

## 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		