

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Surat Permohonan Izin



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUNING

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- 76 / 2023
Lampiran : Eks
Hal : Izin Penelitian

16 Maret 2023

Yang Terhormat , Direktur RSUD Sukadana Kabupaten Lampung Timur
Di – Lampung Timur

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tanjungpuruning 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 | Fadila Nurhaliza | Gambaran Pengetahuan Dan Perilaku Tenaga Pengolahan Makanan Terhadap Higiene Dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Sukadana Tahun 2023 | RSUD Sukadana Lampung Timur |


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 RSUD Sukadana Kabupaten Lampung Timur

Lampiran 2. Lembar Surat Persetujuan Penelitian

**PEMERINTAH KABUPATEN LAMPUNG TIMUR**
DINAS KESEHATAN
UPTD RUMAH SAKIT UMUM DAERAH SUKADANA
Jl. Letnan Adnan Sanjaya, Lintas Timur Mataram Marga, Sukadana- Lampung Timur
Kode Pos :34194, Telp. (0725) 7660033

Sukadana, 16 Mei 2023

Nomor : 445/05.315.0/27-SK/2023
Lampiran :-
Perihal : Izin Penelitian

Kepada Yth,
Direktur Politeknik Kesehatan Tanjungkarang
Di-
Tempat


Berdasarkan surat Direktur Politeknik Kesehatan Tanjungkarang Nomor : PP.03.01/L.1 / 1863.76 /2023 Tanggal 16 Maret 2023 Perihal permohonan Izin Penelitian mahasiswa program studi Diploma Tiga Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Tanjungkarang Tahun Akademik 2022/2023, dengan ini kami sampaikan pada prinsipnya kami tidak berkeberatan dan memberikan izin untuk penelitian kepada Mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan :

Nama : Fadila Nurhaliza
Judul Penelitian : "Gambaran Pengetahuan dan Perilaku Tenaga Pengolahan Makanan Terhadap Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Sukadana Tahun 2023"

Dengan Ketentuan :

1. Menyelesaikan biaya administrasi
2. Memberikan jadwal pelaksanaan secara pasti
3. Selama melakukan penelitian , yang bersangkutan berkelakuan baik dan mematuhi peraturan yang berlaku di RSUD Sukadana.
4. Setelah melakukan penelitian yang bersangkutan wajib menyerahkan salinan hasil pengambilan data.

Demikian atas kerja samanya kami ucapkan terima kasih.

Rumah Sakit Umum Daerah Sukadana
Kabupaten Lampung Timur
Direktur,

dr. Nika Sandrawati, M.Kes., Sp.KKLP
1604172116 200212 2 002

Lampiran 3. Lembar Persetujuan Responden

LEMBAR PERSETUAN RESPONDEN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama :

Umur :

Alamat :

Menyatakan bahwa bersedia untuk dijadikan sebagai responden penelitian Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Tanjungkarang dengan judul penelitian “gambaran pengetahuan dan perilaku tenaga pengolahan makanan terhadap hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan diinstalasi gizi RSUD Sukadana tahun 2023”

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Bandar Lampung, 2023

Yang Menyatakan

(.....)




Lampiran 4. Hasil Penelitian Pengetahuan

| No | Pertanyaan Kuesioner Pengetahuan | R1 | R2 | R3 | R4 | R5 | R6 |
|------------|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 1. | Tenaga pengolahan makanan harus melakukan pemeriksaan kesehatan minimal berapakali | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2. | Pakaian pekerja untuk pengolahan makanan yang sebaiknya dipakai pada saat bekerja | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 3. | Kegiatan yang tidak boleh dilakukan di ruang pengolahan | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4. | Mandi sehari minimal berapakali | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 5. | Sikat gigi yang tepat 1 hari minimal adalah | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 6. | Tindakan apa yang tepat jika pengolahan makanan batuk dan bersin | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7. | Keadaan kuku yang baik untuk seorang tenaga pengolahan makanan didapur instalasi gizi Rumah Sakit adalah | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 8. | Pada saat mengolah makanan hendaknya seorang tenaga pengolahan makanan tidak menggunakan | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 9. | Tindakan pengolahan makanan didapur instalasi gizi Rumah Sakit, Seorang tenaga pengolahan makanan yang sakit sebaiknya | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 10. | Pakaian kerja yang baik di gunakan seorang tenaga pengolah makanan adalah | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 11. | Air yang dipandang baik secara fisik | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 |
| 12. | Makanan yang telah selesai dimasak | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 13. | Proses pencucian peralatan yang baik | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 14. | Pakaian kerja harus bersih dan disetrika yang rapih, sebaiknya harus dicuci | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 15. | Tempat cuci tangan tenaga pengolahan makanan sebaiknya | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 16. | Bagaiman ciri tempat sampah yang baik | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 17. | Menurut anda apa tujuan menggunakan celemek saat mengolah makanan | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 18. | Perilaku yang tepat saat pengolah makanan sebaiknya | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 19. | Menggunakan sarung tangan sebaiknya saat | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 20. | Tindakan yang perlu dilakukan apabila pengolah makanan yang memiliki luka terbuka | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TOTAL | | 12 | 11 | 12 | 12 | 11 | 12 |
| Persentase | | 60% | 55% | 60% | 60% | 55% | 60% |

Lampiran 5. Hasil Penelitian Perilaku

| No | Pertanyaan Kuesioner Perilaku | R1 | R2 | R3 | R4 | R5 | R6 |
|-------------------|--|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 1. | Celemek dipakai pada saat bekerja | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2. | Menggunakan penutup kepala | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 3. | Menggunakan masker saat mengolah makanan | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4. | Mencuci tangan dengan air bersih dan sabun setelah mengolah makanan | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 5. | Menggunakan sepatut tertutup dan kedap air pada area pencucian | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 6. | Menggunakan sarung tangan | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7. | Menggunakan sepatu karet | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 8. | Menggunakan celemek dengan benar | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 9. | Jika ada petugas pengolahan tidak memakai jilbab apakah rambutnya sudah terikat rapih dan jika pengolahan menggunakan jilbab pastikan jilbabnya tersusun rapih | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 10. | Pastikan tidak bicara saat mengolah makanan | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 11. | Tidak menggunakan perhiasan (jam tangan, cincin, kalung, anting). Kecuali pekerja yang menggunakan kurudung atau jilbab diperbolehkan menggunakan anting atau kaling | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12. | Kuku dalam keadaan pendek | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 13. | Tidak memakan/mengunyah saat bekerja | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 14. | Menutup luka/koreng dengan plester pada area tubuh yang terbuka dan kontak langsung dengan makanan | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 15. | Mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun mengolah makanan | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| TOTAL | | 10 | 10 | 9 | 9 | 9 | 9 |
| Persentase | | 66,7% | 66,7% | 60,0% | 60,0% | 60,0% | 60,0% |

Lampiran 6. Dokumentasi

| Nama | Foto | |
|---|------|--|
| Dinding | |  |
| Pintu | |  |
| Tempat Pencucian Alat dan Bahan Makanan | |  |

Peralatan digunakan tidak sesuai dengan jenis dan fungsinya



Ruang pengolahan



Lampiran 7. Lembar Kuesioner Pengetahuan

KUISIONER PENELITIAN
GAMBARAN PENGETAHUAN DAN PERILAKU PENGOLAHAN
MAKANAN TERHADAP HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN DI
RSUD SUKADANA
TAHUN 2022

| Formulir Karakteristik Responden | |
|----------------------------------|---|
| 1. Nama | |
| 2. Umur | |
| 3. Tanggal Lahir | |
| 4. Pendidikan Terakhir | Tidak Tamat SD Sederajat Tamat SD/Sederajat Tamat SMP/ Sederajat Tamat SMA/Sederajat Perguruan Tinggi |

Hari Tanggal :

Kueisioner pengetahuan hygiene

Keterangan isilah pada kolom jawaban sesuai yang anda ketahui

1. Tenaga pengolahan makanan harus melakukan pemeriksaan kesehatan minimal...
 - a. 1 kali setahun
 - b. 2 kali setahun
 - c. 2 tahun sekali
2. Pakaian pekerja untuk pengolahan makanan yang sebaiknya dipakai pada saat bekerja...
 - a. Celemek
 - b. Tutup kepala
 - c. Jawaban a dan b benar
3. Kegiatan yang tidak boleh dilakukan di ruang pengolahan....
 - a. Merokok dan ngobrol
 - b. Makan/minum dan merokok
 - c. Makan/minum, merokok dan ngobrol
4. Mandi sehari minimal....
 - a. 1 kali
 - b. 2 kali
 - c. 3 kali
5. Sikat gigi yang tepat 1 hari minimal adalah....

- a. 1 kali
 - b. 2 kali
 - c. 3 kali
6. Tindakan apa yang tepat jika pengolahan 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 dan makanan/minuman dan alat makan
7. Keadaan kuku yang baik untuk seorang tenaga pengolahan makanan didapur instalasi gizi Rumah Sakit adalah....
- a. Boleh panjang tetapi terawatt kebersihannya
 - b. Selalu bersih, terpotong pendek dan rapih
 - c. Pendek tapi tidak terawatt kebersihannya
8. Pada saat mengolah makanan hendaknya seorang tenaga pengolahan makanan tidak menggunakan....
- a. Cincin dan ikat rambut
 - b. Cincin dan jam tangan
 - c. Ikat rambut dan jam tangan
9. Tindakan pengolahan makanan didapur instalasi gizi rumah sakit, seorang tenaga pengolah makanan yang sakit sebaiknya...
- a. Tidak boleh ikut dalam pengolahan
 - b. Boleh ikut dalam pengolahan
 - c. Boleh hadir ditempat kerja tetapi tidak ikut dalam pengolahan makanan dan disarankan untuk berobat
10. Pakaian kerja yang baik di gunakan seorang tenaga pengolah makanan adalah.....
- a. Baju busa
 - 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....
- a. Dimasukkan dalam wadah tertutup secara terpisah menurut jenis makanan
 - b. Dimasukkan dalam wadah tertutup deng memberikan kesempatan untuk penguapan uap air
 - c. Jawaban a dan b benar
13. Proses pencucian peralatan yang baik...

- a. Perendeman penggosokan dengan daterjen pembilasan dengan air bersih sampai bersih, pengeringan
 - b. Penggosokan dengan daterjen,pembilasan dengan air sampai bersih dan pengeringan
 - c. Penggosokan dengan daterjen, pembilasan dengan air bersih dan pengeringan
14. Pakaian kerja harus bersih dan disetrika yang rapih, 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. Disarankan dengan tempat pencucian bahan makanan dan peralatan
 - b. Disarankan dengan tempat pencucian bahan makanan tetapi terpisah dengan pencucian peralatan
 - c. Terpisah dengan tempat pencucian bahan makanan dan peralatan
16. Bagaimana ciri tempat sampah yang baik...
- a. Mudah dibersihkan
 - b. Mudah dibuka dan ditutup kembali Terbuat dari bahan kedap air dan mudah ditutup
 - c. Jawaban a,b, dan c benar
17. Menurut anda apa tujuan menggunakan celemek saat mengolah makanan....
- a. Agar terlihat rapih
 - b. Agar makanan tidak tercemar bakteri
 - c. Agar baju terhindar dari kotoran
18. Perilaku yang tepat saat pengolah makanan sebaiknya....
- a. Ngobrol
 - b. Diam
 - c. Merokok
19. Menggunakan sarung tangan sebaiknya saat...
- a. Saat mengolah makanan saja
 - b. Saat distribusi makanan saja
 - c. Setiap saat menjamah makanan
20. Tindakan yang perlu dilakukan apabila pengolah makanan memiliki luka terbuka....
- a. Ditutup dengan plaster yang sebelumnya dibersihkan dahulu
 - b. Dibersihkan sampai tidak mengeluarkan darah dan tidak ditutup pakai plaster
 - c. Diamkn saja

Sumber : Maria, Yosvita, 2011

Lampiran 8. Lembar Kuesioner Perilaku

FORMULIR PENGAMATAN PERILAKU HIGIENE TENAGA PENGOLAH MAKANAN

Hari/Tanggal :

| No | Pertanyaan | 1 | 0 |
|-----|--|----|-------|
| | | Ya | Tidak |
| 1. | Celemek dipakai pada saat bekerja | | |
| 2. | Menggunakan penutup kepala | | |
| 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 | | |
| 8. | Menggunakan celemek dengan benar dan tepat | | |
| 9. | Jika ada petugas pengolahan tidak memakai jilbab apakah ramutnya sudah terikat rapih dan jika pengolahan menggunakan jilbab pastikan jilbabnya sudah tersusu 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 mengolah Makanan | | |

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

Sumber : Maria, Yosvita, 2011

Lampiran 9. Lembar Kuesioner Pengamatan Sanitasi Peralatan

**FORMULIR PENGAMATAN SANITASI
PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN**

Hari/Tanggal :

| No | 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

Lampiran 10. Lembar Kuesioner Pengamatan Tempat Peralatan

**FORMULIR PENGAMATAN TEMPAT
PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN**

Hari/Tanggal :

| No | 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 organik dan anorganik | | |
| 15. | Atap tidak bocor | | |

Hasil Pengamatan = penjumlah soal benar: jumlah soal x 100