

LAMPIRAN

Lampiran 1 surat izin penelitian



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURWANG
 Jalan Soekarno Hatta – Hatta No.6 Bandar Lampung
 Telepon (0721) 783 852 Faksimile : 0721 - 773918



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

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

Nomor : PP.03.04/F.XLIII/8539/2023
 Lampiran : 1 eks
 Hal : Izin Penelitian

8 Desember 2023

Yth, Kepala Sekolah SMA IT Fitrah Insani Bandar Lampung
 Di- Tempat

Sehubungan dengan penyusunan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tanjungpurwang Tahun Akademik 2023/2024, 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.	Ardiesta Malina Noor NIM: 2113411085	Gambaran Tingkat Pengetahuan, Perilaku, Dan Lama Bekerja Pada Tenaga Penjamah Makanan Di SMA IT Fitrah Insani Bandar Lampung	SMA IT Fitrah Insani Bandar Lampung

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungpurwang,



Dewi Purwaningsih, S.SiT., M.Kes
 NIP 196705271988012001

Tembusan:
 Ka.Jurusan Gizi

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik (BSrE), BSSN

Lampiran 2. Lembar Persetujuan

Penjelasan Sebelum Penelitian (PSP)
Naskah Penjelasan Untuk Mendapat *Informed Consent*
Dari Subjek Penelitian

Assalamualaikum Wr.Wb

Perkenalan

Nama : Ardiesta Malina Noor

Pekerjaan : Mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Tanjungkarang

Saya akan melakukan pengumpulan data tentang "Gambaran Tingkat Pengetahuan, Perilaku Hygiene Sanitasi, Dan Lama Bekerja Tenaga Penjamah Makanan Di SMA IT Firah Insani Bandar Lampung Tahun 2024". Tujuan penelitian ini untuk melihat gambaran pengetahuan, perilaku hygiene sanitasi, dan lama bekerja tenaga penjamah makanan.

Untuk itu dibutuhkan kerjasama yang baik antar penelitian 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 kerjasamanya yang baik dari semua pihak saya ucapkan terimakasih.

Lampiran 3. Lembar Pernyataan Persetujuan Menjadi Responden

PERNYATAAN PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

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

Nama : Rike Nurgannah
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Pendidikan : SMA
 Umur : 35 tahun
 Alamat : Pramuka

Memberikan persetujuan untuk menjadi responden dalam penelitian yang berjudul "Gambaran Pengetahuan, Perilaku Hygiene Sanitasi, Dan Lama Bekerja Tenaga Penjamah Makanan Di SMA IT Fitrah Insani Fatah Bandar Lampung Tahun 2024" telah dijelaskan bahwa penelitian kuisioner hanya digunakan untuk keperluan penelitian dan saya telah bersedia menjadi responden Penelitian ini.

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

Bandar Lampung, 30-4 - 2023

Peneliti



Ardiesta Malina Noor

Responden



Rike Nurgannah
 (.....)

Lampiran 4. Kuisisioner Penelitian

KUISISIONER PENELITIAN

Gambaran Tingkat Pengetahuan Perilaku *Hygiene* Sanitasi, Dan Lama Bekerja Pada Tenaga Penjamah Makanan Di SMA IT Fitrah Insani Bandar Lampung 2024

KUISISIONER PENELITIAN

Gambaran Tingkat Pengetahuan Perilaku *Hygiene* Sanitasi, Dan Lama Bekerja Pada Tenaga Penjamah Makanan Di SMA IT Fitrah Insani Bandar Lampung 2024

Formulir Kuisisioner Responden	
Identitas Nama	Pike Nurrahmah
Jenis Kelamin	Perempuan
Pendidikan Terakhir	SMA
Lama Bekerja	2 tahun
Status Kepegawaian	Pegawai tetap.

Hari/Tanggal:

Kuisisioner pengetahuan *Hygiene* dan Sanitasi

- ✓ 1) Pemeriksaan kesehatan bagi tenaga pengolah makanan dilakukan secara periodik sebagai sertifikat bukti sehat diri dan bebas dari penyakit dengan tenggang waktu yang paling baik adalah....
- ✓ a. 2 kali dalam setahun
b. 1 tahun sekali
c. 2 tahun sekali
- 2) Pakaian kerja untuk tenaga pengolah makanan yang sebaiknya dipakai pada saat bekerja adalah....
- a. Celemek
b. Tutup kepala (penutup rambut)
✓ c. Jawaban a dan b benar
- 3) 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 sapu tangan dan mencuci tangan setelah itu tanpa mengalihkan muka dari makanan / minuman dan alat makan / minum
- 4) Mencuci tangan sebaiknya dilakukan pada saat...
- a. Sebelum dan sesudah bekerja dengan menggunakan air bersih dan sabun antiseptik
b. Sesudah keluar dari WC atau kamar kecil dengan menggunakan air bersih dan sabun antiseptik

Jawaban a dan b benar

- 5) Mandi yang tepat dalam 1 hari minimal adalah...
a. 1 kali
b. 2 kali
 c. 3 kali
- 6) Keadaan kuku jari tangan seorang tenaga pengolah makanan adalah...
a. Boleh panjang tetapi terawat kebersihannya
 b. Selalu bersih, terpotong pendek dan rapi
c. Jawaban a dan b benar
- 7) Pada saat melaksanakan tugas maka cincin seorang tenaga pengolah makanan harus...
a. Boleh tetap dipakai
 b. Dilepas
c. Jawaban a dan b benar
- 8) Saat mengolah makanan tenaga penjamah harus menggunakan alas kaki...
 a. Ya
b. Tidak
c. Jawaban A dan B benar
- 9) Makanan yang telah selesai dimasak...
a. Dimasukkan dalam wadah tertutup secara terpisah menurut jenis masakan
 b. Dimasukkan ke dalam wadah tertutup dengan memberikan kesempatan untuk penguapan uap air
c. Jawaban a dan b benar
- 10) 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
- 11) Proses pencucian peralatan yang baik adalah...
 a. Perendaman, penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air bersih sampai bersih, pembebasamaan dan pengeringan
b. Penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air sampai bersih dan pengeringan
c. Penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air sampai bersih, pembebasamaan dan pengeringan
- 12) 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
- 13) 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
- 14) Jika seorang tenaga penjamah makanan yang sedang sakit seharusnya
a. Boleh ikut dalam pengelolaan makanan
 b. Tidak boleh ikut dalam pengelolaan makanan.
c. Boleh hadir ditempat kerja tetapi tidak ikut dalam pengelolaan makanan dan disarankan untuk berobat.
- 15) Apakah tujuan dari mencuci tangan yang paling tepat.....
a. Agar tangan halus
b. Agar tangan wangi
 c. Agar tangan bersih dan menurunkan penularan penyakit
- 16) Sebaiknya sarung tangan plastic diganti setelah berapa kali digunakan.....
a. Sekali pakai
 b. Dua kali pakai
c. Kapan saja sesuka hati
- 17) Kegiatan yang tidak boleh dilakukan diruangan pengolah makanan adalah.....
a. Menguyah atau berbicara saat mengolah makanan
b. Merokok
 c. Jawaban a dan b benar
- 18) Pakaian kerja harus dicuci bersih dan disterika rapih, sebaiknya harus dicuci berapa kali.....
a. 2- 3 kali dalam seminggu
 b. Setiap hari
c. Apabila kotor saja
- 19) Usaha yang dilakukan untuk menjaga kesehatan melalui kebersihan diri adalah
a. Olahraga
b. Makanan bergizi
 c. Mencuci tangan dengan sabun
- 20). Bagaimana seharusnya keadaan ruangan pengolah makanan pada saat mengolah makanan
a. Lantai selalu bersih

b. Dinding terbuat dari bahan yang bisa di lap
~~a~~ dan b benar

Sumber : Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011

$$\begin{aligned} S &= 4 \\ B &= 16 \\ &= 16 : 20 \times 100 \\ &= 80 \end{aligned}$$

Lampiran 5. Lembar Observasi Perilaku Penjamah Makanan

Lembar Observasi Penilaian Perilaku Penjamah Makanan			
No	Pernyataan	1	0
		Ya	Tidak
1.	Celemek dipakai saat mengolah makanan	✓	
2.	Menggunakan masker saat mengolah makanan		✗
3.	Menggunakan penutup kepala saat mengolah makanan		✗
4.	Menggunakan sarung tangan saat mengolah makanan		✗
5.	Menggunakan alas kaki saat mengolah makanan	✓	
6.	Kuku penjamah dalam keadaan pendek dan bersih	✓	
7.	Penjamah mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan dengan air bersih dan sabun	✓	
8.	Penjamah tidak menguyah/ makan saat mengolah makanan	✓	
9.	Setelah buang air kecil/ besar penjamah mencuci tangan dengan air dan sabun	✓	
10.	Penjamah selalu menggunakan pakaian bersih saat mengolah makanan	✓	
11.	Tidak berbicara saat mengolah makanan		✗
12.	Tidak merokok saat mengolah makanan		
13.	Penjamah menggunakan penjepit makanan saat mengambil makanan	✓	
14.	Penjamah tidak menggunakan perhiasan	✓	
15.	Tidak mengambil makanan yang sudah jatuh ke lantai	✓	
16.	Penjamah menutup luka dengan plaster	✓	
17.	Penjamah tidak membuang sampah sembarangan	✓	
18.	Penjamah tidak mengambil makanan dengan tangan kosong	✓	
19.	Penjamah membersihkan tempat pengolahan setelah selesai mengolah makanan	✓	
20.	Penjamah makanan yang tidak menggunakan hijab pastikan rambut terikat rapih dan yang menggunakan jilbab pastikan jilbab rapih	✓	

Sumber : Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011

Keterangan:

Beri tanda (✓) pada jawaban yang sesuai perilaku

Lampiran 6. dokumentasi



MENU ASRAMA PEKAN GANJIL

Keterangan	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUM'AT
SARAPAN	Telur dadar Sambel goreng	Nugget Sop	Sempol Sambel goreng		Tempo tahu krisi Mie goreng
MAKAN SIANG	Pepek sedang Sayur bening bayam	Ayam goreng Sambel terasi capcai	Telur dadar Sayur lodeh ikan goreng	PUASA	Ayam pedas manis Sayur lodeh ikan sambel sop
MAKAN MALAM	Perkedel jagung Sayur kates	Tahu tempoe kripi Tumis kangkung			

Hari Kamis	
BUKA PUASA	SAHUR
capcai Ayam tangkap	Ayam kripi

MENU ASRAMA PEKAN GENAP

Keterangan	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUM'AT
SARAPAN	Pepek Sop	Telur dadar Sambel goreng	Tempo tahu- kripi Mie goreng		Sempol Sambel goreng
MAKAN SIANG	Ayam goreng Sambel terasi	Pepek sedang Sayur bening bayam	Ayam pedas manis Sayur lodeh ikan sambel sop	PUASA	Telur dadar capcai
MAKAN MALAM	Tahu tempoe kripi Tumis kangkung	Perkedel jagung Sayur kates			

Hari Kamis	
BUKA PUASA	SAHUR
capcai Ayam tangkap	Ayam kripi

