

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Arik. 2020, Manajemen Hygiene, Sanitasi Dan Keselamatan, Edisi 1 Tahun 2020, IPB Internasional Press, dibaca pada tanggal 2 juni 2025
https://books.ipbipress.id/wp-content/uploads/2021/12/Manajemen-Hygiene-Sanitasi-keselamatan-Kerja_ArikAgustina_compressed_compressed.pdf
- Aisyaroh, Septia, Hilda, & Ririh, Yudhastuti. (2023). *Gambaran Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan di Wilayah Perimeter Pelabuhan Tanjungwangi Banyuwangi 2022* Sanitation Overview of Food Management Places in the Perimeter Area of. 920–926.
https://www.researchgate.net/publication/376226279_Gambaran_Sanitasi_Tempat_Pengelolaan_Pangan_di_Wilayah_Perimeter_Pelabuhan_Tanjungwangi_Banyuwangi_2022
- Andriastuti, Deitra, Aprilia., M, Ali, Nasikin., & Regia, Desty, Rakhmayanti. (2024). Analisis kandungan Formaldehid Pada Sediaan Cat Kuku (Kutek) Yang Diperjual Belikan Di Pasar Kota Wonogiri 4(1), 45–54.
<https://jurnal.poltekkespim.ac.id/index.php/pharmademica/article/view/61/39>
- Ari, Raras, Putri., & David, Laksamana, Caesar. (2016). Higiene Dan Sanitasi Makanan Di Terminal Penumpang Pelabuhan Tanjung Emas Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Cendekia Utama*, 4(1), 1–47.
https://www.academia.edu/93314897/Higiene_Dan_Sanitasi_Makanan_DI_Terminal_Penumpang_Pelabuhan_Tanjung_Emas_Semarang
- Balai Pengawasan Obat Dan Makanan Di Kupang, (2024). Laporan Kinerja Interim Triwulan I 2024, Kupang.
https://www.pom.go.id/storage/sakip/Lapkin%20Interim%20TW%20I%202023_BPOM%20KUPANG.pdf
- Budiman, Chandra. 2006, *Pengantar Kesehatan Lingkungan*, Jakarta, Buku Kedokteran
<https://www.scribd.com/document/694019847/Pengantar-Kesehatan-Lingkungan>
- Dafiyanti, Putri., Yeyen, Gumayesty., & Hayana. (2022). Analisis Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Kelurahan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu Tahun 2022. *Jurnal Olahraga Dan Kesehatan*, 1(3), 625–634.
<http://journals.badnurmedisa.org/index.php/orkes/article/view/59/51>

- Fardin, Melati., Muh, Fajaruddin, Natsir., & Syamsuar, Manyullei. (2020). *Hasanuddin Journal of Public Health*. 2(3), 324–334.
<http://journal-old.unhas.ac.id/index.php/hjph/article/view/14743/8976>
- Ismainar, Hetty., Yessi, Harnani., Nila, Puspिता, Sari., Kamali, Zaman., Hayana., & Hasmaini. (2022). *Hygiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Murid Sekolah Dasar di Kota Pekanbaru , Riau*. *Jurnal Kesehatan Lingkungan* 21(1), 27–33.
<https://ejournal.undip.ac.id/index.php/jkli/article/view/39641/21003>
- Karno, & Susi, Nurweni, (2017). Sanitasi Pelabuhan. In *Forum ilmiah Kesehatan*.
<https://123dok.com/document/qo13ok7z-sanitasi-pelabuhan-karno-nurweni-forum-ilmiah-kesehatan-forikes.html>
- Lenie, Marlinae., Laily, Khairiyati., Agung, Waskito., & Anugrah, Nur, Rahmat. (2021), *Buku Ajar Higiene Makanan dan Minuman*, Edisi 1, Yogyakarta, CV Mine.
<https://kesmas.ulm.ac.id/id/wp-content/uploads/2021/11/9.-FIX-BUKU-HIGIENE-SANITASI-MAKANAN.pdf>
- Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan 2023 (Permenkes RI No.2).
<https://laboratix.co/wp-content/uploads/2024/06/Permenkes-No-2-tahun-2023.pdf>
- Rahmayani, (2018). Hubungan Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Pinggir Jalan. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 3(2), 172.
<https://scispace.com/pdf/hubungan-pengetahuan-sikap-dan-tindakan-hygiene-sanitasi-5g0xewo55e.pdf>
- Rahmayani, Ratna, Dwi., & Meithyra, Melviana, Simatupang. (2019). Analisis Pengaruh Higiene Penjamah Dan Sanitasi Makanan Terhadap Kontaminasi E. Coli Pada Jajanan Sekolah. *Journal Analytical and Environmental Chemistry*, 1(1), 69–73.
<https://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1295166&val=17409&title=Analisis%20Pengaruh%20Higiene%20Penjamah%20Dan%20Sanitasi%20Makanan%20Terhadap%20Kontaminasi%20E%20Coli%20Pada%20Jajanan%20Sekolah>

- Ramadhani, Neci. (2021). Gambaran *Hygiene* dan Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Pantai Purus Kota Padang Tahun 2021, Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Padang, dibaca pada tanggal 28 mei 2025, <https://pustaka.poltekkes-pdg.ac.id/index.php?p=fstream-pdf&fid=2873&bid=8359>
- Ray, Fransiskus. F, Goe., & Sri, Sumiyati. (2020). Pemantauan Kualitas Lingkungan Pelabuhan Tenau-Kupang Provinsi Ntt. *Prosiding Webinar Nasional ...*, 90–95. <https://conference.undana.ac.id/index.php/WNPSK/article/view/105/89>
- Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan 2021* (Permenkes RI No.14) <https://dinkes.jatimprov.go.id/userfile/dokumen/PERMENKES-14-2021.pdf>
- Telan, Albina, Bare., Debora, G, Suluh., & Erika, Maria, Resi. (2019) Bahan Ajar Dasar-Dasar Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kupang
- Ulfah, Nurdiyanah. (2023). Studi Deskriptif Kondisi *Hygiene* Sanitasi Gerai Dan Dapur Gerai Pangan Jajanan Di Kelurahan Cupak Tangah Kota Padang Tahun 2023, Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Padang, dibaca pada tanggal 2 juni 2025, http://repositoryperpustakaanpoltekkespadang.site/1064/1/20_NURDIYANAH%20ULFAH_201110026-.pdf
- Widyaningrum, Byantarsih., & Erika, Maria, Resi. (2021). *Higiene Sanitasi dan Eshericia coli Pada Makanan Jajanan SD di Kota Kupang Tahun 2019*. 4(2). <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=2937252&val=25931&title=Higiene%20Sanitasi%20dan%20Eshericia%20coli%20Pada%20Makanan%20Jajanan%20SD%20di%20Kota%20Kupang%20Tahun%202019>
- Widyastuti, Nurmasari., & Vita, Gustin, Almira. (2019). *Higiene dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan*. In *K-Media*. https://docpak.undip.ac.id/id/eprint/4294/1/Buku%20HS%20dalam%20Penyelenggaraan%20Makanan_B5_Nurmasari%20Widyastuti.pdf

- Widyawati, Baiq., & Kusmiyati. (2019). Personal Higiene, Sanitasi Peralatan Dan Sanitasi Tempat Penjualan Makanan Di Sekolah Dasar Desa Penujak Kecamatan Praya Barat Kabupaten Lombok Tengah. *The Journal of Environmental Health Research*, 3(1), 162–166.
<http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=2937245&val=25931&title=Personal%20Higiene%20Sanitasi%20Peralatan%20dan%20Sanitasi%20Tempat%20Penjualan%20Makanan%20di%20Sekolah%20Dasar%20Desa%20Penujak%20Kecamatan%20Praya%20Barat%20Kabupaten%20Lombok%20Tengah>
- Zaenab., Nurhaidah., Izhiq, Chalizhah., & Nurfitriani, Azizah. (2024). *Faktor Personal Hygiene Penjamah dan Kondisi Sanitasi TPM Terhadap Kualitas Bakteriologis Makanan Jajanan di Kuliner Pasar Cidu Kota Makassar*. 24(2), 378–391.
<https://ojs3.poltekkes-mks.ac.id/index.php/medkasi/article/view/952/449>

LAMPIRAN

Lampiran I. Surat Ijin Penelitian

 **Kemenkes**

Kementerian Kesehatan
Poltekkes Kupang

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

Nomor : PP.06.02/F.XXXVII/0398/2025
Hal : Permohonan Ijin Pengambilan Data Awal

22 Januari 2025

Yth. Kepala Kantor Balai Kekarantinaan Kesehatan Kupang
di
Tempat

Dalam rangka penyusunan Proposal Tugas Akhir (TA) bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi D-III Sanitasi Poltekkes Kemenkes Kupang Tahun Akademik 2024/2025, maka dengan kami mohon diberikan ijin untuk melakukan pengambilan data awal, bagi mahasiswa:

(Nama, NIM, Jurusan/Prodi, Judul dan Data Yang Dibutuhkan terlampir)

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://whys.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://tir.kemkes.go.id/verivPDF>

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

CS

Lampiran Permohonan Ijin Pengambilan Data Awal
Nomor : PP.06.02/F.XXXVII/0398/2025
Tanggal : 22 Januari 2025

DAFTAR NAMA MAHASISWA, NIM, JUDUL DAN DATA YANG DIBUTUHKAN

No	Nama Mahasiswa/ NIM	Jurusan/ Prodi	Judul	Data Yang Dibutuhkan
1.	Katrina Rambu Hunggu Hamu PO5303330220280	D-III Sanitasi	Tingkat Kepadatan Jentik <i>Aedes sp</i> Pada Daerah Buffer Area dan Perimeter Wilayah Kerja Balai Kekarantinaan Kesehatan Pelabuhan Laut Tenau Kupang	Data Kasus Penyakit DBD 3 Tahun Terakhir (2022 – 2024)
2.	Ferawati Noti Babang PO5303330220274	D-III Sanitasi	Studi Hygiene Sanitasi Pedagang Kaki Lima Di Pelabuhan Tenau Kota Kupang	1. Data Jumlah Pedagang yang menetap Di Kantin Pelabuhan Tenau Kupang 2 Tahun Terakhir (2023 – 2024) 2. Data Pegawai yang menetap Di Pelabuhan Tenau Kupang 2 Tahun Terakhir (2023 – 2024)
3.	Elsa Oktoviana Boikope PO5303330220272	D-III Sanitasi	Studi Sarana Sanitasi Pada Daerah Perimeter dan Buffer Di Wilayah Kerja Balai Kekarantinaan Kesehatan Pelabuhan Tenau Kupang	1. Data Jumlah Rumah Pada Daerah Buffer 2. Data Jumlah Kantor dan Gedung Pada Daerah Perimeter
4.	Brido Umbu Sebu Kuala PO5303330220220	D-III Sanitasi	Studi Bakteri <i>Escherchia Coli</i> Air bersih Di Rumah Makan Wilayah Kerja Pelabuhan Tenau	Data Jumlah Rumah Makan yang Berada Di Wilayah Kerja Pelabuhan Tenau

Direktur Politeknik Kesehatan
Kementerian Kesehatan Kupang,



Irfan, SKM., M.Kes

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





Kementerian Kesehatan
Poltekkes Kupang

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

Nomor : PP.06.02/F.XXIX/1405/2025
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

20 Februari 2025

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 2024/2025, maka mohon kiranya diberikan ijin untuk melakukan
penelitian bagi mahasiswa :

Nama Peneliti : Ferawati Noti Babang
NIM : PO5303330220274
Jurusan/Prodi : D-III Sanitasi
Judul : Studi Higiene Sanitasi Gerai Pangan Jajanan Di Pelabuhan
Laut Tenau Kota Kupang Tahun 2025
Tempat Penelitian : Pelabuhan Laut Tenau 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://wbs.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.dpmpptsp.nttprov.id Email : dpmpptsp.nttprov@gmail.com
KUPANG 85117

SURAT IZIN PENELITIAN

NOMOR : 500.16.7.2-000.9.2/379/DPMPPTSP/2025

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Noldy Hosea Pellokila, S.Sos, MM
Jabatan : PII. Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Nusa Tenggara Timur

Dengan ini memberikan Izin Penelitian kepada :

Nama : Ferawati Noti Babang
NIM : PO5303330220274

Jurusan/Prodi : D-III Sanitasi

Instansi/Lembaga : Politeknik Kesehatan KEMENKES Kupang

Untuk melaksanakan penelitian, dengan rincian sebagai berikut :

Judul Penelitian : STUDI HIGIENE SANITASI GERAI PANGAN JAJANAN DI PELABUHAN LAUT TENAU KOTA KUPANG TAHUN 2025

Lokasi Penelitian : Balai Kekarantinaan Kesehatan Pelabuhan Laut Tenau Kupang

Waktu Pelaksanaan

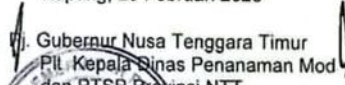
- a. Mulai : 26 Februari 2025
- b. Berakhir : 26 Mei 2025

Dengan ketentuan yang harus ditaati, sebagai berikut :

1. Sebelum melakukan kegiatan penelitian, terlebih dahulu melaporkan kedatangannya kepada Bupati/Walikota Cq. Kepala Kesbangpol/DPMPPTSP setempat yang akan dijadikan obyek penelitian;
2. Mematuhi ketentuan peraturan yang berlaku di daerah/wilayah/lokus penelitian;
3. Tidak dibenarkan melakukan penelitian yang materinya bertentangan dengan topik/judul penelitian sebagaimana dimaksud diatas;
4. Peneliti wajib melaporkan hasil penelitian kepada 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, 25 Februari 2025

a.n. 
Gubernur Nusa Tenggara Timur
PII. Kepala Dinas Penanaman Modal
dan PTSP Provinsi NTT,


Noldy Hosea Pellokila, S.Sos, MM
Pembina, ufama Muda
NIP. 197111271998031005

Tembusan :

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

Lampiran II : Formulir IKL Checklist

Lampiran II.A

FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN

GERAI PANGAN JAJANAN

A. Data Umum

Nama Gerai Pangan Jajanan :
Alamat :
Nama Pengelola/Pemilik/Penanggung :
Jawab :
Jumlah Penjamah Pangan :
Nomor Induk Berusaha (NIB) :
Nama Pemeriksa :
Lokasi Dapur Gerai Pangan :
Tanggal Penilaian :

B. Data Khusus Penilaian Kriteria

Petunjuk pengisian form: Lingkari pada nilai jika pernyataan tidak memenuhi syarat.

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
Inspeksi Area Lokasi Sekitar Gerai Jajanan		
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	Memiliki tenda/atap pelindung jika beroperasi pada bangunan semi permanen	1
5	Jika menggunakan tenda:	
	a. Bahan kuat dan mudah dibersihkan	1
	b. Kedap air	1

Inspeksi Tempat Penjualan Pangan		
A	Personel	
	Penjual Pangan	
	a. Sehat dan bersih dari penyakit menular	3
	b. Berkuku pendek,bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3
	c. Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir secara berkala sebelum menangani pangan atau menggunakan <i>hand sanitizer</i> secara teratur.	3
	d. Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan).	3
	e. Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/ sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih.	3
	f. Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 (satu) kali dalam setahun.	2
	g. Sudah mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji.	3
	h. Personil yang melayani pembayaran tidak menyentuh pangan yang terbuka secara langsung sebelum mencuci tangan.	3
	i. Tidak merokok pada saat menangani pangan	3
	j. Tidak menangani pangan secara langsung setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa mencuci tangan atau menggunakan <i>hand sanitizer</i> terlebih dahulu	3
B	Penyimpanan dan Pengemasan Pangan Matang	
1	Meja rak penyimpanan pangan bersih dan kuat	1
2	Pengemasan pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (<i>food grade</i>)	3
3	Wadah penyimpanan pangan matang terpisah untuk setiap jenis pangan	2
4	Pangan matang yang mudah rusak harus dikonsumsi maksimal 4 (empat) jam setelah matang	3
5	Pangan matang panas dijaga pada suhu > 60°C	3

8	Jika menggunakan es batu, maka es batu dibuat dari air matang/sudah dimasak atau berasal dari sumber yang terpercaya	3
9	Tidak terdapat pangan yang busuk/basi	3
10	Air untuk minum memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	3
11	Tempat yang digunakan untuk menyajikan pangan:	
a.	Pring bersig dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3
b.	Gelas bersih dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3
c.	Sendok bersih dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3
d.	Sedotan bersih dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3
12	Tidak ada vektor dan binatang penyakit pada area penyajian pangan	3
13	Tersedia tempat sampah (dapat menggunakan tempat sampah khusus atau plastik untuk menampung sampah sementara)	2
14	Lap/kain majun yang digunakan untuk mengelap permukaan peralatan atau meja bersih dan rutin diganti	2
Total Ketidaksesuaian		83
Catatan lain :		
Rumus Skor Total Inspeksi: $100 - ((\text{Total Ketidaksesuaian}/83) \times 100)$ Skor Inspeksi : Kesimpulan :		
TTD Petugas Pemeriksa		Tanda Tangan Pengelola/ Pemilik TPP

Lampiran : II. B : Variabel 1

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
A. Inspeksi Area Lokasi Sekitar Gerai Jajanan		
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	Memiliki tenda/atap pelindung jika beroperasi pada bangunan semi permanen	1
5	Jika menggunakan tenda:	
	a. Bahan kuat dan mudah dibersihkan	1
	b. Kedap air	1
	TOTAL	8
	SKOR = $100 - ((\text{Total KTS Hasil IKL}/8) \times 100)$	

Lampiran : II. C : Variabel 2

No	Kriteria penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
A. Inspeksi Personal Higiene Penjual Pangan		
1	Sehat dan bebas dari penyakit menular	3
2	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3
3	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir secara berkala sebelum menangani pangan atau menggunakan <i>hand sanitizer</i> secara teratur.	3
4	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (sendok dan penjapit makanan)	3
5	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3
6	Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 (satu) kali dalam setahun	2
7	Sudah mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji	3
8	Personil yang melayani pembayaran tidak menyentuh pangan yang terbuka secara langsung sebelum mencuci tangan	3
9	Tidak merokok pada saat menangani pangan	3
10	Tidak menggaruk-garuk anggota badan dan langsung menangani pangan tanpa terlebih dahulu mencuci tangan atau menggunakan <i>hand sanitizer</i>	3
	TOTAL	29
	SKOR = 100- ((Total KTS Hasil IKL/29) x 100)	

Lampiran : II. D : Variabel 3

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
A. Inspeksi Tempat Penyimpanan Dan Pengemasan Pangan		
1	Meja atau rak penyimpanan pangan bersih dan kuat	1
2	Pengemasan pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (<i>food grade</i>)	3
3	Wadah penyimpanan pangan matang terpisah untuk setiap jenis pangan	2
4	Pangan matang yang mudah rusak harus dikonsumsi 4 (empat) jam setelah matang	3
5	Pangan matang panas dijaga pada suhu $> 60^{\circ}\text{C}$	3
6	Pangan matang dingin dijaga pada suhu $< 5^{\circ}\text{C}$	3
7	Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan dalam suhu yang aman yaitu dibawah 5°C (lemari dingin/ (<i>coolbox</i>)	3
8	Jika menggunakan es batu, maka es batu dibuat dari air matang/ sudah dimasak atau berasal dari sumber yang terpercaya	3
9	Tidak terdapat pangan yang busuk/basi	3
10	Air untuk minum memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	3
11	Tempat yang digunakan untuk menyajikan pangan:	
	a. Piring bersih dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3
	b. Gelas bersih dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3
	c. Sendok bersih dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3
	d. Sedotan bersih dan tara pangan / <i>food grade</i>	3
12	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit pada area penyajian pangan	3
13	Tersedia tempat sampah (dapat menggunakan tempat sampah khusus atau plastik untuk menampung sampah sementara)	2
14	Lap/kain majun yang digunakan untuk mengelap permukaan peralatan atau meja	2
	TOTAL	46
	SKOR = $100 - (\text{Total KTS Hasil IKL}/42) \times 100$	

Lampiran III :Surat Keterangan Selesai Penelitian



**Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Penanggulangan Penyakit**

Balai Kekarantinaan Kesehatan Kelas I Kupang

📍 Jalan Adi Sucipto Penfui

Kupang 85148

☎ (0380) 8806692

🌐 <https://www.bkkkupang.com>

SURAT KETERANGAN TELAH SELESAI PENELITIAN

NOMOR :SR.03.06/C.X.8.8/092/2025

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Aurelius Gelu,SKM

NIP : 197907262005011003

Jabatan : Kepala Wilayah Kerja Tenau

Dengan ini menerangkan bahwa mahasiswa:

Nama : Ferawati Noti Babang

NIM : PO5303330220274

Program Studi : DIII Sanitasi

Universitas : Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang

Telah selesai melakukan penelitian di wilayah kerja BKK Pelabuhan Laut Tenau Kupang, pada tanggal 26 februari – 26 mei 2025 dengan judul:

**”STUDI HIGIENE SANITASI MAKANAN GERAJ PANGAN JAJANAN DI
PELABUHAN LAUT TENAU KOTA KUPANG TAHUN 2025”**

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



Kupang, 02 Juni 2025

Kepala Wilker Tenau

Aurelius Gelu, SKM

NIP.197907262005011003

Tabel IV : Master Tabel

Master Tabel Hasil IKL Gerai Pangan Jajanan di Pelabuhan Laut Tenau Kupang Tahun 2025									
No	Nama Gerai Pangan Jajanan	Alamat	Nama Pengelola	Jumlah Penjamah	NIB	Nama Pemeriksa	Lokasi Gerai Pangan	Pendidikan	Tanggal Penilaian
1	Lapak 1	ALAK	Bernadus Tonda	1	0	Ferawati	Pelabuhan Tenau	SMP	25/3/2025
2	Lapak 2	ALAK	Dorce	1	0	Ferawati	Pelabuhan Tenau	SMA	25/3/2025
3	Lapak 3	ALAK	Weli Pah	1	0	Ferawati	Pelabuhan Tenau	SMA	10/3/2025
4	Lapak 4	ALAK	Yuliana Adu	1	0	Ferawati	Pelabuhan Tenau	SMA	25/3/2025
5	Lapak 5	ALAK	Linda Uly	1	0	Ferawati	Pelabuhan Tenau	SD	25/3/2025
6	Lapak 6	ALAK	Timotius Taindun	1	0	Ferawati	Pelabuhan Tenau	SMP	25/3/2025
7	Lapak 7	ALAK	Amina Juma	2	0	Ferawati	Pelabuhan Tenau	SMP	25/3/2025
8	Lapak 8	ALAK	Yeni	1	0	Ferawati	Pelabuhan Tenau	SMP	25/3/2025
9	Lapak 9	ALAK	Egi	1	0	Ferawati	Pelabuhan Tenau	SMA	15/3/2025
10	Lapak 10	ALAK	Hendrik Hili	2	0	Ferawati	Pelabuhan Tenau	SMA	15/3/2025
11	Lapak 11	ALAK	Delcia Nomleni	2	0	Ferawati	Pelabuhan Tenau	SMA	25/3/2025
12	Lapak 12	ALAK	Semi	1	0	Ferawati	Pelabuhan Tenau	SMA	15/3/2025
13	Lapak 13	ALAK	Rahma	2	0	Ferawati	Pelabuhan Tenau	SMA	25/3/2025
14	Lapak Salsa	ALAK	Sarlis Alnabe	2	0	Ferawati	Pelabuhan Tenau	SMA	10/3/2025
15	Lapak 15	ALAK	Chika Nou	1	0	Ferawati	Pelabuhan Tenau	SD	15/3/2025
16	Lapak 16	ALAK	Sarti	1	0	Ferawati	Pelabuhan Tenau	SMA	25/3/2025
17	Lapak 17	ALAK	Elsin	1	0	Ferawati	Pelabuhan Tenau	SMA	15/3/2025
18	Lapak Adonara	ALAK	Elisabeth	1	0	Ferawati	Pelabuhan Tenau	SMA	15/3/2025
19	Lapak 19	ALAK	Hendra	1	0	Ferawati	Pelabuhan Tenau	SMA	25/3/2025
20	Lapak 20	ALAK	Agustina Ana	1	0	Ferawati	Pelabuhan Tenau	SMA	15/3/2025
21	Lapak 21	ALAK	Karoce	1	0	Ferawati	Pelabuhan Tenau	SMA	15/3/2025
22	Lapak 22	ALAK	Novi Hanandolu	1	0	Ferawati	Pelabuhan Tenau	SMA	15/3/2025
23	Lapak 23	ALAK	Yofince Sede	1	0	Ferawati	Pelabuhan Tenau	SD	10/3/2025
24	Lapak 24	ALAK	Yeni Hili	2	0	Ferawati	Pelabuhan Tenau	SR	15/3/2025
25	Lapak 25	ALAK	Ahmad	1	0	Ferawati	Pelabuhan Tenau	SMA	25/3/2025
26	Lapak 26	ALAK	Devid Gah	1	0	Ferawati	Pelabuhan Tenau	SMA	25/3/2025
27	Geprek Rusuh	ALAK	Elisabeth Raga Lawa	1	0	Ferawati	Pelabuhan Tenau	SMA	10/3/2025
28	Kios Ata	ALAK	Mata Mirah	1	0	Ferawati	Pelabuhan Tenau	SMA	25/3/2025
29	Kios Ardi	ALAK	Ardi Dolwala	1	0	Ferawati	Pelabuhan Tenau	SMK	25/3/2025

Master Tabel Hasil IKL Area Lokasi Gerai Pangan Jajanan di Pelabuhan Laut Tenau Kupang Tahun 2025											
No	Nama Gerai Pangan Jajanan	Area Lokasi						Nilai KTS	Skor	Kriteria	
		1	2	3	4	5	6			MS	TMS
1	Lapak 1	0	1	1	0	0	0	2	75		1
2	Lapak 2	0	1	1	0	0	0	2	75		1
3	Lapak 3	0	1	0	0	0	0	1	88	1	0
4	Lapak 4	0	1	0	0	0	0	1	88	1	0
5	Lapak 5	0	1	1	0	0	0	2	75		1
6	Lapak 6	0	1	1	0	0	0	2	75		1
7	Lapak 7	0	1	1	0	0	0	2	75		1
8	Lapak 8	0	1	1	0	0	0	2	75		1
9	Lapak 9	0	1	1	0	0	0	2	75		1
10	Lapak 10	0	1	1	0	0	0	2	75		1
11	Lapak 11	0	1	1	0	0	0	2	75		1
12	Lapak 12	0	1	1	0	0	0	2	75		1
13	Lapak 13	0	1	1	0	0	0	2	75		1
14	Lapak Salsa	0	1	1	0	0	0	2	75		1
15	Lapak 15	0	1	0	0	0	0	1	88	1	0
16	Lapak 16	0	1	1	0	0	0	2	75		1
17	Lapak 17	0	1	1	0	0	0	2	75		1
18	Lapak Adonara	0	1	0	0	0	0	1	88	1	0
19	Lapak 19	0	1	1	0	0	0	2	75		1
20	Lapak 20	0	1	0	0	0	0	1	88	1	0
21	Lapak 21	0	1	1	0	0	0	2	75		1
22	Lapak 22	0	1	0	0	0	0	1	88	1	
23	Lapak 23	0	1	1	0	0	0	2	75		1
24	Lapak 24	0	1	1	0	0	0	2	75		1
25	Lapak 25	0	1	1	0	0	0	2	75		1
26	Lapak 26	0	1	1	0	0	0	2	75		1
27	Geprek Rusuh	0	1	1	0	0	0	2	75		1
28	Kios Ata	0	1	1	0	0	0	2	75		1
29	Kios Ardi	0	1	1	0	0	0	2	75		1
	Jumlah/rata2	0	29	23	0	0	0			6	23

Master Tabel Hasil IKL Personal Higiene Gerai Pangan Jajanan di Pelabuhan Laut Lenau Kupang Tahun 2025

No	Nama Gerai Pangan Jajanan	Personel Higiene										Nilai KTS	Skor	Kriteria	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			MS	TMS
1	Lapak 1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	3	90	1	
2	Lapak 2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	3	90	1	
3	Lapak 3	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	3	90	1	
4	Lapak 4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	1	
5	Lapak 5	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3	90	1	
6	Lapak 6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	1	
7	Lapak 7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	1	
8	Lapak 8	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3	90	1	
9	Lapak 9	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3	90	1	
10	Lapak 10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	1	
11	Lapak 11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	1	
12	Lapak 12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	1	
13	Lapak 13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	1	
14	Lapak Salsa	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3	90	1	
15	Lapak 15	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3	90	1	
16	Lapak 16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	1	
17	Lapak 17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	1	
18	Lapak Adonara	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3	90	1	
19	Lapak 19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	1	
20	Lapak 20	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3	90	1	
21	Lapak 21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	1	
22	Lapak 22	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	3	90	1	
23	Lapak 23	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	3	90	1	
24	Lapak 24	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3	90	1	
25	Lapak 25	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3	90	1	
26	Lapak 26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	1	
27	Geprek Rusuh	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	6	79	1	
28	Kios Ata	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	1	
29	Kios Ardi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	1	
	Jumlah / Rata2	0	9	6	0	0	0		1					29	0

Master Tabel Hasil IKL Tempat Penyimpanan dan Pengemasan Pangan Matang Pada Gerai Pangan Jajanan di Pelabuhan Laut Tenau Kupang Tahun 2025

No	Nama Gerai Pangan Jajanan	Penyimpanan dan Pengemasan Pangan Matang																	Nilai KTS	Skor	Kriteria	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			MS	TMS
1	Lapak 1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	7	85	1	
2	Lapak 2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	7	85	1	
3	Lapak 3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2	96	1	
4	Lapak 4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	5	89	1	
5	Lapak 5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	6	87	1	
6	Lapak 6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	5	89	1	
7	Lapak 7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	5	89	1	
8	Lapak 8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	5	89	1	
9	Lapak 9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	7	85	1	
10	Lapak 10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	7	85	1	
11	Lapak 11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	5	89	1	
12	Lapak 12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	7	85	1	
13	Lapak 13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	5	89	1	
14	Lapak Salsa	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	5	89	1	
15	Lapak 15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	4	91	1	
16	Lapak 16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	5	89	1	
17	Lapak 17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	7	85	1	
18	Lapak Adonara	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	4	91	1	
19	Lapak 19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	5	89	1	
20	Lapak 20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	4	91	1	
21	Lapak 21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	7	85	1	
22	Lapak 22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	4	91	1	
23	Lapak 23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	5	89	1	
24	Lapak 24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	7	85	1	
25	Lapak 25	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	6	87	1	
26	Lapak 26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	7	85	1	
27	Geprek Rusuh	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	6	87	1	
28	Kios Ata	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	5	89	1	
29	Kios Ardi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	5	89	1	
	Jumlah	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	23	29	14			29	0

Master Tabel Hasil IKL Kondisi Kesehatan Lingkungan Secara Umum Gerai Pangan Jajanan di Pelabuhan Laut Tenau Kupang Tahun 2025																																								
No	Nama Gerai Pangan Jajanan	Kondisi Kesehatan Lingkungan Secara Umum																																	Nilai KTS	Skor	Kriteria			
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33			MS	TMS		
1	Lapak 1	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	12	86	1	0		
2	Lapak 2	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	12	86	1	0	
3	Lapak 3	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	6	93	1	0	
4	Lapak 4	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	6	93	1	0	
5	Lapak 5	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	11	87	1	0	
6	Lapak 6	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	7	92	1	0	
7	Lapak 7	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	7	92	1	0	
8	Lapak 8	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	10	88	1	0	
9	Lapak 9	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	12	86	1	0	
10	Lapak 10	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	9	89	1	0	
11	Lapak 11	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	7	92	1	0	
12	Lapak 12	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	9	89	1	0	
13	Lapak 13	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	7	92	1	0	
14	Lapak Salsa	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	10	88	1	0	
15	Lapak 15	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	8	90	1	0	
16	Lapak 16	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	7	92	1	0	
17	Lapak 17	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	9	89	1	0	
18	Lapak Adonara	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	8	90	1	0	
19	Lapak 19	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	7	92	1	0	
20	Lapak 20	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	8	90	1	0	
21	Lapak 21	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	12	86	1	0	
22	Lapak 22	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	8	90	1	0	
23	Lapak 23	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	10	88	1	0	
24	Lapak 24	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	12	86	1	0	
25	Lapak 25	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	11	87	1	0
26	Lapak 26	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	9	89	1	0	
27	Geprek Rusuh	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	14	83	1	0
28	Kios Ata	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	7	92	1	0	
29	Kios Ardi	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	7	92	1	0	
	Jumlah	0	29	23	0	0	0	0	9	6	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	23	29	14			29	0	

Lampiran 5. Dokumentasi Hasil Kegiatan



Survei area lokasi pada gerai pangan jajanan di luar Pelabuhan Tenau Kupang



Survei area lokasi pada gerai pangan jajanan di luar Pelabuhan Tenau Kupang



Survei Area Lokasi Gerai Pangan Jajanan di dalam Pelabuhan Tenau Kupang



Survei Area Lokasi Gerai Pangan Jajanan di dalam Pelabuhan Tenau Kupang



Survei kondisi personal higiene pedagang makanan di dalam Pelabuhan Tenau Kupang



Survei kondisi personal higiene pedagang makanan di dalam Pelabuhan Tenau Kupang



Survei kondisi personal higiene pedagang makanan di dalam Pelabuhan Tenau Kupang



Survei kondisi personal higiene pedagang makanan di dalam Pelabuhan Tenau Kupang



Survei kondisi tempat penyimpanan makanan yang dijual



Survei kondisi tempat penyimpanan makanan yang dijual



Survei kondisi tempat penyimpanan makanan yang dijual



Survei kondisi tempat penyimpanan makanan yang dijual



Survei sarana tempat sampah di gerai pangan jajanan di Pelabuhan Tenau Kupang



Survei sarana tempat sampah di gerai pangan jajanan di Pelabuhan Tenau Kupang



Survei sarana tempat sampah di gerai pangan jajanan di Pelabuhan Tenau Kupang



Dokumentasi bersama pedagang pada gerai pangan jajanan di Pelabuhan Tenau Kupang



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	: Ferawati Noti Babang
Nomor Induk Mahasiswa	: PO5303330220274
Dosen Pembimbing	: Debora Gaudensiana Suluh, ST., M.Kes
Penguji	: Erika Maria Resi, SKM., M.Si
Jurusan	: D-III Sanitasi
Judul Karya Ilmiah	: Studi Higiene Sanitasi Makanan Gerai Pangan Jajanan Di Pelabuhan Laut Tenau Kupang Tahun 2025

Laporan Tugas Akhir yang bersangkutan di atas telah melalui proses cek plagiasi menggunakan Strike Plagiarism dengan hasil kemiripan (similarity) sebesar 23,00% Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kupang, 8 Juli 2025

Admin Strike Plagiarism

Murry Jerimias Kale SST

NIP. 198507042010121002



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 : FERAWATI NOTI BABANG
NIM : POS303330220279
Judul TA : STUDI HIGIENE SANITASI MAKANAN
GERAI PANGAN JAJANAN DI PELABUHAN
LAUT TENAU KUPANG TAHUN 2025
Dosen Pembimbing : IBU DEBORA G. SULUH, ST., M. Kes

No	Tanggal	Uraian Bimbingan	Tandatangan Pembimbing
1	8 Januari 2025	Konsul Judul Proposal	
2	20 Januari 2025	Konsul Proposal	
3	22 Januari 2025	Konsul Proposal	
4	23 Januari 2025	Konsul Proposal	
5	24 Januari 2025	Konsul Proposal	
6	26 Mei 2025	Konsul Tugas Akhir	
7	27 Mei 2025	Konsul Tugas Akhir	
8	2 Juni 2025	Konsul Tugas Akhir	
9	3 Juni 2025	Konsul Tugas Akhir	
10	5 Juni 2025	Konsul Tugas Akhir	
11	10 Juni 2025	Konsul Abstrak dan Kesimpulan	
12		Pulan.	

Kupang,
Ketua Program Studi,

NIP