



**KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA**

**KEPUTUSAN DIREKTUR JENDERAL PEMASYARAKATAN
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA**

NOMOR : PAS-748.PK.01.06.07 TAHUN 2020

TENTANG

**BUKU SAKU PENERAPAN HIGIENE SANITASI TERHADAP MAKANAN
MASA PANDEMI COVID-19 DI RUTAN, LPKA DAN LAPAS**

**DIREKTUR JENDERAL PEMASYARAKATAN KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI
MANUSIA REPUBLIK INDONESIA,**

- Menimbang : a. bahwa dalam rangka upaya pencegahan penularan COVID-19 dan Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan Makanan yang akan disajikan kepada Tahanan, Anak dan Narapidana yang berada di Rutan, LPKA dan Lapas;
- b. bahwa sebagai media Komunikasi, Informasi dan Edukasi (KIE) bagi UPT Pemasyarakatan dalam mengendalikan terjadinya penularan COVID-19 dan KLB Keracunan Makanan di Rutan, LPKA dan Lapas, maka diperlukan adanya sebuah acuan praktis berupa buku saku yang memuat tentang aturan penerapan higiene sanitasi makanan;
- c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud huruf a dan b, maka perlu ditetapkan Keputusan Direktur Jenderal Pemasyarakatan tentang Buku Saku Penerapan Higiene Sanitasi Terhadap Makanan Masa Pandemi COVID-19 di Rutan, LPKA dan Lapas.
- Mengingat : 1. Undang-Undang RI Nomor 12 Tahun 1995 tentang Pemasyarakatan;
2. Undang-Undang RI Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan;
3. Peraturan Pemerintah RI Nomor 32 Tahun 1999 tentang Syarat dan Tata Cara Pelaksanaan Hak Warga Binaan Pemasyarakatan;
4. Peraturan Pemerintah RI Nomor 58 Tahun 1999 tentang Syarat-Syarat dan Tata Cara Pelaksanaan Wewenang, Tugas dan Tanggung Jawab Perawatan Tahanan;

5. Keputusan Presiden RI Nomor 12 tahun 2020 tentang Penetapan Bencana NonAlam Penyebaran *Corona Virus Disease 2019* (COVID-19) Sebagai Bencana nasional;
6. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga;
7. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 3 Tahun 2014 tentang Sanitasi Total berbasis Masyarakat;
8. Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia RI Nomor 40 Tahun 2017 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana.

MEMUTUSKAN:

- Menetapkan : KEPUTUSAN DIREKTUR JENDERAL PEMASYARAKATAN KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA TENTANG BUKU SAKU PENERAPAN HIGIENE SANITASI TERHADAP MAKANAN MASA PANDEMI COVID-19 DI RUTAN, LPKA DAN LAPAS
- KESATU : Menetapkan Buku Saku Penerapan Higiene Sanitasi Terhadap Makanan Masa Pandemi COVID-19 di Rutan, LPKA dan Lapas sebagaimana tercantum dalam lampiran ini adalah bagian yang tidak terpisahkan dari Keputusan ini;
- KEDUA : Buku Saku sebagaimana diktum KESATU digunakan sebagai acuan praktis oleh UPT Pemasyarakatan dalam menerapkan higiene sanitasi terhadap makanan;
- KETIGA : UPT Pemasyarakatan melaporkan secara berjenjang hasil penerapan Buku Saku sebagaimana diktum KESATU kepada Direktur Jenderal Pemasyarakatan melalui Kepala Kantor Wilayah secara bulanan;
- KEEMPAT : Keputusan Direktur Jenderal Pemasyarakatan ini berlaku pada tanggal ditetapkan dan apabila ada perubahan maka akan dilakukan perbaikan sebagaimanamestinya.

Ditetapkan di : Jakarta
Pada tanggal : 15 Juni 2020



DIREKTUR JENDERAL PEMASYARAKATAN,


REYNHARD SILITONGA

Tembusan :

1. Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia;
2. Sekretaris Jenderal Kementerian Hukum dan HAM;
3. Inspektur Jenderal Kementerian Hukum dan HAM.

Lampiran
Keputusan Direktur Jenderal Pemasaryakatan
Nomor : PAS-748.PK.01.06.07 TAHUN 2020
Tanggal : 15 Juni 2020



BUKU SAKU
PENERAPAN HIGIENE SANITASI
TERHADAP MAKANAN MASA PANDEMI COVID-19
DI RUTAN, LPKA DAN LAPAS



DIREKTORAT JENDERAL PEMASYARAKATAN
TAHUN 2020



KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Tuhan yang Maha Esa, atas berkat dan karunia-Nya Buku saku Penerapan Higiene dan Sanitasi terhadap Makanan Masa Pandemi COVID-19 di Rutan, LPKA dan Lapas dapat diselesaikan dengan baik.

Makanan yang disajikan kepada Tahanan, Anak dan Narapidana diolah secara swakelola di Dapur Rutan, LPKA dan Lapas memiliki peluang menjadi sarana penularan COVID-19 dan Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan Makanan. Sehubungan dengan hal dimaksud maka diperlukan upaya pencegahan dengan menerapkan prinsip higiene dan sanitasi terhadap makanan yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berlaku.

Buku saku ini memuat informasi mengenai SOP dan Edukasi dalam Penerapan Higiene dan Sanitasi terhadap Makanan selama Masa Pandemi COVID-19 di dapur Rutan, LPKA dan Lapas yang dituangkan dalam bentuk tulisan dan gambar sehingga mempermudah petugas Pemasyarakatan dalam memahami dan menerapkan Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan, dengan diterapkannya Prinsip Higiene dan Sanitasi terhadap makanan diharapkan faktor risiko KLB Keracunan dan pencegahan penularan Covid-19 di Lapas, Rutan dan LPKA dapat dikendalikan.

Direktorat Jenderal Pemasyarakatan dan Kantor Wilayah diharapkan berperan secara aktif dalam Monitoring dan Evaluasi proses penerapan prinsip higiene dan sanitasi terhadap makanan oleh Petugas Pemasyarakatan di Rutan, LPKA dan Lapas agar tetap berjalan sesuai dengan SOP yang tertuang dalam Buku Saku.

Jakarta, Juni 2020
Direktur Jenderal Pemasyarakatan

Reynhard Silitonga



REFORMASI
HUKUM





DAFTAR ISI

BUKU SAKU PENERAPAN HIGIENE SANITASI TERHADAP MAKANAN MASA PANDEMI COVID-19 DI RUTAN, LPKA DAN LAPAS

1. SOP Penanganan Bahan Makanan
2. SOP Perilaku Petugas Pengolahan Makanan
3. SOP Perilaku Petugas Pembersihan Dan Sanitasi di Dalam Dapur
4. SOP Pembersihan Peralatan Memasak
5. SOP Pembersihan Alat Makan Minum
6. SOP Pembersihan Dan Sanitasi Ruang Dapur
7. SOP Pembersihan Dan Sanitasi Lingkungan di Luar Dapur
8. 5 Kunci Higiene Sanitasi Makanan Masa Pandemi Covid-19
9. KIE Dapur Bersih Bebas Dari Binatang Dan Virus
10. KIE Pembuatan Desinfektan Bahan Makanan dari Kalium Permanganat (KmO_4)
- 11-15. Analisis Kebutuhan Sarana dan Anggaran
16. Contoh Penerapan Higiene Sanitasi Makanan dan Ruang Dapur



REFORMASI
HUKUM





STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) PENANGANAN BAHAN MAKANAN MASA PANDEMI COVID-19

1. Petugas pintu portir Penimbangan dan pengecekan bahan makanan di area penerimaan bahan makanan menyemporkan desinfektan yang bersifat tara pangan (food grade) ke mobil pengangkut bahan makanan;



2. Petugas penerimaan bahan makanan menggunakan APD khusus untuk penerimaan makanan (Penutup Kepala, Masker, Apron, Alas Kaki Tertutup);



3. Penerapan SOP penerimaan bahan makanan Nomor PAS – 34.OT.02.02 Tahun 2019 di area penerimaan bahan makanan;

4. Pisahkan dan bersihkan kelompok bahan makanan segar dan bahan makanan kering sebelum masuk ke ruang dapur;



5. Bahan makanan kering yang dilapisi plastik, plastik pembungkus dibersihkan menggunakan lap yang sudah diberi cairan desinfektan tara pangan (food grade);



6. Bahan makanan segar dibersihkan di tempat pencucian bahan makanan (idealnya tempat pencucian bahan makanan berada di luar dapur dan terpisah dengan tempat pencucian alat masak);



7. Bahan makanan segar dicuci dengan air mengalir;



8. Bahan makanan yang tidak melalui proses pemasakan atau langsung dimakan (contoh: lalapan timun) harus dicuci dalam larutan KMnO₄ dengan konsentrasi 0,02% selama 2 menit (Cara pembuatan larutan KMnO₄ lihat di alur pembuatan larutan KMnO₄)



9. Bahan makanan segar dan bahan makanan kering yang telah dibersihkan diletakkan di ruang penyimpanan sebelum diolah untuk diteruskan ke petugas pengolahan.





STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) PETUGAS PENGOLAHAN MAKANAN MASA PANDEMI COVID-19

1. Pastikan Petugas Pengolah Makanan sudah dilakukan pemeriksaan kesehatan rutin dan Rapid Test;



2. Mencuci Tangan sebelum masuk ke ruang dapur;



3. Pengecekan Suhu Tubuh



4. Memakai baju kerja khusus untuk dapur;



5. Memakai APD memasak (Masker, Penutup Kepala, Apron, Sepatu/Sandal Tertutup yang tidak licin);



6. Memakai Sarung Tangan Plastik bagi yang menyentuh makanan secara langsung;



7. Mencuci Tangan setelah keluar dari area produksi;

8. Melepas APD sebelum keluar ruang dapur;



1. Memakai baju kerja khusus untuk dapur;



**2. Petugas memakai APD Khusus Pembersihan dan Sanitasi
(Kaca Face Shield, Penutup Kepala, Masker Mulut, Apron
Plastik, Sepatu/Alas Kaki Tertutup yang tidak licin);**



3. Mencuci Tangan sebelum masuk ke ruang dapur;



**4. Memakai Sarung Tangan Karet/Latex sebelum melakukan
Pembersihan dan Sanitasi Ruang Dapur;**



5. Mencuci Tangan setelah Proses Pembersihan dan Sanitasi;

6. Melepas APD sebelum keluar ruang dapur



STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) PEMBERSIHAN ALAT MASAK MASA PANDEMI COVID-19

1. Membawa peralatan memasak yang telah digunakan ke tempat pencucian alat;



2. Membuang sisa kotoran (scrapping);



3. Merendam peralatan memasak dengan air panas/dingin sehingga mudah dibersihkan/terlepas dari permukaan alat;



4. Mencuci dengan menggunakan sabun cair dan gosok dengan menggunakan spons pencuci;



5. Membilas dengan menggunakan air dingin yang mengalir untuk menghilangkan sabun yang menempel;



6. Menyiram dengan menggunakan air panas;



7. Rendam peralatan masak kedalam desinfektan bersifat tara pangan (food grade);



8. Meniriskan dan tempatkan peralatan pada rak peralatan;





STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) PEMBERSIHAN ALAT MAKAN MINUM MASA PANDEMI COVID-19

1. Membawa alat makan yang telah digunakan ke tempat pencucian alat;



2. Membuang sisa kotoran (scrapping);



3. Merendam alat makan dengan air panas/dingin sehingga mudah dibersihkan/terlepas dari permukaan alat;



4. Mencuci dengan menggunakan sabun cair dan gosok dengan menggunakan spons pencuci;



5. Membilas dengan menggunakan air dingin yang mengalir untuk menghilangkan sabun yang menempel;



6. Menyiram dengan menggunakan air panas;



7. Rendam alat makan kedalam desinfektan bersifat tara pangan (food grade);



8. Meniriskan dan tempatkan alat makan pada rak alat makan;



1. Proses pembersihan ruang dapur dilakukan setelah proses produksi dan distribusi selesai (Pada sore/malam hari);
2. Bersihkan sisa bahan makanan dan bahan lainnya dari permukaan kompor, tempat pencucian piring, tempat pencucian bahan makanan, permukaan meja, kursi, lantai, dan gagang pintu dapur;



3. Bersihkan permukaan (kompor, tempat pencucian piring, tempat pencucian bahan makanan, permukaan meja, kursi, lantai, dan gagang pintu dapur) menggunakan deterjen;



4. Bilas deterjen dengan lap yang diberi air agar permukaan tidak licin;



5. Semprotkan cairan desinfektan yang bersifat tara pangan (food grade) ke ruang dapur pada malam hari setelah proses produksi dan distribusi selesai (Cairan desinfektan disemprotkan pada permukaan kompor, tempat pencucian piring, tempat pencucian bahan makanan, permukaan meja, ventilasi, kursi, lantai, dan gagang pintu dapur);



6. Biarkan hingga kering.

1. Proses pembersihan area dapur dilakukan setelah proses produksi dan distribusi selesai (pada sore/malam hari);

2. Bersihkan wastafel di area luar dapur;



3. Bersihkan saluran air di area luar dapur dengan membuang sampah yang menyumbat di saluran air ke tempat pembuangan sampah untuk memastikan saluran di luar dapur lancar dan tidak tersumbat oleh sampah sisa makanan;



4. Membuang sampah di area luar dapur;



5. Membersihkan pintu dapur bagian luar;



6. Bersihkan tempat pembuangan sampah di area luar dapur;



7. Semprotkan cairan desinfektan yang bersifat tara pangan (food grade) ke area luar dapur (pintu masuk dapur, wastafel) pada malam hari setelah proses produksi dan distribusi selesai;



8. Biarkan hingga kering.

9. Pastikan tidak ada binatang di sekitar dapur (kucing, lalat, kecoa, tikus)





5 KUNCI HIGIENE SANITASI MAKANAN MASA PANDEMI COVID-19

1. Penanganan bama yang baik



2. Perilaku petugas dapur yg sehat



3. Lingkungan dapur yg bersih



4. Cuci alat masak sesuai prosedur



5. Cuci alat makan minum sesuai prosedur





DAPUR BERSIH BEBAS BINATANG & VIRUS



KUCING



TIKUS



SERANGGA



**COVID-19 DAN
MIKROORGANISME LAINNYA**



**REFORMASI
HUKUM**



e|gov
PASTI Nyata

icare





CARA MEMBUAT LARUTAN $KMnO_4$ (KALIUM PERMANGANAT) 0,02%

KEGUNAAN:

Untuk mencuci bahan makanan yang tidak melalui proses pemasakan

ALAT:

1. Timbangan digital



2. Sendok Plastik/Stainless



3. Piring Plastik Kecil



4. Ember Plastik



BAHAN:

1. 2 gr $KMnO_4$



2. 10 L air biasa

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan alat dan bahan;
2. Timbang $KMnO_4$ menggunakan timbangan digital sebanyak 2 gr;
3. Masukkan $KMnO_4$ yang telah ditimbang kedalam 10 L air dalam ember;



4. Aduk agar terlarut;

CARA MENGGUNAKAN UNTUK MENCUCI BAHAN MAKANAN YANG LANGSUNG DIMAKAN:

1. Cuci bahan makanan menggunakan air mengalir
2. Rendam bahan makanan selama 2 menit dalam larutan $KMnO_4$
(Kalium Permanganat)

CATATAN:

1. Simpan di suhu ruang
2. Pastikan untuk menimbang menggunakan timbangan digital
agar takaran sesuai





ANALISA KEBUTUHAN SARANA dan ANGGARAN

No	SOP	Identifikasi Kebutuhan Sarpras	Kategori dan Manfaat	Estimasi Biaya
1	PENANGANAN BAHAN MAKANAN	 <p>SIPPOL Disinfektan untuk disemprotkan ke mobil</p>	<ul style="list-style-type: none"> Sanitasi Membunuh Virus Masa Pakai 1 bulan/1 liter 	± 130.000-150.000 per 5 Liter
		 <p>KMnO4 (KALIUM PERMANGANAT) Disinfektan Bahan Makanan</p>	<ul style="list-style-type: none"> Sanitasi Membunuh mikroorganisme Masa Pakai 5 bulan 	± 160.000-270.000 per 500 ml
		 <p>SARUNG TANGAN KARETLATEX Digunakan untuk mempermudah pekerjaan pembersihan</p>	<ul style="list-style-type: none"> APD Melindungi tangan dari bahan kimia saat penyemprotan disinfektan Masa Pakai: 3 bulan 	± 32.000-46.000 per 1 pasang
		 <p>PENUTUP KEPALA Digunakan untuk mencegah kontaminasi makanan dari kotoran rambut petugas pengolah</p>	<ul style="list-style-type: none"> APD Mencegah kontaminasi makanan dari kotoran rambut petugas pengolah Masa Pakai : ± 1 Tahun 	± 15.000-30.000 per 1 buah
		 <p>MASKER Digunakan untuk menghindari kontaminasi petugas pengolah makanan</p>	<ul style="list-style-type: none"> APD Melindungi kontaminasi makanan dari mulut Masa Pakai: 1 tahun 	± 60.000-100.000 per 1 Pack (50 buah)
		 <p>APRON Digunakan untuk menghindari kontaminasi petugas pengolah makanan</p>	<ul style="list-style-type: none"> APD Melindungi kontaminasi makanan dari pakaian Masa Pakai: 1 tahun 	± 42.000-90.000 per 1 buah
		 <p>SEPATU BOOTS Digunakan untuk mempermudah perpindahan petugas pengolah makanan</p>	<ul style="list-style-type: none"> APD Mempromosikan pergerakan langkah petugas pengolah makanan Masa Pakai: 1 tahun 	± 45.000-100.000 per 1 pasang
		 <p>KAIN LAP (KANEBO) Digunakan untuk membersihkan bahan makanan kering yang dibungkus plastik</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembersih Mempromosikan membersihkan bahan makanan yang terbungkus plastik Masa Pakai: 1 tahun 	± 5.500-14.000 per 1 buah
		 <p>WASTAFEL PENCUCI BAHAN MAKANAN Digunakan untuk membersihkan bahan makanan yang datang (bisa dibuat dengan ukuran yang lebih besar atau ada tempat tersendiri)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Sanitasi dan Pembersih Mempromosikan membersihkan bahan makanan yang baru datang Masa Pakai: 5 tahun 	± 500.000-800.000 per 1 buah
BIAYA PENGELUARAN				Rp. 989.500 – Rp. 1.606.000





ANALISA KEBUTUHAN SARANA dan ANGGARAN

2	PERILAKU PETUGAS PENGOLAH MAKANAN	 <p>TERMOMETER TENBAK Digunakan untuk mengukur suhu tubuh petugas pengolah makanan</p>	<ul style="list-style-type: none"> Mengukur suhu tubuh Masa Pakai: 2 – 3 tahun 	± 600.000-1.000.000 per 1 buah
		 <p>SABUN CUCI TANGAN Digunakan untuk sabun tangan, membersihkan tangan sebelum melakukan aktifitas</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembersih Membunuh Virus di tangan Masa Pakai: 1 bulan 	± 15.000-25.000 per 500 ml
		 <p>WASTAFEL CUCI TANGAN Sebagai wadah untuk mencuci tangan yang diletakkan di tempat strategis (pintu masuk dapur, dekat toilet)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Sanitasi dan Pembersih Membunuh Virus Barang tidak habis Pakai (Masa Pakai ± 5 tahun) 	± 500.000-800.000 per 1 buah
		 <p>KAIN LAP TANGAN Digunakan untuk membersihkan tangan yang sudah dicuci dengan sabun tangan</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembersih Membunuh Virus Masa Pakai: 2 bulan 	± 15.000-25.000 per 1 buah
		 <p>APRON Digunakan untuk menghindari kontaminasi petugas pengolah makanan</p>	<ul style="list-style-type: none"> APD Melindungi kontaminasi makanan dari pakaian Masa Pakai: 1 tahun 	± 42.000-90.000 per 1 buah
		 <p>MASKER Digunakan untuk menghindari kontaminasi petugas pengolah makanan</p>	<ul style="list-style-type: none"> APD Melindungi kontaminasi makanan dari mulut Masa Pakai: 1 tahun 	± 60.000-100.000 per 1 Pack (50 buah)
		 <p>SARUNG TANGAN PLASTIK Digunakan dalam proses pengolahan sampai penyajian makanan</p>	<ul style="list-style-type: none"> APD Melindungi kontaminasi makanan dari tangan Masa Pakai: 1 bulan 	± 50.000-100.000 per 1 box isi 50 pasang
		 <p>SEPATU BOOTS Digunakan untuk mempermudah perpindahan petugas pengolah makanan</p>	<ul style="list-style-type: none"> APD Mempromudah pergerakan langkah petugas pengolah makanan Masa Pakai: 1 tahun 	± 45.000-100.000 per 1 pasang
		 <p>PENUTUP KEPALA Digunakan untuk mencegah kontaminasi makanan dari kotoran rambut petugas pengolah</p>	<ul style="list-style-type: none"> APD Mencegah kontaminasi makanan dari kotoran rambut petugas pengolah Masa Pakai : ± 1 Tahun 	± 15.000-30.000 per 1 buah
		BIAYA PENGELUARAN		



REFORMASI HUKUM





ANALISA KEBUTUHAN SARANA dan ANGGARAN

3	PETUGAS PEMBERSIHAN DAN SANITASI DI DALAM DAPUR	 <p>SABUN CUCI TANGAN Digunakan untuk sabun tangan, membersihkan tangan sebelum melakukan aktifitas</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembersih Membunuh Virus di tangan Masa Pakai: 1 bulan 	± 15.000-25.000 per 500 ml
		 <p>WASTAFEL CUCI TANGAN Sebagai wadah untuk mencuci tangan yang diletakkan di tempat strategis (pintu masuk dapur, dekat toilet)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Sanitasi dan Pembersih Membunuh Virus Barang tidak habis Pakai (Masa Pakai ± 5 tahun) 	± 500.000-800.000 per 1 buah
		 <p>KAIN LAP CUCI TANGAN Digunakan untuk membersihkan tangan yang sudah dicuci dengan sabun tangan</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembersih Membunuh Virus Masa Pakai: 2 bulan 	± 15.000-25.000 per 1 buah
		 <p>APRON Digunakan untuk menghindari kontaminasi petugas pengolah makanan</p>	<ul style="list-style-type: none"> APD Melindungi kontaminasi makanan dari pakaian Masa Pakai: 1 tahun 	± 42.000-90.000 per 1 buah
		 <p>MASKER Digunakan untuk menghindari kontaminasi petugas pengolah makanan</p>	<ul style="list-style-type: none"> APD Melindungi kontaminasi makanan dari mulut Masa Pakai: 1 tahun 	± 80.000-100.000 per 1 Pack (50 buah)
		 <p>SEPATU BOOTS Digunakan untuk mempermudah perpindahan petugas pengolah makanan</p>	<ul style="list-style-type: none"> APD Mempromudah pergerakan langkah petugas pengolah makanan Masa Pakai: 1 tahun 	± 45.000-100.000 per 1 pasang
		 <p>FACE SHIELD Digunakan untuk melindungi kontaminasi makanan dari wajah petugas pengolah makanan</p>	<ul style="list-style-type: none"> APD Melindungi kontaminasi makanan dari wajah Masa Pakai: 4 bulan 	± 25.000-50.000 per 1 buah
		 <p>PENUTUP KEPALA Digunakan untuk mencegah kontaminasi makanan dari kotoran rambut petugas pengolah</p>	<ul style="list-style-type: none"> APD Mencegah kontaminasi makanan dari kotoran rambut petugas pengolah Masa Pakai : ± 1 Tahun 	± 15.000-30.000 per 1 buah
	 <p>SARUNG TANGAN KARET/LATEX Digunakan untuk mempermudah pekerjaan pembersihan</p>	<ul style="list-style-type: none"> APD Mempercepat membersihkan Peralatan memasak Masa Pakai: 3 bulan 	± 32.000-46.000 per 1 pasang	
BIAYA PENGELUARAN				Rp. 749.000 – Rp. 1.066.000



REFORMASI HUKUM





ANALISA KEBUTUHAN SARANA dan ANGGARAN

4	PEMBERSIHAN PERALATAN MEMASAK	 DISENFEKTAN LEMON Digunakan untuk membersihkan peralatan memasak lainnya	<ul style="list-style-type: none"> Pembersih Membersihkan kuman dan kotoran Masa Pakai: 1 bulan 	± 66.000-80.000 per 500 ml
		 SARUNG TANGAN KARET/LATEX Digunakan untuk mempermudah pekerjaan pembersihan	<ul style="list-style-type: none"> APD Mempercepat membersihkan Peralatan memasak Masa Pakai: 3 bulan 	± 32.000-46.000 per 1 pasang
BIAYA PENGELUARAN				Rp. 98.000 – Rp. 126.000

5	PEMBERSIHAN ALAT MAKAN MINUM	 MAMA LEMON Digunakan untuk membersihkan piring, gelas ataupun peralatan memasak lainnya	<ul style="list-style-type: none"> Pembersih Membersihkan kuman dan kotoran Masa Pakai: 1 bulan 	± 11.000-15.000 per 800 ml
		 SPONS Digunakan untuk mempermudah pekerjaan pembersihan	<ul style="list-style-type: none"> APD Mempercepat membersihkan Peralatan memasak Masa Pakai: 3 bulan 	± 5.000-10.000 per 1 buah
BIAYA PENGELUARAN				Rp. 16.000 – Rp. 25.000

6	PEMBERSIHAN DAN SANITASI RUANG DAPUR	 MR. MUSCLE LEMON Disinfektan untuk membersihkan kompor, meja, dapur, dinding porselen, lantai dapur, bak cuci piring, lemari dapur dan meja makan	<ul style="list-style-type: none"> Sanitasi Membunuh Virus Masa Pakai: 1 bulan 	± 20.000-30.000 per 500 ml
		 SARUNG TANGAN KARET/LATEX Digunakan untuk mempermudah pekerjaan pembersihan	<ul style="list-style-type: none"> APD Melindungi tangan dari bahan-bahan kimia Masa Pakai: 3 bulan 	± 32.000-46.000 per 1 pasang
		 SIKAT LANTAI Digunakan untuk membersihkan lantai	<ul style="list-style-type: none"> Sanitasi dan Pembersih Membersihkan Lantai Masa Pakai: 1 tahun 	± 15.000-30.000 per 1 buah
BIAYA PENGELUARAN				Rp. 67.000 – Rp. 106.000



REFORMASI HUKUM





ANALISA KEBUTUHAN SARANA dan ANGGARAN

7	PEMBERSIHAN DAN SANITASI LINGKUNGAN LUAR DAPUR	 SIPPOL Disinfektan untuk disemprotkan di area luar dapur (gagang pintu, pintu masuk dapur, bak sampah)	• Sanitasi • Membunuh Virus • Masa Pakai 1 bulan/1 liter	± 130.000-150.000 per 5 Liter
		 MR. MUSCLE LEMON Disinfektan untuk membersihkan wastafel	• Sanitasi • Membunuh Virus • Masa Pakai: 1 bulan	± 20.000-30.000 per 500 ml
		 SARUNG TANGAN KARET/LATEX Digunakan untuk mempermudah membersihkan wastafel	• APD • Melindungi tangan dari bahan-bahan kimia • Masa Pakai: 3 bulan	± 32.000-46.000 per 1 pasang
BIAYA PENGELUARAN				Rp. 182.000 – Rp. 226.000



REFORMASI HUKUM





CONTOH PENERAPAN HIGIENE SANITASI MAKANAN DAN RUANG DAPUR



REFORMASI HUKUM

