

**Lampiran:**

**Lembar Observasi**  
**Hygiene sanitasi penjual Jus Yang Ada di Sekitar Kompleks USU**  
**Medan 2010 Sesuai dengan Permenkes RI 942/Menkes/SK/VII/2003.**

Nama : No. Responden:  
Lokasi :  
Jenis Kelamin :  
Umur :  
Pendidikan terakhir :

No	Objek Pengamatan	Kategori	
		Ya	Tidak
<b>I</b>	<b>Pemilihan Bahan Baku</b>		
1	Buah diperoleh dari tempat yang diawasi pemerintah		
2	Buah yang dipilih dalam keadaan segar		
3	Air memenuhi standar kesehatan sesuai dengan hygiene sanitasi kesehatan (Secara fisik)		
4	Menggunakan air isi ulang		
5	Kondisi fisik (warna, bau dan tidak basah) gula dalam kondisi baik		
<b>II</b>	<b>Penyimpanan Bahan Baku</b>		
7	Sebelum disimpan, buah dicuci terlebih dahulu		
8	Punya wadah khusus untuk menyimpan( kulkas)		
9	Tempat penyimpanan buah tidak menjadi tempat bersarang serangga/ tikus		
10	Tempat penyimpanan buah tidak terlihat serangga/ tikus		
11	Air disimpan diwadah yang tertutup		
12	Gula disimpan ditempat yang kering dan tertutup		
<b>III</b>	<b>Pengolahan Jus</b>		
13	Penjamah makanan selalu mencuci tangan sebelum/ sesudah kontak dengan makanan		
14	Menggunakan pakaian yang rapi dan bersih		
15	Penjamah makanan memakai clemek saat mengolah jus		

16	Penjamah makanan memakai tutup kepala saat mengolah jus		
17	Penjamah makanan tidak bercakap-cakap saat mengolah jus		
18	Tidak sedang merokok		
19	Tidak mengidap penyakit kulit, batuk serta penyakit menular		
20	Buah dicuci sebelum di olah dengan air bersih		
21	Apakah alat perasan jus dibersihkan sebelum digunakan		
22	Apakah \peralatan (gelas) yang digunakan sekali pakai		
23	Apakah pencucian gelas terpisah dengan pencucian piring		
24	Tersedia tempat pencucian tangan dan peralatan		
25	Peralatan dicuci dengan menggunakan sabun		
26	Apakah mencuci peralatan dengan air yang mengalir		
27	Apakah gelas yang sudah dicuci ditiriskan ditempat yang bersih		
28	Tempat pengolahan bebas lalat dan tikus		
29	Tersedia tempat sampah		
30	Apakah tempat sampah memiliki tutup		
<b>IV</b>	<b>Penyimpanan</b>		
31	Ada wadah khusus untuk menyimpan		
32	Apakah disimpan pada tempat yang tertutup		
33	Tempat penyimpanan dalam keadaan yang baik		
34	Tempat penyimpanan mudah dibersihkan		
<b>V</b>	<b>Pengangkutan</b>		
35	Tersedia tempat khusus dalam pengangkutan jus, seperti talam.		
36	Menggunakan penutup jus pada gelas yang ingin di sajikan		

<b>VI</b>	<b>Penyajian</b>		
37	Peralatan/ Gelas yang digunakan untuk penyajian dalam keadaan bersih		
38	Tangan Penyaji tidak kontak langsung dengan jus		
39	Penyaji dalam keadaan bersih dan rapi		

## Lampiran Gambar



Gambar Lampiran 1. Alat perasan jus



Gambar Lampiran 2. Proses pengolahan jus jeruk



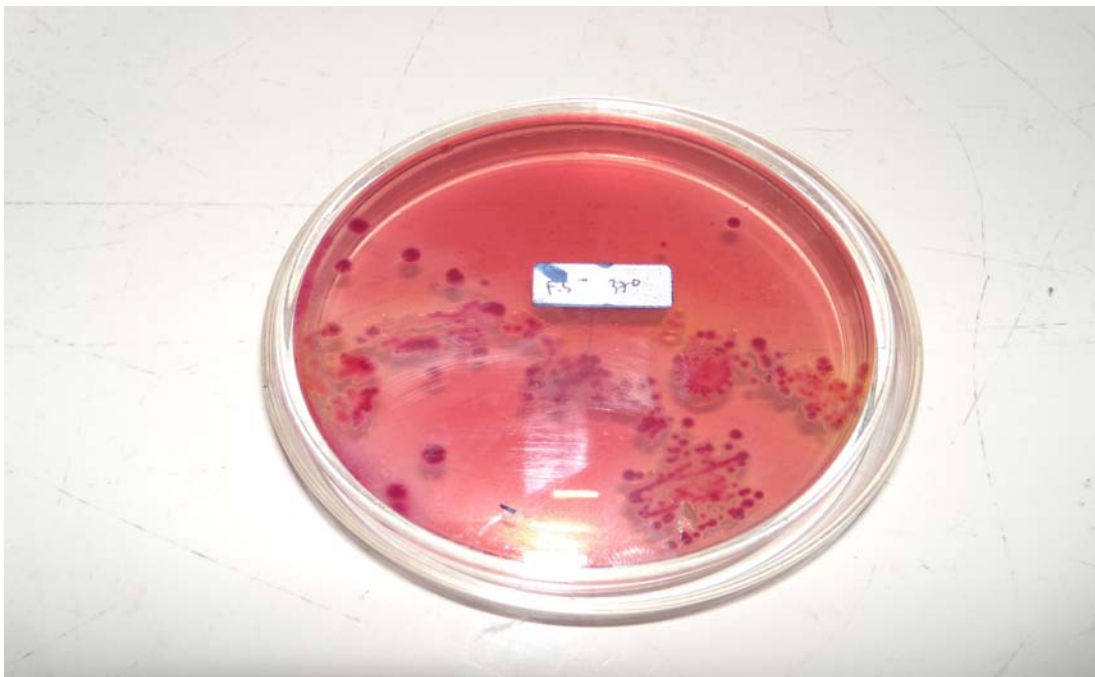
Gambar Lampiran 3. Wadah tempat jus sebelum disajikan.



Gambar Lampiran 4. Gas dalam tabung Durham menandakan positif bakteri peragi.



Gambar Lampiran 5. Gas pada tabung durham menandakan pasitif bakteri *E.coli*.



Gambar Lapiran 6. Positif Bakteri *E.coli* pada media Endo Agar ( Test Comfirmasi)