

## Lampiran 1 Hasil Pemeriksaan Kualitas Air



**PEMERINTAH KOTA SUKABUMI**  
**DINAS KESEHATAN**  
**UPT LABORATORIUM KESEHATAN DAERAH**  
Jl. Suryakencana No. 43 Telp. 0266-6243807, 085863416546  
Sukabumi 43114  
e-mail : labkesda.kotasukabumi@gmail.com



Kepada Yth :  
**WARUNG AYAM**  
**BETUTU**  
Kota Sukabumi

Perihal : Hasil Pemeriksaan Kualitas Air untuk Keperluan Higien  
Sanitasi Parameter Mikrobiologi  
Sampel Berasal Dari : Warung Ayam Betutu  
No Laboratorium : 533/MB/LAB/VIII/2021  
Lokasi : Kota Sukabumi  
Titik Pemantauan : Air Bersih  
Diambil Oleh : YBS  
Diambil Tanggal : 03 Agustus 2021/ Jam 13.00  
Diterima Tanggal : 03 Agustus 2021/ Jam 15.00  
Diperiksa Tanggal : 04 Agustus 2021/ Jam 10.00

NO	PARAMETER	SATUAN	BATAS SYARAT	HASIL PEMERIKSAAN	METODE
1	<b>A. MIKROBIOLOGI</b> E. Coli	per 100 ml sampel	0	150	Multiple Tube Fermentation
2	Total Coliform	per 100 ml sampel	50	150	Multiple Tube Fermentation

Keterangan :

- \* Secara Mikrobiologi **Tidak Memenuhi Syarat** Sebagai air untuk keperluan higien sanitasi pada parameter yang di periksa.
- \*\* Air untuk Keperluan Higien Sanitasi adalah air dengan kualitas tertentu yang di gunakan untuk keperluan sehari-sehari yang kualitas nya berbeda dengan kualitas air minum (Permenkes No. 32 Tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan untuk Media Air untuk Keperluan Higien Sanitasi)
- \*\*\* Hasil pengujian ini bukan merupakan perijinan



Lampiran 2 Berita Acara Serah Terima Hasil Pemeriksaan Lab

**PEMERINTAH KOTA SUKABUMI**  
**DINAS KESEHATAN**  
**UPTD LABORATORIUM KESEHATAN**  
Jl. Suryakencana No. 43 Telp. 0266-6243807, 230622, Sukabumi 43114  
e-mail : labkesda.kotasukabum@yahoo.co.id



**BERITA ACARA SERAH TERIMA HASIL PEMERIKSAAN LAB**

Pada hari ini Jum'at Tanggal Empat Puluh Bulan November Tahun Dua Ribu Dua Puluh, kami yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Thalia Tsalsa S  
Status : Mahasiswa S-1 Program Studi Gizi

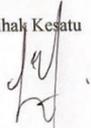
Selanjutnya disebut Pihak Kesatu

Nama : Lukman Hidayat, S.Kp  
Status : Ka,Subag Tata Usaha UPTD Laboratorium Kesehatan  
Daerah Kota Sukabumi

Selanjutnya disebut Pihak Kedua

Pihak Kesatu mengambil hasil pemeriksaan laboratorium dari sampel berasal dari Warung Ayam Betutu untuk digunakan sebagai bahan penelitian. Pihak Kesatu Bertanggungjawab terhadap kerahasiaan hasil pemeriksaan laboratorium tersebut dan membebaskan pihak kedua dari segala permasalahan hukum akibat dari kebocoran informasi hasil pemeriksaan laboratorium Warung Ayam Betutu

Demikian Berita Acara ini kami buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Pihak Kesatu  
  
Thalia Tsalsa S

Pihak Kedua  
  
Lukman Hidayat, S.Kp

Lampiran 3 Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi Makanan



**PEMERINTAH KOTA SUKABUMI**  
**DINAS KESEHATAN**  
**UPTD LABORATORIUM KESEHATAN**  
 Jl. Suryakencana No. 43 Telp. 0266-6243807, 230622, Sukabumi 43114  
 e-mail : labkesda.kotasukabumi@gmail.com



Perihal : Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi  
 Sampel Berasal dari : Thalia Tsalsa Sa'adah  
 No. Laboratorium : 283/MB/LAB/XII/2022  
 Jenis Sampel : Makanan  
 Diambil Tanggal : Senin, 19 Desember 2022  
 Tiba di Laboratorium : Senin, 19 Desember 2022  
 Diperiksa Tanggal : Senin, 19 Desember 2022

No. Sampel : 283/MB/LAB/XII/2022  
 Tanggal Pengambilan Sampel : 19 Desember 2022  
 Tanggal Pengiriman Sampel : 19 Desember 2022  
 Tanggal Pemeriksaan : 19 Desember 2022

No	Nama	MPN		Angka Kuman		Biakan			
		Batas Maksimum	Hasil Pemeriksaan	Batas Maksimum	Hasil Pemeriksaan	E. Coli		Salmonella	
						Batas Maksimum	Hasil pemeriksaan	Batas Maksimum	Hasil Pemeriksaan
1	Udang Asam Manis	*	*	10 <sup>3</sup>	0	Negatif	Negatif	*	*
2	Jus Jeruk	*	*	1 x 10 <sup>4</sup>	36 x 10 <sup>2</sup>	Negatif	Negatif	*	*

Keterangan : \* tidak dilakukan pemeriksaan



Lampiran 4 Lembar Penjelasan Responden

**FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PENERAPAN  
HIGIENE SANITASI DI SUDIRMAN *STREET FOOD* KOTA SUKABUMI**

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

Penelitian ini merupakan penelitian *cross sectional* dengan rancangan penelitian yang digunakan adalah deskriptif dimana data independen yakni umur, pendidikan, lama bekerja, pengetahuan, sikap, dan pelatihan serta data dependen adalah penerapan higiene sanitasi.

Penelitian ini dilakukan dengan mengisi form kuesioner pengetahuan, sikap, dan pelatihan penjamah makanan. Untuk lembar observasi penerapan higiene sanitasi diisi oleh peneliti dan enumerator. Responden ini adalah seluruh penjamah makanan di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi.

Manfaat secara umum dari penelitian ini adalah dapat mengetahui hubungan umur, pendidikan, lama bekerja, pengetahuan, sikap, dan pelatihan terhadap penerapan higiene sanitasi sehingga diharapkan dapat menjadi masukan untuk memperbaiki penyelenggaraan makanan di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi.

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.

Thalia Tsalsa Sa`adah

Jakarta

Lampiran 5 Lembar Persetujuan Sebagai Responden

**LEMBAR PERSETUJUAN SEBAGAI RESPONDEN**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

No. HP :

Menyatakan bersedia untuk berpartisipasi menjadi responden penelitian dengan judul “Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Higiene Sanitasi di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi” yang dilakukan oleh Thalia Tsalsa Sa`adah, Mahasiswi Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul Jakarta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan penuh kesadaran tanpa ada paksaan dari pihak lain. Saya percaya apa yang saya buat dijamin kerahasiaannya.

Sukabumi, Januari 2023

Responden,

Enumerator,

(.....)

(.....)

--	--

**LEMBAR KUESIONER**

**FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PENERAPAN  
HIGIENE SANITASI DI SUDIRMAN *STREET FOOD* KOTA SUKABUMI**

---

Nama tempat/ *tenant* :

**A. Karakteristik Responden**

1. Nama :
2. Umur :
3. Jenis Kelamin :
4. Lama Bekerja :
5. Pendidikan Terakhir Responden (Lingkari Salah Satu)
  - a. SD/sederajat
  - b. SMP/sederajat
  - c. SMA/Sederajat
  - d. Perguruan Tinggi

## LEMBAR KUESIONER

### FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PENERAPAN HIGIENE SANITASI DI SUDIRMAN *STREET FOOD* KOTA SUKABUMI

---

#### A. Kuesioner Pengetahuan Higiene Sanitasi (Setelah Uji Validitas)

Bacalah pernyataan dengan teliti dan jawablah pertanyaan dengan cara memilih salah satu jawaban dengan tanda (X) untuk setiap pernyataan yang anda anggap tepat.

1. Apa pengertian higiene sanitasi?
  - a. Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan orang, tempat, peralatan dan citarasa makanan
  - b. Upaya kesehatan dengan cara mengendalikan faktor risiko yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan
  - c. Upaya kesehatan dengan cara memelihara faktor risiko yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan
  - d. Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan orang, tempat, peralatan dan cita rasa makanan
2. Perbedaan antara higiene dan sanitasi adalah....
  - a. Higiene berhubungan dengan kebersihan diri pribadi, sanitasi menitikberatkan pada kebersihan lingkungan dan kegiatannya
  - b. Higiene menitikberatkan pada pemeliharaan kesehatan pribadi, sanitasi pada pengawasan dan kebersihan makanan
  - c. Subyek higiene adalah manusia/ penjamah makanan, subyek sanitasi adalah bahan makanan
  - d. Semua benar

3. Pada saat pemilihan bahan makanan. Spesifikasi yang sesuai untuk sayur dapat diperhatikan dari?
  - a. Kuantitas
  - b. Kualitas
  - c. Suhu, sertifikasi
  - d. Kendaraan yang dipakai
  
4. Makanan yang diolah dengan baik dan benar akan menghasilkan makanan dengan cita rasa tinggi, bersih, sehat dan aman. Kondisi bahan makanan yang baik saat pemilihan bahan makanan adalah ...
  - a. Kondisi bahan makanan yang segar
  - b. Kondisi bahan makanan yang layu
  - c. Kondisi bahan makanan yang disimpan di kulkas
  - d. Kondisi bahan makanan yang ada aroma nya
  
5. Pada sistem penyimpanan bahan makanan, penjamah makanan sering membuang bahan makanan karena masa simpan yang cenderung singkat dari yang sudah diperkirakan sehingga harus melakukan pengadaan bahan makanan secara mendadak. Apa yang harus penjamah makanan lakukan?
  - a. Melakukan sistem *first in first out* (FIFO)
  - b. Membeli bahan makanan secukupnya
  - c. Menerapkan sistem *first expired first out* (FEFO)
  - d. Pembelian bahan makanan dilakukan tiap hari
  
6. Suhu penyimpanan yang baik untuk penyimpanan daging, ikan, udang dan olahannya yang akan digunakan dalam waktu 3 hari atau kurang adalah...
  - a.  $-5^{\circ}\text{C}$  s/d  $0^{\circ}\text{C}$
  - b.  $-10^{\circ}\text{C}$  s/d  $-5^{\circ}\text{C}$
  - c.  $-10^{\circ}\text{C}$  s/d  $-15^{\circ}\text{C}$
  - d.  $> -15^{\circ}\text{C}$

7. Bahan makanan yang disimpan, manakah yang dikeluarkan (untuk diolah) terlebih dahulu?
  - a. Yang paling lama/ lebih dahulu disimpan
  - b. Yang dibutuhkan saat itu
  - c. Sudah mendekati tanggal kadaluarsa
  - d. Yang langsung terlihat oleh mata
  
8. Dapur mempunyai peranan yang sangat penting dalam proses pengolahan makanan, mana yang bukan merupakan fasilitas sarana dapur yang memenuhi syarat-syarat kesehatan?
  - a. Tidak adanya tempat sampah
  - b. Mempunyai alat pencegah kebakaran
  - c. Mempunyai saluran pembuangan air kotor
  - d. Mempunyai cukup persediaan air bersih untuk mencuci
  
9. Petugas pada bagian persiapan bahan makanan akan memasak ayam goreng dengan bahan karkas beku. Petugas tersebut ingin melakukan *thawing* yang aman. Bagaimana prosedur *thawing* yang tepat?
  - a. Bertahap dari ruang beku, lalu direndam air panas
  - b. Bertahap dari ruang beku, lalu direndam air biasa
  - c. Bertahap dari ruang beku, kedingin lalu ke suhu kamar
  - d. Bertahap dari ruang beku, lalu di rendam bersama pembungkusnya
  
10. Sebuah pekerja di restoran lupa menggunakan penutup kepala sehingga ada rambut yang rontok pada makanan di alat saji. Apa jenis bahaya yang ada pada kasus tersebut?
  - a. Bahaya biologi
  - b. Bahaya kimia
  - c. Bahaya fisik
  - d. Bahaya mekanik

11. Apa yang menyebabkan menurunnya kualitas makanan?

- a. Simpan makanan matang dengan hati-hati
- b. Panaskan kembali makanan matang secara berulang
- c. Hindari kontak antara makanan mentah dengan makanan matang
- d. Makanan dibiarkan dalam keadaan tertutup sehingga makanan tercemar

12. Sebuah restoran jasaboga membuat makanan dalam jumlah besar, untuk tetap menjaga hasil masakannya tidak rusak dan tetap aman dikonsumsi, restoran tersebut melakukan proses pembekuan pada makanan sesaat setelah diporsikan. Apakah tujuan dari proses pembekuan tersebut?

- a. Menghindari *danger zone*
- b. Menghindari kerusakan makanan
- c. Menstabilkan kandungan zat gizi makanan
- d. Menghindari *cold point*

13. Makanan matang yang diletakkan di atas meja sebaiknya...

- a. Dalam keadaan terbuka
- b. Dalam keadaan panas
- c. Dalam keadaan tertutup
- d. Dalam keadaan dingin

14. Salah satu restoran di Sukabumi harus mempersiapkan makanan dalam jumlah yang banyak, karena keterbatasan karyawan maka pengolahan harus dilakukan bertahap. Restoran mensiasati kondisi ini dengan menyimpan hasil masakan pada kondisi yang baik sehingga terhindar dari pertumbuhan mikroba. Bagaimana cara yang tepat untuk menyimpan makanan tersebut?

- a. Didinginkan pada lemari pendingin
- b. Dibekukan pada lemari pendingin
- c. Didinginkan lalu dipanaskan ulang
- d. Dibekukan lalu dipanaskan ulang

15. Makanan berkuah dan lauknya sebaiknya disimpan...

- a. Disimpan pada satu wadah
- b. Disimpan pada wadah terpisah
- c. Tergantung permintaan konsumen
- d. Disimpan di tempat yang tertutup

16. Makanan yang sudah diolah biasanya ditaruh di wadah penyimpanan makanan jadi/ matang. Wadah penyimpanan makanan jadi sebaiknya...

- a. Piring dan pisin yang bentuknya menarik
- b. Mudah dilihat dan dijangkau
- c. Dalam keadaan bersih dan utuh
- d. Terbuat dari piring keramik dan melamin

17. Agar makanan yang siap santap tidak tercemar maka selama pengangkutan sebaiknya...

- a. Ditempatkan dalam 1 wadah
- b. Selalu tertutup sampai saat penyajian
- c. Harus sering dibuka dan dicek
- d. Memastikan ada lalat yang hinggap

18. Alat pengangkutan sebelum digunakan mengangkut harus..

- a. Harus dalam keadaan bersih
- b. Tidak boleh ada lemari pendingin
- c. Harus dilengkapi tempat cuci tangan
- d. Harus di cek roda trolley nya terlebih dahulu

19. Bagaimana perlakuan yang benar (kontak langsung) dengan makanan yang sudah jadi/ matang pada saat akan disajikan?

- a. Mencuci tangan terlebih dahulu
- b. Memakai sendok garpu/ penjepit makanan
- c. Memakai kantong plastik bersih
- d. Memakai tissue

20. Peralatan yang digunakan sebelum dan sesudah penyajian sebaiknya ...

- a. Dalam keadaan bersih
- b. Tidak harus kering
- c. Boleh digunakan berulang
- d. Langsung disusun kembali

## LEMBAR KUESIONER

### FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PENERAPAN HIGIENE SANITASI DI SUDIRMAN *STREET FOOD* KOTA SUKABUMI

#### B. Kuesioner Sikap Higiene Sanitasi (Setelah Uji Validitas)

Pilihlah salah satu jawaban yang sesuai dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia.

No.	Pernyataan Sikap	Setuju	Tidak Setuju
1	Sanitasi itu tidak diperlukan untuk dilaksanakan saat pengolahan makanan		
2	Penerapan higiene sanitasi tidak mempengaruhi kualitas akhir suatu makanan		
3	Memilih bahan makanan yang belum kadaluwarsa		
4	Bahan makanan daging yang akan disimpan lebih dari seminggu akan ditaruh di <i>chiller</i>		
5	Ketika pilek atau batuk, akan tetap bekerja karena itu hanya penyakit ringan		
6	Menggunakan air bersih yang memenuhi syarat air minum untuk mengolah makanan		
7	Memakai tutup kepala saat bekerja		
8	Pada saat melakukan pengolahan makanan, seorang tenaga penjamah makanan diperbolehkan memakai perhiasan		
9	Memisahkan bahan makanan mentah dan matang harus dilakukan saat pengolahan makanan		
10	Tenaga penjamah makanan mempunyai kuku yang panjang		
11	Bahan makanan yang akan diolah langsung dimasak tanpa dicuci terlebih dahulu		
12	Ruang tempat mengolah makanan tidak harus terang, kering dan bersih		
13	Makanan yang dihinggapi lalat tidak mempengaruhi kesehatan		
14	Memegang bahan makanan yang telah dimasak boleh langsung dengan jari tangan		
15	Penjamah makanan menggunakan kertas bekas untuk alas makanan jadi/ matang		
16	Makanan pada wadah saat pengangkutan makanan jadi diisi dengan penuh		

17	Pengangkutan makanan sebaiknya tanpa ditutup terlebih dahulu		
18	Lap piring dan lap meja boleh digunakan bergantian		

## LEMBAR KUESIONER

### FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PENERAPAN HIGIENE SANITASI DI SUDIRMAN *STREET FOOD* KOTA SUKABUMI

Sumber : Permenkes RI No 1096/Menkes/Per/VI/2011

---

Bacalah pertanyaan dengan teliti dan jawablah pertanyaan dengan cara memilih salah satu jawaban dengan tanda (X) untuk setiap pernyataan yang anda anggap tepat.

#### C. Kuesioner Keikutsertaan Pelatihan

1. Apakah penjamah makanan pernah mengikuti pelatihan tentang higiene sanitasi makanan? (Jika Ya, lanjut ke pertanyaan berikutnya)
  - a. Ya
  - b. Tidak
  
2. Dimana tempat mengikuti pelatihan tentang higiene sanitasi makanan?
  - a. Puskesmas Setempat
  - b. Dinas Kesehatan
  - c. Kegiatan Lingkungan
  
3. Dalam 1 tahun, sudah berapa kali pelatihan tentang higiene sanitasi makanan?
  - a. 1x
  - b. 2x
  - c. 3x
  
4. Apakah anda telah mendapatkan sertifikat pelatihan higiene sanitasi?
  - a. Ya
  - b. Tidak

Lampiran 7 Lembar *Check List* Observasi

**D. Lembar Observasi Penerapan Higiene Sanitasi** (*diisi oleh Peneliti/ Enumerator*)

Memberi tanda check list (√) pada kolom kategori yang diamati. Pernyataan ini diisi oleh peneliti/ enumerator melalui hasil pengamatan secara langsung.

No	Uraian	Ya	Tidak
	<b>LOKASI, BANGUNAN, FASILITAS</b>		
1	Halaman bersih, rapi, tidak becek, dan berjarak sedikitnya 500 meter dari sarang lalat / tempat pembuangan sampah, serta tidak tercium bau busuk atau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran.		
2	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa.		
3	Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah dibersihkan.		
4	Dinding dan langit-langit dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu (sarang laba-laba).		
5	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai.		
6	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah dan dipasang alat penahan lalat dan bau. Pintu dapur membuka ke arah luar.		
	<b>PENCAHAYAAN</b>		
7	Pencahayaannya sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.		
	<b>PENGHAWAAN</b>		
8	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap.		
	<b>AIR BERSIH</b>		
9	Sumber air bersih aman, jumlah cukup dan bertekanan.		

	<b>AIR KOTOR</b>		
10	Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang .		
	<b>FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET</b>		
11	Jumlah cukup, tersedia sabun, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.		
	<b>PEMBUANGAN SAMPAH</b>		
12	Tersedia tempat sampah yang cukup, tertutup, anti lalat, kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh.		
	<b>RUANG PENGOLAHAN MAKANAN</b>		
13	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan, dan terpisah dengan tempat tidur atau tempat mencuci pakaian.		
14	Ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. (barang tersebut disimpan rapi di gudang).		
	<b>KARYAWAN</b>		
15	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular, seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA).		
16	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.		
17	Pakaian kerja, dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan.		
	<b>MAKANAN</b>		
18	Sumber makanan, keutuhan dan tidak rusak.		
19	Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluwarsa.		
	<b>PERLINDUNGAN MAKANAN</b>		
20	Penanganan makanan yang potensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan peracikan, persiapan penyajian dan pengangkutan makanan serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak ( <i>thawing</i> ).		
21	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang.		
	<b>PERALATAN MAKAN DAN MASAK</b>		
22	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaannya.		
23	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.		

24	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan.		
25	Bahan racun / pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label / tanda yang jelas untuk digunakan.		
26	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya.		
	<b>KHUSUS GOLONGAN A.3</b>		
25	Saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan penangkap lemak ( <i>grease trap</i> ).		
26	Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.		
27	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu $-5^{\circ}\text{C}$ dilengkapi dengan termometer pengontrol.		

## Lampiran 8 Surat Izin Penelitian



Nomor : 77/DKN/FIKES/Gizi/UEU/ XII/2022  
Perihal : Permohonan Izin Penelitian  
Lampiran : -

Jakarta, 14 Desember 2022

Kepada Yth.  
Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Sukabumi  
Jl. Bhayangkara No. 226, Selabatu, Kec. Cikole,  
Kota Sukabumi, Jawa Barat 43113

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, yang akan dilaksanakan pada bulan Januari – Maret 2023.

Adapun nama mahasiswa dan judul penelitiannya ialah sebagai berikut:

Nama Mahasiswa	NIM	No. Telp	Judul Skripsi
Thalia Tsalsa Sa'adah	20200302128	085718400296	Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Higiene Sanitasi di Sudirman Street Food Kota Sukabumi

Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

FAKULTAS ILMU – ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS ESA UNGGUL



**Prof. Dr. apt. Aprilita Rina Yanti Eff., M.Biomed.**  
DEKAN

Nomor : 76/DKN/FIKES/Gizi/UEU/ XII/2022  
Perihal : Permohonan Izin Penelitian  
Lampiran : -

Jakarta, 14 Desember 2022

Kepada Yth.  
Kepala Dinas Kesehatan Kota Sukabumi  
Jl. Surya Kencana No.41, Selabatu, Kec. Cikole,  
Kota Sukabumi, Jawa Barat 43114

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, yang akan dilaksanakan pada bulan Januari – Maret 2023.

Adapun nama mahasiswa dan judul penelitiannya ialah sebagai berikut:

Nama Mahasiswa	NIM	No. Telp	Judul Skripsi
Thalia Tsalsa Sa'adah	20200302128	085718400296	Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Higiene Sanitasi di Sudirman Street Food Kota Sukabumi

Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

FAKULTAS ILMU – ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS ESA UNGGUL



Prof. Dr. apt. Aprilita Rina Yani Eff., M.Biomed.  
DEKAN



**PEMERINTAH KOTA SUKABUMI**  
**BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK**  
Jl. Bhayangkara Nomor . 226 Tlp. (0266) 243433 Kota Sukabumi

**REKOMENDASI PENELITIAN**

NOMOR : 070/384/BAKESBANGPOL-2022

**KEPALA BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK  
KOTA SUKABUMI**

- Dasar :
1. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014, tentang Pemerintahan Daerah;
  2. Peraturan Daerah Kota Sukabumi Nomor 7 Tahun 2020, tentang Pembentukan Perangkat Daerah;
  3. Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 64 Tahun 2011, Tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian sebagaimana telah diubah dengan Permendagri Nomor 07 Tahun 2014 tentang perubahan Permendagri Nomor 64 Tahun 2011;
  4. Peraturan Walikota Nomor 79 Tahun 2020 tentang Kedudukan, Tugas Pokok, Fungsi, dan Tata Kerja Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Sukabumi;
  5. Surat dari Universitas Esa Unggul Nomor : 77/DKN/FIKES/Gizi/UEU/XII/2022 Tanggal 14 Desember 2022

Berdasarkan hasil Kajian dan Verifikasi Permohonan Rekomendasi Izin Penelitian dengan ini Memberikan Rekomendasi Kepada :

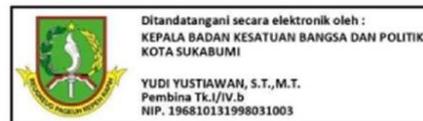
Nama : **THALIA TSALSA SA'ADAH (20200302128)**  
Dinas/Instansi/Universitas : Universitas Esa Unggul  
Penanggung Jawab : Prof.Dr.apr. Aprilita Rina Yanti Eff., M. Biomed  
Alamat : Jl. Arjuna Utara No.9, Duri Kepa, Kec. Kb. Jeruk, Kota Jakarta Barat  
Tujuan/Survey/Riset : Skripsi  
Judul : "Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Higiene Sanitasi di Sudirman Street Food Kota Sukabumi"  
Lokasi : 1. Dinas Kesehatan Kota Sukabumi.  
2. Sudirman Street Food Kota Sukabumi.  
Masa Berlaku : 01 Januari 2023 s.d 31 Maret 2023

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Yang bersangkutan diwajibkan untuk melaporkan kedatangan serta menjelaskan maksud dan tujuan dengan menunjukkan Surat Rekomendasi ini kepada pejabat ditempat pelaksanaan penelitian (Camat/Lurah/RW/RT).
2. Menjaga tata tertib kesopanan dan kesusilaan serta menghindari pernyataan yang bersifat Politis serta tidak dibenarkan menjalankan kegiatan lain selain dari maksud semula;
3. Surat Rekomendasi ini akan dicabut dan dinyatakan tidak berlaku lagi apabila ternyata di kemudian hari pemegang surat ini tidak memenuhi ketentuan No. 1 dan 2 diatas;
4. Setelah selesai melaksanakan kegiatan agar segera melaporkan hasilnya kepada Walikota Sukabumi melalui Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Sukabumi.

Dikeluarkan di : Kota Sukabumi  
Pada tanggal : 15 Desember 2022

**KEPALA BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK  
KOTA SUKABUMI**



TEMBUSAN, disampaikan kepada Yth :

1. Bapak Wali Kota Sukabumi (Sebagai Laporan);
2. Dinas Kesehatan Kota Sukabumi.
3. Sudirman Street Food Kota Sukabumi.



Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik (BSrE) Badan Siber dan Sandi Negara



## PEMERINTAH DAERAH KOTA SUKABUMI DINAS KESEHATAN

Jalan Suryakencana No. 41 Kecamatan Cikole Kota Sukabumi 43114  
Telp/ Fax. (0266) 221213  
website : dinkes.sukabumikota.go.id, email : dinkes\_kotsi@sanapati.net

Sukabumi, 12 Januari 2023

Nomor : PP.02.01.04/120/Dinkes  
Lampiran : -  
Perihal : **Permohonan Izin Penelitian**

Kepada :  
Yth. Dekan Fakultas Ilmu-ilmu  
Kesehatan Universitas Esa Unggul  
di-  
Tempat

Menindaklanjuti surat Dekan Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul tanggal 14 Desember 2022 nomor 76/DKN/FIKES/Gizi/UEU/ XII/2022 mengenai Permohonan Izin Penelitian yang berkaitan dengan menyelesaikan tugas akhir atas nama mahasiswa sebagai berikut :

Nama : Thalia Tsalsa Sa'adah  
NPM : 20200302128  
Judul : Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Higiene Sanitasi di Sudirman Street Food Kota Sukabumi

Pada prinsipnya kami Dinas Kesehatan Kota Sukabumi memberikan izin untuk penelitian tersebut dan untuk teknis selanjutnya bisa berkoordinasi dengan Sub Ko. Kesehatan Lingkungan Bidang Kesehatan Masyarakat Dinas Kesehatan Kota Sukabumi.

Demikian surat ini disampaikan atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

KEPALA DINAS KESEHATAN  
KOTA SUKABUMI



Tembusan :  
- Kepala Bidang Kesmas  
- Sub Ko. Kesehatan Lingkungan



Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik (BsrE) Badan Siber dan Sandi Negara.

## Lampiran 9 Keterangan Lolos Kaji Etik



**DEWAN PENEKAKAN 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 : 0923-02.016 /DPKE-KEP/FINAL-EA/UEU/II/2023

### **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 BERHUBUNGAN DENGAN PENERAPAN HIGIENE SANITASI DI SUDIRMAN STREET FOOD KOTA SUKABUMI**

Peneliti Utama : Thalia Tsalsa Sa'adah, A. Md  
Pembimbing : Rachmanida Nuzrina, S.Gz, M.Gizi, RD & Dr. Jeallyza Muthia Azra,  
S.Gz, M.Si  
Nama Institusi : Universitas Esa Unggul

dan telah menyetujui protokol tersebut di atas.

Jakarta, 4 Februari 2023

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*.

**HALAMAN PERSETUJUAN TURUN LAPANG**

Proposal skripsi ini diajukan oleh :

Nama : Thalia Tsalsa Sa'adah

NIM : 20200302128

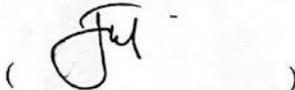
Program Studi : Ilmu Gizi

Judul Skripsi : Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Higiene Sanitasi di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi

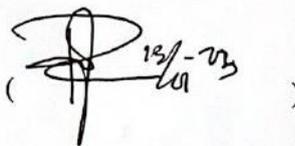
Telah berhasil dipertahankan di hadapan Tim Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk melakukan penelitian skripsi pada Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul.

**TIM PENGUJI**

Pembimbing 1: Rachmanida Nuzrina, S.Gz, M.Gizi, RD (  )

Pembimbing 2 : Dr. Jeallyza Muthia Azra, S.Gz, M.Si (  )

Penguji 1 : Putri Ronitawati, SKM, M.Si, RD (  )

Penguji 2 : Prita Dhyani Swamilaksita, SP, M.Si (  )

Lampiran 11 Ouput Data

1. Hasil Uji Validitas Kuesioner Pengetahuan Higiene Sanitasi

No Soal	r Hitung	r Tabel (The Lecl of Significance 5%)	Keterangan
A1	0,5538	0,361	Valid
A2	0,4440	0,361	Valid
<b>A3</b>	<b>0,3186</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>
<b>A4</b>	<b>0,0987</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>
A5	0,4762	0,361	Valid
A6	0,4260	0,361	Valid
<b>A7</b>	<b>-0,0530</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>
<b>A8</b>	<b>0,1596</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>
<b>A9</b>	<b>0,1047</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>
<b>A10</b>	<b>0,0991</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>
A11	0,4083	0,361	Valid
<b>A12</b>	<b>-</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>
<b>A13</b>	<b>0,1283</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>
A14	0,6322	0,361	Valid
<b>A15</b>	<b>-0,3165</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>
A16	0,3908	0,361	Valid
<b>A17</b>	<b>0,0989</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>
A18	0,5891	0,361	Valid
<b>A19</b>	<b>0,2590</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>
A20	0,3714	0,361	Valid
<b>A21</b>	<b>-</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>
<b>A22</b>	<b>-0,0494</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>
<b>A23</b>	<b>-</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>
A24	0,4605	0,361	Valid
A25	0,4079	0,361	Valid
A26	0,4064	0,361	Valid
A27	0,6604	0,361	Valid
A28	0,5136	0,361	Valid
A29	0,4252	0,361	Valid
A30	0,5390	0,361	Valid
<b>A31</b>	<b>0,2467</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>
<b>A32</b>	<b>-0,0185</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>
A33	0,4260	0,361	Valid
<b>A34</b>	<b>-0,4260</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>
A35	0,5733	0,361	Valid
A36	0,6725	0,361	Valid
<b>A37</b>	<b>0,3108</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>

No Soal	r Hitung	r Tabel (The Level of Significance 5%)	Keterangan
<b>A38</b>	<b>-0,4427</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>
<b>A39</b>	<b>0,1727</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>
A40	0,6725	0,361	Valid
<b>A41</b>	<b>0,3207</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>

## 2. Hasil Uji Reliabilitas Kuesioner Pengetahuan Higiene Sanitasi

### Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded <sup>a</sup>	0	.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics	
Cronbach's Alpha	N of Items
.840	20

## 3. Hasil Uji Validitas Kuesioner Sikap Higiene Sanitasi

No Soal	r Hitung	r Tabel (The Level of Significance 5%)	Keterangan
<b>B1</b>	<b>-</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>
B2	0,6573	0,361	Valid
B3	0,8145	0,361	Valid
<b>B4</b>	<b>-0,0072</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>
B5	0,5469	0,361	Valid
<b>B6</b>	<b>0,2523</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>
<b>B7</b>	<b>-</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>
B8	0,5573	0,361	Valid
<b>B9</b>	<b>-</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>
<b>B10</b>	<b>0,2626</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>
<b>B11</b>	<b>-</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>
<b>B12</b>	<b>0,3167</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>

No Soal	r Hitung	r Tabel (The Level of Significance 5%)	Keterangan
B13	0,6137	0,361	Valid
B14	0,8145	0,361	Valid
B15	0,8145	0,361	Valid
B16	0,6677	0,361	Valid
B17	0,6056	0,361	Valid
<b>B18</b>	<b>-0,1300</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>
B19	0,8145	0,361	Valid
B20	0,6940	0,361	Valid
B21	0,5101	0,361	Valid
B22	0,8145	0,361	Valid
B23	0,6940	0,361	Valid
B24	0,6940	0,361	Valid
B25	0,4889	0,361	Valid
B26	0,5873	0,361	Valid
<b>B27</b>	<b>0,2036</b>	<b>0,361</b>	<b>Tidak Valid</b>
B28	0,6790	0,361	Valid

#### 4. Hasil Uji Reliabilitas Kuesioner Sikap Higiene Sanitasi

##### Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded <sup>a</sup>	0	.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics	
Cronbach's Alpha	N of Items
.916	18

## 5. Analisis Univariat

### Penerapan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang baik $\leq 70$	14	29.8	29.8	29.8
	Baik $\geq 70$	33	70.2	70.2	100.0
Total		47	100.0	100.0	

### Penerapan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	37	1	2.1	2.1	2.1
	56	2	4.3	4.3	6.4
	59	3	6.4	6.4	12.8
	63	2	4.3	4.3	17.0
	67	6	12.8	12.8	29.8
	70	1	2.1	2.1	31.9
	78	1	2.1	2.1	34.0
	81	15	31.9	31.9	66.0
	85	5	10.6	10.6	76.6
	89	5	10.6	10.6	87.2
	93	2	4.3	4.3	91.5
	96	4	8.5	8.5	100.0
	Total		47	100.0	100.0

### Statistics

Penerapan		
N	Valid	47
	Missing	0
Mean		77.81
Median		81.00
Mode		81
Std. Deviation		12.939
Minimum		37
Maximum		96
Sum		3657

### Umur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Muda ( $\leq$ 24 tahun)	20	42.6	42.6	42.6
	Prima (24-45 tahun)	23	48.9	48.9	91.5
	Dewasa (45 tahun)	4	8.5	8.5	100.0
	Total	47	100.0	100.0	

### Jenis Kelamin

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Laki-laki	29	61.7	61.7	61.7
	Perempuan	18	38.3	38.3	100.0
	Total	47	100.0	100.0	

### Lama Bekerja

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baru (0-1 tahun)	25	53.2	53.2	53.2
	Sedang (1-4 tahun)	20	42.6	42.6	95.7
	Lama ( $>$ 4 tahun)	2	4.3	4.3	100.0
	Total	47	100.0	100.0	

### Pendidikan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Rendah (SD-SMP)	6	12.8	12.8	12.8
	Tinggi (SMA-Perguruan Tinggi)	41	87.2	87.2	100.0
	Total	47	100.0	100.0	

### Pengetahuan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang ( $\leq 60$ )	27	57.4	57.4	57.4
	Cukup (60-80)	18	38.3	38.3	95.7
	Baik ( $> 80$ )	2	4.3	4.3	100.0
	Total	47	100.0	100.0	

### Pengetahuan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	30	1	2.1	2.1	2.1
	40	8	17.0	17.0	19.1
	45	7	14.9	14.9	34.0
	50	10	21.3	21.3	55.3
	55	1	2.1	2.1	57.4
	60	8	17.0	17.0	74.5
	65	6	12.8	12.8	87.2
	70	3	6.4	6.4	93.6
	75	1	2.1	2.1	95.7
	80	2	4.3	4.3	100.0
	Total	47	100.0	100.0	

### Statistics

Pengetahuan		
N	Valid	47
	Missing	0
Mean		53.94
Median		50.00
Mode		50
Std. Deviation		11.838
Minimum		30
Maximum		80
Sum		2535

		Sikap			Cumulative
		Frequency	Percent	Valid Percent	Percent
Valid	Sikap responden negatif	17	36.2	36.2	36.2
	Sikap responden positif	30	63.8	63.8	100.0
Total		47	100.0	100.0	

		Sikap			Cumulative	
		Frequency	Percent	Valid Percent	Percent	
Valid	44	1	2.1	2.1	2.1	
	56	2	4.3	4.3	6.4	
	61	3	6.4	6.4	12.8	
	67	2	4.3	4.3	17.0	
	72	3	6.4	6.4	23.4	
	78	6	12.8	12.8	36.2	
	83	5	10.6	10.6	46.8	
	89	13	27.7	27.7	74.5	
	94	7	14.9	14.9	89.4	
	100	5	10.6	10.6	100.0	
	Total		47	100.0	100.0	

### Statistics

Sikap		
N	Valid	47
	Missing	0
Mean		82.70
Median		89.00
Mode		89
Std. Deviation		13.361
Minimum		44
Maximum		100
Sum		3887

### Pelatihan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak pernah pelatihan	43	91.5	91.5	91.5
	Pernah pelatihan	4	8.5	8.5	100.0
Total		47	100.0	100.0	

## 6. Analisis Bivariat

Hubungan Umur Terhadap Penerapan Higiene Sanitasi

### Case Processing Summary

	Valid		Cases Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Umur * Penerapan	47	100.0%	0	0.0%	47	100.0%

### Umur \* Penerapan Crosstabulation

		Penerapan		Total	
		Kurang baik ≤70	Baik ≥70		
Umur	Muda (≤ 24 tahun)	Count	5	15	20
		Expected Count	6.0	14.0	20.0
	Prima (24-45 tahun)	Count	8	15	23
		Expected Count	6.9	16.1	23.0
	Dewasa (45 tahun)	Count	1	3	4
		Expected Count	1.2	2.8	4.0
Total		Count	14	33	47
		Expected Count	14.0	33.0	47.0

### Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)
Pearson Chi-Square	.537 <sup>a</sup>	2	.764
Likelihood Ratio	.539	2	.764
N of Valid Cases	47		

a. 2 cells (33.3%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 1.19.

## Hubungan Pendidikan Terhadap Penerapan Higiene Sanitasi

### Case Processing Summary

	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Pendidikan * Penerapan	47	100.0%	0	0.0%	47	100.0%

### Pendidikan \* Penerapan Crosstabulation

		Penerapan		Total	
		Kurang baik ≤70	Baik ≥70		
Pendidikan	Rendah (SD-SMP)	Count	3	3	6
		Expected Count	1.8	4.2	6.0
	Tinggi (SMA-Perguruan Tinggi)	Count	11	30	41
		Expected Count	12.2	28.8	41.0
Total		Count	14	33	47
		Expected Count	14.0	33.0	47.0

### Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	1.344 <sup>a</sup>	1	.246		
Continuity Correction <sup>b</sup>	.464	1	.496		
Likelihood Ratio	1.246	1	.264		
Fisher's Exact Test				.344	.241
N of Valid Cases	47				

a. 2 cells (50.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 1.79.

b. Computed only for a 2x2 table

## Hubungan Lama Bekerja Terhadap Penerapan Higiene Sanitasi

### Case Processing Summary

	Valid		Cases Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Lama Bekerja * Penerapan	47	100.0%	0	0.0%	47	100.0%

### Lama Bekerja \* Penerapan Crosstabulation

		Penerapan		Total	
		Kurang baik ≤70	Baik ≥70		
Lama Bekerja	Baru (0-1 tahun)	Count	7	18	25
		Expected Count	7.4	17.6	25.0
	Sedang (1-4 tahun)	Count	6	14	20
		Expected Count	6.0	14.0	20.0
	Lama (> 4 tahun)	Count	1	1	2
		Expected Count	.6	1.4	2.0
Total		Count	14	33	47
		Expected Count	14.0	33.0	47.0

### Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)
Pearson Chi-Square	.429 <sup>a</sup>	2	.807
Likelihood Ratio	.396	2	.820
N of Valid Cases	47		

a. 2 cells (33.3%) have expected count less than 5. The minimum expected count is .60.

## Hubungan Pengetahuan Higiene Sanitasi Terhadap Penerapan Higiene Sanitasi

### Case Processing Summary

	Valid		Cases Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Pengetahuan * Penerapan	47	100.0%	0	0.0%	47	100.0%

### Pengetahuan \* Penerapan Crosstabulation

		Penerapan		Total	
		Kurang baik $\leq 70$	Baik $\geq 70$		
Pengetahuan	Kurang ( $\leq 60$ )	Count	14	13	27
		Expected Count	8.0	19.0	27.0
	Cukup (60-80)	Count	0	18	18
		Expected Count	5.4	12.6	18.0
	Baik ( $> 80$ )	Count	0	2	2
		Expected Count	.6	1.4	2.0
Total		Count	14	33	47
		Expected Count	14.0	33.0	47.0

### Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)
Pearson Chi-Square	14.770 <sup>a</sup>	2	.001
Likelihood Ratio	19.858	2	.000
N of Valid Cases	47		

a. 2 cells (33.3%) have expected count less than 5. The minimum expected count is .60.

## Hubungan Sikap Higiene Sanitasi Terhadap Penerapan Higiene Sanitasi

### Case Processing Summary

	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Sikap * Penerapan	47	100.0%	0	0.0%	47	100.0%

### Sikap \* Penerapan Crosstabulation

		Penerapan		Total	
		Kurang baik ≤70	Baik ≥70		
Sikap	Sikap responden negatif	Count	10	7	17
		Expected Count	5.1	11.9	17.0
	Sikap responden positif	Count	4	26	30
		Expected Count	8.9	21.1	30.0
Total		Count	14	33	47
		Expected Count	14.0	33.0	47.0

### Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2- sided)	Exact Sig. (2- sided)	Exact Sig. (1- sided)
Pearson Chi-Square	10.736 <sup>a</sup>	1	.001		
Continuity Correction <sup>b</sup>	8.672	1	.003		
Likelihood Ratio	10.655	1	.001		
Fisher's Exact Test				.002	.002
N of Valid Cases	47				

a. 0 cells (0.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 5.06.

b. Computed only for a 2x2 table

## Hubungan Pelatihan Higiene Sanitasi Terhadap Penerapan Higiene Sanitasi

### Case Processing Summary

	Valid		Cases Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
	Pelatihan * Penerapan	47	100.0%	0	0.0%	47

### Pelatihan \* Penerapan Crosstabulation

			Penerapan		Total
			Kurang baik ≤70	Baik ≥70	
Pelatihan	Tidak pernah pelatihan	Count	13	30	43
		Expected Count	12.8	30.2	43.0
	Pernah pelatihan	Count	1	3	4
		Expected Count	1.2	2.8	4.0
Total	Count	14	33	47	
	Expected Count	14.0	33.0	47.0	

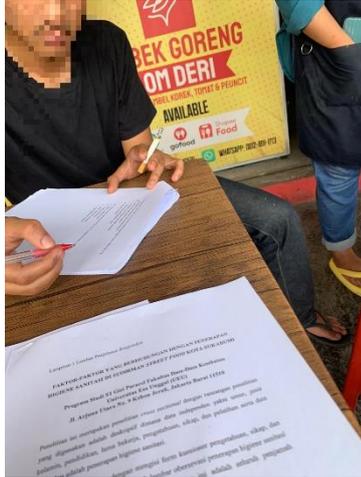
### Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	.048 <sup>a</sup>	1	.827		
Continuity Correction <sup>b</sup>	.000	1	1.000		
Likelihood Ratio	.049	1	.824		
Fisher's Exact Test				1.000	.658
N of Valid Cases	47				

a. 2 cells (50.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 1.19.

b. Computed only for a 2x2 table

Lampiran 12 Dokumentasi



Mengisi kuesioner, penjamah makanan sambal merokok setelah ada pembeli tidak mencuci tangan



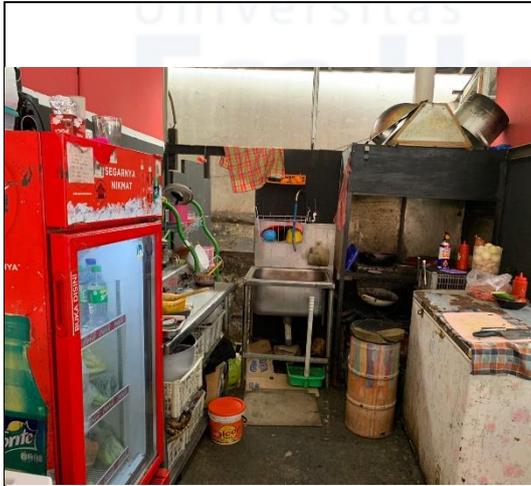
Mengisi kuesioner



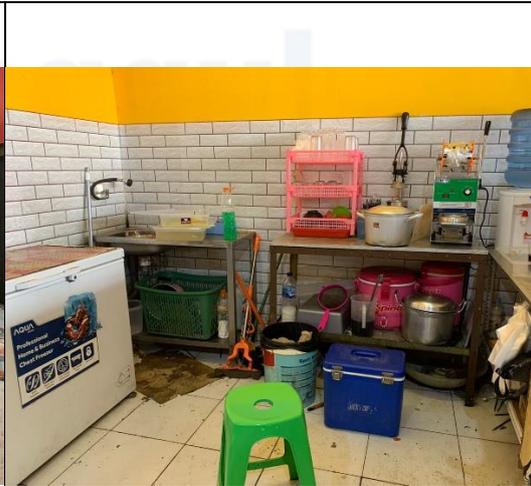
Tempat cuci tangan untuk konsumen di Sudirman Street Food Kota Sukabumi



Penjamah makanan tidak memakai penutup kepala dan masker



Ruang pengolahan makanan



Ruang pengolahan makanan



Lemari penyimpanan dingin dengan suhu  $-5^{\circ}\text{C}$



Ruang pengolahan makanan