

- Rapiasih, N. W., Prawiningdyah, Y., & Lestari, L. A. (2010). Pelatihan Hygiene Sanitasi Dan Poster Berpengaruh Terhadap Pengetahuan, Perilaku Penjamah Makanan, Dan Kelaiakan Hygiene Sanitasi Di Instalasi Gizi Rsup Sanglah Denpasar. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 7(2), 64-73.
- Sunjaya, dkk. 2009. Pembinaan Pedagang Makanan Kaki Lima Untu Meningkatkan Higiene Dan Sanitasi Pengolahan Dan Penyediaan Makanan Di Desa Penatih Denpasar Timur. PS IKM Universitas Udayana (Online). Vol 9, Nomor 1 (<http://ojs.unud.ac.id/index.php/jum/article/view/1957> , diakses 30 November 2022).
- Simanjuntak, R. R. (2022). Pengaruh Pelatihan Hygiene Dan Sanitasi Terhadap Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rs H. Amri Tambunan Deli Serdang. *Jurnal Ilmiah Pannmed (Pharmacist, Analyst, Nurse, Nutrition, Midwivery, Environment, Dentist)*, 17(1), 158-163.
- Wagustina, S. (2013) 'Pengaruh Pelatihan Hygiene Dan Sanitasi Terhadap Pengetahuan Dan Perilaku Penjamah Makanan Di Instalaasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Meuraxa Banda Aceh', 2(1).
- Widodo Eko, S. (2015). Manajemen Pengembangan Sumber Daya Manusia. *Yogyakarta, Indonesia: Pustaka Pelajar*.
- Wijaya, A. (2015). Penerapan Personal Hygiene Karyawan Pengolah Makanan Usaha Jasa Boga Di Lingkungan Kampus Universitas Negeri Padang. 1-13
- Zulaekah Siti. 2012. Pendidikan Gizi Dengan Media Booklet Terhadap penegatuhan Gizi. *Kemas*, 7 (2): 102-107.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Surat Izin Penelitian



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG

Jl. Besar Ijen No.77C Malang 65112, Telp. (0341) 566075, 571388, Fax. (0341) 556746
Website: <http://www.poltekkes-malang.ac.id> E-mail: direktorat@poltekkes-malang.ac.id



Nomor : DP.02.01/5.0/ 2383 /2022 Malang, 29 Desember 2022
Lampiran : -
Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian
Dalam Memenuhi Penyusunan Tugas Akhir KTI

Kepada Yth.
Pemilik Katering Bitha Kediri
Di
Tempat

Dalam rangka pemenuhan Tugas Akhir Karya Tulis Ilmiah, bersama ini kami hadapkan Fika Findi Firmandia. (NIM.P17110201022) mahasiswa Program Studi D3 Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Mahasiswa yang bersangkutan dapat diijinkan untuk melakukan Penelitian, pada:

Tanggal : 27 Februari s/d 30 April 2022
Waktu : 08.00 – selesai
Tempat : Katering Bitha Kediri

Dengan judul :
Pengaruh pengetahuan dan sikap terhadap perilaku Hygiene Sanitasi penjamah makanan di Katering Bitha Kediri.

Data yang diambil :
1. Gambaran umum Katering Bitha Kediri
2. Pengetahuan penjamah makanan di Katering Bitha
3. Penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan di Katering Bitha

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



- Kampus Utama : Jalan Besar Ijen No. 77 c Malang. 65112. Telepon (0341) 566075, 571388
- Kampus I : Jalan Srikoyo No. 106 Jember. Telepon (0331) 486613
- Kampus II : Jalan Ahmad Yani Sumberporong Lawang. Telepon (0341) 427647
- Kampus III : Jalan Dr. Soetomo No. 46 Blitar. Telepon (0342) 801643
- Kampus IV : Jalan KH. Wakhid Hasyim No. 64 B Kediri. Telepon (0354) 773095
- Kampus V : Jalan Dr. Soetomo No. 5 Trenggalek Telp (0355) 791293
- Kampus VI : Jalan Dr. Cipto Mangunkusumo No. 82A Ponorogo Telp (0352) 461792



Lampiran 2. Lembar Persetujuan Responden

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Dengan ini saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : ~~XXXXXXXXXXXXXX~~

Umur : ~~XXX~~

Alamat : ~~XXXXXXXXXXXXXXXXXX~~

Menyatakan bersedia menjadi responden dalam penelitian yang diadakan oleh :

Nama : Fika Findi Firmandia

NIM : P17110201022

Judul :

**PENGARUH PENGETAHUAN DAN SIKAP TERHADAP PERILAKU HYGIENE
SANITASI PENJAMAH MAKANAN DI KATERING BITHA KEDIRI**

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

Kediri, April 2023

Pewawancara



Fika Findi Firmandia

Responden



Lampiran 3. Lembar kuesioner pengetahuan hygiene sanitasi penjamah makanan

KUESIONER PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN TENTANG HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN

Data Penjamah Makanan :

1. Nama : ~~XXXXXXXXXX~~
2. Umur : ~~XXX~~
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/ sederajat
 - e. Tamat SMA/ sederajat
 - f. Perguruan Tinggi/ Akademi
5. Lama bekerja : 29.....

1. Apa yang dimaksud dengan konsep kebersihan makanan (hygiene sanitasi makanan)?
 - a. Penyelenggaraan makanan yang menarik, enak dan bergizi
 - b. Penyelenggaraan pengolahan makanan sesuai keinginan diri sendiri
 - c. Penyelenggaraan makanan untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi (pencemaran) terhadap makanan
2. Apa yang seharusnya dilakukan sebelum bahan makanan diolah ?
 - a. Mencuci bahan makanan
 - b. Mengupas bahan makanan
 - c. Memotong/mengiris bahan makanan

3. Peralengkapan apa yang harus di pakai saat melakukan pengolahan makanan ?
- a. Pakaian kerja, penutup rambut
 - b. Celemek, alas kaki/sepatu kedap air
 - c. a dan b benar
4. Apakah resiko yang akan ditimbulkan bila petugas penjamah makanan mengobrol pada saat melakukan pengolahan makanan?
- a. Menimbulkan kebisingan di dapur
 - b. Akan memperlambat pekerjaan
 - c. Akan mampu mencemari makanan melalui percikan ludah
5. Apakah resiko bila petugas penjamah makanan merokok pada saat melakukan pengolahan makanan?
- a. Berbahaya bagi kesehatan
 - b. Berbahaya bagi orang lain
 - c. Akan mengkontaminasi (mencemari) makanan melalui abu rokok
6. Apa resiko yang akan ditimbulkan bila penjamah makanan menderita penyakit menular saat melakukan pengolahan makanan ?
- a. Tidak akan berisiko
 - b. Berisiko untuk dirinya sendiri
 - c. Akan berisiko mencemari makanan dari penjamah makanan ke makanan yang di olahan
7. Apa yang seharusnya dilakukan terhadap bahan makanan yang akan diolah?
- a. Langsung dilakukan proses pengolahan terhadap bahan makanan jika secara fisik sudah baik
 - b. Bahan makanan dicuci terlebih dahulu dengan air mengalir sebelum dilakukan proses pengolahan makanan
 - c. Bahan makanan dicuci terlebih dahulu pada air biasa dan tidak mengalir

8. Bagaimana seharusnya peralatan yang baik dalam proses pengolahan makanan ?
- a. Terbuat dari bahan tidak berbahaya dan anti karat
 - b. Peralatan utuh, tidak rusak dan bersih
 - c. a, b benar
9. Bagaimana seharusnya cara mencuci peralatan yang digunakan untuk pengolahan makanan?
- a. Peralatan dicuci dengan cara penjamah makanan masing-masing
 - b. Mencuci dengan air mengalir saja
 - c. Mencuci dengan air mengalir dan menggunakan bahan pembersih
10. Dalam proses pengangkutan makanan yang sudah jadi, sebaiknya makanan diangkut dengan cara ?
- a. Makanan diangkut dengan kedua tangan penjamah makanan yang menggunakan APD (Alat Pelindung Diri)
 - b. Makanan diangkut dengan kedua tangan penjamah makanan yang tidak menggunakan APD (Alat Pelindung Diri)
 - c. Makanan diangkut dengan kreta dorong yang tertutup
11. Bagaimana penyajian makanan yang baik dan benar ?
- a. Menyajikan sesuai dengan keinginan
 - b. Menyajikan makanan menggunakan peralatan sesuai peruntukannya
 - c. Menyajikan makanan harus baik terhindar dari pencemaran dan peralatan yang dipakai bersih dan sesuai peruntukannya
12. Menurut anda, tindakan apa yang sebaiknya dilakukan terhadap makanan yang akan disajikan dalam keadaan hangat ?
- a. Mewadahi makanan seperti makanan yang lain
 - b. Makanan ditutup menggunakan wadah yang tertutup
 - d. Makanan dihangatkan menggunakan alat penghangat makanan

13. Menurut anda, bagaimana cara penyajian makanan berkuah yang baik ?

- a. Menggunakan wadah terpisah tanpa tutup
- b. Menggunakan wadah tertutup yang dicampur dengan makanan lain
- c. Menggunakan wadah tertutup dan terpisah dari makanan lain

14. Makanan jadi atau makanan yang telah masak harus segera disajikan. Apakah resiko yang dapat ditimbulkan bila makanan yang telah masak tidak segera disajikan ?

- a. Makanan akan berisiko mengalami perubahan rasa
- b. Makanan akan berisiko mengalami perubahan bentuk fisik
- d. Makanan akan berisiko mengalami pencemaran baik tercemar oleh debu, atau serangga

15. Bagaimana seharusnya memilah (penyusunan) bahan makanan yang baik ?

- a. Bahan makanan yang berbeda disimpan pada dua tempat yang berbeda
- b. Bahan makanan dipilah dan penyimpanan dijadikan satu
- c. Bahan makanan dipilah dan penyimpanan sesuai dengan jenis bahan makanan basah/kering

III. Kuisisioner Sikap

1. Pakaian kerja, penutup rambut, celemek, alas kaki/sepatu kedap air merupakan perlengkapan yang harus digunakan saat melakukan pengolahan makanan

- b. Setuju
- b. Tidak setuju

2. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban

- a. Setuju
- c. Tidak setuju

3. Pada saat melakukan pengolahan makanan diperbolehkan mengobrol karena tidak akan berisiko terhadap makanan yang diolah
- a. Setuju
 - b. Tidak setuju
4. Pada saat melakukan pengolahan makanan tidak boleh merokok karena akan mengkontaminasi (mencemari) makanan melalui abu rokok
- a. Setuju
 - c. Tidak setuju
5. Petugas penjamah makanan yang menderita penyakit menular diperbolehkan tetap ikut melakukan pengolahan makanan karena tidak berisiko
- a. Setuju
 - b. Tidak setuju
6. Bahan makanan yang akan diolah sebaiknya dicuci terlebih dahulu
- a. Setuju
 - b. Tidak setuju
7. Peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan makanan adalah peralatan yang anti karat, dalam keadaan bersih dan tidak terbuat dari bahan berbahaya
- a. Setuju
 - b. Tidak setuju
8. Setiap jenis makanan jadi (masak) mempunyai wadah masing-masing dan tertutup
- a. Setuju
 - b. Tidak setuju

9. Wadah makanan yang digunakan harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan

- b. Setuju
- c. Tidak setuju

10. Setiap pengolahan makanan maupun peralatan makanan yang digunakan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir

- a. Setuju
- b. Tidak setuju

11. Makanan yang bersifat panas, bila disajikan harus tetap dalam keadaan panas

- a. Setuju
- b. Tidak setuju

12. Makanan yang bersifat dingin, bila disajikan harus tetap dalam keadaan dingin

- a. Setuju
- b. Tidak setuju

13. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi (pencemaran) baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya lainnya

- a. Setuju
- b. Tidak setuju

14. Dalam proses penyimpanan, bahan makanan dipisah antara makanan basah dan makanan kering

- a. Setuju
- b. Tidak setuju

15. Dalam proses penyimpanan, bahan makanan tidak boleh menempel pada lantai, dinding, dan langit-langit

- a. Setuju
- b. Tidak setuju

Perhitungan skor :

Skor maksimal = 15 (Jumlah pertanyaan)

Skor = $\frac{\text{skor jawaban}}{\text{skor harapan}} \times 100\%$

Sumber: Permenkes nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011

Lampiran 4. Lembar cek list perilaku penerapan hygiene sanitasi

FORM PENERAPAN HYGIENE SANITASI TENAGA PENJAMAH MAKANAN
(Pemilahan Bahan Baku Makanan Dan Penyimpanan Bahan Baku Makanan)

Objek	Ya	Tidak
Personal Hygiene		
1. Mencuci tangan sebelum kontak langsung dengan bahan bakumakanan	✓	
2. Tidak berbicara pada saat melakukan persiapan bahan bakumakanan		✓
3. Menggunakan penutup rambut		✓
4. Menggunakan sepatu tertutup dan kedap air		✓
5. Menggunakan celemek	✓	
6. Menggunakan penutup mulut (masker)		✓
7. Menggunakan sarung tangan elastik sekali pakai pada saatmelakukan persiapan bahan baku makanan		✓
8. Kuku dalam keadaan pendek dan bersih	✓	
9. Petugas tidak merokok pada saat melakukan persiapan bahanbaku makanan	✓	
Pemilahan Bahan Baku Makanan dan Penyimpanan Bahan Baku Makanan		
10. Melakukan pengecekan kualitas dan kuantitas bahan bakumakanan	✓	
11. Melakukan pemilahan bahan baku makanan antara bahan bakumakanan basah dan bahan baku makanan kering	✓	
12. Meletakkan bahan baku makanan (bahan makanan kering danbasah) sesuai dengan tempatnya.	✓	
13. Melakukan penyimpanan daging, ikan, udang dan olahannyadengan suhu -5°C s/d 0°C	✓	
14. Melakukan penyimpanan telur, susu dan olahannya dengansuhu 5°C s/d 7°C	✓	
15. Melakukan penyimpanan sayur, buah dan minuman dengansuhu 10°C		✓
16. Melakukan penyimpanan tepung dan biji dengan suhu 25°Catau suhu ruangan	✓	
17. Bahan baku makanan disimpan dengan prinsip FIFO dan FEFO	✓	

**FORM PENERAPAN HYGIENE SANITASI TENAGA PENJAMAH MAKANAN
(Pengolahan Makanan)**

Objek	Ya	Tidak
Personal Hygiene		
1. Mencuci tangan sebelum mengolah makanan	✓	✓
2. Tidak berbicara pada saat mengolah makanan		✓
3. Menggunakan penutup rambut pada saat mengolah makanan		✓
4. Menggunakan sepatu tertutup dan kedap air		✓
5. Menggunakan celemek	✓	
6. Menggunakan penutup mulut pada saat mengolah makanan	✓	
7. Menggunakan sarung tangan pelastik sekali pakai pada saatkontak langsung dengan makanan		✓
8. Kuku dalam keadaan pendek dan bersih	✓	
9. Petugas tidak merokok pada saat menangani makanan	✓	
Cara Pengolahan Makanan		
10. Tidak menggunakan bahan makanan yang rusak/busuk	✓	
11. Mencuci bahan makanan yang akan diolah	✓	
12. Mencuci bahan makanan di bak pencucian bahan makanan	✓	
Peralatan Pengolahan Makanan		
13. Menggunakan alat dengan bahan tidak berbahaya dan antikarat	✓	
14. Menggunakan alat dalam keadaan bersih	✓	
15. Menggunakan alat yang tidak rusak atau cacat	✓	
16. Mencuci alat di bak pencucian alat dengan air mengalir danbahan pembersih	✓	
17. Menggunakan peralatan sesuai dengan fungsinya	✓	

FORM PENERAPAN HYGIENE SANITASI TENAGA PENJAMAH MAKANAN

(Penyajian Makanan)

Objek	Ya	Tidak
Personal Hygiene		
1. Mencuci tangan sebelum menangani makanan	✓	
2. Tidak berbicara pada saat menangani makanan		✓
3. Menggunakan penutup rambut		✓
4. Menggunakan sepatu tertutup dan kedap air		✓
5. Menggunakan celemek		✓
6. Menggunakan penutup mulut (masker)	✓	
7. Kuku dalam keadaan pendek dan bersih	✓	
8. Tidak merokok pada saat menangani makanan	✓	
Pengangkutan Makanan Jadi		
9. Melakukan pengangkutan makanan jadi dengan wadah yang tertutup	✓	
10. Menggunakan wadah yang kuat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang ditempatkan	✓	
Penyimpanan makanan jadi		
11. Penyimpanan makanan jadi terpisah dengan penyimpanan bahan baku makanan	✓	
12. Penyimpanan makanan jadi menggunakan prinsip <i>First In First Out</i> (FIFO) dan <i>First Expired First Out</i> (FEFO)	✓	
13. Menggunakan alat dengan bahan tidak berbahaya dan anti karat.	✓	
14. Makanan yang disiapkan tidak sampai bermalam	✓	
Penyajian Makanan		
15. Makanan yang disajikan dalam keadaan baik	✓	
16. Makanan berkuah menggunakan wadah terpisah dari makanan lain (tidak dicampur)	✓	

Sumber : *Pemendes nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011*

Lampiran 5. Dokumentasi Kegiatan



Gambar 1. Persiapan Pengolahan Makanan



Gambar 2. Proses Pemotongan Bahan Makanan



Gambar 3. Proses Pengolahan Makanan

P12	Pearson Correlation	.612	.500	.612	.500	-.408	.500	.102	.612	.500	.612	.612	1	.612	.500	-.500	.692
	Sig. (2-tailed)	.060	.141	.060	.141	.242	.141	.779	.060	.141	.060	.060	.060	.060	.141	.141	.027
	N	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
P13	Pearson Correlation	.583	.816*	.583	.816*	-.667*	.816*	.583	1.00	.816*	1.00	.583	.612	1	.816*	-.816*	.944**
	Sig. (2-tailed)	.077	.004	.077	.004	.035	.004	.077	.000	.004	.000	.077	.060	.000	.004	.004	.000
	N	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
P14	Pearson Correlation	.408	1.00	.408	1.00	-.816**	1.00	.408	.816*	1.00	.816*	.408	.500	.816*	1	1.00	.862**
	Sig. (2-tailed)	.242	.000	.242	.000	.004	.000	.242	.004	.000	.004	.242	.141	.004	.000	.000	.001
	N	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
P15	Pearson Correlation	.408	1.00	-.408	1.00	.816**	1.00	.408	.816*	1.00	.816*	-.408	.500	.816*	1.00	1	-.862**
	Sig. (2-tailed)	.242	.000	.242	.000	.004	.000	.242	.004	.000	.004	.242	.141	.004	.000	.000	.001
	N	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
TOT AL_P	Pearson Correlation	.759	.862*	.759	.862*	-.815**	.862*	.620	.944*	.862*	.944*	.759	.692	.944*	.862*	-.862*	1
	Sig. (2-tailed)	.011	.001	.011	.001	.004	.001	.056	.000	.001	.000	.011	.027	.000	.001	.001	.001
	N	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

N	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	
S1 4	Pearson Correlation	1.00 0**	.667*	1.000 **	1.000 **	.667*	.408	1.000 **	.667*	1.000 **	.408	1.000 **	.667*	.272	1	.667*	.763*
	Sig. (2- tailed)	.000	.035	.000	.000	.035	.242	.000	.035	.000	.242	.000	.035	.447		.035	.010
	N	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
S1 5	Pearson Correlation	.667*	.375	-.667*	.667*	1.00 0**	.612	-.667*	.375	.667*	.612	.667*	1.00 0**	-.102	.667*	1	.681*
	Sig. (2- tailed)	.035	.286	.035	.035	.000	.060	.035	.286	.035	.060	.035	.000	.779	.035		.030
	N	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
TO TA L S	Pearson Correlation	.763	.836*	-.763*	.763*	.681*	.733*	-.763*	.836*	.763*	.733*	.763*	.681*	.404	.763*	.681*	1
	Sig. (2- tailed)	.010	.003	.010	.010	.030	.016	.010	.003	.010	.016	.010	.030	.247	.010	.030	
	N	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10

*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed)

UJI REABILITAS

PENGETAHUAN

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	10	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	10	100.0

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.874	15

a. Listwise deletion based on all variables

SIKAP

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	10	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	10	100.0

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.776	15