

Lampiran 1: Surat ijin penelitian



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Kupang

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

Nomor : PP.08.02/F.XXXVII/3515/2024
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

16 Mei 2024

Yth. Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan
Terpadu Satu Pintu Provinsi Nusa Tenggara Timur
di
Tempat

Dalam rangka penyusunan Karya Tulis Ilmiah bagi Mahasiswa Poltekkes Kemenkes Kupang Tahun Akademik 2023/2024, maka mohon kiranya diberikan ijin untuk melakukan penelitian bagi mahasiswa :

Nama Peneliti : Feby Elen Feni
NIM : PO5303330210912
Jurusan/Prodi : D-III Sanitasi
Judul : Studi Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki
Lima Di Taman Tagepe Kota Kupang Tahun 2024.
Tempat Penelitian : Taman Tagepe Kota Kupang

Demikian permohonan kami, 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://whs.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://tte.kominfo.go.id/verifyPDF>





PEMERINTAH PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU

Jalan Basuki Rahmat Nomor 1 – Naikolan
(Gedung B Lantai I, II Kompleks Kantor Gubernur Lama)
Telp. (0380) 821827, Fax. (0380) 821827 WA : 081236364466
Website : www.dpmpstp.nttprov.id Email : dpmpstp.nttprov@gmail.com
KUPANG 85117

SURAT IZIN PENELITIAN

NOMOR : 070/1950/DPMPSTP 4.3/05/2024

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Drs. Marsianus Jawa, M.Si
Jabatan : Plt Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Nusa Tenggara Timur

Dengan ini memberikan Izin Penelitian kepada

Nama : Feby Elen Feni
NIM : PO 5303330210912
Jurusan/Prodi : D-III Sanitasi
Instansi/Lembaga : Politeknik Kesehatan KEMENKES Kupang

Untuk melaksanakan penelitian, dengan rincian sebagai berikut :

Judul Penelitian : STUDI HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA PEDAGANG KAKI LIMA DI TAMAN TAGEPE KOTA KUPANG TAHUN 2024
Lokasi Penelitian : Kelurahan Kelapa Lima Kota Kupang

Waktu Pelaksanaan

- Mulai : 20 Mei 2024
- Berakhir : 15 Juni 2024

Dengan ketentuan yang harus ditaati, sebagai berikut :

- Sebelum melakukan kegiatan penelitian, terlebih dahulu melaporkan kedatangannya kepada Bupati/Walikota Cq. Kepala Kesbangpol/DPMPSTP setempat yang akan dijadikan obyek penelitian;
- Mematuhi ketentuan peraturan yang berlaku di daerah/wilayah/lokus penelitian;
- Tidak dibenarkan melakukan penelitian yang materinya bertentangan dengan topik/judul penelitian sebagaimana dimaksud diatas;
- Peneliti wajib melaporkan hasil penelitian kepada Gubernur Nusa Tenggara Timur Cq. Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi NTT;
- Surat Izin Penelitian dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila tidak sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian Izin Penelitian ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kupang, 16 Mei 2024

J. n. Pj. Gubernur Nusa Tenggara Timur
Plt. Kepala Dinas Penanaman Modal
dan PRTSP Provinsi NTT,

Drs. Marsianus Jawa, M.Si
Pembina Utama Madya
NIP.196508081995031003

Lampiran 3: Formulir IKL gerai pangan jajanan keliling

**FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN
PEDAGANG KAKI LIMA GOLONGAN A1 DAN A2**

Nama

**pengelola/pemilik/penanggung
jawab :**

Jenis makanan yang dijual :

Kendaraan yang di gunakan :

Alamat rumah pedagang/dapur

:

Waktu berjualan :

Rute berjualan :

Nomor Induk Berusaha (NIB) :

Nama peeriksa :

Tanggal penilaian :

Instansi/wilayah kerja IKL :

Tipe jajanan keliling :

Variabel 1 : Area Lokasi

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak Terpenuhi	
		A1	A2
1	Jalur penjualan yang dilalui memungkinkan pedagang untuk mengakses air yang aman dan jamban/toilet yang bisa digunakan oleh Pedagang	2	2
2	Tersedia air bersih untuk cuci tangan penjual, lap bersih atau tisu basah sekali pakai	3	3
	Total variabel gol a1=5 Total variabel gol a2= 5	5	5
	Gol a1= $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 5 \times 100)$ Gol a2= $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 5 \times 100)$		

Variabel 2 : Personal Higiene

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak Terpenuhi	
		A1	A2
1	Penjual pangan:		
2	Sehat dan bebas dari penyakit menular	3	3
3	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3	3
4.	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir secara berkala sebelum menangani pangan atau menggunakan <i>hand sanitizer</i> secara teratur	3	3
5.	Setelah menyentuh uang, tidak menyentuh pangan secara langsung	3	3
6.	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)	3	3
7.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3	3
	Perilaku personel:		
8	Tidak menggunakan cincin dan perhiasan lain ketika menangani Pangan	2	2
9.	Tidak merokok pada saat menangani pangan	3	3
10	Tidak bersin atau batuk langsung di atas pangan yang terbuka	3	3
11	Tidak meludah sembarangan pada saat menangani pangan	2	2
12	Tidak menangani pangan secara langsung setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa mencuci tangan atau menggunakan <i>hand sanitizer</i> terlebih dahulu	3	3
13.	Personel menggunakan pakaian yang bersih pada saat menangani pangan	2	2
14	Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 (satu) kali dalam setahun	2	2
15.	Sudah mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji	2	2
	Total variabel gol a1=37 Total variabel gol a2=37	37	37
	Golongan A1= $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 37 \times 100))$ Golongan A2= $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 37 \times 100))$		

Variabel 3: Alat Angkut Pangan

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak Terpenuhi	
		A1	A2
1	Alat angkut/gerobak pangan dapat melindungi Pangan	2	2
2	Kondisi baik dan laik jalan	1	1
3	Bersih	2	2
	Tempat penyimpanan pangan		
4	Disimpan dalam wadah yang tara pangan	2	2
5	Tempat penyimpanan bersih dan rata	3	3
6	Wadah penyimpanan tidak rusak	3	3
7	Pangan matang tidak dicampur penyimpanannya dengan pangan mentah	3	3
8	Pangan yang tidak dikemas disajikan dalam lemari <i>display</i> yang tertutup	3	3
9	Tidak ada bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	3	3
	Total variabel gol a1=22 Total variabel go a2 =22	22	22
	Gol a1=100-((Total ketidaksesuaian /22×100) Gol a2=100-((Total ketidaksesuaian /22×100)		

Variabel 4: Sanitasi Peralatan

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak Terpenuhi	
		A1	A2
1	Alat yang digunakan untuk mengolah pangan baik (tidak kotor, berkarat atau rusak)	2	2
2	Menggunakan alat makan sekali pakai baik alami (daun) atau buatan yang memiliki logo tara pangan (<i>food grade</i>).	3	3
3	Untuk pencucian peralatan makan yang bukan sekali pakai, pencucian menggunakan sumber air yang aman, mengalir dan tidak di jamban/toilet (pedagang harus menyediakan ember atau galon yang dimodifikasi yang memungkinkan pencucian peralatan menggunakan air yang mengalir)	3	3
4	Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	3	3
	Total variabel gol a1=11 Total variabel gol a2=11	11	11
	Gol a1=100-((Total ketidaksesuaian /11×100) Gol a2=100-((Total ketidaksesuaian /11×100)		

Variabel 5: Pangan Matang Yang Dijual

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak Terpenuhi	
		A1	A2
1	Jika menggunakan es batu, maka es batu dibuat dari air matang/sudah dimasak atau berasal dari sumber yang terpercaya	3	3
2	Bahan pangan dalam kemasan (contoh: saos, kecap):		
3	Terdaftar	2	2
4	Berlabel	2	2
5	Tidak kedaluwarsa	3	3
	Bahan pangan:		
6	Dibersihkan dan dicuci sebelum dimasak atau dimakan	2	3
7	Dimasak secara sempurna sebelum Disajikan	2	
8	Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan dalam suhu yang aman yaitu di bawah 5oC (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/ (<i>coolbox</i>)	NA	
9	Tempat bumbu tertutup rapat	2	
10	Pangan siap saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu di atas 60oC (wadah dengan pemanas)	3	NA
11	Pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang sebaiknya dikonsumsi maksimal 4 (empat) jam setelah dimasak, jika masih akan dikonsumsi harus dilakukan pemanasan ulang	3	3
12	Menyediakan tempat sampah khusus atau Sementara	1	1
Total variabel gol a1=23		23	23
Total variabel gol a2=23			
Gol a1=100-((Total ketidaksesuaian /23×100)			
Gol a2=100-((Total ketidaksesuaian /23×100)			
Total ketidaksesuaian		96	94

Catatan lain:

Rumus Skor Total Inspeksi

Golongan A1 = $100 - ((\text{total ketidaksesuaian} / 96) \times 100)$
Golongan A2 = $100 - ((\text{total ketidaksesuaian} / 94) \times 100)$

Skor inspeksi :

Kesimpulan:

TTD Petugas Peeriksa	TTD Pengelola / Peilik TPP

Lampiran 4a

**MASTER TABEL HASIL IKL VARIABEL AREA LOKASI
PEDAGANG KAKI LIMA DI TAMAN TAGEPE
KOTA KUPANG TAHUN 2024**

N O	Nama PKL	Variabel Penilaian					
		1	2	Total KTS SKOR=100-((KTS/5)X100)	Hasil Perhitungan	Kriteria Penilaian	
						MS	TMS
1	O a1	2	3	5	0	0	1
2	G a1	2	3	5	0	0	1
3	A a1	2	3	5	0	0	1
4	Y a1	0	3	3	40	0	1
5	K a1	2	3	5	0	0	1
6	D a1	2	3	5	0	0	1
7	A a2	2	3	5	0	0	1
8	R a2	2	3	5	0	0	1
9	V a2	2	3	5	0	0	1
10	H a2	2	0	2	60	0	1
11	Y a2	2	0	2	60	0	1
12	M a2	2	3	5	0	0	1
TOTAL						0	12

Lampiran 4b

**MASTER TABEL HASIL IKL VARIABEL PERSONAL HIGIENE
PEDAGANG KAKI LIMA DI TAMAN TAGEPE
KOTA KUPANG TAHUN 2024**

NO	Nama PKL	Variabel Penilaian															TOTAL KTS SKOR=100- ((KTS/37)X100)	HASIL PERHITUN GAN	KRITERIA PENILAIAN	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			MS	TMS
1	O a1	0	0	3	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	2	2	13	65	0	1
2	G a1	0	0	3	3	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	10	73	0	1
3	A a1	0	0	3	3	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	10	73	0	1
4	Y a1	0	0	3	3	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	10	73	0	1
5	K a1	0	0	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	13	64	0	1
6	D a1	0	0	3	3	0	0	0	0	3	3	0	0	2	2	0	16	57	0	1
7	A a2	0	0	3	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	2	2	13	64	0	1
8	R a2	0	0	3	3	0	0	0	2	0	0	0	3	2	2	2	17	54	0	1
9	V a2	0	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	13	65	0	1
10	Ha2	0	0	3	3	0	0	0	2	0	0	0	0	2	2	0	12	68	0	1
11	Y a2	0	0	3	3	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	2	12	68	0	1
12	M a2	0	0	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	11	70	0	1
		TOTAL																	0	12

Lampiran 4c

**MASTER TABEL HASIL IKL VARIABEL ALAT ANGKUT PANGAN
PEDAGANG KAKI LIMA DI TAMAN TAGEPE
KOTA KUPANG TAHUN 2024**

NO	Nama PKL	Variabel Penilaian									TOTAL KTS SKOR=100- ((KTS/22)X100)	HASIL PERHITUNGA N	KRITERIA PENILAIAN	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9			MS	TMS
1	O a1	0	0	0	2	0	0	3	3	0	8	64	0	1
2	G a1	0	0	0	2	0	0	0	3	0	5	77	0	1
3	A a1	0	0	0	2	0	0	3	3	0	8	64	0	1
4	Y a1	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	86	1	0
5	K a1	0	0	0	0	0	0	0	3	3	6	73	0	1
6	D a1	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	86	1	0
7	A a2	0	0	0	2	3	0	3	3	0	11	50	0	1
8	R a2	0	0	0	2	3	0	0	3	0	8	64	0	1
9	V a2	0	0	0	2	3	0	3	3	0	11	50	0	1
10	H a2	0	0	0	0	3	0	0	0	3	6	73	0	1
11	Y a2	0	0	0	2	0	0	0	3	3	8	64	0	1
12	M a2	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	86	1	0
TOTAL												3	9	

Lampiran 4d

**MASTER TABEL HASIL IKL VARIABEL SANITASI PERALATAN
PEDAGANG KAKI LIMA DI TAMAN TAGEPE
KOTA KUPANG TAHUN 2024**

NO	Nama PKL	Variabel Penilaian				TOTAL KTS SKOR=100- ((KTS/11)X100)	HASIL PERHITUNGA N	KRITERIA PENILAIAN	
		1	2	3	4			MS	TMS
1	O a1	0	0	3	3	6	45	0	1
2	G a1	0	0	3	3	6	45	0	1
3	A a1	0	0	3	3	6	45	0	1
4	Y a1	0	0	3	0	3	74	0	1
5	K a1	0	3	3	0	6	45	0	1
6	D a1	0	3	3	3	9	18	0	1
7	A a2	0	0	3	3	6	45	0	1
8	R a2	0	0	3	3	6	45	0	1
9	V a2	0	0	3	3	6	45	0	1
10	H a2	0	0	3	0	3	74	0	1
11	Y a2	0	3	3	0	6	45	0	1
12	M a2	0	0	3	0	3	74	0	1
	TOTAL							0	12

Lampiran 4e

**MASTER TABEL HASIL IKL VARIABEL PANGAN MATANG YANG
DIJUAL PEDAGANG KAKI LIMA DI TAMAN TAGEPE
KOTA KUPANG TAHUN 2024**

NO	Nama PKL	Variabel Penilaian											TOTAL KTS SKOR=100- ((KTS/23)X100)	HASIL PERHITUNGA N	KRITERIA PENILAIAN	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11			MS	TMS
1	O a1	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	1	5	79	0	1
2	G a1	1	0	2	0	0	0	0	2	0	0	1	6	74	0	1
3	A a1	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	1	3	87	1	0
4	Y a1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	95	1	0
5	K a1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	3	87	1	0
6	D a1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	2	92	1	0
7	A a2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	95	1	0
8	R a2	0	0	2	0	0	0	0	2	0	0	1	3	87	1	0
9	V a2	3	0	0	0	0	0	0	2	0	0	1	4	82	1	0
10	H a2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	95	1	0
11	Y a2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	95	1	0
12	M a2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	2	92	1	0
	TOTAL													10	2	

Lampiran 5 : Dokumentasi Penelitian



Ijin kepada pemilik



Wawancara dengan pedagang



Pengisian formulir IKL



Kondisi makanan pedagang kaki lima

Lampiran 6: Surat Selesai Penelitian

**PEMERINTAH KOTA KUPANG**
KECAMATAN KELAPA LIMA
KELURAHAN KELAPA LIMA
Jln. Dr. Sam Ratulangi Nomor 02 telp. 832144

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN
NOMOR : KEL.KL.421/10/VI/2023

Yang bertanda tangan dibawah ini :

N a m a : ORIGENES BENYAMIN, SH
N I P : 196612072006041007
J a b a t a n : SEKRETARIS LURAH KELAPA LIMA

Dengan ini menerangkan bahwa:

N a m a : **FEBY ELEN FENI**
N I M : POS303330210912
P e k e r j a a n : Mahasiswa
Fakultas/Jurusan : D3 SANITASI
Universitas : POLITEKNIK KESEHATAN

Benar - benar yang bersangkutan telah selesai melakukan penelitian/survey di Kelurahan Kelapa Lima selama 1 (Satu) Bulan terhitung sejak tanggal 20 Mei s/d 20 Juni 2024 guna memperoleh data dalam rangka Penulisan Skripsi dengan Judul :

" STUDI HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA PEDAGANG KAKI LIMA DI TAMAN TAGEPE KOTA KUPANG TAHUN 2024 "

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

Kupang, 24 Juni 2024
An. Lurah Kelapa Lima
Kasie PMK,

JENI DIMA, SH
NIP. 19760128 20008801 2 010

Lampiran 7 : Lembar Asistensi Proposal Dan Tugas Akhir

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 : Feby Elan Feni
NIM : P05303350210912
Judul TA : Studi hygiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di Taman Tasepe Kota Kupang tahun 2024
Dosen Pembimbing : Debara G. Suluh, ST, M. Kes

No	Tanggal	Uraian Bimbingan	Tandatangan Pembimbing
1	15/08/2023	Revisi judul	[Signature]
2	15/12/2023	Halaman depan, kata pengantar	[Signature]
3	16/01/2024	revisi variabel	[Signature]
4	20/02/24	Revisi kerangka konsep	[Signature]
5	22/02/24	- populasi dan sampel penelitian	[Signature]
6	24/02/24	jadwal penelitian	[Signature]
7	Kamis 25/02/2024	revisi pengolahan data dan formulir	[Signature]
8	Jumat 26/02/2024	Seminar proposal	[Signature]
9	Kamis 18/04/2024	Revisi Formulir checklist	[Signature]
10	16/ Juni/2024	Revisi Master tabel	
11	26/ Juni/2024	Revisi Abstrak dan Master tabel.	
12			

Kupang,
Ketua Program Studi,
[Signature]
OKtoFianus Sila, SKM., M.Sc
NIP 197510142000031001