

Lampiran 1. Daftar *Checklist Hygine*

A. Lampiran *Checklist Hygine* Penjamah sayur

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Selalu mencuci tangan sebelum menjamah makanan		
2.	Mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir		
3.	Selalu mencuci dahulu sayuran lalapan sebelum diolah		
4.	Selalu mencuci sayuran dengan air mengalir		
5.	Membilas sayuran dengan air matang setelah di cuci		
6.	Selalu mencuci sayuran dilepas perlembar		
7.	Selalu menggunakan sayuran yang segar untuk dijadikan lalapan		
8.	Memisahkan wadah untuk setiap macam jenis sayur lalapan		
9.	Selalu mencuci wadah sayur lalapan dengan air mengalir		
10.	Menggunakan wadah sayur lalapan yang kering setelah di cuci		

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

B. Lampiran *Checklist Hygine* Penjamah lauk

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Selalu mencuci tangan sebelum menjamah makanan		
2.	Mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir		

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

Pedagang	Sumber air yang digunakan	
	PDAM	Sumur/bor
Pedagang I		
Pedagang II		
Pedagang III		
Pedagang IV		
Pedagang V		

Lampiran 2. Master tabel Hasil observasi Perilaku *Hygine*

Hasil Observasi												
Responden	M,Kuisisioner										Nilai	%
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Pedagang I												
Penjamah sayur 1	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√	9	90
Penjamah sayur 2	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√	9	90
Penjamah lauk 1	√	√									2	100
Pedagang II												
Penjamah sayur 1	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√	9	90
Penjamah lauk 1	√										1	50
Penjamah lauk 2	√										1	50
Pedagang III												
Penjamah sayur 1	√	√	√	√		√	√	-	√	√	8	80
Penjamah sayur 2	√	√	√	√		√	√	-	√	√	8	80
Penjamah lauk 1	√	-									1	50
Penjamah lauk 2	√	-									1	50

Pedagang IV												
Penjamah sayur 1	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√	9	90
Penjamah lauk 1	√										1	50
Penjamah lauk 2	√	√									2	100
Pedagang V												
Penjamah sayur 1	√	√	√	√	-	√	√	-	√	√	8	80
Penjamah sayur 2	√	√	√	√	-	√	√	-	√	√	8	80

Pedagang	Sumber air yang digunakan	
	PDAM	Sumur/bor
Pedagang I		√
Pedagang II		√
Pedagang III		√
Pedagang IV		√
Pedagang V		√

Lampiran 3. Hasil Perhitungan Observasi

$$\text{Rumus} = \frac{\text{Jumlah benar} : \text{Jumlah soal} \times 100}{}$$

No.	Pedagang	Nilai	Jumlah nilai pedagang
1.	Pedagang 1.		
	Penjamah sayur 1	90	93.3
	Penjamah sayur 2	90	
Penjamah lauk 1	100		
2.	Pedagang 2.		
	Penjamah sayur 1	90	76.6
	Penjamah lauk 1	50	
Penjamah lauk 2	50		
3.	Pedagang 3.		
	Penjamah sayur 1	80	77.5
	Penjamah sayur 2	80	
	Penjamah lauk 1	50	
Penjamah lauk 2	50		
4.	Pedagang 4.		
	Penjamah sayur 1	90	80
	Penjamah lauk 1	50	
Penjamah lauk 2	100		
5.	Pedagang 5.		
	Penjamah sayur 1	90	90
Penjamah sayur 2	90		

Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian pada Pedagang Ayam Penyet



Gambar 5. Observasi pada pedagang ayam penyet



Gambar 6. Observasi pada pedagang ayam penyet



Gambar 7. Wadah pada sayur lalapan ayam penyet



Gambar 8. Wadah pada sayur lalapan ayam penyet



Gambar 9. Sampel lalapan sayur selada pada pedagang ayam penyet

Lampiran 5. Dokumentasi Pemeriksaan Laboratorium pada Lalapan Selada



Gambar 10. Sampel yang telah dihaluskan



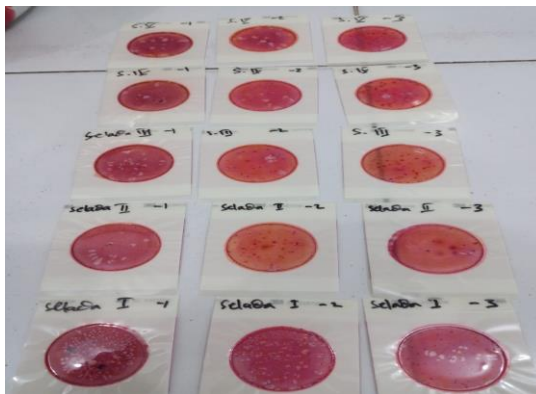
Gambar 11. Sampel dihomogenkan untuk melakukan pengenceran



Gambar 12. Setelah melakukan pengenceran sampel di masukkan kedalam media petrifilm



Gambar 13. Sampel diinkubasikan pada Suhu 35⁰C



Gambar 14. Semua sampel sayur lalapan selada



Gambar 15. Sampel sayur lalapan selada yang mengandung *E.coli*