 60°C	3	3
3	Pangan matang dingin dijaga pada suhu < 5°C	3	3
4	Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan dalam suhu yang aman yaitu di bawah 5°C (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/ (coolbox)	3	3
5	Jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang, maka es batu harus dibuat dari air yang memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	3	3
6	Pangan matang sisa yang sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi	3	3
7	Air untuk minum memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	3	3
Tempat yang digunakan untuk menyajikan pangan:			
8	a. Piring bersih dan tara pangan	3	3
	b. Gelas bersih dan tara pangan	3	3
	c. Sendok bersih dan tara pangan	3	3
	d. Sedotan bersih dan tara pangan	3	3
Pengemasan Pangan Matang			
1	Pengemasan dilakukan secara higiene (personel cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)	3	3
2	Pengemasan pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (food grade)	3	3
Total Ketidaksesuaian		0	
D	Catatan Lain		
Rumus Skor Total Inspeksi:			
Golongan A1 = 100 - ((Total ketidaksesuaian / 220) * 100)		= 87.	
Golongan A2 = 100 - ((Total ketidaksesuaian / 211) * 100)			
Skor Inspeksi:			
Kesimpulan:			
TTD Petugas Pemeriksa		Tanda Tangan Pengelola/Pemilik TPP	
 Tiana		 Pat Man	

Form IKL Rumah Makan
 FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN
 RUMAH MAKAN GOLONGAN A1 DAN A2

Nama Rumah Makan : Warung Makan ~~Budi~~ Handayani
 Alamat : Kolok
 Nama Pengelola/Pemilik/
 Penanggung Jawab : Tys Handayani
 Jumlah Penjamah Pangan : 2
 Jumlah penjamah pangan yang sudah mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji :
 Nomor Induk Berusaha (NIB) :
 Nama Pemeriksa : Tianza
 Tanggal Penilaian : 18 April 2026
 Tipe Rumah Makan : Golongan A1 / ~~Golongan A2~~
 (*coret yang tidak perlu)

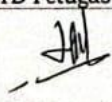
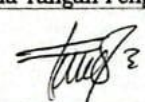
Jumlah rata-rata porsi yang dijual/hari : Tidak Menentu
 Jumlah hari berjualan perbulan :
 Menu pangan berisiko yang dijual :

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		A1	A2
Inspeksi Area Luar TPP			
1	Lokasi bebas banjir	3	3
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu/kotoran	1	1
3	Lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit	①	1
4	Tenda tidak bocor (kedap air), kuat dan mudah dibersihkan	NA	2
Inspeksi Area Pelayanan Konsumen			
1	Area tempat makan konsumen bersih	1	1
2	Dinding ruang makan bersih (jika tidak ada dinding, maka abaikan persyaratan ini)	1	1
3	Ventilasi udara baik (bisa menggunakan ventilasi udara alami atau buatan)	1	1
4	Memiliki tempat sampah:		
a.	Tertutup rapat	①	1

	b.	Tidak ada tumpukan sampah. Frekuensi pembuangan teratur	②	2
5	Tempat/area makan atau meja makan konsumen:			
	a.	Bersih dan mudah dibersihkan	3	3
	b.	Utuh/rata	1	1
	c.	Kedap air	1	1
6	Peralatan yang digunakan untuk penyajian (piring, sendok, panci dan lainnya):			
	a.	Bersih	3	3
	b.	Utuh	2	2
	c.	Aman bagi kesehatan	3	3
	d.	Tara pangan (<i>food grade</i>)	3	3
7	Pangan yang tidak dikemas harus disajikan dengan penutup (tudung saji) atau di dalam lemari <i>display</i> yang tertutup		③	3
8	Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan dalam suhu yang aman yaitu di bawah 5°C (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/ <i>coolbox</i>		3	3
9	Pangan siap saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu di atas 60°C (wadah dengan pemanas)		3	3
10	Pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang dikonsumsi maksimal 4 jam setelah dimasak, jika masih akan dikonsumsi harus dilakukan pemanasan ulang		3	3
11	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini		3	3
12	Personel yang menyentuh uang saat melayani pembayaran, tidak menyentuh pangan secara langsung sebelum melakukan cuci tangan atau menggunakan <i>hand sanitizer</i>		③	3
Inspeksi Area Dapur / Penyiapan Pangan				
A	Umum			
1	Tersedia akses ke sumber air yang aman		2	2
2	Tersedia akses jamban/toilet yang mudah diakses		2	2
3	Tersedia tempat pencucian peralatan dan bahan pangan, yang:			
	a.	Menggunakan air mengalir	②	2
	b.	Pencucian tidak dilakukan di area sumber kontaminasi (kamar mandi, jamban, kamar mandi umum, sungai, atau air permukaan seperti danau, dan lainnya)	3	3
4	Tersedia tempat cuci tangan, dengan:			
	a.	Air mengalir	③	3
	b.	Sabun cuci tangan	③	3
5	Tersedia tempat sampah yang tertutup		②	2
6	Tersedia tempat penyimpanan pangan yang bersih terlindung dari bahan kimia, serta vektor		2	2

	dan binatang pembawa penyakit		
7	Tersedia tempat penyimpanan peralatan yang bersih terhindar dari vektor dan binatang pembawa penyakit	2	2
8	Tempat penyimpanan bukan merupakan jalur akses ke kamar mandi atau jamban	2	NA
9	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3	3
10	Bahan kimia (insektisida dan lainnya) tidak disimpan bersebelahan dengan bahan pangan	3	3
	Lantai:		
11	a. Rata	1	1
	b. Mudah dibersihkan	1	1
	Memiliki ventilasi udara, dengan:		
12	a. Bahan kuat dan tahan lama	1	NA
	b. Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan	①	NA
	c. Jika menggunakan <i>exhaust</i> atau <i>air conditioner</i> maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih	①	NA
B	Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan		
	Bahan pangan:		
1	a. Mutu baik	1	1
	b. Utuh dan tidak rusak	1	1
	Bahan baku pangan dalam kemasan:		
2	a. Memiliki label	2	2
	b. Terdaftar atau ada izin edar	2	2
	c. Tidak kadaluwarsa	2	2
	d. Kemasan tidak rusak (menggelembung, bocor, penyok atau berkarat)	2	2
	Pangan yang disimpan di kulkas, dengan kondisi:		
3	a. Bersih	2	NA
	b. Tersusun rapi sesuai jenis pangan (matang di atas dan mentah di bagian bawah)	2	NA
	c. Tidak terlalu padat	2	NA
	Bahan pangan:		
4	a. Disimpan terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tara pangan (<i>food grade</i>)	2	2
	b. Disimpan pada suhu yang tepat sesuai jenisnya	2	2
	c. Tidak terdapat bahan pangan yang kadaluwarsa	2	2
	d. Tertutup untuk mencegah akses vektor dan binatang pembawa penyakit	2	2
C	Persiapan dan Pengolahan/Pemasakan Pangan		
1	Pencahayaan cukup terang	2	2
2	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak	2	2
3	Melakukan <i>thawing</i> /pelunakan pangan dengan	2	2

	benar		
4	Pangan dimasak dengan suhu yang sesuai dan matang sempurna	3	3
	Personil yang bekerja pada area ini:		
	a. Sehat dan bebas dari penyakit menular	3	3
	Menggunakan APD:		
	b. 1. Cellemek	(2)	2
	2. Masker	(3)	3
	3. Hairnet/penutup rambut	(3)	3
	c. Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3	3
	d. Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	(3)	3
	e. Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros dan lain-lain) ketika mengolah pangan	3	3
5	Pada saat mengolah pangan:		
	1. Tidak merokok	3	3
	2. Tidak bersin atau batuk di atas pangan langsung	3	3
	f. 3. Tidak meludah sembarangan	3	3
	4. Tidak mengunyah makanan/permen	3	3
	5. Tidak menggaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian langsung menyentuh pangan	3	3
	g. Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)	3	3
	h. Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3	3
	i. Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 (satu) kali dalam setahun	2	2
	j. Penjamah pangan sudah mendapat penyuluhan keamanan pangan siap saji	3	3
	Peralatan (termasuk meja tempat pengolahan)		
	Peralatan untuk pengolahan pangan:		
1	a. Bahan kuat	2	2
	b. Tidak berkarat	3	3
	c. Tara pangan (<i>food grade</i>)	3	3
	d. Bersih sebelum digunakan	3	3
	e. Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2	2
	f. Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah	3	3
	g. Peralatan masak/makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan <i>food grade</i>	3	3
2	Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	(2)	2
3	Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu ijuk atau kemoceng)	2	2

Penyajian Pangan Matang			
1	Pangan matang yang mudah rusak harus sudah dikonsumsi 4 (empat) jam setelah matang	3	3
2	Pangan matang panas dijaga pada suhu > 60°C	3	3
3	Pangan matang dingin dijaga pada suhu < 5°C	3	3
4	Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan dalam suhu yang aman yaitu di bawah 5°C (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/ (coolbox)	3	3
5	Jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang, maka es batu harus dibuat dari air yang memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	3	3
6	Pangan matang sisa yang sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi	3	3
7	Air untuk minum memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	3	3
8	Tempat yang digunakan untuk menyajikan pangan:		
	a. Piring bersih dan tara pangan	3	3
	b. Gelas bersih dan tara pangan	3	3
	c. Sendok bersih dan tara pangan	3	3
	d. Sedotan bersih dan tara pangan	3	3
Pengemasan Pangan Matang			
1	Pengemasan dilakukan secara higiene (personel cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)	3	3
2	Pengemasan pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (food grade)	3	3
Total Ketidaksesuaian		22	
D	Catatan Lain		
<p>Rumus Skor Total Inspeksi:</p> <p>Golongan A1 = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 220) * 100)$ = 86 %</p> <p>Golongan A2 = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 211) * 100)$</p> <p>Skor Inspeksi:</p> <p>Kesimpulan:</p>			
TTD Petugas Pemeriksa		Tanda Tangan Pengelola/Pemilik TPP	
 Kanzi Khatun		 Tjy Handayani	

Lampiran E. Inspeksi Fasilitas Toilet

V. Formulir Inspeksi Fasilitas Toilet

A. Identitas Lokasi

1. Nama Lokasi : Terminal Pelabuhan Bolok (T1)
2. Tanggal Inspeksi : 21 Februari 2026
3. Petugas Inspeksi : Tianza Lela Kera

No	Komponen yang di Nilai	Penilaian		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Toilet tersedia dan dapat digunakan	✓		
2.	Jumlah toilet mencukupi	✓		
3.	Terpisah antara laki-laki dan perempuan	✓		
4.	Lantai memiliki kemiringan cukup, kepal air dan tidak licin.	✓		
5.	Bersih, tidak berbau, dan tidak ada genangan air.	✓		
6.	Tersedia air dengan jumlah yang cukup dan memenuhi persyaratan kualitas air secara fisik.	✓		
7.	Dinding dan pintu toilet bersih serta dalam kondisi baik.	✓		
8.	Kloset bersih dan berfungsi dengan baik.	✓		
9.	Tersedia tempat sampah tertutup dan kepal air.	✓		
10.	Tersedia sarana cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan pengering tangan.		✓	Tersedia Sarana Cuci Tangan Tapi tidak berfungsi

Keterangan:

Kategori hasil penilaian diklasifikasikan dengan melihat jumlah Ya sebagai berikut:

- a. Baik : >61 %
- b. Cukup : 31-60 %
- c. Kurang : <30 %

Rumus perhitungan: nilai akhir dihitung dengan membagi jumlah jawaban "Ya" dengan total item penilaian, kemudian dikalikan 100%.

V. Formulir Inspeksi Fasilitas Toilet

A. Identitas Lokasi

1. Nama Lokasi : Terminal Pelabuhan Bolot (T₂)
2. Tanggal Inspeksi : 21 Februari 2026
3. Petugas Inspeksi : Tianca Lela Kaka

No	Komponen yang di Nilai	Penilaian		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Toilet tersedia dan dapat digunakan	✓		
2.	Jumlah toilet mencukupi	✓		
3.	Terpisah antara laki-laki dan perempuan	✓		
4.	Lantai memiliki kemiringan cukup, kedap air dan tidak licin.	✓		
5.	Bersih, tidak berbau, dan tidak ada genangan air.	✓		
6.	Tersedia air dengan jumlah yang cukup dan memenuhi persyaratan kualitas air secara fisik.	✓		
7.	Dinding dan pintu toilet bersih serta dalam kondisi baik.	✓		
8.	Kloset bersih dan berfungsi dengan baik.	✓		
9.	Tersedia tempat sampah tertutup dan kedap air.	✗	✓	
10.	Tersedia sarana cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan pengering tangan.		✓	

Keterangan:

Kategori hasil penilaian diklasifikasikan dengan melihat jumlah Ya sebagai berikut:

- a. Baik : >61 %
- b. Cukup : 31-60 %
- c. Kurang : <30 %

Rumus perhitungan: nilai akhir dihitung dengan membagi jumlah jawaban "Ya" dengan total item penilaian, kemudian dikalikan 100%.

V. Formulir Inspeksi Fasilitas Toilet

A. Identitas Lokasi

1. Nama Lokasi : Terminal Petibulun Badak (T3).
2. Tanggal Inspeksi : 21 Februari 2026
3. Petugas Inspeksi : Tianca Lela Kaba.

No	Komponen yang di Nilai	Penilaian		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Toilet tersedia dan dapat digunakan	✓		
2.	Jumlah toilet mencukupi	✓		
3.	Terpisah antara laki-laki dan perempuan	✓		
4.	Lantai memiliki kemiringan cukup, kecap air dan tidak licin.	✓		
5.	Bersih, tidak berbau, dan tidak ada genangan air.	✓		
6.	Tersedia air dengan jumlah yang cukup dan memenuhi persyaratan kualitas air secara fisik.	✓		
7.	Dinding dan pintu toilet bersih serta dalam kondisi baik.	✓		
8.	Kloset bersih dan berfungsi dengan baik.	✓		
9.	Tersedia tempat sampah tertutup dan kecap air.		✓	
10.	Tersedia sarana cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan pengering tangan.		✓	

Keterangan:

Kategori hasil penilaian diklasifikasikan dengan melihat jumlah Ya sebagai berikut:

- a. Baik : >61 %
- b. Cukup : 31-60 %
- c. Kurang : <30 %

Rumus perhitungan: nilai akhir dihitung dengan membagi jumlah jawaban "Ya" dengan total item penilaian, kemudian dikalikan 100%.

V. Formulir Inspeksi Fasilitas Toilet

A. Identitas Lokasi

1. Nama Lokasi : Kantor Kesabrotan & Otovitas Pelabuhan (Kosp)
2. Tanggal Inspeksi : 25 Februari 2026
3. Petugas Inspeksi : Tianza Leda Kater

No	Komponen yang di Nilai	Penilaian		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Toilet tersedia dan dapat digunakan	✓		
2.	Jumlah toilet mencukupi	✓		
3.	Terpisah antara laki-laki dan perempuan		✓	
4.	Lantai memiliki kemiringan cukup, kedap air dan tidak licin.	✓		
5.	Bersih, tidak berbau, dan tidak ada genangan air.	✓		
6.	Tersedia air dengan jumlah yang cukup dan memenuhi persyaratan kualitas air secara fisik.	✓		
7.	Dinding dan pintu toilet bersih serta dalam kondisi baik.	✓		
8.	Kloset bersih dan berfungsi dengan baik.	✓		
9.	Tersedia tempat sampah tertutup dan kedap air.		✓	
10.	Tersedia sarana cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan pengering tangan.		✓	

Keterangan:

Kategori hasil penilaian diklasifikasikan dengan melihat jumlah Ya sebagai berikut:

- a. Baik : >61 %
- b. Cukup : 31-60 %
- c. Kurang : <30 %

Rumus perhitungan: nilai akhir dihitung dengan membagi jumlah jawaban "Ya" dengan total item penilaian, kemudian dikalikan 100%.

V. Formulir Inspeksi Fasilitas Toilet

A. Identitas Lokasi

1. Nama Lokasi : Kantor Bkic Wilker Bolok
2. Tanggal Inspeksi : 25 Februari 2026
3. Petugas Inspeksi : Tianza Lela Kaka

No	Komponen yang di Nilai	Penilaian		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Toilet tersedia dan dapat digunakan	✓		
2.	Jumlah toilet mencukupi	✓		
3.	Terpisah antara laki-laki dan perempuan	✗	✓	jumlah toilet kurang dari 10 laki-laki, dan 25 perempuan
4.	Lantai memiliki kemiringan cukup, kedap air dan tidak licin.	✓		
5.	Bersih, tidak berbau, dan tidak ada genangan air.	✓		
6.	Tersedia air dengan jumlah yang cukup dan memenuhi persyaratan kualitas air secara fisik.	✓		
7.	Dinding dan pintu toilet bersih serta dalam kondisi baik.	✓		
8.	Kloset bersih dan berfungsi dengan baik.	✓		
9.	Tersedia tempat sampah tertutup dan kedap air.	✓		
10.	Tersedia sarana cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan pengering tangan.	✓		

Keterangan:

Kategori hasil penilaian diklasifikasikan dengan melihat jumlah Ya sebagai berikut:

- a. Baik : >61 %
- b. Cukup : 31-60 %
- c. Kurang : <30 %

Rumus perhitungan: nilai akhir dihitung dengan membagi jumlah jawaban "Ya" dengan total item penilaian, kemudian dikalikan 100%.

V. Formulir Inspeksi Fasilitas Toilet

A. Identitas Lokasi

1. Nama Lokasi : kantor Balai Karantina Hewan
2. Tanggal Inspeksi : 25 Februari 2026
3. Petugas Inspeksi : Taran Lela Paka

No	Komponen yang di Nilai	Penilaian		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Toilet tersedia dan dapat digunakan	✓		
2.	Jumlah toilet mencukupi	✓		
3.	Terpisah antara laki-laki dan perempuan	✓	✓	
4.	Lantai memiliki kemiringan cukup, kedap air dan tidak licin.	✓		
5.	Bersih, tidak berbau, dan tidak ada genangan air.	✓		
6.	Tersedia air dengan jumlah yang cukup dan memenuhi persyaratan kualitas air secara fisik.	✓		
7.	Dinding dan pintu toilet bersih serta dalam kondisi baik.	✓		
8.	Kloset bersih dan berfungsi dengan baik.	✓		
9.	Tersedia tempat sampah tertutup dan kedap air.	✓		
10.	Tersedia sarana cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan pengering tangan.	✓		

Keterangan:

Kategori hasil penilaian diklasifikasikan dengan melihat jumlah Ya sebagai berikut:

- a. Baik : >61 %
- b. Cukup : 31-60 %
- c. Kurang : <30 %

Rumus perhitungan: nilai akhir dihitung dengan membagi jumlah jawaban "Ya" dengan total item penilaian, kemudian dikalikan 100%.

Lampiran F. Instrumen Pengukuran Kepadatan Lalat

FORMULIR SURVEY KEPADATAN LALAT

Hari/tgl : Sabtu, 19 April 2026
 Waktu : 9:33
 Lokasi : WARUNG Makan Berkah

No	Titik Pengukuran	Pengukuran 30 Ke										Rata-Rata ari 5 Angka Tertinggi
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1	Titik 1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	$\frac{0}{5} = 0$
2	Titik 2	2	0	3	0	4	0	0	0	0	0	$\frac{9}{5} = 1,8$
3	Titik 3	0	0	1	0	0	0	0	0	0	4	$\frac{5}{5} = 1$ $\frac{5}{5} = 1$
4												
5												
Kepadatan Lalat											$\frac{2,8}{3} = 0,93$ $\frac{2,8}{3} = 0,93$	

Perhitungan pada setiap titik pengukuran pilih 5 angka pada setiap titik pengukuran

Rumus: $\frac{5 \text{ angka tertinggi pada setiap titik}}{5}$

Rata rata kepadatan lalat pada lokasi pengukuran

Rumus: $\frac{\text{jumlah kepadatan lalat pada semua titik pengukuran}}{\text{Jumlah titik pengukuran}}$

FORMULIR SURVEY KEPADATAN LALAT

Hari/tgl : Sabtu, 19 April 2026
 Waktu : 09:41
 Lokasi : WARUNG Makan Harbani

No	Titik Pengukuran	Pengukuran 30 Ke										Rata-Rata ari 5 Angka Tertinggi
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1	Titik 1	1	0	0	0	2	0	0	0	0	0	$\frac{3}{5} = 0,6$
2	Titik 2	0	0	2	0	0	3	2	0	0	1	$\frac{8}{5} = 1,6$
3	Titik 3	2	1	0	0	0	0	2	0	0	2	$\frac{7}{5} = 1,4$
4												
5												
Kepadatan Lalat											$\frac{3,6}{3} = 1,2$	

Perhitungan pada setiap titik pengukuran pilih 5 angka pada setiap titik pengukuran

Rumus: $\frac{5 \text{ angka tertinggi pada setiap titik}}{5}$

Rata rata kepadatan lalat pada lokasi pengukuran

Rumus: $\frac{\text{jumlah kepadatan lalat pada semua titik pengukuran}}{\text{Jumlah titik pengukuran}}$

FORMULIR SURVEY KEPADATAN LALAT

Hari/tgl : Sabtu, 19 April 2024
 Waktu : 09 : 52
 Lokasi : Tps

No	Titik Pengukuran	Pengukuran 30 Ke										Rata-Rata ari 5 Angka Tertinggi
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1	Titik 1	7	3	5	9	6	4	5	4	3	3	$\frac{30}{5} = 6$
2	Titik 2	0	0	4	6	4	2	0	0	0	0	$\frac{12}{5} = 2,4$
3	Titik 3	10	8	5	6	6	2	0	2	1	$\frac{38}{5} = 7,6$	
4												
5												
Kepadatan Lalat											$\frac{12}{3} = 4,33$	

Perhitungan pada setiap titik pengukuran pilih 5 angka pada setiap titik pengukuran

Rumus: $\frac{5 \text{ angka tertinggi pada setiap titik}}{5}$

Rata rata kepadatan lalat pada lokasi pengukuran

Rumus: $\frac{\text{jumlah kepadatan lalat pada semua titik pengukuran}}{\text{Jumlah titik pengukuran}}$

FORMULIR SURVEY KEPADATAN LALAT

Hari/tgl : Sabtu 19 April 2024
 Waktu : 10 : 1
 Lokasi : Terminal (Ruans TUGSSU)

No	Titik Pengukuran	Pengukuran 30 Ke										Rata-Rata ari 5 Angka Tertinggi
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1	Titik 1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	$\frac{3}{5} = 0,6$
2	Titik 2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	$\frac{1}{5} = 0,2$
3	Titik 3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	$\frac{0}{5} = 0$
4												
5												
Kepadatan Lalat											$\frac{0,9}{5} = 0,18$	

Perhitungan pada setiap titik pengukuran pilih 5 angka pada setiap titik pengukuran

Rumus: $\frac{5 \text{ angka tertinggi pada setiap titik}}{5}$

Rata rata kepadatan lalat pada lokasi pengukuran

Rumus: $\frac{\text{jumlah kepadatan lalat pada semua titik pengukuran}}{\text{Jumlah titik pengukuran}}$

Lampiran III. Surat Selesai Penelitian



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Penanggulangan Penyakit

Balai Kekarantinaan Kesehatan Kelas I Kupang

📍 Jalan Adi Sucipto Pentui

Kupang 85148

☎ (0380) 8806692

🌐 <https://www.bkkkupang.com>

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN **NOMOR PP.06.02/C.X.8/1439/2026**

Yang bertandatangan di bawah ini :

nama : Umar Fahmi, SKM, MKM
NIP : 197310071998031003
instansi : Balai Kekarantinaan Kesehatan Kelas I Kupang
jabatan : Kepala Balai Kekarantinaan Kesehatan Kelas I Kupang

menyatakan bahwa,

nama : Tianza Leda Kaka
NIM : PO5303330230110
semester : VI (enam)
jurusan/prodi : Sanitasi
judul penelitian : Survey Kondisi Sanitasi dan Tingkat Kepadatan Lalat di Area
Perimeter Pelabuhan Penyeberangan Laut Bolok Kupang
Tahun 2026

Lama Penelitian : 2 (dua) bulan (Maret - April 2026)

Lokasi : BKK Kelas I Kupang Wilker Pelabuhan Penyeberangan Laut
Bolok

yang bersangkutan telah menyelesaikan penelitian di Wilayah Kerja Pelabuhan Penyeberangan Laut Bolok.

Demikian surat keterangan ini dibuat dan dapat di penggunaan sebagaimana mestinya. atas perhatiannya diucapkan terima kasih.

7 Mei 2026

Kepala Balai Karkes Kelas I Kupang,



Umar Fahmi, SKM, MKM.

Lampiran IV. Surat Selesai Penelitian di Laboratorium



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Politeknik Kesehatan Kupang
Jalan Piet A. Tallo, Lida, Geboko
Kupang, Nusa Tenggara Timur 85111
(0380) 8800256
<http://www.poltekkeskupang.ac.id>

SURAT KETERANGAN TELAH SELESAI PENELITIAN
NOMOR : PP.07.01/F.XXIX.21/ 426 /2026

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Lidia Br Tarigan,SKM,M.Si
NIP : NIP 197201061996032001
Jabatan : Sekertaris Prodi D III Sanitasi

Dengan ini menerangkan bahwa mahasiswa:

Nama : Tianza Leda Kaka
NIM : PO 5303330230110
Program Studi : D III Sanitasi

Telah selesai melakukan penelitian di Laboratorium Kimia Prodi Sanitasi Poltekkes Kemenkes Kupang, pada tanggal 07 Mei 2026 untuk memperoleh data dalam rangka penyusunan Tugas Akhir D III Prodi Sanitasi Poltekkes Kemenkes Kupang

Demikian surat keterangan ini dibuat dan diberikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan seperlunya.

Kupang, 10 Juni 2026
Sekertaris Prodi D III Sanitasi

Lidia Br Tarigan,SKM.,M.Si



Lampiran V. Master Tabel

Master Tabel Penilaian Kondisi Sarana Air Bersih di Area Perimeter Pelabuhan Bolok Kupang

Pemilik Sarana	Kondisi Sarana Air Bersih													
	Kualitas Fisik Air				Penilaian Resiko							Jmlh	%	Tingkat Resiko
	Keruh	Bau	Rasa	Warna	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7			
Oby Tugatowyi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	14	Rendah

Master Tabel Pengelolaan Air Limbah dan Drainase di Area Perimeter Pelabuhan Bolok Kupang

No	Nama Lokasi	Pengelolaan Air Limbah & Drainase											
		P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	Jmlh	%	Kategori	
1	Terminal	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100	Baik
2	Kantor BK Hewan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100	Baik
3	kantor BKK	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100	Baik
4	Kantor KOP	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100	Baik

Master Tabel Pengelolaan Sampah di Area Perimeter Pelabuhan Bolok Kupang

No	Nama Lokasi	Tempat Sampah	Pengelolaan Sampah																					Jmlh	%	Kategori
			Pewadahan							Pemilahan			Pengumpulan				TPSS									
			P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20	P21			
1	Terminal Bagian Depan	TS 1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	11	52	Cukup	
		TS 2	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	8	38	Cukup	
		TS 3	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	8	38	Cukup	
2	Terminal Bagian Dalam	TS 1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	11	52	Cukup	
3	Terminal Bagian Belakang	TS 1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	9	43	Cukup		
		TS 2	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	11	52	Cukup	
4	Parkiran Kendaraan	TS 1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	8	38	Cukup		
		TS 2	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	10	48	Cukup		
		TS 3	1	1	1	0	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	8	38	Cukup		
5	Kantor BK Hewan	TS 1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	11	52	Cukup	
		TS 2	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	11	52	Cukup	
		TS 3	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	11	52	Cukup	
6	kantor BKK	TS1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	11	52	Cukup	
		TS2	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	11	52	Cukup	
7	Kantor KOP	TS 1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	11	52	Cukup	

Master Tabel Sanitasi Makanan/Minuman di Area Perimeter Pelabuhan Bolok Kupang

No	Nama Rumah Makan	Nama Pengelola	Kriteria Penilaian																		Total	%
			Area Luar TPP			Area pelayanan				Area Dapur /Penyiapan Pangan												
						konsumen				umum					Persiapan pngn			Peralatan				
			P1	P3	P4	P4a	P4b	P7	P12	P3a	P4a	P4b	P5	P12a	P12b	P4a	P4b	P4d	P1g	P2		
1	Warung Makan Handayani	Tya Handayani		1		1	2	3	3	2	3	3	2	1	1	2	3	3		2	32	85,45
2	Warung Makan Berkah	Pak Man		1		1	2		3		3	2	3	1	1	2	3	3	3	2	30	86,36

Master Tabel Fasilitas Toilet di Area Perimeter Pelabuhan Bolok Kupang

No	Nama Lokasi	Jmlh Toilet	Fasilitas Toilet													
			P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	Jmlh	%	Kategori	
1	Terminal	T 1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	9	90	Baik
		T 2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	9	90	Baik
		T 3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	8	80	Baik
2	Kantor BK Hewan	T 1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	9	90	Baik	
3	kantor BKK	T 1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	9	90	Baik	
4	Kantor KOP	T 1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	7	70	Baik	

No	Nama Lokasi	Jmlh Toilet	Fasilitas Toilet													
			P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	Jmlh	%	Kategori	
1	Terminal	T 1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	9	90	Baik
		T 2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	9	90	Baik
		T 3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	8	80	Baik
2	Kantor BK Hewan	T 1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	9	90	Baik	
3	kantor BKK	T 1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	9	90	Baik	
4	Kantor KOP	T 1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	7	70	Baik	

Lampiran VI. Hasil Pemeriksaan Kekeruhan Air Bersih



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Politeknik Kesehatan Kupang
Jalan Piet A. Taha, Lida, Oeboto
Kupang, Nusa Tenggara Timur 85111
(0380) 8800256
<https://www.poltekkeskupang.ac.id>

No : 13/Lab KL/06/2026
Pengambil : Tianza Leda Kaka
Alamat Sampel : Desa Nitneo
Jenis Sampel : Air sumur bor
Jumlah Sampel : 1 Sampel
Jumlah Parameter Uji : 1 Parameter Uji
Tanggal Pengambilan : 7 Mei 2026
Tanggal Pengiriman : 7 Mei 2026
Tanggal Pemeriksaan : 7 Mei 2026
Jenis pemeriksaan : Fisika (Kekeruhan)

Juni 2026

HASIL LABORATORIUM

Kode Sampel	Parameter	Metode Uji	Hasil Lab	Satuan	Baku Mutu	Keterangan
50 Mg	Kekeruhan	IK Photometer	0	NTU	3	MS

Catatan:

1. Hasil uji ini hanya berlaku untuk contoh uji yang diuji
2. Semua parameter diuji di Laboratorium Kimia
3. Acuan dasar Permenkes No. 2 Tahun 2023
4. MS = Memenuhi Syarat, TMS = Tidak Memenuhi Syarat
5. Sampel diambil oleh pengirim

Analisis

Yohana Mayansia Pia Mada S.Si
NIP. 198606242010012030

Mengetahui

PJ. Laboratorium

Dr. Christine J.K. Ekawati, SSi.M.,Si
NIP. 197411202000032002

Sekretaris Prodi D III Sanitasi

Lidia Br Tarigan, SKM, M.Si
NIP 197201061996032001



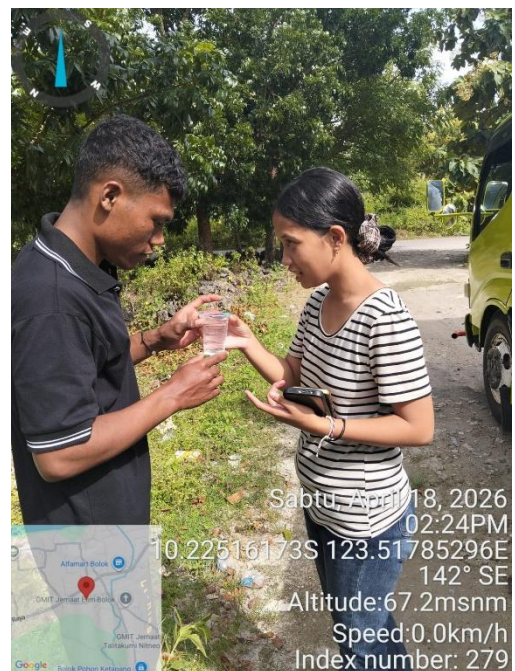
Lampiran VII. Dokumentasi Penelitian



Inspeksi Sarana Air Bersih



Pengambilan Sampel Air Bersih Untuk
Pemeriksaan Parameter Bau, Warna,
Rasa



Pemeriksaan Parameter Bau, Warna,
Rasa Secara Organoleptik



Pengambilan Sampel Air Untuk Pemeriksaan Parameter Kekeruhan



Pemeriksaan Kekeruhan Air Bersih Menggunakan Alat Turbidimeter



Inspeksi Pengelolaan Air Limbah



Inspeksi pengelolaan Sampah



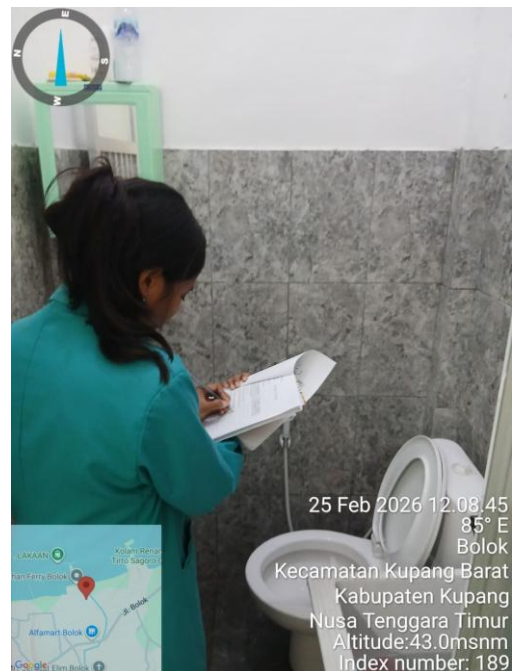
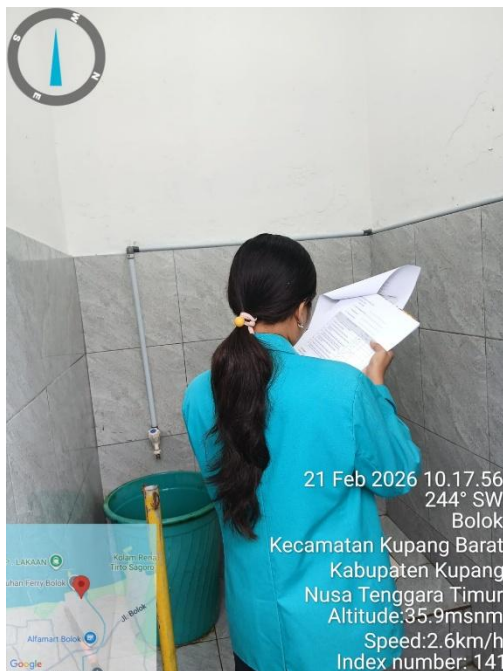
Wadah Sampah dengan Penutup dan Tidak dengan Penutup



Lahan Tempat Pembuangan Sampah



Inspeksi Sanitasi Makanan/Minuman



Inspeksi Fasilitas Toilet



Pengukuran Kepadatan Lalat



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KUPANG
PROGRAM STUDI SANITASI



Direktorat: Jln. Piet A. Tallo Liliba - Kupang, Telp.: (0380) 8800256
Fax (0380) 8800256; Email: poltekkeskupang@yahoo.com

LEMBAR ASISTENSI PROPOSAL DAN TUGAS AKHIR

(Minimal 10 kali)

Nama : Tianza Leda Kaka
NIM : P05303330230110
Judul TA : Survey kondisi sanitasi dan tingkat kepadatan
lalat Di Area Perimeter Pelabuhan Bolok
Kupang Tahun 2026
Dosen Pembimbing : Enni Rosda Sinaga, S.T., MPH

No	Tanggal	Uraian Bimbingan	Tandatangan Pembimbing
1	10/12/2025	Presentasi bab 4 (Latar belakang, Rumusan masalah, Tujuan, dan manfaat penelitian)	
2	16/12/2025	Presentasi Bab 3 dan membahas isi dari Bab 3	
3	7/01/2026	Presentasi Instrumen	
4	12/01/2026	Presentasi bab 1-3, dan Instrumen	
5	15/01/2026	Konsul Bab 1-3	
6	27/04/2026	Konsultasi master bab 1	
7	29/04/2026	Konsultasi bab 1 hasil	
8	04/05/2026	Konsultasi pembahasan (Pemas)	
9	05/05/2026	revisi dan konsultasi bab 1 dan 5	
10	06/05/2026	Konsultasi bab 1-5 (semua TA)	
11			
12			

Kupang,
Ketua Program Studi,

NIP



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Kupang

Jalan Piet A. Tallo, Liliba, Oebobo,
Kupang, Nusa Tenggara Timur 85111
(0380) 8800256
<https://poltekkeskupang.ac.id>

PERPUSTAKAAN TERPADU

<https://perpus-terpadu.poltekkeskupang.ac.id/>; e-mail: perpustakaanterpadu61@gmail.com

SURAT KETERANGAN HASIL CEK PLAGIASI

Dengan ini menerangkan bahwa

Nama : Tianza Leda Kaka
Nomor Induk Mahasiswa : PO5303330230110
Dosen Pembimbing : Enni Rosida Sinaga, ST., MPH
Penguji : Ferry W.F. Waangsir, ST., M.Kes
Jurusan : DIII Sanitasi
Judul Karya Ilmiah : Survey Kondisi Sanitasi Dan Tingkat Kepadatan Lalat
di Area Perimeter Pelabuhan Bolok Kupang Tahun 2026

Laporan Tugas Akhir yang bersangkutan di atas telah melalui proses cek plagiasi menggunakan Strike Plagiarism dengan hasil kemiripan (similarity) sebesar 20%.

Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya

Kupang, 19 Juni 2026

Admin Strike Plagiarism

Murry Jermias Kale SST

NIP. 198507042010121002