

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian Oleh Poltekkes Kemenkes Malang



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Malang

Jalan Besar Ijen 77C
Malang, Jawa Timur 65112
(0341) 566075
<https://poltekkes-malang.ac.id>

Nomor : DP.02.01/F.XXI.17/ 0116 /2025 Malang, 15 Januari 2025
Lampiran : -
Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian
Dalam Memenuhi Penyusunan Tugas Akhir KTI

Kepada Yth.

1. Kepala Kantor Kementerian Agama Kota Malang
 2. Kepala Sekolah MTsN 1 Kota Malang
- di
Tempat

Dalam rangka pemenuhan Tugas Akhir Karya Tulis Ilmiah, bersama ini kami hadapkan Aufa Fauziyah Santoso, (NIM.P17110223025) Mahasiswa Program Studi D3 Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Malang. Mahasiswa yang bersangkutan dapat diijinkan untuk melakukan Pengambilan Data, pada:

Tanggal : 20 Januari sd 28 Februari 2025
Waktu : 08.00 – selesai
Tempat : Sekolah MTsN 1 Kota Malang

Dengan judul :
Tingkat pengetahuan dan sikap terkait higiene sanitasi tenaga penjamah Makanan serta uji kelaikan fisik jasa boga pada penyelenggaraan makanan Asrama MTsN 1 Kota Malang.

Data yang diambil :
- Gambaran umum penyelenggaraan makanan di asrama MTsN 1 Kota Malang
- Pengetahuan dan sikap penjamah makanan pada Penyelenggaraan makanan Asrama MTsN 1 Kota Malang
- Kelaikan fisik jasa boga pada penyelenggaraan makanan Asrama MTsN 1 Kota Malang

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



Tembusan disampaikan kepada Yth :
1. Kepala Asrama MTsN 1 Kota Malang

Lampiran 2. Surat Izin Penelitian Oleh KEMENAG Kota Malang



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
KANTOR KEMENTERIAN AGAMA KOTA MALANG
Jl. Raden Panji Suroso No. 2 Kota Malang 65126
Telepon (0341) 491605; e-mail: kotamalang@kemenag.go.id
Website: <https://malangkota.kemenag.go.id> e-mail: kotamalang@kemenag.go.id

Nomor : B- 142/Kk.13.25/2/TL.00/1/2024 17 Januari 2025
Sifat : Biasa
Lampiran : -
Hal : **Izin Penelitian**

Yth.
Kepala MTsN 1 Kota Malang

Menindaklanjuti surat dari Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Malang Nomor : DP.02.01/F.XXI.17/0116/2025 tanggal 15 Januari 2025, perihal Permohonan Izin Penelitian, dengan ini kami sampaikan bahwa pada dasarnya **menyetujui/tidak keberatan** memberikan ijin kepada:

Nama : AUFA FAUZIYAH SANTOSO
NIM : P17110223025
Program Studi: D3 Gizi Jurusan Gizi
Judul : Tingkat pengetahuan dan sikap terkait higiene sanitasi tenaga penjamah Makanan serta uji kelaikan fisik jasa boga pada penyelenggaraan makanan Asrama MTsN 1 Kota Malang

Jangka Waktu: 20 Januari - 28 Februari 2025

mengadakan penelitian yang dilaksanakan di instansi/lembaga yang Saudara pimpin dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Selama kegiatan penelitian mentaati tata tertib yang berlaku.
2. Setelah selesai kegiatan penelitian memberikan laporan secara tertulis kepada Kepala Kantor Kemenag Kota Malang dan Kepala Madrasah

Untuk diketahui, seluruh layanan kementerian agama kota malang tanpa biaya dan seluruh pegawai kementerian agama kota malang tidak menerima gratifikasi. Salam Integritas!

Demikian atas perhatiannya disampaikan terima kasih.

a.n Kepala
Kasi Pendidikan Madrasah



Abdul Mughni

Tembusan:

1. Kepala Kantor Kementerian Agama Kota Malang;
2. Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Malang;
3. Mahasiswa yang bersangkutan



Dokumen ini telah ditanda tangani secara elektronik.

Token : dY76GW

**Lampiran 3. Formulir Uji Kelayakan Fisik Untuk Higiene Sanitasi Makanan
Jasa Boga**

Form Uji Kelayakan Fisik Untuk Higiene Sanitasi Makanan Jasa Boga

(Permenkes RI, Nomor : 1096/MENKES/PER/VI/2011)

Nama Institusi : Penyelenggaraan Makanan Asrama MTsN 1 Kota Malang

Alamat Institusi : Jl. Bandung No.7, Penanggungan, Kec. Klojen, Kota
Malang, Jawa Timur

Nama Pemeriksa : Aufa Fauziyah Santoso

Tanggal Penilaian : Kamis, 23 Januari 2025

No.	URAIAN	BOBOT	SKOR	KETERANGAN
LOKAS, BANGUNAN, FASILITAS				
1	Halaman bersih, rapi, kering dan berjarak sedikitnya 500 m dari sarang lalat/tempat pembuangan sampah serta tidak tercium bau busuk/tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran.	1	1	
2	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna/ barang sisa.	1	1	
3	Lantai rapat air, kering, terpelihara dan mudah dibersihkan.	1	1	
4	Dinding, langit-langit dan perlengkapannya dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu.	1	1	

5	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan yang kedap air setinggi 2 m.	1	1	
6	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah dan dipasang alat menahan lalat dan bau-bauan. Pintu dapur yang berhubungan keluar membuka ke arah luar.	1	0	Pintu tidak dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah, membuka ke dalam dan tidak dipasang alat menahan lalat dan bau-bauan.
PENCAHAYAAN				
7	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.	1	1	
PENGHAWAAN				
8	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga diperoleh kenyamanan dan sirkulasi udara.	1	1	Ventilasi berupa jendela yang bisa dibuka tutup tanpa tirai kasa dan <i>exhaust fan</i> .
AIR BERSIH				
9	Sumber air bersih yang aman, jumlahnya cukup dan air bertekanan.	5	5	
AIR KOTOR				
10	Pembuangan air kotor dari dapur, kamar mandi, WC dan air hujan, lancar, baik dan kering sekitar.	1	1	
FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET				
11	Cukup jumlah, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	3	3	

12	Tersedia bak/tong sampah yang cukup untuk menampung sampah, dibuat anti lalat, tikus dan dilapisi	2	1	Tempat sampah belum dipisahkan antara organik dan anorganik serta dalam keadaan terbuka.
RUANG PENGOLAHAN MAKANAN				
13	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan yang terpisah dari tempat tidur/tempat mencuci pakaian.	1	1	
14	Keadaan ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. Barang tersebut disimpan rapi di gudang.	1	1	
KARYAWAN				
15	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit infeksi, penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan ISPA.	5	5	
16	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.	5	5	
17	Pakaian kerja dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh tanpa perhiasan.	1	0	Tidak menggunakan penutup rambut dan menggunakan perhiasan
MAKANAN				
18	Sumber makanan, keutuhan dan tidak rusak.	5	5	
19	Bahan yang terolah dalam wadah/kemasan asli terdaftar, berlabel, tidak kadaluarsa.	1	1	

PERLINDUNGAN MAKANAN				
20	Penanganan makanan yang potensi bahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan, peracikan, persiapan, penyajian dan pengangkutan makanan serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak/ <i>thowing</i> .	5	5	Tidak ada bahan makanan yang melalui proses <i>thowing</i>
21	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup/disajikan ulang.	4	4	
PERALATAN MAKAN DAN MASAK				
22	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharannya.	2	2	
23	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2	2	
24	Proses pencucian tahap mulai pembersihan sisa makanan perendaman, pencucian dan pembilasan.	5	5	
25	Bahan racun/pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label/tanda yang jelas untuk digunakan.	5	5	
26	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya.	4	4	
JUMLAH		65	62	

KHUSUS GOLONGAN A.1.				
27	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur.	1	1	
28	Tersedia 1 buah lemari es.	4	4	
JUMLAH		70	67	
KHUSUS GOLONGAN A.2.				
29	Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuangan asap.	1	0	Dapur tidak dilengkapi dengan alat pembuangan asap
30	Fasilitas pencucian dilengkapi dengan 3 bak pencuci.	2	2	
31	Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan penyimpanan pakaian/loker.	1	1	
JUMLAH		74	70	
KHUSUS GOLONGAN A.3.				
32	Saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan <i>grease trap</i> (penangkap lemak).	1	0	Saluran pembuangan limbah dapur tidak dilengkapi <i>grease trap</i>
33	Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.	1	1	
34	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu -5°C dilengkapi dengan termometer pengontrol.	4	0	Tidak mempunyai lemari penyimpanan dingin dengan suhu -5°C
35	Tersedia kendaraan pengangkut makanan yang khusus.	3	0	Tidak tersedia karena tempat makan siswa

				ma'had berada dalam satu bangunan dengan ruang pengolahan makanan
JUMLAH		83	71	
KHUSUS GOLONGAN B				
36	Sudut lantai dan dinding konus	1	0	Sudut lantai dan dinding tidak konus
37	Tersedia ruang belajar	1	1	
38	Alat pembuangan asap dilengkapi filter	1	0	Tidak tersedia alat pembuangan asap
39	Dilengkapi saluran air panas untuk pencucian	2	0	Pencucian hanya menggunakan air PDAM
40	Lemari pendingin dapat mencapai suhu -10°C	4	0	Tidak mempunyai lemari pendingin suhu -10°C
JUMLAH		92	72	

Lampiran 4. Lembar Kuisisioner Pengetahuan yang Dikerjakan Responden

KUISISIONER PENELITIAN

"Tingkat Pengetahuan dan Sikap Terkait Higiene Sanitasi Tenaga Penjamah Makanan Serta Uji Kelaikan Fisik Jasaboga Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama MTsN 1 Kota Malang"

A. Data Responden

Nama :
Umur : 35 th
Jenis kelamin : P
Pendidikan terakhir : SMP
Lama bekerja : 9 th
Pelatihan yang pernah diikuti : Pengolahan makanan

B. Kuisisioner Pengetahuan

1. Pemeriksaan kesehatan bagi tenaga pengolah makanan dilakukan secara periodik sebagai sertifikat bukti sehat diri dan bebas dari penyakit dengan tenggang waktu yang paling baik adalah...
 - a. 1 tahun sekali
 - b. 2 kali dalam setahun
 - c. 2 tahun sekali
2. Bagaimana cara mencuci tangan dengan benar?
 - a. Menggunakan air dan membasuh hingga siku
 - b. Berkali-kali dan bergantian tangan kanan dan kiri
 - c. Menggunakan air mengalir dan sabun
3. Kapan sajakah kita harus mencuci tangan?
 - a. Setelah memegang peralatan makan
 - b. Sebelum melakukan pengolahan
 - c. Sebelum ke kamar mandi
4. Mengapa kuku tenaga penjamah makanan tidak boleh panjang?
 - a. Agar terlihat rapi
 - b. Karena akan sulit untuk mengolah makanan
 - c. Karena bisa menjadi tempat berkumpulnya kuman dan bakteri

5. Kegiatan yang tidak boleh dilakukan di ruangan kerja pengolahan makanan adalah...
 - a. Makan/minum dan merokok
 - b. Makan/minum, bercakap-cakap dan merokok
 - c. Merokok dan bercakap-cakap
6. Mengapa ketika mengolah makanan harus memakai penutup kepala?
 - a. Supaya rambut tidak bau asap
 - b. Supaya terlihat rapi
 - c. Menghindari rambut jatuh pada makanan
7. Apa fungsi celemek pada saat mengolah makanan?
 - a. Menghindari kemungkinan pencemaran bakteri dari pakaian yang sudah kotor atau berkeringat
 - b. Mencegah pakaian kotor
 - c. Melindung pakaian agar tidak bau makanan
8. Apa fungsi masker atau penutup mulut untuk tenaga penjamah makanan?
 - a. Agar mulut tetap bersih
 - b. Agar makanan tidak terkontaminasi
 - c. Agar wajah tetap bersih
9. Mengapa ketika mengolah makanan seorang penjamah harus menggunakan sepatu kerja atau alas kaki?
 - a. Menaati peraturan
 - b. Agar tidak terjadi kecelakaan kerja
 - c. Agar terlihat rapi dan bersih
10. Mengapa ketika mengolah makanan seorang tenaga penjamah makanan harus menggunakan sarung tangan?
 - a. Agar makanan tidak terkontaminasi
 - b. Agar tangan tetap bersih
 - c. Terlihat rapi
11. Apa yang seharusnya dilakukan tenaga penjamah makanan jika bersin atau batuk?
 - a. Menutup hidung dengan tangan
 - b. Menutup hidung atau mulut dengan sapu tangan dan tidak menghadap ke makanan
 - c. Menoleh ke tempat lain dan tidak menutup mulut atau hidung
12. Hal-hal berikut yang dilakukan oleh tenaga penjamah setelah keluar dari kamar mandi adalah...

- a. Mengeringkan tangan dengan lap
 - b. Langsung bekerja kembali
 - c. Mencuci tangan dengan sabun
13. Bagaimana cara mencicipi makanan yang benar saat memasak?
- a. Masakan dicicipi menggunakan sendok lain
 - b. Masakan langsung dicicipi di sendok sayur/irus
 - c. Masakan diteteskan ke telapak tangan kemudian dijilat
14. Mengapa dalam mengolah makanan penjamah tidak boleh merokok?
- a. Karena takut dimarahi
 - b. Karena abu rokok akan jatuh ke dalam makanan
 - c. Karena berbahaya bagi kesehatan sendiri
15. Mengapa pada saat mengolah makanan seorang tenaga penjamah makanan tidak boleh meludah sembarang saat bekerja?
- a. Akan mengotori ruangan
 - b. Karena percikan air liur adalah sumber bakteri
 - c. Tidak sopan

Lampiran 5. Lembar Kuisioner Sikap yang Dikerjakan Responden

KUISIONER PENELITIAN

“Tingkat Pengetahuan dan Sikap Terkait Higiene Sanitasi Tenaga Penjamah Makanan Serta Uji Kelaikan Fisik Jasaboga Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama MTsN 1 Kota Malang”

A. Data Responden

Nama :

Umur : 35 th

Jenis kelamin : P

Pendidikan terakhir : SMP

Lama bekerja : 9 th

Pelatihan yang pernah diikuti : Pengolahan Makanan

B. Kuisioner Sikap

No.	Pernyataan	Setuju	Tidak Setuju
1.	Pakaian kerja, penutup rambut, celemek, alas kaki/sepatu kedap air merupakan perlengkapan yang harus digunakan saat melakukan pengolahan makanan.	✓	
2.	Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban.	✓	
3.	Pada saat melakukan pengolahan makanan diperbolehkan mengobrol karena tidak akan berisiko terhadap makanan yang diolah.		✓
4.	Pada saat melakukan pengolahan makanan tidak boleh merokok karena akan mengkontaminasi (mencemari) makanan melalui abu rokok.	✓	
5.	Petugas penjamah makanan yang menderita penyakit menular diperbolehkan tetap ikut melakukan pengolahan makanan karena tidak berisiko.		✓

6.	Bahan makanan yang akan diolah sebaiknya dicuci terlebih dahulu.	✓	
7.	Peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan makanan adalah peralatan yang anti karat, dalam keadaan bersih dan tidak terbuat dari bahan berbahaya.	✓	
8.	Setiap jenis makanan jadi (masak) mempunyai wadah masing-masing dan tertutup.	✓	
9.	Wadah makanan yang digunakan harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan.	✓	
10.	Setiap pengolahan makanan maupun peralatan makanan yang digunakan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir.	✓	
11.	Makanan yang bersifat panas, bila disajikan harus tetap dalam keadaan panas.	✓	
12.	Makanan yang bersifat dingin, bila disajikan harus tetap dalam keadaan dingin.	✓	
13.	Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi (pencemaran) baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya lainnya.	✓	
14.	Dalam proses penyimpanan, bahan makanan dipisah antara makanan basah dan makanan kering.	✓	
15.	Dalam proses penyimpanan, bahan makanan tidak boleh menempel pada lantai, dinding, dan langit-langit.	✓	