

LAMPIRAN

Lampiran 1 Penilaian Personal Hygiene Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Raden Mattaher Jambi

Data Responden Penjamah Makanan

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Kode Responden :

Tanggal Observasi :

No	Pertanyaan	Jawaban	
		Ya (1)	Tidak (0)
1	Penjamah memakai pakaian yang bersih		
2	Penjamah Makanan memakai celemek yang bersih		
3	Penjamah Makanan menggunakan penutup kepala		
4	Penjamah Makanan menggunakan sarung tangan		
5	Penjamah Makanan menggunakan penutup mulut		
6	Penjamah Makanan mencuci tangan sebelum sesudah proses produksi		
8	Penjamah Makanan mencuci tangan setelah keluar dari kamar kecil		
9	Penjamah Makanan tidak menggunakan cat kuku saat bekerja		
10	Penjamah Makanan tidak mempunyai kuku yang panjang		
11	Penjamah Makanan tidak menggunakan perhiasan		
12	Penjamah Makanan tidak merokok saat proses pengolahan		
13	Penjamah Makanan tidak menggaruk saat proses pengolahan		
14	Penjamah Makanan menutup mulut saat batuk atau bersin		
15	Penjamah Makanan tidak mengambil bahan makanan yang sudah jatuh ke lantai		

16	Penjamah Makanan tidak berbicara saat proses pengolahan		
17	Penjamah Makanan tidak mengunyah selama pengolahan makanan		
18	Penjamah makanan tidak mencicipi atau menyentuh makanan dengan tangan atau jari.		
Total Skor			

Kode :

1 = Ya

0 = Tidak

Kategori :

1. Baik \geq 50 %
2. Kurang Baik \leq 50 %

Skoring Formula :

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah bagian} \times 100\%}{\text{jumlah total}}$$

Lampiran 2 Penilaian Sanitasi Tempat Pengolahan, Persiapan dan Distribusi Pada Dapur di Instalasi Gizi RSUD Raden Mattaher Jambi

Tanggal Observasi :

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya (1)	Tidak (0)
A.	Pengolahan		
1.	Lantai selalu dalam keadaan bersih		
2.	Dinding dan langit-langit dapur dalam kondisi bersih bebas dari noda, minyak, debu dan jamur		
3.	Meja kerja dan area persiapan makanan selalu dibersihkan sebelum dan sesudah digunakan		
4.	Tersedianya tempat pembuangan sampah yang tertutup, tidak penuh dan dibuang secara teratur		
5.	Mempunyai ventilasi yang memadai		
B.	Persiapan		
1.	Apakah area persiapan makanan (meja, telenan dan permukaan kerja) dalam keadaan bersih sebelum dan sesudah digunakan		
2.	Peralatan yang digunakan (pisau, wadah, alat potong) dicuci setelah digunakan		
3.	Mencuci bahan makanan menggunakan air bersih yang mengalir		
4.	Lantai dan dinding dalam keadaan bersih		
C.	Distribusi		
1.	Lokasi tempat distribusi dalam keadaan bersih		
2.	Peralatan seperti troli makanan, ompreng dan wadah penyajian dalam keadaan bersih		
3.	Menggunakan penutup tempat makanan		
4.	Menjaga suhu makanan selama proses distribusi		
5.	Penanganan sisa makanan dengan benar untuk mencegah kontaminasi		
Total Skor			

Lampiran 3 Distribusi Frekuensi Penilaian Personal Hygiene Penjamah Makanan Menurut Rincian Tindakan Pada Proses Persiapan, Pengolahan Distribusi Di Instalasi Gizi RSUD Raden Mattaher.

Tindakan Penjamah	Pengamatan	Persiapan		Pengolahan		Distribusi	
		n	%	n	%	n	%
Selalu memakai pakaian bersih	Ya	4	100	12	100	23	100
	Tidak	0	0	0	0	0	0
Memakai celemek yg bersih	Ya	4	100	12	100	23	100
	Tidak	0	0	0	0	0	0
Menggunakan penutup kepala	Ya	4	100	12	100	20	86.9
	Tidak	0	0	0	0	3	15.3
Menggunakan sarung tangan	Ya	3	75	12	100	23	100
	Tidak	1	25	0	0	0	0
Menggunakan penutup mulut	Ya	4	100	10	83	23	100
	Tidak	0	0	2	17	0	0
Mencuci tangan sebelum sesudah proses produksi	Ya	4	100	12	100	23	100
	Tidak	0	0	0	0	0	0
Mencuci tangan setelah keluar dari wc	Ya	4	100	12	100	23	100
	Tidak	0	0	0	0	0	0
Tidak menggunakan cat kuku	Ya	4	100	12	100	23	100
	Tidak	0	0	0	0	0	0
Tidak mempunyai kuku panjang	Ya	4	100	12	100	23	100
	Tidak	0	0	0	0	0	0
Tidak menggunakan perhiasan	Ya	4	100	12	100	23	100
	Tidak	0	0	0	0	0	0
Tidak merokok	Ya	4	100	12	100	23	100
Tidak menggaruk	Tidak	0	0	0	0	0	0
	Ya	4	100	12	100	23	100

Menutup mulut saat batuk atau bersin	Tidak	0	0	0	0	0	0
Tidak mengambil makanan yang jatuh ke lantai	Ya	4	100	12	100	23	100
	Tidak	0	0	0	0	0	0
Tidak berbicara saat proses pengolahan	Ya	4	100	12	100	23	100
	Tidak	0	0	0	0	0	0
Tidak mengunyah selama pengolahan makanan	Ya	4	100	12	100	23	100
	Tidak	0	0	0	0	0	0
Tidak mencicipi atau menyentuh makanan dengan tangan atau jari	Ya	4	100	12	100	23	100
	Tidak	0	0	0	0	0	0

Lampiran 4 Distribusi Frekuensi Penilaian Gambaran Sanitasi Tempat Persiapan, Pengolahan Dan Distribusi

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya (1)	Tidak (0)
A.	Pengolahan		
1.	Lantai selalu dalam keadaan bersih	✓	
2.	Dinding dan langit-langit dapur dalam kondisi bersih bebas dari minyak, debu dan jamur	✓	
3.	Meja kerja dan area persiapan makanan selalu dibersihkan sebelum dan sesudah digunakan	✓	
4.	Tersedianya tempat pembuangan sampah yang bertutup, tidak penuh dan dibuang secara teratur	✓	
5.	Mempunyai ventilasi yang memadai	✓	
B.	Persiapan		
1.	Apakah area persiapan makanan (meja,telenan dan permukaan kerja) dalam keadaan bersih sebelum dan sesudah digunakan	✓	
2.	Peralatan yang digunakan (pisau,wadah,alat potong) dicuci setelah digunakan	✓	
3.	Mencuci bahan makanan menggunakan air bersih yang mengalir	✓	
4.	Lantai dan dinding dalam keadaan bersih	✓	
C.	Distribusi		
1.	Lokasi tempat distribusi dalam keadaan bersih	✓	
2.	Peralatan seperti troli makanan, ompreng dan wadah penyajian dalam keadaan bersih	✓	
3.	Menggunakan penutup tempat makanan	✓	
4.	Menjaga suhu makanan selama proses distribusi	✓	
5.	Penanganan sisa makanan dengan benar untuk mencegah kontaminasi	✓	
Total Skor		14	