

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
 Politeknik Kesehatan Tanjungkarang
 Jalan Soekarno Hatta No.6 Bandar Lampung
 Lampung 35145
 (0721) 783852
<https://www.poltekkes-tjk.ac.id>

Nomor : PP.01.04/F.XXXV/1324/2025
 Lampiran : 1 eks
 Hal : Izin Penelitian

26 Februari 2025

Yth, Direktur RS. Asy-Syifa Medika Kabupaten Tulang Bawang Barat
 Di-Tempat

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungkarang Tahun Akademik 2024/2025, maka dengan ini kami mengajukan permohonan izin penelitian bagi mahasiswa di institusi yang Bapak/Ibu Pimpin. Adapun mahasiswa yang melakukan penelitian adalah sebagai berikut:

NO	NAMA	JUDUL	TEMPAT PENELITIAN
1.	Miranda Selvia NIM:2213411093	Gambaran Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Penjamah Makanan Tentang Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi RS Asy-Syifa Medika, Tulang Bawang Barat, Tahun 2025	RS Asy-Syifa Medika

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan
 Tanjungkarang,



Dewi Purwaningsih, S.SiT., M.Kes

Tembusan:
 1. Ka. Jurusan Gizi
 2. Ka. Bid. Diklat

Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://wbs.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://tts.kominfo.go.id/verifyPDF>.



Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Lampiran 2. Surat Balasan Penelitian Rumah Sakit



RUMAH SAKIT
"ASY-SYIFA MEDIKA"

Alamat : Jl. Jenderal Sudirman RT 02 RW 02 Daya Asri Kecamatan Tumijajar
 Kabupaten Tulang Bawang Barat Kode Pos. 34692
 Telp. (0724) 351113 - HP. 085329398399



Nomor : 02 /DO/AM/TBB/V/2025 Daya Asri, Mei 2025
 Hal : **Konfirmasi Izin Penelitian**

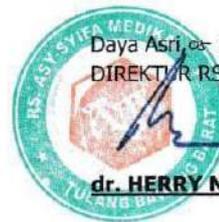
Kepada Yth,
 Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungkarang
 Di -
 Tempat

Dengan Hormat,

Menindaklanjuti surat Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungkarang Nomor PP.01.04/F.XXXV/1324/2025 Tanggal 26 Februari 2025 Perihal Permohonan Izin Penelitian, Dengan ini kami mengizinkan untuk dilakukan Penelitian oleh Mahasiswi :

Nama : Miranda Selvia
 NPM : 2213411093
 Jurusan : Gizi
 Judul Skripsi : "Gambaran Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Penjamah Makanan Tentang Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi RS Asy-Syifa Medika, Tulang Bawang Barat, Tahun 2025".

Demikian konfirmasi ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.



Daya Asri, Mei 2025
 DIREKTUR RS. ASY-SYIFA MEDIKA

dr. HERRY NOVRIZAL, M.M.CRP®

Lampiran 3. Lembar Persetujuan Responden

INFORMED CONSENT

Yang bertanda tangan dibawah ini

Nama : Prilli Aristantia Daul
Alamat : Daya Asri

Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Tanjungkarang, Kementerian Kesehatan RI akan mengadakan penelitian dengan judul "Gambaran Pengetahuan, Sikap dan Penjamah makanan tentang higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RS Asy-Syifa Medika, Tulang Bawang Barat, 2025". Mengambil data berupa pengetahuan, sikap dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di RS Asy-Syifa Medika, Tulang Bawang Barat.

Setelah mendapatkan penjelasan secara rinci dan mengerti mengenai hal yang berkaitan dengan penelitian "Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Penjamah makanan" oleh Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Tanjungkarang Kementerian Kesehatan RI. Saya memutuskan setuju untuk ikut berpartisipasi dalam penelitian ini secara sukarela tanpa paksaan.

Peneliti



Miranda Selvia

Daya Asri, 14 April 2025

Yang menyatakan



(... Prilli Aristantia Daul ...)

Lampiran 4. Kuesioner Pengetahuan *Hygiene Sanitasi*

Kuesioner Pengetahuan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RS Asy-Syifa
Medika, Tulang Bawang Barat

Kuesioner Pengetahuan Penjamah Makanan

Nama : *Rini handayani*
Pendidikan terakhir : *SMP*
Jenis kelamin : *perempuan*
Usia : *30 thn.*

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 ? <input type="radio"/> a. 2 kali dalam sehari <input type="radio"/> b. 1 tahun sekali <input type="radio"/> c. 2 tahun sekali	
2.	Kegiatan apa yang tidak boleh dilakukan di ruangan kerja (dapur) ? <input type="radio"/> a. Merokok dan bercakap-cakap <input type="radio"/> b. Makan/minum dan merokok <input checked="" type="radio"/> c. Makan/minum, merokok, dan bercakap-cakap tanpa menggunakan masker	
3.	Mandi dalam sehari minimal ? <input type="radio"/> a. 1 kali <input checked="" type="radio"/> b. 2 kali <input type="radio"/> c. 3 kali	
4.	Mencuci tangan sebaiknya dilakukan pada saat ? <input type="radio"/> a. Sebelum dan sesudah bekerja dengan menggunakan air bersih dan sabun antiseptic <input type="radio"/> b. Sesudah keluar dari wc atau kamar kecil dengan menggunakan air bersih dan sabun antiseptic <input checked="" type="radio"/> c. Jawaban a dan b benar	
5.	Pada saat melaksanakan tugas maka cincin dan jam tangan seseorang tenaga pengolah makanan di instalasi gizi adalah ? <input type="radio"/> a. Boleh tetap dipakai <input checked="" type="radio"/> b. Dilepas <input type="radio"/> c. Jawaban a dan b benar	
6.	Makanan setelah selesai masak harus? <input checked="" type="radio"/> a. Dimasukkan dalam wadah tertutup secara terpisah menurut jenis masakan <input type="radio"/> b. Dimasukkan dalam wadah tertutup untuk terjadinya penguapan uap air <input type="radio"/> c. Jawaban a dan b benar	

7	<p>Pakaian kerja untuk penjamah makanan sebaiknya dipakai pada saat bekerja yaitu ?</p> <p>a. Celemek b. Tutup Kepala c. Jawaban a dan b benar</p>	
8.	<p>Rambut harus dicuci dengan shampoo pada waktu tertentu secara teratur paling kurang?</p> <p>a. Saya kali dalam seminggu b. 2 kali dalam seminggu c. 1 hari sekali</p>	
9.	<p>Seorang penjamah makanan di instalasi gizi jika mengalami sakit apakah tetap diperbolehkan untuk bekerja?</p> <p>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</p>	
10.	<p>Keadaan kuku dan jari tangan penjamah makanan adalah?</p> <p>a. Boleh panjang tapi terawat keberihannya b. Selalu bersih, terpotong dan rapi c. Jawaban a dan b benar</p>	
11.	<p>Proses pencucian peralatan yang baik adalah ?</p> <p>a. Perendaman, penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air bersih sampai pembebas hamaan dan pengeringan b. Penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air sampai bersih dan pengeringan c. Penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air sampai bersih, pembebas hamaan dan pengeringan</p>	
12.	<p>Bagaimana ciri tempat sampah yang baik</p> <p>a. Sulit dibersihkan b. Tempat sampah terbuka c. Terbuat dari bahan kedap air dan mudah ditutup</p>	
13.	<p>Bagaimana karakteristik air yang dipandang baik secara fisik ?</p> <p>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</p>	

14.	Pakaian kerja harus bersih dan di setrika yang rapi, sebaiknya harus dicuci berapa kali ? a. 2-3 kali sehari <input checked="" type="radio"/> 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 <input checked="" type="radio"/> 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 atau sapu tangan dan mencuci tangan setelah itu tanpa mengalihkan muka dari makanan/minuman	
16.	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 <input checked="" type="radio"/> c. Terpisah dengan tempat pencucian bahan makanan dan peralatan	
17.	Lantai tempat mengolah makanan sebaiknya ? a. Berwarna putih <input checked="" type="radio"/> b. Tidak licin dan mudah dibersihkan c. Rata dan berwarna gelap	
18.	Bagaimana atap yang baik pada ruang pengolah makanan ? <input checked="" type="radio"/> 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	
19.	Berapa jarak minimal letak dapur dengan tempat pembuangan limbah (sumber cemaran)? a. <100 meter dari pencemaran <input checked="" type="radio"/> b. >100 meter dari pencemaran c. 50 meter dari pencemaran	
20.	Apa yang seharusnya dilakukan oleh penjamah makanan jika terdapat luka atau bisul? a. Memberi obat tanpa ditutup <input checked="" type="radio"/> b. Menutup luka/bisul dengan kain atau perban c. Dibiarkan, sesekali di lap dengan kain	

$$\frac{18}{20} \times 100\% = 90$$

Sumber : (Utari, 2015)

Lampiran 5. Kuesioner Sikap *Hygiene* Sanitasi

Kuesioner Sikap Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RS Asy-Syifa
Medika, Tulang Bawang Barat

Kuesioner Sikap Penjamah Makanan

Nama Responderr: *Rini Handayani*

Pilihlah salah satu jawaban dengan menggunakan tanda ceklis (✓)

Keterangan

SS : Sangat setuju

S : Setuju

KS : Kurang setuju

TS : Tidak setuju

STS: Sangat tidak setuju

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			✓ 3		
5.	Pengolah makanan diperkenankan merokok saat memasak					✓
6.	Penjamah makanan jika tidak menggunakan masker tidak diperkenankan bersin atau batuk saat mengolah bahan makanan		✓ 4			
7.	Pengolah makanan menggunakan tangan tanpa alat bantu untuk mengambil makanan				✓ 4	
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				✓ 4	
12.	Makanan yang sudah matang dimasukkan dalam wadah tertutup secara terpisah menurut jenis masakan	✓				
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		✓ 4			
17.	Penjamah makanan harus mengikuti kursus terkait hygiene sanitasi makanan		✓ 4			
18.	Penjamah makanan tidak perlu check up penyakit khusus			✓ 3		
19.	Bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter	✓				
20.	Penjamah makanan tidak perlu divaksinasi dan tidak perlu melakukan anal swab					✓

91

Sumber : (Utari, 2015).

Lampiran 6. Kuesioner Perilaku *Hygiene Sanitasi*

Kuesioner Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RS Asy-Syifa
Medika, Tulang Bawang Barat

No	Komponen Penilaian	Ya	Tidak
1.	Mencuci tangan dengan air bersih dengan sabun sebelum mengolah makanan		
2.	Kuku dalam keadaan pendek dan bersih		
3.	Tidak menggunakan perhiasan saat bekerja		
4.	Tidak batuk dan meludah ditempat pencuci peralatan makan dan di sembarang tempat		
5.	Tidak menggunakan bahan makanan yang rusak/busuk		
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		

No	Komponen Penilaian	Ya	Tidak
17.	Penjamah makanan memakai pisau dan talenan sesuai bahan penggunaan		
18.	Penjamah makanan memakai sarung tangan ketika menyajikan atau mendisrtibusikan makanan		
19.	Penjamah makanan memakai celemek saat menyajikan makanan		
20.	Penjamah makanan menggunakan alat yang tidak rusak dan cacat		
Skor			

Sumber : (Utari, 2015).

Lampiran 7. Kuesioner Tempat Sanitasi

Kuisisioner Pengamatan Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi RS Asy-Syifa Medika Tulang Bawang Barat

No.	Komponen Penelitian	Iya	Tidak
1.	Lokasi dapur jauh dari pencemaran seperti banjir, udara, (debu, asap, serbuk, bau), bahan padat (sampah, serangga dan sebagainya)		
2.	Konstruksi bangunan kuat, aman dan terpelihara, tidak boleh retak lapuk, tidak utuh, kumuh atau mudah terjadi kebakaran		
3.	Lantai bersih kering tidak mudah rusak, tidak lembab, tidak ada retakan atau celah, tidak licin dan tahan terhadap pembersihan yang berulang-ulang serta bahannya harus kuat, rata dan kedap air		
4.	Dilengkapi dengan ventilasi yang baik dan terbuka sehingga udara bisa keluar-masuk		
5.	Fasilitas pencucian peralatan terbuat dari bahan kuat, tidak berkarat dan mudah dibersihkan		
6.	Tempat cuci tangan terpisah dari tempat pencucian peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun		
7.	Permukaan dinding rata, berwarna terang, tidak lembab, mudah dibersihkan. Bahan kuat, kering, tidak menyerap air, dipasang rata tanpa celah/retak sera dinding dilapisi plasteran dan porselen		
8.	Bebas dari barang-barang sisa atau bekas alat ditumpuk yang tidak teratur		
9.	Luas tempat pengolahan makanan tidak boleh berhubungan dengan toilet/jamban dan kamar mandi		
10.	Tersedia tempat untuk makanan yang sudah jadi		
11.	Sistem pembuangan air limbah terlihat rapih dan tertutup serta dilengkapi dengan grase trap (penangkap lemak). Pintu dan jendela terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan dapat menutup sendiri		
12.	Langit – langit menutupi seluruh atap bangunan dan terbuat dari bahan yang permukaannya rata		
13.	Air bersih tersedia cukup untuk penyelenggaraan makanan dan bersih		
14.	Tersedia tempat sampah untuk organik dan anorganik		
15.	Atap tidak bocor dan atap tidak ada sarang serangga atau hewan yang lainnya		

Lampiran 8. Distribusi Jawaban Pengetahuan Penjamah Makanan

Distribusi jawaban benar pengetahuan penjamah makanan di Instalasi Gizi
RS Asy-Syifa Medika Tulang Bawang Barat

No	Pertanyaan	Benar	
		n	%
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 ? a. 2 kali dalam sehari b. 1 tahun sekali c. 2 tahun sekali	4	57, 1
2.	Kegiatan apa yang tidak boleh dilakukan di ruangan kerja (dapur) ? a. Merokok dan bercakap-cakap b. Makan/minum dan merokok c. Makan/minum, merokok, dan bercakap-cakap tanpa menggunakan masker	7	100
3.	Mandi dalam sehari minimal ? a. 1 kali b. 2 kali c. 3 kali	6	85, 7
4.	Mencuci tangan sebaiknya dilakukan pada saat ? a. Sebelum dan sesudah bekerja dengan menggunakan air bersih dan sabun antiseptic b. Sesudah keluar dari wc atau kamar kecil dengan menggunakan air bersih dan sabun antiseptic c. Jawaban a dan b benar	4	57, 1
5.	Pada saat melaksanakan tugas maka cincin dan jam tangan seseorang tenaga pengolah makanan di instalasi gizi adalah ? a. Boleh tetap dipakai b. Dilepas c. Jawaban a dan b benar	7	100
6.	Makanan setelah selesai masak harus? a. Dimasukkan dalam wadah tertutup secara terpisah menurut jenis masakan b. Dimasukkan dalam wadah tertutup untuk terjadinya penguapan uap air c. Jawaban a dan b benar	4	57, 1
7	Pakaian kerja untuk penjamah makanan sebaiknya dipakai pada saat bekerja yaitu ? a. Celemek b. Tutup Kepala c. Jawaban a dan b benar	7	100

No	Pertanyaan	Benar	
		n	%
8.	Rambut harus dicuci dengan shampoo pada waktu tertentu secara teratur paling kurang? a. Saya kali dalam seminggu b. 2 kali dalam seminggu c. 1 hari sekali	3	42,8
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	6	85,7
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	7	100
11.	Proses pencucian peralatan yang baik adalah ? a. Perendaman, penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air bersih sampai pembebas hamaan dan pengeringan b. Penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air sampai bersih dan pengeringan c. Penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air sampai bersih, pembebas hamaan dan pengeringan	7	100
12.	Bagaimana ciri tempat sampah yang baik ? a. Sulit dibersihkan b. Tempat sampah terbuka c. Terbuat dari bahan kedap air dan mudah ditutup	7	100
13.	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	7	100
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	7	100

No	Pertanyaan	Benar	
		n	%
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 atau sapu tangan dan mencuci tangan setelah itu tanpa mengalihkan muka dari makanan/minuman	7	100
16.	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	4	57,1
17.	Lantai tempat mengolah makanan sebaiknya ? a. Berwarna putih b. Tidak licin dan mudah dibersihkan c. Rata dan berwarna gelap	7	100
18.	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	7	100
19.	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	6	85,7
20.	Apa yang seharusnya dilakukan oleh penjamah makanan jika terdapat luka atau bisul? a. Memberi obat tanpa ditutup b. Menutup luka/bisul dengan kain atau perban c. Dibiarkan, sesekali di lap dengan kain	7	100

Sumber : (Utari, 2015)

Lampiran 9. Distribusi Jawaban Sikap Penjamah Makanan

Distribusi jawaban benar sikap penjamah makanan di Instalasi Gzi RS
Asy-Syifa Medika Tulang Bawang Barat

No	Pertanyaan	SS		S		KS		TS		STS	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
1.	Mencuci tangan menggunakan sabun harus dilakukan oleh pengolah makanan sebelum memasak	7	100	0	0	0	0	0	0	0	0
2.	Pengolah makanan harus menggunakan pakaian bersih dan menyerap keringat	7	100	0	0	0	0	0	0	0	0
3.	Pengolah makanan boleh memiliki kuku yang panjang	0	0	0	0	0	0	1	14,2	6	85,7
4.	Mengobati dan menutup luka terbuka adalah hal yang tidak penting untuk dilakukan pengolah saat memasak	0	0	0	0	1	14,2	2	28,5	4	57,1
5.	Pengolah makanan diperkenankan merokok saat memasak	0	0	0	0	0	0	0	0	7	100
6.	Penjamah makanan jika tidak menggunakan masker tidak diperkenankan bersin atau batuk saat mengolah bahan makanan	6	85,7	1	14,2	0	0	0	0	0	0
7.	Pengolah makanan menggunakan tangan tanpa alat bantu untuk mengambil makanan	0	0	1	14,2	0	0	1	14,2	5	71,4
8.	Pengolah harus menggunakan air bersih yang memenuhi syarat air minum untuk memasak	7	100	0	0	0	0	0	0	0	0
9.	Tangan harus berkuku pendek dan bersih sehingga tidak mengkontaminasi makanan	7	100	0	0	0	0	0	0	0	0
10.	Menurut anda, bahan makanan yang akan diolah harus dicuci dengan air mengalir	7	100	0	0	0	0	0	0	0	0
11.	Menurut anda, celemek yang terlihat bersih tidak perlu dicuci karena akan digunakan lagi pada hari berikutnya	0	0	0	0	1	14,2	2	28,5	4	57,1

No	Pertanyaan	SS		S		KS		TS		STS	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
12.	Makanan yang sudah matang dimasukkan dalam wadah tertutup secara terpisah menurut jenis masakan	4	57,1	3	42,8	0	0	0	0	0	0
13.	Menurut anda, pada saat bekerja sebaiknya tidak perlu menggunakan alas kaki / sandal karena akan menyebabkan licin	0	0	0	0	1	14,2	1	14,2	5	71,4
14.	Menurut anda bagi penderita yang menderita sakit pernafasan atau sakit infeksi lainnya tidak boleh bekerja di bagian pengolahan makanan	1	14,2	2	28,5	0	0	0	0	4	57,1
15.	Menurut anda, pada saat terluka/ teriris, cukup diobati dengan obat merah saja, tanpa perlu menutup luka dengan perban / plester agar cepat kering	0	0	0	0	1	14,2	2	28,5	4	57,1
16.	Penjamah makanan harus mempunyai sertifikat higiene sanitasi makanan	3	42,8	4	57,1	0	0	0	0	0	0
17.	Penjamah makanan harus mengikuti kursus terkait hygiene sanitasi makanan	2	28,5	5	71,4	0	0	0	0	0	0
18.	Penjamah makanan tidak perlu check up penyakit khusus	0	0	0	0	2	28,5	3	42,8	2	28,5
19.	Bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter	5	71,4	2	28,5	0	0	0	0	0	0
20.	Penjamah makanan tidak perlu divaksinasi dan tidak perlu melakukan anal swab	0	0	0	0	1	14,2	2	28,5	4	57,1

Sumber : (Utari, 2015).

Lampiran 10. Distribusi Jawaban Perilaku Penjamah Makanan

Distribusi jawaban benar perilaku penjamah makanan di Instalasi Gzi RS
Asy-Syifa Medika Tulang Bawang Barat

No	Komponen Penilaian	Iya	
		n	%
1.	Mencuci tangan dengan air bersih dengan sabun sebelum mengolah makanan	7	100
2.	Kuku dalam keadaan pendek dan bersih	7	100
3.	Tidak menggunakan perhiasan saat bekerja	7	100
4.	Tidak batuk dan meludah ditempat pencuci peralatan makan dan di sembarang tempat	7	100
5.	Tidak menggunakan bahan makanan yang rusak/busuk	7	100
6.	Tidak makan/mengunyah makanan pada waktu bekerja	7	100
7.	Tidak menggaruk kepala pada saat di depan makanan	7	100
8.	Tidak menyentuh langsung makanan tanpa alat bantu atau sarung tangan	7	100
9.	Menggunakan tutup kepala (penutup rambut) dan celemek pada saat berkerja	7	100
10.	Menggunakan sarung tangan saat mengolah makanan	5	71,4
11.	Menggunakan masker (penutup mulut) saat mengolah makanan	7	100
12.	Tidak berbicara pada saat mengolah makanan	7	100
13.	Tidak merokok saat mengolah makanan	7	100
14.	Tidak memakai sepatu tertutup dan berhak rendah	7	100
15.	Penjamah makanan tidak mengambil makanan yang sudah jatuh ke lantai	7	100
16.	Penjamah makanan meniriskan peralatan pengolahan tanpa mengelap dengan kain	5	71,4
17.	Penjamah makanan memakai pisau dan talenan sesuai bahan penggunaan	7	100
18.	Penjamah makanan memakai sarung tangan ketika menyajikan atau mendistribusikan makanan	5	71,4
19.	Penjamah makanan memakai celemek saat menyajikan makanan	5	71,4
20.	Penjamah makanan menggunakan alat yang tidak rusak dan cacat	7	100

(Permenkes RI, 2011)

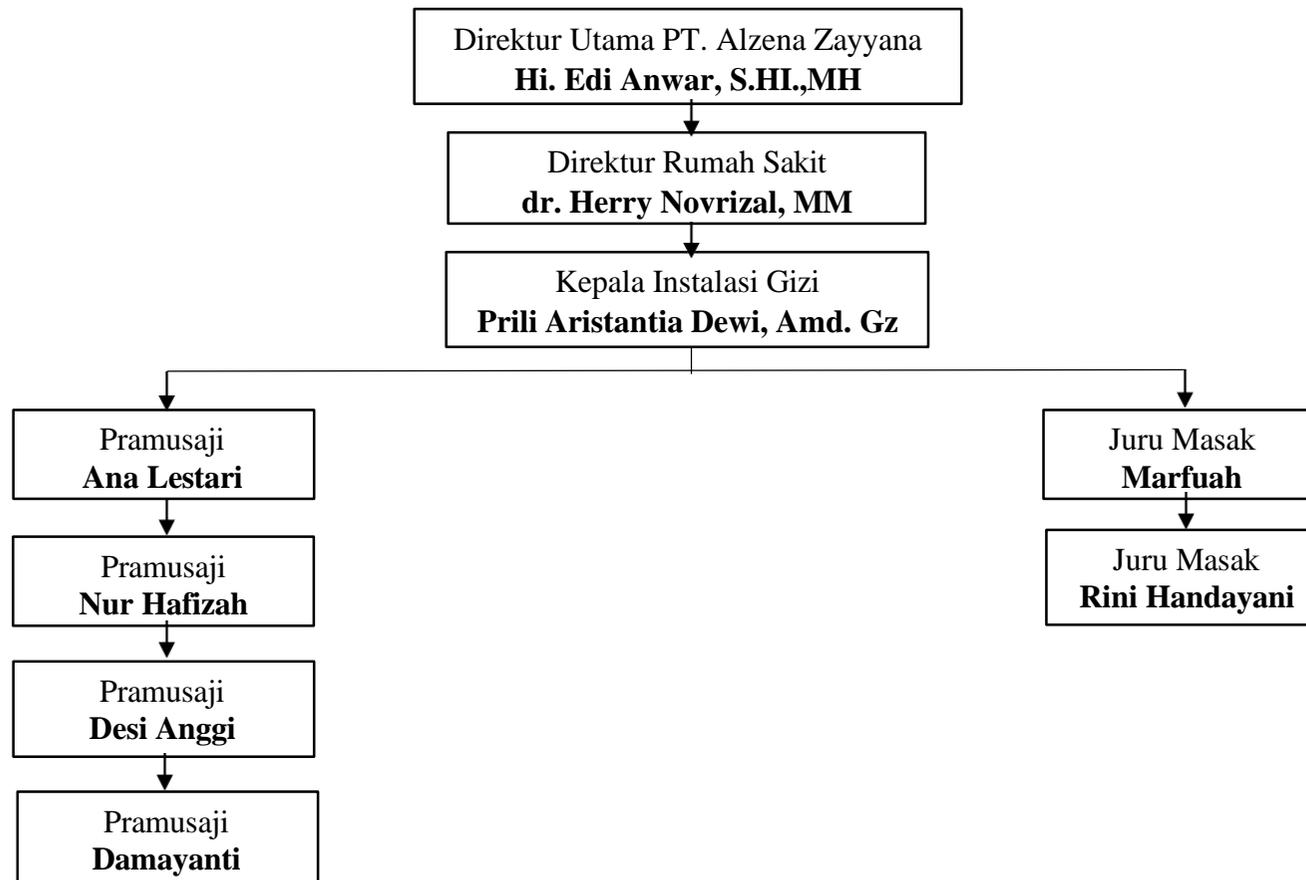
Lampiran 11. Hasil Pengamatan Tempat Sanitasi

Hasil Jawaban Kuesioner Pengamatan Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi RS Asy-Syifa Medika Tulang Bawang Barat

No.	Komponen Penelitian	Iya	
		n	%
1.	Lokasi dapur jauh dari pencemaran seperti banjir, udara, (debu, asap, serbuk, bau), bahan padat (sampah, serangga dan sebagainya)	✓	6,66%
2.	Konstruksi bangunan kuat, aman dan terpelihara, tidak boleh retak lapuk, tidak utuh, kumuh atau mudah terjadi kebakaran	✓	6,66%
3.	Lantai bersih kering tidak mudah rusak, tidak lembab, tidak ada retakan atau celah, tidak licin dan tahan terhadap pembersihan yang berulang-ulang serta bahannya harus kuat, rata dan kedap air	✓	6,66%
4.	Dilengkapi dengan ventilasi yang baik dan terbuka sehingga udara bisa keluar-masuk	✓	6,66%
5.	Fasilitas pencucian peralatan terbuat dari bahan kuat, tidak berkarat dan mudah dibersihkan	✓	6,66%
6.	Tempat cuci tangan terpisah dari tempat pencucian peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun		
7.	Permukaan dinding rata, berwarna terang, tidak lembab, mudah dibersihkan. Bahan kuat, kering, tidak menyerap air, dipasang rata tanpa celah/retak serta dinding dilapisi plasteran dan porselen	✓	6,66%
8.	Bebas dari barang-barang sisa atau bekas alat ditumpuk yang tidak teratur	✓	6,66%
9.	Luas tempat pengolahan makanan tidak boleh berhubungan dengan toilet/jamban dan kamar mandi	✓	6,66%
10.	Tersedia tempat untuk makanan yang sudah jadi	✓	6,66%
11.	Sistem pembuangan air limbah terlihat rapih dan tertutup serta dilengkapi dengan grase trap (penangkap lemak). Pintu dan jendela terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan dapat menutup sendiri	✓	6,66%
12.	Langit – langit menutupi seluruh atap bangunan dan terbuat dari bahan yang permukaannya rata	✓	6,66%
13.	Air bersih tersedia cukup untuk penyelenggaraan makanan dan bersih	✓	6,66%
14.	Tersedia tempat sampah untuk organik dan anorganik		
15.	Atap tidak bocor dan atap tidak ada sarang serangga atau hewan yang lainnya	✓	6,66%

Lampiran 12. Struktur Organisasi Instalasi Gizi RS Asy-Syifa Medika Tulang Bawang Barat

Struktur Organisasi Instalasi Gizi RS Asy-Syifa Medika Tulang Bawang Barat



Lampiran 13. Dokumentasi

		
TTD Informed Consent	Ruang Pengolahan	Pengolahan Makanan
		
Penyajian makanan		Penyimpanan peralatan
		
Tempat cuci tangan & kotak sampah	Pendistribusian Makanan	



Pencucian Alat Makan



Pengisian Kuesioner



Ahli Gizi & Penjamah Makanan