

## LEMBAR KUESIONER

### A. Variabel Pengetahuan *Hygiene Sanitasi*

1. Apakah yang dimaksud dengan *hygiene* ?
  - a. Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan dan citarasa.
  - b. Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan orang
  - c. Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan tempat dan peralatan
2. Apakah fungsi *hygiene* ?
  - a. Memelihara kebersihan diri
  - b. Meningkatkan penjualan
  - c. Memelihara kesehatan
3. Apakah manfaat mencuci tangan sebelum menjamah makanan ?
  - a. Agar tangan terlihat bersih.
  - b. Agar tangan terlihat sehat.
  - c. Agar tangan tidak mengotori makanan
4. Apakah manfaat memotong kuku yang panjang apabila ingin menangani makanan ?
  - a. Agar kelihatannya rapi.
  - b. Agar tidak mengganggu saat kerja.
  - c. Agar tidak menjadi tempat perkembangbiakan penyakit.
5. Sebaiknya air apa yang digunakan untuk mencuci bahan makanan dan peralatan pengolahan makanan ?
  - a. Air bersih yang mengalir dari pipa kran.
  - b. Air bersih di dalam ember.
  - c. Air bersih di dalam bak.
6. Bila anda menderita sakit TBC, *Thyphus* dan disentri, bolehkah tetap ikut menangani makanan ?
  - a. Tetap boleh ikut menangani makanan seperti biasa.

- b. Tidak boleh ikut menangani makanan,
  - c. Boleh menangani makanan asal sudah minum obat
7. Apakah pengertian sanitasi?
- a. Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan dan citarasa.
  - b. Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan orang
  - c. Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan tempat dan peralatan.
8. Bila kulit saudara sedang gatal-gatal, luka atau tergores, bolehkah tetap ikut menangani makanan ?
- a. Tetap boleh ikut menangani makanan seperti biasa.
  - b. Tidak boleh ikut menangani makanan.
  - c. Tetap boleh ikut menangani makanan asal ditutup dengan pembalut yang tahan air.
9. Ketika anda menjamah makanan apakah diperkenankan untuk sambil merokok, maupun menggaruk anggota badan (telingan, hidung, mulut) ?
- a. Ya, karena tidak mengganggu
  - b. Tidak, karena saat menjamah makanan kondisi tangan harus bersih
  - c. Ya, selama tidak diketahui orang lain
10. Perlengkapan pelindung diri saat menjamah makanan adalah ?
- a. Celemek, penutup kepala dan alas tangan
  - b. Penutup kepala dan serbet
  - c. Celemek, alas tangan dan kaca mata
11. Sanitasi yang berhubungan dengan pengolahan makanan adalah ?
- a. Mencuci tangan, menggunting kuku
  - b. Sanitasi air bersih dan sanitasi peralatan
  - c. Menutup kepala, dan sanitasi air bersih
12. Bagaimana seharusnya cara menyimpan makanan matang ?
- a. Dengan memperhatikan suhu dan waktu penyimpanan

- b. Di tempat yang aman dan tertutup
- c. Di tempat yang aman dan terbuka

### LEMBAR OBSERVASI

No	Uraian	Penilaian	
		Ya	Tidak
<b>B</b>	<b>Variabel Perilaku <i>Personal Hygiene</i> Sanitasi</b>		
1.	Penjamah makanan mencuci tangan setiap kali sebelum menangani makanan maupun setelah menangani makanan		
2	Penjamah makanan tidak menderita penyakit mudah menular missal: batuk, pilek, <i>influenza</i> , diare, penyakit perut sejenisnya		
3	Penjamah makanan menutup luka (pada luka terbuka/ bisul atau luka lainnya)		
4	Penjamah makanan menjaga kebersihan kuku, pakaian, rambut terikat jika terurai panjang		
5	Penjamah makanan memakai perlengkapan berupa celemek dan penutup kepala dan alas tangan		
6	Saat menjamah makanan, penjamah memakai alat/ perlengkapan, atau dengan alas tangan		
7	Penjamah makanan tidak merokok, maupun menggaruk anggota badan (telingan, hidung, mulut)		
8	Penjamah makanan tidak bersin tanpa menutup mulut dan hidung pada saat melakukan pelayanan maupun penanganan makanan		

9	Penjamah makanan tidak menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai (sendok plastik, wadah plastik)		
10	Penjamah makanan mencuci dahulu semua bahan mentah sebelum diolah		
	<b>Skor Total</b>		

No	Uraian	Penilaian	
		Ya	Tidak
<b>C</b>	<b>Variabel Sarana dan Prasarana Sanitasi Makanan</b>		
1	Tersedia air bersih mengalir yang cukup untuk seluruh kegiatan berjalan		
2	Tersedia minimal 3 bak pencuci untuk mencuci peralatan		
3	Membuang sisa kotoran, memisahkan segala kotoran dan sisa - sisa makanan yang terdapat pada peralatan yang akan dicuci		
4	Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun		
5	Wadah yang digunakan sebagai tempat penyimpanan peralatan bebas dari pencemaran.		
6	Bahan makanan disimpan dalam tempat yang jauh dari pencemaran		
7	Peralatan makan tidak berdebu		
8	Makanan jadi dalam kondisi tertutup		

9	Pembungkus yang digunakan dan atau tutup makanan jajanan dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan.		
10	Terdapat tempat sampah yang tertutup		
11	Terdapat saluran pembuangan air limbah		
12	Terdapat jamban dan peturasan		
13	Terdapat fasilitas pengendalian lalat dan tikus		
	<b>Skor Total</b>		

## LAMPIRAN OUTPUT PENGOLAHAN DATA

### UJI VAILIDITAS

#### 1. Variabel Pengetahuan *Hygiene Sanitasi*

**Item-Total Statistics**

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Apakah yang dimaksud dengan hygiene	6.47	11.085	.644	.838
Apakah fungsi hygiene	6.43	11.013	.673	.836
Apakah manfaat mencuci tangan sebelum menjamah makanan	6.50	11.086	.641	.838
Apakah manfaat memotong kuku yang panjang apabila ingin menangani makanan	6.50	11.155	.619	.840
Sebaiknya air apa yang digunakan untuk mencuci bahan makanan dan peralatan pengolahan makanan	6.30	12.079	.377	.856
Bila anda menderita sakit TBC, Thypus, dan disentri, bolehkah tetap ikut menangani makanan	6.53	10.740	.758	.830
Apakah pengertian sanitasi	6.30	12.010	.399	.855
Bila kulit saudara sedang gatal-gatal, luka atau tergores, bolehkah tetap ikut menangani makanan	6.47	11.637	.469	.851
Ketika anda menjamah makanan apakah diperkenankan untuk sambil merokok, maupun menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut)	6.23	12.116	.406	.854
Perlengkapan pelindung diri saat menjamah makanan adalah	6.50	11.776	.425	.854
Sanitasi yang berhubungan dengan pengolahan makanan adalah	6.47	11.499	.512	.848
Bagaimana seharusnya cara menyimpan makanan matang	6.30	11.872	.444	.852

**Uji reliability pengetahuan**

## Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.857	12

## 2. Variabel *Personal Hygiene*

### Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Penjamah makanan mencuci tangan setiap kali sebelum menangani makanan maupun setelah menangani makanan	5.67	13.471	.523	.957
Penjamah makanan tidak menderita penyakit mudah menular missal: batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya	5.67	13.471	.523	.957
Penjamah makanan menutup luka (pada luka terbuka/ bisul atau luka lainnya)	5.83	12.006	.811	.947
Penjamah makanan menjaga kebersihan kuku, pakaian, rambut terikat jika terurai panjang	5.83	12.006	.811	.947
Penjamah makanan memakai perlengkapan berupa celemek dan penutup kepala dan alas tangan	5.90	11.679	.863	.945
Saat menjamah makanan, penjamah memakai alat/ perlengkapan, atau dengan alas tangan	6.00	11.379	.913	.942
Penjamah makanan tidak merokok, maupun menggaruk anggota badan (telingan, hidung, mulut)	6.00	11.379	.913	.942
Penjamah makanan tidak bersin tanpa menutup mulut dan hidung pada saat melakukan pelayanan maupun penanganan makanan	6.03	11.413	.894	.943
Penjamah makanan tidak menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai (sendok plastik, wadah plastik)	6.07	11.513	.859	.945
Penjamah makanan mencuci dahulu semua bahan mentah sebelum diolah	6.10	11.679	.807	.947

### Uji reliability *Personal Hygiene*

### Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.953	10

### 3. Variabel Sarana dan Prasarana Sanitasi Makanan

	Item-Total Statistics			
	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Tersedia air bersih mengalir yang cukup untuk seluruh kegiatan berjualan	7.63	19.275	.538	.938
Tersedia minimal 3 bak pencuci untuk mencuci peralatan	7.63	19.275	.538	.938
Membuang sisa kotoran, memisahkan segala kotoran dan sisa - sisa makanan yang terdapat pada peralatan yang akan dicuci	7.80	17.683	.773	.931
Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun	7.80	17.683	.773	.931
Wadah yang digunakan sebagai tempat penyimpanan peralatan bebas dari pencemaran	7.87	17.292	.824	.929
Bahan makanan disimpan dalam tempat yang jauh dari pencemaran	7.97	16.930	.874	.928
Peralatan makan tidak berdebu	7.97	16.930	.874	.928
Makanan jadi dalam kondisi tertutup	8.00	16.828	.895	.927
Pembungkus yang digunakan dan atau tutup makanan jajanan dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan.	8.03	16.999	.847	.929
Terdapat tempat sampah yang tertutup	8.07	17.030	.841	.929
Terdapat saluran pembuangan air limbah	7.80	18.855	.448	.941
Terdapat jamban dan peturasan	7.87	18.533	.496	.940
Terdapat fasilitas pengendalian lalat dan tikus	7.97	18.378	.504	.940

### Uji reliability Sarana dan Prasarana Sanitasi Makanan

### Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.938	13

## UJI NORMALITAS

### 1. Variabel Pengetahuan *Hygiene* Sanitasi

### Case Processing Summary

	Valid		Cases Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
skor_penget	46	100.0%	0	0.0%	46	100.0%

### Descriptives

		Statistic	Std. Error
skor_penget	Mean	5.22	.252
95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	4.71	
	Upper Bound	5.73	
	5% Trimmed Mean	5.15	
	Median	5.00	
	Variance	2.929	
	Std. Deviation	1.712	
	Minimum	2	
	Maximum	9	
	Range	7	
	Interquartile Range	3	
	Skewness	.702	.350
	Kurtosis	-.191	.688

### Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
skor_penget	.224	46	.000	.900	46	.001

a. Lilliefors Significance Correction

## 2. Variabel *Personal Hygiene*

### Case Processing Summary

	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
skor_PH	46	100.0%	0	0.0%	46	100.0%

### Descriptives

		Statistic	Std. Error
skor_PH	Mean	4.74	.231
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	4.27
		Upper Bound	5.21
	5% Trimmed Mean	4.71	
	Median	5.00	
	Variance	2.464	
	Std. Deviation	1.570	
	Minimum	2	
	Maximum	8	
	Range	6	
	Interquartile Range	3	
	Skewness	.274	.350
	Kurtosis	-.767	.688

### Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
skor_PH	.159	46	.005	.941	46	.022

a. Lilliefors Significance Correction

### 3. Variabel Sarana dan Prasarana Sanitasi Makanan

### Case Processing Summary

	Valid		Cases Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
skor_sapras	46	100.0%	0	0.0%	46	100.0%

### Descriptives

		Statistic	Std. Error
skor_sapras	Mean	4.28	.250
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	3.78
		Upper Bound	4.79
	5% Trimmed Mean	4.23	
	Median	5.00	
	Variance	2.874	
	Std. Deviation	1.695	
	Minimum	1	
	Maximum	10	
	Range	9	
	Interquartile Range	2	
	Skewness	.507	.350
	Kurtosis	1.728	.688

### Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
skor_sapras	.186	46	.000	.923	46	.005

a. Lilliefors Significance Correction

## UJI UNIVARIAT

### 1. Variabel Keberadaan Bakteri *Escherichia coli*

#### kategori keberadaan E.coli

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak memenuhi baku mutu	11	23.9	23.9	23.9
	Memenuhi baku mutu	35	76.1	76.1	100.0
	Total	46	100.0	100.0	

### 2. Pengetahuan *Hygiene Sanitasi*

#### kategori pengetahuan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Buruk	20	43.5	43.5	43.5
	Baik	26	56.5	56.5	100.0
	Total	46	100.0	100.0	

### 3. Variabel *Personal Hygiene*

#### kategori PH

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Buruk	22	47.8	47.8	47.8
	Baik	24	52.2	52.2	100.0
	Total	46	100.0	100.0	

### 4. Variabel Sarana dan Prasarana Sanitasi Makanan

#### kategori sapras

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Buruk	22	47.8	47.8	47.8
	Baik	24	52.2	52.2	100.0
	Total	46	100.0	100.0	

## UJI BIVARIAT

### 1. Pengetahuan *Hygiene Sanitasi* dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* (*E. coli*)

kategori pengetahuan \* kategori keberadaan E.coli Crosstabulation

		kategori keberadaan E.coli		Total	
		Tidak memenuhi baku mutu	Memenuhi baku mutu		
kategori pengetahuan	Buruk	Count	10	10	20
		Expected Count	4.8	15.2	20.0
		% within kategori pengetahuan	50.0%	50.0%	100.0%
	Baik	Count	1	25	26
		Expected Count	6.2	19.8	26.0
		% within kategori pengetahuan	3.8%	96.2%	100.0%
Total	Count	11	35	46	
	Expected Count	11.0	35.0	46.0	
	% within kategori pengetahuan	23.9%	76.1%	100.0%	

### Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	13.235 <sup>a</sup>	1	.000		
Continuity Correction <sup>b</sup>	10.820	1	.001		
Likelihood Ratio	14.404	1	.000		
Fisher's Exact Test				.000	.000
Linear-by-Linear Association	12.947	1	.000		
N of Valid Cases	46				

a. 1 cells (25.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 4.78.

b. Computed only for a 2x2 table

### Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for kategori pengetahuan (Buruk / Baik)	25.000	2.819	221.716
For cohort kategori keberadaan e.coli = Tidak memenuhi baku mutu	13.000	1.811	93.334
For cohort kategori keberadaan e.coli = Memenuhi baku mutu	.520	.333	.811
N of Valid Cases	46		

## 2. *Personal Hygiene* dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* (*E. coli*)

### kategori PH \* kategori keberadaan E.coli Crosstabulation

kategori PH		kategori keberadaan E.coli		Total	
		Tidak memenuhi baku mutu	Memenuhi baku mutu		
Buruk	Count	10	12	22	
	Expected Count	5.3	16.7	22.0	
	% within kategori PH	45.5%	54.5%	100.0%	
	Baik	Count	1	23	24
		Expected Count	5.7	18.3	24.0
		% within kategori PH	4.2%	95.8%	100.0%
Total	Count	11	35	46	
	Expected Count	11.0	35.0	46.0	
	% within kategori PH	23.9%	76.1%	100.0%	

### Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	10.754 <sup>a</sup>	1	.001		
Continuity Correction <sup>b</sup>	8.605	1	.003		
Likelihood Ratio	11.977	1	.001		
Fisher's Exact Test				.001	.001
Linear-by-Linear Association	10.520	1	.001		
N of Valid Cases	46				

a. 0 cells (0.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 5.26.

b. Computed only for a 2x2 table

### Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for kategori PH (Buruk / Baik)	19.167	2.186	168.016
For cohort kategori keberadaan e.coli = Tidak memenuhi baku mutu	10.909	1.517	78.425
For cohort kategori keberadaan e.coli = Memenuhi baku mutu	.569	.385	.841
N of Valid Cases	46		

3. **Sarana dan Prasarana Sanitasi Makanan dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* (*E. coli*)**

**kategori sapras \* kategori keberadaan E.coli Crosstabulation**

		kategori keberadaan E.coli		Total	
		Tidak memenuhi baku mutu	Memenuhi baku mutu		
kategori sapras	Buruk	Count	10	12	22
		Expected Count	5.3	16.7	22.0
		% within kategori sapras	45.5%	54.5%	100.0%
	Baik	Count	1	23	24
		Expected Count	5.7	18.3	24.0
		% within kategori sapras	4.2%	95.8%	100.0%
Total	Count	11	35	46	
	Expected Count	11.0	35.0	46.0	
	% within kategori sapras	23.9%	76.1%	100.0%	

**Chi-Square Tests**

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	10.754 <sup>a</sup>	1	.001		
Continuity Correction <sup>b</sup>	8.605	1	.003		
Likelihood Ratio	11.977	1	.001		
Fisher's Exact Test				.001	.001
Linear-by-Linear Association	10.520	1	.001		
N of Valid Cases	46				

a. 0 cells (0.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 5.26.

b. Computed only for a 2x2 table

### Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for kategori sapras (Buruk / Baik)	19.167	2.186	168.016
For cohort kategori keberadaan e.coli = Tidak memenuhi baku mutu	10.909	1.517	78.425
For cohort kategori keberadaan e.coli = Memenuhi baku mutu	.569	.385	.841
N of Valid Cases	46		

## 1. Frekuensi Kuesioner Pengetahuan *Hygiene* Sanitasi

### Apakah yang dimaksud dengan hygiene?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Salah	39	84.8	84.8	84.8
	Benar	7	15.2	15.2	100.0
Total		46	100.0	100.0	

### Apakah fungsi hygiene?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Salah	38	82.6	82.6	82.6
	Benar	8	17.4	17.4	100.0
Total		46	100.0	100.0	

### Apakah manfaat mencuci tangan sebelum menjamah makanan?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Salah	23	50.0	50.0	50.0
	Benar	23	50.0	50.0	100.0
Total		46	100.0	100.0	

### Apakah manfaat memotong kuku yang panjang apabila ingin menangani makanan?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Salah	29	63.0	63.0	63.0
	Benar	17	37.0	37.0	100.0
Total		46	100.0	100.0	

**Sebaiknya air apa yang digunakan untuk mencuci bahan makanan dan peralatan pengolahan makanan?**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Salah	24	52.2	52.2	52.2
	Benar	22	47.8	47.8	100.0
	Total	46	100.0	100.0	

**Bila anda menderita sakit TBC, Thypus dan disentri, bolehkan tetap ikut menangani makanan?**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Salah	12	26.1	26.1	26.1
	Benar	34	73.9	73.9	100.0
	Total	46	100.0	100.0	

**Apakah pengertian sanitasi?**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Salah	22	47.8	47.8	47.8
	Benar	24	52.2	52.2	100.0
	Total	46	100.0	100.0	

**Bila kulit saudara sedang gatal-gatal, luka dan tergores, bolehkan tetap ikut menangani makanan?**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Salah	36	78.3	78.3	78.3
	Benar	10	21.7	21.7	100.0
	Total	46	100.0	100.0	

**Ketika anda menjamah makanan apakah diperkenankan untuk sambil merokok, maupun menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut)?**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Salah	6	13.0	13.0	13.0
	Benar	40	87.0	87.0	100.0
Total		46	100.0	100.0	

**Perlengkapan pelindung diri saat menjamah makanan adalah?**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Salah	30	65.2	65.2	65.2
	Benar	16	34.8	34.8	100.0
Total		46	100.0	100.0	

**Sanitasi yang berhubungan dengan pengolahan makanan adalah?**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Salah	33	71.7	71.7	71.7
	Benar	13	28.3	28.3	100.0
Total		46	100.0	100.0	

**Bagaimana seharusnya cara menyimpan makanan matang?**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Salah	20	43.5	43.5	43.5
	Benar	26	56.5	56.5	100.0
Total		46	100.0	100.0	

## 2. Frekuensi Kuesioner *Personal Hygiene*

**Penjamah makanan mencuci tangan setiap kali sebelum menangani makanan maupun setelah menangani makanan**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	38	82.6	82.6	82.6
	Ya	8	17.4	17.4	100.0
Total		46	100.0	100.0	

**Penjamah makanan tidak menderita penyakit mudah menular missal: batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	9	19.6	19.6	19.6
	Ya	37	80.4	80.4	100.0
Total		46	100.0	100.0	

**Penjamah makanan menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya)**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	5	10.9	10.9	10.9
	Ya	41	89.1	89.1	100.0
Total		46	100.0	100.0	

**Penjamah makanan menjaga kebersihan kuku, pakaian, rambut terikat jika terurai panjang**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	19	41.3	41.3	41.3
	Ya	27	58.7	58.7	100.0
Total		46	100.0	100.0	

**Penjamah makanan memakai perlengkapan berupa celemek dan penutup kepala dan alas tangan**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	40	87.0	87.0	87.0
	Ya	6	13.0	13.0	100.0
Total		46	100.0	100.0	

**Saat menjamah makanan, penjamah memakai alat/perlengkapan, atau dengan alas tangan**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	40	87.0	87.0	87.0
	Ya	6	13.0	13.0	100.0
Total		46	100.0	100.0	

**Penjamah makanan tidak merokok, maupun menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut)**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	25	54.3	54.3	54.3
	Ya	21	45.7	45.7	100.0
Total		46	100.0	100.0	

**Penjamah makanan tidak bersin tanpa menutup mulut dan hidung pada saat melakukan pelayanan maupun penanganan makanan**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	8	17.4	17.4	17.4
	Ya	38	82.6	82.6	100.0
Total		46	100.0	100.0	

**Penjamah makanan tidak menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai (sendok plastik, wadah plastik)**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	29	63.0	63.0	63.0
	Ya	17	37.0	37.0	100.0
Total		46	100.0	100.0	

**Penjamah makanan mencuci dahulu semua bahan mentah sebelum diolah**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	29	63.0	63.0	63.0
	Ya	17	37.0	37.0	100.0
Total		46	100.0	100.0	

**3. Frekuensi Kuesioner Sarana dan Prasarana Sanitasi Makanan**

**Tersedia air bersih mengalir yang cukup untuk seluruh kegiatan berjualan**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	28	60.9	60.9	60.9
	Ya	18	39.1	39.1	100.0
Total		46	100.0	100.0	

**Tersedia minimal 3 bak pencuci untuk mencuci peralatan**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	40	87.0	87.0	87.0
	Ya	6	13.0	13.0	100.0
Total		46	100.0	100.0	

**Membuang sisa kotoran, memisahkan segala kotoran dan sisa - sisa makanan yang terdapat pada peralatan yang akan dicuci**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	33	71.7	71.7	71.7
	Ya	13	28.3	28.3	100.0
	Total	46	100.0	100.0	

**Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	19	41.3	41.3	41.3
	Ya	27	58.7	58.7	100.0
	Total	46	100.0	100.0	

**Wadah yang digunakan sebagai tempat penyimpanan peralatan bebas dari pencemaran**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	34	73.9	73.9	73.9
	Ya	12	26.1	26.1	100.0
	Total	46	100.0	100.0	

**Bahan makanan disimpan dalam tempat yang jauh dari pencemaran**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	34	73.9	73.9	73.9
	Ya	12	26.1	26.1	100.0
	Total	46	100.0	100.0	

### Peralatan makan tidak berdebu

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	6	13.0	13.0	13.0
	Ya	40	87.0	87.0	100.0
Total		46	100.0	100.0	

### Makanan jadi dalam kondisi tertutup

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	16	34.8	34.8	34.8
	Ya	30	65.2	65.2	100.0
Total		46	100.0	100.0	

### Pembungkus yang digunakan dan atau tutup makanan jajan dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan.

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	26	56.5	56.5	56.5
	Ya	20	43.5	43.5	100.0
Total		46	100.0	100.0	

### Terdapat tempat sampah yang tertutup

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	41	89.1	89.1	89.1
	Ya	5	10.9	10.9	100.0
Total		46	100.0	100.0	

### Terdapat saluran pembuangan air limbah

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	39	84.8	84.8	84.8
	Ya	7	15.2	15.2	100.0
Total		46	100.0	100.0	

### Terdapat jamban dan peturasan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	42	91.3	91.3	91.3
	Ya	4	8.7	8.7	100.0
Total		46	100.0	100.0	

### Terdapat fasilitas pengendalian lalat dan tikus

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	43	93.5	93.5	93.5
	Ya	3	6.5	6.5	100.0
Total		46	100.0	100.0	

# LAMPIRAN

## Hasil Pengujian Sampel Makanan

F.31/PP-25-17025/Labkesda  
PEMERINTAH PROVINSI DAERAH KHUSUS IBUKOTA JAKARTA  
DINAS KESEHATAN  
LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH  
Jl. Rawasari Selatan No. 2, Jakarta 10510, E-mail: dkkabes@gmail.com  
Telp. (021) 4247408, 4247432, 4247434, 42889512, Fax. (021) 4247364, 42873697

**HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI**

PENGAMBILAN SAMPEL		PENERIMAAN DI LABORATORIUM	
Tanggal	: 10 September 2021	Tanggal	: 10 September 2021
Oleh	: Esa unggul	No./Jumlah Sampel	: 2/45
Jenis Sampel	: Soto (A)	No. Lab	: 2.9.2 / 2530
Merk	:	Jenis Pemeriksaan	: Makanan & Minuman
Tempat	: Esa unggul	No. Batch / Exp Date	:
		Kondisi Sampel	: Baik
		Tanggal Pengujian	: 10 September 2021

**DIKIRIM OLEH**  
Nama / Instansi : Esa unggul  
Alamat : J.I.S.Panman Kav.98 Komp Bea Cukai No.B4 Kel.Jatipulo Kec.Palmerah Jakarta  
Pengambilan sampel di luar tanggung jawab LABKESDA

**HASIL LABORATORIUM**  
PEMERIAN Soto (A)

No	Parameter	Hasil	Batas Cemaran Mikroba Yang diperbolehkan	Satuan	Metode
1	Escherichia coli	0	<3	APMg	SNI ISO 7251:2012

**KETERANGAN :**  
Sesuai dengan SNI 7388:2009 Tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam pangan  
Jakarta, 03 September 2021  
LABORATORIUM KESMAS  
Tirta Widayanti  
NIP. 196203 2 001

F.31/PP-25-17025/Labkesda  
PEMERINTAH PROVINSI DAERAH KHUSUS IBUKOTA JAKARTA  
DINAS KESEHATAN  
LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH  
Jl. Rawasari Selatan No. 2, Jakarta 10510, E-mail: dkkabes@gmail.com  
Telp. (021) 4247408, 4247432, 4247434, 42889512, Fax. (021) 4247364, 42873697

**HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI**

PENGAMBILAN SAMPEL		PENERIMAAN DI LABORATORIUM	
Tanggal	: 10 September 2021	Tanggal	: 10 September 2021
Oleh	: Esa unggul	No./Jumlah Sampel	: 45/45
Jenis Sampel	: Bakso Rebus	No. Lab	: 2.9.2 / 2573
Merk	:	Jenis Pemeriksaan	: Makanan & Minuman
Tempat	: Esa unggul	No. Batch / Exp Date	:
		Kondisi Sampel	: Baik
		Tanggal Pengujian	: 10 September 2021

**DIKIRIM OLEH**  
Nama / Instansi : Esa unggul  
Alamat : J.I.S.Panman Kav.98 Komp Bea Cukai No.B4 Kel.Jatipulo Kec.Palmerah Jakarta  
Pengambilan sampel di luar tanggung jawab LABKESDA

**HASIL LABORATORIUM**  
PEMERIAN Bakso Rebus

No	Parameter	Hasil	Batas Cemaran Mikroba Yang diperbolehkan	Satuan	Metode
1	Escherichia coli	0	<3	APMg	SNI ISO 7251:2012

**KETERANGAN :**  
Sesuai dengan SNI 7388:2009 Tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam pangan  
Jakarta, 09 September 2021  
LABORATORIUM KESMAS  
Tirta Widayanti  
NIP. 196203 2 001

F.31/PP.25-17025/Labkesda

**PEMERINTAH PROVINSI DAERAH KHUSUS IBUKOTA JAKARTA**  
DINAS KESEHATAN  
**LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH**  
Jl. Rawasari Selatan No. 2, Jakarta 10510, E-mail : labkesda@gmail.com  
Telp. : (021) 4247408, 4247432, 4247434, 42899512, Fax: (021) 4247364, 42873697

---

**HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI**

**PENGAMBILAN SAMPEL**

Tanggal	: 10 September 2021	Tanggal	: 10 September 2021
Orang	: Esa unggul	No. Jumlah Sampel	: 049
Jenis Sampel	: Urus & Kentang	No. Lab	: 2.9.2 / 2534
Merk	: Esa unggul	Jenis Pemeriksaan	: Makanan & Minuman
Tempat		No. Batch / Exp Date	: -
		Kondisi Sampel	: Baik
		Tanggal Pengisian	: 10 September 2021

**PENERIMAAN DI LABORATORIUM**

**DIKIRIM OLEH**

Nama / Instansi : Esa unggul  
Alamat : Jl. S. Parman Kav. 98 Komp. Bea Cukai No. B4 Kel. Jatipulo Kec. Palmerah  
Jakarta

Pengambilan sampel di luar tanggung jawab LABKESDA

---

**HASIL LABORATORIUM**

**PEMERIAN : Urup & Kentang**

No	Parameter	Hasil	Batas Cemaran Mikroba Yang diperbolehkan	Satuan	Metode
1	Escherichia coli	110	<3	APM/g	SNI ISO 7251:2012

**KETERANGAN :**  
Sesuai dengan SNI 7388.2006 Tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam pangan

Jakarta, 28 September 2021  
LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH  
Tirta Widyadarmah  
NIP. 19890201199203 2 001

Laporan ini dianggap diperbolehkan tanpa persetujuan tertulis dari Labkesda  
This report shall not be reproduced without the written approval from Labkesda  
Date: 01/03/2017

Halaman 1 dari 1

PEMERINTAH PROVINSI DAERAH KHUSUS IBUKOTA JAKARTA

**DINAS KESEHATAN**  
**LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH**  
Jl. Rawasari Selatan No. 2, Jakarta 10510, E-mail : labkesda@gmail.com  
Telp. : (021) 4247408, 4247432, 4247434, 42899512, Fax: (021) 4247364, 42873697

---

**HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI**

**PENGAMBILAN SAMPEL**

Tanggal	: 10 September 2021	Tanggal	: 10 September 2021
Orang	: Esa unggul	No. Jumlah Sampel	: 13
Jenis Sampel	: Bubur	No. Lab	: 2.9.2 / 2541
Merk	: Esa unggul	Jenis Pemeriksaan	: Makanan & Minuman
Tempat		No. Batch / Exp Date	: -
		Kondisi Sampel	: Baik
		Tanggal Pengisian	: 10 September 2021

**PENERIMAAN DI LABORATORIUM**

**DIKIRIM OLEH**

Nama / Instansi : Esa unggul  
Alamat : Jl. S. Parman Kav. 98 Komp. Bea Cukai No. B4 Kel. Jatipulo Kec. Palmerah  
Jakarta

Pengambilan sampel di luar tanggung jawab LABKESDA

---

**HASIL LABORATORIUM**

**PEMERIAN : Bubur**

No	Parameter	Hasil	Batas Cemaran Mikroba Yang diperbolehkan	Satuan	Metode
1	Escherichia coli	46	<3	APM/g	SNI ISO 7251:2012

**KETERANGAN :**  
Sesuai dengan SNI 7388.2009 Tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam pangan

Jakarta, 29 September 2021  
LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH  
Tirta Widyadarmah  
NIP. 19890201199203 2 001

Laporan ini dianggap diperbolehkan tanpa persetujuan tertulis dari Labkesda  
This report shall not be reproduced without the written approval from Labkesda  
Date: 01/03/2017

Halaman 1 dari 1







