

LAMPIRAN

Lampiran 1. Format Checklist

1. Formulir inspeksi area luar rumah makan
 - a. IKL memenuhi Syarat apabila mendapatkan nilai minimal 80
 - b. IKL tidak memenuhi syarat apabila mendapatkan nilai <80

FORMULIR INSPEKSI AREA LUAR RUMAH MAKAN WILAYAH KELURAHAN OESAPA

Nama Rumah Makan :

Alamat :

Nama Pengelola/Pemilik/
Penanggung Jawab :

Jumlah Penjamah Pangan :

Nomor Induk Berusaha :

Nama Pemeriksa :

Tanggal Penilaian :

Tipe Rumah Makan

:

No	Kriteria Penilaian	Golongan
		A1
Inspeksi Area Luar TPP		
1	Lokasi bebas banjir	3
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu/kotoran	1
3	Lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit	1
4	Tenda tidak bocor (kedap air), kuat dan mudah dibersihkan	NA
Total Ketidaksesuaian		
Catatan Lain		

Rumus Skor Total Inspeksi : Golongan A1 = $100 - ((\text{total ketidaksesuaian} / 5) * 100)$ Skor Inspeksi.....
Kesimpulan :

TTD Petugas Pemeriksa	TTD Pengelola/Pemilik TPP

2. Formulir Inspeksi area pelayanan konsumen rumah makan

**FORMULIR INSPEKSI AREA PELAYANAN KONSUMEN
RUMAH MAKAN WILAYAH KELURAHAN OESAPA**

Nama Rumah Makan :
 Alamat :
 Nama Pengelola/Pemilik/
 Penanggung Jawab :
 Jumlah Penjamah Pangan :
 Nomor Induk Berusaha :
 Nama Pemeriksa :
 Tanggal Penilaian :
 Tipe Rumah Makan :

No	Kriteria Penilaian	Golongan
		A1
	Inspeksi Area Pelayanan Konsumen	
1	Area tempat makan konsumen bersih	1
2	Dinding ruang makan bersih (jika tidak ada dinding, maka abaikan persyaratan ini)	1
3	Ventilasi udara baik (baik menggunakan ventilasi udara alami atau buatan)	1
4	Memiliki Tempat Sampah :	1
	a. Tertutup rapat	1
	b. tidak ada tumpukan sampah, frekuensi pembuangan teratur	2
5	Tempat area makan atau meja makan konsumen :	
	a. bersih dan mudah dibersihkan	
	b. Utuh/rata	
	c. Kedap air	
6	peralatan yang digunakan untuk penyajian (piring, sendok, gelas dan lainnya) :	
	a. Bersih	3
	b. Utuh	2
	c. Aman bagi kesehatan	3
	d. Tara pangan	3
7	Pangan yang tidak dikemas harus disajikan dengan penutup (tudung saji) atau di dalam lemari display yang tertutup	3
8	Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan dalam suhu yang aman yaitu di bawah 50C (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/(coolbox)	3
9	Pangan siap saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu di atas 600C (wadah dengan pemanas)	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

11	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3
12	Personel yang menyentuh uang saat melayani pembayaran, tidak menyentuh pangan secara langsung sebelum melakukan cuci tangan atau menggunakan hand sanitizer	3
Total Ketidaksesuaian		

	Catatan Lain
Rumus Skor Total Inspeksi : Golongan A1 = $100 - (\text{total ketidaksesuaian} / 41) * 100$ Skor Inspeksi.....	
Kesimpulan : 	

TTD Petugas Pemeriksa	TTD Pengelola/Pemilik TPP

3. Formulir Inspeksi Area Dapur/Penyiapan Pangan

FORMULIR INSPEKSI AREA DAPUR ATAU PENYIAPAN PANGAN RUMAH MAKAN WILAYAH KELURAHAN OESAPA

Nama Rumah Makan :
 Alamat :
 Nama Pengelola/Pemilik/
 Penanggung Jawab :
 Jumlah Penjamah Pangan :
 Nomor Induk Berusaha :
 Nama Pemeriksa :
 Tanggal Penilaian :
 Tipe Rumah Makan :

No	Kriteria Penilaian	Golongan
		A1
Inspeksi Area Dapur/Penyiapan Pangan		
A.	Umum	
1	Tersedia akses ke sumber air yang aman	2
2	Tersedia akses jamban/toilet yang mudah diakses	2
3	Tersedia tempat pencucian peralatan dan bahan pangan, yang:	
	a. Menggunakan air mengalir	2
	b. Pencucian tidak dilakukan di area sumber kontaminasi (kamar mandi, jamban, kamar mandi umum, sungai, atau air permukaan seperti danau, dan lainnya)	3
4	Tersedia tempat cuci tangan, dengan:	3
	a. Air mengalir	3
	b. Sabun cuci tangan	3
5	Tersedia tempat sampah yang tertutup	2
6	Tersedia tempat penyimpanan pangan yang bersih terlindung dari bahan kimia, serta vektor dan binatang pembawa penyakit	2
7	Tersedia tempat penyimpanan peralatan yang bersih terhindar dari vektor dan binatang pembawa penyakit	2
8	Tempat penyimpanan bukan merupakan jalur akses ke kamar mandi atau jamban	2
9	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3

10	Bahan kimia (insektisida dan lainnya) tidak disimpan bersebelahan dengan bahan pangan	3
11	Lantai:	
	a. Rata	1
	b. Mudah dibersihkan	1
12	Memiliki ventilasi udara, dengan:	1
	a. Bahan kuat dan tahan lama	1
	b. Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan	1
	c. Jika menggunakan exhaust atau air conditioner maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih	1
B.	Pemilihan Bahan Pangan	
1	Bahan Pangan :	
	a. Mutu baik	1
	b. Utuh dan tidak rusak	1
2	Bahan baku pangan dalam kemasan:	
	a. Memiliki label	2
	b. Terdaftar atau ada izin edar	2
	c. Tidak kadaluwarsa	2
	d. Kemasan tidak rusak (menggelembung, bocor, penyok atau berkarat)	2
3	Pangan yang disimpan di kulkas, dengan kondisi:	
	a. Bersih	2
	b. Tersusun rapi sesuai jenis pangan (matang di atas dan mentah di bagian bawah)	2
	c. Tidak terlalu padat	2
4	Bahan pangan:	
	a. Disimpan terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tara pangan (food grade)	2
	b. Disimpan pada suhu yang tepat sesuai jenisnya	2
	c. Tidak terdapat bahan pangan yang kadaluwarsa	2
	d. Tertutup untuk mencegah akses vektor dan binatang pembawa penyakit	2
C	Persiapan dan pengolahan/pemasakan pangan	
1	Pencahayaan cukup terang	2
2	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak	2
3	Melakukan thawing/pelunakan pangan dengan benar	2
4	Pangan dimasak dengan suhu yang sesuai dan matang sempurna	3
5	Personil yang bekerja pada area ini:	
	a. Sehat dan bebas dari penyakit menula	3
	b. Menggunakan APD:	
	1. Celemek	2
	2. Masker	3
	3. Hairnet/penutup rambut	3
	c. Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3
	d. Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	3

	e. Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros dan lain-lain) ketika mengolah pangan	3
	f. Pada saat mengolah pangan:	
	1. Tidak merokok	3
	2. Tidak bersin atau batuk di atas pangan langsung	3
	3. Tidak meludah sembarangan	3
	4. Tidak mengunyah makanan/permen	3
	5. Tidak menggaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian langsung menyentuh pangan	3
	g. Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)	3
	h. Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3
	i. Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 (satu) kali dalam setahun	2
	j. Penjamah pangan sudah mendapat penyuluhan keamanan pangan siap saji	3
D	Peralatan termasuk tempat pengolahan	
1	Peralatan untuk pengolahan pangan:	
	a. Bahan kuat	2
	b. Tidak berkarat	3
	c. Tara pangan (food grade)	3
	d. Bersih sebelum digunakan	3
	e. Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2
	f. Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah	3
	g. Peralatan masak/makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan food grade	3
2	Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	2
3	Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu ijuk atau kemoceng)	2
E	Penyajian Pangan Matang	
1	Pangan matang yang mudah rusak harus sudah dikonsumsi 4 (empat) jam setelah matang	3
2	Pangan matang panas dijaga pada suhu > 60°C	3
3	Pangan matang dingin dijaga pada suhu < 5°C	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
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
6	Pangan matang sisa yang sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi	3
7	Air untuk minum memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	3
8	Tempat yang digunakan untuk menyajikan pangan:	

	a. Piring bersih dan tara pangan	3
	b. Gelas bersih dan tara pangan	3
	c. Sendok bersih dan tara pangan	3
	d. Sedotan bersih dan tara pangan	3
F	Pengemasan pangan matang	
1	Pengemasan dilakukan secara higiene (personel cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)	3
2	Pengemasan pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (food grade)	3
Total Ketidaksesuaian		
Catatan Lain :		
Rumus Skor Total Inspeksi : Golongan A1 = $100 - (\text{total ketidaksesuaian} / 179) * 100$ Skor Inspeksi.....		
Kesimpulan :		

TTD Petugas Pemeriksa	TTD Pengelola/Pemilik TPP

Lampiran 2. Tahap Penelitian

A. Teknik pengambilan sampel

1. Pelaksanaan di lapangan

a. Alat dan Bahan

- a) Lidi kapas steril
- b) Sarung tangan steril
- c) Api bunsen
- d) Pemantik
- e) Termos es
- f) Kapas dan alkohol
- g) Alat tulis
- h) Blanko/formulir/label
- i) Media transport cairan *buffer phospat* dalam botol 10ml

b. Cara pengambilan sampel

- 1) Menyiapkan lidi kapas steril
- 2) Buka tutup reaksi yang telah berisi
- 3) Masukkan lidi kapas steril kepada tabung reaksi.
- 4) Menekasn lidi kapas steril pada dinding tabung reaksi sebelum melakukan usapan
- 5) Melakukan usapan pada alat makan :
 - a) Sendok (usapan dilakukan pada seluruh permukaan luar dan dalam sendok)

- b) Pengusapan pada setiap bidang dilakukan 3 kali berturut-turut. Satu lidi kapas digunakan untuk 1 jenis alat makan, setiap jenis alat makan terdiri dari 5 buah.
- c) Setiap selesai mengusap suatu alat makan dari satu jenis lidi kapas steril harus dimasukkan kedalam tabu raksi yang berisi cairan *buffer phospat*, diputar-putar dan ditekankan kedinding untuk membuang cairan, lalu diangkat dan digunakan untuk alat berikutnya. Lakukan hal ini berulang-ulang sampai seluruh alat makan dalam satu kelompok diambil usapnya, dengan demikian untuk satu kelompok jenis alat hanya menggunakan satu lidi kapas.
- d) Menghitung daerah luas usapan pada alat makan untuk mengetahui luas permukaan alat makan yang akan diusap.

2. Pemeriksaan sampel di Laboratorium (angka lempeng total)

a. Alat dan Bahan

- 1) Sarung tangan
- 2) Api bunsen
- 3) Korep api,
- 4) Rak tabung
- 5) Tabung reaksi
- 6) Petridish
- 7) Pipet ukur steril
- 8) media transport yang berisi sampel

9) media *plate counter agar* (PCA)

10) kapas

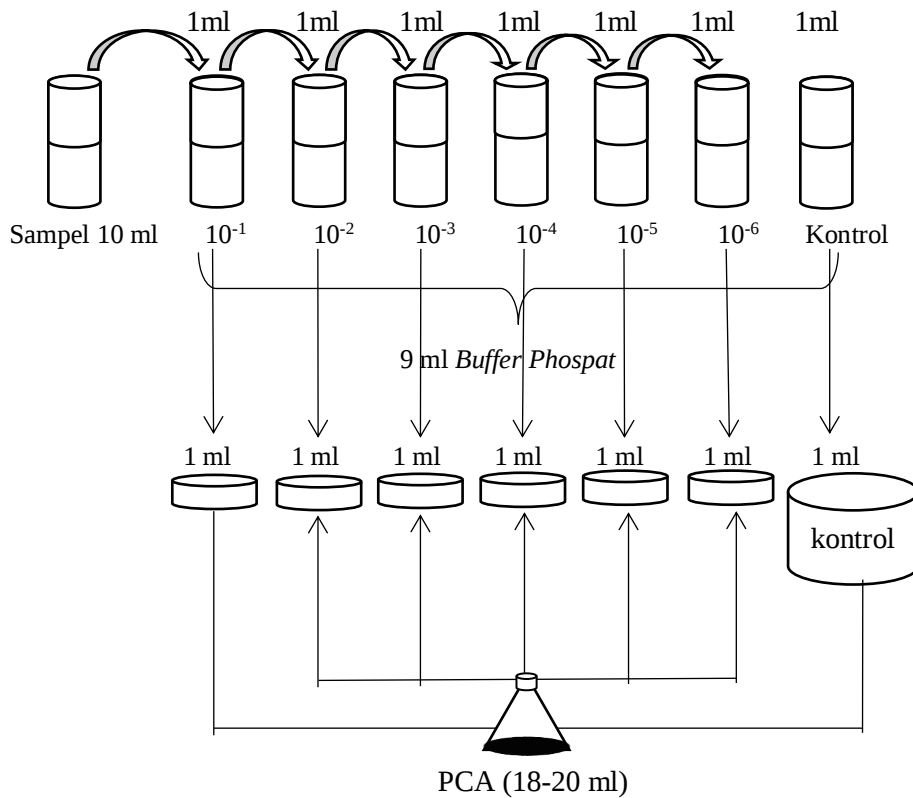
11) kertas label

12) Alat tulis

b. Cara kerja

- 1) Sediakan 7 buah tabung steril berisi 9ml *buffer phospat* PH 7,2 dalam rak tabung, masing-masing tabung secara berurutan diberitanda 10^{-1} , 10^{-2} , 10^{-3} , 10^{-4} , 10^{-5} , 10^{-6} sebagai kode pengencer.
- 2) Siapkan 7 petridish steril pada 6 petridish diberi tanda bagian belakangnya sesuai dengan kode pengenceran dan tanggal pemeriksaan satu petridish lainnya diberi tanda “kontrol”.

3) Skema pemeriksaan sampe angka lempeng total



Gambar 2. Teknik pengenceran sampel

Kocok bahan specimen sampai homogen. Ambil 1 ml bahan specimen masukan kedalam tabung pertama dengan pipet ukur dan homogenkan

- 4) Pipet 1 ml dari tabung pertama kedalam tabung kedua dengan pipet ukur, demikian selanjutnya sampai tabung keenam.
- 5) Dari masing-masing tabung diatas dimulai dari tabung keenam, dengan menggunakan pipet ukur steril, diaambil 1 ml dimasukan kedalam masing-masing petridish steril sesuai

dengan kode pengenceran. Pada petridish control sampel diganti dengan 1 ml *buffer phospat*.

- 6) Kemudian kedalam masing-masing incubator dengan suhu 37°C selama 2×24 jam dalam posisi terbalik.
- 7) Jumlah koloni yang tumbuh pada petridish dihitung setelah 2×24 jam.

c. Pembacaan Hasil

Hitung jumlah koloni dengan menggunakan *coloni counter* (alat perhitungan dengan menggunakan kaca pembesar).

Syarat yang dihitung atau dibaca :

- 1) 1 cawan petridish 30-300 kolon
- 2) Warna koloni bening/putih
- 3) Jumlah koloni pada *control* tidak boleh lebih dari 10 koloni
- 4) Rumus Perhitungan Koloni :

$$\frac{\sum(koloni - Kontrol)}{\sum Cawan yang memenuhi syarat \times Faktor Pengencer}$$

$$\sum K/cm^2 = \frac{\sum Koloni}{(luas usapan) \times alat makan yang diusap}$$

Lampiran 3. 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 : Conceitha Corneia Lousya Mdoen
 NIM : 005303530210908
 Judul TA : SANITASI RUMAH MAKAN DAN ANGKA KUMAN PERALATAN
MAKAN PADA RUMAH MAKAN DI WILAYAH KEMURAHAN
OESAPA
 Dosen Pembimbing : Byantarsih Widyaningrum, SKM., M.Si

No	Tanggal	Uraian Bimbingan	Tandatangan Pembimbing
1	23/11/2023	Sistematika penulisan proposal TA	
2	7/12/2023	Menggunakan IKT yang baru	
3	27/12/2023	memisahkan variabel menjadi beberapa	
4	28/12/2023	Memperbaiki checklist	
5	9/1/2024	Menengrapi daftar pustaka	
6	16/1/2024	Memperbaiki master tabel	
7	27/05/2024	Konsul hasil penelitian Laboratorium	
8	30/05/2024	Konsul hasil laboratorium	
9	31/05/2024	Memperbaiki hasil dan pembahasan	
10	9/6/2024	menengrapi pembahasan	
11	17/7/2024	Memperbaiki Spasi penulisan TA	
12			

Kupang,
 Ketua Program Studi,

OKTOFIANUS SICA, SKM, M.Si
 NIP 19751019700031001

Lampiran 4. Surat Permohonan Ijin Penelitian Satu Pintu



Kemenkes

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/2726/2024
Hal : Permohonan Ijin Penelitian Mahasiswa

5 April 2024

Yth. Kepala Dinas Penanaman Modal dan
Pelayanan Terpadu Satu Pintu (DPMPTSP) Provinsi NTT
di
Tempat

Dalam rangka penyelesaian Tugas Akhir (TA) bagi Mahasiswa Tingkat III
Program Studi D-III Sanitasi Poltekkes Kemenkes Kupang Tahun Akademik
2023/2024, maka dengan ini kami mohon kiranya diberikan ijin untuk melakukan
penelitian bagi mahasiswa:

Nama : Concitha Cornelia Lousya Ndoen
NIM : PO5303330210908
Judul : Sanitasi Rumah Makan dan Angka Kuman Peralatan Makan
Pada Rumah Makan Di Wilayah Kelurahan Oesapa

Demikian permohonan kami, atas bantuan dan kerjasamanya kami sampaikan
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>



Lampiran 5. Surat Izin Penelitian Kelurahan Oesapa



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 : pmptsp.nttprov@gmail.com
KUPANG 85117

SURAT IZIN PENELITIAN

NOMOR : 070/1740/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 : Concitha Cornelia Lousya Ndoen
NIM : PO5303330210908
Jurusan/Prodi : D III Sanitasi
Instansi/Lembaga : Politeknik Kesehatan KEMENKES Kupang

Untuk melaksanakan penelitian, dengan rincian sebagai berikut :

Judul Penelitian : SANITASI RUMAH MAKAN DAN ANGKA KUMAN PERALATAN
MAKAN PADA RUMAH MAKAN DI WILAYAH KELURAHAN OESAPA

Lokasi Penelitian : Oesapa, Kelapa Lima, Kota Kupang

Waktu Pelaksanaan

- a. Mulai : 08 Mei 2024
- b. Berakhir : 30 Mei 2024

Dengan ketentuan yang harus ditaati, sebagai berikut :

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

Demikian Izin Penelitian ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kupang, 06 Mei 2024

a.n. Pj. Gubernur Nusa Tenggara Timur
Plt. Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi NTT,


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

Tembusan :

1. Pj. Gubernur Nusa Tenggara Timur di Kupang;
2. Sekretaris Daerah Provinsi Nusa Tenggara Timur di Kupang;
3. Kepala Badan Kesbangpol Provinsi NTT di Kupang;
4. Pimpinan Instansi/Lembaga yang bersangkutan.

Lampiran 6. Surat keterangan melakukan penelitian Kelurahan Oesapa



**PEMERINTAH KOTA KUPANG
KECAMATAN KELAPA LIMA
KELURAHAN OESAPA**

Jln. Adisucipto - Oesapa, Telp. (0380) 801235 - Kupang

SURAT KETERANGAN MELAKUKAN PENELITIAN

NOMOR : 423.6 / 054 / KOSP / V / 2024

Berdasarkan : Surat Dari Kecamatan Kelapa Lima

Perihal : Izin Penelitian

Nomor : 070/1740/DPMPTSP.4.3/05/2024

Menimbang : Bahwa demi kelancaran kegiatan dimaksud perlu dikeluarkan Ijin atau Rekomendasi. =

dengan ini menerangkan bahwa **TIDAK KEBERATAN**

Kepada :

N a m a : **Concitha Cornelia Lousya Ndoen**

NIM : PO5303330210908

Jurusan/Prodi : D III Santasi

Instansi/Lembga : Politeknik Kesehatan KEMENKES Kupang

Untuk : Melakukan Penelitian Dengan Judul :

**“SANITASI RUMAH MAKAN DAN ANGKA KUMAN PERALATAN MAKAN PADA
RUMAH MAKAN DI WILAYAH KELURAHAN OESAPA”.**

Lamanya : 3 (Tiga) Minggu Terhitung dari tanggal 08 s/d 30 Mei 2024

Lokasi : Oesapa, Kelapa Lima, Kota Kupang

Pengikut : --

Dengan Ketentuan:

1. Wajib memberitahukan maksud dan tujuan kepada Ketua RT setempat yang hendak disurvei
2. Selama melakukan kegiatan Penelitian tidak diijinkan /dibenarkan melakukan kegiatan lain yang dapat mengganggu ketertiban masyarakat.
3. Wajib melaporkan hasil Penelitian kepada **Lurah** Oesapa.
4. Ijin Penelitian ini akan dicabut dan dinyatakan tidak berlaku lagi apabila pihak Penelitian melanggar ketentuan sebagaimana tersebut di atas.

Demikian Surat keterangan Penelitian ini dibuat untuk dipergunakan seperlunya.

Kupang, 06 Mei 2024

A. Lurah Oesapa
Kasie PMK,
Firmus Bronsilie, A.Md
NIP. 19680518 199803 1 010

Tembusan; dh. disampaikan kepada :

1. Pj. Gubernur Nusa Tenggara Timur di Kota Kupang;
2. Sekertaris Daerah Provinsi Nusa Tenggara Timur di Kupang;
3. Kepala Badan Kesbangpol Provinsi NTT di Kupang;
4. Pimpinan Instansi/Lembaga yang bersangkutan

Lampiran 7. Surat permohonan ijin penelitian dan Peminjaman Alat Laboratorium POLTEKKES

SURAT IJIN PENELITIAN

Kupang, 4 Juni 2024

Perihal Ijin Penggunaan Laboratorium Dan Peminjaman Alat

Yth. Bpk. Ketua Program Studi Sanitasi Poltekkes Kemenkes Kupang

di-

Tempat

Sehubungan dengan pelaksanaan Penelitian Tugas Akhir Mahasiswa Tingkat Tiga Program Studi Sanitasi Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang Tahun Ajaran 2023/2024, maka melalui surat ini saya memohon ijin kepada Bapak Ketua Program Studi Sanitasi Poltekkes Kemenkes Kupang untuk menggunakan Laboratorium Mikrobiologi sebagai lokasi penelitian saya (Daftar nama alat terlampir).

Nama : Concitha Cornelia Lousya Ndoen

Nim : PO5303330210908

Judul penelitian : "Sanitasi Rumah Makan dan Angka Kuman Peralatan Makan di Wilayah Kelurahan Oesapa"

Demikian permohonan ini, atas perhatian dan bantuan Bapak saya ucapkan terimakasih.

Permohonan



Concitha Cornelia Lousya Ndoen

PO5303330210908

Daftar alat-alat dan bahan penelitian

No	Jenis alat dan bahan	Jumlah
1	Col Box	1 buah
2	Erlenmeyer 250ml	6 buah
3	Bekker Glass	3 buah
4	Pipet ukur Steril	10 buah
5	Pipet Tetes	1 buah
6	Cawan Petri	70 buah
7	Api Bunsen	3 Buah
8	Lidi Kapas Steril	10 buah
9	Media transport (10ml/10 tabung)	100 ml
10	Autoclave	1 buah
11	Hotplate	2 buah
12	Inkubator	1 buah
13	Plate Count Agar (20 ml/ cawan Petri)	1400 ml
14	Kapas dan Alkohol	1 buah
15	Blanko	10 buah
16	Kertas Label	70 buah
17	Rak Tabung	5 buah
18	Tabung Reaksi	60 buah
19	Buffer Phospat (9ml/60 tabung)	540 ml

Permohonan



Concitha Cornelia Lousya Ndoen

PO5303330210908

Lampiran 8. Surat keterangan selesai penelitian Kelurahan Oesapa



PEMERINTAH KOTA KUPANG KECAMATAN KELAPA LIMA KELURAHAN OESAPA

Jln. Adisucipto - Oesapa, Telp. (0380) 881235 - Kupang

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

NOMOR : 423.6 / 041 / KOSP / VII/ 2024

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **Firmus Bronville, A.Md**
NIP : 19680518 199803 1 010
Jabatan : Kasie PMK

Dengan ini menerangkan bahwa

Nama : Concitha Cornelia Lousya Ndoen
Pekerjaan : Mahasiswa
Universitas : Poltekkes Kemenkes Kupang
Fakultas/ Prodi : Kesehatan Lingkungan/ D-3 Sanitasi
Tempat Tinggal : Liliba

Benar yang bersangkutan telah selesai melakukan penelitian di Wilayah Kelurahan Oesapa, Kecamatan Kelapa Lima – Kota Kupang selama 08 Mei s/d 30 Mei 2024 dengan Judul :

**"SANITASI RUMAH MAKAN DAN ANGKA KUMAN PERALATAN MAKAN
PADA RUMAH MAKAN DI WILAYAH KELURAHAN OESAPA"**

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kupang, 02 Juli 2024

An. Lurah Oesapa
Kasie PMK

Firmus Bronville, A.Md
NIP. 19680518 199803 1 010

Tembusan; dengan hormat disampaikan Kepada :

1. Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Kupang

Lampiran 9. Surat keterangan selesai penelitian Laboratorium POLTEKKES



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Kupang

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

SURAT KETERANGAN TELAH SELESAI PENELITIAN
NOMOR : PP.07.01/F.XXXVII.22/237 /2024

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Oktofianus Sila, SKM.M.Sc
NIP : NIP 197510142000031001
Jabatan : Ketua Jurusan Sanitasi

Dengan ini menerangkan bahwa mahasiswa:

Nama : Concitha Cornelia Lousya Ndoen
NIM : PO5303330210908
Program Studi : Sanitasi

Telah selesai melakukan penelitian di Laboratorium Mikrobiologi Prodi Sanitasi Poltekkes
Kemenkes Kupang, pada tanggal 16 Mei 2024 untuk memperoleh data dalam rangka penyusunan
tugas akhir Prodi D3 Sanitasi.

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

Kupang, 18 Mei 2024
Ketua Jurusan Sanitasi



Oktofianus Sila, SKM.M.Sc
NIP 197510142000031001

**MASTER TABEL IKL RUMAH MAKAN
DI WILAYAH KELURAHAN OESAPA
BULAN MEI TAHUN 2024**

[illegible]

[illegible]

Lampiran 11. Master Tabel Area Luar Rumah Makan

MASTER TABEL AREA LUAR RUMAH MAKAN DI WILAYAH KELURAHAN OESAPA TAHUN 2024

NO	NAMA RM	GOLONGAN	ALAMAT	AREA LUAR TPP							Legalitas RM
				1	2	3	4	TOTAL	SKOR	KRITERIA	
1	RM. Cita Rasa 2	A1	Jl. Timor Raya, Km 8, Oesapa	0	1	0	-	1	80	MS	Illegal
2	WR. Bakso tenda Biru	A1	Jl. Timor Raya, Km 9, Oesapa	3	1	1	-	5	0	TMS	Illegal
3	WR. Sri Rejeki	A1	Jl. Timor Raya, Km 9, Oesapa	3	1	0	-	4	20	TMS	Legal
4	RM. Sate Madura Duo Kembar	A1	Jl. Timor Raya, Km 9, Oesapa	3	1	0	-	4	20	TMS	Illegal
5	RM. Cahaya Murni	A1	Jl. Timor Raya, Km 9, Oesapa	3	1	0	-	4	20	TMS	Illegal
6	WR. Bakso Pak De	A1	Jl. Timor Raya, Km 9, Oesapa	0	1	0	-	1	80	MS	Illegal
7	WR. Lumiku	A1	Jl. Timor Raya, Km 9, Oesapa	3	1	1	-	5	0	TMS	Illegal
8	WR. Madu Rasa	A1	Jl. Timor Raya, Km 9, Oesapa	3	1	0	-	4	20	TMS	Illegal
9	WR. Pondok Indah lamongan	A1	Jl. Timor Raya, Km 10, Oesapa	0	1	1	-	2	60	TMS	Illegal
10	WR. Lentik	A1	Jl. Timor Raya, Km 10, Oesapa	0	0	1	-	1	80	MS	Illegal
11	WR. Alfiyah	A1	Jl. Timor Raya, Km 9, Oesapa	3	1	1	-	5	0	TMS	Illegal
12	WR. Pak To	A1	Jl. Timor Raya, Km 19, Oesapa	3	1	1	-	5	0	TMS	Illegal
13	WR. Bakso Mie Ayam Tanjung Biru	A1	Jl. Timor Raya, Km 8, Oesapa	0	1	1	-	2	60	TMS	Legal
14	RM. Lamongan Soto	A1	Jl. Timor Raya, Km 9, Oesapa	3	1	1	-	5	0	TMS	Legal
15	RM. Fitria	A1	Jl. Timor Raya, Km 8, Oesapa	0	1	1	-	2	60	TMS	Illegal
16	RM. Padang 2	A1	Jl. Timor Raya, Km 9, Oesapa	3	1	0	-	4	20	TMS	Illegal
17	Wr. Farel	A1	Jl. Timor Raya, Km 9, Oesapa	3	1	0	-	4	20	TMS	Illegal
18	RM. Ada Rasa	A1	Jl. Timor Raya, Km8, Oesapa	0	1	0	-	1	80	MS	Illegal
19	WR. Makan lamongan	A1	Jl. Timor Raya, Km 10, Oesapa	3	1	0	-	4	20	TMS	Illegal
20	RM. Mbak Fani	A1	Jl. Timor Raya, Km 10, Oesapa	3	1	0	-	4	20	TMS	Legal
21	Wr. Mas Ais	A1	Jl. Timor Raya, Km 9, Oesapa	3	1	1	-	5	0	TMS	Illegal

Lampiran 12. Master Tabel Area Pelayanan Konsumen Rumah Makan

MASTER TABEL AREA PELAYANAN KONSUMEN RUMAH MAKAN
DI WILAYAH KELURAHAN OESAPA
TAHUN 2024

NO	NAMA RM	GOLONGAN	ALAMAT	AREA PELAYANAN KONSUMEN																		TOTAL KETIDAKS ESUAIAN	HASIL	KRITERIA	
				1	2	3	4			5			6				7	8	9	10	11				12
								4a	4b	5a	5b	5c	6a	6b	6c	6d									
1	RM. Cita Rasa 2	A1	Jl. Timor Raya, Km 8, Oesapa	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3	0	8	80,4878	MS
2	WR. Bakso tenda Biru	A1	Jl. Timor Raya, Km 9, Oesapa	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	92,68293	MS
3	WR. Sri Rejeki	A1	Jl. Timor Raya, Km 9, Oesapa	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3	0	7	82,92683	MS
4	RM. Sate Madura Duo Kembar	A1	Jl. Timor Raya, Km 9, Oesapa	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	97,56098	MS
5	RM. Cahaya Murni	A1	Jl. Timor Raya, Km 9, Oesapa	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3	0	7	82,92683	MS
6	WR. Bakso Pak De	A1	Jl. Timor Raya, Km 9, Oesapa	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	92,68293	MS
7	WR. Lumiku	A1	Jl. Timor Raya, Km 9, Oesapa	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3	0	8	80,4878	MS
8	WR. Madu Rasa	A1	Jl. Timor Raya, Km 9, Oesapa	0	1	0	0	1	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3	0	11	73,17073	TMS
9	WR. Pondok Indah lamongan	A1	Jl. Timor Raya, Km 10, Oesapa	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	4	90,2439	MS
10	WR. Lentik	A1	Jl. Timor Raya, Km 10, Oesapa	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	5	87,80488	MS
11	WR. Alfiyah	A1	Jl. Timor Raya, Km 9, Oesapa	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	4	90,2439	MS
12	WR. Pak To	A1	Jl. Timor Raya, Km 19, Oesapa	1	1	0	0	1	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	9	78,04878	TMS
13	WR. Bakso Mie Ayam Tanjung Biru	A1	Jl. Timor Raya, Km 8, Oesapa	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3	3	11	73,17073	TMS
14	RM. Lamongan Soto	A1	Jl. Timor Raya, Km 9, Oesapa	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	7	82,92683	MS
15	RM. Fitria	A1	Jl. Timor Raya, Km 8, Oesapa	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3	0	9	78,04878	TMS
16	RM. Padang 2	A1	Jl. Timor Raya, Km 9, Oesapa	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	MS
17	Wr. Farel	A1	Jl. Timor Raya, Km 9, Oesapa	1	1	1	1	1	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3	0	14	65,85366	TMS
18	RM. Ada Rasa	A1	Jl. Timor Raya, Km8, Oesapa	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	4	90,2439	MS
19	WR. Makan lamongan	A1	Jl. Timor Raya, Km 10, Oesapa	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	3	92,68293	MS
20	RM. Mbak Fani	A1	Jl. Timor Raya, Km 10, Oesapa	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	95,12195	MS
21	Wr. Mas Ais	A1	Jl. Timor Raya, Km 9, Oesapa	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	7	82,92683	MS

Lampiran 13. Master Tabel Area Dapur atau Penyiapan pangan Rumah Makan

**MASTER TABEL AREA DAPUR ATAU PENYIAPAN PANGAN RUMAH MAKAN
DI WILAYAH KELURAHAN OESAPA
TAHUN 2024**

[illegible]

Lampiran 14. Master Tabel Angka Kuman Usap Alat Makan

**MASTER TABEL ANGKA KUMAN USAP ALAT MAKAN PADA RUMAH MAKAN
DI WILAYAH KELURAHAN OESAPA
TAHUN 2024**

No	Kode RM	Sendok	Kriteria	Piring	Kriteria
1	RM 1	1,3	TMS	$2,5 \times 10^3$	TMS
2	RM 2	1,9	TMS	$2,6 \times 10^3$	TMS
3	RM 3	$5,8 \times 10^2$	TMS	$2,1 \times 10^3$	TMS
4	RM 4	2,4	TMS	$3,3 \times 10^2$	TMS
5	RM 5	1,8	TMS	$4,5 \times 10^1$	TMS

Lampiran 15. Dokumentasi Penelitian



IKL Area Luar Rumah Makan



**Persiapan Alat dan Bahan
Pemeriksaan Angka Kuman**



IKL Area Pelayanan Konsumen



Hasil pemeriksaan 10^{-4}



**IKL Area Dapur atau penyiapan
Pangan**



Hasil Pemeriksaan 10^{-5}