

LAMPIRAN

Lampiran 1. Pernyataan Persetujuan

PERNYATAAN PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

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

Nama :

Jenis Kelamin :

Pendidikan :

Umur :

Alamat :

Menyatakan bahwa saya bersedia menjadi responden dalam penelitian yang berjudul "Gambaran pengetahuan dan perilaku hygiene sanitasi tenaga pengolah makanan di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung ". Saya tidak akan menuntut terhadap segala kemungkinan yang akan terjadi dalam penelitian ini. Demikian surat pernyataan persetujuan ini saya sampaikan dengan sadar dan tanpa ada paksaan dari siapapun.

Responden

peneliti

(.....)

(Alya Aryanti)

Lampiran 2. Kuisisioner Penelitian Gambaran Pengetahuan dan Perilaku Hygiene Sanitasi Tenaga Penjamah Makanan di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung

**KUISISIONER PENELITIAN GAMBARAN PENGETAHUAN DAN PERILAKU
HYGIENE SANITASI TENAGA PENGOLAH MAKANAN DI RUMAH SAKIT
ADVENT BANDAR LAMPUNG**

A. Formulir Karakteristik Responden

No.	FORMULIR KARAKTERISTIK RESPONDEN	
1.	Nama	
2.	Umur	
3.	Pendidikan Terakhir	1. Tidak Tamat SD/Sederajat 2. Tamat SD/Sederajat 3. Tamat SMP/Sederajat 4. Tamat SMA/Sederajat 5. Perguruan Tinggi, Sebutkan....
4.	Jenis Kelamin	
5.	Agama	

B. Kuisioner Pengukuran Pengetahuan Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Advent Bandar Lampung

Nama Responden :

Ceklis jawaban yang menurut anda benar

No.	Kuisioner penelitian	Benar	Salah
1.	Penjamah makanan harus menggunakan alat pelindung diri (masker, celemek, sepatu tertutup, penutup kepala)		
2.	Penjamah makan harus mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sebelum/setelah mengolah makanan		
3.	Penjamah makanan tidak boleh merokok saat mengolah makanan		
4.	Tidak menggunakan perhiasan (jam tangan, cincin, kalung, anting) saat mengolah makanan. Kecuali pekerja yang menggunakan jilbab atau kerudung diperkenankan menggunakan anting dan kalung.		
5.	Tempat cuci tangan sebaiknya terpisah dari tempat pencucian peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun		
6.	Lokasi dapur harusnya jauh dari pencemaran seperti banjir, udara, (debu, asap, serbuk, bau), bahan padat (sampah, serangga dan sebagainya).		
7.	Fasilitas pencucian peralatan harus terbuat dari bahan kuat, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.		
8.	Tempat pengolahan makanan tidak boleh berhubungan dengan toilet/jamban dan kamar mandi		
9.	Makanan berada pada suhu $>60^{\circ}\text{C}$ sebelum ditempatkan dalam alat saji		
10.	Setiap penanganan makanan tidak boleh kontak langsung dengan anggota tubuh		
11.	Peralatan pengolah makanan dalam keadaan bagus tidak boleh rusak, gompel dan retak		
12.	Setiap jenis makanan di tempatkan dalam wadah terpisah dan memiliki tutup untuk mencegah kontaminasi makanan		
13.	Setiap bahan makanan yang disajikan merupakan bahan makanan yang dapat dimakan, hal ini bertujuan untuk menghindari kecelakaan salah makan		
14.	Makanan yang mengandung kadar air tinggi seperti sop, soto baru dicampur menjelang penyajian untuk menghindari makanan cepat basi		
15.	Perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, kipas angin harus bersih, tidak menjadi sumber pencemaran dan tidak menyebabkan sumber bencana		

Sumber: Kemenkes RI, (2011).

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

Penilaian :
 Kurang < 60%
 Cukup 60%-80%
 Baik > 80 %

C. Kuisioner Pengamatan Perilaku Hygiene Tenaga pengolah Makanan di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung

Nama responden :

No.	Komponen Penelitian	1	0
		ya	Tidak
1.	Menggunakan alat pelindung diri (celemek, sarung tangan, sepatu tertutup, penutup kepala)		
2.	Mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sebelum/setelah mengolah makanan		
3.	Kuku dalam keadaan bersih dan pendek		
4.	Tidak menyisir rambut atau menggaruk anggota badan didekat makanan yang sedang diolah		
5.	Tidak berbicara pada saat mengolah makanan		
6.	Tidak merokok saat mengolah maupun menjamah makanan		
7.	Tidak menggunakan perhiasan (jam tangan, cincin, kalung, anting). Kecuali pekerja yang menggunakan jilbab atau kerudung diperkenankan menggunakan anting dan kalung.		
8.	Tidak makan/mengunyah pada saat bekerja		

Sumber : Kemenkes RI, (2011).

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

Penilaian :
 Kurang < 60%
 Cukup 60%-80%
 Baik > 80 %

D. Kuisioner Pengamatan Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Advent Bandar Lampung

No.	Komponen Penelitian	ya	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, ventilasi harus 20% dari luas tempat pengolahan		
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 serta dinding dilapisi plasteran dan porselen.		
8.	Memiliki tempat sampah tertutup dan memiliki 2 jenis tempat sampah, yaitu organik dan anorganik		
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).		
12.	Langit – langit menutupi seluruh atap bangunan dan terbuat dari bahan yang permukaannya rata		
13.	Air bersih tidak berbau, tidak keruh, tidak bewarna dan tersedia cukup untuk penyelenggaraan makanan		
14.	Pintu dan jendela terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan dapat menutup sendiri		
15.	Atap tidak bocor dan atap tidak ada sarang serangga atau hewan yang lainnya		

Sumber : Kermenkes RI, (2011)

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

Penilaian : Memenuhi syarat apabila skor $\geq 83\%$
Tidak memenuhi syarat apabila skor $\leq 83\%$

E. Kuisioner Pengamatan Sanitasi Peralatan Pengolahan dan Peralatan Penyajian Makanan di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung

No.	Komponen Penelitian	1	0
		ya	Tidak
1.	Peralatan pengolah dan peralatan penyajian makanan setelah digunakan langsung dilakukan pencucian menggunakan air bersih dan deterjen/sabun		
2.	Peralatan yang berkaitan langsung saat mengolah dan menyajikan makanan dipastikan tidak berbekas noda		
3.	Peralatan pengolah dan penyajian makanan yang sudah dicuci harus ditiriskan pada rak sampai kering sendiri dan tidak boleh dilab dengan kain		
4.	Saat pencucian peralatan pengolahan dan penyajian harus dilakukan pensterilan peralatan menggunakan air hangan atau kaporit		
5.	Setelah selesai digunakan peralatan pengolahan dan peralatan penyajian diletakkan sesuai dengan jenis dan fungsinya -bento -sendok -panci, sutil dll -wadah mangkok		
6.	Peralatan pengolah dan penyajian makanan dipastikan tidak berbau sebelum digunakan		
7.	Pastikan peralatan pengolah dan penyajian makanan dalam keadaan bagus tidak boleh rusak, gompel dan retak		
8.	Perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, kipas angin harus bersih, tidak menjadi sumber pencemaran dan tidak menyebabkan sumber bencana		
9.	Setelah selesai digunakan peralatan pengolah dan penyajian makanan di letakkan di rak khusus peralatan tidak diletakkan di atas lantai langsung dan tidak di tumpuk-tumpuk		
10.	Peralatan penyajian makanan disajikan tertutup (bento)		

Sumber : Kemenkes RI, (2011)

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

Penilaian : memenuhi syarat apabila skor $\geq 83\%$

Tidak memenuhi syarat apabila skor $\leq 83\%$

Lampiran 3. Data SPSS (Output Penelitian)

Pengetahuan_tenaga_pengolah_makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik >80%	18	100.0	100.0	100.0

perilaku_tenaga_pengolah_makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik >80%	18	100.0	100.0	100.0

Sanitasi_Tempat_Pengolahan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ya	13	86.7	86.7	86.7
	tidak	2	13.3	13.3	100.0
	Total	15	100.0	100.0	

Sanitasi_Peralatan_Pengolahan_dan_Penyajian

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ya	7	70.0	70.0	70.0
	tidak	3	30.0	30.0	100.0
	Total	10	100.0	100.0	

Lampiran 4. Contoh Hasil Lembar Pernyataan Menjadi Responden

PERNYATAAN PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

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

Nama : Suharni
Jenis Kelamin : perempuan
Pendidikan : SMA
Umur : 47 tahun
Alamat : Kutimulyo

Menyatakan bahwa saya bersedia menjadi responden dalam penelitian yang berjudul "Gambaran pengetahuan dan perilaku hygiene sanitasi tenaga pengolah makanan di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung ". Saya tidak akan menuntut terhadap segala kemungkinan yang akan terjadi dalam penelitian ini. Demikian surat pernyataan persetujuan ini saya sampaikan dengan sadar dan tanpa ada paksaan dari siapapun.

Responden


(.....Suharni.....)

peneliti


(Alya Aryanti)

Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang

Lampiran 5. Formulir Karakteristik Penelitian

Kuisisioner Penelitian Gambaran Pengetahuan dan Perilaku Hygiene Sanitasi Tenaga Penjamah Makanan di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung

KUISIONER PENELITIAN GAMBARAN PENGETAHUAN DAN PERILAKU
HYGIENE SANITASI TENAGA PENGOLAH MAKANAN DI RUMAH SAKIT
ADVENT BANDAR LAMPUNG

A. Formulir Karakteristik Responden

No.	FORMULIR KARAKTERISTIK RESPONDEN	
1.	Nama	Suhani
2.	Umur	47 tahun
3.	Pendidikan Terakhir	1. Tidak Tamat SD/Sederajat 2. Tamat SD/Sederajat 3. Tamat SMP/Sederajat 4. <u>Tamat SMA/Sederajat</u> 5. Perguruan Tinggi, Sebutkan....
4.	Jenis Kelamin	Perempuan
5.	Agama	Advent

Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang

Lampiran 6. Contoh Hasil Kuisioner Penelitian

B. Kuisioner Pengukuran Pengetahuan Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Advent Bandar Lampung

Nama Responden : RUTHARNI

Ceklis jawaban ,...g menurut anda benar

No.	Kuisioner Penelitian	Benar	Salah
1.	Penjamah makanan harus menggunakan alat pelindung diri (masker, celemek, sepatu tertutup, penutup kepala)	✓	
2.	Penjamah makan harus mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sebelum/setelah mengolah makanan	✓	
3.	Penjamah makanan tidak boleh merokok saat mengolah makanan	✓	
4.	Tidak menggunakan perhiasan (jam tangan, cincin, kalung, anting) saat mengolah makanan. Kecuali pekerja yang menggunakan jilbab atau kerudung diperkenankan menggunakan anting dan kalung.	✓	
5.	Tempat cuci tangan sebaiknya terpisah dari tempat pencucian peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun	✓	
6.	Lokasi dapur harusnya jauh dari pencemaran seperti banjir, udara, (debu, asap, serbuk, bau), bahan padat (sampah, serangga dan sebagainya).	✓	
7.	Fasilitas pencucian peralatan harus terbuat dari bahan kuat, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.	✓	
8.	Tempat pengolahan makanan tidak boleh berhubungan dengan toilet/jamban dan kamar mandi	✓	
9.	Makanan berada pada suhu $>60^{\circ}\text{C}$ sebelum ditempatkan dalam alat saji	✓	
10.	Setiap penanganan makanan tidak boleh kontak langsung dengan anggota tubuh	✓	
11.	Peralatan pengolah makanan dalam keadaan bagus tidak boleh rusak, gompel dan retak	✓	
12.	Setiap jenis makanan di tempatkan dalam wadah terpisah dan memiliki tutup untuk mencegah kontaminasi makanan	✓	
13.	Setiap bahan makanan yang disajikan merupakan bahan makanan yang dapat dimakan, hal ini bertujuan untuk menghindari kecelakaan salah makan	✓	
14.	Makanan yang mengandung kadar air tinggi seperti sop, soto baru dicampur menjelang penyajian untuk menghindari makanan cepat basi	✓	
15.	Perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, kipas angin harus bersih, tidak menjadi sumber pencemaran dan tidak menyebabkan sumber bencana	✓	

Lampiran 7. Contoh Hasil Ceklist Perilaku Tenaga Pengolah Makanan

C. Kuisisioner Pengamatan Perilaku Hygiene Tenaga pengolah Makanan di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung

Nama responden : *suhami*

No.	Komponen Penelitian	1	0
		ya	Tidak
1.	Menggunakan alat pelindung diri (celemek, sarung tangan, sepatu tertutup, penutup kepala)	✓	
2.	Mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sebelum/setelah mengolah makanan	✓	
3.	Kuku dalam keadaan bersih dan pendek	✓	
4.	Tidak menyisir rambut atau menggaruk anggota badan didekat makanan yang sedang diolah	✓	
5.	Tidak berbicara pada saat mengolah makanan	✓	
6.	Tidak merokok saat mengolah maupun menjamah makanan	✓	
7.	Tidak menggunakan perhiasan (jam tangan, cincin, kalung, anting). Kecuali pekerja yang menggunakan jilbab atau kerudung diperkenankan menggunakan anting dan kalung.	✓	
8.	Tidak makan/mengunyah pada saat bekerja	✓	

8

Lampiran 8. Hasil Pengamatan Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan

E. Kuisioner Pengamatan Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Advent Bandar Lampung

No.	Komponen Penelitian	ya	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, ventilasi harus 20% dari luas tempat pengolahan.	✓	
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 serta dinding dilapisi plasteran dan porselen.	✓	
8.	Memiliki tempat sampah tertutup dan memiliki 2 jenis tempat sampah, yaitu organik dan anorganik.	✓	
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).		✓
12.	Langit – langit menutupi seluruh atap bangunan dan terbuat dari bahan yang permukaannya rata.	✓	
13.	Air bersih tidak berbau, tidak keruh, tidak bewarna dan tersedia cukup untuk penyelenggaraan makanan.	✓	
14.	Pintu dan jendela terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan dapat menutup sendiri.		✓
15.	Atap tidak bocor dan atap tidak ada sarang serangga atau hewan yang lainnya.	✓	

Sumber : Kemenkes RI, (2011)

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

Penilaian : Memenuhi syarat apabila skor $\geq 83\%$
Tidak memenuhi syarat apabila skor $< 83\%$

Lampiran 9. Hasil Pengamatan Sanitasi Peralatan Penyajian dan Pengolahan Makanan

F. Kuisioner Pengamatan Sanitasi Peralatan Pengolahan dan Peralatan Penyajian Makanan di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung

No.	Komponen Penelitian	1	0
		ya	Tidak
1.	Peralatan pengolah dan peralatan penyajian makanan setelah digunakan langsung dilakukan pencucian menggunakan air bersih dan deterjen/sabun	✓	
2.	Peralatan yang berkaitan langsung saat mengolah dan menyajikan makanan dipastikan tidak berbekas noda	✓	
3.	Peralatan pengolah dan penyajian makanan yang sudah dicuci harus ditiriskan pada rak sampai kering sendiri dan tidak boleh dilab dengan kain	✓	
4.	Saat pencucian peralatan pengolahan dan penyajian harus dilakukan <u>pensterilan peralatan menggunakan air hangan atau kaporit</u>		✓
5.	Setelah selesai digunakan peralatan pengolahan dan peralatan penyajian diletakkan sesuai dengan jenis dan fungsinya -bento -sendok -panci, sutil dll -wadah mangkok	✓	
6.	Peralatan pengolah dan penyajian makanan dipastikan tidak berbau sebelum digunakan	✓	
7.	Pastikan peralatan pengolah dan penyajian makanan dalam keadaan bagus tidak boleh rusak, gempel dan retak		✓
8.	Perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, kipas angin harus bersih, tidak menjadi sumber pencemaran dan tidak menyebabkan sumber bencana	✓	
9.	Setelah selesai digunakan peralatan pengolah dan penyajian makanan di letakkan di rak khusus peralatan tidak diletakkan di atas lantai langsung dan tidak di tumpuk-tumpuk		✓
10.	Peralatan penyajian makanan disajikan tertutup (bento)	✓	

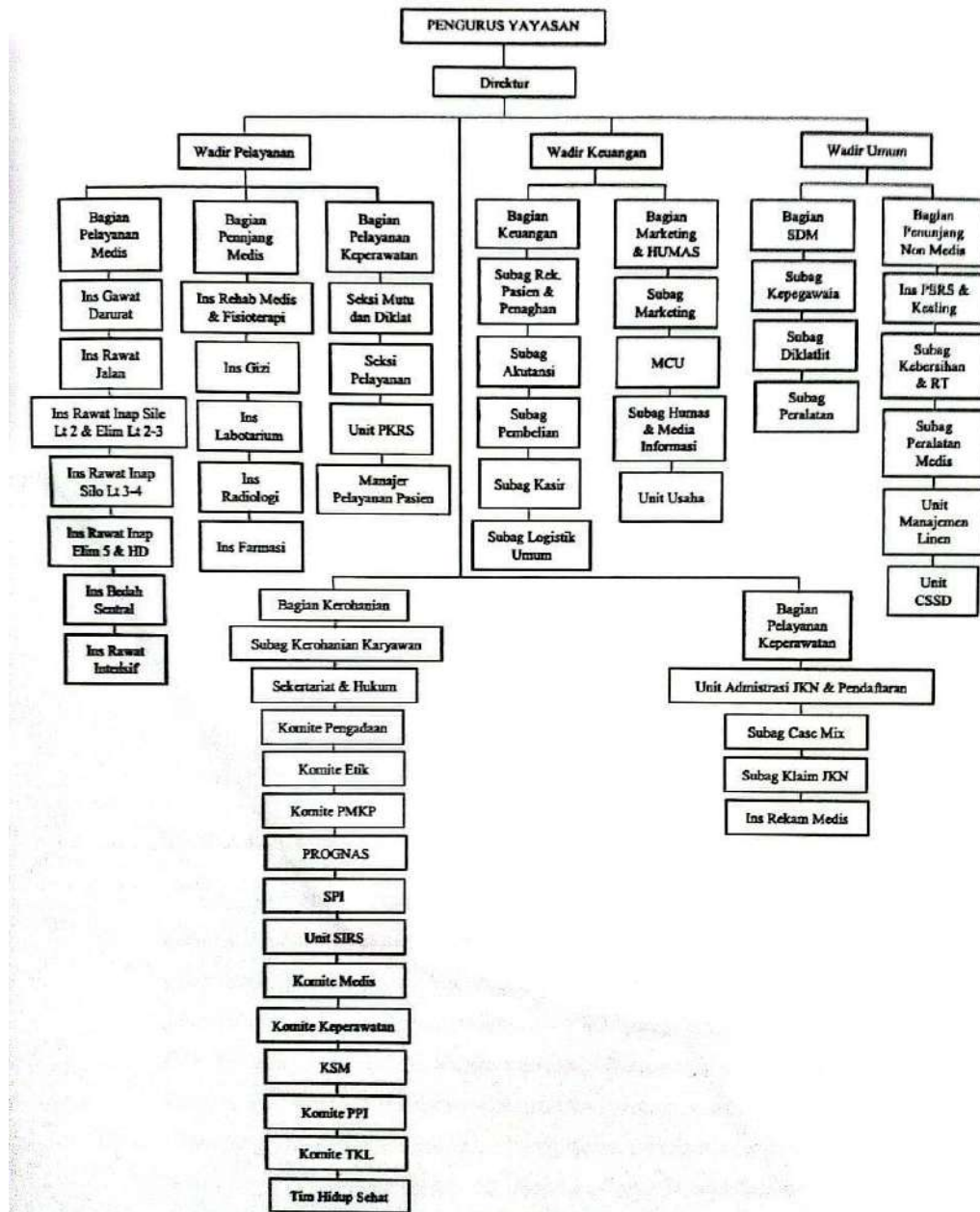
Sumber : Kemenkes RI, (2011)

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

Penilaian : memenuhi syarat apabila skor $\geq 83\%$

Tidak memenuhi syarat apabila skor $< 83\%$

Lampiran 10. Struktur Organisasi Rumah Sakit Advent Bandar Lampung



Lampiran 10. Surat Izin Penelitian Kampus



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

Nomor : PP.01.04/F.XXXV/1281/2025
Lampiran : 1 eks
Hal : Izin Penelitian

26 Februari 2025

Yth. Direktur RS.Advent Bandar Lampung
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. Berikut terlampir mahasiswa yang melakukan penelitian.

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 RS.Advent Bandar Lampung

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://halo.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://the.keminfo.go.id/verifyPDF>



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

Lampiran 1 : Izin Penelitian
Nomor : PP.01.04/F.XXXV/1261/2025
Tanggal : 26 Februari 2025

DAFTAR JUDUL PENELITIAN
MAHASISWA PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN TANJUNGPUR
TA 2024/2025

NO	NAMA	JUDUL	TEMPAT PENELITIAN
1	ADE AYU SILVIA NIM: 2213411001	Gambaran Status Gizi Dan Asupan Zat Gizi Pasien Gagal Ginjal Kronik Dengan Hemodialisis Di Poli Rawat Jalan Rumah Sakit Advent Bandar Lampung Tahun 2025	RS Advent Bandar Lampung
2	Alfina Rizky Putri NIM: 2213411002	Gambaran Kenaikan Berat Badan Di Antara Waktu Dialisis Dengan Asupan Zat Gizi Mikro Dan Cairan Pada Pasien Gagal Ginjal Kronik Dengan Hemodialisis Di Poli Rawat Jalan Rumah Sakit Advent Bandar Lampung Tahun 2025	
3	ALYA ARYANTI NIM: 2213411003	Gambaran Pengetahuan Dan Perilaku Hygiene Sanitasi Tenaga Perjamah Makanan Di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung	
4	Aida Andestin NIM: 2213411041	Gambaran Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Kelas III Terhadap Menu Vegetarian Yang Disajikan Di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung Tahun 2025	

Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian
Kesehatan Tanjungpur.



Dewi Purwaningsih, S.SiT., M.Kes

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

Lampiran 11. Balasan Surat Izin Penelitian Rumah Sakit



Rumah Sakit Advent Bandar Lampung Komite Etik Penelitian Kesehatan (KEPK)

Jl. Teuku Umar No. 48, Bandar Lampung 35148, Telp. 081366396618

SURAT PERSETUJUAN MENGADAKAN PENELITIAN DI RS. ADVENT BANDAR LAMPUNG

NO: 036/KEP- RSABL/III/2025

KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN RUMAH SAKIT ADVENT BANDARALAMPUNG
SETELAH MEMPELAJARI DENGAN SEKSAMA RANCANGAN PENELITIAN YANG
DIUSULKAN DENGAN MENYATAKAN BAHWA PENELITIAN DENGAN :

NAMA : Alya Aryanti
NPM : 2213411003
INSTITUSI : Poltekkes kemenkes Tanjungkarang Program DIII Farmasi

Judul Penelitian : Gambaran Pengetahuan dan Perilaku Hygiene Sanitasi Tenaga pengolah Makanan
di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung Tahun 2025

LOKASI : Instalasi Gizi Rs.Advent Bandar Lampung

DINYATAKAN SETUJU DILAKUKAN DI RS.ADVENT BANDAR LAMPUNG

Bandar Lampung, 24 Maret 2025

Ketua KEP-



Ns.Renny Sara Asih N, S.Kep.,M.Kep

Catatan :

Keterangan Persetujuan ini berlaku 1 (satu) tahun sejak tanggal dikeluarkan.

Pada akhir Penelitian, Laporan Pelaksanaan harus diserahkan kepada Komite Etik Penelitian Rumah Sakit Advent Bandar Lampung dalam bentuk soft copy. Jika ada perubahan protokol atau perpanjangan Penelitian harus mengajukan kembali permohonan Kajian etik Penelitian.

Lampiran 12. Surat Kealayaan Etik



Rumah Sakit Advent Bandar Lampung Komite Etik Penelitian Kesehatan (KEPK)

Jl. Teuku Umar No. 48, Bandar Lampung 35148, Telp. 081366396618

SURAT KELAIKAN ETIK (ETHICAL CLEARANCE)

Nomor : 036/ KEP- RSABL/III/2025

KOMISI ETIK PENELITIAN RUMAH SAKIT ADVENT BANDARALAMPUNG SETELAH
MEMPELAJARI DENGAN SEKSAMA RANCANGAN PENELITIAN YANG DIUSULKAN
DENGAN MENYATAKAN BAHWA PENELITIAN DENGAN :

JUDUL : Gambaran Pengetahuan dan Perilaku Hygiene Sanitasi Tenaga
pengolah Makanan di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung Tahun 2025

Peneliti : Alya Aryanti
NIM : 2213411003

INSTITUSI : Poltekkes kemenkes Tanjungkarang Program DIII Farmasi

LOKASI : Instalasi Gizi Rs.Advent Bandar Lampung

DINYATAKAN LAIK ETIK

Bandar Lampung, 24 Maret 2025

Ketua KEP-RS



Ns. Renny Sara Asih Nababan, S.Kep., M.Kep

Catatan :

Keterangan Laik etik ini berlaku 1 (satu) tahun sejak tanggal dikeluarkan.

Pada akhir Penelitian, Laporan Pelaksanaan harus diserahkan kepada Komite Etik Penelitian Rumah Sakit Advent Bandar Lampung dalam bentuk soft copy. Jika ada perubahan protokol atau perpanjangan Penelitian harus mengajukan kembali permohonan Kajian etik Penelitian.

Lampiran 13. Dokumentasi

