

DAFTAR PUSTAKA

- Abst, T. D. (2019). Hygiene and Sanitation of Food Processing Center in Gudang 100 Warehouse at Tanjung Perak Sea Port of Surabaya 2018. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(1), 69–74. <https://doi.org/10.20473/jkl.v11i1.2019.69-74>
- Achmadi, U. F. (2019). *Dasar-dasar penyakit berbasis lingkungan*.
- Andayani, H. (2020). Hygiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan. *Kedokteran Nanggroe Mededika*, 3(4), 27–28.
- Anggreni, D. (2022). *Metodologi Penelitian Kesehatan*.
- Aprivia, S. A., & Yulianti, A. E. (2021). Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Dengan Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Lingkungan (JKL)*, 11(2), 79–89. <https://doi.org/10.33992/jkl.v11i2.1455>
- As Satari, A. N., & Andrian, Y. (2024). *Nilai-nilai akhlak menuntut ilmu menurut hafidz Hasan Al Mas'udi dalam kitab taisyirul khallaq fii ilmil akhlaq dan implikasinya terhadap pembentukan karakter peserta didik*. UIN Surakarta.
- Brutu. (2021). *Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Desa Sukasari Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Bedagai* (Vol. 7, Issue 3).
- Ciah Sulandari, Aliana Dewi, & Tri Mustikowati. (2020). Hubungan Tingkat Pengetahuan Tentang Personal Hygiene Terhadap Performa Personal Hygiene Siswa. *Binawan Student Journal*, 2(3), 333–340. <https://doi.org/10.54771/bsj.v2i3.171>
- Dewi, A. . A. K. (2017). Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Pasar Senggol Tabanan tahun 2017. *Skripsi; Politeknik Kesehatan Denpasar*, 57.
- Dinkes Sumut. (2020). Profil Kesehatan Provinsi Sumatera Utara Tahun 2020. In *Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Utara*.
- Ginting, S. B. B. (2019). Gambaran pengetahuan, sikap dan tindakan masyarakat tentang swamedikasi penyakit diare di kelurahan Pekan Bahorok kecamatan Bahorok kabupaten Langkat. *Poltekkes Kemenkes Medan*, 6. <http://repo.poltekkes-medan.ac.id/jspui/bitstream/123456789/727/1>
- HARAHAP, S. R. I. Y. (2023). *Hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada rumah makan di kelurahan Bakaran batu kecamatan rantau Selatan kabupaten labuhan batu*.
- Hartini, S. (2022). Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Praktik Hygiene Sanitasi (Studi pada PT. Ryan Katering, Jakarta). *Nutrizione: Nutrition Research And Development Journal*, 2(2), 16–26. <https://doi.org/10.15294/nutrizione.v2i2.58466>
- Hasanah, A. I., Fauziah, R., & Kurniawan, R. R. (2021). Konsep Makanan Halal

- dan Thayyib dalam Perspektif Al-Qur'an. *Ulumul Qur'an: Jurnal Ilmu AlQur'an Dan Tafsir*, x, 10.
- Henry, D., Ackerman, M., Sancelme, E., Finon, A., Esteve, E., Nwabudike, L. C., Brancato, L., Itescu, S., Skovron, M. L., Solomon, G., Winchester, R., Learning, M., Cookbook, R., Husain, Z., Reddy, B. Y., Schwartz, R. A., Brier, J., Neal, D. E., Feit, E. M., ... Rello, J. (2020). Analisis hygiene dan sanitasi pengolahan makanan pada pedagang makanan di pasar tradisional kota Medan. In *Journal of the European Academy of Dermatology and Venereology* (Vol. 34, Issue 8). <http://dx.doi.org/10.1016/j.jaad.2013.01.032>
- Indra, M. R. (2022). *Perintah menjaga Makanan dan Minuman dalam Al-Qur'an dan Relevansinya dengan Pola Hidup Sehat (Studi Tematik)*. 001, 91.
- Indraswati, D. (2016). Kontaminasi Makanan (Food Contamination) oleh Jamur. In *Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES)*.
- Irawan, D. W. P. (2016). Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Sakit. In *Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES)*. <https://kesling.poltekkesdepkes-sby.ac.id/wp-content/uploads/2020/03/BUKU-ISBN-PRINSIP-2-HS-MAKANAN-DI-RS.pdf>
- Juhaina, E. (2021). Keamanan Makanan Ditinjau Dari Aspek Higiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Sekolah, Warung Makan Dan Rumah Sakit. *Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease*, 1(1). <https://doi.org/10.22437/esehad.v1i1.10763>
- Jusuf, J. B. K., & Raharja, A. T. (2019). Tingkat pengetahuan dan sikap mahasiswa program studi pendidikan olahraga Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur terhadap permainan tennis. *Jurnal Pendidikan Jasmani Indonesia*, 15(2), 70–79. <https://doi.org/10.21831/jpji.v15i2.28301>
- Kasim, K. P., Rahmadani, F. F., & Saleh, M. (2019). *Analisis Personal Hygiene Pada Penyajian Makanan Di Pasar Segar Panakkukang Kota Makassar*.
- KASUS KLB PANGAN MHASISWA USU DI MEDAN 2023. (n.d.).
- KELIAT, A. C. (2023). *Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Di Pasar Jahe* [https://repo.poltekkes-medan.ac.id/xmlui/handle/123456789/7544%0Ahttps://repo.poltekkes-medan.ac.id/xmlui/bitstream/handle/123456789/7544/SKRIPSI-AMELIA CINDYLONA KELIAT.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repo.poltekkes-medan.ac.id/xmlui/handle/123456789/7544%0Ahttps://repo.poltekkes-medan.ac.id/xmlui/bitstream/handle/123456789/7544/SKRIPSI-AMELIA%20CINDYLONA%20KELIAT.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Keluarga, P. K. (2016). www.bphn.go.id.
- Kepmenkes RI No 1098. (2003). *Pesyaratan Sanitasi Rumah Makan dan Restoran Menteri Kesehatan Republik Indonesia*. 1–45.
- Mardhiati, R. (2022). Variabel Pengetahuan Dalam Penelitian Kesehatan Masyarakat. *IKRA-ITH HUMANIORA : Jurnal Sosial Dan Humaniora*, 7(1), 163–171. <https://doi.org/10.37817/ikraith-humaniora.v7i1.2286>
- Maru, F. Y. (2018). Gambaran Pengetahuan Sikap dan Tindakan Penjamah

- Makanan dalam Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RS Jiwa Prof. HB Saanin Padang Tahun 2018. *Tugas Akhir*, 19. <https://pustaka.poltekkes-pdg.ac.id/repository/TA.pdf>
- Mundzir, A. (2022). Konsep Makanan Dalam Al-Qur'an (Kajian Tafsir Tematik). *Tesis*, 1–23.
- Nuraini, L. (2019). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penerapan Hygiene Sanitasi Rumah Makan d Kabupaten Magelang. In *Kemampuan Koneksi Matematis (Tinjauan Terhadap Pendekatan Pembelajaran Savi)* (Vol. 53, Issue 9).
- Puspitasari, R. (2022). Pola Hidup Sehat Menurut Al-Qur'an:(Kajian Maudhu'i Terhadap Ayat-ayat Kesehatan). *INOVATIF*, 8(1), 133–163. <https://doi.org/10.55148/inovatif.v8i1.268>
- Putri, R. M. (2022). Hubungan Antara Pengetahuan Dan Sikap Higiene Sanitasi Terhadap Perilaku Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan Kaki Lima Di Wilayah Kecamatan Tapos Kota Depok. *Gizi*.
- Qomarania, W. Z. (2020). Pertemuan 8: Metode Penelitian. *Modul Metodologi Penelitian*.
- Rahmah, R., & Kamal, H. (2022). Hygiene dan Sanitasi Penjamah Makanan Pada Ruang Pengolahan RSUD Datu Beru Aceh Tengah. *Nutriology : Jurnal Pangan,Gizi,Kesehatan*, 3(2), 37–43. <https://doi.org/10.30812/nutriology.v3i2.2450>
- Sajdah, As, Ayu, A., Kurniawan, D., & Suhelmi, R. (2022). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Terhadap Praktik Hygiene Penjamah Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Wonorejo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(3), 155–160.
- Saputra, A. (2023). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Ampera Di Bangkinang Kota. *Jurnal Imliah Ilmu Kesehatan*, 2(1), 405–415.
- Wahyuningsih, S., & Hamdana. (2021). Gambaran Higiene Dan Sanitasi Warung Makan X Di Desa Boro Kecamatan Sanggar Kabupaten Bima Tahun 2021. *Jurnal Sanitasi Dan Lingkungan*, 2(2), 167–172. <https://e-journal.sttl-mataram.ac.id>
- Windu, D. (2022). prinsip - prinsip Hygiene Sanitasi. In *Depkes RI* (Issue 6).
- Yogyakarta, M. (2018). *Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta Tahun 2017*. 3(April), 15–22.

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN
(INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama :
Jenis Kelamin :
Usia :
Alamat :

Menyatakan bersedia untuk berpartisipasi dalam penelitian yang berjudul **“HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN DENGAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA RUMAH MAKAN DI KECAMATAN MEDAN TEMBUNG”** yang dilakukan oleh Sefira Aulia Harahap Mahasiswa dari Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Fakultas Kesehatan Masyarakat Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat. Data yang saya ambil akan dijaga kerahasiaannya hanya untuk kepentingan penelitian dan akademik. Terimakasih saya ucapkan atas partisipasinya.

Demikian surat pernyataan ini saya tanda tangani dalam keadaan sadar dan tanpa paksaan dari pihak manapun karena saya mengetahui bahwa keterangan yang akan saya berikan sangat besar manfaatnya bagi kelanjutan penelitian.

Menyetujui,
Medan, 2024

Peneliti

Responden

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN)

Sefira Aulia Harahap

0801202323

LAMPIRAN

A. Kuesioner Penelitian

“Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan di Kecamatan Medan Tembung”

I. Data Responden

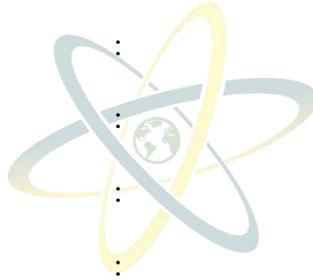
Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Pendidikan Terakhir :

Lama Kerja :

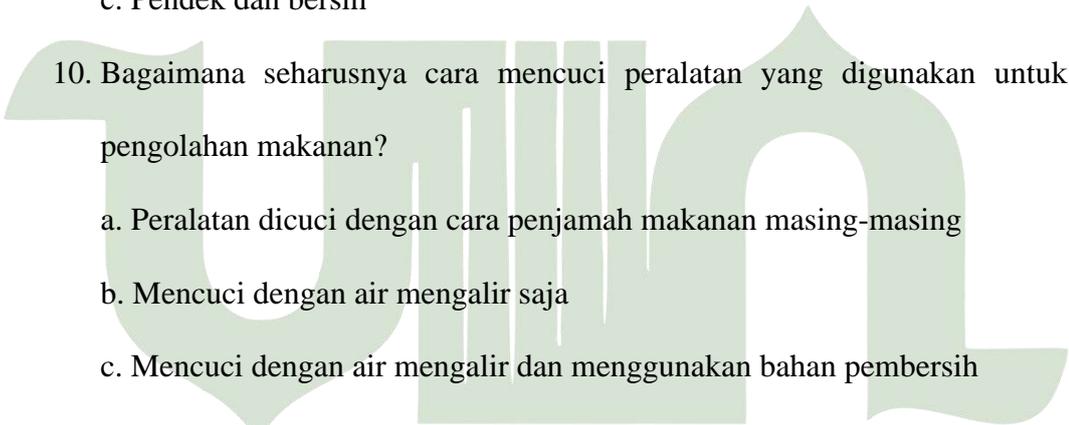
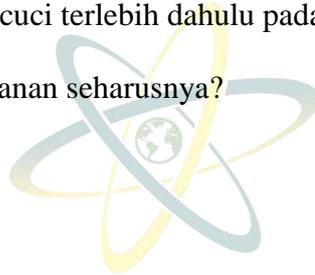


II. Kuisisioner Pengetahuan

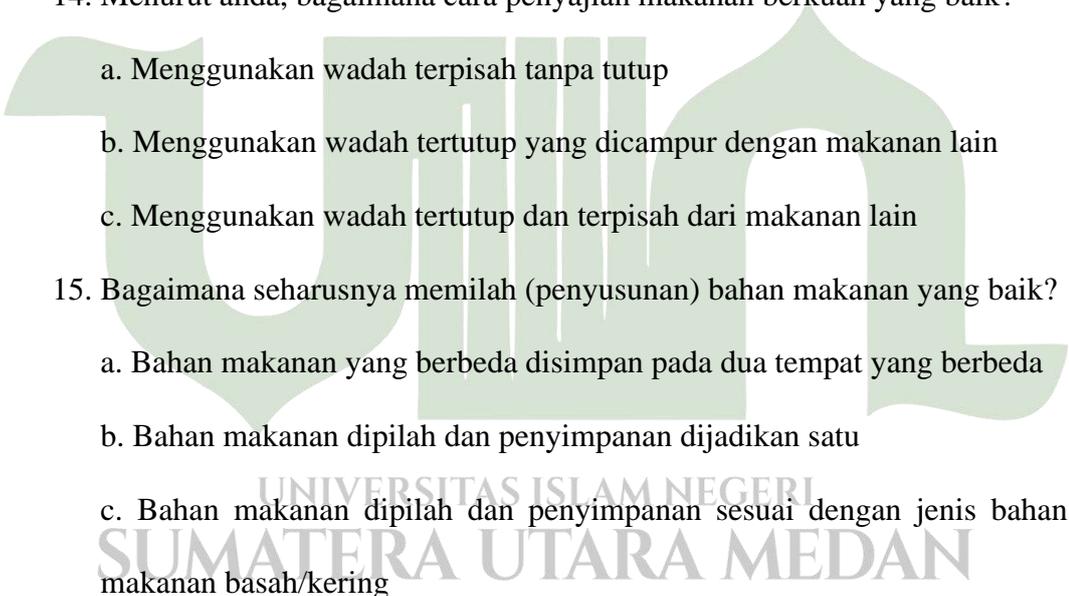
1. Apa yang dimaksud dengan konsep kebersihan makanan (*hygiene* sanitasi makanan)?
 - a. Penyelenggaraan makanan yang menarik, enak dan bergizi
 - b. Penyelenggaraan pengolahan makanan sesuai keinginan diri sendiri
 - c. Penyelenggaraan makanan untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi (pencemaran) terhadap makanan
2. Apa yang seharusnya dilakukan sebelum bahan makanan diolah?
 - a. Mencuci bahan makanan
 - b. Mengupas bahan makanan
 - c. Memotong/mengiris bahan makanan

3. Penggunaan celemek pada penjamah makanan dilakukan pada saat?
 - a. Persiapan bahan makanan
 - b. Mengolah bahan makanan
 - c. Persiapan bahan makanan, mengolah bahan makanan, dan distribusi
4. Dibawah ini alasan penjamah makanan harus memakai tutup kepala, kecuali...
 - a. Karena untuk menghindari rambut atau kotoran rambut masuk ke dalam makanan
 - b. Karena untuk melindungi makanan dari pencemaran
 - c. Karena untuk melindungi penjamah makanan supaya tidak pusing
5. Alat pelindung diri untuk tenaga pengolah makanan yang sebaiknya dipakai pada saat bekerja adalah?
 - a. Penutup kepala, celemek, dan masker
 - b. Penutup kepala, celemek, masker, dan sepatu kerja
 - c. Penutup kepala, celemek, masker, sarung tangan dan sepatu kerja
6. Apakah resiko yang akan ditimbulkan bila petugas penjamah makanan mengobrol pada saat melakukan pengolahan makanan?
 - a. Menimbulkan kebisingan di dapur
 - b. Akan memperlambat pekerjaan
 - c. Akan mampu mencemari makanan melalui percikan ludah
7. Apakah resiko bila petugas penjamah makanan merokok pada saat melakukan pengolahan makanan?
 - a. Berbahaya bagi kesehatan
 - b. Berbahaya bagi orang lain

- c. Akan mengkontaminasi (mencemari) makanan melalui abu rokok
8. Apa yang seharusnya dilakukan terhadap bahan makanan yang akan diolah?
- a. Langsung dilakukan proses pengolahan terhadap bahan makanan jika secara fisik sudah baik
 - b. Bahan makanan dicuci terlebih dahulu dengan air mengalir sebelum dilakukan proses pengolahan makanan
 - c. Bahan makanan dicuci terlebih dahulu pada air biasa dan tidak mengalir
9. Kuku penjamah makanan seharusnya?
- a. Pendek
 - b. Bersih
 - c. Pendek dan bersih
10. Bagaimana seharusnya cara mencuci peralatan yang digunakan untuk pengolahan makanan?
- a. Peralatan dicuci dengan cara penjamah makanan masing-masing
 - b. Mencuci dengan air mengalir saja
 - c. Mencuci dengan air mengalir dan menggunakan bahan pembersih
11. Dalam proses pengangkutan makanan yang sudah jadi, sebaiknya makanan diangkut dengan cara?
- a. Makanan diangkut dengan kedua tangan penjamah makanan yang menggunakan APD (Alat Pelindung Diri)
 - b. Makanan diangkut dengan kedua tangan penjamah makanan yang tidak menggunakan APD (Alat Pelindung Diri)
 - c. Makanan diangkut dengan kreta dorong yang tertutup



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

12. Bagaimana penyajian makanan yang baik dan benar?
- Menyajikan sesuai dengan keinginan
 - Menyajikan makanan menggunakan peralatan sesuai peruntukannya
 - Menyajikan makanan harus baik terhindar dari pencemaran dan peralatan yang dipakai bersih dan sesuai peruntukannya
13. Menurut anda, tindakan apa yang sebaiknya dilakukan terhadap makanan yang akan disajikan dalam keadaan hangat?
- Mewadahi makanan seperti makanan yang lain
 - Makanan ditutup menggunakan wadah yang tertutup
 - Makanan dihangatkan menggunakan alat penghangat makanan
14. Menurut anda, bagaimana cara penyajian makanan berkuah yang baik?
- Menggunakan wadah terpisah tanpa tutup
 - Menggunakan wadah tertutup yang dicampur dengan makanan lain
 - Menggunakan wadah tertutup dan terpisah dari makanan lain
15. Bagaimana seharusnya memilah (penyusunan) bahan makanan yang baik?
- Bahan makanan yang berbeda disimpan pada dua tempat yang berbeda
 - Bahan makanan dipilah dan penyimpanan dijadikan satu
 - Bahan makanan dipilah dan penyimpanan sesuai dengan jenis bahan makanan basah/kering
- 

III. Kuisisioner Sikap

No.	Pertanyaan	Setuju (S)	Tidak Setuju (TS)
1.	Pakaian kerja, penutup rambut, celemek, alas kaki/sepatu kedap air merupakan perlengkapan yang harus digunakan saat melakukan pengolahan makanan		
2.	Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban		
3.	Perilaku kerja yang baik dan aman dalam mengolah makanan merupakan hasil dari penerapan hygiene yang baik		
4.	Dalam proses penyimpanan, bahan makanan dipisah antara makanan basah dan makanan kering		
5.	Wadah makanan yang digunakan harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan		
6.	Peralatan yang masih bersih setelah digunakan tidak perlu dicuci lagi		
7.	Pada saat bekerja sebaiknya tidak perlu menggunakan alas kaki/ sandal karena akan menyebabkan licin		
8.	Tidak menggaruk kepala pada saat di depan makanan		
9.	Penjamah makanan tidak boleh bersin, batuk dan bekerja dalam keadaan sakit		
10.	Pada saat melakukan pengolahan makanan, diperbolehkan mengobrol karena tidak akan beresiko terhadap makanan yang diolah		
11.	Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi (pencemaran) baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya lainnya		
12.	Meludah disembarang tempat sebaiknya tidak dilakukan oleh seorang penjamah makanan		
13.	Kuku dalam keadaan pendek dan bersih		
14.	Tidak makan / mengunyah makanan pada waktu bekerja		
15.	Makanan yang sudah matang, tidak perlu ditutup karena masih dalam kondisi panas		

B. Lembar Observasi

Lembar Observasi Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan (Pemilahan

Bahan Baku Makanan Dan Penyimpanan Bahan Baku Makanan)

Objek	Ya	Tidak
<p>Personal Hygiene</p> <ol style="list-style-type: none">1. Mencuci tangan sebelum kontak langsung dengan bahan baku makanan2. Tidak berbicara pada saat melakukan persiapan bahan baku makanan3. Menggunakan penutup rambut4. Menggunakan sepatu tertutup dan kedap air5. Menggunakan celemek6. Menggunakan penutup mulut (masker)7. Menggunakan sarung tangan plastik sekali pakai pada saat melakukan persiapan bahan baku makanan8. Kuku dalam keadaan pendek dan bersih9. Petugas tidak merokok pada saat melakukan persiapan bahan baku makanan		
<p>Pemilahan Bahan Baku Makanan dan Penyimpanan Bahan Baku Makanan</p> <ol style="list-style-type: none">10. Melakukan pengecekan kualitas dan kuantitas bahan baku makanan11. Melakukan pemilahan bahan baku makanan antara bahan baku makanan basah dan bahan baku makanan kering12. Meletakkan bahan baku makanan (bahan makanan kering dan basah) sesuai dengan tempatnya.13. Melakukan penyimpanan daging, ikan, udang dan olahannya dengan suhu -5 derajat C s/d 0 derajat C14. Melakukan penyimpanan telur, susu dan olahannya dengan suhu 5 derajat C s/d 7 derajat C15. Melakukan penyimpanan sayur, buah dan minuman dengan suhu 10 derajat C16. Melakukan penyimpanan tepung dan biji dengan suhu 25 derajat C atau suhu ruangan		

Lembar Observasi Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan (Pengolahan Makanan)

Objek	Ya	Tidak
<p>Personal <i>Hygiene</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mencuci tangan sebelum mengolahan makanan 2. Tidak berbicara pada saat mengolah makanan 3. Menggunakan penutup rambut pada saat mengolah makanan 4. Menggunakan sepatu tertutup dan kedap air 5. Menggunakan celemek 6. Menggunakan penutup mulut pada saat mengolah makanan 7. Menggunakan sarung tangan pelastik sekali pakai pada saat kontak langsung dengan makanan 8. Kuku dalam keadaan pendek dan bersih 9. Petugas tidak merokok pada saat menangani makanan <p>Pengolahan Makanan</p> <ol style="list-style-type: none"> 10. Tidak menggunakan bahan makanan yang rusak/busuk 11. Mencuci bahan makanan yang akan diolah 12. Mencuci bahan makanan di bak pencucian bahan makanan <p>Peralatan Pengolahan Makanan</p> <ol style="list-style-type: none"> 13. Menggunakan alat dengan bahan tidak berbahaya dan anti karat 14. Menggunakan alat dalam keadaan bersih 15. Menggunakan alat yang tidak rusak atau cacat 16. Mencuci alat di bak pencucian alat dengan air mengalir dan bahan pembersih 17. Menggunakan peralatan sesuai dengan fungsinya 		

**Lembar Observasi Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan
(Penyajian Makanan)**

Objek	Ya	Tidak
<p>Personal <i>Hygiene</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mencuci tangan sebelum menangani makanan 2. Tidak berbicara pada saat menangani makanan 3. Menggunakan penutup rambut 4. Menggunakan sepatu tertutup dan kedap air 5. Menggunakan celemek 6. Menggunakan penutup mulut (masker) 7. Kuku dalam keadaan pendek dan bersih 8. Tidak merokok pada saat menangani makanan <p>Penyimpanan makanan jadi</p> <ol style="list-style-type: none"> 9. Penyimpanan makanan jadi terpisah dengan penyimpanan bahan baku makanan 10. Menggunakan alat dengan bahan tidak berbahaya dan anti karat 11. Makanan yang disiapkan tidak sampai bermalam <p>Pengangkutan Makanan Jadi</p> <ol style="list-style-type: none"> 12. Melakukan pengangkutan makanan jadi dengan wadah yang tertutup 13. Menggunakan wadah yang kuat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang ditempatkan <p>Penyajian Makanan</p> <ol style="list-style-type: none"> 14. Makanan yang disajikan dalam keadaan baik 15. Makanan berkuah menggunakan wadah terpisah dari makanan lain (tidak dicampur) 		

SURAT IZIN RISET



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

Nomor : B.1033/Un.11/KM.I/PP.00.9/05/2024 21 Mei 2024
Lampiran : -
Hal : Izin Riset

Yth. Bapak/Ibu Kepala Badan Riset Dan Inovasi Daerah, Jl. Jenderal Besar A. H. Nasution Nomor 32,
Medan Johor, Medan Sumatera Utara 20143

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 : Sefira Aulia Harahap
NIM : 0801202323
Tempat/Tanggal Lahir : Medan, 06 September 2002
Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat
Semester : VIII (Delapan)
Alamat : JL. KPT 5 KETAREN GG. MENINJAU NO.9 MEDAN kelurahan
BANDAR SELAMAT kecamatan MEDAN TEMBUNG

untuk hal dimaksud kami mohon memberikan Izin dan bantuannya terhadap pelaksanaan Riset di Kecamatan Medan tembung, Jl. Kapten M. Jamil Lubis No.107, Bandar Selamat, Kec. Medan Tembung, Kota Medan, Sumatera Utara 20223, guna memperoleh informasi/keterangan dan data-data yang berhubungan dengan Skripsi (Karya Ilmiah) yang berjudul:

**HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN DENGAN PENERAPAN
HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA RUMAH MAKAN DI KECAMATAN MEDAN TEMBUNG**

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

Medan, 21 Mei 2024
a.n. DEKAN
Wakil Dekan Bidang Akademik dan
Kelembagaan



Dr. Hasrat Efendi Samosir, MA
NIP. 197311122000031002

SURAT BALASAN BRIDA



PEMERINTAH KOTA MEDAN BADAN RISET DAN INOVASI DAERAH

Jalan Jenderal Besar A. H. Nasution Nomor 32, Medan Johor, Medan Sumatera Utara 20143,

Telepon (061) 7873439 Faksimile (061) 7873314

Laman brida.pemkomedan.go.id, Pos-el brida@pemkomedan.go.id

SURAT KETERANGAN RISET

Nomor :000/1199

DASAR : 1. Peraturan Daerah Kota Medan Nomor : 8 Tahun 2022, tanggal 30 Desember 2022 tentang Perubahan Atas Peraturan Daerah Kota Medan Nomor 15 Tahun 2016 Tentang Pembentukan Perangkat Daerah Kota Medan.
2. Peraturan Walikota Medan Nomor : 97 Tahun 2022, tanggal 30 Desember 2022 tentang Kedudukan, Susunan Organisasi, Tugas dan Fungsi, dan Tata Kerja Perangkat Daerah Kota Medan.

MENIMBANG : Surat dari Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Sumatera Utara Medan Nomor B. 1033/Un. 11/KM. I/PP. 00.9/05/2024 Tanggal 21 Mei 2024 Perihal Izin Riset.

NAMA : Sefira Aulia Harahap
NIM : 0801202323
JURUSAN : Ilmu Kesehatan Masyarakat
JUDUL : "Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan di Kecamatan Medan Tembung"
LOKASI : Kecamatan Medan Tembung Kota Medan
LAMANYA : 3 (tiga) Bulan
PENANGGUNG JAWAB : Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Sumatera Utara Medan

Melakukan Riset, dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Sebelum melakukan Riset terlebih dahulu harus melapor kepada pimpinan Perangkat Daerah lokasi Yang ditetapkan.
2. Mematuhi peraturan dan ketentuan yang berlaku di lokasi Riset .
3. Tidak dibenarkan melakukan Riset atau aktivitas lain di luar lokasi yang telah ditetapkan.
4. Hasil Laporan Riset diserahkan kepada Kepala Badan Riset dan Inovasi Daerah Kota Medan selambat lambatnya 2 (dua) bulan setelah Riset dalam bentuk *softcopy* atau melalui Email (brida@pemkomedan.go.id).
5. Surat Keterangan Riset dinyatakan batal apabila pemegang surat keterangan tidak mengindahkan ketentuan atau peraturan yang berlaku pada Pemerintah Kota Medan.
6. Surat Keterangan Riset ini berlaku sejak tanggal dikeluarkan.

Demikian Surat ini diperbuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dikeluarkan di : Medan
Pada Tanggal :29 Mei 2024



Ditandatangani secara elektronik oleh :
Kepala Badan
Riset dan Inovasi Daerah,
Mansursyah, S. Sos, M. AP
Pembina Tk. I (IVb)
NIP 196805091989091001

Tembusan :

1. Wali Kota Medan.
2. Camat Medan Tembung Kota Medan.
3. Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Sumatera Utara Medan.



Balai
Sertifikasi
Elektronik

- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik, menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BKE
- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Dokumen Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau Informasi yang di dalamnya menggunakan alat bukti elektronik yang sah."

SURAT IZIN KANTOR CAMAT



PEMERINTAH KOTA MEDAN KECAMATAN MEDAN TEMBUNG

Jalan Kapten M. Jamil Lubis No. 107 Medan Kode Pos 20223
Telepon (061) 7321810
E-mail : medantembung@pemkomedan.go.id

SURAT KETERANGAN

Nomor : 070/ 996 /MT/V/2024

Berdasarkan Surat Badan Riset Dan Inovasi Daerah Kota Medan Nomor : 000/1199 tanggal 29 Mei 2024 Perihal Surat Keterangan Riset, maka dengan ini memberikan Izin Penelitian kepada :

Nama : Sefira Aulia Harahap
NIM : 0801202323
Jurusan : Ilmu Kesehatan Masyarakat
Judul : "Hubungan Pengetahuan dan Sikap penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Kecamatan Medan Tembung".
Lokasi : Kecamatan Medan Tembung Kota Medan
Lamanya : 3 (tiga) Bulan.
Penanggung Jawab : Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Sumatera Utara Medan.

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Sebelum melakukan penelitian terlebih dahulu harus melaporkan kepada pimpinan Satuan Kerja Perangkat Daerah lokasi yang ditetapkan.
2. Mematuhi peraturan dan ketentuan yang berlaku dilokasi penelitian.
3. Tidak dibenarkan melakukan penelitian atau aktivitas lain diluar lokasi yang telah diizinkan.
4. Hasil penelitian harus diserahkan ke Kantor Camat Medan Tembung sebanyak satu set selambat-lambatnya 2 (dua) bulan setelah penelitian.
5. Surat Rekomendasi penelitian ini dinyatakan batal, apabila ternyata pemegang surat rekomendasi tidak mengindahkan ketentuan atau peraturan yang berlaku pada Pemerintah Kota Medan.
6. Surat Rekomendasi Penelitian ini berlaku sejak tanggal dikeluarkan.

Demikian Surat ini diperbuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Medan, 30 Mei 2024
CAMAT MEDAN TEMBUNG

SUTAN FAUZI ARIF LUBIS, S.STP, M.Si
PEMBINA
NIP.19781211 199810 1 001

Tembusan Yth :

1. Bapak Wali Kota Medan (sebagai laporan);
2. Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Sumatera Utara Medan
3. Peringgal;

Hasil Kuesioner Pengetahuan

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	Total	Persen (%)	Kategori
1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	11	73%	Baik
0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	10	67%	Baik
1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	6	40%	Kurang Baik
1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	12	80%	Baik
0	1	0	1	0	0	0	1	1	1	0	1	0	1	0	7	47%	Kurang Baik
0	1	0	1	1	0	0	1	1	1	0	1	0	0	1	8	53%	Baik
1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	11	73%	Baik
1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	13	87%	Baik
0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	1	10	67%	Baik
1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	6	40%	Kurang Baik
0	0	1	0	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	0	7	47%	Kurang Baik
1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1	11	73%	Baik
1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	12	80%	Baik
1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	10	67%	Baik
1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	13	87%	Baik
1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	10	67%	Baik
0	1	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	6	40%	Kurang Baik
1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	11	73%	Baik
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	13	87%	Baik
1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	8	53%	Baik
1	0	0	1	0	1	0	1	1	0	0	0	1	0	0	6	40%	Kurang Baik
1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	12	80%	Baik
0	1	1	0	1	0	1	0	1	1	0	1	1	0	0	8	53%	Baik
1	1	0	1	0	0	1	1	1	0	0	1	1	0	0	7	47%	Kurang Baik
0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	0	0	0	7	47%	Kurang Baik
1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	8	53%	Baik
1	1	0	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	0	7	47%	Kurang Baik
0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	10	67%	Baik
1	1	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	8	53%	Baik
0	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	10	67%	Baik
1	1	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0	1	9	60%	Baik
0	0	0	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	0	0	7	47%	Kurang Baik
1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	0	1	10	67%	Baik
1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	11	73%	Baik
1	0	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	1	0	1	7	47%	Kurang Baik
1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	0	0	10	67%	Baik
0	0	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	6	40%	Kurang Baik
1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	12	80%	Baik
0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	12	80%	Baik
1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	7	47%	Kurang Baik
1	1	1	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	11	73%	Baik
1	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	1	1	10	67%	Baik
0	0	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	8	53%	Baik
0	1	1	1	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0	7	47%	Kurang Baik
0	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	0	0	0	1	7	47%	Kurang Baik
1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	9	60%	Baik
1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	11	73%	Baik

Hasil Kuesioner Sikap

S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8	S9	S10	S11	S12	S13	S14	S15	Total	Persen(%)	Kategori
1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	10	67%	Baik
1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	10	67%	Baik
1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	13	87%	Baik
0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	0	0	8	53%	Baik
1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	1	7	47%	Kurang Baik
0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	12	80%	Baik
1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	11	73%	Baik
1	0	0	0	1	1	0	1	1	0	0	1	0	1	0	7	47%	Kurang Baik
1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	11	73%	Baik
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	12	80%	Baik
1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	7	47%	Kurang Baik
1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1	0	1	10	67%	Baik
1	1	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1	1	0	0	7	47%	Kurang Baik
1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	13	87%	Baik
1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	12	80%	Baik
1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	13	87%	Baik
1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0	1	0	0	6	40%	Kurang Baik
1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	12	80%	Baik
1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	10	67%	Baik
1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	7	47%	Kurang Baik
1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	12	80%	Baik

1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	0	1	11	73%	Baik
1	1	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	7	47%	Kurang Baik
1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	11	73%	Baik
1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	0	0	1	1	10	67%	Baik
1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	11	73%	Baik
1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	7	47%	Kurang Baik
1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	12	80%	Baik
1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	1	10	67%	Baik
1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	13	87%	Baik
1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	11	73%	Baik
0	0	0	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1	7	47%	Kurang Baik
1	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	1	1	9	60%	Baik
1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	10	67%	Baik
1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	1	1	9	60%	Baik
1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	1	7	47%	Kurang Baik
1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	6	40%	Kurang Baik
1	1	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	0	9	60%	Baik
0	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	73%	Baik
1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	7	47%	Kurang Baik
1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	10	67%	Baik
0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	12	80%	Baik

1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	10	67%	Baik
0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1	1	1	0	0	6	40%	Kurang Baik
1	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	1	7	47%	Kurang Baik
1	1	0	0	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	7	47%	Kurang Baik
1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	13	87%	Baik
1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	11	73%	Baik

Hasil Kuesioner Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan

Pe1	Pe2	Pe3	Pe4	Pe5	Pe6	Pe7	Pe8	Pe9	Pe10	Pe11	Pe12	Pe13	Pe14	Pe15	Pe16	Pe17	Pe18	Pe19	Pe20	Pe21	Pe22	Pe23	Pe24	Pe25	Pe26	Pe27	Pe28	Pe29	Pe30	Pe31	Pe32	Pe33	Pe34	Pe35	Pe36	Pe37	Pe38	Pe39	Pe40	Pe41	Pe42	Pe43	Pe44	Pe45	Pe46	Pe47	Pe48	Total	Persen	Kategori					
1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	37	77%	Baik			
0	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	31	65%	Baik		
1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	34	71%	Baik		
0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	37	77%	Baik		
1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	38	79%	Baik		
1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	28	58%	Baik		
0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	23	48%	KurangBaik	
1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	34	71%	Baik		
0	1	1	0	1	0	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	23	48%	KurangBaik	
1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	36	75%	Baik		
1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	35	73%	Baik	
1	1	0	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	32	67%	Baik	
0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	34	71%	Baik	
1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	1	22	46%	KurangBaik	
1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	22	46%	KurangBaik	
0	1	1	0	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	29	60%	Baik	
1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	35	73%	Baik	
1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	29	60%	Baik		
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	38	79%	Baik	
0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	31	65%	Baik	
1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1	1	23	48%	KurangBaik	
1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	37	77%	Baik	
0	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	22	46%	KurangBaik	
1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	35	73%	Baik	
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	34	71%	Baik	
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	34	71%	Baik	
0	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	23	48%	KurangBaik
1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	33	68%	Baik
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	38	79%	Baik	
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	37	77%	Baik	
0	1	1	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1	1	22	46%	KurangBaik	
1	1	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	22	46%	KurangBaik
0	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	23	48%	KurangBaik
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	38	79%	Baik	

OUTPUT SPSS

Frequencies

Statistics

Kat_TotalPengetahuan

N	Valid	48
	Missing	0
Mean		1.69
Median		2.00
Mode		2
Minimum		1
Maximum		2

Kat_TotalPengetahuan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang baik	15	31.3	31.3	31.3
	Baik	33	68.8	68.8	100.0
	Total	48	100.0	100.0	

Frequencies

Statistics

Kat_Sikap

N	Valid	48
	Missing	0
Mean		1.69
Median		2.00
Mode		2
Minimum		1
Maximum		2

Kat_Sikap

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang baik	15	31.3	31.3	31.3
	Baik	33	68.8	68.8	100.0
	Total	48	100.0	100.0	

Frequencies

Statistics

Kat_Penerapan		
N	Valid	48
	Missing	0
Mean		1.69
Median		2.00
Mode		2
Minimum		1
Maximum		2

Kat_Penerapan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang baik	15	31.3	31.3	31.3
	Baik	33	68.8	68.8	100.0
	Total	48	100.0	100.0	

Statistics

Usia		
N	Valid	48
	Missing	0

Usia

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	16 tahun	1	2.1	2.1	2.1
	19	1	2.1	2.1	4.2
	20	1	2.1	2.1	6.3
	21 tahun	2	4.2	4.2	10.4
	22 tahun	2	4.2	4.2	14.6
	23 tahun	3	6.3	6.3	20.8
	25 tahun	2	4.2	4.2	25.0
	26 tahun	1	2.1	2.1	27.1
	27 tahun	1	2.1	2.1	29.2
	28 tahun	2	4.2	4.2	33.3
	31 tahun	1	2.1	2.1	35.4
	34 tahun	2	4.2	4.2	39.6
	36 tahun	1	2.1	2.1	41.7
	38 tahun	2	4.2	4.2	45.8
	39	2	4.2	4.2	50.0
	39 tahun	1	2.1	2.1	52.1
	40	1	2.1	2.1	54.2
	41 tahun	1	2.1	2.1	56.3

42 tahun	3	6.3	6.3	62.5
45 tahun	2	4.2	4.2	66.7
46 tahun	1	2.1	2.1	68.8
47 tahun	3	6.3	6.3	75.0
48 tahun	1	2.1	2.1	77.1
50 tahun	1	2.1	2.1	79.2
51 tahun	2	4.2	4.2	83.3
52 tahun	1	2.1	2.1	85.4
53 tahun	1	2.1	2.1	87.5
56 tahun	1	2.1	2.1	89.6
58 tahun	1	2.1	2.1	91.7
60 tahun	1	2.1	2.1	93.8
61 tahun	1	2.1	2.1	95.8
64 tahun	1	2.1	2.1	97.9
65 tahun	1	2.1	2.1	100.0
Total	48	100.0	100.0	



Frequencies

Statistics

Kat_JenisKelamin		
N	Valid	48
	Missing	0
Mean		1.46
Median		1.00
Mode		1
Minimum		1
Maximum		2

Kat_JenisKelamin

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Laki-laki	26	54.2	54.2	54.2
	Perempuan	22	45.8	45.8	100.0
Total		48	100.0	100.0	

Kat_Lamakerja

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baru	33	68.8	68.8	68.8
	Lama	15	31.3	31.3	100.0
Total		48	100.0	100.0	

Statistics

		Kat_Pendidik anterakhir	Kat_Lamakerj a
N	Valid	48	48
	Missing	0	0
Mean		2.60	1.31
Median		3.00	1.00
Mode		3	1
Minimum		1	1
Maximum		4	2

Frequency Table

Kat_Pendidikanterakhir

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	SD	4	8.3	8.3	8.3
	SMP	15	31.3	31.3	39.6
	SMA	25	52.1	52.1	91.7
	SMK	4	8.3	8.3	100.0
	Total	48	100.0	100.0	

Statistics

Kat_Usia

N	Valid	48
	Missing	0
Mean		3.79
Median		4.00
Mode		4
Minimum		1
Maximum		6

Kat_Usia

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Remaja Awal	1	2.1	2.1	2.1
	Remaja Akhir	11	22.9	22.9	25.0
	Dewasa Awal	7	14.6	14.6	39.6
	Dewasa Akhir	13	27.1	27.1	66.7
	Lansia Awal	10	20.8	20.8	87.5
	Lansia Akhir	6	12.5	12.5	100.0
	Total	48	100.0	100.0	

Case Processing Summary

	Valid		Cases Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Kat_TotalPengetahuan * Kat_Penerapan	48	100.0%	0	0.0%	48	100.0%

			Kat_Penerapan		Total
			Kurang baik	Baik	
Kat_TotalPengetahuan	Kurang baik	Count	4	11	15
		Expected Count	4.7	10.3	15.0
		% within Kat_TotalPengetahuan	26.7%	73.3%	100.0%
	Baik	Count	11	22	33
		Expected Count	10.3	22.7	33.0
		% within Kat_TotalPengetahuan	33.3%	66.7%	100.0%
Total	Count	15	33	48	
	Expected Count	15.0	33.0	48.0	
	% within Kat_TotalPengetahuan	31.3%	68.8%	100.0%	

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2- sided)	Exact Sig. (1- sided)
Pearson Chi-Square	.213 ^a	1	.644		
Continuity Correction ^b	.016	1	.900		
Likelihood Ratio	.217	1	.641		
Fisher's Exact Test				.746	.457
Linear-by-Linear Association	.209	1	.648		
N of Valid Cases	48				

a. 1 cells (25,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 4,69.

b. Computed only for a 2x2 table

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for Kat_TotalPengetahuan (Kurang baik / Baik)	.727	.188	2.817
For cohort Kat_Penerapan = Kurang baik	.800	.304	2.106
For cohort Kat_Penerapan = Baik	1.100	.745	1.623
N of Valid Cases	48		

Case Processing Summary

	Valid		Cases Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
	Kat_Sikap * Kat_Penerapan	48	100.0%	0	0.0%	48

Kat_Sikap * Kat_Penerapan Crosstabulation

		Kat_Penerapan		Total	
		Kurang baik	Baik		
Kat_Sikap	Kurang baik	Count	8	7	15
		Expected Count	4.7	10.3	15.0
		% within Kat_Sikap	53.3%	46.7%	100.0%
	Baik	Count	7	26	33
		Expected Count	10.3	22.7	33.0
		% within Kat_Sikap	21.2%	78.8%	100.0%
Total		Count	15	33	48
		Expected Count	15.0	33.0	48.0
		% within Kat_Sikap	31.3%	68.8%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	4.953 ^a	1	.026		
Continuity Correction ^b	3.570	1	.059		
Likelihood Ratio	4.791	1	.029		
Fisher's Exact Test				.043	.031
Linear-by-Linear Association	4.849	1	.028		
N of Valid Cases	48				

a. 1 cells (25,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 4,69.

b. Computed only for a 2x2 table



Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for Kat_Sikap (Kurang baik / Baik)	4.245	1.141	15.789
For cohort Kat_Penerapan = Kurang baik	2.514	1.118	5.653
For cohort Kat_Penerapan = Baik	.592	.335	1.047
N of Valid Cases	48		

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

Correlations

		S01	S02	S03	S04	S05	S06	S07	S08	S09	S10	S11	S12	S13	S14	S15	Total
S01	Pearson Correlation	1	.239	.000	.120	.176	.599**	.183	-.036	.183	.178	-.030	.224	.135	.365*	.293	.487**
	Sig. (2-tailed)		.203	1.000	.529	.352	.000	.334	.853	.334	.362	.875	.235	.477	.047	.116	.006
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
S02	Pearson Correlation	.239	1	.216	.266	-.147	.169	.327	.168	.055	.404**	.306	.200	.443*	-.055	.408*	.534**
	Sig. (2-tailed)	.203		.247	.126	.437	.373	.077	.373	.775	.007	.101	.288	.014	.776	.025	.002
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
S03	Pearson Correlation	.000	.218	1	-.055	-.032	.290	.389*	.129	-.028	.290	.302	.238	.031	.167	-.059	.419*
	Sig. (2-tailed)	1.000	.247		.775	.866	.121	.034	.498	.884	.121	.105	.205	.872	.379	.755	.021
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
S04	Pearson Correlation	.120	.266	-.055	1	.116	.116	-.082	.432*	.464**	.116	-.009	.033	.342	.218	.262	.483**
	Sig. (2-tailed)	.529	.126	.775		.542	.542	.667	.017	.010	.542	.962	.861	.064	.247	.161	.007
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
S05	Pearson Correlation	.176	-.147	-.032	.116	1	.068	.032	.068	.032	.441*	.154	.118	.380*	.129	-.017	.361*
	Sig. (2-tailed)	.352	.437	.866	.542		.720	.866	.720	.866	.015	.417	.534	.038	.498	.928	.060
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
S06	Pearson Correlation	.599**	.169	.290	.116	.068	1	-.129	.068	.193	.255	.154	.315	.202	.290	.327	.540**
	Sig. (2-tailed)	.000	.373	.121	.542	.720		.498	.720	.307	.174	.417	.090	.284	.121	.078	.002
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
S07	Pearson Correlation	.183	.327	.389*	-.082	.032	-.129	1	.032	-.111	.364	.110	.272	.277	.111	.059	.397*
	Sig. (2-tailed)	.334	.077	.034	.667	.866	.498		.866	.559	.055	.563	.146	.138	.559	.755	.030
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
S08	Pearson Correlation	-.036	.169	.129	.432*	.068	.068	.032	1	.193	.068	-.005	.315	.024	.129	.327	.413*
	Sig. (2-tailed)	.853	.373	.498	.017	.720	.720	.866		.307	.710	.978	.090	.901	.498	.078	.023
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
S09	Pearson Correlation	.183	.055	-.028	.464**	.032	.183	-.111	.193	1	-.129	-.027	.272	.123	.250	.208	.397*
	Sig. (2-tailed)	.334	.775	.884	.010	.866	.307	.559	.307		.498	.865	.146	.517	.183	.270	.030
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
S10	Pearson Correlation	.176	.404**	.290	.116	.441*	.255	.364	.068	-.129	1	.154	.315	.737**	-.032	.155	.591**
	Sig. (2-tailed)	.352	.007	.121	.542	.015	.174	.055	.720	.498		.417	.090	.000	.866	.414	.001
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
S11	Pearson Correlation	-.030	.306	.302	-.009	.154	.154	.110	-.005	-.027	.154	1	-.101	.081	.302	.161	.374*
	Sig. (2-tailed)	.875	.101	.105	.962	.417	.417	.563	.978	.865	.417		.596	.670	.105	.384	.042
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
S12	Pearson Correlation	.224	.200	.238	.033	.118	.315	.272	.315	.272	.315	-.101	1	.264	.238	.218	.540**
	Sig. (2-tailed)	.235	.288	.205	.861	.534	.090	.146	.090	.146	.090	.596		.159	.205	.247	.002
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
S13	Pearson Correlation	.135	.443*	.031	.342	.380*	.202	.277	.024	.123	.737**	.081	.264	1	-.123	.263	.569**
	Sig. (2-tailed)	.477	.014	.872	.064	.038	.284	.138	.901	.517	.000	.670	.159		.517	.160	.001
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
S14	Pearson Correlation	.365*	-.055	.167	.218	.129	.290	.111	.129	.250	-.032	.302	.238	-.123	1	.238	.485**
	Sig. (2-tailed)	.047	.775	.379	.247	.498	.121	.559	.498	.183	.866	.105	.205	.517		.206	.007
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
S15	Pearson Correlation	.293	.408*	-.059	.262	-.017	.327	.059	.327	.208	.155	.161	.218	.263	.238	1	.530**
	Sig. (2-tailed)	.116	.025	.755	.161	.928	.078	.755	.078	.270	.414	.384	.247	.160	.206		.003
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Total	Pearson Correlation	.487**	.534**	.419*	.493**	.361*	.640**	.397*	.413*	.397*	.591**	.374*	.540**	.569**	.485**	.530**	1
	Sig. (2-tailed)	.006	.002	.021	.007	.050	.002	.030	.023	.030	.001	.042	.002	.001	.007	.003	
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

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

Activate Windows
Go to Settings to activate Windows

UJI RELIABILITAS

PENGETAHUAN

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.719	15

SIKAP

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.742	15

DOKUMENTASI



Foto bersama pemilik rumah makan



Kondisi tempat makan



Kondisi rak penyimpanan peralatan



Wawancara dengan penjamah



Wawancara dengan penjamah makanan yang tidak menggunakan celemek



Makanan yang ada di stelling



Tempat Penyimpanan nasi yang berada di dalam termos



Kondisi tempat pencucian piring



Tempat penyimpanan bahan makanan di dalam kulkas



Wawancara dengan penjamah



Kondisi dapur tempat masak dan penyimpanan bumbu masakan



Tempat mengeringkan peralatan