

Lampiran 1. Lembar Critical Appraisal

**LEMBAR CRITICAL APPRAISAL FOR CROSS SECTIONAL DESIGN**  
**JBI Critical Appraisal Checklist For Analitical Cross Sectional Studies**

Peninjau : Tri Auri Putri Ayuningtyas

Tanggal :

Nomor Pencatatan : 1

Penulis : Zainal Abidin

Tahun : 2018

Judul : **Faktor Yang Mempengaruhi Personal Higiene Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rsi Siti Aisyah Madiun.**

| No | Critical Appraisal  | YA | TIDAK | TIDAK JELAS | TIDAK BERLAKU |
|----|---|----|-------|-------------|---------------|
| 1. | Kriteria untuk dimasukkan dalam sampel didefinisikan secara jelas                     | √  |       |             |               |
| 2. | Responden dalam penelitian dijelaskan secara rinci dan jelas                          | √  |       |             |               |
| 3. | Penjelasan diukur dengan cara reliable dan valid                                      | √  |       |             |               |
| 4. | Kriteria standart objektif digunakan dalam mengukur kondisi                           | √  |       |             |               |
| 5. | Faktor perancu teridentifikasi?   | √  |       |             |               |
| 6. | Strategi untuk mengatasi factor perancu dinyatakan                                    | √  |       |             |               |
| 7. | Pengumpulan dan pengolahan data dilakukan dengan cara yang valid dan dapat diandalkan | √  |       |             |               |
| 8. | Analisis statistic yang digunakan sesuai  | √  |       |             |               |

**LEMBAR CRITICAL APPRAISAL FOR CROSS SECTIONAL DESIGN**  
**JBI Critical Appraisal Checklist For Analitical Cross Sectional Studies**

Peninjau : Tri Auri Putri Ayuningtyas

Tanggal :

Nomor Pencatatan : 2

Penulis : Lilis Banowati, Euis Siti Kurniasari

Tahun : 2014

Judul : **Hubungan Pengetahuan dan Sikap Petugas Penjamah Makanan dengan Praktek Pengelolaan Makanan.**

| No | Critical Appraisal  | YA | TIDAK | TIDAK JELAS | TIDAK BERLAKU |
|----|---|----|-------|-------------|---------------|
| 1. | Kriteria untuk dimasukkan dalam sampel didefinisikan secara jelas                     | √  |       |             |               |
| 2. | Responden dalam penelitian dijelaskan secara rinci dan jelas                          | √  |       |             |               |
| 3. | Penjelasan diukur dengan cara reliable dan valid                                      | √  |       |             |               |
| 4. | Kriteria standart objektif digunakan dalam mengukur kondisi                           | √  |       |             |               |
| 5. | Faktor perancu teridentifikasi?   | √  |       |             |               |
| 6. | Strategi untuk mengatasi factor perancu dinyatakan                                    | √  |       |             |               |
| 7. | Pengumpulan dan pengolahan data dilakukan dengan cara yang valid dan dapat diandalkan | √  |       |             |               |
| 8. | Analisis statistic yang digunakan sesuai  | √  |       |             |               |

**LEMBAR CRITICAL APPRAISAL FOR CROSS SECTIONAL DESIGN**  
**JBI Critical Appraisal Checklist For Analitical Cross Sectional Studies**

Peninjau : Tri Auri Putri Ayuningtyas

Tanggal :

Nomor Pencatatan : 3

Penulis : Firsta Yolanda Maru

Tahun : 2018

Judul : **Gambaran Pengetahuan Sikap Dan Tindakan Penjamah Makanan Dalam Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rs Jiwa Prof. Hb. Saanin Padang Tahun 2018.**

| No | Critical Appraisal  | YA | TIDAK | TIDAK JELAS | TIDAK BERLAKU |
|----|---|----|-------|-------------|---------------|
| 1. | Kriteria untuk dimasukkan dalam sampel didefinisikan secara jelas                     | √  |       |             |               |
| 2. | Responden dalam penelitian dijelaskan secara rinci dan jelas                          | √  |       |             |               |
| 3. | Penjelasan diukur dengan cara reliable dan valid                                      | √  |       |             |               |
| 4. | Kriteria standart objektif digunakan dalam mengukur kondisi                           | √  |       |             |               |
| 5. | Faktor perancu teridentifikasi?   | √  |       |             |               |
| 6. | Strategi untuk mengatasi factor perancu dinyatakan                                    | √  |       |             |               |
| 7. | Pengumpulan dan pengolahan data dilakukan dengan cara yang valid dan dapat diandalkan | √  |       |             |               |
| 8. | Analisis statistic yang digunakan sesuai  | √  |       |             |               |

**LEMBAR CRITICAL APPRAISAL FOR CROSS SECTIONAL DESIGN**  
**JBI Critical Appraisal Checklist For Analitical Cross Sectional Studies**

Peninjau : Tri Auri Putri Ayuningtyas

Tanggal :

Nomor Pencatatan : 4

Penulis : Ida Oktafiani, Heni Hendriyani

Tahun : 2014

Judul : **Hubungan Pengetahuan dan Sikap Higiene Sanitasi Dengan Praktik Higiene Sanitasi Tenaga Pemasak Makanan Dan Mutu Biologi Pada Lauk Hewani Di RSUD Kota Semarang.**

| No | Critical Appraisal  | YA | TIDAK | TIDAK JELAS | TIDAK BERLAKU |
|----|---|----|-------|-------------|---------------|
| 1. | Kriteria untuk dimasukkan dalam sampel didefinisikan secara jelas                     | √  |       |             |               |
| 2. | Responden dalam penelitian dijelaskan secara rinci dan jelas                          | √  |       |             |               |
| 3. | Penjelasan diukur dengan cara reliable dan valid                                      | √  |       |             |               |
| 4. | Kriteria standart objektif digunakan dalam mengukur kondisi                           | √  |       |             |               |
| 5. | Faktor perancu teridentifikasi?   | √  |       |             |               |
| 6. | Strategi untuk mengatasi factor perancu dinyatakan                                    | √  |       |             |               |
| 7. | Pengumpulan dan pengolahan data dilakukan dengan cara yang valid dan dapat diandalkan | √  |       |             |               |
| 8. | Analisis statistic yang digunakan sesuai  | √  |       |             |               |

**LEMBAR CRITICAL APPRAISAL FOR CROSS SECTIONAL DESIGN**  
**JBI Critical Appraisal Checklist For Analitical Cross Sectional Studies**

Peninjau : Tri Auri Putri Ayuningtyas

Tanggal :

Nomor Pencatatan : 5

Penulis : Ika Ratna Palupi, Rosa Pinanda Fitasari, Fasty Arum Utami

Tahun : 2020

Judul : **Knowledge, Attitude and Practice of Hygiene and Sanitation Among Food-Handlers In A Psychiatric Hospital In Indonesia - A Mixed Method Study.**

| No | Critical Appraisal  | YA | TIDAK | TIDAK JELAS | TIDAK BERLAKU |
|----|---|----|-------|-------------|---------------|
| 1. | Kriteria untuk dimasukkan dalam sampel didefinisikan secara jelas                     | √  |       |             |               |
| 2. | Responden dalam penelitian dijelaskan secara rinci dan jelas                          | √  |       |             |               |
| 3. | Penjelasan diukur dengan cara reliable dan valid                                      | √  |       |             |               |
| 4. | Kriteria standart objektif digunakan dalam mengukur kondisi                           | √  |       |             |               |
| 5. | Faktor perancu teridentifikasi?   | √  |       |             |               |
| 6. | Strategi untuk mengatasi factor perancu dinyatakan                                    | √  |       |             |               |
| 7. | Pengumpulan dan pengolahan data dilakukan dengan cara yang valid dan dapat diandalkan | √  |       |             |               |
| 8. | Analisis statistic yang digunakan sesuai  | √  |       |             |               |

**LEMBAR CRITICAL APPRAISAL FOR CROSS SECTIONAL DESIGN**  
**JBI Critical Appraisal Checklist For Analitical Cross Sectional Studies**

Peninjau : Tri Auri Putri Ayuningtyas

Tanggal :

Nomor Pencatatan : 6

Penulis : Fitria Ayuti, Laras Sitoayu, Sri Iwaningsih

Tahun : 2018

Judul : **Hubungan Pengetahuan, Sikap, Perilaku, dan Standar Personal Higiene Penjamah**

**Makanan Di Instalasi Gizi RS Islam Jakarta Cempaka Putih.**

| No | Critical Appraisal  | YA | TIDAK | TIDAK JELAS | TIDAK BERLAKU |
|----|---|----|-------|-------------|---------------|
| 1. | Kriteria untuk dimasukkan dalam sampel didefinisikan secara jelas                     | √  |       |             |               |
| 2. | Responden dalam penelitian dijelaskan secara rinci dan jelas                          | √  |       |             |               |
| 3. | Penjelasan diukur dengan cara reliable dan valid                                      | √  |       |             |               |
| 4. | Kriteria standart objektif digunakan dalam mengukur kondisi                           | √  |       |             |               |
| 5. | Faktor perancu teridentifikasi?   | √  |       |             |               |
| 6. | Strategi untuk mengatasi factor perancu dinyatakan                                    | √  |       |             |               |
| 7. | Pengumpulan dan pengolahan data dilakukan dengan cara yang valid dan dapat diandalkan | √  |       |             |               |
| 8. | Analisis statistic yang digunakan sesuai  | √  |       |             |               |

**LEMBAR CRITICAL APPRAISAL FOR CROSS SECTIONAL DESIGN**  
**JBI Critical Appraisal Checklist For Analitical Cross Sectional Studies**

Peninjau : Tri Auri Putri Ayuningtyas

Tanggal :

Nomor Pencatatan : 7

Penulis : Roza Mulyani

Tahun : 2014

Judul : **Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Higiene Pengolah Makanan.**

| No | Critical Appraisal  | YA | TIDAK | TIDAK JELAS | TIDAK BERLAKU |
|----|---|----|-------|-------------|---------------|
| 1. | Kriteria untuk dimasukkan dalam sampel didefinisikan secara jelas                     | √  |       |             |               |
| 2. | Responden dalam penelitian dijelaskan secara rinci dan jelas                          | √  |       |             |               |
| 3. | Penjelasan diukur dengan cara reliable dan valid                                      | √  |       |             |               |
| 4. | Kriteria standart objektif digunakan dalam mengukur kondisi                           | √  |       |             |               |
| 5. | Faktor perancu teridentifikasi?   | √  |       |             |               |
| 6. | Strategi untuk mengatasi factor perancu dinyatakan                                    | √  |       |             |               |
| 7. | Pengumpulan dan pengolahan data dilakukan dengan cara yang valid dan dapat diandalkan | √  |       |             |               |
| 8. | Analisis statistic yang digunakan sesuai  | √  |       |             |               |

**LEMBAR CRITICAL APPRAISAL FOR CROSS SECTIONAL DESIGN**  
**JBI Critical Appraisal Checklist For Analitical Cross Sectional Studies**

Peninjau : Tri Auri Putri Ayuningtyas

Tanggal :

Nomor Pencatatan : 8

Penulis : Amalia Safitri Assidiqi, Made Darawati, AASP Chandradewi

Tahun : 2019

Judul : **Pengetahuan, Sikap Dan Personal Higiene Tenaga Penjamah Makanan Di Ruang Pengolahan Makanan.**

| No | Critical Appraisal  | YA | TIDAK | TIDAK JELAS | TIDAK BERLAKU |
|----|---|----|-------|-------------|---------------|
| 1. | Kriteria untuk dimasukkan dalam sampel didefinisikan secara jelas                     | √  |       |             |               |
| 2. | Responden dalam penelitian dijelaskan secara rinci dan jelas                          | √  |       |             |               |
| 3. | Penjelasan diukur dengan cara reliable dan valid                                      | √  |       |             |               |
| 4. | Kriteria standart objektif digunakan dalam mengukur kondisi                           | √  |       |             |               |
| 5. | Faktor perancu teridentifikasi?   | √  |       |             |               |
| 6. | Strategi untuk mengatasi factor perancu dinyatakan                                    | √  |       |             |               |
| 7. | Pengumpulan dan pengolahan data dilakukan dengan cara yang valid dan dapat diandalkan | √  |       |             |               |
| 8. | Analisis statistic yang digunakan sesuai  | √  |       |             |               |



**LEMBAR CRITICAL APPRAISAL FOR CROSS SECTIONAL DESIGN**  
**JBI Critical Appraisal Checklist For Analitical Cross Sectional Studies**

Peninjau : Tri Auri Putri Ayuningtyas

Tanggal :

Nomor Pencatatan : 9

Penulis : Muayanah Hardiah, Hafidhotun Nabawiyah, Kartika Pibriyanti

Tahun : 2020

Judul : **Corelation Berwen Knowledge And Attitudes To The Behavior Of Personal Hygiene Food Handlers In Nutrient Departement (Study at UNS Hospital Surakarta).**

| No | Critical Appraisal  | YA | TIDAK | TIDAK JELAS | TIDAK BERLAKU |
|----|---|----|-------|-------------|---------------|
| 1. | Kriteria untuk dimasukkan dalam sampel didefinisikan secara jelas                     | √  |       |             |               |
| 2. | Responden dalam penelitian dijelaskan secara rinci dan jelas                          | √  |       |             |               |
| 3. | Penjelasan diukur dengan cara reliable dan valid                                      | √  |       |             |               |
| 4. | Kriteria standart objektif digunakan dalam mengukur kondisi                           | √  |       |             |               |
| 5. | Faktor perancu teridentifikasi?   | √  |       |             |               |
| 6. | Strategi untuk mengatasi factor perancu dinyatakan                                    | √  |       |             |               |
| 7. | Pengumpulan dan pengolahan data dilakukan dengan cara yang valid dan dapat diandalkan | √  |       |             |               |
| 8. | Analisis statistic yang digunakan sesuai  | √  |       |             |               |

**LEMBAR CRITICAL APPRAISAL FOR CROSS SECTIONAL DESIGN**  
**JBI Critical Appraisal Checklist For Analitical Cross Sectional Studies**

Peninjau : Tri Auri Putri Ayuningtyas

Tanggal :

Nomor Pencatatan : 10

Penulis : Derni Arisna

Tahun : 2013

Judul : **Tinjauan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Pengolahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Cut Nyak Dhien Meulaboh Kabupaten Aceh Barat.**

| No | Critical Appraisal  | YA | TIDAK | TIDAK JELAS | TIDAK BERLAKU |
|----|---|----|-------|-------------|---------------|
| 1. | Kriteria untuk dimasukkan dalam sampel didefinisikan secara jelas                     | √  |       |             |               |
| 2. | Responden dalam penelitian dijelaskan secara rinci dan jelas                          | √  |       |             |               |
| 3. | Penjelasan diukur dengan cara reliable dan valid                                      | √  |       |             |               |
| 4. | Kriteria standart objektif digunakan dalam mengukur kondisi                           | √  |       |             |               |
| 5. | Faktor perancu teridentifikasi?   | √  |       |             |               |
| 6. | Strategi untuk mengatasi factor perancu dinyatakan                                    | √  |       |             |               |
| 7. | Pengumpulan dan pengolahan data dilakukan dengan cara yang valid dan dapat diandalkan | √  |       |             |               |
| 8. | Analisis statistic yang digunakan sesuai  | √  |       |             |               |

**LEMBAR CRITICAL APPRAISAL FOR CROSS SECTIONAL DESIGN**  
**JBI Critical Appraisal Checklist For Analitical Cross Sectional Studies**

Peninjau : Tri Auri Putri Ayuningtyas

Tanggal :

Nomor Pencatatan : 11

Penulis : Daru Lestantyo, Adi Heru Husodo, Susi Irawati, Zahroh Tahun : 2017  
 Shaluhyah

Judul : **Safe Food Handling Knowledge, Attitude and Practice of Food Handlers in Hospital Kitchen.**

| No | Critical Appraisal  | YA | TIDAK | TIDAK JELAS | TIDAK BERLAKU |
|----|---|----|-------|-------------|---------------|
| 1. | Kriteria untuk dimasukkan dalam sampel didefinisikan secara jelas                     | √  |       |             |               |
| 2. | Responden dalam penelitian dijelaskan secara rinci dan jelas                          | √  |       |             |               |
| 3. | Penjelasan diukur dengan cara reliable dan valid                                      | √  |       |             |               |
| 4. | Kriteria standart objektif digunakan dalam mengukur kondisi                           | √  |       |             |               |
| 5. | Faktor perancu teridentifikasi?   | √  |       |             |               |
| 6. | Strategi untuk mengatasi factor perancu dinyatakan                                    | √  |       |             |               |
| 7. | Pengumpulan dan pengolahan data dilakukan dengan cara yang valid dan dapat diandalkan | √  |       |             |               |
| 8. | Analisis statistic yang digunakan sesuai  | √  |       |             |               |

## Lampiran 2. Bukti Pencarian Literatur.

Google Cendekia

Artikel Sekitar 520 hasil (0,05 dtk) Profil saya Koleksiku

**Kapan saja**  
Sejak 2021  
Sejak 2020  
Sejak 2017  
Rentang khusus...

**Urutkan menurut relevansi**  
Urutkan menurut tanggal

sertakan paten  
 mencakup kutipan

Buat lansiran

**Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Higiene Pengolah Makanan** [PDF] poltekkes-tjk.ac.id  
R. Mujiyanti - Jurnal Ilmiah Keperawatan Sai Betik, 2017 - ejournal.poltekkes-tjk.ac.id  
... **Sikap** merupakan hubungan dari berbagai komponen yang terdiri dari atas pertama komponen kognitif yaitu komponen yang tersusun atas dasar **pengetahuan** dan informasi yang dimiliki seseorang tentang objek **sikapnya** atau komponen yang berkaitan ...  
☆ Dirujuk 14 kali Artikel terkait 3 versi

**Perbedaan pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan sesudah diberikan penyuluhan personal hygiene di hotel patra jasa semarang** [PDF] unimus.ac.id  
A Pasanda - Skripsi, 2016 - repository.unimus.ac.id  
... http://lib.unimus.ac.id Page 24. 11 sanitasi **makanan** meliputi **perilaku** sehat dan bersih orang yang ... 2.2.4 Faktor yang Mempengaruhi Personal Hygiene Menurut Tarwoto (2004), **sikap** seseorang melakukan personal ... Kendati demikian, **pengetahuan** itu sendiri tidaklah cukup ...  
☆ Dirujuk 24 kali Artikel terkait

**Pengetahuan, Sikap Dan Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan Di Ruang Pengolahan Makanan** [PDF] poltekkes-mataram.ac.id  
AS Assidiq, M. Darawati ... - Jurnal Gizi Prima ..., 2019 - jgp.poltekkes-mataram.ac.id  
... Pasanda, Amalia. 2016. Perbedaan **Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan** Sesudah Diberikan ... Widyawati, Ayu. 2018. Gambaran Hygiene **Penjamah Makan** Siang di Bagian Pengolahan **Makanan** (Lauk Hewani) di **Rumah Sakit** Umum Daerah Klungkung ...  
☆ Dirujuk 2 kali Artikel terkait

**Gambaran Lama Kerja Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soediran Mangun Sumarso ...** [PDF] stikespku.ac.id  
S Purwaningsih... - Profesi (Profesional Islam ..., 2019 - ejournal.stikespku.ac.id

Science Huß Home About Us Journals Submit Manuscript Donate Search Jobs News Conferences Contact

About 3,190 results (0.48 seconds)

Daru Lestantyo - Google Cendekia  
scholar.google.com > citations  
Diponegoro University @lecturer.undip.ac.id  
Safe food handling knowledge, attitude and practice of food handlers in hospital kitchen. D Lestantyo, AH Husodo, S Irvati, Z Shaluhyah. Int. J. Public Health ...

Nik Rosmawati NH - Google Scholar  
scholar.google.com > citations  
Associate Professor @usm.my  
Knowledge, attitudes and practice of breast self-examination among women in a suburban ... Effect of food safety training on food handlers' knowledge and practices ... Attending Antenatal Clinic in Universiti Sains Malaysia Hospital, Malaysia.

Google الباحث العلمي من - Lamiaa Fiala  
scholar.google.com > citations  
professor of public health  
Ismailia, Egypt. Suez Canal University Hospital, 2019 ... Knowledge, attitude and practices of food safety among food handlers in Ismailia city hospitals. Egypt.



---

**CORRELATION BETWEEN KNOWLEDGE AND ATTITUDES TO  
THE BEHAVIOR OF PERSONAL HYGIENE FOOD HANDLERS IN  
NUTRIENT DEPARTEMENT**

**(Study at UNS Hospital Surakarta)**

Muayanah Hardlah, Hafidhotun Nabawiyah, Kartika Pibriyanti\*

University of Darussalam Gontor

Dkartika.02@gmail.com

**ABSTRAK**

*Personal hygiene penjamah makanan di Instalasi gizi rumah sakit memiliki peran dalam menjaga kualitas makanan untuk menunjang perbaikan kondisi pasien. Perilaku hygiene yang baik dapat mengurangi resiko kontaminasi pada makanan. Perilaku personal hygiene dapat dipengaruhi oleh pengetahuan dan sikap. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dan sikap terhadap perilaku personal hygiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RS UNS Surakarta. Jenis penelitian menggunakan rancangan penelitian cross sectional. Total populasi adalah seluruh tenaga pengolah makanan di Instalasi Gizi RS UNS Surakarta sejumlah 22 orang. Data pengetahuan dan sikap menggunakan kuesioner. Data perilaku menggunakan formulir checklist. Analisis data menggunakan uji Chi Square. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mayoritas responden adalah perempuan (59,1%) dengan golongan umur dewasa (68,2%). Tingkat pendidikan terbanyak yaitu SMA/SMK (81,8%), lama bekerja terbanyak yaitu golongan lebih dari 2 tahun (54,5%) dengan penghasilan 1.000.000-2.000.000 (100%). Tingkat pengetahuan penjamah makanan, sikap penjamah makanan dan perilaku penjamah makanan tergolong baik dengan masing-masing 81,8%; 72,7%, dan 59,1%. Uji statistik menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku personal hygiene penjamah makanan ( $p= 1,000$ ) dan tidak ada hubungan antara sikap dengan perilaku personal hygiene penjamah makanan ( $p= 0,178$ ).*

**Kata Kunci :** Pengetahuan, Sikap, Perilaku, Personal Hygiene, Penjamah makanan

**ABSTRACT**

*Personal hygiene food handlers at the hospital nutrition department is very important to control the quality of food and to improve patient condition. The presence of good hygiene behavior can reduce the risk of contamination in food. Personal hygiene behavior can be influenced by knowledge and attitude. The purpose of this study to determine the correlation between knowledge and attitudes towards personal hygiene behavior food handlers in nutrition department, UNS Hospital Surakarta. The type of research was cross sectional research design. The total population was used. Twenty two food handlers at Nutrition Department, UNS Hospital Surakarta to be the samples. Knowledge and attitude data were obtained by questionnaire. The behavior data was collected by checklist form. Chi Square test was used for analyzing. The results showed that the dominant gender of the study is female at 59,1%. The highest age group is adult at 68,2%, the highest level of education was SMA /SMK 81,8%, the length working time was more than 2 years at 54,5% and the income range is 1.000.000-2.000.000. The level of good food handlers knowledge is 81,8%, good food handlers attitude is 72,7% and good food handlers behavior is 59,1%. There were no correlation between knowledge and personal hygiene behavior of food handlers ( $p= 1,000$ ) and between attitudes and personal hygiene behavior of food handlers ( $p = 0,178$ ).*

**Key words :** Knowledge, Attitude, Behavior, Personal Hygiene, Food Handler