

# LAMPIRAN

**Lampiran 1. Lembar Persetujuan Responden**

**LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN**

Dengan ini saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

Alamat :

Menyatakan bersedia menjadi responden dalam penelitian yang diadakan oleh :

Nama : Diazsari Nafa Rosyida

NIM : 1603000073

Judul :

**GAMBARAN TINGKAT PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN  
TERHADAP PERILAKU HIGIENE SANITASI PEDAGANG KAKI LIMA  
DI SEKITAR KAMPUS UNIVERSITAS BRAWIJAYA, UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
MAULANA MALIK IBRAHIM, LEMBAGA BAHASA DAN PENDIDIKAN PROFESI LIA  
MALANG**

Dan bersedia melaksanakan semua prosedur dalam penelitian ini sesuai dengan kemampuan saya sampai penelitian ini berakhir.

Malang, Mei 2019

Peneliti

Responden

(Diazsari Nafa Rosyida)

( ..... )

**Lampiran 2. Kuesioner Penelitian**

**KUESIONER PENELITIAN**

**GAMBARAN TINGKAT PENGETAHUAN TERHADAP PERILAKU HIGIENE SANITASI  
PEDAGANG KAKI LIMA DI SEKITAR KAMPUS UNIVERSITAS BRAWIJAYA, UNIVERSITAS  
ISLAM NEGERI MAULANA MALIK IBRAHIM,  
LEMBAGA BAHASA DAN PENDIDIKAN PROFESI LIA MALANG**

Tanggal Wawancara :

No. Responden :



Pewawancara

Responden

Diazsari Nafa Rosyida

( ..... )

**POLITEKNIK KESEHATAN MALANG**

**JURUSAN GIZI**

**PROGRAM STUDI D III GIZI**

**2019**

Petunjuk Pengisian :

1. Sebelum menjawab pertanyaan terlebih dahulu isilah identitas anda dengan lengkap
2. Bacalah masing-masing pertanyaan dengan teliti
3. Jawablah pertanyaan dengan menyilang (x) pada huruf abjad disebelah jawaban yang anda pilih

Data Tenaga Penjamah Makanan

1. Nama Tenaga Penjamah :
2. Umur (tahun) :
3. Jenis Kelamin : a. Laki-laki  
b. Perempuan
4. Pendidikan Terakhir :
  - a. Tidak Sekolah
  - b. Tidak tamat SD/ sederajat
  - c. Tamat SD/ sederajat
  - d. Tamat SMP/ sederajat
  - e. Tamat SMA/ sederajat
  - f. Perguruan tinggi/ akademi
5. Masa Kerja/ Lama Bekerja  
..... (hari/bulan/tahun)
6. Sertifikat Kesehatan : a. Ada  
b. Tidak

## Data Pengetahuan Tenaga Penjamah Makanan

1. Kapan kita harus mencuci tangan?
  - a. **Ketika akan mengolah makanan**
  - b. Sebelum ke kamar mandi
  - c. Setelah memegang peralatan
2. Bagaimanakah cara mencuci tangan yang benar?
  - a. Menggunakan air saja
  - b. **Menggunakan air mengalir dengan sabun**
  - c. Mencuci tangan kanan dan kiri secara bergantian
3. Mengapa penjamah makanan tidak boleh memiliki kuku panjang?
  - a. Agar tidak susah ketika mengambil makanan
  - b. **Karena dapat menjadi tempat berkumpulnya bakteri dan kuman**
  - c. Agar terlihat rapi
4. Menurut anda mengapa penjamah makanan harus mengambil makanan yang matang menggunakan alat atau alas tangan?
  - a. Agar tangan tetap bersih
  - b. **Agar makanan tidak terkontaminasi**
  - c. Agar terlihat rapi
5. Kegiatan apa yang tidak boleh dilakukan ketika sedang mengolah makanan?
  - a. Merokok dan bercakap-cakap
  - b. Menggaruk anggota badan
  - c. **Menggaruk anggota badan, merokok, dan bercakap-cakap**
6. Mengapa ketika mengolah makanan harus menggunakan penutup kepala?
  - a. Agar rambut tidak kotor
  - b. **Agar rambut tidak jatuh ke dalam makanan**
  - c. Supaya terlihat rapi
7. Apa fungsi celemek?
  - a. Agar pakaian tidak kotor
  - b. Agar pakaian tidak bau makanan
  - c. **Menghindari kemungkinan pencemaran bakteri dari pakaian yang sudah kotor dan berkeringat**
8. Menurut anda, apa yang harus anda lakukan ketika sedang batuk/bersin ?
  - a. **Menutup hidung dan mulut dengan menggunakan tisu atau sapu tangan dan tidak menghadap ke makanan**
  - b. Menoleh ketempat lain
  - c. Menutup hidung
9. Hal-hal berikut ini mana yang harus dilakukan penjamah makanan setelah keluar dari kamar mandi?
  - a. **Mencuci tangan dengan sabun**
  - b. Mengeringkan tangan dengan lap
  - c. Melanjutkan pekerjaan kembali
10. Menurut anda, bagaimana cara mencicipi makanan yang benar saat sedang memasak?
  - a. Langsung menggunakan sendok sayur/irus
  - b. Mencicipi langsung dengan menggunakan tangan
  - c. **Menggunakan sendok yang bersih**
11. Menurut anda bagaimanakah cara yang benar dalam mengambil makanan?
  - a. **Menggunakan peralatan seperti penjepit, sendok, garpu atau dengan menggunakan sarung tangan**

- b. Langsung menggunakan tangan
  - c. Mencuci tangan dan langsung memegang makanan
12. Menurut anda bagaimana tahapan yang benar dalam menjaga peralatan untuk penanganan makanan?
- a. **Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan sabun, dikeringkan, kemudian disimpan ditempat yang bersih**
  - b. Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih, dikeringkan, kemudian disimpan ditempat yang bersih
  - c. Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih
13. Menurut anda mengapa makanan matang harus dipisahkan dengan makanan mentah?
- a. **Mencegah makanan matang tercemar**
  - b. Tidak bau
  - c. Agar makanan tidak kotor
14. Apa tujuan menjaga kebersihan makanan?
- a. **Mencegah keracunan dan kerusakan makanan akibat kontaminasi mikroba yang beracun**
  - b. Agar terlihat rapi
  - c. Pelanggan semakin banyak
15. Rambut harus dicuci menggunakan shampoo secara teratur minimal ...
- a. 1 minggu sekali
  - b. **Setiap hari**
  - c. 2 minggu sekali

Catatan :

Kuesioner ini di susun berdasarkan Kepmenkes Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Makanan Jajanan

## LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Dengan ini saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : *Sejane*  
Jenis Kelamin : *laka laka*  
Umur : *46*  
Alamat : *Jl. Jajay Pakanjo*

Menyatakan bersedia menjadi responden dalam penelitian yang diadakan oleh

Nama : *Diazsari Nafa Rosyida*  
NIM : *1603000073*  
Judul :

**GAMBARA TINGKAT PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN  
TERHADAP PERILAKU HIGIENE SANITASI PEDAGANG KAKI LIMA  
DI SEKITAR KAMPUS UNIVERSITAS BRAWIJAYA, UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
MAULANA MALIK IBRAHIM, LEMBAGA BAHASA DAN PENDIDIKAN PROFESI LIA  
MALANG**

Dan bersedia melaksanakan semua prosedur dalam penelitian ini sesuai dengan kemampuan saya sampai penelitian ini berakhir.

Malang, Mei 2019

Peneliti



(Diazsari Nafa Rosyida)

Responden

  
(.....)

**KUESIONER PENELITIAN**

**GAMBARAN TINGKAT PENGETAHUAN TERHADAP PERILAKU HIGIENE SANITASI  
PEDAGANG KAKI LIMA DI SEKITAR KAMPUS UNIVERSITAS BRAWIJAYA, UNIVERSITAS  
ISLAM NEGERI MAULANA MALIK IBRAHIM,  
LEMBAGA BAHASA DAN PENDIDIKAN PROFESI LIA MALANG**

Tanggal Wawancara : 14/6/2019

No. Responden .



Pewawancara



Diazsari Nafa Rosyida

Responden

  
(.....)

**POLITEKNIK KESEHATAN MALANG**

**JURUSAN GIZI**

**PROGRAM STUDI D III GIZI**

**2019**

Petunjuk Pengisian

1. Sebelum menjawab pertanyaan terlebih dahulu isilah identitas anda dengan lengkap
2. Bacalah masing masing pertanyaan dengan teliti
3. Jawablah pertanyaan dengan menyilang (x) pada huruf abjad disebelah jawaban yang anda pilih

Data Tenaga Penjamah Makanan

1. Nama Tenaga Penjamah : Eddy HCS
2. Umur (tahun) : 40
3. Jenis Kelamin :  a. Laki-laki  
 b. Perempuan
4. Pendidikan Terakhir :  
 a. Tidak Sekolah  
 b. Tidak tamat SD/ sederajat  
 c. Tamat SD/ sederajat  
 d. Tamat SMP/ sederajat  
 e. Tamat SMA/ sederajat  
 f. Perguruan tinggi/ akademi
5. Masa Kerja/ Lama Bekerja :  
21 ..... (hari/bulan/tahun)
6. Sertifikat Kesehatan :  a. Ada  
 b. Tidak

## Data Pengetahuan Tenaga Penjamah Makanan

1. Kapan kita harus mencuci tangan?
  - a. Ketika akan mengolah makanan
  - b. Sebelum ke kamar mandi
  - c. Setelah memegang peralatan
2. Bagaimanakah cara mencuci tangan yang benar?
  - a. Menggunakan air saja
  - b. Menggunakan air mengalir dengan sabun
  - c. Mencuci tangan kanan dan kiri secara bergantian
3. Mengapa penjamah makanan tidak boleh memiliki kuku panjang?
  - a. Agar tidak susah ketika mengambil makanan
  - b. Karena dapat menjadi tempat berkumpulnya bakteri dan kuman
  - c. Agar terlihat rapi
4. Menurut anda mengapa penjamah makanan harus mengambil makanan yang matang menggunakan alat atau alas tangan?
  - a. Agar tangan tetap bersih
  - b. Agar makanan tidak terkontaminasi
  - c. Agar terlihat rapi
5. Kegiatan apa yang tidak boleh dilakukan ketika sedang mengolah makanan?
  - a. Merokok dan bercakap-cakap
  - b. Menggaruk anggota badan
  - c. Menggaruk anggota badan, merokok, dan bercakap-cakap
6. Mengapa ketika mengolah makanan harus menggunakan penutup kepala?
  - a. Agar rambut tidak kotor
  - b. Agar rambut tidak jatuh ke dalam makanan
  - c. Supaya terlihat rapi
7. Apa fungsi celemek?
  - a. Agar pakaian tidak kotor
  - b. Agar pakaian tidak bau makanan
  - c. Menghindari kemungkinan pencemaran bakteri dari pakaian yang sudah kotor dan berkerengat
8. Menurut anda, apa yang harus anda lakukan ketika sedang batuk/bersin ?
  - a. Menutup hidung dan mulut dengan menggunakan tisu atau sapu tangan dan tidak menghadap ke makanan
  - b. Menoleh ketempat lain
  - c. Menutup hidung
9. Hal-hal berikut ini mana yang harus dilakukan penjamah makanan setelah keluar dari kamar mandi?
  - a. Mencuci tangan dengan sabun
  - b. Mengeringkan tangan dengan lap
  - c. Melanjutkan pekerjaan kembali
10. Menurut anda, bagaimana cara mencicipi makanan yang benar saat sedang memasak?
  - a. Langsung menggunakan sendok sayur/irus
  - b. Mencicipi langsung dengan menggunakan tangan
  - c. Menggunakan sendok yang bersih
11. Menurut anda bagaimanakah cara yang benar dalam mengambil makanan?
  - a. Menggunakan peralatan seperti penjepit, sendok, garpu atau dengan menggunakan sarung tangan

- b. Langsung menggunakan tangan
  - c. Mencuci tangan dan langsung memegang makanan
12. Menurut anda bagaimana tahapan yang benar dalam menjaga peralatan untuk penanganan makanan?
- a. Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan sabun, dikeringkan, kemudian simpan ditempat yang bersih
  - b. Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih, dikeringkan, kemudian simpan ditempat yang bersih
  - c. Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih
13. Menurut anda mengapa makanan matang harus dipisahkan dengan makanan mentah?
- a. Mencegah makanan matang tercemar
  - b. Tidak bau
  - c. Agar makanan tidak kotor
14. Apa tujuan menjaga kebersihan makanan?
- a. Mencegah keracunan dan kerusakan makanan akibat kontaminasi mikroba yang beracun
  - b. Agar terlihat rapi
  - c. Pelanggan semakin banyak
15. Rambut harus dicuci menggunakan shampoo secara teratur minimal ...
- a. 1 minggu sekali
  - b. Setiap hari
  - c. 2 minggu sekali

$$\frac{14}{15} \times 100 = 93.3$$

Catatan :

Kuesioner ini di susun berdasarkan Kepmenkes Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Makanan Jajanan

## Data Perilaku Penjamah Makanan

No	Perilaku	Ya	Tidak
1.	Menutup luka		
2.	Mencuci tangan dengan menggunakan sabun		
3.	Mencuci tangan dengan menggunakan air mengalir		
4.	Mencuci tangan setelah memegang uang		
5.	Mencuci tangan setelah keluar dari kamar mandi		
6.	Mencuci tangan sebelum mengolah makanan		
7.	Rutin membersihkan rambut		
8.	Kuku tidak panjang		
9.	Pakaian bersih		
10.	Mengambil makanan dengan menggunakan alat atau sarung tangan		
11.	Tidak merokok ketika sedang mengolah makanan		
12.	Tidak menggaruk anggota badan saat mengolah makanan		
13.	Tidak batuk dan bersin didepan makanan		
14.	Mencuci peralatan dengan menggunakan air dan sabun		
15.	Mengeringkan peralatan dengan lap bersih		
16.	Bahan Makanan disimpan ditempat yang bebas cemaran		
17.	Tidak menggunakan kembali peralatan yang digunakan sekali pakai		
18.	Makanan matang dalam kondisi tertutup		
19.	Makanan matang terpisah dengan makanan mentah		
20.	Tersedianya akses terhadap air bersih		
21.	Tersedianya tempat sampah		
22.	Memakai penutup kepala		
23.	Memakai celemek		
24.	Tempat sampah dalam kondisi tertutup		

Catatan :

Kuesioner ini di susun berdasarkan Kepmenkes Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Makanan Jajanan

### Lampiran 3. Rekap Hasil Pengetahuan Penjamah Makanan Tentang Higiene Sanitasi

**Tabel 2. Hasil Pengetahuan Penjamah Makanan Tentang Higiene Sanitasi**

No	Pertanyaan	Responden				
		1	2	3	4	5
1.	Kapan kita harus mencuci tangan	0	1	1	0	1
2.	Bagaimana cara mencuci tangan yang benar	0	1	1	0	1
3.	Mengapa penjamah makanan tidak boleh memiliki kuku panjang	0	0	1	1	0
4.	Menurut anda mengapa penjamah makanan harus mengambil makanan yang matang menggunakan alat atau alas tangan	0	1	0	1	0
5.	Kegiatan apa yang tidak boleh dilakukan ketika sedang mengolah makanan	0	0	1	0	1
6.	Mengapa ketika mengolah makanan harus menggunakan penutup kepala	0	1	1	1	1
7.	Apa fungsi celemek	0	1	1	1	1
8.	Menurut anda, apa yang harus dilakukan ketika sedang batuk/bersin	1	1	1	1	1
9.	Hal-hal berikut ini mana yang harus dilakukan penjamah makanan setelah keluar dari kamar mandi	0	1	1	0	0
10.	Menurut anda, bagaimana cara mencicipi makanan yang benar saat sedang memasak	1	1	1	1	1
11.	Menurut anda bagaimanakah cara yang benar dalam mengambil makanan	1	0	1	1	1
12.	Menurut anda bagaimana tahapan yang benar dalam menjaga peralatan untuk penanganan makanan	1	0	1	0	0
13.	Menurut anda mengapa makanan matang harus dipisahkan dengan makanan matang	0	1	1	1	1
14.	Apa tujuan menjaga kebersihan makanan	0	1	1	1	0
15.	Rambut harus dicuci menggunakan shampoo secara teratur minimal	1	0	1	1	1
<b>Total</b>		<b>5</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
<b>%</b>		<b>33,3</b>	<b>66,7</b>	<b>93,3</b>	<b>66,7</b>	<b>66,7</b>

#### Lampiran 4. Rekap Hasil Pengamatan Perilaku Pedagang Kaki Lima

**Tabel 3. Hasil Pengamatan Perilaku Penjamah Makanan 1**

No	Perilaku	Pengamatan		
		Ke-1	Ke-2	Ke-3
1.	Menutup luka	1	1	1
2.	Mencuci tangan dengan menggunakan sabun	0	0	0
3.	Mencuci tangan dengan menggunakan air mengalir	0	0	0
4.	Mencuci tangan setelah memegang uang	0	0	0
5.	Mencuci tangan setelah keluar dari kamar mandi	0	0	0
6.	Mencuci tangan sebelum mengolah makanan	0	0	0
7.	Rutin membersihkan rambut	1	1	1
8.	Kuku tidak panjang	1	1	1
9.	Pakaian bersih	1	1	1
10.	Mengambil makanan dengan menggunakan alat atau sarung tangan	0	0	0
11.	Tidak merokok ketika sedang mengolah makanan	1	1	1
12.	Tidak menggaruk anggota badan saat mengolah makanan	1	0	1
13.	Tidak batuk dan bersin didepan makanan	1	1	1
14.	Mencuci peralatan dengan menggunakan air dan sabun	0	0	0
15.	Mengeringkan peralatan dengan lap bersih	0	0	0
16.	Bahan Makanan disimpan ditempat yang bebas cemaran	0	0	0
17.	Tidak menggunakan kembali peralatan yang digunakan sekali pakai	1	1	1
18.	Makanan matang dalam kondisi tertutup	0	0	0
19.	Makanan matang terpisah dengan makanan mentah	1	1	1
20.	Tersedianya akses terhadap air bersih	1	1	1
21.	Tersedianya tempat sampah	1	1	1
22.	Memakai penutup kepala	0	0	0
23.	Memakai celemek	0	0	0
24.	Tempat sampah dalam kondisi tertutup	0	0	0
<b>Total</b>		<b>10</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
<b>Rata-rata</b>		<b>9,33</b>		
<b>%</b>		<b>38,88</b>		

**Tabel 4. Hasil Pengamatan Perilaku Penjamah Makanan 2**

No	Perilaku	Pengamatan		
		Ke-1	Ke-2	Ke-3
1.	Menutup luka	1	1	1
2.	Mencuci tangan dengan menggunakan sabun	0	0	0
3.	Mencuci tangan dengan menggunakan air mengalir	0	0	0
4.	Mencuci tangan setelah memegang uang	0	0	0
5.	Mencuci tangan setelah keluar dari kamar mandi	0	0	0
6.	Mencuci tangan sebelum mengolah makanan	0	0	0
7.	Rutin membersihkan rambut	1	1	1
8.	Kuku tidak panjang	1	1	1
9.	Pakaian bersih	1	1	1
10.	Mengambil makanan dengan menggunakan alat atau sarung tangan	0	0	0
11.	Tidak merokok ketika sedang mengolah makanan	1	1	1
12.	Tidak menggaruk anggota badan saat mengolah makanan	1	1	1
13.	Tidak batuk dan bersin didepan makanan	1	1	1
14.	Mencuci peralatan dengan menggunakan air dan sabun	1	1	1
15.	Mengeringkan peralatan dengan lap bersih	0	0	0
16.	Bahan Makanan disimpan ditempat yang bebas cemaran	0	0	0
17.	Tidak menggunakan kembali peralatan yang digunakan sekali pakai	1	1	1
18.	Makanan matang dalam kondisi tertutup	0	0	0
19.	Makanan matang terpisah dengan makanan mentah	1	1	1
20.	Tersedianya akses terhadap air bersih	1	1	1
21.	Tersedianya tempat sampah	1	1	1
22.	Memakai penutup kepala	0	0	0
23.	Memakai celemek	0	0	0
24.	Tempat sampah dalam kondisi tertutup	1	1	1
<b>Total</b>		<b>13</b>	<b>13</b>	<b>13</b>
<b>Rata-rata</b>		<b>13</b>		
<b>%</b>		<b>54,17</b>		

**Tabel 5. Hasil Pengamatan Perilaku Penjamah Makanan 3**

No	Perilaku	Pengamatan		
		Ke-1	Ke-2	Ke-3
1.	Menutup luka	1	1	1
2.	Mencuci tangan dengan menggunakan sabun	0	0	0
3.	Mencuci tangan dengan menggunakan air mengalir	0	0	0
4.	Mencuci tangan setelah memegang uang	0	0	0
5.	Mencuci tangan setelah keluar dari kamar mandi	0	0	0
6.	Mencuci tangan sebelum mengolah makanan	0	0	0
7.	Rutin membersihkan rambut	1	1	1
8.	Kuku tidak panjang	0	0	0
9.	Pakaian bersih	1	1	1
10.	Mengambil makanan dengan menggunakan alat atau sarung tangan	0	0	0
11.	Tidak merokok ketika sedang mengolah makanan	1	1	1
12.	Tidak menggaruk anggota badan saat mengolah makanan	1	1	1
13.	Tidak batuk dan bersin didepan makanan	1	1	1
14.	Mencuci peralatan dengan menggunakan air dan sabun	1	1	1
15.	Mengeringkan peralatan dengan lap bersih	0	0	0
16.	Bahan Makanan disimpan ditempat yang bebas cemaran	0	0	0
17.	Tidak menggunakan kembali peralatan yang digunakan sekali pakai	1	1	1
18.	Makanan matang dalam kondisi tertutup	0	0	0
19.	Makanan matang terpisah dengan makanan mentah	1	1	1
20.	Tersedianya akses terhadap air bersih	1	1	1
21.	Tersedianya tempat sampah	1	1	1
22.	Memakai penutup kepala	0	0	0
23.	Memakai celemek	0	0	0
24.	Tempat sampah dalam kondisi tertutup	1	1	1
<b>Total</b>		<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
<b>Rata-rata</b>		<b>12</b>		
<b>%</b>		<b>50</b>		

**Tabel 6. Hasil Pengamatan Perilaku Penjamah Makanan 4**

No	Perilaku	Pengamatan		
		Ke-1	Ke-2	Ke-3
1.	Menutup luka	1	1	1
2.	Mencuci tangan dengan menggunakan sabun	0	0	0
3.	Mencuci tangan dengan menggunakan air mengalir	0	0	0
4.	Mencuci tangan setelah memegang uang	0	0	0
5.	Mencuci tangan setelah keluar dari kamar mandi	0	0	0
6.	Mencuci tangan sebelum mengolah makanan	0	0	0
7.	Rutin membersihkan rambut	1	1	1
8.	Kuku tidak panjang	0	0	0
9.	Pakaian bersih	1	1	1
10.	Mengambil makanan dengan menggunakan alat atau sarung tangan	0	0	0
11.	Tidak merokok ketika sedang mengolah makanan	1	1	1
12.	Tidak menggaruk anggota badan saat mengolah makanan	1	1	1
13.	Tidak batuk dan bersin didepan makanan	1	1	1
14.	Mencuci peralatan dengan menggunakan air dan sabun	1	1	1
15.	Mengeringkan peralatan dengan lap bersih	0	0	0
16.	Bahan Makanan disimpan ditempat yang bebas cemaran	0	0	0
17.	Tidak menggunakan kembali peralatan yang digunakan sekali pakai	0	0	0
18.	Makanan matang dalam kondisi tertutup	0	0	0
19.	Makanan matang terpisah dengan makanan mentah	0	0	0
20.	Tersedianya akses terhadap air bersih	1	1	1
21.	Tersedianya tempat sampah	1	1	1
22.	Memakai penutup kepala	0	0	0
23.	Memakai celemek	0	0	0
24.	Tempat sampah dalam kondisi tertutup	0	0	0
<b>Total</b>		<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
<b>Rata-rata</b>		<b>9</b>		
<b>%</b>		<b>37,5</b>		

**Tabel 7. Hasil Pengamatan Perilaku Penjamah Makanan 5**

No	Perilaku	Pengamatan		
		Ke-1	Ke-2	Ke-3
1.	Menutup luka	1	1	1
2.	Mencuci tangan dengan menggunakan sabun	0	0	0
3.	Mencuci tangan dengan menggunakan air mengalir	0	0	0
4.	Mencuci tangan setelah memegang uang	0	0	0
5.	Mencuci tangan setelah keluar dari kamar mandi	0	0	0
6.	Mencuci tangan sebelum mengolah makanan	0	0	0
7.	Rutin membersihkan rambut	1	1	1
8.	Kuku tidak panjang	0	0	0
9.	Pakaian bersih	1	1	1
10.	Mengambil makanan dengan menggunakan alat atau sarung tangan	0	0	0
11.	Tidak merokok ketika sedang mengolah makanan	1	1	1
12.	Tidak menggaruk anggota badan saat mengolah makanan	1	1	1
13.	Tidak batuk dan bersin didepan makanan	1	1	1
14.	Mencuci peralatan dengan menggunakan air dan sabun	1	1	1
15.	Mengeringkan peralatan dengan lap bersih	0	0	0
16.	Bahan Makanan disimpan ditempat yang bebas cemaran	0	0	0
17.	Tidak menggunakan kembali peralatan yang digunakan sekali pakai	0	0	0
18.	Makanan matang dalam kondisi tertutup	0	0	0
19.	Makanan matang terpisah dengan makanan mentah	0	0	0
20.	Tersedianya akses terhadap air bersih	1	1	1
21.	Tersedianya tempat sampah	1	1	1
22.	Memakai penutup kepala	0	0	0
23.	Memakai celemek	0	0	0
24.	Tempat sampah dalam kondisi tertutup	0	0	0
<b>Total</b>		<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
<b>Rata-rata</b>		<b>9</b>		
<b>%</b>		<b>37,5</b>		

#### Lampiran 4. Dokumentasi



**Gambar 4. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Mentah dan Matang pada Nasi Goreng Makmur**



**Gambar 5. Penjamah Makanan Mengambil Makanan Makang pada Nasi Goreng Makmur**



**Gambar 6. Penjamah Makanan Tidak Menggunakan Celemek dan Penutup Kepala pada Nasi Goreng Makmur**



**Gambar 7. Tempat Sampah pada Nasi Goreng Abadi**



**Gambar 8. Tempat Penyimpanan Air pada Nasi Goreng Makmur**



**Gambar 9. Bahan Makanan Matang Disimpan Bersama Bahan Makanan Mentah pada Nasi Goreng Sejahtera**



**Gambar 10. Penjamah Makanan di Nasi Goreng Jaya Tidak Menggunakan Celemek dan Penutup Kepala**



**Gambar 11. Tempat Pengolahan dan Penyimpanan di Nasi Goreng Abadi**



**Gambar 12. Pengisian Kuesioner oleh Penjamah Makanan di Nasi Goreng Abadi**



**Gambar 13. Penjamah Makanan di Nasi Goreng Sejahtera Tidak Menggunakan Celemek dan Penutup Kepala**



**Gambar 14. Makanan Matang Tidak Ditutup di Nasi Goreng Abadi**



**Gambar 15. Penjamah Makanan di Nasi Goreng Sejahtera Mengambil Kerupuk dengan Tangan Langsung**