

**LAPORAN HASIL SURVEI  
NETIZEN K3PO  
(Ngecekin Expired Date , Izin Edar, Label,  
Kemasan, Kebersihan dan Keamanan Pangan Oke)**

**I. PELAKSANAAN KEGIATAN**

Tanggal Pelaksanaan : 25 Juli – 5 Agustus 2021  
Jumlah Netizen : 185 Orang

**II. HASIL KEGIATAN**

NETIZEN K3PO (Ngecekin Expired Date , Izin Edar, Label, Kemasan, Kebersihan dan Keamanan Pangan Oke) di Warung/Toko Tetangga, merupakan kegiatan yang memberdayakan komunitas orang tua siswa untuk berperan aktif dengan kepo in isi warung tetangga, orang tua melakukan fasilitasi dengan mengisi form audit yang telah dibuat oleh Badan POM dan Sekolah, yang nantinya hasil audit yang dilakukan oleh orang tua dikumpulkan oleh Tim Keamanan Pangan Sekolah SMP Negeri 7 Bandar Lampung dan disampaikan ke Balai Besar POM di Bandar Lampung.

Dari hasil Survei NETIZEN K3PO yang telah dilaksanakan oleh 185 Orang Tua Siswa terhadap Warung Tetangga yang ada disekitar rumah tempat tinggal, maka didapatkan hasil Yang Memenuhi Syarat 95% dan Yang Tidak Memenuhi Syarat 5%. Adapun dari 47 Pertanyaan yang disampaikan, didapatkan hasil sebagai berikut :

No.	Pertanyaan	Hasil Jawaban		
		Ya	Tidak	Tidak Berlaku
1	Toko/Warung tidak berhadapan langsung dengan toilet	64,9%	31,4%	3,8%
2	Lingkungan Toko/Warung bersih dan tidak berdekatan dengan Tempat Penampungan Sampah	85,9%	11,9%	2,2%
3	Bangunan/prasarana/ gerobak dalam kondisi bersih dan terawat	93%	2,2%	4,9%
4	Lantai bersih, tidak retak dan/atau tidak ada genangan	90,3%	4,9%	2,2%
5	Dinding bersih, tidak berjamur, tidak berlumut dan atau tidak retak	91,4%	6,5%	2,2%
6	Langit-langit dan/atau atap bersih, tidak retak dan atau catnya tidak mengelupas	87,6%	9,7%	2,7%
7	Ventilasi udara dalam kondisi bersih	95,1%	1,1%	3,8%
8	Tersedia suplai air bersih yang cukup untuk memenuhi kebutuhan pengolahan pangan dan higiene sanitasi (jika ada)	80%	7,6%	12,4%
9	Limbah cair dialirkan ke saluran (selokan) pembuangan	83,8%	7%	9,2%

10	Saluran pembuangan limbah cair tertutup dan kondisinya bersih	82,2%	8,1%	9,7%
11	Tersedia tempat cuci tangan dalam kondisi bersih	73%	14,1%	13%
12	Tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun, pengering yang bersih dan air yang mengalir	69,7%	16,8%	13,5%
13	Tempat cuci peralatan makan dan minum/masak dalam kondisi bersih dan tidak tergenang	78,4%	3,8%	17,8%
14	Tempat cuci peralatan makan dan minum/masak dilengkapi dengan sabun pembersih/deterjen, pengering yang bersih dan air yang mengalir	78,9%	4,3%	16,8%
15	Tersedia tempat penyimpanan peralatan makan dan minum/masak dalam kondisi bersih	84,3%	2,7%	13%
16	Tempat pengolahan pangan dalam kondisi bersih	89,2%	1,1%	9,7%
17	Peralatan pengolahan pangan dalam kondisi baik dan bersih	87,6%	0,5%	11,9%
18	Tempat penyimpanan bahan pangan mentah terpisah dengan pangan yang sudah dimasak	85,9%	3,2%	10,8%
19	Tempat penyimpanan bahan pangan dalam kondisi bersih	93%	2,2%	4,9%
20	Rak pajang dibersihkan setiap hari	90,3%	3,8%	5,9%
21	Produk pangan yang ditempatkan di penyimpanan dingin, suhu dipertahankan 0-8 derajat Celcius.	78,9%	8,6%	12,4%
22	Produk pangan yang ditempatkan di penyimpanan kering, dindingnya tidak lembab.	91,9%	3,2%	4,9%
23	Etalase/wadah penyajian dalam kondisi baik (dapat melindungi pangan dari kontaminasi) dan bersih	93%	2,2%	4,9%
24	Meja dan kursi dalam kondisi bersih	84,9%	3,2%	11,9%
25	Peralatan makan dan minum dalam kondisi baik dan bersih	85,4%	1,1%	13,5%
26	Tersedia tempat sampah yang cukup dan tertutup	91,4%	4,3%	4,3%
27	Tidak terdapat indikasi binatang pengerat, serangga dan binatang lainnya di area pengolahan/ penyajian pangan	82,2%	8,1%	9,7%
28	Ada upaya untuk mencegah masuknya hama	82,2%	8,6%	9,2%
29	Pengolah dan penyaji pangan dalam	89,7%	1,6%	8,6%



	kondisi sehat dan tidak mempunyai luka yang terbuka			
30	Pengolah dan penyaji pangan memakai baju kerja yang bersih dan lengkap (apron/celemek, penutup kepala, masker) selama menangani pangan siap saji	68,1%	10,8%	21,1%
31	Pengolah dan penyaji pangan membuka dulu baju kerja/celemek/tutup kepala saat masuk toilet atau keluar dari kantin	69,7%	6,5%	23,8%
32	Pengolah dan penyaji pangan tidak mengenakan perhiasan (gelang, cincin, kalung, anting, jam tangan) pada saat mengolah/menyajikan pangan	74,6%	9,2%	16,2%
33	Pengolah dan Penyaji pangan memiliki perilaku yang tidak menyebabkan pencemaran pada pangan(tidak menggaruk-garuk badan, tidak bersin/batuk yang mengarah ke pangan, tidak mengobrol, tidak makan dan minum selama mengolah/ menyajikan pangan)	78,4%	9,2%	12,4%
34	Pengolah dan penyaji pangan selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah menangani pangan	85,9%	2,2%	11,9%
35	Pengolah dan penyaji pangan menggunakan alat penjepit /sarung tangan/plastik yang bersih saat mengambil pangan yang tidak dikemas untuk disajikan	78,4%	3,8%	17,8%
36	Pangan olahan kemasan yang tersedia memiliki izin edar BPOM RI MD/BPOM RI ML atau P-IRT (*)	84,9%	4,9%	10,3%
37	Pangan yang dijual bebas dari bahan berbahaya (Formalin, Boraks, Rhodamin B, atau Methanyl Yellow) (*)	85,9%	10,8%	3,2%
38	Menggunakan Bahan Tambahan Pangan (BTP) sesuai peraturan yang berlaku (*)	76,2%	10,3%	13,5%
39	Pangan olahan kemasan dalam kondisi baik dan tidak kedaluwarsa (*)	92,4%	2,7%	4,9%
40	Pangan siap saji dimasak sampai matang sempurna	88,6%	1,1%	10,3%
41	Pangan siap saji dibungkus dengan kemasan yang bersih dan khusus	90,3%	1,6%	8,1%

	untuk pangan			
42	Dilakukan perputaran stok pangan (stok baru di belakang, stok lama di depan/ produk yang kadaluarsa pendek di tempatkan di depan) untuk meminimalisasi kerusakan pangan	84,3%	8,6%	7%
43	Pemajangan pangan terpisah dari bahan non pangan (seperti sabun, deterjen dll) .	94,6%	0,5%	4,9%
44	Pemajangan pangan yang tidak diproses seperti buah dan sayuran mentah dilindungi dengan cara dibungkus atau di wadah tertutup.	85,9%	2,2%	11,9%
45	Pangan kering dipajang di tempat yang kering, bersih dan tidak lembab	95,7%	1,1%	3,2%
46	Label pangan mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat produsen, masa kedaluwarsa, kode produksi dan nomor izin edar (MD/ML/P-IRT)	86,5%	4,3%	9,2%
47	Label dengan izin edar PIRT tidak mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi	66,5%	17,8%	15,7%

Dari hasil survei tersebut, diharapkan warung-warung tetangga disekitar rumah tempat tinggal siswa menjual Pangan Jajanan Anak Usia Sekolah Aman dan Layak dikonsumsi oleh siswa. Karena kecenderungan anak usia sekolah pasti suka jajan, apalagi ditengah masa pandemi Covid-19 ini, para siswa masih melakukan pembelajaran dari rumah secara daring dan target utama tempat mereka jajan adalah warung tetangga dirumah. Melalui Program NETIZEN K3PO tersebut diharapkan akan secara rutin dilakukan, dan para orang tua siswa ikut berperan aktif memantau pangan yang akan dikonsumsi oleh anak-anak tetap aman dan layak untuk dikonsumsi.

Demikian laporan ini disampaikan, untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Ketua Tim Keamanan Pangan  
SMPN 7 Bandar Lampung



Priguna