

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 : Aprilia Tridayanti

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 Darussalamah Desa Braja Dewa Lampung Timur Tahun 2022”. Tujuan penelitian ini untuk melihat gambaran pengetahuan, sikap, perilaku hygiene dan sanitasi pengolahan 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 kerjasamanya yang baik dari semua pihak saya ucapkan terimakasih.

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nanda Amelia

Alamat: Pondok Pesantren Darussalamah Dusun 3 RT 010 RW 005 Desa Braja Dewa Kecamatan way Jepara kabupaten lampung Timur Provinsi lampung .

Memberikan persetujuan untuk menjadi responden dalam penelitian yang berjudul "Gambaran Pengetahuan, Sikap, Perilaku Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Asrama Pondok Pesantren Darussalamah Desa Braja Dewa Lampung Timur Tahun 2022" telah dijelaskan bahwa jawaban kuesioner ini hanya digunakan untuk keperluan penelitian dan saya rela bersedia menjadi responden penelitian ini.

Penelitian

Lampung Timur, 24 Desember 2021

Yang menyatakan



Aprilia Tridayanti



(Nanda Amelia ...)

|

Lampiran 2. Lembar Kuisioner Pengetahuan Hygiene Petugas Makanan

B + B : 20 x 100 %
65 %

Lampiran 3. Lembar Kuisioner

KUESIONER PENELITIAN

KUISIONER PENELITIAN GAMBARAN PENGETAHUAN, SIKAP DAN PERILAKU PENGOLAHAN MAKANAN TERHADAP HYGIENE PADA SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI ASRAMA PONDOK PESANTREN DARUSSALAM DESA BRAJA DEWA LAMPUNG TIMUR TAHUN 2022

Formulir Karakteristik Responden	
1. Nama	NANDA AMELIA
2. Umur	19 th
3. Tanggal Lahir	08 - 03 - 2002
4. Pendidikan Terakhir	1. Tidak Tamat SD/Sederajat 2. Tamat SD/Sederajat 3. Tamat SMP/Sederajat 4. Tamat SMA/Sederajat 5. Perguruan Tinggi

Hari/Tanggal: JUMAT 24 - 12 - 2021

Kuisoner Pengetahuan Hygiene

Keterangan: isilah pada kolom jawaban sesuai yang anda ketahui . . .

✓ Tenaga pengolah makanan harus melakukan pemeriksaan kesehatan minimal

✓ 1 kali setahun
 b. 2 kali setahun ✓
 c. 2 tahun sekali

✓ Pakaian kerja untuk tenaga pengolahan makanan yang sebaiknya dipakai pada saat bekerja . . .
 a. Celmek
 b. Tutup kepala

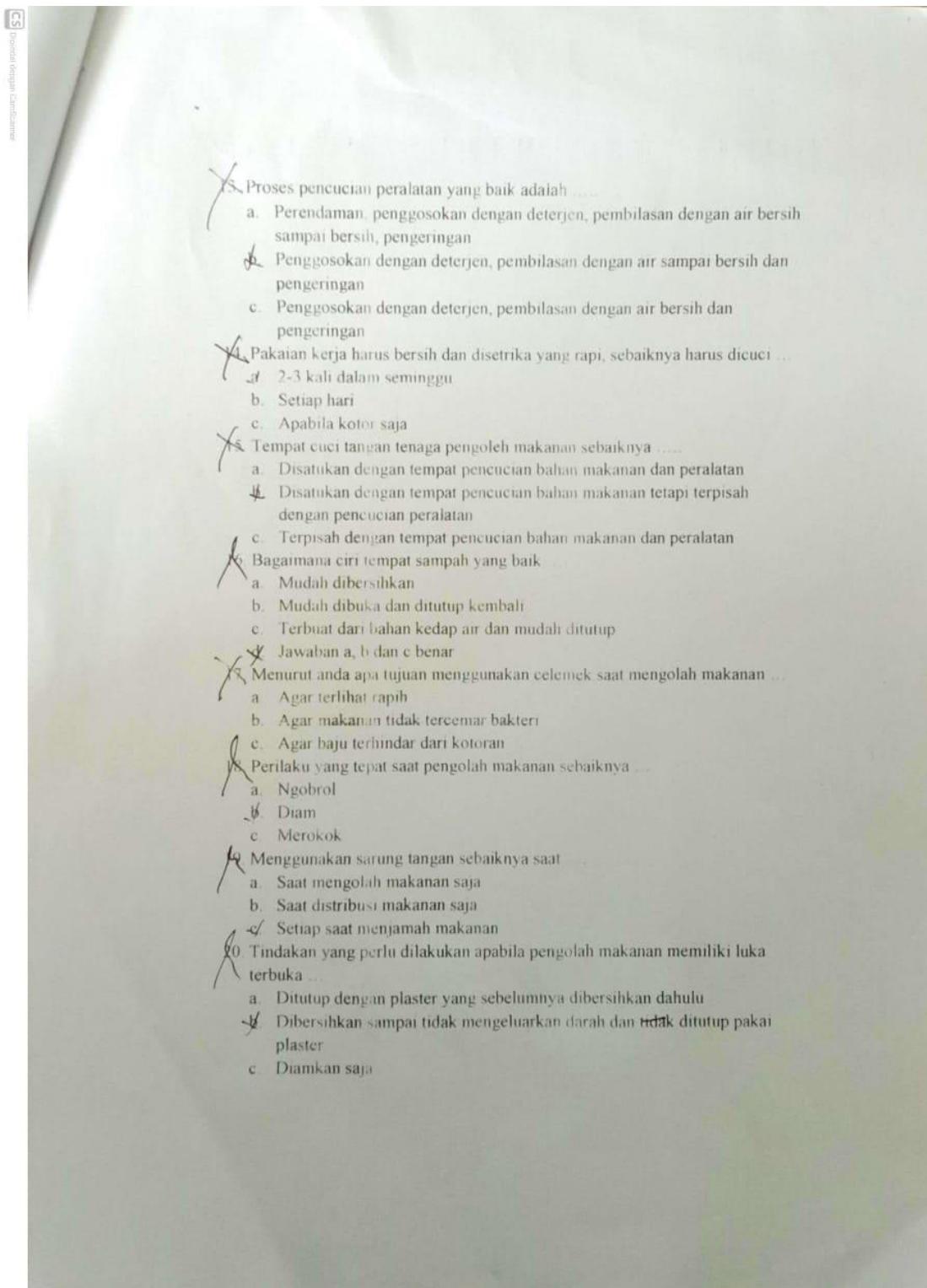
✗ Jawaban a dan b benar

✗ Kegiatan yang tidak boleh dilakukan di ruang pengolahan . . .
 a. Merokok dan ngobrol
 ✗ Makan/minum dan merokok
 c. Makan/minum, merokok dan ngobrol

✓ Mandi dalam sehari minimal
 a. 1 kali
 ✗ 2 kali
 c. 3 kali

✓ Sikat gigi yang tepat dalam 1 hari minimal adalah . . .

- a. 1 kali
 b. 2 kali
c. 3 kali
- ✓ 6. Tindakan apa yang tepat jika pengolah makanan batuk dan bersin
a. Mengalihkan muka dari makanan/minuman dan alat makan
 b. Mengalihkan muka dari makanan/minuman dan alat makan dengan menutup mulut atau hidung memakai masker atau sapu tangan
c. Menutup mulut dan hidung dengan masker atau sapu tangan tanpa mengalihkan muka dari makanan/minuman dan alat makan
- ✓ 7. Keadaan kuku yang baik untuk seorang tenaga pengolah makanan di dapur asrama adalah
a. Boleh panjang tetapi terawatt kebersihannya
 b. Selalu bersih, terpotong pendek dan rapih
c. Pendek tetapi tidak terawatt kebersihannya
- ✗ 8. Pada saat mengolah makanan hendaknya seorang tenaga pengolah makanan tidak menggunakan
a. Cincin dan ikat rambut
b. Cincin dan jam tangan
 c. Ikat rambut dan jam tangan
- ✓ 9. Tindakan pengolahan makanan di dapur asrama, seorang tenaga pengolah makanan yang sakit sebaiknya
a. Tidak boleh ikut dalam pengolahan
b. Boleh ikut dalam pengolahan makanan
 c. Boleh hadir ditempat kerja tetapi tidak ikut dalam pengolahan makanan dan disarankan untuk berobat
- ✓ 10. Pakaian kerja yang baik digunakan oleh seorang tenaga pengolah makanan adalah
a. Baju biasa
 b. Celemek
c. Baju tidur
- ✓ 11. 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
- ✗ 12. Makanan yang telah selesai dimasak
① a. Dimasukkan dalam wadah tertutup secara terpisah menurut jenis makanan
b. Dimasukkan dalam wadah tertutup dengan memberikan kesempatan untuk penguapan air
 c. Jawaban a dan b benar



Kunci jawaban:

- | | |
|-------|-------|
| 1. C | 11. C |
| 2. C | 12. A |
| 3. C | 13. A |
| 4. B | 14. B |
| 5. B | 15. C |
| 6. C | 16. D |
| 7. B | 17. B |
| 8. B | 18. B |
| 9. C | 19. C |
| 10. B | 20. B |

Lampiran 3. Lembar Kuesioner Sikap Hygiene Tenaga Pengolah Makanan

68
/80 X 80

85

KUISIONER SIKAP HYGIENE TENAGA PENGOLAH MAKANAN

NAMA WANDA ANELIA
 Hari / Tanggal JUMAT 24/12/2021

Keterangan: Berilah tanda ceklis pada jawaban yang menurut anda paling tepat

No	Pertanyaan sikap positive Keterangan serta nilai SS sangat setuju (4) S setuju (3) TS tidak setuju (2) STS sangat tidak setuju (1)	Formulir Sikap			
		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 memakai celemek itu 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 Sesudah mengolah makanan harus mencuci tangan	✓			
9.	Bagaimana pendapat anda Saat mengolah makanan menggunakan harus menggunakan sarung tangan		✓		
10.	Bagaimana pendapat anda ketika mengolah makanan tidak boleh makan/mengunyah	✓			
Pertanyaan sikap negative Keterangan serta nilai SS sangat setuju (1) S setuju (2) TS tidak setuju (3) STS sangat tidak setuju (4)					
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	u	✓	
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 tidak batuk dan meludah di tempat pencucian peralatan makanan dan di sembarangan tempat	u	✓	
20.	Bagaimana pendapat anda ketika sedang mengolah makanan tidak boleh berbicara	✓	✓	

Lampiran 4. Lembar Formulir Pengamatan perilaku

FORMULIR PENGAMATAN PERILAKU HYGIENE TENAGA PENGOLAH MAKANAN

Hari/Tanggal : Jum'at, 24 – Desember - 2021

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 perhiasaan (jam tangan, cincin, kalung, anting). Kecuali pekerja yang menggunakan kerudung atau jilbab diperbolehkan menggunakan anting atau kalung		✓
12. kuku dalam keadaan pendek	✓	
13. tidak memakan/menguyah 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%

$$\begin{aligned}
 &= \frac{5}{15} \times 100\% \\
 &= 33\%
 \end{aligned}$$

Lampiran 5. Lembar Formulir Pengamatan Peralatan

FORMULIR PENGAMATAN SANITASI PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN

Hari/ Tanggal : Jum'at, 24 – Desember - 2021

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 di lap 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%

$$\begin{aligned}
 &= \frac{5}{10} \times 100\% \\
 &= 50\%
 \end{aligned}$$

Lampiran 6. Lembar Formulir Pengamatan Sanitasi Peralatan Penyajian

**FORMULIR PENGAMATAN SANITASI PERALATAN PENYAJIAN
MAKANAN**

Hari/Tanggal : Jum'at, 24 – Desember -2021

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%

$$\begin{aligned}
 &= \frac{5}{10} \times 100\% \\
 &= 50\%
 \end{aligned}$$

Lampiran 7. Lembar Formulir Pengamatan Tempat Pengolahan

FORMULIR PENGAMATAN TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN

Hari/Tanggal : Jum'at, 24 – Desember - 2021

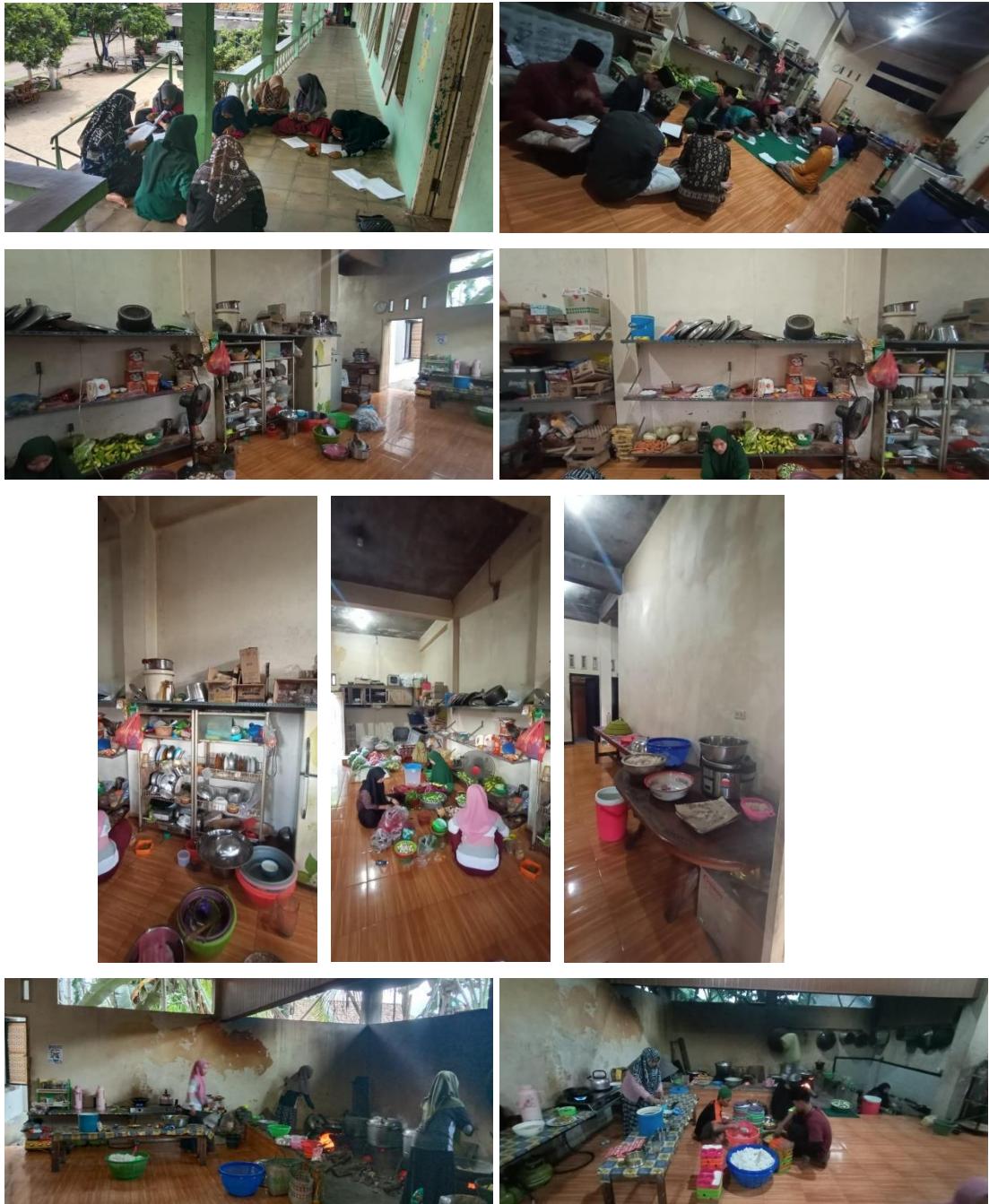
Komponen Penilaian	1	0
	Ya	Tidak
1. lantai bersih, kering dan tidak licin		✓
2. lokasi dapur jauh dari pencemaran seperti banjir, udara, (debu, asap, serbuk, bau)		✓
3. Dilengkapi dengan ventilasi yang baik dan terbuka sehingga udara bisa keluar masuk	✓	
4. Permukaan dinding rata, berwarna terang		✓
5. Konstruksi bangunan kuat dan terpelihara	✓	
6. Pencahayaan di setiap ruangan cukup terang	✓	
7. Luas tempat pengolahan makanan sudah sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja	✓	
8. Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet/jamban dan kamar mandi		✓
9. Apakah dapur mempunyai cerobong asap yang untuk mengeluarkan asap dari cerobongnya		✓
10. System 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 organic dan anorganik		✓
15. Atap tidak bocor	✓	
16. Atap tidak ada sarang serangga atau hewan yang lainnya.		✓
17. Halaman pada tempat pengolahan terpelihara kebersihannya.	✓	

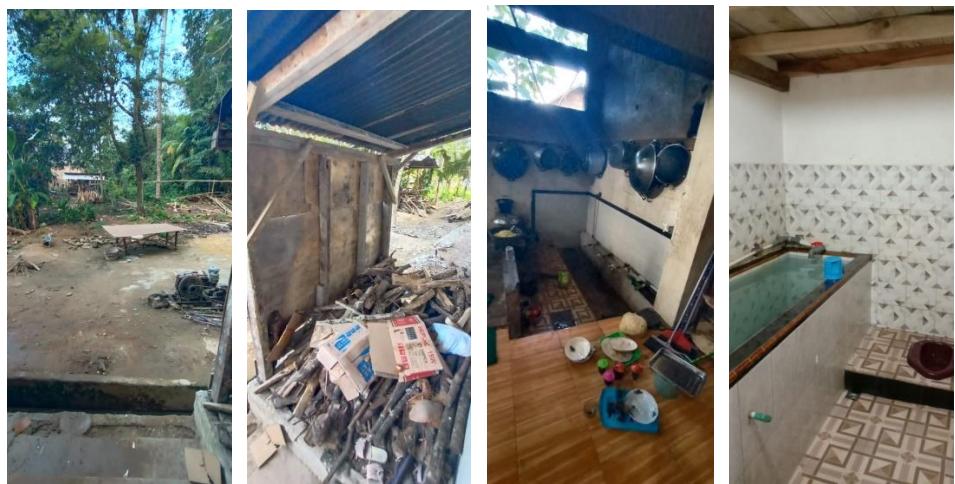
Hasil Pengamatan = penjumlahan soal benar : jumlah soal x 100

$$\begin{aligned}
 &= \frac{7}{17} \times 1000 \\
 &= 41\%
 \end{aligned}$$

Lampiran 9.

DOKUMENTASI PENELITIAN





Lampiran 10. Analisis Data

a. Pengetahuan

Pengetahuan					
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent	
Valid	Kurang	11	36.7	36.7	36.7
	Cukup	16	53.3	53.3	90.0
	Baik	3	10.0	10.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

b. Sikap

Sikap					
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent	
Valid	Kurang baik	1	3.3	3.3	3.3
	Baik	29	96.7	96.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

c. Perilaku

Perilaku					
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent	
Valid	Kurang	15	50.0	50.0	50.0
	Cukup	11	36.7	36.7	86.7
	Baik	4	13.3	13.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

d. Tempat ruang pengolahan makanan

tempat_ruangan					
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent	
Valid	tidak memenuhi	10	58.8	58.8	58.8
	memenuhi	7	41.2	41.2	100.0
	Total	17	100.0	100.0	

Lampiran 11. Surat Izin Tempat Penelitian

