

# **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 Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RS Bhayangkara Kota Bandar Lampung Tahun 2025 ". 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

(.....)

Salsa Bella Imilia

**Lampiran 2. Kuisioner Penelitian Gambaran Pengetahuan, Perilaku dan Lama Bekerja Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung Tahun 2025**

**KUISIONER PENELITIAN GAMBARAN  
PENGETAHUAN DAN PERILAKU PENJAMAH  
MAKANAN DI INSTALASI GIZI RS BHAYANGKARA  
KOTA BANDAR LAMPUNG**

**A. Formulir Karakteristik Responden**

No.	FORMULIR KARAKTERISTIK RESPONDEN	
1.	Nama	
2.	Umur	
3.	Pendidikan Terakhir	<ul style="list-style-type: none"><li>1. Tidak Tamat SD/Sederajat</li><li>2. Tamat SD/Sederajat</li><li>3. Tamat SMP/Sederajat</li><li>4. Tamat SMA/Sederajat</li><li>5. Perguruan Tinggi, Sebutkan....</li></ul>
4.	Jenis Kelamin	
5.	Agama	
6.	Lama bekerja	Tahun/bulan

B. Kuesioner Pengukuran Pengetahuan Tenaga Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RS Bhayangkara Kota Bandar Lampung

Nama Responden :

Pilihlah jawaban yang menurut anda benar dengan cara silang (x)

1. Apa arti higiene makanan ?
  - a. Melakukan pengolahan makanan yang memenuhi syarat kesehatan
  - b. Penyelenggaraan makanan yang menarik, enak, bergizi
  - c. Peralatan pengolahan makanan yang memenuhi standar nasional
2. Kapan sebaiknya penjamah makanan mencuci tangan ?
  - a. Sebelum ke toilet / kamar kecil
  - b. Sebelum dan sesudah menyajikan makanan
  - c. Sebelum menyentuh sampah atau bahan sisa
3. Apa saja syarat penampilan dan higiene seorang penjamah makanan ?
  - a. Rambut harus terikat atau menggunakan penutup kepala
  - b. Kuku pendek, bersih dan tidak memakai cat kuku
  - c. Semua jawaban benar
4. Bagaimana seharusnya tempat sampah di dapur dikelola.....
  - a. Ditutup rapat dan dibuang secara rutin
  - b. Dibiarkan terbuka untuk mempermudah pembuangan
  - c. Tidak terlalu penuh, tetapi dibiarkan selama beberapa hari
5. Apa dampaknya apabila tidak menerapkan higiene sanitasi pada setiap orang ?
  - a. Kontaminasi makanan
  - b. Tidak berisiko
  - c. Rusaknya peralatan
6. Apabila teman kerja anda menderita sakit flu/pilek, thypus dan disentri, bagaimana seharusnya ?
  - a. Tetap boleh bekerja
  - b. Tidak boleh bekerja
  - c. Boleh, selama beberapa jam

7. Apa tindakan yang harus dilakukan pada saat batuk/bersin ?
  - a. Menutup mulut atau hidung dengan mengalihkan muka dari makanan
  - b. Mengalihkan muka dari makanan/minuman dan alat makan/minum dengan menutup mulut atau hidung memakai tangan atau saputangan dan mencuci tangan setelah itu
  - c. Menutip mulut atau hidung dengan tangan atau saputangan dan mencuci tangan tanpa mengalihkan muka dari makanan/minuman dan alat makan/minum
8. Tenaga pengolah makanan tidak diperbolehkan merokok pada saat menangani makanan, apa alasannya ?
  - a. Mencegah agar abu rokok tidak masuk kedalam makanan
  - b. Menimbulkan kebisingan
  - c. Mempengaruhi rasa makanan
9. Pada saat kegiatan pengolahan makan, tenaga penjamah makanan tidak boleh mengobrol, apa alasannya ?
  - a. Karena dapat mencemari makanan melalui percikan air ludah
  - b. Karena mempercepat waktu distribusi
  - c. Bahaya bagi kesehatan
10. Memegang, mengambil dan mencicipi makanan pada saat pengolahan penyiapan makanan sebaiknya dilakukan dengan ?
  - a. Dengan alat bantu seperti sendok, garpu dan penjepit makanan
  - b. Dengan tangan secara langsung
  - c. Dengan tangan langsung asalkan terlihat bersih

Sumber: Hasil modifikasi Maru (2018), dan Bratu (2021)

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

Penilaian : Kurang < 60%

Cukup 60% - 80%

Baik > 80 %

C. Kuesioner pengamatan Perilaku tugas penjamah makanan di instalasi Gizi RS Bhayangkara

Nama :

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

Sumber : Permenkes RI, (2023).

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

Penilaian :

Kurang < 60%

Cukup 60%-80%

Baik > 80 %

### **Lampiran 3. Surat Izin Penelitian dan Surat Balasan Penelitian**

a. Surat Izin Penelitian



Kementerian Kesehatan  
Poltekkes Tanjungkarang

• Jalan Soekarno Hatta No.6 Bandar Lampung  
Lampung 35145  
• (0721) 783852  
• <https://poltekkes-tjk.ac.id>

Nomor : PP.06.02/F.XLIII.15/ 128 /2025 04 Mei 2025  
Lampiran : -  
Hal : **Surat Izin Penelitian Laporan Tugas Akhir**

Yth.Kepala Rumah Sakit Bhayangkara Kota Bandar Lampung  
di –  
Tempat

Sehubungan dengan penyusunan LTA bagi mahasiswa tingkat akhir (Semester 6) pada Prodi Sanitasi Program D.III Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Tanjungkarang Tahun Akademik 2024/2025, maka kami mengharapkan agar mahasiswa kami dapat diberikan izin untuk melakukan penelitian pembuatan laporan tugas akhir pada institusi yang Bapak/Ibu pimpin. Adapun mahasiswa yang melakukan pembuatan tugas akhir sebagai berikut:

NO	NAMA / NIM	JUDUL LTA
1	Putri Ayu Azzahra NIM : 2213451078	Gambaran pelaksanaan keselamatan dan kesehatan kerja (k3) Pada Instalasi Rawat inap di RS Bhayangkara Kota Bandar Lampung Tahun 2025
	Salsa Bella Imilia NIM : 2213451091	Gambaran Pengetahuan dan Perilaku Penjarmah Makanan di Instalasi Gizi RS Bhayangkara Kota Bandar Lampung Tahun 2025
	Riska Rahma NIM : 2213451087	Pengelolaan Linen Di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung Tahun 2025

Atas perhatian dan bantuannya kami ucapkan terima kasih.

## Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan

Imam Santosa, SST, MT  
NIP.197507131998031001

b. Surat Balasan Penelitian

  
KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA  
DAERAH LAMPUNG  
RUMAH SAKIT BHAYANGKARA BANDAR LAMPUNG

Bandar Lampung, 05 Juni 2025

Nomor : B/10A/VI/DIK.2.6./2025/RSB  
Klasifikasi : BIASA  
Lampiran : -  
Hal : Pemberian Izin Penelitian.

Kepada:

Yth. Ketua Prodi Kesehatan Lingkungan  
Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang.

di

Tempat

1. Rujukan :

- a. Nota Kesepahaman antara Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan (Tanjung Karang dengan Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung tentang Tridarma Perguruan Tinggi Nomor: HK.03.01/I.3/6663/2022 dan Nomor: 287/XI/LIT.5/2022/RSB;
- b. Surat Ketua Prodi Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang Nomor: PP.06.02/F.XLIII.15/128/2025 tanggal 04 Mei 2025 Perihal Surat Izin Penelitian Laporan Tugas Akhir.

2. Sehubungan dengan rujukan tersebut diatas, diberitahukan kepada Kepala Prodi Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang kami memberikan izin penelitian kepada mahasiswa di bawah ini dengan mematuhi tata tertib yang ada di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung,

Nama : Salsa Bella imilia  
NPM : 2213451091  
Prodi : D3 Kesehatan Lingkungan  
No.HP : 0815-3929-6231  
Judul : Gambaran Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RS Bhayangkara Bandar Lampung Tahun 2025.

3. Demikian untuk menjadi maklum, atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

KARUMKIT BHAYANGKARA BANDAR LAMPUNG



dr. HIDAYATULLAH, Sp.THT-KL  
AJUN KOMISARIS BESAR POLISI NRP 74020589

## Lampiran 4. Dokumentasi hasil penelitian

### Lampiran 1. Pernyataan persetujuan

#### PERNYATAAN PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

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

Nama : Indri Okta Rina  
 Jenis Kelamin : Perempuan  
 Pendidikan : SMK  
 Umur : 28 Thn  
 Alamat : Jl. Abimongo 102 Blok 5 No.9

Menyatakan bahwa saya bersedia menjadi responden dalam penelitian yang berjudul " Gambaran Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan Pada Higien Sanitasi di Instalasi Gizi RS Bhayangkara Kota 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

Indri Okta Rina

Peneliti

Salsa Bella Imilia

### Lampiran 2. Kuisisioner Penelitian Gambaran Pengetahuan Dan Perilaku Penjamah Makanan Pada Higien Sanitasi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung

#### KUISISIONER PENELITIAN GAMBARAN PENGETAHUAN DAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN PADA HIGIENE SANITASI TENAGA DI RS BHYANGKARA KOTA BANDAR LAMPUNG

##### A. Formulir Karakteristik Responden

No.	FORMULIR KARAKTERISTIK RESPONDEN
1.	Nama Indri Okta Rina
2.	Umur 28 Thn
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 Perempuan
5.	Agama Islam

6. Lama bekerja 1 bulan 26 hari

penyajian makanan sebaiknya dilakukan dengan....

- Dengan alat bantu seperti sendok, garpu dan penjepit makanan
- Dengan tangan secara langsung, dengan mencuci tangan terlebih dahulu
- Dengan tangan langsung asalkan terlihat bersih
- Jawaban a dan b benar

Sumber: Hasil modifikasi Maru (2018), dan Bratu (2021) =

$$\frac{8}{10} \times 100 = \frac{800}{10} = 80\% \text{ (cukup)}$$

Kuisisioner pengamatan Perilaku tugas penjamah makanan di instalasi Gizi RS Bhayangkara

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

Sumber : Kemenkes RI, (2011).

70 (60)

Dokumentasi pada saat pengolahan dan penyajian makanan di dapur gizi RS Bhayangkara



Dokumentasi wawancara dan pengisian kuesioner pengetahuan penjamah makanan di instalasi gizi RS bhayangkara



Dokumentasi sarana dan prasarana di dapur gizi RS Bhayangkara Kota bandar Lampung

