


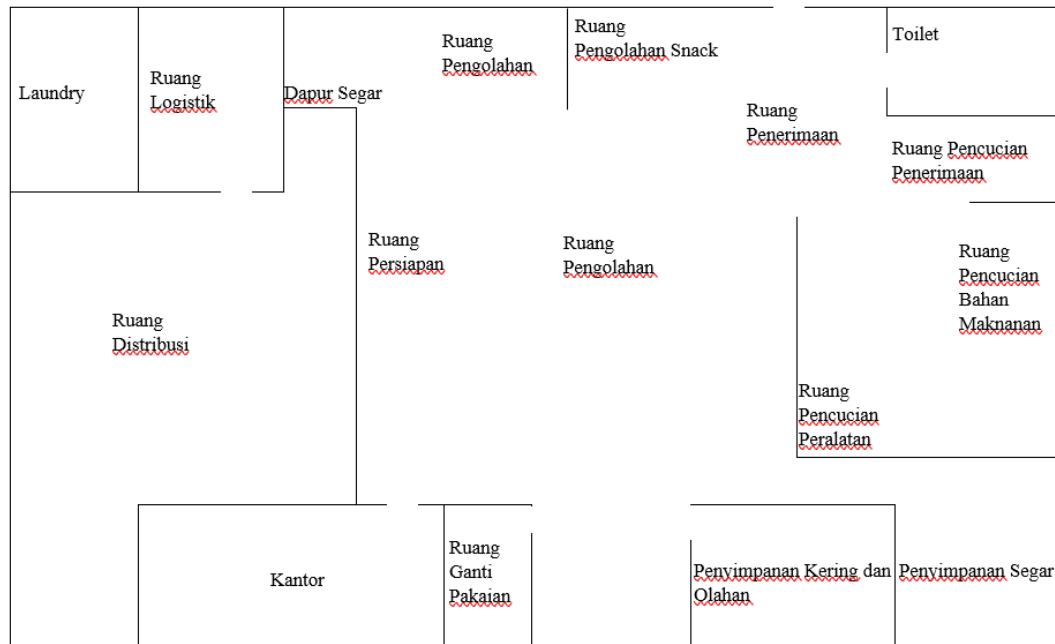
Lampiran 1

 KEMENTERIAN KESEHATAN RI KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA	BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN POLTEKES KEMENKES RIAU JURUSAN KEBIDANAN, JURUSAN KEPERAWATAN DAN JURUSAN GIZI Jl. Melur Nomor 103 Pekanbaru Kode Pos. 28122 Telepon : (0761) 36581 Fax : (0761) 20656 Email : poltekkespckanbaru@yahoo.co.id Website : www.poltekkesriau.ac.id	
Nomor : KH.03.01/1.1/024/2022		02 Februari 2022
Lampiran : 1 (satu) lembar		
Hal : - Permohonan Izin Penelitian - Pengambilan Data		
Yth, Kepala Rumah Sakit Umum Daerah Dumai di Dumai		
<p>Bersama ini kami sampaikan kepada Bapak/Ibu bahwa mahasiswa/i Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau Tahun Akademik 2021/2022 diwajibkan untuk membuat Karya Tulis Ilmiah yang merupakan salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma III Gizi.</p> <p>Sehubungan dengan hal tersebut di atas, kami meminta bantuan Bapak/Ibu agar kiranya dapat memberikan Izin dan memfasilitasi kegiatan mahasiswa/i yang tersebut dalam lampiran surat ini supaya dapat melakukan pengumpulan data penelitiannya.</p> <p>Demikianlah disampaikan atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.</p>		
 Wakil Direktur I, Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes NIP. 197107252000031001		

Surat izin penelitian di Instalasi Gizi RSUD Kota Dumai

Lampiran 2

Denah Instalasi Gizi RSUD Kota Dumai (Tampak Belakang)



Gambar 1: *Layout* Dapur Instalasi Gizi RSUD Kota Dumai



Gambar 2 : Persiapan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Kota Dumai




Gambar 3 : Pengolahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Kota Dumai



Gambar 4 : Wawancara dengan responden

Lampiran 3


PEMERINTAH KOTA DUMAI
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH
 Jl. Tanjung Jati No. 4 Telp. (0765) 38367 Fax (0765) 31041
 D U M A I

SURAT KETERANGAN
 No : 800/TU-DIKLAT / III /2022/ 019

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Zapri Salis, SKM
 NIP : 197712111998031001
 Jabatan : Kepala Bagian Umum Dan Kepegawaian
 Unit Kerja : RSUD Kota Dumai

Menerangkan dengan sebenarnya bahwa Mahasiswa tersebut dibawah ini :


Nama : Munawaroh
 NIM : P031913411061
 Judul : Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Terhadap Hygiene Dan Sanitasi Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Kota Dumai
 Pendidikan : Prodi DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Riau.

Benar telah selesai melaksanakan Izin Penelitian mulai dari tanggal 19 Februari s/d 22 Februari 2022 di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Dumai.

Demikianlah surat keterangan ini dibuat dan dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dikeluarkan : Dumai
 Pada Tanggal : 26 Maret 2022

a.n. DIREKTUR
 Kepala Bagian Umum Dan Kepegawaian


ZAPRI SALIS, SKM
 NIP. 197712111998031001

Surat balasan izin penelitian di Instalasi Gizi RSUD Kota Dumai

Lampiran 4**FORMULIR PENGETAHUAN HYGIENE
PENJAMAH MAKANAN****Petunjuk Pengisian**

Untuk bagian I :

Tulislah jawaban Anda pada tempat yang telah disediakan. Untuk bagian II :

Berilah tanda silang pada huruf di depan jawaban yang menurut Anda paling tepat.

I. Identitas

- Nama :
- Umur :
- Jenis Kelamin :
- Pendidikan Terakhir :
- Lama Bekerja :

II. Pengetahuan *Hygiene*

1. Pemeriksaan kesehatan bagi tenaga pengolah makanan di instalasi gizi dilakukan secara periodik sebagai sertifikat bukti sehat diri dan bebas dari penyakit dengan tenggang waktu yang paling baik adalah....
 - a. 2 kali dalam setahun
 - b. 1 tahun sekali
 - c. 2 tahun sekali

2. Pakaian kerja untuk tenaga pengolah makanan yang sebaiknya dipakai pada saat bekerja adalah....
 - a. Celemek
 - b. Tutup kepala (penutup rambut)
 - c. Jawaban a dan b benar

3. Kegiatan yang tidak boleh dilakukan di ruangan kerja adalah....
 - a. Merokok dan bercakap-cakap
 - b. Makan / Minum dan merokok
 - c. Makan / Minum, bercakap-cakap dan merokok

4. Tindakan yang dilakukan pada saat batuk atau bersin adalah....
 - a. Mengalihkan muka dari makanan / minuman dan alat makan / minum
 - b. Mengalihkan muka dari makanan / minuman dan alat makan / minum dengan menutup mulut atau hidung memakai tangan atau saputangan dan mencuci tangan setelah itu
 - c. Menutup mulut atau hidung dengan tangan atau saputangan dan mencuci tangan setelah itu tanpa mengalihkan muka dari makanan / minuman dan alat makan / minum

5. Mencuci tangan sebaiknya dilakukan pada saat...
 - a. Sebelum dan sesudah bekerja dengan menggunakan air bersih dan sabun antiseptik
 - b. Sesudah keluar dari WC atau kamar kecil dengan menggunakan air bersih dan sabun antiseptik
 - c. Jawaban a dan b benar

6. Mandi yang tepat dalam 1 hari minimal adalah...
 - a. 1 kali
 - b. 2 kali
 - c. 3 kali

7. Rambut harus dicuci dengan shampoo atau sabun pada waktu tertentu secara teratur, paling kurang...
 - a. 1 minggu sekali
 - b. 2 minggu sekali
 - c. 10 hari sekali

8. Keadaan kuku jari tangan seorang tenaga pengolah makanan di instalasi gizi adalah...
 - a. Boleh panjang tetapi terawat kebersihannya
 - b. Selalu bersih, terpotong pendek dan rapi
 - c. Jawaban a dan b benar

9. Pada saat melaksanakan tugas maka cincin seorang tenaga pengolah makanan di instalasi gizi adalah...
 - a. Boleh tetap dipakai
 - b. Dilepas
 - c. Jawaban a dan b benar

10. Seorang tenaga pengolah makanan di instalasi gizi yang sakit...
 - a. Tidak boleh ikut dalam pengelolaan makanan
 - b. Boleh ikut dalam pengelolaan makanan
 - c. Boleh hadir di tempat kerja tetapi tidak ikut dalam pengelolaan makanan dan disarankan untuk berobat

11. Makanan yang telah selesai dimasak...
 - a. Dimasukkan dalam wadah tertutup secara terpisah menurut jenis masakan
 - b. Dimasukkan ke dalam wadah tertutup dengan memberikan kesempatan untuk penguapan uap air
 - c. Jawaban a dan b benar

12. Air yang dipandang baik secara fisik...
 - a. Tidak berwarna, tidak berasa, tidak berbau walaupun agak keruh
 - b. Sedikit berwarna tetapi tidak berasa, tidak berbau dan tidak keruh
 - c. Tidak berwarna, tidak berasa, tidak berbau dan tidak keruh

13. Proses pencucian peralatan yang baik adalah....
- a. Perendaman, penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air bersih sampai bersih, pembebashamaan dan pengeringan
 - b. Penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air sampai bersih dan pengeringan
 - c. Penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air sampai bersih, pembebashamaan dan pengeringan
14. Pakaian kerja harus dicuci bersih dan disetrika yang rapi, sebaiknya harus dicuci...
- a. 2 – 3 kali dalam seminggu
 - b. Setiap hari
 - c. Apabila kotor saja
15. Tempat cuci tangan tenaga pengolah makanan sebaiknya....
- 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

(Sumber : Permenkes No 1096/MENKES/PER/VI/2011)

**FORMULIR SIKAP HYGIENE
PENJAMAH MAKANAN**

Nama Responden :

1. Penjamah makanan harus memiliki sertifikat kesehatan dan memeriksakan kesehatan setiap 6 bulan sekali
 - a. Setuju
 - b. Tidak setuju

2. Sebelum dan sesudah memulai masak/menjamah makanan harus mencuci tangan
 - a. Setuju
 - b. Tidak setuju

3. Dilarang merokok pada saat mengolah makanan
 - a. Setuju
 - b. Tidak setuju

4. Peralatan yang digunakan saat pengolahan makanan harus dalam keadaan kering dan bersih
 - a. Setuju
 - b. Tidak setuju

5. Penjamah makanan harus dalam keadaan bersih pada saat menyajikan makanan
 - a. Setuju
 - b. Tidak setuju

6. Sewaktu menangani makanan, penjamah makanan harus menggunakan penutup kepala/rambut
 - a. Setuju
 - b. Tidak setuju

7. Sewaktu mengolah makanan/menyajikan makanan seharusnya tidak boleh bercakap-cakap
 - a. Setuju
 - b. Tidak setuju

8. Penjamah makanan menggunakan pakaian kerja khusus sewaktu bekerja
 - a. Setuju
 - b. tidak setuju

9. Perlu diadakan ruangan khusus untuk tempat ganti baju pakaian bagi penjamah makanan
 - a. Setuju
 - b. Tidak setuju

10. Pada saat batuk/bersin, seharusnya mulut ditutup dengan menggunakan tisu/sapu tanagn
 - a. Setuju
 - b. Tidak setuju

(Sumber : Permenkes No 1096/MENKES/PER/VI/2011)

**FORMULIR PENGAMATAN TINDAKAN HYGIENE
PENJAMAH MAKANAN**

Nama Responden :

Variabel	Komponen Penilaian	Ya	Tidak
Penjamah Makanan	<ul style="list-style-type: none"> a. Celemek selalu dipakai pada saat persiapan, pengolah, dan pendistribusian makanan b. Kuku dalam keadaan pendek dan bersih c. Tidak batuk dan meludah di tempat pencucian peralatan makan dan di sembarang tempat d. Mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sebelum mengolah makanan e. Tidak makan / mengunyah makanan pada waktu bekerja f. Tidak menggaruk kepala pada saat di depan makanan g. Menggunakan alat bantu dalam penyajian makanan h. Selalu memakai tutup kepala (penutup rambut) pada saat bekerja i. Tidak berbicara pada saat mengolah makanan j. Sepatu tertutup dan berhak rendah 		

(Sumber : Permenkes No 1096/MENKES/PER/VI/2011)