PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ESA UNGGUL
Jl.Arjuna Utara 9, Kebun Jeruk, Jakarta Barat 11510 Indonesia
Telp. (021) 5674223 Fax. (021) 5674248

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN
(*INFORMED CONSENT*)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :
Alamat :
Umur :
Menyatakan bersedia menjadi responden penelitian dari:

Nama : Nyi Mas Widya Ayu Lestari
NIM : 2014-32-208
Prodi/Fakultas : Ilmu Gizi/Ilmu-ilmu Kesehatan
Judul : **Hubungan Karakteristik Individu dengan Prilaku Hygiene Penjamah Makanan dan Evaluasi Sanitasi Kantin Universitas Esa Unggul**

Saya setuju menjadi responden dalam penelitian dengan judul hubungan karakteristik individu dengan prilaku hygiene penjamah makanan dan evaluasi sanitasi kantin Universitas Esa Unggul.

Saya telah mendapat penjelasan dari peneliti tentang tujuan dan manfaat dari penelitian ini. Saya mengerti bahwa penelitian ini tidak akan membahayakan diri saya sendiri dan keluarga saya. Identitas dan jawaban yang akan saya berikan terjamin kerahasiaannya dan hanya diperlukan sebagai bahan penelitian.

Demikian surat pernyataan ini saya tandatanggani secara sadar dan tanpa suatu paksaan.

Jakarta, 2016

Responden,

( )

LAMPIRAN 2

Instrumen Penelitian

FORM PENGAMATAN HYGIENE TENAGA PENGOLAH MAKANAN

KANTIN UNIVERSITAS ESA UNGGUL

A. Data Responden

Nama :

Nama Kantin :

B. Daftar pengamatan Terstruktur

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

No	Objek Pengamatan	Hari 1		Hari 2		Hari 3	
		Yas	No	Yas	No	Yas	No
1.	Berpenampilan bersih dan rapih						
2.	Memakai penutup rambut						
3.	Memakai sepatu kedap air						
4.	Memakai celemek/afron						
5.	Menggunakan sarung tangan plastik atau penjepit makanan atau sendok garpu pada saat menjamah makanan						
6.	Kuku tidak panjang						
7.	Tidak memakai perhiasan dan aksesoris lainnya						
8.	Tidak merokok saat kerja						
9.	Tidak makan atau mengunyah saat menjamah makanan						
10.	Mencuci tangan menggunakan sabuna dan air yang mengalir sebelum menjamah makanan atau memakai hand glove						
11.	Mencuci tangan menggunakan sabuna dan air yang mengalir setelah memegang bahan makakanan secara langsung						
12.	Mencuci dengan menggunakan sabun dan air yang mengalir setelah menggunakan kamar mandi, menyentuh uang dan membuang sampah						
13.	Tidak banyak berbicara saat menjamah makanan						
14.	Memakai masker mulut						
15.	Tidak menyentuh bagian tubuh saat menjamah makanan (memegang atau menggaruk kepala hidung, telingga dll)						
16.	Luka ditutup tidak dibiarkan dalam keadaan terbuka (bila terdapat luka di permukaan tangan)						
17.	Tidak mempergunakan hp saat mengolah, menyajikan atau pada saat bekerja						
18.	Menutup mulut atau menjauhi makanan saat hendak bersin atau batuk						
19.	Tidak menyisir rambut didekat makanan						
20.	Menggunakan bahan makanan yang segar dalam mengolah makanan (termasuk buah yang digunakan dalam membuat jus)						

(Sumber: syarat hygiene sanitasi jasa boga Depkes 2011)

FORM PENGAMATAN SANITASI LINGKUNGAN KANTIN

UNIVERSITAS ESA UNGGUL

Nama Kantin :

No sample :

(Berilah tanda check list (√) pada kolom kategori yang diamati)

No.	Objek Pengamatan	Kategori	
		Ya	Tidak
	Lokasi		
1.	Jauh dari sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, Pabrik Cat.		
	Halaman		
2.	Terdapat papan nama perusahaan dan nomor izin usaha		
3.	Tidak terdapat tumpukan barang yang dapat menjadi sarang tikus		
4.	Pembuangan air limbah (air limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus dan dipelihara kebersihannya		
5.	Pembuangan air hujan lancar, tidak terdapat genangan air.		
	Kontruksi		
6.	Lantai rata kedap air dan tidak retak		
7.	Lantai tidak licin dan tidak terdapat genangan air dan mudah dibersihkan		
8.	Permukaan dinding tidak lembab dan cat berwarna terang		
9.	Permukaan dinding yang selalu kena percikan air dilapisi bahan kedap air		
10.	Sudut dinding berbentuk lengkung		
11.	Langit-langit menutupi semua ruang pengolahan, permukaanya rata		
12.	Langit-langit mudah dibersihkan dan berwarna terang		
13.	Tinggi langit langit minimal 2.4 meter		
14.	Tempat pengolahan tertutup/ memiliki pintu yang terbuka kedalam dan menutup sendiri		
15.	Pintu dan jendela ruang tempat pengolahan dilengkapi peralatan anti serangga/lalat (kassa, tirai, pintu rangkap dll) yang bisa dibersihkan.		
16.	Terdapat ventilasi yang cukup lebaar		
	Pencahayaan		
17.	Memiliki intensitas cahaya yang cukup untuk melakukan pemeriksaan kebersihan, dan tidak menimbulkan silau		
	Ruang Pengolahan		
18.	Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal berjarak 2 meter^2		
19.	Ruang pengolahan tidak berhubungan langsung dengan toilet dan kamar mandi		
20.	Terdapat meja, lemari dan tempat penyimpanan maknan yang terhindar dari gangguan serangga, tikus dan hewan lainnya.		

Fasilitas Sanitasi (Tempat Cuci Tangan)			
21.	Terdapat tempat cuci tangan dan sabun yang terpisah dari tempat cuci bahan makanan dan tempat cuci peralatan		
22.	Tempat cuci tangan terjangkau dan dekat dengan tempat kerja dengan jumlah yang sesuai dengan jumlah penjamah yang bekerja		
23.	Tersedia cukup air bersih untuk seluruh kegiatan jasaboga		
24.	Kualitas air yang digunakan untuk mengolah makanan memenuhi syarat (tidak berbau, tidak berwarna dan tidak berasa)		
25.	Memiliki toilet yang memadai dan memenuhi syarat jumlah dan kebersihannya		
26.	Tempat sampah yang terpisah antara sampah organik dan non organik		
27.	Tempat sampah kokoh kedap air dan tertutup		
Peralatan			
28.	Tersedia tempat pencucian peralatan makan		
29.	Pencucian peralatan menggunakan sabun		
30.	Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya		
31.	Tempat penyimpanan bahan makanan terhindar dari kontaminasi baik oleh serangga bakteri, tikus, dan bahan berbahaya lain		
32.	Penyimpanan memperhatikan FIFO (*first in first out*) dan FEFO (*first expired first out*)		
33.	Terdapat tempat tempat penyimpanan bahan maknan kering yang tertutup		
34.	Terdapat lemari pendingin untuk penyimpanan bahan makanan yang mudah rusak		
35.	Tempat penyimpanan bahan makanan memiliki jarak dari lantai dan tembok		
36.	Penyimpanan makanan jadi tertutup		
37.	Bahan makanan mentah dan buah-buahan tidak disimpan lama (bahan tidak membeku hingga mengkristal dalam lemari pendingin)		

(Sumber: syarat hygiene sanitasi jasa boga Depkes 2011)

DAFTAR PERTANYAAN PENGETAHUAN HYGIENE DAN SANITASI

TENAGA PENGOLAH MAKANAN KANTIN UNIVERSITAS ESA UNGGUL

A. Data responden penelitian

Nama : Pendidikan Terahir :

Jenis Kelamin : Lama bekerja :

Umur :

No	Objek Pengamatan	Kategori	
		Ya	Tidak
1.	Pernah mendaptkan pelatihan hygiene		
2.	Memiliki sertifikat khusus hygiene sanitasi		
3.	Apakah rutin memeriksakan kesehatan		
4.	Sedang mengalami gangguan kesehatan		
5.	Memiliki riwayat penyakit		
	Jika Ya, sebutkan jenisnya :		
6.	Berapakali anda mandi dalam sehari :		
7.	Berapa kali anda menyikat gigi galam sehari :		

B. Pengetahuan tentang *personal hygiene* Makanan

Pilih jawaban yang menurut anda benar dan berikan tanda silang (x) pada jawaban tersebut.

1. Apakah anda pernah mendengar tentang higiene makanan?
   a. Ya
   b. Tidak (lanjut ke no 10)
2. Bila "Ya" apa arti higiene makanan?
   a. Usaha pengendalian penyakit yang ditularkan melalui bahan makanan
   b. Usaha melindungi makanan dari bahaya penyakit/kotoran
3. Apakah tujuan penjamah makanan mencuci tangan dengan sabun sebelum menangani makanan?
   a. Agar mencegah pencemaran makanan oleh bibit penyakit melalui tangan
   b. Agar tangan terlihat bersih dan tidak berbau yang kurang sedap
4. Penjamah makanan perlu memotong kuku yang panjang atau membersihkan kuku yang kotor, apa alasannya?
   a. Agar tidak menjadi tempat berkembang biaknya kuman penyakit
   b. Agar tidak terlihat kotor dan tidak mengganggu pada saat bekerja
5. Pada saat menangani makanan, penjamah makanan tidak dibolehkan mencicipi makanan dengan jari atau menggaruk anggota tubuh, mengapa?
   a. Karena dari anggota tubuh / jari dapat mencemari makanan
   b. Memudahkan pengambilan makanan
6. Apa manfaat penjamah makanan memakai perlengkapan khusus seperti pakaian kerja, penutup rambut, celemek dan alas kaki/sepatu kerja pada saat menangani makanan?
   a. Menghindari terjadinya kontaminasi makanan dari tubuh penjamah
   b. Agar terlihat rapi dan sopan

7. Makanan dapat menjadi media perantara penyakit. Penyakit apakah yang dapat ditularkan melalui media tersebut?
   a. Saluran pencernaan
   b. Saluran pernapasan
8. Apakah alasannya bahwa seorang penjamah makanan yang menderita penyakit batuk, pilek/flu, penyakit kulit (bernanah, bisul, koreng atau luka terbuka) tidak boleh menangani makanan?
   a. Makanan dapat tercemar karena penyakit tersebut
   b. Orang lain dapat tertular karena penyakit tersebut
9. Tenaga penjamah makanan tidak diperbolehkan merokok pada saat menangani makanan, apa alasannya?
   a. Mencegah agar abu rokok tidak masuk ke dalam makanan
   b. Berbahaya bagi kesehatan diri dan orang lain
10. Pada saat kegiatan pengolahan makanan, tenanga penjamah maknan tidak diperbolehkan berbicara menghadap makanan. Apa alasannya?
   a. Karena dapat mencemari makanan melalui percikan air ludah
   b. Karena menimbulkan kebisingan (suara berbisik) di tempat kerja
11. Apakah anda pernah mendengar tentang cara menyimpan makanan matang yang kurang baik dan higiene?
   a. Ya
   b. Tidak (lanjut ke no 17)
12. Bila "Ya" bagaimana cara penyimpanan makanan yang tidak memerlukan pengolahan (sperti, sayur untuk lalapan, sambal uleg segar dan buah untuk jus) yang baik?
   a. Memperhatikan suhu dan waktu penyimpanan
   b. Tidak perlu memperhatikan suhu dan waktu penyimpanan, yang penting tertutup dalam menyimpan
13. Bila "Ya" bagaimana cara menyimpan makanan matang yang higienis?
   a. Suhu penyimpanan makanan diperhatikan, menggunakan wadah dan penjamah alat yang bersih
   b. Membawa dan menyimpan makanan dengan tertutup dan pada tempat yang bersih
14. Apakah anda pernah mendengar bagaimana bahwa makanan dikatakan busuk atau basi dan cara mencegah agar kondisinya tetap baik pada saat penyimpanan makanan?
   a. Ya
   b. Tidak (selesai)
15. Bila "Ya" bagaimana tanda-tanda bahwa makanan dikatakan busuk atau basi?
   a. Warna, rasa dan aroma berubah, mengeluarkan bau, berlendir dan berjamur
   b. Mengeluarkan bau tak sedap, berlendir dan berjamur
16. Bila "Ya" bagaimana cara mencegah agar kondisi makanan tetap baik?
   a. Cara memasaknya benar, memakai alat-alat yang bersih, tidak kontak langsung dengan anggota tubuh dan disimpan dengan baik
   b. Makanan tidak kontak langsung dengan tubuh dan menggunakan alat-alat yang bersih

(Sumber: Adopsi penelitaian Sitepu tahun 2015)

LAMPIRAN 3

Formulir Konversi Penilaian Sanitasi Kantin menurut Kementerian Kesehatan

---

No.	URAIAN	BOBOT	X
	LOKASI, BANGUNAN, FASILITAS		
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.	1	
2.	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa.	1	
3.	Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah dibersihkan.	1	
4.	Dinding dan langit-langit dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu (sarang laba-laba)	1	
5.	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai	1	
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.	1	

No.	URAIAN	BOBOT	X
	P E N C A H A Y A A N		
7.	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.	1	
	PENGHAWAAN		
8.	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap.	1	
	AIR BERSIH		
9.	Sumber air bersih aman, jumlah cukup dan bertekanan	5	
	AIR KOTOR		
10.	Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang .	1	
	FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET		
11	Jumlah cukup, tersedia sabun, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	3	

No.	URAIAN	BOBOT	X
	PEMBUANGAN SAMPAH		
12.	Tersedia tempat sampah yang cukup, bertutup, anti lalat, kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh.	2	
	RUANG PENGOLAHAN MAKANAN		
13.	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan, dan terpisah dengan tempat tidur atau tempat mencuci pakaian	1	
14.	Ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. (barang tersebut disimpan rapi di gudang)	1	
	KARYAWAN		
15.	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular, seprti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA).	5	
16.	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.	5	
17.	Pakaian kerja, dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan.	1	
	MAKANAN		
18.	Sumber makanan, keutuhan dan tidak rusak.	5	
19.	Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluwarsa.	1	

No.	URAIAN	BOBOT	X
	PERLINDUNGAN MAKANAN		
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 (*thawing*).	5	
21.	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang.	4	
	PERALATAN MAKAN DAN MASAK		
22.	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaan-nya.	2	
23.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2	
24.	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pem-bersihan sisa makanan, pe-rendaman, pencucian dan pembilasan.	5	
25.	Bahan racun / pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, mengguna-kan label / tanda yang jelas untuk digunakan.	5	
26.	Perlindungan terhadap se-rangga, tikus, hewan pelihara-an dan hewan pengganggu lainnya.	4	
	JUMLAH	**65**	

No.	URAIAN	BOBOT	X
	KHUSUS GOLONGAN A.1		
27.	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur.	1	
28.	Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas)	4	
	JUMLAH	**70**	
	KHUSUS GOLONGAN A.2		
29.	Pengeluaran asap dapur di-lengkapi dengan alat pembuang asap.	1	
30.	Fasilitas pencucian dibuat dengan tiga bak pencuci.	2	
31.	Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan tempat penyimpanan pakaian (loker).	1	
	JUMLAH	**74**	
	KHUSUS GOLONGAN A.3		
32.	Saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan penangkap lemak (*grease trap)*	1	
33.	Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.	1	
34.	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu -5°C dilengkapi dengan termometer pengontrol.	4	

No.	URAIAN	BOBOT	X
35.	Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan	3	
	JUMLAH	**83**	
	KHUSUS GOLONGAN B		
36.	Pertemuan sudut lantai dan dinding lengkung (konus).	1	
37.	Tersedia ruang belajar.	1	
38.	Alat pembuangan asap di-lengkapi filter (penyaring)	1	
39.	Dilengkapi dengan saluran air panas untuk pencucian.	2	
40.	Lemari pendingin dapat men-capai suhu – 10 °C.	4	
	JUMLAH	**92**	
	KHUSUS GOLONGAN C		
41.	Ventilasi dilengkapi dengan alat pengatur suhu.	1	
42.	Air kran bertekanan 15 psi.	2	
43	Lemari penyimpanan dingin tersedia untuk tiap jenis 4 bahan dengan suhu yang sesuai dengan suhu yang sesuai kebutuhan.		
44.	Rak pembawa makanan/alat dilengkapi dengan roda peng-gerak.	1	
	J U M L A H	100	

……, ……, 20…..

Pemeriksa

……