

## Lembar Observasi

### HIGIENE SANITASI PENGELOLAAN DAN PEMERIKSAAN KANDUNGAN *Escherichia coli* DALAM MIE GOMAK YANG DIJUAL DI PASAR SIDIKALANG TAHUN 2012

**Nama** :

**Jenis kelamin** :

**Umur** :

**Pendidikan** :

**Lama berjualan** :

Higiene Perorangan Penjual Mie Gomak

No	Objek Pengamatan	Kategori	
		Ya	Tidak
1	Tidak menderita penyakit menular: h. Batuk i. Pilek j. Influenza k. Diare l. Penyakit perut lainnya		
2	Menutup luka (luka terbuka/bisul)		
3	Menjaga kebersihan badan i. Tangan j. Rambut k. Kuku l. Pakaian		
4	c. Memakai celemek d. Memakai tutup kepala		
5	Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan		
6	Menjamah makanan memakai alat/perlengkapan (dengan alas tangan)		
7	c. Tidak sambil merokok d. Tidak menggaruk anggota badan		
8	c. Tidak batuk di hadapan makanan jajanan d. Tidak bersin di hadapan makanan jajanan		

## Sanitasi Pengelolaan Makanan

No	Objek Pengamatan	Kategori	
		Ya	Tidak
	<b>Pemilihan Bahan Mie gomak</b>		
1.	Makanan dikemas : mie lidi a. kemasan yang tidak rusak b. belum kadaluarsa c. kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan		
2.	Makanan tidak dikemas : a. cabe dalam keadaan baru dan segar b. bawang dalam keadaan baru dan segar c. tomat dalam keadaan baru dan segar d. sayur dalam keadaan baru dan segar		
	<b>Penyimpanan Bahan Makanan</b>		
1.	Tempat menyimpan bahan makanan terhindar dari kemungkinan kontaminasi		
2.	Wadah penyimpanan sesuai dengan jenis bahan makanan		
3.	Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit		
T	<b>Pengolahan Makanan</b>		
1.	Persiapan bumbu yang siap dimasak dicuci dengan air mengalir		
2.	Peralatan yang kontak dengan makanan a. Lapisan permukaan peralatan tidak mengeluarkan bahan berbahaya b. Talenan terbuat dari bahan selain kayu dan kuat c. Perlengkapan pengolahan berfungsi dengan baik		
3.	Peralatan bersih yang siap pakai tidak dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan atau yang menempel pada mulut		
4.	Keadaan peralatan (sendok, kuai, baskom, mangkok, wajan memasak) a. Tidak cacat b. Tidak retak c. Tidak gompal d. Mudah dibersihkan		
5.	Pemilihan bahan (membuang bagian bahan yang rusak)		
6.	Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci		

	<b>Penyimpanan Makanan jadi/masak</b>		
1.	Makanan disimpan dalam keadaan tidak rusak, tidak busuk atau basi		
2.	Tempat penyimpanan mempunyai tutup yang menutup sempurna tetapi berventilasi		
3.	Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah		
	<b>Pengangkutan Makanan</b>		
1.	Pengangkutan bahan makanan d. Tidak bercampur dengan bahan berbahaya e. Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan f. Bahan makanan tidak diinjak, dibanting dan diduduki		
2.	Pengangkutan makanan jadi c. Menggunakan kendaraan khusus pengangkut mie gomak d. Wadah harus kuat dan memiliki ukuran yang memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan		
	<b>Penyajian Makanan</b>		
1.	Semua peralatan penyajian mie gomak yang digunakan higienis dan tidak rusak		
2.	Tangan penyaji tidak kontak langsung dengan mie gomak		

#### Teknis Higiene dan Sanitasi

No	Objek Pengamatan	Kategori	
		Ya	Tidak
	<b>Bangunan</b>		
1	Lokasi tidak berdekatan dengan dengan sumber pencemaran		
2	Lantai kedap air, rata, tidak retak dan tidak licin		
3	Dinding sebelah dalam keadaan lembab, mudah dibersihkan dan berwarna terang		
4	Intensitas cahaya cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan secara efektif		
5	Tempat pengolahan dilengkapi dengan ventilasi		
6	Ruang pengolahan makanan tidak berhubungan langsung dengan toilet, peturasan dan kamar mandi		

7	Peralatan di ruang pengolahan terlindung dari gangguan serangga, tikus dan hewan lainnya		
	<b>Fasilitas Sanitasi</b>		
1	Tempat cuci tangan d. terpisah dari tempat cuci peralatan e. dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup f. dilengkapi dengan bak penampungan air dan alat pengering		
2	Air bersih tersedia cukup untuk seluruh kegiatan pengolahan		
3	Tempat sampah c. tertutup d. tersedia dalam jumlah yang cukup		
4	Tempat pencucian peralatan d. terpisah dari tempat pencucian bahan e. pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen f. peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga		

### DOKUMENTASI PENELITIAN



**Gambar 1. Objek Penelitian**



**Gambar 2. Ruang Pengolahan Mie Gopak**



**Gambar 3. Pengangkutan Makanan**



**Gambar 4. Penyimpanan Makanan Jadi**



**Gambar 5. Penyajian Mie Gomak**



**Gambar 6. Pemeriksaan Escherichia coli pada mie gomak**



**Gambar 7. Hasil Pemeriksaan Escherichia coli**