

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/1325/2025
 Lampiran : 1 eks
 Hal : Izin Penelitian

26 Februari 2025

Yth, Direktur RSUD KH. Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir 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.	Neza Erisa NIM: 2213411100	Gambaran Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerapan Hygiene Sanitasi Di Instalasi Gizi RSUD KH. Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat	RSUD KH. Muhammad Thohir

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://tje.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 RS



PEMERINTAH KABUPATEN PESISIR BARAT
RSUD KH. MUHAMMAD THOHIR

Jl. Atar Sedangkek Pekon Way Suluh Kec. Krui Selatan Kab. Pesisir Barat. Kode Pos 34574
 Email: rsudkrui@gmail.com. Telp: 082372298787 (Pendaftaran), 082180402775 (Rujukan)



Krui, 14 April 2025

Nomor : 400.7.3/138 /RSUD-KMT/IV/2025
 Lampiran : -
 Perihal : Surat Keterangan Penelitian

Kepada Yth,
 Politeknik Kesehatan Tanjung Karang
 Di-
 Bandar Lampung

Dengan Hormat,
 Bersama ini kami sampaikan bahwa mahasiswa berikut:

Nama : Neza Erisa
 NIM : 2213411100
 Program Studi : DIII Gizi

Telah Melakukan Penelitian di wilayah kerja RSUD KH. Muhammad Thohir sebagai bahan untuk penyusunan penelitian yang berjudul "Gambaran Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerapan Hygiene Sanitasi Di Instalasi Gizi RSUD KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat". Terhitung sejak tanggal 9 April s/d 11 April 2025.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.



Direktur RSUD KH. Muhammad Thohir

Dr. ALLOH AHRI
 Pembina (W/a)

KIP 107110202009111001

Lampiran 3. *Informed Consent***INFORMED CONSENT**

Setelah mendapatkan penjelasan tentang maksud dan tujuan penelitian yang dilaksanakan, Saya

Nama :

Jenis Kelamin :

Pendidikan :

Umur :

Alamat :

Sehubungan dengan dilakukannya penelitian mengenai “Gambaran Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Hygiene Sanitasi di Instalasi Gizi RSUD KH. Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Lampung”. Saya, Neza Erisa Mahasiswa prodi Jurusan Gizi Poltekkes Tanjungkarang. Saya memutuskan setuju untuk ikut berpartisipasi dalam survey ini secara sukarela tanpa paksaan. Bila saya inginkan maka saya dapat mengundurkan diri sewaktu-waktu tanpa sanksi apapun.

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

Responden

Peneliti

(.....)

(Neza Erisa)

Lampiran 4. Lembar Kuisioner Pengetahuan

**KUISSIONER PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN
DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT**

Nama Responden :

Umur :

Jenis Kelamin :

Pendidikan :

No	Pertanyaan
1.	Pemeriksaan Kesehatan bagi tenaga pengolah makanan di Instalasi Gizi 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.	Kegiatan yang tepat dilakukan di ruang penjamah makanan adalah..... a. Mengobrol b. Makan/minum pada saat sedang mengolah makanan c. Tidak mengobrol dan tidak makan/minum
3.	Apakah resiko yang akan berdampak pada pasien bila petugas penjamah makanan merokok pada saat melakukan pengolahan makanan..... a. Berbahaya bagi 35erawatt35 yang hanya ada diruangan pengolah makanan saja b. Berbahaya bagi dirisendiri c. Akan mengkontaminasi (mencemari) makanan melalui abu rokok sehingga berbahaya bagi 35erawatt35 semua orang
4.	Pakaian kerja untuk tenaga penjamah makanan yang sebaiknya dipakai pada saat bekerja adalah..... a. Celemek b. Daster c. Baju tidur
5.	Tujuan penjamah makanan menggunakan celemek saat bekerja adalah, kecuali..... a. Agar pakaian terhindar dari kotoran b. Agar makanan tidak tercemar bakteri c. Agar menambah semangat saat bekerja

6.	Apakah tujuan utama penjamah maupun pengolah makanan menggunakan penutup kepala pada saat bekerja..... a. Agar rambut tidak terlihat b. Agar rambut tidak jatuh saat menjamah makanan c. Untuk menambah semangat kerja
7.	Mencuci tangan sebaiknya dilakukan pada saat..... a. Sebelum dan sesudah bekerja menggunakan air bersih dan sabun anti 57erawa b. Sebelum keluar dari WC atau kamar mandi dengan menggunakan air bersih saja c. Hanya sesudah bekerja saja
8.	Bagaimana keadaan kuku jari seorang tenaga penjamah makanan..... a. Boleh 57erawat tetapi 57erawatt kebersihannya b. Selalu bersih, dipotong pendek dan rapi c. Kuku pendek, bersih dan boleh dicat
9.	Apakah seorang tenaga penjamah makanan diperbolehkan menggunakan perhiasan (cincin atau gelang) pada saat menjamah makanan a. Boleh tetap dipakai b. Harus dilepas c. Diperbolehkan untuk yang sudah menikah
10.	Pada saat sakit apakah tenaga penjamah makanan tetap diperbolehkan mengolah dan menjamah makanan a. Tidak boleh ikut dalam mengolah makanan namun boleh ikut dalam menjamah makanan b. Boleh ikut dalam mengolah makanan c. Boleh hadir ditempat kerja tetapi tidak boleh ikut dan mengolah serta menjamah makanan dan disarankan untuk berobat
11.	Bagaimana penyajian makanan yang baik dan benar a. Menyajikan sesuai keinginan b. Menyajiakan makanan menggunakan peralatan yang tidak sesuai peruntukannya c. Menyajikan makanan harus baik terhindar dari pencemaran dan peralatan yang dipakai bersih dan sesuai peruntukkanya
12.	Apa yang harus dilakukan jika pada saat menjamah makanan tangan penjamah terluka/teriris..... a. Membiarkan saja dan melanjutkan mengolah makanan b. Membersihkan luka kemudian Menutupi luka dengan plaster tahan air c. Menutupi luka dengankain tanpa membersihkannya terlebih dahulu
13.	Tindakan penjamah makanan yang dilakukan pada saat batuk atau bersin adalah.....

	a. Bersih tanpa Mengalihkan muka dari makanan/minuman dan peralatan b. Mengalikan muka dari makanan/minuman dan peralatan dengan menutup mulut atau hidung memakai tangan atau sapu tangan dan setelah itu langsung mencuci tangan c. Menutup mulut atau hidung dengan sapu tangan dan mencuci tangan setelah itu tanpa mengalikan muka dari makanan/minuman dan peralatan
14.	Makanan yang telah selesai dimasak sebaiknya..... a. Diletakkan di atas meja tanpa wadah tertutup b. Dimasukkan kedalam wadah tertutup dengan memberikan kesempatan untuk penguapan air c. Di letakkan di sembarang tempat
15.	Bagaimana seharusnya keadaan ruangan pengolah makanan pada saat mengolah makanan..... a. Lantai selalu bersih dan licin b. Dinding terbuat dari bahan yang mudah lembab c. Lantai selalu bersih dan dinding terbuat dari bahan yang bisa dilab/dipel dengan disinfektan
16.	Untuk menghindari pencemaran bahan makanan dari peralatan yang kotor bagaimana sebaiknya peralatan penjamah makanan yang digunakan..... a. Peralatan mudah dibersihkan b. Peralatan terbuat dari stainless steel c. Peralatan mudah dibersihkan dan terbuat dari stainless steel
17.	Bagaimana ciri tempat sampah yang baik..... a. Mudah dibersihkan dan sulit dibuka b. Mudah dibuka dan sulit dibersihkan c. Terbuat dari bahan kedap air, mudah ditutup dan mudah dibersihkan
18.	Bagaimana proses pencucian peralatan yang baik..... a. Pembuangan sisa, Perendaman, penggosokan dengan detergen, pembilasan dengan air bersih sampai bersih, pembebashamaan dan pengeringan b. Perendaman, Penggosokan dengan detergen, pembilasan dengan air sampai bersih dan pengeringan c. Peggosokan dengan detergen, pembilasan dengan air sampai bersih, pembebashamaan dan pengeringan
19.	Bagaimana air yang dikatakan baik secara fisik..... a. Tidak berwarna, tidak berasa, dan tidak berbau walaupun agak keruh b. Sedikit berwarna tetapi tidak berasa, tidak berbau dan tidak keruh c. Tidak berwarna, tidak keruh, tidak berasa dan tidak berbau

20.	Tempat cuci tangan tenaga 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
-----	---

Hasil pengamatan = jumlah soal benar : jumlah soal x 100%

Penilaian :

1. Kurang bila subjek mampu menjawab dengan benar 40% - 55% dari seluruh pertanyaan
2. Cukup bila subjek mampu menjawab dengan benar 56% – 75% dari seluruh pertanyaan
3. Baik jika subjek mampu menjawab dengan benar 76% - 100% dari seluruh pertanyaan

Lampiran 5. Lembar Kuisioner Sikap

**KUISIONER PENELITIAN GAMBARAN SIKAP
PENJAMAH MAKANAN DALAM PENERAPAN HYGIENE SANITASI
DI INSTALASI GIZI RSUD KH. MUHAMMAD THOHIR**

Nama Responden :

Umur :

Jenis Kelamin :

Pendidikan :

No	Pertanyaan	SS	S	KS	TS	STS
		5	4	3	2	1
1.	Mencuci tangan menggunakan sabun harus dilakukan oleh pengolah dan penjamah makanan sebelum memasak (+)					
2.	Penjamah makanan harus menggunakan pakaian yang bersih dan menyerap keringat (+)					
3.	Penjamah makanan tidak boleh memiliki kuku yang panjang (+)					
4.	Mengobati dan menutup luka terbuka adalah hal yang tidak penting dilakukan pengolah saat memasak (-)					
5.	Pengolahan makanan diperkenankan merokok saat memasak(-)					
6.	Penjamah makanan tidak diperkenankan bersin atau batuk saat mengolah bahan makanan (+)					
7.	Pengolah makanan menggunakan tangan tanpa alat bantu untuk mengambil makanan (-)					
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 (-)					

12.	Makanan yang sudah matang, tidak perlu ditutup karena masih dalam kondisi panas (-)					
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 tidak boleh bekerja di bagian pengolahan makanan (+)					
15.	Pada saat terluka/ teriris, cukup diobati dengan obat merah saja, tidak menutup luka dengan perban / plester agar cepat kering (-)					
16.	Ketika mengolah makanan diperbolehkan menggaruk anggota tubuh (-)					
17.	Pada saat mengolah makanan, penjamah batuk dan tidak memalingkan wajah dari makanan (-)					
18.	Pada saat mengolah makanan, masker yang digunakan tidak boleh dilepas pasang (+)					
19.	Penjamah diperbolehkan menggunakan perhiasan saat mengolah makanan (-)					
20.	Pada saat mengolah makanan, penjamah tidak diperkenankan berbicara/mengobrol (+)					

Sumber : Maru (2018).

Keterangan : Sikap Penjamah

Skor Positif

Skor Negatif

Nilai (5) jika SS : Sangat Setuju

Nilai (5) jika STS : Sangat Tidak Setuju

Nilai (4) jika S : Setuju

Nilai (4) jika TS : Tidak Setuju

Nilai (3) jika KS : Kurang Setuju

Nilai (3) jika KS : Kurang Setuju

Nilai (2) jika TS : Tidak Setuju

Nilai (2) jika S : Setuju

Nilai (1) jika STS : Sangat Tidak Setuju

Nilai (1) jika SS : Sangat Setuju

Penilaian : Sikap kurang baik, jika jumlah skor responden $<$ mean

Sikap baik, jika jumlah skor responden $\geq$ mean

(Sugiyono, 2013)

Lampiran 6. Lembar Checklist Perilaku

KUISIONER PENGAMATAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI

Nama Responden :

No.	Komponen Penilaian	Ya	Tidak
1.	Menggunakan pakaian yang bersih		
2.	Celemek dipakai pada saat bekerja dengan benar dan tepat		
3.	Menggunakan masker saat mengolah maupun menjamah makanan		
4.	Mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sebelum/setelah mengolah makanan		
5.	Kuku dalam keadaan bersih dan pendek		
6.	Menggunakan sepatu tertutup dan kedap air		
7.	Menggunakan sarung tangan saat mengolah makanan maupun menjamah makanan		
8.	Tidak menyisir rambut atau menggaruk anggota badan didekat makanan yang sedang diolah		
9.	Menggunakan sepatu karet saat bekerja		
10.	Tidak berbicara pada saat mengolah makanan		
11.	Tidak merokok pada saat mengolah makanan		
12.	Jika ada penjamah makanan yang tidak menggunakan hijab, apakah rambut sudah terikat rapih dan bagi penjamah yang berhijab pastikan hijab sudah rapih		
13.	Tidak menggunakan perhiasan apapun		
14.	Tidak makan/mengunyah pada saat mengolah makanan		
15.	Selalu menutup mulut saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar ruangan		

Sumber : Permenkes RI, (2011).

Hasil pengamatan = $\frac{\text{jumlah soal benar}}{\text{jumlah soal}} \times 100\%$

Penilaian : Tingkat perilaku kategori kurang jika nilainya < 60%
 Tingkat perilaku kategori cukup jika nilainya 60-79%
 Tingkat perilaku kategori baik jika nilainya $\geq 80-100\%$
 (Maria, 2011)

Lampiran 7. Distribusi Jawaban Pengetahuan Penjamah Makanan

Distribusi jawaban benar pengetahuan penjamah makanan di Instalasi Gizi
RSUD KH. Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Lampung

No	Pertanyaan pengetahuan <i>hygiene</i> dan sanitasi penjamah makanan	benar	
		n	%
1.	Pemeriksaan kesehatan bagi tenaga pengolah makanan di Instalasi Gizi dilakukan secara periodik	2	66,67
2.	Kegiatan yang tepat dilakukan di ruang penjamah makanan	3	100
3.	Resiko yang akan berdampak pada pasien bila petugas penjamah makanan merokok pada saat pengolahan makanan	2	66,67
4.	Pakaian kerja untuk tenaga penjamah makanan yang sebaiknya dipakai	3	100
5.	Tujuan penjamah makanan menggunakan celemek saat bekerja	2	66,67
6.	Tujuan penjamah maupun pengolah makanan menggunakan penutup kepala pada saat bekerja	2	66,67
7.	Mencuci tangan sebaiknya dilakukan pada saat	3	100
8.	Kuku jari seorang tenaga penjamah makanan	3	100
9.	Tenaga penjamah makanan tidak diperbolehkan menggunakan perhiasan pada saat menjamah makanan	2	66,67
10.	Pada saat sakit tenaga penjamah makanan tetap diperbolehkan mengolah dan menjamah makanan	3	100
11.	Penyajian makanan yang baik dan benar	3	100
12.	Yang harus dilakukan pada saat menjamah makanan tangan penjamah terluka/teriris	3	100
13.	Tindakan penjamah makanan yang dilakukan pada saat batuk atau bersin	3	100
14.	Makanan yang telah selesai dimasak sebaiknya	3	100
15.	Keadaan ruangan pengolah makanan pada saat mengolah makanan	3	100
16.	Untuk menghindari pencemaran bahan makanan dari peralatan yang kotor bagaimana sebaiknya peralatan penjamah makanan yang digunakan	2	66,67
17.	Ciri tempat sampah yang baik	3	100
18.	proses pencucian peralatan yang baik	1	33,33
19.	air dikatakan baik secara fisik	3	100
20.	Tempat cuci tangan tenaga penjamah makanan	2	66,67

Lampiran 8. Distribusi Sikap Penjamah Makanan

Distribusi jawaban sikap penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD KH.

Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Lampung

No	Pernyataan	SS	S	KS	S
1.	Mencuci tangan menggunakan sabun harus dilakukan oleh pengolah dan penjamah makanan sebelum memasak	3	100		
2.	Penjamah makanan harus menggunakan pakaian yang bersih dan menyerap keringat	3	100		
3.	Penjamah makanan tidak boleh memiliki kuku yang panjang	2	66,67	1	33,33
4.	Mengobati dan menutup luka terbuka adalah hal yang penting dilakukan pengolah makanan saat memasak	2	66,67	1	33,33
5.	Penjamah makanan diperkenankan merokok saat masih memasak			3	100
6.	Penjamah makanan tidak diperkenankan bersin atau batuk saat mengolah bahan makanan	2	66,67	1	33,33
7.	Pengolah makanan menggunakan tangan tanpa alat bantu untuk mengambil makanan			3	100
8.	Pengolah makanan harus menggunakan air bersih yang memenuhi syarat air minum untuk memasak	3	100		
9.	Tangan harus berkuku pendek dan bersih sehingga tidak mengkontaminasi makanan	3	100		
10.	Bahan makanan yang akan diolah harus dicuci dengan air mengalir	3	100		
11.	Celemek yang terlihat bersih tidak perlu dicuci karena akan digunakan lagi pada hari berikutnya	1	33,33	2	66,67
12.	Makanan yang sudah matang, tidak perlu ditutup karena masih dalam kondisi panas	2	66,67	1	33,33
13.	Pada saat bekerja sebaiknya tidak perlu menggunakan alas kaki/sendal karena akan menyebabkan licin			3	100
14.	Bagi penderita yang menderita sakit pernafasan tidak boleh bekerja dibagian pengolahan makanan	2	66,67	1	33,33
15.	Pada saat terluka/teriris, harus diobati dengan obat merah saja, dan tidak perlu menutup luka dengan perban atau plester			3	100
16.	Ketika mengolah makanan diperbolehkan menggaruk anggota tubuh			3	100
17.	Pada saat mengolah makanan, penjamah batuk dan tidak memalingkan wajah dari makanan			3	100
18.	Pada saat mengolah makanan, masker yang digunakan tidak boleh dilepas pasang	1	33,33	2	66,67
19.	Penjamah diperbolehkan menggunakan perhiasan saat mengolah makanan	1	33,33	2	66,67
20.	Pada saat mengolah makanan, penjamah tidak diperkenankan berbicara/mengobrol	2	66,67	1	33,33

Lampiran 9. Checklist Perilaku Penjamah Makanan

Checklist perilaku penjamah makanan selama 2 hari di Instalasi Gizi
RSUD KH. Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Lampung

No.	Komponen Penilaian	Perilaku Hygiene			
		Hari 1		Hari 2	
		n	%	n	%
1.	Menggunakan pakaian yang bersih	1	33,33	1	33,33
2.	Celemek dipakai pada saat bekerja dengan benar dan tepat	3	100	3	100
3.	Menggunakan masker saat mengolah maupun menjamah makanan	3	100	3	100
4.	Mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sebelum/setelah mengolah makanan	3	100	3	100
5.	Kuku dalam keadaan bersih dan pendek	3	100	3	100
6.	Menggunakan sepatu tertutup dan kedap air pada area pencucian	0	0	0	0
7.	Menggunakan sarung tangan saat mengolah makanan maupun menjamah makanan	0	0	0	0
8.	Tidak menyisir rambut atau menggaruk anggota badan didekat makanan yang sedang diolah	3	100	3	100
9.	Menggunakan sepatu karet saat bekerja	0	0	0	0
10.	Tidak berbicara pada saat mengolah makanan	1	33,33	0	0
11.	Tidak merokok pada saat mengolah makanan	3	100	3	100
12.	Jika ada petugas penjamah makanan tidak menggunakan jilbab apakah rambutnya sudah terikat rapih dan jika penjamah makanan menggunakan jilbab pastika jilbabnya sudah rapi	3	100	3	100
13.	Tidak menggunakan perhiasan apapun	3	100	3	100
14.	Tidak makan/mengunyah pada saat bekerja	3	100	3	100
15.	Selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar ruangan	3	100	3	100

Lampiran 10. Dokumentasi

