

**Lampiran 1.****PERNYATAAN PERSETUJUAN RESPONDEN**

Setelah mendapatkan penjelasan tentang maksud dan tujuan penelitian yang dilaksanakan, saya :

Nama :  
Jenis Kelamin :  
Pendidikan :  
Umur :  
Alamat :

Menyatakan bahwa saya bersedia menjadi responden dalam penelitian yang berjudul. Gambaran Pengetahuan dan Perilaku Tenaga Pengolah Makanan Terhadap Kepatuhan Penggunaan Alat Pelindung diri (APD) Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Kartini Kecamatan Kalorejo Kabupaten Lampung Tengah. Saya tidak akan menuntut terhadap segala kemungkinan yang akan terjadi dalam penelitian ini.

Demikian surat pernyataan persetujuan ini saya sampaikan dengan sadar dan tanpa ada paksaan siapapun.

Responden

Peneliti

(.....)

(Riki SetiawanFebriyanto)

## Lampiran 2.

## KUISONER PENGETAHUAN DAN TENAGA PENGOLAH MAKANAN

FORMULIR KARAKTERISTIK RESPONDEN		
1	Nama	
2	Umur	
3	Pendidikan Terakhir	1. Tidak Tamat SD/Sederajat
		2. Tamat SD/ sederajat
		3. Tamat SMP/ sederajat
		4. Tamat SMA/ sederajat

## DAFTAR PERTANYAAN

FORMULIR PENGETAHUAN		
No	Pertanyaan	Skor
1	<p>Apa yang diketahui tentang APD (Alat Pelindung diri)?</p> <p>a. Kelengkapan yang digunakan saat bekerja</p> <p>b. Baju mahal</p> <p>c. Perlengkapan saat masak</p> <p>d. Untuk membunuh penyakit</p>	
2	<p>Pada saat tahap persiapan bahan makanan, persiapan alat apa saja yang harus digunakan sebagai alat pelindung diri?</p> <p>a. Alat pelindung kepala, tangan, tubuh, dan kaki</p> <p>b. Baju hamzat</p> <p>c. Sepatu boot</p> <p>d. Baju kerja harian</p>	
3	<p>Pada tahap persiapan bahan makanan, apa yang dilalukan petugas penjamah makanan?</p> <p>a. Memakai perlengkapan APD</p> <p>b. Ganti baju kemeja</p> <p>c. Mencuci kaki</p> <p>d. Berdandan</p>	
4	<p>Apa tujuan pemakaian penutup kepala (<i>head gloves</i>)?</p> <p>a. Mencegah rambut mikroorganisme jatuh kemakanan</p> <p>b. Sebagai aksesoris semata</p> <p>c. Menghilangkan ketombe</p> <p>d. Mengurangi bau rambut</p>	
5	<p>Apa tujuan kita memakai <i>hand gloves</i> (sarung tangan)?</p> <p>a. Untuk kelengkapan pribadi</p> <p>b. Mencegah penularan melalui kontak langsung</p> <p>c. Menutup luka</p>	

	d. Sebagai aksesoris tangan	
6	<p>Apa tujuan memakai apron saat pengolahan makanan kecuali?</p> <p>a. Melindungi tubuh</p> <p>b. Menghindari dari kecelakaan kerja</p> <p>c. Mencegah percikan minyak panas</p> <p>d. Sebagai pelindung penyakit infeksi</p>	
7	<p>Pakaian kerja untuk tenaga pengolah makanan yang sebaiknya dipakai pada saat bekerja...</p> <p>a. Celemek</p> <p>b. Tutup kepala</p> <p>c. Jawaban a dan b benar</p>	
8	<p>Apa dampak yang ditimbulkan saat sedang mengolah makanan tidak menggunakan tutup mulut (masker)?</p> <p>a. Makanan akan mudah terkontaminasi bakteri</p> <p>b. Menutupi mulut</p> <p>c. Pelindung terhadap penyakit</p> <p>d. Resiko terhadap diri sendiri</p>	
9	<p>Seorang tenaga pengolah makanan diinstalasi gizi yang sakit...</p> <p>a. Tidak boleh ikut dalam pengelolaan makanan</p> <p>b. Boleh ikut dalam pengelolaan makanan</p> <p>c. Boleh hadir di tempat kerja tetapi tidak ikut dalam pengelolaan dan disarankan untuk berobat</p>	
10	<p>Keadaan kuku jari tangan seseorang tenaga pengolah makanan diinstalasi gizi adalah...</p> <p>a. Boleh panjang tapi terawat kebersihannya</p> <p>b. Selalu bersih, terpotong dan rapi</p> <p>c. Jawaban a dan b benar</p>	
11	<p>Apakah yang dimaksud dengan Alat Pelindung Diri (APD)?</p> <p>a. Alat yang dipakai untuk melindungi diri dari penyakit akibat kerja</p> <p>b. Alat melindungi diri dari kemungkinan timbulnya bahaya kecelakaan maupun penyakit akibat kerja</p> <p>c. Alat yang dipakai untuk melindungi diri dari bahaya kecelakaan ditempat kerja</p>	
12	<p>Apa saja syarat-syarat Alat Pelindung Diri (APD)?</p> <p>a. Nyaman dipakai, harga mahal dan enak dipandang</p> <p>b. Nyaman dipakai, tidak mengganggu sewaktu bekerja dan memberikan perlindungan yang efektif</p> <p>c. Bentuknya menarik, harga mahal dan enak dipandang</p>	
13	<p>Apa kegunaan masker pada saat bekerja?</p> <p>a. Menghindari bau tidak sedap</p> <p>b. Melindungi diri dari gangguan kesehatan pernafasan</p> <p>c. Menghindari cedera</p>	

14	<p>Untuk menghindari cedera pada tangan sewaktu bekerja sebaiknya menggunakan?</p> <p>a. Sarung tangan khusus b. Kain lap c. Sarung tangan biasa</p>	
15	<p>Untuk melindungi kaki terhadap kecelakaan-kecelakaan yang disebabkan benda-benda tajam yang mungkin terinjak dan terpeleset menggunakan?</p> <p>a. Sepatu boot/kulit b. Sepatu berbahan kain c. Sandal</p>	
16	<p>Apa akibatnya bila tidak menggunakan Alat Pelindung Diri pada saat membersihkan ruangan/lingkungan dalam rumah sakit?</p> <p>a. Tertusuk/tergores benda tajam, tertular penyakit infeksi b. Terpapar debu dan pencemaran lingkungan c. Tidak ada akibatnya</p>	
17	<p>Pakaian kerja untuk tenaga pengolah makanan yang sebaiknya dipakai pada saat berkerja...</p> <p>d. Celemek e. Tutup kepala f. Jawaban a dan b benar</p>	
18	<p>Kapan seharusnya alat pelindung diri (APD) digunakan?</p> <p>a. Pada saat terjadi kecelakaan b. Pada saat sesudah bekerja c. Pada saat memulai pekerjaan</p>	
19	<p>Alat pelindung diri (APD) apa yang wajib digunakan petugas kebersihan ruangan/lingkungan dalam rumah sakit ketika bekerja?</p> <p>a. Masker, sumbat telinga, sepatu steril b. Masker, sarung tangan, sepatu boot/pelindung kaki dan pakaian kerja c. Sarung tangan, masker, tutup telinga</p>	
20	<p>Keadaan kuku jari tangan seseorang tenaga pengolah makanan diinstalasi gizi adalah...</p> <p>a. Boleh panjang tapi terawat kebersihannya b. Selalu bersih, terpotong dan rapi c. Jawaban a dan b benar</p>	

Sumber : (Yasinta, Apriliah, Anggraini, Fianaola, 2020)

No	Jawaban	No	Jawaban
1	A	11	B
2	A	12	B
3	A	13	B
4	A	14	C
5	B	15	A
6	D	16	A
7	D	17	D
8	A	18	C
9	A	19	B
10	B	20	B

## Lampiran 3.

## LEMBAR CEKLIST OBSERVASI PERILAKU

No Responden :

Nama Responden :

No	Komponen Penilaian	Ya	Tidak
1	Menggunakan celemek pada saat berkerja		
2	Kuku dalam keadaan pendek dan bersih		
3	Menggunakan APD pelindung alas kaki dan masker pada saat melakukan kegiatan penerimaan bahan makanan		
4	Menggunakan APD pelindung alas kaki pada saat melakukan kegiatan persiapan dan pengolahan makanan		
5	Menggunakan APD pelindung masker pada saat melakukan kegiatan persiapan dan pengolahan makanan		
6	Menggunakan APD pelindung <i>hand gloves</i> pada saat melakukan kegiatan persiapan dan pengolahan makanan		
7	Menggunakan APD pelindung <i>hairnet</i> pada saat melakukan kegiatan persiapan dan pengolahan makanan		
8	Menggunakan APD pelindung apron pada saat melakukan kegiatan persiapan dan pengolahan makanan		
9	Menggunakan APD pelindung apron anda pada saat melakukan kegiatan pemorsian makanan		
10	Menggunakan APD pelindung masker pada saat melakukan kegiatan pemorsian makanan.		
11	Menggunakan APD pelindung pelindung kaki pada saat melakukan kegiatan pemorsian makanan		
12	Menggunakan APD pelindung <i>hairnet</i> pada saat melakukan kegiatan pemorsian makanan		
13	Menggunakan APD pelindung <i>hairnet</i> pada saat melakukan kegiatan pemorsian makanan		
14	Menggunakan APD pelindung <i>hand gloves</i> pada saat melakukan kegiatan pemorsian makanan.		
15	Menggunakan APD pelindung <i>hand gloves</i> pada saat melakukan kegiatan pendistribusian makanan.		

Sumber : (Yasinta, Apriliah, Anggraini, Fianaola, 2020)

## Lampiran 4.

## KUISONER SIKAP

No	Pertanyaan	SS	S	KS	TS	STS
1	Mencuci tangan menggunakan sabun harus dilakukan oleh pengolah makanan sebelum memasak					
2	Pengolah makanan harus menggunakan pakaian bersih dan menyerap keringat					
3	Pengolah makanan boleh memiliki kuku yang Panjang					
4	Mengobati dan menutup luka terbuka adalah hal yang tidak penting dilakukan pengolah saat memasak					
5	Pengolahan makanan diperkenankan merokok saat memasak					
6	Penjamah makanan tidak diperkenankan bersin atau batuk saat mengolah bahan makanan					
7	Pengolah makanan menggunakan tangan tanpa alat bantu untuk mengambil makanan					
8	Pengolah harus menggunakan air bersih yang memenuhi syarat air minum untuk memasak					
9	Tangan harus berkuku pendek dan bersih sehingga tidak mengkontaminasi makanan					
10	Menurut anda, bahan makanan yang akan diolah harus dicuci dengan air mengalir					
11	Menurut anda, celemek yang terlihat bersih tidak perlu dicuci karena akan digunakan lagi pada hari berikutnya					
12	Makanan yang sudah matang, tidak perlu ditutup karena masih dalam kondisi panas					
13	Menurut anda pada saat bekerja sebaiknya tidak perlu menggunakan alas kaki / sandal karena akan menyebabkan licin					
14	Menurut anda bagi penderita yang menderita sakit pernafasan tidak boleh bekerja di bagian pengolahan makanan					
15	Menurut anda, pada saat terluka/teriris, cukup diobati dengan obat merah saja, tidak menutup luka dengan perban/plester agar cepat kering					

**Keterangan :** SS : Sangat Setuju, S : Setuju, KS : Kurang Setuju, TS : Tidak Setuju

STS : Sangat Tidak Setuju. Sumber : (Maru, 2018).

Umur					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	30-49	5	100.0	100.0	100.0

jenis kelamin					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	perempuan	5	100.0	100.0	100.0

Pendidikan					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	SMP	1	20.0	20.0	20.0
	SMA	4	80.0	80.0	100.0
	Total	5	100.0	100.0	

Sikap					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	<60	2	40.0	40.0	40.0
	60-80	1	20.0	20.0	60.0
	>80	2	40.0	40.0	100.0
	Total	5	100.0	100.0	

Pengetahuan					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	60-80	1	20.0	20.0	20.0
	>80	4	80.0	80.0	100.0
	Total	5	100.0	100.0	

Perilaku					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	<60	1	20.0	20.0	20.0
	60-80	1	20.0	20.0	40.0
	>80	3	60.0	60.0	100.0
	Total	5	100.0	100.0	



# RUMAH SAKIT UMUM KARTINI

Jl. Kartini Nomor 104 Kalirejo Kecamatan Kalirejo Kabupaten Lampung Tengah  
Telp. 0729-370028, Fax. 0279-370883, email: [rumahsakitkartini@yahoo.com](mailto:rumahsakitkartini@yahoo.com)

Nomor : 042/01.SDM/RSUK/IV/2022  
Lampiran : -  
Perihal : Konfirmasi Izin Penelitian

Kepada Yth.  
Ka. Program Studi DIII Gizi  
Politeknik Kesehatan Tanjungkarang  
Di -  
Tempat

Dengan Hormat,

Berdasarkan dengan surat Nomor : PP.03.01/I.1/009/2022 yang berisi tentang pengajuan izin penelitian mahasiswa atas nama sebagai berikut :

Nama : Riki Setiawan  
NPM : 1913411071  
Program Studi : DIII Gizi  
Judul Skripsi :

**“GAMBARAN PENGETAHUAN, SIKAP, DAN PERILAKU TENAGA PENGELOLAAN MAKANAN DALAM PENGGUNAAN ALAT PELINDUNG DIRI (APD) DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM KARTINI KALIREJO KABUPATEN LAMPUNG TENGAH TAHUN 2022”**

Bersama ini kami sampaikan bahwa mahasiswa tersebut di atas kami terima untuk melaksanakan penelitian di RSU. Kartini.

Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatiannya diucapkan terimakasih.

Direktur RSU. Kartini  
  
RSU KARTINI  
**dr. Dionysius Beni Nugroho**

## PERNYATAAN PERSETUJUAN RESPONDEN

Setelah mendapatkan penjelasan tentang maksud dan tujuan penelitian yang dilaksanakan, saya :

Nama : Rodiyah  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Pendidikan : SMA  
Umur : 48 th  
Alamat : Kahiwungu

Menyatakan bahwa saya bersedia menjadi responden dalam penelitian yang berjudul Gambaran Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Tenaga Pengolah Makanan Dalam Penggunaan Alat Pelindung diri (APD) Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Kartini Kecamatan Kalirejo Kabupaten Lampung Tengah.

Demikian surat pernyataan persetujuan ini saya sampaikan dengan sadar dan tanpa ada paksaan siapapun.

Responden



(.....Rodiyah.....)

Peneliti

(Riki Setiawan Febriyanto)

KUISONER PENGETAHUAN TENAGA PENGOLAH MAKANAN DI ISTALASI GIZI  
RUMAH SAKIT KARTINI KALIREJO KABUPATEN LAMPUNG

FORMULIR KARAKTERISTIK RESPONDEN	
1	Nama Rodiyah
2	Umur 48 th
3	Pendidikan Terakhir
	1. Tidak Tamat SD/Sederajat
	2. Tamat SD/ sederajat
	3. Tamat SMP/ sederajat
	<input checked="" type="checkbox"/> 4. Tamat SMA/ sederajat
	5. Perguruan Tinggi, sebutkan.....

DAFTAR PERTANYAAN

FORMULIR PENGETAHUAN		
No	Pertanyaan	Jawaban
1	Apa yang diketahui tentang APD (Alat Pelindung diri)? a. Kelengkapan yang digunakan saat bekerja b. Baju mahal c. Perlengkapan saat masak d. Untuk membunuh penyakit	A
2	Pada saat tahap persiapan bahan makanan, apa saja yang harus digunakan sebagai alat pelindung diri? a. Alat pelindung kepala, tangan, tubuh, dan kaki b. Baju hasmat c. Sepatu boot d. Baju kerja harian	A
3	Pada tahap persiapan bahan makanan, apa yang dilalukan petugas penjamah makanan? a. Memakai perlengkapan APD b. Ganti baju kemeja c. Mencuci kaki d. Berdandan	A
4	Apa tujuan pemakaian penutup kepala ( <i>head gloves</i> )? a. Mencegah rambut mikroorganisme jatuh kemakanan b. Sebagai aksesoris semata c. Menghilangkan ketombe d. Mengurangi bau rambut	A
5	Apa tujuan kita memakai <i>hand gloves</i> (sarung tangan)? a. Untuk kelengkapan pribadi b. Mencegah penularan melalui kontak langsung c. Menutup luka d. Sebagai aksesoris tangan	B

6	<p>Yang merupakan tujuan memakai apron saat pengolahan makanan kecuali?</p> <p>a. Melindungi tubuh b. Menghindari dari kecelakaan kerja c. Mencegah percikan minyak panas d. Sebagai pelindung penyakit infeksi</p>	D
7	<p>Pakaian kerja untuk tenaga pengolah makanan yang sebaiknya dipakai pada saat berkerja...</p> <p>a. Celemek b. Tutup kepala c. Sarung tangan d. Jawaban a, b, dan c benar</p>	D
8	<p>Apa dampak yang ditimbulkan jika sedang mengolah makanan tidak menggunakan penutup mulut (masker)?</p> <p>a. Makanan akan mudah terkontaminasi bakteri b. Menutupi mulut c. Pelindung terhadap penyakit d. Resiko terhadap diri sendiri</p>	A
9	<p>Seorang tenaga pengolah makanan diinstalasi gizi yang sakit?</p> <p>a. Tidak boleh ikut dalam pengelolaan makanan b. Boleh ikut dalam pengelolaan makanan c. Boleh hadir di tempat kerja tetapi tidak ikut dalam pengelolaan dan disarankan untuk berobat d. Boleh hadir dan mengisi absen</p>	C
10	<p>Keadaan kuku jari tangan seseorang tenaga pengolah makanan diinstalasi gizi harus?</p> <p>a. Boleh panjang tapi terawat kebersihannya b. Selalu bersih, terpotong dan rapi c. Kuku boleh dicat d. Jawaban a, b dan c benar</p>	B
11	<p>Apakah yang dimaksud dengan Alat Pelindung Diri (APD)?</p> <p>a. Alat yang dipakai untuk melindungi diri dari penyakit akibat kerja b. Alat melindungi diri dari kemungkinan timbulnya bahaya kecelakaan maupun penyakit akibat kerja c. Alat yang dipakai untuk melindungi diri dari bahaya kecelakaan ditempat kerja d. Alat untuk memasak</p>	B
12	<p>Apa saja syarat-syarat Alat Pelindung Diri (APD)?</p> <p>a. Nyaman dipakai, harga mahal dan enak dipandang b. Nyaman dipakai, tidak mengganggu sewaktu bekerja dan memberikan perlindungan yang efektif c. Bentuknya menarik, harga mahal dan enak dipandang d. Jawaban a, b, dan c benar</p>	B
13	<p>Apa kegunaan masker pada saat bekerja?</p> <p>a. Menghindari bau tidak sedap</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>b. Melindungi diri dari gangguan kesehatan pernafasan</li> <li>c. Menghindari cedera</li> <li>d. Untuk bergaya</li> </ul>	B
14	<p>Untuk menghindari cedera pada tangan sewaktu bekerja sebaiknya menggunakan?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Sarung tangan khusus</li> <li>b. Kain lap</li> <li>c. Sarung tangan biasa</li> <li>d. Sarung tangan karet</li> </ul>	A
15	<p>Untuk melindungi kaki terhadap kecelakaan-kecelakaan yang disebabkan benda-benda tajam yang mungkin terinjak dan terpeleset menggunakan?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Sepatu boot/kulit</li> <li>b. Sepatu berbahan kain</li> <li>c. Sandal</li> <li>d. Sepatu olahraga</li> </ul>	A
16	<p>Apa akibatnya bila tidak menggunakan Alat Pelindung Diri pada saat membersihkan ruangan/lingkungan dalam rumah sakit?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Tertusuk/tergores benda tajam, tertular penyakit infeksi</li> <li>b. Terpapar debu dan pencemaran lingkungan</li> <li>c. Tidak ada akibatnya</li> <li>d. Dipojokkan oleh pegawai lain</li> </ul>	A
17	<p>Pakaian kerja untuk tenaga pengolah makanan yang sebaiknya dipakai pada saat berkerja...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Celemek</li> <li>b. Tutup kepala</li> <li>c. Sepatu boot</li> <li>d. Jawaban a, b, dan c benar</li> </ul>	D
18	<p>Kapan seharusnya alat pelindung diri (APD) digunakan?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Pada saat terjadi kecelakaan</li> <li>b. Pada saat sesudah bekerja</li> <li>c. Pada saat memulai pekerjaan</li> <li>d. Pada saat jam istirahat</li> </ul>	C
19	<p>Alat pelindung diri (APD) apa yang wajib digunakan petugas kebersihan ruangan/lingkungan dalam rumah sakit ketika bekerja?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Masker, sumbat telinga, sepatu steril</li> <li>b. Masker, sarung tangan, sepatu boot/pelindung kaki dan pakaian kerja</li> <li>c. Sarung tangan, masker, tutup telinga</li> <li>d. Baju hazmat</li> </ul>	B
20	<p>Keadaan kuku jari tangan seseorang tenaga pengolah makanan di instalasi gizi adalah...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Boleh panjang tapi terawat kebersihannya</li> <li>b. Selalu bersih, terpotong dan rapi</li> <li>c. Kuku dicat</li> <li>d. Jawaban a dan b benar</li> </ul>	B

61

KUISONER PENGAMATAN SIKAP PENGOLAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI DI  
RUMAH SAKIT KARTINI KALIREJO KABUPATEN LAMPUNG TENGAH

No Responden

Nama Responden : Rodiyah

No	Pertanyaan	SS	S	KS	TS	STS
1	Mencuci tangan menggunakan sabun harus dilakukan oleh pengolah makanan sebelum memasak	✓				
2	Pengolah makanan harus menggunakan pakaian bersih dan menyerap keringat		✓			
3	Pengolah makanan boleh memiliki kuku yang Panjang				✓	
4	Mengobati dan menutu luka terbuka adalah hal yang tidak penting dilakukan pengolah saat memasak					✓
5	Pengolahan makanan diperkenankan merokok saat memasak					✓
6	Penjamah makanan tidak diperkenankan bersin atau batuk saat mengolah bahan makanan		✓			
7	Pengolah makanan menggunakan tangan tanpa alat bantu untuk mengambil makanan				✓	
8	Pengolah harus mengguankan air bersih yang memenuhi syarat air minum untuk memasak		✓			
9	Tangan harus berkuku pendek dan bersih sehingga tidak mengkontaminasi makanan		✓			
10	Menurut anda, bahan makanan yang akan diolah harus dicuci dengan air mengalir		✓			
11	Menurut anda, celemek yang terlihat bersih tidak perlu dicuci karena akan digunakan lagi pada hari berikutnya				✓	
12	Makanan yang sudah matang, tidak perlu ditutup karena masih dalam kondisi panas		✓			
13	Menurut anda, pada saat bekerja sebaiknya tidak perlu menggunakan alas kaki / sandal karena akan menyebabkan licin				✓	
14	Menurut anda bagi penderita yang menderita sakit pernafasan tidak boleh bekerja di bagian pengolahan makanan		✓			
15	Menurut anda, pada saat terluka/ teriris, cukup diobati dengan obat merah saja, tidak menutup luka dengan perban / plester agar cepat kering				✓	

Keterangan :

SS : Sangat Setuju, KS : Kurang setuju, TS : Tidak setuju, STS : Sangat tidak setuju

KUISONER PERILAKU TENAGA PENGOLAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI  
RUMAH SAKIT KARTINI KALIREJO KABUPATEN LAMPUNG

No Responden

Nama Responden : ENDANG KURNIA WATI

No	Komponen Penilaian	Ya	Tidak
1	Memakai celemek, masker, penutup kepala, sarung tangan, alas kaki saat bekerja (APD).		✓
2	Menggunakan masker, penutup kepala dengan benar.	✓	
3	Keadaan kuku tenaga pengolah makanan selalu bersih, terpotong pendek dan rapi.	✓	
4	Pengolah makanan tidak memakai perhiasaan misal cincin atau gelang saat bekerja.	✓	
5	Pengolah makanan yang bekerja tidak sambil mengunyah makanan, berbicara dan merokok.	✓	
6	Tidak batuk dan meludah di tempat pencucian peralatan makan dan pada saat persiapan, pengolahan, dan pemorsian.	✓	
7	Tempat sampah pada ruang pengolahan makanan tertutup, dilapisi plastik dan tidak menimbulkan bau.	✓	
8	Mencuci tangan setiap kali setelah melakukan aktifitas (setelah bersin, batuk, menguap, makan, dari kamar mandi, dsb).	✓	
9	Setelah mencuci tangan tidak mengeringkannya dengan celemek atau pakaian kerja.	✓	
10	Makanan yang matang ditempatkan pada tempat yang bersih dan tertutup.	✓	
11	Peralatan makanan dicuci bersih dengan sabun dan melakukan lebih lanjut dengan air panas.	✓	
12	Peralatan yang digunakan pada proses penyajian dalam kondisi bersih.	✓	
13	Pemorsian dilakukan dengan cepat ( $\leq 2$ jam)	✓	
14	Tidak menjamah makanan dengan tangan langsung.		✓
15	Membersihkan tempat setelah selesai kegiatan	✓	

**Dokumentasi Penelitian**

<p>Mengisi kuesioner pengetahuan dan sikap</p>	
<p>Tidak memakai sarung tangan plastik</p>	
<p>Tidak menggunakan sandal khusus anti licin</p>	

Mengobrol saat  
melakukan  
pengolahan  
makanan



Tidak  
menggunakan  
masker

