

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah Sani, N.; Siow, O.N. Knowledge, attitudes and practices of food handlers on food safety in food service operations at the Universiti Kebangsaan Malaysia.(2014) *Food Control*, 37 (1), pp. 210-217
- Agustina, F., Indriartiningtyas, R., & Rizkiyah, D. A. F. (2023). Model Tourism Supply Chain Resilience dengan Pendekatan QFD Sebagai Strategi Pemulihan Pandemi Covid-19 (Studi Kasus: Pariwisata Religi Sunan Giri, Gresik). *Jurnal Serambi Engineering*, 8(1).
- Amelia Putri, R. (2023). *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penerapan Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Kecamatan Jelutung Tahun 2022* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS UNJA).
- Anantajati, P. (2015). Hubungan Pengetahuan dan Praktik Higiene Perorangan Dengan Angka Kuman dan Bakteri Patogen Pada Penjamah Makanan di Katering PT. PIM Kalimantan Timur (*Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada*).
- Asmawi, U.M.M., et al. An assessment of knowledge, attitudes and practices in food safety among food handlers engaged in food courts. (2018) *Current Research in Nutrition and Food Science*, 6 (2), pp. 346-353.
- Aurum, N. P., & Mitoriana Porusia, S. K. M. (2023). *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Tindakan Personal Hygiene Pada Pedagang Makanan Di Pasar Kecamatan Sukoharjo* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Avicena Sakula Marsanti, S., Widiarini, R., & KM, S. (2018). *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Badi'ah, A., & Kp, S. 2023. Pendidikan Kesehatan dan Konsultasi Gizi. *Ilmu Gizi Dan Pangan (Teori Dan Penerapan)*, 89.
- Baringbing, I. J. (2023). *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan pada Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT) Di Kecamatan Geragai tahun 2022* (Doctoral Dissertation, Ilmu Kesehatan Masyarakat).
- Cahyaningsih, T., Nurjazuli, N., & Dangiran, H. L. (2018). Hubungan lama bekerja, pengawasan dan ketersediaan fasilitas sanitasi dengan praktik higiene sanitasi penjamah makanan di PT. Bandeng Juwana Elrina Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(6), 363-368.
- CNN Indonesia. 2023. Mahasiswa Keracunan Massal, Universitas Brawijaya Setop KKM. Diakses pada 21 Mei 2023 dari <https://www.cnnindonesia.com/nasional/20230208155001-20-910531/mahasiswa-keracunan-massal-universitas-brawijaya-setop-kkm#:~:text=%22Penyebabnya%20karena%20makanan%20yang%20kemudian,mual%2C%20muntah%2C%20serta%20pusing.>
- Dewi, A. R., & Rosida, D. F. (2023). Studi Keamanan Pangan pada Ikan Asap di Wilayah Kecamatan Krembangan, Kota Surabaya. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 7(2), 762-768.

- Dharmawati, I. G. A. A. (2016). Hubungan tingkat pendidikan, umur, dan masa kerja dengan tingkat pengetahuan kesehatan gigi dan mulut pada guru penjaskes sd di Kecamatan Tampak Siring Gianyar. *Jurnal Kesehatan Gigi (Dental Health Journal)*, 4(1), 1-5.
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). PENERAPAN HYGIENE SANITASI PENGELOLAAN MAKANAN DAN PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11-18.
- Fitriana, S. W. (2023). Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Pedagang Kaki Lima dengan Perilaku Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Alun-Alun Gresik. *GIZI UNESA*, 3(1), 261-266.
- Haryanti, S., Narto, N., Avida, H. N., & Hartanto, A. T. (2023). Pembinaan Sanitasi dan Penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) Pedagang Makanan Terhadap Jumlah Pengunjung di Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Serambi Engineering*, 8(1).
- Hermi, H., Rocmawati, R., & Selviana, S. (2018). Gambaran Prinsip Higiene Sanitasi dan Fasilitas Sanitasi Pada Jasa Catering Sekolah Dasar Di Kota Pontianak. *Jurnal Kesmas (Kesehatan Masyarakat) Khatulistiwa*, 5(4), 140-149.
- Hidayat, H. H., Wijayanti, N., & Ardiansyah, A. (2022). Penyuluhan Dan Pendampingan Good Personal Hygiene Bagi Penjamah Makanan di Katering Amanah Aqiqah, Kabupaten Banyumas. *INTEGRITAS: Jurnal Pengabdian*, 6(1), 126-133.
- Irawan, D. W. P. (2016). *Prinsip-prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman di Rumah Sakit*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES).
- Irwan. (2017). *Etika dan Perilaku Kesehatan*. Yogyakarta: CV Absolute Media.
- Kemenkes, R.I 2011. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta: Kementerian Kesehatan
- Limon, M.R. Food safety practices of food handlers at home engaged in online food businesses during COVID-19 pandemic in the Philippines. (2021) *Current Research in Food Science*, 4, pp. 63-73.
- Merdeka News. 2023. Terungkap Penyebab Ratusan Mahasiswa Universitas Brawijaya Keracunan. Diakses pada 21 Mei 2023 dari <https://www.merdeka.com/peristiwa/terungkap-penyebab-ratusan-mahasiswa-universitas-brawijaya-keracunan.html>
- Novita, L., & Lestari, R. (2018). Gambaran Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Tentang Personal Higiene Pada 3 Pedagang Di Kantin Poltekkes Kemenkes Riau. *Jurnal Ibu Dan Anak*, 6(2), 81-88.
- Ngoc, T.T., Hang, N.V., Thanh, D.K., & Hoa, L.V. (2020). Evaluation of microbial safety knowledge, attitude and practice of street food vendors and consumers in Can Tho City, Vietnam. *Journal of Food Science*, 4, 1802-1814.
- Perangin-Angin, S. B., & Sembiring, S. B. (2023). The Relationship between Knowledge and Attitudes towards the Actions of Bakso Snack Traders at Schools in Kabanjahe, Karo Regency in 2022. *Indonesian Journal of Contemporary Multidisciplinary Research*, 2(2), 191-206.

- Puteri, A. D., & Yusmardiansah, Y. (2021). Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dalam Masa Pandemi Covid-19 di Bangkinang Kota Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 2(4), 26-35.
- Rachmawati, W. C. 2019. Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku. Malang: Wineka Media.
- Rahmayani, R. (2018). Hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 3(2), 172-178.
- Sari, G. A. D. N. (2016). Efektivitas Persyaratan Hygiene Sanitasi Terhadap Usaha Rumah Makan Dan Restoran Berdasarkan Kepmenkes RI NOMOR 1098/MENKES/SK/VII/20031. *Jurnal Magister Hukum Udayana*, 5(3), 420-434.
- Sawong, K. S. A., Andrias, D. R., & Muniroh, L. (2016). Penerapan Higiene Sanitasi Jasa Boga pada Katering Golongan A2 dan Golongan A3 di Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 1-10.
- Selviana, R., Harmani, N., & Zainal, A. U. (2023). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Personal Higiene Pedagang Makanan Kaki Lima. *Jurnal Pustaka Medika (Pusat Akses Kajian Medis dan Kesehatan Masyarakat)*, 2(1), 19-24.
- Sihombing, A. N. (2023). Tinjauan Hygiene sanitasi makanan jajanan pada pedagang kaki lima di pusat pasar kabanjahe kecamatan kabanjahe kabupaten karo tahun 2022.
- Tanurahardja, E. J., & Fugen, G. A. (2020). Peran Pembinaan dan Pengawasan Suku Dinas Kesehatan Kota Administrasi Jakarta Barat dalam Mendorong Pelaku Usaha Rumah Makan dan Restoran Untuk Memenuhi Tanggung Jawab Atas Tidak Terlaksananya Pemenuhan Persyaratan Higiene Sanitasi. *Jurnal Paradigma Hukum Pembangunan*, 5(02), 188-214.
- Vo, H. T., Hoang Ninh, L., Le Thi, N. A., Tran Minh, N. N., & Nuorti, P. J. (2015). Knowledge, Attitude and Practices of Food-handlers at Large Canteens in Southern Vietnam, 2012. *Food Control*, 57, 190-194. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.03.042>
- Wali Kota Malang. 2020. Peraturan Wali Kota Malang no 3 tentang Pendelegasian Kewenangan Perizinan dan Nonperizinan dari Wali Kota kepada Dinas Tenaga Kerja, Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu. Malang: Pemerintah Kota Malang.
- Yahya, P. N., Ronitawati, P., Sitoayu, L., Sa'pang, M., & Nuzrina, R. (2022). Faktor-Faktor yang Memengaruhi Praktik Keamanan Pangan pada Penyelenggaraan Makanan di Sekolah. *Gizi Indonesia*, 45(1), 47-58.
- Yulianto, Wisnu, H., dan R. Jati, N. (2020). *Hygiene, Sanitasi dan K3*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

LAMPIRAN

Lampiran 1

LEMBAR PENJELASAN KEPADA CALON SUBJEK

Perkenalkan saya Nurul Aulia, mahasiswa peminatan Gizi dan Kesehatan Magister Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada akan melakukan penelitian yang berjudul “Hubungan antara Pengetahuan dan Praktik Penjamah Makanan terhadap Skor Laik Higiene Sanitasi pada Jasa Boga di Kota Malang”.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Hubungan antara Pengetahuan dan Praktik Penjamah Makanan terhadap Skor Laik Higiene Sanitasi pada Jasa Boga di Kota Malang.

Tim peneliti mengajak bapak/ibu/saudara untuk ikut serta berpartisipasi dalam penelitian ini. Penelitian ini membutuhkan 204 subjek penelitian dengan jangka waktu keikutsertaan masing-masing subjek sekitar 20 menit.

A. Kesukarelaan mengikuti Penelitian

Anda bebas untuk berpartisipasi dalam penelitian ini tanpa ada paksaan. Jika Anda telah memutuskan untuk berpartisipasi, Anda juga berhak untuk mengundurkan diri tanpa dikenai denda atau sanksi apapun. Bila Anda tidak bersedia untuk berpartisipasi, maka tidak akan mengganggu kinerja Anda sebagai penjamah makanan pada jasa boga tempat Anda bekerja.

B. Prosedur Penelitian

Apabila Anda bersedia berpartisipasi dalam penelitian ini, Anda akan diminta untuk menandatangani lembar persetujuan ini rangkap dua, satu untuk Anda simpan, dan satu untuk peneliti. Prosedur selanjutnya adalah:

1. Anda mengisi data diri pada kuesioner yang diberikan oleh peneliti, data diri yang harus diisi antara lain jenis kelamin, tanggal lahir, pendidikan terakhir, lama bekerja, sudah pernah mendapatkan pelatihan/belum, berapa kali pelatihan itu dilakukan dalam setahun, dimana dan kapan pelatihan itu dilaksanakan serta siapa penyelenggara pelatihan tersebut.
2. Apabila belum pernah mendapatkan pelatihan sebelumnya, bagian pelatihan dapat dikosongi.
3. Menjawab beberapa pertanyaan yang disediakan pada kuesioner dengan memilih satu jawaban yang dianggap paling benar dengan menggunakan tanda (X) silang.
4. Dalam mengerjakan beberapa pertanyaan ini, Anda tidak boleh bekerja sama dengan teman. Kerjakan menurut pemahaman Anda sendiri.
5. Setelah selesai, bisa mengembalikan lembar kuesioner pada peneliti.

C. Kewajiban Subjek Penelitian

Sebagai subjek penelitian, Anda berkewajiban mengikuti petunjuk yang tertera di formulir kuesioner. Bila ada yang belum jelas bisa bertanya kepada peneliti. Selama penelitian, tidak diperkenankan untuk membantu mengisi jawaban kuisiner dari teman yang lain dan bertanya tentang jawaban kuisiner pada teman yang lain.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat yang Anda dapatkan dari penelitian ini adalah sebagai informasi mengenai pengetahuan Anda masing-masing terhadap higiene sanitasi pada makanan dan pada perorangan.

E. Kerahasiaan

Semua informasi mengenai subjek penelitian akan dirahasiakan dan hanya diketahui oleh peneliti. Hasil penelitian akan dipublikasikan tanpa identitas dari subjek penelitian.

F. Kompensasi

Anda akan mendapatkan kompensasi berupa souvenir karena telah mengikuti penelitian ini.

G. Pembiayaan

Semua biaya terkait penelitian akan ditanggung oleh peneliti.

H. Informasi Tambahan

Saudara berkesempatan menanyakan hal-hal yang belum jelas terkait penelitian ini. Bila membutuhkan penjelasan lebih lanjut dapat menghubungi **Nurul Aulia** pada nomor *handphone* +62896-7199-7162. Saudara juga dapat menanyakan tentang penelitian kepada Komisi Etik Penelitian Kedokteran dan Kesehatan Fakultas Kedokteran UGM 0274-588688 ext 17255 atau +62811-2666-869, email: mhrec_fmugm@ugm.ac.id.

Lampiran 2

INFORMED CONSENT

PERSETUJUAN KEIKUTSERTAAN DALAM PENELITIAN

Semua penjelasan tersebut telah disampaikan kepada saya dan semua pertanyaan saya telah dijawab oleh peneliti. Saya mengerti bahwa bila memerlukan penjelasan dapat menanyakan kepada Nurul Aulia.

Dengan menandatangani formular ini, saya setuju untuk ikut serta dalam penelitian ini.

Tanda tangan subjek :

(Nama Jelas :)

Tanda tangan saksi :

(Nama Jelas :)

Tanggal :

Lampiran 3

FORM UJI KELAIKAN FISIK HIGIENE SANITASI PADA JASA BOGA

Nama perusahaan :

Alamat perusahaan :

Nama pengusaha :

Tgl penilaian :

Nama pemeriksa :

No.	URAIAN	BOBOT	X
	LOKASI, BANGUNAN, FASILITAS		
1.	Halaman bersih, rapi, tidak becek, dan berjarak sedikitnya 500 meter dari sarang lalat/tempat pembuangan sampah, serta tidak tercium bau busuk/tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran.	1	
2.	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna/barang sisa.	1	
3.	Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah dibersihkan.	1	
4.	Dinding dan langit-langit dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu (sarang laba-laba)	1	
5.	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai	1	
6.	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah dan dipasang alat penahan lalat dan bau. Pintu dapur membuka ke arah luar.	1	

No.	URAIAN	BOBOT	X
	P E N C A H A Y A A N		
7.	Pencahayaannya sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.	1	
	PENGHAWAAN		
8.	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap.	1	
	AIR BERSIH		
9.	Sumber air bersih aman, jumlah cukup dan bertekanan	5	
	AIR KOTOR		
10.	Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang.	1	
	FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET		
11	Jumlah cukup, tersedia sabun, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	3	

No.	URAIAN	BOBOT	X	No.	URAIAN	BOBOT	X
	PEMBUANGAN SAMPAH				PERLINDUNGAN MAKANAN		
12.	Tersedia tempat sampah yang cukup, tertutup, anti lalat, kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh.	2		20.	Penanganan makanan yang potensi berbahaya 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	
	RUANG PENGOLAHAN MAKANAN			21.	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup/disajikan ulang.	4	
13.	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan, dan terpisah dengan tempat tidur/tempat mencuci pakaian	1			PERALATAN MAKAN DAN MASAK		
14.	Ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. (barang tersebut disimpan rapi di gudang)	1		22.	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaannya.	2	
	KARYAWAN			23.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2	
15.	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular, seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA).	5		24.	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan.	5	
16.	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.	5		25.	Bahan racun/pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label/tanda yang jelas untuk digunakan.	5	
17.	Pakaian kerja, dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan.	1		26.	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya.	4	
	MAKANAN				JUMLAH	65	
18.	Sumber makanan, keutuhan dan tidak rusak.	5					
19.	Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluwarsa.	1					

No.	URAIAN	BOBOT	X
	KHUSUS GOLONGAN A.1		
27.	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur.	1	
28.	Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas)	4	
	JUMLAH	70	
	KHUSUS GOLONGAN A.2		
29.	Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuang asap.	1	
30.	Fasilitas pencucian dibuat dengan tiga bak pencuci.	2	
31.	Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan tempat penyimpanan pakaian (loker).	1	
	JUMLAH	74	
	KHUSUS GOLONGAN A.3		
32.	Saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan penangkap lemak (<i>grease trap</i>)	1	
33.	Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.	1	
34.	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu -5°C dilengkapi dengan termometer pengontrol.	4	

No.	URAIAN	BOBOT	X
35.	Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan	3	
	JUMLAH	83	
	KHUSUS GOLONGAN B		
36.	Pertemuan sudut lantai dan dinding lengkung (konus).	1	
37.	Tersedia ruang belajar.	1	
38.	Alat pembuangan asap dilengkapi filter (penyaring)	1	
39.	Dilengkapi dengan saluran air panas untuk pencucian.	2	
40.	Lemari pendingin dapat mencapai suhu -10°C .	4	
	JUMLAH	92	
	KHUSUS GOLONGAN C		
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	
	J U M L A H	100	

Malang, 2023

Pemeriksa

.....

PETUNJUK PENGISIAN UJI KELAIKAN FISIK

A. Penjelasan Umum

1. Formulir ini digunakan untuk melakukan uji kelaikan atau penilaian jasaboga untuk mendapatkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga.
2. Digunakan di lapangan dengan cara mengisi nilai pada kolom “X” dengan angka maksimum sebagaimana terdapat dalam kolom bobot. Nilai yang diberikan adalah angka satuan (bulat), untuk memudahkan penjumlahan dan memperkecil kesalahan.

Contoh :

No.1. Dalam kolom bobot tertulis 1, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0 dan 1

No.2. Kolom bobot tertulis 5, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0, 1, 2, 3, 4, dan 5.

No.3. Kolom bobot tertulis 3, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0, 1, 2, dan 3.

3. Setiap uraian pemeriksaan (item) telah mempunyai bobot nilai masing-masing, yaitu nilai terkecil 1 (satu) dan nilai tertinggi 5 (lima).
4. Dasar pemberian bobot nilai berdasarkan titik rawan (kritis) dalam menimbulkan kemungkinan kerusakan makanan (*reference : Ben Fredman*).
5. Formulir ini berlaku untuk semua golongan jasaboga, dengan catatan setiap golongan mempunyai batas penilaian sebagai berikut :
 - Golongan A1 sampai dengan nomor 28 dengan nilai bobot : 70.
 - Golongan A2 sampai dengan nomor 31 dengan nilai bobot : 74.
 - Golongan A3 sampai dengan nomor 35 dengan nilai bobot : 83.
 - Golongan B sampai dengan nomor 40 dengan nilai bobot : 92.
 - Golongan C sampai dengan nomor 44 dengan nilai bobot : 100.

B. Penjelasan Khusus

1. Uraian pemeriksaan diobservasi atau diukur di lapangan dan mencantumkan tanda “X” atau “V” pada kolom X yang dinilai telah memenuhi syarat.
2. Untuk setiap nomor yang dinilai hanya ada satu diantara 2 pilihan, yaitu memenuhi syarat atau tidak. Bilamana menurut pertimbangan teknis lebih cenderung kepada memenuhi persyaratan, maka berilah tanda pada kolom X dan bilamana menurut pertimbangan teknis lebih cenderung tidak memenuhi persyaratan, kolom X dibiarkan kosong.
3. Setelah semua nomor diperiksa sesuai dengan batas golongan jasaboga (lihat huruf A butir 5 di atas), maka semua nilai pada kolom bobot yang mempunyai tanda kolom X, dijumlahkan sampai batas golongan jasaboga kemudian diisikan pada kotak jumlah yang tersedia, yang berdampingan dengan jumlah nilai bobot masing-masing item/ objek. Uraian yang berbeda di luar batas-batas golongan walaupun mungkin terdapat di

lapangan atau ditemukan selama observasi tidak perlu dinilai.

4. Nilai dari hasil penjumlahan uraian yang telah memenuhi syarat, menentukan terhadap dipenuhi tidaknya persyaratan secara keseluruhan, dengan ketentuan sebagai berikut :
 - a. Untuk golongan A1 : minimal mencapai 65, atau $65/70 = 93\%$.
 - b. Untuk golongan A2 : minimal mencapai 70, atau $71/74 = 94,5\%$.
 - c. Untuk golongan A3 : minimal mencapai 74, atau $75/83 = 92,5\%$.
 - d. Untuk golongan B : minimal mencapai 83, atau $84/92 = 90,2\%$.
 - e. Untuk golongan C : minimal mencapai 92, atau $92/100 = 92\%$

Lampiran 4

FORM KUESIONER PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN

Jenis Kelamin : L/P

Tgl Lahir :

Pendidikan Terakhir : SD/SMP/SMA/Sederajat/Sarjana

Lama Bekerja : ... tahun

Sudah pernah mengikuti pelatihan : Sudah/Belum

Berapa kali pelatihan dilakukan : 1 kali/2 kali/lebih (dalam setahun)

Dimana pelatihan dilakukan :

Petunjuk pengisian :

- Jawablah pertanyaan dibawah ini sesuai dengan pendapat bapak / ibu dan tanpa bantuan orang lain.
- Jawaban yang bapak / ibu isi tidak ada hubungan dengan penilaian kinerja di jasa boga ini.
- Beri tanda silang (X) pada jawaban yang dianggap benar.

1. Menurut anda, apakah manfaat dari penggunaan penutup kepala saat bekerja di dapur?

- Untuk memenuhi kelengkapan pakaian pekerja pada penjamah makanan
- Untuk menghindari makanan terkontaminasi kotoran dari rambut

2. Bagaimana cara mencuci tangan yang baik dan benar?

- Mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun
- Mencuci tangan dengan air mengalir saja karena tidak menyentuh barang yang kotor

3. Menurut anda, apakah boleh bersin tanpa menutup mulut / hidung dan tanpa mencuci tangan setelahnya disaat pengolahan makanan ?

- Boleh, karena kita tidak bisa mengontrol bersin saat pengolahan makanan
- Tidak boleh, karena saat bersin akan mengeluarkan kuman / bakteri yang akan membuat makanan terkontaminasi

4. Menurut anda, apakah benar jika makanan disimpan di tempat tertutup tetapi tidak dipisahkan akan terjadi kontaminasi makanan?
 - a. Salah, makanan akan baik-baik saja karena sudah disimpan di tempat tertutup
 - b. Benar, makanan akan terkontaminasi jika disimpan di tempat tertutup tetapi tidak dipisahkan
5. Apa yang tidak boleh dilakukan pada saat di ruang pengolahan makanan?
 - a. Cuci tangan sebelum bekerja
 - b. Makan atau minum
6. Menurut anda, kapan waktu untuk mencuci baju yang dipakai bekerja?
 - a. Tidak tentu, hanya dicuci apabila sudah kotor
 - b. Setiap hari, setelah selesai bekerja
7. Menurut anda, tindakan apa yang harus dilakukan ketika bersin pada saat pengolahan makanan?
 - a. Mengalihkan wajah dari makanan atau minuman dan menutup hidung dengan lengan atas
 - b. Menutup mulut atau hidung dengan telapak tangan saat bersin tanpa mengalihkan wajah dari makanan
8. Menurut anda, apakah perlu membersihkan lantai atau meja yang digunakan untuk penyimpanan makanan?
 - a. Tidak perlu, karena makanan sudah diberi tempat yang bersih dan tidak bersentuhan dengan lantai / meja secara langsung
 - b. Perlu, untuk menghindari kontaminasi makanan
9. Menurut anda, apakah bisa menggunakan mobil biasa untuk pengangkutan makanan yang sudah siap santap dalam jangka waktu lebih dari 2 jam?
 - a. Bisa, karena makanan sudah diletakkan dalam wadah yang tertutup, kuat dan tidak berkarat
 - b. Tidak bisa, karena pengangkutan dengan waktu yang lama harus memperhatikan suhu makanan
10. Menurut anda, apakah boleh jika mencuci bahan makanan dekat dengan saluran air (selokan)?
 - a. Boleh, karena setelah mencuci bahan makanan air akan langsung dibuang ke selokan

- b. Tidak boleh, karena bisa menyebabkan kontaminasi pada bahan makanan
11. Dimana sebaiknya menyimpan bahan makanan mentah seperti daging ayam dan daging sapi?
- a. Penyimpanan dingin (chilling) dengan suhu 4°C-10°C atau di kulkas
 - b. Penyimpanan beku (frozen) dengan suhu <0°C atau di freezer
12. Apakah pencemaran makanan yang disajikan bisa disebabkan oleh penjamah makanan?
- a. Tidak bisa, karena makanan yang disajikan sudah dalam keadaan matang dan ditempatkan di tempat yang tertutup
 - b. Bisa, karena penjamah makanan dapat membawa kuman yang dapat mencemari makanan

Sumber : Modifikasi dari Paramita Anantajati, 2015

Lampiran 5

FORM CHECKLIST PRAKTIK PENJAMAH MAKANAN

Jenis Kelamin : L/P

Tgl Lahir :

Pendidikan Terakhir : SD/SMP/SMA/Sederajat/Sarjana

Lama Bekerja : ... tahun

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Penjamah makanan saat bekerja menggunakan pakaian yang bersih		
2.	Penjamah makanan saat bekerja menggunakan sarung tangan		
3.	Penjamah makanan saat bekerja menggunakan celemek		
4.	Penjamah makanan saat bekerja menggunakan tutup kepala		
5.	Penjamah makanan saat bekerja menggunakan masker		
6.	Penjamah makanan mencuci tangan sebelum bekerja		
7.	Penjamah makanan mencuci tangan setelah dari toilet		
8.	Penjamah makanan menggunakan alat bantu penejepit makanan saat menjamah makanan		
9.	Penjamah makanan mencuci tangan setelah menyentuh kulit, rambut, hidung, bahan makanan mentah, peralatan kotor, mengelap meja		
10.	Penjamah makanan saat bekerja tidak sambil bercakap-cakap		

Lampiran 6

ANALISIS BIVARIAT

. tab pengetahuan laikhigiene, chi2

Pengetahuan	Laik Higiene		Total
	belum ses	sudah ses	
buruk	28	7	35
baik	134	35	169
Total	162	42	204

Pearson chi2 (1) = 0.0089 Pr = 0.925

. pwcorr praktik laikhigiene, sig

	praktik laikhi~e	
praktik	1.0000	
laikhigiene	0.0833	1.0000
	0.2363	

Lampiran 7



UNIVERSITAS GADJAH MADA

FAKULTAS KEDOKTERAN, KESEHATAN MASYARAKAT, DAN KEPERAWATAN

PROGRAM MAGISTER ILMU KESEHATAN MASYARAKAT

Jalan Farmako, Sekip Utara, Yogyakarta, 55281, Telp. (0274) 547869, 547923; Faks. (0274)

547869 Email: prodi-s2ikm.fk@ugm.ac.id

No : 257/UN1/FKKMK.3/IKM.3/PT/2023

14 Februari 2023

Lamp : satu proposal

Hal : Permohonan *ethical clearance*

Yth. Komisi Etik Penelitian

Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan

Universitas Gadjah Mada

Dengan hormat,

Sehubungan dengan akan dilaksanakannya penelitian observasional dengan rancangan cross-sectional, maka dengan ini kami mengajukan permohonan untuk mendapatkan *Ethical Clearance* dari Komisi Etik Fakultas Kedokteran Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada atas nama:

Nama	: Nurul Aulia
NIM	: 21/475740/PKU/19316
Judul Penelitian	: Hubungan antara Pengetahuan dan Praktik Penjamah Makanan terhadap Skor Laik Higiene Sanitasi pada Jasa Boga di Kota Malang
Rancangan Penelitian	: Penelitian cross-sectional
Tempat Penelitian	: Kota Malang
Subyek Penelitian	: Penjamah makanan pada jasa boga catering di Kota Malang
Pembimbing	: R. Dwi Budiningsari, S.P., M.Kes., Ph.D Dr. Lily Arsanti Lestari, STP., MP






Kami lampirkan proposal penelitian yang bersangkutan. Demikian permohonan kami, atas perhatian dan kerjasama yang diberikan, kami mengucapkan terima kasih.

Hormat kami,
Ketua,



Dr. Mubasysyir Hasanbasri, MA

Lampiran 8

 MEDICAL AND HEALTH RESEARCH ETHICS COMMITTEE (MHREC)  FACULTY OF MEDICINE, PUBLIC HEALTH AND NURSING UNIVERSITAS GADJAH MADA – DR. SARDJITO GENERAL HOSPITAL	
ETHICS COMMITTEE APPROVAL	
Ref. No. : KE/FK/0404/EC/2023	
Title of the Research Protocol	: Hubungan Antara Pengetahuan dan Praktik Penjamah Makanan Terhadap Skor Laik Higiene Sanitasi pada Jasa Boga di Kota Malang
Document(s) Approved and version	: 1. Study Protocol version 01 2023 2. Information for Subjects version 01 2023 3. Informed consent form version 01 2023
Principle Investigator	: Nurul Aulia
Participating Investigator(s)	: 1. R. Dwi Budiningsari, S.P., M.Kes., Ph.D. 2. Dr. Lily Arsanti Lestari, STP., MP.
Date of Approval	: 13 MAR 2023 (Valid for one year beginning from the date of approval)
Institution(s)/place(s) of research	: Kota Malang
<p>The Medical and Health Research Ethics Committee (MHREC) states that the document above meets the ethical principle outlined in the International and National Guidelines on ethical standards and procedures for researches with human beings.</p> <p>The Medical and Health Research Ethics Committee (MHREC) has the right to monitor the research activities at any time.</p> <p>The investigator(s) is/are obliged to submit:</p> <ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/> Progress report as a continuing review (state its due time)<input checked="" type="checkbox"/> Report of any serious adverse events (SAE)<input checked="" type="checkbox"/> Final report upon the completion of the study	
 Prof. Dr. dr. Sri Sutarni, Sp.S(K). Panel's chairperson	 dr. Yunita Widyastuti, Sp.An., M.Kes., KAP., Ph.D. Panel's secretary
<p>P.S: This letter uses signature scan of the panel's chairperson and Secretary of the Ethics Committee. The hardcopy official letter with authority's signature will be issued when it is possible and are kept as an archive of the Ethics Committee</p>	
<p>Validation number : 640fc9f054627 (http://komisietik.fk.ugm.ac.id/validasi)</p>	
	
<p>Recognized by Forum for Ethical Review Committees in Asia and the Western Pacific (FERCAP) 9-Mar-23</p>	

Lampiran 9

DOKUMENTASI PENELITIAN

Dapur Jasa Boga Golongan A1







Dapur Jasa Boga Golongan A2





Dokumentasi Lainnya



