

DAFTAR PUSTAKA

- Adila, N. A., & Filsahani, N. K. (2023). Manfaat Mengonsumsi Makanan dan Minuman Halal bagi Kesehatan tubuh. *Journal Islamic Education*, 1(4), 720–730. <https://maryamsejahtera.com/index.php/Education/article/view/849>
- Agustina, A. (2021). Perspektif Hadis Nabi Saw Mengenai Kebersihan Lingkungan. *Jurnal Penelitian Ilmu Ushuluddin*, 1(2), 96–104. <https://doi.org/10.15575/jpiu.12206>
- Ahmed, M. H., Akbar, A., & Sadiq, M. B. (2021). Cross sectional study on food safety knowledge, attitudes, and practices of food handlers in Lahore district, Pakistan. *Heliyon*, 7(11), e08420. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2021.e08420>
- Akbar, H. N., Lanita, U., & Hidayati, F. (2023). Faktor – Faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Higiene Sanitasi pada Kantin Sekolah Dasar di Kota Sungai Penuh Tahun 2022. *Jurnal Kesmas Jambi*, 7(1), 55–64. <https://doi.org/10.22437/jkmj.v7i1.22534>
- Ali, M. (2016). Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal. *AHKAM : Jurnal Ilmu Syariah*, 16(2), 291–306. <https://doi.org/10.15408/ajis.v16i2.4459>
- Amalia, I. S., Rohaeni, E., & Muriawati, D. (2015). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Kecamatan Kadugede Kabupaten Kuningan Tahun 2013. *Jurnal Ilmu-Ilmu Kesehatan*, 4(2), 52.
- Andayani, H. (2020). Hygiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan. *Kedokteran Nanggroe Mededika*, 3(4), 27–28.
- Andianita, Y. A. (2022). Hubungan Antara Pengetahuan dan Sikap Higiene Penjamah Makanan Terhadap Perilaku Higiene Perorangan di Instalasi Gizi RSPAD Gatot Soebroto. *Skripsi*, 10.
- Anita, M., Abimetan, F. O., & Kurniajati, S. (2023). Literature Review : the Relationship of Knowledge and. *JARSI: Jurnal Administrasi RS Indonesia*, 2(2), 60–66.
- Anwar, K., Navianti, D., & Rusilah, S. (2020). Perilaku Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Rumah Makan Padang Wilayah Kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang. *Jurnal Dunia Kesmas*, 9(4), 512–520. <https://doi.org/10.33024/jdk.v9i4.3302>
- Arrazy, S. (2020). Analisis Higiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Pedagang Makanan Di Pasar Tradisional Kota Medan. In *Energy for Sustainable Development: Demand, Supply, Conversion and Management*.
- Brutu, H. N. (2021). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Desa Sukasari Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Berdagai. *Industry and Higher Education*, 3(1). <http://journal.unilak.ac.id/index.php/JIEB/article/view/3845%0Ahttp://dspac.e.uc.ac.id/handle/123456789/1288>
- Cahyaningsih, T., Nurjazuli, & D., L. H. (2020). 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.

- <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm>
- Dinkes Sumut, 2020. (2020). Profil Kesehatan Provinsi Sumatera Utara Tahun 2020. *Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Utara*, 1–422.
- Fabiana Meijon Fadul. (2019). *Tingkat Pengetahuan Dan Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Pasar Sanglah Denpasar Tahun 2018*. 2007, 6–16.
- Fajriansyah, F. (2016). Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Roti pada Pabrik Roti Paten Bakery. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 1(2), 116. <https://doi.org/10.30867/action.v1i2.21>
- Fithri, N. K. (2016). Hygiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Kantin Universitas Esa Unggul. *Jurnal Inohim*, 4(2), 43–48.
- Fitriana, S. W. (2023). Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Pedagang Kaki Lima dengan Perilaku Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Alun-Alun Gresik. *Jurnal Gizi UNESA*, 3(1), 261–266.
- Inda, L. C. (2019). *Kondisi Higiene Sanitasi Pedagang Kaki Lima di Jalan Malioboro Kota Yogyakarta* Clementina Inda L, Dr. Iswanto, SPd, M. Kes & Fitrina M. Kusumaningrum, SKM, MPH.
- Khairunnisa, A. R., & Ahmad, K. Bin. (2023). Komparasi Tafsir Al-Jawahir Fi Tafsir Al-Quran Al-Karim dan Tafsir Al-Misbah tentang Makanan Halal dalam Al-Quran. *Jurnal Iman Dan Spiritualitas*, 3(3), 393–400. <https://doi.org/10.15575/jis.v3i3.29255>
- Khotimah, M. K., & Wulandari, W. (2024). *Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Personal Hygiene Penjamah Makanan Jajanan Di Sekitar Universitas Muhammadiyah Surakarta*. 1–14.
- Lumbantoroan, R. (2021). *Personal Hygiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Kecamatan Siborongborong Oleh : Rini Lumbantoroan Nim : P00933118106 Poltekkes Kemenkes Ri Medan*.
- Mavidayanti, H. (2016). Kebijakan Sekolah Dalam Pemilihan Makanan Jajanan Pada Anak Sekolah Dasar Info Artikel. *JHE Journal of Health Education*, 1(1), 71–77. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/jhealthedu/>
- Miranti, E. A., & Adi, A. C. (2018). Hubungan Pengetahuan Dengan Sikap Dan Higiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. *Media Gizi Indonesia*, 11(2), 120. <https://doi.org/10.20473/mgi.v11i2.120-126>
- Mulizar. (2016). Pengaruh Makanan Dalam Kehidupan Manusia (Studi Terhadap Tafsir Al-Azhar). *Jurnal At-Tibyan*, 1(1).
- Notoatmodjo, S. (2018). Metodologi Penelitian Kesehatan. In *Rineka Cipta* (pp. 1–243).
- Pasalbessy, F., & Padang, J. (2022). *Pengaruh Edukasi Tentang Jajanan Sehat Terhadap Tingkat Pengetahuan Anak Usia Sekolah Dalam Memilih Makanan Sehat*. 10.
- Pitri, R. H., Sugiarto, S., & Husaini, A. (2020). Faktor Yang Berhubungan Dengan Praktik Hygiene Penjamah Makanan Di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 6(2), 732. <https://doi.org/10.33143/jhtm.v6i2.979>
- Purwanto, N. (2019). Variabel Dalam Penelitian Pendidikan. *Jurnal Teknodik*, 6115, 196–215. <https://doi.org/10.32550/teknodik.v0i0.554>
- Puspitasari, R. L. (2014). Kualitas Jajanan Siswa di Sekolah Dasar. *Jurnal Al-Azhar*

- Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 2(1), 52.
<https://doi.org/10.36722/sst.v2i1.99>
- Putra, I. B. (2019). Teori Metode Penelitian. *Jurnal Keperawatan*, 5(6), 71–86.
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutrition*, 1(4), 291. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1i4.7141>
- Rahmasari, B. (2019). Kebersihan dan Kesehatan Lingkungan dalam Perspektif Hadis. *UIN Syarif Hidayatullah Institutional Repository*, 13–63.
- Rahmayani, R. (2018). Hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 3(2), 172. <https://doi.org/10.30867/action.v3i2.84>
- Riadmojo. (2020). Pengaruh Lama Usaha dan Modal Usaha Terhadap Tingkat Pendapatan UMKM di Kecamatan Serengan Surakarta. *Pengaruh Lama Usaha Dan Modal Usaha Terhadap Tingkat Pendapatan UMKM Di Kecamatan Serengan Surakarta*, 8(75), 147–154.
- Rianti, E. (2016). Personal Higiene dalam Perspektif Islam. In *Citra Buku Media* (Vol. 4, Issue 2015).
- Ririn, R. F. (2019). Pengaruh Modal, Lama Usaha, Jam Kerja Dan Lokasi Usaha Terhadap Pendapatan Pedagang Pasar Tradisional Landungsari Kota Malang. *Jurnal Agregat*, 4(1), 147–154.
- Robert Diyo, A. (2022). Keamanan Pangan Sebagai Usaha Perlindungan Kesehatan Masyarakat Dan Sebagai Hak Konsumen. *Ilmu Sosial*, 1(7), 703–712. <https://medium.com/@arifwicaksanaa/pengertian-use-case-a7e576e1b6bf>
- Rosidah. (2018). Bab Ii Landasan Teori. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 8–24.
- Sary, A. N., Harmawati, & Azmir, B. (2020). Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Keamanan Pangan Dengan Tindakan Hygiene Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Endurance : Kajian Ilmiah Problema Kesehatan*, 5(3), 550–556. <http://doi.org/10.22216/jen.v5i3.4786Abstrak>
- Silvia, M., Junias, M. S., Geghi, C. W. D., & Masyarakat, F. K. (2023). Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan Jajanan Salome di Sekitar Taman Nostalgia Kota Kupang. *SEHATMAS (Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat)*, 2(3), 617–624. <https://doi.org/10.55123/sehatmas.v2i3.2042>
- Sugiono. (2020). Uji Validitas dan Reliabilitas Alat Ukur SG Posture Evaluation. *Jurnal Keterampilan Fisik*, 5(1), 55–61. <https://doi.org/10.37341/jkf.v5i1.167>
- Sugiono, Y. (2022). *Metode Penelitian Kualitatif Dan Kuantitatif* (Issue January).
- Suryani, D., & Jannah, A. A. (2021). Determinan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Angkringan Selama Masa Pandemi Covid-19. *PREPOTIF : Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(2), 882–890. <https://doi.org/10.31004/prepotif.v5i2.2156>
- Swamilaksita Prita Dhyani, P. R. S. (2016). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi di Kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016. *Nutrire Diaita*, 8(2), 71–79.
- Syapitri, Henny Amila Arintonang, J. (2021). *Penelitian Kesehatan*.
- Widyawati, D. A. I. (2022). *Gambaran Pengetahuan Dan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Green Kubu Cafe Tegallalang*. Diploma thesis, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2022. 6–31.

Wulandari, W., Rahayu, A. S., & Sari, A. A. (2023). Faktor Yang Berhubungan Dengan Personal Hygiene Pedagang Makanan Jajanan Di Pasar Tradisional Surakarta. *Prepotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(3), 16467–16474. <https://doi.org/10.31004/prepotif.v7i3.20681>



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN



LAMPIRAN



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUMATERA UTARA MEDAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
Jl. Williem Iskandar Pasar V Medan Estate 20371
Telp. (061) 6615683-6622925 Fax. 6615683

Nomor : B.415/Un.11/KM/PP.00.9/02/2024

04 Maret 2024

Lampiran : -

Hal : Izin Riset

Yth. Bapak/Ibu Kepala Camat Kecamatan Sungai Kanan

Assalamualaikum Wr. Wb.

Dengan Hormat, diberitahukan bahwa untuk mencapai gelar Sarjana Strata Satu (S1) bagi Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat adalah menyusun Skripsi (Karya Ilmiah), kami tugaskan mahasiswa:

Nama : Serly Dinda Afriwana
NIM : 0801202246
Tempat/Tanggal Lahir : Banyumas, 04 Mei 2003
Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat
Semester : VIII
Alamat : Dusun Banyumas Desa Hutagodang Kec. Sungai Kanan Kab. Labuhanbatu Selatan

Untuk hal dimaksud kami mohon memberikan Izin dan bantuannya terhadap pelaksanaan Riset di Kec. Sungai Kanan, guna memperoleh informasi/keterangan dan data-data yang berhubungan dengan Skripsi (Karya Ilmiah) yang berjudul:

"Faktor Faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan di Kecamatan Sungai Kanan Tahun 2024"

Demikian kami sampaikan, atas bantuan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Medan, 04 Maret 2024
a.n. DEKAN
Wakil Dekan Bidang Akademik dan
Kelembagaan



Digitally Signed

Dr. Hasrat Efendi Samosir, MA
NIP. 197311122000031002

Tembusan:

- Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat UIN Sumatera Utara Medan

Info : Silakan scan QRCode diatas dan klik link yang muncul, untuk mengetahui keabsahan surat

Lampiran 2. Surat Balasan Penelitian



PEMERINTAH KABUPATEN LABUHANBATU SELATAN
KECAMATAN SUNGAI KANAN

JALAN W.R. SUPRATMAN No. 21 telp. (0624) 445003 LANGGAPAYUNG
KODE POS : 21465

Langgapayung, Februari 2024

Nomor : 141/ 152/Sekrt/2024
Sifat : Biasa
Lampiran : -
Prihal : Data Riset Mahasiswa

Kepada Yth :
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Medan

di-
Tempat

Sehubungan dengan surat Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Medan Nomor:B. 1235/Un.11/KM.1/PP.00.9/04/2024, Prihal Mohon Izin Riset di Kantor Camat Sungai Kanan dengan judul " Faktor Faktor Yang Berhubungan dengan Penerapan Hygiene Santasi Makanan Jajanan Di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhan Batu Selatan)".

Nama : Serly Dinda Afriwana
Nim : 0801202246
Semester : VIII (Delapan)
Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat
Fakultas : Kesehatan Masyarakat

Dapat di Sampaikan Bahwa Mahasiswa tersebut diatas benar melaksanakan Riset di Kantor Camat Sungai Kanan, pada Bulan Februari- Juni 2024.

Demikian disampaikan untuk dapat dipergunakan sesuai kebutuhan Penelitian Riset terimakasih.

PEMERINTAH KABUPATEN LABUHANBATU SELATAN
CAMAT SUNGAI KANAN
SEKRETERIS KECAMATAN
MULHAMMAD ALI IBRAHIM, S.STP. M.AP
PENATA TITIK (III/d)
NIP:19890205 201206 1 002

Lampiran 3. Lembar Pernyataan

LEMBAR PERNYATAAN

Kepada Yth;

Calon Responden Penelitian

Di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu selatan

Dengan hormat,

Yang bertanda tangan di bawah ini mahasiswa Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.

Nama : Serly Dinda Afriwana
Nim : 0801202246
Judul Penelitian : Faktor Faktor Yang Berhubungan Dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan Di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan

Penelitian ini bertujuan untuk menambah pengembangan ilmu pengetahuan dan tidak akan merugikan Bapak/Ibu sebagai responden. Kerahasiaan informasi yang diberikan akan dijaga, serta hanya digunakan untuk kepentingan penelitian. Apabila Bapak/Ibu menyetujui untuk menjadi responden saya mohon ketersediaannya untuk menandatangani lembar persetujuan yang saya berikan dan bersedia untuk diwawancarai lebih lanjut.

Atas perhatian dan ketersediaan Bapak/Ibu menjadi responden saya ucapkan terima kasih.

Peneliti

Serly Dinda Afriwana

Lampiran 4. Lembar Persetujuan Menjadi Responden

LEMBAR PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama :

Usia :

Jenis Kelamin :

Memberikan persetujuan untuk menjadi responden penelitian. Saya memahami bahwa saya menjadi bagian dalam penelitian Serly Dinda Afriwana yang berjudul "Faktor-faktor Yang Berhubungan dengan Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Makanan Jajanan di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan. Saya telah mendapatkan informasi dari peneliti jawaban dan partisipasi ini bersifat sukarela dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian. Oleh karena itu, saya bersedia berpartisipasi dalam penelitian ini.

Sungai Kanan,

2024

Responden

Lampiran 5. Lembar Kuesioner dan Lembar Observasi

Faktor Faktor yang Berhubungan dengan Penerapan *Hygiene* Saitasi Makanan Jajanan di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan

A. Data Responden

- Nama :
- Umur :
- Jenis Kelamin :
- Pendidikan Terakhir :
- Lama Berjualan :

B. Kuesioner Pengetahuan

1. Apa yang anda ketahui tentang konsep kebersihan makanan (*hygiene* sanitasi makanan)?
 - a. Penyelenggaraan makanan untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi (pencemaran) terhadap makanan
 - b. Penyelenggaraan makanan yang menarik, enak dan bergizi
 - c. Penyelenggaraan pengolahan makanan sesuai dengan keinginan diri sendiri
 - d. Penyelenggaraan untuk memastikan kebersihan lingkungan tempat berjualan makanan
2. Penerapan *hygiene* sanitasi dalam penyajian makanan jajanan sangat penting karena?
 - a. Dapat mencegah kontaminasi makanan
 - b. Dapat meningkatkan kualitas makanan
 - c. Dapat meningkatkan pengetahuan pedagang
 - d. Dapat meningkatkan kualitas pedagang
3. Apa yang anda ketahui tentang cara mencuci tangan yang benar sebelum mengolah makanan?
 - a. Menggunakan *hand sanitizer* tanpa mencuci tangan
 - b. Mencuci tangan dengan air saja
 - c. Mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir selama minimal 20 detik
 - d. Tidak pernah mencuci tangan
4. Menurut anda, apakah risiko kesehatan yang dapat timbul akibat tidak menjaga kebersihan saat mengolah makanan?

- a. Diare dan muntah
- b. Demam dan sakit kepala
- c. Gangguan sistem pencernaan
- d. Kerusakan otak

5. Bagaimana cara anda memastikan bahan baku makanan jajanan yang digunakan bebas dari kontaminasi?

- a. Mencuci bahan baku sebelum digunakan
- b. Membeli dari sumber yang terpercaya
- c. Mencuci bahan baku sebelum digunakan
- d. Menyimpan bahan baku di tempat yang bersih
- e. Tidak melakukan tindakan apapun

6. Menurut anda, seberapa sering alat-alat yang digunakan untuk mengolah makanan harus dibersihkan?

- a. Setiap kali selesai digunakan
- b. Setiap hari
- c. Setiap minggu
- d. Tidak perlu dibersihkan

7. Berapakah suhu penyimpanan yang tepat untuk makanan yang mudah rusak?

- a. 0°C
- b. 5°C
- c. 15°C
- d. 20°C

8. Bagaimana cara anda menangani makanan yang sudah matang agar tidak terkontaminasi?

- a. Menutup makanan dengan penutup yang bersih
- b. Membiarkan makanan terbuka
- c. Menyimpan makanan di suhu ruangan
- d. Tidak tahu

9. Bagaiman penyajian makanan yang baik dan benar?

- a. Menyajikan sesuai dengan keinginan
- b. Menyajikan makanan yang terhindar dari pencemaran dan peralatan yang di pakai bersih dan sesuai peruntukannya
- c. Menyajikan makanan dengan berbagai penyedap
- d. Menyajikan makanan dengan warna makanan yang mencolok

10. Menurut anda, bagaimana cara menjaga kebersihan lingkungan sekitar tempat berjualan makanan jajanan?

- a. Menyimpan makanan dalam wadah tertutup
- b. Mencuci tangan sebelum berjualan

- c. Melakukan pembersihan lingkungan secara rutin
- d. Menjaga kebersihan lingkungan dengan cara membersihkan sampah dan hewan pengganggu

B. Sikap

No	Pertanyaan	Setuju	Tidak Setuju
1	Mencuci tangan menggunakan sabun harus dilakukan oleh pengolah makanan sebelum memasak		
2	Pengolah makanan harus menggunakan pakaian bersih dan menyerap keringat		
3	Pengolah makanan boleh memiliki kuku yang panjang		
4	Mengobati dan menutup luka terbuka adalah hal yang tidak penting dilakukan pengolah saat memasak		
5	Pengolahan makanan diperkenankan merokok saat memasak		
6	Penjamah makanan tidak diperkenankan bersin atau batuk saat mengolah bahan makanan		
7	Pengolah makanan menggunakan tangan tanpa alat bantu untuk mengambil makanan		
8	Pengolah harus menggunakan air bersih yang memenuhi syarat air minum untuk memasak		
9	Bahan makanan yang akan diolah harus dicuci dengan air mengalir		
10	Menurut anda, celemek yang terlihat bersih tidak perlu dicuci karena akan digunakan lagi pada hari berikutnya		

D. Sosialisasi/Pelatihan Penjamah Makanan

1. Apakah penjamah makanan pernah mengikuti kursus pelatihan/sosialisasi keamanan pangan dari pihak tenaga kesehatan atau lembaga lainnya?

- a. Ya, Pernah
- b. Tidak Pernah

E. Pengawasan

1. Apakah ada kunjungan oleh petugas sanitarian dari Dinas Kesehatan/Puskesmas setempat di tempat berjualan makanan jajanan dalam kurun waktu 6 bulan terakhir?

- a. Ya, Ada
- b. Tidak Ada

F. Lembar Observasi Ketersediaan Sarana dan Prasarana

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Lokasi jauh atau minimal 500 meter dari sumber pencemaran lintas transportasi		
2	Menyediakan APD (Masker, celemek, sarung tangan)		
3	Menyediakan tempat untuk air bersih		
4	Terdapat tempat penyimpanan makanan siap saji		
5	Memisahkan penyimpanan bahan makanan, makanan jadi dan peralatan		
6	Lingkungan yang bersih, tidak berbau, dan tidak tercemar		
7	Menyediakan tempat sampah yang tertutup		
8	Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus		
9	Menyediakan tempat untuk mencuci		
10	Saluran pembuangan limbah yang mengalir dengan lancar dan terhindar dari vektor dan tikus		

G. Lembar Observasi Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan

No	Objek Pengamatan	Ya	Tidak
	Pemilahan Bahan Baku Makanan/Minuman		
1.	Bahan makanan/minuman dicuci terlebih dahulu dengan air		
2	Bahan makanan/minuman yang digunakan dalam keadaan segar		
3	Bahan makanan/minuman diperoleh dari tempat penjualan yang terperenya		
	Penyimpanan Bahan Makanan/Minuman		
4	Tempat penyimpanan bahan makanan/minuman dalam keadaan bersih		
5	Tempat penyimpanan bahan makanan/minuman tertutup		
6	Tempat penyimpanan bahan makanan/minuman tidak terlihat/terdapat lalat, serangga dan tikus		
7	Tempat penyimpanan bahan makanan/minuman terpisah dari makanan jadi		
	Pengolahan Makanan/Minuman		
8	Penjamah makanan/minuman tidak menderita penyakit mudah menular misal: batuk, pilek, diare		
9	Penjamah makanan/minuman selalu memakai sarung tangan		
10	Menggunakan penutup kepala saat menolah makanan/minuman		
11	Menggunakan celemek		
12	Menggunakan pakatan yang rapi dan bersih		
13	Tidak menggunakan perhiasan saat mengolah makanan/minuman		

14	Selalu mencuci tangan sebelum mengolah makanan/minuman		
15	Tidak berbicara pada saat mengolah makanan/minuman		
16	Tidak merokok saat mengolah makanan/minuman		
17	Selalu menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku tangan dan kaki saat menangani makanan/minuman		
18	Peralatan yang digunakan selalu dalam keadaan bersih dan dicuci dahulu sebelum digunakan		
19	Tersedia tempat mencuci tangan dan peralatan		
20	Peralatan yang di cuci menggunakan air yang mengalir		
21	Peralatan yang digunakan tidak gempel dan retak		
22	Tempat pengolahan bebas dari serangga (lalat, kecoa) dan tikus		
23	Lantai dan dinding tempat pengolahan dalam keadaan bersih		
24	Tersedia tempat pembuangan sampah yang tertutup		
25	Tidak menambahkan Bahan Tambahan Makanan (TBM) seperti pewarna dalam pengolahan makanan/minuman		
	Penyimpanan Makanan/Minuman		
26	Ada wadah khusus untuk menyimpan makanan/minuman		
27	Apakah disimpan pada tempat yang tertutup		
28	Tempat penyimpanan dalam keadaan baik		
29	Tempat penyimpanan mudah dibersihkan		
	Pengangkutan Makanan		
30	Tersedia alat khusus untuk mengangkut makanan/minuman jadi seperti baki		
31	Tempat makanan/minuman di angkut adalah dalam keadaan bersih		
	Penyajian Makanan		
32	Peralatan untuk penyajian dalam keadaan bersih		
33	Penyaji menjaga kebersihan anggota tubuhnya saat menyajikan makanan/minuman		
34	Tangan penyaji tidak kontak langsung dengan makanan/minuman		
35	Peralatan dicuci setelah satu kali pemakaian		
36	Peralatan dicuci dengan sabun atau detergen		
37	Peralatan dicuci dengan air mengalir		

Lampiran 6. Output SPSS Entry Data

SPSS Data Editor window showing the following variables and their values for 18 cases:

Case	Nama	Umur	JenisKelamin	PendidikanTerakhir	LamaBerkah	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	Pengua	
1		20-30	T.	Perempuan	SMA	< 5 Tahun	Salah	Be...	Sal.	Benar	Salah	Salah	Salah	Benar	Salah	Salah	Kurang
2		20-30	T.	Perempuan	SMA	< 5 Tahun	Benar	Sal.	Be...	Salah	Benar	Salah	Benar	Benar	Salah	Salah	
3		20-30	T.	Perempuan	SMA	< 5 Tahun	Benar	Be...	Sal.	Benar	Salah	Benar	Benar	Salah	Benar	Benar	
4		20-30	T.	Laki-Laki	SMA	< 5 Tahun	Benar	Sal.	Be...	Salah	Benar	Salah	Salah	Salah	Benar	Salah	Kurang
5		41-50	T.	Laki-Laki	SMA	< 5 Tahun	Benar	Be...	Be...	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	
6		20-30	T.	Laki-Laki	SMA	< 5 Tahun	Salah	Be...	Sal.	Benar	Salah	Salah	Salah	Salah	Benar	Salah	Kurang
7		20-30	T.	Perempuan	SMA	< 5 Tahun	Benar	Sal.	Sal.	Salah	Salah	Salah	Salah	Benar	Salah	Benar	Kurang
8		41-50	T.	Perempuan	SMA	< 5 Tahun	Salah	Be...	Be...	Benar	Benar	Salah	Salah	Benar	Benar	Benar	
9		20-30	T.	Perempuan	SMA	< 5 Tahun	Benar	Be...	Be...	Benar	Benar	Salah	Benar	Benar	Benar	Benar	
10		31-40	T.	Laki-Laki	SMA	> 5 Tahun	Benar	Be...	Be...	Benar	Salah	Benar	Salah	Benar	Salah	Benar	
11		31-40	T.	Perempuan	SMA	> 5 Tahun	Benar	Sal.	Be...	Salah	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	
12		31-40	T.	Perempuan	Perguruan Tinggi	< 5 Tahun	Benar	Be...	Be...	Benar	Salah	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	
13		31-40	T.	Perempuan	SMA	< 5 Tahun	Benar	Be...	Be...	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	
14		41-50	T.	Perempuan	SMP	< 5 Tahun	Benar	Be...	Be...	Benar	Benar	Salah	Benar	Benar	Benar	Salah	
15		20-30	T.	Laki-Laki	SMA	< 5 Tahun	Benar	Be...	Be...	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Salah	Salah	
16		20-30	T.	Laki-Laki	Perguruan Tinggi	< 5 Tahun	Salah	Be...	Sal.	Salah	Benar	Salah	Benar	Benar	Benar	Benar	
17		41-50	T.	Laki-Laki	SMA	> 5 Tahun	Benar	Sal.	Be...	Salah	Benar	Salah	Benar	Benar	Benar	Benar	
18		41-50	T.	Perempuan	SMA	> 5 Tahun	Benar	Be...	Be...	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	

SPSS Data Editor window showing the following variables and their values for 18 cases:

Case	Nama	Umur	JenisKelamin	PendidikanTerakhir	LamaBerkah	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	Pengua
1		1	2	3	1	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	
2		1	2	3	1	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	
3		1	2	3	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	
4		1	1	3	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0
5		3	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
6		1	1	3	1	0	1	0	1	0	0	1	0	0	1	
7		1	2	3	1	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	
8		3	2	3	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1
9		1	2	3	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1
10		2	1	3	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	
11		2	2	3	2	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1
12		2	2	4	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1
13		2	2	3	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1
14		3	2	2	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0
15		1	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0
16		1	1	4	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1
17		3	1	3	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1
18		3	2	3	2	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1

Lampiran 7. Output Hasil Analisis Data

1. Analisis Univariat

Umur					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	20-30 Tahun	32	32.0	32.0	32.0
	31-40 Tahun	30	30.0	30.0	62.0
	41-50 Tahun	38	38.0	38.0	100.0
	Total	100	100.0	100.0	

Jenis Kelamin					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Laki-Laki	39	39.0	39.0	39.0
	Perempuan	61	61.0	61.0	100.0
	Total	100	100.0	100.0	

Pendidikan Terakhir					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	SD	8	8.0	8.0	8.0
	SMP	22	22.0	22.0	30.0
	SMA	63	63.0	63.0	93.0
	Perguruan Tinggi	7	7.0	7.0	100.0
	Total	100	100.0	100.0	

Lama Berjualan					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	< 5 Tahun	77	77.0	77.0	77.0
	> 5 Tahun	23	23.0	23.0	100.0
	Total	100	100.0	100.0	

Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak memenuhi syarat	64	64.0	64.0	64.0
	Memenuhi syarat	36	36.0	36.0	100.0
	Total	100	100.0	100.0	

Pengetahuan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang baik	61	61.0	61.0	61.0
	Baik	39	39.0	39.0	100.0
	Total	100	100.0	100.0	

Sikap

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang setuju	46	46.0	46.0	46.0
	Setuju	54	54.0	54.0	100.0
	Total	100	100.0	100.0	

Sosialisasi/Pelatihan Penjamah Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak pernah	74	74.0	74.0	74.0
	Pernah	26	26.0	26.0	100.0
	Total	100	100.0	100.0	

Pengawasan Tenaga Kesehatan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Ada	60	60.0	60.0	60.0
	Ada	40	40.0	40.0	100.0
	Total	100	100.0	100.0	

Ketersediaan Sarana dan Prasarana

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak memenuhi syarat	63	63.0	63.0	63.0
	Memenuhi syarat	37	37.0	37.0	100.0
	Total	100	100.0	100.0	

1) Hubungan Pengetahuan dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Pengetahuan * Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan	100	100.0%	0	0.0%	100	100.0%

Crosstabb

			Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan		Total
			Tidak memenuhi syarat	Memenuhi syarat	
Pengetahuan	Kurang baik	Count	47	14	61
		Expected Count	39.0	22.0	61.0
		% within Pengetahuan	77.0%	23.0%	100.0%
	Baik	Count	17	22	39
		Expected Count	25.0	14.0	39.0
		% within Pengetahuan	43.6%	36.4%	100.0%
Total		Count	64	36	100
		Expected Count	64.0	36.0	100.0
		% within Pengetahuan	64.0%	36.0%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	11.560 ^a	1	.001		
Continuity Correction ^b	10.153	1	.001		
Likelihood Ratio	11.542	1	.001		
Fisher's Exact Test				.001	.001
Linear-by-Linear Association	11.444	1	.001		
N of Valid Cases	100				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 14.04.

b. Computed only for a 2x2 table

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for Pengetahuan (Kurang baik / Baik)	4.345	1.820	10.369
For cohort Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan = Tidak memenuhi syarat	1.768	1.206	2.591
For cohort Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan = Memenuhi syarat	.407	.238	.696
N of Valid Cases	100		

2) Hubungan Sikap dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan

Case Processing Summary						
	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Sikap * Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan	100	100.0%	0	0.0%	100	100.0%

Crosstabb					
			Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan		Total
			Tidak memenuhi syarat	Memenuhi syarat	
Sikap	Kurang setuju	Count	26	20	46
		Expected Count	29.4	16.6	46.0
		% within Sikap	56.5%	43.5%	100.0%
	Setuju	Count	38	16	54
		Expected Count	34.6	19.4	54.0
		% within Sikap	70.4%	29.6%	100.0%
Total		Count	64	36	100
		Expected Count	64.0	36.0	100.0
		% within Sikap	64.0%	36.0%	100.0%

Chi-Square Tests					
	Value	Df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	2.068 ^a	1	.150		
Continuity Correction ^b	1.510	1	.219		
Likelihood Ratio	2.068	1	.150		
Fisher's Exact Test				.210	.110
Linear-by-Linear Association	2.047	1	.153		
N of Valid Cases	100				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 16.56.
b. Computed only for a 2x2 table

Risk Estimate			
	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for Sikap (Kurang setuju / Setuju)	.547	.240	1.249
For cohort Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan = Tidak memenuhi syarat	.803	.591	1.092
For cohort Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan = Memenuhi syarat	1.467	.866	2.485
N of Valid Cases	100		

Hygiene Sanitasi Makanan

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Sosialisasi/Pelatihan Penjamah Makanan* Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan	100	100.0%	0	0.0%	100	100.0%

Crosstabb

		Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan		Total	
		Tidak memenuhi syarat	Memenuhi syarat		
Sosialisasi/Pelatihan Penjamah Makanan	Tidak pernah	Count	53	21	74
		Expected Count	47.4	26.6	74.0
		% within Pelatihan Penjamah Makanan	71.6%	28.4%	100.0%
	Pernah	Count	11	15	26
		Expected Count	16.6	9.4	26.0
		% within Pelatihan Penjamah Makanan	42.3%	57.7%	100.0%
Total		Count	64	36	100
		Expected Count	64.0	36.0	100.0
		% within Pelatihan Penjamah Makanan	64.0%	36.0%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	7.178 ^a	1	.007		
Continuity Correction ^b	5.960	1	.015		
Likelihood Ratio	6.977	1	.008		
Fisher's Exact Test				.010	.008
N of Valid Cases	100				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 9.36.

b. Computed only for a 2x2 table

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for Pelatihan Penjamah Makanan (Tidak pernah / Pernah)	3.442	1.361	8.703
For cohort Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan = Tidak memenuhi syarat	1.693	1.057	2.712
For cohort Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan = Memenuhi syarat	.492	.302	.802
N of Valid Cases	100		

4) Hubungan Pengawasan Tenaga Kesehatan dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Pengawasan Tenaga Kesehatan * Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan	100	100.0%	0	0.0%	100	100.0%

Crosstabb

			Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan		Total
			Tidak memenuhi syarat	Memenuhi syarat	
Pengawasan Tenaga Kesehatan	Tidak Ada	Count	48	12	60
		Expected Count	38.4	21.6	60.0
		% within Pengawasan	80.0%	20.0%	100.0%
	Ada	Count	16	24	40
		Expected Count	25.6	14.4	40.0
		% within Pengawasan	40.0%	60.0%	100.0%
Total		Count	64	36	100
		Expected Count	64.0	36.0	100.0
		% within Pengawasan	64.0%	36.0%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	16.667 ^a	1	.000		
Continuity Correction ^b	14.976	1	.000		
Likelihood Ratio	16.794	1	.000		
Fisher's Exact Test				.000	.000
N of Valid Cases	100				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 14.40.

b. Computed only for a 2x2 table

Risk Estimate:

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for Pengawasan (Tidak Ada /Ada)	6.000	2.453	14.678
For cohort Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan = Tidak memenuhi syarat	2.000	1.341	2.984
For cohort Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan = Memenuhi syarat	.333	.189	.587
N of Valid Cases	100		

5) Hubungan Ketersediaan Sarana dan Prasarana dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Ketersediaan Sarana dan Prasarana * Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan	100	100.0%	0	0.0%	100	100.0%

Crosstabb

			Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan		Total
			Tidak memenuhi syarat	Memenuhi syarat	
Ketersediaan Sarana dan Prasarana	Tidak memenuhi syarat	Count	46	17	63
		Expected Count	40.3	22.7	63.0
		% within Ketersediaan Sarana dan Prasarana	73.0%	27.0%	100.0%
	Memenuhi syarat	Count	18	19	37
		Expected Count	23.7	13.3	37.0
		% within Ketersediaan Sarana dan Prasarana	48.6%	51.4%	100.0%
Total		Count	64	36	100
		Expected Count	64.0	36.0	100.0
		% within Ketersediaan Sarana dan Prasarana	64.0%	36.0%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	Df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	6.007 ^a	1	.014		
Continuity Correction ^b	4.996	1	.025		
Likelihood Ratio	5.947	1	.015		
Fisher's Exact Test				.018	.013
Linear-by-Linear Association	5.947	1	.015		
N of Valid Cases	100				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 13.32.
 b. Computed only for a 2x2 table

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for Ketersediaan Sarana dan Prasarana (Tidak memenuhi syarat / Memenuhi syarat)	2.856	1.219	6.693
For cohort Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan = Tidak memenuhi syarat	1.501	1.043	2.159
For cohort Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan = Memenuhi syarat	.525	.315	.878
N of Valid Cases	100		



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
 SUMATERA UTARA MEDAN

Lampiran 8. Dokumentasi

Wawancara dan Observasi dengan Penjamah Makanan



Gambar 1. Penjamah makanan mengisi lembar persetujuan menjadi responden



Gambar 2. Wawancara dan observasi pada penjamah makanan



Gambar 3. Kondisi tempat penjualan makanan



Gambar 4. Kondisi tempat penjualan minuman



Gambar 5. Etalase penyimpanan makanan



Gambar 6. Etalase bahan baku dan peralatan



Gambar 7. Tempat pengolahan makanan



Gambar 8. Tempat mencuci peralatan