

## **LEMBAR KESEDIAAN DALAM PENELITIAN**

Setelah mendengar dan membaca penjelasan diatas maka saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama :

Umur :

Alamat :

No Hp :

Menyatakan setuju untuk menjadi responden pada penelitian ini. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya tanpa tekanan dari pihak manapun.

Bogor,

Saya yang menyatakan

(.....)

## KUESIONER

### HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP PETUGAS PENJAMAH MAKANAN DENGAN PERILAKU HYGIENE DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT TNI-AD SALAK BOGOR

No. Responden :

#### 1. Karakteristik Responden

Nama lengkap :

Umur :

Jenis Kelamin :

Tanggal :

Pendidikan Terakhir : Berikan tanda silang (X) pada jawaban yang sesuai

1. SD
2. SMP
3. SMA
4. Akademik/Perguruan Tinggi
5. Lainnya.....

Lamanya bekerja : Berikan tanda silang (X) pada jawaban yang sesuai

1. < 1
2. > 1

# 1. Pengetahuan Responden tentang Hygiene

Petunjuk Pengisian:

- Bacalah pertanyaan berikut dengan seksama
- Pilih jawaban yang paling tepat kemudian tuliskan salah satu jawaban dengan memberikan tanda silang (X)

1. Apakah anda pernah mendengar tentang istilah hygiene dan sanitasi?

- a. Iya
- b. Tidak

2. Bila “ya” Apa pengertian hygiene?

- a. Upaya menjaga dan meningkatkan kesehatan seorang melalui faktor individu
- b. Upaya meningkatkan derajat kesehatan dan keamanan, dari faktor lingkungan yang dapat menimbulkan penyakit

3. Bila “ya” apakah pengertian sanitasi?

- a. Upaya menjaga dan meningkatkan kesehatan seseorang melalui faktor individu
- b. Upaya meningkatkan derajat kesehatan dan keamanan, dari faktor lingkungan yang dapat menimbulkan penyakit?

4. Apa arti hygiene dan sanitasi makanan?

- a. Penyelenggaraan pengolahan makanan yang memenuhi syarat kesehatan
- b. Penyelenggraan makanan yang menarik, enak dan bergizi

5. Resiko bila tidak menerapkan hygiene perorangan adalah?

- a. Kontaminasi makanan
- b. Tidak beresiko

6. Apa manfaat penjamah makanan memakai pelengkapan khusus seperti pakaian kerja, penutup rambut, celemek dan alas kaki/sepatu pada saat menangani makanan?
  - a. Menghindari terjadinya kontaminasi makanan dari tubuh penjamah
  - b. Agar terlihat rapi dan sopan
7. Bila teman kerja anda menderita sakit flu/pilek, typhus atau disentri, bagaimana seharusnya?
  - a. Tetap boleh bekerja
  - b. Tidak boleh bekerja
8. Tenaga pengolah makanan tidak diperbolehkan merokok pada saat menangani makanan, apa alasannya?
  - a. Mencegah agar abu rokok tidak masuk ke dalam makanan
  - b. Berbahaya bagi kesehatan
9. Pada saat kegiatan pengolahan makanan, tenaga penjamah makanan tidak boleh mengobrol, apa alasannya?
  - a. Karena dapat mencemari makanan melalui percikan air ludah
  - b. Karena menimbulkan kebisingan (suara berisik) di tempat kerja
10. Penjamah makanan perlu peralatan khusus seperti sarung tangan plastik atau penjepit makanan untuk menangani makanan, apa alasannya?
  - a. Menghindari pencemaran makanan
  - b. Memudahkan pengambilan makanan

## 2. Sikap Responden tentang Hygiene

➤ **Petunjuk : Pilihlah jawaban yang paling tepat pada soal di bawah ini dengan memberikan tanda check list di dalam kolom pada angka yang dianggap benar**

➤ **Keterangan :**

Sangat Setuju : (ST)  
 Setuju : (S)  
 Ragu-ragu : (RR)  
 Tidak Setuju : (TS)  
 Sangat Tidak Setuju : (STS)

No	Pernyataan	Jawaban				
		ST(5)	S(4)	RR(3)	TS(2)	STS(1)
1	Kuku dan tangan adalah salah satu anggota tubuh yang mudah menyebabkan pencemaran makanan. Oleh karena itu perlu dibersihkan setiap akan mengolah makanan					
2	Apabila setelah selesai dari kamar mandi/buang air besar makan perlu mencuci tangan dengan menggunakan sabun					
3	Pada saat melakukan pengolahan makanan, seorang tenaga penjamah makanan tidak diperbolehkan memakai perhiasan tangan misalnya cincin					
4	Pakaian dapat menjadi sumber pencemaran terhadap makanan. Oleh karena itu, pada saat melakukan kegiatan pengolahan makanan harus memakai pakaian kerja yang bersih					
5	Saat melakukan pengolahan makanan, penjamah (pria) berambut pendek, tidak berkumis/berjanggut panjang, serta (wanita) berambut pendek/tidak tergerai bila panjang					

No	Pernyataan	ST(1)	S(2)	RR(3)	TS(4)	STS(5)
6	Cara penjamah makanan sebaiknya adalah tidak perlu memakai alat/sarung plastik sekali pakai					
7	Penutup rambut tidak diperlukan dalam pengolahan maupun menyaji makanan karena tidak akan mengotori kesehatan					
8	Makanan yang dihinggapi lalat tidak mempengaruhi kesehatan					
9	Cara penjamah mencicipi makanan tidak perlu memakai sendok					
10	Tidak perlu memperhatikan tingkat kematangan makanan					

### 3. Perilaku responden terhadap Hygiene

No	Aspek yang di observasi	Ya	Tidak
1.	Kuku dalam keadaan pendek dan bersih		
2.	Mencuci tangan dengan sabun setelah selesai dari kamar mandi/buang air besar		
3.	Tidak memakai perhiasan pada saat melakukan pengolahan makanan		
4.	Memakai pakaian kerja yang bersih pada saat kegiatan pengolahan makanan		
5.	Tidak berbicara pada saat menangani makanan		
6.	Pada saat pengolahan makanan, (pria) berambut pendek, tidak berkumis dan berjanggut, serta (wanita) berambut pendek atau tidak tergerai bila panjang		
7.	Memakai alat/sarung plastik sekali pakai pada saat menjamah makanan		
8.	Memakai penutup rambut pada saat mengolah maupun menyaji makanan		
9.	Memakai sendok pada saat penjamah mencicipi makanan		
10.	Memakai sepatu tertutup dan berhak rendah		