

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

SURAT PERNYATAAN BERSEDIA MENJADI RESPONDEN

Selamat pagi/siang/sore

Yang bertanda tangan dibawah ini,saya

Nama :

Tempat,Tgl Lahir :

Alamat :

Telp/Hp :

Bersedia dan mau menjadi Responden penelitian dengan judul “Hygiene Penjamah Dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pertamina Kota Dumai” yang akan dilakukan oleh:

Nama : Muthia Trisdeaty

Alamat : JL.Abdul rabkhan,Bukit Timah,Dumai

Instalasi : Poltekkes kemenkes Riau Jurusan Gizi

No.Hp : 082387856877

Dengan demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya tanpa ada paksaan dari siapapun

Dumai,.....2021

PENELITI

RESPONDEN

(Muthia Trisdeaty)

()

LAMPIRAN 2

LEMBAR KUESIONER PENJAMAH MAKANAN HIGIENE DAN SANITASI PENGELOLAAN MAKANAN

Responden :

Umur :

Jenis Kelamin :

Pendidikan :

Riwayat Penyakit :

Lama Berkerja:

Sudah Pernah Mengikuti Pelatihan Higiene Dan Sanitasi:

Jika sudah: Berapa kali:

Tahun:

Saat ini sedang bertugas di bagian:

Pengetahuan Penjamah Makanan terhadap Higiene Sanitasi

1. Menurut saudara apa yang dimaksud higiene sanitasi?
 - a. Upaya mengendalikan faktor resiko untuk menjaga mutu pangan
 - b. Upaya mengelola makanan menjadi makanan bergizi
 - c. Upaya menjaga kesehatan untuk mencari makanan
2. Apakah yang dimaksud dengan personal higiene di tempat bekerja?
 - a. Kebersihan diri saat sesudah bekerja
 - b. Perilaku hidup bersih dan sehat penjamah makanan selama penyelenggaraan makanan
 - c. Menjaga kebersihan diri agar selalu sehat
3. Kapan sebaiknya dilakukan pemeriksaan kesehatan oleh penjamah makanan?
 - a. Setiap 12 bulan sekali
 - b. Setiap 6 bulan sekali
 - c. Setiap 18 bulan sekali
4. Alat pelindung diri apa saja yang wajib dipakai saat bekerja, dan apa kegunaannya?
 - a. Celemek (apron), tutup kepala, sarung tangan, masker dan sepatu kedap

- air. Untuk mencegah kontaminasi dari penjamah ke makanan
 - b. Sepatu safety, baju kerja, penutup mulut dan helm. Untuk melindungi diri dari resiko kerja
 - c. Celemek, masker, dan sarung tangan. Untuk melindungi diri dari noda masakan
5. Kapan waktu yang tepat untuk mencuci tangan di tempat pengolahan makanan?
 - a. Sebelum mengolah makanan, sesudah mengolah makanan, dan selesai memakai toilet
 - b. Sebelum mengolah makanan dan sesudah makan
 - c. Sebelum masuk ke toilet
 6. Manakah dibawah ini yang merupakan Personal Higiene?
 - a. Menjaga minuman dan makanan dari jangkauan penjamah makanan
 - b. Mengunyah dan mengobrol di tempat bekerja
 - c. Menjaga kuku tetap bersih,
 7. Apa yang anda lakukan apabila mendapati luka saat bekerja?
 - a. Membiarkan luka terbuka hingga kering
 - b. Menutup luka dengan kain bersih/ penutup luka
 - c. Membersihkan luka dengan air
 8. Apakah yang dimaksud FIFO?
 - a. First In First Out adalah sistem rotasi stok dengan memakai stok yang terlebih dulu datang
 - b. First In First Up adalah sistem mengangkat barang yang lebih dulu datang
 - c. First In First Out adalah sistem menyimpan barang di dalam dan diluar peti es
 9. Bagaimana etika bersin ditempat penyelenggaraan makanan?
 - a. Menutup mulut dan hidung dengan lengan dengan cara menekuk siku
 - b. Menutup mulut dengan telapak tangan
 - c. Menutup mulut dengan sapu tangan
 10. Apakah tujuan dilaksanakan pelatihan higiene sanitasi?
 - a. Meningkatkan pengetahuan memasak

- b. Meningkatkan pengetahuan akan bahaya kontaminasi
- c. Meningkatkan kemampuan dan pengetahuan dalam mengelola makanan yang benar sesuai peraturan higiene sanitasi makanan

LAMPIRAN 3

LEMBAR SIKAP PENJAMAH MAKANAN TERHADAP HIGIENE DAN SANITASI PENGELOLAAN MAKANAN

No	Sikap	Pernyataan		Skor
		Setuju	Tidak Setuju	
1	Melakukan pemeriksaan kesehatan 6 bulan sekali			
2	Menutup mulut saat bersin dan batuk			
3	Mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan serta sesudah menggunakan toilet			
4	Menerapkan FIFO dalam pengolahan makanan			
5	Memakai APD (celemek, sarung tangan, masker, penutup kepala, dan sepatu kedap air) adalah kewajiban			
6	Pelatihan Higiene Sanitasi Makanan adalah kewajiban			
7	Personal Higiene merupakan perilaku hidup bersih penjamah selama pengolahan makanan			
8	Saat saya kontak dengan makanan personal higiene yang saya terapkan adalah kuku pendek dan bersih serta tidak berbicara saat bekerja			

9	Saat terluka saya segera menutup dengan penutup luka			
10	Higiene Sanitasi pengelolaan makanan upaya menjaga makanan agar tidak terjadi kontaminasi penyebab penyakit			

LAMPIRAN 4

LEMBAR PENERAPAN/TINDAKAN PENJAMAH MAKANAN TERHADAP HIGIENE DAN SANITASI PENGELOLAAN MAKANAN

NO	Tindakan	Ya	Tidak
1	Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 6 bulan sekali		
2	Menutup mulut saat bersin dan batuk dengan lengan		
3	Mencuci tangan saat setelah menggunakan toilet dan sebelum mengolah makanan dengan sabun		
4	Melakukan pelatihan higiene sanitasi makanan		
5	Memastikan kuku pendek dan bersih serta tubuh dalam keadaan sehat		
6	Menggunakan celemek, penutup kepala, masker, sarung tangan dan sepatu kedap air		
7	Menerapkan FIFO dalam penyelenggaraan makanan		
8	Menggunakan baju bekerja berbeda dengan baju saat keluar tempat bekerja		
9	Dapur dibersihkan menggunakan desinfektan saat akan dan setelah digunakan		

(Sumber: Hasanah, 2021)

LAMPIRAN 5

OUTPUT

1.Data Diri

JENIS KELAMIN

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid perempuan	8	100.0	100.0	100.0

UMUR

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 20 Tahun	1	12.5	12.5	12.5
21 Tahun	3	37.5	37.5	50.0
29 Tahun	1	12.5	12.5	62.5
30 Tahun	1	12.5	12.5	75.0
36 Tahun	1	12.5	12.5	87.5
45 Tahun	1	12.5	12.5	100.0
Total	8	100.0	100.0	

PENDIDIKAN

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid sma	4	50.0	50.0	50.0
smk	4	50.0	50.0	100.0
Total	8	100.0	100.0	

LAMA BERKERJA

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 3 tahun	8	100.0	100.0	100.0

SUDAH ATAU BELUM MENGIKUTI PELATIHAN HIGIENE DAN SANITASI

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid sudah	8	100.0	100.0	100.0

2. Pengetahuan

Total

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 80	8	66.7	100.0	100.0
Missing System	4	33.3		
Total	12	100.0		

Statistics

Total

N	Valid	8
	Missing	4
	Mean	80.00
	Median	80.00
	Mode	80

3. Sikap

Score

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 50	8	100.0	100.0	100.0

Statistics

Score

N	Valid	8
	Missing	0
	Mean	50.00
	Median	50.00
	Mode	50

4.Perilaku

Total

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	80.00	8	88.9	100.0	100.0
Missing	System	1	11.1		
Total		9	100.0		


Statistics


Total

N	Valid	8
	Missing	1
	Mean	80.0000
	Median	80.0000
	Mode	80.00

LAMPIRAN 6

SURAT IZIN PENELITIAN

 **KEMENTERIAN KESEHATAN RI**
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN POLTEKKES KEMENKES RIAU
JURUSAN KEBIDANAN, JURUSAN KEPERAWATAN DAN JURUSAN GIZI
Jl. Melur Nomor 103 Pekanbaru Kode Pos. 28122 Telepon : (0761) 36581 Fax : (0761) 20656
Email : poltekkespekanbaru@yahoo.co.id Website : www.poltekkesriau.ac.id



Nomor : PP.03.01/1.1/ 480 /2021
Lampiran : -
Hal : Izin Penelitian 1 April 2021


Yth,
Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu
Satu Pintu Provinsi Riau
di
Pekanbaru

Bersama ini kami sampaikan kepada Bapak/Ibu bahwa mahasiswa/mahasiswi Jurusan Diploma III Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau Tahun Akademik 2020/2021 diwajibkan untuk membuat Tugas Akhir yang merupakan salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma III Gizi.

Sehubungan dengan hal tersebut di atas, kami mohon bantuan Bapak/Ibu memberikan Izin kepada mahasiswa/mahasiswi kami untuk melaksanakan Penelitian yang diperlukan dalam membuat Tugas Akhir tersebut.

Nama : Muthia Trisdeaty
NIM : P031813411021
Judul Tugas Akhir : Higiene Penjamah dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pertamina Kota Dumai
Tempat Penelitian : Rumah Sakit Pertamina Kota Dumai

Demikianlah disampaikan atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Wakil Direktur I,

ALKAUSYAH AZIZ, SKM, M.Kes
NIP. 197408252000031001

CS Scanned with CamScanner

DOKUMENTASI



Dapur Instalasi Gizi Rs Pertamina



Proses Pengolahan Makanan



Proses Pengolahan Makanan



Proses Penyajian Makanan



Proses Pengolahan Makanan



Proses Penerimaan Bahan Makanan