



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, tenaga penjamah makanan 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 bahan makanan yang tidak perlu dimasak (buah-buahan, sayur dan sambal yang belum dimasak) 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

**FORM PENGAMATAN PERILAKU HYGIENE PENJAMAH PENGOLAH  
MAKANAN KANTIN UNIVERSITAS ESA UNGGUL**

Nama :

Nama Kantin :

(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	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak
1	Berpenampilan bersih dan rapih						
2	Memakai penutup rambut						
3.	Memakai sepatu kedap air						
4.	Memakai celemek/apron						
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 sabun dan air yang mengalir sebelum menjamah makanan atau memakai sarung tangan						
11	Mencuci tangan menggunakan sabun dan air yang mengalir setelah memegang bahan makanan secara langsung						
12	Mencuci tangan 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, telinga 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 dan bahan makanan						
20	Bahan makanan mentah (segar) yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan dalam keadaan baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa						
21	Makanan matang dihidangkan dalam keadaan baik dan tidak rusak/basi atau berubah bentuk, warna, rasa dan aroma						

(Modifikasi syarat hygiene sanitasi jasa boga PERMENKES NOMOR  
1096/MENKES/PER/VI/2011)