

Lampiran 1. Formulir Observasi Perilaku *Hygiene* Tenaga Pengolah Makanan

No.	Pertanyaan	Pilihan	
		Ya	Tidak
1.	Tidak menderita penyakit mudah menular misal : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya		
2.	Menutup luka (pada luka terbuka/ bisul atau luka lainnya)		
3.	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian		
4.	Memakai celemek, dan tutup kepala		
5.	Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan		
6.	Menjamah makanan harus memakai alat/ perlengkapan, atau dengan alas tangan		
7.	Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya)		
8.	Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung		
*9.	Penjamah makanan tidak boleh mengambil makanan yang sudah jatuh ke lantai/tanah.		
**10.	Tidak meludah di tempat pencucian peralatan makan dan di sembarang tempat		
**11.	Tidak makan / mengunyah makanan pada waktu bekerja		

Sumber : (KEPMENKES RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003)

*(Dewi, 2017)

** (Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2011)

Lampiran 2. Master tabel Hasil Observasi Perilaku *Hygiene*

Hasil Observasi													
Responden	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	Nilai	%
Pedagang A1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	8	72%
Pedagang A2	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	8	72%
Pedagang B1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	7	63%
Pedagang B2	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	7	63%
Pedagang C1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	9	90%
Pedagang C2	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	9	90%
Pengolah a3	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	6	54%
Pengolah a4	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	7	63%
Pengolah b3	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	9	90%
Pengolah b4	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	9	90%
Pengolah c	0	1	0	0	0	1	1	0	1	1	1	6	54%

Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian



Pengolah A



Pedagang a



Pengolah B



Pedagang b



Pengolah C



Pedagang c

