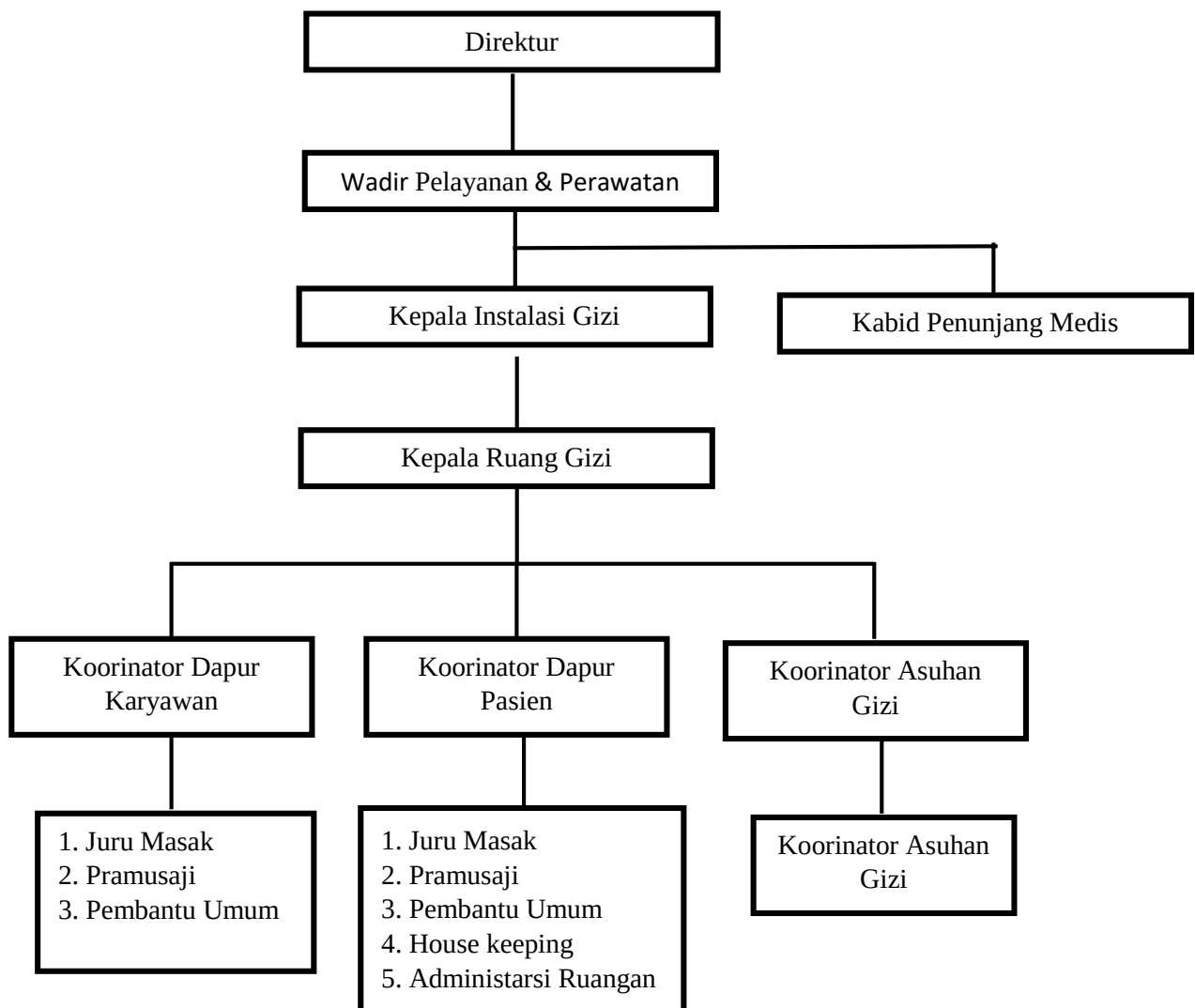


LAMPIRAN

Lampiran 1. Struktur Organisasi Unit Kerja Instalasi Gizi



Gambar 4.

Struktur Organisasi Unit Kerja Instalasi Gizi

Lampiran 2. Instrumen Pengolahan Data

Tabel 7.
Kategori Pengetahuan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Cukup (56-75%)	10	52.3	52.3	52.3
Valid Baik (76-100%)	9	47.7	47.7	47.7
Total	19	100.0	100.0	

Tabel 8.
Kategori Sikap

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Baik (>67)	19	100.0	100.0	100.0
Total	19	100.0	100.0	

Tabel 9.
Kategori Perilaku

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Baik (>80%)	19	100.0	100.0	100.0
Total	19	100.0	100.0	

Tabel 10.
Standar Deviasi Kategori Pengetahuan

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Kategori pengetahuan	19	60.00	100.00	80.2632	9.92663
Valid N (listwise)	19				

Tabel 11.
Standar Deviasi Kategori Sikap

	N	Minimum	Maximum	Mean		Std. Deviation
	Statistic	Statistic	Statistic	Statistic	Std. Error	Statistic
Kategori sikap	19	73	100	88.84	1.895	8.261
Valid N (listwise)	19					

Tabel 12.
Standar Deviasi Kategori Perilaku

	N	Minimum	Maximum	Mean		Std. Deviation
	Statistic	Statistic	Statistic	Statistic	Std. Error	Statistic
kategori perilaku	19	80	100	90.89	1.346	5.868
Valid N (listwise)	19					

Tabel 13.
Distribusi Jawaban Sikap Penjamah Makanan Tentang Hygiene Sanitasi
Pada Penyelenggaraan Makanan RS Imanuel

No	Pernyataan	SS		S		KS		TS		STS		+/-
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
1.	Mencuci tangan menggunakan sabun harus dilakukan oleh pengolah makanan sebelum memasak	18	94,7	1	5,3	0	0	0	0	0	0	+
2.	Pengolah makanan harus menggunakan pakaian bersih dan menyerap keringat	18	95,7	1	5,3	0	0	0	0	0	0	+
3.	Penjamah makanan jika tidak menggunakan masker tidak diperkenankan bersin atau batuk saat mengolah bahan makanan	15	78,9	3	15,8	0	0	0	0	1	5,3	+
4.	Pengolah harus menggunakan air bersih yang memenuhi syarat air minum untuk memasak.	15	78,9	4	21,1	0	0	0	0	0	0	+
5.	Tangan harus berkuku pendek dan bersih sehingga tidak mengkontaminasi makanan	16	84,2	2	10,5	1	5,3	0	0	0	0	+
6.	Menurut anda, bahan makanan yang akan diolah harus dicuci dengan air mengalir	14	73,7	5	26,3	0	0	0	0	0	0	+
7.	Penjamah makanan harus mempunyai sertifikat hygiene sanitasi makanan	12	63,2	5	26,3	1	5,3	1	5,3	0	0	+
8.	Penjamah makanan harus mengikuti kursus terkait hygiene sanitasi makanan	12	63,2	7	36,8	0	0	0	0	0	0	+
9.	Bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter	8	42,1	11	57,9	0	0	0	0	0	0	+
10.	Pengolah makanan boleh memiliki kuku yang panjang	2	10,5	0	0	0	0	1	5,3	16	84,2	-
11.	Mengobati dan menutup luka terbuka adalah hal yang tidak penting untuk dilakukan pengolah saat memasak	0	0	3	15,8	1	5,3	4	21,1	11	57,9	-
12.	Pengolahan makanan diperkenankan merokok saat memasak	0	0	0	0	0	0	0	0	19	100	-
13.	Penjamah makanan tidak perlu check up penyakit khusus	1	5,3	1	5,3	5	26,3	6	31,6	6	31,6	-

No	Pernyataan	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	-
14.	Menurut anda, celemek yang terlihat bersih tidak perlu dicuci karena akan digunakan lagi pada hari berikutnya	2	10,5	0	0	0	0	7	36,8	10	52,6	-
15.	Makanan yang sudah matang, tidak perlu ditutup karena masih dalam kondisi panas	4	21,1	5	26,3	4	21,1	4	21,1	2	10,5	-
16.	Menurut anda, pada saat bekerja sebaiknya tidak perlu menggunakan alas kaki / sandal karena akan menyebabkan licin	0	0	2	10,5	0	0	7	36,8	10	52,6	-
17.	Menurut anda bagi penderita yang menderita sakit pernafasan atau sakit infeksi lainnya tidak boleh bekerja di bagian pengolahan makanan	8	42,1	8	42,1	0	0	0	0	3	15,8	-
18.	Menurut anda, pada saat terluka/ teriris, cukup diobati dengan obat merah saja, tanpa perlu menutup luka dengan perban / plester agar cepat kering	0	0	1	5,3	3	15,8	5	26,3	10	52,6	-
19.	Penjamah makanan tidak perlu divaksinasi dan tidak perlu melakukan anal swab	0	0	0	0	4	21,1	5	26,3	10	52,6	-
20.	Pengolah makanan menggunakan tangan tanpa alat bantu untuk mengambil makanan	0	0	0	0	4	21,1	5	26,3	10	52,6	-

Tabel 14.
Distribusi *Checklist* Observasi Perilaku Penjamah Makanan

No	Pernyataan	1 x		2 x		3x		Rata-rata
		n	%	n	%	n	%	
1.	Mempunyai surat keterangan sehat	19	100	19	100	19	100	100%
2.	Kuku dalam keadaan pendek dan bersih	19	100	19	100	19	100	100%
3.	Tidak menggunakan perhiasaan saat bekerja	14	72,8	13	67,6	14	72,8	71,06%
4.	Tidak batuk dan meludah ditempat pencuci peralatan makan dan di sembarang tempat	19	100	19	100	19	100	100%
5.	Mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sebelum mengolah makanan	18	93,6	19	100	19	100	97,86%
6.	Tidak makan/mengunyah makanan pada waktu bekerja	18	93,6	19	100	19	100	97,86%
7.	Tidak menggaruk kepala pada saat di depan makanan	18	93,6	19	100	19	100	97,86%
8.	Tidak menyentuh langsung makanan tanpa alat bantu/Sarung tangan	18	93,6	18	93,6	19	100	95,7%
9.	Menggunakan tutup kepala (penutup rambut) dan celemek pada saat berkerja	17	88,4	18	93,6	18	93,6	91,86%
10.	Menggunakan sarung tangan saat mengolah makanan	16	83,2	15	78	14	72,8	78%

No	Pernyataan	n	%	N	%	n	%	Rata-rata
11.	Menggunakan masker (penutup mulut) saat mengolah makanan	19	100	19	100	18	93,7	97,9%
12.	Tidak berbicara pada saat mengolah makanan tanpa menggunakan masker	17	88,4	17	88,4	16	83,2	86,6%
13.	Tidak merokok saat mengolah makanan	19	100	19	100	19	100	100%
14.	Memakai sepatu tertutup dan berhak rendah	19	100	19	100	19	100	100%
15.	Penjamah makanan tidak mengambil makanan yang sudah jatuh ke lantai	19	100	19	100	19	100	100%
16.	Penjamah makanan meniriskan peralatan pengolahan tanpa mengelap dengan kain	19	100	19	100	19	100	100%
17.	Penjamah makanan memakai pisau dan talenan sesuai bahan penggunaan	19	100	19	100	19	100	100%
18.	Penjamah makanan memakai sarung tangan ketika menyajikan atau mendistribusikan makanan	8	41,6	9	46,8	9	46,8	45,06%

19.	Penjamah makanan memakai celemek saat menyajikan makanan	12	62,4	13	67,6	13	67,6	65,86%
20.	Penjamah makanan menggunakan alat yang tidak rusak dan cacat	19	100	19	93,6	19	100	97,86%

Lampiran 3. Surat Izin Penelitian



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURWADARANG
 Jalan Soekarno - Hatta No.6 Bandar Lampung
 Telp. : 0721 - 783 852 Faxsimile : 0721 - 773918



E-mail : direktorat@poltekkes-tjk.ac.id
Website : <http://poltekkes-tjk.ac.id>

Nomor : PP.03.01/I.1/1863 101/2023
 Lampiran : Eks
 Hal : Izin Penelitian

16 Maret 2023

Yang Terhormat , Direktur RS Imanuel Kota Bandar Lampung
Di – Bandar Lampung

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tanjungpurwadarang 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	Ni Made Mella Shanty	Gambaran Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Penjamah Makanan Tentang Hygiene Sanitasi Pada Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit Imanuel Bandar Lampung Tahun 2023	Rumah Sakit Imanuel Bandar Lampung
2	Florensia Amelia Dwi Andini	Gambaran Pengembangan Mutu Sumber Daya Manusia Dan Perhitungan Beban Kerja Di Instalasi Gizi Rs Imanuel	Rumah Sakit Imanuel Bandar Lampung

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.


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

Tembusan :
 1 Ka Jurusan Gizi
 2 Ka.Bid.Diklat RS Imanuel Kota Bandar Lampung

Lampiran 4. Surat Jawaban



RUMAH SAKIT IMANUEL WAY HALIM

JL. SOEKARNO-HATTA, BANDAR LAMPUNG 35002

Tromol Pos I Tanjung Karang Telp. (0721) 704900 (hunting)

Fax. : (0721) 704807, E-mail : customercare@rsimanuellampung.com, website : www.rsimanuellampung.com

Nomor : 642/SDM/RSIM/V/2023

Bandar Lampung, 10 Mei 2023

Lampiran : -

Perihal : Surat jawaban

Yth. Direktur Politeknik Kesehatan Tanjungkarang
Di Tempat

Dengan hormat,

Menindaklanjuti surat yang disampaikan kepada Direktur Rumah Sakit Imanuel nomor : PP.03.01/L.1/1863.101/2023 perihal Izin Penelitian tertanggal Februari 2023 perihal permohonan izin melakukan penelitian atas nama Sdr. Ni Made Mella Shanty, NPM : 2013411033, dengan ini kami memberitahukan bahwa kami dapat menerima permohonan tersebut mulai tanggal 11 Mei sd 10 Juni 2023. Beberapa hal yang perlu kami sampaikan mengenai kegiatan tersebut sebagai berikut :

1. Peneliti wajib menyelesaikan biaya administrasi penelitian dan laik etik KEPK sebesar Rp.500.000,-.
2. Peneliti mengisi data registrasi dan membawa pas foto ukuran 3 x 4 sebanyak 1 lembar.
3. Peneliti wajib mengikuti peraturan sesuai ketentuan yang berlaku di Rumah Sakit Imanuel Way Halim di masa pandemi Covid-19.
4. Peneliti wajib memberikan laporan pelaksanaan penelitian ke Rumah Sakit Imanuel Way Halim pada akhir penelitian.

Contact Person untuk keperluan ini adalah Sdr. Christina Ekawati Wardoyo, S.Psi : 0877-2216-0906.

Demikian pemberitahuan ini kami sampaikan. Atas perhatian dan kerja sama yang baik kami ucapkan terima kasih.

Hormat kami,
Direktur

dr. Daniel Novian, dr. Harta Setia Budi, MARS

Tembusan :

1. Komite Etik Penelitian Kesehatan

"Mengasah Dan Melayani"

Lampiran 5. Surat Persetujuan Etik Penelitian



RUMAH SAKIT IMANUEL WAY HALIM

JL. SOEKARNO-HATTA, BANDAR LAMPUNG 35002

Tromol Pos 1 Tanjung Karang Telp. (0721) 704900 (hunting)

Fax. : (0721) 704807, E-mail : customer@rsimanuellampung.com, website : www.rsimanuellampung.com

PERSETUJUAN ETIK

ETHICAL APPROVAL

Nomor : 643/SDM/RSIM/V/2023

Komite Etik Penelitian Kesehatan (KEPK) Rumah Sakit Imanuel Way Halim, dalam upaya melindungi hak asasi dan kesejahteraan subjek penelitian kesehatan telah melakukan telaah, pembahasan dan penilaian proposal penelitian berjudul :

"Gambaran Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Penjamah Makanan Tentang Hygiene Sanitasi Pada Penyelenggaraan Makanan RS Imanuel Bandar Lampung Tahun 2023"

Yang akan mengikutsertakan manusia sebagai partisipan/subjek penelitian, dengan Ketua Pelaksana / Peneliti Utama :

Ni Made Mella Shanty

Dapat diberikan persetujuan etik. Masa berlaku surat persetujuan etik ini adalah : 11 Mei 2023 – 10 Maret 2024.

Jika terdapat perubahan protokol (amandemen) dan / atau perpanjangan penelitian, Ketua Pelaksana / Peneliti Utama harus mengajukan kembali protokol versi terbaru untuk kaji etik penelitian. Pada akhir penelitian, laporan pelaksanaan penelitian juga harus diserahkan kepada KEPK Rumah Sakit Imanuel Way Halim.

Mengetahui,
Direktur




dr. Daniel Novian Dharma Setia Budi, MARS

Bandar Lampung, 10 Mei 2023
Ketua Komite Etik Penelitian Kesehatan

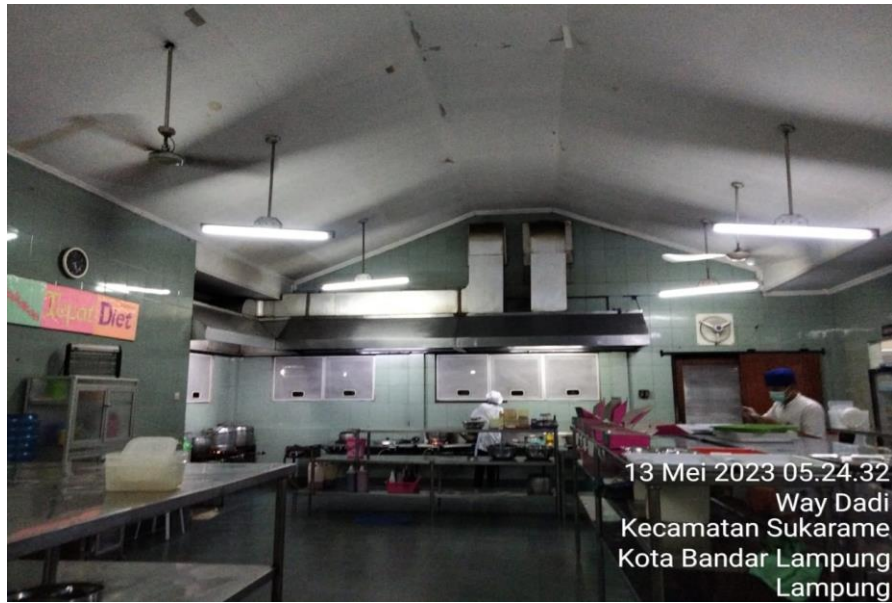


drg. Emanuel Damar Wisangsakti

"Mengasih dan Melayani"

Lampiran 6. Dokumentasi

(Ruang Pengolahan)



(Ruang pengolahan)



(Ruang pencucian alat makan pasien)



(Penjamah makanan sedang mengolah makanan dengan menggunakan masker dan celemek)



(Penjamah makanan sedang mengolah makanan dengan membuka masker)



(Penjamah makanan saat penyajian makanan dengan menggunakan aksesoris tangan dan tidak memakai sarung tangan)



(Penjamah makanan saat penyajian makanan tidak menggunakan masker dan sarung tangan)



(Penjamah makanan saat penyajian makanan menggunakan masker dan sarung tangan)



(Peralatan pengolahan yang telah selesai digunakan dan sudah dibersihkan kemudian ditiriskan oleh penjamah makanan)

Lampiran 7. Persetujuan Responden

PERNYATAAN PERSETUJUAN RESPONDEN		
Setelah mendapatkan penjelasan tentang maksud dan tujuan penelitian yang dilaksanakan, saya :		
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	
6.	Alamat	

Menyatakan bahwa saya bersedia menjadi responden dalam penelitian yang berjudul “ Gambaran pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan tentang hygiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Imanuel Bandar 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 oleh siapapun.

Responden

Peneliti

(.....)

(Ni Made Mella Shanty)
NIM. 2013411033

Lampiran 8

KUESIONER PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT IMANUEL BANDAR LAMPUNG

Formulir Pengetahuan		
No	Pertanyaan	Skor
1.	Pemeriksaan kesehatan bagi penjamah makanan di Instalasi Gizi dilakukan secara periodic sebagai sertifikat bukti sehat diri dan bebas dari penyakit dengan tenggang waktu yang baik adalah ? 2 kali dalam sehari 1 tahun sekali 2 tahun sekali	
2.	Kegiatan apa yang tidak boleh dilakukan di ruangan kerja (dapur) ? - Merokok dan bercakap-cakap - Makan/minum dan merokok - Makan/minum, merokok, dan bercakap-cakap tanpa menggunakan masker	
3.	Mandi dalam sehari minimal ? 1 kali 2 kali 3 kali	
4.	Mencuci tangan sebaiknya dilakukan pada saat ? - Sebelum dan sesudah bekerja dengan menggunakan air bersih dan sabun antiseptic - Sesudah keluar dari wc atau kamar kecil dengan menggunakan air bersih dan sabun antiseptic - Jawaban a dan b benar	
5.	Pada saat melaksanakan tugas maka cincin dan jam tangan seseorang tenaga pengolah makanan di instalasi gizi adalah ? - Boleh tetap dipakai - Dilepas - Jawaban a dan b benar	
6.	Makanan setelah selesai masak harus ? - Dimasukan dalam wadah tertutup secara terpisah menurut jenis masakan - Dimasukkan dalam wadah tertutup untuk terjadinya penguapan uap air - Jawaban a dan b benar	
7.	Pakaian kerja untuk penjamah makanan sebaiknya dipakai pada saat bekerja yaitu ? - Celemek - Tutup Kepala - Jawaban a dan b benar	

8.	Rambut harus dicuci dengan shampoo pada waktu tertentu secara teratur paling kurang ? a. 1 kali dalam seminggu b. 2 kali dalam seminggu c. 1 hari sekali	
9.	Seorang penjamah makanan di instalasi gizi jika mengalami sakit apakah tetap diperbolehkan untuk bekerja ? 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 dan jari tangan penjamah makanan adalah ? a. Boleh panjang tapi terawat keberihannya b. Selalu bersih, terpotong dan rapi c. Jawaban a dan b benar	
11.	Proses pencucian peralatan yang baik adalah ? 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.	Bagaimana karakteristik air yang dipandang baik secara fisik ? a. Tidak keruh, tidak berwarna, tidak berasa 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 ciri tempat sampah yang baik ? a. Mudah diberikan b. Mudah dibuka kembali c. Terbuat dari bahan kedap air dan mudah ditutup	
14.	Pakaian kerja harus bersih dan di setrika yang rapi, sebaiknya harus dicuci berapa kali ? a. 2-3 kali sehari 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/minuman 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 sapu tangan 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 penjamah 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 mengolah makanan sebaiknya ? a. Berwarna putih b. Tidak licin dan mudah dibersihkan c. Rata dan berwarna gelap	
19.	Bagaimana atap yang baik pada ruang pengolah makanan ? a. Rata, tidak lembab, mudah dibersihkan dan berwarna terang b. Cukup landau (agak miring) dan tidak menjadi tempat serangga 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 suhu panas dan dingin c. Jauh dari letak tempat pengolah makanan	

Keterangan :

Skor : 1 Soal diberikan 5 skor

Penilaian : Baik jika nilainya (76 -100%)

Cukup jika nilainya (56 – 75%)

Kurang jika nilainya (<55%)

Lampiran 9

KUESIONER SIKAP PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT IMANUEL BANDAR LAMPUNG

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 untuk dilakukan pengolah saat memasak					
5.	Pengolahan makanan diperkenankan merokok saat memasak					
6.	Penjamah makanan jika tidak menggunakan masker 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					

No	Pertanyaan	SS	S	KS	TS	STS
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 atau sakit infeksi lainnya tidak boleh bekerja di bagian pengolahan makanan					
15.	Menurut anda, pada saat terluka/ teriris, cukup diobati dengan obat merah saja, tanpa perlu menutup luka dengan perban / plester agar cepat kering					
16.	Penjamah makanan harus mempunyai sertifikat hygiene sanitasi makanan					
17.	Penjamah makanan harus mengikuti kursus terkait hygiene sanitasi makanan					
18.	Penjamah makanan tidak perlu check up penyakit khusus					
19.	Bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter					
20.	Penjamah makanan tidak perlu divaksinasi dan tidak perlu melakukan anal swab					

Keterangan :

SS : Sangat setuju

S : Setuju

KS : Kurang setuju

TS : Tidak setuju

STS : Sangat tidak setuju

Lampiran 10

FORMULIR *CHECKLIST* PENGAMATAN
PERILAKU PENJAMAH MAKANAN
DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT IMANUEL BANDAR LAMPUNG

No Responden :

Nama Responden :

No	Komponen Penilaian	.. Hari	
		Ya	Tidak
1.	Mempunyai surat keterangan sehat		
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 dengan sabun sebelum mengolah makanan		
6.	Tidak makan/mengunyah makanan pada waktu bekerja		
7.	Tidak menggaruk kepala pada saat di depan makanan		
8.	Tidak menyentuh langsung makanan tanpa alat bantu atau sarung tangan		
9.	Menggunakan tutup kepala (penutup rambut) dan celemek 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 memakai sepatu tertutup dan berhak rendah		
15.	Penjamah makanan tidak mengambil makanan yang sudah jatuh ke lantai		
16.	Penjamah makanan meniriskan peralatan pengolahan tanpa mengelap dengan kain		
17.	Penjamah makanan memakai pisau dan talenan sesuai bahan penggunaan		
18.	Penjamah makanan memakai sarung tangan ketika menyajikan atau mendistribusikan makanan		

19.	Penjamah makanan memakai celemek saat menyajikan makanan		
20.	Penjamah makanan menggunakan alat yang tidak rusak dan cacat		
Skor			

$$\text{Penilaian} = \frac{\text{skor}}{\text{jumlah soal}} \times 100 \%$$