

# LAMPIRAN


## Lampiran 1. Biodata Diri Peneliti



Amrullah, lahir di Merancang Ulu, 15 Desember 1987. Anak ke – 1 dari 3 bersaudara, putra dari pasangan Bapak M. Farid Wajadi dan Ibu Andi Talle. Peneliti merupakan Warga Negara Indonesia dan beragama Islam.

Peneliti menempuh pendidikan dari SDN 006 Merancang Ulu Kec. Gunung Tabur, Kab. Berau lulus pada tahun 2000. Kemudian, melanjutkan pendidikan di MTS Negeri Tanjung Redeb dan lulus tahun 2003. Setelah itu, peneliti melanjutkan pendidikan di tingkat MAN Tanjung Redeb dan lulus pada tahun 2006. Selanjutnya, peneliti menempuh pendidikan di Perguruan Tinggi Politeknik Kesehatan Depkes Makassar yang sekarang sudah berganti nama menjadi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Makassar (Poltekkes Makassar) dengan Peminatan Kesehatan Lingkungan dan lulus pada tahun 2009. Pada tahun 2021, peneliti melanjutkan pendidikan di perguruan tinggi Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur (UMKT) sampai Sekarang.

## Lampiran 2. Surat Izin Melaksanakan Penelitian

 UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH KALIMANTAN TIMUR	<b>UMKT</b> Program Studi Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat	Telp. 0541-748511 Fax.0541-766832	
		Website <a href="http://kesling.umkt.ac.id">http://kesling.umkt.ac.id</a>	
		email: <a href="mailto:kesling@umkt.ac.id">kesling@umkt.ac.id</a>	



Nomor : 842/FIK.5/C.6/C/2022  
Lampiran : 1 (satu) Lembar  
Perihal : **Permohonan Izin Penelitian**

**Kepada Yth.**  
**Lurah Kelurahan Samballung**  
di-  
**Tempat**

*Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh*

Ba'da salam semoga selalu dalam lindungan Allah SWT untuk dapat melaksanakan tugas sebagai amal ibadah.

Sehubungan dengan penyusunan tugas akhir Skripsi Mahasiswa Program Studi Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur, Bersama ini kami sampaikan **Permohonan Izin Penelitian di Kelurahan Samballung Kabupaten Berau**. Pelaksanaan waktu kegiatan akan disesuaikan dengan jadwal yang ditentukan oleh tempat yang Bapak/Ibu pimpin.

Adapun daftar nama mahasiswa dan judul skripsi terlampir. Demikian surat permohonan ini disampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

*Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh*

Samarinda, 14 Jumadil Akhir 1444 H  
06 Januari 2023

  
**Ketua Prodi S1 Kesehatan Lingkungan**

  
**Hansén, S.KM.,M.KL**  
**NIDN. 0710087805**

Kampus 1 : Jl. Ir. H. Juanda, No.15, Samarinda  
Kampus 2 : Jl. Pelita, Pesona Mahakam, Samarinda



#### LAMPIRAN

Berikut nama mahasiswa Program Studi SI Kesehatan Lingkungan yang akan melaksanakan penelitian :

NO.	NIM	NAMA MAHASISWA	JUDUL SKRIPSI
1	2111102414047	Amrullah	Analisis Pengetahuan Sikap dan Tindakan Penjamah Makanan Terhadap Higiene Sanitasi Makanan Minuman di Sentra Jajanan PKL Basuli Kecamatan Sambaliung Kab. Berau

### Lampiran 3. Surat Balasan Izin Penelitian



PEMERINTAH KABUPATEN BERAU  
**KELURAHAN SAMBALIUNG**  
KECAMATAN SAMBALIUNG

Alamat : Jl. Raja Alam RT. VI No. 55 Email : [SambaliungKelurahan@gmail.com](mailto:SambaliungKelurahan@gmail.com)

Sambaliung, 23 Januari 2024

Nomor : 800/85/K.Sbl-I  
Lampiran : -  
Perihal : Penerimaan Ijin Penelitian

Kepada  
Yth, Ketua Prodi S1 Kesehatan  
Lingkungan UMKT  
Di  
Samarinda

Sesuai dengan surat yang kami terima dari Ketua Prodi S1 Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat UMKT Nomor : 842/FIK.5/C.6/C/2023, tanggal 06 Januari 2023, perihal : Permohonan Ijin Penelitian di PKL Basuli Kelurahan Sambaliung Kecamatan Sambaliung Kabupaten Berau, atas nama yang tersebut di bawah ini :

Nama : Amrullah  
NIM : 2111102414047  
Program Studi : S1 – KESEHATAN LINGKUNGAN  
Judul Sekripsi : Analisis Pengetahuan , Sikap dan Tindakan Penjamah Makanan Terhadap Higiene Sanitasi Makanan Minuman Di Sentra Jajanan PKL Basuli Kecamatan Sambaliung Kabupaten Berau

Menerangkan bahwa kami Tidak keberatan mahasiswa yang Namanya tersebut diatas untuk mengambil data di PKL Basuli yang terletak di Kelurahan Sambaliung Kecamatan Sambaliung Kabupaten Berau untuk penyusunan tugas akhir (sekripsi)

Demikian surat ini kami buat, sebagai respon dan balasan permohonan kepada kami, atas perhatian dan kerja samanya kami ucapkan terima kasih.



**DIDI MULYADI, A.Ma.Pd**

Penata

NIP. 19680712 198909 1 002

#### Lampiran 4. Kuesioner Penelitian Pengetahuan

### INSTRUMEN PENELITIAN

Instrumen atau alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket dengan beberapa skala. Nilai jawaban untuk variabel pengetahuan, tindakan serta *hygiene* sanitasi berupa jawaban ya dan tidak, sedangkan variabel sikap berupa jawaban setuju dan tidak setuju.

#### Formulir Pengetahuan *Hygiene* Sanitasi Bagi Penjamah Makanan di Sentra Jajanan PKL Basuli Kecamatan Sambaliung

##### A. Identitas Umum

Nama :  
Tempat dan Tanggal Lahir :  
Jenis Kelamin :  
Jenis Lokasi Berjualan :  
Status Hak Milik :  
Lama Bekerja :  
Tingkat Pendidikan :  
Makanan Dijajakan :  
Tanggal dan Waktu Pengamatan :

##### B. Pengetahuan Hygiene Sanitasi

Tabel Kuesioner Penelitian

Kebersihan Diri		
B1	Seseorang menderita penyakit kulit seperti koreng, kudis boleh bekerja sebagai pengolah makanan? a. Ya b. Tidak	[     ]
B2	Penjamah makanan boleh menggunakan kuku panjang di saat mengolah makanan? a. Ya b. Tidak	[     ]
B3	Seseorang menderita penyakit pernafasan seperti batuk, pilek dapat bekerja sebagai pengolah makanan? a. Ya	[     ]

	b. Tidak	
B4	Seseorang pengolah makanan diharuskan menggunakan penutup kepala dan celemek di saat bekerja? a. Ya b. Tidak	[ ]
B5	Seseorang yang bekerja sebagai pengolah makanan boleh menggunakan perhiasan (anting, kalung, gelang) kecuali cincin kawin ? a. Ya b. Tidak	[ ]

<b>Peralatan</b>		
B6	Peralatan memasak selalu dicuci dengan air bersih yang mengalir dan menggunakan sabun? a. Ya b. Tidak	[ ]
B7	Apakah peralatan yang digunakan berkarat? a. Ya b. Tidak	[ ]
B8	Peralatan dibersihkan sebelum dan sesudah digunakan? a. Ya b. Tidak	[ ]
B9	Wadah/plastik yang dipakai untuk makanan berdebu? a. Ya b. Tidak	[ ]

<b>Penyajian</b>		
B10	Apakah makanan yang disajikan memiliki penutup? a. Ya b. Tidak	[ ]
B11	Apakah wadah/plastik makanan atau minuman yang disajikan Foodgrade? a. Ya b. Tidak	[ ]
B12	Apakah bapak/ibu selalu memasak makanan menambahkan bahan makanan (pewarna buatan, penyedap rasa)? (jika iya sebutkan) a. Ya b. Tidak	[ ]

B13	Apakah makanan matang terhindar dari kontak antara makanan mentah? a. Ya b. Tidak	[    ]
B14	Apakah makanan gorengan dengan minyak yang sudah berulanmg-ulang dipakai? a. Ya b. Tidak	

<b>Penyajian</b>		
B15	Terdapat air bersih, tempat menyimpan bahan makanan dan tempat sampah? a. Ya b. Tidak	[    ]
B16	Penjamah makanan yang sedang menangani makanan tidak sambil merokok? a. Ya b. Tidak	[    ]
B17	Apakah makanan yang disajikan bebas dari cemaran fisik seperti rambut,kerikil dll a. Ya b. Tidak	[    ]

### **Sikap Hygiene Sanitasi**

<b>Kebersihan Diri</b>			
<b>No</b>	<b>Pertanyaan Responden</b>	<b>Setuju</b>	<b>Tidak Setuju</b>
C1	Cuci tangan memakai sabun harus dilakukan pengolah makanan sebelum masak		
C2	Pengolah makanan harus berpakaian bersih dan dapat menyerap keringat		
C3	Penjamah makanan boleh mempunyai kuku panjang		
C4	Menutup dan mengobati luka terbuka merupakan hal tidak penting dilakukan penjamah saat memasak		
C5	Penjamah makanan diperkenankan merokok pada saat memasak		



C6	Penjamah makan tidak diperkenankan bersin dan batuk di saat mengolah bahan makanan		
C7	Penjamah makanan memakai tangan tanpa alat bantu seperti penjepit/sendok/garpu bersih dalam mengambil makanan matang		
<b>Peralatan</b>			
C8	Pengelola harus menggunakan air bersih memenuhi syarat air minum untuk memasak		
C9	Penjamah makanan perlu menggunakan peralatan yang bersih saat mengolah makanan		
C10	Harus dibersihkan terlebih dahulu peralatan sebelum di pakai oleh pengelola makanan		
C11	Penjamah mengelap piring dan gelas dengan lap meja		
C12	Penjamah mencuci piring dengan sabun dan air yang mengalir		
C13	Penjamah makanan menggunakan kertas bekas untuk alas makanan (seperti Gorengan)		
<b>Penyajian</b>			
C14	Harus memilih bahan makanan yang baik dan bersih		
C15	Memisahkan bahan makanan mentah dengan matang harus dilakukan penjamah makanan		
C16	Menutup makanan jadi dengan penutup yang bersih dan melindungi (tudung saji/tutup panic dll)		
C17	Pencamah memanaskan secara berulang-ulang olahan sayur hijau (bayam/kangkung dll)		
<b>Sarana</b>			
C18	Harus menyediakan tempat pembuangan sampah yang memadai		
C19	Kebersihan tempat berjualan harus dijaga penjamah makanan		

### Tindakan Hygiene Sanitasi

<b>Kebersihan Diri</b>		
D1	1. Tidak sedang mengalami penyakit menular, misalnya: batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya a. Ya b. Tidak	[    ]
D2	2. Menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya) atau tidak terdapat luka a. Ya b. Tidak	[    ]
D3	3. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian a. Ya b. Tidak	[    ]
D4	4. Memakai celemek dan penutup kepala a. Ya b. Tidak	[    ]
D5	5. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan a. Ya b. Tidak	[    ]
D6	6. Menjamah makanan memakai alat/perlengkapan, atau dengan alas tangan a. Ya b. Tidak	[    ]
D7	7. Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (teling, hidung, mulut dan atau anggota badan lainnya) a. Ya b. Tidak	[    ]
D8	8. Tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung a. Ya b. Tidak	[    ]
<b>Peralatan</b>		
D9	9. Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan menggunakan sabun a. Ya b. Tidak	[    ]
D10	10. Peralatan dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih a. Ya b. Tidak	[    ]
D11	11. Peralatan disimpan ditempat bebas pencemaran a. Ya b. Tidak	[    ]

D12	12. Tidak menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai a. Ya b. Tidak	[    ]
<b>Penyajian</b>		
D13	13. Semua bahan yang diolah harus dalam keadaan baik mutunya, segar dan tidak busuk a. Ya b. Tidak	[    ]
D14	14. Semua bahan olahan dalam kemasan yang diolah menjadi makanan jajanan harus bahan olahan yang terdaftar, tidak kadaluarsa, tidak cacat atau tidak rusak a. Ya b. Tidak	[    ]
D15	15. Bahan makanan serta bahan tambahan makanan dan bahan penolong makanan jajanan siap saji harus disimpan secara terpisah a. Ya b. Tidak	[    ]
D16	16. Bahan makanan yang cepat rusak atau cepat membusuk harus disimpan di wadah yang terpisah a. Ya b. Tidak	[    ]
D17	17. Makanan jajanan yang disajikan harus dengan tempat/alat perlengkapan yang bersih, dan aman bagi kesehatan a. Ya b. Tidak	[    ]
D18	18. Makanan jajanan yang disajikan harus dalam keadaan terbungkus atau tertutup a. Ya b. Tidak	[    ]
D19	19. Pembungkus yang digunakan dan atau tutup makanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan a. Ya b. Tidak	[    ]
D20	20. Pembungkus sebagaimana dimaksud poin sebelumnya tidak ditiup a. Ya b. Tidak	[    ]
D21	21. Makanan jajanan yang diangkut dalam keadaan tertutup atau terbungkus dalam wadah yang bersih a. Ya b. Tidak	[    ]

D22	22. Makanan jajanan yang diangkut dalam wadah yang terpisah dengan bahan mentah sehingga terlindung dari pencemaran a. Ya b. Tidak	[   ]
<b>Sarana</b>		
D23	23. Kontruksi sarana penjaja untuk makanan jajanan mudah dibersihkan a. Ya b. Tidak	[   ]
D24	24. Tersedia tempat air bersih a. Ya b. Tidak	[   ]
D25	25. Tersedia tempat penyimpanan bahan makanan a. Ya b. Tidak	[   ]
D26	26. Tersedia tempat penyimpanan makanan jadi/siap disajikan a. Ya b. Tidak	[   ]
D27	27. Tersedia tempat penyimpanan peralatan a. Ya b. Tidak	[   ]
D28	28. Tersedia tempat cuci (alat, tangan, bahan makanan) a. Ya b. Tidak	[   ]
D29	29. Tersedia tempat sampah a. Ya b. Tidak	[   ]
D30	30. Makanan terlindung dari pencemaran ketika dijajahkan a. Ya b. Tidak	[   ]

### **Formulir *Hygiene Sanitasi***

<b>Faktor Manusia</b>			
No	Pertanyaan Responden	Ya	Tidak
E1	Badan dalam kondisi sehat saat menjamah makanan		
E2	Tangan, kuku, dan rambut dalam kondisi bersih saat menjamah makanan		
E3	Pakaian, tutup kepala, dan celemek yang digunakan bersih		

E4	Tersedia peralatan untuk menjamah makanan		
<b>Faktor Peralatan</b>			
E5	Peralatan untuk menjamah makanan bersih		
E6	Peralatan untuk menjamah makanan berfungsi dengan baik		
E7	Peralatan untuk menjamah makanan disimpan dengan baik		
E8	Air untuk mencuci peralatan adalah air bersih		
<b>Faktor Makanan</b>			
E9	Bahan makanan yang disajikan dijamin kebersihannya		
E10	Bahan makanan yang disajikan segar dan layak konsumsi		
E11	Kemasan dan tampilan makanan bersih dan menarik		
E12	Makanan disajikan dalam keadaan bersih dan layak konsumsi		

## Lampiran 5. Hasil Uji Statistik

### 5.1 Identitas Responden

#### Usia

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid <20	11	12.2	12.2	12.2
21-30	25	27.7	27.7	39.9
31-40	28	31.1	31.1	71.0
41-50	16	17.7	17.7	88.7
>51	10	11.3	11.3	100.0
Total	90	100.0	100.0	

#### Jenis Kelamin

#### Pendidikan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid SD	14	15.5	15.5	15.5
SMP	25	27.7	27.7	43.2
SMA	33	36.6	36.6	79.8
Perguruan Tinggi	18	20.2	20.2	100.0
Total	90	100.0	100.0	

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid laki-laki	37	58.9	58.9	58.9
perempuan	53	41.1	41.1	100.0
Total	90	100.0	100.0	

## Lama Bekerja

### Statistics

Skor Pengetahuan

N	Valid	90
	Missing	0
Mean		7.93
Median		8.00
Std. Deviation		2.371
Minimum		4
Maximum		13
Sum		476

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Baru	25	27.7	27.7	27.7
Sedang	30	33.4	33.4	61.1
Lama	35	38.9	38.9	100.0
Total	90	100.0	100.0	

## 5.2 Pengetahuan Penjamah Makanan

### Skor Pengetahuan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 4	3	5.0	5.0	5.0
5	20	16.7	16.7	21.7
6	9	15.0	15.0	36.7
7	1	1.7	1.7	38.3
8	20	16.7	16.7	55.0
9	20	16.7	16.7	71.7
10	9	15.0	15.0	86.7

11	5	8.3	8.3	95.0
12	1	1.7	1.7	96.7
13	2	3.3	3.3	100.0
Total	90	100.0	100.0	

#### Kategori\_Pengetahuan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid rendah	27	30.0	30.0	30.0
tinggi	63	70.0	70.0	100.0
Total	90	100.0	100.0	

### 5.3 Sikap Penjamah Makanan

#### Statistics

Skor Sikap

N	Valid	90
	Missing	0
Mean		62.80
Median		63.00
Std. Deviation		4.041
Minimum		2
Maximum		19
Sum		3768

#### Skor Sikap

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 3	1	1.2	1.2	1.2
4	11	12.2	12.2	13.4
5	4	4.5	4.5	17.9
6	2	2.3	2.3	20.2



7	11	12.2	12.2	32.4
8	4	4.5	4.5	36.9
9	3	3.6	3.6	40.5
10	7	7.3	7.3	47.8
11	1	1.2	1.2	49.0
12	11	12.2	12.2	61.2
13	4	4.5	4.5	65.7
14	4	4.5	4.5	70.2
15	3	3.6	3.6	73.8
16	8	8.1	8.1	81.9
17	2	2.3	2.3	84.2
18	11	12.2	12.2	96.4
19	3	3.6	3.6	100.0
Total	90	100.0	100.0	

**Kategori\_Sikap**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid negatif	16	17.8	17.8	17.8
positif	74	82.2	82.2	100.0
Total	90	100.0	100.0	

**5.4 Tindakan Penjamah Makanan**

**Statistics**

Skor tindakan

N	Valid	90
	Missing	0
Mean		10.88
Median		11.00
Std. Deviation		3.054

Minimum	7
Maximum	23
Sum	653

**Skor tindakan**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 2	4	4.5	4.5	4.5
3	4	4.5	4.5	9.0
4	2	2.3	2.3	11.3
5	3	3.6	3.6	14.9
6	2	2.3	2.3	17.2
7	4	4.5	4.5	21.7
8	5	5.4	5.4	27.1
9	2	2.3	2.3	29.4
10	3	3.6	3.6	33.0
11	4	4.3	4.3	37.3
12	5	5.4	5.4	42.7
13	4	4.3	4.3	47.0
14	9	9.3	9.3	56.3
15	7	8.2	8.2	64.5
16	11	12.2	12.2	76.7
17	8	8.5	8.5	85.2
18	2	2.3	2.3	87.5
19	2	2.3	2.3	89.8
20	4	4.3	4.3	94.1
21	1	1.2	1.2	95.3
22	2	2.3	2.3	97.6
23	1	1.2	1.2	98.8
24	1	1.2	1.2	100.0
Total	90	100.0	100.0	

**Kategori\_tindakan**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid kurang	22	24.5	24.5	24.5
baik	68	75.5	75.5	100.0
Total	90	100.0	100.0	

**5.5 Hubungan Pengetahuan Dengan Hygiene Sanitasi Makanan**

**Case Processing Summary**

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Kategori_Pengetahuan	90	100.0%	0	.0%	90	100.0%
* Kategori_Hygiene						

**Kategori\_Pengetahuan \* Kategori\_Hygiene Sanitasi Crosstabulation**

			Kategori_hygiene		Total
			Tidak baik	baik	
Kategori_Pengetahuan rendah	Count	18	9	27	
	% within Kategori_Pengetahuan	66.6%	33.4%	100.0%	
tinggi	Count	9	54	63	
	% within Kategori_Pengetahuan	14.2%	85.8%	100.0%	
Total	Count	27	63	90	
	% within Kategori_Pengetahuan	30.0%	70.0%	100.0%	

**Chi-Square Tests<sup>d</sup>**

	Value	Df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)	Point Probability
Pearson Chi-Square	13.377 <sup>a</sup>	1	.000	.000	.000	
Continuity Correction <sup>b</sup>	11.504	1	.001			
Likelihood Ratio	13.993	1	.000	.000	.000	
Fisher's Exact Test				.000	.000	
Linear-by-Linear Association	13.154 <sup>c</sup>	1	.000	.000	.000	
N of Valid Cases	90					.001

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 11.12.

b. Computed only for a2x2 table

c. The standardized statistic is 3.627.

d. For 2x2 crosstabulation, exact results are provided instead of Monte Carlo results.

**5.6 Hubungan Sikap Dengan Hygiene**

**Case Processing Summary**

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Kategori_Sikap * Kategori_Hygiene	90	100.0%	0	.0%	90	100.0%

**Kategori\_Sikap \* Kategori\_Hygiene Crosstabulation**

	Kategori_Perilaku		Total
	Tidak baik	baik	

Kategori_Sikap	negatif	Count	5	11	16
		% within Kategori_Sikap	31.2%	68.8%	100.0%
	positif	Count	7	67	74
		% within Kategori_Sikap	9.4%	90.6%	100.0%
Total		Count	12	78	90
		% within Kategori_Sikap	13.3%	86.7%	100.0%

**Chi-Square Tests<sup>d</sup>**

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)	Point Probability
Pearson Chi-Square	11.249 <sup>a</sup>	1	.001	.002	.001	
Continuity Correction <sup>b</sup>	9.568	1	.002			
Likelihood Ratio	11.627	1	.001	.002	.001	
Fisher's Exact Test				.002	.001	
Linear-by-Linear Association	11.062 <sup>c</sup>	1	.001	.002	.001	
N of Valid Cases	60					.001

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 12.57.

b. Computed only for a 2x2 table

c. The standardized statistic is 3.326.

d. For 2x2 crosstabulation, exact results are provided instead of Monte Carlo results.

## 5.7 Uji Normalitas

**One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test**

			Skor_Perilaku
N			90
Normal Parameters <sup>a</sup>	Mean		10.88
	Std. Deviation		3.054
Most Extreme Differences	Absolute		.141
	Positive		.141
	Negative		-.069
Kolmogorov-Smirnov Z			1.089
Asymp. Sig. (2-tailed)			.186
Monte Carlo Sig. (2-tailed)	Sig.		.1679
	95% Confidence Interval	Lower Bound	.160
		Upper Bound	.174
a. Test distribution is Normal.			

c. Based on 10000 sampled tables with starting seed 2000000.

**One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test**

			Skor_Pengetahuan
N			90
Normal Parameters <sup>a</sup>	Mean		7.85
	Std. Deviation		2.276
Most Extreme Differences	Absolute		.159
	Positive		.159
	Negative		-.143
Kolmogorov-Smirnov Z			1.228
Asymp. Sig. (2-tailed)			.098
Monte Carlo Sig. (2-tailed)	Sig.		.0899
	95% Confidence Interval	Lower Bound	.084
		Upper Bound	.095

a. Test distribution is Normal.

c. Based on 10000 sampled tables with starting seed 299883525.

**One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test**

			Skor_Sikap
N			90
Normal Parameters <sup>a</sup>	Mean		67.85
	Std. Deviation		3.384
Most Extreme Differences	Absolute		.121
	Positive		.059
	Negative		-.121
Kolmogorov-Smirnov Z			.935
Asymp. Sig. (2-tailed)			.346
Monte Carlo Sig. (2-tailed)	Sig.		.324
	95% Confidence Interval	Lower Bound	.315
		Upper Bound	.333

a. Test distribution is Normal.

c. Based on 10000 sampled tables with starting seed 926214481.

## Lampiran 6. Jurnal Referensi

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SYARIF HIDAYATULLAH JAKARTA  
FAKULTAS KEDOKTERAN DAN ILMU KESEHATAN  
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT

Skripsi, 30 Januari 2015

Elfira Augustin, NIM: 1110101000070

GAMBARAN PENGETAHUAN, SIKAP DAN TINDAKAN HIGIENE  
SANITASI PEDAGANG MAKANAN JAJANAN DI SEKOLAH DASAR  
CIPINANG BESAR UTARA KOTAMADYA JAKARTA TIMUR TAHUN  
2014

( xxii + 111 halaman, 33 tabel, 3gambar, 6 lampiran)

### ABSTRAK

Makanan adalah kebutuhan dasar yang sangat penting untuk kehidupan sehari-hari tetapi sangat mungkin terkontaminasi sehingga menimbulkan penyakit bawaan makanan. Seringkali kasus keracunan makanan jajanan yang dijual di sekolah dasar dikarenakan hygiene sanitasi makanan yang buruk. Jenis penelitian ini merupakan kuantitatif deskriptif dengan desain penelitian *cross sectional* yang dilakukan sejak bulan Oktober sampai dengan Nopember tahun 2014 di Sekolah Dasar Cipinang Besar Utara Kotamadya Jakarta Timur. Metode pengambilan sampel yang digunakan adalah *total sampling* dengan jumlah sampel 35 pedagang makanan dan menggunakan analisis univariat.

Hasil penelitian menunjukkan 60% responden berjenis kelamin laki-laki, 34,4% responden berumur 31-40 tahun, 68,6% responden menggunakan gerobak, 60% responden berstatus pemilik sarana berdagang, 74,3% responden telah bekerja selama  $\leq 10$  tahun, serta 40% responden berpendidikan SMA. Pada pengetahuan responden, 60% responden berpengetahuan baik mengenai kebersihan diri, 62,9% berpengetahuan baik mengenai peralatan, 68,6% responden berpengetahuan baik mengenai penyajian dan sebesar 74,3% berpengetahuan baik mengenai sarana. Dalam sikap responden, 80% responden bersikap baik terhadap kebersihan diri, 65,7% responden bersikap baik terhadap peralatan, 80% responden bersikap baik terhadap penyajian dan sebesar 97,1% responden bersikap baik terhadap sarana. Untuk tindakan responden, 77,1% responden bertindak baik terhadap kebersihan diri, 60% responden bertindak baik terhadap peralatan, 60% responden bertindak baik terhadap penyajian tetapi sebesar 54,3% responden masih bertindak buruk terhadap sarana.

Meskipun pengetahuan, sikap dan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan secara umum adalah baik, tindakan terhadap sarana masih termasuk buruk. Oleh karena itu pengetahuan dan kesadaran pedagang makanan jajanan perlu ditingkatkan dengan cara memberikan penyuluhan, pelatihan serta pengawasan yang memenuhi persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan.

**Kata kunci:** Hygiene sanitasi, pengetahuan, sikap, tindakan, pedagang makanan.

**Daftar bacaan:** 67 (1956-2014)



## ABSTRAK

Muhammad Hakam Arifin

**Gambaran Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar dan Madrasah Ibtidaiyah (Studi Kasus pada Kantin SD dan MI di Wilayah Kerja Puskesmas Sekaran Kota Semarang)**

xvi + 101 halaman + 14 tabel + 6 gambar + 20 lampiran

Sebanyak 30% dari seluruh KLB keracunan pangan terjadi di lembaga pendidikan dan terbanyak terjadi di SD/MI. CFR diare di Kota Semarang mengalami kenaikan dari 0,02 pada tahun 2015 menjadi 0,06 pada tahun 2016. Terjadi 80 kasus diare dan gastroenteritis pada kelompok usia 5-14 tahun di wilayah kerja Puskesmas Sekaran pada Januari-September 2018. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran higiene dan sanitasi makanan jajanan di kantin SD dan MI di wilayah kerja Puskesmas Sekaran.

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif observasional dengan pendekatan kuantitatif. Jumlah sampel adalah 18 kantin yang ada di 14 SD/MI ditetapkan dengan teknik *total sampling*. Instrumen yang digunakan adalah lembar *checklist*. Analisis univariat dilakukan untuk menghasilkan distribusi frekuensi dan persentase.

Hasil menunjukkan bahwa 100,0% responden tidak memenuhi syarat higiene penjamah, 77,8% kantin tidak memenuhi syarat sanitasi peralatan, 100,0% kantin tidak memenuhi syarat sanitasi penyajian, dan 94,4% kantin tidak memenuhi syarat sanitasi sarana penjaja.

Saran penelitian ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan penjamah mengenai higiene dan sanitasi makanan jajanan serta perlu adanya pengawasan di kantin sekolah.

**Kata kunci:** Higiene, Sanitasi, Peralatan, Penyajian, Sarana

**Kepustakaan:** 82 (1986-2018)

## ABSTRAK

*Mango thai* merupakan salah satu minuman cepat saji yang pada saat ini sedang *trend* kehadirannya di Indonesia. Minuman sangat mungkin sekali terkontaminasi sehingga dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan (*food borne disease*), salah satu penyebabnya adalah bakteri *Escherichia coli*. Penyebab terkontaminasinya makanan oleh *Escherichia coli* sering terjadi karena sanitasi pengelolaan makanannya yang tidak memenuhi syarat kesehatan.

Jenis penelitian ini adalah penelitian survei bersifat deskriptif yaitu dengan melihat gambaran higiene dan sanitasi serta analisa laboratorium untuk mengetahui kandungan bakteri *Escherichia coli* pada minuman cepat saji (*mango thai*) di Kota Medan tahun 2018. Objek penelitian ini adalah penjamah makanan dan minuman *mango thai* beserta air bahan baku pembuatan di seluruh outlet *mango thai* di empat kecamatan Kota Medan. Jumlah outlet *mango thai* di empat kecamatan Kota Medan sebanyak 8 outlet, sehingga peneliti menggunakan *total sampling* dalam penelitian ini. Metode pengumpulan data menggunakan lembar obeservasi.











Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat 7 dari 8 sampel yang positif mengandung bakteri *Escherichia coli* dengan kandungan rata-rata 16,9 MPN/100 ml dan terdapat 1 dari 8 outlet yang memenuhi syarat kesehatan dalam hal penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan, dan penyajian, sarana penjaja, dan sentra pedagang berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Higiene Sanitasi Makanan Jajanan.

Saran dalam penelitian ini adalah bagi setiap produsen diharapkan selalu menjaga higiene sanitasi dalam pembuatan minuman *mango thai* terutama dalam hal penjamah makanan dan peralatan untuk selalu diperhatikan agar tidak terjadi kontaminasi yang mengganggu kesehatan konsumen dan bagi Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Kota Medan agar diadakan pengawasan dan penyuluhan tentang pentingnya menerapkan higiene sanitasi makanan/minuman cepat saji yang khususnya minuman *mango thai* sehingga minuman tersebut dapat memenuhi syarat kesehatan.

**Kata kunci :** *Escherichia coli*, Higiene Sanitasi Makanan Jajanan, *Mango Thai*

## Lampiran 7. Lembar Konsultasi

Nama Mahasiswa : Amrullah  
 NIM : 2111102414047  
 Pembimbing : Hansen, S.KM.,M.KL

No.	Tanggal	Materi Bimbingan	Arahan/Saran	Paraf	
				Mahasiswa	Dosen
1	17 Nov 2022 (Kirim Draf) 25 Nov 2022 (Balasan Revisi)	Konsultasi Hasil penelitian BAB IV	Diperbaiki lagi ,Gambaran Umum Lokasi Penelitian, Karakteristik Responden, Analisis Univariat, Analisis Bivariat		
2	22 Desember 2022 (Kirim Revisi) 26 Juni 2022 (Balasan Revisi)	Konsultasi proposal penelitian BAB IV dan BAB V	Diperbaiki Kembali bagian Bab IV dan Bab V. Lebih banyak memahami jurnal penelitian sebelumnya. Dan melengkapi Bab IV		
3	07 Januari 2023 (Kirim Revisi) 10 Januari 2023 (Balasan Revisi)	Konsultasi , bimbingan dan arahan revisi hasil penelitian BABM, BAB V	ACC dan lanjut cekturniti		
4	09 Februari 2023	Cekturniti	Turunin Turniti dri 53 %		
5	22 Februari 2023	Cekturniti	ACC Turunin Turniti dri 50 %		



## Lampiran 8. Dokumentasi Kegiatan Penelitian











**Lampiran 8. Hasil Uji Turnitin**

**SKRIPSI: AMRULLAH: ANALISIS  
PENGETAHUAN, SIKAP DAN  
TINDAKAN PENJAMAH  
MAKANAN TERHADAP HIGIENE  
SANITASI MAKANAN MINUMAN  
DI SENTRA JAJANAN PKL  
BASULI KECAMATAN  
SAMBALIUNG KABUPATEN**

**Submission date:** 22-Jan-2024 10:32AM (UTC+0800)

**Submission ID:** 2191254384

**File name:** Done\_Revisi\_Skirpsi\_Amrullah\_27\_September\_2023.docx (319.46K)

**Word count:** 10163 by Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur

**Character count:** 65690

**BERAU**



SKRIPSI: AMRULLAH: ANALISIS PENGETAHUAN, SIKAP DAN TINDAKAN PENJAMAH MAKANAN TERHADAP HIGIENE SANITASI MAKANAN MINUMAN DI SENTRA JAJANAN PKL BASULI KECAMATAN SAMBALIUNG KABUPATEN BERAU

ORIGINALITY REPORT

<b>30%</b> SIMILARITY INDEX	<b>29%</b> INTERNET SOURCES	<b>8%</b> PUBLICATIONS	<b>14%</b> STUDENT PAPERS
--------------------------------	--------------------------------	---------------------------	------------------------------

PRIMARY SOURCES

<b>1</b>	<a href="https://repository.uinjkt.ac.id">repository.uinjkt.ac.id</a> Internet Source	<b>4%</b>
<b>2</b>	<a href="https://repo.upertis.ac.id">repo.upertis.ac.id</a> Internet Source	<b>3%</b>
<b>3</b>	Submitted to Universitas Jambi Student Paper	<b>3%</b>
<b>4</b>	<a href="https://repository.uinsu.ac.id">repository.uinsu.ac.id</a> Internet Source	<b>3%</b>
<b>5</b>	<a href="https://alisadikinwear.wordpress.com">alisadikinwear.wordpress.com</a> Internet Source	<b>2%</b>
<b>6</b>	<a href="https://hukor.kemkes.go.id">hukor.kemkes.go.id</a> Internet Source	<b>1%</b>
<b>7</b>	Submitted to vitka Student Paper	<b>1%</b>
<b>8</b>	<a href="https://repositori.unsil.ac.id">repositori.unsil.ac.id</a> Internet Source	<b>1%</b>