

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Kuisisioner Tingkat Pengetahuan, Sikap, dan Lembar Observasi Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan

KUISISIONER PENELITIAN

Kode Sampel

A. Identitas Responden

Nama	:	
Umur	:	
Jenis Kelamin	:	
Pendidikan Terakhir	:	

B. Pengetahuan

1. Apakah resiko bila petugas penjamah makanan merokok pada saat melakukan pengolahan makanan?
 - a. Berbahaya bagi kesehatan
 - b. Berbahaya bagi orang lain
 - c. Akan mengkontaminasi (mencemari) makanan melalui abu rokok
2. Apakah tujuan menggunakan pakaian kerja yang bersih?
 - a. Supaya kelihatan seragam
 - b. Agar pakaian tidak kotor oleh makanan
 - c. Agar makanan tidak terkontaminasi oleh kuman yang lengket pada pakaian
3. Apakah tujuan menutup mulut dengan menggunakan tisu/ sapu tangan di saat bersin/batuk pada saat mengolah makanan?
 - a. Agar makanan tidak terkontaminasi
 - b. Agar tangan tidak kotor
 - c. Supaya baju tidak terkena bersin
4. Apakah tujuan disediakan tempat sampah dilingkungan penanganan pengolahan makanan?
 - a. Supaya tidak menjadi sarang serangga dan tikus
 - b. Supaya kelihatan bersih dan rapi

- c. Supaya mudah diangkut ke TPA (Tempat Pembuangan Akhir)
5. Apa yang seharusnya dilakukan sebelum bahan makanan diolah ?
 - a. Mencuci bahan makanan
 - b. Membeli bahan makanan
 - c. Memotong bahan makanan
 6. Apa yang dimaksud dengan konsep kebersihan makanan (*hygiene sanitasi* makanan)?
 - a. Penyelenggaraan makanan yang menarik, enak dan bergizi
 - b. Penyelenggaraan pengolahan makanan sesuai keinginan diri sendiri
 - c. Penyelenggaraan makanan untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi (pencemaran) terhadap makanan
 7. Perlengkapan apa yang harus di pakai saat melakukan pengolahan makanan ?
 - a. Pakaian kerja, penutup rambut
 - b. Cellemek, alas kaki/sepatu kedap air
 - c. a dan b benar
 8. Bagaimana cara mengangkut makanan yang baik dan siap untuk Disajikan?
 - a. Ditungkup, supaya tidak terkontaminasi
 - b. Ditungkup, supaya kelihatan rapi
 - c. Tidak ditungkup
 9. Bagaimana seharusnya peralatan yang baik dalam proses pengolahan makanan ?
 - a. Terbuat dari bahan tidak berbahaya dan anti karat
 - b. Peralatan utuh, tidak rusak dan bersih
 - c. a, b benar
 10. Bagaimana seharusnya memilah (penyusunan) bahan makanan yang baik ?
 - a. Bahan makana yang berbeda disimpan pada dua tempat yang berbeda
 - b. Bahan makanan dipilah dan penyimpanan dijadikan satu
 - c. Bahan makanan dipilah dan penyimpanan sesuai dengan jenis bahan makanan basah/kering

Kunci Jawaban :

1. C 6. C

2. C 7. C

3. A 8. A

4. A 9. C

5. A 10. C

B. Sikap

1. Penting mencuci tangan sebelum mengolah makan
 - a. Setuju b. Tidak setuju
2. Pakaian kerja, penutup rambut, celemek, alas kaki/sepatu kedap air merupakan perlengkapan yang harus digunakan saat melakukan pengolahan makanan
 - a. Setuju b. Tidak setuju
3. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban
 - a. Setuju b. Tidak setuju
4. Pada saat batuk/ bersin, seharusnya mulut ditutup dengan menggunakan tisu/ sapu tangan.
 - a. Setuju b. Tidak setuju
5. Bahan makanan yang akan diolah sebaiknya dicuci terlebih dahulu
 - a. Setuju b. Tidak setuju
6. Penyimpanan bahan makanan basah dan kering dipisah
 - a. Setuju b. Tidak setuju
7. Setiap jenis makanan jadi (masak) mempunyai wadah masing-masing dan tertutup
 - a. Setuju b. Tidak setuju
8. Wadah makanan yang digunakan harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan
 - a. Setuju b. Tidak setuju
9. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi (pencemaran) baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya lainnya
 - a. Setuju b. Tidak setuju
10. Dalam proses penyimpanan, bahan makanan tidak boleh menempel pada

lantai, dinding, dan langit-langit

a. Setuju b. Tidak setuju

C. Observasi Perilaku

No	Perilaku	Ya	Tidak
1.	Penjamahan makanan mencuci tangan dengan sabun sebelum menangani makanan		
2.	Penjamah makanan pencuci tangan setelah keluar dari WC atau kamar kecil		
3.	Penjamah makanan mencuci tangan setelah meracik bahan mentah		
4.	Mengeringkan tangan dengan celemek		
5.	Memperhatikan kebersihan peralatan sebelum digunakan (mencuci peralatan)		
6.	Memakai pakaian kerja saat bekerja		
7.	Memakai celemek saat bekerja		
8.	Memakai tutup kepala saat bekerja		
9.	Tidak bicara saat bekerja		
10.	Kuku terpelihara pendek		
11.	Penjamah makan tidak memakai perhiasan misalnya cincin atau gelang saat bekerja		
12.	Tidak memakan makanan saat bekerja		
13.	Membersihkan tempat setelah selesai kegiatan		
14.	Tidak menggunakan alat / fasilitas yang tidak sesuai		
15.	Tidak menyisir rambut di dekat makanan		

Lampiran 2. Hasil Pengolahan data dengan Aplikasi SPSS

Umur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	13-15	1	11.1	11.1	11.1
	16-21	8	88.9	88.9	100.0
	Total	9	100.0	100.0	

Jenis kelamin

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Perempuan	9	100.0	100.0	100.0

Pendidikan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	SMP	1	11.1	11.1	11.1
	SMK	7	77.8	77.8	88.9
	LULUS	1	11.1	11.1	100.0
	Total	9	100.0	100.0	

Kategori Pengetahuan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang	1	11.1	11.1	11.1
	Cukup	1	11.1	11.1	22.2
	Baik	7	77.8	77.8	100.0
	Total	9	100.0	100.0	

KATEGORI SIKAP

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	POSITIF/BAIK	9	100.0	100.0	100.0

KATEGORI PERILAKU

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	KURANG	4	44.4	44.4	44.4
	CUKUP	5	55.6	55.6	100.0
	Total	9	100.0	100.0	

Lampiran 3. Master Tabel Gambaran Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Penjamah Makanan di Panti Asuhan Ulin Nuha Sidoarjo

Tabel 7. Master Tabel Gambaran Pengetahuan

Kode sampel	PENGETAHUAN										Jumlah	Keterangan
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10		
1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	9	B
2	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	8	B
3	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	9	B
4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	B
5	0	1	0	1	1	1	0	1	0	1	6	C
6	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	4	K
7	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	B
8	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	8	B
9	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	B

Tabel 8. Master Tabel Gambaran Sikap

Kode sampel	Sikap										Jumlah	Keterangan
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10		
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	9	P
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	P
3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	P
4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	P
5	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	8	P

6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	P
7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	P
8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	9	P
9	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	9	P

Tabel 9. Master Tabel Gambaran Perilaku

Kode sampel	Perilaku															Skor	Keterangan
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15		
1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	8	B
2	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	8	B
3	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	11	B
4	0	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	11	B
5	0	0	1	1	1	0	0	0	1	0	0	1	1	1	1	8	B
6	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	8	B
7	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	9	B
8	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	9	B
9	1	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	10	B

Lampiran 4. Distribusi Frekuensi Jawaban Benar

No.	Pertanyaan	%Jawaban Benar
1.	Apakah resiko bila petugas penjamah makanan merokok pada saat melakukan pengolahan makanan	56%
2.	Apakah tujuan menggunakan pakaian kerja yang bersih	100%
3.	Apakah tujuan menutup mulut dengan menggunakan tisu/ sapu tangan di saat bersin/batuk pada saat mengolah makanan	89%
4.	Apakah tujuan disediakan tempat sampah dilingkungan penanganan pengolahan makanan	44%
5.	Apa yang seharusnya dilakukan sebelum bahan makanan diolah?	100%
6.	Apa yang dimaksud dengan konsep kebersihan makanan (<i>hygiene sanitasi</i> makanan)?	89%
7.	Perlengkapan apa yang harus di pakai saat melakukan pengolahan makanan?	67%
8.	Bagaimana cara mengangkut makanan yang baik dan siap untuk disajikan?	100%
9.	Bagaimana seharusnya peralatan yang baik dalam proses pengolahan makanan?	67%
10.	Bagaimana seharusnya memilah (penyusunan) bahan makanan yang baik?	89%

Lampiran 5. Dokumentasi



Arahan Pengisian Kuisisioner




Proses Persiapan Bahan Makanan



Proses Pengolahan Makanan

Lampiran 6. Surat Perizinan Pengambilan Data

 **Kemenkes**

Kementerian Kesehatan
Poltekkes Malang
Jalan Besar Jem 77C
Malang, Jawa Timur 65112
0341 566075
<http://poltekkes-malang.ac.id>

Nomor : DP.02.01/F.XXI.17/ 0435 /2024
Lampiran : -
Perihal : Surat Permohonan Ijin Pengambilan Data
Dalam Memenuhi Penyusunan Tugas Akhir KTI

Malang, 22 Februari 2024

Kepada Yth.
Kepala Panti Asuhan Ulin Nuha Sidoarjo
Di
Tempat

Dalam rangka pemenuhan Tugas Akhir Karya Tulis Ilmiah, bersama ini kami hadapkan Yaslia Miftakhul Riziqh. (NIM.P17110211031) mahasiswa Program Studi D3 Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Mahasiswa yang bersangkutan dapat diijinkan untuk melakukan Ijin Pengambilan Data, pada:


Tanggal : 25 Februari sd 25 Maret 2024
Waktu : 08.00 – selesai
Tempat : Panti Asuhan Ulin Nuha Sidoarjo

Dengan judul :
Gambaran Tingkat Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Higiene Sanitasi pada Tenaga Penjamah Makanan di Panti Asuhan Ulin Nuha Sidoarjo.

Data yang diambil :


1. Karakteristik Penjamah Makanan (Usia, Terakhir Pendidikan)
2. Pengetahuan Penjamah Makanan
3. Perilaku Penjamah Makanan

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya yang baik kami sampaikan terima kasih.


Ketua Jurusan Gizi
DIREKTORAT JENDERAL
TENAGA KESEHATAN
Ibnu Bakar, SKM. M.Kes., RD
196610181989031001

Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://wbs.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://tte.kominfo.go.id/verifyPDF>.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik (BsrE), BSSN



Lampiran 7. Kuisisioner yang dikerjakan responden

Lampiran 1. Lembar Kuisisioner Tingkat Pengetahuan, Sikap, dan Lembar Observasi Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan

KUISISIONER PENELITIAN

Kode Sampel

1

A. Identitas Responden

Nama	: Rara aprilya
Umur	: 15 thn.
Jenis Kelamin	: perempuan.
Pendidikan Terakhir	: SMK

B. Pengetahuan

1. Apakah resiko bila petugas penjamah makanan merokok pada saat melakukan pengolahan makanan?

a. Berbahaya bagi kesehatan

b. Berbahaya bagi orang lain

Akan mengkontaminasi (mencemari) makanan melalui abu rokok

2. Apakah tujuan menggunakan pakaian kerja yang bersih?

a. Supaya kelihatan seragam

b. Agar pakaian tidak kotor oleh makanan

Agar makanan tidak terkontaminasi oleh kuman yang lengket pada pakaian

3. Apakah tujuan menutup mulut dengan menggunakan tisu/ sapu tangan di saat bersin/batuk pada saat mengolah makanan?

Agar makanan tidak terkontaminasi

b. Agar tangan tidak kotor

c. Supaya baju tidak terkena bersin

9. Bagaimana seharusnya peralatan yang baik dalam proses pengolahan makanan ?

- a. Terbuat dari bahan tidak berbahaya dan anti karat
- b. Peralatan utuh, tidak rusak dan bersih
- c. a, b benar

10. Bagaimana seharusnya memilah (penyusunan) bahan makanan yang baik ?

- a. Bahan makana yang berbeda disimpan pada dua tempat yang berbeda
- b. Bahan makanan dipilah dan penyimpanan dijadikan satu
- c. Bahan makanan dipilah dan penyimpanan sesuai dengan jenis bahan makanan basah/kering

B. Silap

1. Penting mencuci tangan sebelum mengolah makan

- a. Setuju
- b. Tidak setuju

2. Pakaian kerja, penutup rambut, celemek, alas kaki/sepatu kedap air

merupakan perlengkapan yang harus digunakan saat melakukan pengolahan makanan

- a. Setuju
- b. Tidak setuju

3. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban

- a. Setuju
- b. Tidak setuju

C. Observasi Perilaku

No	Perilaku	Ya	Tidak
1.	Penjamah makanan mencuci tangan dengan sabun sebelum menangani makanan		✓
2.	Penjamah makanan mencuci tangan setelah keluar dari WC atau kamar kecil		✓
3.	Penjamah makanan mencuci tangan setelah meracik bahan mentah	✓	
4.	Tidak mengeringkan tangan dengan celemek	✓	
5.	Memperhatikan kebersihan peralatan sebelum digunakan (mencuci peralatan)	✓	
6.	Memakai pakaian kerja saat bekerja		✓
7.	Memakai celemek saat bekerja		✓
8.	Memakai tutup kepala saat bekerja		✓
9.	Tidak bicara saat bekerja		✓
10.	Kuku terpelihara pendek		✓
11.	Penjamah makan tidak memakai perhiasan misalnya cincin atau gelang saat bekerja	✓	
12.	Tidak memakan makanan saat bekerja	✓	
13.	Membersihkan tempat setelah selesai kegiatan	✓	
14.	Tidak menggunakan alat / fasilitas yang tidak sesuai	✓	
15.	Tidak menyisir rambut di dekat makanan	✓	