

Kuesioner Pengetahuan Hygiene Penjamah Makanan

I. Data responden penjamah makanan

Umur/usia :

Jenis kelamin :

Pendidikan :

II. Kuesioner pengetahuan hygiene penjamah makanan

Berilah tanda silang (X) pada jawaban yang menurut anda benar

1. Apa pengertian hygiene?

- Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subyeknya.
- Suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis
- Jawaban a dan b benar.
- tidak tahu

2. Apa pengertian personal hygiene?

- Upaya menjaga dan meningkatkan kesehatan seorang melalui faktor individu.
- Upaya meningkatkan derajat kesehatan dan keamanan, dari faktor lingkungan yang dapat menimbulkan penyakit
- Suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis
- tidak tahu

3. Apakah pemeriksaan kesehatan bagi tenaga pengolah makanan di instalasi gizi perlu dilakukan secara periodik?

- tidak, pemeriksaan kesehatan hanya untuk pegawai/ tenaga kerja baru
- ya, sebagai sertifikat bukti sehat diri dan bebas dari penyakit
- tidak, jika kondisi tubuh mengalami gangguan kesehatan/sakit saja.
- tidak tahu

4. 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....

- 1 tahun sekali
- 2 kali dalam setahun
- 2 tahun sekali

d. 3 tahun sekali

5. Alat pelindung diri untuk tenaga pengolah makanan yang sebaiknya dipakai pada saat bekerja adalah....

a. Celemek

b. Tutup kepala (penutup rambut)

c. Jawaban a dan b benar

d. tidak tahu

6. Kegiatan yang tidak boleh dilakukan di ruangan kerja saat mengolah makanan adalah....

a. Merokok dan bercakap-cakap

b. Makan / Minum dan merokok

c. jawaban a dan b boleh dilakukan dalam ruangan kerja asalkan tidak mengganggu pekerja lainnya

c. jawaban a dan b benar

7. 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.

d. Tidak tahu

8. 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

d. tidak tahu

9. Keadaan kuku jari tangan seorang tenaga pengolah makanan di instalasi gizi adalah....

- a. Boleh panjang tetapi terawat kebersihannya
- b. Selalu bersih, boleh panjang asal tidak mengganggu saat bekerja
- c. Selalu bersih dan terpotong pendek
- d. Jawaban a dan b benar

10. Mandi yang tepat dalam 1 hari minimal adalah...

- a. 1 kali
- b. 3 kali
- c. 5 kali
- d. 2 kali

11. Pada saat melaksanakan tugas maka cincin seorang tenaga pengolah makanan di instalasi gizi adalah....

- a. Boleh tetap dipakai
- b. Dilepas
- c. boleh dipakai asalkan tidak mengganggu saat mengolah makanan
- d. Jawaban a dan b benar

12. Pakaian kerja harus di cuci bersih dan disetrika dengan rapi, sebaiknya dilakukan....

- a. 2-3 kali dalam seminggu
- b. Setiap hari
- c. Jika kotor saja
- d. Semua jawaban benar

13. Makanan yang telah selesai dimasak....

- a. Dimasukkan dalam wadah terbuka secara terpisah menurut jenis masakan
- b. Dimasukkan ke dalam wadah tertutup secara terpisah menurut jenis makanan dengan memberikan kesempatan untuk penguapan uap air
- c. Dimasukkan dalam wadah terpisah yang tidak tertutup sampai hilang uap panasnya

c. Jawaban a dan b benar

14. 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
- d. Tidak berasa, tidak berbau, sedikit berwarna dan terlihat bersih

15. Proses pencucian peralatan yang baik adalah....

- a. Perendaman, penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air bersih sampai bersih, pembebasamaan dan pengeringan
- b. Penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air sampai bersih dan pengeringan
- c. Penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air sampai bersih, pembebasamaan dan pengeringan
- d. Jawaban b dan c benar

16. Seorang tenaga pengolah makanan di instalasi gizi yang sakit....

- a. Tidak boleh ikut dalam pengelolaan makanan
- b. Boleh ikut dalam pengeloaan makanan
- c. Boleh hadir di tempat kerja tetapi tidak ikut dalam pengelolaan makanan
- d. Boleh ikut dalam pengolahan makanan dengan persetujuan atasan/kepala instalasi gizi

17. Rambut harus di cuci dengan sahampoo atau sabut pada waktu tertentu secara teratur ,sebaiknya dilakukan paling kurang.....

- a. 2 kali dalam seminggu
- b. 1 dalam kali seminggu
- c. 10 hari sekali
- d. Semua jawaban benar

18. 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

d. Dapat disatukan dengan tempat pencucian peralatan dan tempat pencucian peralatan

19. Sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan wajib di miliki oleh....

- a. Rumah sakit sebagai persyaratan terbentuknya instalasi gizi/dapur
- b. Tenaga gizi yang memiliki pendidikan ilmu gizi
- c. Semua penjamah makanan tanpa terkecuali
- d. Semua jawaban benar

20. Memegang, mengambil dan mencicipi makanan pada saat pengolahan dan penyiapan makanan sebaiknya di lakukan dengan.....

- a. Dengan alat bantu seperti sendok, garpu dan penjepit makanan
- b. Dengan tangan secara langsung, dengan mencuci tangan terlebih dahulu
- c. Dengan tangan langsung asalkan terlihat bersih
- d. Jawaban a dan b benar

21. Hal yang perlu dilakukan agar rambut tidak terkena dan terjatuh mencemari makanan saat mengolah makanan yaitu dengan....

- a. Mengikat rambut yang panjang dengan rapi
- b. Menggunakan tutup rambut
- c. Memotong rambut yang rapi
- d. Jawaban a dan b benar

22. Menggunakan pakaian kerja yang bagi seorang penjamah/ pengolah makanan sebaiknya

- a. Hanya boleh di pakai di dalam tempat jasad/dapur
- b. Digunakan hanya di dalam rumah sakit
- c. Boleh digunakan di luar rumah sakit
- d. Jawaban a dan b benar

23. Dalam persyaratan bakteriologi pada makanan, angka kuman bakteri *Escherichia Coli* (*E.coli*) yang menjadi persyaratan utama yaitu....

- a. Angka kuman *E. coli* pada makanan harus 0/gr contoh makanan.
- b. Angka kuman *E. coli* pada makanan maksimal harus 10/gr contoh makanan
- c. Angka kuman *E. coli* pada makanan maksimal harus 100/gr contoh makanan
- d. Jawaban a dan b benar

24. Pencemaran bakteriologi pada makanan, yaitu bakteri *E. Coli* dapat menyebabkan gangguan kesehatan pada manusia yaitu...

- a. Diare
- b. Diabetes Melitus
- c. Infeksi Saluran Pernapasan
- d. Semua jawaban benar

25. Sumber cemaran dari tubuh manusia yang dapat mencemari bahan pangan/ makanan antara lain, kecuali....

- a. Mulut, tangan, rambut
- b. hidung dan telinga
- c. Organ pembuangan (dubur dan organ kemaluan)
- d. Organ pencernaan

Kuesioner Pengetahuan Hygiene Penjamah Makanan

II. Data responden penjamah makanan

Umur/usia :

Jenis kelamin :

Pendidikan :

II. Kuesioner pengetahuan hygiene penjamah makanan

Berilah tanda silang (X) pada jawaban yang menurut anda benar

1. Apa pengertian hygiene?

- Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subyeknya.
- Suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis
- Jawaban a dan b benar.
- tidak tahu

2. Apa pengertian personal hygiene?

- Upaya menjaga dan meningkatkan kesehatan seorang melalui faktor individu.
- Upaya meningkatkan derajat kesehatan dan keamanan, dari faktor lingkungan yang dapat menimbulkan penyakit
- Suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis
- tidak tahu

3. Apakah pemeriksaan kesehatan bagi tenaga pengolah makanan di instalasi gizi perlu dilakukan secara periodik?

- tidak, pemeriksaan kesehatan hanya untuk pegawai/ tenaga kerja baru
- ya, sebagai sertifikat bukti sehat diri dan bebas dari penyakit
- tidak, jika kondisi tubuh mengalami gangguan kesehatan/sakit saja.
- tidak tahu

4. 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....

- 1 tahun sekali
- 2 kali dalam setahun
- 2 tahun sekali

d. 3 tahun sekali

5. Alat pelindung diri untuk tenaga pengolah makanan yang sebaiknya dipakai pada saat bekerja adalah....

a. Celemek

b. Tutup kepala (penutup rambut)

c. Jawaban a dan b benar

d. tidak tahu

6. Kegiatan yang tidak boleh dilakukan di ruangan kerja saat mengolah makanan adalah....

a. Merokok dan bercakap-cakap

b. Makan / Minum dan merokok

c. jawaban a dan b boleh dilakukan dalam ruangan kerja asalkan tidak mengganggu pekerja lainnya

c. jawaban a dan b benar

7. 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.

d. Tidak tahu

8. 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

d. tidak tahu

9. Keadaan kuku jari tangan seorang tenaga pengolah makanan di instalasi gizi adalah....

- a. Boleh panjang tetapi terawat kebersihannya
- b. Selalu bersih, boleh panjang asal tidak mengganggu saat bekerja
- c. Selalu bersih dan terpotong pendek
- d. 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
- d. Boleh ikut dalam pengolahan makanan dengan persetujuan atasan/kepala instalasi gizi

11. 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
- d. Dapat disatukan dengan tempat pencucian peralatan dan tempat pencucian peralatan

12. Sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan wajib di miliki oleh....

- a. Rumah sakit sebagai persyaratan terbentuknya instalasi gizi/dapur
- b. Tenaga gizi yang memiliki pendidikan ilmu gizi
- c. Semua penjamah makanan tanpa terkecuali
- d. Semua jawaban benar

13. Hal yang perlu dilakukan agar rambut tidak terkena dan terjatuh mencemari makanan saat mengolah makanan yaitu dengan....

- a. Mengikat rambut yang panjang dengan rapi
- b. Menggunakan tutup rambut
- c. Memotong rambut yang rapi
- d. Jawaban a dan b benar

14. Menggunakan pakaian kerja yang bagi seorang penjamah/ pengolah makanan sebaiknya

- a. Hanya boleh di pakai di dalam tempat jasadboga/dapur
- b. Digunakan hanya di dalam rumah sakit
- c. Boleh digunakan di luar rumah sakit
- d. Jawaban a dan b benar

15. Dalam persyaratan bakteriologi pada makanan, angka kuman bakteri *Escherichia Coli* (*E.coli*) yang menjadi persyaratan utama yaitu....

- a. Angka kuman *E. coli* pada makanan harus 0/gr contoh makanan.
- b. Angka kuman *E. coli* pada makanan maksimal harus 10/gr contoh makanan
- c. Angka kuman *E. coli* pada makanan maksimal harus 100/gr contoh makanan
- d. Jawaban a dan b benar

16. Pencemaran bakteriologi pada makanan, yaitu bakteri *E. Coli* dapat menyebabkan gangguan kesehatan pada manusia yaitu...

- a. Diare
- b. Diabetes Melitus
- c. Infeksi Saluran Pernapasan
- d. Semua jawaban benar