

Lampiran 1. Lembar Persetujuan Responden

Lembar Persetujuan Responden

Dengan ini saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama :

Umur :

Alamat :

Menyatakan bersedia menjadi responden dalam penelitian yang diadakan oleh:

Nama : Cantikania Wahyu Putri

NIM : P17110173063

Judul : Pengaruh Penyuluhan Terhadap Tingkat Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Tenaga Penjamah Makanan Serta Analisis Kelayakan Higiene dan Sanitasi Di Katering Omah Sehat Malang

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

Peneliti

Malang, Januari 2017

Responden

(Cantikania Wahyu Putri)

()

Lampiran 2. Lembar Identitas Responden

Identitas Responden :
No. Responden :
Nama :
Umur : thn
Alamat :
Tempat/ Tanggal lahir :
Jenis Kelamin :
Pendidikan Terakhir :
Lama bekerja :
Pengalaman kerja di
penyelenggaraan makanan : thn

Lampiran 3. Kuisioner Tingkat Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Tenaga Penjamah

Berikut Ini Adalah Pertanyaan yang Berhubungan dengan Kebiasaan Saudara Sehari-Hari. Pilih Jawaban yang Saudara Anggap Benar.

1. Apakah manfaat dari menjaga higiene dan sanitasi lingkungan?
 - a. **Menghindari pencemaran dan mengurangi jumlah sakit**
 - b. Menghemat biaya dan mengurangi banyaknya penggunaan alat
 - c. Menyajikan makanan yang lezat dan mengurangi angka kuman
2. Salah satu syarat tenaga penjamah makanan bekerja di dapur adalah?
 - a. **Menggunakan pakaian kerja yang bersih dan benar**
 - b. Menggunakan baju seragam
 - c. Menggunakan topi seragam
3. Menurut anda mengapa kuku tenaga penjamah makanan harus dipotong apabila panjang?
 - a. Karena sulit apabila mengolah makanan
 - b. **Karena kuku dapat menjadi tempat berkumpulnya kuman**
 - c. Agar terlihat rapi dan menarik
4. Apabila terjadi kontaminasi makanan sewaktu proses pengolahan, maka hal ini diperkirakan adanya?
 - a. **Mikroorganisme yang ada di dalam bahan makanan**
 - b. Peralatan dapur yang telah dicuci dengan sabun pembersih
 - c. Kontaminasi saat bahan makanan dimasak dengan suhu tinggi
5. Menurut anda mengapa ketika mengolah makanan harus memakai penutup kepala?
 - a. Agar saat mengolah makanan rambut tidak terkena bau asap
 - b. **Agar dapat menghindari rambut jatuh ke makanan**
 - c. Agar rambut terlihat rapi dan menarik
6. Mengapa tenaga penjamah makanan penting untuk menjaga kesehatan dirinya?
 - a. **Agar makanan yang diolah tidak tercemar oleh penyakit yang diderita tenaga penjamah**
 - b. Agar makanan yang diolah tenaga penjamah laku di pasaran
 - c. Agar tenaga penjamah makanan memiliki semangat dalam bekerja
7. Makanan yang hendak disajikan ditempatkan di dalam wadah terpisah dan tertutup agar?
 - a. Agar makanan yang sudah didinginkan dapat disimpan di kulkas
 - b. **Mencegah terjadinya kontaminasi silang oleh bakteri atau jamur**
 - c. Agar makanan selalu aman dari sinar matahari
8. Apa fungsi masker bagi tenaga penjamah makanan saat mengolah makanan?

- a. **Agar makanan tidak terkontaminasi oleh tenaga penjamah makanan pada saat berbicara/batuk**
 - b. Agar mulut tetap bersih dan tidak bau pada saat bekerja
 - c. Agar wajah tetap bersih pada saat menggoreng makanan
9. Kapan saja kita harus mencuci tangan?
- a. Setelah mengambil makanan yang sudah disimpan didalam wadah bersih
 - b. Setelah bersalaman dengan rekan kerja
 - c. **Sebelum dan sesudah mengolah makanan**
10. Apakah fungsi celemek untuk pengolahan makanan?
- a. Untuk mengelap keringat, tangan, dan peralatan di dapur
 - b. Untuk melindungi baju agar tidak kotor pada saat mengolah makanan
 - c. **Untuk menghindari kemungkinan terjadinya kontaminasi bakteri dari pakaian yang digunakan tenaga penjamah makanan**
11. Menurut anda bagaimana sebaiknya yang digunakan tenaga penjamah makanan ketika memegang makanan dan memorsikan makanan?
- a. Menggunakan alat yang ada di dapur
 - b. Menggunakan tangan tanpa sarung tangan
 - c. **Menggunakan *hands glove* dan alat (sendok, penjepit, dan garpu)**
12. Bagaimana sepatu kerja yang baik digunakan pada saat bekerja mengolah makanan?
- a. **Haknya pendek, tidak licin, dan ringan**
 - b. Haknya pendek dan warnanya gelap
 - c. Hak pendek, tidak bertali, dan berwarna putih
13. Penyebab keracunan makanan dapat disebabkan oleh?
- a. **Bakteri, tanaman atau hewan yang mengandung racun (toksin)**
 - b. Pencucian bahan makanan dengan air yang bersih
 - a. Peralatan makanan yang dibersihkan dengan lap baru dan bersih
14. Apa yang harus diperhatikan tenaga penjamah makanan terhadap lingkungan pengolahan makanan?
- a. **Dapur harus selalu dalam kondisi bersih**
 - b. Tempat sampah dibersihkan sebulan sekali
 - c. Membersihkan lantai ruang pengolahan makanan sesekali
15. Ketika memilih bahan makanan, hal yang harus diperhatikan tenaga penjamah makanan adalah?
- a. Memilih bahan baku sedapatnya di pasar
 - b. **Memilih bahan baku yang segar dan tidak busuk**
 - c. Memilih sayur dan buah yang telah dicuci dengan cairan pembersih
16. Bahan makanan yang dapat menyebabkan keracunan apabila tidak diperhatikan dengan baik penyimpanannya adalah?
- a. **Daging mentah, produk susu, telur serta produk telur.**
 - b. Daging yang sudah dimasak, sayur, dan buah

- c. Daging mentah, buah – buahan musiman, dan makanan kering
17. Upaya dari tenaga penjamah makanan dalam menjaga higiene perseorangan yaitu?
- a. Minum suplemen penambah energi
 - b. Rutin melakukan pemeriksaan kesehatan**
 - c. Rutin minum obat
18. Dalam menerapkan higiene dan sanitasi yang baik, maka tenaga penjamah ketika mengolah makanan harus?
- a. Menggunakan penutup kepala (kerpus) dan pakaian yang bersih**
 - b. Menggunakan pengikat kepala dan pakaian seadanya
 - c. Menggunakan perhiasan dan riasan wajah yang cantik
19. Penyebab keracunan makanan yang mengandung racun sehingga dapat terjadi kontaminasi adalah?
- a. Jamur, zat kimia, dan bakteri**
 - b. Jamur, zat kimia, dan wadah bersih
 - c. Bakteri, zat kimia, dan suhu tinggi
20. Salah satu penerapan higiene dan sanitasi yang benar pada saat bekerja di tempat pengolahan makanan yaitu dengan?
- a. Menggunakan alat pelindung diri (APD)**
 - b. Menggunakan riasan yang cantik dan bersih
 - c. Menggunakan alat canggih

Form kuisisioner pengetahuan tenaga penjamah makanan dirujuk pada:
Rejeki, Sri. 2015. Sanitasi, Hygiene, dan Kesehatan & Keselamatan Kerja.
Bandung: Penerbit Rekayasa Sains

Berikut Ini Adalah Pernyataan yang Berhubungan dengan Kebiasaan Saudara Sehari-Hari. Ada Pilihan Jawaban Sangat Setuju (SS), Setuju (S), Kurang Setuju (KS), dan Tidak Setuju (TS). Berikan centang () pada jawaban yang ada pilih

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS
1.	Manfaat dari menjaga Higiene dan Sanitasi Lingkungan yaitu menghindari pencemaran dan mengurangi jumlah sakit				
2.	Menggunakan pakaian kerja yang bersih dan benar adalah salah satu syarat tenaga penjamah makanan bekerja di dapur				
3.	Tenaga penjamah makanan harus memperhatikan kebersihan dan kerapian kuku saat bekerja				
4.	Terjadinya kontaminasi makanan sewaktu proses pengolahan dapat disebabkan oleh mikroorganisme yang ada didalam bahan makanan				
5.	Tenaga penjamah makanan harus menggunakan penutup kepala agar rambut tidak jatuh kedalam makanan yang diolah				
6.	Tenaga penjamah makanan penting untuk menjaga kesehatan dirinya agar makanan yang diolah tidak tercemar oleh penyakit yang diderita				
7.	Makanan yang hendak disajikan ditempatkan di dalam wadah terpisah dan tertutup agar mencegah terjadinya kontaminasi silang oleh bakteri dan jamur				
8.	Fungsi masker saat mengolah makanan adalah untuk mencegah kontaminasi oleh tenaga penjamah makanan pada saat berbicara/batuk				
9.	Sebelum dan sesudah mengolah makanan tenaga penjamah makanan harus mencuci tangan				
10.	Penggunaan celemek adalah untuk menghindari kemungkinan kontaminasi bakteri dari pakaian yang digunakan tenaga penjamah makanan				
11.	Tenaga penjamah makanan memegang makanan dan memorsikan makanan menggunakan <i>hands glove</i> dan alat (sendok, penjepit, dan garpu)				
12.	Sepatu kerja yang baik adalah yang haknya pendek, tidak licin, dan ringan				
13.	Penyebab keracunan makanan dapat disebabkan oleh bakteri, tanaman atau hewan mengandung racun (toksin)				
14.	Dapur yang bersih merupakan bentuk perhatian tenaga penjamah makanan terhadap lingkungan pengolahan makanan				

15.	Bahan makanan yang dipilih untuk digunakan oleh tenaga penjamah makanan dalam mengolah makanan yaitu bahan baku yang segar dan tidak busuk				
16.	Daging mentah, produk susu, telur serta produk telur adalah bahan makanan yang dapat menyebabkan keracunan apabila tidak diperhatikan dengan baik penyimpanannya				
17.	Rutin melakukan pemeriksaan kesehatan merupakan upaya tenaga penjamah makanan dalam menjaga hygiene perseorangan				
18.	Menggunakan penutup kepala (kerpus) dan pakaian yang bersih adalah penerapan hygiene dan sanitasi yang baik				
19.	Makanan yang terkontaminasi jamur, zat kimia, dan bakteri dapat menyebabkan terjadinya keracunan makanan				
20.	Salah satu penerapan hygiene dan sanitasi saat bekerja di tempat pengolahan makanan yaitu dengan menggunakan alat pelindung diri				

Form checklist sikap tenaga penjamah makanan dirujuk pada:
 Rejeki, Sri. 2015. Sanitasi, Hygiene, dan Kesehatan & Keselematan Kerja.
 Bandung: Penerbit Rekayasa Sains

Lampiran 5. Checklist Perilaku Hygiene dan Sanitasi Tenaga Penjamah

No.	Kegiatan	Ya	Tidak	Skor
1	Mencuci tangan setelah keluar dari kamar mandi menggunakan sabun			
2	Mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan			
3	Menghindari kontak dengan sumber penyakit			
4	Kuku dipotong pendek dan bersih			
5	Membuang sampah langsung pada tempatnya sewaktu di dapur			
6	Memakai penutup kepala atau rambut dengan benar			
7	Memahami kondisi bahan makanan yang seharusnya digunakan untuk mengolah makanan			
8	Menggunakan masker yang sesuai saat bekerja			
9	Memakai sepatu kerja yang sesuai dengan peraturan saat bekerja			
10	Menyimpan makanan yang disajikan di wadah yang terpisah			
11	Memakai sarung tangan atau <i>hands glove</i>			
12	Menjaga kesehatan diri dengan rutin memeriksakan kesehatan			
13	Menjaga kebersihan dapur pengolahan makanan			
14	Menggunakan peralatan (sendok, garpu, dan sejenisnya) saat mencicipi makanan			
15	Memisahkan bahan makanan yang kontaminasinya tinggi			
16	Memakai seragam kerja yang bersih dan rapi			
17	Mencuci peralatan pengolahan makanan menggunakan sabun pembersih			
18	Menggunakan penutup kepala (kerpus) saat bekerja			
19	Memakai celemek pada saat mengolah makanan			
20	Tidak memakai perhiasan saat bekerja			
Total				

Form checklist perilaku tenaga penjamah makanan dirujuk pada:
Rejeki, Sri. 2015. Sanitasi, Hygiene, dan Kesehatan & Keselematan Kerja. Bandung: Penerbit Rekayasa Sains

**Lampiran 6. Form Pemeriksaan Kelaikan Higiene dan Sanitasi Jasa Boga
Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor
1096/Menkes/PER/VI/2011**

Nama perusahaan :

Alamat perusahaan :

Nama pengusaha :

Tanggal penilaian :

Nama Pemeriksa :

No.	Uraian	Bobot	X
Lokasi, Bangunan, dan Fasilitas			
1.	Halaman bersih, rapi, tidak becek, dan berjarak sedikitnya 500 meter dari sarang lalat / tempat pembuangan sampah, serta tidak tercium bau busuk atau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran.	1	
2.	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa.	1	
3.	Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah dibersihkan.	1	
4.	Dinding dan langit-langit dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu (sarang laba-laba)	1	
5.	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai	1	
6.	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah dan dipasang alat penahan lalat dan bau. Pintu dapur membuka ke arah luar.	1	
Pencahayaan			
7.	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.	1	
Penghawaan			
8.	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap.	1	
Air Bersih			
9.	Sumber air bersih aman, jumlah cukup dan bertekanan	5	
Air Kotor			
10.	Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang .	1	
Fasilitas Cuci Tangan dan Toilet			
11.	Jumlah cukup, tersedia sabun, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	3	
Pembuangan Sampah			
12.	Tersedia tempat sampah yang cukup, tertutup, anti lalat, kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh.	2	
Ruang Pengolahan Makanan			

13.	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan, dan terpisah dengan tempat tidur atau tempat mencuci pakaian	1	
14.	Ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. (Barang tersebut disimpan rapi di gudang)	1	
Karyawan			
15.	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular, seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA).	5	
16.	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.	5	
17.	Pakaian kerja, dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan.	1	
Makanan			
18.	Sumber makanan, keutuhan dan tidak rusak.	5	
19.	Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluwarsa.	1	
Perlindungan Makanan			
20.	Penanganan makanan yang potensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan peracikan, persiapan penyajian dan pengangkutan makanan serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak (thawing).	5	
21.	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang.	4	
Peralatan Makan dan Masak			
22.	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaannya.	2	
23.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2	
24.	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan.	5	
25.	Bahan racun / pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label / tanda yang jelas untuk digunakan.	5	
26.	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya.	4	
JUMLAH		65	
Khusus Golongan A.1			
27.	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur.	1	
28.	Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas)	4	
JUMLAH		70	
Khusus Golongan A.2			
29.	Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuang asap.	1	
30.	Fasilitas pencucian dibuat dengan tiga bak pencuci.	2	
31.	Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan tempat penyimpanan pakaian (loker).	1	
JUMLAH		74	
Khusus Golongan A.3			
32.	Saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan penangkap lemak (grease trap).	1	
33.	Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyajian makanan matang.	1	
34.	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu -5°C dilengkapi dengan termometer pengontrol.	4	
35.	Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan	3	

JUMLAH		83
Khusus Golongan B		
36.	Pertemuan sudut lantai dan dinding lengkung (konus).	1
37.	Tersedia ruang belajar.	1
38.	Alat pembuangan asap dilengkapi filter (penyaring)	1
39.	Dilengkapi dengan 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 keran bertekanan 15 psi.	2
43.	Lemari penyimpanan dingin tersedia untuk tiap jenis bahan dengan suhu yang sesuai dengan suhu yang sesuai kebutuhan.	4
44.	Rak pembawa makanan/alat dilengkapi dengan roda peng-gerak.	1
JUMLAH		100

.....,, 20.....

Pemeriksa

.....

Form observasi scoring kelayakan higiene dan sanitasi jasa boga dirujuk pada:
PERMENKES RI Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011

Lampiran 7. Satuan Penyuluhan

SATUAN PENYULUHAN

Judul Kegiatan : Penyuluhan Higiene dan Sanitasi Jasa Boga

Pokok Bahasan : Higiene dan Sanitasi Makanan

Sub Pokok Bahasan :

- Prinsip higiene dan sanitasi makanan
- Penyebab keracunan makanan

Jenis : Penyuluhan Kelompok

Metode : Simulasi untuk merubah pengetahuan, sikap, dan perilaku

Sasaran : Tenaga penjamah makanan di katering Omah Sehat Malang

Waktu : 65± menit

Tempat : Katering Omah Sehat Malang

Tujuan :

1. Tujuan Umum (TIU)

Meningkatkan pengetahuan, sikap, dan perilaku tenaga penjamah makanan di katering Omah Sehat Malang.

2. Tujuan Khusus (TIK)

- Tenaga penjamah dapat menjelaskan kembali prinsip higiene dan sanitasi makanan
- Tenaga penjamah dapat menjelaskan kembali penyebab keracunan makanan

Materi :

- Prinsip higiene dan sanitasi makanan
- Penyebab keracunan makanan

Proses Penyuluhan :

No.	Waktu (menit)	Kegiatan	Tindakan	Ketrampilan
1.	5	<p>Pembukaan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salam • Perkenalan diri sebagai penyuluh • Perkenalan dengan tenaga penjamah 	<ul style="list-style-type: none"> • Assalamualaikum Wr.Wb <p>Selamat sore bapak dan ibu, sebelum saya mulai acara ini, saya akan memperkenalkan diri, nama saya Cantikania Wahyu Putri, mahasiswa program studi DIII Gizi dari Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Disini saya akan memberikan penyuluhan yang semoga dapat berguna bagi bapak dan ibu sekalian. Tema penyuluhan kali ini adalah Higiene dan Sanitasi Makanan</p>	Membuka
2	15	<p>Pemberian Kuisisioner Pengetahuan , Sikap, dan Perilaku</p>	<p>Nah sebelumnya saya mau membagikan kertas tolong diisi sebisanya ya bu ? Kalau ada yang tidak dimengerti dari pertanyaan yang ada silahkan bertanya ya bu.</p>	Menjawab Kuisisioner
3.	30	<p>Penyampaian materi (menggunakan media poster) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuka materi • Penjelasan mengenai hipertensi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jadi begini bapak dan ibu, kedatangan saya kemari ingin memberitahukan kepada ibu tentang prinsip higiene dan sanitasi makanan. 2. Prinsip Higiene dan Sanitasi makanan adalah pengendalian terhadap tempat 	Menjelaskan, memberi penguatan, mengelola penyuluhan dan bervariasi

		<ul style="list-style-type: none"> • Penjelasan mengenai makanan dan minuman yang dilarang untuk dikonsumsi bagi penderita hipertensi 	<p>bangunan, peralatan, orang, dan bahan makanan.</p> <p>3. Didalam prinsip nya ada beberapa hal yang diperlukan. Pertama yaitu Pemilihan bahan makanan. Melindungi bahan baku dari pertumbuhan mikroorganisme dan pembentukan toksin dengan mengatur lamanya waktu pengiriman dan suhu.</p> <p>4. Yang kedua yaitu penyimpanan bahan makanan. Dalam penyimpanan bahan makanan, suasana yang sesuai harus diperhatikan pada saat menyimpan. Bahaya terbesar dalam makanan masak adalah adanya mikroorganisme patogen dalam makanan akibat terkontaminasinya makanan sewaktu proses pengolahan makanan maupun kontaminasi silang melalui wadah maupun penjamah makanan, kemudian dibiarkan dingin pada suhu ruangan. Kondisi optimum</p>	
--	--	--	---	--

			<p>mikroorganisme berlipat ganda dalam jangka waktu antara 1-2 jam. Faktor risiko kejadian <i>foodborne diseases</i> (keracunan makanan) yaitu pada proses pembersihan alat makan kontak dengan makanan.</p> <p>5. Yang ketiga yaitu pengolahan makanan. Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Prinsip hygiene dan sanitasi harus diperhatikan dalam pengolahan makanan.</p> <p>6. Yang keempat yaitu penyajian makanan . Makanan yang disajikan adalah makanan yang siap santap/layak santap. Dalam prinsip penyajian makanan wadah untuk setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah terpisah dan tertutup agar mencegah terjadinya kontaminasi silang.</p> <p>7. Penyebab keracunan makanan dapat disebabkan oleh bakteri, dari tanaman</p>	
--	--	--	--	--

			<p>atau hewan mengandung toksin, oleh zat kimia.</p> <p>8. Bakteri pada keju, yoghurt, buah, sayur, daging, dan makanan laut dapat menyebabkan keracunan makanan. Oleh karena itu penting untuk menjaga kebersihan diri penjamah dan menyimpan bahan tersebut dengan benar dengan suhu penyimpanan yang sesuai.</p> <p>9. Jamur juga mengandung racun yang dapat menyebabkan bahan makanan terkontaminasi sehingga terjadi keracunan</p> <p>10. Keracunan akibat zat kimia dapat terjadi apabila menggunakan obat anti hama, obat pembasmi kuman, tempat penyimpanan makanan yang terdapat zat berbahaya seperti logam, dan bahan tambahan makanan seperti pengawet berbahaya.</p>	
--	--	--	--	--

			<p>11. Ada beberapa contoh makanan yang dapat menyebabkan keracunan apabila bahan makanannya tidak diperhatikan dan dijaga higiene dan sanitasinya seperti daging mentah, daging olahan, kerang-kerangan, susu dan produk susu, telur dan produk telur.</p>	
4.	10	<p>Tanya jawab kepada tenaga penjamah mengenai :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Memberikan pertanyaan tentang materi yang telah disuluhkan. • Memberikan kesempatan bertanya kepada tenaga penjamah mengenai materi yang telah disampaikan oleh penyuluh 	<ul style="list-style-type: none"> • Ada yang ditanyakan bapak dan ibu ? mungkin masih ada yang kurang dimengerti dari penjelasan mengenai higiene dan sanitasi makanan? 	Bertanya

SATUAN PENYULUHAN

Judul Kegiatan : Penyuluhan Higiene dan Sanitasi Jasa Boga

Pokok Bahasan : Higiene Perseorangan (Personal Higiene)

Sub Pokok Bahasan :

- Definisi Higiene Perseorangan
- Usaha Menjaga Higiene Perseorangan
- Manfaat Menjaga Higiene dan Sanitasi Lingkungan

Jenis : Penyuluhan Kelompok

Metode : Simulasi untuk merubah pengetahuan, sikap, dan perilaku

Sasaran : Tenaga penjamah makanan di katering Omah Sehat Malang

Waktu : 65± menit

Tempat : Katering Omah Sehat Malang

Tujuan :

1. Tujuan Umum (TIU)

Meningkatkan pengetahuan, sikap, dan perilaku tenaga penjamah makanan di katering Omah Sehat Malang.

2. Tujuan Khusus (TIK)

- Tenaga penjamah dapat menjelaskan kembali definisi dari higiene perseorangan
- Tenaga penjamah dapat menjelaskan kembali usaha menjaga personal higiene
- Tenaga penjamah makanan dapat menjelaskan kembali manfaat dari menjaga sanitasi di lingkungan

Materi :

- Definisi Higiene Perseorangan
- Usaha Menjaga Higiene Perseorangan
- Manfaat Menjaga Higiene dan Sanitasi Lingkungan

Proses Penyuluhan :

No.	Waktu (menit)	Kegiatan	Tindakan	Ketrampilan
1.	5	<p>Pembukaan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salam • Perkenalan diri sebagai penyuluh • Perkenalan dengan tenaga penjamah 	<ul style="list-style-type: none"> • Assalamualaikum Wr.Wb <p>Selamat sore bapak dan ibu, sebelum saya mulai acara ini, saya akan memperkenalkan diri, nama saya Cantikania Wahyu Putri, mahasiswa program studi DIII Gizi dari Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Disini saya akan memberikan penyuluhan yang semoga dapat berguna bagi bapak dan ibu sekalian. Tema penyuluhan kali ini adalah Higiene Perseorangan</p>	Membuka
2.	30	<p>Penyampaian materi (menggunakan media poster) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuka materi • Penjelasan mengenai hipertensi • Penjelasan mengenai makanan dan minuman yang dilarang untuk dikonsumsi bagi penderita hipertensi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jadi begini bapak dan ibu, kedatangan saya kemari ingin memberitahukan kepada ibu tentang higiene perseorangan dan manfaat menjaga higiene dan sanitasi lingkungan 2. Higiene Perseorangan adalah upaya dari seseorang untuk memelihara dan mempertinggi derajat kesehatannya masing-masing. 3. Usaha dari menjaga higiene perseorangan ini meliputi beberapa hal 4. Hal pertama yaitu memelihara kebersihan diri, pakaian, rumah, dan lingkungan sekitar. Contohnya dengan mandi 2x/hari, mencuci tangan sebelum dan sesudah 	Menjelaskan, memberi penguatan, mengelola penyuluhan dan bervariasi

			<p>makan, menjaga kebersihan kuku, dan buang air pada tempatnya</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Hal kedua yaitu memakan makanan yang sehat dan bebas dari bibit penyakit 6. Hal ketiga yaitu meningkatkan daya tahan tubuh dan kesehatan jasmani 7. Hal keempat yaitu menghindari terjadinya kontak dengan sumber penyakit 8. Hal kelima yaitu melengkapi rumah dengan fasilitas-fasilitas yang menjamin hidup sehat seperti sumber air yang baik 9. Dan terakhir yaitu rutin melakukan pemeriksaan kesehatan 10. Kemudian untuk menjaga sanitasi di lingkungan bekerja ada pula manfaat yang ditimbulkan 11. Hal tersebut yaitu mencegah penyakit menular, mencegah terjadinya kecelakaan saat bekerja, mencegah timbulnya bau tidak sedap, menghindari pencemaran, mengurangi jumlah (persentase sakit), Lingkungan menjadi bersih, sehat, dan nyaman. 12. Gunakan alat pelindung diri (APD) seperti kerpas (penutup kepala), masker, sepatu yang tidak licin dan ringan, celemek, tidak menggunakan perhiasan, dan menggunakan pakaian kerja yang bersih dan rapi. 	
--	--	--	---	--

3.	10	<p>Tanya jawab kepada tenaga penjamah mengenai :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Memberikan pertanyaan tentang materi yang telah disuluhkan. • Memberikan kesempatan bertanya kepada tenaga penjamah mengenai materi yang telah disampaikan oleh penyuluh 	<ul style="list-style-type: none"> • Ada yang ditanyakan bapak dan ibu ? mungkin masih ada yang kurang dimengerti dari penjelasan mengenai higiene perseorangan? 	Bertanya
4.	5	<p>Penutupan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ucapan terima kasih • Pesan-pesan manfaat makan makanan sehat • Salam 	<ul style="list-style-type: none"> • Baik kalau dirasa sudah cukup, terima kasih bu telah memberikan waktunya • Saya pamit dulu, bu. Saya mohon maaf bu jika ada kata-kata saya yang kurang berkenan. Terima kasih. 	Penutup

Lampiran 8. Poster Penyuluhan

MENCEGAH KERACUNAN PANGAN

TIPS PENCEGAHAN KERACUNAN PANGAN

- Siapkan pangan dengan benar
- Masak pangan secara sempurna
- Panaskan kembali pangan secara sempurna
- Lelehkan pangan beku secara tepat
- Pajang pangan secara tepat
- Simpan pangan secara tepat

1500533 HALOBPOM

🌐 pom.go.id 📱 BpomRi 🐦 @bpom_ri 📷 @bpom_ri

Sumber poster:
Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOMRI)



Poster dirujuk dan dimodifikasi dari:
Poster Alat Pelindung Diri (APD) Laboratorium MSPM Politeknik Kesehatan
Kemenkes Malang

Higiene Perseorangan

- 1 Memelihara Kebersihan Diri
- 2 Memakan makanan yang sehat
- 3 Meningkatkan daya tahan tubuh
- 4 Pemeriksaan Kesehatan Rutin
- 5 Menghindari kontak dengan sumber penyakit

"Dengan Menjaga Kesehatan Diri Maka Aktivitas Akan Mudah Dijalani"






Materi poster dirujuk dari:
Rejeki, Sri. 2015. Sanitasi, Hygiene, dan Kesehatan & Keselamatan Kerja.
Bandung: Penerbit Rekayasa Sains

Lampiran 9. Daftar Hadir Penyuluhan Responden

Daftar Hadir Responden




(Penyuluhan I)

Tanggal: 3 Maret 2020

No.	Nama	Jabatan/Pekerjaan	TTD
1	Totut Dhen Indra	Pekerja	
2	Kip (Manatut Kipiyah)	Pekerja	
3	Siti Ngastuti	PEKERJA	
4			
5			

(Penguatan Materi I)

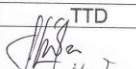
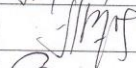
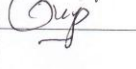
Tanggal: 4 Maret 2020

No.	Nama	Jabatan/Pekerjaan	TTD
1	Totut Dhen Indra	Pekerja	
2	Kip (Manatut Kipiyah)	Pekerja	
3	Siti Ngastuti	Pekerja	
4			
5			

Daftar Hadir Responden

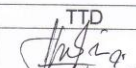
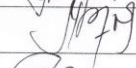
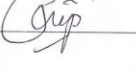
(Penyuluhan II)

Tanggal: 9 Maret 2020

No.	Nama	Jabatan/Pekerjaan	TTD
1	Tutut Dien Indra		
2	Siti Ngastuti	Pekerja	
3	Mariatul Kipriyah		
4			
5			

(Penguatan Materi II)

Tanggal: 10 Maret 2020

No.	Nama	Jabatan/Pekerjaan	TTD
1	Tutut Dien Indra		
2	Siti Ngastuti		
3	Mariatul Kipriyah		
4			
5			

Lampiran 10. Surat Permohonan Izin 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) 566076, 571386 Fax (0341) 556748
- Kampus I : Jalan Sukoyo No. 106 Jember. Telepon (0331) 486813
- Kampus II : Jalan Ahmad Yani Sumberporong Lawang, Tarempa (0341) 427847
- Kampus III : Jalan Dr. Soetomo No. 46 Blitar. Telepon (0342) 831043
- Kampus IV : Jalan KH. Wafiqid Hasim No. 64 B Kediri. Telepon (0354) 773095

Website: <http://www.poltekkes-malang.ac.id> E-mail: direktorat@poltekkes-malang.ac.id



Nomor : DP.02.01/5.0/ 0372 /2020
Lampiran : -
Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian

Malang, 11 Februari 2020

Kepada Yth.
Pemilik Omah Sehat Catering Malang
Di Tempat

Dalam rangka pemenuhan tugas akhir Karya Tulis Ilmiah, maka bersama ini kami hadapkan Cantikania Wahyu P. (NIM.P17110173063) mahasiswa Program Studi D-3 Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang untuk melaksanakan penelitian pada:

Tanggal : 27 Februari s/d 13 Maret 2020
Waktu : 08.00 – selesai
Tempat : Omah Sehat Catering Malang

Dengan judul : Tingkat penegetahuan, Sikap, Perilaku Tenaga penjamah makanan Serta Analisa kelayakan Higiene & Sanitasi di Catering Omah Sehat Malang

Data yang diambil meliputi :

1. Karakteristik tenaga penjamah makanan (usia, tingkat pendidikan, pengalaman kerja)
2. Pengetahuan, Sikap & Perilaku tenaga penjamah makanan
3. Kelayakan Higiene dari sanitasi

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

Ketua Jurusan Gizi

Taofiqi, SKM.M.,Pd

NIP. 196411071988121001

Lampiran 11. Lembar Persetujuan Responden

Pre

Kode: 02

Lampiran 1. Lembar Persetujuan Responden

Lembar Persetujuan Responden

Dengan ini saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Siti

Umur : 47

Alamat : Ds Tanjung Banjararum Rt 3 Pw 8
Banjararum Singosari

Menyatakan bersedia menjadi responden dalam penelitian yang diadakan oleh:

Nama : Cantikania Wahyu Putri

NIM : P17110173063

Judul : Pengaruh Penyuluhan Terhadap Tingkat Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku
Tenaga Penjamah Makanan Serta Analisis Kelayakan Higiene dan Sanitasi Di
Katering Omah Sehat Malang

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

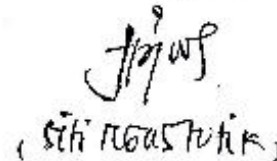
Peneliti

Malang, Januari 2017



(Cantikania Wahyu Putri)

Responden



(Siti Agustika)

Pre

Kode : 01

Lampiran 1. Lembar Persetujuan Responden

Lembar Persetujuan Responden

Dengan ini saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Tutuf dewi Lubra
Umur : 41 th.
Alamat : Jl. Sufelir no 17 Malang.

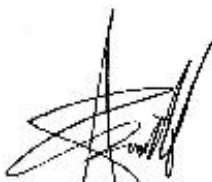
Menyatakan bersedia menjadi responden dalam penelitian yang diadakan oleh:

Nama : Cantikania Wahyu Putri
NIM : P17110173063
Judul : Pengaruh Penyuluhan Terhadap Tingkat Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Tenaga Penjamah Makanan Serta Analisis Kelayakan Higiene dan Sanitasi Di Katering Omah Sehat Malang

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

Peneliti

Malang, Januari 2017


(Cantikania Wahyu Putri)

Responden


()

— Pre

kode : 03

Lampiran f. Lembar Persetujuan Responden

Lembar Persetujuan Responden

Dengan ini saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ibu KP

Umur : 53

Alamat : Jabung, Jl. A. Yani Desa Sukatlo

Menyatakan bersedia menjadi responden dalam penelitian yang diadakan oleh:

Nama : Cantikania Wahyu Putri

NIM : P17110173063

Judul : Pengaruh Penyuluhan Terhadap Tingkat Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Tenaga Penjamah Makanan Serta Analisis Kelayakan Higiene dan Sanitasi Di Katering Omah Sehat Malang

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

Peneliti

Malang, Januari 2017



(Cantikania Wahyu Putri)

Responden

(Kip (KP))



Gambar 1. Ruang Pengemasan Makanan



Gambar 2. Ruang Pengolahan Makanan



Gambar 3. Peralatan Pengolahan Makanan