

Lampiran 1. 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/F.XXI.17/ 0002 /2024
Lampiran : -
Perihal : Surat Permohonan Ijin Pengambilan Data
Dalam Memenuhi Penyusunan Tugas Akhir KTI

Malang, 02 Januari 2024

Kepada Yth.

Kepala Kepengasuhan Pesantren Al-Amanah
Junwangi Sidoarjo.

Di

Tempat

Dalam rangka pemenuhan Tugas Akhir Karya Tulis Ilmiah, bersama ini kami hadapkan Nur Khalifah Oktaviana. (NIM.P17110211028) mahasiswa Program Studi D3 Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Mahasiswa yang bersangkutan dapat diijinkan untuk melakukan Ijin Pengambilan Data, pada:

Tanggal : 08 sd 14 Januari 2024
Waktu : 08.00 – selesai
Tempat : Kepengasuhan Pesantren Al-Amanah
Junwangi Sidoarjo.

Dengan judul :

Gambaran Pengetahuan Higiene dan Sanitasi pada Tenaga Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Al – Amanah Junwangi Sidoarjo.

Data yang diambil :

1. Data Identitas Responden
Seluruh Tenaga Penjamah Makanan
2. Data Pengetahuan Seluruh Tenaga Penjamah Makanan

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



Ibnu Fikri, SKM, M.Kes., RD
06610181989031001

- 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) 427847
- Kampus III : Jalan Dr. Soetomo No. 46 Blitar. Telepon (0342) 801043
- 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. Informed Consent

INFORMED CONSENT (PERSYARATAN PERSETUJUAN IKUT PENELITIAN)

Saya Nur Khalifah Oktaviana dengan Nomor Induk Mahasiswa P17110211028 adalah mahasiswa program studi D3 Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Kemenkes Malang. Saat ini saya sedang melakukan penelitian tentang “Gambaran Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Pada Tenaga Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Al-Amanah Junwangi Sidoarjo”. Penelitian ini merupakan salah satu kegiatan dalam menyelesaikan tugas akhir di Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Kemenkes Malang.

Adapun aktifitas yang akan dilakukan adalah:

1. Pengisian kuesioner dengan menjawab pertanyaan yang telah disediakan oleh peneliti dengan tujuan untuk mengumpulkan data pengetahuan penjamah makanan mengenai higiene dan sanitasi
2. Observasi penerapan higiene penjamah makanan dan fasilitas sanitasi yang terdapat disekitar ruang pengolahan makanan

Atas ketersediaan Saudara untuk meluangkan waktu dan memberikan jawaban terhadap pertanyaan yang diberikan, peneliti mengucapkan terima kasih atas bantuan Saudara dalam penelitian ini.

Lampiran 3. Lembar Persetujuan Menjadi Responden

PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN (PSP)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Kode Responden :

--	--	--

Nama :

No. Telp :

Alamat :

Telah memutuskan setuju untuk ikut berpartisipasi dalam penelitian “Gambaran Pengetahuan Higiene dan Sanitasi pada Tenaga Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Al-Amanah Junwangi Sidoarjo” secara sukarela tanpa paksaan sebagai responden. Bila Saya inginkan, maka dapat mengundurkan diri sewaktu – waktu tanpa sanksi apapun.

Sidoarjo, 2024

Saksi,

Responden,

(.....)

(.....)

Peneliti,

(.....)

Lampiran 4. Kuesioner

KUISIONER PENGETAHUAN PENGOLAH HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN

Petunjuk Pengisian

1. Tuliskan identitas saudara pada data karakteristik yang tersedia
2. Berilah tanda silang (x) pada soal pilihan ganda

A. Identitas Sampel

Identitas	
No. Responden	<input type="text"/>
Nama	:
Umur	:
Jenis Kelamin	:
Pendidikan Terakhir	:
Lama Bekerja	:
Status Kepegawaian	:

B. Pengetahuan Higiene dan Sanitasi

1. Apakah pengertian higiene?
 - a. Upaya meningkatkan kesehatan
 - b. Upaya meningkatkan derajat kesehatan dan keamanan, dari faktor lingkungan yang dapat menimbulkan penyakit
 - c. Upaya menjaga dan meningkatkan kesehatan seorang melalui faktor individu
 - d. Suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis
2. Apa pengertian sanitasi?
 - a. Upaya meningkatkan kesehatan
 - b. Upaya meningkatkan derajat kesehatan dan keamanan, dari faktor lingkungan yang dapat menimbulkan penyakit

- c. Upaya menjaga dan meningkatkan kesehatan seorang melalui faktor individu
 - d. Suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis
3. Kebiasaan hidup bersih (higiene) itu sangat perlu dan bermanfaat, kecuali...
- a. Mengembangkan kebiasaan pola hidup sehat
 - b. Mencegah terjadinya penyebaran penyakit yang menular melalui makanan
 - c. Meningkatnya angka kesakitan
 - d. Meningkatnya kesehatan
4. Sanitasi makanan diperlukan agar...
- a. Tidak tahan lama
 - b. Diperoleh makanan yang berkualitas
 - c. Cepat mengalami kebusukan
 - d. Semua jawaban benar
5. Pemeriksaan kesehatan bagi tenaga penjamah makanan dilakukan secara periodik sebagai sertifikat bukti sehat diri dan bebas dari penyakit sebaiknya dilakukan selama
- a. 2 kali dalam setahun
 - b. 1 kali setahun
 - c. 2 tahun sekali
 - d. 1 kali dalam sebulan
6. Alat pelindung diri untuk tenaga pengolah makanan yang sebaiknya dipakai pada saat bekerja adalah....
- a. Pakaian bersih
 - b. Celemek
 - c. Celemek, alas kaki, masker, penutup kepala
 - d. Alas kaki/sepatu kedap air
7. Kegiatan yang tidak boleh dilakukan di ruangan kerja adalah....
- a. Merokok dan bercakap-cakap
 - b. Makan/minum dan bercakap
 - c. Makan/minum, bercakap-cakap dan merokok
 - d. Menutup mulut dan hidung

8. Tindakan yang dilakukan pada saat batuk atau bersin adalah....
 - a. Mengalihkan muka dari makanan / minuman dan alat makan / minum
 - b. Mengalihkan muka dari makanan/minuman dan alat makan/minum dengan menutup mulut atau hidung memakai tangan atau sapu tangan dan mencuci tangan setelah itu
 - c. Menutup mulut atau hidung dengan tangan atau saputangan dan mencuci tangan setelah itu tanpa mengalihkan muka dari makanan/minuman dan alat makan/ minum
 - d. Tidak menutup mulut dan hidung pada waktu batuk dan bersin
9. Mencuci tangan sebaiknya dilakukan pada saat...
 - a. Sebelum dan sesudah bekerja dengan menggunakan air bersih dan sabun antiseptic
 - b. Sesudah keluar dari WC atau kamar kecil dengan menggunakan air bersih dan sabun anti septic
 - c. Sesudah menjamah bahan kotor
 - d. Jawaban A,B,C benar
10. Seorang tenaga pengolah makanan yang sakit...
 - a. Tidak boleh ikut dalam pengelolaan makanan
 - b. Boleh ikut dalam pengelolaan makanan
 - c. Boleh hadir di tempat kerja tetapi tidak ikut dalam pengelolaan makanan dan disarankan untuk berobat
 - d. Semua jawaban benar
11. Mandi yang tepat dalam 1 hari minimal adalah...
 - a. 1 kali
 - b. 2 kali
 - c. 3 kali
 - d. 4 kali
12. Keadaan kuku jari tangan seorang tenaga pengolah makanan adalah...
 - a. Boleh panjang tetapi terawat kebersihannya
 - b. Selalu bersih, terpotong pendek dan rapi
 - c. Boleh memakai cat kuku
 - d. Selalu bersih, boleh panjang asal tidak mengganggu waktu bekerja
13. Pada saat melaksanakan tugas maka cincin seorang tenaga pengolah makanan adalah...

- a. Boleh dipakai
 - b. Harus dilepas
 - c. Boleh dipakai asal tidak mengganggu saat menjamah makanan
 - d. Jawaban A,B,C benar
14. Rambut harus dicuci dengan shampoo atau sabun pada waktu tertentu secara teratur, paling kurang...
- a. 1 minggu sekali
 - b. 2 minggu sekali
 - c. 10 hari sekali
 - d. 1 bulan sekali
15. Hal yang perlu dilakukan agar rambut tidak terkena dan terjatuh mencemari makanan saat mengolah makanan yaitu dengan....
- a. Mengikat rambut yang panjang dengan rapi
 - b. Menggunakan tutup rambut
 - c. Memotong rambut yang rapi
 - d. Semua jawaban benar
16. Sepatu penjamah makanan yang sebaiknya dipakai pada saat bekerja adalah...
- a. Sepatu yang licin dan tertutup
 - b. Sepatu yang tertutup, tidak licin dan memiliki hak tinggi
 - c. Sepatu yang tertutup, tidak licin dan tidak memiliki hak
 - d. Sepatu yang terbuka
17. Dibawah ini alasan penjamah makanan harus memakai tutup kepala, kecuali...
- a. Karena untuk menghindari rambut atau kotoran rambut masuk ke dalam makanan
 - b. Karena untuk melindungi makanan dari pencemaran
 - c. Karena untuk melindungi penjamah makanan supaya tidak pusing
 - d. Karena untuk melindungi makanan agar tidak terkena bakteri
18. Pakaian kerja harus di cuci bersih dan disetrika dengan rapi, sebaiknya dilakukan....
- a. 2-3 kali dalam seminggu
 - b. Setiap hari
 - c. Jika kotor saja

- d. Semua jawaban benar
19. Mencuci tangan sebaiknya dilakukan pada saat...
- a. Sebelum dan sesudah bekerja dengan menggunakan air bersih dan sabun antiseptic
 - b. Sesudah keluar dari WC atau kamar kecil dengan menggunakan air bersih dan sabun anti septic
 - c. Sesudah menjamah bahan kotor
 - d. Jawaban A,B,C benar
20. Memegang, mengambil dan mencicipi makanan pada saat pengolahan dan penyiapan makanan sebaiknya di lakukan dengan.....
- a. Dengan alat bantu seperti sendok, garpu dan penjepit makanan
 - b. Dengan tangan secara langsung, dengan mencuci tangan terlebih dahulu
 - c. Dengan tangan langsung asalkan terlihat bersih
 - d. Jawaban a dan b benar
21. Dibawah ini yang bukan usaha untuk melindungi makanan dari kontak langsung dengan penjamah saat mengolah makanan adalah...
- a. Memakai sarung tangan plastik sekali pakai
 - b. Menggunakan tangan telanjang
 - c. Menggunakan penjepit makanan
 - d. Menggunakan sendok
22. Ciri-ciri air yang dipandang baik secara fisik...
- a. Tidak berwarna, tidak berasa, tidak berbau walaupun agak keruh
 - b. Sedikit berwarna tetapi tidak berasa, tidak berbau dan tidak keruh
 - c. Tidak berwarna, tidak berasa, tidak berbau dan tidak keruh
 - d. Tidak berasa, tidak berbau, sedikit berwarna dan terlihat bersih
23. Proses pencucian peralatan yang baik adalah....
- a. Perendaman, penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air bersih sampai bersih, pembebashamaan dan pengeringan
 - b. Penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air sampai bersih dan pengeringan
 - c. Penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air sampai bersih, pembebashamaan dan pengeringan
 - d. Jawaban b dan c benar

24. Kondisi tempat sampah di dapur pengelolaan makanan harus dalam keadaan...
- Harus dalam keadaan tertutup
 - Harus dalam keadaan terbuka
 - Harus ada
 - Boleh tertutup dan boleh terbuka
25. Berikut adalah sarana sanitasi pekerja, kecuali...
- Penyediaan air bersih untuk mencuci tangan
 - Ruang ganti pakaian
 - Kotak P3K
 - Ruang baca
26. Berikut merupakan syarat-syarat lantai dapur, kecuali...
- Tidak licin
 - Mudah dibersihkan
 - Dilapisi bahan kedap air
 - Dilengkapi ventilasi
27. Langit-langit dapur harus dilengkapi dengan...
- Jendela
 - Tempat sampah
 - Pintu
 - Cerobong asap
28. Berikut merupakan syarat dapur bersih pada pengelolaan makanan yaitu...
- Tidak mempunyai ventilasi
 - Tidak mempunyai tempat sampah
 - Memiliki persediaan air bersih untuk mencuci bahan makanan
 - Terdapat hewan pengerat seperti tikus
29. Syarat tempat sampah yang benar yaitu...
- Terbuat dari bahan kedap air
 - Mempunyai tutup dan memakai bahan kantong plastik khusus
 - Mudah berkarat
 - Jawaban A dan B benar
30. Contoh tindakan sanitasi adalah...
- Minum air putih

- b. Mencuci tangan sebelum memasak
- c. Tersedianya tempat sampah
- d. Mencuci sayuran sebelum dimasak

Lampiran 5.

**FORM UJI KELAYAKAN FISIK
UNTUK HIGIENE SANITASI MAKANAN JASA BOGA (PERMENKES RI,
NOMOR : 1096/MENKES/PER/VI/2011)**

Nama Institusi :
 Alamat Institusi :
 Nama Pemeriksa :
 Tanggal Penilaian :

No	URAIAN	BOBOT	SKOR
LOKASI, BANGUNAN, FASILITAS			
1	Halaman bersih, rapi, kering dan berjarak sedikitnya 500 m dari sarang lalat/tempat pembuangan sampah serta tidak tercium bau busuk/tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran	1	
2	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna/ barang sisa.	1	
3	Lantai rapat air, kering, terpelihara dan mudah dibersihkan.	1	
4	Dinding, langit-langit dan perlengkapannya dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu.	1	
5	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan yang kedap air setinggi 2m.	1	
6	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah dan dipasang alat menahan lalat dan bau-bauan. Pintu dapur yang berhubungan keluar 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 diperoleh kenyamanan dan sirkulasi udara	1	
AIR BERSIH			
9	Sumber air bersih yang aman, jumlahnya cukup dan air bertekanan	5	
AIR KOTOR			
10	Pembuangan air kotor dari dapur, kamar mandi, WC dan air hujan, lancar, baik dan kering sekitar	1	
FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET			
11	Cukup jumlah, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	3	

12	Tersedia bak/tong sampah yang cukup untuk menampung sampah, dibuat anti lalat, tikus dan dilapisikantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh.	2	
RUANG PENGOLAHAN MAKANAN			
13	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan yang terpisah dari tempat tidur/tempat mencuci pakaian.	1	
14	Keadaan ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. Barang tersebut disimpan rapi digudang.	1	
KARYAWAN			
15	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit infeksi, penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan 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 tanpa perhiasan.	1	
MAKANAN			
18	Sumbernya, keutuhan dan tidak rusak.	5	
19	Bahan yang terolah dalam wadah/kemasan asli terdaftar, berlabel, tidak kadaluarsa.	1	
PERLINDUNGAN MAKANAN			
20	Penanganan makanan yang potensi bahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan, peracikan, persiapan, penyajian dan pengangkutan makanan serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak/thowing.	5	
21	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup/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 tahap mulai 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 serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya	4	
JUMLAH		65	
KUSUS GOLONGAN A.1.			

27	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur.	1	
28	Tersedia 1 buah lemari es	4	
JUMLAH		70	
KHUSUS GOLONGAN A.2.			
29	Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuangan asap	1	
30	Fasilitas pencucian dilengkapi dengan 3 bak pencuci.	2	
31	Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan penyimpanan pakaian/loker.	1	
JUMLAH		74	
KHUSUS GOLONGAN A.3.			
32	Saluran penbuangan limbah dapur dilengkapi dengan grease trap (penangkap lemak)	1	
33	Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.	1	
34	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu-5°C dilengkapi dengan thermometer pengontrol	4	
35	Tersedia kendaraan pengangkut makanan yang khusus	3	
JUMLAH		83	
KHUSUS GOLONGAN B			
37	Sudut lantai dan dinding konus	1	
38	Tersedia ruang belajar	1	
39	Alat pembuangan asap dilengkapi filter	1	
40	Dilengkapi saluran air panas untuk pencucian	1	
41	Lemari pendingin dapat mencapai suhu – 10° C	4	
JUMLAH		92	
KHUSUS GOLONGAN C			
42	Ventilasi dilengkapi dengan alat pengatur suhu	1	
43	Air kran bertekanan 15 Psi	2	
44	Lemari penyimpanan dingin tersedia untuk setiap jenisbahan dan dengan suhu sesuai kebutuhan	4	
45	Rak pengangkut makanan/alat dilengkapi dengan roda penggerak	1	
JUMLAH		100	

Lampiran 6. Master Tabel Penelitian

Nama	Usia	Jenis Kelamin	Didik	Lama Bekerja	Status Kepegawaian	Pengetahuan		
						Skor	%	Kategori
AJ	48	Laki-Laki	SMA	5 Thn	Honorer	24	80%	Baik
F	33	Laki-Laki	SMP	3 Thn	Honorer	19	63,3%	Cukup
S	30	Laki-Laki	SD	5 Thn	Honorer	17	56%	Kurang
AH	69	Laki-Laki	SD	2 Thn	Honorer	21	70%	Cukup
AS	55	Laki-Laki	SMA	10 Thn	Honorer	25	83,3%	Baik
MA	33	Laki-Laki	SMA	3 Thn	Honorer	20	66,6%	Cukup
A	42	Perempuan	SMP	5 Thn	Honorer	20	66,6%	Cukup
A	45	Laki-Laki	SMP	5 Thn	Honorer	19	63,3%	Cukup

Lampiran 7. Hasil Uji Statistik

JENIS_KELAMIN

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Laki-Laki	7	87.5	87.5	87.5
	Perempuan	1	12.5	12.5	100.0
	Total	8	100.0	100.0	

LAMA_BEKERJA

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2	1	12.5	12.5	12.5
	3	2	25.0	25.0	37.5
	5	4	50.0	50.0	87.5
	10	1	12.5	12.5	100.0
	Total	8	100.0	100.0	

TINGKAT_PENDIDIKAN

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	SD	2	25.0	25.0	25.0
	SMP	3	37.5	37.5	62.5
	SMA	3	37.5	37.5	100.0
	Total	8	100.0	100.0	

UMUR

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	30	1	12.5	12.5	12.5
	33	2	25.0	25.0	37.5
	42	1	12.5	12.5	50.0
	45	1	12.5	12.5	62.5
	48	1	12.5	12.5	75.0
	55	1	12.5	12.5	87.5
	69	1	12.5	12.5	100.0
	Total	8	100.0	100.0	