

Lampiran 1

No. Responden

--	--	--

Program Studi S1 Gizi

Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul
Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk, Jakarta Barat 1151

LEMBAR PENJELASAN RESPONDEN

Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan pendekatan *cross sectional* dimana data dependen yakni daya terima makanan serta data independen yaitu kualitas pelayanan makanan dan kualitas makanan diambil secara bersamaan dan dalam satu kurun waktu. Penelitian ini akan dilakukan dengan pengisian kuisioner responden. Data karakteristik responden, kualitas pelayanan makanan, dan kualitas makanan diperoleh melalui kuesioner. Responden penelitian ini adalah penyintas bencana yang menerima bantuan distribusi makanan dari penyelenggaraan makanan darurat PMI Kota Jakarta Barat sesuai dengan kriteria. Responden diminta untuk mengisi kuesioner yang sudah disediakan. Pengisian kuesioner akan memakan waktu 7-10 menit.

Manfaat secara umum dari penelitian ini adalah mengetahui kualitas pelayanan dan kualitas makanan dari penyelenggaraan makanan darurat yang di selenggarakan oleh PMI Kota Jakarta Barat. Selain itu, untuk mengukur keberhasilan dalam penyelenggaraan makanan darurat di PMI Kota Jakarta Barat sehingga diharapkan sebagai masukan untuk perencanaan peningkatan kepuasan penyintas bencana terhadap makanan yang disajikan oleh pihak PMI Kota Jakarta Barat, dan memberi wawasan tambahan ilmu pengetahuan bagi masyarakat.

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 kerahasiaannya. Semua data tidak akan dihubungkan dengan identitas



Lampiran 2 Program Studi S1 Gizi

No. Responden **Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul**

Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk, Jakarta Barat 1151

LEMBAR PERSETUJUAN SEBAGAI RESPONDEN

Perkenalkan saya Sekar Lady Arvilla dengan nomor telepon 0896-1238-0898 adalah mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul yang saat ini sedang melakukan penelitian tentang *“Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan Darurat dan Hubungan Kualitas Makanan dan Kualitas Pelayanan Makanan Terhadap Daya Terima di Dapur Umum PMI Kota Jakarta Barat”*. Oleh karena itu saya memohon kesediaan waktu saudara/i untuk mengisi kuesioner mengenai identitas, kualitas makanan, kualitas pelayanan makanan, dan daya terima makanan. Saya akan merahasiakan seluruh informasi yang saudara/i berikan. Perlu saya informasikan bahwa keikutsertaan saudara/i dalam pengisian kuisisioner ini bersifat sukarela.

Informed Consent :

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Alamat :

Saya telah membaca dan memahami penjelasan dari peneliti mengenai penelitian yang berjudul *“Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan Darurat dan Hubungan Kualitas Pelayanan Makanan Terhadap Daya Terima Makanan di Dapur Umum PMI Kota Jakarta Barat”* 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.

Jakarta,2022

Responden

Enumerator

(.....)

(.....)

Lampiran 3

FORM PENILAIAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP)

NO	KOMPONEN & SUB KOMPONEN	NILAI	
		(1)	(2)
A.	Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PBB)		
1. *	Bahan Makanan yang digunakan masih segar		
2.	Bahan Makanan yang digunakan tidak rusak		
3.	Bahan Makanan yang digunakan tidak busuk		
4.	Tidak menggunakan wadah / kotak bekas pupuk atau pestisida untuk menyimpan bahan makanan		
5.	Bahan Makanan disimpan jauh dari bahan beracun / berbahaya		
6. *	Bahan Makanan disimpan pada tempat tertutup		
7.	Bahan Makanan disimpan pada tempat bersih		
8.	Bahan Makanan disimpan pada tempat yang tidak terkena sinar matahari langsung		
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK PBB →	22	
B.	HIGIENE PEMASAK (HGP)		
1.	Pemasak harus berbadan sehat		
2.	Pemasak harus berpakaian bersih		
3. *	Pemasak memakai tutup kepala selama memasak		
4. *	Pemasak memakai alas kaki selama memasak		
5.	Mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak		
6. *	Mencuci tangan menggunakan sabun sesudah dari WC (uang air)		
7.	Ketika bersin tidak menghadap ke makanan		
8.	Kuku pemasak selalu bersih dan tidak panjang		
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK HGP →	20	
C.	PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN (PBM)		
1.	Peralatan memasak yang digunakan harus bersih dan kering		
2. *	Peralatan memasak harus dicuci sebelum dan sesudah dipakai memasak		
3. *	Peralatan memasak dikeringkan terlebih dahulu setelah dicuci		
4.	Peralatan memasak disimpan di tempat yang bersih		
5.	Peralatan memasak disimpan di tempat yang jauh dari bahan beracun atau bahan berbahaya		
6.	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan bersih		
7. *	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan kering		
8. *	Dapur tempat memasak harus mempunyai ventilasi yang cukup		
9.	Dapur terletak jauh dari kandang ternak		
10. *	Selalu tersedia air bersih dalam wadah tertutup		
11. *	Di dapur tersedia tempat sampah yang tertutup		
12. *	Pembuangan air limbah harus lancar		
13.	Bahan beracun / berbahaya tidak boleh disimpan di dapur		
14. *	Jarak tempat memasak ke tempat distribusi tidak lebih dari satu jam		
15.	Pisau dan talenan yang digunakan harus bersih		
16. *	Bagian makanan yang tidak dimakan tidak ikut dimasak		

17.	Bahan makanan dicuci dengan air bersih		
18.	Meracik / membuat adonan menggunakan alat yang bersih		
19.*	Adonan / bahan makanan yang telah diracik harus segera dimasak		
20.*	Makanan segera diangkat setelah matang		
21.	Makanan yang telah matang ditempatkan pada wadah bersih dan terhindar dari debu dan serangga		
22.*	Makanan tidak dibungkus dengan menggunakan pembungkus dari kertas koran dan kertas ketikan		
23.	Makanan dibungkus dengan pembungkus yang bersih, tidak menggunakan bekas pembungkus bahan beracun		
24.*	Memegang makanan yang telah matang menggunakan sendok, garpu, alat penjepit, sarung tangan		
25.	Tidak menyimpan makanan yang matang lebih dari 4 jam terutama makanan berkuah dan bersantan		
26.	Untuk makanan goreng, minyak goreng tidak boleh digunakan jika sudah berwarna coklat tua, atau sudah dipakai setelah 4 kali		
27.	Untuk makanan basah, merebus dan mengukus makanan dalam wadah tertutup		
JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK PBM →			74
D.	DISTRIBUSI MAKANAN (DPM)		
1.	Selama distribusi, distribusi makanan ditempatkan dalam wadah yang bersih dan tertutup		
2.	Pembawa makanan berpakaian bersih dan mencuci tangan		
3.*	Tangan dicuci dengan sabun sebelum membagikan makanan		
4.	Makanan tidak boleh berlendir, berubah rasa, atau berbau basi sebelum dibagikan		
5.	Makanan ditempatkan dalam tempat yang bersih dan kering		
6.*	Mencuci tangan sebelum makan		
7.*	Makanan tidak dipegang langsung, menggunakan alat untuk memegang makanan saat membagikan		
JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK DPM →			19

Sumber : Mudjajanto, 1999.

Keterangan :

- (1) → Nilai, jika kriteria terpenuhi
- (2) → Nilai, jika kriteria tidak terpenuhi
- (0) * → dapat ditolerir untuk kategori keamanan pangan tertentu



Lampiran 4

No. Responden

--	--	--

Program Studi S1 Gizi

Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul

Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk, Jakarta Barat 1151

**KUISIONER KUALITAS PELAYANAN MAKANAN PENYELENGGARAAN
MAKANAN DARURAT**

Tanggal Pelaksanaan :

Responden Hari ke :

Waktu Penerimaan :

A. Data Umum

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

B. Petunjuk Pengisian Kuesioner Pelayanan Makanan Dari Penyelenggaraan Makanan Darurat PMI Kota Jakarta Barat

Pada setiap nomor pernyataan berilah tanda (√) tepat pada kolom yang tersedia sesuai dengan penilaian anda.

Keterangan Jawaban :

S : Sangat Setuju

N : Netral

TS : Tidak Setuju

No	Indikator Kualitas Pelayanan	Kenyataan		
		TS	N	SS
		1	2	3
Reliability (Keandalan)				
1.	Memiliki kemampuan mengolah makanan yang baik			
2.	Mampu menyajikan makanan dengan rapih			
3.	Memiliki keadaan sehat saat mendistribusikan makanan ke konsumen			
4.	Memakai atribut atau identitas institusi saat distribusi makanan ke konsumen			
Responsiveness (Ketanggapan)				
1.	Sigap dalam memberikan bantuan makanan			
2.	Memiliki waktu luang untuk membantu			
3.	Jumlah makanan yang tersedia sesuai dengan jumlah individu penyintas bencana			
4.	Ketepatan waktu penyajian makanan sesuai kondisi pasca bencana terjadi			
Competence (Kompetensi)				
1.	Packaging makanan rapih dan mudah untuk dibuka			
2.	Penyajian yang tertutup			
3.	Penyajian makan yang menggugah selera			
4.	Menu makanan bervariasi			
Friendliness (Keramahan)				
1.	Ramah dan sopan dalam berkomunikasi			

2.	Bersedia mendengar saran dari konsumen terkait makanan yang disajikan			
----	---	--	--	--

Sumber : Modifikasi (Nur Dwi Jayanti, 2016)





Lampiran 5

No. Responden

Program Studi S1 Gizi

--	--	--

Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul

Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk, Jakarta Barat 1151

KUESIONER KUALITAS MAKANAN RESPONDEN PENYELENGGARAAN MAKANAN DARURAT

Tanggal Pelaksanaan :

Responden Hari ke :

Waktu Penerimaan :

C. Data Umum

Nama :
Umur :
Jenis Kelamin :

D. Petunjuk Pengisian Kuesioner Kualitas Makanan Dari Penyelenggaraan Makanan Darurat PMI Kota Jakarta Barat

Pada setiap nomor pernyataan berilah tanda (√) tepat pada kolom yang tersedia sesuai dengan penilaian anda.

Keterangan Jawaban :

TB : Tidak Baik **B** : Baik (Netral) **SB** : Sangat Baik

No	Penilaian	TB	B	SB
		1	2	3
1.	Rasa dari makanan yang disajikan terdapat cita rasa			
2.	Penampilan makanan yang disajikan terlihat menarik minat untuk dikonsumsi			
3.	Tekstur dari makanan yang disajikan terasa renyah dan terasa empuk atau lunak (tidak keras)			
4.	Warna pada makanan yang disajikan terlihat segar/tidak pucat, serasi, dan menarik perhatian untuk dikonsumsi			
5.	Aroma dari makanan yang disajikan sedap dan dapat menggugah selera makan			
6.	Tingkat kematangan dari makanan yang disajikan terasa matang sempurna dan tidak overcook			
7.	Besar porsi yang disajikan sesuai dengan standar porsi minimal individu			

Sumber : Modifikasi Willy Wijaya (2017)

Lampiran 6

No. Responden

--	--	--

Program Studi S1 Gizi

Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul

Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk, Jakarta Barat 1151

**KUESIONER DAYA TERIMA MAKANAN RESPONDEN
PENYELENGGARAAN MAKANAN DARURAT**

Tanggal Pelaksanaan :

Responden Hari ke :

Waktu Penerimaan :

A. Petunjuk Pengisian Kuesioner Daya Terima Makanan Dari Penyelenggaraan Makanan Darurat PMI Kota Jakarta Barat

Pada setiap kolom porsi asupan konsumsi berilah tanda (√) tepat pada kolom yang tersedia sesuai dengan porsi yang anda konsumsi.

Keterangan Jawaban :





















Skala 0 : Jika makanan habis

Skala 1 : Jika makanan tersisa seperempat porsi

Skala 2 : Jika makanan tersisa setengah porsi

Skala 3 : Jika makanan tersisa tiga perempat porsi

Skala 4 : Jika makanan utuh

Menu Makanan	Plate Waste (Sisa Makanan)				
	0	1/4	1/2	3/4	1
Nasi					
	Skala 0 <input type="checkbox"/>	Skala 1 <input type="checkbox"/>	Skala 2 <input type="checkbox"/>	Skala 3 <input type="checkbox"/>	Skala 4 <input type="checkbox"/>
Lauk Hewani (Nugget)					
	Skala 0 <input type="checkbox"/>	Skala 1 <input type="checkbox"/>	Skala 2 <input type="checkbox"/>	Skala 3 <input type="checkbox"/>	Skala 4 <input type="checkbox"/>
Lauk Nabati (Tempe potong)					
	Skala 0 <input type="checkbox"/>	Skala 1 <input type="checkbox"/>	Skala 2 <input type="checkbox"/>	Skala 3 <input type="checkbox"/>	Skala 4 <input type="checkbox"/>
Sayur (Tumis)					
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

kacang tempe)	Skala 0 <input type="checkbox"/>	Skala 1 <input type="checkbox"/>	Skala 2 <input type="checkbox"/>	Skala 3 <input type="checkbox"/>	Skala 4 <input type="checkbox"/>
--------------------------	---	---	---	---	---

Sumber : Modifikasi (Comstock, 1981)



Lampiran 7

DOKUMENTASI

1. Dapur Umum Lapangan PMI Kota Jakarta Barat



2. Responden Penelitian



Lampiran 8. Etik Penelitian



**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 : 0922-03.041 /DPKE-KEP/FINAL-EA/UEU/III/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:

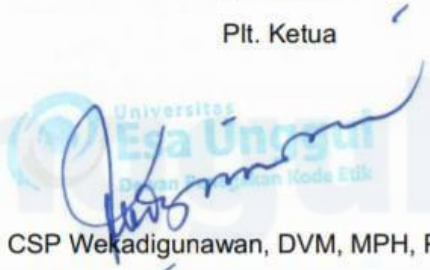
**SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DARURAT DAN HUBUNGAN
KUALITAS PELAYANAN MAKANAN DI DAPUR UMUM PMI KOTA
JAKARTA BARAT**

Peneliti Utama : Sekar Lady Arvilla
Pembimbing : 1. Putri Ronitawati, SKM., M.Si, RD 2. Mertien Sa'pang, S.Gz., M.Si
Nama Institusi : Universitas Esa Unggul

dan telah menyetujui protokol tersebut di atas.

Jakarta, 22 Maret 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*.

Lampiran 9. Pengujian Validitas Variabel Kualitas Makanan dan Kualitas Pelayanan

1. Variabel Kualitas Makanan

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
,830	7

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Rasa dari makanan yang disajikan terdapat cita rasa	15,00	3,500	,896	,754
Penampilan makanan yang disajikan terlihat menarik untuk dikonsumsi	14,80	3,700	,769	,811
Tekstur dari makanan yang disajikan terasa renyah dan terasa empuk/lunak (tidak keras)	14,60	3,800	,815	,821
Warna pada makanan yang disajikan terlihat segar/tidak pucat, serasi, dan menarik perhatian untuk dikonsumsi	14,20	5,200	,754	,854
Aroma dari makanan yang disajikan sedap dan dapat menggugah selera makan	14,60	4,300	,764	,865

Tingkat kematangan dari makanan yang disajikan terasa matang sempurna dan tidak overcook	15,00	3,500	,896	,754
Besar porsi yang disajikan sesuai dengan standar porsi minimal individu	15,00	3,500	,896	,754

2. Variabel Kualitas Pelayanan Makanan

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
,968	16

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Memiliki kemampuan mengolah makanan yang baik	37,80	92,700	,912	,964
Mampu menyajikan makanan dengan rapih	38,00	95,500	,795	,966
Memiliki keadaan sehat saat mendistribusikan makanan ke konsumen	37,60	91,800	,969	,963
Memakai atribut atau identitas institusi saat distribusi makanan ke konsumen	37,60	91,800	,969	,963
Sigap dalam memberikan bantuan makanan	37,40	100,300	,971	,966
Memiliki waktu luang untuk membantu	37,40	100,300	,971	,966

Ketepatan waktu penyajian makanan sesuai kondisi pasca bencana terjadi	37,80	92,700	,912	,964
Packaging makanan rapih dan mudah untuk dibuka	37,40	100,300	,971	,966
Penyajian yang tertutup	37,40	100,300	,971	,966
Penyajian makanan yang menggugah selera	37,80	92,700	,912	,964
Menu makanan bervariasi	37,80	93,200	,880	,965
Ramah dan sopan dalam berkomunikasi	37,60	91,800	,969	,963
Bersedia mendengar saran atau masukan dari konsumen terkait makanan yang diajikan	37,80	92,700	,912	,964

Kesimpulan :

Item pertanyaan tersebut valid karena $r_{hitung} > r_{tabel}$, r_{tabel} dalam penelitian ini adalah 0,7545. Sedangkan cronbach's alpha untuk variabel kualitas makanan sebesar 0,830 artinya item pertanyaan pada setiap variabel memiliki realibilitas yang kuat. Dan nilai cronbach's alpha untuk variabel kualitas pelayanan sebesar 0,968 artinya memiliki realibilitas yang kuat.

Lampiran 10. Hasil Uji SPSS – Chi Square

Case Processing Summary

	Valid		Cases Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Penilaian Kualitas Makanan Responden * Penilaian Daya Terima Makanan Responden	69	100,0%	0	0,0%	69	100,0%

Penilaian Kualitas Makanan Responden * Penilaian Daya Terima Makanan Responden Crosstabulation

		Penilaian Daya Terima Makanan Responden		Total
		Kurang Baik (<80% habis dari makanan yang disajikan)	Baik (>80% habis dari makanan yang disajikan)	
Penilaian Kualitas Makanan Responden	Cukup Menarik / Cukup Sesuai (60-80%)	Count 24	Count 2	Count 26
		% within Penilaian Kualitas Makanan Responden 92,3%	% within Penilaian Kualitas Makanan Responden 7,7%	% within Total 100,0%
Total	Menarik / Sesuai (>80%)	Count 41	Count 2	Count 43
		% within Penilaian Kualitas Makanan Responden 95,3%	% within Penilaian Kualitas Makanan Responden 4,7%	% within Total 100,0%
Total		Count 65	Count 4	Count 69
		% within Penilaian Kualitas Makanan Responden 94,2%	% within Penilaian Kualitas Makanan Responden 5,8%	% within Total 100,0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	,274 ^a	1	,600		

Continuity Correction ^b	,000	1	1,000		
Likelihood Ratio	,266	1	,606		
Fisher's Exact Test				,629	,486
Linear-by-Linear Association	,270	1	,603		
N of Valid Cases	69				

a. 2 cells (50,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 1,51.

b. Computed only for a 2x2 table

Case Processing Summary

	N	Valid		Cases Missing		Total	
		N	Percent	N	Percent	N	Percent
Penilaian Kualitas Pelayanan Makanan Responden * Penilaian Daya Terima Makanan Responden	69	69	100,0%	0	0,0%	69	100,0%

Penilaian Kualitas Pelayanan Makanan Responden * Penilaian Daya Terima Makanan Responden Crosstabulation

		Penilaian Daya Terima Makanan Responden		Total	
		Kurang Baik (<80% habis dari makanan yang disajikan)	Baik (>80% habis dari makanan yang disajikan)		
Penilaian Kualitas Pelayanan Makanan Responden	Rendah (X < 21,1)	Count	6	1	7
		% within Penilaian Kualitas Pelayanan Makanan Responden	85,7%	14,3%	100,0%
		Count	47	3	50
Penilaian Kualitas Pelayanan Makanan Responden	Cukup (X = 21,1 - 34,9)	% within Penilaian Kualitas Pelayanan Makanan Responden	94,0%	6,0%	100,0%
		Count	12	0	12
		% within Penilaian Kualitas Pelayanan Makanan Responden	100,0%	0,0%	100,0%
Total		Count	65	4	69

% within Penilaian Kualitas Pelayanan Makanan Responden	94,2%	5,8%	100,0 %
---	-------	------	------------

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)
Pearson Chi-Square	1,666 ^a	2	,435
Likelihood Ratio	2,108	2	,349
Linear-by-Linear Association	1,611	1	,204
N of Valid Cases	69		

a. 3 cells (50,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is ,41.