

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Poltekkes

	KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA	
	DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPINANG	
	Jalan Soekarno - Hatta No.6 Bandar Lampung Telp. : 0721 - 783 852 Faksimile : 0721 - 773918	
E-mail: ditjenptk@kemkes.go.id		Website: http://www.poltekkes-tanjungpinang.go.id

Nomor	: PP.03.01/I.1/1863/2023	18 Maret 2023
Lampiran	: Eks	
Hal	: <u>Izin Penelitian</u>	

Yang Terhormat, Pimpinan Pondok Pesantren Roudlotus Sholihin Gunung Terang
Kabupaten Lampung Barat
Di – Lampung Barat

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang 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	Rini Firda Yunita	Gambaran Pengetahuan, Sikap Hygiene Dan Sanitasi Tenaga Pengolah Makanan Di Pondok Pesantren Roudlotus Sholihin Gunung Terang Lampung Barat Tahun 2023	Pondok Pesantren Roudlotus Sholihin Gunung Terang Lampung Barat

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.


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

Tembusan
1 Ka Jurusan Gizi

Lampiran 2. Lembar Persetujuan

Penjelasan Sebelum Penelitian (PSP)

Naskah Penjelasan Penelitian untuk mendapat informed consent

Dari subjek penelitian

Assalamualaikum Wr.Wb

Perkenalkan

Nama Saya : Rini Firda Yunita

Pekerjaan : Mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Tanjungkarang

Saya akan melakukan pengumpulan data tentang “Gambaran Pengetahuan, Sikap Hygiene Dan Sanitasi Tenaga Pengolah Makanan Di Pondok Pesantren Roudlotus Sholihin Gunung Terang Lampung Barat Tahun 2023”. Tujuan penelitian ini untuk melihat gambaran pengetahuan, sikap, hygiene pengolah makanan, sanitasi ruang pengolahan makanan, sanitasi peralatan pengolahan makanan dan sanitasi peralatan penyajian 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 :

Alamat :

Memberikan persetujuan untuk menjadi responden dalam penelitian yang berjudul “Gambaran Pengetahuan, Sikap Hygiene Dan Sanitasi Tenaga Pengolah Makanan Di Pondok Pesantren Roudlotus Sholihin Gunung Terang Lampung Barat Tahun 2023” telah dijelaskan bahwa penelitian kuisisioner ini hanya digunakan untuk keperluan penelitian dan saya telah bersedia menjadi responden penelitian ini.

Peneliti

Lampung Barat, 2023

Yang menyatakan

Rini Firda Yunita

(.....)

Lampiran 3. Lembar Kuisisioner Pengetahuan Hygiene Petugas Makanan

KUISISIONER PENELITIAN

KUISISIONER GAMBARAN PENGETAHUAN, SIKAP HYGIENE DAN SANITASI TENAGA PENGOLAH MAKANAN DI PONDOK PESANTREN ROUDLOTUS SHOLIHIN GUNUNG TERANG LAMPUNG BARAT TAHUN 2023

Formulir Kuisisioner Responden	
1. Nama :	
2. Umur :	
3. Tanggal lahir :	
4. Pendidikan terakhir :	1. Tamat SD /Sederajat 2. Tamat SMP /sederajat 3. Tamat SMA / sederajat 4. Perguruan Tinggi

Hari/Tanggal:

Kuisisioner pengetahuan Hygiene dan Sanitasi

1. Mencuci tangan sebaiknya dilakukan pada saat.....
 - a. Sebelum dan sesudah mengolah makanan dengan menggunakan air bersih dan sabun antiseptik
 - b. Sesudah keluar WC dengan menggunakan air bersih dan sabun antiseptik
 - c. Jawaban a dan b benar
2. Keadaan kuku jari tangan seorang tenaga pengolah makanan adalah.....
 - a. Selalu bersih, terpotong pendek dan rapi
 - b. Boleh panjang tetapi terawat kebersihannya
 - c. Jawaban a dan b benar
3. Pakaian kerja untuk tenaga pengolah makanan yang baik adalah.....
 - a. Celemek
 - b. Tutup kepala (penutup rambut)
 - c. Jawaban a dan b benar
4. Pada saat melaksanakan tugas maka cincin, gelang, jam tangan, atau aksesoris lainnya seorang tenaga pengolah makanan harus.....
 - a. Tetap boleh dipakai
 - b. Dilepas
 - c. Jawaban a dan b benar

5. Jika seorang tenaga pengolah makanan di pondok pesantren 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

6. 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

7. Air dikatakan baik secara fisik adalah....
 - a. Tidak berwarna, tidak berasa, tidak berbau dan tidak keruh
 - b. Sedikit berwarna tetapi tidak berasa, tidak berbau dan agak berkeruh
 - c. Jawaban a dan b benar

8. Makanan yang telah selesai dimasak sebaiknya.....
 - a. Dimasukkan dalam wadah tertutup secara terpisah menurut jenis masakan
 - b. Dimasukkan dalam wadah tertutup dengan memberikan kesempatan untuk penguapan uap air
 - c. Jawaban a dan b benar

9. 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 menggunakan tangan atau saputangan dan setelah itu mencuci tangan
 - c. Menutup mulut atau hidung dengan tangan atau saputangan dan setelah itu mencuci tangan tanpa mengalihkan muka dari makanan/minuman dan alat makan/minum.

10. Proses pencucian peralatan yang baik adalah.....
 - a. Perendaman, penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air 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.

11. Pemeriksaan kesehatan bagi tenaga pengolah makanan waktu yang paling baik adalah.....
 - a. 2 kali dalam setahun
 - b. 1 tahun sekali
 - c. 2 tahun sekali

12. Kegiatan yang tidak boleh dilakukan diruangan pengolahan makanan adalah.....
 - a. Mengunyah/berbicara saat mengolah makanan
 - b. Merokok
 - c. Jawaban a dan b benar

13. Pakaian kerja harus dicuci bersih dan disetrika rapi, sebaiknya harus dicuci berapa kali.....
 - a. 2-3 kali dalam seminggu
 - b. Setiap hari
 - c. Apabila kotor saja

14. Mandi yang tepat dalam 1 hari minimal berapa kali....
 - a. 1 kali
 - b. 2 kali
 - c. 3 kali

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 plastik diganti setelah berapa kali digunakan.....
 - a. Sekali pakai
 - b. Dua kali pakai
 - c. Kapan saja sesuka hati

17. Usaha yang dilakukan untuk menjaga kesehatan melalui kebersihan diri adalah.....
 - a. Olahraga
 - b. Makan makanan bergizi
 - c. Mencuci tangan dengan sabun

18. Bagaimana seharusnya keadaan ruangan pengolahan makanan pada saat mengolah makanan.....
 - a. Lantai selalu bersih
 - b. Dinding terbuat dari bahan yang bisa di lap
 - c. Lantai selalu bersih dan Dinding terbuat dari bahan yang bisa di lap

19. Apa yang dilakukan jika pada saat mengolah makanan tangan terluka/teriris.....
 - a. Membiarkan saja dan melanjutkan mengolah makanan
 - b. Menutup luka dengan plester
 - c. Jawaban a dan b benar

20. Apakah tujuan menggunakan penutup kepala pada saat mengolah makanan.....
- Agar lebih rapi
 - Agar rambut tidak jatuh saat mengolah makanan
 - Untuk menambah semangat kerja

Kunci Jawaban:

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

Lampiran 4. Lembar Kuisisioner Sikap Hygiene Tenaga Pengolah Makanan

KUISISIONER SIKAP HYGIENE TENAGA PENGOLAH MAKANAN

Hari/Tanggal :

No	Pertanyaan				
		SS	S	TS	STS
1.	Pengolah makanan tidak harus menggunakan masker, penutup kepala dengan benar.				
2.	Pengolah makanan tidak memakai perhiasan misal cincin atau gelang saat bekerja.				
3.	Pengolah makanan tidak harus memakai celemek, masker, penutup kepala, sarung tangan, alas kaki saat bekerja (APD)				
4.	Keadaan kuku tenaga pengolah makanan harus selalu bersih, terpotong pendek dan rapi				
5.	Pengolah makanan yang bekerja boleh sambil mengunyah makanan, berbicara, merokok.				
6.	Tidak batuk dan meludah ditempat pencucian peralatan makan dan pada saat persiapan, pengolahan, dan pemorsian.				
7.	Tempat sampah pada ruang pengolahan makanan tertutup, dilapisi plastik dan tidak menimbulkan bau,				
8.	Mencuci tangan setiap kali setelah melakukan aktifitas (setelah bersin, batuk, menguap, makan, dan kamar mandi, dsb).				
9.	Pengolah makanan setelah mencuci tangan tidak mengeringkannya dengan celemek atau pakaian kerja.				
10.	Makanan yang matang ditempatkan pada tempat yang bersih dan tertutup.				
11.	Peralatan makanan dicuci bersih dengan sabun dan melakukan lebih lanjut dengan air panas.				
12.	Peralatan yang digunakan pada proses penyajian dalam kondisi bersih.				
13.	Pakai APD saat mengolah makanan itu penting.				
14.	Pengolah makanan boleh mengolah makanan dengan tangan langsung.				
15.	Pengolah makanan tidak wajib membersihkan tempat setelah selesai kegiatan.				
16.	Pengolah makanan Tidak diperkenankan merokok saat memasak.				
17.	Saat bekerja seharusnya perlu menggunakan				

	alas kaki/sandal karena untuk mencegah menyebabkan licin.				
18.	Celemek yang terlihat bersih perlu dicuci karena akan digunakan lagi pada hari berikutnya.				
19.	Bahan makanan yang akan diolah harus dicuci dengan air mengalir.				
20.	Mengobati dan menutup kepala luka terbuka adalah hal yang penting dilakukan oleh pengolah makanan saat memasak.				

Keterangan :

Pertanyaan Positif

Sangat Setuju (SS)	= 4
Setuju	= 3
Tidak Setuju	= 2
Sangat Tidak Setuju (STS)	= 1

Pertanyaan Negatif

Sangat Setuju (SS)	= 1
Setuju	= 2
Tidak Setuju	= 3
Sangat Tidak Setuju (STS)	= 4

Lampiran 5. Lembar Formulir Pengamatan Hygiene Tenaga Pengolah Makanan

FORMULIR PENGAMATAN HYGIENE TENAGA PENGOLAH MAKANAN

Hari/Tanggal :

No	Komponen Penelitian	1	0
		Ya	Tidak
1.	Celemek dipakai saat bekerja		
2.	Menggunakan masker saat mengolah makanan.		
3.	Menggunakan penutup kepala saat bekerja.		
4.	Menggunakan sarung tangan saat mengolah makanan.		
5.	Menggunakan sepatu karet saat mengolah makanan.		
6.	Kuku dalam keadaan pendek.		
7.	Mencuci tangan dengan air bersih dan sabun setelah mengolah makanan.		
8.	Menggunakan celemek dengan tepat dan benar.		
9.	Tidak mengunyah/makan saat mengolah makanan.		
10.	Mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sebelum mengolah makanan.		
11.	Tidak berbicara saat mengolah makanan.		
12.	Tidak menggunakan perhiasan atau aksesoris (jam tangan, cincin, gelang, dan lainnya).		
13.	Jika ada petugas pengolah makanan tidak menggunakan jilbab pastikan rambutnya sudah terikat rapi dan jika pengolah makanan menggunakan jilbab pastikan jilbabnya sudah rapi.		
14.	Menutup luka/koreng dengan plaster pada area tubuh yang terbuka dan kontak langsung dengan makanan.		
15.	Pengolah makanan tidak menggaruk kepala/rambut serta anggota tubuh lainnya saat mengolah makanan.		
	JUMLAH		
	%		

Lampiran 6. Lembar Formulir Pengamatan Sanitasi Ruang Pengolahan Makanan

FORMULIR PENGAMATAN RUANG PENGOLAHAN MAKANAN

Hari/Tanggal :

No	Komponen Penilaian	1	0
		Ya	Tidak
1.	Lantai bersih, kering, dan tidak licin		
2.	Permukaan dinding rata, berwarna terang		
3.	Atap tidak bocor		
4.	Atap tidak ada sarang serangga atau hewan lainnya		
5.	Dilengkapi dengan ventilasi yang baik dan terbuka sehingga udara bisa keluar masuk		
6.	Pencahayaan disetiap ruangan cukup terang		
7.	Lokasi dapur jauh dari pencemaran seperti banjir, udara (debu, asap, serbuk, bau)		
8.	Konstruksi bangunan kuat dan terpelihara		
9.	Luas tempat pengolahan makanan sudah sesuai dengan jumlah tenaga pengolah makanan yang bekerja		
10.	Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet/jamban dan kamar mandi		
11.	Dapur mempunyai cerobong asap untuk mengeluarkan asap dari cerobongnya		
12.	Pintu dan jendela terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan dapat menutup sendiri		
13.	System pembuangan air limbah terlihat rapi dan tertutup		
14.	Tersedia tempat mencuci tangan		
15.	Sumber air bersih aman dan jumlah yang cukup		
16.	Tersedia tempat sampah organik dan anorganik		
17.	Halaman pada tempat pengolahan terpelihara kebersihannya		
	JUMLAH		
	%		

Lampiran 7. Lembar Formulir Pengamatan Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan

FORMULIR PENGAMATAN SANITASI PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN

Hari/Tanggal :

No	Komponen Penelitian	1	0
		Ya	Tidak
1.	Peralatan pengolahan dipastikan tidak berbau aneh		
2.	Pemakaian alat pengolahan makanan dibedakan berdasarkan fungsinya		
3.	Setelah selesai menggunakan peralatan diletakkan sesuai dengan jenis dan fungsinya		
4.	Peralatan pengolahan setelah digunakan langsung dilakukan pencucian		
5.	Peralatan yang sudah dicuci harus ditiriskan pada rak sampai kering sendiri dan tidak boleh di lap dengan kain.		
6.	Peralatan yang telah digunakan dicuci di air mengalir		
7.	Saat pencucian peralatan yaitu pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergent.		
8.	Pastikan peralatan pengolahan makanan dalam keadaan bagus tidak boleh rusak, gompel atau retak.		
9.	Peralatan Pengolahan makanan tersedia dengan lengkap		
10.	Sebelum dicuci peralatan masak dipisahkan dari sisa-sisa makanan atau kotoran pada peralatan masak tersebut.		
	JUMLAH		
	%		

Lampiran 8. Lembar Formulir Pengamatan Sanitasi Peralatan Penyajian Makanan

FORMULIR PENGAMATAN SANITASI PERALATAN PENYAJIAN MAKANAN

Hari/Tanggal :

No	Komponen Penilaian	1	0
		Ya	Tidak
1.	Peralatan penyajian makanan dalam keadaan bersih, sebelum digunakan		
2.	Peralatan penyajian makanan disajikan tertutup atau memakai tudung saji		
3.	Peralatan penyajian dipastikan sudah dalam keadaan bersih atau sudah dicuci		
4.	Peralatan penyajian yang digunakan langsung dengan makanan dipastikan tidak bernoda (minyak, debu, sisa makanan, lainnya)		
5.	Saat peralatan penyajian digunakan pastikan tidak ada berbau aneh		
6.	Tersedianya rak penyimpanan peralatan penyajian makanan		
7.	Pemakaian alat penyajian makanan dibedakan berdasarkan fungsinya		
8.	Pengolah makanan menggunakan alat bantu dalam penyajian makanan seperti sendok/penjepit dan sarung tangan		
9.	Setelah selesai menggunakan peralatan penyajian dicuci dan diletakkan sesuai dengan jenis peralatan dan fungsinya		
10.	Tersedia tempat penyimpanan peralatan		
	JUMLAH		
	%		

Lampiran 9.

DOKUMENTASI PENELITIAN

Pengisian Kuisisioner	Pengamatan <i>Hygiene</i> Tenaga Pengolah Makanan	Pengamatan Sanitasi
		
Pengamatan <i>Hygiene</i> Tenaga Pengolah Makanan	Pengamatan Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan	Pengamatan Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan
		
Pengamatan Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan	Pengamatan Sanitasi Ruang Pengolah Makanan	Pengamatan Sanitasi
		

Pengamatan Sanitasi Ruang Pengolahan Makanan	Pengamatan Sanitasi Ruang Pengolahan Makanan	Pengamatan Tempat Penerimaan Bahan Makanan
		
Pengamatan <i>Hygiene</i> Tenaga Pengolah Makanan	Pengamatan Penyajian Makanan	Pengamatan <i>Hygiene</i> Tenaga Pengolah Makanan
		

Lampiran 10. Struktur Organisasi Pondok Pesantren Roudlotus Sholihin Air Hitam Gunung Terang Kabupaten Lampung Barat Provinsi Lampung Tahun 2023.

