LAMPIRAN

Lampiran 1 Ijin Rekomendasi Penelitian Provinsi Bali

PEMERINTAH PROVINSI BALI

DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU

JALAN RAYA PUPUTAN NITI MANDALA (80235), TELEPON (0361)243804
WEBSITE: www.dpmptsp.baliprov.go.id, Email: dpmptsp@baliprov.go.id

Nomor : B.30.070/556.E/IZIN-C/DPMPTSP
Lampiran
Lampiran : -
Hal : Surat Keterangan Penelitian / Rekomendasi Penelitian

Bali, 22 Februari 2022
Kepada
Yth. Bupati Gianyar
cq. Kepala DPMPTSP Kabupaten Gianyar
di -
Tempat

I. Dasar
1. Peraturan Gubernur Bali Nomor 63 Tahun 2019 tanggal 31 Desember 2019 Tentang Standar Pelayanan Perizinan Pada Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu.
2. Surat Permohonan dari Poltekkes Kemenkes Denpasar Nomor PP.02.01/031/0193/2022, tanggal 21 Februari 2022, Perihal Permohonan Izin Penelitian.

II. Setelah mempelajari dan meneliti rencana kegiatan yang diajukan, maka dapat diberikan Rekomendasi kepada:

Nama : DEWA AYU INTAN WIDYAWATI

Pekerjaan : Pelajar/Mahasiswa

Alamat : BR. SAPAT, DS. TEGALLALANG, KEC. TEGALLALANG, KAB. GIANYAR

Judul/bidang : GAMBARAN PENGETAHUAN DAN PRAKTIK HYGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN DI GREEN KUBU CAFE TEGALLALANG

Lokasi Penelitian : Green Kubu Cafe Tegallalang

Jumlah Peserta : 1 Orang

Lama Penelitian : 5 Bulan (25 Februari 2022 - 30 Juni 2022)

III. Dalam melakukan kegiatan agar yang bersangkutan mematuhi ketentuan sebagai berikut :
a. Sebelum melakukan kegiatan agar melaporkan kedatangannya kepada Bupati/Walikota setempat atau pejabat yang berwenang.
b. Tidak dibenarkan melakukan kegiatan yang tidak ada kaitanya dengan bidang/judul Penelitian. Apabila melanggar ketentuan Surat Keterangan Penelitian / Rekomendasi Penelitian akan dicabut dihentikan segala kegiatannya.
c. Mentaati segala ketentuan perundang-undangan yang berlaku serta mengindahkan adat istiadat dan budaya setempat.
d. Apabila masa berlaku Surat Keterangan Penelitian / Rekomendasi Penelitian ini telah berakhir, sedangkan pelaksanaan kegiatan belum selesai, maka perpanjangan Surat Keterangan Penelitian / Rekomendasi Penelitian agar ditujukan kepada instansi pemohon.

IZIN INI DIKENAKAN
TARIF RP 0,-

Ditandatangani secara elektronik oleh :
a.n. GUBERNUR BALI
KEPALA DINAS
Anak Agung Ngurah Oka Sutha Diana
NIP 19631022 199108 1 001

Tembusan kepada Yth
1. Gubernur Bali Sebagai Laporan
2. Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Provinsi Bali di Denpasar
3. Yang Bersangkutan

Balai Sertifikasi Elektronik
Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSrE

Dipindai dengan CamScanner

Lampiran 2 Ijin Rekomendasi Penelitian Kabupaten Gianyar

PEMERINTAH KABUPATEN GIANYAR
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
Jalan Ngurah Rai No. 5-7 Telp (0361) 942230
Website : https://dpmptsp.gianyarkab.go.id email : dpmptsp@gianyarkab.go.id
instagram @dpmptsp_gianyar
GIANYAR

SURAT KETERANGAN PENELITIAN/REKOMENDASI
NOMOR : 070/0097/IP/DPM PTSP/2022

I. Dasar
1. Kepetusan Bupati Gianyar Nomor 608/E-13/HK/2020 Tentang Standar Pelayanan Penyelenggaraan Pelayanan Perizinan dan Non Perizinan Pada Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kabupaten Gianyar.
2. Surat dari Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Bali, Nomor : B.30.070/556.E/IZIN-C/DPMPTSP, Tanggal 22 Maret 2022, Perihal Surat Keterangan Penelitian / Rekomendasi Penelitian,
3. Surat permohonan yang bersangkutan nomor : 0197/DPMPTSP/IP/2022 tanggal 24 Februari 2022.

II. Setelah Mempelajari dan meneliti rencana kegiatan yang diajukan, maka dipandang perlu memberikan Rekomendasi Kepada :

Nama	:	Dewa Ayu Intan Widyawati
Pekerjaan	:	Pelajar/Mahasiswa
Alamat	:	Br. Sapat, Ds. Tegallalang, Kec. Tegallalang, Kab. Gianyar
Judul Penelitian	:	Gambaran Pengetahuan dan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Green Kubu Cafe Tegallalang
Lokasi Penelitian	:	Green Kubu Cafe Tegallalang
Jumlah Peserta	:	1 Orang
Lama Penelitian	:	25 Februari 2022 s/d 30 Juni 2022

III. Dalam melakukan kegiatan agar yang bersangkutan memenuhi ketentuan sebagai berikut :
1. Sebelum melakukan kegiatan agar melaporkan kedatangannya kepada Camat setempat atau pejabat yang berwenang
2. Dilarang melakukan kegiatan yang tidak ada kaitannya dengan judul kegiatan. Apabila melanggar ketentuan, maka Surat Keterangan/Rekomendasi akan dicabut dihentikan segala kegiatannya.
3. Mentaati segala ketentuan perundang-undangan yang berlaku, serta mengindahkan norma adat istiadat dan budaya setempat.
4. Apabila masa berlaku Surat Keterangan/Rekomendasi ini telah berakhir, sedangkan pelaksanaan kegiatan belum selesai, maka perpanjangan Surat Keterangan/Rekomendasi agar ditujukan kepada instansi pemohon.
5. Menyerahkan hasil kegiatan kepada Bupati Gianyar, melalui Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Gianyar
6. Apabila dikemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam penerbitan Surat Keterangan/Rekomendasi ini maka akan diadakan perbaikan sebagaimana mestinya.

${result_url_qrcode}

Di Keluarkan di Gianyar
Pada Tanggal 1 Maret 2022
Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu
Kabupaten Gianyar

DPM PTSP

I Dewa Made Alit Mudiarta, SE.,MM
Pembina Utama Muda
NIP. 19650810 198503 1 005

Tembusan kepada Yth. :
1. Perbekel Tegalalang
2. Kepala DPM-PTSP Prov. Bali
3. Kepala Badan Kesbangpol Prov. Bali
4. Kepala Badan Kesbangpol Kab. Gianyar
5. Instansi Terkait di lingkungan Pemerintah Kabupaten Gianyar sesuai keperluan penelitian

Dokumen ini telah disahkan dengan tanda tangan elektronik yang tersertifikasi

Dipindai dengan CamScanner

Lampiran 3 Lembar Persetujuan

LEMBAR PERSETUJUAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama Lengkap :

Tempat/tanggal lahir :

Umur :

Jenis kelamin :

Pendidikan terakhir : Beri tanda silang (X) pada jawaban yang sesuai

1. SD
2. SMP
3. SMA/SMK
4. Akademi/Perguruan Tinggi
5. Lainnya…..

Gianyar,..... 2022

(……)

Lampiran 4 Kuisioner

KUESIONER

GAMBARAN PENGETAHUAN DAN PRAKTIK
***HYGIENE* SANITASI PENJAMAH MAKANAN**
DI GREEN KUBU CAFE TEGALLALANG

I. Data Penjamah Makanan

Kode :
Nama :
Umur :
Jenis Kelamin :
Pendidikan Terakhir :

II. Pertanyaan

Beri tanda silang (x) pada pilihan jawaban yang menurut anda paling benar.

1. Menurut anda upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi merupakan bagian dari ?
   a. Pengertian *hygiene* dan sanitasi.
   b. Fungsi *hygiene* dan sanitasi.
   c. Penerapan *hygiene* dan sanitasi.
   d. Tolak ukur*hygiene* dan sanitasi.
2. Menurut anda, apakah yang dimaksud dengan *hygiene*?
   a. *Hygiene* merupakan upaya menjaga kualitas makanan
   b. *Hygiene* merupakan upaya untuk menjaga dan memelihara kualitas kebersihan lingkungan
   c. *Hygiene* merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu
   d. *Hygiene* merupakan upaya pengendalian lingkungan yang dapat mencemari lingkungan

3. Menurut pengetahuan anda, dibawah ini yang mana merupakan salah satu jenis dari *hygiene?*
   a. *Hygiene* perorangan
   b. Kebersihan air
   c. Kontaminasi makanan
   d. Kualitas makanan
4. Apa yang anda ketahui mengenai sanitasi?
   a. Sanitasi merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya
   b. Sanitasi adalah upaya menjaga kualitas makanan
   c. Sanitasi merupakan upaya melindungi kebersihan induvidu
   d. Sanitasi adalah upaya melakukan kebersihan
5. Manfaat apa yang anda rasakan jika selalu menjaga sanitasi di lingkungan sekitar?
   a. Lingkungan menjadi kotor
   b. Timbulnya bau tidak sedap
   c. Meningkatkan persentase sakit
   d. Lingkungan menjadi bersih, sehat, dan nyaman
6. Menurut anda, pemilihan bahan makanan yang bagaimanakah yang seharusnya diolah oleh penjamah makanan agar makanan aman untuk dikonsumsi?
   a. Segar dan tidak mengandung bahan berbahaya
   b. Layu dan banyak lubang pada sayuran
   c. Murah dan busuk
   d. Sudah memasuki tanggal kadaluarsa
7. Menurut anda, penyimpanan bahan makanan sebaiknya harus memenuhi kriteria seperti?
   a. Bahan baku menempel pada lantai
   b. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi
   c. Bahan baku kering dan basah disimpan di tempat yang sama
   d. Daging disimpan di chiller

8. Menurut anda apa saja faktor yang mempengaruhi *food quality?*
   a. Rasa, penampilan, porsi
   b. Warna, enak, bentuk
   c. Tekstur, temperature, enak
   d. Enak, aroma, porsi
9. Suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis merupakan pengertian dari?
   a. Personal hygiene
   b. Sanitasi lingkungan
   c. *Hygiene* makanan
   d. Sanitasi peralatan
10. Salah satu syarat *personal hygiene* apa yang sebaiknya anda lakukan sebelum menjamah makanan?
    a. Membuka masker
    b. Mencuci tangan
    c. Merokok
    d. Mengunyah permen karet
11. Menurut pendapat anda apa tujuan dari penerapan *personal hygiene*?
    a. Terjadinya kontaminasi silang pada makanan
    b. Sebagai timbulnya penyakit
    c. Membunuh kuman
    d. Memelihara kebersihan diri sendiri
12. Menurut anda manfaat apa yang didapatkan bagi penjamah makanan dari penerapan personal *hygiene*?
    a. Terjadinya kontaminasi silang pada makanan
    b. Makanan dapar tercemar
    c. Meningkatkan kualitas makanan yang diolah
    d. Membunuh kuman
13. Apa yang terjadi jika seorang penjamah makanan tidak menerapkan *personal hygiene*?
    a. Makanan dapat terkontaminasi
    b. Makanan bergizi
    c. Rasa menjadi enak

d. Makanan tidak akan terpengaruh

14. Menurut anda apa yang dimaksud dengan penjamah makanan?
    a. Orang yang terlibat dalam persiapan bahan makanan
    b. Orang yang terlibat dalam pengolahan/pemasakan makanan
    c. Orang yang secara langsung mengelola makanan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai penyajian makanan
    d. Orang yang di memasak dan makan
15. Menurut anda syarat kesehatan apa saja yang harus dipenuhi oleh seorang penjamah makanan?
    a. Tidak menderita penyakit mudah menular misal : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya
    b. Kuku dicat/dikutek
    c. Memakai alas kaki berhak
    d. Menggaruk anggota badan
16. Menurut anda jika seorang penjamah sedang menderita penyakit tertentu apa yang harus dilakukan dalam lingkungan kerja ?
    a. Diperbolehkan masuk dan bekerja
    b. Diperbolehkan masuk tetapi tidak bekerja
    c. Tidak diperbolehkan masuk dan istirahat dirumah
    d. Diperbolehkan mengolah makanan
17. Hal apa yang paling utama dilakukan oleh seorang penjamah makanan dalam upaya menjaga kebersihan diri?
    a. Mencuci rambut seminggu sekali
    b. Membersihkan tangan : kuku dipotong pendek, tidak di cat,/ di kutek dan bebas dari luka
    c. Bersin dan batuk saat mengelola makanan
    d. Tidak menggunakan masker saat pengolahan makanan
18. Menurut anda, kebiasaan mencuci tangan yang paling benar dilakukan untuk menjaga *hygiene* penjamah makanan adalah?
    a. Disaat ingin mencuci tangan
    b. Mencuci tangan dengan air sebelum memegang peralatan
    c. Mencuci tangan dengan air mengalir dan menggunakan sabun sebelum dan

sesudah menjamah makanan

d. Mencuci tangan saat akan melakukan pekerjaan

19. Mencuci tangan sehabis dari kamar mandi merupakan salah satu upaya seorang penjamah makanan dalam?
    a. Memutuskan mata rantai penularan penyakit infeksi
    b. Agar tangan selalu wangi
    c. Menambah angka penularan bakteri
    d. Membuat tangan agar lebih lembab
20. Salah satu perilaku seorang penjamah makanan yang benar dalam melakukan kegiatan pengolahan makanan adalah?
    a. Memakai sarung tangan saat mengambil makanan
    b. Tidak menggunakan penutup mulut/masker
    c. Memakai perhiasan
    d. Kuku di cat/di kutek

Lampiran 5 Formulir Observasi

FORMULIR OBSERVASI

FORMULIR PENGAMATAN/OBSERVASI

PRATIK *HYGIENE* SANITASI

PENJAMAH MAKANAN

Kode :

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Pendidikan Terakhir :

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
Tenaga Penjamah Makanan			
1.	Melakukan rectal swab setiap 6 bulan sekali		
2.	Memakai pakaian kerja saat bekerja		
3.	Menggunakan penutup kepala saat mengolah makanan		
4.	Menggunakan celemek		
5.	Menggunakan penutup mulut/masker saat mengolah makanan		
6.	Menggunakan sarung tangan saat kontak langsung dengan makanan		
7.	Kuku dalam keadaan pendek dan bersih		
8.	Menggunakan sepatu kerja berhak pendek		
9.	Tidak memakai perhiasan (cincin, gelang, jam tangan, dll)		
10.	Mencuci tangan sebelum kontak langsung dengan makanan		
11.	Tidak berbicara saat mengolah makanan		
12.	Tidak merokok saat bekerja		
Pemilihan Bahan dan Penyimpanan Bahan Makanan			
13.	Bahan baku makanan yang diterima dalam kondisi baik (segar dan tidak ada kerusakan/busuk)		
14.	Penyimpanan bahan baku makanan kering dan basah sesuai dengan tempatnya		
Cara Pengolahan Makanan			
15.	Mencuci bahan makanan sebelum diolah		

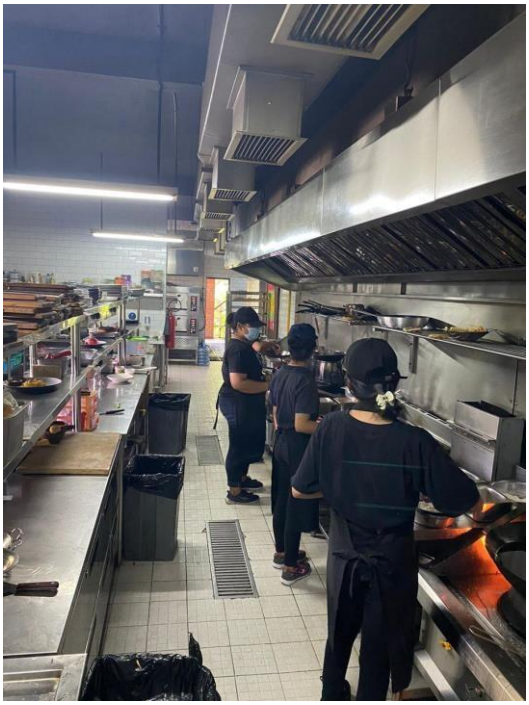
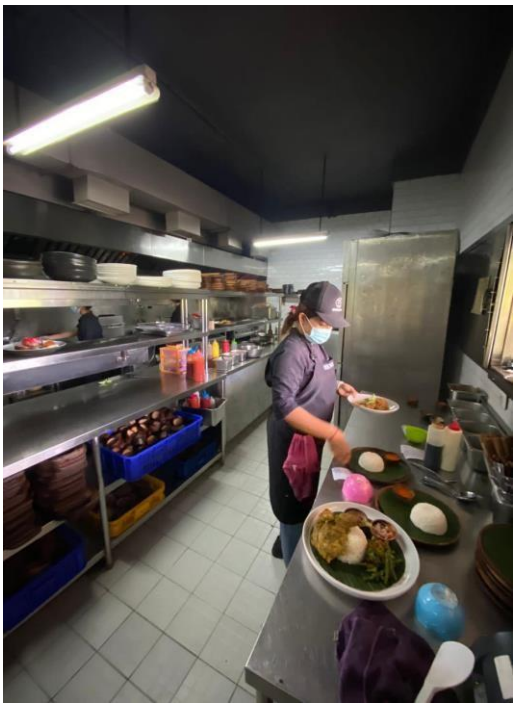
Peralatan Pengolahan Makanan			
16.	Talenan dalam keadaan bersih		
17.	Pisau dalam keadaan bersih		
Tempat Pengolahan Makanan			
18.	Tersedia fasilitas locker yang memadai		
19.	Tersedia tempat mencuci tangan		
20.	Tersedia tempat mencuci peralatan		
21.	Tersedia air mengalir yang cukup memadai		
22.	Tersedia sabun/detergent		
23.	Tersedia alat pengering/lap		
24.	Tersedia tempat pembuangan sampah		
25.	Terdapat saluran pembuangan air limbah		
Pengangkutan Makanan			
26.	Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan tertutup.		
27.	Ditempatkan dalam wadah yang bersih dan tertutup		
Penyimpanan Makanan Jadi			
28.	Penyimpanan makanan jadi terpisah dengan penyimpanan bahan baku makanan		
Penyajian Makanan			
29.	Makanan berkuah menggunakan wadah terpisah dari makanan lain		
30.	Peralatan yang digunakan dalam keadaan bersih		

Ket :

Ya = 1

Tidak = 0

Lampiran 6 Dokumentasi

SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI REPOSITORY

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama	: Dewa Ayu Intan Widyawati
NIM	: P07131019014
Program Studi	: Diploma Tiga Gizi
Jurusan	: Gizi
Tahun Akademik	: 2019
Alamat	: Br. Sapat, Ds. Tegallalang, Kec. Tegallalang, Kab. Gianyar
Nomor HP/Email	: 081238595570/ intanwidyya@gmail.com

Dengan ini menyerahkan skripsi berupa Tugas Akhir dengan Judul:

GAMBARAN PENGETAHUAN DAN PRAKTIK *HYGIENE* SANITASI PENJAMAH MAKANAN DI GREEN KUBU CAFE TEGALLALANG

1. Dan Menyetujuinya menjadi hak milik Poltekkes Kemenkes Denpasar serta memberikan Hak Bebas Royalti Non-Ekslusif untuk disimpan, dialihkan mediakan, dikelola dalam pangkalan data dan dipublikasikannya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis selama tetap mencantumkan nama penulis sebagai pemilik Hak Cipta.

2. Pernyataan ini saya buat dengan sungguh-sungguh. Apabila dikemudian hari terbukti ada pelanggaran Hak Cipta/Plagiarisme dalam karya ilmiah ini, maka segala tuntutan hokum yang timbul akan saya tanggung pribadi tanpa melibatkan pihak Poltekkes Kemenkes Denpasar.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 17 Juni 2022

Yang menyatakan,

Dewa Ayu Intan Widyawati

NIM: P07131019014