

LAMPIRAN

Lampiran 1

No. Responden

--	--	--

KUESIONER PENELITIAN

Analisis *Pre-Requisite Programs* (PRP) dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Praktik Keamanan Pangan Pada Penyelenggaraan Makanan di Sekolah

**Program Studi S1 Gizi Reguler Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan
Universitas Esa Unggul (UEU)**

Jl. Arjuna Utara No. 9 Kebon Jeruk, Jakarta Barat 11510

LEMBAR PENJELASAN RESPONDEN

Penelitian ini merupakan penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan mengisi form kuesioner pengetahuan keamanan pangan, kuesioner sikap keamanan pangan dan kuesioner praktik keamanan pangan. Responden ini adalah seluruh penjamah makanan di dapur sekolah.

Manfaat secara umum dari penelitian ini adalah dapat mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi praktik keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan di Sekolah sehingga diharapkan dapat menjadi masukan untuk memperbaiki praktik keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan di Sekolah.

Partisipasi saudara/saudari bersifat sukarela tanpa paksaan dan bila tidak berkenan dapat menolak atau sewaktu-waktu dapat mengundurkan diri tanpa sanksi apapun. Semua informasi dan hasil pemeriksaan yang berkaitan dengan privasi akan dijaga kerahasiannya. Semua data tidak akan dihubungkan dengan identitas.

Putri Nurhasanah Yahya

Jalan Utan Panjang III No.7 Rt012 Rw05, Kemayoran, Jakarta Pusat
085817308328

Lampiran 2
No. Responden

--	--	--

LEMBAR PERSETUJUAN SEBAGAI RESPONDEN

Saya Putri Nurhasanah Yahya selaku mahasiswa Universitas Esa Unggul Program Studi Gizi sedang melakukan penelitian tentang “**Analisis Pre-Requisite Programs (PRP) dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Praktik Keamanan Pangan pada Penyelenggaraan Makanan di Sekolah**” oleh karena itu saya memohon kesediaan waktu saudara/i untuk mengisi kuesioner pengetahuan keamanan pangan, kuesioner sikap keamanan pangan dan kuesioner praktik keamanan pangan. Saya akan merahasiakan seluruh informasi yang saudara/i berikan. Perlu saya informasikan bahwa keikutsertakan saudara/i dalam pengisian kuesioner bersifat sukarela.

Inform consent:

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama :.....

Umur :.....

Alamat:.....

Saya telah membaca dan memahami penjelasan dari penelitian yang berjudul “**Analisis Pre-Requisite Programs (PRP) dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Praktik Keamanan Pangan pada Penyelenggaraan Makanan di Sekolah**”

Saya yakin bahwa peneliti akan menjaga kerahasiaan identitas dan jawaban saya sebagai responden. Oleh karena itu, saya menyatakan secara sukarela berpartisipasi dalam penelitian ini dan akan memberikan informasi yang sejujur-jujurnya.

Tangerang,

Tanda tangan responden

Tanda tangan enumerator

(Nama:.....)

(Nama:.....)

Lampiran 3
No. Responden

--	--	--

KUESIONER PENELITIAN

Analisis *Pre-Requisite Programs* (PRP) dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Praktik Keamanan Pangan Pada Penyelenggaraan Makanan di Sekolah

**Program Studi S1 Gizi Reguler Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan
Universitas Esa Unggul (UEU)**

Jl. Arjuna Utara No. 9 Kebon Jeruk, Jakarta Barat 11510

A. Kuesioner Karakteristik

Kuesioner ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik responden meliputi nama, usia, jenis kelamin, lama bekerja dan tingkat pendidikan. Saya memohon kesediaan responden untuk dapat menjawab pertanyaan dengan tulus dan benar. “Isilah pertanyaan di bawah ini dengan mengisi kolom yang disediakan atau melingkari pilihan yang tersedia”

Hari/Tanggal : **Waktu Pengambilan:**
Data:

Karakteristik Responden

1. Nama Responden :
2. Usia : Tahun
3. Jenis Kelamin
 1. Laki-laki
 2. Perempuan
4. Pendidikan terakhir
 1. SD
 2. SMP
 3. SMA/SMK
 4. D3/S1
5. Lama Bekerja
 1. ≤ 5 Tahun
 2. > 5 Tahun
6. Pelatihan keamanan pangan
 1. Pernah
 2. Tidak Pernah

Lampiran 4

B. Checklist Pre Requisite Programs

UNIT PRODUKSI MAKANAN

Nama Area : Dapur Yayasan Islam Asy-Syukriyyah

Tgl Pelaksanaan : 7 Agustus 2020

Dilaksanakan oleh : Peneliti

	PARAMETER	NILAI					KETERANGAN
		4	3	2	1	0	
I.	RUANGAN						
	1. Umum						
	a. Tidak ada bau asing	✓					
	b. Tidak ada hama dan hewan (kucing, cicak, serangga dsb)			✓			
	c. Ventilasi cukup	✓					
	d. Fasilitas cuci tangan tersedia dan berfungsi dengan baik	✓					
	e. Tersedia pest control dan berfungsi dengan baik dan sesuai					✓	
	f. Tersedia insect killer dan berfungsi dengan baik dan sesuai	✓					
	2. Lantai						
	a. Bersih	✓					
	b. Kering	✓					
	c. Tidak ada retak yang menyebabkan genangan air	✓					
	3. Dinding dan Langit-langit						
	a. Bersih	✓					
	b. Tidak ada sarang laba-			✓			

	PARAMETER	NILAI					KETERANGAN
		4	3	2	1	0	
	laba, lumut, jamur						
	c. Tidak ada retak	✓					
	d. Tidak ada bocor	✓					
	4. Pintu dan jendela						
	a. Bersih	✓					
	b. Kering	✓					
	c. Tidak ada sarang laba-laba	✓					
	d. Selalu tertutup saat produksi berlangsung				✓		
	e. Berfungsi dengan baik	✓					
	5. Saluran air						
	a. Bersih dan tidak ada sampah	✓					
	b. Aliran air lancar/tidak menggenang	✓					
	c. Ada ram penutup	✓					
	6. Tata letak barang						
	a. Ada jarak dengan dinding minimum 5 cm (khusus gudang)					✓	
	b. Melakukan penumpukan produk sesuai dengan petunjuk pada karton disertai label secara jelas					✓	
	c. Barang yang sudah tidak digunakan segera disisihkan/dikeluarkan dari area	✓					
	d. Bahan kimia diberi label					✓	

	PARAMETER	NILAI					KETERANGAN
		4	3	2	1	0	
	secara jelas dan tidak diletakkan berdekatan dengan produk /bahan pembantu						
	7. Penerangan						
	a. Berfungsi dengan baik	✓					
	b. Penerangan dilengkapi pelindung/tutup					✓	
	c. Penerangan ruangan cukup	✓					
II.	PERALATAN KERJA						
	1. Kursi dan Meja Kerja						
	a. Berfungsi dengan baik	✓					
	b. Bersih dan kering	✓					
	c. Tidak ada makanan dan minuman siap santap				✓		
	2. Tempat sampah						
	a. Tersedia dan dilengkapi penutup	✓					
	b. Bersih dan kering	✓					
	3. Alat pembersih lantai						
	a. Disimpan di lokasi terpisah jika tidak dipaka			✓			
	b. Tidak menimbulkan bau	✓					
	4. Mesin dan peralatan						
	a. Bersih, tidak kotor oleh benda asing misalnya	✓					

	PARAMETER	NILAI					KETERANGAN
		4	3	2	1	0	
	bekas produk, bahan kimia						
	b. Tidak ada sarang laba-laba, lumut, dll	✓					
	c. Dapat difungsikan dengan baik dan benar	✓					
	5. Pallet						
	a. Kering	✓					
	b. Tidak ada paku yang memungkinkan produk/bahan baku/bahan pembantu rusak	✓					
III.	PERLENGKAPAN KERJA						
	1. Semua perlengkapan kerja yang dikenakan						
	a. Layak pakai, bersih	✓					
	b. Dipakai di lokasi yang diharuskan	✓					
	c. Dipakai sesuai dengan fungsinya dengan benar	✓					
	Perlengkapan kerja meliputi:						
	1. Pakaian kerja (sesuai jadwal)	✓					
	2. Celemek/apron					✓	
	3. Topi					✓	
	4. Masker kain	✓					
	5. Sarung tangan					✓	
	6. Sepatu					✓	

	PARAMETER	NILAI					KETERANGAN
		4	3	2	1	0	
IV.	KARYAWAN						
	1. Kebersihan						
	a. Tidak meludah di sembarang tempat	✓					
	b. Tidak makan/minum/merokok sambil bekerja di area proses produksi	✓					
	c. Cuci tangan sebelum mulai bekerja dan setelah dari kamar mandi	✓					
	d. Bila batuk-batuk, bersin berpaling dari semua yang berkaitan dengan produk	✓					
	e. Apabila menderita sakit harus segera diobati sampai sembuh total, jika ada luka pada kulit harus ditutup dengan penutup steril	✓					
	f. Pakaian kerja diganti setiap hari dan dijaga kebersihannya setiap hari	✓					
	g. Tidak menggunakan perlengkapan (seperti sandal, jas lab) di luar area yang telah ditentukan					✓	
	h. Tidak menggunakan kaos tangan	✓					

	PARAMETER	NILAI					KETERANGAN
		4	3	2	1	0	
	yang kotor selama bekerja						
	i. Tidak menyisir rambut pada waktu bekerja	✓					
	j. Tidak menggaruk-garuk rambut/kulit kepala dan bagian tubuh lain pada saat proses produksi berlangsung	✓					
	k. Tidak membiarkan sampah menumpuk	✓					
	2. Kerapihan						
	a. Rambut, kumis, jenggot, kuku dipotong rapi	✓					
	b. Selama bekerja tidak diperkenankan memakai perhiasan aksesoris			✓			
	c. Tidak diperbolehkan menyimpan benda-benda yang tidak ada kaitannya dengan proses produksi di dalam saku	✓					

Lampiran 5

C. Checklist Pre Requisite Programs

UNIT PRODUKSI MAKANAN

Nama Area : Dapur Yayasan Al-Muslim

Tgl Pelaksanaan : 25 Agustus 2020

Dilaksanakan oleh : Peneliti

	PARAMETER	NILAI					KETERANGAN
		4	3	2	1	0	
I.	RUANGAN						
	1. Umum						
	a. Tidak ada bau asing						
	b. Tidak ada hama dan hewan (kucing, cicak, serangga dsb)		✓				
	c. Ventilasi cukup	✓					
	d. Fasilitas cuci tangan tersedia dan berfungsi dengan baik	✓					
	e. Tersedia pest control dan berfungsi dengan baik dan sesuai					✓	
	f. Tersedia insect killer dan berfungsi dengan baik dan sesuai					✓	
	2. Lantai						
	a. Bersih	✓					
	b. Kering		✓				
	c. Tidak ada retak yang menyebabkan genangan air	✓					
	3. Dinding dan Langit-langit						
	a. Bersih	✓					
	b. Tidak ada sarang laba-	✓					

	PARAMETER	NILAI					KETERANGAN
		4	3	2	1	0	
	laba, lumut, jamur						
	c. Tidak ada retak			✓			
	d. Tidak ada bocor	✓					
	4. Pintu dan jendela						
	a. Bersih	✓					
	b. Kering	✓					
	c. Tidak ada sarang laba-laba	✓					
	d. Selalu tertutup saat produksi berlangsung		✓				
	e. Berfungsi dengan baik	✓					
	5. Saluran air						
	a. Bersih dan tidak ada sampah	✓					
	b. Aliran air lancar/tidak menggenang	✓					
	c. Ada ram penutup	✓					
	6. Tata letak barang						
	a. Ada jarak dengan dinding minimum 5 cm (khusus gudang)	✓					
	b. Melakukan penumpukan produk sesuai dengan petunjuk pada karton disertai label secara jelas					✓	
	c. Barang yang sudah tidak digunakan segera disisihkan/dikeluarkan dari area	✓					
	d. Bahan kimia diberi label		✓				

	PARAMETER	NILAI					KETERANGAN
		4	3	2	1	0	
	secara jelas dan tidak diletakkan berdekatan dengan produk /bahan pembantu						
	7. Penerangan						
	a. Berfungsi dengan baik	✓					
	b. Penerangan dilengkapi pelindung/tutup					✓	
	c. Penerangan ruangan cukup	✓					
II.	PERALATAN KERJA						
	1. Kursi dan Meja Kerja						
	a. Berfungsi dengan baik	✓					
	b. Bersih dan kering	✓					
	c. Tidak ada makanan dan minuman siap santap	✓					
	2. Tempat Sampah						
	a. Tersedia dan dilengkapi penutup	✓					
	b. Bersih dan kering	✓					
	3. Alat pembersih lantai						
	a. Disimpan di lokasi terpisah jika tidak dipaka	✓					
	b. Tidak menimbulkan bau						
	4. Mesin dan peralatan						
	a. Bersih, tidak kotor oleh benda asing misalnya	✓					

	PARAMETER	NILAI					KETERANGAN
		4	3	2	1	0	
	bekas produk, bahan kimia						
	b. Tidak ada sarang laba-laba, lumut, dll	✓					
	c. Dapat difungsikan dengan baik dan benar	✓					
	5. Pallet						
	a. Kering	✓					
	b. Tidak ada paku yang memungkinkan produk/bahan baku/bahan pembantu rusak	✓					
III.	PERLENGKAPAN KERJA						
	1. Semua perlengkapan kerja yang dikenakan						
	a. Layak pakai, bersih	✓					
	b. Dipakai di lokasi yang diharuskan	✓					
	c. Dipakai sesuai dengan fungsinya dengan benar	✓					
	Perlengkapan kerja meliputi:						
	1. Pakaian kerja (sesuai jadwal)	✓					
	2. Celemek/apron					✓	
	3. Topi					✓	
	4. Masker kain	✓					
	5. Sarung tangan					✓	
	6. Sepatu					✓	
IV.	KARYAWAN						
	1. Kebersihan						
	a. Tidak meludah di sembarang tempat	✓					

	PARAMETER	NILAI					KETERANGAN
		4	3	2	1	0	
	b. Tidak makan/minum/ merokok sambil bekerja di area proses produksi	✓					
	c. Cuci tangan sebelum mulai bekerja dan setelah dari kamar mandi	✓					
	d. Bila batuk-batuk, bersin berpaling dari semua yang berkaitan dengan produk	✓					
	e. Apabila menderita sakit harus segera diobati sampai sembuh total, jika ada luka pada kulit harus ditutup dengan penutup steril	✓					
	f. Pakaian kerja diganti setiap hari dan dijaga kebersihannya setiap hari	✓					
	g. Tidak menggunakan perlengkapan (seperti sandal, jas lab) di luar area yang telah ditentukan					✓	
	h. Tidak menggunakan kaos tangan yang kotor selama bekerja	✓					
	i. Tidak menyisir rambut pada waktu bekerja	✓					

	PARAMETER	NILAI					KETERANGAN
		4	3	2	1	0	
	j. Tidak menggaruk-garuk rambut/kulit kepala dan bagian tubuh lain pada saat proses produksi berlangsung						
	k. Tidak membiarkan sampah menumpuk	✓					
	2. Kerapihan						
	a. Rambut, kumis, jenggot, kuku dipotong rapi						
	b. Selama bekerja tidak diperkenankan memakai perhiasan aksesoris	✓					
	c. Tidak diperbolehkan menyimpan benda-benda yang tidak ada kaitannya dengan proses produksi di dalam saku	✓					

Lampiran 6

D. Lembar Wawancara untuk Aspek SSOP

1. Sumber air apa yang digunakan untuk proses produksi pangan di dapur sekolah ini?
2. Apakah sudah dilakukan tes pengujian terhadap sumber air tersebut?
3. Air yang digunakan di dapur sekolah ini untuk keperluan apa saja?
4. Peralatan dan perlengkapan yang kontak dengan bahan pangan terbuat dari bahan apa?
5. Bagaimana cara membersihkan peralatan dan perlengkapan?
6. Bagaimana cara pencegahan kontaminasi silang?
7. Bagaimana cara menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitas dan toilet di dapur sekolah ini?
8. Apakah talenan untuk memasak makanan terpisah sesuai bahan makanan?
9. Bagaimana pelabelan untuk bahan-bahan berbahaya agar terhindar dari kesalahan penggunaan?
10. Apakah terdapat recording dan monitoring secara berkala (harian) terhadap suhu, kadar kelembaban gudang, dan kebersihannya?
11. Apakah terdapat pencatatan mengenai penerimaan bahan, pemakaian bahan dan tanggal kadaluarsa bahan?
12. Bagaimana pengawasan kondisi kesehatan karyawan di sekolah ini? apakah ada cek kesehatan untuk setiap karyawan?
13. Apa yang dilakukan untuk mengendalikan pest control dari unit pengolahan di dapur sekolah ini?

No. Responden

--	--	--

Lampiran 7

E. Kuesioner Pengetahuan Keamanan Pangan

Bacalah pernyataan dengan teliti dan jawablah pernyataan dengan cara menceklist (√) pada kolom yang tersedia **Benar, Salah, Tidak Tahu** untuk setiap pernyataan yang anda anggap tepat

No.	Aspek yang Dinilai	Benar	Salah	Tidak Tahu
1.	Penjamah makanan yang sakit harus ke dokter			
2.	Tangan adalah tempat terjadinya pencemaran kuman			
3.	Lingkungan yang mewah merupakan syarat utama untuk mencegah bakteri			
4.	Ciri-ciri air bersih adalah berwarna, berbau, berasa			
5.	Pemanasan makanan matang harus mencapai suhu $>60^{\circ}\text{C}$			
6.	Daging dan ikan disimpan di freezer dengan suhu $>10^{\circ}\text{C}$			
7.	Cara mengambil makanan matang yang benar adalah dengan tangan langsung			
8.	Formalin dan boraks merupakan jenis pengawet makanan alami			
9.	Permukaan peralatan masak dan makan yang berhubungan langsung dengan bahan makanan dan makanan matang adalah kasar, menyerap air, berkarat dan beracun			
10.	Pencemaran makanan oleh kuman dapat terjadi akibat cara memasak yang salah			
11.	Makanan dan minuman yang bersih dapat menyebabkan diare			
12.	Memasak air yang baik yaitu setelah mendidih tidak langsung			

No.	Aspek yang Dinilai	Benar	Salah	Tidak Tahu
	dimatikan tetapi dibiarkan mendidih dulu selama 5-10 menit			
13.	Mengonsumsi adonan kue yang mengandung telur yang mentah merupakan hal yang aman			
14.	Pencemaran makanan oleh kuman dapat melalui binatang seperti tikus, serangga, kucing dan anjing			
15.	Pencemaran makanan adalah peristiwa masuknya zat asing seperti rambut, streples, kaki kecoa ke dalam makanan yang mengakibatkan turunnya kualitas makanan			
16.	Air bekas pencucian bahan makanan sebaiknya dibuang ke tempat pembuangan air limbah			
17.	Tempat sampah di ruang pengolahan makanan harus dalam keadaan tertutup			
18.	Manfaat dapur yang bersih adalah dapat mencegah pencemaran dari serangga dan kuman pada makanan atau minuman dan peralatannya			
19.	Makanan yang sudah basi sebaiknya dimasak kembali			
20.	Mengangkut makanan yang sudah matang yaitu menggunakan kereta dorong dan makanan yang matang ditutup			
21.	Gejala keracunan makanan adalah pusing, demam, nyeri di perut dan muntah-muntah			

Sumber: Modifikasi Sucipto (2015) dan Muna (2016)

No. Responden

--	--	--

Lampiran 8

F. Kuesioner Sikap Keamanan Pangan

Bacalah pernyataan di bawah ini dengan teliti, lalu beri tanda ceklist (√) pada:

S : Jika anda setuju dengan pernyataan tersebut

TS: Jika anda tidak setuju dengan pernyataan tersebut

No.	Aspek yang Dinilai	S	TS
1.	Menurut anda, makanan yang terkontaminasi oleh kuman dapat menimbulkan penyakit		
2.	Menurut anda, kuman merupakan makhluk hidup kecil yang hidup di tempat kotor		
3.	Menurut anda, belajar lebih banyak tentang keamanan makanan melalui kursus pelatihan penting bagi penjamah makanan		
4.	Menurut anda, penyimpanan bahan makanan tidak menempel pada lantai, dinding, atau langit-langit		
5.	Menurut anda, tidak menggunakan peralatan atau fasilitas yang bukan untuk keperluan		
6.	Menurut anda, penyimpanan makanan jadi menggunakan prinsip <i>First In First Out</i> (FIFO) dan <i>First Expired First Out</i> (FEFO)		
7.	Menurut anda, penggunaan tissue dapat mengurangi jumlah bakteri pada tangan penjamah makanan		
8.	Menurut anda, tidak perlu memakai pisau yang berbeda jika hendak memotong bahan makanan mentah maupun matang		
9.	Menurut anda, menggunakan talenan yang sama untuk memotong daging dan sayur		
10.	Menurut anda, penjamah makanan boleh makan dan minum saat memasak		
11.	Menurut anda, penjamah makanan yang sakit boleh kontak dengan makanan atau peralatan yang digunakan dalam pengolahan atau penyajian makanan		
12.	Menurut anda, penjamah makanan boleh mengobrol saat memasak		
13.	Menurut anda, sebelum menggunakan peralatan masak tidak harus dibersihkan dahulu		

No.	Aspek yang Dinilai	S	TS
14.	Menurut anda, memasak makanan hingga matang adalah cara membunuh kuman pada makanan yang efektif		
15.	Menurut anda, penting memperhatikan informasi label gizi dan tanggal kadaluarsa pada produk makanan		
16.	Menurut anda, memakai masker dapat menghindari makanan dari cemaran		
17.	Menurut anda, pengangkutan makanan jadi harus menggunakan kendaraan khusus dan harus selalu higienis		
18.	Menurut anda, kebersihan tangan yang tepat dapat mencegah penyakit bawaan makanan		
19.	Menurut anda, memakai sarung tangan dapat menghindari makanan dari cemaran		
20.	Menurut anda, setiap penjamah makanan melakukan pemeriksaan kesehatan 1 tahun sekali		
21.	Menurut anda, adanya lalat di tempat penyajian makanan dapat mempengaruhi keamanan makanan tersebut		

Sumber: Modifikasi Aldiani R (2018) dan Muna (2016)

No. Responden

--	--	--

Lampiran 9

G. Kuesioner Praktik Keamanan Pangan

Bacalah pernyataan dengan teliti dan jawablah pernyataan dengan cara menceklist (\surd) pada kolom yang tersedia “Ya” jika uraian/kegiatan dilakukan dan pada kolom “Tidak” jika uraian/kegiatan tidak dilakukan

No.	Aspek yang Dinilai	Ya	Tidak
1.	Penjamah makanan menggunakan seragam celemek, tutup kepala dan sarung tangan		
2.	Celemek yang digunakan bersih		
3.	Mencuci tangan dengan menggosok kedua telapak tangan dan sela-sela jari kedua tangan		
4.	Mencuci tangan menggosok punggung jari kedua tangan dengan posisi tangan saling mengunci		
5.	Mencuci tangan dengan menggosok ibu jari kiri secara berputar dalam gengaman tangan kanan dan sebaliknya		
6.	Mencuci tangan dengan memutar ujung jari-jari kanan di telapak tangan kiri dan sebaliknya		
7.	Penjamah makanan memiliki kuku yang dipotong pendek		
8.	Rambut penjamah makanan dalam keadaan tertutup		
9.	Mencuci tangan sebelum mengolah makanan		
10.	Mencuci tangan sesudah menangani bahan mentah atau kotor		
11.	Bahan makanan yang telah disiapkan untuk diolah selalu diletakkan pada tempat yang bersih dan tertutup		
12.	Tidak terdapat bahan pangan yang berserakan		
13.	Tersedia tempat cuci tangan		
14.	Tersedia tempat sampah yang cukup dan tertutup		
15.	Lantai dibuat kedap air, rata, tidak licin dan mudah dibersihkan		

Sumber: Modifikasi Khairina A.D. *et al.* (2018) dan Muna (2016)

Lampiran 10 Contoh Perhitungan Penerapan GMP

Dapur Yayasan Islam Asy-Syukriyyah

- I. Ruang
 $28 \times 4 = 112$ poin
 $(85/112) \times 100\% = 75.89\%$
 1. Umum
 $6 \times 4 = 24$ poin
 $(18/24) \times 100\% = 75\%$
 2. Lantai
 $3 \times 4 = 12$ poin
 $(12/12) \times 100\% = 100\%$
 3. Dinding dan langit-langit
 $4 \times 4 = 16$ poin
 $(14/16) \times 100\% = 87.5\%$
 4. Pintu dan jendela
 $5 \times 4 = 20$ poin
 $(17/20) \times 100\% = 85\%$
 5. Saluran air
 $3 \times 4 = 12$ poin
 $(12/12) \times 100\% = 100\%$
 6. Tata letak barang
 $4 \times 4 = 16$ poin
 $(4/16) \times 100\% = 25\%$
 7. Penerangan
 $3 \times 4 = 12$ poin
 $(8/12) \times 100\% = 66.6\%$

- II. Peralatan Kerja
 $12 \times 4 = 48$ poin
 $(43/48) \times 100\% = 89.5\%$
 1. Kursi dan Meja Kerja
 $3 \times 4 = 12$ poin
 $(43/48) \times 100\% = 89.5\%$
 2. Tempat sampah
 $2 \times 4 = 8$ poin
 $(8/8) \times 100\% = 100\%$
 3. Alat pembersih lantai
 $2 \times 4 = 8$ poin
 $(8/8) \times 100\% = 100\%$
 4. Mesin dan peralatan
 $3 \times 4 = 12$ poin
 $(12/12) \times 100\% = 100\%$
 5. Pallet
 $2 \times 4 = 8$ poin
 $(8/8) \times 100\% = 100\%$

- III. Perlengkapan Kerja
1. Semua perlengkapan kerja yang dikenakan
 $9 \times 4 = 36$ poin
 $(20/36) \times 100\% = 55.5\%$
- IV. Karyawan
 $14 \times 4 = 56$ poin
 $(52/56) \times 100\% = 92.8\%$
1. Kebersihan
 $11 \times 4 = 44$ poin
 $(40/44) \times 100\% = 90.9\%$
2. Kerapihan
 $3 \times 4 = 12$ poin
 $(10/12) \times 100\% = 83.3\%$

Lampiran Contoh Perhitungan Penerapan GMP

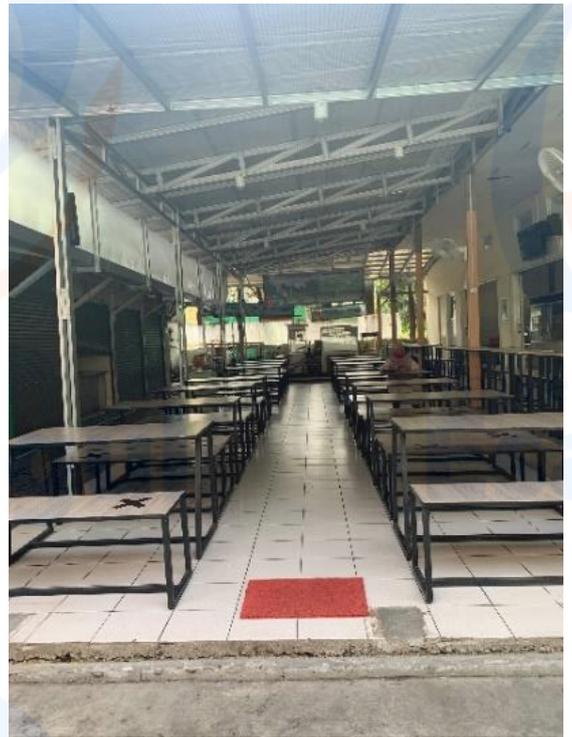
Dapur Yayasan Al-Muslim

- I. Ruang
 $28 \times 4 = 112$ poin
 $(75/112) \times 100\% = 66.9\%$
1. Umum
 $6 \times 4 = 24$ poin
 $(11/24) \times 100\% = 45.8\%$
2. Lantai
 $3 \times 4 = 12$ poin
 $(11/12) \times 100\% = 91.6\%$
3. Dinding dan langit-langit
 $4 \times 4 = 16$ poin
 $(14/16) \times 100\% = 87.5\%$
4. Pintu dan jendela
 $5 \times 4 = 20$ poin
 $(19/20) \times 100\% = 95\%$
5. Saluran air
 $3 \times 4 = 12$ poin
 $(12/12) \times 100\% = 100\%$
6. Tata letak barang
 $4 \times 4 = 16$ poin
 $(11/16) \times 100\% = 68.7\%$
7. Penerangan
 $3 \times 4 = 12$ poin
 $(8/12) \times 100\% = 66.6\%$

- II. Peralatan Kerja
 $12 \times 4 = 48$ poin
 $(44/48) \times 100\% = 91.6\%$
1. Kursi dan Meja Kerja
 $3 \times 4 = 12$ poin
 $(12/12) \times 100\% = 100\%$
 2. Tempat sampah
 $2 \times 4 = 8$ poin
 $(8/8) \times 100\% = 100\%$
 3. Alat pembersih lantai
 $2 \times 4 = 8$ poin
 $(4/8) \times 100\% = 50\%$
 4. Mesin dan peralatan
 $3 \times 4 = 12$ poin
 $(12/12) \times 100\% = 100\%$
 5. Pallet
 $2 \times 4 = 8$ poin
 $(8/8) \times 100\% = 100\%$
- III. Perlengkapan Kerja
1. Semua perlengkapan kerja yang dikenakan
 $9 \times 4 = 36$ poin
 $(24/36) \times 100\% = 66.6\%$
- IV. Karyawan
 $14 \times 4 = 56$ poin
 $(44/56) \times 100\% = 78.5\%$
1. Kebersihan
 $11 \times 4 = 44$ poin
 $(36/44) \times 100\% = 81.8\%$
 2. Kerapihan
 $3 \times 4 = 12$ poin
 $(8/12) \times 100\% = 66.6\%$

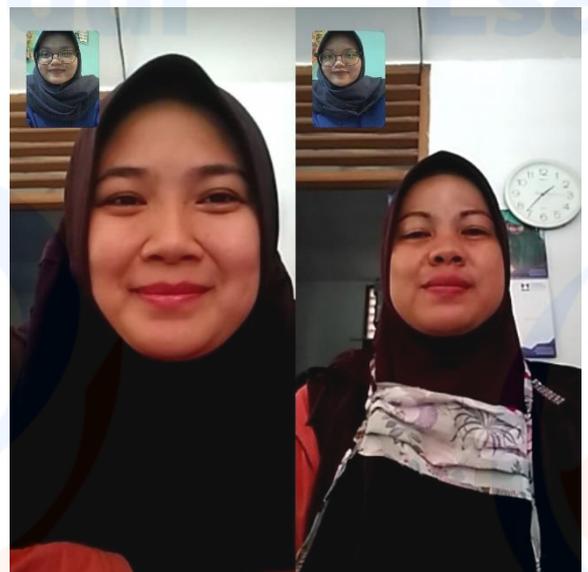
Lampiran 11 Dokumentasi Dapur Yayasan Islam Asy-Syukriyyah





Lampiran 12 Dokumentasi Dapur Yayasan Al-Muslim





Lampiran 13 Biaya Penelitian

No.	Material	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Biaya (Rp)
1.	Kuesioner untuk uji validitas	785 lembar	200	157.000
2.	Kuesioner untuk turun lapang	316 lembar	200	63.200
3.	Souvenir validitas + ongkos kirim	30 buah	5.800	176.400
4.	Souvenir validitas + ongkos kirim	15 buah	6.500	117.500
5.	Souvenir turun lapang + ongkos kirim	40 buah	2.000	116.000
6.	Pouch souvenir + ongkos kirim	40 buah	5.000	210.000
Total Biaya				840.100