

**KUESIONER PENELITIAN**  
**Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi di Katering A**

**Program Studi S1 Ilmu 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 adalah penelitian yang menggunakan rancangan observasional dengan pendekatan *cross sectional*. Dimana data dependen yaitu penerapan higiene sanitasi di Katering A dan data independen yaitu pengetahuan, sikap, perilaku, dan pelatihan.

Penelitian ini akan dilakukan wawancara dengan penjamah makanan yang bertanggung jawab di Katering dengan menggunakan pertanyaan terbuka, pengamatan secara langsung, serta kuesioner. Data pengetahuan, sikap, perilaku, pelatihan diperoleh melalui kuesioner dengan mewawancarai responden secara langsung. Data cemaran mikroba diperoleh melalui uji laboratorium.

Manfaat secara umum dalam penelitian ini adalah agar dapat menambah pengetahuan dan wawasan penjamah makanan terkait faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan higiene sanitasi di Katering A.

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

**LEMBAR PERSETUJUAN SEBAGAI RESPONDEN**

Kepada Yth,  
Saudara/i  
Dengan Hormat,  
Saya yang bertanda tangan dibawah ini,  
Nama : Lia Mulia Ningsi  
NIM : 20170302014  
No. Hp : 083114927350

Saya adalah mahasiswi Program Studi Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul yang saat ini sedang melakukan penelitian tentang **“Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi**

**di Katering A”** Oleh karena itu, saya memohon untuk ketersediaan waktu saudara/saudari untuk mengisi kuesioner mengenai pengetahuan, sikap dan personal higiene. Saya akan merahasiakan seluruh informasi yang saudara/saudari berikan. Perlu saya informasikan bahwa keikutsertaan saudara/saudari dalam pengisian kuesioner ini bersifat sukarela.

**Inform consent :**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : .....

Umur : .....

Alamat: .....

Saya telah membaca dan memahami penjelasan dari peneliti mengenai penelitian berjudul **“Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi di Katering A ”**

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 sejujurnya.

Jakarta, .....

Tanda tangan Responden

Tanda tangan Enumerator

(Nama : .....) )

(Nama : .....) )

Lampiran 2. Kuesioner Karakteristik

**KUESIONER PENELITIAN**  
**Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi di Katering A**

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

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

**Kuesioner Karakteristik**

Kuesioner ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik sampel meliputi nama, tanggal lahir, umur, jenis kelamin, lama bekerja dan pendidikan. Kami memohon kesediaan responden untuk dapat menjawab pertanyaan dengan tulus dan benar.

“Isilah pertanyaan dibawah ini dengan mengisi kolom yang disediakan atau melingkari pilihan tersedia”

**Hari/Tanggal :**

Karakteristik Sampel		
1.	Nama Responden	:.....
2.	Tanggal Lahir	: ...../...../.....
3.	Umur	: ..... Tahun
4.	Jenis Kelamin	1. Laki-laki 2. Perempuan
5.	Lama Bekerja	:.....
6.	Pendidikan terakhir	1. SD 2. SMP 3. SMA/SMK 4. D3/S1
7.	Pelatihan Higiene Sanitasi	1. Pernah 2. Tidak pernah

Lampiran 3. Kuesioner Pengetahuan Penjamah Makanan

**KUESIONER PENELITIAN**  
**Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi di Katering A**

Program Studi S1 Ilmu Gizi Reguler Fakultas Ilmu – Ilmu Kesehatan  
Universitas Esa Unggul (UEU)  
Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk, Jakarta Barat 11510

➤ **Kuesioner Pengetahuan Penjamah Makanan**

A. Identitas Responden

1. Nama :
2. Umur :
3. Jenis Kelamin :

Petunjuk Pengisian :

Bacalah pernyataan dengan teliti dan jawablah pernyataan dengan cara mencentok () 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° C			
6.	Daging dan ikan disimpan di freezer dengan suhu >10° 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 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 : Putri Nurhasanah Yahya (2020)

**KUESIONER PENELITIAN**  
**Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi di Katering A**

Program Studi S1 Ilmu Gizi Reguler Fakultas Ilmu – Ilmu Kesehatan  
Universitas Esa Unggul (UEU)  
Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk, Jakarta Barat 11510

➤ **Kuesioner Sikap Penjamah Makanan**

A. Identitas Responden

1. Nama :
2. Umur :
3. Jenis Kelamin :

Petunjuk Pengisian :

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		
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 alat di tempat penyajian makanan dapat mempengaruhi keamanan makanan tersebut		

Sumber : Putri Nurhasanah Yahya (2020)

**KUESIONER PENELITIAN**  
**Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi di Katering A**

**Program Studi S1 Ilmu Gizi Reguler Fakultas Ilmu – Ilmu Kesehatan**  
**Universitas Esa Unggul (UEU)**  
**Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk, Jakarta Barat 11510**

➤ **Kuesioner Perilaku Penjamah Makanan**

B. Identitas Responden

4. Nama :  
5. Umur :  
6. Jenis Kelamin :

Petunjuk Pengisian :

Bacalah pernyataan dengan teliti dan jawablah pernyataan dengan cara menceklist (√) 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 : Putri Nurhasanah Yahya (2020)

**LEMBAR OBSERVASI**  
**Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi di Katering A**

Program Studi S1 Ilmu Gizi Reguler Fakultas Ilmu – Ilmu Kesehatan  
Universitas Esa Unggul (UEU)  
Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk, Jakarta Barat 11510

➤ **Observasi Penerapan Higiene Sanitasi**

A. Identitas Responden

1. Nama :
2. Umur :
3. Jenis Kelamin :

Petunjuk Pengisian :

Bacalah beberapa pernyataan dibawah ini, kemudian pilihlah satu pilihan yang tersedia di sampingnya dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia, dengan keterangan sebagai berikut :

No	Subjek Yang Di Observasi	Ya	Tidak
<b>Sarana Pembuangan Limbah</b>			
1.	Tidak mencemari sumber air minum		
2.	Tidak mengotori permukaan tanah		
3.	Tidak menimbulkan bau yang mengganggu		
4.	Konstruksi kuat		
5.	Jarak antara sumber air dengan bak resapan minimal 10 m		
<b>Sarana Pembuangan Sampah</b>			
1.	Konstruksi kuat		
2.	Tempat sampah mempunyai tutup, tetapi tutup ini dibuat sedemikian rupa sehingga mudah dibuka, dikosongkan isinya serta dibersihkan		
3.	Ukuran tempat sampah sedemikian rupa sehingga mudah diangkat oleh satu orang		

4.	Sampah tidak boleh ditampung di tempat sampah selama melebihi 2 x 24 jam		
<b>Sarana Cuci Tangan</b>			
1.	Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dengan tempat cuci peralatan maupun bahan makanan		
2.	Saluran pembuangan tertutup		
3.	Letak tempat pencucian tangan harus mudah dijangkau, baik oleh tamu maupun karyawan		
4.	Bak penampungan yang permukaannya halus, mudah dibersihkan		
5.	Limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup		
<b>Sarana Cuci Alat</b>			
1.	Tempat pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, aman dan tidak berkarat, dan mudah dibersihkan		
2.	Bak pencuci setidaknya terdiri dari 3 bak, yaitu : bak yang berisi air untuk mengguyur, menyabun dan membilas		
3.	Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen		

Santi Rumintang Pakpahan (2016)

## Lampiran 7

## Master Data

<b>Nama responden</b>	<b>Tanggal Lahir</b>	<b>Usia</b>	<b>Jenis Kelamin</b>	<b>Alamat</b>	<b>Lama Bekerja</b>	<b>Pendidikan</b>	<b>Pengetahuan</b>	<b>Sikap</b>	<b>Perilaku</b>	<b>Pelatihan</b>	<b>Penerapan higiene sanitasi</b>
Zuhri	13/08/2001	20 tahun	laki-laki	Kp. Palelangan	2 tahun	SMA/SMK	80	60	60	pernah	60
Danil	20/05/2001	20 tahun	laki-laki	pandeglang	2 tahun	SMA/SMK	23	0	0	pernah	85
Andre Wijaya	29/09/1999	22 tahun	laki-laki	balaraja	4 tahun	SMA/SMK	80	55	46	tidak pernah	55
Jamalludin	17/08/1989	32 tahun	laki-laki	kp. Dangder	4 tahun	SMP	90	48	40	tidak pernah	56
Asan	11/12/1982	39 tahun	laki-laki	balaraja	3 tahun	SMP	75	65	60	pernah	60
Suhendi	04/06/1992	29 tahun	laki-laki	balaraja	5 tahun	SMP	81	61	46	tidak pernah	66
Iman Risman	11/01/2000	21 tahun	laki-laki	sumur bandung	1 tahun	SMP	80	56	66	tidak pernah	54
Rifqi Reza Pahlevi	01/01/1998	23 tahun	laki-laki	serang	2 tahun	SMA/SMK	80	60	53	tidak pernah	55
Nurul Huda	03/03/2003	19 tahun	laki-laki	tasikmalaya	2 tahun	SMA/SMK	76	68	46	tidak pernah	43

Tuti	09/03/1983	35 tahun	perempuan	kubang	6 tahun	SMP	60	58	100	tidak pernah	80
Anggraeni	09/09/1999	22 tahun	perempuan	serang	2 tahun	SMA/SMK	85	61	53	pernah	40
Fahri	23/05/1998	23 tahun	laki-laki	balaraja	2 tahun	D3/S1	80	70	66	pernah	66
Neo Wawan Castello	10/10/1999	22 tahun	laki-laki	cikupa	3 tahun	SMP	80	76	93	pernah	50
Ikhsan	27/03/2002	19 tahun	laki-laki	tasikmalaya	3 bulan	SMA/SMK	80	80	60	tidak pernah	69
Wahyu	02/03/1996	24 tahun	laki-laki	pandeglang	1 tahun	SMA/SMK	76	85	66	tidak pernah	48
Adi	02/10/1997	24 tahun	laki-laki	balaraja	5 bulan	SMP	85	60	100	tidak pernah	60
Nunu	07/10/1995	26 tahun	laki-laki	gembong	1 tahun	SMP	80	54	0	tidak pernah	60
Juanta	02/08/1996	25 tahun	laki-laki	jayasari	1 tahun	SD	76	60	40	tidak pernah	56
yeni Masfuaeti	15/12/1987	32 tahun	perempuan	pandeglang	2 tahun	SMP	95	61	53	tidak pernah	58
Siti Nurul Khoirunnisa	18/08/1999	22 tahun	perempuan	balaraja	7 bulan	SMP	71	60	66	tidak pernah	75
Yandi	21/03/1999	22 tahun	laki-laki	pandeglang	2 tahun	SMP	85	52	86	tidak pernah	45

Anggi Ramadani	12/06/1998	23 tahun	perempuan	kp. Bakung	5 bulan	SMA/SMK	80	58	46	tidak pernah	65
Erwin	06/07/1987	34 tahun	laki-laki	balaraja	2 tahun	SMP	85	66	53	tidak pernah	60
Solihin	17/03/1997	24 tahun	laki-laki	kp. Bakung	1 tahun	SMA/SMK	80	85	40	tidak pernah	52
Angga	03/07/2000	21 tahun	laki-laki	kp. Bakung	3 tahun	SMP	65	71	60	pernah	80
Aby Febriamsyah	24/11/1996	25 tahun	laki-laki	balaraja	1 tahun	SMA/SMK	76	80	100	tidak pernah	54
Wawan	05/05/1999	22 tahun	laki-laki	balaraja	8 bulan	SMP	76	95	60	tidak pernah	70
Alfiansyah	21/05/1998	23 tahun	laki-laki	rangkas	2 tahun	SMP	90	71	60	tidak pernah	85
Paldi	10/06/1999	22 tahun	laki-laki	balaraja	2 tahun	SMA/SMK	76	85	80	tidak pernah	70
Parid	10/06/1999	22 tahun	laki-laki	cisoka	1 tahun	SMA/SMK	80	80	100	tidak pernah	70
Salsa Dini Nurwahyudi	30/01/2000	21 tahun	perempuan	kp. Bakung	1 tahun	SMA/SMK	90	70	65	tidak pernah	95
Hendar	29-Mei-96	25 tahun	laki-laki	balaraja	1 tahun	SMA/SMK	57	70	66	tidak pernah	75
Robby Adi Wingta	26/06/2000	21 tahun	laki-laki	kp. Bakung	2 tahun	SMP	85	80	80	tidak pernah	71

Feri	21/03/1999	22 tahun	laki-laki	balaraja	3 tahun	SMP	80	75	100	tidak pernah	80
Hilmi	09/08/1998	23 tahun	laki-laki	balaraja	1 tahun	SMA/SMK	80	70	73	tidak pernah	100



Lampiran 8 Output Hasil Analisis

**1. Analisis Univariat**

**Usia**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid (Muda) <24 tahun	22	62,9	62,9	62,9
(Usia Prima) 24-45 tahun	13	37,1	37,1	100,0
Total	35	100,0	100,0	

**Jenis Kelamin**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Laki-Laki	29	82,9	82,9	82,9
Perempuan	6	17,1	17,1	100,0
Total	35	100,0	100,0	

**Lama Bekerja**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid (Baru) <1 tahun	5	14,3	14,3	14,2
(Cukup Lama) 1 tahun	10	28,6	28,6	42,9
(Sudah Lama) >1 tahun	20	57,1	57,1	100,0
Total	35	100,0	100,0	

**Pendidikan**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid (Dasar) SD-SMP	18	51,4	51,4	51,4
(Menengah) SMA/SMK	16	45,7	45,7	97,1
(Tinggi) D3/S1	1	2,9	2,9	100,0
Total	35	100,0	100,0	



### Pengetahuan Penjamah Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang	5	14,3	14,3	14,3
	Baik	30	85,7	85,7	100,0
	Total	35	100,0	100,0	

### Sikap Penjamah Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Negatif	19	54,3	54,3	54,3
	Positif	16	45,7	45,7	100,0
	Total	35	100,0	100,0	

### Perilaku Penjamah Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang	19	54,3	54,3	54,3
	Baik	16	45,7	45,7	100,0
	Total	35	100,0	100,0	

### Pelatihan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak pernah	28	80,0	80,0	80,0
	Pernah	7	20,0	20,0	100,0
	Total	35	100,0	100,0	

### Penerapan Higiene Sanitasi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent

Valid	Kurang	22	62,9	62,9	62,9
	Baik	13	37,1	37,1	100,0
	Total	35	100,0	100,0	

## 2. Analisis Bivariat

### Pengetahuan penjamah makanan\*Penerapan Higiene Sanitasi Crosstabulation

			Penerapan Higiene Sanitasi		Total
			Kurang	Baik	
Pengetahuan penjamah makanan	Kurang	Count	0	5	5
		Expected Count	3,1	1,9	5,0
		% within Penerapan Higiene Sanitasi	0,0%	38,5%	14,3%
	Baik	Count	22	8	30
		Expected Count	18,9	11,1	30,0
		% within Penerapan Higiene Sanitasi	100,0%	61,5%	85,7%
Total	Count	22	13	35	
	Expected Count	22,0	13,0	35,0	
	Count				
	% within Penerapan Higiene Sanitasi	100,0%	100,0%	100,0%	

### Sikap penjamah makanan\*Penerapan Higiene Sanitasi Crosstabulation

			Penerapan Higiene Sanitasi		Total
--	--	--	----------------------------	--	-------

			Kurang	Baik	
Sikap penjamah makanan	Negatif	Count	16	3	19
		Expected Count	11,9	7,1	19,0
		% within Penerapan Higiene Sanitasi	72,7%	23,1%	54,3%
	Positif	Count	6	10	16
		Expected Count	10,1	5,9	16,0
		% within Penerapan Higiene Sanitasi	27,3%	76,9%	45,7%
Total	Count	22	13	35	
	Expected Count	22,0	13,0	35,0	
	% within Penerapan Higiene Sanitasi	100,0%	100,0%	100,0%	

**Perilaku penjamah makanan\*Penerapan Higiene Sanitasi Crosstabulation**

			Penerapan Higiene Sanitasi		Total
			Kurang	Baik	
Perilaku penjamah makanan	Kurang	Count	15	4	19
		Expected Count	11,9	7,1	19,0
		% within Penerapan Higiene Sanitasi	68,2%	30,8%	54,3%
	Baik	Count	7	9	16
		Expected Count	10,1	5,9	16,0
		% within Penerapan Higiene Sanitasi	31,8%	69,2%	45,7%
Total	Count	22	13	35	
	Expected Count	22,0	13,0	35,0	
	% within Penerapan	100,0%	100,0%	100,0%	

Higiene Sanitasi			
------------------	--	--	--

**Pelatihan\*Penerapan Higiene Sanitasi Crosstabulation**

			Penerapan Higiene Sanitasi		Total
			Kurang	Baik	
Pelatihan	Tidak pernah	Count Expected Count % within Penerapan Higiene Sanitasi	17 17,6 77,3%	11 10,4 84,6%	28 28,0 80,0%
	Pernah	Count Expected Count % within Penerapan Higiene Sanitasi	5 4,4 22,7%	2 2,6 15,4%	7 7,0 20,0
Total		Count Expected Count % within Penerapan Higiene Sanitasi	22 22,0 100,0%	13 13,0 100,0%	35 35,0 100,0%

## Lampiran 9. Surat Izin Penelitian dan Ethical Approval



DEWAN PENEGAKAN KODE ETIK UNIVERSITAS ESA  
UNGGUL KOMISI ETIK PENELITIAN  
Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk Jakarta Barat 11510  
Telp. 021-5674223 email: dpke@esaunggul.ac.id

Nomor : 09 22 01 018 /DPKE-KEP/FINAL-EA/UEU/I/2022

### **KETERANGAN LOLOS KAJI ETIK** **ETHICAL APPROVAL**

Komisi Etik Penelitian Universitas Esa Unggul dalam upaya melindungi hak asasi dan kesejahteraan subyek penelitian kesehatan, telah mengkaji dengan teliti protokol berjudul:

#### **FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PENERAPAN HIGIENE SANITASI DI KATERING A**

Peneliti Utama : Lia Mulia Ningsi  
Pembimbing : Putri Ronitawati, SKM., M.SI., RD  
Nama Institusi : Universitas Esa Unggul

dan telah menyetujui protokol tersebut di atas.

Jakarta, 4 Januari 2022

Plt. Ketua

  
Dr. CSP Wekadigunawan, DVM, MPH, PhD

\* *Ethical approval* berlaku satu tahun dari tanggal persetujuan.

\*\* Peneliti berkewajiban

1. Menjaga kerahasiaan identitas subyek penelitian
2. Memberitahukan status penelitian apabila:
  - a. Setelah masa berlakunya keterangan lolos kaji etik, penelitian masih belum selesai, dalam hal ini *ethical approval* harus diperpanjang
  - b. Penelitian berhenti di tengah jalan
3. Melaporkan kejadian serius yang tidak diinginkan (*serious adverse events*).
4. Peneliti tidak boleh melakukan tindakan apapun pada subyek sebelum penelitian lolos kaji etik dan *informed consent*.

Nomor : 27/DKN/FIKES/Gizi/UEU/ XII/2021  
Perihal : Permohonan Izin Penelitian  
Lampiran : -

Jakarta, 7 Desember 2021

Kepada Yth.  
Kepala Katering A  
Balaraja, Tangerang-Banten

Dengan hormat,

Sehubungan dengan pelaksanaan tugas akhir (skripsi) mahasiswa Program studi Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul maka bersama ini kami mengajukan permohonan kepada Bapak/Ibu untuk dapat memberikan izin penelitian kepada mahasiswa kami di instansi yang Bapak/Ibu pimpin.

Adapun nama mahasiswa dan judul penelitiannya ialah sebagai berikut:

Nama Mahasiswa	NIM	No. Telp	Judul Skripsi
Lia Mulia Ningsi	20170302014	083114927350	Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi Di Katering A

Demikianlah surat ini kami sampaikan, atas perhatian kami ucapkan terima kasih

FAKULTAS ILMU – ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS ESA UNGGUL



Prof. Dr. apt. Aprilita Rina Yanti Eff., M.Biomed.  
Dekan.



PEMERINTAH PROVINSI DAERAH KHUSUS IBUKOTA JAKARTA  
DINAS KESEHATAN  
LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH  
Jl. Rawasari Selatan No. 2, Jakarta 10510, E-mail : diklabs@gmail.com  
Telp. : (021) 4247408, 4247432, 4247404, 42889512, Faks. (021) 4247364, 42873997

F.31/PP.25-17025/Labkesda

### HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI

#### PENGAMBILAN SAMPEL

Tanggal : 23 November 2021  
Oleh : Lia Mulia Ningsi  
Jenis Sampel : Ayam Cabe Ijo  
Merk :  
Tempat : Balaraja

#### PENERIMAAN DI LABORATORIUM

Tanggal : 23 November 2021  
No/Jumlah Sampel : 1/2  
No. Lab : 2.9.2 / 3723  
Jenis Pemeriksaan : Makanan & Minuman  
No. Batch / Exp Date :  
Kondisi Sampel : Baik  
Tanggal Pengujian : 23 November 2021

#### DIKIRIM OLEH

Nama / Instansi : Lia Mulia Ningsi  
Alamat : Universitas Esa Unggul

Pengambilan sampel di luar tanggung jawab LABKESDA

#### HASIL LABORATORIUM

PEMERIAN : Ayam Cabe Ijo

No	Parameter	Hasil	Batas Cemaran Mikroba Yang diperbolehkan	Satuan	Metode
1	<i>Escherichia coli</i>	0	<3	APM/g	SNI ISO 7251:2012
2	<i>Salmonella spp.</i>	Negatif	Negatif	Per 25g	ISO 6579-1:2017

#### KETERANGAN :

Sesuai dengan SNI 7388:2009 Tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam pangan



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 : diklabs@gmail.com  
Telp. : (021) 4247408, 4247432, 4247404, 42889512, Fax. (021) 4247364, 42873697

---

**HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI**

<b>PENGAMBILAN SAMPEL</b>		<b>PENERIMAAN DI LABORATORIUM</b>	
Tanggal	: 23 November 2021	Tanggal	: 23 November 2021
Oleh	: Lia Mulla Ningsi	No/Jumlah Sampel	: 2/2
Jenis Sampel	: Orek Tempe	No. Lab	: 2.9.2 / 3724
Merk	: -	Jenis Pemeriksaan	: Makanan & Minuman
Tempat	: Balaraja	No. Batch / Exp Date	: -
		Kondisi Sampel	: Baik
		Tanggal Pengujian	: 23 November 2021

---

**DIKIRIM OLEH**

Nama / Instansi : Lia Mulla Ningsi  
Alamat : Universitas Esa Unggul

Pengambilan sampel di luar tanggung jawab LABKESDA

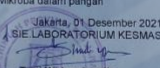
---


**HASIL LABORATORIUM**

PEMERIAN : Orek Tempe

No	Parameter	Hasil	Batas Cemaran Mikroba Yang diperbolehkan	Satuan	Metode
1	<i>Escherichia coli</i>	0	<3	APM/g	SNI ISO 7251:2012
2	<i>Salmonella spp.</i>	Negatif	Negatif	Per 25g	ISO 6579-1:2017

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

Jakarta, 01 Desember 2021  
SIE LABORATORIUM KESMAS  
  
Tanti Widyaningih  
NIP.19860920199203 2 001



Laporan ini dilarang diperbanyak tanpa persetujuan tertulis dari Labkesda  
This report shall not be reproduced without the written approve from Labkesda  
Rev. 01/03 Juli 2017

Halaman 1 dari 1





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 : dkkilabs@gmail.com  
Telp. : (021) 4247408, 4247432, 4247404, 42889512, Fax. (021) 4247364, 42873697

### HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI

#### PENGAMBILAN SAMPEL

Tanggal : 25 November 2021  
Oleh : Lia Mulia Ningai  
Jenis Sampel : Ayam Bumbu Bali  
Merk : -  
Tempat : Balaraja

#### PENERIMAAN DI LABORATORIUM

Tanggal : 25 November 2021  
No./Jumlah Sampel : 1/4  
No. Lab : 2.9.2 / 3810  
Jenis Pemeriksaan : Makanan & Minuman  
No. Batch / Exp Date : -  
Kondisi Sampel : Baik  
Tanggal Pengujian : 25 November 2021

#### DIKIRIM OLEH

Nama / Instansi : Lia Mulia Ningai  
Alamat : Universitas Esa Unggul

Pengambilan sampel di luar tanggung jawab LABKESDA

### HASIL LABORATORIUM

PEMERIAN : Ayam Bumbu Bali

No	Parameter	Hasil	Batas Cemaran Mikroba Yang diperbolehkan	Satuan	Metode
1	Escherichia coli	0	<3	APM/g	SNI ISO 7251:2012
2	Salmonella spp.	Negatif	Negatif	Per 25g	ISO 6579-1:2017

#### KETERANGAN :

Sesuai dengan SNI 7388-2009 Tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam pangan

Jakarta, 10 Desember 2021  
S.E. LABORATORIUM KESMAS  
Tanti Widyaningsih  
NIP. 19850920 199203 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 : dkkilaba@gmail.com  
Telp. : (021) 4247408, 4247432, 4247404, 42889512, Fax. (021) 4247364, 42873697

---

**HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI**

<b>PENGAMBILAN SAMPEL</b>		<b>PENERIMAAN DI LABORATORIUM</b>	
Tanggal	: 25 November 2021	Tanggal	: 25 November 2021
Oleh	: Lia Mulia Ningsi	No./Jumlah Sampel	: 2/4
Jenis Sampel	: Sop Makaroni	No. Lab	: 2.9.2 / 3811
Merk	: -	Jenis Pemeriksaan	: Makanan & Minuman
Tempat	: Balaraja	No. Batch / Exp Date	: -
		Kondisi Sampel	: Baik
		Tanggal Pengujian	: 25 November 2021

---

**DIKIRIM OLEH**

Nama / Instansi : Lia Mulia Ningsi  
Alamat : Universitas Esa Unggul

Pengambilan sampel di luar tanggung jawab LABKESDA

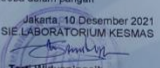
---

**HASIL LABORATORIUM**

PEMERIAN : Sop Makaroni

No	Parameter	Hasil	Batas Cemaran Mikroba Yang diperbolehkan	Satuan	Metode
1	<i>Escherichia coli</i>	0	<3	APM/g	SNI ISO 7251:2012
2	<i>Salmonella spp.</i>	Negatif	Negatif	Per 25g	ISO 6579-1:2017

**KETERANGAN :**  
Sesuai dengan SNI 7388:2009 Tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam pangan

Jakarta, 10 Desember 2021  
SIE LABORATORIUM KESMAS  
  
Tartt Widyaningih  
NIP. 19680920 199203 2 001

Laporan ini dilarang diperbanyak tanpa persetujuan tertulis dari Labkesda  
This report shall not be reproduced without the written approve from Labkesda  
Rev. 01/03 Juli 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 : dkkkita@gmail.com  
Telp. : (021) 4247408, 4247432, 4247404, 42889512, Fax. (021) 4247364, 42673697

F.31/PP.25-17025/Labkesda

### HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI

#### PENGAMBILAN SAMPEL

Tanggal : 26 November 2021  
Oleh : Lia Mulia Ningsi  
Jenis Sampel : Bakso Kuah  
Merk :  
Tempat : Balaraja

#### PENERIMAAN DI LABORATORIUM

Tanggal : 26 November 2021  
No/Jumlah Sampel : 1/2  
No. Lab : 2.9.2 / 3839  
Jenis Pemeriksaan : Makanan & Minuman  
No. Batch / Exp Date :  
Kondisi Sampel : Baik  
Tanggal Pengujian : 26 November 2021

#### DIKIRIM OLEH

Nama / Instansi : Lia Mulia Ningsi  
Alamat : Universitas Esa Unggul

Pengambilan sampel di luar tanggung jawab LABKESDA

#### HASIL LABORATORIUM

PEMERIAN : Bakso Kuah

No	Parameter	Hasil	Batas Cemaran Mikroba Yang diperbolehkan	Satuan	Metode
1	<i>Escherichia coli</i>	0	<3	APWg	SNI ISO 7251:2012
2	<i>Salmonella spp.</i>	Negatif	Negatif	Per 25g	ISO 6579-1:2017

#### KETERANGAN :

Sesuai dengan SNI 7388:2009 Tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam pangan

Jakarta, 10 Desember 2021  
S/E LABORATORIUM KESMAS  
Tari Widyaningstih  
NIP. 19680920198203 2 001

HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI

PENGAMBILAN SAMPEL

Tanggal : 25 November 2021  
Oleh : Lia Mulia Ningsi  
Jenis Sampel : Teri Kacang  
Merk :  
Tempat : Balaraja

PENERIMAAN DI LABORATORIUM

Tanggal : 25 November 2021  
No/Jumlah Sampel : 4/4  
No. Lab : 2.8.2 / 3813  
Jenis Pemeriksaan : Makanan & Minuman  
No. Batch / Exp Date :  
Kondisi Sampel : Baik  
Tanggal Pengujian : 25 November 2021

DIKIRIM OLEH

Nama / Instansi : Lia Mulia Ningsi  
Alamat : Universitas Esa Unggul

Pengambilan sampel di luar tanggung jawab LABKESDA

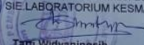
HASIL LABORATORIUM

PEMERIAN : Teri Kacang

No	Parameter	Hasil	Batas Cemaran Mikroba Yang diperbolehkan	Satuan	Metode
1	<i>Escherichia coli</i>	0	<3	APM/g	SNI ISO 7251:2012
2	<i>Salmonella spp.</i>	Negatif	Negatif	Per 25g	ISO 6579-1:2017

KETERANGAN :

Sesuai dengan SNI 7388:2009 Tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam pangan

Jakarta, 10 Desember 2021  
SIE LABORATORIUM KESMAS  
  
Titi Widyaningih  
NIP. 196809201992032001

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 : dkkilab4@gmail.com  
Telp. : (021) 4247408, 4247432, 4247404, 42889512, Fax. : (021) 4247364, 42873697

---

**HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI**

<b>PENGAMBILAN SAMPEL</b>		<b>PENERIMAAN DI LABORATORIUM</b>	
Tanggal	: 25 November 2021	Tanggal	: 25 November 2021
Oleh	: Lia Mulia Ningsi	No./Jumlah Sampel	: 3/4
Jenis Sampel	: Telur Balado	No. Lab	: 2.9.2 / 3812
Merk	: -	Jenis Pemeriksaan	: Makanan & Minuman
Tempat	: Balaraja	No. Batch / Exp Date	: -
		Kondisi Sampel	: Baik
		Tanggal Pengujian	: 25 November 2021

---

**DIKIRIM OLEH**

Nama / Instansi : Lia Mulia Ningsi  
Alamat : Universitas Esa Unggul

Pengambilan sampel di luar tanggung jawab LABKESDA

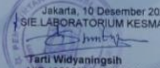
---

**HASIL LABORATORIUM**

PEMERIKSAAN : Telur Balado

No	Parameter	Hasil	Batas Cemaran Mikroba Yang diperbolehkan	Satuan	Metode
1	Escherichia coli	0	<3	APM/g	SNI ISO 7251:2012
2	Salmonella spp.	Negatif	Negatif	Par 25g	ISO 6579-1:2017

**KETERANGAN :**  
Sesuai dengan SNI 7388:2009 Tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam pangan

Jakarta, 10 Desember 2021  
GIE LABORATORIUM KESMAS  
  
Tuti Widyaningih  
NIP. 19690920.199203 2 001

Laporan ini dilarang diperbanyak tanpa persetujuan tertulis dari Labkesda  
This report shall not be reproduced without the written approve from Labkesda  
Rev. 01/03 Juli 2017

Halaman 1 dari 1

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 : dkklabes@gmail.com  
 Telp. : (021) 4247408, 4247432, 4247404, 42889512, Fax, (021) 4247364, 42873697

---

**HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI**

<b>PENGAMBILAN SAMPEL</b>	<b>PENERIMAAN DI LABORATORIUM</b>
Tanggal : 26 November 2021	Tanggal : 26 November 2021
Oleh : Lia Mulia Ningsi	No/Jumlah Sampel : 2/2
Jenis Sampel : Tahu Balado	No. Lab : 2.6.2 / 3840
Merk : -	Jenis Pemeriksaan : Makanan & Minuman
Tempat : Balaraja	No. Batch / Exp Date : -
	Kondisi Sampel : Baik
	Tanggal Pengujian : 26 November 2021

---

**DIKIRIM OLEH**

Nama / Instansi : Lia Mulia Ningsi  
 Alamat : Universitas Esa Unggul

Pengambilan sampel di luar tanggung jawab LABKESDA

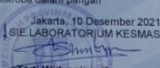
---

**HASIL LABORATORIUM**

PEMERIAN : Tahu Balado

No	Parameter	Hasil	Batas Cemaran Mikroba Yang diperbolehkan	Satuan	Metode
1	<i>Escherichia coli</i>	0	<3	APM/g	SNI ISO 7251:2012
2	<i>Salmonella spp.</i>	Negatif	Negatif	Per 25g	ISO 6579-1:2017

**KETERANGAN :**  
 Sesuai dengan SNI 7388:2009 Tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam pangan

Jakarta, 10 Desember 2021  
 SIE LABORATORIUM KESMAS  
  
 Tati Widyaningih  
 NIP. 195809201992032001

Laporan ini dilarang dipertanyakan tanpa persetujuan tertulis dari Labkesda  
 This report shall not be reproduced without the written approve from Labkesda  
 Rev. 01/03 Juli 2017

Halaman 1 dari 1

Lampiran 11. Dokumentasi

