



Lampiran 1. Hasil Analisa Univariat

1. Karakteristik Responden

a. Umur Responden

Umur Penjamah Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	<30 tahun (usia muda)	19	76.0	76.0	76.0
	30-45 tahun (dewasa)	6	24.0	24.0	100.0
	Total	25	100.0	100.0	

b. Pendidikan Responden

Pendidikan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	SD	4	16.0	16.0	16.0
	SMP/SLTP	13	52.0	52.0	68.0
	SMA/SMK	8	32.0	32.0	100.0
	Total	25	100.0	100.0	

c. Lama Kerja Responden

Lama Kerja Penjamah

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	<2 tahun	6	24.0	24.0	24.0
	2-10 tahun	18	72.0	72.0	96.0
	>10 tahun	1	4.0	4.0	100.0
	Total	25	100.0	100.0	

## 2. Pengetahuan Responden

**Tingkat Pengetahuan**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang	8	32.0	32.0	32.0
	Cukup	3	12.0	12.0	44.0
	Baik	14	56.0	56.0	100.0
	Total	25	100.0	100.0	

## 3. Sikap Responden

**Sikap Penjamah**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	25	100.0	100.0	100.0

## 4. Praktik Higiene Perorangan Responden

**Praktik Higiene Perorangan**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang	12	48.0	48.0	48.0
	Cukup	9	36.0	36.0	84.0
	Baik	4	16.0	16.0	100.0
	Total	25	100.0	100.0	

## 5. Sarana Prasarana

**Saranaprasarana**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang	25	100,0	100,0	100,0

Lampiran 2. Hasil Analisa Bivariat

1. Hubungan Umur Dengan Praktik Higiene Perorangan

Correlations

			Umur Penjamah Makanan	Praktik Higiene Perorangan
Spearman's rho	Umur Penjamah Makanan	Correlation Coefficient	1.000	-.014
		Sig. (2-tailed)	.	.946
		N	25	25
	Praktik Higiene Perorangan	Correlation Coefficient	-.014	1.000
		Sig. (2-tailed)	.946	.
		N	25	25

2. Hubungan Pendidikan Dengan Praktik Higiene Perorangan

Correlations

			Pendidikan	Praktik Higiene Perorangan
Spearman's rho	Pendidikan	Correlation Coefficient	1.000	.037
		Sig. (2-tailed)	.	.862
		N	25	25
	Praktik Higiene Perorangan	Correlation Coefficient	.037	1.000
		Sig. (2-tailed)	.862	.
		N	25	25

### 3. Hubungan Lama Kerja Dengan Praktik Higiene Perorangan

Correlations			Lama Kerja Penjamah	Praktik Higiene Perorangan
Spearman's rho	Lama Kerja Penjamah	Correlation Coefficient	1.000	-.053
		Sig. (2-tailed)	.	.800
		N	25	25
	Praktik Higiene Perorangan	Correlation Coefficient	-.053	1.000
		Sig. (2-tailed)	.800	.
		N	25	25

### 4. Hubungan Pengetahuan Dengan Praktik Higiene Perorangan

Correlations			Tingkat Pengetahuan	Praktik Higiene Perorangan
Spearman's rho	Tingkat Pengetahuan	Correlation Coefficient	1.000	.119
		Sig. (2-tailed)	.	.571
		N	25	25
	Praktik Higiene Perorangan	Correlation Coefficient	.119	1.000
		Sig. (2-tailed)	.571	.
		N	25	25

5. Hubungan Sikap Dengan Praktik Higiene Perorangan

Correlations			Sikap Penjamah	Praktik Higiene Perorangan
Spearman's rho	Sikap Penjamah	Correlation Coefficient	.	.
		Sig. (2-tailed)	.	.
		N	25	25
	Praktik Higiene Perorangan	Correlation Coefficient	.	1,000
		Sig. (2-tailed)	.	.
		N	25	25

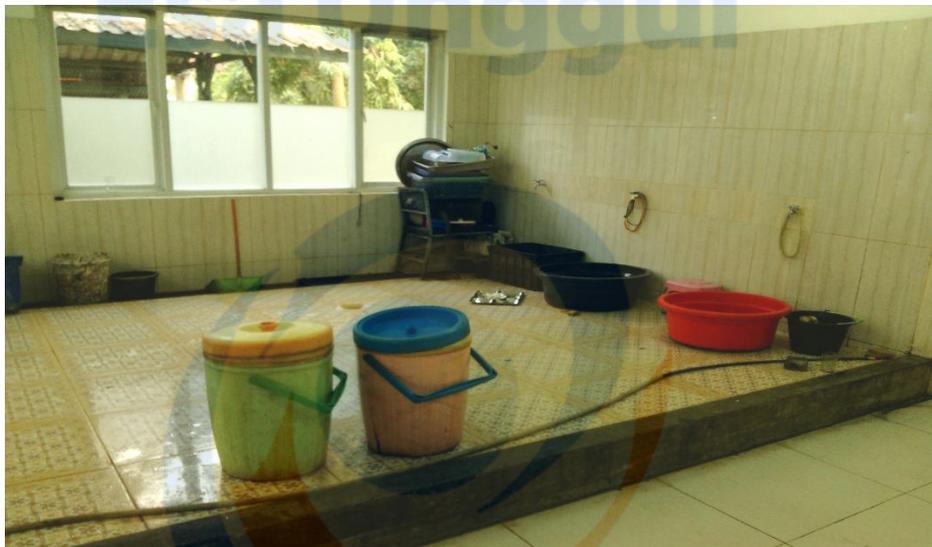
6. Hubungan Sarana Prasarana Dengan Praktik Higiene Perorangan

Correlations			Saranaprasarana	Praktik Higiene Perorangan
Spearman's rho	Saranaprasarana	Correlation Coefficient	.	.
		Sig. (2-tailed)	.	.
		N	25	25
	Praktik Higiene Perorangan	Correlation Coefficient	.	1,000
		Sig. (2-tailed)	.	.
		N	25	25

Lampiran 3. Dokumentasi







ggul

ggul

ggul

Universitas  
**Esa Unggul**

Universita  
**Esa U**

Universita  
**Esa U**

Universita  
**Esa U**

### **PENJELASAN TENTANG PENELITIAN**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Siti Nurhasanah

NIM : 201332144

Fakultas/Jurusan : Ilmu-ilmu Kesehatan / Ilmu Gizi

Dengan ini peneliti bermaksud mengadakan penelitian dalam rangka penyusunan tugas akhir tentang “*Hubungan Sarana Prasarana, Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Praktik Higiene Perorangan Di Sekolah Tinggi Penerbangan Indonesia (STPI)*”. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui sarana prasarana, pengetahuan, sikap penjamah makanan dengan praktik higiene perorangan saat menangani makanan. Manfaat penelitian ini secara garis besarnya adalah untuk meningkatkan kualitas penyelenggaraan makanan melalui sarana prasarana dan penjamah makanan.

Dalam penelitian ini peneliti menjamin tidak akan menimbulkan dampak negatif atau pengaruh yang merugikan bagi siapapun. Peneliti akan menjunjung tinggi hak responden dalam pengumpulan data, pengolahan data maupun penyajian data nantinya serta menghargai keinginan responden untuk tidak beradaptasi dalam penelitian ini.

Demikian penjelasan mengenai penelitian ini, peneliti mengharapkan Bapak/Ibu/Saudara/i untuk ikut berpartisipasi dalam penelitian ini. Terimakasih atas kesediaan dan pasrtisipasinya.

Tangerang, Agustus 2017

Siti Nurhasanah  
201332144

## LEMBAR PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Setelah membaca penjelasan dari penelitian ini, maka saya mengetahui manfaat dan tujuan dalam penelitian ini yang nantinya akan berguna untuk meningkatkan kualitas penyelenggaraan makanan melalui sarana prasarana dan penjamah makanan. Saya menyadari bahwa penelitian ini tidak dapat berdampak negatif bagi saya.

Dengan demikian maka saya yang bertanda tangan dibawah ini telah menyatakan setuju untuk beradaptasi dalam penelitian ini tanpa paksaan dari peneliti.

Tangerang, Agustus 2017

---

(Paraf Responden)

No.Responden (diisi oleh peneliti):

**KUESIONER DAN LEMBAR OBSERVASI PENELITIAN**

**“Hubungan Sarana Prasarana, Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Praktik Higiene Perorangan Di Sekolah Tinggi Penerbangan Indonesia (STPI)”**

**A. Karakteristik Responden**

Petunjuk Pengisian Responden :

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan memberi tanda (✓) pada kolom pilihan

1. Karakteristik Penjamah Makanan

Nama :

Umur : (.....) tahun

Jenis Kelamin :  Laki-laki  
 Perempuan

Alamat :

No.Hp :

Pendidikan :  Tidak Sekolah  SMA/SMK  
 SD  Perguruan Tinggi  
 SMP/SLTP

Lama Kerja : (.....) tahun

**Kuesioner Responden**  
**HUBUNGAN SARANA PRASARANA, PENGETAHUAN DAN SIKAP**  
**PENJAMAH MAKANAN DENGAN PRAKTIK HIGIENE**  
**PERORANGAN DI SEKOLAH TINGGI PENERBANGAN**  
**INDONESIA (STPI)**

Modifikasi : Sitepu (2015)

**B. Pengetahuan Penjamah Tentang Higiene Perorangan**

Petunjuk Pengisian Responden :

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan memberi tanda (√) pada kolom pilihan

1. Pernahkah anda mendengar tentang higiene perorangan ?
  1. Ya
  2. Tidak (Lanjut ke no.7)
2. Jika “Ya” apakah arti dari higiene perorangan ?
  1. Usaha pengendalian penyakit yang ditularkan melalui bahan makanan
  2. Usaha melindungi bahan makanan dari bahaya penyakit/kotoran
  3. Lainnya \_\_\_\_\_
3. Apa tujuan dari mencuci dengan sabun sebelum menangani makanan ?
  1. Agar mencegah pencemaran pada makanan karena bibit penyakit yang bersumber dari tangan
  2. Agar tangan terlihat bersih dan tidak berbau
  3. Lainnya \_\_\_\_\_
4. Mengapa penjamah perlu memotong kuku yang panjang atau membersihkan kuku yang kotor ?
  1. Agar tidak menjadi sumber perkembangbiakan kuman penyakit
  2. Agar tidak terlihat kotor dan mengganggu pada saat menangani makanan
  3. Lainnya \_\_\_\_\_

5. Mengapa pada saat menangani makanan penjamah tidak diizinkan mencicipi makanan dengan jari atau menggaruk anggota tubuh ?
  1. Karena dari anggota tubuh atau jari dapat mencemari makanan
  2. Memudahkan pengambilan makanan
  3. Lainnya \_\_\_\_\_
6. Apakah manfaat dari penjamah makanan memakai perlengkapan khusus seperti pakaian kerja, penutup rambut, celemek dan alas kaki/sepatu kerja pada saat bekerja ?
  1. Menghindari terjadinya kontaminasi makanan dari tubuh penjamah
  2. Agar nampak rapi dan sopan
  3. Lainnya \_\_\_\_\_
7. Makanan bisa menjadi perantara timbulnya penyakit. Penyakit apa saja yang dapat ditularkan oleh makanan ?
  1. Saluran pencernaan
  2. Saluran pernafasan
  3. Lainnya \_\_\_\_\_
8. Penjamah yang menderita penyakit batuk, pilek/flu, penyakit kulit (nanah, bisul, dan luka terbuka) tidak diizinkan menangani makanan. Apakah alasannya ?
  1. Makanan dapat tercemari penyakit tersebut
  2. Orang lain dapat tertulari penyakit tertentu
  3. Lainnya \_\_\_\_\_
9. Pada saat menangani makanan penjamah tidak diperkenankan merokok. Apa alasannya ?
  1. Mencegah abu rokok masuk ke dalam makanan
  2. Membahayakan kesehatan diri dan orang lain
  3. Lainnya \_\_\_\_\_
10. Tenaga penjamah makanan tidak diperkenankan berbicara menghadap makanan saat menangani makanan. Mengapa ?
  1. Karena makanan dapat tercemari melalui percikan air ludah
  2. Karena dapat menimbulkan suara bising di tempat kerja

3. Lainnya \_\_\_\_\_
11. Pernahkah anda mendengar tentang penyimpanan makanan matang yang kurang baik & higienis ?
1. Ya
  2. Tidak (selesai)
12. Jika “Ya” bagaimana cara menyimpan makanan matang yang baik ?
1. Memperhatikan suhu dan waktu penyimpanan
  2. Tidak perlu memperhatikan suhu dan waktu penyimpanan, yang penting dalam kondisi tertutup dalam menyimpan
  3. Lainnya \_\_\_\_\_
13. Jika “Ya” bagaimana cara menyimpan makanan matang yang higienis ?
1. Suhu penyimpanan makanan diperhatikan, menggunakan wadah dan penjamah alat yang bersih
  2. Membawa dan menyimpan makanan dalam keadaan tertutup dan pada tempat yang bersih
  3. Lainnya \_\_\_\_\_
14. Pernahkah anda mendengar terjadinya makanan basi/busuk dan cara mencegahnya agar kondisi tetap baik saat penyimpanan ?
1. Ya
  2. Tidak (selesai)
15. Jika “Ya” apakah tanda-tanda makanan dikatakan busuk atau basi ?
1. Warna, rasa dan aroma berubah, keluar bau, berlendir dan jamur
  2. Bau tak sedap, berlendir dan jamur
  3. Lainnya \_\_\_\_\_
16. Jika “Ya” bagaimana mencegah agar makanan tetap dalam kondisi baik ?
1. Cara memasak benar, menggunakan alat-alat yang bersih, tidak kontak langsung dengan anggota tubuh dan tersimpan baik
  2. Tidak ada kontak langsung antara makanan dengan tubuh dan menggunakan alat yang bersih
  3. Lainnya \_\_\_\_\_

### C. Sikap Penjamah Tentang Higiene Perorangan

Petunjuk Pengisian :

Pilihlah salah satu jawaban yang sesuai dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia dengan pilihan jawaban sebagai berikut:

**SS** : Sangat Setuju

**S** : Setuju

**TS** : Tidak Setuju

**STS**: Sangat Tidak Setuju

No.	Pertanyaan	SS	S	TS	STS
1.	Kuku dan tangan merupakan salah satu anggota tubuh yang dapat mencemari makanan. Oleh karena itu harus dibersihkan sebelum mengolah makanan. Bagaimana menurut anda ?				
2.	Jika sebelum mengolah makanan, tidak perlu mencuci tangan dengan sabun. Bagaimana menurut anda ?				
3.	Pada saat mengolah makanan, pengolah tidak diperkenankan menggunakan perhiasan tangan seperti cincin. Bagaimana menurut anda ?				
4.	Cara menjamah makanan sebaiknya tidak menggunakan alat/sarung tangan sekali pakai. Bagaimana menurut anda ?				
5.	Pakaian dapat menjadi sumber pencemaran makanan. Sebab itu, setiap akan menjamah makanan harus memakai pakaian yang bersih. Bagaimana menurut anda ?				

No.	Pertanyaan	SS	S	TS	STS
6.	Salah satu syarat penjamah ketika mengolah, menyiapkan, dan membagikan makanan adalah menggunakan celemek. Bagaimana menurut anda ?				
7.	Penjamah makanan pria harus berambut pendek, tidak berkumis dan berjanggut panjang sedangkan penjamah makanan perempuan harus berambut pendek atau jika panjang hendaklah tidak diurai ketika mengolah. Bagaimana menurut anda ?				
8.	Penutup rambut tidak diperlukan selama mengolah maupun menyajikan makanan karena tidak akan dapat mengotori makanan tersebut. Bagaimana menurut anda ?				
9.	Jika ada rekan kerja yang bersin atau batuk dan tidak menutup ketika sedang mengolah makanan. Bagaimana menurut anda ?				
10.	Jika ada rekan kerja yang merokok ketika sedang mengolah makanan. Bagaimana menurut anda ?				
11.	Penjamah yang menderita penyakit kulit (bisul, koreng, luka terbuka) ataupun penyakit menular (kolera, TBC, tifus) tidak diperbolehkan mengolah makanan. Bagaimana menurut anda ?				

**FORM PENGAMATAN PRAKTIK HIGIENE PERORANGAN  
PENJAMAH MAKANAN DI SEKOLAH TINGGI PENERBANGAN  
INDONESIA (STPI)**

Modifikasi : Syarat Higiene Sanitasi Jasa Boga Permenkes No.  
1096/Menkes/Per/VI/2011

**D. Praktik Higiene Perorangan Penjamah** (*diisi oleh Peneliti*)

Petunjuk Pengisian :

Berilah tanda *check list* (✓) pada kolom kategori yang diamati. Pernyataan ini diisi oleh peneliti melalui hasil pengamatan secara langsung dengan pilihan jawaban sebagai berikut :

**SS** : Sering Sekali (jika lebih dari 3 kali)

**S** : Sering (jika terjadi 2-3 kali)

**K** : Kadang-kadang (jika terjadi 1 kali)

**TP** : Tidak pernah (jika tidak terjadi sama sekali)

No.	Objek Pengamatan	SS	S	K	TP
1.	Apakah penjamah memakai pakaian yang bersih saat menangani makanan ?				
2.	Apakah penjamah mengenakan celemek saat menangani makanan ?				
3.	Apakah penjamah memakai penutup kepala/rambut ketika menangani makanan ?				
4.	Apakah penjamah memakai alas kaki/sepatu ketika menangani makanan ?				
5.	Apakah penjamah memakai penutup mulut ketika menangani makanan ?				
6.	Apakah penjamah selalu mencuci tangan				

	sebelum menangani makanan ?				
7.	Apakah penjamah tidak merokok ketika menangani makanan ?				
8.	Apakah penjamah tidak berbicara ketika didepan makanan ?				
9.	Apakah penjamah tidak menggaruk-garuk anggota tubuh saat menangani makanan ?				
<b>No.</b>	<b>Objek Pengamatan</b>	<b>SS</b>	<b>S</b>	<b>K</b>	<b>TP</b>
10.	Apakah penjamah tidak memakai perhiasan tangan seperti cincin ?				
11.	Apakah penjamah makanan tidak kontak langsung dengan makanan jadi ?				
12.	Apakah penjamah tidak meludah di area kerja ?				
13.	Apakah penjamah makanan memiliki kuku yang pendek dan tidak bercat kuku ?				
14.	Apakah penjamah menutup mulut dan hidung ketika batuk dan bersin selama bekerja ?				

**Lembar *Check List* Observasi**  
**HUBUNGAN SARANA PRASARANA, PENGETAHUAN DAN SIKAP**  
**PENJAMAH MAKANAN DENGAN PRAKTIK HIGIENE**  
**PERORANGAN DI SEKOLAH TINGGI PENERBANGAN**  
**INDONESIA (STPI)**

Modifikasi : Depkes (2011), Nurlatifah (2017)

Interpretasi Nilai :	
Baik	: 2
Cukup	: 1
Kurang	: 0

**E. Lembar Observasi Sarana Prasarana Higiene Responden**

*(diisi oleh Peneliti)*

No.	KETERSEDIAAN SARANA	NILAI	KETERANGAN
<b>1</b>	Tersedianya lap :		
	a. Lap tangan/alat pengering		
	b. Lap kering		
	c. Lap cempal		
	d. Lap basah		
	e. Lap kering		
	<b>Jumlah</b>		
<b>2</b>	Tersedianya alat pelindung diri :		
	a. Pakaian kerja		
	b. Celemek		
	c. Tutup kepala/ <i>hair net</i>		
	d. Sepatu boot/kedap air		
	e. Sarung tangan		
	f. Masker		
	<b>Jumlah</b>		

3	Tersedia sabun cuci tangan
4	Tersedia sendok dan garpu untuk mencicipi makanan
5	Tersedia penjepit/spatula untuk mengambil makanan

**Jumlah**

**Total**

No.	KETERSEDIAAN PRASARANA	NILAI	KETERANGAN
6	Tersedia tempat cuci tangan		
	a. Cukup		20-30 org karyawan : 3 buah
	b. Terpisah dari pencucian lain		
	c. Mudah dijangkau		
	d. Saluran pembuangan tertutup		
	e. Bersih		
	<b>Jumlah</b>		
7	Tersedia kamar mandi		
	a. Jumlah cukup		1-30 orang karyawan : 1 buah.
	b. Bersih		
	<b>Jumlah</b>		
8	Tersedia toilet		
	a. Jumlah cukup		11-25 org karyawan : 2 buah,
	b. Bersih		
	<b>Jumlah</b>		
9	Tersedia air bersih		
	a. Jumlah cukup		
	b. Tidak berbau, berasa, berwarna		
	c. Mengalir		
	<b>Jumlah</b>		
10	Tersedia ruang ganti pakaian		
11	Tersedia loker karyawan		

---

a. Jumlah cukup

---

b. Bersih

---

**Jumlah**

---

**Total Prasarana**

---

ggul

Universitas  
**Esa Unggul**

Universitas  
**Esa U**

ggul

Universitas  
**Esa Unggul**

Universitas  
**Esa U**

ggul

Universitas  
**Esa Unggul**

Universitas  
**Esa U**