

Lampiran 1. Surat Ijin Penelitian



PEMERINTAH PROVINSI JAWA TIMUR  
**DINAS SOSIAL**  
Jl. Gayung Kebonsari No. 56-B Telepon ( 031 ) 8290794  
Website : [http // www.dinsos.jatimprov.go.id](http://www.dinsos.jatimprov.go.id)  
**SURABAYA 60235**

Surabaya, 25 Oktober 2019

Nomor : 070/3562107.1.01/2019  
Sifat : Penting  
Lampiran : -  
Perihal : Penelitian/Survey/Research

K e p a d a  
Yth. Sdr. Ketua Jurusan Gizi  
Politeknik Kesehatan  
Malang  
di

**Tempat**

Menindaklanjuti surat dari Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Tanggal 14 Oktober 2019 Nomor : 070/10607/209.4/2019 Perihal sebagaimana tersebut pada pokok surat, bersama ini kami sampaikan bahwa pada prinsipnya kami memberikan ijin kepada :

NO	NAMA	NIM	KETERANGAN
1	DIVINA ELSA ADYATAMA	1603410041	Mahasiswa Program Studi Diploma IV Gizi Politeknik Kesehatan Malang

Untuk melaksanakan Penelitian di Dinas Sosial Provinsi Jawa Timur (Upt Rehabilitasi Sosial Bina Netra Malang).

Selanjutnya setelah selesai pelaksanaan agar melaporkan hasil penelitian dan sejenisnya selambat-lambatnya 1 (satu) bulan ke Dinas Sosial Provinsi Jawa Timur.

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

a.n. KEPALA DINAS SOSIAL  
PROVINSI JAWA TIMUR  
Sekretaris



UNGGUL HADIKUSUMO, SH,M.SI  
Pembina Tingkat I  
NIP. 19611201 198703 1 006

**Tembusan disampaikan kepada:**

Yth. 1. Ibu. Kepala Dinas Sosial Prov. Jatim  
(sebagai laporan)

## Lampiran 2. Kode Etik Penelitian



KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN  
HEALTH RESEARCH ETHICS COMMITTEE  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG  
STATE POLYTECHNIC OF HEALTH MALANG

**KETERANGAN LOLOS KAJI ETIK**  
**DESCRIPTION OF ETHICAL APPROVAL**  
**"ETHICAL APPROVAL"**  
**Reg.No.:517 / KEPK-POLKESMA/ 2019**

Protokol penelitian yang diusulkan oleh  
*The research protocol proposed by* Divina Elsa Adyatama

Peneliti Utama  
*Principal In Investigator* **Divina Elsa Adyatama**

Nama Institusi  
*Name of the Institution* Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang

Dengan Judul

Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Hygiene dan Sanitasi Tenaga Penjamah Sebelum dan Sesudah Penyuluhan pada  
Penyelenggaraan Makanan di Rehabilitasi Sosial Bina Netra Janti Kota Malang  
*level of knowledge and hygiene sanitation behaviour middle of the cud before and after counseling on Rehabilitasi Sosial  
Bina Netra Janti Kota Malang food service's*

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah,

3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

*Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.*

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 21 November 2019 sampai dengan 21 November 2020

*This declaration of ethics applies during the period November 21, 2019 until November 21, 2020*

Malang, 21 November 2019  
Head of Committee



Dr. SUSI MILWATI, S.Kp, M.Pd  
NIP. 196312011987032002

### Lampiran 3. Form Kuesioner Pengetahuan Higiene Penjamah Makanan

#### Petunjuk Pengisian Kuesioner

1. Sebelum bapak/ibu menjawab daftar pertanyaan yang telah disediakan, terlebih dahulu isi daftar identitas yang telah disediakan.
2. Beri tanda (X) pada jawaban yang Anda pilih.
3. Kerahasiaan identitas dan jawaban Anda pada kuesioner ini dapat dijamin, untuk itu saya mohon isilah pertanyaan ini sesuai dengan kondisi sebenarnya.

#### A. Data Umum

1. Nama :
2. Usia :
3. Pendidikan :
4. Lama bekerja :
5. Pernah mengikuti penyuluhan/pelatihan *hygiene* sanitasi personal :  
ya/tidak (\*coret yang tidak perlu)

#### B. Pengetahuan Tentang *Hygiene* Personal Makanan.

1. Apa yang bapak/ibu ketahui tentang *hygiene* sanitasi?
  - a. Sebuah usaha untuk menjaga kebersihan lingkungan sekitar
  - b. Sebuah usaha untuk menjaga kebersihan diri
  - c. Sebuah usaha untuk menjaga kebersihan alat
2. Apa yang bapak/ibu ketahui tentang *hygiene* personal sebagai penjamah makanan?
  - a. Usaha untuk menjaga makanan agar tidak terkontaminasi debu dari luar ruangan
  - b. Usaha untuk menjaga kualitas makanan agar rasa makanan lezat
  - c. Usaha untuk menjaga makanan agar tidak terkontaminasi tenaga penjamah
3. Menurut bapak/ibu apakah tujuan dari mencuci tangan sebelum dan sesudah menangani bahan makanan?
  - a. Agar tangan terlihat bersih dan tidak berbau tidak sedap
  - b. Mencegah pencemaran bibit penyakit ke makanan
  - c. Agar bau bahan makanan satu dengan lainnya tidak bercampur
4. Menurut bapak/ibu mencuci tangan sebaiknya dilakukan pada saat?
  - a. Setelah selesai memasak makanan dan akan menyajikan ke klien

- b. Sebelum dan sesudah bekerja, serta sesudah keluar dari toilet
  - c. Sebelum dan sesudah bekerja, sebelum ke toilet
5. Bagaimana cara mencuci tangan yang baik dan benar?
    - a. Mencuci tangan menggunakan air dalam bak tampung
    - b. Mencuci tangan dengan air mengalir
    - c. Mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir
  6. Langkah apa yang sebaiknya dilakukan setelah mencuci tangan?
    - a. Mengeringkan dengan celemek/apron yang menempel pada badan
    - b. Mengeringkan menggunakan lap/tissue bersih
    - c. Menunggu hingga kering dengan sendirinya
  7. Apakah memotong kuku yang panjang penting?
    - a. Ya, agar kuku tidak terlihat kotor
    - b. Tidak, selama kuku tidak mengganggu dalam melakukan pekerjaan
    - c. Ya, agar tidak menjadi tempat berkembang biaknya kuman penyakit
  8. Apakah penjamah makanan diperbolehkan mencicipi makanan tanpa alat bantu (sendok, garpu) saat menangani makanan?
    - a. Diperbolehkan, untuk memantau rasa dari makanan yang akan disajikan
    - b. Tidak diperbolehkan, karena anggota tubuh/jari dapat mencemari makanan
    - c. Diperbolehkan, agar tidak mendapat komentar buruk dari klien
  9. Bagaimanakah cara tenaga penjamah mencicipi olahan makanan sebelum disajikan?
    - a. Mencicipi dengan sendok dan meletakkan makanan di tangan
    - b. Mencicipi dengan menggunakan spatula secara langsung selagi makanan diolah dan melanjutkan pengolahan dengan spatula yang sama
    - c. Mencicipi dengan mencolekkan tangan ke dalam masakan
  10. Menurut bapak/ibu, apakah manfaat dari penggunaan perlengkapan khusus seperti sarung tangan, pakaian kerja, penutup kepala, celemek dan sepatu kerja kedap air saat menangani makanan?
    - a. Sebagai sarana perlindungan diri dan mencegah terjadinya kontaminasi makanan dari tubuh penjamah.
    - b. Agar terhindar dari percikan minyak, air, dan peralatan panas lainnya
    - c. Menghindari terpeleset saat bekerja

11. Mengapa penjamah makanan yang sedang sakit (batuk, pilek/ flu, penyakit kulit bernanah, bisul, koreng, dan luka terbuka) tidak diperbolehkan menangani makanan?
  - a. Penjamah menjadi kurang fokus dalam bekerja
  - b. Orang lain dapat tertular penyakit tersebut
  - c. Makanan dapat tercemar penyakit tersebut
12. Apakah yang sebaiknya dilakukan ketika akan bersin atau batuk?
  - a. Menutup hidung dan mulut dengan lengan ketika akan bersin ataupun batuk
  - b. Memalingkan wajah dari makanan dan alat makan
  - c. Menutup hidung dan mulut serta memalingkan wajah dari makanan dan alat makan
13. Apakah saat pengolahan dan pemorsian makanan tenaga penjamah diperbolehkan untuk berbicara berlebihan?
  - a. Diperbolehkan, untuk berkoordinasi dalam mengolah makanan
  - b. Tidak diperbolehkan karena dapat mengakibatkan pekerjaan tidak selesai tepat waktu
  - c. Tidak diperbolehkan, karena selain menimbulkan konsentrasi terpecah juga dapat mengakibatkan pencemaran makanan melalui percikan air ludah
14. Menurut bapak/ ibu bagaimana jika ada penjamah makanan yang tidak menjaga kebersihan diri?
  - a. Dibiarkan karena ingin menjaga hubungan baik
  - b. Ditegur karena dapat mencemari makanan dan membahayakan kesehatan penerima makanan
  - c. Dibiarkan selama tidak mengganggu
15. Jenis perhiasan apa yang boleh digunakan oleh tenaga penjamah
  - a. Cincin dengan permata kecil yang banyak
  - b. Gelang
  - c. Cincin kawin polos

Lampiran 4. Form pengamatan perilaku higiene penjamah makanan

Nama :  
 Pemeriksa :

Keterangan :

- 3 = ya melakukan (skor 10)
- 2 = kadang-kadang melakukan (skor 5)
- 1 = tidak melakukan (skor 0)

No	Perilaku	Pre																	
		Hari ke-1						Hari ke-2						Hari ke-3					
		Tenaga Penjamah						Tenaga Penjamah						Tenaga Penjamah					
		1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
1	Tenaga penjamah makanan tidak merokok	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	2
2	Tenaga penjamah makanan tidak makan atau mengunyah saat mengolah makanan	1	3	1	2	2	2	1	3	1	2	3	2	1	3	1	2	2	2
3	Tenaga penjamah makanan mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun sebelum menangani makanan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1
4	Tenaga penjamah makanan mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun setelah keluar dari toilet	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2

No	Perilaku	Pre																	
		Hari ke-1						Hari ke-2						Hari ke-3					
		Tenaga Penjamah						Tenaga Penjamah						Tenaga Penjamah					
		1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
5	Tenaga penjamah makanan mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun setelah menangani sampah	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2	2	2
6	Tenaga penjamah makanan mengeringkan tangan dengan lap bersih atau tissue (tidak diusapkan pada celemek atau baju)	1	3	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	2	1	1	1	2	1
7	Tenaga penjamah tidak menyisir rambut atau menggaruk anggota tubuh saat sedang menangani makanan	1	1	2	3	2	2	1	1	2	3	2	2	2	1	2	3	2	2
8	Tenaga penjamah menutup mulut dan hidung, serta menjauhi makanan dan alat makan saat akan bersin atau batuk	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2
9	Tenaga penjamah mencicipi makanan dengan sendok khusus untuk mencicipi makanan	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
10	Tenaga penjamah menggunakan alat bantu ketika menangani makanan siap saji	3	3	3	1	1	1	3	3	3	1	1	1	3	3	3	1	1	1
11	Tenaga penjamah tidak banyak berbicara ketika sedang bekerja	2	2	2	3	3	1	2	2	2	3	3	1	3	1	1	3	3	1
12	Tenaga penjamah makanan menggunakan penutup kepala saat bekerja	1	1	1	3	3	3	1	1	1	3	3	3	1	1	1	3	3	3

No	Perilaku	Pre																	
		Hari ke-1						Hari ke-2						Hari ke-3					
		Tenaga Penjamah						Tenaga Penjamah						Tenaga Penjamah					
		1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
13	Tenaga penjamah tidak menggunakan perhiasan selain cincin kawin (gelang, kalung, jam tangan) saat bekerja	1	3	3	1	3	3	1	3	3	1	3	3	1	3	3	1	3	3
14	Tenaga penjamah makanan menggunakan celemek bersih saat bekerja	1	1	1	2	1	2	1	1	1	2	1	2	1	1	1	2	1	2
15	Kuku tenaga penjamah makanan terpelihara pendek	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3
16	Tenaga penjamah menggunakan sepatu tertutup dan berhak rendah	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	3
17	Tenaga penjamah menggunakan pakaian yang bersih dan tidak menjuntai ke makanan	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Total skor</b>		28	35	33	35	36	55	28	35	32	35	36	35	30	34	30	35	36	35



No	Perilaku	Post																	
		Hari ke-1						Hari ke-2						Hari ke-3					
		Tenaga Penjamah						Tenaga Penjamah						Tenaga Penjamah					
		1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
1	Tenaga penjamah makanan tidak merokok	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
2	Tenaga penjamah makanan tidak makan atau mengunyah saat mengolah makanan	2	3	3	3	3	2	3	3	3	2	3	2	3	3	3	3	3	3
3	Tenaga penjamah makanan mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun sebelum menangani makanan	3	3	2	3	2	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3	3	3	2
4	Tenaga penjamah makanan mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun setelah keluar dari toilet	2	2	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3	3	3	3	2	3
5	Tenaga penjamah makanan mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun setelah menangani sampah	3	2	2	2	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2	3	2
6	Tenaga penjamah makanan mengeringkan tangan dengan lap bersih atau tissue (tidak diusapkan pada celemek atau baju)	2	3	2	2	3	3	3	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3
7	Tenaga penjamah tidak menyisir rambut atau menggaruk anggota tubuh saat sedang menangani makanan	2	3	2	3	3	2	3	3	3	3	3	2	3	2	3	3	3	2

No	Perilaku	Post																	
		Hari ke-1						Hari ke-2						Hari ke-3					
		Tenaga Penjamah						Tenaga Penjamah						Tenaga Penjamah					
		1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
8	Tenaga penjamah menutup mulut dan hidung, serta menjauhi makanan dan alat makan saat akan bersin atau batuk	2	2	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2	2	3	3	3	3	3
9	Tenaga penjamah mencicipi makanan dengan sendok khusus untuk mencicipi makanan	2	2	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2
10	Tenaga penjamah menggunakan alat bantu ketika menagani makanan siap saji	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	2
11	Tenaga penjamah tidak banyak berbicara ketika sedang bekerja	2	3	2	3	3	2	3	3	3	3	3	1	2	3	3	2	3	1
12	Tenaga penjamah makanan menggunakan penutup kepala saat bekerja	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
13	Tenaga penjamah tidak menggunakan perhiasan selain cincin kawin (gelang, kalung, jam tangan) saat bekerja	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3
14	Tenaga penjamah makanan menggunakan celemek bersih saat bekerja	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
15	Kuku tenaga penjamah makanan terpelihara pendek	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
16	Tenaga penjamah menggunakan sepatu tertutup dan berhak rendah	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3

No	Perilaku	Post																	
		Hari ke-1						Hari ke-2						Hari ke-3					
		Tenaga Penjamah						Tenaga Penjamah						Tenaga Penjamah					
		1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
17	Tenaga penjamah menggunakan pakaian yang bersih dan tidak menjuntai ke makanan	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Total skor</b>		43	47	46	48	49	48	51	50	47	49	49	44	47	50	51	49	50	45

Lampiran 5. Karakteristik Tenaga Penjamah

<b>No</b>	<b>Kode Tenaga Penjamah</b>	<b>Usia</b>	<b>Pendidikan</b>	<b>Lama bekerja</b>	<b>Riwayat Penyuluhan</b>
1	1	35	SMP	18	Belum
2	2	42	SMA	13	Belum
3	3	56	SMP	30	Belum
4	4	16	sedang SMK	5 bln	Belum
5	5	16	sedang SMK	5 bln	Belum
6	6	17	sedang SMK	5 bln	Belum

Lampiran 6. Penilaian Tingkat Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Tenaga Penjamah

No	Kode Tenaga Penjamah	Pre		Post	
		Skor	Kategori	Skor	Kategori
1	1	80	Baik	80	Baik
2	2	93	Baik	100	Baik
3	3	60	Cukup	80	Baik
4	4	93	Baik	100	Baik
5	5	66	Cukup	80	Baik
6	6	80	Baik	93	Baik

Lampiran 7. Penilaian Perilaku Higiene dan Sanitasi Tenaga Penjamah

a. Sebelum dilakukan penyuluhan

<b>Kode</b>	<b>HARI 1</b>	<b>HARI 2</b>	<b>HARI 3</b>	<b>Skor Rata-rata</b>	<b>Kategori</b>
1	56,2	56,86	59,47	57,51	Cukup
2	67,97	70,58	70,58	69,71	Cukup
3	62,09	64,05	62,74	62,96	Cukup
4	68,62	73,2	75,81	72,54	Cukup
5	70,58	77,7	81,04	76,47	Baik
6	68,62	75,16	72,54	72,11	Baik

b. Setelah dilakukan penyuluhan

<b>Kode</b>	<b>HARI 1</b>	<b>HARI 2</b>	<b>HARI 3</b>	<b>Skor Rata-rata</b>	<b>Kategori</b>
1	92,15	97,38	99,34	96,29	Baik
2	85,62	95,42	96,07	92,37	Baik
3	89,54	93,46	94,11	92,37	Baik
4	90,19	96,07	95,42	93,89	Baik
5	90,84	96,73	96,73	94,77	Baik
6	92,15	93,46	89,54	91,72	Baik

Lampiran 8. Form Pengamatan Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi Makanan

**FORM UJI KELAYAKAN FISIK  
UNTUK HIGIENE SANITASI MAKANAN JASA BOGA  
(Permenkes RI, NOMOR : 1096/Menkes/PER/VI/2011)**

Nama Institusi : Rehabilitasi Sosial Bina Netra Janti  
 Alamat Institusi : Jalan Beringin `no 13 Malang  
 Nama Pemeriksa : Divina Elsa Adyatama  
 Tanggal Penilaian : 28 November 2019

NO	URAIAN	BOBOT	SKOR	
			PRE	POST
<b>LOKASI, BANGUNAN, FASILITAS</b>				
1	Halaman bersih, rapi, tidak becek dan berjarak sedikitnya 500 m dari sarang lalat/tempat pembuangan sampah,serta tidak tercium bau busuk/tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran.	1	1	1
2	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna/ barang sisa.	1	0	0
3	Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah dibersihkan.	1	0	0
4	Dinding dan langit-langit dan perlengkapannya dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu (sarang laba-laba)	1	0	0
5	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan yang kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai	1	1	1
6	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah dan dipasang alat menahan lalat dan bau-bauan. Pintu dapur yang berhubungan keluar membuka ke arah luar.	1	0	0
<b>PENCAHAYAAN</b>				
7	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.	1	1	1
<b>PENGHAWAAN</b>				
8	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap.	1	1	1
<b>AIR BERSIH</b>				
9	Sumber air bersih yang aman, jumlah cukup dan air bertekanan.	5	5	5
<b>AIR KOTOR</b>				
10	Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC dan saluran air hujan, lancar, baik dan tidak menggenang.	1	1	1

NO	URAIAN	BOBOT	SKOR	
			PRE	POST
<b>FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET</b>				
11	Jumlah cukup, tersedia sabun, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	3	3	3
12	Tersedia tempat sampah yang cukup, tertutup, anti lalat, kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh.	2	1	1
<b>RUANG PENGOLAHAN MAKANAN</b>				
13	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan, dan terpisah dari tempat tidur/tempat mencuci pakaian.	1	1	1
14	Ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. (Barang tersebut disimpan rapi digudang).	1	0	0
<b>KARYAWAN</b>				
15	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular, seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA)	5	5	5
16	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.	5	2	5
17	Pakaian kerja dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh tanpa perhiasan.	1	1	1
<b>MAKANAN</b>				
18	Sumber makanan, keutuhan dan tidak rusak.	5	5	5
19	Bahan yang terolah dalam kemasan asli terdaftar, terdaftar, berlabel, dan tidak kadaluarsa.	1	1	1
<b>PERLINDUNGAN MAKANAN</b>				
20	Penanganan makanan yang potensi bahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan, peracikan, persiapan, penyajian dan pengangkutan makanan serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak ( <i>thawing</i> )	5	3	5
21	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup/disajikan ulang.	4	0	4
<b>PERALATAN MAKAN DAN MASAK</b>				
22	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharannya.	2	1	1
23	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2	2	2
24	Proses pencucian tahap mulai pembersihan sisa makanan perendaman, pencucian dan pembilasan.	5	3	5
25	Bahan racun/pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label/tanda yang jelas untuk digunakan.	5	5	5
26	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya.	4	1	1
<b>JUMLAH</b>		<b>65</b>	<b>43</b>	<b>55</b>



NO	URAIAN	BOBOT	SKOR	
			PRE	POST
<b>KHUSUS GOLONGAN A.1.</b>				
27	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur.	1	1	1
28	Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas)	4	4	4
<b>JUMLAH</b>		<b>70</b>	<b>48</b>	<b>60</b>
<b>KHUSUS GOLONGAN A.2.</b>				
29	Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuangan asap.	1	0	0
30	Fasilitas pencucian dilengkapi dengan tiga bak pencuci.	2	0	2
31	Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan penyimpanan pakaian (loker)	1	0	0
<b>JUMLAH</b>		<b>74</b>	<b>48</b>	<b>62</b>
<b>KHUSUS GOLONGAN A.3.</b>				
32	Saluran penbuangan limbah dapur dilengkapi dengan penangkap lemak ( <i>grease trap</i> )	1	0	0
33	Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.	1	0	1
34	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu -5°C dilengkapi dengan thermometer pengontrol.	4	3	2
35	Tersedia kendaraan pengangkut makanan yang khusus.	3	2	3
<b>JUMLAH</b>		<b>83</b>	<b>53</b>	<b>68</b>
<b>KHUSUS GOLONGAN B</b>				
36	Pertemuan sudut lantai dan dinding lengkung ( <i>conus</i> )	1	0	0
37	Tersedia ruang belajar	1	0	0
38	Alat pembuangan asap dilengkapi filter (penyaring)	1	0	0
39	Dilengkapi saluran air panas untuk pencucian	2	0	0
40	Lemari pendingin dapat mencapai suhu – 10 <sup>0</sup> C	4	4	4
<b>JUMLAH</b>		<b>92</b>	<b>58</b>	<b>72</b>
<b>KHUSUS GOLONGAN C</b>				
41	Ventilasi dilengkapi dengan alat pengatur suhu	1		
42	Air kran bertekanan 15 psi	2		
43	Lemari penyimpanan dingin tersedia untuk tiap jenis bahan dengan suhu yang sesuai dengan suhu yang sesuai kebutuhan	4		
44	Rak pembawa makanan / alat dilengkapi dengan roda penggerak	1		
<b>JUMLAH</b>		<b>100</b>		

Lampiran 9. Satuan penyuluhan

**SATUAN PENYULUHAN**

**“Higiene Penjamah Makanan”**

Judul kegiatan	: Penyuluhan Gizi dan Kesehatan
Pokok Bahasan	: Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan
Sub Pokok Bahasan	: <i>personal</i> Higiene
Metode	: Ceramah dan demonstrasi
Sasaran	: Penjamah Makanan RSBN
Waktu	: ± 60 menit
Tempat	: RSBN
Tujuan	:

I. TUJUAN

a. Tujuan Umum (TIU)

Penjamah makanan memahami tentang higiene penjamah makanan

b. Tujuan Khusus (TIK)

- Penjamah makanan mampu memahami gambaran umum higiene personal
- Penjamah makanan mampu memahami syarat higiene penjamah makanan sesuai Permenkes No. 1096/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga
- Penjamah makanan mampu memahami kunci utama higiene personal
- Penjamah makanan mampu memahami tujuan higiene penjamah makanan.

II. MATERI

- Latar belakang perlunya higiene penjamah makanan
- Syarat higiene penjamah makanan Permenkes No. 1096/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga
- Pengertian penjamah makanan
- Kunci utama higiene sanitasi
- Tujuan higiene sanitasi

III. PROSES PENYULUHAN

- Pembukaan (5 menit)

- Penyuluh memberikan salam pembuka dan *audience* menjawab salam
  - Penyuluh memperkenalkan diri kepada *audience* dan *audience* memperhatikan dan mengenal
  - Penyuluh memberikan contoh cara menjawab jika ditanya bagaimana kabar hari ini dan *audience* memperhatikan serta mengikuti
  - Penyuluh menanyakan kabar kepada *audience* dan *audience* menjawab dengan benar
  - Penyuluh memberikan *pre test*.
- b. Pelaksanaan penyuluhan (30 menit)
- Penyuluh memberikan materi kepada *audience* dan *audience* memperhatikan
- c. Praktek/demonstrasi (20 menit)
- Penyuluh mengajak seluruh tenaga penjamah untuk berdiri dan mempraktekkan cara menggunakan alat perlindungan diri yang benar dan cara mencuci tangan yang baik dan benar
- d. Penutup (5 menit)
- Penyuluh memberikan kesempatan pada *audience* untuk menyampaikan pertanyaan dan penyuluh menjawab pertanyaan yang diajukan *audience*
  - Penyuluh mengucapkan terimakasih dan permohonan maaf dan *audience* menanggapi.
  - Penyuluh mengucapkan salam dan *audience* menjawab

#### IV. METODE PENYULUHAN

Penyuluh menggunakan metode ceramah dan demonstrasi

#### V. ALAT PERAGA

Poster

#### VI. EVALUASI

Post Test dan pendampingan

#### VII. SUMBER PUSTAKA

Persyaratan Higiene Sanitasi Jasa Boga Peraturan Menteri Kesehatan RI no. 1096/MENKES/PER/VI/2011

VIII. MATERI PENYULUHAN  
(Poster)

## Lampiran 10. Materi Penyuluhan

Persyaratan teknis higiene dan sanitasi jasaboga menurut Peraturan Menteri Kesehatan atau Permenkes RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 dapat dijelaskan sebagai berikut

### **A. Peryaratn Kelaikan Fisik Higiene dan Sanitasi Jasaboga**

#### **1. Bangunan**

##### 1) Lokasi

Lokasi jasaboga tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, pabrik cat dan sumber pencemaran lainnya.

##### a. Halaman

- i. Terpampang papan nama perusahaan dan nomor Izin Usaha serta nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.
- ii. Halaman bersih, tidak bersemak, tidak banyak alat dan tersedia tempat sampah yang bersih dan tertutup, tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus.
- iii. Pembuangan air limbah (air limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus dan dipelihara kebersihannya.
- iv. Pembuangan air hujan lancar, tidak terdapat genangan air.

##### b. Konstruksi

Konstruksi bangunan untuk kegiatan jasaboga harus kokoh dan aman. Konstruksi selain kuat juga selalu dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan.

##### c. Lantai

Kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan/kelandaian cukup dan mudah dibersihkan.

##### d. Dinding

Permukaan dinding sebelah dalam rata, tidak lembab, mudah dibersihkan dan berwarna terang.

Permukaan dinding yang selalu terkena percikan air, dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai dengan permukaan halus, tidak menahan debu dan berwarna terang.

Sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung (*conus*) agar mudah dibersihkan dan tidak menyimpan debu/kotoran.

2) Langit-langit

- a. Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang.
- b. Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter diatas lantai.

3) Pintu dan jendela

- a. Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka kearah luar dan dapat menutup sendiri (*self closing*), dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain.
- b. Pintu dan jendela ruang tempat pengolahan makanan dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan.

4) Pencahayaan

- a. Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif.
- b. Setiap ruang tempat pengolahan makanan dan tempat cuci tangan intensitas pencahayaan sedikitnya 20 *foot candle* / *fc* (200 lux) pada titik 90 cm dari lantai.
- c. Semua pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian rupa sehingga tidak menimbulkan bayangan.
- d. Cahaya terang dapat diketahui dengan alat ukur lux meter (*foot candle meter*)
  - i. Mengukur 10 *fc* dengan lux meter pada posisi 1x yaitu pada angka 100, atau pada posisi 10x pada angka 10.  
Catatan : 1 skala lux = 10, berarti 1 *foot candle* = 10 lux.
  - ii. Untuk perkiraan kasar dapat digunakan angka hitungan sebagai berikut :
    - 1 watt menghasilkan 1 *candle* cahaya atau

- 1 watt menghasilkan 1 *foot candle* pada jarak 1 kaki (30 cm) atau
- 1 watt menghasilkan  $1/3$  *foot candle* pada jarak 1 meter atau
- 1 watt menghasilkan  $1/3 \times 1/2 = 1/6$  *foot candle* pada jarak 2 meter atau
- 1 watt menghasilkan  $1/3 \times 1/3 = 1/9$  *foot candle* pada jarak 3 meter.
- Lampu 40 watt menghasilkan  $40/6$  atau 6,8 *foot candle* pada jarak 2 meter atau  $40/9 = 4,5$  *foot candle* pada jarak 3 meter.

5) Ventilasi/penghawaan/lubang angin

- a. Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi sehingga terjadi sirkulasi/peredaran udara.
- b. Luas ventilasi 20% dari luas lantai, untuk :
  - i. Mencegah udara dalam ruangan panas atau menjaga kenyamanan dalam ruangan.
  - ii. Mencegah terjadinya kondensasi/pendinginan uap air atau lemak dan menetes pada lantai, dinding, dan langit-langit.
  - iii. Membuang bau, asap, dan pencemaran lain dari ruangan.

6) Ruang pengolahan makanan

- a. Luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja dan peralatan yang ada di ruangan pengolahan.
- b. Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal dua meter persegi ( $2 \text{ m}^2$ ) untuk setiap orang pekerja.

Contoh :

Luas ruang dapur (dengan peralatan kerja)  $4 \text{ m} \times 5 \text{ m} = 20 \text{ m}^2$ . Jumlah karyawan yang bekerja di dapur 6 orang, maka tiap pekerja mendapat luas ruangan  $20/6 = 3,3 \text{ m}^2$ , berarti luas ini memenuhi syarat (luas  $2 \text{ m}^2$  untuk pekerja dan luas  $1,3 \text{ m}^2$  perkiraan untuk keberadaan peralatan).

Luas ruangan dapur dengan peralatan  $3 \text{ m} \times 4 \text{ m} = 12 \text{ m}^2$ . Jumlah karyawan di dapur 6 orang, maka tiap karyawan mendapat luas

ruangan  $12/6 = 2 \text{ m}^2$ , luas ini tidak memenuhi syarat karena dihitung dengan keberadaan peralatan dapur.

- c. Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet/jamban, peturasan dan kamar mandi.
- d. Peralatan di ruang pengolahan makanan minimal harus ada meja kerja, lemari/tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindungi dari gangguan serangga, tikus dan hewan lainnya.

## 2. Fasilitas Sanitasi

### 1) Tempat cuci tangan

- a. Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air dan alat pengering.
- b. Tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja.
- c. Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan dengan perbandingan sebagai berikut :

Jumlah karyawan 1 - 10 orang : 1 buah tempat cuci tangan.

11 - 20 orang : 2 buah tempat cuci tangan.

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 10 orang, ada penambahan 1 (satu) buah tempat cuci tangan.

### 2) Air bersih

- a. Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasaboga.
- b. Kualitas air bersih harus memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

### 3) Jamban dan peturasan (*urinoir*)

- a. Jasaboga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat higiene sanitasi.
- b. Jumlah jamban harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut :

i. Jumlah karyawan : 1 - 10 orang : 1 buah

11 - 25 orang : 2 buah

26 - 50 orang : 3 buah



Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 25 orang, ada penambahan 1 (satu) buah jamban.

- ii. Jumlah peturasan harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut :

Jumlah karyawan : 1 - 30 orang : 1 buah

31 - 60 orang : 2 buah

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 30 orang, ada penambahan 1 (satu) buah peturasan.

#### 4) Kamar mandi

- a. Jasaboga harus mempunyai fasilitas kamar mandi yang dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan kesehatan.
- b. Jumlah kamar mandi harus mencukupi kebutuhan, paling sedikit tersedia :

Jumlah karyawan : 1 – 30 orang : 1 buah

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 20 orang, ada penambahan 1 (satu) buah kamar mandi.

#### 5) Tempat sampah

- a. Tempat sampah harus terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (*anorganik*).
- b. Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.

### 3. Peralatan

Tempat pencucian peralatan dan bahan makanan

- a. Tersedia tempat pencucian peralatan, jika memungkinkan terpisah dari tempat pencucian bahan pangan.
- b. Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen.
- c. Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah harus dicuci dengan menggunakan larutan *Kalium Permanganat* (KMnO<sub>4</sub>) dengan konsentrasi 0,02% selama 2 menit atau larutan kaporit dengan konsentrasi 70% selama 2 menit atau dicelupkan ke dalam air mendidih (suhu 80<sup>0</sup>C - 100<sup>0</sup>C) selama 1-5 detik.

- d. Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindungi dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya.

#### 4. Ketenagaan

Tenaga/karyawan pengolah makanan

- 1) Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan
- 2) Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
- 3) Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (*carrier*).
- 4) Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
- 5) Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- 6) Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat :
  - a. Sarung tangan plastik sekali pakai (*disposal*)
  - b. Penjepit makanan
  - c. Sendok garpu
- 7) Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan :
  - a. Celemek/apron
  - b. Tutup rambut
  - c. Sepatu kedap air
- 8) Perilaku selama bekerja
  - a. Tidak merokok
  - b. Tidak makan atau mengunyah
  - c. Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos)
  - d. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya.
  - e. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban.
  - f. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar
  - g. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasadoga.

- h. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan
- i. Tidak menysisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah.

## 5. Makanan

Makanan yang dikonsumsi harus higienis, sehat dan aman yaitu bebas dari cemaran fisik, kimia dan bakteri.

- 1) Cemaran fisik seperti pecahan kaca, kerikil, potongan lidi, rambut, isi staples, dan sebagainya.

Dengan penglihatan secara seksama atau secara kasat mata.

- 2) Cemaran kimia seperti Timah Hitam, Arsenicum, Cadmium, Seng, Tembaga, Pestisida dan sebagainya.

Melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan negatif

- 3) Cemaran bakteri seperti *Escheria coli* (*E. coli*) dan sebagainya.

Melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan menunjukkan angka kuman *E.coli* 0 (nol)

## 6. Pemeriksaan Higiene Sanitasi

Pemeriksaan higiene sanitasi dilakukan untuk menilai kelaikan persyaratan teknis fisik yaitu bangunan, peralatan dan ketenagaan serta persyaratan makanan dari cemaran kimia dan bakteriologis. Nilai pemeriksaan ini dituangkan di dalam berita acara kelaikan fisik dan berita acara pemeriksaan sampel/specimen.

- 1) Pemeriksaan fisik

- a. Golongan A1, minimal nilai 65 maksimal 70, atau 65-70%
- b. Golongan A2, minimal nilai 70 maksimal 74, atau 70-74%
- c. Golongan A3, minimal nilai 74 maksimal 83, atau 74-83%
- d. Golongan B, minimal nilai 83 maksimal 92, atau 83-92%
- e. Golongan C, minimal nilai 92 maksimal 100, atau 92-100%

- 2) Pemeriksaan laboratorium

- a. Cemaran kimia pada makanan negatif
- b. Angka kuman *E.coli* pada makanan 0/gr contoh makanan
- c. Angka kuman pada peralatan makanan 0 (nol)
- d. Tidak diperoleh adanya *carrier* (pembawa kuman patogen) pada penjamah makanan yang diperiksa (usap dubur/*rectal swab*)

## **B. Jasaboga Golongan B**

### **1. Kriteria**

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat khusus untuk asrama jemaah haji, asrama transito, pengeboran lepas pantai, perusahaan serta angkutan umum dalam negeri dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.

### **2. Persyaratan teknis**

- a. Memenuhi persyaratan teknis golongan A1, A2, dan A3.
- b. Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :
  - i. Peraturan ruang
    - a. Ruang pengolahan makanan tidak boleh dipakai sebagai ruang tidur.
    - b. Ruang pengolahan makanan harus dipisahkan dengan dinding pemisah yang memisahkan tempat pengolahan makanan dengan ruang lain.
  - ii. Ventilasi/penghawaan
    - a. Apabila bangunan tidak mempunyai ventilasi alam yang cukup, harus menyediakan ventilasi buatan untuk sirkulasi udara.
    - b. Pembuangan udara kotor atau asap harus tidak menimbulkan gangguan terhadap lingkungan
    - c. Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap yang membantu pengeluaran asap dapur sehingga tidak mengotori ruangan.
  - iii. Tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan  
Tersedia tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan yang terpisah dengan permukaan halus dan mudah dibersihkan.
  - iv. Penyimpanan makanan  
Untuk tempat penyimpanan bahan pangan dan makanan jadi yang cepat membusuk harus tersedia minimal 1 (satu) buah lemari es (kulkas)
  - v. Ruang ganti makanan
    - a. Bangunan harus dilengkapi dengan ruang/tempat penyimpanan dan ganti pakaian dengan luas yang cukup.

- b. Fasilitas ruang ganti pakaian berada/diletakkan di tempat yang dapat mencegah kontaminasi terhadap makanan.
- vi. Halaman
  - Pembuangan air kotor harus dilengkapi dengan penangkapan lemak (*grease trap*) sebelum dialirkan ke bak penampungan air kotor (*septic tank*) atau tempat pembuangan lainnya.
- vii. Lantai
  - Pertemuan antara lantai dan dinding tidak terdapat sudut mati dan harus lengkung (*conus*) agar mudah dibersihkan.
- viii. Pengatur ruang
  - Memiliki ruang kantor dan ruang untuk belajar/khusus yang terpisah dari ruang pengolahan makanan.
- ix. Ventilasi/penghawaan
  - Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan penangkap asap (*hood*), alat pembuang asap dan cerobong asap.
- x. Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan
  - a. Fasilitas pencucian dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
  - b. Setiap peralatan dibebashamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau air panas  $80^{\circ}\text{C}$  selama 2 menit.
  - c. Tempat cuci tangan
    - Setiap ruang pengolahan makanan harus ada minimal 1 (satu) buah tempat cuci tangan dengan air mengalir yang diletakkan dekat pintu dan dilengkapi dengan sabun.
  - d. Ruang pengolahan makanan
    - i. Tersedia ruang tempat pengolahan makanan yang terpisah dari ruang tempat penyimpanan bahan makanan
    - ii. Tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu  $-5^{\circ}\text{C}$  sampai  $-10^{\circ}\text{C}$  dengan kapasitas yang cukup memadai sesuai dengan jenis makanan yang digunakan.



# PERSONAL HYGIENE



# FOOD SAFETY

## Personal Hygiene Essentials



Jaga kebersihan dan kenakan pakaian pelindung saat bekerja dengan makanan



Cuci tangan anda dengan saksama sebelum memegang makanan



Jaga agar kuku anda pendek dan bersih. Jangan menggigitnya. Tidak ada kuku bercat atau kuku palsu



Jaga rambut anda tetap bersih dan rapi. Tutupi dengan hairnet atau topi saat bekerja dengan makanan



Jangan batuk, bersin, atau menyentuh mulut dan hidung anda saat bekerja dengan makanan



Jangan merokok saat bekerja dengan makanan



Jangan makan saat bekerja dengan makanan



Jangan memakai anting-anting, cincin, gelang, atau jam tangan



Tutupi luka dengan balutan anti air



Jangan memakai parfum yang kuat



Jangan mengenakan pakaian dapur ke luar dapur

**⚠ Bad Hygiene Leads To Bad Products ⚠**



Lampiran 12. Hasil Uji Normalitas Data Pengetahuan Tenaga Penjah

**Case Processing Summary**

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
pretest	6	100.0%	0	0.0%	6	100.0%
posttest	6	100.0%	0	0.0%	6	100.0%

**Tests of Normality**

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	Df	Sig.	Statistic	df	Sig.
pretest	.206	6	.200*	.898	6	.363
posttest	.311	6	.071	.769	6	.030

\*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

Lampiran 13. Hasil Uji Normalitas Data Perilaku Tenaga Penjamah

**Case Processing Summary**

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
pretest	6	100.0%	0	0.0%	6	100.0%
posttest	6	100.0%	0	0.0%	6	100.0%

**Tests of Normality**

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	Df	Sig.	Statistic	df	Sig.
pretest	.232	6	.200*	.927	6	.554
posttest	.254	6	.200*	.921	6	.510

\*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

Lampiran 14. Hasil Uji Wilcoxon Pengetahuan Tenaga Penjamah

**Ranks**

	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Negative Ranks	0 <sup>a</sup>	.00	.00
Positive Ranks	5 <sup>b</sup>	3.00	15.00
Ties	1 <sup>c</sup>		
Total	6		

a. posttest < pretest

b. posttest > pretest

c. posttest = pretest

**Test Statistics<sup>a</sup>**

	posttest – pretest
Z	-2.032 <sup>b</sup>
Asymp. Sig. (2-tailed)	.042

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.

Lampiran 15. Hasil Uji *Paired Sample T-Test* Perilaku Tenaga Penjamah

**Paired Samples Statistics**

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 Pretest	6855.0000	6	701.13536	286.23731
Posttest	9356.8333	6	174.60403	71.28180

**Paired Samples Correlations**

	N	Correlation	Sig.
Pair 1 Pretest & Posttest	6	-.335	.516

**Paired Samples Test**

	Paired Differences			
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference
	Lower			
Pair 1 Pretest - Posttest	-2501.83333	777.27046	317.31934	-3317.52865

**Paired Samples Test**

	Paired Differences	t	df	Sig. (2-tailed)
	95% Confidence Interval of the Difference			
	Upper			
Pair 1 Pretest - Posttest	-1686.13801	-7.884	5	.001

Lampiran 16. Dokumentasi



