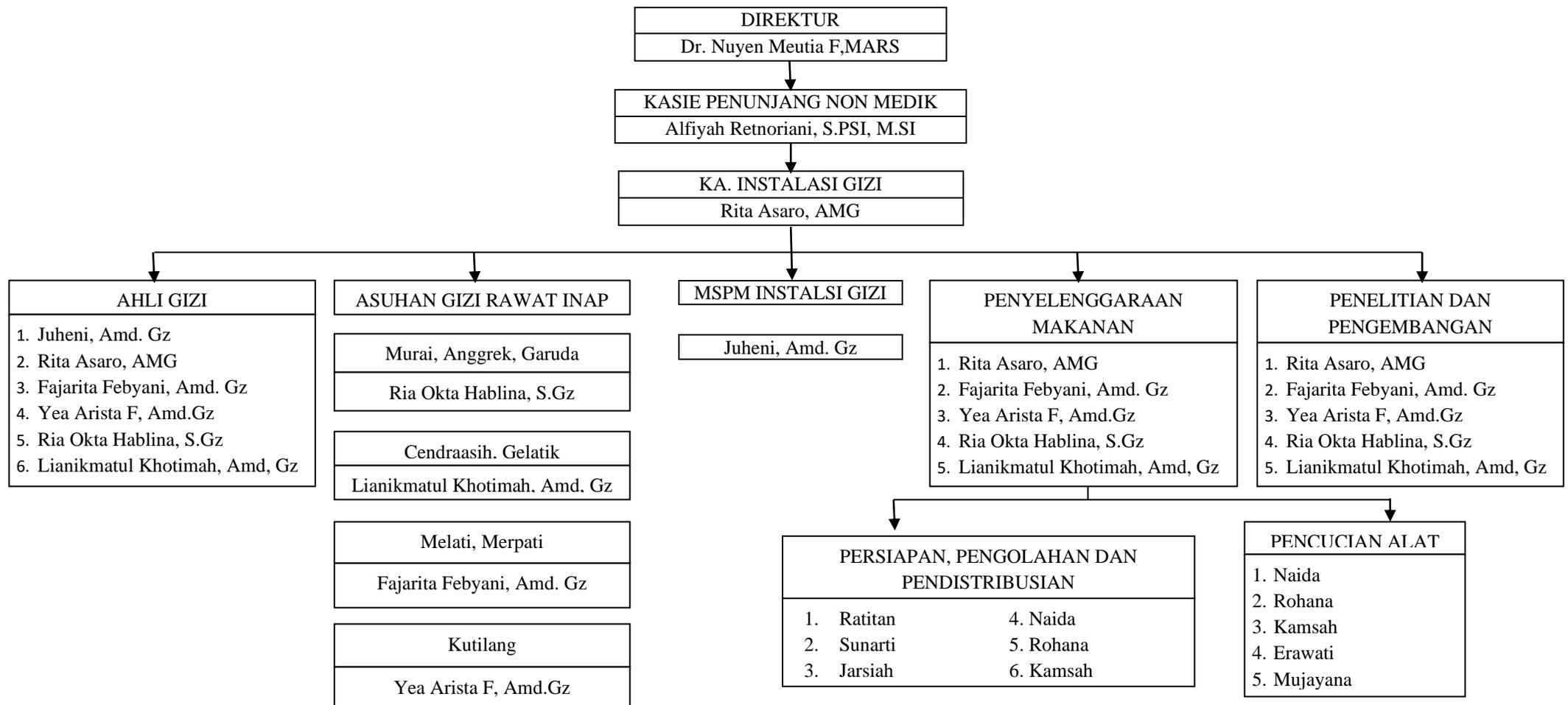


# LAMPIRAN

## Lampiran 1. Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSJD Provinsi Lampung

## Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSJD Provinsi Lampung



Lampiran 2. Pernyataan Persetujuan

**PERNYATAAN PERSETUJUAN MENJADI 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, sikap dan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi pada penyelenggaraan makanan di instalasi gizi di rumah sakit jiwa daerah provinsi lampung tahun 2023”. 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 dari siapapun.

Responden

Peneliti

(.....)

(Riska Amelia)

## Lampiran 3. Lembar Data Responden

KUESIONER PENELITIAN GAMBARAN PENGETAHUAN,SIKAP DAN  
PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DALAM PENERAPAN HYGIENE SANITASI  
PENYELENGGARAAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI  
RUMAH SAKIT JIWA PROVINSI LAMPUNG

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
		5. Perguruan Tinggi, Sebutkan.....
4	Jenis Kelamin	
5	Agama	

## Lampiran 4. Lembar Kuesioner Pengetahuan

**KUESIONER**  
**PENGETAHUAN TENAGA PENJAMAH MAKANAN**  
**DI INSTALASI Gizi RSJ PROVINSI LAMPUNG**

Nama Responden :

Pilihlah jawaban yang menurut anda benar

No	Pertanyaan
1.	<p>Pemeriksaan kesehatan bagi tenaga pengolah makanan di Instalasi Gizi dilakukan secara periodik sebagai sertifikat bukti sehat diri dan bebas dari penyakit dengan tenggang waktu yang paling baik adalah.....</p> <p>a. 2 kali dalam setahun  b. 1 tahun sekali  c. 2 tahun sekali</p>
2.	<p>Kegiatan yang tepat dilakukan di ruang penjamah makanan adalah.....</p> <p>a. Mengobrol  b. Makan/minum pada saat sedang mengolah makanan  c. Tidak mengobrol dan tidak makan/minum</p>
3.	<p>Apakah resiko yang akan berdampak pada pasien bila petugas penjamah makanan merokok pada saat melakukan pengolahan makanan.....</p> <p>a. Berbahaya bagi kesehatan yang hanya ada diruangan pengolah makanan saja  b. Berbahaya bagi dirisendiri  c. Akan mengkontaminasi (mencemari) makanan melalui abu rokok sehingga berbahaya bagi kesehatan semua orang</p>
4.	<p>Apakah resiko yang akan ditimbulkan bila petugas penjamah makanan mengobrol pada saat melakukan pengolahan makanan dan tanpa menggunakan masker.....</p> <p>a. Menimbulkan kebisingan didapur  b. Akan memperlambat pekerjaan  c. Akan mampu mencemari makanan melalui percikan ludah</p>
5.	<p>Pakaian kerja untuk tenaga penjamah makanan yang sebaiknya dipakai pada saat bekerja adalah.....</p> <p>a. Celemek  b. daster  c. baju tidur</p>
6.	<p>Tujuan penjamah makanan menggunakan celemek saat bekerja adalah, kecuali.....</p> <p>a. Agar pakaian terhindar dari kotoran  b. Agar makanan tidak tercemar bakteri  c. Agar menambah semangat saat bekerja</p>

7.	<p>Apakah tujuan utama penjamah maupun pengolah makanan menggunakan penutup kepala pada saat bekerja.....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Agar rambut tidak terlihat</li> <li>Agar rambut tidak jatuh saat menjamah makanan</li> <li>Untuk menambah semangat kerja</li> </ol>
8.	<p>Mencuci tangan sebaiknya dilakukan pada saat.....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Sebelum dan sesudah bekerja menggunakan air bersih dan sabun anti septik</li> <li>Sebelum keluar dari WC atau kamar mandi dengan menggunakan air bersih saja</li> <li>Hanya sesudah bekerja saja</li> </ol>
9.	<p>Bagaimana keadaan kuku jari seorang tenaga penjamah makanan.....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Boleh panjang tetapi terawat kebersihannya</li> <li>Selalu bersih, dipotong pendek dan rapi</li> <li>Kuku pendek, bersih dan boleh dicat</li> </ol>
10.	<p>Apakah seorang tenaga penjamah makanan diperbolehkan menggunakan perhiasan (cincin atau gelang) pada saat menjamah makanan .....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Boleh tetap dipakai</li> <li>Harus dilepas</li> <li>Diperbolehkan untuk yang sudah menikah</li> </ol>
11.	<p>Pada saat sakit apakah tenaga penjamah makanan tetap diperbolehkan mengolah dan menjamah makanan .....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Tidak boleh ikut dalam mengolah makanan namun boleh ikut dalam menjamah makanan</li> <li>Boleh ikut dalam mengolah makanan</li> <li>Boleh hadir ditempat kerja tetapi tidak boleh ikut dan mengolah serta menjamah makanan dan disarankan untuk berobat</li> </ol>
12.	<p>Bagaimana penyajian makanan yang baik dan benar .....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Menyajikan sesuai keinginan</li> <li>Menyajikan makanan menggunakan peralatan yang tidak sesuai peruntukannya</li> <li>Menyajikan makanan harus baik terhindar dari pencemaran dan peralatan yang dipakai bersih dan sesuai peruntukannya</li> </ol>
13.	<p>Apa yang harus dilakukan jika pada saat menjamah makanan tangan penjamah terluka/teriris.....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Membiarkan saja dan melanjutkan mengolah makanan</li> <li>Membersihkan luka kemudian Menutupi luka dengan plaster tahan air</li> <li>Menutupi luka dengankain tanpa membersihkannya terlebih dahulu</li> </ol>

14.	<p>Tindakan penjamah makanan yang dilakukan pada saat batuk atau bersin adalah.....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Bersih tanpa Mengalihkan muka dari makanan/minuman dan peralatan</li> <li>Mengalihkan muka dari makanan/minuman dan peralatan dengan menutup mulut atau hidung memakai tangan atau sapu tangan dan setelah itu langsung mencuci tangan</li> <li>Menutup mulut atau hidung dengan sapu tangan dan mencuci tangan setelah itu tanpa mengalihkan muka dari makanan/minuman dan peralatan</li> </ol>
15.	<p>Makanan yang telah selesai dimasak sebaiknya.....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Diletakkan di atas meja tanpa wadah tertutup</li> <li>Dimasukkan kedalam wadah tertutup dengan memberikan kesempatan untuk penguapan air</li> <li>Di letakkan di sembarang tempat</li> </ol>
16.	<p>Bagaimana seharusnya keadaan ruangan pengolah makanan pada saat mengolah makanan.....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Lantai selalu bersih dan licin</li> <li>Dinding terbuat dari bahan yang mudah lembab</li> <li>Lantai selalu bersih dan dinding terbuat dari bahan yang bisa dilab/dipel dengan disinfektan</li> </ol>
17.	<p>Untuk menghindari pencemaran bahan makanan dari peralatan yang kotor bagaimana sebaiknya peralatan penjamah makanan yang digunakan.....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Peralatan mudah dibersihkan</li> <li>Peralatan terbuat dari stainless steel</li> <li>Peralatan mudah dibersihkan dan terbuat dari stainless steel</li> </ol>
18.	<p>Berapa jarak minimal letak dapur dengan tempat pembuangan limbah (sumber pencemaran).....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>&lt;100 m dari pencemaran</li> <li>&gt;100 m daripencemaran</li> <li>50 m dari pencemaran</li> </ol>
19.	<p>Bagaimana ciri tempat sampah yang baik.....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mudah dibersihkan dan sulit dibuka</li> <li>Mudah dibuka dan sulit dibersihkan</li> <li>Terbuat dari bahan kedap air, mudah ditutup dan mudah dibersihkan</li> </ol>
20.	<p>Bagaimana keadaan atap yang baik pada ruang pengolahan.....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Tinggi, kokoh dan tidak bocor</li> <li>Cukup landai, bisa menjadi sarang serangga dan tidak bocor</li> <li>Tinggi dan harus terdapat celah</li> </ol>
21.	<p>Lantai tempat pengolahan makanan sebaiknya.....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Berwarna putih dan sulit dibersihkan</li> <li>Licin dan mudah dibersihkan</li> <li>Rata, berwarna gelap dan mudah dibersihkan</li> </ol>

22.	<p>Bagaimana tempat pencucian alat makan yang baik.....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Cukup luas, bersih dan gabung dengan tempat pencucian bahan makanan</li> <li>Terdiri dari 3 bak pencucian dan terbuat dari bahan yang kokoh serta tersedia tempat pencucian panas</li> <li>dekat dari letak tempat pengolahan makanan</li> </ol>
23.	<p>Bagaimana proses pencucian peralatan yang baik.....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Pembuangan sisa, Perendaman, penggosokan dengan detergen, pembilasan dengan air bersih sampai bersih, pembebashamaan dan pengeringan</li> <li>Perendaman, Penggosokan dengan detergen, pembilasan dengan air sampai bersih dan pengeringan</li> <li>Peggosokan dengan detergen, pembilasan dengan air sampai bersih, pembebashamaan dan pengeringan</li> </ol>
24.	<p>Bagaimana air yang dikatakan baik secara fisik.....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Tidak berwarna, tidak berasa, dan tidak berbau walaupun agak keruh</li> <li>Sedikit berwarna tetapi tidak berasa, tidak berbau dan tidak keruh</li> <li>Tidak berwarna, tidak keruh, tidak berasa dan tidak berbau</li> </ol>
25.	<p>Tempat cuci tangan tenaga penjamah makanan sebaiknya.....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Disatukan dengan tempat pencucian bahan makanan dan peralatan</li> <li>Dapat disatukan dengan tempat pencucian bahan makanan tetapi terpisah dengan pencucian peralatan</li> <li>Terpisah dengan tempat pencucian bahan makanan dan peralatan</li> </ol>

Sumber :Hasil modifikasi Maru (2018), dan Brutu (2021)

Hasil Pengamatan = jumlah soal benar : jumlah soal x 100%

Penilaian : Kurang < 60%  
 Cukup 60% -80%  
 Baik ≥ 80%

## Lampiran 5. Lembar Kuesioner Sikap

**KUESIONER**  
**SIKAP TENAGA PENJAMAH MAKANAN**  
**DI INSTALASI GIZI RSJ PROVINSI LAMPUNG**

Nama Responden:

Berilah tanda ceklis pada jawaban yang menurut anda paling tepat

No	Pertanyaan	SS	S	TS	STS
1.	Mencuci tangan menggunakan sabun harus dilakukan oleh pengolah dan penjamah makanan sebelum memasak				
2.	Penjamah makanan harus menggunakan pakaian yang bersih dan menyerap keringat				
3.	Penjamah makanan tidak boleh memiliki kuku yang panjang				
4.	Celemek yang terlihat bersih tidak usah dicuci karena akan digunakan lagi pada hari berikutnya				
5.	Makanan yang sudah matang, tidak perlu ditutup karena masih dalam kondisi panas				
6.	Penjamah makanan tidak diperkenankan merokok saat masih bertugas				
7.	Pada saat bekerja penjamah makanan mencuci tangan tidak menggunakan sabun				
8.	Penjamah makanan menggunakan diharuskan menggunakan alat bantu untuk mengambil makanan				
9.	Pengolah makanan harus menggunakan air bersih yang memenuhi syarat air minum untuk memasak				
10.	Tangan harus berkuku pendek dan bersih sehingga tidak mengkontaminasi makanan				
11.	Bahan makanan yang akan diolah harus dicuci dengan air mengalir				
12.	Mengobati dan menutup luka terbuka adalah hal yang penting dilakukan pengolah makanan saat memasak				
13.	Pada saat bekerja sebaiknya tidak menggunakan alas kaki/sandal				
14.	Bagi penderita yang menderita sakit pernapasan tidak masalah jika bekerja dibagian pengolahan makanan				
15.	Pada saat terluka/teriris, harus diobati dengan obat merah saja, dan tidak perlu menutup luka dengan perban atau plester				
16.	Pada saat bekerja tidak harus memakai sepatu karet dan tertutup (pakai yang ada saja)				
17.	Pada saat mengolah makanan, penjamah makanan diperkenankan berbicara/mengobrol				

18.	Pada saat mengolah makanan, penjamah batuk dan tidak memalingkan wajah dari makanan				
19.	Penjamah makanan tidak diperkenankan bersin atau batuk saat mengolah makanan tanpa memalingkan wajah dari makanan				
20.	Ketika mengolah makanan diperbolehkan menggaruk anggota tubuh				

Sumber :Hasil modifikasi Maru (2018).

Penilaian : Sikap kurang baik, jika jumlah skor responden  $<$  mean  
Sikap Baik, jika jumlah skor responden  $\geq$  mean

## Lampiran 6. Lembar Kuesioner Perilaku

**KUESIONER PENGAMATAN  
PERILAKU TENAGA PENJAMAH MAKANAN  
DI INSTALASI GIZI RSJ PROVINSI LAMPUNG**

Nama Responden :

No.	Komponen Penilaian	1	0
		Ya	Tidak
1.	Menggunakan pakaian yang bersih		
2.	Celemek dipakai pada saat bekerja dengan benar dan tepat		
3.	Menggunakan masker (penutup mulut) saat mengolah maupun menjamah makanan		
4.	Mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sebelum/setelah mengolah makanan		
5.	Kuku dalam keadaan bersih dan pendek		
6.	Menggunakan sepatu tertutup dan kedap air pada area pencucian		
7.	Menggunakan sarung tangan saat mengolah makanan maupun menjamah makanan		
8.	Tidak menyisir rambut atau menggaruk anggota badan didekat makanan yang sedang diolah		
9.	Menggunakan sepatu karet saat bekerja		
10.	Tidak berbicara pada saat mengolah makanan		
11.	Tidak merokok saat mengolah maupun menjamah makanan		
12.	Jika ada petugas penjamah makanan tidak menggunakan jilbab apakah rambutnya sudah terikat rapih dan jika penjamah makanan menggunakan jilbab pastika jilbabnya sudah tersusun rapi		
13.	Tidak menggunakan perhiasan (jam tangan, cincin, kalung, anting). Kecuali pekerja yang menggunakan jilbab atau kerudung diperkenankan menggunakan anting dan kalung.		
14.	Tidak makan/mengunyah pada saat bekerja		
15.	Selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar ruangan		

Sumber : Permenkes RI, (2011).

Hasil pengamatan = jumlah soal benar : jumlah soal x 100%

Penilaian : Kurang &lt;60%

Cukup 60-79%

Baik  $\geq$ 80%

## Lampiran 7. Lembar Kuesioner Tempat Pengolahan

KUESIONER PENGAMATAN  
TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN  
DI INSTALASI GIZI RSJ PROVINSI LAMPUNG

No.	Komponen penilaian	1	0
		Ya	Tidak
1.	Lokasi dapur jauh dari pencemaran seperti banjir, udara, (debu, asap, serbuk,bau), bahan padat (sampah, serangga dan sebagainya).		
2..	Konstruksi bangunan kuat, aman dan terpelihara, tidak boleh retak lapuk, tidak utuh, kumuh atau mudah terjadi kebakaran.		
3.	Dilengkapi dengan ventilasi yang baik dan terbuka sehingga udara bisa keluar-masuk		
4.	Lantai bersih kering tidak mudah rusak, tidak lembab, tidak ada retakan atau celah, tidak licin dan tahan terhadap pembersihan yang berulang-ulang serta bahannya harus kuat, rata dan kedap air		
5.	Luas tempat sesuai dengan jumlah pekerja - Luas = m <sup>2</sup> - Minimal 2m <sup>2</sup> untuk setiap pekerja		
6.	Permukaan dinding rata, berwarna terang, tidak lembab, mudah dibersihkan. Bahan kuat, kering, tidak menyerap air, dipasang rata tanpa celah/retak sera dinding dilapisi plasteran dan porselen.		
7.	Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan terbuat dari bahan kuat, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.		
8.	Pencahayaan disetiap ruangan cukup terang - 20 fool candle/fc (200 lux) pada titik 90cm dari lantai - Tidak menimbulkan bayangan		
9.	Luas tempat pengolahan makanan tidak boleh berhubungan dengan toilet/jamban dan kamar mandi		
10.	Apakah dapur mempunyai cerobong asap yang untuk mengeluarkan asap dari cerobongnya		
11.	Sistem pembuangan air limbah terlihat rapih dan tertutup serta dilengkapi dengan <i>grase trap</i> (penangkap lemak).		
12.	Pintu dan jendela terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan dapat menutup sendiri		
13.	Apakah tersedia tempat cuci tangan		
14.	Sumber air bersih aman dan jumlah cukup		
15.	Tersedia tempat sampah untuk organik dan anorganik		
16.	Atap tidak bocor dan atap tidak ada sarang serangga atau hewan yang lainnya		
17.	Halaman pada tempat pengolahan terpelihara kebersihannya		
18.	Jamban harus dibuat dengan leher angsa dan dilengkapi dengan		

	air penyiraman untuk pembersih badan.		
19.	Bebas dari barang-barang sisa atau bekas ditumpuk yang tidak teratur		

Sumber : Permenkes RI, (2011)

Hasil pengamatan = jumlah soal benar : jumlah soal x 100%

Penilaian : Memenuhi syarat : apabila skor  $\geq$  83%

Tidak memenuhi syarat : apabila skor  $<$  83%

## Lampiran 8. Kuesioner Peralatan Pengolah Makanan

**KUESIONER PENGAMATAN  
SANTIASI PERALATAN PENGOLAH MAKANAN  
DI INSTALASI RSJ PROVINSI LAMPUNG**

No.	Komponen penilaian	1	0
		Ya	Tidak
1.	Peralatan pengolah makanan setelah digunakan langsung dilakukan pencucian		
2.	Peralatan sekali pakai tidak digunakan ulang		
3.	Peralatan yang berkaitan langsung saat mengolah makanan dipastikan tidak berbekas noda		
4.	Peralatan yang sudah dicuci harus ditiriskan pada rak sampai kering sendiri dan tidak boleh dilab dengan kain		
5.	Saat pencucian peralatan yaitu pencucian peralatan harus menggunakan detergen/sabun		
6.	Saat penyimpanan peralatan sudah dipastikan tepat dan benar agar selalu dalam keadaan baik sebelum digunakan		
7.	Pastikan peralatan pengolah makanan dalam keadaan bagus tidak boleh rusak, gompel dan retak		
8.	Peralatan pengolah makanan dipastikan tidak berbau		
9.	Pemakaian alat pengolah makanan dibedakan berdasarkan fungsinya		
10.	Setelah selesai digunakan peralatan diletakkan sesuai dengan jenis dan fungsinya		

Sumber : Permenkes RI, (2011)

Hasil pengamatan = jumlah soal benar : jumlah soal x 100%

Penilaian : Memenuhi syarat : apabila skor  $\geq$  83%

Tidak memenuhi syarat : apabila skor  $<$  83%

## Lampiran 9. Kuesioner Peralatan Penyajian Makanan

**KUESIONER PENGAMATAN  
SANITASI PERALATAN PENYAJIAN MAKANAN  
DI INSTALASI RSJ PROVINSI LAMPUNG**

No.	Komponen penilaian	1	0
		Ya	Tidak
1.	Peralatan penyajian dalam keadaan bersih sebelum digunakan		
2.	Peralatan penyajian yang digunakan langsung dengan makanan dipastikan tidak bernoda (minyak, debu, sisa makanan lainnya)		
3.	Peralatan yang digunakan langsung dengan makanan dalam keadaan utuh (tidak rusak, tidak retak dan tidak pecah)		
4.	Peralatan penyajian makanan disajikan tertutup atau memakai tudung saji	Cara:	
5.	Setelah selesai digunakan peralatan diletakkan sesuai dengan jenis dan fungsinya		
6.	Peralatan penyajian dipastikan sudah dalam keadaan dicuci		
7.	Penjamah makanan menggunakan alat bantu dalam penyajian makanan seperti sendok/penjepit dan sarung tangan	Cara:	
8.	Apakah penjamah makanan memakai celemek saat melakukan penyajian		
9.	Pemakaian alat penyajian dibedakan berdasarkan fungsinya		
10.	Saat peralatan penyajian digunakan dipastikan tidak berbau		

Sumber : Permenkes RI, (2011)

Hasil pengamatan = jumlah soal benar : jumlah soal x 100%

Penilaian : Memenuhi syarat : apabila skor  $\geq$  83%

Tidak memenuhi syarat : apabila skor  $<$  83%

## Lampiran 10. Distribusi Jawaban Pengetahuan Penjamah makanan

## Distribusi jawaban benar pengetahuan penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Daerah Provinsi Lampung Tahun 2023

No	Pertanyaan pengetahuan <i>hygiene</i> dan sanitasi penjamah makanan	benar	
		n	%
1.	Pemeriksaan kesehatan bagi tenaga pengolah makanan di Instalasi Gizi dilakukan secara periodik	7	87,5
2.	Kegiatan yang tepat dilakukan di ruang penjamah makanan	8	100
3.	resiko yang akan berdampak pada pasien bila petugas penjamah makanan merokok pada saat pengolahan makanan	8	100
4.	resiko yang akan ditimbulkan bila petugas penjamah makanan mengobrol pada saat pengolahan makanan dan tanpa masker	7	87,5
5.	Pakaian kerja untuk tenaga penjamah makanan yang sebaiknya dipakai	8	100
6.	Tujuan penjamah makanan menggunakan celemek saat bekerja	6	75
7.	tujuan penjamah maupun pengolah makanan menggunakan penutup kepala pada saat bekerja	8	100
8.	sebaiknya mencuci tangan setiap saat	8	100
9.	kuku jari seorang tenaga penjamah makanan	8	100
10.	tenaga penjamah makanan tidak diperbolehkan menggunakan perhiasan pada saat menjamah makanan	8	100
11.	tenaga penjamah makanan tetap diperbolehkan mengolah dan menjamah makanan	2	25
12.	penyajian makanan yang baik dan benar	8	100
13.	yang harus dilakukan pada saat menjamah makanan tangan penjamah terluka/teriris	8	100
14.	Tindakan penjamah makanan yang dilakukan pada saat batuk atau bersin	4	50
15.	Makanan yang telah selesai dimasak sebaiknya	8	100
16.	keadaan ruangan pengolah makanan pada saat mengolah makanan	6	75
17.	Untuk menghindari pencemaran bahan makanan dari peralatan yang kotor bagaimana sebaiknya peralatan penjamah makanan yang digunakan	8	100
18.	jarak minimal letak dapur dengan tempat pembuangan limbah (sumber pencemaran)	2	25
19.	ciri tempat sampah yang baik	8	100
20.	keadaan atap yang baik pada ruang pengolahan	6	75
21.	Lantai tempat pengolahan makanan	5	62,5
22.	tempat pencucian alat makan yang baik	6	75
23.	proses pencucian peralatan yang baik	6	75
24.	air dikatakan baik secara fisik	8	100
25.	Tempat cuci tangan tenaga penjamah makanan	7	87,5

## Lampiran 11. Distribusi sikap penjamah makanan

Distribusi jawaban sikap penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa  
Daerah Provinsi Lampung Tahun 2023

No	Pernyataan	S	%	TS	%
1.	Mencuci tangan menggunakan sabun harus dilakukan oleh pengolah dan penjamah makanan sebelum memasak	8	100		
2.	Penjamah makanan harus menggunakan pakaian yang bersih dan menyerap keringat	8	100		
3.	Penjamah makanan tidak boleh memiliki kuku yang panjang	8	100		
4.	Celemek yang terlihat bersih tidak usah dicuci karena akan digunakan lagi pada hari berikutnya	3	37,5	5	62,5
5.	Makanan yang sudah matang, tidak perlu ditutup karena masih dalam kondisi panas	2	25	6	75
6.	Penjamah makanan tidak diperkenankan merokok saat masih bertugas	4	50	4	50
7.	Pada saat bekerja penjamah makanan mencuci tangan tidak menggunakan sabun	1	12,5	7	87,7
8.	Penjamah makanan menggunakan diharuskan menggunakan alat bantu untuk mengambil makanan	7	87,7	1	12,5
9.	Pengolah makanan harus menggunakan air bersih yang memenuhi syarat air minum untuk memasak	7	87,7	1	12,5
10.	Tangan harus berkuku pendek dan bersih sehingga tidak mengkontaminasi makanan	7	87,7	1	12,5
11.	Bahan makanan yang akan diolah harus dicuci dengan air mengalir	7	87,7	1	12,5
12.	Mengobati dan menutup luka terbuka adalah hal yang penting dilakukan pengolah makanan saat memasak	7	87,7	1	12,5
13.	Pada saat bekerja sebaiknya tidak menggunakan alas kaki/sandal	3	37,5	5	62,5
14.	Bagi penderita yang menderita sakit pernapasan tidak masalah jika bekerja dibagian pengolahan makanan			8	100
15.	Pada saat terluka/teriris, harus diobati dengan obat merah saja, dan tidak perlu menutup luka dengan perban atau plester			8	100
16.	Pada saat bekerja tidak harus memakai sepatu karet dan tertutup (pakai yang ada saja)			8	100
17.	Pada saat mengolah makanan, penjamah makanan diperkenankan berbicara/mengobrol	3	37,5	5	62,5
18.	Pada saat mengolah makanan, penjamah batuk dan tidak memalingkan wajah dari makanan			8	100
19.	Penjamah makanan tidak diperkenankan bersin atau batuk saat mengolah makanan tanpa memalingkan wajah dari makanan	5	62,5	3	37,5
20.	Ketika mengolah makanan diperbolehkan menggaruk anggota tubuh			8	100

## Lampiran 12. Checklist perilaku penjamah makanan

*Checklist* perilaku penjamah makanan selama 2 hari di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Daerah Provinsi Lampung Tahun 2023

No.	Komponen Penilaian	Perilaku Hygiene			
		Hari 1		Hari 2	
		n	%	n	%
1.	Menggunakan pakaian yang bersih	8	100	8	100
2.	Celemek dipakai pada saat bekerja dengan benar dan tepat	8	100	8	100
3.	Menggunakan masker (penutup mulut) saat mengolah maupun menjamah makanan	7	87,5	6	75
4.	Mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sebelum/setelah mengolah makanan	8	100	8	100
5.	Kuku dalam keadaan bersih dan pendek	8	100	8	100
6.	Menggunakan sepatu tertutup dan kedap air pada area pencucian	7	87,5	2	25
7.	Menggunakan sarung tangan saat mengolah makanan maupun menjamah makanan	5	62,5	2	25
8.	Tidak menyisir rambut atau menggaruk anggota badan didekat makanan yang sedang diolah	8	100	8	100
9.	Menggunakan sepatu karet saat bekerja	7	87,5	2	25
10.	Tidak berbicara pada saat mengolah makanan	3	37,5	2	25
11.	Tidak merokok saat mengolah maupun menjamah makanan	8	100	8	100
12.	Jika ada petugas penjamah makanan tidak menggunakan jilbab apakah rambutnya sudah terikat rapih dan jika penjamah makanan menggunakan jilbab pastika jilbabnya sudah tersusun rapi	8	100	8	100
13.	Tidak menggunakan perhiasan (jam tangan, cincin, kalung, anting). Kecuali pekerja yang menggunakan jilbab atau kerudung diperkenankan menggunakan anting dan kalung.	8	100	8	100
14.	Tidak makan/mengunyah pada saat bekerja	8	100	7	87,5
15.	Selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar ruangan	8	100	8	100

## Lampiran 13. Checklist pengamatan tempat pengolahan makanan

Checklist Tempat Pengolahan Makanan  
Di Instalasi Gizi RSJ Provinsi Lampung

No.	Komponen penilaian	1	0
		Ya	Tidak
1.	Lokasi dapur jauh dari pencemaran seperti banjir, udara, (debu, asap, serbuk,bau), bahan padat (sampah, serangga dan sebagainya).	√	
2..	Konstruksi bangunan kuat, aman dan terpelihara, tidak boleh retak lapuk, tidak utuh, kumuh atau mudah terjadi kebakaran.	√	
3.	Dilengkapi dengan ventilasi yang baik dan terbuka sehingga udara bisa keluar-masuk	√	
4.	Lantai bersih kering tidak mudah rusak, tidak lembab, tidak ada retakan atau celah, tidak licin dan tahan terhadap pembersihan yang berulang-ulang serta bahannya harus kuat, rata dan kedap air	√	
5.	Luas tempat sesuai dengan jumlah pekerja - Luas = m <sup>2</sup> - Minimal 2m <sup>2</sup> untuk setiap pekerja	√	
6.	Permukaan dinding rata, berwarna terang, tidak lembab, mudah dibersihkan. Bahan kuat, kering, tidak menyerap air, dipasang rata tanpa celah/retak sera dinding dilapisi plasteran dan porselen.	√	
7.	Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan terbuat dari bahan kuat, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.	√	
8.	Pencahayaan disetiap ruangan cukup terang - 20 fool candle/fc (200 lux) pada titik 90cm dari lantai - Tidak menimbulkan bayangan		√
9.	Luas tempat pengolahan makanan tidak boleh berhubungan dengan toilet/jamban dan kamar mandi	√	
10.	Apakah dapur mempunyai cerobong asap yang untuk mengeluarkan asap dari cerobongnya	√	
11.	Sistem pembuangan air limbah terlihat rapih dan tertutup serta dilengkapi dengan <i>grase trap</i> (penangkap lemak).	√	
12.	Pintu dan jendela terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan dapat menutup sendiri	√	
13.	Apakah tersedia tempat cuci tangan	√	
14.	Sumber air bersih aman dan jumlah cukup	√	
15.	Tersedia tempat sampah untuk organik dan anorganik		√
16.	Atap tidak bocor dan atap tidak ada sarang serangga atau hewan yang lainnya	√	
17.	Halaman pada tempat pengolahan terpelihara kebersihannya	√	
18.	Jamban harus dibuat dengan leher angsa dan dilengkapi dengan air penyiraman untuk pembersih badan.	√	
19.	Bebas dari barang-barang sisa atau bekas ditumpuk yang tidak teratur	√	

## Lampiran 14. Hasil pengamatan peralatan pengolah makanan

*Checklist* Pengamatan Peralatan Pengolah Makanan  
Di Instalasi Gizi RSJ Provinsi Lampung

No.	Komponen penilaian	1	0
		Ya	Tidak
1.	Peralatan pengolah makanan setelah digunakan langsung dilakukan pencucian	√	
2.	Peralatan sekali pakai tidak digunakan ulang	√	
3.	Peralatan yang berkaitan langsung saat mengolah makanan dipastikan tidak berbekas noda <ul style="list-style-type: none"> <li>- Talenan (x)</li> <li>- Mangkuk</li> <li>- Blender (x)</li> <li>- Wajan</li> <li>- Panci</li> <li>- Sutil kayu (x)</li> <li>- Sutil plastik (x)</li> <li>- Sendok</li> <li>- Sendok nasi</li> <li>- Pisau</li> <li>- wadah plastik</li> <li>- Spatula plastic</li> <li>- alat masak nasi (x)</li> <li>- Saringan Minyak</li> <li>- Sutil besi</li> <li>- Sendok nasi</li> <li>- Baskom</li> </ul>	0,71	
4.	Peralatan yang sudah dicuci harus ditiriskan pada rak sampai kering sendiri dan tidak boleh dilab dengan kain <ul style="list-style-type: none"> <li>- Talenan</li> <li>- Mangkuk</li> <li>- Blender</li> <li>- Wajan</li> <li>- Panci</li> <li>- Sutil kayu</li> <li>- Sutil plastik</li> <li>- Sendok</li> <li>- Sendok nasi</li> <li>- Pisau</li> <li>- wadah plastik</li> <li>- Spatula plastic</li> <li>- alat masak nasi (x)</li> <li>- Saringan Minyak</li> <li>- Sutil besi</li> <li>- Sendok nasi</li> <li>- Baskom</li> </ul>	0,92	
5.	Saat pencucian peralatan yaitu pencucian peralatan harus menggunakan detergen/sabun	√	
6.	Saat penyimpanan peralatan sudah dipastikan tepat dan benar agar selalu dalam keadaan baik sebelum digunakan	√	
7.	Pastikan peralatan pengolah makanan dalam keadaan bagus tidak boleh rusak, gompel dan retak <ul style="list-style-type: none"> <li>- Talenan (x)</li> <li>- Mangkuk</li> <li>- Blender</li> <li>- Wajan</li> <li>- Panci</li> <li>- Sutil kayu</li> <li>- Wajan nasi</li> <li>- Sendok</li> <li>- Sendok nasi</li> <li>- Pisau</li> <li>- wadah plastik</li> <li>- Spatula plastic</li> <li>- Sutil plastik (x)</li> <li>- Saringan Minyak</li> <li>- Sutil besi</li> <li>- Sendok nasi</li> <li>- Baskom</li> </ul>	0,88	
8.	Peralatan pengolah makanan dipastikan tidak berbau <ul style="list-style-type: none"> <li>- Talenan</li> <li>- Mangkuk</li> <li>- Pisau</li> <li>- wadah plastik</li> </ul>	√	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blender</li> <li>- Wajan</li> <li>- Panci</li> <li>- Sutil kayu</li> <li>- Wajan nasi</li> <li>- Sendok</li> <li>- Sendok nasi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Spatula plastic</li> <li>- Sutil plastik</li> <li>- Saringan Minyak</li> <li>- Sutil besi</li> <li>- Sendok nasi</li> <li>- Baskom</li> </ul>		
9.	<p>Pemakaian alat pengolah makanan dibedakan berdasarkan fungsinya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Talenan</li> <li>- Mangkuk</li> <li>- Blender</li> <li>- Wajan</li> <li>- Panci</li> <li>- Sutil kayu</li> <li>- Wajan nasi</li> <li>- Sendok</li> <li>- Sendok nasi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pisau</li> <li>- wadah plastik</li> <li>- Spatula plastic</li> <li>- Sutil plastik</li> <li>- Saringan Minyak</li> <li>- Sutil besi</li> <li>- Sendok nasi</li> <li>- Baskom</li> </ul>	√	
10.	<p>Setelah selesai digunakan peralatan diletakkan sesuai dengan jenis dan fungsinya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Talenan</li> <li>- Mangkuk</li> <li>- Blender</li> <li>- Wajan</li> <li>- Panci</li> <li>- Sutil kayu</li> <li>- Wajan nasi</li> <li>- Sendok</li> <li>- Sendok nasi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pisau</li> <li>- wadah plastik</li> <li>- Spatula plastic</li> <li>- Sutil plastik</li> <li>- Saringan Minyak</li> <li>- Sutil besi</li> <li>- Sendok nasi</li> <li>- Baskom</li> </ul>	√	

## Lampiran 15. Hasil pengamatan peralatan penyajian makanan

*Checklist* Pengamatan Peralatan Penyajian Makanan  
Di Instalasi Gizi RSJ Provinsi Lampung

No.	Komponen penilaian	1	0
		Ya	Tidak
1.	Peralatan penyajian dalam keadaan bersih sebelum digunakan - Bento - Wadah mangkok - Sendok nasi - Gelas - Teko	√	
2.	Peralatan penyajian yang digunakan langsung dengan makanan dipastikan tidak bernoda (minyak, debu, sisa makanan lainnya) - Bento - Wadah mangkok - Sendok nasi - Gelas - Teko	√	
3.	Peralatan yang digunakan langsung dengan makanan dalam keadaan utuh (tidak rusak, tidak retak dan tidak pecah)	√	
4.	Peralatan penyajian makanan disajikan tertutup atau memakai tudung saji	Cara: √ Bento	
5.	Setelah selesai digunakan peralatan diletakkan sesuai dengan jenis dan fungsinya - Bento - Wadah mangkok - Sendok nasi - Gelas - Teko	√	
6.	Peralatan penyajian dipastikan sudah dalam keadaan dicuci - Bento - Wadah mangkok - Sendok nasi - Gelas - Teko	√	
7.	Penjamah makanan menggunakan alat bantu dalam penyajian makanan seperti sendok/penjepit dan sarung tangan	Cara: √ Sendok nasi dan sendok sayur	
8.	Apakah penjamah makanan memakai celemek saat melakukan penyajian	√	
9.	Pemakaian alat penyajian dibedakan berdasarkan fungsinya - Bento - Wadah mangkok - Sendok nasi - Gelas - Teko	√	
10.	Saat peralatan penyajian digunakan dipastikan tidak berbau - Bento - Wadah mangkok - Sendok nasi - Gelas - Teko	√	

## Lampiran 16. Dokumentasi



Ruang Instalasi Gizi  
Tampak depan



Tempat Pencucian Alat  
makan



Tempat Cuci tangan



Ruang Persiapan



Ruang Pengolahan



Ruang Penyajian



Cerobong Asap



Kamar Mandi



Kotak Sampah



Jendela dan ventilasi



Ruang penyimpanan basah



Ruang penyimpanan  
kering



Teko Penyajian



Bento Penyajian



Peralatan pengolahan



Wadah



Pisau pengolahan



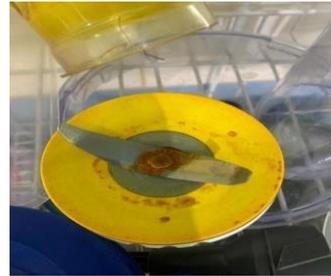
peralatan pengolahan



Rak penyimpanan peralatan



Sutil Kayu



Blender



Sutil Plastik



Pencucian buah



Pencucian Alat makan



Kegiatan Persiapan



Kegiatan pengolahan



Kegiatan Penyajian



Pengisian kuesioner



Penyajian Makan utama



penyajian makanan snack

## Lampiran 17. Lampiran Surat Izin Penelitian kampus



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN**  
**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPANGKARANG**

Jalan Soekarno - Hatta No.6 Bandar Lampung  
 Telp. : 0721 - 783 852 Faxsimile : 0721 - 773918



E-mail : [direktorat@poltekkes-tjk.ac.id](mailto:direktorat@poltekkes-tjk.ac.id)

Website : <http://poltekkes-tjk.ac.id>

Nomor : PP.03. 01 / I. 1 / 1863.80 / 2023  
 Lampiran : ..... Eks  
 Hal : Izin Penelitian

16 Maret 2023

Yang Terhormat , Direktur RS.Jiwa Provinsi Lampung  
 Di – Pesawaran

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang Tahun Akademik 2022/2023, maka kami mengharapkan dapat diberikan izin kepada mahasiswa kami untuk dapat melakukan penelitian di Institusi yang Bpk/Ibu pimpin. Adapun mahasiswa yang melakukan penelitian adalah sebagai berikut :

No	NAMA	JUDUL PENELITIAN	TEMPAT PENELITIAN
1	Riska Amelia	Gambaran Pengetahuan, Sikap, Dan Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Provinsi Lampung	Rumah Sakit Jiwa Provinsi Lampung

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



**Dewi Purwaningsih, S.Si.T., M.Kes**  
 NIP. 196705271988012001

Tembusan :  
 1. Ka Jurusan Gizi  
 2. Ka. Bid. Diklat RS. Jiwa Provinsi Lampung

## Lampiran 18. Balasan Surat Izin Penelitian Rumah Sakit



PEMERINTAH PROVINSI LAMPUNG  
**RUMAH SAKIT JIWA DAERAH**  
 Jl. Raya Gedong Tataan Km.13 Telp.(0721) 271170 / Fax. (0721) 271171  
 E-mail : [rsj@lampungprov.go.id](mailto:rsj@lampungprov.go.id)  
 PESAWARAN

Pesawaran, 26 April 2023

Nomor : 893/950 /VII.02/2023  
 Sifat : Biasa  
 Lampiran : -  
 Hal : Izin Penelitian

Kepada,  
 Yth. Direktur Poltekkes Tanjung Karang  
 Di -  
 Bandar Lampung

Menjawab Surat Saudara tanggal 16 Maret 2023 perihal Permohonan Ijin Penelitian, pada prinsipnya kami tidak keberatan untuk menjadi tempat penelitian atas nama :

Nama : Riska Amelia  
 NPM : 2013411127  
 Program Studi : D III Gizi  
 Judul : Gambaran Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerapan Hygiene dan Sanitasi Pada Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Di Rumah Sakit Jiwa Daerah Provinsi Lampung Tahun 2023

Adapun waktu penelitian yang diberikan selama 30 (tiga puluh) hari terhitung mulai tanggal 26 April s.d 26 Mei 2023, dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Mengikuti semua peraturan yang berlaku di Rumah Sakit Jiwa Daerah Provinsi Lampung
2. Menerapkan Protokol Kesehatan sesuai dengan standar yang berlaku
3. Menyelesaikan administrasi keuangan sesuai dengan Peraturan Daerah Provinsi Lampung Nomor 5 Tahun 2016 tentang Tarif Pelayanan Rumah Sakit Jiwa Daerah Provinsi Lampung.
4. Melampirkan Surat Keterangan Lolos Etik dari Institusi Pendidikan
5. Melaporkan hasil penelitiannya kepada Tim Kordik Rumah Sakit Jiwa Daerah Provinsi Lampung

Demikian agar maklum.

DIREKTUR RS. JIWA DAERAH  
 PROVINSI LAMPUNG,  
  
**dr. Nuyen Meutja Fitri, MARS**  
 Pembina Tk. I  
 NIP: 19680101 200212 2 002

Lampiran 19. Data SPSS (Output Penelitian)  
Output Penelitian

		Pengetahuan			Cumulative
		Frequency	Percent	Valid Percent	Percent
Valid	cukup	2	25.0	25.0	25.0
	Baik	6	75.0	75.0	100.0
	Total	8	100.0	100.0	

		Sikap			Cumulative
		Frequency	Percent	Valid Percent	Percent
Valid	sikap kurang	4	50.0	50.0	50.0
	sikap baik	4	50.0	50.0	100.0
	Total	8	100.0	100.0	

		Perilaku			Cumulative
		Frequency	Percent	Valid Percent	Percent
Valid	cukup	3	37.5	37.5	37.5
	Baik	5	62.5	62.5	100.0
	Total	8	100.0	100.0	

		Tempat pengolahan makanan			Cumulative
		Frequency	Percent	Valid Percent	Percent
Valid	memenuhi syarat	17	89.5	89.5	89.5
	tidak memenuhi syarat	2	10.5	10.5	100.0
	Total	19	100.0	100.0	

		Peralatan pengolah makanan			Cumulative
		Frequency	Percent	Valid Percent	Percent
Valid	memenuhi syarat	9,5	95.0	95.0	95.0
	tidak memenuhi syarat	0,5	5.0	5.0	100.0
	Total	10	100.0	100.0	

**Peralatan penyajian makanan**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	memenuhi syarat	10	100.0	100.0	100.0

**Uji Normalitas Variabel Skap****Statistics****SIKAP**

N	Valid	8
	Missing	0
Mean		67.0000
Median		67.0000
Std. Deviation		3.46410
Minimum		61.00

**SIKAP**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	61.00	1	12.5	12.5	12.5
	65.00	1	12.5	12.5	25.0
	66.00	2	25.0	25.0	50.0
	68.00	2	25.0	25.0	75.0
	69.00	1	12.5	12.5	87.5
	73.00	1	12.5	12.5	100.0
	Total		8	100.0	100.0

**One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test**

		Sikap
N		8
Normal Parameters <sup>a,b</sup>	Mean	67.00
	Std. Deviation	3.464
Most Extreme Differences	Absolute	.157
	Positive	.157
	Negative	-.157
Test Statistic		.157
Asymp. Sig. (2-tailed)		.200 <sup>c,d</sup>

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

c. Lilliefors Significance Correction.

d. This is a lower bound of the true significance.