



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI**

KUESIONER PENELITIAN

**HUBUNGAN KARAKTERISTIK RESPONDEN, PENGETAHUAN,
LINGKUNGAN, PELATIHAN DENGAN PENERAPAN HIGIENE
SANITASI DI KANTIN UNIVERSITAS ESA UNGGUL TAHUN 2016**

I. Identitas Responden

Petunjuk pengisian:

Isilah biodata anda di tempat yang sudah disediakan.

1. No. Responden :
2. Nama :
3. Jenis Kelamin :
4. Usia :
5. Pendidikan :
6. Lama bekerja :
7. Status kepemilikan :
8. Alamat :
9. Nama Kantin :
10. Waktu pemeriksaan :
11. Nama enumerator :

II. Pengetahuan

NO	PERTANYAAN	YA	TIDAK
1	Seorang penjamah makanan yang sakit (diare) dapat menularkan penyakitnya melalui makanan		

2	Seorang penjamah makanan yang flu dapat menularkan penyakitnya melalui makanan		
3	Seorang penjamah makanan yang mempunyai penyakit kulit dapat menularkan penyakitnya melalui makanan		
4	Seorang penjamah makanan harus menjaga kebersihan tangannya		
5	Seorang penjamah makanan bila terdapat luka ditangannya maka lukanya harus ditutup baru diperbolehkan melakukan pekerjaan		
6	Seorang penjamah makanan harus memotong kuku jari tangannya secara teratur		
7	Seorang penjamah makanan saat bekerja harus menggunakan tutup kepala		
8	Seorang penjamah makanan boleh mengambil makanan langsung dengan tangan		
9	Seorang penjamah makanan boleh batuk di depan makanan yang diolah tanpa menutup mulut		
10	Seorang penjamah makanan harus mencuci bahan makanan dengan air mengalir		
11	Bahan makanan yang digunakan harus tidak busuk		
12	Bahan makanan yang digunakan harus tidak berjamur		
13	Bahan makanan yang digunakan harus tidak berlendir		
14	Bahan makanan yang digunakan harus di tutup dengan tudung saji		
15	Cara pengolahan bahan makanan yang benar dengan memakai tempat yang bersih		
16	Penyimpanan bahan makanan yang mudah busuk harus dipisahkan dari bahan makanan yang tidak mudah busuk		

17	Cara pencucian peralatan masak/makan yang pertama adalah membuang kotoran sisa makanan		
18	Cara penyimpanan peralatan makan yang sudah dicuci di tempatkan di tempat yang tidak lembab		

III. Pelatihan

Apakah anda pernah mengikuti pelatihan tentang factor-faktor yang mempengaruhi kualitas sarana sanitasi?

- a. Belum pernah mengikuti
- b. Pernah mengikuti



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI**

OBSERVASI PENELITIAN

**HUBUNGAN KARAKTERISTIK RESPONDEN, PENGETAHUAN,
LINGKUNGAN, PELATIHAN DENGAN PENERAPAN HIGIENE
SANITASI DI KANTIN UNIVERSITAS ESA UNGGUL TAHUN 2016**

I. Identitas Responden

Petunjuk pengisian:

No Responden :

Nama Kantin :

II. Lingkungan

NO	SUBYEK YANG DI OBSERVASI	HASIL OBSERVASI	
		YA	TIDAK
1	Halaman bersih, tidak ada sampah berserakan		
2	Tidak ditemukan lalat		
3	Tidak ditemukan tikus		
4	Permukaan lantai tidak licin dan mudah dibersihkan		
5	Permukaan lantai bersih		
6	Dinding terbuat dari bahan yang kuat		
7	Dinding berwarna terang		
8	Bidang langit-langit harus menutup bangunan		
9	Langit-langit berwarna terang		
10	Dilengkapi lubang ventilasi		
11	Pencahayaan cukup		

III. Penerapan Higiene Sanitasi Kantin

NO	SUBJEK YANG DI OBSERVASI	HASIL OBSERVASI	
		YA	TIDAK
SARANA PEMBUANGAN LIMBAH			
1	Tidak mencemari sumber air minum		
2	Tidak mengotori permukaan tanah		
3	Tidak menimbulkan bau yang mengganggu		
4	Konstruksi kuat		
5	Jarak antara sumber air dengan bak resapan minimal 10 m		
SARANA PEMBUNGAN SAMPAH			
1	Konstruksi kuat		
2	Tempat sampah mempunyai tutup, tetapi tutup ini dibuat sedemikian rupa sehingga mudah dibuka, dikosongkan isinya serta dibersihkan		
3	Ukuran tempat sampah sedemikian rupa sehingga mudah diangkat oleh satu orang		
4	Sampah tidak boleh ditampung di tempat sampah selama melebihi 2 x 24 jam		
SARANA CUCI TANGAN			
1	Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dengan tempat cuci peralatan maupun bahan makanan		
2	Saluran pembuangan tertutup		
3	Letak tempat pencucian tangan harus mudah dijangkau, baik oleh tamu maupun karyawan		
4	Bak penampungan yang permukaannya halus, mudah dibersihkan		
5	Limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup		
SARANA CUCI ALAT			
1	Tempat pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, aman dan tidak berkarat, dan mudah dibersihkan		
2	Bak pencuci setidaknya terdiri dari 3 bak, yaitu: bak yang berisi air untuk mengguyur, menyabun, dan membilas		
3	Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersihan/ deterjen		

