

Lampiran 1. Lembar Persetujuan Responden

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Dengan ini saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

Alamat :

Menyatakan bersedia menjadi responden dalam penelitian

yang diadakan oleh :

Nama : Audra Heranisa

NIM : P17110174090

Judul :

**TINGKAT PENGETAHUAN HIGIENE SANITASI TERHADAP
PERILAKU PENJAMAH MAKANAN PADA
PENYELENGGARAAN MAKANAN DI
SEKOLAH BOLA ASIFA (AJI SANTOSO *INTERNATIONAL*
FOOTBALL ACADEMY) DI KOTA MALANG**

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

Malang, Desember 2019

Peneliti

Responden

(Audra Heranisa)

(
)

Lampiran 2. Kuesioner Penelitian

KUESIONER PENELITIAN

**TINGKAT PENGETAHUAN HIGIENE SANITASI TERHADAP
PERILAKU PENJAMAH MAKANAN PADA
PENYELENGGARAAN MAKANAN DI
SEKOLAH BOLA ASIFA (AJI SANTOSO *INTERNATIONAL*
FOOTBALL ACADEMY) DI KOTA MALANG**

Tanggal Wawancara :

No. Responden :



Pewawancara

Responden

(.....)

POLITEKNIK KESEHATAN MALANG

JURUSAN GIZI

PROGRAM STUDI D III GIZI

2019

Petunjuk Pengisian :

1. Sebelum menjawab pertanyaan terlebih dahulu isilah identitas anda dengan lengkap
2. Bacalah masing-masing pertanyaan dengan teliti
3. Jawablah pertanyaan dengan menyilang (x) pada huruf abjad disebelah jawaban yang anda pilih

Data Tenaga Penjamah Makanan

1. Nama Tenaga Penjamah :
2. Umur (tahun) :
3. Jenis Kelamin :
 - a. Laki-laki
 - b. Perempuan
4. Pendidikan Terakhir :
 - a. SD
 - b. SMP
 - c. SMA
 - d. Perguruan Tinggi
5. Lama Kerja :
 - a. ≤ 2 tahun
 - b. ≥ 2 tahun
6. Sertifikat Kesehatan :
 - a. Ada
 - b. Tidak

Data Pengetahuan Tenaga Penjamah Makanan

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/201

Data Perilaku Penjamah Makanan

Tabel 1. Perilaku Penjamah Makanan

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 lap 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	Menggunakan peralatan dan fasilitas untuk keperluannya		
11	Memakai sarung tangan (handgloves) atau dengan penjepit makanan, sendok saat mengambil makanan dalam penyajian makanan		
12	Menggunakan tisu atau alat penutup mulut saat bersin dan batuk		
13	Memakai masker atau penutup mulut saat bekerja		
14	Berhenti bekerja bila sakit		
15	Menutup luka jika ada		
16	Menggunakan peralatan (sendok, garpu, dan sejenisnya) saat mencicipi makanan		
17	Tidak berbicara saat mengolah makanan		
18	Tidak meludah di tempat pencucian peralatan makanan dan di sembarang tempat		
19	Mencuci peralatan menggunakan sabun		
20	Tidak merokok saat menjamah, mengolah, dan menyajikan makanan		
21	Tidak memakai perhiasan saat bekerja (kalung, anting, gelang, jam tangan, cincin)		
22	Memakai celemek saat bekerja		
23	Celemek selalu bersih dan tidak digunakan sebagai lap Tangan		

24	Melepaskan celemek di luar tempat pengolahan (saat ke kamar mandi)		
25	Tidak makan/mengunyah makanan pada waktu bekerja (mengolah dan menyajikan)		
26	Memakai sepatu tertutup dan berhak rendah		
27	Memakai pakaian kerja yang bersih (menggantipakaian minimal 2 hari sekali atau mengganti jika sudah terlalu kotor)		
28	Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah		

Check list dirujuk pada :

Mubarak, Wahid Iqbal Chayatin, Nurul. Ilmu Kesehatan Masyarakat: Teori dan Aplikasi. Jakarta: Salemba Medika

Permenkes nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011

Raul, Rusdin. 2013. Sanitasi Pangan dan HACCP. Yogyakarta: Graha Ilmu

Lampiran 3. Distribusi Karakteristik Penjamah Makanan di Sekolah Bola ASIFA Malang

Tabel 1. Distribusi Karakteristik Penjamah Makanan

No Responden	Usia (tahun)	Jenis Kelamin	Lama Kerja (tahun)	Pendidikan Terakhir
1	45	L	4	SMA
2	38	L	3	SMA
3	27	L	3	SMA
4	23	L	2	Perguruan Tinggi
5	28	P	5	SMA
6	50	P	5	SD
7	46	P	5	SMA

Lampiran 4. Pengetahuan Penjamah Makanan di Sekolah Bola ASIFA Malang

Tabel 2. Pengetahuan Penjamah Makanan

Responden	Pengetahuan	Kategori
1	95	Baik
2	90	Baik
3	95	Baik
4	80	Sedang
5	95	Baik
6	70	Sedang
7	75	Sedang

Lampiran 5. Perilaku Penjamah Makanan di Sekolah Bola ASIFA Malang

Tabel 3. Perilaku Penjamah Makanan

Responden	Perilaku	Kategori
1	57	Kurang
2	57	Kurang
3	57	Kurang
4	53	Kurang
5	57	Kurang
6	53	Kurang
7	53	Kurang

Lampiran 6. Surat Permohonan Ijin Penelitian



Nomor : DP.02.01/5.0/ 2057 /2019 Malang 28 November 2019
Lampiran : -
Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth.
Kepala Ajian Santoso International Football Academy (ASIFA)
Di Tempat

Dalam rangka pemenuhan tugas akhir Karya Tulis Ilmiah, maka bersama ini kami hadapkan mahasiswa Program Studi D3 Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang yang bernama:

No	Nama/NIM	Data yang Diambil
1.	Audra Heranisa NIM .P17110174090	Pengetahuan penjamah makanan

Mohon kiranya mahasiswa tersebut diizinkan untuk melakukan Penelitian, pada:

Tanggal : 01 s/d 31 Desember 2019
Waktu : 08.00 – selesai
Tempat : ASIFA Malang

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Ketua Jurusan Gizi



Tapriadi, SKM.MPd
NIP. 196411071988121001

Tembusan disampaikan kepada Yth :

1. Bagian medis Aji Santoso International Football Academy (ASIFA)

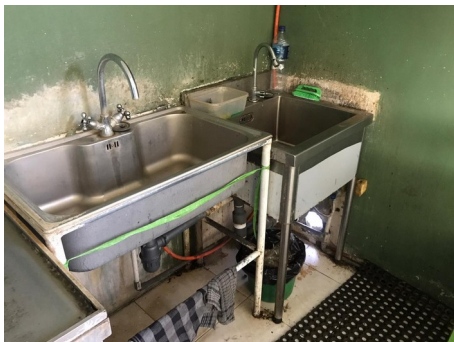
Lampiran 7. Dokumentasi



Penyajian makanan



Tempat penyucian bahan makanan



Tempat penyucian plato dan gelas



Kompor beserta tempat menyuci wajan



Tempat penyimpanan alat masak dan tempat penyimpanan bahan makanan



Persiapan memasak



Pengisian kuesioner



Pengisian kuesioner