

# LAMPIRAN

## Lampiran 1 (Surat Izin Rekomendasi Penelitian dari Bakesbangpol Kota Malang)



PEMERINTAH KOTA MALANG  
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK  
Jl. A. Yani No. 98 Telp. ( 0341 ) 491180 Fax. 474254  
M A L A N G

Kode Pos 65125

### REKOMENDASI PELAKSANAAN PENELITIAN NOMOR : 072/398.03.P/35.73.406/2018

Berdasarkan pemenuhan ketentuan persyaratan sebagaimana ditetapkan dalam Peraturan Walikota Malang Nomor 24 Tahun 2011 Tentang Pelayanan Pemberian Rekomendasi Pelaksanaan Penelitian dan Praktek Kerja Lapangan di Lingkungan Pemerintah Kota Malang Oleh Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Malang serta menunjuk surat Kajur Gizi Poltekkes Kemenkes Malang No. DP.02.01/6.0/1192/2018 tgl. 21 Maret 2018 perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian, kepada pihak sebagaimana disebut di bawah ini :

- a. Nama : INDY WAHYU SETYANI. (peserta : - orang terlampir).
- b. Nomor Identitas : 1503000092.
- c. Judul Penelitian : Penyelenggaraan Makanan di Kantin SMAN 5 Malang (Studi Keamanan Makanan, Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan).

dinyatakan memenuhi persyaratan untuk melaksanakan penelitian KTI yang berlokasi di:

- UPT. Dinas Pendidikan Prov. Jatim .

Sepanjang yang bersangkutan memenuhi ketentuan sebagai berikut :

- a. Tidak melakukan penelitian yang tidak sesuai atau tidak ada kaitannya dengan judul, maksud dan tujuan penelitian;
- b. Menjaga perilaku dan mentaati tata tertib yang berlaku pada Lokasi tersebut di atas;
- c. Mentaati ketentuan peraturan perundang-undangan.

Demikian rekomendasi ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya, dan masa berlaku rekomendasi ini adalah sejak tanggal *ditetapkan s/d 30 Juni 2018*.

Malang, 22 Maret 2018  
An. KEPALA BAKESBANGPOL.  
KOTA MALANG  
Sekretaris.

  
HERU MULYONO, SIP., MT.  
Pembina  
NIP. 19720420 199201 1 001

Tembusan :  
Yth. Sdr. - Kajur Gizi Poltekkes Kemenkes  
Malang;  
Yang bersangkutan.

NB : Yang bersangkutan wajib melaporkan hasil penelitian dan sejenisnya kepada Bakesbangpol Kota Malang.

Lampiran 2 (Surat Rekomendasi Penelitian dari Cabang Dinas Pendidikan)



PEMERINTAH PROVINSI JAWA TIMUR  
DINAS PENDIDIKAN

**CABANG DINAS PENDIDIKAN WILAYAH  
KOTA MALANG DAN KOTA BATU**

Jl. Anjasmoro No. 40 Telp.0341-353155 Fax. 353155 email: cabdinmalangbatu@gmail.com  
MALANG 65112

Nomor : 042.5/057.8/101.6.10/2018  
Sifat : Biasa  
Lampiran : -  
Perihal : Rekomendasi

Malang, 02 April 2018  
Kepada Yth.  
Kepala SMAN 5 Malang  
di  
MALANG

Memperhatikan surat dari Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang nomor :  
DP/02.01/6.0/1180/2018 tanggal 21 Maret 2018 tentang Izin Observasi/ Penelitian,  
Atas nama:

NO	NAMA	NIM	JUDUL
1.	Indy Wahyu Setyani	1503000092	Penyelenggaraan Makanan di Kantin SMAN 5 Malang ( Studi Keamanan Makanan, Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan).

Dengan ini Kepala Cabang Dinas Pendidikan Wilayah Kota Malang dan Kota Batu memberi ijin / rekomendasi untuk mengadakan Penelitian Pada Bulan April s.d Juni 2018 di sekolah Bapak/Ibu sepanjang tidak mengganggu proses Belajar Mengajar.

Demikian atas segala perhatian dan kerjasamanya di sampaikan terima kasih.

An. KEPALA CABANG DINAS PENDIDIKAN  
WILAYAH KOTA MALANG DAN KOTA BATU  
KASI PENDIDIKAN, SMA, SMK, PK, PLK



**RAMLI, S.Pd., MM**

Pembina

NIP. 19660126 199803 1 004

### Lampiran 3 (Form Kuesioner Penjamah Makanan)

#### KUESIONER TENTANG HIGIENE SANITASI, KEAMANAN PANGAN, DAN JAJANAN SEHAT (tenaga penjamah)

Nama : Pendidikan Terakhir :  
Usia : Lama Bekerja :  
Jenis Kelamin : Nomor Telepon/Hp :  
Makanan yang dijual :

Berilah tanda silang (×) pada jawaban yang menurut Saudara benar.

1. Menurut Saudara, mengambil makanan sebaiknya menggunakan?
  - a. Penjepit makanan, *Hand glove*/sarung tangan, tissue
  - b. Tangan kosong (tanpa penjepit makanan)
  - c. Kertas koran
2. Menurut Saudara, sebaiknya pada saat bekerja di kantin baik pada saat mengolah makanan maupun pada saat menyajikan makanan memakai . . .
  - a. pakaian bersih yang diganti setiap hari dan celemek yang bersih
  - b. pakaian yang diganti setiap 3 hari sekali
  - c. pakaian yang diganti setiap seminggu sekali
3. Sikap yang benar pada saat mengolah makanan adalah berbicara di depan makanan tanpa menggunakan masker.
  - a. Setuju
  - b. Tidak setuju
  - c. Kurang setuju
4. Setelah memegang uang, penjual makanan dianjurkan untuk mencuci tangan terlebih dahulu sebelum memegang makanan.
  - a. Setuju
  - b. Tidak setuju
  - c. Kurang setuju
5. Penjual/pengolah makanan yang sedang sakit/batuk/flu diperbolehkan mengolah makanan dan menyajikan makanan.
  - a. Setuju
  - b. Tidak Setuju
  - c. Kurang setuju
6. Makanan matang/makanan yang siap disajikan sebaiknya diletakkan pada wadah/tempat yang tertutup.
  - a. Setuju
  - b. Tidak Setuju
  - c. Kurang setuju

7. Jenis sabun yang baik dan aman digunakan adalah . . .
  - a. Sabun cair
  - b. Sabun colek
  - c. Sabun batangan
  
8. Kertas koran/kertas dengan tulisan bisa dijadikan sebagai pembungkus makanan.
  - a. Setuju
  - b. Tidak setuju
  - c. Kurang setuju
  
9. Cilok dengan saos merah mencolok lebih baik daripada ubi rebus.
  - a. Setuju
  - b. Tidak setuju
  - c. Kurang setuju
  
10. Menurut Saudara, makanan atau jajanan di bawah ini yang aman dikonsumsi adalah . . .
  - a. Cilok goreng yang mengandung boraks
  - b. Makaroni pedas yang mengandung pewarna sintesis/tekstil
  - c. Lempur, lapis, nagasari, pukis, roti, pisang, jeruk, salak, dan buah-buahan lainnya
  
11. Makanan harus bebas dari rambut, kerikil, staples, dan benda asing lainnya.
  - a. Setuju
  - b. Tidak setuju
  - c. Kurang Setuju
  
12. Menurut Saudara, plastik di bawah ini yang sebaiknya digunakan untuk membungkus makanan adalah . . .
  - a. Plastik hitam buram dengan bau menyengat
  - b. *Styrofoam*, kertas koran/kertas dengan tulisan
  - c. Kertas bungkus warna cokelat, daun pisang, kertas putih bersih, tissue, kantong plastik putih bening
  
13. Menurut Saudara, ciri-ciri makanan kemasan yang aman dikonsumsi adalah . . .
  - a. Kemasan penyok atau bocor
  - b. Tidak tercantum tanggal kadaluarsa
  - c. Terjadi penggumpalan dan tengik
  - d. Tercantum tanggal kadaluarsa dan label Halal, dan tidak kadaluarsa.
  
14. Menurut Saudara, bagaimana ciri-ciri makanan yang tidak aman?
  - a. Mengandung pewarna alami seperti daun suji, dan buah naga, kunyit
  - b. Menggunakan bumbu dapur seperti bawang putih, merica, garam, gula pasir, cabai merah, daun bawang, dan bumbu-bumbu dapur lainnya
  - c. Menggunakan minyak goreng yang sudah berwarna coklat gelap, memakai pewarna tekstil/mencolok, memakai pengawet yang berlebihan, bahan-bahan tambahan makanan lain yang berbahaya
  
15. Menurut Saudara, makanan di bawah ini yang tidak sehat adalah . . .
  - a. Nasi pecel, soto ayam, nasi campur, gado-gado, rujak cingur, bubur ayam
  - b. Pisang goreng, lapis, kue lumpur, kue pukis, kue nagasari, klepon, kue putu ayu, gethuk, es krim, susu kemasan kotak/botol
  - c. Makaroni pedas, mi lidi pedas, cilok dengan saos merah mencolok, es warna warni yang mencolok, ciki ciki, mi kremes, kerupuk, maichi

**Bagaimana saran Saudara untuk perbaikan kantin di sekolah agar menjadi lebih baik?**

.....

.....

#### Lampiran 4 (Form Kuesioner Konsumen)

### KUESIONER TENTANG HIGIENE SANITASI, KEAMANAN PANGAN, DAN JAJANAN SEHAT (warga sekolah)

Nama :

Pekerjaan : Guru/Karyawan/Siswa Kelas . . .

(lingkari salah satu)

Berilah tanda silang (×) pada jawaban yang menurut Saudara benar.

1. Makanan harus bebas dari rambut, kerikil, staples, dan benda asing lainnya.
  - a. Setuju
  - b. Tidak setuju
  - c. Kurang Setuju
2. Menurut Saudara, ketika ada jajanan di kantik sebaiknya memilih makanan dalam kondisi . . .
  - a. Dibiarkan terbuka selama 2 jam
  - b. Berdekatan dengan tempat sampah
  - c. Tertutup dalam wadah yang bersih
3. Kertas koran/kertas dengan tulisan bisa dijadikan sebagai pembungkus makanan.
  - a. Setuju
  - b. Tidak setuju
  - c. Kurang setuju
4. Menurut Saudara, sebaiknya mengambil makanan menggunakan?
  - a. Penjepit makanan, sarung tangan bersih, tissue
  - b. Tangan kosong (tanpa penjepit makanan)
  - c. Kertas koran/kertas dengan tulisan
5. Cilok dengan saos merah mencolok lebih baik daripada ubi rebus.
  - a. Setuju
  - b. Tidak setuju
  - c. Kurang setuju
6. Menurut Saudara, makanan atau jajanan di bawah ini yang aman dikonsumsi adalah . . .
  - a. Cilok goreng yang mengandung boraks
  - b. Makaroni pedas yang mengandung pewarna sintesis/tekstil
  - c. Lemper, lapis, nagasari, pukis, roti, pisang, jeruk, salak, dan buah-buahan lainnya
7. Menurut Saudara, plastik di bawah ini yang sebaiknya digunakan untuk membungkus makanan adalah . . .
  - a. Plastik hitam buram dengan bau menyengat
  - b. *Styrofoam*, kertas koran/kertas dengan tulisan
  - c. Kertas bungkus warna cokelat, daun pisang, kertas putih bersih, tissue, kantong plastik putih bening

8. Menurut Saudara, ciri-ciri makanan kemasan yang aman dikonsumsi adalah . . .
  - a. Kemasan penyok atau bocor
  - b. Tidak tercantum tanggal kadaluarsa
  - c. Terjadi penggumpalan dan tengik
  - d. Tercantum tanggal kadaluarsa dan label Halal, dan tidak kadaluarsa.
  
9. Menurut Saudara, bagaimana ciri-ciri makanan yang tidak aman?
  - a. Mengandung pewarna alami seperti daun suji, dan buah naga, kunyit
  - b. Menggunakan bumbu dapur seperti bawang putih, merica, garam, dapur, gula pasir, cabai merah, daun bawang, dan bumbu-bumbu dapur lainnya
  - c. Menggunakan minyak goreng yang sudah berwarna coklat gelap, memakai pewarna tekstil/mencolok, memakai pengawet yang berlebihan, bahan-bahan tambahan makanan lain yang berbahaya
  
10. Menurut Saudara, makanan di bawah ini yang tidak sehat adalah . . .
  - a. Nasi pecel, soto ayam, nasi campur, gado-gado, rujak cingur, bubur ayam
  - b. Pisang goreng, lapis, kue lumpur, kue pukis, kue nagasari, klepon, kue putu ayu, gethuk, es krim, susu kemasan kotak/botol
  - c. Makaroni pedas, mi lidi pedas, cilok dengan saus merah mencolok, es warna warni yang mencolok, ciki ciki, mi kremes, kerupuk, maichi

**Bagaimana saran Saudara untuk perbaikan (menu makanan dan penjual) kantin di sekolah agar menjadi lebih baik?**

.....

.....

**Lampiran 5 (Form Karakteristik Tenaga Penjamah Makanan)**

**DATA TENAGA PENJAMAH MAKANAN**

- 1. Nama :
- 2. Usia : (th)
- 3. Jenis kelamin : L / P (Coret salah satu)
- 4. Pendidikan Terakhir :
- 5. Lama bekerja di kantin sekolah : (hari / bulan / tahun)
- 6. Pengalaman kerja :

.....  
.....  
.....

- 7. Pernah mendapatkan penyuluhan : YA / TIDAK (Coret salah satu)
- 8. Terakhir mendapatkan penyuluhan :
  - a. Dalam bulan ini
  - b. 1-6 bulan lalu
  - c. > 6 bulan

- 9. Materi penyuluhan yang pernah didapatkan :

.....  
.....  
.....

- 10. Terakhir melakukan tes kesehatan : (hari / bulan / tahun)
- 11. Sertifikat kesehatan : ADA/TIDAK (Coret salah satu)
- 12. No telepon :

Makanan yang dijual :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**Lampiran 6 (Form Perilaku Tenaga Penjamah)**

**FORM OBSERVASI PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DI KANTIN SMA  
NEGERI 5 MALANG**

<b>NO</b>	<b>URAIAN</b>	<b>Ya</b>	<b>Tidak</b>
1	Penggunaan make up tidak berlebihan		
2	Mencuci tangan setelah keluar dari kamar mandi menggunakan sabun		
3	Mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai pekerjaan		
4	Mencuci tangan dengan sabun setelah menyentuh atau menggaruk bagian tubuh (mulut, hidung, telinga, dan anggota bagian tubuh lainnya)		
5	Mencuci tangan dengan sabun setelah menyentuh benda-benda sumber kontaminan (uang, telepon, baju kotor, bahan makanan mentah atau segar, dan peralatan kotor, tempat sampah)		
6	Mengeringkan tangan menggunakan lap bersih atau kertas pengering		
7	Kuku dalam keadaan pendek, bersih, dan tidak dicat		
8	Membuang sampah langsung pada tempatnya sewaktu di dapur		
9	Memakai penutup kepala atau rambut diikat jika berambut panjang		
10	Memakai pakaian kerja yang bersih (mengganti pakaian minimal 2 hari sekali atau mengganti jika sudah terlalu kotor)		
11	Memakai sarung tangan (handgloves) atau dengan penjepit makanan, sendok saat mengambil makanan dalam penyajian makanan		
12	Menggunakan tisu atau alat penutup mulut saat bersin atau batuk		
13	Berhenti bekerja bila sakit		
14	Menutup luka jika ada		
15	Menggunakan peralatan (sendok, garpu, dan sejenisnya) saat mencicipi makanan		
16	Tidak berbicara saat mengolah makanan		
17	Tidak meludah di tempat pencucian peralatan makanan dan di sembarang tempat		
18	Mencuci peralatan menggunakan sabun		
19	Tidak merokok saat menjamah, mengolah, dan menyajikan makanan		
20	Tidak memakai perhiasan saat bekerja (kalung, anting, gelang, jam tangan, cincin)		
21	Memakai celemek saat bekerja		
22	Celemek selalu bersih dan tidak digunakan sebagai lap		

	tangan		
23	Melepaskan celemek di luar tempat pengolahan (saat ke kamar mandi)		
24	Tidak makan/mengunyah makanan pada waktu bekerja (mengolah dan menyajikan)		
25	Memakai sepatu tertutup dan berhak rendah		

Check list dirujuk pada :

Mubarak, Wahid Iqbal Chayatin, Nurul. Ilmu Kesehatan Masyarakat: Teori dan Aplikasi. Jakarta: Salemba Medika

Raul, Rusdin. 2013. Sanitasi Pangan dan HACCP. Yogyakarta: Graha Ilmu

**Lampiran 7 (Form Checklist Keamanan Pangan)**

**FORM OBSERVASI KEAMANAN MAKANAN DI KANTIN SMA NEGERI 5  
MALANG**

<b>NO</b>	<b>Kegiatan</b>	<b>Ya</b>	<b>Tidak</b>
1	Makanan dibuat tanpa menggunakan BTP dalam jumlah berlebihan		
2	Saat mengambil makanan menggunakan alat seperti sendok, penjepit makanan, sarung tangan, atau alat yang sesuai		
3	Kemasan yang digunakan untuk makanan jajanan adalah kemasan yang aman meliputi kertas coklat, daun pisang, plastic bening		
4	Alas untuk makanan jajanan menggunakan kertas coklat atau wadah yang sesuai		
5	Wadah/tempat untuk makanan atau minuman panas disajikan pada tempat berbahan porselen, kaca, keramik, dan gelas		
6	Tidak menjual makanan kadaluarsa atau mendekati kadaluarsa		
7	Makanan disajikan di wadah tertutup		
8	Gelas yang digunakan saat menyajikan minuman tidak berwarna gelap (karena kotor)		
9	Makanan yang dijual tidak dihindangi lalat		
10	Wadah untuk pembeli menggunakan wadah yang aman (mangkok kaca)		
11	Penjamah mencuci tangan setelah memegang uang		
12	Tersedianya etalase kaca sebagai menyimpan makanan		
13	Alas yang digunakan untuk makanan dari bahan aman (kertas minyak, daun pisang, plastic bening, kertas putih) bukan kertas Koran		
14	Tidak terdapat makanan yang mengandung BTP tidak aman (macaroni pedas, maicih, ciki, mie kremes berwarna tajam mencolok)		
15	Makanan bebas dari potongan kayu, staples, rambut, kerikil, pasir, dan benda asing lainnya		
16	Kemasan makanan atau minuman tidak penyok atau bocor		
17	Piring setelah dicuci tidak langsung dipakai, melainkan dikeringkan terlebih dahulu		
18	Jajanan basah (kue/gorengan) tidak berjamur dan tengik		
19	Minuman jus tidak masam, tidak berlendir, tidak berubah rasa atau berbau basi saat disajikan		
20	Es yang digunakan menggunakan air matang atau ice tube		
21	Tidak terdapat pemanis buatan seperti minuman		

	kemasan siap saji (pop ice, marimas, dll)		
22	Tidak menggunakan saos sambal maupun tomat berwarna merah mencolok		
23	Untuk makanan goreng, minyak goreng tidak digunakan jika sudah berwarna coklat tua, atau sudah dipakai lebih dari 4 kali		
24	Pisau atau telenan yang digunakan bersih		
25	Makanan yang telah matang ditempatkan pada wadah yang bersih dan terhindar dari debu dan serangga		

### Lampiran 8 (Penggolongan Menu)

NO	Menu Makanan	Golongan		
		Makanan Sepinggan	Makanan Camilan (snack)	Minuman
1	Soto ayam	√		
2	Nasi goreng	√		
3	Nasi campur	√		
4	Tahu telur	√		
5	Chicken katsu	√		
6	Chicken steak teriyaki	√		
7	Nasi ayam geprek	√		
8	Nasi ayam lodho	√		
9	Nasi rawon	√		
10	Bakso	√		
11	Nasi rames	√		
12	Nasi pecel	√		
13	Lalapan	√		
14	Mie pangsit	√		
15	Gorengan		√	
16	Pudding		√	
17	Brownies		√	
18	Kue basah		√	
19	Softdrink			√

**Lampiran 9 (Struktur Organisasi Pengurus Kantin)**



**Lampiran 10 (Jenis Menu yang Dijual di Kantin)**

NO	Jenis Menu	Nama Menu
1	Makanan Sepinggan (Makanan Utama)	Soto Ayam
		Nasi Goreng
		Nasi Pecel
		Tahu Telur
		Chicken Katsu
		Chicken Steak Teriyaki
		Nasi Lauk (ayam, telur dadar, dadar jagung, tongkol)
		Ayam geprek
		Nasi rawon
		Bakso, Mie pangsit
		Nasi Rames, dll
2	Makanan Camilan	Lumpia, lemper, gorengan, brownies, pudding, pisang coklat, apem, roti bakar
3	Minuman	Soft drink

### Lampiran 11 (Contoh Menu dan Kandungan Energi)

<b>NO</b>	<b>Jenis Menu</b>	<b>Nama Menu</b>	<b>Energi (Kkal)</b>
1	Makanan Sepinggan	Nasi Ayam Geprek (Nasi, Ayam Krispi, Sawi, Tahu)	522
		Nasi Ayam Sayur Kacang Panjang	584,3
		Nasi Ayam Krispi, Sayur Manisa, Tahu	511,6
		Nasi, Tahu tepung, tumis kangkung, lodeh, Kerupuk (2)	329,7
2	Makanan Camilan	Brownies	207
		Pudding	77,3
		Pisang Goreng	128
		Lemper	102,6

**Lampiran 12 (Karakteristik Tenaga Penjamah Makanan)**

<b>NO</b>	<b>Kode Responden</b>	<b>Usia (Th)</b>	<b>Jenis Kelamin (L/P)</b>	<b>Lama Kerja (Th)</b>	<b>Pendidikan Terakhir</b>
<b>1</b>	<b>001</b>	37	P	1	SMA
<b>2</b>	<b>002</b>	43	P	1	SMK
<b>3</b>	<b>003</b>	40	P	3	SD
<b>4</b>	<b>004</b>	50	P	20	SMA
<b>5</b>	<b>005</b>	40	P	9	SMK
<b>6</b>	<b>006</b>	48	P	28	SMP

**Lampiran 13 (Penilaian Tenaga Penjamah)**

<b>Kode Responden</b>	<b>Tingkat Pengetahuan</b>	<b>Perilaku Penjamah Makanan</b>	<b>Keamanan Makanan</b>
<b>001</b>	100%	88%	98%
<b>002</b>	86%	81,3%	98%
<b>003</b>	93%	78,6%	77%
<b>004</b>	93%	80%	98%
<b>005</b>	93%	53%	91,6%
<b>006</b>	93%	80%	94%

**Lampiran 14 (Dokumentasi)**



**(Bangunan dan Fasilitas Meja Kursi Kantin SMA Negeri 5 Malang)**



**(Bangunan dan Fasilitas Meja Kursi Kantin SMA Negeri 5 Malang)**



**(Fasilitas Cuci Tangan Untuk Pembeli di Kantin)**



**(Fasilitas Cuci Tangan dan Cuci Alat Makan Untuk Penjual di Kantin)**



**(Contoh seporsi menu nasi ayam geprek dengan nasi 150 gram, tahu 30 gram, sawi 30 gram, dan ayam 50 gram)**



**(Display makanan di salah satu stand)**



**(Display jajanan di dalam etalase yang terbuka lebar)**



**(Contoh makanan camilan pudding mangga dan brownies coklat)**