

Lampiran 1. Lembar Perizinan



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Politeknik Kesehatan Tanjungkarang
Jalan Soekarno Hatta No 6 Bandar Lampung
Lampung 35145
☎ (072) 783852
🌐 <https://www.poltekkes.tjk.ac.id>

Nomor : PP.01.04/F.XXXV/1311/2025
Lampiran : 1 eks
Hal : Izin Penelitian

26 Februari 2025

Yth, Pimpinan Pondok Pesantren Darussaadah Kabupaten Lampung Tengah
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.	Reza Umami NIM: 2213411137	Gambaran Pengetahuan, Penilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan di Pondok Pesantren Darussaadah Lampung Tengah Tahun 2025	Ponpes Darussaadah
2.	Bunga Indah Aulia NIM: 2213411131	Gambaran Variasi Menu dan Asupan Zat Gizi Serta Status Gizi Santri MTS Kelas 8B di Pondok Pesantren Darussaadah Lampung Tengah Tahun 2025	

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian
Kesehatan Tanjungkarang.



Dewi Purwaningsih, S.SiT., M.Kes

Tembusan:
Ka Jurusan Gizi

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



Lampiran 2. Lembar Persetujuan

Penjelasan Sebelum Penelitian (PSP)

Naskah Penjelasan Penelitian untuk mendapat *informed consent* dari subjek penelitian

Assalamualaikum Wr. Wb

Perkenalkan

Nama saya : Reza Umami

Pekerjaan : Mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan TanjungKarang

Saya akan melakukan pengumpulan data tentang “Gambaran Pengetahuan, Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Makanan di Pondok Pesantren Darussaadah Lampung Tengah”. Tujuan penelitian ini untuk melihat gambaran pengetahuan, perilaku *hygiene* dan sanitasi pengolahan 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 kerja sama yang baik dari semua pihak saya ucapkan terimakasih.

Lampiran 3. Kuesioner Penelitian

Formulir Pengetahuan Higiene Penjamah Makanan

Formulir Karakteristik Responden	
Nama	
Umur	
Tanggal lahir	
Pendidikan terakhir	Tidak tamat SD sederajat Tamat SD/sederajat Tamat SMP/sederajat Tamat SMA/sederajat Perguruan tinggi

Berilah tanda silang (X) pada huruf didepan jawaban yang menurut Anda paling tepat.

1. Pemeriksaan kesehatan bagi tenaga penjamah makanan di pondok pesantren dilakukan secara periodik sebagai sertifikat bukti sehat diri dan bebas dari penyakit dengan tenggang waktu yang paling baik adalah....
 - a. 3 tahun sekali
 - b. 2 tahun sekali
 - c. 1 tahun sekali
2. Pakaian kerja untuk tenaga pengolah makanan yang sebaiknya dipakai pada saat bekerja adalah....
 - a. Celemek
 - b. Tutup kepala (penutup rambut)
 - c. Semua benar
3. Kegiatan yang tidak boleh dilakukan di ruangan kerja adalah....
 - a. Merokok dan mengobrol
 - b. Makan / Minum dan merokok
 - c. Makan /Minum, mengobrol dan merokok
4. 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 memakai tangan atau sapu tangan dan mencuci tangan setelah itu
 - c. Menutup mulut atau hidung dengan tangan atau sapatangan dan mencuci tangan setelah itu tanpa mengalihkan muka dari makanan/ minuman dan alat makan/ minum
5. 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 anti septic
 - c. Jawaban a dan b benar
6. Mandi yang tepat dalam 1 hari minimal adalah...
 - a. 1 kali
 - b. 2 kali
 - c. 3 kali

7. Rambut harus dicuci dengan shampo atau sabun pada waktu tertentu secara teratur, paling kurang...
 - a. 1 minggu sekali
 - b. 2 minggu sekali
 - c. 10 hari sekali
8. Keadaan kuku jari tangan seorang tenaga pengolah makanan di pondok pesantren adalah....
 - a. Boleh Panjang tetapi terawat kebersihannya
 - b. Selalu bersih, terpotong pendek dan rapi
 - c. Jawaban a dan b benar
9. Pada saat melaksanakan tugas maka cincin seorang tenaga pengolah makanan di pondok pesantren adalah....
 - a. Boleh tetap dipakai
 - b. Dilepas
 - c. Jawaban a dan b benar
10. Seorang tenaga pengolah makanan di pondok pesantren yang sakit...
 - a. Tidak boleh ikut dalam pengelolaan makanan
 - b. Boleh ikut dalam pengelolaan makanan
 - c. Boleh hadir di tempat kerja tetapi tidak ikut dalam pengelolaan makanan dan disarankan untuk berobat
11. Makanan yang setelah selesai dimasak dimasukkan ke....
 - a. Wadah tertutup secara terpisah menurut jenis masakan
 - b. Wadah tertutup dengan memberikan kesempatan untuk penguapan uap air
 - c. Jawaban a dan b benar
12. 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
13. Proses pencucian peralatan yang baik adalah....
 - a. Perendaman, penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air bersih sampai bersih, pembebas hama dan pengeringan.
 - b. Penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air sampai bersih dan pengeringan
 - c. Penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air sampai bersih, pembebas hama dan pengeringan
14. Pakaian kerja harus dicuci bersih dan disetrika yang rapi, 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. 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

Hasil Pengamatan penjumlah soal benar: jumlah soal x 100%

Sumber: Permenkes Nomor 1096 tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, Dewi Chindy (2023).

Lembar Kuesioner Perilaku Higiene Penjamah Makanan

Formulir Pengamatan Perilaku Higiene Penjamah Makanan

No	Komponen penilaian	1	2
		Tidak	Ya
1.	Celemek dipakai pada saat bekerja	✓	
2.	Menggunakan penutup kepala	✓	
3.	Menggunakan masker saat mengolah makanan	✓	
4.	Menutup mulut pada saat batuk/ bersin dengan menjauhi makanan atau keluar ruangan		✓
5.	Menggunakan sepatu karet dan tertutup	✓	
6.	Menggunakan sarung tangan	✓	
7.	Menutup luka terbuka dengan plaster		✓
8.	Merokok saat mengolah makanan	✓	
9.	Jika ada petugas penjamah makanan tidak memakai jilbab apakah rambutnya sudah terikat rapih dan jika pengolahan menggunakan jilbab pastikan jilbabnya sudah tersusun rapih		✓
10.	Berbicara saat mengolah makanan		✓
11.	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.	Memakan/menguyah saat bekerja	✓	
14.	Menyisir rambut atau menggaruk anggota badan didekat makanan yang sedang diolah	✓	
15.	Mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun		✓
Total			
Persentase (%)			

Hasil Pengamatan penjumlah soal benar: jumlah soal x 100%

Sumber: Permenkes Nomor 1096 tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi
Jasaboga, Dewi Chindy (2023)

$$\frac{7}{15} \times 100\% = 46\%$$

Lembar Kuesioner Peralatan Pengolahan Makanan

Formulir Pengamatan Peralatan Pengolahan Makanan

No	Komponen penilaian	1	2
		Tidak	Ya
1.	Peralatan pengolahan setelah digunakan langsung dilakukan pencucian	✓	
2.	Setelah selesai digunakan peralatan diletakkan sesuai dengan jenis dan fungsinya	✓	
3.	Peralatan yang berkaitan langsung saat mengolah makanan dipastikan tidak bekas noda/berminyak sebelum digunakan		✓
4.	Peralatan yang sudah dicuci harus ditiriskan pada rak sampai kering sendiri dan tidak boleh di lap dengan kain		✓
5.	Pemakaian alat pengolahan dibedakan berdasarkan fungsinya	✓	
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 baik tidak boleh rusak, gompel dan retak		✓
8.	Peralatan pengolahan dipastikan tidak berbau aneh		✓
9.	Saat pencucian peralatan yaitu pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergen		✓
10.	Perlengkapan pengolahan seperti wajan, blender, dll keadaan bersih dan berfungsi dengan baik	✓	
Total			
Persentase (%)			

Hasil Pengamatan penjumlah soal benar: jumlah soal x 100

Sumber: Permenkes Nomor 1096 tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi
Jasaboga, Dewi Chindy (2023)

$$\frac{5}{10} \times 100\% = 50\%$$

Lembar Kuesioner Tempat/ruangan Pengolahan Makanan

Formulir Pengamatan
Tempat Pengolahan Makanan

No	Komponen penilaian	1 Tidak	2 Ya
1.	Lantai bersih, kering, dan tidak licin	✓	
2.	Lokasi dapur jauh dari pencemaran seperti banjir, udara, (debu, asap, sebuk, bau)	✓	
3.	Dilengkapi dengan ventilasi yang baik dan terbuka sehingga udara bisa keluar masuk		✓
4.	Permukaan dinding rata, berwarna terang	✓	
5.	Konstruksi bangunan tidak boleh retak, lapuk, kumuh atau mudah terjadi kebakaran.	✓	
6.	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan		✓
7.	Luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja (minimal 2 meter) untuk setiap pekerja		✓
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.	Sistem 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 ada sarang serangga atau hewan yang lainnya		✓
Total			
Persentase (%)			

Hasil Pengamatan penjumlah soal benar : jumlah soal x 100%

Sumber: Permenkes Nomor 1096 tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi
Jasaboga

$$\frac{8}{15} \times 100\% = 53\%$$

Lampiran 4. Dokumentasi Kegiatan



Tempat pengolahan makanan



Bahan makanan



Atap pengolahan makanan



Tempat pengolahan makanan



Penyajian makanan



Tempat peralatan pengolahan





Pengisian kuesioner



Pendistribusian makanan



Lampiran 5. Data SPSS (Output Penelitian)

Pengetahuan Penjamah Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Cukup	8	57,1	57,1	57,1
	Baik	6	42,9	42,9	100,0
	Total	14	100,0	100,0	

Perilaku Hygiene Penjamah Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	kurang	3	21,4	21,4	21,4
	cukup	11	78,6	78,6	100,0
	Total	14	100,0	100,0	

Peralatan Pengolahan Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak memenuhi syarat	5	50,0	50,0	50,0
	memenuhi syarat	5	50,0	50,0	100,0
	Total	10	100,0	100,0	

Tempat/ruangan Pengolahan Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak memenuhi syarat	7	46,7	46,7	46,7
	memenuhi syarat	8	53,3	53,3	100,0
	Total	15	100,0	100,0	

Lampiran 6. Rekapitulasi responden

No	Nama	Pengetahuan	Perilaku
1.	YV	2	2
2.	CM	2	2
3.	KL	2	2
4.	AA	3	2
5.	YF	3	2
6.	ZA	2	2
7.	PM	3	2
8.	DA	2	2
9.	AR	2	1
10.	HN	3	2
11.	DA	3	2
12.	AM	2	2
13.	GD	3	1
14.	MN	2	1