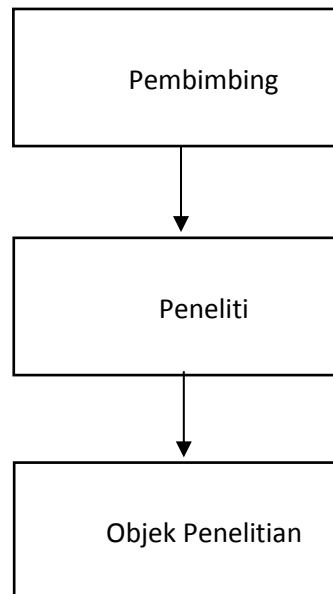


LAMPIRAN

Lampiran 1. Organisasi Penelitian

ORGANISASI PENELITIAN



Keterangan:

1. Pembimbing

Pembimbing dalam penelitian ini adalah dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang yang bertugas membimbing peneliti.

2. Peneliti

Peneliti dalam penelitian ini adalah mahasiswa jurusan gizi semester 5 yang melaksanakan penelitian dan bertanggung jawab terhadap penelitian mulai persiapan, pelaksanaan, hingga penyusunan proposal.

3. Objek penelitian

Objek penelitian dalam penelitian ini adalah tenaga penjamah makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang.

Lampiran 2. Lembar Observasi Perilaku Tenaga Penjamah

Observasi tanggal:

Responden:

No.	Uraian	Keterangan	
		Ya	Tidak
1.	Memakai pakaian kerja		
2.	Memakai celemek		
3.	Memakai masker wajah		
4.	Memakai tutup kepala atau rambut dengan benar		
5.	Memakai sarung tangan saat mengolah makanan		
6.	Selalu memakai sepatu kerja dengan benar sewaktu bekerja		
7.	Mencuci tangan dengan sabun sebelum bekerja dan setelah dari kamar mandi		
8.	Mengeringkan tangan dengan lap bersih seteah mencuci tanga		
9.	Kuku pendek/bersih		
10.	Tidak bicara waktu bekerja		
11.	Tidak meludah di area kerja		
12.	Tidak merokok selama proses pengolahan		
13.	Tidak menggaruk anggota badan saat mengolah makanan		
14.	Menjamah makanan jadi dengan alat		
15.	Tidak sedang sakit		
16.	Membuang sampah langsung pada tempatnya sewaktu di dapur		
17.	Tidak menguap saat bekerja		
18.	Tidak makan dan mengunyah makanan serta minuman saat bekerja		
19.	Menggunakan tisu alat penutup hidung saat bersin atau batuk		
20.	Tidak memakai perhiasan selain cincin kawin sewaktu bekerja		
21.	Sertifikat tenaga penjamah makanan		
Total			

Catatan:

Kuesioner ini disusun berdasarkan Permenkes nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011

Lampiran 3. Lembar Observasi Fasilitas Higiene Sanitasi

Observasi tanggal:

No.	Uraian	Keterangan	
		Ya	Tidak
1.	Sumber air bersih aman, jumlah cukup, dan bertekanan		
2.	Tersedia pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC, dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang		
3.	Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 25 orang, ada penambahan 1 buah jamban (1 buah : 1-10 orang)		
4.	Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 30 orang, ada penambahan 1 buah peturasan (1 buah : 1-30 orang)		
5.	Kamar mandi 1 buah : 1-30 orang		
6.	Tersedia tepat sampah yang cukup, tertutup, anti lalat, kecoa, tkus, dan dilapisi kantong plastic yang selalu diangkat setiap kali penuh		
7.	Tersedia celemek		
8.	Tersedia masker		
9.	Tersedia sarung tangan		
10.	Tersedia penutup kepala bagi yang tidak berjilbab		
11.	Tersedia sepatu kerja		
12.	Tersedia tempat cuci tangan beserta sabun dan lap		
Total			

Catatan:

Kuesioner ini disusun berdasarkan Permenkes nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011

Lampiran 4. Lembar Persetujuan Responden

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Dengan ini saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama :

Umur :

Alama :

Menyatakan bersedia menjadi responden dalam penelitian yang diadakan oleh:

Nama : Akidatul Izza Maulidtiya

NIM : 1403000108

Judul :

**FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PERILAKU HIGIENE
SANITASI PENJAMAH MAKANAN DI SEKOLAH AR-ROHMAH PUTRI
KECAMATAN DAU KABUPATEN MALANG**

Dan bersedia melaksanakan semua prosedur dalam penelitian ini sesuai dengan kemampuan saya sampai penelitian ini berakhir.

Malang, Januari 2017

Peneliti

Responden

Akidatul Izza Maulidtiya

(.....)

Lampiran 5. Form Kelaikan Higiene Sanitasi berdasarkan Permenkes 1096

**FORM UJI KELAIKAN FISIK
UNTUK HIGIENE SANITASI MAKANAN JASA BOGA
(PERMENKES RI, NOMOR : 1096/Menkes/PER/VI/2011)**

Nama Institusi : Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten
 Alamat Institusi : Malang
 Nama Pemeriksa : Jl Raya Jambu No.1 Sumbersekar Dau Malang
 Tanggal Penilaian : Akidatul Izza Maulidtiya
 : Januari 2017

NO	URAIAN	BOBOT	SKOR
LOKASI, 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	0,5
2	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna/ barang sisa.	1	0,5
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	0,5
5	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan yang kedap air setinggi 2m.	1	0,5
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
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
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	0,5
FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET			
11	Cukup jumlah, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	3	1,5

12	Tersedia bak/tong sampah yang cukup untuk menampung sampah, dibuat anti lalat, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh.	2	1,5
----	---	---	-----

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 digudang.	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	3,5
17	Pakaian kerja dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh tanpa perhiasan.	1	1
MAKANAN			
18	Sumbernya, 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/thowing.	5	4
21	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup/disajikan ulang.	4	3
PERALATAN MAKAN DAN MASAK			
22	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaannya.	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	3
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	53.5
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	58.5

NO	URAIAN	BOBOT	SKOR
KHUSUS GOLONGAN A.2.			
29	Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuangan asap.	1	0
30	Fasilitas pencucian dilengkapi dengan 3 bak pencuci.	2	0
31	Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan penyimpanan pakaian/loker.	1	0
JUMLAH		74	58.5
KHUSUS GOLONGAN A.3.			
32	Saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan grease trap (penangkap lemak)	1	0
33	Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.	1	1
34	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu -5°C dilengkapi dengan thermometer pengontrol.	4	2
35	Tersedia kendaraan pengangkut makanan yang khusus.	3	3
JUMLAH		83	64.5
KHUSUS GOLONGAN B			
36	Sudut lantai dan dinding konus	1	
37	Tersedia ruang belajar	1	
38	Alat pembuangan asap dilengkapi filter	1	
39	Dilengkapi saluran air panas untuk pencucian	2	
40	Lemari pendingin dapat mencapai suhu – 10° C	4	
JUMLAH		92	
KHUSUS GOLONGAN C			
41	Ventilasi dilengkapi dengan alat pengatur suhu	1	
42	Air kran bertekanan 15 Psi	2	
43	Lemari penyimpanan dingin tersedia untuk setiap jenis bahan dan dengan suhu sesuai kebutuhan	4	
44	Rak pengangkut makanan/alat dilengkapi dengan roda penggerak	1	
JUMLAH		100	

Malang, Januari 2017

Pemeriksa,

.....

Lampiran 6. Kuisisioner Pengetahuan Penjamah Makanan

KUESIONER PENELITIAN

**FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PERILAKU HIGIENE
SANITASI PENJAMAH MAKANAN DI SEKOLAH AR-ROHMAH PUTRI
KECAMATAN DAU KABUPATEN MALANG**

Tanggal Wawancara :

No. Responden :



Pewawancara

Responden

Akidatul Izza Maulidtiya

(.....)

POLITEKNIK KESEHATAN MALANG

JURUSAN GIZI

PROGRAM STUDI DIII GIZI

2016/2017

Petunjuk Pengisian:

- Sebelum menjawab pertanyaan, terlebih dahulu isilah identitas Anda dengan lengkap.
- Bacalah masing-masing pertanyaan dengan teliti.
- Lengkapi identitas dengan mengisi titik-titik di bawah ini
- Jawablah pertanyaan dengan menyilang (X) pada huruf di sebelah jawaban yang anda pilih.

Data Tenaga Penjamah

1. Nama tenaga penjamah :
2. Umur (tahun) :
3. Jenis kelamin : a.Laki-laki
b.Perempuan
4. Pendidikan terakhir :
 - a. Tidak Sekolah
 - b. Tidak tamat SD/ sederajat
 - c. Tamat SD/ sederajat
 - d. Tamat SMP/ sderajat
 - e. Tamat SMA/ sederajat
 - f. Perguruan Tinggi/ Akademi
5. Lama bekerja di Sekolah :
.....(hari/bulan/tahun)
6. Terakhir melakukan tes kesehatan:
..... (hari/bulan/tahun)
7. Sertifikat kesehatan : a. Ada
b. Tidak Ada

Data Tingkat Pengetahuan

1. Bagaimanakah cara mencuci tangan dengan benar?
 - a. Berkali-kali dan bergantian tangan kanan dan kiri
 - b. Menggunakan air mengalir dan sabun**
 - c. Menggunakan air dan membasuh hingga siku
2. Kapan sajakah kita harus mencuci tangan?
 - a. Sebelum ke kamar mandi
 - b. Setelah memegang peralatan makan
 - c. Sebelum melakukan pengolahan**
3. Menurut anda mengapa kuku tenaga penjamah makanan tidak boleh panjang?
 - a. Karena akan sulit untuk mengolah makanan
 - b. Karena bisa menjadi tempat berkumpulnya kuman dan bakteri**
 - c. Agar terlihat rapi
4. Kegiatan yang tidak boleh dilakukan di ruangan kerja adalah..
 - a. Merokok dan bercakap-cakap
 - b. Makan/minum dan merokok
 - c. Makan/minum, bercakap-cakap dan merokok**
5. Menurut anda mengapa ketika mengolah makanan harus memakai penutup kepala?
 - a. Supaya rambut tidak bau asap
 - b. Menghindari rambut jatuh pada makanan**
 - c. Supaya terlihat rapi
6. Menurut anda apakah fungsi celemek pada saat mengolah makanan?
 - a. Melindungi pakaian agar tidak bau makanan
 - b. Menghindari kemungkinan pencemaran bakteri dari pakaian yang sudah kotor dan berkeringat**
 - c. Mencegah pakaian kotor

7. Apa fungsi masker?
 - a. **Agar makanan tidak terkontaminasi**
 - b. Agar mulut tetap bersih
 - c. Agar wajah tetap bersih
8. Menurut anda mengapa ketika mengolah makanan seorang tenaga penjamah harus menggunakan sepatu kerja atau alas kaki?
 - a. Agar terlihat rapi dan bersih
 - b. **Agar tidak terjadi kecelakaan kerja**
 - c. Menaati peraturan
9. Menurut anda mengapa ketika mengolah makanan seorang tenaga penjamah harus menggunakan sarung tangan?
 - a. Agar tangan tetap bersih
 - b. **Agar makanan tidak terkontaminasi**
 - c. Terlihat rapi
10. Menurut anda apa yang seharusnya dilakukan tenaga penjamah makanan jika bersin atau batuk?
 - a. **Menutup hidung atau mulut dengan sapu tangan dan tidak menghadap ke makanan**
 - b. Menoleh ke tempat lain dan tidak menutup mulut atau hidung
 - c. Menutup hidung dengan tangan
11. Hal-hal berikut yang dilakukan oleh tenaga penjamah setelah keluar dari kamar mandi adalah...
 - a. **Mencuci tangan dengan sabun**
 - b. Mengeringkan tangan dengan lap
 - c. Langsung bekerja kembali
12. Menurut anda bagaimana cara mencicipi makanan yang benar saat memasak?
 - a. Masakan langsung dicicipi di sendok sayur/irus
 - b. Masakan diteteskan ke telapak tangan kemudian dijilat
 - c. **Masakan dicicipi menggunakan sendok lain**
13. Menurut anda mengapa dalam mengolah makanan tenaga penjamah tidak boleh merokok?

- a. **Karena abu rokok akan jatuh ke dalam makanan**
 - b. Karena takut dimarahi
 - c. Karena berbahaya bagi kesehatan sendiri
14. Menurut anda mengapa pada saat mengolah makanan seorang tenaga penjamah makanan tidak boleh meludah sembarangan?
- a. Tidak sopan
 - b. Akan mengotori ruangan
 - c. **Karena percikan air ludah adalah sumber bakteri**
15. Bahan apa yang digunakan menghilangkan lemak dan bau amis saat mencuci alat makan?
- a. Menggunakan abu gosok
 - b. Menggunakan detergen
 - c. **Menggunakan sabun pencuci piring**
16. Menurut anda bagaimanakah seharusnya seorang tenaga penjamah makanan apabila memegang makanan?
- a. **Memakai alat bantu sendok, garpu, atau penjepit makanan**
 - b. Mencuci tangan dan langsung memegang makanan
 - c. Langsung memegang makanan
17. Perhiasan yang boleh dipakai oleh tenaga penjamah makanan saat melakukan pengolahan adalah..
- a. Kalung dan cincin berukir
 - b. Gelang emas
 - c. **Cincin kawin polos**
18. Pemeriksaan kesehatan bagi tenaga pengolah makanan di penyelenggaraan makanan Sekolah dilakukan secara periodik sebagai sertifikat bukti sehat diri dan bebas dari penyakit dengan tenggang waktu yang paling baik adalah..
- a. **2 kali dalam setahun**
 - b. 1 tahun sekali
 - c. 2 tahun sekali
19. Mandi yang tepat 1 hari minimal..
- a. 1 kali

- b. 2 kali**
 - c. 3 kali
- 20. Rambut harus dicuci dengan shampoo atau sabun pada waktu tertentu secara teratur, minimal
 - a. 1 minggu sekali**
 - b. 2 minggu sekali
 - c. 10 hari sekali

Catatan:

Kuesioner ini disusun berdasarkan Permenkes nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011

Lampiran 7. Tabel Distribusi Responden Berdasarkan Karakteristik (Umur, Masa Kerja, dan Pendidikan)

No Responden	Umur (thn)	Masa Kerja (thn)	Pendidikan
1	45	2	Tidak sekolah
2	56	7	Tidak sekolah
3	39	6	Tidak sekolah
4	46	<1	SMP
5	40	4	SMP
6	44	10	Tidak sekolah
7	45	3	SD
8	35	<1	SMA
9	43	4	SMP
10	43	6	SD
11	42	2	SD
12	20	<1	SMP
13	49	2	SD
14	28	2	SMP
15	36	3	SMP

Lampiran 8. Pengetahuan Penjamah Makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang

Responden	Pengetahuan	Kategori
1	50	Kurang baik
2	70	Cukup
3	80	Cukup
4	80	Cukup
5	80	Cukup
6	85	Baik
7	75	Cukup
8	85	Baik
9	90	Baik
10	75	Cukup
11	55	Kurang baik
12	75	Cukup
13	40	Kurang baik
14	75	Cukup
15	85	Baik

Lampiran 9. Perilaku Penjamah Makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang

Responden	Perilaku	Kategori
1	57.1	Kurang baik
2	54.7	Kurang baik
3	62	Cukup
4	62	Cukup
5	57.1	Kurang baik
6	62	Cukup
7	60.3	Cukup
8	62	Cukup
9	60.3	Cukup
10	64.3	Cukup
11	54.7	Kurang baik
12	54.7	Kurang baik
13	59.5	Kurang baik
14	57.1	Kurang baik
15	64.3	Cukup

Lampiran 10. Surat Permohonan Ijin Penelitian



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG

- Kampus Utama : Jalan Besar Ijen No. 77 C Malang 65112. Telepon (0341) 566075, 571388 Fax (0341) 556746
- Kampus I : Jalan Srikoyo No. 106 Jember. Telepon (0331) 486613
- Kampus II : Jalan Ahmad Yani Sumberporong Lawang. Telepon (0341) 427847
- Kampus III : Jalan Dr. Soetomo No. 46 Blitar. Telepon (0342) 801043
- Kampus IV : Jalan KH. Wakhid Hasyim No. 64 B Kediri. Telepon (0354) 773095
Website: <http://www.poltekkes-malang.ac.id> E-mail: direktorat@poltekkes-malang.ac.id



Nomor : DM.02.04/6.0/ 0031 /I/2017
Lampiran : -
Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian

Malang, 06-Januari 2017

Kepada Yth.
Kepala Sekolah Ar-Rahmah Putri
Di Tempat

Dalam rangka pemenuhan tugas akhir Karya Tulis Ilmiah, maka bersama ini kami hadapkan mahasiswa Program Studi D-III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang yang bernama:


No.	Nama/NIM	Data yang Diambil
1.	Akidatul Izza Maulidtiya NIM.1403000108	- Data umum tenaga penjamah makanan - Data tingkat pengetahuan penjamah makanan - Perilaku penjamah makanan

Mohon kiranya mahasiswa tersebut diizinkan untuk melakukan penelitian pada:

Tanggal : 16 – 18 Januari 2017
Waktu : 08.00 – selesai
Tempat : Sekolah Ar-Rahmah Putri

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Ketua Jurusan Gizi


Nengah Tanu Komalyha, DCN, SE, M.Kes
NIP. 19650301 198803 1 005

Tembusan disampaikan kepada Yth :

1. Kepala Bagian Dapur Sekolah Ar-Rahmah Putri

Dokumentasi Kegiatan



Gambar 6. Penerimaan bahan makanan



Gambar 7. Pengolahan → penjamah makanan tidak menggunakan APD lengkap (masker dan sarung tangan)



Gambar 8. Makanan jadi diletakkan di lantai dan tidak tertutup



Gambar 9. Makanan jadi diambil tanpa menggunakan alat bantu dan tanpa menggunakan sarung tangan



Gambar 10. Tempat cuci piring tidak dilapisi bahan kedap air setinggi 2 meter



Gambar 11. Tempat penyimpanan bahan makanan kering, tidak ada jarak antara lantai dan bahan makanan