

**PENERAPAN PRINSIP HIGIENE DAN SANITASI
MAKANAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN
KELAS IIB GARUT**

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan
Program Strata-1
Program Studi Akomodasi dan Katering
Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Disusun oleh :

Ratna Dwi Permata

201621245

**STUDI AKOMODASI DAN KATERING
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG**

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI

PENERAPAN PRINSIP HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN
KELAS IIB GARUT.

NAMA : RATNA DWI PERMATA
NIM : 201621245
PROGRAM STUDI : AKOMODASI DAN KATERING
JURUSAN : PERHOTELAN

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Dr. Lien Maulina, S.Sos., M. Pd., CHE.

NIP. 19601202 198203 2 001



Siti Yulia Irani Nugraha, SE., MM. Par.

NIP. 19780729 200502 2 001

Bandung, September 2020

Mengetahui,

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc

NIP.19710506 199803 1 001

Faisal, MM.Par.,CHE

NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama : Ratna Dwi Permata

Tempat/Tanggal lahir : Garut, 24 November 1997

NIM : 201621245

Jurusan : Perhotelan

Program Studi : Akomodasi dan Katering

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

Skripsi berjudul :

1. Penerapan Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Garut, merupakan hasil penelitian saya sendiri, bukan hasil pengutipan, penjiplakan dan penyusunan oleh orang atau pihak lain,
2. Dalam Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dalam daftar pustaka,
3. Surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Skripsi ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, maka saya bersedia menerima sanksi akademik sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung,
4. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dipergunakan sebagaimana mestinya

Bandung, Juli 2020

Yang membuat pernyataan,



Ratna Dwi Permata

NIM 201621245

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkah, rahmat, dan hidayah-Nya yang senantiasa dilipahkan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan judul PENERAPAN PRINSIP HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS IIB GARUT sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Strata-1 (S1) pada Program Studi Akomodasi dan Katering Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu, membimbing dan memberikan dukungan secara moral maupu spiritual. Untuk penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE., Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung,
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. Selaku Ketua Jurusan Hospitality,
4. Ibu Siti Yulia Irani Nugraha., S., MM.Par. Ketua Program Studi Akomodasi dan Katering sekaligus dosen pembimbing II,
5. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE. Selaku dosen pembimbing I.
6. Bapak/Ibu dosen khususnya Program Studi Akomodasi dan Katering,
7. Bapak RM Kristyo Nugroho Selaku Kepala Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB yang telah memberikan izin penelitian,

8. Bapak Hassanal Dimiyati Selaku Kepala Sub Bidang Keperawatan yang telah mendampingi selama penelitian di LAPAS Kelas IIB Garut,
9. Kedua Orang Tua beserta kakak yang telah memberikan doa dan dukungan selama proses pembuatan skripsi.
10. Kepada seluruh teman-teman seperjuangan Program Studi Akomodasi dan Katering angkatan 2016.
11. Elgus Agustian Kustiawan selaku kekasih yang telah memberikan dukungan dan bantuan dalam penelitian ini.

Dalam penyajian skripsi ini peneliti menyadari sepenuhnya bahwa dalam penulisan dan penelitiannya masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu saran serta kritik yang sangat membangun di harapkan dapat memperbaiki skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat untuk peneliti dan pihak lainnya. Akhir kata peneliti ucapkan terima kasih

Bandung, Juli 2020

Peneliti

ABSTRAK

Lembaga Pemasyarakatan merupakan salah satu penyelenggara makanan institusi yang menyangkut banyak orang yang mengkonsumsinya. Salah satu Lembaga Pemasyarakatan di Indonesia adalah Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Garut. Daya tampung kapasitas narapidana di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Garut sebanyak 529 orang. Dalam penyelenggaraan makanan yang dilakukan harus memperhatikan kualitas makanan dan keamanan makanan. Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Garut harus menerapkan hygiene dan sanitasi makanan. Hygiene dan Sanitasi makanan yang di bahas dalam skripsi penelitian ini mengenai *Penerapan Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Garut*. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kuantitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data yang digunakan menggunakan kuesioner yang disebarakan kepada 14 orang tenaga pengelola, data wawancara dengan Kasie Binadik, dan Kasubsi Keperawatan yang merangkap sebagai Koordinator Dapur, serta data observasi yang dilakukan oleh peneliti. Kemudian hasil penelitian dari 6 (enam) aspek penerapan prinsip hygiene dan sanitasi makanan berada pada kategori baik dan cukup baik, dengan aspek pemilihan bahan makanan 3,64 (72,86%), aspek penyimpanan bahan makanan 3,52 (70,48%), aspek pengolahan makanan 3,31 (66,2%), aspek penyimpanan makanan siap saji/matang 3,25 (65%), aspek pengangkutan makanan 3,14 (62,86%), penyajian makanan 3,55 (71,08%). Kesimpulan dari hasil penelitian memperlihatkan bahwa penerapan prinsip hygiene dan sanitasi makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Garut dikategorikan cukup baik. Oleh karena itu, Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Garut harus lebih memperhatikan serta meningkatkan lebih baik mengenai penerapan prinsip hygiene dan sanitasi makanannya.

Kata Kunci: Lembaga Pemasyarakatan, Higiene, Sanitasi, Makanan

ABSTRACT

Penitentiary Institution is one of the institute of food organizers that involves many people who consume it. One of the Penitentiary Institutions in Indonesia is Class II B Penitentiary Intitution in Garut. The capacity of prisoners' capacity in Garut Penitentiary Intitution Class II B was 529 people. In organizing food, it must pay attention to food quality and food safety. Class II B Penitentiary Institution Garut must implement food hygiene and sanitation. Food Hygiene and Sanitation discussed in this research thesis on the Application of Principle Food Hygiene and Sanitation in Class II B Penitentiary Intitution Garut. This study uses a descriptive quantitative research method with data collection techniques used using questionnaires distributed to 14 management staff, interview data with Section Head of Prisoner Guidance, and Sub-Section Head of Nursing who also serves as the Kitchen Coordinator, as well as observational data conducted by researchers. Then the results of the research of 6 (six) aspects of the application of the principle of food hygiene and sanitation are in the good and good enough category, with aspects of foodstuff selection 3.64 (72.86%), food storage aspects 3.52 (70.48%), food processing aspects 3.31 (66.2%), storing prepared/cooked food aspects 3.25 (65%), food transportation aspects 3.14 (62.86%), food serving aspects 3.55 (71,08%). The conclusion from the results of the research shows that the application of the principles of food hygiene and sanitation in Garut Class II Penitentiary Institutions is categorized quite well. Therefore, Penitentiary Intitution Class II B Garut must pay more attention and improve better at regarding the application of the principle of food hygiene and sanitation.

Keyword: *Penitentiary Institution, Hygiene, Sanitation, Food*

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	1
LEMBAR PENGESAHAN	2
KATA PENGANTAR	5
ABSTRAK	7
ABSTRACT	8
DAFTAR ISI.....	9
DAFTAR TABEL.....	11
DAFTAR GAMBAR	14
DAFTAR LAMPIRAN	15
BAB 1 PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
A. Latar Belakang	Error! Bookmark not defined.
B. Fokus Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
C. Tujuan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
D. Batasan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
E. Manfaat Penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	Error! Bookmark not defined.
A. Kajian Teori	Error! Bookmark not defined.
B. Penelitian Terdahulu	Error! Bookmark not defined.
C. Kerangka Pemikiran.....	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODE PENELITIAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Jenis Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
B. Populasi dan Sampel	Error! Bookmark not defined.
C. Tempat Penelitian	Error! Bookmark not defined.
D. Definisi Operasional Variabel.....	Error! Bookmark not defined.
E. Metode Pengumpulan Data.....	Error! Bookmark not defined.
F. Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
G. Jadwal Penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Hasil Penelitian dan Pembahasan Karakteristik Responden.....	Error! Bookmark not defined.

B.	Data Penerapan Higiene dan Sanitasi Makanan di Lembaga Pemasarakatan Kelas II B Garut	Error! Bookmark not defined.
C.	Analisis Penerapan Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan pada Aspek Pemilihan Bahan Makanan di Lembaga Pemasarakatan Kelas II B Garut	Error! Bookmark not defined.
D.	Analisis Penerapan Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan pada Aspek Penyimpanan Bahan Makanan di Lembaga Pemasarakatan Kelas II B Garut.	Error! Bookmark not defined.
E.	Analisis Penerapan Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan pada Aspek Pengolahan Makanan di Lembaga Pemasarakatan Kelas II B Garut	Error! Bookmark not defined.
F.	Analisis Penerapan Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan pada Aspek Penyimpanan Makanan Siap Saji/Matang di Lembaga Pemasarakatan Kelas II B Garut	Error! Bookmark not defined.
G.	Analisis Penerapan Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan pada Aspek Pengangkutan/Pendistribusian Makanan di Lembaga Pemasarakatan Kelas II B Garut	Error! Bookmark not defined.
H.	Analisis Penerapan Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan pada Aspek Penyajian Makanan di Lembaga Pemasarakatan Kelas II B Garut.	Error! Bookmark not defined.
I.	Pembahasan.....	Error! Bookmark not defined.
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		Error! Bookmark not defined.
A.	Kesimpulan	Error! Bookmark not defined.
B.	Implikasi	Error! Bookmark not defined.
C.	Saran	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA		Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN		Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

- TABEL 1 DATA WARGA BINAAN PEMASYARAKATAN (WBP) PENGIDAP PENYAKIT, FEBUARI 2020 **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 2 *SUHU PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN* **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 3 PENYIMPANAN MAKANAN JADI/MASAK **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 4 KOMPETENSI PENYELENGGARAAN MAKANAN **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 5 PENELITIAN TERDAHULU **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 6 OPERASIONAL VARIABEL **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 7 UJI VALIDITAS PRINSIP HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 8 STATISTIK REABILITAS INSTRUMEN **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 9 JADWAL PENELITIAN **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 10 HASIL KUESIONER PENELITIAN **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 11 TANGGAPAN RESPONDEN TERHADAP KUALITAS BAHAN MAKANAN MENTAH DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 12 TANGGAPAN RESPONDEN TERHADAP KUALITAS BAHAN MAKANAN OLAHAN PABRIK DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 13 NILAI SEBARAN DESKRIPTIF MENGENAI ASPEK PEMILIHAN BAHAN BAKU MAKANAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 14 NILAI RATA-RATA HASIL PENGOLAHAN KUESIONER PADA ASPEK PEMILIHAN BAHAN MAKANAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 15 TANGGAPAN RESPONDEN TERHADAP KEBERSIHAN TEMPAT PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI LEMBAGA

PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**

TABEL 16 TANGGAPAN RESPONDEN TERHADAP PENYESUAIAN TEMPAT PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN (PENYIMPANAN BEKU) DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**

TABEL 17 TANGGAPAN RESPONDEN TERHADAP PENYESUAIAN TEMPAT PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN (PENYIMPANAN KERING) DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**

TABEL 18 NILAI SEBARAN DESKRIPTIF MENGENAI ASPEK PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**

TABEL 19 NILAI RATA-RATA HASIL PENGOLAHAN KUESIONER PADA ASPEK PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**

TABEL 20 TANGGAPAN RESPONDEN TERHADAP PERSONAL HYGINE TENAGA PENGELOLAH DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**

TABEL 21 TANGGAPAN RESPONDEN TERHADAP KEBERSIHAN TEMPAT PERSIAPAN DAN PENGOLAHAN MAKANAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**

TABEL 22 TANGGAPAN RESPONDEN TERHADAP KEBERSIHAN PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**

TABEL 23 NILAI SEBARAN DESKRIPTIF MENGENAI ASPEK PENGOLAHAN MAKANAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**

TABEL 24 NILAI RATA-RATA HASIL PENGOLAHAN KUESIONER PADA ASPEK PENGOLAHAN MAKANAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**

TABEL 25 TANGGAPAN RESPONDEN TERHADAP KEBERSIHAN TEMPAT PENYIMPANAN MAKANAN SIAP SAJI/MATANG DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**

- TABEL 26 TANGGAPAN RESPONDEN TERHADAP KONDISI SUHU PENYIMPANAN MAKANAN SIAP SAJI/MATANG DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 27 TANGGAPAN RESPONDEN TERHADAP KONDISI PERALATAN MAKANAN YANG AKAN DISAJIKAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 28 TANGGAPAN RESPONDEN TERHADAP MENJAGA KEBERSIHAN DALAM PENYAJIAN MAKANAN YANG TELAH DIOLAH DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 29 NILAI SEBARAN DESKRIPTIF MENGENAI ASPEK PENYIMPANAN MAKANAN SIAP SAJI/MATANG DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 30 NILAI RATA-RATA HASIL PENGOLAHAN KUESIONER PADA ASPEK PENGOLAHAN MAKANAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 31 TANGGAPAN RESPONDEN TERHADAP KONDISI DAN KEBERSIHAN KENDARAAN KHUSUS UNTUK PENGANGKUTAN MAKANAN JADI/MASAK DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 32 TANGGAPAN RESPONDEN TERHADAP KEBERSIHAN KENDARAAN KHUSUS UNTUK PENGANGKUT BAHAN MAKANAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 33 TANGGAPAN RESPONDEN TERHADAP TINGKAT KEBERSIHAN DALAM PENGANGKUTAN MAKANAN SIAP SAJI/MATANG DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 34 NILAI SEBARAN DESKRIPTIF MENGENAI ASPEK PENGANGKUTAN/PENDISTRIBUSIAN MAKANAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 35 NILAI RATA-RATA HASIL PENGOLAHAN KUESIONER PADA ASPEK PENGANGKUTAN/PENDISTRIBUSIAN MAKANAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**

- TABEL 36 TANGGAPAN RESPONDEN TERHADAP PELAKSANAAN PEMERIKSAAN MAKANAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 37 TANGGAPAN RESPONDEN TERHADAP KETEPATAN WAKTU DALAM PENYAJIAN MAKANAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 38 TANGGAPAN RESPONDEN TERHADAP KEBERSIHAN TEMPAT PENYAJIAN MAKANAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 39 TANGGAPAN RESPONDEN TERHADAP CARA PENYAJIAN MAKANAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 40 NILAI SEBARAN DESKRIPTIF MENGENAI ASPEK PENYAJIAN MAKANAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 41 NILAI RATA-RATA HASIL PENGOLAHAN KUESIONER PADA ASPEK PENYAJIAN MAKANAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR GAMBAR

- GAMBAR 1 KONDISI TENAGA PENGELOLAH (NAPI) DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**
- GAMBAR 2 KERANGKA PEMIKIRAN... **Error! Bookmark not defined.**
- GAMBAR 3 GARIS KONTINUM ASPEK PEMILIHAN BAHAN MAKANAN **Error! Bookmark not defined.**
- GAMBAR 4 GARIS KONTINUM ASPEK PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN..... **Error! Bookmark not defined.**
- GAMBAR 5 GARIS KONTINUM ASPEK PENGOLAHAN MAKANAN **Error! Bookmark not defined.**
- GAMBAR 6 GARIS KONTINUM ASPEK PENYIMPANAN MAKANAN SIAP SAJI/MATANG..... **Error! Bookmark not defined.**
- GAMBAR 7 GARIS KONTINUM ASPEK PENGANGKUTAN/PENDISTRIBUSIAN MAKANAN **Error! Bookmark not defined.**
- GAMBAR 8 GARIS KONTINUM ASPEK PENYAJIAN MAKANAN **Error! Bookmark not defined.**
- GAMBAR 9 CHART PEROLEHAN DARI PERHITUNGAN SEMUA ASPEK PADA KUESIONER **Error! Bookmark not defined.**
- GAMBAR 10 GARIS KONTINUM PADA VARIABEL PRINSIP HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT **Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 KUESIONER PENELITIAN	127
LAMPIRAN 2 TANGGAPAN RESPONDEN	130
LAMPIRAN 3 PEDOMAN WAWANCARA	131
LAMPIRAN 4 OBSERVASI.....	133
LAMPIRAN 5 SURAT IZIN PENELITIAN	136
LAMPIRAN 6 SURAT MELAKUKAN PENELITIAN.....	137
LAMPIRAN 7 DOKUMENTASI.....	138
LAMPIRAN 8 TURNITIN	139
LAMPIRAN 9 BUKTI PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	140
LAMPIRAN 10 BUKTI BIMBINGAN.....	141
LAMPIRAN 11 BIODATA PENELITI	146

DAFTAR PUSTAKA

- Anggarini, B. P. (2018). *Analisis Penerapan Higiene dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang*.
- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta Selatan: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Depkes, R. (2003). *Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Diambil kembali dari Departemen Kesehatan RI.
- Feludinnisa, I. D. (2019). *Penerapan Sanitasi dan Higiene pada Produksi Udang Beku di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi*.
- Kasubisi, K. (2020, Januari 20). Pra-Survey tentang Penyelenggaraan Makanan di Dapur Lembaga Pemasarakatan Kelas II B Garut. (R. D. Permata, Pewawancara)
- KEMENKUMHAM. (2015). *Standar Penyelenggaraan Makanan di Lembaga Pemsyaraktan, Rumah Tahanan Negara, dan Cabang Rumah Tahanan Negara*. Diambil kembali dari Keputusan Direktur Jenderal Pemasarakatan KEMENKUMHAM RI, NOMOR-PAS 498.PK.01.07.02 Tahun 2015.
- KEMENKUMHAM. (t.thn.). *Tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan Bagi Tahanan, Anak, dan Narapidana*. Diambil kembali dari Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Nomor 40 Tahun 2017.
- Kementerian Kesehatan, R. (2011). *Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga*. Dipetik Mei 11, 2020, dari Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096: <http://kesmas.kemkes.go.id/perpu/konten/permenkes/pmk-nomor-1096-tahun-2011-tentang-higiene-sanitasi-jasaboga>
- Leo, S. (2013). *Kiat Jitu menulis Skripsi, Thesis, Disertasi*. Jakarta: Erlangga.
- McSwane, D., Rue, N., & Linton, R. (2003). *Essetials of Food Safety & Sanitation*. New Jersey: Person Education.
- Mulia, R. M. (2005). *Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Mulyana, R. (t.thn.). *Lembaga Pemasarakatan Kelas II B Garut, Kebangkitan Lapas Garut di Era Reformasi*. Garut: Lembaga Pemasarakatan Garut .
- Mundiatur, & Daryanto. (2018). *Sanitasi Lingkungan (Pendidikan Lingkungan Hidup)*. Yogyakarta: Penerbit Gava Media.
- Murdiati, A., & Amaliah. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua Edisi Kedua*. Jakarta: Kharisma Putra Utama.

- Raco, J., & Semiawan, C. R. (2010). *Metode Penelitian Kualitatif Jenis, Karakteristik dan Keunggulannya*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Rejeki, S. (2015). *Sanitasi Hygiene dan K3 (Kesehatan & Keselamatan Kerja)*. Bandung: Rekayasa Sains.
- Rotua, M. (2015). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Rotua, M., & Rohanta, S. (2015). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Saksono, L., & Saksono, N. I. (2007). *Pengantar Sanitasi Makanan*. Bandung: P.T. Alumni.
- Sawong, K. A., Andrias, D. R., & Muniroh, L. (2016). Penerapan Higiene Sanitasi Jasa Boga pada Katering Golongan A2 dan Golongan A3 di Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah. *Media Gizi Indonesia*, 1-10. Dipetik Maret 11, 2020, dari file:///C:/Users/RATNA%20P/Downloads/4356-12294-1-SM.pdf
- Siyoto, S., & Sodik, A. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*. Sleman: Literasi Media Publishing.
- Soenardi, T., & Tim Yayasan Gizi Kuliner. (2013). *Teori Dasar Memasak untuk Siswa, Peminat, dan Calon Profesional*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Staff, K. (2020, Januari 22). Menanyakan dan memberikan data mengenai pengidap penyakit di Lembaga Pemasarakatan Kelas II B Garut. (R. D. Permata, Pewawancara)
- Subandriyo, V. U., & Santoso, H. (1994/1995). *Pengelolaan Makanan di Rumah Sakit*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Tim, P. (2008). *Kamus Baha Indonesia*. Jakarta: Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional. Dipetik Maret 12, 2020, dari <https://jurnal-oldi.or.id/public/kbbi.pdf>

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1



KUESIONER PENELITIAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG
JURUSAN HOSPITALITY
PROGRAM STUDI AKOMODASI DAN KATERING



Yth.

Tenaga Pengelola Dapur Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Garut.

Ditempat,

Saya Ratna Dwi Permata, mahasiswa tingkat akhir dari Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang sedang melakukan penelitian mengenai Penerapan Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Garut.

Saya mohon atas ketersediaannya untuk mengisi kuesioner ini sesuai dengan keadaan yang sebenarnya. Jawaban responden hanya akan digunakan untuk keperluan penelitian yaitu data yang diperoleh nantinya akan digunakan sebagai data penelitian dan digunakan oleh peneliti untuk memberikan masukan kepada pihak Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Garut. Hasil jawaban yang diberikan akan dijamin kerahasiaannya. Atas bantuan saudara/I saya ucapkan terimakasih.

Berilah tanda (✓) pada jawaban yang sesuai dengan pilihan anda!

1. Jenis Kelamin

Laki-Laki Perempuan

2. Usia

>20 tahun 21-30 tahun 31-40 tahun
 41-50 tahun >50 tahun

Kuesioner

Berikan tanda (✓) pada jawaban yang anda pilih!

Keterangan :

SB : Sangat Baik

B : Baik

C : Cukup Baik

TB : Tidak Baik

STB : Sangat Tidak Baik

Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan

No.	Pertanyaan	SB	B	CB	TB	STB
		5	4	3	2	1
Pemilihan Bahan Makanan						
1.	Bagaimanakah kualitas bahan makanan mentah yang akan diolah setiap harinya? (Bahan makanan mentah : misalnya, daging, susu, telur, ikan/udang, buah dan sayuran)					
2.	Bagaimanakah kualitas bahan makanan olahan pabrik yang akan diolah setiap harinya? (Bahan makanan olahan pabrik : makanan olahan yang sudah dikemas, misalnya saos, kecap, dsb)					
Penyimpanan Bahan Makanan						
3.	Bagaimanakah kebersihan tempat penyimpanan bahan makanan?					
4.	Bagaimanakah penyesuaian jenis bahan makanan dengan tempat penyimpanan sebagai berikut :	Penyimpanan sejuk (<i>cooling</i>)				
		Penyimpanan dingin (<i>chilling</i>)				
		Penyimpanan beku (<i>frozen</i>)				
		Penyimpanan kering (<i>dry storage</i>)				
Pengolahan Makanan						
5.	Bagaimanakah anda memelihara kebersihan diri sendiri saat bekerja di dapur?					
6.	Bagaimanakah kebersihan tempat persiapan dan pengolahan makanan?					
7.	Bagaimanakah kebersihan peralatan pengolahan makanan?					
Penyimpanan Makanan Jadi/Siap Saji						
8.	Bagaimanakah kebersihan tempat penyimpanan makanan jadi/siap saji?					
9.	Bagaimanakah kondisi suhu penyimpanan makanan jadi/siap saji yang sedang dipersiapkan?					
9.	Bagaimanakah kondisi peralatan makan yang akan disajikan?					
10.	Bagaimanakah anda menjaga kebersihan dalam penyajian makanan yang telah diolah?					

Pengangkutan/Pendistribusian Makanan						
11.	Bagaimanakah kondisi dan kebersihan kendaraan khusus untuk pengangkutan makanan jadi/siap saji?					
12.	Bagaimanakah kondisi dan kebersihan kendaraan khusus untuk pengangkutan bahan makanan?					
13.	Bagaimanakah tingkat kebersihan dalam pengangkutan makanan yang siap saji/matang?					
Penyajian Makanan						
14.	Bagaimanakah pemeriksaan makanan yang dilakukan oleh petugas?					
15.	Bagaimanakah ketepatan waktu dalam penyajian makanan?					
16.	Bagaimanakah kebersihan tempat penyajian makanan?					
17.	Bagaimanakah cara penyajian yang dilakukan?					

LAMPIRAN 2
TANGGAPAN RESPONDEN

Responden	1	2	3	4a	4b	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
-----------	---	---	---	----	----	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----

R1	4	4	5	3	3	3	4	4	3	4	3	5	4	3	3	5	4	4	4
R2	4	5	4	5	3	4	3	4	3	4	3	3	3	3	4	2	3	4	4
R3	2	2	2	3	3	1	2	2	1	1	2	2	3	3	2	2	3	3	3
R4	3	4	4	4	5	4	3	3	4	3	4	5	4	5	4	3	5	4	3
R5	3	4	3	4	4	5	5	4	3	3	3	2	3	4	4	3	4	5	4
R6	5	4	5	4	4	3	3	3	4	3	4	4	2	2	4	4	4	5	3
R7	5	5	3	3	4	4	4	4	3	4	3	4	2	3	4	3	5	5	5
R8	5	4	4	3	5	3	3	4	5	4	4	3	2	2	3	4	3	4	4
R9	5	4	5	5	4	4	4	5	5	3	3	4	4	5	4	4	3	3	4
R10	5	5	4	3	4	3	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	5
R11	4	4	5	3	3	3	4	5	4	4	4	3	4	4	3	2	5	4	3
R12	2	2	3	2	2	2	1	3	3	3	2	1	2	2	2	2	2	3	3
R13	3	3	4	3	3	3	4	3	3	4	4	3	3	3	5	3	4	4	3
R14	1	1	1	2	2	1	2	3	3	2	2	1	1	1	2	2	2	3	2

LAMPIRAN 3

PEDOMAN WAWANCARA

Pewawancara : Ratna Dwi Permata
Narasumber : Bapak Febrian Sony sebagai Kasi Binadik
Tempat : Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Garut
Tanggal : Selasa, 23 Juni 2020
Tujuan : Untuk mendapatkan informasi mengenai penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Garut.

Pertanyaan:

1. Apakah penerapan pemilihan bahan baku makanan oleh petugas/tenaga pengelola dilakukan dengan baik di LAPAS?
2. Bagaimana cara Bapak mengetahui bahan makanan yang dipesan adalah bahan makanan yang berkualitas?
3. Apakah bapak menyediakan tempat penyimpanan bahan makanan yang sesuai dengan jenisnya, untuk menjaga kualitas bahan makanan?
4. Bagaimana kondisi/kebersihan peralatan yang digunakan dalam pengolahan makanan di dapur LAPAS?
5. Apakah bapak menyediakan kendaraan khusus untuk pengangkutan bahan makanan dan makanan jadi/masak?
6. Bagaimana kondisi/kebersihan kendaraan khusus pengangkutan bahan makanan dan makanan jadi/masak tersebut?
7. Apakah makanan yang akan disajikan dilakukan pemeriksaan terlebih dahulu? Jika ya, bagaimana pemeriksaan yang dilakukan?
8. Apakah selama ini ada keluhan dari narapidana terhadap makanan yang disajikan?

PEDOMAN WAWANCARA

Pewawancara : Ratna Dwi Permata

Narasumber : Bapak Hasanah Dimiyati Kasubsi Keperawatan/Kepala Dapur

Tempat : Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Garut

Tanggal : Selasa, 23 Juni 2020

Tujuan : Untuk mendapatkan informasi mengenai penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Garut.

Pertanyaan:

1. Bagaimana cara bapak memilih bahan makanan yang baik dan berkualitas?
2. Bagaimana penyediaan tempat penyimpanan bahan makanan di dapur LAPAS?
3. Apakah tempat penyimpanan bahan makanan tersebut sudah sesuai dengan jenisnya, untuk menjaga kualitas bahan makanan?
4. Apakah ada syarat-syarat untuk narapidana bekerja di dapur LAPAS?
5. Bagaimana standar prosedur (SOP) yang digunakan pada saat tenaga pengelolah (napi) bekerja di dapur?
6. Bagaimana kondisi/kebersihan di dapur mulai dari tempat penyimpanan bahan makanan, tempat pengelolaan makanan, tempat penyimpanan makanan jadi/masak sampai dengan tempat penyajian makanan?
(Apakah kondisi tempat-tempat tersebut sudah memenuhi standar hygiene dan sanitasi?)
7. Bagaimana kondisi/kebersihan peralatan yang digunakan dalam pengolahan makanan di dapur LAPAS?
8. Bagaimana proses pengangkutan bahan makanan dan makanan jadi/masak yang dilakukan di dapur LAPAS?
9. Apakah tersedia kendaraan khusus untuk proses pengangkutan bahan makanan dan makanan jadi/masak?
10. Bagaimana kondisi/kebersihan kendaraan khusus pengangkutan bahan makanan dan makanan jadi/masak tersebut?
11. Apakah makanan yang akan disajikan dilakukan pemeriksaan terlebih dahulu? Jika ya, bagaimana pemeriksaan yang dilakukan?
12. Bagaimana proses penyajian makanan yang dilakukan di LAPAS?
13. Apakah selama ini ada keluhan dari narapidana terhadap makanan yang disajikan?

LAMPIRAN 4
OBSERVASI CHECKLIST

No.	Pernyataan	Ya	Tidak	Keterangan
Pemilihan Bahan Makanan				
1.	Bahan makanan mentah dalam keadaan segar, baik, tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa <i>(bahan makanan mentah : misalnya daging, susu, telur, ikan/udang, buah dan sayur)</i>			
2.	Bahan makanan olahan pabrik sebelum digunakan makanan harus dalam kemasan yang tidak rusak/pecah atau kembung, belum kadaluwarsa, dan kemasan digunakan hanya untuk satu kali pakai pengguna <i>(bahan makanan olahan pabrik : misalnya kecap, saus, dsb)</i>			
Penyimpanan Bahan Makanan				
3.	Penyimpanan bahan makanan dalam kondisi yang bersih, terhindar dari kontaminasi hewan seperti tikus, dan serangga			
4.	Penyimpanan berpedoman kepada prinsip <i>first out (FIFO)</i> dan <i>first expired first out (FEFO)</i>			
5.	Menyesuaikan tempat atau wadah penyimpanan dengan jenis bahan makanannya			
6.	Ketersediaan tempat penyimpanan bahan makanan sebagai berikut			
	Penyimpanan sejuk (<i>cooling</i>)			
	Penyimpanan dingin (<i>chilling</i>)			
	Penyimpanan beku (<i>frozen</i>)			
	Penyimpanan kering (<i>dry storage</i>)			
Pengelolaan Makanan				

7.	Kebersihan tempat pengolahan makanan			
8.	Penyusunan menu, proses dan lama waktu mengelolanya serta keahlian dalam mengolah makanan harus diperhatikan sesuai dengan prinsip hygiene dan sanitasi makanan			
9.	Memastikan perlengkapan peralatan memasak dalam keadaan yang selalu bersih			
10.	Peralatan masak dan peralatan makan terbuat dari bahan yang aman dan tidak membahayakan bagi kesehatan (<i>food grade</i>)			
11.	Lapisan permukaan peralatan tidak mengeluarkan bahan berbahaya dan logam beracun			
12.	Memastikan perlengkapan pengolahan dalam keadaan yang selalu bersih, kuat dan selalu berfungsi dengan baik seperti kompor, tabung gas, lampu, dan perlengkapan lainnya serta tidak menyebabkan sumber bencana (kecelakaan)			
13.	Saat proses pengolahan tenaga pengolah harus terjauh dari kontak secara langsung dengan tubuh			
14.	Perlindungan kontak langsung dengan makanan menggunakan alat-alat tertentu seperti sarung tangan plastic sekali pakai, penjepit, sendok dan garpuh			
15.	Perilaku selama bekerja/mengolah makanan harus dijaga dan selalu diperhatikan			
Penyimpanan Makanan Jadi/Masak				
16.	Menempatkan makanan di dalam wadah yang tertutup			
17.	Kebersihan meja dan lantai dalam penyimpanan makanan jadi/masak selalu diperhatikan			

18.	Menjauhkan makanan dari saluran limbah			
19.	Memperhatikan suhu penyimpanan makanan jadi/masak			
Pengangkutan Makanan				
20.	Memastikan makanan yang telah siap saji/matang tidak bercampur dengan bahan yang berbahaya dan beracun (B3)			
21.	Pengangkutan makanan jadi dan bahan makanan menggunakan kendaraan khusus dan harus selalu higienies			
22.	Memastikan makanan siap saji/matang disimpan ditempat/wadah masing-masing dalam keadaan tertutup			
23.	Tempat/wadah memerhatikan kualitas bahan yang utuh, kuat, tidak mudah berkarat, dan memperhatikan ukuran sesuai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan			
Penyajian Makanan				
24.	Memastikan pemeriksaan makanan dilakukan setiap makanan akan di sajikan			
25.	Memperhatikan ketepatan penyajian makanan dengan menyesuaikan jarak dan waktu tempuh sebelum makanan akan disajikan serta memperkirakan halangan yang mungkin akan terjadi selama proses pengangkutan			
26.	Menempatkan setiap jenis makanan dalam wadah yang terpisah dan memastikan tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang			
27.	Saat penyajian makanan dan selama proses pembuatan makanan tenaga pengelola memakai Alat Perlindungan Diri (APD)			

LAMPIRAN 5

SURAT IZIN PENELITIAN



KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA REPUBLIK INDONESIA
KANTOR WILAYAH JAWA BARAT
 Jalan Jakarta No. 27 Bandung 40272
 Telp. 022-7219273 / 7271789 Fax. 022-7271789

Nomor : W11.HM.05.04 –11009 17 Desember 2019
 Sifat : Biasa
 Lampiran : -
 Hal : Permohonan Ijin Penelitian

Yth. Ketua Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan
 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Sehubungan dengan Surat : Ketua Bagian Bidang Akaemik dan Kemahasiswaan
 Nomor : 1079/SB/ADK/aa/12/2019 tanggal 05 Desember 2019 Perihal tersebut pada
 pokoknya surat, Bersama ini kami sampaikan bahwa pada prinsipnya kami tidak
 keberatan dan memberikan ijin kepada :

NAMA : Ratna Dwi Permata
 NIM : 201621245

Untuk Melaksanakan Penelitian di Lembaga Pemasarakatan Kelas II B Garut ,
 selanjutnya dalam pelaksanaan kegiatan agar diperhatikan hal-hal sebagai berikut

1. Bahwa setiap bentuk pelayanan UPT kepada masyarakat di bidang kependidikan adalah salah satu bentuk pelayanan publik yang harus dilaksanakan dengan sebaik-baiknya;
2. Kegiatan dilaksanakan pada jam kerja;
3. Selama kegiatan harus didampingi petugas yang ditunjuk;
4. Mematuhi semua peraturan/ketentuan yang berlaku LAPAS, guna kelancaran dan keamanan kegiatan;

Melaporkan hasil kegiatan pada Kantor Wilayah Cq. Divisi Pemasarakatan.

Atas perhatian dan pelayanannya disampaikan terima kasih.

A.n. Kepala Kantor Wilayah
 Kepala Divisi Pemasarakatan,




 Abdul Aris
 Nip: 19630106 198503 1001

Tembusan :

- 1 Kepala Kanwil Kementerian Hukum dan HAM Jabar (sebagai laporan)
- 2 Kepala Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Garut

LAMPIRAN 6

SURAT IZIN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN



KEMENTERIAN HUKUM DAN HAM RI
KANTOR WILAYAH JAWA BARAT
LEMBAGA PEMASYARAKATAN GARUT
Jalan H.Hasan Arief Banyuresmi Garut 44191
Telp/fax: (0262) 540651 E-mail: lapas_garut@yahoo.com website: lapasgarut.kemerkumham.go.id

23 Juni 2020

Nomor : W11.PAS.PAS13.UM..05.04-717
Lamp : -
Sifat : Biasa
Perihal : Surat Keterangan Telah Melaksanakan Penelitian

Yth. Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung (STBP)
di-
B a n d u n g

Yang bertandatangan dibawah ini, Kepala Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Garut menyatakan bahwa :


Nama : **Ratna Dwi Permata**
NIM : 201621245
Program Studi : Akomodasi dan Katering

Benar nama tersebut diatas telah melaksanakan Penelitian dari tanggal 20 s.d. 22 Juni 2020 di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Garut dengan Judul : **“Penerapan Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Garut”**.

Demikian Surat Keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.



Kepala,


RM. Kristyo Nugroho
NIP. 197601111998031001

LAMPIRAN 7 DOKUMENTASI



LAMPIRAN 7
DOKUMENTASI (lanjutan)



LAMPIRAN 8

TURNITIN

Untuk Sidang

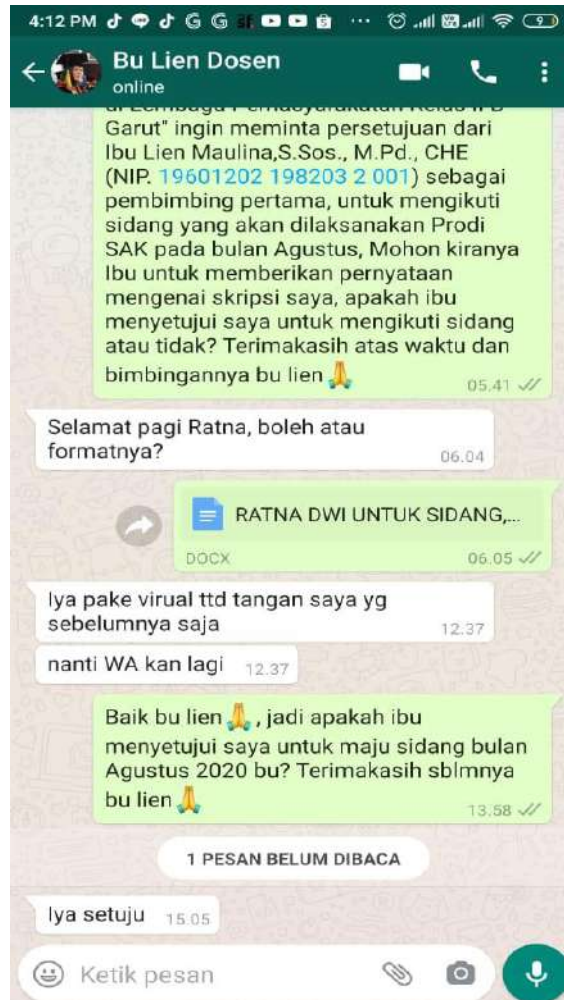
ORIGINALITY REPORT

30%	19%	7%	25%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	Submitted to Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung Student Paper	5%
2	Submitted to Sriwijaya University Student Paper	3%
3	www.scribd.com Internet Source	2%
4	eprints.uny.ac.id Internet Source	1%
5	Submitted to Universitas Pendidikan Ganesha Student Paper	1%
6	media.neliti.com Internet Source	1%
7	es.scribd.com Internet Source	1%
8	Submitted to Universitas Negeri Surabaya The State University of Surabaya Student Paper	1%

LAMPIRAN 9
BUKTI PERSETUJUAN PEMBIMBING



The image shows two screenshots of a Google Forms survey. The top screenshot displays the introductory text and the first three input fields. The bottom screenshot displays the remaining three input fields.

Form Persetujuan Pembimbing Skripsi Periode Sidang Agust

Responser nomor 10484

Form Persetujuan Pembimbing Skripsi Periode Sidang Agustus 2020 Program Studi Akomodasi dan Katering

Kerada Yth. Bapak/Ibu Dosen Pembimbing Skripsi Mahasiswa Program Studi Akomodasi dan Katering Periode Sidang Agustus 2020 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, dengan ini kami meminta kesediaan Bapak/Ibu untuk mengisi form berikut ini sebagai bukti persetujuan/pengawasan skripsi dari mahasiswa yang Bapak/Ibu bimbing.

Demikian yang dapat kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Kerua Program Studi Akomodasi dan Katering
St. Yulia Irena Nugraha, SE, MMPar, CHM

Required

Email address *
ksakj@stp-bandung.ac.id

Nama Pembimbing *
St. Yulia Irena Nugraha, SE, MMPar, CHM

Nama Mahasiswa *
RATNA DWI PERMATA

Judul Skripsi *
PENERAPAN PRINSIP HIGIENE DAN SANTASI MAKANAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B GARUT

Frekuensi Bimbingan (sudah berapa kali mahasiswa yang bersangkutan melakukan proses bimbingan dengan Bapak/Ibu) *
12 kali

Status Skripsi *
 Disetujui
 Tidak Disetujui

Tanggal Disetujui *
MM / DD / YYYY
07 / 20 / 2020

Catatan

LAMPIRAN 10
BUKTI BIMBINGAN



SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG
FORMULIR
BIMBINGAN TUGAS AKHIR/PROYEK AKHIR/SKRIPSI




KETENTUAN :

1. Formulir ini disimpan oleh yang bersangkutan, untuk diserahkan ke Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan pada saat selesai bimbingan.
2. Pembimbing diwajibkan mengisi kolom uraian kegiatan menyangkut materi yang dibicarakan pada setiap pertemuan.
3. Pembimbing diwajibkan menandatangani formulir ini pada kolom yang disediakan
4. Apabila Tim Pembimbing menyetujui Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini untuk diajukan kepada Panitia Ujian Sidang, maka pada saat bimbingan berakhir, Tim Pembimbing diwajibkan menandatangani persetujuannya.
5. Hanya Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang telah mendapatkan tanda tangan persetujuan yang berhak mengikuti Ujian Sidang.

NAMA : RATNA DWI PERMATA PROGRAM STUDI : AKOMODASI DAN
KATERING
NIM : 201621245 JURUSAN : HOSPITALITY

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Penerapan Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan di Lembaga Pemasarakatan
Kelas II B Garut

HARI/TANGGAL	URAIAN KEGIATAN	TANDA TANGAN PEMBIMBING
23 Febuari 2020	Pembahasan TOR	
11 Maret 2020	Pembahasan BAB 1 Pendahuluan	
23 Maret 2020	Pembahasan revisi BAB 1	

HARI/TANGGAL	URAIAN KEGIATAN	TANDA TANGAN PEMBIMBING
30 Maret 2020	Pembahasan BAB 2	
11 April 2020	Pembahasan BAB 3	
13 April 2020	Pembahasan BAB 1-3	
30 Mei 2020	Revisi Usulan Penelitian	
3 Juni 2020	Persetujuan Judul Net Ujian Sidang	
16-17 Juni 2020	Revisi Bab 3 Metode	
11 Juli 2020	Penelitian serta instrument penelitian	
13 Juli 2020	Bimbingan BAB 4	
15 Juli 2020	Bimbingan BAB 1-5	
15 Juli 2020	Revisi BAB 1-5	

Bandung, 18 Juli 2020

Disetujui/diajukan
Kepada Panitia Ujian Sidang

Untuk mengikuti Ujian Sidang Periode Juli 2020

Pembimbing I



Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE
NIP. 19601202 198203 2 001



SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

FORMULIR BIMBINGAN TUGAS AKHIR/PROYEK AKHIR/SKRIPSI




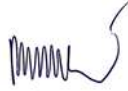
KETENTUAN :

6. Formulir ini disimpan oleh yang bersangkutan, untuk diserahkan ke Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan pada saat selesai bimbingan.
7. Pembimbing diwajibkan mengisi kolom uraian kegiatan menyangkut materi yang dibicarakan pada setiap pertemuan.
8. Pembimbing diwajibkan menandatangani formulir ini pada kolom yang disediakan
9. Apabila Tim Pembimbing menyetujui Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini untuk diajukan kepada Panitia Ujian Sidang, maka pada saat bimbingan berakhir, Tim Pembimbing diwajibkan menandatangani persetujuannya.
10. Hanya Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang telah mendapatkan tanda tangan persetujuan yang berhak mengikuti Ujian Sidang.

NAMA : RATNA DWI PERMATA PROGRAM STUDI : AKOMODASI DAN
KATERING
NIM : 201621245 JURUSAN : HOSPITALITY

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Penerapan Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan di Lembaga Pemasarakatan
Kelas II B Garut

HARI/TANGGAL	URAIAN KEGIATAN	TANDA TANGAN PEMBIMBING
1 Maret 2020	Bimbingan BAB 1	
4 Maret 2020	Bimbingan revisi BAB 1	
16 Maret 2020	Bimbingan BAB 1-2	
18 Maret 2020	Revisi BAB 2	

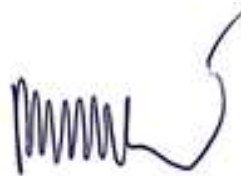
HARI/TANGGAL	URAIAN KEGIATAN	TANDA TANGAN PEMBIMBING
27 Maret 2020	Melanjutkan BAB 3	
31 Maret 2020	Bimbingan BAB 3	
5 April 2020	Bimbingan BAB 1-3	
18 April 2020	Persetujuan mengikuti Ujian Proposal	
3 Juni 2020	Pengesahan Judul Net	
16 Juni 2020	Bimbingan revisi UP BAB 3, dan instrument penelitian	
25 Juni 2020		
13 Juli 2020	Bimbingan BAB 4-5	
15 Juli 2020	Bimbingan revisi BAB 4-5	

Bandung, 20 Juli 2020

Disetujui/diajukan
Kepada Panitia Ujian Sidang

Untuk mengikuti Ujian Sidang Periode Juli 2020

Pembimbing II



Siti Yulia Irani Nugraha, SE., MM.Par.

NIP 19780729 200502 2 001.

LAMPIRAN 11

1. Data Pribadi

Nama : Ratna Dwi Permata
 NIM : 201621245
 Tempat Tanggal Lahir : Garut, 24 November 1997
 Agama : Islam
 Alamat : Jl. KH Hassan Arief, Kp. Tegal Kalapa RT 002 RW
 012 Ds. Sukasenang, Kec. Banyuresmi, Kab. Garut
 Email : ratnadwipermata@gmail.com



2. Data Orang Tua

Nama Ayah : Drs. Asep Dedi Setiadi, MM
 Pekerjaan : Pegawai Negeri Sipil (PNS)
 Nama Ibu : Cicah Cahyati, S.Pd.I
 Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
 Alamat : Jl. KH Hassan Arief, Kp. Tegal Kalapa RT 002 RW
 012 Ds. Sukasenang, Kec. Banyuresmi, Kab. Garut

3. Pendidikan

Nama Sekolah	Tempat	Tahun	Keterangan
SDN Gentra Masekdas	Garut	2004-2010	Lulus
SMPN 2 Tarogong Kidul	Garut	2010-2013	Lulus
SMAN 11 Garut	Garut	2013-2016	Lulus
Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung	Bandung	2016-	-

4. Pengalaman Kerja

Nama Instansi	Tempat	Tahun	Keterangan
<i>Asian Para Games</i>	Jakarta	2018	<i>Volunteer Food and Service</i>
Neo Dipatiukur Hotel	Bandung	2019	<i>Trainee (3 Bulan)</i>

