

LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Karakteristik dan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan

KUESIONER

TINGKAT PENGETAHUAN *HYGIENE* SANITASI PENJAMAH MAKANAN DI RUMAH MAKAN BABI GULING ANDI JAYA

Identitas Sampel

No :
Nama :
Jenis kelamin :
Umur :
Pendidikan :
Lama bekerja :

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan benar.

Pertanyaan	Jawaban
1. Menurut anda, apakah yang dimaksud dengan <i>hygiene</i> ? a. <i>Hygiene</i> merupakan upaya menjaga kualitas makanan b. <i>Hygiene</i> merupakan upaya untuk menjaga dan memelihara kualitas kebersihan lingkungan c. <i>Hygiene</i> merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu d. <i>Hygiene</i> merupakan upaya pengendalian lingkungan yang dapat mencemari lingkungan	C
2. Menurut pengetahuan anda, dibawah ini yang mana merupakan salah satu jenis dari <i>hygiene</i> ? a. <i>Hygiene</i> perorangan b. Kebersihan air c. Kontaminasi makanan d. Kualitas makanan	A
3. Salah satu syarat personal <i>hygiene</i> apa yang sebaiknya anda lakukan sebelum menjamah makanan? a. Membuka masker b. Mencuci tangan c. Merokok d. Mengunyah permen karet	B

<p>4. Menurut anda manfaat apa yang didapatkan bagi penjamah makanan dari penerapan personal <i>hygiene</i>?</p> <ol style="list-style-type: none"> Terjadinya kontaminasi silang pada makanan Makanan dapat tercemar Meningkatkan kualitas makanan yang diolah Membunuh kuman 	C
<p>5. Menurut anda apa yang dimaksud dengan penjamah makanan?</p> <ol style="list-style-type: none"> Orang yang terlibat dalam persiapan bahan makanan Orang yang terlibat dalam pengolahan/pemasakan makanan Orang yang secara langsung mengelola makanan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai penyajian makanan Orang yang di masak dan makan 	C
<p>6. Menurut anda, kebiasaan mencuci tangan yang paling benar dilakukan untuk menjaga <i>hygiene</i> penjamah makanan adalah?</p> <ol style="list-style-type: none"> Disaat ingin mencuci tangan Mencuci tangan dengan air sebelum memegang peralatan Mencuci tangan dengan air mengalir dan menggunakan sabun sebelum dan sesudah menjamah makanan Mencuci tangan saat akan melakukan pekerjaan 	C
<p>7. Suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis merupakan pengertian dari?</p> <ol style="list-style-type: none"> Personal hygiene Sanitasi lingkungan <i>Hygiene</i> makanan Sanitasi peralatan 	A
<p>8. Menurut pendapat anda apa tujuan dari penerapan personal <i>hygiene</i>?</p> <ol style="list-style-type: none"> Terjadinya kontaminasi silang pada makanan Sebagai timbulnya penyakit Membunuh kuman Memelihara kebersihan diri sendiri 	D
<p>9. Apa yang terjadi jika seorang penjamah makanan tidak menerapkan personal <i>hygiene</i>?</p> <ol style="list-style-type: none"> Makanan dapat terkontaminasi Makanan bergizi Rasa menjadi enak Makanan tidak akan terpengaruh 	A
<p>10. Alat apa yang digunakan untuk mengambil makanan sebagai perlindungan kontak langsung dengan makanan?</p> <ol style="list-style-type: none"> Celemek/apron. Sarung tangan sekali pakai. Pisau. Masker 	B

<p>11. Manakah yang termasuk prinsip penerapan <i>hygiene</i> sanitasi di dapur?</p> <p>a. Tidak menggunakan aksesoris yang berlebihan seperti jam tangan, kalung, gelang dan benda lain.</p> <p>b. Tidak mengenakan penutup kepala.</p> <p>c. Kuku tangan panjang dan kotor.</p> <p>d. Sambil mengunyah makanan.</p>	A
<p>12. Menurut anda jika seorang penjamah sedang menderita penyakit tertentu apa yang harus dilakukan dalam lingkungan kerja ?</p> <p>a. Diperbolehkan masuk dan bekerja</p> <p>b. Diperbolehkan masuk tetapi tidak bekerja</p> <p>c. Tidak diperbolehkan masuk dan istirahat dirumah</p> <p>d. Diperbolehkan mengolah makanan</p>	C
<p>13. Apa yang anda ketahui mengenai sanitasi?</p> <p>a. Sanitasi merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya</p> <p>b. Sanitasi adalah upaya menjaga kualitas makanan</p> <p>c. Sanitasi merupakan upaya melindungi kebersihan individu</p> <p>d. Sanitasi adalah upaya melakukan kebersihan reproduksi</p>	A
<p>14. Mencuci tangan dengan baik dengan benar adalah salah satu cara menjaga <i>hygiene</i> tenaga pengolah makanan, berapakah langkah cuci tangan dalam penyelenggaraan makanan?</p> <p>a. 7 langkah</p> <p>b. 6 langkah</p> <p>c. 10 langkah</p> <p>d. 8 langkah</p>	B
<p>15. Menurut anda syarat kesehatan apa saja yang harus dipenuhi oleh seorang penjamah makanan?</p> <p>a. Tidak menderita penyakit mudah menular misal : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya</p> <p>b. Kuku dicat/dikutek</p> <p>c. Memakai alas kaki berhak</p> <p>d. Menggaruk anggota badan</p>	A

Keterangan :

- a. Benar = 1 skor
- b. Salah = 0 skor
- c. Interval kelas
 - Tinggi = 11 – 15
 - Sedang = 6 – 10
 - Rendah = 0 – 5

Lampiran 2. Formulir Observasi Penilaian SKP

**FORMULIR OBSERVASI
PENILAIAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP)**

KOMPONEN DAN SUB KOMPONEN	NILAI	
	1	2
PEMILIHAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN (PPB)		
Bahan makanan yang digunakan masih segar	1	
Bahan makanan yang digunakan tidak rusak	3	
Bahan makanan yang digunakan tidak busuk	3	
Tidak menggunakan wadah / kotak bekas pupuk atau pestisida untuk menyimpan dan membawa bm	3	
Bahan makanan disimpan pada tempat tertutup	3	
Bahan makanan disimpan pada tempat bersih	3	
Bahan makanan disimpan pada tempat yang tidak terkena sinar matahari langsung	3	
JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK PPB	22	
HIGIENE PEMASAK (HGP)		
Pemasak harus berbadan sehat	3	
Pemasak harus berpakaian bersih	3	
Pemasak memakai tutup kepala selama memasak	1	
Pemasak memakai alas kaki selama memasak	1	
Mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak	3	
Mencuci tangan menggunakan sabun sesudah dari WC (buang air)	3	
Ketika bersin tidak menghadap ke makanan	3	
Kuku pemasak selalu bersih dan tidak panjang	3	
JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK HGP	20	
PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN (PBM)		
Peralatan memasak yang digunakan harus bersih dan kering	3	
Peralatan memasak harus dicuci sebelum dan sesudah dipakai memasak	3	
Peralatan memasak dikeringkan terlebih dahulu setelah dicuci	3	
Peralatan memasak disimpan di tempat yang bersih	3	
Peralatan memasak disimpan di tempat yang jauh dari bahan beracun atau bahan berbahaya	3	
Dapur tempat memasak harus dalam keadaan bersih	3	
Dapur tempat memasak harus dalam keadaan kering	3	
Dapur tempat memasak harus mempunyai ventilasi yang cukup	3	
Dapur terletak jauh dari kandang ternak	3	
Selalu tersedia air bersih dalam wadah tertutup	3	

Di dapur tersedia tempat sampah yang tertutup	3	
Pembuangan air limbah harus lancar	3	
Bahan beracun / berbahaya tidak boleh disimpan di dapur	3	
Jarak tempat memasak ke tempat distribusi (sekolah) tidak lebih dari satu jam	3	
Pisau dan telenan yang digunakan harus bersih	3	
Bagian makanan yang tidak dimakan tidak ikut dimasak	3	
Bahan makanan dicuci dengan air bersih	3	
Meracik / membuat adonan menggunakan alat yang bersih	3	
Adonan / bahan makanan yang telah diracik harus segera di masak	3	
Makanan segera diangkat setelah matang	2	
Makanan yang telah matang ditempatkan pada wadah bersih dan terhindar dari debu dan serangga	3	
Makanan tidak dibungkus dengan menggunakan pembungkus dari kertas koran dan kertas ketikan	1	
Makanan dibungkus dengan pembungkus yang bersih, tidak menggunakan bekas pembungkus bahan beracun	3	
Memegang makanan yang telah matang menggunakan sendok, garpu, alat penjepit, sarung tangan.	3	
Tidak menyimpan makanan yang matang lebih dari 4 jam terutama makanan berkuah dan bersantan	3	
Untuk makanan goreng, minyak goreng tidak boleh digunakan jika sudah berwarna coklat tua, atau sudah dipakai setelah 4 kali	3	
Untuk makanan basah, merebus dan mengukus makanan dalam wadah tertutup	3	
JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK PBM	74	
DISTRIBUSI MAKANAN (DPM)		
Selama distribusi, makanan ditempatkan dalam wadah yang bersih dan tertutup	3	
Pembawa makanan berpakaian bersih dan mencuci tangan	3	
Tangan dicuci dengan sabun sebelum membagikan makanan	1	
Makanan tidak boleh berlendir, berubah rasa, atau berbau basi sebelum dibagikan	3	
Makanan ditempatkan dalam tempat yang bersih dan kering	3	
Mencuci tangan sebelum makan	3	
Makanan tidak dipegang langsung, menggunakan alat untuk memegang makanan saat membagikan	3	
JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK DMP	19	

Sumber : Mudjajanto (1999)

Keterangan :

(1) → Nilai, jika kriteria terpenuhi

(2) → Nilai, jika kriteria tidak terpenuhi

(0)* → dapat ditolerir untuk katagori keamanan pangan tertentu

Lampiran 4. Ijin Lokasi Penelitian



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN

POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR
Alamat : Jalan Sanitasi No. 1 Sidakarya, Denpasar
Telp : (0361) 710447, Faksimile : (0361) 710448
Laman (Website) : <https://www.poltekkes-denpasar.ac.id/>
Email : info@poltekkes-denpasar.ac.id



No : PP 02 01/031/0050 /2023
Lamp : 1 (satu) gabung
Hal : Mohon Ijin Rekomendasi Penelitian Tugas Akhir

12 Januari 2023

Kepada Yth
Pemilik Rumah Makan Babi Guling Andi Jaya
di-
Jl. Batukaru, Wanasari, Penebel.

Dalam rangka menyelesaikan Tugas Akhir Pendidikan pada Program Diploma Tiga Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar, mahasiswa diwajibkan menyusun tugas akhir. Sehubungan dengan hal tersebut bersama ini kami mohon kepada Bapak/Ibu untuk berkenan memberikan ijin penelitian kepada mahasiswa kami atas nama

Nama/NIM : Ni Made Tika Prasista Dewi /P07131120017
Pekerjaan : Mahasiswa
Alamat : Br. Lodalang, Ds. Kuku, Kec. Marga, Kab. Tabanan
Judul Tugas Akhir : Gambaran *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan Di Kawasan Wisata Penebel, Tabanan.

Demikian disampaikan atas ijin dan kerjasamanya, kami ucapkan terima kasih.

a n Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar
Ketua Jurusan Gizi



Dr. Ni Komang Wiardani, SST., M.Kes
NIP. 196703161990032002



Lampiran 5. Hasil Penilaian Skor Keamanan Pangan

**FORMULIR OBSERVASI
PENILAIAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP)**

NO	KOMPONEN DAN SUB KOMPONEN	NILAI	
		1	2
A	PEMILIHAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN (PPB)		
1*	Bahan makanan yang digunakan masih segar	1	0
2	Bahan makanan yang digunakan tidak rusak	3	0
3	Bahan makanan yang digunakan tidak busuk	3	0
4	Tidak menggunakan wadah / kotak bekas pupuk atau pestisida untuk menyimpan dan membawa bm	3	0
5	Bahan makanan disimpan pada tempat tertutup	3	0
6*	Bahan makanan disimpan pada tempat bersih	3	0
7	Bahan makanan disimpan pada tempat yang tidak terkena sinar matahari langsung	0	3
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK PPB	22	3
B	HIGIENE PEMASAK (HGP)		
1	Pemasak harus berbadan sehat	3	0
2	Pemasak harus berpakaian bersih	3	0
3*	Pemasak memakai tutup kepala selama memasak	0	1
4*	Pemasak memakai alas kaki selama memasak	1	0
5	Mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak	3	0
6*	Mencuci tangan menggunakan sabun sesudah dari WC (buang air)	3	0
7	Ketika bersin tidak menghadap ke makanan	3	0
8	Kuku pemasak selalu bersih dan tidak panjang	3	0
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK HGP	20	1
C	PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN (PBM)		
1	Peralatan memasak yang digunakan harus bersih dan kering	3	0
2*	Peralatan memasak harus dicuci sebelum dan sesudah dipakai memasak	3	0
3*	Peralatan memasak dikeringkan terlebih dahulu setelah dicuci	3	0
4	Peralatan memasak disimpan di tempat yang bersih	3	0
5	Peralatan memasak disimpan di tempat yang jauh dari bahan beracun atau bahan berbahaya	3	0
6	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan bersih	3	0
7*	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan kering	3	0
8*	Dapur tempat memasak harus mempunyai ventilasi yang cukup	3	0

9	Dapur terletak jauh dari kandang ternak	3	0
10*	Selalu tersedia air bersih dalam wadah tertutup	0	3
11*	Di dapur tersedia tempat sampah yang tertutup	0	3
12*	Pembuangan air limbah harus lancar	3	0
13	Bahan beracun / berbahaya tidak boleh disimpan di dapur	3	0
14*	Jarak tempat memasak ke tempat distribusi (sekolah) tidak lebih dari satu jam	3	0
15	Pisau dan telenan yang digunakan harus bersih	3	0
16*	Bagian makanan yang tidak dimakan tidak ikut dimasak	3	0
17	Bahan makanan dicuci dengan air bersih	3	0
18	Meracik / membuat adonan menggunakan alat yang bersih	3	0
19*	Adonan / bahan makanan yang telah diracik harus segera di masak	3	0
20*	Makanan segera diangkat setelah matang	2	0
21	Makanan yang telah matang ditempatkan pada wadah bersih dan terhindar dari debu dan serangga	3	0
22*	Makanan tidak dibungkus dengan menggunakan pembungkus dari kertas koran dan kertas ketikan	1	0
23	Makanan dibungkus dengan pembungkus yang bersih, tidak menggunakan bekas pembungkus bahan beracun	3	0
24*	Memegang makanan yang telah matang menggunakan sendok, garpu, alat penjepit, sarung tangan.	3	0
25	Tidak menyimpan makanan yang matang lebih dari 4 jam terutama makanan berkuah dan bersantan	0	3
26	Untuk makanan goreng, minyak goreng tidak boleh digunakan jika sudah berwarna coklat tua, atau sudah dipakai setelah 4 kali	0	3
27	Untuk makanan basah, merebus dan mengukus makanan dalam wadah tertutup	3	0
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK PBM	74	12
D	DISTRIBUSI MAKANAN (DPM)		
1	Selama distribusi, makanan ditempatkan dalam wadah yang bersih dan tertutup	3	0
2	Pembawa makanan berpakaian bersih dan mencuci tangan	3	0
3*	Tangan dicuci dengan sabun sebelum membagikan makanan	1	0
4	Makanan tidak boleh berlendir, berubah rasa, atau berbau basi sebelum dibagikan	3	0
5	Makanan ditempatkan dalam tempat yang bersih dan kering	3	0
6*	Mencuci tangan sebelum makan	3	0
7	Makanan tidak dipegang langsung, menggunakan alat untuk memegang makanan saat membagikan	3	0
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK DMP	19	0

Lampiran 6. Dokumentasi



Pemilik Babi Guling Andi Jaya



Tempat makan pada lokasi utama



Tempat makan pada lokasi kedua



Tempat pengolahan



Tempat pengolahan



Penyimpanan sayur



Penyimpanan bumbu



Penyimpanan sayur terkena sinar matahari



Tempat mengguling babi



Babi guling matang



Minyak goreng tidak sesuai standar



Pemotongan babi guling



Tempat pencucian



Tenaga penjamah mengisi kuesioner



Tenaga penjamah mengisi kuesioner



Tenaga penjamah mengisi kuesioner

Lampiran 7. Hasil Turnitin

The screenshot displays the Turnitin Match Overview interface. At the top, the Turnitin logo and 'turnitin 2' are visible on the left, and a help icon is on the right. The main heading is 'Match Overview' with a close button. The overall similarity score is prominently displayed as 26%. Below this, a list of 9 sources is shown, each with a rank, the source name, the source type, and the percentage of similarity. A vertical scrollbar is present on the right side of the list.

Rank	Source	Source Type	Similarity
1	repository.poltekkes-de...	Internet Source	4%
2	repo.poltekkesdepkes-...	Internet Source	2%
3	www.pom.go.id	Internet Source	2%
4	www.scribd.com	Internet Source	2%
5	eprints.poltekkesjogja...	Internet Source	1%
6	Submitted to Badan PP...	Student Paper	1%
7	id.123dok.com	Internet Source	1%
8	Submitted to Universita...	Student Paper	1%
9	123dok.com	Internet Source	1%


26






10	repository.poltekkes-tjk... Internet Source	1%	>
11	gianandaa96.blogspot... Internet Source	1%	>
12	repository.poltekkesbe... Internet Source	1%	>
13	repositori.usu.ac.id Internet Source	1%	>
14	perpustakaan.poltekke... Internet Source	1%	>
15	media.neliti.com Internet Source	1%	>
16	Submitted to Sriwijaya ... Student Paper	1%	>
17	proceedings.poliije.ac.id Internet Source	1%	>
18	jurnal.fkmumi.ac.id Internet Source	<1%	>


26





28 Submitted to Morgan P... <1% >
Student Paper

29 repository.unas.ac.id <1% >
Internet Source

30 Isabella Josita baringbi... <1% >
Publication

31 ejournalmalahayati.ac.id <1% >
Internet Source

32 repo.poltekkes-medan... <1% >
Internet Source

33 www.coursehero.com <1% >
Internet Source

34 jurnal.pancabudi.ac.id <1% >
Internet Source

35 www.beritasatu.com <1% >
Internet Source

36 id.scribd.com <1% >
Internet Source

37 repository.uhamka.ac.id <1% >
Internet Source

Lampiran 8.

SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI REPOSITORY

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ni Made Tika Prasista Dewi
NIM : P07131120017
Program Studi : Diploma Tiga
Jurusan : Gizi
Tahun Akademik : 2022/2023
Alamat : Banjar Lodalang, Desa Kukuh, Kecamatan Marga, Kab. Tabanan
Nomor HP/Email : 081237701307 / tikaprasista260@gmail.com

Dengan ini menyerahkan karya tulis ilmiah berupa tugas akhir dengan judul "Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Kawasan Wisata Penebel Tabanan."

1. Dan menyetujuinya menjadi hak milik Poltekkes Kemenkes Denpasar serta memberikan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif untuk disimpan, dialih mediakan, dikelola dalam pangkalan data dan publikasinya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis selama tetap mencantumkan nama penulis sebagai pemilik Hak Cipta.
2. Pernyataan ini saya buat dengan bersungguh-sungguh. Apabila dikemudian hari terbukti ada pelanggaran Hak Cipta/Plagiarisme dalam karya tulis ilmiah ini, maka segala tuntutan hukum yang timbul akan saya tanggung pribadi tanpa melibatkan pihak Poltekkes Kemenkes Denpasar.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.



Ni Made Tika Prasista Dewi
NIM. P07131120017