

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Keterangan Kelaikan Etik



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Malang
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN
Jalan Besar Ijen Nomor 77 C Malang
(0341) 566075
komisietik@poltekkes-malang.ac.id

KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL APPROVAL
"ETHICAL APPROVAL"

No.DP.04.03/F.XXI.31/0565/2024

Protokol penelitian versi 2 yang diusulkan oleh :
The research protocol proposed by

Peneliti utama : Tri Aisyahbana Yusnaini Dewi
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Malang
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"PENGARUH PENYULUHAN HIGIENE SANITASI MENGGUNAKAN MEDIA VIDEO TERHADAP KELAIKAN FISIK SERTA PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN DI RUMAH MAKAN D JOGJA 89 MERR SURABAYA"

"THE INFLUENCE OF SANITATION HYGIENE COACHING USING VIDEO ON THE PHYSICAL FITNESS AND KNOWLEDGE AND ATTITUDE OF FOOD HANDSOMERS AT THE D JOGJA 89 MERR SURABAYA RESTAURANT HOUSE"

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 05 Juni 2024 sampai dengan tanggal 05 Juni 2025.

This declaration of ethics applies during the period June 05, 2024 until June 05, 2025.



June 05, 2024
Professor and Chairperson,



Dr. Susi Milwati, S.Kp., M.Pd.

Anggota Peneliti : Rani Nurmayanti, SST, M.Gizi dan Indri Hapsari, STP., MTP

Lampiran 2. Surat Izin Penelitian

	Kementerian Kesehatan Poltekkes Malang Jalan Besar Ijen 77C Malang, Jawa Timur 65112 (0341) 566075 https://poltekkes-malang.ac.id
Nomor : DP.02.01/F.XXI.17/ 1091 /2024	Malang, 20 Mei 2024
Lampiran : -	
Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian Dalam Pemenuhan Tugas Akhir Penyusunan Skripsi	
Kepada Yth. Pemilik Rumah Makan D'Jogja 89 MERR Surabaya Di Tempat	
Dalam rangka pemenuhan tugas akhir Penyusunan Skripsi, maka bersama ini kami hadapkan Tri Aisyahbana Yusnaini Dewi, (NIM.P17111203032) mahasiswa Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang untuk melaksanakan Izin Penelitian, pada:	
Tanggal : 21 Mei 2024	
Waktu : 08.00 – selesai	
Tempat : Rumah Makan D'Jogja 89 MERR Surabaya	
Dengan judul : Pengaruh Penyuluhan Higiene Sanitasi menggunakan Media Video terhadap Kelaikan Fisik serta Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan di Rumah Makan D'Jogja 89 MERR Surabaya.	
Data yang diambil : Pengetahuan, Sikap dan Kelaikan Fisik Rumah Makan	
Demikian atas perhatian dan kerjasamanya yang baik kami sampaikan terima kasih.	
 Ketua Jurusan Gizi, DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN REPUBLIC OF INDONESIA R. Ibnu Fajar, S.K.M. M.Kes, RD NIP. 196409031989031001	
<p>Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan https://wbs.kemkes.go.id. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman https://tte.kominfo.go.id/verifyPDF.</p>	

Dipindai dengan CamScanner



Lampiran 3. Persetujuan Responden (*Informed Consent*)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : LS

Umur : 20

Alamat : Madura

Menyatakan bersedia/tidak bersedia* menjadi responden pada penelitian yang dilakukan oleh :

Nama : Tri Aisyahbana Yusnaini Dewi

NIM : P17111203032

Alamat : Jalan Kaliurang Barat No.104, Malang.

Judul Penelitian : Pengaruh Penyuluhan Higiene Sanitasi Menggunakan Media Video Terhadap Kelaikan Fisik Serta Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan di Rumah Makan D'Jogja 89 MERR.

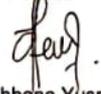
Saya akan bersedia/tidak bersedia* melaksanakan semua prosedur dalam penelitian ini sesuai dengan kemampuan saya sampai penelitian berakhir.

Demikian surat pernyataan ini saya sampaikan, agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

***) Coret salah satu**

Malang, 21 Mei 2024

Peneliti



Tri Aisyahbana Yusnaini Dewi

Responden



(.....)

Lampiran 4 Formulir Hasil Pemeriksaan Kelaikan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

PEMERIKSAAN KELAIKAN HIGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN

1. Nama Rumah Makan/Restoran : D' Jagja Bg MERR Surabaya
2. Alamat : Jl. Dr. Ir. H. Soekarno, Mulyorejo, Kec. Mulyorejo, Surabaya
3. Nama Pengusaha/Penanggung Jawab : Ameliatu Soliha
4. Jumlah Karyawan : 10 orang
5. Jumlah Penjamah Makanan : 10 orang
6. Nomor Izin Usaha :
7. Nama Pemeriksa : Tri Ansyahana Yustaini Danti

Cara pengisian:

- a. Kolom 3, beri tanda lingkaran pada salah satu nilai yang paling sesuai dengan petunjuk dan penilaian RM
- b. Kolom 4, adalah hasil perkalian kolom 2 dengan nilai yang dipilih pada kolom 3
- c. Nilai 0, adalah wujud fisik saran tidak ada
- d. Batas skore lingkat mutu/laik higiene sanitasi minimal 700.

Variabel	Bobot	Nilai	Skore
1	2	3	4
A. Lokasi dan Bangunan			
1. Lokasi	2	4 (6) 10	12
2. Bangunan	2	2 (5) 6, 8, 10	8
3. Pembagian ruang	1	1, 2, 3, 4, 5 (7) 8, 9, 10	6
4. Lantai	0,5	1 (2) 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	1
5. Dinding	0,5	0 (5) 6, 7, 10	2
6. Ventilasi	1	2 (3) 5, 7, 8, 10	3
7. Pencahayaan/penerangan	1	2, 3, 5, 7, 8, (10)	10
8. Atap	0,5	2 (3) 5, 7, 8, 10	1,5
9. Langit-langit	0,5	0, 2, 4 (5) 8, 10	3
10. Pintu	1	0 (3) 4, 6, 7, 10	0
B. Fasilitas Sanitasi			
11. Air bersih	3	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, (10)	30
12. Pembuangan limbah	2	0, 1 (2) 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	4
13. Toilet	1	0, 1, 2, 3, 4 (5) 6, 7, 8, 9, 10	5
14. Tempat sampah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 (8) 9, 10	16
15. Tempat cuci tangan	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7 (8) 10	16
16. Tempat mencuci peralatan	1	0, 2 (3) 6, 8, 10	4
17. Tempat mencuci bahan makanan	1	0, 2, 3 (5) 7, 8, 10	5
18. Loker karyawan	1	0 (2) 3, 5, 6, 7, 8, 10	0
19. Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	2	2, 3 (4) 5, 6, 7, 8, 10	8
C. Dapur, ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan			
20. Dapur	7	1, 2, 3 (4) 5, 6, 7, 8, 9, 10	28
21. Ruang makan	5	1, 2, 3, 4, 5 (6) 7, 8, 9, 10	30
22. Gudang bahan makanan	3	0 (2) 3, 6, 8, 10	6
D. Bahan Makan dan Makanan Jadi			
23. Bahan makanan	5	2, 3, 4, 5, 6, 7 (8) 10	40
24. Makanan jadi	6	3, 4, 6, 7, (10)	60
E. Pengolahan Makanan			
25. Proses pengolahan	5	2, 3 (5) 7, 8, 10	25
F. Tempat Penyimpanan Bahan			

Makanan dan Makanan Jadi			
26. Penyimpanan bahan makanan	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	8
27. Penyimpanan makanan	5	4, 6, 10	20
G. Penyajian Makanan			
28. Cara penyajian	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	40
H. Peralatan			
29. Ketentuan peralatan	15	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	90
I. Tenaga Kerja			
30. Pengetahuan/sertifikat higiene sanitasi makanan	4	1, 2, 4, 6, 8, 10	0
31. Pakaian kerja	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10	16
32. Pemeriksaan kesehatan	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	4
33. Personal hygiene	7	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	28

529,5

Surabaya, 21 Mei 2024

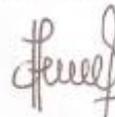
Mengetahui,

Pengusaha/Penanggung Jawab Rumah Makan/Restoran



Ameliatius Soliha

Pemeriksa



Tri Aisyahbana Yushaini Dewi

Lampiran 5. Uraian Detail Setiap Variabel Pada Pemeriksaan Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi

a. Persyaratan lokasi dan bangunan

Variabel	Komponen yang dinilai	Besar nilai	Nilai yang diberikan
Lokasi	1. Tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau, dan cemaran lainnya	6	4
	2. Tidak berada pada jarak <100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya	4	2
Bangunan	1. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur	4	4
	2. Kokoh/kuat/permanen	2	0
	3. Rapat serangga	2	0
	4. Rapat tikus	2	0
Pembagian ruang	1. Terdiri dari dapur dan ruang makanan	4	4
	2. Ada toilet/jamban	2	2
	3. Ada gudang bahan makanan	1	0
	4. Ada ruang karyawan	1	0
	5. Ada ruang administrasi	1	0
	6. Ada gudang peralatan	1	0
Lantai	1. Bersih	4	1
	2. Kedap air	2	0
	3. Tidak licin	1	0
	4. Rata	1	0
	5. Kering	1	1
	6. Konus	1	0
Dinding	1. Kedap air	4	2
	2. Rata	3	1
	3. Bersih	3	1
Ventilasi	1. Tersedia dan berfungsi baik	5	2
	2. Menghilangkan bau tak enak	3	1
	3. Cukup menjamin rasa nyaman	2	0

Variabel	Komponen yang dinilai	Besar nilai	Nilai yang diberikan
Pencahaya-an /penerangan	1. Tersebar merata di setiap ruangan	5	5
	2. Intensitas cahaya 10 fc	3	3
	3. Tidak menyilaukan	2	2
Atap	1. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga	5	0
	2. Tidak bocor	3	3
	3. Cukup landai	2	0
Langit-langit	1. Tinggi minimal 2,4 meter	4	4
	2. Rata dan bersih	4	0
	3. Tidak terdapat lubang-lubang	2	2
Pintu	1. Rapat serangga dan tikus	4	0
	2. Menutup dengan baik dan membuka arah luar	3	0
	3. Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	3	0

b. Persyaratan fasilitas sanitasi

Variabel	Komponen yang dinilai	Besar nilai	Nilai yang diberikan
Air bersih	1. Jumlah mencukupi	5	5
	2. Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna	2	2
	3. Angka kuman tidak melebihi nilai ambang batas	2	2
	4. Kadar bahan kimia tidak melebihi nilai ambang batas	1	1
Pembuangan air limbah	1. Air limbah mengalir dengan lancar	3	2
	2. Terdapat grease trap	3	0
	3. Saluran kedap air	2	0
	4. Saluran tertutup	2	0
Toilet	1. Bersih	3	0
	2. Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan	2	2
		2	2

Variabel	Komponen yang dinilai	Besar nilai	Nilai yang diberikan
	3. Tersedia air bersih yang cukup	2	1
	4. Tersedia sabun dan alat pengering	1	0
	5. Toilet untuk pria terpisah dengan wanita		
Tempat sampah	1. Sampah diangkut tiap 24 jam	4	4
	2. Di setiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah	3	3
	3. Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup	2	0
	4. Kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah	1	1
Tempat cuci tangan	1. Tersedia air cuci tangan yang mencukupi	5	5
	2. Tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap	3	1
	3. Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan	2	2
Tempat pencuci bahan makanan	1. Tersedia air pencuci yang cukup	5	5
	2. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus	3	0
	3. Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama	2	0
Loker karyawan	1. Tersedia loker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup rapat	2	0
	2. Jumlahnya cukup	3	0
	3. Letak loker dalam ruang tersendiri	3	0
	4. Loker untuk karyawan pria terpisah dengan loker untuk wanita	2	0

Variabel	Komponen yang dinilai	Besar nilai	Nilai yang diberikan
Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	1. Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kassa serangga	3	0
	2. Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus	2	0
	3. Perslingan pipa dan dinding tertutup rapat	2	2
	4. Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk	3	2

c. Persyaratan dapur, ruang makan dan gudang makanan

Variabel	Komponen yang dinilai	Besar nilai	Nilai yang diberikan
Dapur	1. Bersih	3	0
	2. Ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, freezer)	2	2
	3. Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos panas, kompor panas, heater)	2	2
	4. Ukuran dapur cukup memadai	1	0
	5. Ada cungkup dan cerobong asap	1	0
	6. Terpasang tulisan pesan-pesan higiene bagi penjamah/karyawan	1	0
Ruang makan	1. Perlengkapan ruang makan selalu bersih	3	3
	2. Ukuran ruang makan minimal 0,85 m ² per kursi tamu	2	2
	3. Pintu masuk buka tutup otomatis	2	0
	4. Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika	2	0
	5. Tempat peragaan makanan jadi tertutup	1	1

Variabel	Komponen yang dinilai	Besar nilai	Nilai yang diberikan
Gudang bahan makanan	1. Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan	4	1
	2. Tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan	2	1
	3. Kapasitas gudang cukup memadai	2	0
	4. Rapat serangga dan tikus	2	0

d. Persyaratan bahan makanan dan makanan jadi

Variabel	Komponen yang dinilai	Besar nilai	Nilai yang diberikan
Bahan makanan	1. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik	3	3
	2. Angka kuman dan bahan kimia bahan makanan memenuhi persyaratan yang ditentukan	3	2
	3. Bahan makanan berasal dari sumber resmi	2	2
	4. Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes RI	2	1
Makanan jadi	1. Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik	4	4
	2. Angka kuman dan bahan kimia makanan jadi memenuhi persyaratan yang ditentukan	3	3
	3. Makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI	3	3

e. Persyaratan pengolahan makanan

Variabel	Komponen yang dinilai	Besar nilai	Nilai yang diberikan
Proses pengolahan	1. Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih	5	0
	2. Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus	3	3
	3. Menggunakan peralatan yang benar	2	2

f. Persyaratan penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi

Variabel	Komponen yang dinilai	Besar nilai	Nilai yang diberikan
Penyimpanan bahan makanan	1. Suhu dan kelembapan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	3	0
	2. Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	2	0
	3. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi	2	2
	4. Tempatnya bersih dan terpelihara	2	0
	5. Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak	1	0
Penyimpanan makanan jadi	1. Suhu dan waktu penyimpanan dengan persyaratan jenis makanan jadi	6	0
	2. Cara penyimpanan tertutup	4	4

g. Persyaratan penyajian makanan

Variabel	Komponen yang dinilai	Besar nilai	Nilai yang diberikan
Cara penyajian	1. Suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60°C	3	3
	2. Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih	3	3
	3. Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup	2	0
	4. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih	2	2

h. Persyaratan peralatan yang digunakan

Variabel	Komponen yang dinilai	Besar nilai	Nilai yang diberikan
Ketentuan peralatan	1. Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan	4	0
	2. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh	2	2
	3. Peralatan makan dan minum tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi nilai ambang batas yang ditentukan	2	2
	4. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada susut mati dan halus	1	1
	5. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun	1	1

i. Persyaratan tenaga kerja

Variabel	Komponen yang dinilai	Besar nilai	Nilai yang diberikan
Pengetahuan Atau sertifikat higene sanitasi	1. Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu	3	0
	2. Supervisor pernah mengikuti kursus	3	0
	3. Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus	2	0
	4. Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus	2	0
Pemeriksaan kesehatan	1. Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan	3	0
	2. Pernah divaksinasi chotypha/thypoid	2	0
	3. Check up penyakit khusus	1	0
	4. Bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter	2	2
	5. Memiliki buku kesehatan karyawan	2	0
Personal higiene	1. Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi	3	1
	2. Setiap mau kerja cuci tangan	3	1
	3. Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin	2	0
	4. Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan	2	2

Lampiran 6. Formulir Kuesioner *Pretest* Pengetahuan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan

B : 6
S : 4

A. Identitas

Nama : Okie Nur Angraeni

Umur : 29

Jenis Kelamin : PEREMPURAN

Alamat : MUYO REJO

Pendidikan Terakhir : SD

B. Berikut adalah pertanyaan yang berhubungan dengan kebiasaan saudara sehari-hari. Berikan tanda silang (x) pilihan a, b, c, d, dan e pada jawaban yang saudara anggap benar!

1. X Jika merupakan karyawan yang bekerja di rumah makan. Saat melakukan pengolahan makanan. Jika merasa ruang pengolahan tersebut sempit tidak sebanding dengan isi barang pada ruangan. Ruang pengolahan makanan yang baik dan benar seharusnya...

a. Luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja

b. Luas tempat pengolahan makanan seadanya saja tidak harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja

c. Peralatan diruang pengolahan makanan tidak harus ada tempat/tempat penyimpanan

d. Ruang pengolahan makanan boleh berdekatan dengan toilet/jamban

2. Karyawan restoran A sedang menyiapkan makanan untuk konsumen. tiba-tiba sehelai rambut jatuh di atas makanan. Karyawan tersebut tidak menggunakan alat pelindung diri.

Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan sebaiknya menggunakan...

a. Serbet

b. Penutup rambut

c. Sandal

d. Sepatu bootis

3. Sebuah rumah makan di daerah X menyediakan 1 tempat sampah di ruang pengolahan makanan. DS, salah satu karyawan rumah makan tersebut hendak membuang sampah setelah mengolah makanan. Karena tempat sampah yang tersedia hanya 1, dia tidak dapat memilih sampah kering dan basah. Seharusnya penyediaan tempat sampah yang baik dan benar, yaitu...

a. Tempat sampah basah dan kering tercampur

b. Tempat sampah basah dan kering terpisah

c. Tidak ada tempat sampah basah

d. Tidak ada tempat sampah kering

4. Karyawan restoran B sedang mengoreng ikan nira. Tidak sengaja, dia terkena cipratan minyak sehingga menimbulkan bekas di tangannya. Untuk melindungi karyawan, seharusnya kegiatan pengolahan makanan dilakukan dengan cara...

a. Seadanya

b. Terlindung

c. Berantakan

d. Bebas

6. Di suatu rumah makan terdapat tempat sampah yang berserakan dan menumpuk. Akibatnya banyak lalat dan serangga yang berkumutan dalam sampah. Hal ini dapat menimbulkan kontaminasi dan berpotensi menjadi sarang penyakit. Maka dari itu, tempat sampah yang baik dan benar seharusnya...

- a. Menumpuk
- b. Tidak ada penutup/terbuka
- c. Ada penutup/tertutup
- d. Berserakan

8. Karyawan restoran C sedang menyiapkan kopi untuk konsumen. Saat menuang air panas tidak sengaja dia ketumpahan air panas hingga mengenai kaki kanannya. Maka, perlindungan kontak langsung dengan makanan harusnya dilakukan menggunakan alat di bawah ini, kecuali?

- a. Alas tangan
- b. Penjepit makanan
- c. Serbet
- d. Tangan langsung

7. Suatu hari Nn. DA makan siang di rumah makan X. Saat hendak memesan makanan, Nn. DA melihat permukaan dinding di sekitar rumah makan nampak sangat kotor. Pada bagian pemesanan hingga pengolahan makanan juga terlihat sangat kotor. Kondisi dinding yang kotor dapat mencemari makanan yang ada. Permukaan dinding yang baik dan benar seharusnya...

- a. Lembab
- b. Benar-benar terang
- c. Benar-benar gelap
- d. Kasar

9. Aktivitas merokok dapat mengikis banyak pihak. Ketika salah satu karyawan restoran C mengolah makanan untuk konsumen, rekan kerjanya merokok. Dia merokok di ruang pengolahan tersebut. Padahal makanan yang dikonsumsi harus higienis, sehat, dan aman yaitu bebas dari cemaran...

- a. Udara dan angin
- b. Kimia dan uap
- c. Fisik dan Bakteri
- d. Air dan kimia

9. MDS adalah pemilik rumah makan bernama. Setiap hari, ratusan pelanggan datang silih berganti untuk menikmati makanan di rumah makan tersebut. Sepekan sebelumnya, ramai di media sosial bahwa makanan di rumah makan milik MDS lezat dan ramah di kantong. Melihat perkembangan usahanya semakin pesat, MDS ingin meningkatkan kualitas kerjanya. Hal yang dapat dilakukan MDS diantaranya adalah...

- a. Memfasilitasi karyawan mengikuti pelatihan hingga mendapat sertifikat pelatihan pengemasan makanan.
- b. Membangun cabang rumah makan di berbagai kota dengan memperbanyak jumlah karyawan.

c. Memperbanyak karyawan di rumah makan tersebut tanpa diberi pelatihan.

d. Mengurangi reward prestasi dengan bonus tahunan

10. Karyawan restoran D sedang menyiapkan sop buntut untuk konsumen. Karena tergesa-gesa, tidak sengaja tangannya terkena pisau saat dia memotong wortel. Jan telunjuk kiri karyawan tersebut terluka. Langkah yang harusnya diambil yaitu...

a. Tangan yang terluka hanya di lap dengan tisu kemudian melanjutkan memotong wortel

b. Langsung mencuci tangan yang terluka kemudian melanjutkan memotong wortel

c. Membersihkan luka kemudian menutup luka yang terbuka pada tangan

d. Mencuci dengan sabun kemudian melanjutkan memotong wortel

Lampiran 7. Hasil *Pretest dan Posttest* Pengetahuan Penjamah Makanan

No.	Responden	Hasil	
		Pretest	Posttest
1.	Nn.O	60	80
2.	Nn.A	70	90
3.	Nn.A	90	100
4.	Nn.M	90	100
5.	Nn.Y	50	80
6.	Nn.H	60	70
7.	Nn.M	30	60
8.	Nn.N	90	90
9.	Nn.L	30	70
10.	Nn.M	30	70
Rata-rata		60	81

Lampiran 8. Distribusi Frekuensi Hasil *Pre-Post Test* Pengetahuan

No.	Pertanyaan	Pretest				Posttest			
		Benar		Salah		Benar		Salah	
		n	%	n	%	n	%	n	%
1.	JA merupakan karyawan yang bekerja di rumah makan. Saat melakukan pengolahan makanan JA merasa ruang pengolahan tersebut sempit tidak sebanding dengan isi barang pada ruangan. Ruang pengolahan makanan yang baik dan benar seharusnya	7	70,0	3	30,0	9	90,0	1	10,0
2.	Karyawan restoran A sedang menyiapkan makanan untuk konsumen. Tiba-tiba sehelai rambut jatuh di atas makanan. Karyawan tersebut tidak menggunakan alat pelindung diri. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan sebaiknya menggunakan	5	50,0	5	50,0	9	90,0	1	10,0
3.	Sebuah rumah makan di daerah X menyediakan 1 tempat sampah di ruang pengolahan makanan. DS, salah satu karyawan rumah makan tersebut hendak membuang sampah setelah mengolah makanan. Karena tempat sampah yang tersedia hanya 1, dia tidak dapat memilah sampah kering dan basah. Seharusnya penyediaan tempat sampah yang baik dan benar, yaitu	9	90,0	1	10,0	10	100,0	0	0,0
4.	Karyawan restoran B sedang menggoreng ikan nila. Tidak sengaja, dia terkena cipratan minyak sehingga menimbulkan bekas di tangannya. Untuk melindungi karyawan,	9	90,0	1	10,0	8	80,0	2	20,0

No.	Pertanyaan	Pretest				Posttest			
		Benar		Salah		Benar		Salah	
		n	%	n	%	n	%	n	%
	seharusnya kegiatan pengolahan makanan dilakukan dengan cara								
5.	Di suatu rumah makan terdapat tempat sampah yang berserakan dan menumpuk. Akibatnya banyak lalat dan serangga yang berkerumun dalam 9sampah. Hal ini dapat enimbulkan kontaminasi dan berpotensi menjadi sarang penyakit. Maka dari itu, tempat sampah yang baik dan benar seharusnya	9	90,0	1	10,0	7	70,0	3	30,0
6.	Karyawan restoran C sedang menyiapkan kopi untuk konsumen. Saat menuang air panas tidak sengaja dia ketumpahan air panas hingga mengenai kaki kanannya. Maka, perlindungan kontak langsung dengan makanan harusnya dilakukan menggunakan alat di bawah ini, kecuali?	2	20,0	8	80,0	8	80,0	2	20,0
7.	Suatu hari Nn. DA makan siang di rumah makan X. Saat hendak memesan makanan, Nn. DA melihat permukaan dinding di sekitar rumah makan nampak sangat kotor. Pada bagian pemesanan hingga pengolahan makanan juga terlihat sangat kotor. Kondisi dinding yang kotor dapat mencemari makanan yang ada. Permukaan dinding yang baik dan benar seharusnya	1	10,0	9	90,0	8	80,0	2	20,0
8.	Aktivitas merokok dapat merugikan banyak pihak. Ketika salah satu karyawan restoran C	4	40,0	6	60,0	8	80,0	2	20,0

No.	Pertanyaan	Pretest				Posttest			
		Benar		Salah		Benar		Salah	
		n	%	n	%	n	%	n	%
	mengolah makanan untuk konsumen, rekan kerjanya merokok. Dia merokok di ruang pengolahan tersebut. Padahal makanan yang dikonsumsi harus higienis, sehat, dan aman yaitu bebas dari cemaran								
9.	MDS adalah pemilik rumah makan ternama. Setiap hari, ratusan pelanggan datang silih berganti untuk menikmati makanan di rumah makan tersebut. Sepekan sebelumnya, ramai di media sosial bahwa makanan di rumah makan milik MDS lezat dan ramah di kantong. Melihat perkembangan usahanya semakin pesat, MDS ingin meningkatkan kualitas karyawannya. Hal yang dapat dilakukan MDS diantaranya adalah	8	80,0	2	20,0	8	80,0	2	20,0
10.	Karyawan restoran D sedang menyiapkan sop buntut untuk konsumen. Karena tergesa-gesa, tidak sengaja tangannya terkena pisau saat dia memotong wortel. Jari telunjuk kiri karyawan tersebut terluka. Langkah yang harusnya diambil yaitu	5	50,0	5	50,0	7	70,0	3	30,0

Lampiran 9. Formulir *Check List Pretest* dan *Posttest* Sikap Higien Sanitasi Penjamah Makanan Sebelum Diberikan Penyuluhan

Formulir *Check List* Sikap Higien Sanitasi Penjamah Makanan

No.	Pernyataan	Pilihan	
		D	TD
1.	Penjamah makanan menutup luka terbuka ditangannya	✓	
2.	Penjamah makanan menggunakan cat kuku saat bekerja	.	✓
3.	Penjamah makanan memotong kuku dengan rutin (kuku pendek)		✓
4.	Penjamah makanan menggunakan celemek yang bersih	✓	
5.	Penjamah makanan menggunakan penutup kepala dengan baik dan benar	✓	
6.	Penjamah makanan yang sedang menangani makanan sambil merokok	✗	✓
7.	Penjamah makanan yang sedang menangani makanan sambil menggaruk telinga		✓
8.	Penjamah makanan yang sedang menangani makanan sambil menggaruk hidung		✓
9.	Penjamah makanan yang sedang menangani makanan sambil menggaruk bagian tubuh lainnya	✓	
10.	Penjamah makanan menutup mulut saat batuk/bersin	✓	
11.	Penjamah makanan mencuci tangan dengan sabun	✓	
12.	Penjamah makanan menggunakan alat bantu dalam penyajian makanan	✓	✗
13.	Penjamah makanan mengambil makanan yang sudah jatuh kelantai atau tanah		✓
14.	Penjamah makanan banyak berbicara saat pengolahan makanan	✓	
15.	Penjamah makanan menggunakan perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos)	✓	

Keterangan:

D : Dilakukan

TD : Tidak Dilakukan

S: 4

B: 11

73,3

Lampiran 10. Hasil *Pretest* dan *Posttest* sikap Penjamah Makanan

No.	Responden	Hasil	
		<i>Pretest</i>	<i>Posttest</i>
1.	Nn.O	60,0	66,6
2.	Nn.A	66,6	73,3
3.	Nn.Ap	86,8	93,3
4.	Nn.M	60,0	66,6
5.	Nn.Y	60,0	86,6
6.	Nn.H	60,0	80,0
7.	Nn.M	73,3	86,6
8.	Nn.N	80,0	80,0
9.	Nn.L	80,0	86,6
10.	Nn.M	86,6	86,6
Rata-rata		71,3	80,6

Lampiran 11. Distribusi Frekuensi Hasil *Pre-Post Test* Sikap

No.	Pertanyaan	<i>Pretest</i>				<i>Posttest</i>			
		Benar		Salah		Benar		Salah	
		n	%	n	%	n	%	n	%
1.	Penjamah makanan menutup luka terbuka ditangannya	7	70,0	3	30,0	9	90,0	1	10,0
2.	Penjamah makanan menggunakan cat kuku saat bekerja	7	70,0	3	30,0	9	90,0	1	10,0
3.	Penjamah makanan memotong kuku dengan rutin (kuku pendek)	1	10,0	9	90,0	6	60,0	4	40,0
4.	Penjamah makanan menggunakan celemek yang bersih	9	90,0	1	10,0	10,0	100,0	0	0,0
5.	Penjamah makanan menggunakan penutup kepala dengan baik dan benar	10	100,0	0	0,0	10,0	100,0	0	0,0
6.	Penjamah makanan yang sedang menangani makanan sambil merokok	10	100,0	0	0,0	10,0	100,0	0	0,0
7.	Penjamah makanan yang sedang menangani makanan sambil menggaruk telinga	9	90,0	1	10,0	10,0	100,0	0	0,0
8.	Penjamah makanan yang sedang menangani makanan sambil menggaruk hidung	10	100,0	0	0,0	10,0	100,0	0	0,0
9.	Penjamah makanan yang sedang menangani makanan sambil menggaruk bagian tubuh lainnya	5	50,0	5	50,0	4	40,0	6	60,0
10.	Penjamah makanan menutup mulut saat batuk/bersin	6	60,0	4	40,0	7	70,0	3	30,0
11.	Penjamah makanan mencuci tangan dengan sabun	7	70,0	3	30,0	6	60,0	4	40,0
12.	Penjamah makanan menggunakan alat bantu dalam penyajian makanan	10	100,0	0	0,0	10	100,0	0	0,0
13.	Penjamah makanan mengambil makanan yang sudah jatuh kelantai atau tanah	10	100,0	0	0,0	10	100,0	0	0,0

No.	Pertanyaan	<i>Pretest</i>				<i>Posttest</i>			
		Benar		Salah		Benar		Salah	
		n	%	n	%	n	%	n	%
14.	Penjamah makanan banyak berbicara saat pengolahan makanan	1	10,0	9	90,0	4	40,0	6	60,0
15.	Penjamah makanan menggunakan perhiasan, kecuali cicin kawin yang tidak berhias (polos)	5	50,0	5	50,0	6	60,0	4	40,0

Lampiran 12. Satuan Acara Penyuluhan Higiene Sanitasi di Rumah Makan D'Jogja 89 MERR

**SATUAN ACARA PENYULUHAN HIGIENE SANITASI DI RUMAH MAKAN
D'JOGJA 89 MERR**

Judul Kegiatan	: Penyuluhan
Pokok pembahasan	: Higiene Sanitasi
Waktu	: 50 Menit
Sasaran	: Penjamah Makanan
Hari / Tanggal	: Selasa dan Jumat, 21 dan 24 Mei 2024
Tempat	: Rumah Makan D'jogja 89 MERR

A. Tujuan Penyuluhan

1. Tujuan Umum

Setelah mengikuti penyuluhan diharapkan responden dapat mengetahui pentingnya higiene sanitasi makanan di rumah makan.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengertian higiene sanitasi
- b. Mengetahui manfaat higiene sanitasi
- c. Mengetahui persyaratan higiene sanitasi
- d. Mengetahui prinsip higiene sanitasi
- e. Mengetahui pengertian personal higiene
- f. Mengetahui manfaat personal higiene
- g. Mengetahui personal higiene yang tidak baik
- h. Mengetahui personal higiene yang baik
- i. Mengetahui syarat-syarat penjamah makanan

B. Pokok Bahasan

Higiene sanitasi penjamah makanan.

C. Metode

1. Penayangan video
2. Ceramah
3. Diskusi
4. Tanya jawab

D. Media dan Alat Bantu

1. Proyektor
2. Video
3. Daftar hadir responden
4. Form kelaikan fisik jasa boga
5. Form *pre post* pengetahuan penjamah makanan
6. Form *pre post* sikap penjamah makanan

E. Kegiatan Penyuluhan

No.	Penyajian	Waktu	Kegiatan penyuluhan	Kegiatan peserta	Metode
Selasa, 21 Mei 2024					
1.	Pembukaan	5 menit	1. Membuka dengan salam 2. Memperkenalkan diri 3. Menjelaskan maksud dan tujuan penyuluhan 4. Memberi tahu lama waktu penyuluhan	1. Menjawab salam 2. Mendengarkan dan memperhatikan penjelasan	Ceramah
2.	<i>Pre-test</i>	10 menit	Melakukan kegiatan <i>pre-test</i>	Mengerjakan dan menjawab soal <i>pre-test</i>	
3.	Kegiatan inti	30 menit	1. Penayangan video 2. Menjelaskan pengertian higiene sanitasi, manfaat higiene sanitasi, persyaratan higiene sanitasi, prinsip higiene sanitasi, pengertian personal higiene, manfaat personal higiene, personal higiene yang tidak baik, personal higiene yang baik, syarat penjamah makanan 3. Menanyakan kephahaman terkait materi	1. Memperhatikan 2. Mendengarkan 3. Responden dapat menjawab tentang kephahaman materi yang telah dijelaskan	Ceramah dan tanya jawab
Jumat, 24 Mei 2024					
4.	<i>Post-test</i>	10 menit	Melakukan kegiatan <i>post-test</i>	Mengerjakan dan menjawab soal <i>post-test</i>	
5.	Penutup	5 menit	1. Evaluasi berupa tanya jawab 2. Pemberian reward yang telah menjawab dengan benar	1. Menjawab pertanyaan 2. Mendengarkan dan memperhatikan penyampaian kesimpulan	Ceramah, diskusi, dan tanya jawab.

No.	Penyajian	Waktu	Kegiatan penyuluhan	Kegiatan peserta	Metode
			3. Menyampaikan kesimpulan dari penyuluhan 4. Menutup dengan salam	3. Menjawab salam	

F. Materi

1. Pengertian higiene sanitasi

Menurut Depkes, (2011) Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat, dan peralatan agar aman dikonsumsi. Menurut Widyastuti & Almira, (2019) higiene adalah upaya kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia. Menurut Hardiansyah & Supariasa, (2016) Sanitasi merupakan suatu upaya untuk memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari kontaminasi berbahaya, misalnya penyediaan air bersih untuk cuci tangan dan memasak, penyediaan tempat sampah, dan kamar mandi yang bersih.

2. Manfaat higiene sanitasi

Menurut Widyastuti & Almira, (2019) Upaya higiene sanitasi memberikan beberapa manfaat, yaitu :

- a. Lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman.
- b. Melindungi setiap individu dari faktor lingkungan yang dapat merusak kesehatan fisik dan mental.
- c. Tindakan pencegahan terhadap penyakit menular.
- d. Tindakan pencegahan terhadap kecelakaan kerja.

3. Persyaratan higiene sanitasi

Menteri Kesehatan dalam peraturannya nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa rumah makan dan restoran dalam menjalankan usahanya harus memenuhi persyaratan hygiene sanitasi. Persyaratan hygiene sanitasi yang harus dipenuhi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi:

- a. Persyaratan lokasi dan bangunan;
- b. Persyaratan fasilitas sanitasi;
- c. Persyaratan dapur, ruang makan dan gudang makanan;
- d. Persyaratan bahan makanan dan makanan jadi;
- e. Persyaratan pengolahan makanan;
- f. Persyaratan penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi;
- g. Persyaratan peralatan yang digunakan

4. Prinsip higiene sanitasi

Prinsip higiene sanitasi makanan dan minuman adalah pengendalian terhadap tempat/bangunan, peralatan, orang dan bahan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan. Menurut Widyastuti & Almira, (2019) prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan dan minuman meliputi:

- a. Pemilihan bahan makanan

Proses pemilihan bahan makanan dilakukan sebelum pengolahan bahan makanan. Pemilihan bahan makanan bertujuan menghindarkan terjadinya keracunan, mempermudah penanganan dan mempertahankan kualitas bahan makanan.

- b. Penyimpanan bahan makanan

Penyimpanan bahan makanan bertujuan agar bahan makanan tidak mudah rusak dan kehilangan zat gizinya.

- c. Pengolahan makanan

Prinsip pengolahan makanan yang baik merupakan kaidah umum yang perlu diperhatikan jika seseorang akan memproduksi makanan untuk memberikan jaminan keamanan dan mutu produk makanan yang dihasilkannya.

- d. Penyimpanan makanan masak

Penyimpanan makanan masak (jadi) harus memperhatikan beberapa hal, yaitu: makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain; memenuhi persyaratan bakteriologis; angka kuman E.coli pada makanan dan minuman harus 0/g; penyimpanan harus memperhatikan prinsip *First In First Out* (FIFO) dan *First Expired First Out*

(FEFO) artinya makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluwarsa dikonsumsi lebih dahulu; dan lain sebagainya.

e. Pengangkutan makanan

Terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam proses pengangkutan, antara lain:

a) Pengangkutan bahan makanan

b) Pengangkutan makanan jadi/masak/siap santap

f. Penyajian makanan

Penyajian makanan merupakan rangkaian akhir dari perjalanan makanan. Makanan yang disajikan harus laik santap.

5. Pengertian personal hygiene

Personal hygiene adalah salah satu kemampuan dasar manusia dalam memenuhi kebutuhan guna mempertahankan kehidupannya, kesehatan dan kesejahteraan sesuai dengan kondisi kesehatannya yang dinyatakan terganggu keperawatan dirinya jika tidak dapat melakukan perawatan diri (Depkes, 2000). Personal hygiene adalah seseorang yang melakukannya sedangkan hygiene sanitasi adalah keadaan fisik atau lingkungan institusi yang terkait (Mulya, 2013)

6. Manfaat personal hygiene

Manfaat dari personal hygiene adalah dapat mempertahankan perawatan diri, baik secara sendiri maupun dengan bantuan, dapat melatih hidup bersih dan sehat dengan memperbaiki gambaran atau persepsi terhadap kebersihan dan kesehatan, serta menciptakan penampilan yang sesuai dengan kebutuhan kesehatan (Silalahi & Putri, 2017). Manfaat personal hygiene bagi penjamah makanan yaitu dapat meningkatkan kualitas makanan yang diolah, menghindari terjadinya kontaminasi silang, menjaga kebersihan dan kesehatan makanan, serta menaati prosedur wajib bagi penjamah makanan.

7. Personal hygiene yang tidak baik

Personal hygiene yang tidak baik akan menyebabkan keracunan makanan karena tubuh manusia merupakan sumber cemaran pangan. Sumber cemaran pangan yang bisa berasal dari tubuh manusia yaitu pakaian kerja yang kotor; rambut, kumis, dan jenggot yang kotor; cairan

dari mulut, hidung dan telinga; tangan yang kotor bisa menjadi sumber mikroorganisme patogen/ mikroorganisme yang menyebabkan penyakit pada manusia.

8. Personal higiene yang baik

Berikut merupakan personal higiene yang baik :

- a. Jagalah kebersihan diri
- b. Cuci tangan minimal 20 detik
- c. Gunakan alat pelindung diri (APD), seperti ; masker untuk menutupi hidung dan mulut, hairnet untuk menutupi rambut, sarung tangan, pakaian kerja yang bersih, dan sepatu kerja yang tidak licin.

9. Syarat-syarat penjamah makanan

Menteri Kesehatan dalam peraturannya nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan menyatakan bahwa penjamah makanan jajanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan harus memenuhi persyaratan antara lain Depkes, (2003):

- a. Tidak menderita penyakit mudah menular misal: batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya;
- b. Menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya);
- c. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian;
- d. Memakai celemek dan tutup kepala;
- e. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan;
- f. Menjamah makanan harus memakai alat/perlengkapan, atau dengan alas tangan;
- g. Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya);
- h. Tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan atau tanpa menutup mulut ata hidung.

Lampiran 13. Media Video

Higiene Sanitasi

Kesehatan adalah Tujuan Akhir, Kebersihan adalah Cara Mencapai Tujuan. Kesehatan adalah Tujuan Akhir, Kebersihan adalah Cara Mencapai Tujuan.

Apa itu Higiene Sanitasi?

Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan.

Baik berasal dari bahan makanan, orang, tempat, dan peralatan agar aman dikonsumsi

Untuk mencegah kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan diperlukan penerapan sanitasi lingkungan

Sanitasi Lingkungan adalah suatu upaya untuk memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari kontaminasi berbahaya.

Misalnya, higiene sudah baik karena mau mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak cukup air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna

Apa Manfaat Higiene Sanitasi?

- Lingkungan bersih, sehat, dan nyaman
- Melindungi setiap individu dari faktor lingkungan yang merugikan kesehatan
- Pencegahan penyakit menular
- Pencegahan kecelakaan kerja

Apa saja persyaratan Higiene Sanitasi?

Berdasarkan Permenkes No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan higiene sanitasi rumah makan dan restoran dalam menjalankan usahanya harus memenuhi persyaratan higiene sanitasi.

- Lokasi dan Bangunan
- Facilitas Sanitasi
- Dapur, ruang makan dan gudang
- Bahan makanan dan makanan jadi
- Pengolahan makanan
- Penyimpanan makanan dan makanan jadi
- Peralatan yang digunakan

Apa saja prinsip Higiene Sanitasi?

Pemilihan Bahan Makanan

Hal ini bertujuan untuk menghindari keracunan, mempermudah penanganan dan mempertahankan kualitas bahan makanan

Kualitas bahan makanan yang baik dapat diketahui melalui: bentuk, warna, kesegaran, bau, dan lainnya. Bahan makanan dikatakan berkualitas baik bila terbebas dari kerusakan dan pencemaran oleh bahan kimia seperti pestisida. Bahan makanan yang baik akan menghasilkan hasil olahan yang berkualitas baik dan sehat untuk dikonsumsi.

Penyimpanan Bahan Makanan

Bertujuan agar bahan makanan tidak mudah rusak dan kehilangan zat gizinya.

- Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus, dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.
- Penyimpanan harus memperhatikan prinsip FEFO FIFO
- Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan. Contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin sedangkan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab

Pengolahan Makanan

Kaidah umum yang perlu diperhatikan ialah untuk memberikan jaminan keamanan dan mutu produk makanan yang dihasilkan.

- Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis higiene sanitasi untuk mencegah resiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lelele, kucing, tikus, dan hewan lainnya.
- Peralatan yang digunakan dalam pengolahan makanan harus memenuhi syarat aman bagi kesehatan
- Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung antara penjamah dengan makanan

Pengangkutan Makanan

- Pengangkutan bahan makanan
- Pengangkutan makanan jadi masak/siap santap

Penyajian Makanan

Rangkaian akhir dari perjalanan makanan. Makanan yang disajikan harus layak santap

Perhatikan jarak dan waktu tempuh dari tempat pengolahan ke tempat penyajian serta hambatan yang mungkin terjadi selama pengangkutan, karena akan mempengaruhi kondisi penyajian

Apa itu Personal Hygiene?



Salah satu kemampuan dasar manusia dalam memenuhi kebutuhan guna mempertahankan kehidupannya, kesehatan, dan kesejahteraan sesuai dengan kondisi kesehatannya yang dinyatakan terganggu jika tidak dapat melakukan perawatan diri.



Apa manfaat Personal Hygiene?



Dapat mempertahankan perawatan diri, baik sendiri maupun dengan bantuan, dapat melatih hidup bersih dan sehat dengan memperbaiki gambaran atau persepsi terhadap kebersihan dan kesehatan, serta menciptakan penampilan yang sesuai dengan kebutuhan kesehatan.



Personal Hygiene yang Tidak Baik

Sumber cemaran pangan bisa berasal dari tubuh manusia yaitu pakaian kerja yang kotor, Rambut, kumis, dan jenggot yang kotor, cairan dari mulut, hidung dan telinga, tangan kotor bisa menjadi mikroorganisme yang menjadi penyakit manusia.



Personal Hygiene yang Baik

- Menjaga kebersihan diri
- Cuci tangan minimal 20 detik
- Gunakan Alat Pelindung Diri (APD)



Syarat-syarat Penjamah Makanan



Tidak menderita penyakit mudah menular
(batuk, pilek, influenza, dll)



Menutup luka



Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian



Memakai celemek dan penutup kepala *(Menggantikan baju kerja itu sendiri)*



Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan



Menjamah makanan harus memakai alat/perengkapan



Tidak sambil merokok, dan menggaruk anggota badan *(tidak dengan menggunakan makanan)*



Tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan tanpa menutup mulut atau hidung



Terima Kasih Salam Sehat

Lampiran 14. Daftar Hadir Penyuluhan

DAFTAR HADIR PESERTA PENYULUHAN
MEI 2024

No.	Nama	Alamat	Paraf	
1.	OKIYA MURAHGRINI	MULYOREJO	1.	2.
2.	ANGEL	SURABAYA	3.	4.
3.	Ananda Putri Lina	Surabaya	5.	6.
4.	Meliana Sari	sepat lidah	7.	8.
5.	YERI	Endrosoro	9.	10.
6.	Hom'syah	surabaya	11.	12.
7.	MATUS	Surabaya	13.	14.
8.	Mayla	Surabaya	15.	16.
9.	Lela Sari	Madura	17.	18.
10.	Martina Yana	Surabaya	19.	20.
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				

Lampiran 15. Hasil Uji Wilcoxon Pengetahuan Penjamah Makanan

Ranks

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
pengetahuan_sesudah -	Negative Ranks	0 ^a	,00	,00
pengetahuan_sebelum	Positive Ranks	9 ^b	5,00	45,00
	Ties	1 ^c		
	Total	10		

a. pengetahuan_sesudah < pengetahuan_sebelum

b. pengetahuan_sesudah > pengetahuan_sebelum

c. pengetahuan_sesudah = pengetahuan_sebelum

Test Statistics^a

	pengetahuan_se sudah - pengetahuan_se belum
Z	-2,682 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	,007

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.

Lampiran 16. Hasil Uji Wilcoxon Sikap Penjamah Makanan

Ranks

	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Sikap_Setelah_Penyuluhan - Negative Ranks	0 ^a	,00	,00
Sikap_Sebelum_Penyuluhan Positive Ranks	8 ^b	4,50	36,00
Ties	2 ^c		
Total	10		

a. Sikap_Setelah_Penyuluhan < Sikap_Sebelum_Penyuluhan

b. Sikap_Setelah_Penyuluhan > Sikap_Sebelum_Penyuluhan

c. Sikap_Setelah_Penyuluhan = Sikap_Sebelum_Penyuluhan

Test Statistics^a

	Sikap_Setelah_Penyuluhan - Sikap_Sebelum_Penyuluhan
Z	-2,533 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	,011

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.