

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Permohonan Ijin 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/ 1220 /2022
Lampiran : -
Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian

Malang, 19 Juli 2022

Kepada Yth.
Pemilik Rumah Makan Mewah Nganjuk
Cq. Manajer Rumah Makan Mewah Nganjuk
Di Tempat

Dalam rangka pemenuhan Tugas Akhir Penyusunan Skripsi, maka bersama ini kami hadapkan Izza Habil Maulana, (NIM.P17111181034) mahasiswa Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang untuk melaksanakan Penelitian, pada:

Tanggal : 13 Juni s/d 02 Juli 2022
Waktu : 08.00 – selesai
Tempat : Rumah Makan Mewah Nganjuk

Dengan judul :
Pengaruh penyuluhan terhadap pengetahuan dan praktik Higiene Sanitasi di Rumah Makan Mewah Kabupaten Nganjuk.

Data yang diambil :
Pengetahuan dan praktik Higiene Sanitasi.

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


Ketua Jurusan Gizi
Teguh, SKM.M.,Pd
196411071988121001

- 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 Bilitar, Telepon (0342) 801043
- Kampus IV : Jalan KH. Wahid 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. Etik Penelitian



KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN
HEALTH RESEARCH ETHICS COMMITTEE
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG
STATE POLYTECHNIC OF HEALTH MALANG

KETERANGAN LOLOS KAJI ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL APPROVAL
"ETHICAL APPROVAL"
Reg.No.:581 / KEPK-POLKESMA/ 2022

Protokol penelitian yang diusulkan oleh **Isza Habil Maulana**
The research protocol proposed by
Peneliti Utama
Principal In Investigator **Isza Habil Maulana**

Nama Institusi
Name of the Institution **Poltekkes Kemenkes Malang**
Dengan Judul

Pengaruh Penyuluhan Terhadap Pengetahuan dan Praktik Kelainan Higiene Sanitasi di Rumah Makan Mewah Kabupaten Nganjuk

The Effect of Counseling on Knowledge and Pratices of Sanitary Hygiene Feasibility at Rumah Makan Mewah, Nganjuk Regency

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah,

3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 11 Juli 2022 sampai dengan 11 Juli 2023

This declaration of ethics applies during the period July 11, 2022 until July 11, 2023

Malang, 11 Juli 2022
Head of Committee



Dr. SUSI MILWATI, S.Kp, M.Pd
NIP. 196312011987032002

Lampiran 3. Lembar Persetujuan Responden

Dengan ini saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Adrian Samurai
Umur : 23 th
Alamat : Carma, Kecamatan Pace,
Kab. Nganjuk

Menyatakan bersedia menjadi responden dalam penelitian yang diadakan oleh

Nama : Izza Habil Maulana
NIM : P17111181034
Judul :

PENGARUH PENYULUHAN TERHADAP PENGETAHUAN DAN PRAKTIK KELAIKAN
HIGIENE SANITASI DI RUMAH MAKAN MEWAH NGANJUK

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

Peneliti



(Izza Habil Maulana)

Nganjuk, 13 juni 2022

Responden



(Adrian Samurai)

Lampiran 4. Kuisioner Penelitian

A. Identitas

Nama :
Jenis kelamin :
Umur :
Pendidikan terakhir :
Lama bekerja :

B. Berikut adalah pertanyaan yang berhubungan dengan kebiasaan saudara sehari-hari. Pilih jawaban yang saudara anggap benar.

1. Penggunaan celemek pada penjamah makanan dilakukan pada saat...
 - a. Persiapan bahan makanan
 - b. Mengolah bahan makanan
 - c. Persiapan bahan makanan, mengolah bahan makanan, dan distribusi
2. Kuku penjamah makanan seharusnya...
 - a. Pendek
 - b. Bersih
 - c. Pendek dan bersih
3. Dibawah ini perilaku yang seharusnya dilakukan penjamah makanan adalah...
 - a. Batuk di sembarang tempat
 - b. Meludah di tempat pencucian peralatan makan
 - c. Tidak batuk dan meludah disembarang tempat
4. Dibawah ini perilaku mencuci tangan penjamah makanan dilakukan pada saat...
 - a. Sebelum dan sesudah mengolah makanan saja
 - b. Sebelum dan sesudah mengolah makanan, setelah dari toilet
 - c. Sebelum dan sesudah mengolah makanan, setelah dari toilet, dan

setelah membersihkan sampah

5. 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
6. 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
7. Higiene adalah penerapan higiene pada...
 - a. Lingkungan kerja penjamah makanan
 - b. Diri penjamah makanan
 - c. Alat kerja penjamah makanan
8. Dibawah ini apa saja syarat kesehatan penjamah makanan...
 - a. Bebas dari penyakit kulit
 - b. Bebas dari penyakit kulit dan menular
 - c. Bebas dari penyakit kulit, penyakit menular, dan penyakit pernafasan
9. Seorang penjamah makanan yang sakit seharusnya...
 - a. Diperbolehkan masuk dan bekerja seperti biasa
 - b. Diperbolehkan masuk tetapi tidak ikut bekerja
 - c. Tidak diperbolehkan masuk kerja dan segera berobat
10. 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
11. Pemeriksaan kesehatan bagi tenaga pengolah makanan 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 kali dalam setahun
- c. 2 tahun sekali

12. Alat pelindung diri untuk tenaga pengolah makanan yang sebaiknya dipakai pada saat bekerja adalah....

- a. Penutup kepala, celemek, dan masker
- b. Penutup kepala, celemek, masker, dan sepatu kerja
- c. Penutup kepala, celemek, masker, sarung tangan dan sepatu kerja

13. Tindakan yang dilakukan penjamah makanan pada saat batuk atau bersin adalah....

- a. Mengalihkan muka dari makanan / minuman dan alat makan / minum tanpa menutup hidung dan mulut
- b. Mengalihkan muka dari makanan / minuman dan alat makan / minum dengan menutup mulut dan hidung memakai tangan kemudian mencuci tangan
- c. Mengalihkan muka dari makanan / minuman dan alat makan / minum dengan menutup mulut dan hidung memakai tangan tanpa mencuci tangan

14. Mandi yang tepat dalam 1 hari minimal adalah...

- a. 1 kali
- b. 2 kali
- c. 3 kali

15. Keadaan kuku jari tangan seorang tenaga pengolah makanan adalah....

- a. Boleh panjang tetapi terawat kebersihannya
- b. Selalu bersih dan terpotong pendek
- c. Jawaban a dan b benar

16. Dibawah ini perilaku penjamah makanan yang perlu diperhatikan pada saat bekerja, kecuali...

- a. Pakaian kerja diganti 2 hari sekali

- b. Selalu memakai pakaian kerja dan alat pelindung diri dengan benar
 - c. Pakaian kerja harus selalu bersih dan dipakai hanya pada waktu bekerja
17. 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
18. Sanitasi makanan diperlukan agar...
- a. Tidak tahan lama
 - b. Diperoleh produk yang berkualitas
 - c. Cepat mengalami kebusukan
19. 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
20. Tempat cuci tangan tenaga pengolah makanan sebaiknya....
- a. Disatukan dengan tempat pencucian bahan makanan dan peralatan
 - b. Dapat disatukan dengan tempat pencucian bahan makanan tetapi terpisah dengan tempat pencucian peralatan
 - c. Terpisah dengan tempat pencucian bahan makanan dan peralatan

(Pasanda, 2016 dan Adam, 2011)

Lampiran 5. Kuisisioner Praktik

Nama : Adrien Samudra
 Umur : 23 th
 Jenis Kelamin : Laki Laki
 Hari/Tanggal : Senin 20 Juni 2022

No.	Pernyataan	Hasil Pengamatan	
		Dilakukan	Tidak dilakukan
1.	Celemek dipakai pada saat bekerja		✓
2.	Kuku dalam keadaan pendek dan bersih	✓	
3.	Tidak batuk dan meludah di tempat pencucian peralatan makan dan di sembarang tempat	✓	
4.	Mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sebelum dan sesudah mengolah makanan	✓	
5.	Tidak makan / mengunyah makanan pada waktu bekerja	✓	
6.	Tidak menggaruk kepala pada saat di depan makanan	✓	
7.	Menggunakan alat bantu dalam penyajian Makanan	✓	
8.	Alat pelindung diri seperti penutup kepala, masker, celemek, sarung tangan dan sepatu kerja dipakai pada saat bekerja	✓	
9.	Tidak berbicara pada saat mengolah makanan		✓
10.	Sepatu tertutup dan berhak rendah		✓

(Adam, 2011)

Nganjuk, 20 Juni 2022
 Pengamat



Izza Habil Maulana

Lampiran 6. Satuan Acara Penyuluhan

SATUAN ACARA PENYULUHAN

Judul Kegiatan : Penyuluhan Higiene Sanitasi

Pokok Bahasan : Higiene Sanitasi Pada Penjamah Makanan

Sub Pokok Bahasan:

- a. Definisi Higiene Sanitasi Pada Penjamah Makanan
- b. Manfaat Higiene Sanitasi
- c. Syarat Higiene Sanitasi Pada Penjamah Makanan
- d. Higiene Sanitasi Pada Proses Pengolahan Makanan
- e. Dampak Tidak Menerapkan Higiene Sanitasi

Sasaran : Penjamah Makanan di Rumah Makan Mewah Nganjuk

Tempat : Rumah makan Mewah Nganjuk

Hari/ tanggal : Rabu 29 juni 2022

Waktu : 08.00-09.00 WIB

1. TUJUAN INSTRUKSIONAL UMUM

Pada akhir proses penyuluhan responden mampu mengetahui dan memahami pentingnya menjaga higiene sanitasi.

2. TUJUAN INSTRUKSIONAL KHUSUS

Setelah diberikan penyuluhan responden dapat:

- a. Memahami definisi higiene sanitasi pada penjamah makanan dengan benar setelah diberikan penyuluhan.
- b. Mampu menyebutkan manfaat higiene sanitasi benar setelah mendapatkan penyuluhan.
- c. Mampu menyebutkan dan menjelaskan syarat higiene sanitasi pada penjamah makanan.
- d. Mampu menyebutkan dan menjelaskan higiene sanitasi pada proses pengolahan makanan.
- e. Mampu menyebutkan dan menjelaskan dampak tidak menerapkan higiene sanitasi dengan baik dan benar.

3. SASARAN

Penjamah Makanan di rumah makan mewah Nganjuk

4. MATERI

- a. Definisi Higiene Sanitasi Pada Penjamah Makanan
- b. Manfaat Higiene Sanitasi
- c. Syarat Higiene Sanitasi Pada Penjamah Makanan

- d. Higiene Sanitasi Pada Proses Pengolahan Makanan
- e. Dampak Tidak Menerapkan Higiene Sanitasi
- 5. METODE
 - a. Ceramah dan Tanya Jawab dengan Media Poster
- 6. ALAT / MEDIA
 - a. Handphone
 - b. aplikasi WhatsApp
 - c. kuota/wifi
 - d. alat tulis
 - e. Poster.
 - f. leaflet
- 7. KRITERIA EVALUASI
 - a. Evaluasi proses
 - 1) Peserta antusias terhadap materi penyuluhan.
 - 2) Peserta aktif dalam diskusi tanya jawab.
 - 3) Peserta mengajukan pertanyaan dan menjawab pertanyaan secara benar.
 - b. Evaluasi hasil
 - 1) Peserta mengetahui dan memahami definisi Higiene Sanitasi Penjamah Makanan
 - 2) Peserta mengetahui dan memahami Persyaratan Penjamah Makanan.
 - c. Evaluasi untuk peserta
 - 1) Kuesioner Pengetahuan
 - 2) Kuesioner Praktik
- 8. KEGIATAN PENYULUHAN

Waktu	Kegiatan Penyuluh	Kegiatan Peserta
5 menit	Pembukaan: Mengucapkan salam dan perkenalan Menjelaskan tujuan penyuluhan Menyebutkan materi yang akan disampaikan	Menjawab salam Memperhatikan penjelasan
30 menit	Pelaksanaan: Menjelaskan definisi higiene sanitasi pada penjamah makanan Menjelaskan manfaat higiene sanitasi Menjelaskan syarat higiene sanitasi pada penjamah makanan. Menjelaskan higiene sanitasi pada proses pengolahan makanan. Menjelaskan dampak tidak menerapkan higiene sanitasi dengan baik dan benar.	Memperhatikan penjelasan penyuluh
10 menit	Evaluasi: Melakukan sesi tanya jawab Menanyakan kembali kepada peserta	Menjawab pertanyaan Bertanya kepada penyuluh Mengisi kuesioner melalui g-

Waktu	Kegiatan Penyuluh	Kegiatan Peserta
	terhadap materi yang telah disampaikan melalui kuesioner	<i>form</i>
5 menit	Penutup: Mengucapkan terimakasih atas peran dan perhatian peserta Mengucapkan salam penutup	Memperhatikan Menjawab salam

 **ALAT PELINDUNG DIRI (APD)**  KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

SAAT MENGOLAH BAHAN MAKANAN

PENUTUP KEPALA

MASKER PENUTUP MULUT

SARUNG TANGAN

CELEMEK

SEPATU KERJA

MAKANAN YANG SEHAT BERASAL DARI CARA MENGOLAH YANG BERSIH



6

LANGKAH CARA MENCUCI TANGAN



1
Ratakan dengan kedua
telapak tangan



2
Gosok punggung dan sela-sela jari tangan
kiri dengan tangan kanan dan sebaliknya



3
Gosok kedua telapak tangan
dan sela-sela jari



4
Punggung jari tangan kanan di gosokkan
pada telapak tangan kiri dengan
jari sisi dalam kedua tangan
saling mengunci



5
Ibu jari tangan kiri digosok
berputar dalam gengaman
tangan kanan dan sebaliknya



6
Gosok berputar ujung jari
tangan kanan di telapak
tangan kiri dan sebaliknya



Hygiene Sanitasi Itu Apa Sih?

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya

Sanitasi pangan merupakan upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya cemaran biologis, kimia dan benda lain



Syarat umum yang harus dipenuhi oleh penjamah makanan

- Kebiasaan mencuci tangan
- Kuku terpotong, pendek, terawat baik dan bersih
- Penggunaan tutup kepala
- Tidak memakai cincin, gelang dan jam tangan
- pembersihan peralatan masak/makan

HYGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN DALAM PROSES PRODUKSI



HYGIENE KARYAWAN



Pakaian harus ganti setiap hari atau saat pakaian kotor serta menggunakan sepatu kedap air dan sarung tangan plastik sekali pakai untuk menghindari pencemaran terhadap bahan makanan

Menjaga kuku tetap pendek, bersih dan tidak memakai cat kuku atau kuku palsu. Karena bakteri yang ada di bawah kuku dapat masuk ke makanan



Tidak menggunakan aksesoris atau perhiasan seperti cincin, jam dan gelang. Karena dapat jatuh dan mengkontaminasi makanan

Menjaga rambut tetap rapi dan bersih. Rambut yang panjang harus diikat menggunakan tali rambut atau lebih baik menggunakan penutup kepala berupa topi bersih



Mencuci tangan penting untuk membantu mencegah bakteri berbahaya menyebar dari tangan atau lengan ke makanan, permukaan meja kerja, peralatan masak, alat makan, dan lain



Berikut cara-cara cuci tangan yang benar :

1. Basahi tangan dan sabun dengan air mengalir. Gosok telapak tangan secara bersama-sama sampai berbusa
2. Gosok bagian tangan di antara jari-jari
3. Gosok punggung tangan
4. Gosok ibu jari
5. Gosok telapak tangan
6. Gosok kuku dan ujung jari
7. Gosok pergelangan tangan
8. Bilas sampai bersih dan keringkan tangan dengan handuk kering



Hand sanitizer harus disediakan di tempat istirahat karyawan supaya tangan karyawan tetap terjaga kebersihannya. Namun, jika tangan kotor harus tetap memberiskannya dengan mencuci tangan

Untuk mencegah kontaminasi makanan, saat bekerja karyawan tidak diperbolehkan melakukan hal-hal berikut :

1. Membersihkan telinga dengan tangan
2. Meniup gelas atau alat makan lain untuk membersihkannya
3. Mengelap tangan pada lap kotor
4. Menyentuh atau menyisir rambut
5. Membersihkan keringat dengan tangan kosong
6. Makan atau menguyah
7. Tidak menutup mulut ketika batuk atau bersin

Tangan dan bagian terkena kotoran harus dicuci menggunakan sabun dan air mengalir sebelum mulai bekerja, terutama saat :

- Setelah dari toilet
- Setelah istirahat
- Setelah memegang uang
- Sebelum dan setelah mempersiapkan bahan, terutama bahan makanan hewani
- Setelah batuk, bersin, makan atau minum
- Setelah membuang atau memegang sampah
- Setelah membersihkan sesuatu, misalnya mencuci piring mengelap meja, dan mencuci bahan makanan

Bersih itu sehat!

Pada umumnya penjamah makanan berasal dari berbagai latar belakang yang berbeda, yang mana ketika bekerja di suatu penyelenggaraan makanan menghadapi banyak hal terkait penanganan makanan yang aman



Industri makanan atau pihak penyelenggara makanan memiliki kewajiban untuk memastikan bahwa makanan yang diproduksi aman dikonsumsi oleh konsumen. Diharapkan bahwa makanan tersebut tidak menjadi perantara bagi beberapa kontaminan untuk menyebabkan penyakit akibat kerucunan makanan.



Lampiran 8. Dokumentasi Penelitian



