

LAMPIRAN

Lampiran 1. Riwayat Hidup Peneliti



Muhammad Febry Pratama adalah nama penulis skripsi ini. Lahir di Tenggarong, Pada tanggal 07 februari 2001. Penulis merupakan anak pertama dari dua saudara. Dari pasangan Bapak Sarmani dan Ibu Ernawati penulis berdomisili di Tenggarong. Penulis di besarkan dalam keluarga yang mengutamakan pendidikan dan agama. Penulis pertama kali menempuh pendidikan di TK anggrek pada tahun 2007-2008 dan SD Negeri 007 Tenggarong Seberang pada tahun 2008-2013, selanjutnya melanjutkan pendidikan sekolah menengah pertama di MTS Negeri Tenggarong pada tahun 2014-2016, kemudian melanjutkan pendidikan sekolah menengah atas di SMA Negeri 2 Tenggarong pada tahun 2017-2019, pada tahun ini juga penulis melanjutkan ke pendidikan perguruan tinggi tepatnya di Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur (UMKT) Tahun 2019 jika semua berjalan sesuai rencana, tahun ini penulis akan mendapatkan gelar.

Lampiran 2. Surat Izin Penelitian



UMKT
Program Studi
Kesehatan Lingkungan
Fakultas Kesehatan Masyarakat

Telp. 0541-748511 Fax. 0541-766832

Website <http://kesling.umkt.ac.id>

email. kesling@umkt.ac.id



Nomor : 341/FIK.5/D.2/C/2023
Lampiran : 1 (satu) Lembar
Perihal : Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth.
Lurah Kelurahan Karang Mumus
Kec. Samarinda Kota
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 untuk melaksanakan penelitian di Kelurahan Karang Mumus Samarinda Kota. 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, 05 Rabiul Akhir 1445 H
20 Oktober 2023

Ketua Prodi S1 Kesehatan Lingkungan

Dr. Yannie Isworo, M.Kes
NIDN. 1122067902



UMKKT
Program Studi
Kesehatan Lingkungan
Fakultas Kesehatan Masyarakat

Telp 0541-748511 Fax 0541-766832

Website <http://kesling.umkt.ac.id>

email kesling@umkt.ac.id



LAMPIRAN

Berikut nama mahasiswa Program Studi S1 Kesehatan Lingkungan yang akan melaksanakan penelitian :

NO.	NIM	NAMA MAHASISWA	JUDUL SKRIPSI
1	1911102414032	Muhammad Feby Pratama	Gambaran Hygiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Kelurahan Karang Mumus Kecamatan Samarinda Kota

Lampiran 3. Surat Permohonan Sebagai Penguji Ujian Hasil Penelitian



UMKT
Program Studi
Kesehatan Lingkungan
Fakultas Kesehatan Masyarakat

Telp. 0541-748511 Fax.0541-766832

Website <http://kesling.umkt.ac.id>

email: kesling@umkt.ac.id



Nomor : 008/FIK.5/A.4/C/2024
Lampiran : -
Perihal : Permohonan Sebagai Penguji Ujian Hasil Penelitian Mahasiswa

Kepada Yth.

1. Rusdi, S.Si., M.Si
2. Dr. Yannie Isworo, S.KM., M.Kes

di-

Tempat

Assalamu'alaikum Wr.Wb

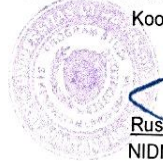
Mengharap kesediaan Bapak/Ibu untuk menguji naskah pada seminar hasil secara luring kepada mahasiswa berikut:

Nama Mahasiswa : Muhammad Febry Pratama
NIM : 1911102414032
Judul Proposal : Gambaran Hygiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Kelurahan Karang Mumus Kec. Samarinda Kota
Program Studi : S1 Kesehatan Lingkungan
Hari/Tanggal : Selasa, 16 Januari 2024
Pukul : 09.00 WITA-selesai
Ruang : Gedung E UMKT Lantai 3 Ruang 3.17 (tentative)

Demikian permohonan ini kami sampaikan atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr.Wb

Samarinda, 15 Januari 2024
a.n Ketua Prodi S1 Kesehatan Lingkungan
Koordinator Ujian Skripsi



Rusdi, S.Si., M.Si
NIDN. 1131128201

Tembusan:

1. Mahasiswa Yang Bersangkutan
2. Arsip

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

Lampiran 4. Kuesioner Penelitian

KUESIONER PENELITIAN

GAMBARAN HYGINE SANITASI MAKANAN PADA PEDAGANG KAKI LIMA (PKL) DI KELURAHAN KARANG MUMUS KECAMATAN SAMARINDA KOTA

Petunjuk : Pilihlah jawaban yang paling tepat pada soal di bawah ini dengan memberikan tanda check list (√) di dalam kolom pada angka yang paling benar.

HARI/TANGGAL :

NOMOR RESPONDEN :

A. Identitas Responden

1. Nama :
2. Umur :
3. Jenis Kelamin :
4. Pendidikan Terakhir:
5. Jenis Usaha :

B. Pertanyaan (Pengetahuan)

No	Pernyataan	Jumlah	
		Benar	Salah
1	Sebelum dan sesudah melakukan kegiatan wajib mencuci tangan menggunakan sabun dan air		
2	Sebelum dan sesudah keluar dari toilet wajib mencuci tangan menggunakan sabun dan air		
3	Celemek, tutup kepala, masker, alas kaki wajib digunakan oleh tenaga penjamah		
4	Kuku tidak boleh dibiarkan panjang dan harus dalam keadaan bersih		
5	Pakaian saat bekerja harus selalu rapi dan bersih		

6	Pakaian kerja dicuci ketika kotor saja		
7	Ketika mengolah makanan tidak diperbolehkan memakai perhiasan		
8.	Makan dan berbicara merupakan hal yang tidak diperbolehkan ketika mengolah makanan		
9.	Merokok merupakan hal yang tidak diperbolehkan ketika mengolah makanan		
10.	Pada saat melakukan pengolahan pada makanan harus menggunakan alat tidak boleh hanya memakai tangan saja		

C. Pertanyaan (Perilaku)

No	Pernyataan	Jumlah	
		Benar	Salah
1	Kuku dan tangan adalah salah satu anggota tubuh yang mudah menyebabkan pencemaran makanan. Oleh karena itu perlu di bersihkan setiap akan mengolah makanan		
2	Apabila setelah selesai dari kamar mandi atau buang air besar maka perlu mencuci tangan dengan menggunakan sabun		
3	Pada saat melakukan pengolahan makanan, seorang tenaga penjamah makanan tidak di perbolehkan memakai perhiasan tangan misalnya cincin, gelang		
4	Pakaian dapat menjadi sumber pencemaran terhadap makanan. Oleh karena itu, pada saat melakukan kegiatan pengolahan makanan harus memakai pakaian kerja yang bersih		
5	Saat melakukan pengolahan makanan, penjamah (pria) berambut pendek , tidak berkumis atau bejanggut panjang, serta (wanita) berambut pendek atau tidak bergerai bila panjang		
6	Penutup rambut tidak diperlukan dalam pengolahan maupun menyaji makanan karena tidak akan mengotori kesehatan		
7	Makanan yang di hinggapi lalat tidak mempengaruhi kesehatan		
8	Cara penjamah mencicipi makanan tidak perlu memakai sendok		
9	Tidak perlu memperhatikan tingkat		

	kematangan makanan		
10	Pengolahan makanan diperkenankan merokok saat memasak		

D. Observasi (Praktik Hygiene)

No	Pernyataan	Jumlah	
		Ya	Tidak
1.	Bekerja dengan menggunakan celemek		
2.	Bekerja dengan menggunakan penutup kepala		
3.	Rambut dalam keadaan bersih		
4.	Kuku dalam keadaan bersih		
5.	Selalu mencuci tangan ketika mengolah dan menyajikan makanan		
6.	Mengambil makanan dengan menggunakan penjepit atau sarung tangan		
7.	Mengolah dan menyajikan makanan tidak sambil merokok		
8.	Mengolah dan menyajikan makanan tidak sambil menggaruk badan		
9.	Tidak menyisir rambut didekat makanan yang diolah maupun yang disajikan		
10.	Cara mengeringkan peralatan makan atau peralatan masak dengan menggunakan lap yang sering diganti		

E. Observasi (Sanitasi)

No	Pernyataan	Jumlah	
		YA	TIDAK
1.	Peralatan untuk menyajikan makanan bersih		
2.	Peralatan dibilas menggunakan air mengalir		
3.	Setelah dicuci, peralatan ditiriskan sampai kering		
4.	Peralatan disimpan di tempat yang bersih		
5.	Tempat penyimpanan peralatan bebas dari serangga/vector/pencemar lainnya		
6.	Peralatan tidak retak		
7.	Tempat penjualan bersih		
8.	Tidak terdapat serangga (lalat, kecoa)		
9.	Tidak terdapat hewan peliharaan (ayam, anjing, kucing)		
10.	Terdapat fasilitas cuci tangan		

Lampiran 5. Output SPSS

USIA RESPONDEN

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	26	1	2.0	2.0	2.0
	28	2	4.0	4.0	6.0
	30	1	2.0	2.0	8.0
	31	1	2.0	2.0	10.0
	32	2	4.0	4.0	14.0
	33	3	6.0	6.0	20.0
	35	2	4.0	4.0	24.0
	37	1	2.0	2.0	26.0
	38	3	6.0	6.0	32.0
	39	1	2.0	2.0	34.0
	40	4	8.0	8.0	42.0
	42	3	6.0	6.0	48.0
	44	1	2.0	2.0	50.0
	46	3	6.0	6.0	56.0
	47	3	6.0	6.0	62.0
	48	2	4.0	4.0	66.0

49	1	2.0	2.0	68.0
51	1	2.0	2.0	70.0
53	2	4.0	4.0	74.0
54	2	4.0	4.0	78.0
55	2	4.0	4.0	82.0
56	1	2.0	2.0	84.0
57	1	2.0	2.0	86.0
58	4	8.0	8.0	94.0
60	1	2.0	2.0	96.0
66	1	2.0	2.0	98.0
70	1	2.0	2.0	100.0
Total	50	100.0	100.0	

JENIS KELAMIN RESPONDEN

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	LAKI-LAKI	32	64.0	64.0	64.0
	PEREMPUAN	18	36.0	36.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

PENDIDIKAN TERAKHIR RESPONDEN

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	SD	9	18.0	18.0	18.0
	SMP	22	44.0	44.0	62.0
	SMA/SMK	19	38.0	38.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

JENIS USAHA RESPONDEN

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ANGKRINGAN	25	50.0	50.0	50.0
	NASI PECEL	1	2.0	2.0	52.0
	BAKSO	1	2.0	2.0	54.0
	ES CAMPUR	1	2.0	2.0	56.0
	GORENGAN	6	12.0	12.0	68.0
	KEDAI ES	5	10.0	10.0	78.0
	KEDAI KOPI	5	10.0	10.0	88.0
	MAKANAN	3	6.0	6.0	94.0
	MINUMAN KESEHATAN	1	2.0	2.0	96.0
	NASI LALAPAN	1	2.0	2.0	98.0

SATE PADANG	1	2.0	2.0	100.0
Total	50	100.0	100.0	

Kategori Pengetahuan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2	50	100.0	100.0	100.0

Kategori Perilaku

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	kurang	1	2.0	2.0	2.0
	baik	49	98.0	98.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Kategori Praktik Hygiene

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	kurang	4	8.0	8.0	8.0
	Baik	46	92.0	92.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Kategori Sanitasi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	kurang	15	30.0	30.0	30.0
	Baik	35	70.0	70.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Sebelum dan sesudah melakukan kegiatan wajib mencuci tangan menggunakan sabun dan air

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	salah	11	22.0	22.0	22.0
	benar	39	78.0	78.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Sebelum dan sesudah keluar dari toilet wajib mencuci tangan menggunakan sabun dan air

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	salah	3	6.0	6.0	6.0
	benar	47	94.0	94.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Celemek, tutup kepala, masker, alas kaki wajib digunakan oleh tenaga penjamah

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	salah	13	26.0	26.0	26.0
	benar	37	74.0	74.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Kuku tidak boleh dibiarkan panjang dan harus dalam keadaan bersih

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	salah	13	26.0	26.0	26.0
	benar	37	74.0	74.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Pakaian saat bekerja harus selalu rapi dan bersih

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	salah	15	30.0	30.0	30.0
	benar	35	70.0	70.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Pakaian kerja dicuci ketika kotor saja

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	salah	16	32.0	32.0	32.0
	benar	34	68.0	68.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Ketika mengolah makanan tidak diperbolehkan memakai perhiasan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	salah	42	84.0	84.0	84.0
	benar	8	16.0	16.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Makan dan berbicara merupakan hal yang tidak diperbolehkan ketika mengolah makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	salah	24	48.0	48.0	48.0
	benar	26	52.0	52.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Merokok merupakan hal yang tidak diperbolehkan ketika mengolah makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	salah	16	32.0	32.0	32.0
	benar	34	68.0	68.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Pada saat melakukan pengolahan pada makanan harus menggunakan alat tidak boleh hanya memakai tangan saja

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	salah	20	40.0	40.0	40.0
	benar	30	60.0	60.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Kuku dan tangan adalah salah satu anggota tubuh yang mudah menyebabkan pencemaran makanan. Oleh karena itu perlu di bersihkan setiap akan mengolah makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	salah	17	34.0	34.0	34.0
	benar	33	66.0	66.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Apabila setelah selesai dari kamar mandi atau buang air besar maka perlu mencuci tangan dengan menggunakan sabun

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	salah	15	30.0	30.0	30.0
	benar	35	70.0	70.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Pada saat melakukan pengolahan makanan, seorang tenaga penjamah makanan tidak di perbolehkan memakai perhiasan tangan misalnya cincin, gelang

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	salah	19	38.0	38.0	38.0
	benar	31	62.0	62.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Pakaian dapat menjadi sumber pencemaran terhadap makanan. Oleh karena itu, pada saat melakukan kegiatan pengolahan makanan harus memakai pakaian kerja yang bersih

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	salah	15	30.0	30.0	30.0
	benar	35	70.0	70.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Saat melakukan pengolahan makanan, penjamah (pria) berambut pendek , tidak berkumis atau bejanggut panjang, serta (wanita) berambut pendek atau tidak Bergerai bila panjang

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	salah	17	34.0	34.0	34.0
	benar	33	66.0	66.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Penutup rambut tidak diperlukan dalam pengolahan maupun menyaji makanan karena tidak akan mengotori kesehatan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	salah	16	32.0	32.0	32.0
	benar	34	68.0	68.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Makanan yang di hinggapi lalat tidak mempengaruhi kesehatan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	salah	18	36.0	36.0	36.0
	benar	32	64.0	64.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Cara penjamah mencicipi makanan tidak perlu memakai sendok

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	salah	18	36.0	36.0	36.0
	benar	32	64.0	64.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Tidak perlu memperhatikan tingkat kematangan makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	salah	16	32.0	32.0	32.0
	benar	34	68.0	68.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Pengolahan makanan dikenakan merokok saat memasak

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	salah	13	26.0	26.0	26.0
	benar	37	74.0	74.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Bekerja dengan menggunakan celemek

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak	15	30.0	30.0	30.0
	ya	35	70.0	70.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Bekerja dengan menggunakan penutup kepala

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak	21	42.0	42.0	42.0
	ya	29	58.0	58.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Rambut dalam keadaan bersih

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak	21	42.0	42.0	42.0
	ya	29	58.0	58.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Kuku dalam keadaan bersih

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak	18	36.0	36.0	36.0
	ya	32	64.0	64.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Selalu mencuci tangan ketika mengolah dan menyajikan makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak	12	24.0	24.0	24.0
	ya	38	76.0	76.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Mengambil makanan dengan menggunakan penjepit atau sarung tangan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak	16	32.0	32.0	32.0
	ya	34	68.0	68.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Mengolah dan menyajikan makanan tidak sambil merokok

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak	16	32.0	32.0	32.0
	Ya	34	68.0	68.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Mengolah dan menyajikan makanan tidak sambil menggaruk badan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak	18	36.0	36.0	36.0
	Ya	32	64.0	64.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Tidak menyisir rambut didekat makanan yang diolah maupun yang disajikan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak	19	38.0	38.0	38.0
	Ya	31	62.0	62.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Cara mengeringkan peralatan makan atau peralatan masak dengan menggunakan lap yang sering diganti

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak	17	34.0	34.0	34.0
	ya	33	66.0	66.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Peralatan untuk menyajikan makanan bersih

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak	19	38.0	38.0	38.0
	ya	31	62.0	62.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Peralatan dibilas menggunakan air mengalir

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak	18	36.0	36.0	36.0
	ya	32	64.0	64.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Setelah dicuci, peralatan ditiriskan sampai kering

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	19	38.0	38.0	38.0
	Ya	31	62.0	62.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Peralatan disimpan di tempat yang bersih

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak	17	34.0	34.0	34.0
	ya	33	66.0	66.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Tempat penyimpanan peralatan bebas dari serangga/vector/pencemar lainnya

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak	18	36.0	36.0	36.0
	ya	32	64.0	64.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Peralatan tidak retak

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak	21	42.0	42.0	42.0
	ya	29	58.0	58.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Tempat penjualan bersih

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak	22	44.0	44.0	44.0
	ya	28	56.0	56.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Tidak terdapat serangga (lalat, kecoa)

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak	17	34.0	34.0	34.0
	ya	33	66.0	66.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Tidak terdapat hewan peliharaan (ayam, anjing, kucing)

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	20	40.0	40.0	40.0
	Ya	30	60.0	60.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	











Terdapat fasilitas cuci tangan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	20	40.0	40.0	40.0
	Ya	30	60.0	60.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Lampiran 6. Kartu Bimbingan Skripsi

KARTU BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : MUHAMMAD FEBRY PRATAMA
 NIM : 1911102414032
 Pembimbing : YANUVIE ISWORO, S.KM., M.Pes

No.	Tanggal	Materi Bimbingan	Arahan/Saran	Paraf	
				Mahasiswa	Dosen
1.	25 / 01 2023	* Konsal mengenai Judul yang akan di angkat.	* saran dosen fokus ke judul / dan mengusus instrumen.		
2.	13 / 02 2023	* konsal mengenai variabel - dan judul	* Dosen pun berbantu mengo tajui judul		
3.	20 / 02 2023	* konsal proposai BAB I	* Ravis BAB I		
4.	30 / 03 2023	* pengususan BAB 2/3 - instrumen - dan variabel	* Dosen bimbing mengambil arahan dan masukan Ravis BAB 2/3		
5.	14 / 4 2023	* arahan di satuju lala hurufin.	saran dosen perbaiki format. dan di rapikan. = .		

Lampiran 7. Jurnal Penelitian

Taman 2

Pembinaan Pedagang Makanan Kaki Lima untuk Meningkatkan Higiene dan Sanitasi Pengolahan dan Penyediaan Makanan di desa Penatih, Denpasar Timur

I Nengah Sujaya, Ni Made Utami Dwipayanti, Ni Ketut Sutiari, L.P Lila Wulandari
Ni Kadek Tresna Adhi
(PS.IKM Universitas Udayana)

Abstract

Generally street vendor has little knowledge on hygiene and sanitation of food handling. Usually they trade in a night market or on street sides. There are two markets in Penatih Village that operate night market. Both markets located in a strategic location thus they have many visitors every day. In these two markets there are some vendors that need to be counseled and assisted in order to improve their knowledge on hygiene and sanitation of food handling.

The counseling and assistance was conducted every week from 25 September to 10 October 2009, with 10 vendors as target participants. The venues were located in Penatih Market and Agung Market, Penatih Village, East Denpasar. The activities were conducted in the form of counseling and assisting during trading hours towards the participants in regards of hygiene and sanitation of food handling. In order to evaluate and measure the knowledge improvement of the participants, pre test and post test were carried out.

The result shows that, most of participants have less knowledge on food additives in terms of usage, types and risk of usage. The participants have good knowledge on usage of clean water for utensil and food washing as well as knowledge on personal hygiene.

It is recommended to conduct a continuous and regular counseling to street vendors with the involvement of local primary health care (puskesmas).

Keywords: hygiene, sanitation, food handling, street vendor knowledge

ANALISA SITUASI

Jumlah pedagang kaki lima di kota Denpasar semakin meningkat seiring dengan pertumbuhan jumlah penduduk dan perkembangan ekonomi. Banyak pedagang yang memilih metode tersebut karena dianggap lebih hemat dari segi biaya sewa dibandingkan dengan toko permanen. Jumlah pedagang kaki lima ini umumnya lebih banyak pada malam hari dari pada siang hari. Hal ini khususnya terjadi pada waktu pasar senggol (pasar malam) dibuka.

Para pedagang kaki lima yang menjajakan makanan umumnya tidak memiliki latar belakang pendidikan yang cukup, khususnya dalam hal hygiene dan sanitasi

KELUHAN KESEHATAN KONSUMEN DAN HIGIENE SANITASI MAKANAN PENYETAN PEDAGANG KAKI LIMA DI JALAN ARIF RACHMAN HAKIM SURABAYA

Consumer Health Complaints and Hygiene Sanitation of “Penyetan” at Arif Rachman Hakim Street Vendors in Surabaya

Sema Morestavia dan Lilis Sulistyorini

Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga
lilissulistyorini@gmail.com

Abstract: Vendors generally use simple sanitation facilities are less conform to the sanitary requirements that may affect the bacteriological quality of food. The purpose was to identify food hygiene and sanitation, *Salmonella* at fresh vegetables and consumer health complaints of food vendors in Arif Rachman Hakim Street of Surabaya. This was an observational study with the sample were 16 vendors, 16 fresh vegetables, and 87 consumers. The results were 9 street vendors (56,25%) have qualified personal hygiene, all of food vendors have qualified sanitary conditions, all of food vendors have not qualified sanitation conditions, as much as 2 samples of fresh vegetables (12,50%) were basil leaves contained *Salmonella* bacteria, and consumers as many as 11 respondents (12,64%) experienced health complaints. The conclusion was hygiene and sanitation of food vendors in Arif Rachman Hakim Street of Surabaya city as many as 10 vendors (62,50%) qualified to Kepmenkes No. 942/Menkes/ K/VII/2003 RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003. Suggestions for vendors to follow the counseling activities, supervision, and develop food hygiene sanitation, consumers are more selective to choose the foods, and health center or Health Department of Surabaya City conducts counseling activities, supervision, and development for food vendors.

Keywords: personal hygiene, food sanitation, *Salmonella* bacteria of fresh vegetables, health complaints

Abstrak: Umumnya pedagang menggunakan fasilitas sanitasi bersifat sederhana yang mungkin kurang memenuhi persyaratan sehingga dapat mempengaruhi kualitas bakteriologis makanan. Tujuan penelitian yaitu mengidentifikasi hygiene dan sanitasi makanan, keberadaan bakteriologis (*Salmonella*) lalapan dan keluhan kesehatan konsumen pedagang makanan penyetan kaki lima di jalan Arif Rachman Hakim Kota Surabaya. Penelitian bersifat observasional dengan sampel, yaitu 16 pedagang, 16 lalapan, dan 87 konsumen. Hasil penelitian, antara lain hygiene perorangan sebanyak 9 orang (56,25%) memenuhi syarat, kondisi sanitasi makanan semua pedagang memenuhi syarat, kondisi fasilitas sanitasi semua pedagang tidak memenuhi syarat, lalapan sebanyak 2 sampel (12,50%) berupa daun kemangi mengandung bakteri *Salmonella*, dan konsumen sebanyak 11 orang (12,64%) mengalami keluhan kesehatan secara subjektif. Kesimpulan adalah kondisi hygiene dan sanitasi pedagang makanan penyetan kaki lima di jalan Arif Rachman Hakim Kota Surabaya sebanyak 10 pedagang (62,50%) memenuhi syarat Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003. Saran bagi pedagang mengikuti kegiatan penyuluhan, pengawasan, dan pembinaan, konsumen lebih selektif memilih makanan, dan Puskesmas atau Dinas Kesehatan Kota Surabaya melakukan kegiatan penyuluhan, pengawasan, dan pembinaan pada pedagang.

Kata kunci: hygiene perorangan, sanitasi makanan, bakteri *Salmonella* lalapan, keluhan kesehatan

PENDAHULUAN

Makanan memiliki peran penting bagi kesehatan selain sebagai sumber energi, makanan dapat pula menimbulkan penyakit pada manusia. Kasus penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor, antara lain kebiasaan mengolah makanan secara tradisional, penyimpanan dan penyajian yang tidak bersih, dan tidak memenuhi persyaratan sanitasi (Chandra, 2006). Lalapan merupakan produk makanan yang biasa dikonsumsi mentah, bermanfaat bagi kesehatan sebab mengandung

zat gizi relatif tinggi yang sangat dibutuhkan tubuh. Terdapat beberapa jenis sayuran yang biasa dikonsumsi segar berpotensi merugikan kesehatan sebab rentan terkontaminasi mikroba. Hal ini menunjukkan bahwa pada proses pencucian lalapan yang tidak sempurna perlu diperhatikan (Winarti dan Miskiyah, 2010).

Isyanti (2001) dalam Winarti dan Miskiyah (2010) menyebutkan bahwa, beberapa penelitian menunjukkan adanya kontaminasi mikroba pada sayuran segar yang diambil pada tingkat petani maupun pedagang. Penelitian Susilawati (2002)

JURNAL KEDOKTERAN DAN KESEHATAN

Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta

¹Dyah Suryani, ²Fardhiasih Dwi Astuti

^{1,2}Program Studi Kesehatan Masyarakat, FKM, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta
Jalan Prof. Dr. Soepomo, SH, Janturan, Warungboto, Yogyakarta 55154
dyahsuryani.ds@gmail.com

ABSTRAK

Penyakit bawaan makanan banyak disebabkan oleh buruknya teknik penanganan makanan, dan terjadi kontaminasi pada saat disajikan. Higiene penjamah makanan dan sanitasi merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Keadaan higiene dan sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan. Hal ini berpengaruh terhadap tingkat kesehatan konsumen yang mengkonsumsi makanan tersebut. Jika higiene sanitasi makanannya buruk maka dapat mengakibatkan timbulnya masalah-masalah kesehatan. Tujuan dalam penelitian ini untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan higiene sanitasi pada pedagang angkringan di kawasan Malioboro. Jenis penelitian ini adalah observasional analitik dengan desain *cross sectional*. Sampel penelitian yaitu pedagang angkringan di Kawasan Malioboro dengan jumlah 40 pedagang angkringan. Teknik pengambilan sampel dengan *total sampling*. Instrumen yang digunakan adalah kuesioner dan lembar *checklist*. Analisis data yang digunakan analisis univariat dan analisis bivariat dengan uji statistik *Fisher*. Hasil uji statistik penelitian kepada 40 pedagang angkringan, menunjukkan bahwa sebanyak 32 pedagang mempunyai pengetahuan tinggi (80%), 36 pedagang mempunyai sikap baik (90%), 29 pedagang mempunyai fasilitas sanitasi buruk (72.5%), 26 pedagang mempunyai higiene yang buruk (65%). Tidak ada hubungan antara pengetahuan ($p=0.222$), sikap ($p=1.000$) dengan higiene pedagang. Ada hubungan antara fasilitas sanitasi dengan higiene pedagang ($p=0.029$).

Kata kunci : Pengetahuan, Sikap, Fasilitas Sanitasi, Higiene, Sanitasi.

ABSTRACT

Foodborne disease more of the cases caused by poor food handling techniques, and contamination occurs when served. Food handler hygiene and sanitation are the key to be success in processing safe and healthy foods. Poor sanitation hygiene can be affect the quality of the food. It cause consumer health level who is consume these food. If the hygiene and sanitation of food bad it could result in health problems. Based on this background, the study are interested in knowing the factors related to sanitation hygiene in angkringan traders in the Malioboro area. This study was observasional analitic with cross sectional design. The study sample was angkringan traders in Malioboro area with 40 angkringan traders. Sampling technique with total sampling. The instruments used questionnaire and checklist sheets. Data analysis used univariate analysis and bivariate analysis with Fisher statistical test. The results of the study statistics test for 40 angkringan traders, showed that 32 traders had high knowledge (80%), 36 traders had a good attitude (90%), 29 traders had poor sanitation facilities (72.5%), 26 traders had bad hygiene (65%). There is no relationship between knowledge ($p=0.222$), attitude ($p=1.000$) with hygiene of traders. There is a relationship between sanitation facilities and hygiene traders ($p=0.029$).

Keywords: Knowledge, attitude, sanitation facilities, hygiene, sanitation.

HUBUNGAN PENGETAHUAN, MOTIVASI, DAN PERAN PETUGAS TERHADAP KONDISI *HYGIENE* SANITASI MAKANAN JAJANAN KAKI LIMA DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS AUR DURI KOTA JAMBI TAHUN 2014

¹Erris, ²Marinawati

¹Poltekes Jurkesling

²STIKes Prima Jambi Prodi D-III Kebidanan

*Korespondensi penulis : nazra_ugm@yahoo.com

ABSTRAK

Makanan jajanan yang memenuhi syarat adalah air yang digunakan harus memenuhi standar dan persyaratan hygiene sanitasi yang berlaku bagi air bersih atau air minum dan harus dimasak terlebih dahulu, semua bahan yang digunakan tidak dalam keadaan busuk, dan tidak rusak, penggunaan bahan tambahan makanan harus sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku, penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi harus sesuai dengan jenisnya, dan peralatan yang digunakan harus aman dan tidak mengandung racun.

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan desain penelitian *cross sectional*, yang bertujuan untuk mengetahui hubungan variabel independen dengan variabel dependen. Hasil penelitian dianalisis secara univariat dengan menggunakan uji statistik *chi-square*, dengan tingkat kemaknaan $< 0,05$.

Hasil penelitian diketahui dari 24 responden, 17 responden (70,8%) kondisi hygiene sanitasi makanan jajanannya tidak memenuhi syarat, 15 responden (62,5%) berpengetahuan rendah, 14 responden (58,3%) memiliki motivasi rendah, dan 15 responden (62,5) menyatakan peran petugas kurang.

Ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan, motivasi pedagang makanan dan peran petugas kesehatan dengan kondisi hygiene sanitasi makanan jajanan kaki lima di wilayah kerja Puskesmas Aur Duri Kota Jambi Tahun 2014. Hal ini terlihat dari hasil uji statistik pengetahuan pedagang (*Chi-Square*) $p\text{-value} = 0,02$ ($p < 0,05$), motivasi pedagang makanan (*Chi-Square*) $p\text{-value} = 0,01$ ($p < 0,05$), peran petugas kesehatan (*Chi-Square*) $p\text{-value} = 0,02$ ($p < 0,05$).

Kata Kunci : Pengetahuan, Motivasi, Peran Petugas, Hygiene Sanitasi, Makanan Jajanan

PENDAHULUAN

Undang-undang RI Nomor 36 Tahun 2009 tentang kesehatan menyebutkan bahwa untuk mewujudkan derajat kesehatan yang setinggi-tingginya bagi masyarakat, diselenggarakan upaya kesehatan yang terpadu dan menyeluruh dalam bentuk upaya kesehatan perseorangan dan upaya kesehatan masyarakat, bahwa salah satu upaya penyelenggaraan upaya kesehatan adalah pengamanan makanan dan minuman (UU Kes RI.2009). Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 pasal 1 tentang Pedoman Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan, yang dimaksud dengan makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan ditempat penjualan dan atau disajikan sebagai

makanan siap santap untuk dijual ditempat umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/ restoran, dan hotel (Kepmenkes, 2003).

Makanan adalah sumber energi satu-satunya bagi manusia, karena jumlah penduduk yang terus berkembang, maka jumlah produksi makananpun harus terus bertambah melebihi jumlah penduduk, apabila jumlah kecukupan pangan ingin tercapai. Permasalahan yang ditimbulkan dari makanan dapat diakibatkan kualitas dan kuantitas bahan pangan. Hal ini tidak boleh terjadi atau tidak dikehendaki karena orang yang makan, bermaksud mendapatkan energi agar tetap dapat bertahan hidup, dan tidak untuk menjadi sakit karenanya, dengan demikian sanitasi makanan menjadi sangat penting (Slamet, 2002). Makanan merupakan salah satu bagian yang penting untuk

Trisna EA. dan Retno A, Higiene dan Sanitasi Nasi Tempe Penyet

HIGIENE DAN SANITASI
NASI TEMPE PENYET PEDAGANG KAKI LIMA
JALAN KARANGMENJANGAN SURABAYA

Hygiene and Sanitation of “Nasi Tempe Penyet”
at Karangmenjangan Street Vendors, Surabaya

Trisna Erawati Agustin¹⁾ dan Retno Adriyani²⁾

^{1,2)} Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan
Masyarakat (retnoadriyani@yahoo.com)

Abstract: “Nasi tempe penyet” is one of traditional favorite food in Surabaya. This menu is consisting of rice, fried tempe, fresh vegetables and chilli ketchup. The purpose of this research was to observe the hygiene of the food handlers, sanitation facility and hygiene of nasi tempe penyet. This was a descriptive research with cross sectional approach. There were 12 nasi tempe penyet street vendors at Karangmenjangan street, Surabaya who became respondent. Data collected using questionnaire and check list. There were several hygiene of the food handlers must be considered. They did not using apron and uniform. Conditions of sanitation facility did not meet the standard including the selling location, handling of garbage and grey water and also washing the cooking tools. In general food sanitation of nasi tempe penyet was good. The E. coli parameters were negative. The nasi tempe penyet street vendors at Karangmenjangan street need training about personal hygiene and food sanitation. They have to be relocated for minimized the risk of food contamination.

Keywords: hygiene and sanitation, street vendors, ‘nasi tempe penyet’

PENDAHULUAN

Seiring dengan terjadinya krisis ekonomi pada tahun 1998, memberikan dampak bagi perekonomian masyarakat. Pada sektor jasa makanan, muncul dan berkembang pedagang makanan kaki lima yang menawarkan makanan sederhana yang sesuai dengan selera masyarakat setempat dengan harga yang relatif murah. Salah satu makanan khas yang menjamur di Surabaya adalah menu tempe penyet. Menu makanan ini cukup digemari, tempe goreng disajikan hangat sebagai lauk bersama nasi hangat, dilengkapi dengan sambal dan lalapan. Lalapan adalah sayuran mentah yang biasanya terdiri dari kubis, mentimun, kacang panjang dan daun kemangi. Dari sisi penjual, menu makanan ini mudah untuk mendapatkan bahan baku,

Lampiran 8. Dokumentasi Kegiatan Penelitian



Lampiran 9. Hasil Uji Turnitin

SKRIPSI : MUHAMMAD FEBRY
PRATAMA : GAMBARAN HYGINE
SANITASI MAKANAN PADA
PEDAGANG KAKI LIMA DI
KELURAHAN KARANG MUMUS
KECAMATAN SAMARINDA KOTA

by Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur

Submission date: 02-Aug-2024 11:51AM (UTC+0800)

Submission ID: 2191966405

File name: Revisi_turnitin_3.docx (190.16K)

Word count: 8482

Character count: 53962

SKRIPSI : MUHAMMAD FEBRY PRATAMA : GAMBARAN HYGINE
SANITASI MAKANAN PADA PEDAGANG KAKI LIMA DI
KELURAHAN KARANG MUMUS KECAMATAN SAMARINDA KOTA

ORIGINALITY REPORT



PRIMARY SOURCES

1	dspace.umkt.ac.id Internet Source	6%
2	eprints.uny.ac.id Internet Source	2%
3	docplayer.info Internet Source	1%
4	Submitted to Udayana University Student Paper	1%
5	Submitted to Universitas Respati Indonesia Student Paper	1%
6	123dok.com Internet Source	1%
7	journal.universitaspahlawan.ac.id Internet Source	1%
8	repositori.widyagamahusada.ac.id Internet Source	1%
	digilib.uinsby.ac.id	