PETUNJUK PENGISIAN KUESIONER

1. Sebelum Ibu/Bapak/Saudara menjawab daftar pertanyaan yang telah disiapkan, terlebih dahulu isi daftar identitas yang telah disediakan.
2. Bacalah dengan baik setiap pertanyaan, kemudian beri tanda (√) pada jawaban yang dianggap paling tepat.

A. Data Umum

1. Nama :
2. Jenis kelamin :
3. Status kepegawaian (tetap atau kontrak) :
4. Pendidikan (SD, SMP, SMA, D3, S1,S2) :
5. Lama bekerja sebagai penjamah makanan : Tahun

B. Pengetahuan Tentang *Personal Hygiene* makanan

6. Arti hygiene adalah
   a. Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan diri sendiri.
   b. Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi lingkungan sekitar.
   c. Upaya kesehatan dengan cara mengikuti pelatihan kesehatan.
   d. Semua benar.
7. Penjamah makanan harus melakukan pemeriksaan kesehatan secara periodik, waktu yang benar untuk pemeriksaan kesehatan adalah
   a. 2 tahun sekali.
   b. 1 tahun sekali.
   c. 2 kali dalam setahun.
   d. 2 bulan sekali.

8. Pakaian kerja untuk penjamah makanan yang harus dipakai pada saat kerja adalah :
    a. Celemek
    b. Topi masak/penutup rambut
    c. Sarung tangan
    d. Semua benar
9. Pada saat menangani makanan, penjamah makanan tidak dibolehkan mencicipi makanan dengan jari atau menggaruk anggota tubuh karena
    a. Dapat merubah warna dari makanan
    b. Dapat mengotori/mencemari makanan
    c. Dapat merusak makanan
    d. Dapat membuat jumlah makanan berkurang
10. Yang tidak boleh dlakukan oleh penjamah makanan selama bekerja adalah
    a. mengobrol saat mengolah makanan.
    b. selalu mencuci tangan saat dan sesudah bekerja.
    c. memakai pakaian kerja dan pakaian pelindunng dengan benar.
    d. tangan, kuku, kulit, gigi harus selalu bersih.
11. Dalam mengolah makanan, makanan yang sudah selesai di masak harus
    a. Di letakkan didalam lemari makanan.
    b. Di biarkan terbuka.
    c. Di masukkan ke dalam wadah tertuutup secara terpisah menurut jenis masakan.

d. Semua salah

12. Alasan bahwa seorang penjamah makanan yang menderita penyakit batuk, pilek/flu, penyakit kulit (bernanah, bisul, koreng dan luka terbuka) adalah

    a. Dapat mengotori makanan.
    b. Dapat menyebarkan penyakit
    c. Jawaban a dan b benar
    d. Jawaban a dan b salah

13. Mencuci tangan yang paling benar dilakukan pada saat

    a. Sebelum Menyajikan makanan.
    b. Sebelum dan sesudah mengolah dan menyajikan makanan
    c. Sesudah mengolah makanan
    d. Sebelum dan sesudah melakukan kegiatan baik dalam pengolahan makanan, penyajian, dari toilet.

14. Pada saat kegiatan pengolahan makanan, tenaga penjamah makanan tidak diperbolehkan berbicara menghadap makanan karena

    a. Percikan ludah dapat membawa penyakit pada makanan
    b. Percikan ludah dapat merusak bentuk makanan
    c. Percikan ludah dapat menimbulkan bau pada makanan
    d. Semua benar

15. Dalam penyajian makanan seorang penjamah makanan harus

    a. Berpakaian bersih
    b. Menggunakan tutup kepala
    c. Tidak boleh kontak langsung dengan makanan
    d. Semua jawaban benar

16. Dalam penyimpanan bahan makanan dalam suhu berapa daging, ikan, udang, dan hasil olahannya di simpan
    a. -0° s/d - 10°
    b. 25 °
    c. -7° s/d 10°
    d. Semua jawaban salah
17. Tanda-tanda makanan yang dikatakan busuk/basi adalah
    a. warna, rasa dan aroma berubah, mengeluarkan bau, berlendir dan berjamur.
    b. Warna berubah tetapi rasa dan aroma tidak berubah
    c. Bau dan berlendir
    d. Semua jawaban salah
18. Cara mencegah agar kondisi makanan tetap baik yaitu
    a. Dengan memasak yang benar, memakai alat-alat yang bersih, tidak kontak langsung dengan anggota tubuh dan disimpan dengan baik.
    b. Dengan kondisi kesehatan penjamah makanan dalam keadaan sehat.
    c. Dengan memakai pakaian yang bersih dan lengkap (topi, celemek, sarung tangan)
    d. Dengan mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan.

C. Sikap tentang *personal hygiene* makanan

Berilah tanda silang (√) pada kolom pernyataan (yang paling sesuai dengan kondisi Anda), dengan ketentuan:

1. Sangat tidak setuju
2. Tidak setuju
3. Netral/biasa saja
4. Setuju
5. Sangat setuju

No.	Pertanyaan	Sikap				
		1	2	3	4	5
1	Kuku dan tangan adalah salah satu anggota tubuh yang mudah menyebabkan pencemaran makanan. Oleh karena itu perlu dibersihkan setiap akan mengolah makanan. Bagaimana menurut anda?					
2	Cara menjamah makanan sebaiknya adalah tidak perlu memakai alat/sarung tangan plastik sekali pakai. Bagaimana menurut anda?					
3	Seorang tenaga penjamah makanan harus mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan sesuatu. Bagaimana menurut anda?					
4	Pada saat melakukan pengolahan makanan, seorang tenaga penjamah makanan tidak diperbolehkan memakai perhiasan tangan cincin. Bagaimana menurut anda?					
5	Pakaian dapat menjadi sumber pencemaran terhadap makanan. Oleh karena itu, pada saat melakukan kegiatan pengolahan makanan harus memakai pakaian kerja yang bersih. Bagaimana menurut anda?					
6	Memakai celemek pada saat mengolah, menyiapkan dan membagikan makanan adalah syarat yang harus dipenuhi oleh seorang tenaga penjamah makanan. Bagaimana menurut anda?					
7	Saat melakukan pengelolaan makanan, penjamah makanan (pria) harus berambut pendek, tidak berkumis dan berjanggut panjang, serta (wanita) berambut pendek atau tidak tidak digerai bila panjang. Bagaimana menurut anda?					
8	Penutup rambut tidak diperlukan dalam mengolah maupun menyajikan makanan karena tidak akan mengotori makanan. Bagaimana menurut anda?					

9	Bila ada teman kerja anda yang bersin atau batuk, akan tetapi tidak menutup disaat melakukan pengelolaan makanan. Bagaimana menurut anda?					
10	Apabila ada teman kerja yang sedang melakukan pengelolaan makanan sambil merokok. Bagaimana menurut anda?					
11	Tenaga penjamah makanan yang menderita penyakit kulit (bisul, koreng, luka terbuka) ataupun penyakit menular (typus, kolera, TBC) tidak diperkenankan melakukan pengelolaan makanan. Bagaimana menurut anda?					

3. Kegiatan pelatihan atau penyuluhan penjamah makanan

19. Apakah anda pernah menerima pelatihan atau penyuluhan tentang Higiene dan sanitasi makanan baik di tempat kerja maupun diluar tempat kerja?

☐
1. Pernah.
2. Tidak pernah.

Terima kasih atas kejujuran dan kesediaan anda untuk mengisi kuesioner ini.

A. *Personal hygiene* Penjamah Makanan (observasi)

20. Apakah penjamah makanan memakai pakaian bersih/pakaian kerja pada saat menangani/menyajikan makanan?

☐
1. Ya.
2. Tidak.

21. Apakah penjamah memakai celemek pada saat menangani/menyajikan makanan?

☐
1. Ya.
2. Tidak.

22. Apakah penjamah makanan memakai penutup kepala/rambut pada saat menangani/meyajikan makanan?

☐
1. Ya.

2. Tidak.

23. Apakah penjamah makanan menggunakan alas kaki/sepatu kerja pada saat menangani/menyajikan makanan?

1. Ya.
2. Tidak.

24. Apakah penjamah makanan menggunakan penutup mulut pada saat menangani makanan?

1. Ya.
2. Tidak.

25. Apakah penjamah makanan mencuci tangan dengan sabun sebelum menangani makanan, sesudah buang air besar, merokok, membuang sampah, meracik bahan mentah dan lainnya?

1. Ya.
2. Tidak.

26. Apakah penjamah makanan selalu tidak merokok pada saat menangani makanan?

1. Ya.
2. Tidak.

27. Apakah penjamah makanan tidak bericara menghadap ke makanan?

1. Ya.
2. Tidak.

28. Apakah penjamah makanan tidak menggaruk anggota badan pada saat menangani makanan?

1. Ya.
2. Tidak.

29. Apakah penjamah makanan tidak memakai perhiasan tangan (misalnya cincin) ?

1. Ya.
2. Tidak.

30. Apakah penjamah makanan tidak meludah diarea kerja?

1. Ya.
2. Tidak.

31. Apakah penjamah makanan berkuku pendek dan bebas dari cat kuku?

1. Ya.
2. Tidak.

32. Apakah penjamah makanan menutup mulut saat bersin atau batuk?

1. Ya.
2. Tidak.