

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmadi, Fahmi, U. (2018). *Dasar-Dasar Penyakit Berbasis Lingkungan (Revisi)*. Rajawali Pers.
- AISE. (2017). The Hygiene Concept. *International Association for Soaps, Detergents and Maintenance Products*, June, 2.
- Caesar, D. L., & Rohmah, U. (2021). Analisis Bakteri E. Coli Minuman Es Dawet di Kabupaten Kudus. *J-KESMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(1), 59.  
<https://doi.org/10.35329/jkesmas.v7i1.1931>
- CDC. (2016). Medical illustration of E. coli bacteria Escherichia coli (E. coli) What are E. coli? *Cdc.Gov*, CS267331-A(September). <https://www.cdc.gov/ecoli/pdfs/cdc-e.-coli-factsheet.pdf>
- Chandra, B. (2007). *Pengantar Kesehatan Lingkungan* (P. Widyastuti (ed.)). Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Christian, I. (2018). *Analisis Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan dan Kandungan Escherichia Coli pada Minuman Cepat Saji (Mango Thai) di Kota Medan Tahun 2018*.
- Disease, I., & Section, E. (2009). *EHEC ( E . coli O157 H7 ) Hemorrhagic Uremic Syndrome ( HUS )*. 2748(504), 1–10.
- Djukic, D., Moracanin, S. V., Milijasevic, M., Babic, J., Memisi, N., & Mandic, L. (2016). Food safety and food sanitation. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 14, 25–31.
- ECDC. (2021). *European Centre for Disease Prevention and Control. Shiga toxin-producing Escherichia coli (STEC) infection. In: ECDC. Annual epidemiological report for 2019. May*.

- Efendi, R. A. M. (2018). Analisis Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Higiene Dan Sanitasi Di Kantin Universitas Muhammadiyah Jakarta. *Jurkessia*, VIII, 7.
- Faruqui, I, Naser; Biswas, K, Asit; Bino, J, M. (2001). *Water Management in Islam*. Canada by the International Development Research Centre.
- Fungsinya, D. A. N., & Kehidupan, D. (2016). Drs. Waesul Kurni, M.A. S1 dari PTIQ, S2 dari IIQ, sekarang sedang proses S3 kajian Tafsir di PTIQ. Sekarang sebagai dosen tetap Prodi Ilmu Qur'an dan Tafsir. 2, 129–150.
- Ginting, S. U. (2011). Pola Makanan Dan Minuman Menuju Budaya Hidup Sehat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 9(2), 52–66.
- Gitawama, M. R. B., Suharti, N., & Harminarti, N. (2021). Identifikasi Bakteri Escherichia coli dalam Air Minum Galon pada Kantin yang ada di Universitas Andalas Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 10(1), 23. <https://doi.org/10.25077/jka.v10i1.1507>
- Haryanti, D. Y., & Suryaningsih, Y. (2021). Food Safety Knowledge of Food Sanitation Hygiene Practices in the Era of Pandemic COVID-19. *The Indonesian Journal of Health Science*, 13(1), 25–34. <https://doi.org/10.32528/ijhs.v13i1.5292>
- Indraswati, D. (2016). Kontaminasi Makanan (Food Contamination) oleh Jamur. In *Forum Ilmiah Kesehatan ( FORIKES )*.
- INSYIROH, D. (2018). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kandungan Bakteri Escherichia Coli Pada Sumur Gali di Desa Tirak, Kwadungan, Ngawi. *Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun*, 1–224.
- Irianto, J., Kes, M., Anwar, D. A., Si, M., Yuniyanto, A., Laelasari, E., Si, S., Marina, R., & Si, S. (n.d.). *STUDI KUALITAS AIR MINUM RUMAH TANGGA DI INDONESIA*.
- Manning, D, S. (2005). *DEADLY DISEASES AND EPIDEMICS ESCHERICHIA COLI*

*INFECTIONS* (B. Reger (ed.)). Chelsea House Publishers.

Maunah, N. A., & Ulfa, L. (2020). Hubungan Antara Personal Hygiene, Fasilitas Sanitasi dan Teknik Penyimpanan Peralatan Makan dengan Kebersihan Peralatan Makan di Kantin dan Makanan Jajanan. *Jurnal Untuk Masyarakat Sehat (JUKMAS)*, 4(2), 112–119.  
<https://doi.org/10.52643/jukmas.v4i2.918>

Mehlhorn, H. (2015). Food-Borne Disease Burden Epidemiology Reference Group. *Encyclopedia of Parasitology*, 1–1. [https://doi.org/10.1007/978-3-642-27769-6\\_3884-1](https://doi.org/10.1007/978-3-642-27769-6_3884-1)

Mudzkirah, I. (2016). IDENTIFIKASI PENGGUNAAN ZAT PENGAWET BORAKS DAN FORMALIN PADA MAKANAN JAJANAN DI KANTIN UIN ALAUDDIN MAKASSAR TAHUN 2016. *Skripsi*, 31.

Musdalifa. (2018). Analisis Keberadaan E . coli pada Minuman Es dan Higiene Sanitasi diKantin Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Percut Sei Tuan Kabupaten Deli Serdang Tahun 2018. *Health Sciences and Pharmacy Journal*.

Ningsih, Y. F., & Kurniawati, E. (2020). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Pengelolaan Air Minum Rumah Tangga Di Desa Tambang Emas Kabupaten Merangin Factors Related to the Management of Household Drinking Water in the Gold Mining Village , Merangin Regency. *Journal Healthcare Technology and Medicine*, 6(2), 754–763.

Niranjan Banik, Adam Koesoemadinata, Charles Wagner, Charles Inyang, H. B. (2013). *No Title Стационарная медицинская помощь (основы организации)*.  
<https://doi.org/10.1190/segam2013-0137.1>

Nurbaiti, N. (2018). Efektifitas Pengelolaan Air Minum Untuk Rumah Tangga. *Jurnal Media Kesehatan*, 6(2), 184–187. <https://doi.org/10.33088/jmk.v6i2.211>

- Oktafani s, R. A. (2019). An Overview Of Food Hygiene And Sanitation In Campus Canteens Universitas Airlangga Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(2), 158. <https://doi.org/10.20473/jkl.v11i2.2019.158-164>
- OMHLTC. (2018). Food Safety: A Guide for Ontario's Food Handlers. *Ontario Ministry of Health and Long-Term Care*, September.
- Pasaribu, Q. I. (2018). *Analisis Higiene dan Sanitasi Penjual Makanan Berbahan Dasar Ayam dan Keberadaan Salmonella sp di Beberapa Kantin Kampus USU Tahun 2018*. <http://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/6036>
- PAUD, B. D. (2018). *Bahan Ajar Sanitasi Dan Higienis* (T. Pengembang (ed.)).
- perangin-angin monalisa. (2020). Program studi s1 kesehatan masyarakat fakultas kesehatan masyarakat universitas sumatera utara 2021. *Skripsi*, 1–89. <https://repositori.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/24814/151000527.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Permenkes RI. (2010). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/Menkes/Per/IV/2010 Tentang Persyaratan Kualitas Air Minum. In *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia* (p. MENKES).
- Rachmi, C. N., Wulandari, E., Kurniawan, H., Wiradnyani, L. A. A., Ridwan, R., & Akib, T. C. (2019). Buku Panduan Siswa AKSI BERGIZI. *Kemendes RI*, 1–188.
- Rahayu, P, Winiati; Nurjanah, Siti; Komalasari, E. (2018). *ESCHERICHIA COLI: Patogenesis, Analisis, dan Kajian Risiko* (D. Fajriah, Fairuz; Nastiti, M (ed.); Cetakan 1,). PT PENERBIT IPB PRESS.
- Rogers, K., & History, E. (2011). *menu search keyboard \_ arrow \_ down German E . coli outbreak of 2011. July*, 1–11.

- Saepuddin, D. (2017). Personal Higiene dalam Perspektif Islam. In *Citra Buku Media* (Vol. 4, Issue 2015).
- Sinurat, D. (2018). UNIVERSITAS SUMATERA UTARA Poliklinik UNIVERSITAS SUMATERA UTARA. *Jurnal Pembangunan Wilayah & Kota*, 1(3), 82–91.
- Triono, M. O. (2018). Akses Air Bersih Pada Masyarakat Kota Surabaya Serta Dampak Buruknya Akses Air Bersih Terhadap Produktivitas Masyarakat Kota Surabaya. *Jurnal Ilmu Ekonomi Terapan*, 3(2), 93–106. <https://doi.org/10.20473/jiet.v3i2.10072>
- UNICEF/WHO. (2021). *Progress on Household Drinking Water. 2000-2020. Five years into the SDGs.*
- Utami, A. P. (2021). Kajian Literatur: Hubungan Personal Higiene Penjamah Makanan dengan Kontaminasi Escherichia Coli pada Makanan. *Journal of Food and Culinary*, 4(1), 25. <https://doi.org/10.12928/jfc.v4i1.4032>
- Wahyuningsih, R. (2019). Identifikasi Adanya Bakteri Escherichia Coli Pada Minuman Es Teh Yang Dijual Disekitar Stikes Bcm Pangkalan Bun Wilayah Kotawaringin Barat. *Jurnal Borneo Cendekia*, 3(1), 93–106. <https://doi.org/10.54411/jbc.v3i1.183>
- Wennholm, S. V. (1933). Camp Hygiene and Sanitation. *The Journal of the Royal Society for the Promotion of Health*, 54(1), 41–46. <https://doi.org/10.1177/146642403305400107>
- WHO. (2019). *A guide to equitable water safety planning: ensuring no one is left behind.* <https://apps.who.int/iris/handle/10665/311148>
- WHO & UNICEF. (2017). Safely Managed Drinking Water. *World Health Organization*, 1–56. <https://www.wssinfo.org/sdg-baselines/safely-managed-drinking-water-services/>
- Widyastuti, Nurmasari & Almira, V. G. (2019). Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan. In *K-Media*.

## Lampiran 1. Lembar Penjelasan Subjek

### Lembar Penjelasan Subjek

Assalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh

Saya yang bertanda tangan dibawah ini

Nama Peneliti : Muhammad Rezebri

NIM : 0801183437

Judul Penelitian : Analisis Hygiene Sanitasi Makanan, Personal Hygiene Penjamah Makanan, Dan Kandungan *E.Coli* Pada Air Minum Di Kantin Universitas Islam Xxx Sumatera Utara Tahun 2022

Saya selaku peneliti adalah seorang mahasiswa Peminatan Kesehatan Lingkungan Program S1 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara. Untuk tujuan tersebut peneliti memerlukan data atau informasi yang sebenarnya dan akurat dari saudara melalui pengisian lembaran kuesioner yang akan saya lampirkan pada surat ini. Saudara dapat untuk berpartisipasi dan berhak untuk menolak berpartisipasi dalam penelitian ini.

Adapun manfaat dari penelitian ini, data atau informasi yang diperoleh akan sangat berguna bagi tenaga kesehatan, dan untuk pengembangan ilmu pengetahuan. Untuk kepentingan ini maka penmeliti memohon untuk ketersediaan dari saudara, untuk menjadi responden sukarela dan menjawab pertanyaan-pertanyaan dengan sejujurnya. Semua informasi yang saudara berikan akan dikumpulkan dan dirahasiakan.

Atas perhatian dan Kerjasama serta ketersediaan saudara dalam berpartisipasi sebagai responden, saya sampaikan terimakasih dan berharap informasi anda akan bermanfaat.

Hormat Saya

Muhammad Rezebri

## Lampiran 2. Lembar Informed Consent

### LEMBAR INFORMED CONSENT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa saya akan bersedia untuk menjadi partisipasi dalam penelitian yang dilaksanakan oleh Muhammad Rezebri dengan judul **“Analisis Hygiene Sanitasi Makanan, Personal Hygiene Penjamah Makanan, Dan Kandungan *E.Coli* Pada Air Minum Di Kantin Universitas Islam Xxx Sumatera Utara Tahun 2022”**

Demikian surat pernyataan persetujuan ini saya sampaikan, agar informasi dapat dipergunakan sebaik-baiknya.

Medan,.....2022

Responden

(.....)

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN

### Lampiran 3. Lembar Observasi

#### KUESIONER PENELITIAN

**Analisis Hygiene Sanitasi Makanan, Personal Hygiene Penjamah Makanan, Dan  
Kandungan *E.Coli* Pada Air Minum Di Kantin Universitas Islam Xxx Sumatera Utara  
Tahun 2022**

Instrumen pengawasan makanan jajanan di tempat-tempat umum (Kep.MenKes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan)

Nama TPM :

Pemilik :

Pemeriksa :

Tanggal :

Sertifikat Kursus Penjamah Makanan :

Hasil Uji Lab :

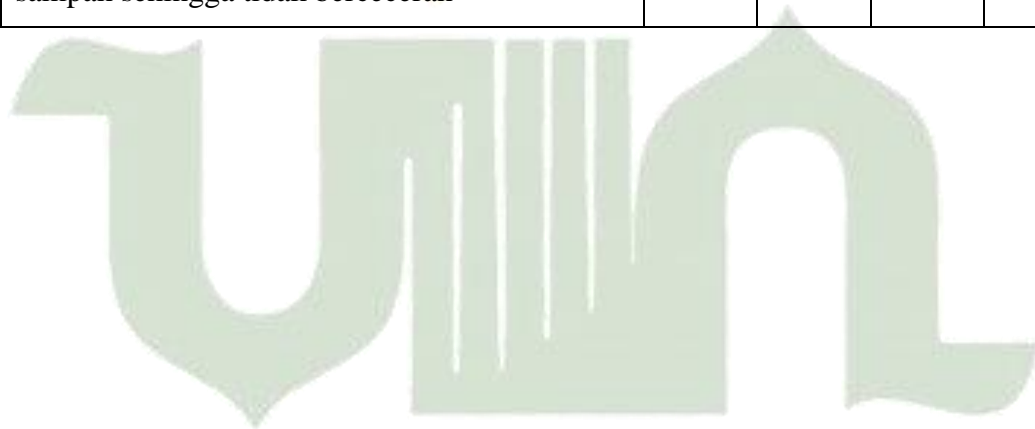
Alamat :

No.	Objek Pengamatan	Bobot	Kategori		Nilai
			Ya	Tidak	
<b>A. KEBERSIHAN PRIBADI</b>					
1.	Pengelola jajanan tidak menderita batuk-batuk dan pilek				
2.	Pengelola jajanan tidak menderita diare, penyakit perut, dan sejenisnya				
3.	Pengelola makanan tidak berkuku panjang, memakai cat kuku/kuku kotor				
4.	Pengelola makanan jajanan menjaga kebersihan rambut dan memakai penutup kepala				
5.	Pengelola makanan jajanan memakai pakaian kerja dan menutup kepala				



6.	Pengelola makanan jajanan menutup luka atau bisul dan luka lainnya				
7.	Pengelola makanan jajanan mencuci tangan setiap kali akan menangani makanan				
8.	Pengelola makanan jajanan tidak menggaruk-garuk kepala, mengorek telinga, dan merokok				
<b>B. PERALATAN</b>					
1.	Peralatan makanan jajanan dicuci setiap selesai digunakan dengan menggunakan sabun dan air bersih dan ganti jika sudah tidak layak				
2.	Peralatan makanan jajanan dikeringkan dengan cara ditiriskan dan tertutup/terlindung dari pencemaran				
3.	Tidak memakai ulang peralatan yang dirancang untuk sekali pakai				
<b>C. AIR BERSIH DAN BAHAN MAKANAN</b>					
1.	Air yang digunakan untuk memasak dan mencuci berasal dari sumber yang memenuhi syarat				
2.	Air yang digunakan dimasak terlebih dahulu/tidak menggunakan bahan air mentah untuk diminum				
3.	Bahan makanan yang digunakan berasal dari bahan mentah yang segar dan dicuci terlebih dahulu				
<b>D. MAKANAN JADI</b>					
1.	Makanan disajikan dalam keadaan tertutup				
2.	Menggunakan penutup yang bersih dan tidak mencemari makanan				
3.	Makanan diangkut dalam keadaan tertutup/terbungkus dan tidak mencemari makanan				
4.	Makanan disajikan tidak Bersatu dengan bahan makanan mentah				

5.	Mengambil makanan dengan menggunakan alat (penjepit, sarung tangan khusus makanan, dan lain-lain)				
<b>E. PEWADAHAN/ALAT MENJAJAKAN</b>					
1.	Wadah/tempat dapat melindungi dari debu dan serangga				
2.	Pada tempat menjajakan terdapat tempat cuci piring/gelas yang memadai (ember bersih dan air bersih)				
3.	Air pencucian piring/gelas diganti sesering mungkin				
4.	Pada alat menjajakan ada sarana pengumpul sampah sehingga tidak berceceran				



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN

## Lampiran 4. Lembar Wawancara

### KUESIONER WAWANCARA

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Kantin Yang Dikunjungi :

Makanan Yang Sering Dibeli :

Minuman Yang Sering Dibeli :

Penyakit 1 bulan terakhir :

- a. Mencret
- b. Demam
- c. Mual dan muntah
- d. Nyeri pada perut

No.	Objek Pengamatan
<b>PENGETAHUAN</b>	
1.	Menurut anda, apa yang menjadi syarat makanan sehat? <ol style="list-style-type: none"><li>a. Makanan yang tampilannya bagus</li><li>b. Makanan yang higienis</li><li>c. Makanan yang enak</li></ol>
2.	Menurut anda, bagaimana memilih bahan makanan yang sehat? <ol style="list-style-type: none"><li>a. Bahan-bahan yang dijual di supermarket</li><li>b. Bahan-bahan dengan harga mahal</li><li>c. Bahan-bahan baru dan segar</li></ol>
3.	Menurut anda, bagaimana seharusnya plastic kemasan untuk makanan digunakan dengan benar? <ol style="list-style-type: none"><li>a. Bisa digunakan berkali-kali</li><li>b. Digunakan sekali pakai</li><li>c. Tidak boleh memakai plastic kemasan</li></ol>
4.	Menurut anda, bagaimana menempatkan suatu makanan? <ol style="list-style-type: none"><li>a. Menggunakan wadah tertutup</li><li>b. Menggunakan wadah terbuka</li><li>c. Mencampurkan beberapa makanan dalam satu wadah</li></ol>
5.	Menurut anda, apa yang harus diperhatikan ketika melakukan pengolahan makanan? <ol style="list-style-type: none"><li>a. Kebersihan dapur dan alat</li><li>b. Bahan-bahan dicuci menggunakan air tidak mengalir</li><li>c. Mencicipi makanan menggunakan tangan</li></ol>
6.	Menurut anda, apa itu hygiene sanitasi makanan?

	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Upaya mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan peralatan yang dapat menimbulkan penyakit</li> <li>b. Upaya membuat makanan terlihat menarik ketika disajikan</li> <li>c. Upaya membuat makanan dengan rasa enak</li> </ul>
7.	<p>Menurut anda, apa tujuan dari hygiene sanitasi makanan?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Agar makanan rasanya enak</li> <li>b. Agar makanan banyak yang suka</li> <li>c. Agar makanan terhindar penularan penyakit</li> </ul>
8.	<p>Menurut anda, bagaimana memilih tempat penyimpanan bahan makanan?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Terhindar dari bahaya kontaminasi bakteri</li> <li>b. Bisa ditempatkan dimana saja</li> <li>c. Ditempatkan di dalam plastik</li> </ul>
9.	<p>Menurut anda, bagaimana seharusnya sikap penjamah ketika mengolah makanan?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Mencuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir ketika ingin mengolah makanan</li> <li>b. Menggunakan pakaian yang bersih walaupun tidak memakai celemek</li> <li>c. Menggunakan sarung tangan yang dipakai berkali-kali</li> </ul>
10.	<p>Menurut anda, bagaimana dikatakan sebuah kantin itu termasuk kantin sehat?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Lingkungan yang bersih</li> <li>b. Makanan yang enak</li> <li>c. Penjamah yang bisa memasak</li> </ul>

SIKAP		SS	S	TS	STS
1.	Saya lebih memilih tempat makan/kantin yang mudah dijangkau walaupun keadaan kantinya kurang bersih				
2.	Saya lebih memilih makanannya yang enak walaupun keadaan kantinnya kurang bersih				
3.	Saya lebih memilih makanan yang murah walaupun keadaan kantinnya kurang bersih				
4.	Saya lebih memilih makanan yang enak dan kantin yang bersih walaupun saya tau makanan itu tidak sehat				
5.	Saya lebih memilih makanan yang sehat dan mahal walaupun keadaan kantinnya kurang bersih				
6.	Saya lebih memilih makanan sehat walaupun harganya mahal daripada makanan yang murah dan enak				
7.	Menurut saya, seorang penjamah makanan harus mencuci tangan menggunakan sabun setiap kali ingin mengolah makanan				
8.	Menurut saya, seorang penjamah makanan diperbolehkan merokok atau menggaruk				

	anggota tubuh ketika sedang mengolah makanan				
9.	Menurut saya, kantin yang baik adalah kantin yang menyediakan wastafel (tempat cuci tangan dengan air mengalir) serta tempat pembuangan sampah				
10.	Menurut saya, peralatan makan harus dicuci menggunakan sabun dan air mengalir				
<b>TINDAKAN</b>			<b>Ya</b>	<b>Tidak</b>	
Alasan saya memilih kantin tersebut	Lokasinya strategis				
	Kantinnya bersih				
	Kantinnya ramai				
	Makanannya enak				
	Harganya terjangkau				
	Makanannya bersih				
	Penjamahnya ramah				
	Penjamahnya bersih				
	Penjamahnya sehat				
	Penyajianya bersih				

**Lampiran 5. Surat Keterangan Hasil *Escherichia Coli***



**DINAS KESEHATAN PROPINSI SUMATERA UTARA**  
**UPT. LABORATORIUM KESEHATAN**  
 Jl. Williem Iskandar Pasar V Barat I (Jl. Balai Pom) No. 4  
 Telp. (061) 6617079 Email : labkesda.provsu@gmail.com  
 Medan Estate, Kode Pos : 20371



---

**LAPORAN HASIL PENGUJIAN MIKROBIOLOGI LINGKUNGAN**  
**NOMOR : 008.2/2052/UPT. Labkes/VI/2022**

Nama Pelanggan : Muhammad Rezebri  
 Alamat : Mahasiswa FKM, UINSU  
 Tgl. Penerimaan : 06-07-2022  
 Tgl. Pengujian : 06-07-2022 s/d 18-07-2022

Sampel : Air Minum

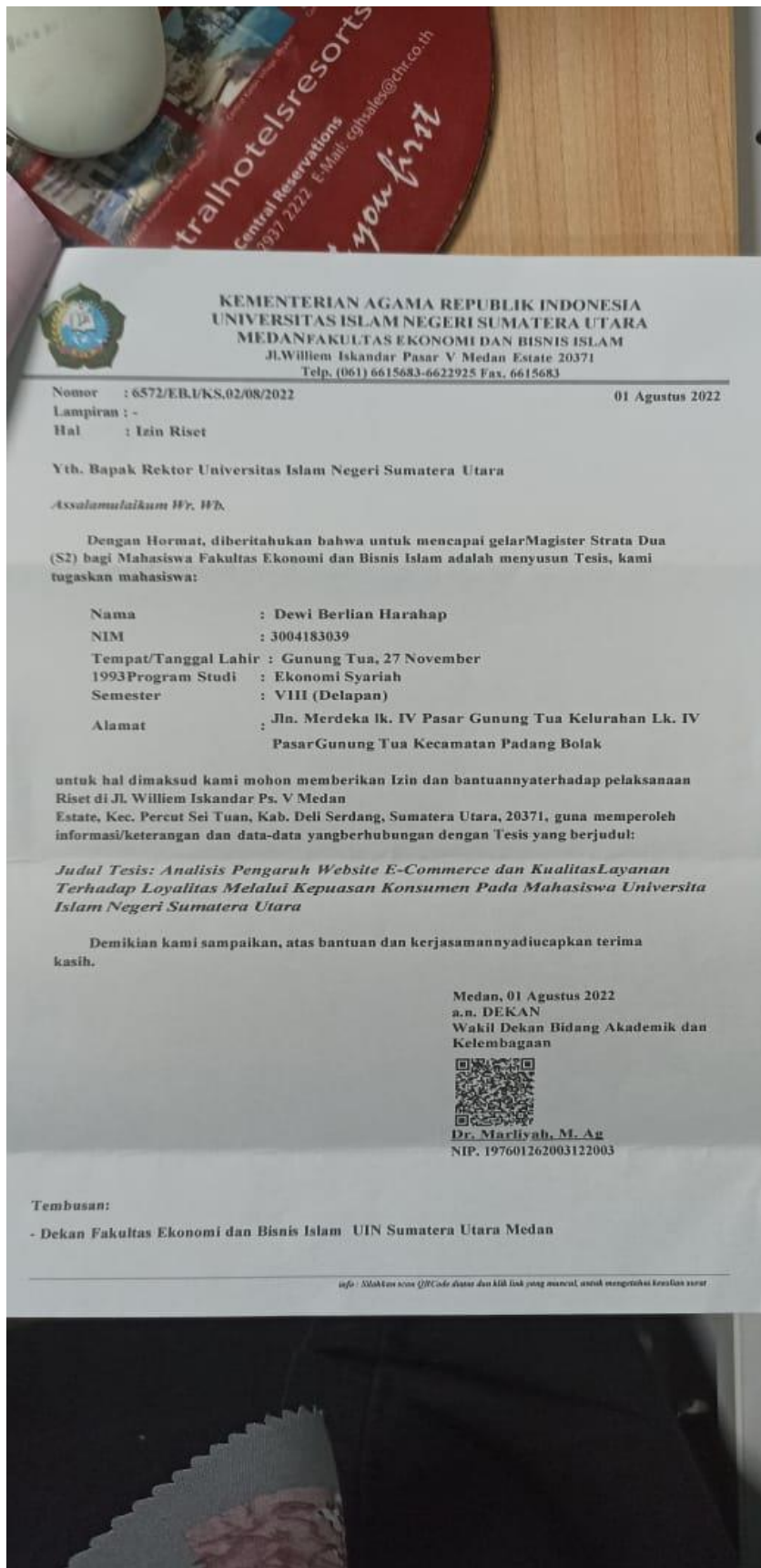
No	Kode Sampel	No. Lab	Parameter Analisa Per. Menkes RI No.492/Menkes/ Per/IV/2010	Satuan	Standard Maksimum	Hasil	Metode Pengujian
1	K1	2220/L/VI/2022	E. Coli	CFU/ 100ml	0	4	SNI 3554-2015
2	K2	2221/L/VI/2022	E. Coli	CFU/ 100ml	0	15	SNI 3554-2015
3	K3	2222/L/VI/2022	E. Coli	CFU/ 100ml	0	7	SNI 3554-2015
4	K4	2223/L/VI/2022	E. Coli	CFU/ 100ml	0	28	SNI 3554-2015
5	K5	2224/L/VI/2022	E. Coli	CFU/ 100ml	0	4	SNI 3554-2015
6	K6	2225/L/VI/2022	E. Coli	CFU/ 100ml	0	28	SNI 3554-2015
7	K7	2226/L/VI/2022	E. Coli	CFU/ 100ml	0	28	SNI 3554-2015
8	K8	2227/L/VI/2022	E. Coli	CFU/ 100ml	0	20	SNI 3554-2015
9	K9	2228L/VI/2022	E. Coli	CFU/ 100ml	0	21	SNI 3554-2015
10	K10	2229/L/VI/2022	E. Coli	CFU/ 100ml	0	15	SNI 3554-2015



Medan, 18 Juli 2022  
 Penanggung Jawab Mikrobiologi  
 Sri Ramita S.Si  
 NIP. 199105121991032005

No. 31.13/FPP
Revisi : 0
Halaman 1 dari 1

## Lampiran 6. Surat Izin Riset



Lampiran 7. Dokumentasi





## Lampiran 8. Output

### Higiene Penjamah

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Memenuhi Syarat	10	100.0	100.0	100.0

### Penjamah tidak menderita batuk dan pilek

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Memenuhi Syarat	2	20.0	20.0	20.0
Valid Memenuhi Syarat	8	80.0	80.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

### Penjamah tidak menderita diare dan penyakit sejenis

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Memenuhi Syarat	10	100.0	100.0	100.0

### Penjamah tidak berkuku panjang atau memakai cat kuku

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Memenuhi Syarat	10	100.0	100.0	100.0

### Penjamah menjaga kebersihan rambut dan memakai penutup kepala

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Memenuhi Syarat	10	100.0	100.0	100.0

### Penjamah makanan memakai pakaian kerja dan menutup kepala

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Memenuhi Syarat	10	100.0	100.0	100.0

### Penjamah makanan menutup luka, bisul, atau luka sejenisnya

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Memenuhi Syarat	10	100.0	100.0	100.0

### Penjamah makanan mencuci tangan setiap ingin mengelola makanan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Memenuhi Syarat	7	70.0	70.0	70.0
Valid Memenuhi Syarat	3	30.0	30.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

**Penjamah makanan tidak menggaruk kepala, mengorek telinga, ataupun merokok**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Memenuhi Syarat	1	10.0	10.0	10.0
Valid Memenuhi Syarat	9	90.0	90.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

**Sanitasi Peralatan**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Memenuhi Syarat	2	20.0	20.0	20.0
Valid Memenuhi Syarat	8	80.0	80.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

**Peralatan ditiriskan dan ditutup dari pencemaran**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Memenuhi Syarat	2	20.0	20.0	20.0
Valid Memenuhi Syarat	8	80.0	80.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

**Tidak memakai ulang peralatan sekali pakai**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Memenuhi Syarat	10	100.0	100.0	100.0

**Air untuk memasak dan mencuci bersumber dari memenuhi syarat**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Memenuhi Syarat	10	100.0	100.0	100.0

**Air yang digunakan dimasak terlebih dahulu/tidak menggunakan bahan air mentah untuk diminum**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Memenuhi Syarat	10	100.0	100.0	100.0

**Bahan makanan berasal dari bahan mentah yang segar dan dicuci terlebih dahulu**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Memenuhi Syarat	10	100.0	100.0	100.0

**Sanitasi Makanan Jadi**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Memenuhi Syarat	10	100.0	100.0	100.0

**Makanan disajikan dalam keadaan tertutup**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Memenuhi Syarat	10	100.0	100.0	100.0

**Makanan diangkat dalam keadaan tertutup/terbungkus dan tidak mencemari makanan**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Memenuhi Syarat	10	100.0	100.0	100.0

**Makanan disajikan tidak Bersatu dengan bahan makanan mentah**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Memenuhi Syarat	10	100.0	100.0	100.0

**Makanan Jadi Yang Sudah Lebih Dari 6 (enam) jam dipanaskan kembali**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Memenuhi Syarat	10	100.0	100.0	100.0

**Mengambil makanan dengan menggunakan alat (penjepit, sarung tangan makanan, dan lainnya)**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Memenuhi Syarat	3	30.0	30.0	30.0
Valid Memenuhi Syarat	7	70.0	70.0	100.0

Total	10	100.0	100.0
-------	----	-------	-------

#### Sanitasi Pewadahan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Memenuhi Syarat	1	10.0	10.0	10.0
Valid Memenuhi Syarat	9	90.0	90.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

#### Wadah/tempat dapat melindungi dari debu dan serangga

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Memenuhi Syarat	4	40.0	40.0	40.0
Valid Memenuhi Syarat	6	60.0	60.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

#### Pada tempat menjajakan terdapat tempat cuci piring/gelas yang memadai (ember bersih dan air bersih)

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Memenuhi Syarat	10	100.0	100.0	100.0

#### Air pencucian piring/gelas diganti sesering mungkin

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Memenuhi Syarat	1	10.0	10.0	10.0
Valid Memenuhi Syarat	9	90.0	90.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

#### Pada alat menjajakan ada sarana pengumpul sampah sehingga tidak berceceran

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Memenuhi Syarat	10	100.0	100.0	100.0

#### Correlations

			Kadar E.Coli	Penjamah Total
Spearman's rho	Kadar E.Coli	Correlation Coefficient	1.000	.728*
		Sig. (2-tailed)	.	.017

	N	10	10
	Correlation Coefficient	.728*	1.000
Penjamah Total	Sig. (2-tailed)	.017	.
	N	10	10

\*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

#### Correlations

		Kadar E.Coli	Hygiene Sanitasi Peralatan
Spearman's rho	Correlation Coefficient	1.000	.621
	Sig. (2-tailed)	.	.056
	N	10	10
	Correlation Coefficient	.621	1.000
	Sig. (2-tailed)	.056	.
	N	10	10

#### Correlations

		Kadar E.Coli	Hygiene Sanitasi Makanan Jadi
Spearman's rho	Correlation Coefficient	1.000	-.116
	Sig. (2-tailed)	.	.749
	N	10	10
	Correlation Coefficient	-.116	1.000
	Sig. (2-tailed)	.749	.
	N	10	10

#### Correlations

		Kadar E.Coli	Hygiene Sanitasi Pewadahan
Spearman's rho	Correlation Coefficient	1.000	.226
	Sig. (2-tailed)	.	.530
	N	10	10
	Correlation Coefficient	.226	1.000
	Sig. (2-tailed)	.530	.
	N	10	10