

## LAMPIRAN-LAMPIRAN

### Lampiran 1. Lembar Persetujuan Responden

#### Lembar Persetujuan Responden

Dengan ini saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama :

Umur :

Alamat :

Menyatakan bersedia menjadi responden dalam penelitian yang diadakan oleh:

Nama : Yusi Arum Khoirunnisa

NIM : P17110173030

Judul :Tingkat Pengetahuan, Perilaku Tenaga Penjamah Makanan dan Kelaikan Hygiene Sanitasi di Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen

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

Kepanjen, Januari 2020

Peneliti

Responden

(Yusi Arum Khoirunnisa)

( )

Lampiran 2. Kuesioner Penelitian

**TINGKAT PENGETAHUAN, PERILAKU TENAGA PENJAMAH  
MAKANAN DAN KELAIKAN HYGIENE SANITASI DI KEDAI RADIN  
BAKSO & CAFÉ KEPANJEN**

Tanggal Wawancara :

No. Responden :



Responden

Pewawancara

( )

(Yusi Arum Khoirunnisa)

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG  
JURUSAN GIZI  
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI  
MALANG  
2020**

**KUESIONER TINGKAT PENGETAHUAN TENAGA PENJAMAH MAKANAN  
MENGENAI PERILAKU HYGIENE SANITASI**

**A. Identitas**

Nama :  
 Jenis kelamin :  
 Umur :  
 Pendidikan terakhir :  
 Jabatan :  
 Lama Bekerja :  
 Terakhir melakukan tes kesehatan :  
 Sertifikat kesehatan : (Ada/Tidak Ada)\*  
 \*)lingkari salah satu

**B. Penilaian Tingkat Pengetahuan**

No	Pertanyaan	Pilihan		Keterangan
		Ya	Tidak	
1	Apakah seseorang yang menderita penyakit pernapasan seperti batuk, pilek boleh bekerja sebagai pengolah makanan?		√	
2	Apakah seseorang yang menderita penyakit kulit seperti koreng, kudis boleh bekerja sebagai pengolah makanan?		√	
3	Apakah seseorang yang mengalami luka terbuka di tangannya boleh bekerja sebagai pengolah makanan?		√	
4	Apakah seseorang yang bekerja sebagai pengolah makanan harus menggunakan pakaian kerja yang bersih dan sopan?	√		
5	Apakah penjamah makanan boleh menggunakan kuku panjang saat mengolah makanan?		√	

No	Pertanyaan	Pilihan		Keterangan
		Ya	Tidak	
6	Apakah seseorang yang bekerja sebagai pengolah makanan boleh menggunakan perhiasan (anting, kalung, gelang) kecuali cincin kawin)?		√	
7	Apakah seseorang pengolah makanan harus menggunakan celemek pada saat bekerja?	√		
8	Apakah celemek yang digunakan pengolah makanan harus bersih?	√		
9	Apakah pengolah makanan yang sedang mengolah makanan boleh menggelap tangan yang kotor pada baju yang sedang dipakai?	√		
10	Apakah seseorang yang bekerja sebagai pengolah makanan harus menggunakan penutup kepala?	√		
11	Apakah penutup kepala yang digunakan oleh pengolah makanan berfungsi untuk mencegah kebiasaan mengusap dan menggaruk kepala?	√		
12	Apakah mencuci tangan sebelum bekerja mencegah terjadinya kontaminasi bakteri dengan makanan?	√		
13	Apakah mencuci tangan sesudah bekerja mencegah terjadinya kontaminasi bakteri dengan makanan?	√		
14	Apakah mencuci tangan harus menggunakan sabun?	√		

No	Pertanyaan	Pilihan		Keterangan
		Ya	Tidak	
15	Apakah pengolah makanan menggunakan sarung tangan dalam bekerja?	√		
16	Apakah pengolah makanan menggunakan masker dalam bekerja?	√		
17	Apakah pada saat bekerja pengolah makanan tidak boleh merokok?	√		
18	Apakah pengolah makanan yang tidak menerapkan kebersihan dalam bekerja berisiko menderita penyakit kulit, pernapasan, dan pencernaan?	√		

Keterangan:

Benar : 1 skor

Salah : 0 skor

Dirujuk dari:

Dewi, A. A. A. K. 2017. Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Penerapan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di Pasar Senggol Tabanan Tahun 2017. *Usulan Penelitian*. Jurusan Kesehatan Lingkungan. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar. Denpasar.

Lampiran 3. Checklist Pengamatan Perilaku Hygiene Tenaga Pengolah Makanan

Nama Responden :

Komponen Penilaian	Ya	Tidak
a. Celemek dipakai pada saat bekerja		
b. Kuku dalam keadaan pendek dan bersih		
c. Tidak batuk dan meludah di tempat pencucian peralatan makan dan di sembarang tempat		
d. Mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sebelum mengolah makanan		
e. Tidak makan/mengunyah makanan pada waktu bekerja		
f. Tidak menggaruk kepala pada saat di depan makanan		
g. Menggunakan alat bantu dalam penyajian makanan		
h. Tutup kepala (penutup rambut) dipakai ada saat bekerja		
i. Tidak berbicara pada saat mengolah makanan		
j. Sepatu tertutup dan berhak rendah		

Dirujuk pada:

Adam, Y. M. N. N. 2011. Pengetahuan dan Perilaku Higiene Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Kanujoso Djatiwibowo Balikpapan. *Artikel Penelitian*. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.

Lampiran 4. Hasil Form Pemeriksaan Kelaikan Hygiene dan Sanitasi Rumah  
Makan dan Restoran Kepmenkes Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003

**PEMERIKSAAN KELAIKAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN**

1. Nama rumah makan/restoran : Kedai Radin Bakso & Café  
Kepanjen
2. Alamat : Jl. Ahmad Yani No 30  
Kepanjen Kabupaten Malang
3. Nama pengusaha/penanggungjawab : Elizabeth
4. Jumlah karyawan : 18 orang
5. Jumlah penjamah makanan : 15 orang
6. Nomor izin usaha : .....
7. Nama pemeriksa : Yusi Arum Khoirunnisa

Variabel	Bobot	Nilai	Skore
1	2	3	4
<b>A. Lokasi dan Bangunan</b>			
1. Lokasi	2	4, 6, 10	12
2. Bangunan	2	2, 4, 6, 8, 10	12
3. Pembagian ruang	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	7
4. Lantai	0,5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	2,5
5. Dinding	0,5	0, 4, 6, 7, 10	3,5
6. Ventilasi	1	2, 3, 5, 7, 8, 10	10
7. Pencahayaan/penerangan	1	2, 3, 5, 7, 8, 10	7
8. Atap	0,5	2, 3, 5, 7, 8, 10	5
9. Langit-langit	0,5	0, 2, 4, 6, 8, 10	5
10. Pintu	1	0, 3, 4, 6, 7, 10	3
<b>B. Fasilitas Sanitasi</b>			
11. Air bersih	3	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	30
12. Pembuangan air limbah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	4
13. Toilet	1	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	5
14. Tempat sampah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	6
15. Tempat cuci tangan	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	16
16. Tempat mencuci peralatan	1	0, 2, 4, 6, 8, 10	4
17. Tempat mencuci bahan makanan	1	0, 2, 3, 5, 7, 8, 10	8

Variabel 1	Bobot 2	Nilai 3	Skore 4
18. Locker karyawan	1	0, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10	0
19. Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	2	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	10
<b>C. Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Bahan Makanan</b>			
20. Dapur	7	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	28
21. Ruang makan	5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	40
22. Gudang bahan makanan	3	0, 2, 4, 6, 8, 10	0
<b>D. Bahan Makanan dan Makanan Jadi</b>			
23. Bahan makanan	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	50
24. Makanan jadi	6	3, 4, 6, 7, 8, 9, 10	60
<b>E. Pengolahan Makanan</b>			
25. Proses pengolahan	5	2, 3, 4, 5, 7, 8, 10	25
<b>F. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi</b>			
26. Penyimpanan bahan makan	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	40
27. Penyimpanan makanan	5	4, 6, 7, 8, 9, 10	50
<b>G. Penyajian Makanan</b>			
28. Cara penyajian	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	40
<b>H. Peralatan</b>			
29. Ketentuan peralatan	15	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	90
<b>I. Tenaga Kerja</b>			
30. Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan	4	0, 2, 3, 4, 6, 8, 10	8
31. Pakaian kerja	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	10
32. Pemeriksaan kesehatan	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	4
33. Personal hygiene	7	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	35
<b>Σ Total</b>			<b>630</b>

Kepanjen, 12 Januari 2020

Mengetahui  
Pengusaha/Penanggung Jawab Rumah  
Makan/Restoran

Pemeriksa

Lampiran 5. Uraian Variabel Nilai Pemeriksaan Kelaikan Hygiene dan Sanitasi  
Rumah Makan dan Restoran Kepmenkes Nomor  
1098/MENKES/SK/VII/2003

**PETUNJUK PENGISIAN FORMULIR RM.2**

1. Untuk tiap variabel yang diperiksa, diberikan nilai sesuai dengan keadaan kualitas variabel.
2. Nilai setiap variabel ditunjukkan dengan memberikan tanda lingkaran pada salah satu angka kolom nilai yang paling sesuai menurut hasil pengamatan pemeriksa.
3. Angka nilai yang paling sesuai merupakan hasil penjumlahan nilai dari beberapa komponen yang memenuhi syarat.

Contoh:

No.	Variabel	Bobot	Nilai	Skore
2.	Bangunan	2	2,4,6,8,10	16

Untuk variabel nomor 2 yaitu : bangunan dengan angka nilai ialah = 2, 4, 6, 8, 10. Angka nilai 8 adalah yang paling sesuai. angka ini merupakan penjumlahan komponen a, b, dan c yang terdapat pada kolom nilai yang memenuhi syarat.

4. Skore diperoleh dengan cara : bobot x nilai

Sebagaimana contoh di atas, maka skore bangunan :  $2 \times 8 = 16$

Skore seluruh variabel > 700 termasuk uji laboratorium.

5. Batas laik hygiene sanitasi rumah makan dan restoran adalah bila jumlah skore seluruh variabel > 700 termasuk uji laboratorium.
6. Uraian detail setiap variabel

No	Variabel	Komponen yang dinilai	Besar Nilai
1	2	3	4
A. 1.	Lokasi & bangunan Lokasi	a. Tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya.	6
		b. Tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya.	4
2.	Bangunan	a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur.	4
		b. Kokoh/kuat/permanen.	2
		c. Rapat serangga	2
		d. Rapat tikus	2

No	Variabel	Komponen yang dinilai	Besar Nilai
1	2	3	4
3.	Pembagian ruang	a. Terdiri dari dapur dan ruang makanan. b. Ada toilet/jamban. c. Ada gudang bahan makanan d. Ada ruang karyawan e. Ada ruang administrasi f. Ada gudang peralatan	4 2 1 1 1 1
4.	Lantai	a. Bersih b. Kedap air c. Tidak licin d. Rata e. Kering f. Konus	4 2 1 1 1 1
5.	Dinding	a. Kedap air b. Rata c. Bersih	4 3 3
6.	Ventilasi	a. Tersedia dan berfungsi baik b. Menghilangkan bau tak enak c. Cukup menjamin rasa nyaman	5 3 2
7.	Pencahayaan/penerangan	a. Tersebar merata di setiap ruangan b. Intensitas cahaya 10 fc c. Tidak menyilaukan	5 3 2
8.	Atap	a. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga b. Tidak bocor c. Cukup landai	5 3 2
9.	Langit-langit	a. Tinggi minimal 2,4 meter b. Rata dan bersih c. Tidak terdapat lubang-lubang	4 4 2
10.	Pintu	a. Rapat serangga dan tikus b. Menutup dengan baik dan membuka arah luar c. Terbuat daribahan yang kat dan mudah dibersihkan	4 3 3
<b>B.</b>	<b>Fasilitas sanitasi</b>		
11.	Air bersih	a. Jumlah mencukupi b. Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna c. angka kuman tidak melebihi nilaiambang batas d. Kadar bahan kimia tidak melebihi nilai ambang batas	5 2 2 1
12.	Pembuangan air limbah	a. Air limbah mengalir dengan lancar b. Terdapat grease trap	3 3

		c. Saluran kedap air	2
		d. Saluran tertutup	2
13.	Toilet	a. Bersih	3
		b. Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan	2
		c. Tersedia air bersih yang cukup	2
		d. Tersedia sabun dan alat pengering	2
		e. Toilet untuk pria terpisah dengan wanita	1
14.	Tempat sampah	a. Sampah diangkut tiap 24 jam	4
		b. Di setiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah	3
		c. Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup	2
		d. Kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah	1
15.	Tempat cuci tangan	a. Tersedia air cuci tangan yang mencukupi	5
		b. Tersedia sabun/detergen dan alat pengering/lap	3
		c. Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan	2
16.	Tempat mencuci peralatan	a. Tersedia air dingin yang cukup memadai	2
		b. Tersedia air panas yang cukup memadai	2
		c. Terbuat dari bahan yang kat, aman dan halus	2
		d. Terdiri dari tiga bilik/bak pencuci	4
17.	Tempat pencuci bahan makanan	a. Tersedia air pencuci yang cukup	5
		b. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus	3
		c. Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama	2
18.	Locker karyawan	a. Tersedia locker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup rapat	2
		b. Jumlahnya cukup	3
		c. Letak locker dalam ruang tersendiri	3
		d. Locker untuk karyawan pria terpisah dengan locker untuk wanita	2

No	Variabel	Komponen yang dinilai	Besar Nilai
1	2	3	4
19.	Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	a. Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kassa serangga b. Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus c. Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat d. Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk	3  2  2  3
<b>C.</b> 20.	<b>Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan</b> Dapur	a. Bersih b. Ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, freezer) c. Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos panas, kompor panas, heater) d. Ukuran dapur cukup memadai e. Ada cungkup dan cerobong aap f. Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan	3 2 2  1 1  1
21.	Ruang makan	a. Perlengkapan ruang makan selalu bersih b. Ukuran ruang makan minimal 0,85 m <sup>2</sup> per kursi tamu c. Pintu masuk buka tutup otomatis d. Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika e. Tempat peragaan makanan jadi tertutup	3  2  2  2  1
22.	Gudang bahan makan	a. Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan b. Tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan c. Kapasitas gudang cukup memadai d. Rapat serangga dan tikus	4  2  2  2
<b>D.</b> 23.	<b>Bahan makanan dan makanan jadi</b> Bahan makanan	a. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik	3  3

		b. Angka kuman dan bahan kimia bahan makanan memenuhi persyaratan yang ditentukan	2
		c. Bahan makanan berasal dari sumber resmi	2
		d. Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes RI	
24.	Makanan jadi	a. Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik	4
		b. Angka kuman dan bahan kimia makanan jadi memenuhi persyaratan yang ditentukan	3
		c. Makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI	3
<b>E.</b>	<b>Pengolahan makanan</b>		
25.	Proses pengolahan	a. Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih	5
		b. Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus	3
		c. Menggunakan peralatan dengan benar	2
<b>F.</b>	<b>Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi</b>		
26.	Penyimpanan bahan makanan	a. Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	3
		b. Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	2
		c. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi	2
		d. Tempatnya bersih dan terpelihara	2
		e. Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak	1
27.	Penyimpanan makanan jadi	a. Suhu dan waktu penyimpanan dengan persyaratan jenis makanan jadi	6
		b. Cara penyimpanan tertutup	4
<b>G.</b>	<b>Penyajian makanan</b>		
28.	Cara penyajian	a. Suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60°C	3
		b. Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih	3
			2

		c. Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup d. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih	2
<b>H.</b> 29.	<b>Peralatan</b> Ketentuan peralatan	a. Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan b. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh c. Peralatan makan dan minum tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi nilai ambang batas yang ditentukan d. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus e. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun	4 2 2 1 1
<b>I.</b> 30.	<b>Tenaga kerja</b> Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan	a. Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya b. Supervisor pernah mengikuti kursus c. Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus d. Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus	2 2 4 2
31.	Pakaian kerja	a. Bersih b. Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih c. Penggunaan khusus waktu kerja saja d. Lengkap dan rapi e. Tidak tersedia pakaian kerja seragam	3 2 2 3 0
32.	Pemeriksaan kesehatan	a. Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan b. Pernah divaksinasi chotypha/thypoid c. Check up penyakit khusus d. Bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter e. Memiliki buku kesehatan karyawan	3 2 1 2 2

<b>No</b>	<b>Variabel</b>	<b>Komponen yang dinilai</b>	<b>Besar Nilai</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
33.	Personal hygiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi</li> <li>b. Setiap mau kerja cuci tangan</li> <li>c. Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin</li> <li>d. Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan</li> </ul>	<p>3</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p>

Lampiran 6. Tabulasi Data Tingkat Pengetahuan Tenaga Penjamah Makanan

No	Tenaga Penjamah Makanan	Skor	Persentase (%)	Tingkat Pengetahuan		
				Baik	Cukup	Kurang
1	E	15	83	V		
2	EN	14	78		V	
3	IR	12	67		V	
4	MF	16	89	V		
5	VA	17	94	V		
6	K	15	83	V		
7	MH	14	78		V	
8	SN	18	100	V		
9	SP	17	94	V		
10	SH	17	94	V		
11	JD	14	78	V		
12	SF	16	89	V		
13	VG	14	78	V		
14	RR	12	67		V	
15	J	9	50			V
<b>Total</b>				<b>10</b>	<b>4</b>	<b>1</b>
<b>Persentase (%)</b>				<b>66,7</b>	<b>26,7</b>	<b>6,6</b>

Lampiran 7. Tabulasi Data Perilaku Tenaga Penjamah Makanan

No	Tenaga Penjamah Makanan	Skor	Persentase (%)	Perilaku		
				Baik	Cukup	Kurang
1	E	10	33			V
2	EN	19	63		V	
3	IR	17	57			V
4	MF	17	57			V
5	VA	20	67		V	
6	K	11	37			V
7	MH	10	33			V
8	SN	21	70		V	
9	SP	22	72		V	
10	SH	15	50			V
11	JD	17	57			V
12	SF	14	47			V
13	VG	11	37			V
14	RR	15	50			V
15	J	16	53			V
<b>Total</b>				<b>0</b>	<b>4</b>	<b>11</b>
<b>Persentase (%)</b>				<b>0</b>	<b>27</b>	<b>73</b>

Lampiran 8. Dokumentasi



Gambar 1. Ruang makan



Gambar 2. Etalase tempat snack



Gambar 3. Tenaga kerja sedang memasak di dapur



Gambar 4. Tempat kasir dan dapur minuman