

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Persetujuan

Penjelasan Sebelum Penelitian (PSP)

Naskah Penjelasan Penelitian untuk mendapat informed consent

Dari subjek penelitian

Assalamualaikum Wr. Wb

Perkenalkan

Nama saya : Chindy Herliana Dewi

Pekerjaan : Mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan TanjungKarang

Saya akan melakukan pengumpulan data tentang “Gambaran Pengetahuan, Sikap, Perilaku Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Asrama Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung”. Tujuan penelitian ini untuk melihat gambaran pengetahuan, sikap, perilaku hygiene dan sanitasi pengolah makanan.

Untuk itu dibutuhkan Kerjasama yang baik antara peneliti dan penjamah. Identitas penjamah dan semua informasi yang diberikan akan dirahasiakan dan hanya digunakan untuk keperluan penelitian ini.

Apabila penjamah bersedia dan menyetujui untuk menjadi responden dalam penelitian ini, agar kiranya dapat menandatangani formulir sebagai tanda persetujuan. Atas Kerjasama yang baik dari semua pihak sayu ucapkan terimakasih

Lampiran 2. Surat Izin Penelitian

E-m

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Hera Diana

Alamat: Pondok Pesantren AL-Hikmah, Bandar Lampung

Memberikan persetujuan untuk menjadi responden dalam penelitian yang berjudul "Gambaran Pengetahuan, Sikap, Perilaku Hygiene dan sanitasi Pengolahan makanandi Asrama Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung" telah dijelaskan bahwa jawaban kuesioner ini hanya digunakan untuk keperluan penelitian dan saya rela bersedia menjadi responden penelitian ini.

Peneliti

Chindy Herliana Dewi

Bandar Lampung, 15 Mei 2023

Yang menyatakan



(Hera Diana)

Lampiran 3. Surat Telah Melakukan Penelitian



مؤسسة الحكمة الاسلامية ببندار لامبونج
YAYASAN AL HIKMAH BANDAR LAMPUNG
PONDOK PESANTREN AL HIKMAH

Nomor : 0513/SKet/BID.II.PPAH/YABL/V/2023
 Lamp : -
 Perihal : **Surat Keterangan Penelitian**

Dengan Hormat,
 Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : M. Mahfudz Nasir, M. Pd
 Jabatan : Lurah PP. Al Hikmah Bandar Lampung

Menerangkan bahwa,

No	Nama	Jabatan	Judul Penelitian
1	Chindy Herliana Dewi	Mahasiswa	Gambaran Pengetahuan, Sikap, Perilaku, Hygiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung
2	Puspita Setia Wati	Mahasiswa	Gambaran Biaya Makan Serta Standar Resep Dan Standar Porsi Di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung

Telah melakukan *research*/penelitian di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung dari tanggal 15-16 Mei 2023.

Demikian surat ini dibuat, agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandar Lampung, 16 Mei 2023
 Lurah PP. Al Hikmah

 M. Mahfudz Nasir, M. Pd

Lampiran 4. Kuesioner Pengetahuan Higiene Tenaga Pengolah Makanan

Tulislah jawaban Anda pada tempat yang telah disediakan

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Pendidikan Terakhir :

Lama Bekerja :

Status Kepegawaian :

Berilah tanda silang (X) pada huruf didepan jawaban yang menurut Anda paling tepat.

1. Pemeriksaan Kesehatan bagi tenaga penjamah makanan di instalasi gizi dilakukan secara periodik sebagai sertifikat bukti sehat diri dan bebas dari penyakit dengan tenggang waktu yang paling baik adalah....
 - a. 3 tahun sekali
 - b. 2 tahun sekali
 - c. 1 tahun sekali
2. Pakaian kerja untuk tenaga pengolah makanan yang sebaiknya dipakai pada saat bekerja adalah....
 - a. Celemek
 - b. Tutup kepala (penutup rambut)
 - c. Semua benar
3. Kegiatan yang tidak boleh dilakukan di ruangan kerja adalah....
 - a. Merokok dan bercakap-cakap
 - b. Makan / Minum dan merokok
 - c. Makan /Minum, bercakap-cakap dan merokok
4. Tindakan yang dilakukan pada saat batuk atau bersin adalah....
 - a. Mengalihkan muka dari makanan / minuman dan alat makan / minum
 - b. Mengalihkan muka dari makanan/minuman dan alat makan/minum dengan menutup mulut atau 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 dan alat makan/ minum
5. Mencuci tangan sebaiknya dilakukan pada saat...
 - a. Sebelum dan sesudah bekerja dengan menggunakan air bersih dan sabun antiseptic
 - b. Sesudah keluar dari WC atau kamar kecil dengan menggunakan air bersih dan sabun anti septic
 - c. Jawaban adan b benar
6. Mandi yang tepat dalam 1 hari minimal adalah...
 - a. 1 kali
 - b. 2 kali
 - c. 3 kali

7. Rambut harus dicuci dengan shampoo atau sabun pada waktu tertentu secara teratur, paling kurang...
 - a. 1 minggu sekali
 - b. 2 minggu sekali
 - c. 10 hari sekali
8. Keadaan kuku jari tangan seorang tenaga pengolah makanan di instalasi gizi adalah....
 - a. Boleh Panjang tetapi terawat kebersihannya
 - b. Selalu bersih, terpotong pendek dan rapi
 - c. Jawaban a dan b benar
9. Pada saat melaksanakan tugas maka cincin seorang tenaga pengolah makanan di instalasi gizi adalah....
 - a. Boleh tetap dipakai
 - b. Dilepas
 - c. Jawaban a dan b benar
10. Seorang tenaga pengolah makanan di instalasi 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 makanan dan disarankan untuk berobat
11. Makanan yang telah selesai dimasak....
 - a. Dimasukkan dalam wadah tertutup secara terpisah menurut jenis masakan
 - b. Dimasukkan kedalam wadah tertutup dengan memberikan kesempatan untuk penguapan uap air
 - c. Jawaban a dan b benar
12. 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
13. Proses pencucian peralatan yang baik adalah....
 - a. Perendaman, penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air bersih sampai bersih, pembebas hama dan pengeringan
 - b. Penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air sampai bersih dan pengeringan
 - c. Penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air sampai bersih, pembebas hama dan pengeringan
14. Pakaian kerja harus dicuci bersih dan disetrika yang rapi, sebaiknya harus dicuci...
 - a. 2– 3 kali dalam seminggu
 - b. Setiap hari
 - c. Apabila kotor saja
15. 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

Sumber: adam, (2011)

Distribusi Jawaban Benar Responden Terhadap Pengetahuan Tentang
Hygiene dan Sanitasi

No	Pernyataan	Jawaban benar	
		n	%
1	Pemeriksaan Kesehatan dilakukan berapa kali	2	33,3
2	Pakaian kerja yang sebaiknya digunakan	5	83,3
3	Kegiatan yang tidak boleh dilakukan di ruangan kerja	4	66,6
4	Tindakan pada saat batuk/bersin	6	100
5	Mencuci tangan sebaiknya dilakukan pada	6	100
6	Mandi 1 hari minimal	6	100
7	Ranbut harus dicuci pada waktu tertentu secara teratur, paling kurang	6	100
8	Keadaan kuku	6	100
9	Memakai perhiasaan	4	66,6
10	Bila tenaga Kesehatan sakit	3	50
11	Makanan yang telah selesai dimasak	2	33,3
12	Air yang dipandang baik secara fisik	6	100
13	Proses pencucian yang baik	5	83,3
14	Berapa kali pakaian pekerja harus dicuci	6	100
15	Tempat cuci tangan tenaga pengolah makanan	6	100
Total		73	1.216,4
		4,8	81,0

Lampiran 5. Lembar Kuesioner Hygiene Tenaga Pengolahan Makanan

KUESIONER SIKAP HYGIENE TENAGA PENGOLAH MAKANAN

NAMA :

Hari/Tanggal :

Berilah tanda ceklis (✓) pada jawaban yang menurut anda paling tepat

Formulir Sikap					
No	Pertanyaan	SS	S	TS	STS
1	Bagaimana menurut anda memakai sepatu karet dan tertutup pada waktu mengolah makanan				
2	Bagaimana pendapat anda mandi minimal 2x dalam sehari				
3	Apakah menurut anda menggunakan celemek ini perlu dilakukan saat pengolahan				
4	Apakah menurut anda menggunakan penutup kepala pada saat bekerja itu penting				
5	Apakah menurut anda saat sedang sakit boleh mengolah makanan				
6	Bagaimana pendapat anda setelah dari toilet harus mencuci tangan pakai sabun				
7	Bagaimana pendapat anda sebelum mengolah makanan harus mencuci tangan				
8	Bagaimana pendapat anda sebelum mengolah makanan harus mencuci tangan				
9	Bagaimana pendapat anda saat mengolah makanan harus menggunakan sarung tangan				
10	Bagaimana pendapat anda Ketika mengolah makanan tidak boleh mengunyah				
11	Bagaimana pendapat anda ketika mengolah makanan tidak boleh menggunakan perhiasan (jam tangan dan cincin)				
12	Bagaimana menurut anda ketika sedang mengolah makanan menyisir rambut didepan makanan				
13	Bagaimana pendapat anda ketika mengolah makanan apakah boleh merokok				
14	Menurut anda ketika sedang mengolah makanan apakah diperbolehkan menggaruk anggota tubuh				
15	Bagaimana menurut anda Ketika sedang mengolah makanan petugas tidak diperbolehkan makan/mengunyah makanan pada waktu bekerja				

16	Bagaimana menurut anda mencuci tangan tetapi tidak menggunakan sabun				
17	Bagaimana pendapat anda menggunakan masker (penutup mulut) saat mengolah makanan				
18	Bagaimana pendapat anda tidak menggunakan perhiasan saat bekerja				
19	Bagaimana menurut anda Ketika sedang mengolah makanan batuk dan meludah di tempat pencucian peralatan makanan dan disembarang tempat				
20	Bagaimana pendapat anda Ketika sedang mengolah makanan tidak boleh berbicara				

Sumber: Permenkes Nomor 1096 tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga

DISTRIBUSI SIKAP HYGIENE TENAGA PENGOLAH MAKANAN

Formulir Sikap					
No	Pernyataan	n	%	n	%
1	Bagaimana menurut anda memakai sepatu karet dan tertutup pada waktu mengolah makanan	6	100	0	0
2	Bagaimana pendapat anda mandi minimal 2x dalam sehari	6	100	0	0
3	Apakah menurut anda menggunakan celemek ini perlu dilakukan saat pengolahan	6	100	0	0
4	Apakah menurut anda menggunakan penutup kepala pada saat bekerja itu penting	6	100	0	0
5	Apakah menurut anda saat sedang sakit boleh mengolah makanan	2	33,3	4	66,7
6	Bagaimana pendapat anda setelah dari toilet harus mencuci tangan pakai sabun	6	100	0	0
7	Bagaimana pendapat anda sebelum mengolah makanan harus mencuci tangan	6	100	0	0
8	Bagaimana pendapat anda sebelum mengolah makanan harus mencuci tangan	6	100	0	0
9	Bagaimana pendapat anda saat mengolah makanan harus menggunakan sarung tangan	5	83,3	1	16,6
10	Bagaimana pendapat anda Ketika mengolah makanan tidak boleh mengunyah	3	50	3	50
11	Bagaimana pendapat anda ketika mengolah makanan tidak boleh menggunakan perhiasan (jam tangan dan cincin)	5	83,3	1	16,6
12	Bagaimana menurut anda ketika sedang mengolah makanan menyisir rambut didepan makanan	6	100	0	0
13	Bagaimana pendapat anda ketika mengolah makanan apakah boleh merokok	5	83,3	1	16,6
14	Menurut anda ketika sedang mengolah makanan apakah diperbolehkan menggaruk anggota tubuh	6	100	0	0
15	Bagaimana menurut anda Ketika sedang mengolah makanan petugas tidak diperbolehkan makan/mengunyah makanan pada waktu bekerja	3	50	3	50
16	Bagaimana menurut anda mencuci tangan tetapi tidak menggunakan sabun	3	50	3	50
17	Bagaimana pendapat anda menggunakan masker (penutup mulut) saat mengolah makanan	5	83,3	1	16,6
18	Bagaimana pendapat anda tidak	0	0	6	100

	menggunakan perhiasan saat bekerja				
19	Bagaimana menurut anda Ketika sedang mengolah makanan batuk dan meludah di tempat pencucian peralatan makanan dan disembarang tempat	5	83,3	1	16,6
20	Bagaimana pendapat anda Ketika sedang mengolah makanan tidak boleh berbicara	1	16,6	1	83,3

Lampiran 6. Lembar Formulir Pengamatan Perilaku

FORMULIR PENGAMATAN PERILAKU HYGIENE TENAGA PENGOLAHAN MAKANAN

Hari/Tanggal :

Pertanyaan	1	0
	Ya	Tidak
1. Celemek dipakai pada saat bekerja		
2. Menggunakan penutup kepala saat bekerja		
3. Menggunakan masker saat mengolah makanan		
4. Mencuci tangan dengan air bersih dan sabun setelah mengolah makanan		
5. Menggunakan sepatu tertutup dan kedap air pada area pencucian		
6. Menggunakan sarung tangan		
7. Menggunakan sepatu karet saat bekerja		
8. Menggunakan celemek dengan benar dan tepat		
9. Jika ada petugas pengolah tidak menggunakan jilbab apakah rambutnya sudah terikat rapih dan jika pengolah menggunakan jilbab pastikan jilbabnya sudah tersusun rapih.		
10. Pastikan tidak berbicara saat mengolah makanan		
11. Tidak menggunakan perhiasan (jam tangan, cincin, kalung, anting). Kecuali pekerja yang menggunakan kerudung atau jilbab diperbolehkan menggunakan anting dan kalung.		
12. Kuku dalam keadaan pendek		
13. Tidak memakan/mengunyah saat bekerja		
14. Menutup luka/koreng dengan plester pada area tubuh yang terbuka dan kontak langsung dengan makanan		
15. Mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun sebelum mengolah makanan		

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

Sumber: Permenkes Nomor 1096 tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga

Distribusi Jawaban Benar Responden Terhadap Pengetahuan Tentang
Hygiene dan Sanitasi

Pernyataan	Jawaban benar	
	n	%
1. Celemek dipakai pada saat bekerja	2	33,3
2. Menggunakan penutup kepala saat bekerja	1	16,6
3. Menggunakan masker saat mengolah makanan	2	33,3
4. Mencuci tangan dengan air bersih dan sabun setelah mengolah makanan	6	100
5. Menggunakan sepatu tertutup dan kedap air pada area pencucian	0	0
6. Menggunakan sarung tangan	2	33,3
7. Menggunakan sepatu karet saat bekerja	0	0
8. Menggunakan celemek dengan benar dan tepat	2	33,3
9. Jika ada petugas pengolah tidak menggunakan jilbab apakah rambutnya sudah terikat rapih dan jika pengolah menggunakan jilbab pastikan jilbabnya sudah tersusun rapih.	0	0,0
10. Pastikan tidak berbicara saat mengolah makanan	2	33,3
11. Tidak menggunakan perhiasan (jam tangan, cincin, kalung, anting). Kecuali pekerja yang menggunakan kerudung atau jilbab diperbolehkan menggunakan anting dan kalung.	0	0,0
12. Kuku dalam keadaan pendek	5	83,33
13. Tidak memakan/mengunyah saat bekerja	2	33,3
14. Menutup luka/koreng dengan plester pada area tubuh yang terbuka dan kontak langsung dengan makanan	2	33,3
15. Mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun sebelum mengolah makanan	4	66,7
Total	30	499,73
	2	33,3

Hasil pengamatan : $\frac{\text{jumlah n}}{\text{Jumlah soal}} \times 100\%$

$\frac{\text{jumlah n}}{\text{Jumlah soal}} \times 100\%$

Lampiran 7. Lembar Formulir Pengamatan Peralatan

FORMULIR PENGAMATAN SANITASI PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN

Hari/Tanggal :

Komponen penilaian	1	0
	Ya	Tidak
1. Peralatan pengolahan setelah digunakan langsung dilakukan pencucian		
2. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan dipastikan bersih sebelum digunakan		
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 dilap dengan kain		
5. Saat pencucian peralatan yaitu pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergent		
6. Saat pencucian, pengeringan, dan penyimpanan peralatan sudah dipastikan tepat dan benar agar selalu dalam keadaan baik sebelum digunakan		
7. Pastikan peralatan pengolahan makanan dalam keadaan bagus tidak boleh rusak, gompel, dan retak		
8. Peralatan pengolahan dipastikan tidak berbau aneh		
9. Pemakaian alat pengolahan dibedakan berdasarkan fungsinya		
10. Setelah selesai digunakan peralatan diletakkan sesuai dengan jenis dan fungsinya		

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

Sumber: Permenkes Nomor 1096 tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga

Lampiran 8. Lembar Formulir Pengamatan Sanitasi Peralatan Penyajian

FORMULOR PENGAMATAN SANITASI PERALATAN PENYAJIAN MAKANAN

Hari/Tanggal :

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		
4. Peralatan penyajian makanan disajikan tertutup atau memakai tudung saji		
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		
8. Apakah penjamah makanan memakai celemek saat melakukan penyajian		
9. Pemakaian alat penyajian dibedakan berdasarkan fungsinya		
10. Saat peralatan penyajian digunakan dipastikan tidak berbau aneh		

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

Sumber: Permenkes Nomor 1096 tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga

Lampiran 9. Lembar Formulir Pengamatan Tempat Pengolahan

FORMULIR PENGAMATAN TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN

Hari/Tanggal :

Komponen penilaian	1	0
	Ya	Tidak
1. Lantai bersih , kering, dan tidak licin		
2. Lokasi dapur jauh dari pencemaran seperti banjir, udara, (debu, asap, sebuk, bau)		
3. Dilengkapi dengan ventilasi yang baik dan terbuka sehingga udara bisa keluar masuk		
4. Permukaan dinding rata, berwarna terang		
5. Konstruksi bangunan tidak boleh retak, lapuk, kumuh atau mudah terjadi kebakaran.		
6. Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan		
7. Luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja (minimal 2 meter) untuk setiap pekerja.		
8. Ruang pengolahan makanantidak boleh berhubungan langsung dengan toilet/jamban dan kamar mandi		
9. Apakah dapur mempunyai cerobong asap yang untuk mengeluarkan asap dari cerobongnya		
10. Sistem pembuangan air limbah terlihat rapih dan tertutup		
11. Pintu dan jendela terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan dapat menutup sendiri		
12. Apakah tersedianya tempat cuci tangan		
13. Sumber air bersih aman dan jumlah cukup		
14. Tersedia tempat sampah untuk organik dan anorganik		
15. Atap tidak bocor		
16. Atap tidak ada sarang serangga atau hewan yang lainnya		
17. Halaman pada tempat pengolahan terpelihara kebersihannya		

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

Sumber: Permenkes Nomor 1096 tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga

Lampiran 10. Dokumentasi

	
Tempat penyimpanan alat	Tidak memakai APD
	
Tempat sampah	Langit langit rembes
	
Jendela ruang pengolahan	Plato makan
	
Bangunan kokoh	Pengisian kuisisioner

