

LAMPIRAN

Lampiran I

FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN AREA LUAR TPP PADA RUMAH MAKAN GOLONGAN A1 DAN A2 DI KELURAHAN OEBOBO KOTA KUPANG TAHUN 2024

Nama Rumah Makan

.....

Alamat

.....

.....

Nama Pengelola/Pemilik/

Penanggung Jawab

:

.....

Jumlah Penjamah

Pangan

:

.....

Nomor Induk Berusaha

(NIB)

:

.....

Nama Pemeriksa

:

.....

Tanggal Penilaian

:

.....

Tipe Rumah Makan

: Golongan A1 dan A2

No	Kriteria Penilaian	Lingkarpada 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 di bersihkan	NA	2
Total Ketidaksesuaian			

<p>Rumus Skor Total Inspeksi :</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> $\text{Golongan A1} = 100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 5) * 100)$ </div> <p>Skor Inspeksi:.....</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>Kesimpulan:</p> </div>

<p>Rumus Skor Total Inspeksi :</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> $\text{Golongan A1} = 100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 7) * 100)$ </div> <p>Skor Inspeksi:.....</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>Kesimpulan:</p> </div>

Lampiran II

**FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN INSPEKSI AREA PELAYANAN
KONSUMEN PADA RUMAH MAKAN GOLONGAN A1 DAN A2 DI KELURAHAN
OEBOBO KOTA KUPANG TAHUN 2024**

Nama Rumah Makan

.....

Alamat

.....

.....

Nama Pengelola/Pemilik/

Penanggung Jawab

:

.....

Jumlah Penjamah

Pangan

:

.....

Nomor Induk Berusaha

(NIB)

:

.....

Nama Pemeriksa

:

.....

Tanggal Penilaian

:

.....

Tipe Rumah Makan

: Golongan A1 dan A2

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		A1	A2
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:	1	1
	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	3	3
	d. Tara pangan(<i>foodgrade</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 dibawah 5 ⁰ C (lemari pendingin atau wadah bersuhu dingin/ <i>coolbox</i>)	3	3
9.	Pangan siap saji berkuah disimpan dalam kondisi panas Dengan suhu diatas 60 ⁰ 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 diarea itu	3	3
12	Personal yang menyentuh uang saat melayani pembayaran, tidak menyentuh pangan, secara langsung sebelum melakukan cuci tangan atau menggunakan <i>hand Sanitizer</i>	3	3
TotalKetidaksesuaian			

Rumus Skor Total Inspeksi :

$$\text{Golongan A1} = 100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 41) * 100)$$

Skor Inspeksi:.....

Kesimpulan:

Rumus Skor Total Inspeksi :

$$\text{Golongan A2} = 100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 41) * 100)$$

Skor Inspeksi:.....

Kesimpulan:

Lampiran III

**FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN INSPEKSI AREA DAPUR /
PENYIMPANAN PANGAN PADA RUMAH MAKAN GOLONGAN A1 DAN A2 DI
KELURAHAN OEBOBO KOTA KUPANG TAHUN 2024**

Nama Rumah Makan :

Alamat :

.....

Nama Pengelola/Pemilik/
Penanggung Jawab :

Jumlah Penjamah
Pangan :

Nomor Induk Berusaha
(NIB) :

Nama Pemeriksa :

Tanggal Penilaian :

Tipe Rumah Makan : Golongan A1 dan A2

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		A1	A2
Inspeksi Area Dapur/ penyiapan Pangan			
1.	Tersedia akses kesumber air yang aman	2	2
2.	Tersedia akses jamban/toilet yang mudah di akses	2	2

3.	Tersedia tempat pencucian peralatan dan bahan pangan, yang :			
	a.	Menggunakan air bersih	2	2
	b.	Pencucian tidak dilakukan di area sumber kontaminasi (kamar mandi, jamban, kamar mandi umum, sungan atau air permukaan seperti danau, dan lainnya)	3	3

4.	Tersedia tempat cuci tangan,dengan:		3	3
	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 dan binatang pembawa penyakit		2	2
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 diarea ini		3	3
10	Bahan kimia (insektisida dan lainnya) tidak disimpan Bersebelahan dengan bahan pangan		3	3
11	Lantai:			
	a.	Rata	1	1
	b.	Mudah dibersihkan	1	1
12	Memiliki ventilasi udara,dengan:		1	NA
	a.	Bahan kuat dan tahan lama	1	NA
	b.	Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga ang 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
Total Ketidaksesuaian				

Rumus Skor Total

$$\text{Golongan A1} = 100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 38) * 100)$$

Skor

Kesimpulan:

Rumus Skor Total

$$\text{Golongan A2} = 100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 32) * 100)$$

Skor

Kesimpulan:

Lampiran IV

**FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN PEMILAHAN
DAN PENYIMPANAN BAHAN PANGAN PADA RUMAH MAKAN
GOLONGAN A1 DAN A2 DI KELURAHAN OEBOBO KOTA KUPANG
TAHUN 2024**

Nama Rumah Makan :

Alamat :
.....

Nama Pengelola/Pemilik/
Penanggung Jawab :

Jumlah Penjamah
Pangan :

Nomor Induk Berusaha
(NIB) :

Nama Pemeriksa :

Tanggal Penilaian :

Tipe Rumah Makan : Golongan A1 dan A2

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		A1	A2
Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan			
1.	Bahan pangan:		
	a. Mutu baik	1	1
	b. Utuh dan tidak baik	1	1
2	Bahan baku pangan dalam kemasan		

	a.	Memiliki tabel	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

3.	Pangan yang disimpan dikulkas, dengan kondisi:				
	a.	Bersih	2	NA	
	b.	Tersusun rapi sesuai jenis . pangan (matang, diatas dan mentah dibagian bawah)	2	NA	
	c.	Tidak terlalu padat	2	NA	
4.	Bahan pangan:				
	a.	Disimpan terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tara pangan (<i>foodgrade</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	
Total Ketidaksesuaian					
Rumus Skor Total Inspeksi					
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="padding: 5px;">$\text{Golongan A1} = 100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 24) * 100)$</td> </tr> </table>					$\text{Golongan A1} = 100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 24) * 100)$
$\text{Golongan A1} = 100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 24) * 100)$					
Skor Inspeksi:.....					
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="padding: 5px;">Kesimpulan:</td> </tr> </table>					Kesimpulan:
Kesimpulan:					

Rumus Skor Total

$$\text{Golongan A1} = 100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 18) * 100)$$

Skor

Kesimpulan:

Lampiran V

**FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN PERSIAPAN DAN
PENGOLAHAN/PEMASAKAN PANGAN PADA RUMAH MAKAN
GOLONGAN A1 DAN A2 DI KELURAHAN OEBOBO KOTA KUPANG
TAHUN 2024**

Nama Rumah Makan :

Alamat :

.....

Nama Pengelola/Pemilik/
Penanggung Jawab :

Jumlah Penjamah
Pangan :

Nomor Induk Berusaha
(NIB) :

Nama Pemeriksa :

Tanggal Penilaian :

Tipe Rumah Makan : Golongan A1 dan A2

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		A1	A2
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 benar	2	2
4.	Pangan dimasak dengan suhu yang sesuai dan matang	3	3
	Sempurna		
5.	Personil yang bekerja pada area ini:		
a.	Sehat dan bebas dari penyakit menular	3	3
b.	Menggunakan APD:		
	1.Celemek	2	2
	2.Sarung tangan	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
f.	Pada saat mengolah pangan		
	1.Tidak merokok	3	3
	2.Tidak bersin atau batuk diatas pangan langsung	3	3
	3.Tidak meludah sembarangan	3	3
	4.Tidak mengunyah makanan/permen	3	3
	5.tidak mengaruk-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)		
1	Peralatan untuk pengolahan pangan:		
a.	Bahan kuat	2	2

	b.	Tidak berkarat	3	3
	c.	Tara pangan(<i>foodgrade</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 dan langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan dalam suhu yang aman yaitu dibawah 5°C (lemari pendingin) atau di wadahbersuhu dingin /(<i>coolbox</i>)	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(<i>food grade</i>)	3	3
Total Ketidaksesuaian			
D	Catatan lain		
Rumus Skor Total Inspeksi			
GolonganA1 =100-((Total ketidaksesuaian/ 117)*100)			
Skor Inspeksi:.....			
Kesimpulan:			

Rumus Skor Total

$$\text{Golongan A1} = 100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 117) * 100)$$

Skor

Kesimpulan:

TTD Petugas Pemeriksa

Tanda Tangan
Pengelola/Pemilik TPP

Lampiran VI Surat ijin penelitian



PEMERINTAH KOTA KUPANG
KECAMATAN OEBOBO
KELURAHAN OEBOBO
Jl. Cak Doko No.16 Oebobo – Kota Kupang

SURAT IJIN PENELITIAN
Nomor : Kel.Oeb.072 / 11/ V / 2024

Berdasarkan : Surat Izin Penelitian dari Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu
Nomor : 070/1743/DPMPTSP.4.3/05/2024
Menimbang : Bahwa demi kelancaran tugas dimaksud perlu dikeluarkan Surat Rekomendasi

LURAH OEBOBO

Dengan ini menerangkan TIDAK KEBERATAN Kepada :

N a m a : Semi Aprilianto Tonungtupal
Pekerjaan : Mahasiswa
Lembaga/Instansi : Politeknik Kesehatan KEMENKES Kupang
Untuk : Melaksanakan Kegiatan Penelitian dengan judul :

" GAMBARAN HYGIENE SANITASI PADA RUMAH MAKAN DI KELURAHAN OEBOBO KOTA KUPANG TAHUN 2024 ".

Lamannya : Dari tanggal 08 Mei 2024 s/d 30 Mei 2024
Lokasi : Kelurahan Oebobo
Pengikut : --

DENGAN KETENTUAN :

1. Wajib memberitahukan maksud dan tujuan kepada Lurah dan instansi Pemerintah / Swasta yang hendak di teliti.
2. Selama melakukan penelitian tidak di ijinakan melakukan kegiatan lain yang dapat mengganggu ketertiban masyarakat.
3. Wajib melaporkan hasil penelitian kepada Lurah Oebobo.
4. Ijin penelitian ini akan dicabut dan dinyatakan tidak berlaku lagi apabila pihak peneliti melanggar ketentuan tersebut di atas.

Demikian surat keterangan ini di berikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan dan diharapkan agar pihak – pihak terkait dapat memberikan bantuan sesuai ketentuan peraturan yang berlaku.

Kupang, 08 Mei 2024

PEMERINTAH KOTA KUPANG
An. LURAH OEBOBO
Kec. Pel Mas.
KELURAHAN OEBOBO
K U
BONITA KARULINA
NIP. 19720530 199803 2 009

Lampiran VII Surat selesai penelitian



PEMERINTAH KOTA KUPANG
KECAMATAN OEBOBO
KELURAHAN OEBOBO
Jl. Cak Doko No.16 Oebobo – Kota Kupang

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN
Nomor : Kel.Oeb.072 / 02 / VI / 2024

Yang bertandatangan di bawah ini, Plh. Lurah Oebobo menerangkan bahwa :

N a m a : SEMI APRILIANTO TONUNGTUPAL
NIM : PO503330210841
Mahasiswa Pada : POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG

Telah selesai melakukan Penelitian di wilayah **KELURAHAN OEBOBO** dengan baik dari tanggal 08 Mei 2024 s/d 30 Mei 2024.

Judul Penelitian :

" **Gambaran Hygiene Sanitasi Pada Rumah Makan
Di Kelurahan Oebobo Kota Kupang Tahun 2024** ".

Demikian Surat Keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan seperlunya.

Kupang, 20 Juni 2024

An. Plh. LURAH OEBOBO
Kasie Pelmas,



Lampiran VIII Dokumentasi Penelitian



Kondisi sanitasi area luar



Kondisi sanitasi area pelayanan
konsumen



Kondisi sanitasi area
dapur/penyimpanan pangan



Pemilahan dan penyimpanan bahan
pangan



Persiapan dan pengolahan /
pemasakan pangan

Lampiran IX Master tabel Gambaran Higiene Sanitasi Pada Rumah Makan Di Kelurahan Oebobo Kota Kupang Tahun

2024

No	Variabel	Rumah Makan Golongan A1																																Kriteria																			
		1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15			16			MS	%	TMS	%
		NK	NMK	SI	NK	NMK	SI	NK	NMK	SI	NK	NMK	SI	NK	NMK	SI	NK	NMK	SI	NK	NMK	SI	NK	NMK	SI	NK	NMK	SI	NK	NMK	SI	NK	NMK	SI	NK	NMK	SI	NK	NMK	SI	NK	NMK	SI										
1	Area Luar TPP	1	5	80	1	5	80	1	5	80	1	5	80	1	5	80	1	5	80	1	5	80	1	5	80	1	5	80	1	5	80	1	5	80	1	5	80	1	5	80	1	5	80	1	5	80	14	88	2	12			
2	Area Pelayanan Konsumen	9	41	91	10	41	76	4	41	91	7	41	83	13	41	69	4	41	91	12	41	71	13	41	69	10	41	76	3	41	93	10	41	76	7	41	83	14	41	66	9	41	79	11	41	74	4	41	91	7	44	9	56
3	Area Dapur / Penyiapan Pangan	5	38	87	7	38	82	4	38	90	4	38	90	7	38	82	2	38	95	2	38	95	8	38	79	5	38	87	7	38	82	7	38	82	2	38	95	7	38	82	2	38	95	10	38	74	4	38	90	14	88	2	12
4	Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan	4	24	84	0	24	100	6	24	75	4	24	84	4	24	84	2	24	92	2	24	92	2	24	92	4	24	84	0	24	100	4	24	84	0	24	100	10	24	59	4	24	84	11	24	84	4	24	84	14	88	2	12
5	Persiapan dan Pengolahan / Pemasakan Pangan	13	117	89	30	117	75	8	117	94	22	117	82	33	117	72	26	117	78	24	117	78	41	117	65	30	117	75	9	117	93	22	117	82	2	117	99	22	117	82	22	117	82	26	117	78	11	117	91	9	56	7	44

No	Variabel	Rumah Makan Golongan A2																																		Kriteria																							
		17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31			32			33			34			MS	%	TMS	%
		NK	NMK	SI	NK	NMK	SI	NK	NMK	SI	NK	NMK	SI	NK	NMK	SI	NK	NMK	SI	NK	NMK	SI	NK	NMK	SI	NK	NMK	SI	NK	NMK	SI	NK	NMK	SI	NK	NMK	SI	NK	NMK	SI	NK	NMK	SI	NK	NMK	SI	NK	NMK	SI										
1	Area Luar TPP	1	5	86	2	5	72	2	5	72	1	5	86	1	5	86	2	5	72	1	5	86	2	5	72	1	5	86	2	5	72	1	5	86	1	5	86	1	5	86	1	5	86	2	5	72	2	5	72	1	5	86	2	5	72	10	56	8	44
2	Area Pelayanan Konsumen	13	41	67	18	41	57	15	41	64	12	41	71	9	41	79	15	41	64	11	41	74	14	41	66	9	41	79	17	41	59	12	41	71	11	41	74	12	41	71	14	41	66	17	41	59	7	41	83	19	41	79	13	41	69	1	6	17	94
3	Area Dapur / Penyiapan Pangan	5	38	85	10	38	69	8	38	75	11	38	66	7	38	79	8	38	75	6	38	82	8	38	75	7	38	79	25	38	75	11	38	67	9	38	72	2	38	94	6	38	82	10	38	69	5	38	85	2	38	94	8	38	75	6	33	12	67
4	Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan	10	24	45	4	24	78	6	24	67	8	24	56	10	24	45	10	24	45	10	24	45	6	24	67	10	24	45	10	24	45	2	24	89	4	24	78	6	24	67	4	24	78	4	24	78	2	24	89	0	24	100	2	24	89	4	22	14	78
5	Persiapan dan Pengolahan / Pemasakan Pangan	29	117	76	40	117	66	28	117	77	21	117	83	23	117	81	30	117	75	23	117	81	38	117	68	23	117	81	32	117	73	27	117	79	23	117	81	24	117	78	37	117	69	40	117	66	15	117	89	25	117	79	29	117	76	6	33	12	67

Keterangan

- NK : Nilai Ketidasesuain
- NMK : Nilai Max Ketidasesuaian
- SI : Skor Inspeksi