

LAMPIRAN

Lampiran 1.

Surat Izin Penelitian



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

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



E-mail : direktorat@poltekkes-tjk.c.id

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

Nomor : PP.03.01/I.1/1863.111/2023
Lampiran : Eks
Hal : Izin Penelitian

16 Maret 2023

Yang Terhormat , Direktur RSUD.Alimuddin Umar Kabupaten Lampung Barat
Di – Lampung Barat

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

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

Lampiran 1 : Izin Penelitian
Nomor : PP.03 / I. / I. / 1963 .10 / 2023
Tanggal : 16 Maret 2023

DAFTAR NAMA MAHASISWA DAN JUDUL PENELITIAN
PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA JURUSAN GIZI
POLTEKKES KEMENKES TANJUNGPINANG T.A 2022/2023

NO	NAMA	NIM	JUDUL PENELITIAN	TEMPAT PENELITIAN
1	VERONICA RISDA NOFIYANI	2013411146	Gambaran Asupan Zat Gizi Dan Status Gizi Pasien Gagal Ginjal Kronik Dengan Hemodialisis Di Poli Rawat Jalan Rsd Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat	Rsud Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat
2	SUCI PERMATA SARI	1913411040	Gambaran Pengetahuan, Sikap, Dan Perilaku Higien Sanitasi Pada Pengolah Makanan Di Rsd Alimudin Umar Lampung Barat	Rsud Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat
3	ROSA AFRILIA	2013411038	Gambaran Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Makan Pagi Dengan Tekstur Makan Biasa Di Rsd Alimuddin Umar Lampung Barat Tahun 2023	Rsud Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat
4	LIDIA LIA SARI	2013411029	Gambaran Analisis Biaya Bahan Makanan Di Rumah Sakit Umum Alimuddin Umar Lampung Barat	Rsud Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat
5	ANZELA HELVENI PARTA	1913411004	Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Pasca Operasi Caesar Di Rsd Alimudin Umar Kabupaten Lampung Barat	Rsud Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat





PEMERINTAH KABUPATEN LAMPUNG BARAT
DINAS PENANAMAN MODAL DAN
PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
Jl. Teratai No. 2 Way Mengaku Telp/Fax (0728) 21246 Liwa 34811
Email : perizinan.lampungbarat@gmail.com.
Website : www.pmpstp.lampungbaratkab.go.id

SURAT KETERANGAN PENELITIAN
Nomor : 503/63/SUKET-PNLT/III.15/2023

- DASAR** : 1. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah.
2. Peraturan Kementerian Dalam Negeri Nomor 3 Tahun 2018 tentang Penerbitan Surat Keterangan Penelitian
3. Peraturan Daerah Kabupaten Lampung Barat Nomor 14 Tahun 2021 tentang Perubahan atas Peraturan Daerah Kabupaten Lampung Barat No 8 Tahun 2016 tentang Pembentukan dan Susunan Perangkat Daerah
- MEMBACA** : 1. Surat Permohonan dari Suci Permata Sari
2. Rekomendasi Kepala Badan Kesbang Dan Politik Kabupaten Lampung Barat.
- MEMPERHATIKAN** : Permohonan Baru

MEREKOMENDASIKAN :

- Nama : Suci Permata Sari
NPM : 1913411040
NIK : 1609084603010001
Jenis Kelamin : Perempuan
Tempat/TGL Lahir : Oku Selatan, 6 Maret 2001
Alamat : Dusun 1 desa kota dalam
Pekerjaan : Mahasiswa
Tujuan Penelitian : Penyusunan Skripsi
Lokasi Penelitian : RSUD Alimuddin Umar Lampung Barat
Judul Penelitian : Gambaran Pengetahuan Sikap Dan Perilaku Hygiene Sanitasi Pada Pengolah Makanan Di RSUD Alimuddin Umar Lampung Barat
- Waktu yang diberikan : dari Tanggal 05 Mei 2023
sampai dengan Tanggal 05 Mei 2024

Dengan Ketentuan

1. Rekomendasi ini diberikan untuk kepentingan penelitian yang bersangkutan;
2. Tidak dibenarkan melakukan penelitian/survei yang tidak sesuai/tidak ada kaitannya dengan judul penelitian tersebut di atas;
3. Melaporkan hasilnya secara tertulis kepada Bupati Lampung Barat melalui Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu;
4. Surat Rekomendasi ini dicabut apabila Pemegangnya tidak mentaati ketentuan tersebut diatas;
5. Yang bersangkutan harus memenuhi Syarat serta ketentuan Perundang-undangan yang berlaku.

Demikian Surat Keterangan Penelitian ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Liwa, 5 Mei 2023
KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL
DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU,



06/05/2023 08:47:43



Drs. DAMAN NASIR, M.P.
Pembina Utama Muda (IV/c)
NIP. 19680701 198901 1 002

Tembusan : Kepada Yth.

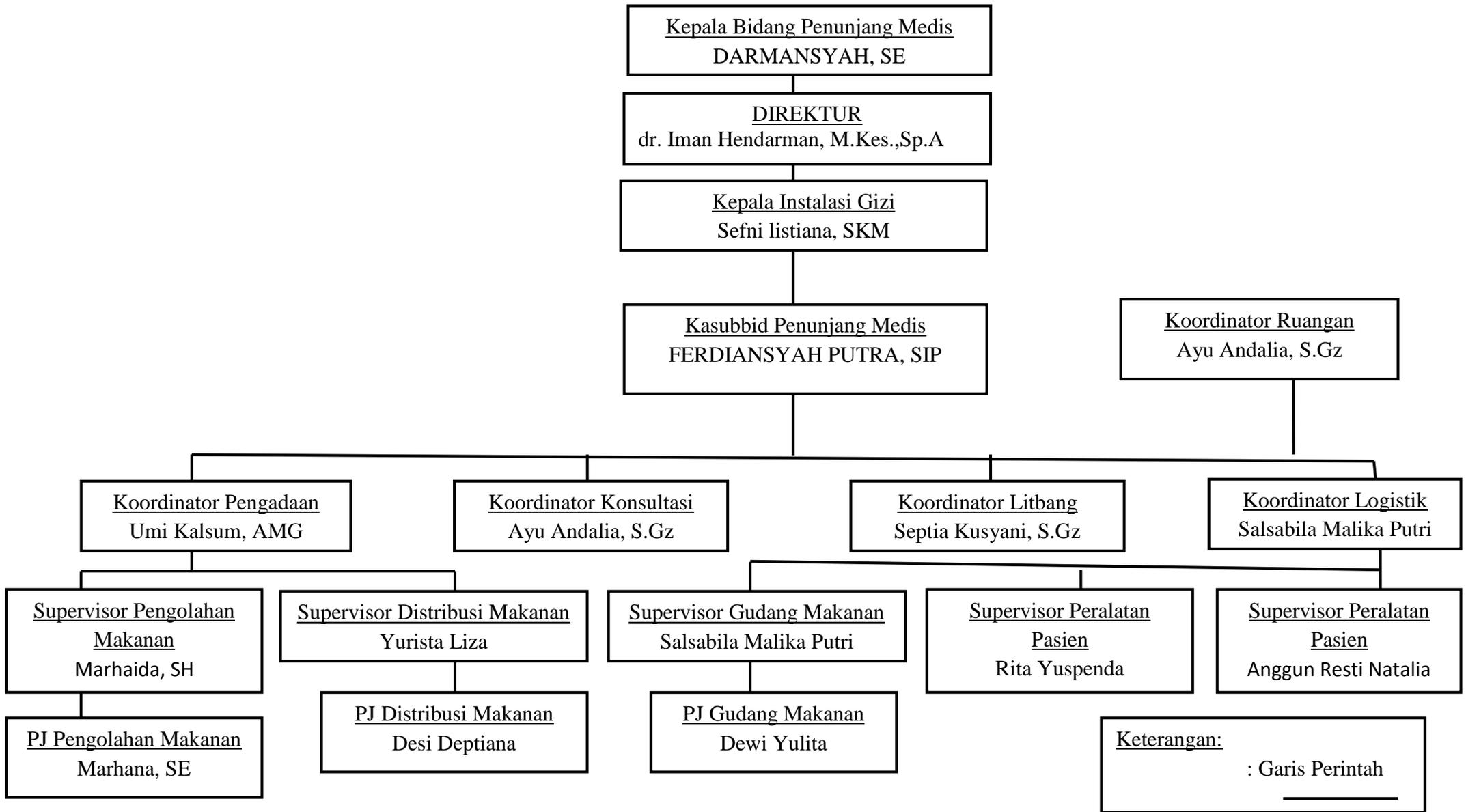
1. Bupati / Wakil Bupati Lampung Barat (sebagai laporan)
2. Arsip

Lampiran 2.

Daftar Ketenagaan Instalasi Gizi RSUD Alimuddin Umar

No	Nama	Pendidikan	Jembatan
1	Sefni Listiana, SKM	S1 Kesmas	Kepala Ruangan
2	Ayu Andalia, S.Gz	S1 Gizi	Ahli Gizi
3	Umi Kulsum, AMG	D3 Gizi	Ahli Gizi
4	Septi Kusyani, S.Gz	S1 Gizi	Ahli Gizi
5	Hana Yopi Nora, SH	S1 Hukum	Pemasak
6	Marhaida, SH	S1 Hukum	Pemasak
7	Marhana, SE	S1 Ekonomi	Pemasak
8	Yulidar, SE	S1 Ekonomi	Pemasak
9	Yurista Liza	SMA	Pemasak
10	Rina Riani	S1 Manajemen	Pramusaji
11	Rita Yuspenda	SMA	Pramusaji
12	Desi Depiana	SMA	Pramusaji
13	Anggun Resti Natalia	SMA	Pramusaji
14	Dewi Yulita	SMA	Pramusaji
15	Salsabila Malika Putri	SMA	Administrasi

Lampiran 3. Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSUD Alimuddin Umar Lampung Barat



Lampiran 4.

ANALISIS DATA

1. Pendidikan Tenaga Pengolah Makanan

Pendidikan Responden

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	SMU	5	50.0	50.0	50.0
	PT	5	50.0	50.0	100.0
	Total	10	100.0	100.0	

2. Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Pengolah Makanan

Statistics

		Pengetahuan Responden	Sikap Responden	Perilaku Responden
N	Valid	10	10	10
	Missing	18	18	18
Mean		74.0000	80.6250	78.2111
Std. Deviation		8.75595	3.39781	3.10955
Minimum		60.00	75.00	73.33
Maximum		85.00	85.00	84.44

Lampiran 5.

Hasil Jawaban Pengetahuan Pengolah Makanan

No	Pernyataan	Ya	
		n	%
1	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 baik adalah	9	90
2	kegiatan yang tidak boleh dilakukan diruangan kerja	3	30
3	mandi dalam sehari minimal	9	90
4	mencuci tangan sebaiknya dilakukan pada saat	8	80
5	pada Saat melaksanakan tugas maka cincin seseorang tenaga pengolah makanan di instalasi gizi adalah	10	100
6	makanan yang telah selesai masak	1	10
7	pakaian kerja untuk tenaga pengolah makanan yang sebaiknya dipakai pada saat bekerja	10	100
8	rambut harus dicuci dengan sampo atau sabun pada waktu tertentu secara teratur paling kurang	9	90
9	seseorang tenaga pengolah makanan di instalasi gizi yang sakit	4	40
10	keadaan kuku jari tangan seseorang tenaga pengolah makanan di instalasi gizi adalah	10	100
11	proses pencucian peralatan yang baik	8	80
12	air yang dipandang baik	9	90
13	bagaimana ciri tempat sampah yang baik	6	60
14	pakaian kerja harus bersih dan disetrika yang rapi, sebaiknya harus dicuci	9	90
15	tindakan yang dilakukan pada saat batuk/bersin adalah	10	10
16	berapa jarak minimal letak dapur dengan tempat pembuangan limbah (sumber cemaran)	4	40
17	tempat cuci tangan tenaga pengolah makanan sebaiknya	10	10
18	lantai tempat pengolahan makanan sebaiknya	10	10
19	bagaimana keadaan atap yang baik pada ruang pengolahan makanan	2	20
20	bagaimana tempat pencucian peralatan yang baik	8	80

Lampiran 6.

Hasil Checklist Sikap Pengolah Makanan

No	Komponen Penilaian	SS		S		TS		STS	
		n	%	n	%	n	%	n	%
1	Mencuci tangan menggunakan sabun harus dilakukan oleh pengolah makanan sebelum memasak	3	30	7	70	0	0	0	
2	Pengolah makanan harus menggunakan pakaian bersih dan menyerap keringat.	3	30	7	70	0	0	0	0
3	Pengolah makanan tidak boleh memiliki kuku yang panjang.	5	50	5	50	0	0	0	0
4	Mengobati dan menutup luka terbuka adalah hal yang penting dilakukan pengolah saat memasak	4	40	6	60	0	0	0	0
5	Pengolah makanan tidak diperkenankan merokok saat Memasak	4	40	6	60	0	0	0	0
6	Penjamah makanan tidak diperkenankan bersin atau batuk saat mengolah bahan makanan.	4	40	4	40	2	20	0	0
7	Penjamah makanan tidak boleh menggunakan tangan tanpa alat penjepit/sendok/garpu bersih untuk mengambil makanan matang dan menggaruk kepala pada saat didepan makanan	2	20	7	70	1	10	0	0
8	Pengolah makanan harus memilih bahan makanan yang baik dan bersih	4	40	6	60	0	0	0	0
9	Memisahkan bahan makanan mentah dengan makanan matang harus dilakukan pengolah makanan	1	10	7	70	2	20	0	0
10	Penjamah makanan menutup makanan jadi dengan penutup yang bersih dan melindungi (tudung saji/tutup panci, dll)	4	40	6	60	0	0	0	0
11	Saat mengolah makanan tidak boleh berbicara	0	0	9	90	1	10	0	0
12	Saat pengolah makanan sakit tidak boleh melakukan pengolahan makanan	4	40	6	60	0	0	0	0
13	Saat mengolah makanan menggunakan celemek	3	30	7	70	0	0	0	0
14	Menggunakan masker saat mengolah makanan	1	10	8	80	1	10	0	0
15	Melakukan pemeriksaan kesehatan 1 tahun dua kali	5	50	5	50	0	0	0	0
16	Menggunakan tutup kepala saat mengolah makanan	4	40	6	60	0	0	0	0
17	Menggosok gigi minimal 2 kali sehari	2	20	8	80	0	0	0	0
18	Tidak boleh makan pada saat kerja	1	10	6	60	3	30	0	0
19	Menggunakan sepatu kedap air pada area basah/pencucian	4	40	6	60	0	0	0	0
20	Menggunakan sarung tangan saat mengolah makanan	0	0	6	60	4	40	0	0

Lampiran 7.

Hasil Pengamatan Perilaku Higiene Tenaga Pengolah Makanan

No	Pernyataan	Ya						Rata-Rata (100%)
		Hari 1		Hari 2		Hari 3		
		n	%	n	%	n	%	
1	Menggunakan celemek pada saat bekerja	10	100	10	100	10	100	100
2	Kuku dalam keadaan pendek dan bersih	8	80	8	80	8	80	80
3	Tidak menggunakan perhiasan saat bekerja	7	70	7	70	7	70	70
4	Tidak batuk dan meludah ditempat pencuci peralatan makan dan di sembarang tempat	7	70	8	80	9	90	80
5	Mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sebelum mengolah makanan	10	100	10	100	10	100	100
6	Tidak makan/mengunyah makanan pada waktu berkerja	5	50	7	70	9	90	70
7	Tidak menggaruk kepala pada saat didepan makanan	8	80	10	100	10	100	93,3
8	Menggunakan alat bantu dalam penyajian makanan	10	100	10	100	10	100	100
9	Menggunakan tutup kepala (penutup rambut) pada saat berkerja	10	100	10	100	10	100	100
10	Menggunakan sarung tangan saat mengolah makanan	1	10	3	30	6	60	33,3
11	Menggunakan masker (penutup mulut) saat mengolah makanan	2	20	3	30	4	40	30
12	Tidak berbicara pada saat mengolah makanan	3	30	2	20	3	30	26,6
13	Tidak merokok saat mengolah makanan	10	100	10	100	10	100	100
14	Tidak Memaikai Sepatu Tertutup dan Berhak Rendah	10	100	10	100	10	100	100
15	Penjamah makanan tidak boleh mengambil makanan yang sudah jatuh ke lantai/tanah	10	100	10	100	10	100	100

Lampiran 8.

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 Hygiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Alimudin Umar Lampung Barat. 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

(.....)

(Suci Permata Sari)

Nim : 1913411040

Lampiran 9.

KUISIONER GAMBARAN PENGETAHUAN, SIKAP, DAN PERILAKU
HIGIENE SANITASI PADA PENGOLAH MAKANAN
DI RSUD ALIMUDDIN UMAR LAMPUNG BARAT

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 10.

KUISIONER PENGETAHUAN TENAGA PENGOLAH MAKANAN RSUD ALIMUDDIN UMAR LMAPUNG BARAT

FORMULIR PENGETAHUAN		
No	Pertanyaan	Skor
1	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 baik adalah... a. 2 kali dalam sehari b. 1 tahun sekali c. 2 tahun sekali	
2	Kegiatan yang tidak boleh dilakukan diruangan kerja.... a. Merokok dan bercakap-cakap b. Makan/minum dan merokok c. Makan/minum,merokok,bercakap-cakap	
3	Mandi dalam sehari minimal... a. 1 kali b. 2 kali c. 3 kali	
4	Mencuci tangan sebaiknya dilakukan pada saat... a. Sebelum dan sesudah berkerja dengan menggunakan air bersih dan sabun antiseptic b. Sesudah keluar dari wc atau kamar kecil dengan menggunakan air bersih dan sabun antiseptik c. Jawaban a dan b benar	
5	Pada saat melaksanakan tugas maka cincin seseorang tenaga pengolah makanan diinstalasi gizi adalah... a. Boleh tetap dipakai b. Dilepas c. Jawaban a dan b benar	
6	Makanan yang telah selesai masak... a. Masukkan dalam wadah tertutup secara terpisah menurut jenis masakan b. Dimasukkan dalam wadah tertutup dengan memberikan kesempatan untuk penguapan uap air c. Jawaban a dan b benar	
7	Pakaian kerja untuk tenaga pengolah makanan yang sebaiknya dipakai pada saat berkerja... a. Celemek b. Tutup kepala c. Jawaban a dan b benar	

8	Rambut harus dicuci dengan shampo atau sabun pada waktu tertentu secara teratur paling kurang... a. 1 kali dalam seminggu b. 2 kali dalam seminggu c. 10 haro sekali	
9	Seorang tenaga pengolah makanan diinstalasi gizi yang sakit... a. Tidak boleh ikut dalam pengelolaan makanan b. Boleh ikut dalam pengelolaan makanan c. Boleh hadir di tempat kerja tetapi tidak ikut dalam pengelolaan dan disarankan untuk berobat	
10	Keadaan kuku jari tangan seseorang tenaga pengolah makanan diinstalasi gizi adalah... a. Boleh panjang tapi terawatt kebersihannya b. Selalu bersih, terpotong dan rapi c. Jawaban a dan b benar	
11	Proses pencucian peralatan yang baik... a. Perendaman, penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air bersih sampai, pembebashamaan dan pengeringan b. Penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air sampai bersih dan pengeringan c. Penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air sampai bersih pembebashamaan dan pengeringan	
12	Air yang dipandang baik secara fisik... a. Tidak keruh 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	
13	Bagaimana cirri tempat sampah yang baik... a. Mudah dibersihkan b. Mudah dibuka dan ditutup kembali c. Terbuat dari bahan kedap air dan mudah ditutup	
14	Pakaian kerja harus bersih dan disetrika yang rapi, sebaiknya harus dicuci... a. 2-3 kali dalam seminggu b. Setiap hari c. Apabila kotor saja	
15	Tindakan yang dilakukan pada saat batuk/bersin adalah... a. Mengalihkan muka dari makanan/minuman dan alat makanan/minum b. Mengalihkan muka dari makanan/minuman dan alat makan/minum dengan menutup mulut dan hidung memakai tangan atau sapu tangan dan mencuci tangan setelah itu	

	c. Menutup mulut atau hidung dengan tangan atau saputangan dan mencuci tangan setelah itu tanpa mengalihkan muka dari makanan/minuman	
16	Berapa jarak minimal letak dapur dengan tempat pembuangan limbah (sumber cemaran).... a. <100 meter dari pencemaran b. >100 meter dari pencemaran c. 50 meter dari pencemaran	
17	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 pencucian peralatan c. Terpisah dengan tempat pencucian bahan makanan dan peralatan	
18	Lantai tempat pengolah makanan sebaiknya.... a. Berwarna putih b. Tidak licin dan mudah dibersihkan c. Rata dan berwarna gelap	
19	Bagaimana keadaan atap yang baik pada ruang pengolah makanan.... a. Tinggi dan kokoh serta tidak bocor b. Cukup landai tidak menjadi tempat serangga dan tidak bocor c. Tinggi dan harus terdapat celah	
20	Bagaimana tempat pencucian peralatan yang baik... a. Cukup luas dan bersih b. Terdiri dari 3 bak pencuci dan terbuat dari bahan yang kokoh serta tersedia tempat pencucian panas dan dingin c. Jauh dari letak tempat pengolah makanan	

Sumber :Utari, Ramona Tantri, 2015

Lampiran 11.**KUISIONER SIKAP TENAGA PENGOLAH MAKANAN DI RSUD****ALIMUDDIN UMAR LAMPUNG BARAT**

Nama Responden :

No Responden :

No	Komponen Penilaian	SS	S	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 tidak boleh memiliki kuku yang panjang.				
4	Mengobati dan menutup luka terbuka adalah hal yang penting dilakukan pengolah saat memasak				
5	Pengolah makanan tidak diperkenankan merokok saat Memasak				
6	Penjamah makanan tidak diperkenankan bersin atau batuk saat mengolah bahan makanan.				
7	Penjamah makanan tidak boleh menggunakan tangan tanpa alat penjepit/sendok/garpu bersih untuk mengambil makanan matang dan menggaruk kepala pada saat didepan makanan				
8	Pengolah makanan harus memilih bahan makanan yang baik dan bersih				
9	Memisahkan bahan makanan mentah dengan makanan matang harus dilakukan pengolah makanan				
10	Penjamah makanan menutup makanan jadi dengan penutup yang bersih dan melindungi (tudung saji/tutup panci, dll)				
11	Saat mengolah makanan tidak boleh berbicara				
12	Saat pengolah makanan sakit tidak boleh melakukan pengolahan makanan				
13	Saat mengolah makanan menggunakan celemek				
14	Menggunakan masker saat mengolah makanan				
15	Melakukan pemeriksaan kesehatan 1 tahun dua kali				
16	Menggunakan tutup kepala saat mengolah makanan				
17	Menggosok gigi minimal 2 kali sehari				
18	Tidak boleh makan pada saat kerja				
19	Menggunakan sepatu kedap air pada area basah/pencucian				
20	Menggunakan sarung tangan saat mengolah makanan				

Sumber :Utari, Ramona Tantri, 2015

Lampiran 12.

KUISIONER PENGAMATAN PERILAKU TENAGA PENGOLAH MAKANAN DI RSUD ALIMUDDIN UMAR LAMPUNG BARAT

No Responden :

Nama Responden :

No	Komponen Penilaian	Hari	
		Ya	Tidak
1	Menggunakan celemek pada saat bekerja		
2	Kuku dalam keadaan pendek dan bersih		
3	Tidak menggunakan perhiasaan saat bekerja		
4	Tidak batuk dan meludah ditempat pencuci peralatan makan dan di sembarang tempat		
5	Mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sebelum mengolah makanan		
6	Tidak makan/mengunyah makanan pada waktu berkerja		
7	Tidak menggaruk kepala pada saat didepan makanan		
8	Menggunakan alat bantu dalam penyajian makanan		
9	Menggunakan tutup kepala (penutup rambut) pada saat berkerja		
10	Menggunakan sarung tangan saat mengolah makanan		
11	Menggunakan masker (penutup mulut) saat mengolah makanan		
12	Tidak berbicara pada saat mengolah makanan		
13	Tidak merokok saat mengolah makanan		
14	Tidak Memaikai Sepatu Tertutup dan Berhak Rendah		
15	Penjamah makanan tidak boleh mengambil makanan yang sudah jatuh ke lantai/tanah		

Sumber :Utari, Ramona Tantri, 2015

Lampiran 13.

DOKUMENTASI PENELITIAN

Nama	Foto	
Kotak Sampah		
Lantai dan Dinding		
Tempat Pencucian Alat		

Tidak
Menggunakan
Sarung Tangan



Tempat Cuci
Tangan



Pengolahan dan
Penyajian Makanan

