

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%