

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Permohonan Ijin Pelaksanaan Penelitian dari Bakesbangpol Kota Malang



PEMERINTAH KOTA MALANG
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
Jl. A. Yani No. 98 Telp. (0341) 491180 Fax. 474254
M A L A N G

Kode Pos 65125

REKOMENDASI PELAKSANAAN PENELITIAN
NOMOR : 072/399.03.P/35.73.406/2018

Berdasarkan pemenuhan ketentuan persyaratan sebagaimana ditetapkan dalam Peraturan Walikota Malang Nomor 24 Tahun 2011 Tentang Pelayanan Pemberian Rekomendasi Pelaksanaan Penelitian dan Praktek Kerja Lapangan di Lingkungan Pemerintah Kota Malang Oleh Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Malang serta menunjuk surat Kajur Gizi Poltekkes Kemenkes Malang No. DP.02.01/6.0/1196/2018 tgl. 21 Maret 2018 perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian, kepada pihak sebagaimana disebut di bawah ini :

- a. Nama : RICH A AGUSTIAN RAHMA. (peserta : - orang terlampir).
- b. Nomor Identitas : 1503000095.
- c. Judul Penelitian : Penyelenggaraan Makanan di Kantin SMAN 7 Malang (Studi Keamanan Makanan, Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan di kantin SMAN 7 Malang).

dinyatakan memenuhi persyaratan untuk melaksanakan penelitian KTI yang berlokasi di:
- UPT. Dinas Pendidikan Prov. Jatim .

Sepanjang yang bersangkutan memenuhi ketentuan sebagai berikut :

- a. Tidak melakukan penelitian yang tidak sesuai atau tidak ada kaitannya dengan judul, maksud dan tujuan penelitian;
- b. Menjaga perilaku dan mentaati tata tertib yang berlaku pada Lokasi tersebut di atas;
- c. Mentaati ketentuan peraturan perundang-undangan.

Demikian rekomendasi ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya, dan masa berlaku rekomendasi ini adalah sejak tanggal *ditetapkan s/d 30 Juni 2018*.

Malang, 22 Maret 2018
An. KEPALA BAKESBANGPOL
KOTA MALANG
Sekretaris,


HERU MULYONO, SIP., MT.
Pembina
NIP.:19720420 199201 1 001

Tembusan :
Yth. Sdr. - Kajur Gizi Poltekkes Kemenkes
Malang:
- Yang bersangkutan.

NB : Yang bersangkutan wajib melaporkan hasil penelitian dan sejenisnya kepada Bakesbangpol Kota Malang.

Lampiran 2. Surat Rekomendasi Cabang Dinas Pendidikan Wilayah Kota Malang dan Kota Batu Melaksanakan Penelitian di SMA Negeri 7 Malang



PEMERINTAH PROVINSI JAWA TIMUR
DINAS PENDIDIKAN
**CABANG DINAS PENDIDIKAN
WILAYAH KOTA MALANG DAN KOTA BATU**
JL. Anjasmoro No. 40 Telp./Fax. 0341-353155 email: cabdinmalangbatu@gmail.com
MALANG 65112

Malang, 23 Maret 2018

Nomor : 042.5/ 057.10 /101.6.10/2018

Kepada Yth.

Sifat : Biasa

Kepala SMAN 7 Malang

Lampiran : -

di

Perihal : **Rekomendasi**

MALANG

Memperhatikan surat dari Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang Nomor : DP.02.01/6.0/1198/2018 tanggal 21 Maret 2018 tentang Permohonan Ijin Penelitian, Atas Nama :

NO	NAMA	NIM	JUDUL
1	Richa Agustian Rahma	150300005	Data Kegiatan Penyelenggaraan Makanan di Kantin SMAN 7 Malang

Dengan ini Cabang Dinas Pendidikan Wilayah Kota Malang dan Kota Batu memberi ijin/ Rekomendasi pada bulan April-Juni 2018 di sekolah Bapak/ Ibu sepanjang tidak mengganggu proses Belajar Mengajar.

Demikian Atas segala perhatian dan kerjasamanya di sampaikan terima kasih

a.n **KEPALA CABANG DINAS PENDIDIKAN
WILAYAH KOTA MALANG DAN KOTA BATU
DINAS PENDIDIKAN PROVINSI JAWA TIMUR
KEPALA SUB BAGIAN TATA USAHA**

HARTONO, MM
NIP. 19670714 199412 1 003

Lampiran 3. Kuisisioner Karakteristik Tenaga Penjamah Makanan

DATA TENAGA PENJAMAH MAKANAN

1. Nama :
2. Usia : (th)
3. Jenis kelamin : L / P (Coret salah satu)
4. Pendidikan Terakhir :
5. Lama bekerja di kantin sekolah : (hari / bulan / tahun)
6. Pengalaman kerja :

.....
.....
.....

7. Pernah mendapatkan penyuluhan : YA / TIDAK (Coret salah satu)
8. Terakhir mendapatkan penyuluhan :
 - a. Dalam bulan ini
 - b. 1-6 bulan lalu
 - c. > 6 bulan

9. Materi penyuluhan yang pernah didapatkan :

.....
.....
.....

10. Terakhir melakukan tes kesehatan : (hari / bulan / tahun)
11. Sertifikat kesehatan : ADA/TIDAK (Coret salah satu)
12. No telepon :
13. Makanan yang dijual (minimal 5 jenis dan maksimal 8 jenis makanan) :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Lampiran 4. Form Kuisisioner Tingkat Pengetahuan Tenaga Penjamah

**KUESIONER TENTANG HIGIENE SANITASI, KEAMANAN MAKANAN , DAN
JAJANAN SEHAT**

Berilah tanda silang (×) pada jawaban yang menurut Saudara benar.

1. Menurut Saudara, mengambil makanan sebaiknya menggunakan?
 - a. Penjepit makanan, *Hand glove*/sarung tangan, tissue
 - b. Tangan kosong (tanpa penjepit makanan)
 - c. Kertas koran

2. Menurut Saudara, sebaiknya pada saat bekerja di kantin baik pada saat mengolah makanan maupun pada saat menyajikan makanan memakai . .
.
 - a. pakaian bersih yang diganti setiap hari dan celemek yang bersih
 - b. pakaian yang diganti setiap 3 hari sekali
 - c. pakaian yang diganti setiap seminggu sekali

3. Sikap yang benar pada saat mengolah makanan adalah berbicara di depan makanan tanpa menggunakan masker.
 - a. Setuju
 - b. Tidak setuju
 - c. Kurang setuju

4. Setelah memegang uang, penjual makanan dianjurkan untuk mencuci tangan terlebih dahulu sebelum memegang makanan.
 - a. Setuju
 - b. Tidak setuju
 - c. Kurang setuju

5. Penjual/pengolah makanan yang sedang sakit/batuk/flu diperbolehkan mengolah makanan dan menyajikan makanan.
 - a. Setuju
 - b. Tidak Setuju
 - c. Kurang setuju

6. Makanan matang/makanan yang siap disajikan sebaiknya diletakkan pada wadah/tempat yang tertutup.
 - a. Setuju
 - b. Tidak Setuju
 - c. Kurang setuju

7. Jenis sabun yang baik dan aman digunakan adalah . . .
 - a. Sabun cair
 - b. Sabun colek
 - c. Sabun batangan

8. Kertas koran/kertas dengan tulisan bisa dijadikan sebagai pembungkus makanan.
 - a. Setuju

- b. Tidak setuju
 - c. Kurang setuju
9. Cilok dengan saos merah mencolok lebih baik daripada ubi rebus.
- a. Setuju
 - b. Tidak setuju
 - c. Kurang setuju
10. Menurut Saudara, makanan atau jajanan di bawah ini yang aman dikonsumsi adalah . . .
- a. Cilok goreng yang mengandung boraks
 - b. Makaroni pedas yang mengandung pewarna sintesis/tekstil
 - c. Lemper, lapis, nagasari, pukis, roti, pisang, jeruk, salak, dan buah-buahan lainnya
11. Makanan harus bebas dari rambut, kerikil, staples, dan benda asing lainnya.
- a. Setuju
 - b. Tidak setuju
 - c. Kurang Setuju
12. Menurut Saudara, plastik di bawah ini yang sebaiknya digunakan untuk membungkus makanan adalah . . .
- a. Plastik hitam buram dengan bau menyengat
 - b. *Styrofoam*, kertas koran/kertas dengan tulisan
 - c. Kertas bungkus warna cokelat, daun pisang, kertas putih bersih, tissue, kantong plastik putih bening
13. Menurut Saudara, ciri-ciri makanan kemasan yang aman dikonsumsi adalah . . .
- a. Kemasan penyok atau bocor
 - b. Tidak tercantum tanggal kadaluarsa
 - c. Terjadi penggumpalan dan tengik
 - d. Tercantum tanggal kadaluarsa dan label Halal, dan tidak kadaluarsa.
14. Menurut Saudara, bagaimana ciri-ciri makanan yang tidak aman?
- a. Mengandung pewarna alami seperti daun suji, dan buah naga, kunyit
 - b. Menggunakan bumbu dapur seperti bawang putih, merica, gara, dapur, gula pasir, cabai merah, daun bawang, dan bumbu-bumbu dapur lainnya
 - c. Menggunakan minyak goreng yang sudah berwarna coklat gelap, memakai pewarna tekstil/mencolok, memakai pengawet yang berlebihan, bahan-bahan tambahan makanan lain yang berbahaya
15. Menurut Saudara, makanan di bawah ini yang tidak sehat adalah . . .
- a. Nasi pecel, soto ayam, nasi campur, gado-gado, rujak cingur, bubur ayam
 - b. Pisang goreng, lapis, kue lumpur, kue pukis, kue nagasari, klepon, kue putu ayu, gethuk, es krim, susu kemasan kotak/botol

- c. Makaroni pedas, mi lidi pedas, cilok dengan saos merah mencolok, es warna warni yang mencolok, ciki ciki, mi kremes, kerupuk, maichi

Bagaimana saran Saudara untuk perbaikan kantin di sekolah agar menjadi lebih baik?

.....
.....

Lampiran 5. Form Check List Perilaku Higiene Sanitasi Tenaga Penjamah Makanan

**FORM OBSERVASI PERILAKU HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN
DI KANTIN SMA NEGERI 7 MALANG**

Observasi tanggal :

Responden :

No	Uraian	Ya	Tidak
1	Penggunaan make up tidak berlebihan		
2	Mencuci tangan setelah keluar dari kamar mandi menggunakan sabun		
3	Mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai pekerjaan		
4	Mencuci tangan dengan sabun setelah menyentuh atau menggaruk bagian tubuh (mulut, hidung, telinga, dan anggota bagian tubuh lainnya)		
5	Mencuci tangan dengan sabun setelah menyentuh benda-benda sumber kontaminan (uang, telepon, baju kotor, bahan makanan mentah atau segar, dan peralatan kotor, tempat sampah)		
6	Mengeringkan tangan menggunakan lab bersih atau kertas pengering		
7	Kuku dalam keadaan pendek, bersih dan tidak dicat		
8	Membuang sampah langsung pada tempatnya sewaktu di dapur		
9	Memakai penutup kepala atau rambut diikat jika berambut panjang		
10	Memakai pakaian kerja yang bersih (mengganti pakaian minimal 2 hari sekali atau mengganti jika sudah terlalu kotor)		
	Memakai sarung tangan (handscoon) atau dengan penjepit makanan, sendok saat mengambil makanan dalam penyajian makanan		
11	Menggunakan tisu atau alat penutup mulut saat bersin atau batuk		
12	Berhenti bekerja bila sakit		
13	Menutup luka jika ada		
14	Menggunakan peralatan (sedok, garpu, dan sejenisnya) saat mencicipi makanan		
15	Tidak berbicara saat mengolah makanan		
16	Tidak meludah di tempat pencucian peralatan makaan dan di sembarang tempat		
17	Mencuci peralatan menggunakan sabun		
	Tidak merokok saat menangani, mengolah dan menyajikan makanan		
	Tidak memakai perhiasan saat bekerja (kalung, anting, gelang, jam tangan, dan cincin)		
18	Memakai celemek saat bekerja		
19	Celemek selalu bersih dan tidak digunakan sebagai lap tangan		
20	Melepaskan celemek di luar tempat pengolahan (saat ke kamar mandi)		

21	Tidak makan/mengunyah makanan pada waktu bekerja (mengolah dan menyajikan)		
22	Memakai sepatu tertutup dan berhak rendah		

Sumber : Modifikasi oleh Peneiti

Lampiran 6. Form Checklist Keamanan Makanan

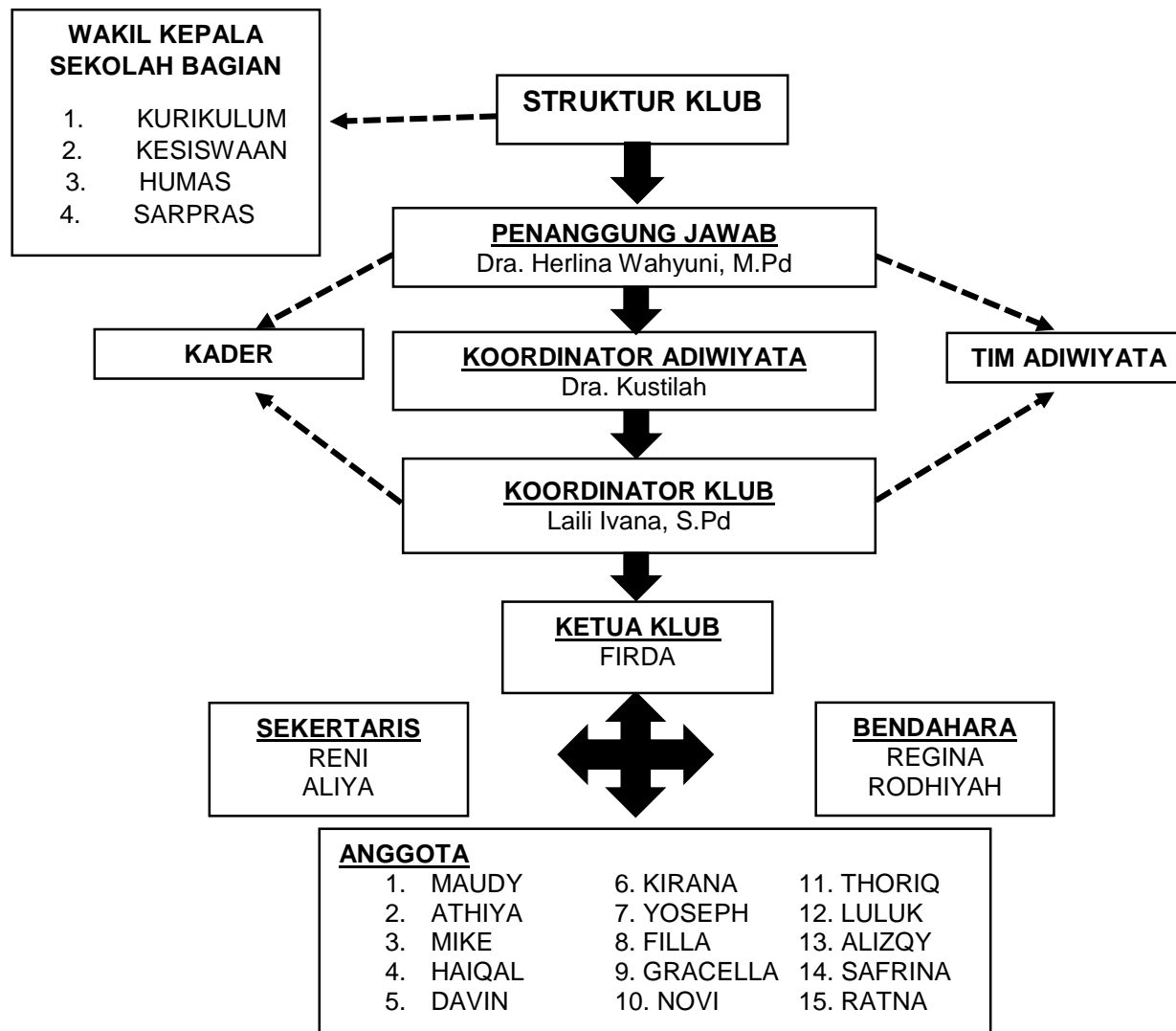
**FORM OBSERVASI KEAMANAN MAKANAN DI KANTIN SMA NEGERI 7
MALANG**

No	Kegiatan	Ya	Tidak
1	Makanan dibuat tanpa menggunakan BTP dalam jumlah berlebihan		
2	Saat mengambil makanan menggunakan alat seperti sendok, penjepit makanan, sarung tangan, atau alat yang sesuai		
3	Kemasan yang digunakan untuk makanan jajanan adalah kemasan yang aman meliputi kertas coklat, daun pisang, plastik bening		
4	Alas untuk makanan jajanan menggunakan kertas coklat atau wadah yang sesuai		
5	Wadah / tempat untuk makanan atau minuman panas disajikan pada tempat berbahan porselen, kaca, keramik, dan gelas		
6	Menjual makanan tidak kadaluarsa atau mendekati kadaluarsa		
7	Makanan di sajikan diwadah tertutup		
8	Gelas yang digunakan saat menyajikan minuman tidak berwarna yang lebih gelap		
9	Makanan yang dijual tidak diinggapi lalat		
10	Wadah untuk pembeli menggunakan wadah yang aman (mangkok kaca)		
11	Tersedianya etalase kaca sebagai menyimpan makanan		
12	Tidak terdapat makanan yang mengandung Bahan Tambahan Pangan (macaroni pedas, maicih, ciki, mie kremes berwarna tajam mencolok)		
13	Makanan bebas dari potongan kayu, staples, rambut, kerikil, pasir, dan benda asing lainnya		
14	Kemasan makanan atau minuman tidak penyok atau bocor		
15	Piring setelah dicuci tidak langsung dipakai		
16	Jajanan basah (kue / gorengan) berjamur dan tengik		
17	Minuman jus masam dan berlendir berubah rasa, atau berbau basi sebelum disajikan		
18	Es yang digunakan menggunakan air matang atau ice tube		
19	Terdapat pemanis buatan seperti minuman kemasan siap saji (pop ice, marimas, nutrisari, dll)		
20	Tidak menggunakan saos sambal maupun tomat berwarna merah mencolok		
21	Minyak yang digunakan untuk mengoreng tidak boleh digunakan jika sudah berwarna coklat tua		
22	Pisau dan telenan yang digunakan bersih		

23	Makanan yang telah matang di tempatkan pada wadah yang bersih dan terhindar dari debu dan serangga		
24	Makanan yang telah matang disajikan secara terpisah tidak dicampur		

Sumber : Modifikasi oleh Peneliti

Lampiran 7. Struktur Organisasi Pengelola Kantin SMA Negeri 7 Malang



Lampiran 8. Distribusi Jenis Menu Makanan di Kantin SMA Negeri 7 Malang

No	Jenis Menu	Nama Menu	
1	Makanan Sepinggan	1. Mie pangsit 2. Nasi campur 3. Soto ayam 4. Lalapan ayam 5. Bakso	6. Mie ayam 7. Mie jamur 8. Nasi pecel 9. Siomay
2	Makanan Camilan/Snack	1. Sate telur puyuh 2. Roti bakar 3. Donat gula tusuk isi 3 4. Burger 5. Pisang goreng coklat keju	6. Cireng 7. Cilok 8. Sosis goreng 9. Pizza 10. Martabak isi mie 11. Pempek 12. Pastel isi mie
3.	Minuman		
	Minuman kemasan	1. Susu ultramilk 2. Susu frisian flag 3. Sari kacang hijau 4. Milo	
	Minuman yang disiapkan sendiri	1. Jus jambu 2. Jus apel 3. Jus strawberry 4. Jus melon 5. Jus wortel 6. Jus tomat 7. Jus buah naga	8. Jus durian 9. Jus alpukat 10. Jus mangga 11. Es teh 12. Es jeruk 13. Es teh susu 14. Es degan
	Minuman instan/bubuk	1. Milo 2. Energen 3. Nescafe 4. Good day	5. Susu indomilk kental manis 6. Susu zee 7. Nutrisari american sweet orange 8. Susu hilo

Lampiran 9. Nilai Energi dan Zat Gizi Makanan di Kantin SMA Negeri 7 Malang

Jenis menu makanan	Nama Menu	Kisaran kandungan energi dan zat gizi			
		Energi (Kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)
Makanan Sepinggan	1. Mie pangsit	195,6	6,3	0,8	39,7
	2. Nasi campur	518,4	13,7	19,1	71
	3. Soto ayam	393,2	7,1	8,2	70,2
	4. Lalapan Ayam	447,4	12,3	12,7	68,1
	5. Bakso	281	19,5	12	24,8
Makanan Camilan/Snack	1. Sate telur puyuh	83,3	5,1	6,2	0,7
	2. Roti bakar	86,8	2,1	4	12,7
	3. Donat gula tusuk isi 3	180	2,3	9,8	20,8
	4. Burger	223,5	20,7	8,6	15,7
	5. Pisang goreng coklat keju	139,1	2,3	1,6	32,4
Minuman kemasan	1. Susu ultramilk	150	6	4	22
	2. Susu frisian flag	110	7	2,5	16
	3. Sari kacang hijau	90	2	0	22
	4. Milo	130	4	4	21
Minuman yang disiapkan sendiri	1. Jus jambu	129,9	1,7	1,3	29,9
	2. Es teh	32,2	0	0	8
Minuman instan/bubuk	1. Milo	150	4	4	24
	2. Energen	130	1	3,5	23
	3. Nescafe	80	0	2	12
	4. Good day	110	1	2,5	21
	5. Susu indomilk kental manis	130	1	3,5	22
	6. Susu zee	180	5	6	26
	7. Nutrisari American Sweet Orange	50	0	0	14
	8. Susu hilo	60	1	1,5	10

Lampiran 10. Distribusi Karakteristik Penjamah Makanan di Kantin SMA Negeri 7 Malang

No Responden	Usia (Th)	Jenis Kelamin	Lama Kerja (Tahun)	Pendidikan Terakhir	Pengalaman Kerja
1	52	P	4	D3	IRT
2	49	P	4	SMP	Berdagang Kredit
3	36	P	11	SMA	SPG
4	43	P	7	SMP	Pegawai
5	58	P	10	S1	Pedagang
6	56	P	28	SD	-
7	49	L	21	SMP	Pedagang
8	41	P	3	D3	Pegawai

Lampiran 11. Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan di Kantin SMA Negeri 7 Malang

No Responden	Skor	Kriteria
1	100	Baik
2	86	Baik
3	86	Baik
4	86	Baik
5	80	Cukup
6	100	Baik
7	86	Baik
8	100	Baik

Lampiran 12. Distribusi Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Kantin SMA Negeri 7 Malang

No responden	Jenis Menu yang dijual	Jumlah soal	Pengamatan 1 (24 April 2018)		Pengamatan 2 (26 April 2018)		Pengamatan 3 (1 Mei 2018)		Total skor	Kategori
			N	%	N	%	N	%		
1	Minuman	22	18	82 %	18	82%	19	86%	83%	Baik
2	Makanan utama	22	15	68%	16	73%	14	64%	68%	Cukup
3	Makanan utama	22	17	77%	16	73%	17	77%	76%	Cukup
4	Makanan utama	22	16	73%	17	77%	14	64%	71%	Cukup
5	Makanan utama	22	18	82%	17	77%	17	77%	79%	Cukup
6	Minuman	22	17	77%	17	77%	17	77%	77%	Cukup
7	Makanan utama	22	14	64%	14	64%	16	73%	67%	Cukup
8	Makanan camilan/snack	22	16	73%	18	82%	17	77%	77%	Cukup

Lampiran 13. Distribusi Keamanan Makanan di Kantin SMA Negeri 7 Malang

No responden	Jenis Menu yang dijual	Jumlah soal	Pengamatan 1 (24 April 2018)		Pengamatan 2 (26 April 2018)		Pengamatan 3 (1 Mei 2018)		Total skor	Kategori
			N	%	N	%	N	%		
1	Minuman	15	15	100%	15	100%	15	100%	100%	Baik
2	Makanan utama	18	16	89%	16	89%	18	94%	91%	Baik
3	Makanan utama	18	16	89%	17	94%	17	94%	92%	Baik
4	Makanan utama	18	16	89%	15	83%	16	89%	87%	Baik
5	Makanan utama	18	16	89%	15	83%	16	89%	87%	Baik
6	Minuman	15	12	80%	12	80%	12	80%	80%	Baik
7	Makanan utama	18	15	83%	16	89%	15	83%	85%	Baik
8	Makanan camilan/snack	16	11	69%	12	75%	11	69%	71%	Cukup

Lampiran 14. Dokumentasi Penelitian



Gambar 7. Makanan Sepinggian (Utama) Nasi Campur terdiri dari nasi, ayam bumbu bali, tumis (kikil, tempe, tahu, kentang), mie goreng, tumis buncis, dan kerupuk.



Gambar 8. Makanan Sepinggian (Utama) Soto Ayam berisi nasi, ayam suwir, kubis, kripik kentang, dan kerupuk.



Gambar 9. Makanan Camilan (Snack) Kue Basah

Keterangan : Makanan diletakkan di tempat terbuka dan tidak dipisahkan melainkan dicampur sehingga dapat menyebabkan kontaminasi.



Gambar 10. Keamanan Makanan

Keterangan : Tempe yang diinggapi lalat dan makanan yang tidak diberi sekat sehingga dapat menyebabkan kontaminasi silang antar makanan.



Gambar 11. Perilaku Tenaga penjamah

Keterangan :

1. Penjamah tidak menggunakan celemek
2. Penjamah menggunakan alas kaki yang terbuka
3. Penjamah tidak menggunakan penutup kepala/rambut tidak dikuncir
4. Penjamah menggunakan perhiasan