

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1. KUESIONER PENGETAHUAN

KUESIONER PENGETAHUAN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN INSTITUSI

A. Identitas Responden

Nama :
Umur :
Tanggal/waktu :
Tempat :
Pendidikan terakhir :
Lama kerja :

B. Keterangan Pengisian

Berilah tanda silang (X) pada jawaban yang menurut anda benar pada pilihan A,B,C,atau D.

C. Pertanyaan

- 1) Bagaimana penanganan sayuran pada saat proses pemotongan sayuran?
 - A. Dipotong dahulu baru dicuci
 - B. Dicuci terlebih dahulu baru dipotong**
 - C. Langsung diolah

- 2) Kapan Pemesanan dan pembelian bahan makanan segar sebaiknya dilakukan ?
 - A. Tiga hari sekali
 - B. Seminggu sekali
 - C. Setiap hari**

- 3) Bagaimana letak yang tepat untuk tempat cuci tangan tenaga pengolah makanan ?
- A. Disatukan dengan tempat pencucian bahan makanan dan peralatan
 - B. Dapat disatukan dengan tempat pencucian bahan makanan tetapi terpisah dengan tempat pencucian peralatan
 - C. Terpisah dengan tempat pencucian bahan makanan dan peralatan**
- 4) Apabila ada tenaga pengolah makanan yang sedang menderita penyakit TBC, apa yang sebaiknya dilakukan ?
- A. Tidak boleh ikut dalam pengolahan makanan dan segera melakukan pengobatan**
 - B. Boleh ikut dalam pengelolaan makanan
 - C. Boleh hadir di tempat kerja tetapi tidak ikut dalam kegiatan yang berkontak langsung dengan makanan
- 5) Kapan Ruang penyajian dan tempat produksi makanan sebaiknya dibersihkan?
- A. 3 kali dalam seminggu
 - B. Setiap hari**
 - C. Apabila kotor saja
- 6) Dalam penyimpanan bahan makanan agar bahan makanan tidak berada langsung diatas lantai,dinding maupun langit langit, sebaiknya bahan makanan
- A. Diletakkan secara berdekatan
 - B. Dipisah ruangnya
 - C. Diletakkan dengan diberikan jarak**
- 7) Bekas kotoran ayam saat pencucian ayam sebaiknya....
- A. Dibiarkan saja dilantai
 - B. Di buang di selokan
 - C. Dibuang di tempat sampah**

- 8) Kapan waktu yang tepat bagi pengolah makanan untuk mencuci tangan ?
- A. Sebelum bekerja dengan menggunakan air saja
 - B. Sesudah bekerja dengan menggunakan sabun saja
 - C. Sebelum dan sesudah bekerja dengan menggunakan sabun dan air mengalir**
- 9) Ayam yang akan diolah keesokan harinya, sebaiknya disimpan terlebih dahulu di
- A. Kulkas
 - B. Suhu ruang
 - C. Freezer**
- 10) Penyimpanan bahan makanan sangat perlu diperhatikan. Penyimpanan bahan makan segar dan bahan makanan kering sebaiknya diletakkan...
- A. Terpisah**
 - B. Digabung
 - C. Berdekatan
- 11) Mencuci , mengupas, memotong dan menghaluskan bahan makanan termasuk dalam tahap....
- A. Pengolahan bahan makanan
 - B. Pendistribusian bahan makanan
 - C. Persiapan bahan makanan**
- 12) Salah satu langkah dalam perencanaan anggaran belanja adalah melakukan survey....
- A. Pasar**
 - B. Tempat penyimpanan
 - C. Pemasok

- 13) Mencuci bahan makanan yang tepat adalah sebelum dipotong-potong. Mengapa demikian?
- A. **Untuk menghindari hilangnya nilai gizi bahan makanan**
 - B. Untuk menghemat air
 - C. Agar lebih cepat proses pengerjaannya
- 14) Bagaimana keadaan kuku seorang penjamah makanan?
- A. Panjang dan bersih
 - B. **Pendek dan bersih**
 - C. Pendek dan bercat
- 15) Bagaimana air yang baik digunakan untuk mencuci tangan?
- A. Air di dalam ember
 - B. **Air mengalir**
 - C. Air yang sudah tersedia didalam gobokan
- 16) Bagaimana frekuensi makan yang tepat dalam sehari ?
- A. 3 kali makan utama tanpa selingan
 - B. 3 kali makan utama 1 kali selingan
 - C. **3 kali makan utama 2 kali selingan**
- 17) Apakah fungsi menggunakan APD seperti celemek, sepatu, celemek, tutup kepala dan masker saat mengolah makanan?
- A. **Untuk melindungi diri dan mencegah makanan agar tidak terkontaminasi dengan tubuh secara langsung**
 - B. Agar makanan tetap menjadi enak
 - C. Agar makanan terkontaminasi

- 18) Bagaimana cara pemilihan bahan makanan yang baik?
- A. Penampilan warna pucat dan layu
 - B. Penampilan warna segar dan layu
 - C. Penampilan warna segar dan tidak layu**
- 19) Dibawah ini menu makan siang yang tepat untuk santri adalah....
- A. Nasi putih + Ayam goreng + buah jeruk
 - B. Nasi putih + ikan bakar + tumis bayam
 - C. Nasi putih + Ayam Saus Padang + tempe goreng + capcay + buah jeruk**
- 20) Peralatan yang digunakan sebelum dan sesudah penyajian sebaiknya...
- A. Dalam keadaan bersih**
 - B. Tidak harus kering
 - C. Boleh digunakan secara berulang

LAMPIRAN 2. Hasil Olahan Data

1. Karakteristik Responden

Jenis Kelamin

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Laki-laki	7	46,7	46,7	46,7
Valid Perempuan	8	53,3	53,3	100,0
Total	15	100,0	100,0	

Umur Pengelola Pesantren

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
30-39	7	46,7	46,7	46,7
Valid 40-50	8	53,3	53,3	100,0
Total	15	100,0	100,0	

Pendidikan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Sarjana	6	40,0	40,0	40,0
Valid SMA/SMK	8	53,3	53,3	93,3
SMP	1	6,7	6,7	100,0
Total	15	100,0	100,0	

Lama Bekerja

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
< 5 Tahun	3	20,0	20,0	20,0
Valid 5-10 Tahun	12	80,0	80,0	100,0
Total	15	100,0	100,0	

2. Pengetahuan Pengelola Pesantren

Kategori Pengetahuan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Baik (76-100%)	12	80	80	80,0
Valid Cukup (56-75%)	3	20	20	100,0
Total	15	100,0	100,0	

LAMPIRAN 3. MASTER TABEL

Kode Sampel	Umur	JK	Pendidikan	Lama Bekerja	Pengetahuan		
					Total Jawaban	%	Keterangan
001	34	L	Sarjana	8 tahun	17	85	Baik
002	36	L	SMA	8 tahun	16	80	Baik
003	38	L	Sarjana	7 tahun	16	80	Baik
004	43	L	Sarjana	8 tahun	17	85	Baik
005	40	L	Sarjana	10 tahun	18	90	Baik
006	45	L	Sarjana	10 tahun	16	80	Baik
007	42	L	Sarjana	8 tahun	16	80	Baik
008	40	P	SMA	5 tahun	16	80	Baik
009	38	P	SMA	7 tahun	17	85	Baik
010	35	P	SMP	3 tahun	14	70	Cukup
011	47	P	SMK	7 tahun	16	80	Baik
012	50	P	SMA	10 tahun	15	75	Cukup
013	37	P	SMA	3 tahun	17	85	Baik
014	50	P	SMA	5 tahun	14	70	Cukup
015	30	P	SMA	2 tahun	17	85	Baik

Keterangan :

Pengetahuan :

$$\text{Rata - rata} = \frac{\text{Jumlah jawaban}}{\text{Jumlah soal}} \times 100\%$$

Kategori :

Baik : 76 – 100%

Cukup : 56 – 75%

Kurang : <56%

LAMPIRAN 4. DOKUMENTASI

Ruang Penyajian dan Pendistribusian Makanan



Ruang Pengolahan Makanan



Ruang Pencucian Bahan Makanan



Ruang Persiapan Bahan Makanan

LAMPIRAN 5. SURAT PERNYATAAN RESPONDEN

PERNYATAAN PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Setelah djelaskan maksud dan tujuan dilakukannya penelitian, saya :

Nama :

Jenis kelamin :

Pendidikan :

Umur :

Alamat :

Menyatakan bahwa saya bersedia menjadi responden dalam penelitian ini yang berjudul “Gambaran Pengetahuan Pengelola Pesantren X Riau Tentang Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi “. Saya tidak akan menuntut terhadap segala kemungkinan yang akan terjadi dalam penelitian ini.

Demikian surat persetujuan ini saya sampaikan dengan sadar dan tanpa ada paksaan siapapun.

Responden

(.....)

Peneliti

(Monika)

NIM : P031813411060