

Lembar Observasi
Hygiene Sanitasi Pada Pembuat/Penjual Sop Buah di Pasar Kabanjahe
Kabupaten Karo Tahun 2011

Nama :
Jenis Kelamin :
Umur :
Pendidikan :
Lama berjualan :

Merupakan jawaban yang sesuai dengan ketentuan dari Kepmenkes RI. N0. 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.

3. Yang termasuk jawaban Ya (a), skor = 1.
4. Yang termasuk jawaban tidak (b), skor = 0

NO.	Objek Pengamatan	Kategori	
		Ya (a)	Tidak (b)
	Pemilihan Bahan Baku Minuman Sop Buah		
1.	Bahan minuman sop buah yang digunakan dalam keadaan segar		
2.	Bahan minuman sop buah yang digunakan tidak busuk		
3	Bahan baku sop buah :		
(I)	Buah (isi terlindung kulit luar) seperti : Marquisa, apel, semangka, alpukat, papaya, kesemak, melon, bengkoang, lengkeng)		
	ix. Isi buah masih penuh		
	x. Lapisan kulit tetap utuh		
	xi. Buah tidak rusak atau kotor		
	xii. Tidak ada warna tambahan pada buah		
	xiii. Tidak ada warna buatan dan warna lain selain warna bawaan buah.		
	xiv. Tidak bau asam/basi yang tidak segar		
	xv. Tidak ada cairan lain selai getah aslinya		
	xvi. Terdapat lapisan pelindung (masih terbungkus kulit).		
(II)	Buah (isi tanpa pelindung kulit luar) seperti : Anggur, strawberry)		
	viii. Isi buah masih penuh		
	ix. Lapisan kulit tetap utuh		
	x. Buah tidak rusak atau kotor		
	xi. Tidak ada warna tambahan pada buah		
	xii. Tidak ada warna buatan dan warna lain selain		

	warna bawaan buah.		
	xiii. Tidak bau asam/basi yang tidak segar		
	xiv. Tidak ada cairan lain selain getah aslinya		
	ii. Terdapat lapisan pelindung (masih terbungkus kulit).		
(III)	Minuman kaleng seperti susu		
	ix. Susu sesuai dengan warna bawaan putih atau coklat		
	x. Susu masih kental dan tidak bergumpal.		
	xi. Susu tidak mengumpal		
	xii. Bebas dari debu, bulu, serangga dan lain-lain		
	xiii. Kaleng susu tidak dalam keadaan rusak (bergelembung/cembung) atau bocor		
	xiv. Mempunyai merk dan label yang jelas nama pabrik pembuatnya		
	xv. Sudah terdaftar pada BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan) dan memiliki nomor pendaftaran		
	xvi. Ada tanda kadaluarsa dan dalam keadaan tidak kadaluarsa		
(IV)	Santan		
	iv. Warna Putih bersih sesuai warna santan		
	v. Tidak bau asam/ basi yang tidak segar		
	vi. Kental dan tidak bergumpal		
(V)	Gula		
	iv. Sop buah memakai gula pasir		
	v. Gula aren/ gula merah		
	vi. Menggunakan pemanis buatan sari gula		
	Penyimpanan Bahan Baku Sop Buah		
4.	Bahan baku buah segar sop buah dicuci menggunakan air yang mengalir		
5.	Tempat penyimpanan bahan baku sop buah tertutup		
6.	Tempat penyimpanan bahan baku sop buah menjadi tempat bersarang serangga dan tikus		
7.	Tempat penyimpanan bahan baku sop buah tidak terlihat/terdapat lalat/ lalat buah,serangga dan tikus.		
8.	Tempat penyimpanan bahan baku sop buah dalam keadaan bersih		
	Pengolahan Bahan Baku Sop Buah		
9.	Penjamah minuman tidak menderita penyakit mudah menular missal : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya.		
10.	Penjamah minuman selalu memakai sarung tangan		

11.	Menggunakan tutup kepala saat mengolah sop buah		
12.	Penjamah minuman selalu menggunakan celemek		
13.	Menggunakan pakaian kerja yang rapi dan bersih		
14.	Tidak menggunakan perhiasan saat mengolah sop buah		
15.	Selalu mencuci tangan sebelum mengolah sop buah dan sesudah keluar dari kamar mandi		
16.	Tidak bercakap-cakap pada saat mengolah sop buah		
17.	Tidak merokok saat mengolah sop buah		
18.	Selalu memelihara kebersihan tangan, rambut, kuku tangan dan kaki saat menangani sop buah		
19.	Peralatan yang digunakan selalu dalam keadaan bersih dan dicuci dahulu sebelum digunakan.		
20.	Tersedia tempat mencuci tangan dan peralatan		
21.	Peralatan yang dicuci menggunakan air yang mengalir		
22.	Peralatan yang digunakan tidak gompel dan retak		
23.	Tempat pengolahan bebas dari serangga ,lalat buah dan tikus		
24.	Lantai dan dinding tempat pengolahan dalam keadaan bersih		
25.	Tersedia tempat pembuangan sampah yang tertutup.		
	Penyimpanan Minuman Jadi Sop Buah		
26.	Penyimpanan bahan-bahan yang siap diracik untuk sop buah yang siap saji di tempatkan yang tidak terjangkau lalat buah, serangga.		
27.	Penyimpanan bahan-bahan yang siap diracik untuk sop buah yang siap saji disimpan pada wadah yang bersih.		
28.	Penyimpanan bahan-bahan yang siap diracik untuk buah segar dan gula/santan yang sudah siap saji (dipotong-potong) mempunyai masing-masing wadah sesuai jenisnya.		
29.	Penyimpanan bahan-bahan (buah segar) yang siap diracik untuk sop buah yang siap saji disimpan pada suhu 10 ⁰ C.		
	Pengangkutan Bahan Siap Saji Sop Buah		
30.	Tersedia tempat khusus untuk mengangkut minuman jadi dan tersedia tempat sesuai masing-masing bahan.		
31.	Gula yang sudah dimasak sebagai pemanis diangkut dalam keadaan tertutup		
32.	Wadah tempat bahan siap saji dalam keadaan bersih, kuat dan ukuran sangat memadai.		

33.	Alat pengangkutan tersedia khusus angkutan dalam keadaan bersih		
	Penyajian Sop Buah		
34.	Peralatan untuk penyajian dalam keadaan bersih		
35.	Penyaji menjaga kebersihan anggota tubuhnya saat menyajikan sop buah		
36.	Tangan penyaji tidak kontak langsung dengan sop buah		
	Lokasi Penjualan Sop Buah		
37.	Lokasi jauh atau minimal 500 meter dari sumber pencemaran lintas transportasi		
38.	Dilengkapi fasilitas sanitasi Penyediaan Air Minum. (PAM)		
39.	Dilengkapi fasilitas pengendalian vector		
40.	Lokasi di lengkapi dengan penampungan sampah yang tertutup		
41.	Saluran pembuangan limbah yang terhindar dari vector dan tikus		

^

LAMPIRAN



Gambar Lampiran 1. Pemilihan bahan baku buah segar.



Gambar lampiran 2. Proses pengolahan berupa pengupasan dan pemotongan buah segar.



Gambar Lampiran 3 Pewadahan buah segar yang sudah potong-potong dan merupakan tempat penyimpanan untuk satu hari berjualan



Gambar Lampira 4 Penyajian Sop buah pada penjamah minuman sop buah siap saji



Gambar Lampira 5 Sampel sop buah diisi pada beaker glass dan ditandai, disusun ke dalam termos es yang tertutup untuk diperiksa ke laboratorium.



Gambar Lampira 6 Sampel sop buah diperiksa dengan pemeriksaan Most Probable Number (MPN) di laboratorium Jurusan Kesehatan Lingkungan.