

## DAFTAR PUSTAKA

- Ayu, W. D. (2020). Keperawatan Kesehatan Komunitas: Teori Dan Praktik Dalam Keperawatan – Googel Buku. In *Salemba Medika* (Pp. 62-63)
- Andriyani, A. (2019). Kajian Literatur Pada Makanan Dalam Perspektif Islam Dan Kesehatan. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 15(2), 178. <https://doi.org/10.24853/jkk.15.2.178-198>
- Aprivia, S. A., & Yulianti, A. E. (2021). Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Lingkungan (Jkl)*, 11(2), 79–89. <https://doi.org/10.33992/jkl.v11i2.1455>
- Amalia, I. S., Rohaeni, E., Muriawati, D., Kesehatan, D., & Kuningan, K. (2015). Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Kecamatan Kadugede Kabupaten Kuningan Tahun 2013. 2013, 52–57.
- Arikunto S. 2013. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Basuki, K. 2019. Sikap Sebagai Premediasi Pengaruh Keterampilan Dan Pengetahuan Terhadap Kinerja Karyawan. *Jurnal Online Internasional & Nasional Vol. 7 No.1, Januari – Juni 2019 Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta*, 53(9), Pp. 1689–1699.
- Irfannuddin. (2019). Cara Sistematis Berlatih Menelitimerangkai Sistematika Penelitian Kedokteran Dan Kesehatan (S. S. Dan Den Setiawan (Ed.)). Rayyana Komunikasindo.
- Dinkes Sumut. (2022). Profil Kesehatan Provinsi Sumatera Utara. *Dinkes Sumut*, 2, 1–466.
- Hayana, H., Kursani, E., & Syarif, R. (2022). Analisis Hygiene Penjamah Dan Sanitasi Rumah Makan Midnight Cafe Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru Tahun 2022. *Menara Ilmu*, 16(2), 73–81. <https://doi.org/10.31869/mi.v16i2.3795>
- Indahningrum, R. Putri, & Lia Dwi Jayanti. (2020). Hubungan Tingkat Pengetahuan Tentang Gaya Hidup (Life Style) Dengan Kejadian Hipertensi Pada Lansia Di Posyandu Lansia Desa Krokeh Kecamatan Sawahan Kabupaten Madiun. *Skripsi*, 2507, 1–9. <http://journal.um-surabaya.ac.id/index.php/jkm/article/view/2203>
- Kementerian Kesehatan. (2023). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023. *Kemendes Republik Indonesia*, 151(2), Hal 10-17. [www.peraturan.go.id](http://www.peraturan.go.id)
- Kasim, K. P., Rahmadani, F. F., & Saleh, M. (2019). Penyakit Makanan 13.

- Kepmenkes. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/Sk/Vii/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran. *Menkes Ri*, 4(Kolisch 1996), 49–56.
- Lissalmi, A., Puteri, A. D., & Yusmardiansah, Y. (2021). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dalam Masa Pandemi Covid-19 Di Bangkinang Kota Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 2(4), 26–35. <https://doi.org/10.31004/Jkt.V2i4.2418>
- Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72. <https://doi.org/10.46807/Aspirasi.V11i1.1523>.
- Lumbanraja, R. Meliyanti. (2019). Gambaran Hygiene Penjamah Makanan Dan Sanitasi Di Instalasi Gizi Rsud Deli Serdang. *Karya Ilmiah*, 44(8), 1689–1699. <https://doi.org/10.1088/1751-8113/44/8/085201>
- Mayhendrawan, I. K. P. E. (2020). Gambaran Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Tentang Pemeliharaan Kesehatan Gigi Dan Mulut Pada Ibu Hamil Yang Berkunjung Ke Puskesmas Tampaksiring 1 Tahun 2022. *Karya Ilmiah*, 5(3), 248–253.
- Mochammad Musafa'ul Anam, Muhammad Danang Setioko, & Aprillia Rahmadian. (2021). Penerapan Higiene, Sanitasi Dan Keselamatan Kerja Di Dapur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Waradin*, 1(2), 74–84. <https://doi.org/10.56910/Wrd.V1i2.180>
- Maryam Maghafirah, Sukismanto, M. E. R. (2018). Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta Tahun 2017. *Jurnal Formil Kesmas Respati*, 3(April), 15–22.
- Nuraini, L. (2019). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Hygiene Sanitasi Rumah Makan D Kabupaten Magelang. *Kemampuan Koneksi Matematis (Tinjauan Terhadap Pendekatan Pembelajaran Savi)*, 53(9), 1689–1699.
- Nurfahmi, D. A. (2023). Hubungan Higiene Sanitasi Makanan Dengan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli Pada Makanan Di Warung Makan Kelurahan Rawa Makmur. *Journal Of Engineering Research*, 6, 142–151.
- Nildawati, N., Ibrahim, H., Mallapiang, F., Afifah M, K., & Bujawati, E. (2020). Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan Di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 68–75. <https://doi.org/10.47718/Jkl.V10i2.1164>.
- 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*.

Rianti, Emy. 2017. Personal Higiene Dalam Perspektif Islam. Tangerang Selatan: Cinta Buku Media

Saputra, A. (2023). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Ampara Di Bangkinang Kota Aldo Saputra1 1) S1 Kesehatan Masyarakat Universitas Pahlawan Tuanku Tambusa. *Jurnal Imliah Ilmu Kesehatan*, 2(1), 405–415.

Sumatri, S.K.M., M. K. (2017). Kesehatan Lingkungan –Edisi Revisi. In Kencana

Widyawati, D. A. I. (2022). (2022). *Gambaran Pengetahuan Dan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Green Kubu Cafe Tegallalang. Diploma Thesis, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2022.* 6–31.

Wawan, A. D. D. (2017). Teori Dan Pengukuran Pengetahuan, Sikap, Dan Perilaku Manusia. Nuha Medika.

Yusminatati. (2020). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2020. *Skripsi*, 1–72.



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN

**Lampiran 1.**

**LEMBAR PERMOHONAN MENJADI RESPONDEN PENELITIAN**

Kepada Yth.

Responden

di.-

Tempat

Dengan Hormat,

Dengan ini saya mahasiswi Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan, dengan :

Nama : Tri Utami

NIM : 0801203141

Bermaksud melakukan penelitian dengan **judul “Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Kelurahan Kwala Begumit Kecamatan Binjai”**. Untuk itu saya mohon atas kesediaan saudara/I untuk berpartisipasi dalam penelitian ini sebagai responden :

Dengan demikian, atas perhatian dan kesediaan saudara/I, saya ucapkan terimakasih.

Medan, Juni 2024

Peneliti

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN

**Tri Utami**  
**0801203141**

**Lampiran 2.**

**LEMBAR PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

Menyatakan bersedia untuk berpartisipasi menjadi responden penelitian dengan judul **“Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Kelurahan Kwala Begunit Kecamatan Binjai”** yang dilakukan oleh Tri Utami, Mahasiswi Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan penuh kesadaran tanpa ada paksaan dari pihak lain. Saya percaya apa yang saya buat dijamin kerahasiaannya.

Medan, Juni 2024

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI **Responden**  
SUMATERA UTARA MEDAN

(.....)

### Lampiran 3.

#### KUESIONER PENELITIAN

**“Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Kelurahan Kwala Begumit Kecamatan Binjai”**

#### I. Data Responden

Nama :  
Umur :  
Jenis Kelamin :  
Pendidikan Terakhir :  
Lama Kerja :



#### II. Kuesioner 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. Perlengkapan apa yang harus di pakai saat melakukan pengolahan makanan?
  - a. Pakaian kerja, penutup rambut
  - b. Celemek, alas kaki/sepatu kedap air
  - c. c. a dan b benar
4. 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
5. 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
6. Apa resiko yang akan ditimbulkan bila penjamah makanan menderita penyakit menular saat melakukan pengolahan makanan ?
- a. Tidak akan berisiko
  - b. Berisiko untuk dirinya sendiri
  - c. Akan berisiko mencemari makanan dari penjamah makanan ke makanan yang di olah
7. Akan berisiko mencemari makanan dari penjamah makanan ke makanan yang di olah ?
- 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
8. Bagaimana seharusnya peralatan yang baik dalam proses pengolahan makanan ?
- a. Terbuat dari bahan tidak berbahaya dan anti karat
  - b. Peralatan utuh, tidak rusak dan bersih
  - c. a, b benar
9. 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

10. 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
11. Bagaimana penyajian makanan yang baik dan benar ?
  - a. Menyajikan sesuai dengan keinginan
  - b. Menyajikan makanan menggunakan peralatan sesuai peruntukannya
  - c. Menyajikan makanan harus baik terhindar dari pencemaran dan peralatan yang dipakai bersih dan sesuai peruntukannya
12. Menurut anda, tindakan apa yang sebaiknya dilakukan terhadap makanan yang akan disajikan dalam keadaan hangat ?
  - a. Mewadahi makanan seperti makanan yang lain
  - b. Makanan ditutup menggunakan wadah yang tertutup
  - c. Makanan dihangatkan menggunakan alat penghangat makanan
13. Menurut anda, bagaimana cara penyajian makanan berkuah yang baik?
  - a. Menggunakan wadah terpisah tanpa tutup
  - b. Menggunakan wadah tertutup yang dicampur dengan makanan lain
  - c. Menggunakan wadah tertutup dan terpisah dari makanan lain
14. Makanan jadi atau makanan yang telah masak harus segera disajikan. Apakah resiko yang dapat ditimbulkan bila makanan yang telah masak tidak segera disajikan ?
  - a. Makanan akan berisiko mengalami perubahan rasa
  - b. Makanan akan berisiko mengalami perubahan bentuk fisik
  - c. Makanan akan berisiko mengalami pencemaran baik tercemar oleh debu, atau serangga
15. Bagaimana seharusnya memilah (penyusunan) bahan makanan yang baik ?



- a. Bahan makana yang berbeda disimpan pada dua tempat yang berbeda
- b. Bahan makanan dipilah dan penyimpanan dijadikan satu
- c. Bahan makanan dipilah dan penyimpanan sesuai dengan jenis bahan makanan basah/kering

### III. Kuesioner Sikap

1. Pakaian kerja, penutup rambut, celemek, alas kaki/sepatu kedap air merupakan perlengkapan yang harus digunakan saat melakukan pengolahan makanan
  - a. Setuju
  - b. Tidak Setuju
2. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban
  - a. Setuju
  - b. Tidak Setuju
3. Pada saat melakukan pengolahan makanan diperbolehkan mengobrol karena tidak akan berisiko terhadap makanan yang diolah
  - a. Setuju
  - b. Tidak Setuju
4. Pada saat melakukan pengolahan makanan tidak boleh merokok karena akan mengkontaminasi (mencemari) makanan melalui abu rokok
  - a. Setuju
  - b. Tidak Setuju
5. Petugas penjamah makanan yang menderita penyakit menular diperbolehkan tetap ikut melakukan pengolahan makanan karena tidak berisiko
  - a. Setuju
  - b. Tidak Setuju
6. Bahan makanan yang akan diolah sebaiknya dicuci terlebih dahulu
  - a. Setuju
  - b. Tidak Setuju

7. Peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan makanan adalah peralatan yang anti karat, dalam keadaan bersih dan tidak terbuat dari bahan berbahaya
  - a. Setuju
  - b. Tidak Setuju
8. Setiap jenis makanan jadi (masak) mempunyai wadah masing-masing dan tertutup
  - a. Setuju
  - b. Tidak Setuju
9. Wadah makanan yang digunakan harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan
  - a. Setuju
  - b. Tidak Setuju
10. Setiap pengolahan makanan maupun peralatan makanan yang digunakan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir
  - a. Setuju
  - b. Tidak Setuju
11. Makanan yang bersifat panas, bila disajikan harus tetap dalam keadaan panas
  - a. Setuju
  - b. Tidak Setuju
12. Makanan yang bersifat dingin, bila disajikan harus tetap dalam keadaan dingin
  - a. Setuju
  - b. Tidak Setuju
13. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi (pencemaran) baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya lainnya
  - a. Setuju
  - b. Tidak Setuju

14. Dalam proses penyimpanan, bahan makanan dipisah antara makanan basah dan makanan kering
  - a. Setuju
  - b. Tidak Setuju
15. Dalam proses penyimpanan, bahan makanan tidak boleh menempel pada lantai, dinding, dan langit-langit
  - a. Setuju
  - b. Tidak Setuju



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN

**IV. Lembar Observasi Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan (Pemilahan Bahan Baku Makanan Dan Penyimpanan Bahan Baku Makanan)**

Objek	Ya	Tidak
<p><b><i>Personal Hygiene</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mencuci tangan sebelum kontak langsung dengan bahan baku makanan</li> <li>2. Tidak berbicara pada saat melakukan persiapan bahan baku makanan</li> <li>3. Menggunakan penutup rambut</li> <li>4. Menggunakan sepatu tertutup dan kedap air</li> <li>5. Menggunakan celemek</li> <li>6. Menggunakan penutup mulut (masker)</li> <li>7. Menggunakan sarung tangan plastik sekali pakai pada saat melakukan persiapan bahan baku makanan</li> <li>8. Kuku dalam keadaan pendek dan bersih</li> <li>9. Petugas tidak merokok pada saat melakukan persiapan bahan baku makanan</li> </ol>		
<p><b>Pemilahan Bahan Baku Makanan dan Penyimpanan Bahan Baku Makanan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>10. Melakukan pengecekan kualitas dan kuantitas bahan baku makanan</li> <li>11. Melakukan pemilahan bahan baku makanan antara bahan baku makanan basah dan bahan baku makanan kering</li> <li>12. Meletakkan bahan baku makanan (bahan makanan kering dan basah) sesuai dengan tempatnya.</li> <li>13. Melakukan penyimpanan daging, ikan, udang, dan olahannya dengan suhu <math>-5^{\circ}\text{C}</math> s/d <math>0^{\circ}\text{C}</math></li> <li>14. Melakukan penyimpanan telur, susu dan olahannya dengan suhu <math>5^{\circ}\text{C}</math> s/d <math>7^{\circ}\text{C}</math></li> <li>15. Melakukan penyimpanan sayur, buah dan minuman dengan suhu <math>10^{\circ}\text{C}</math></li> <li>16. Melakukan penyimpanan tepung dan biji dengan suhu <math>25^{\circ}\text{C}</math></li> <li>17. Bahan baku makanan disimpan dengan prinsip FIFO dan FEFO</li> </ol>		

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

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

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

Objek	Ya	Tidak
<p><b><i>Personal Hygiene</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mencuci tangan sebelum menangani makanan</li> <li>2. Tidak berbicara pada saat menangani makanan</li> <li>3. Menggunakan penutup rambut</li> <li>4. Menggunakan sepatu tertutup dan kedap air</li> <li>5. Menggunakan celemek</li> <li>6. Menggunakan penutup mulut (masker)</li> <li>7. Kuku dalam keadaan pendek dan bersih</li> <li>8. Tidak merokok pada saat menangani makanan</li> </ol> <p><b>Pengangkutan Makanan Jadi</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Melakukan pengangkutan makanan jadi dengan wadah yang tertutup</li> <li>10. Menggunakan wadah yang kuat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang ditempatkan</li> </ol> <p><b>Penyimpanan Makanan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>11. Penyimpanan makanan jadi terpisah dengan penyimpanan bahan baku makanan</li> <li>12. Penyimpanan makanan jadi menggunakan prinsip <i>First In First Out (FIFO)</i> dan <i>First Expired First Out (FIFO)</i></li> <li>13. Menggunakan alat dengan bahan tidak berbahaya dan anti karat</li> <li>14. Makanan yang disiapkan tidak sampai bermalam</li> </ol> <p><b>Penyajian Makanan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>15. Makanan yang disajikan dalam keadaan baik</li> <li>16. Makanan berkuah menggunakan wadah terpisah dari makanan lain (tidak dicampur)</li> </ol>		

## Lampiran 4.

### SURAT IZIN RISET



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.1469/Un.11/KM.I/PP.00.9/05/2024 24 Mei 2024  
Lampiran : -  
Hal : Izin Riset

Yth. Bapak/Ibu Kepala Kelurahan Kwala Begumit

*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 : Tri Utami  
NIM : 0801203141  
Tempat/Tanggal Lahir : Selesai, 16 Mei 2001  
Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat  
Semester : VIII (Delapan)  
Alamat : DUSUN I PASAR IX JAWA Kelurahan KWALA AIR HITAM  
Kecamatan SELESAI

untuk hal dimaksud kami mohon memberikan Izin dan bantuannya terhadap pelaksanaan Riset di Seluruh Rumah Makan Kelurahan Kwala Begumit, guna memperoleh informasi/keterangan dan data-data yang berhubungan dengan Skripsi (Karya Ilmiah) yang berjudul:

*Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygine Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Kelurahan Kwala Begumit Kecamatan Binjai*

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

Medan, 24 Mei 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

Lampiran 5.

**SURAT BALASAN IZIN RISET KELURAHAN**

**PEMERINTAH KABUPATEN LANGKAT**  
**KELURAHAN KWALA BEGUMIT**  
Jln. Perintis Kemerdekaan No. 35 Kode Pos: 20761

Kwala Bergumit, 03 Juni 2024

Nomor : 071- 25/05.1001/VI/2024  
Lampiran : -  
Hal : **Permohonan Riset**

Kepada Yth :  
Dekan/Wakil Dekan  
Bidang Akademik dan Kelembagaan  
di-  
Medan



Sehubungan dengan Surat Permohonan Riset Nomor : B.1469/Un.11/KM.I/PP.00.9/05/2024, tanggal 24 Mei 2024 tentang Permohonan Riset.

Berkaitan dengan hal tersebut di atas kami memberikan izin kepada:

Nama : **TRI UTAMI**  
NIM : 0801203141  
Program Studi : ILMU KESEHATAN MASYARAKAT  
Fakultas : KESEHATAN MASYARAKAT  
Semester : VIII (Delapan)  
Alamat : Dusun I Pasar IX Jawa Kelurahan Kwala Air Hitam  
Kecamatan Selesai.

Untuk melaksanakan pengambilan data di Kelurahan Kwala Begumit Kecamatan Binjai Kabupaten Langkat Provinsi Sumatera Utara guna penyusunan skripsi (karya ilmiah) yang berjudul “ **Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Dengan Penerapan Hygine Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Kelurahan Kwala Begumit Kecamatan Binjai** “

Demikian disampaikan atas perhatian dan kerja sama yang baik kami ucapkan terima kasih.

  
**LURAH KWALA BEGUMIT**  
**KECAMATAN BINJAI**  
  
**KARTINI BR SEMBIRING, SH**  
**PENATA TK.I**  
NIP. 19850709 201101 2012



Lampiran 6.

DOKUMENTASI



Gambar 1. Etalase Rumah Makan 1



Gambar 2. Etalase Rumah Makan 2



Gambar 3. Etalase Rumah Makan 3



**Gambar 4. Pengisian Kuesinor Pada Penjamah 1**



**Gambar 5. Pengisian Kuesioner Pada Penjamah 2**



**Gambar 6. Pengisian Kuesioner Pada Penjamah 3**



**Gambar 7. Observasi Pada Penjamah Makanan**



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN





p1 1	Pearson Correlation	.567**	.400**	.423**	.332*	.387**	.445**	.535**	.566**	.656**	.544**	1	.600**	.681**	.509**	.451**	
		Sig. (2-tailed)	.000	.004	.002	.019	.006	.001	.000	.000	.000	.000		.000	.000	.000	.001
		N	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
p1 2	Pearson Correlation	.750**	.563**	.587**	.530**	.700**	.493**	.493**	.615**	.529**	.605**	.600**	1	.881**	.653**	.693**	
		Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000		.000	.000	.000
		N	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
p1 3	Pearson Correlation	.851**	.638**	.666**	.480**	.670**	.629**	.629**	.670**	.586**	.501**	.681**	.881**	1	.628**	.672**	
		Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000		.000	.000
		N	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
p1 4	Pearson Correlation	.667**	.476**	.501**	.530**	.786**	.578**	.493**	.443**	.529**	.517**	.509**	.653**	.628**	1	.693**	
		Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.001	.000	.000	.000	.000	.000		.000
		N	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
p1 5	Pearson Correlation	.633**	.450**	.475**	.578**	.569**	.534**	.534**	.482**	.569**	.376**	.451**	.693**	.672**	.693**	1	
		Sig. (2-tailed)	.000	.001	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.007	.001	.000	.000	.000	
		N	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50

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

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









	Sig. (2-tailed)	.00	.000	.000	.00	.00	.00	.000	.00	.000	.00	.000	.00	.000	.00	
	N	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	
p	Pearson	.75	1.00	1.00	.82	.76	.82	.903	.82	.903	.88	1.00	1	.88	1.00	.75
1	n	8**	0**	0**	6**	4**	6**	**	6**	**	5**	0**		5**	0**	8**
2	Correlation															
	Sig. (2-tailed)	.00	.000	.000	.00	.00	.00	.000	.00	.000	.00	.000		.00	.000	.00
	N	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
p	Pearson	.54	.885	.885	.73	.67	.73	.799	.73	.799	.72	.885	.885	1	.885	.54
1	n	6**	**	**	1**	6**	1**	**	1**	**	8**	**	**		**	6**
3	Correlation															
	Sig. (2-tailed)	.00	.000	.000	.00	.00	.00	.000	.00	.000	.00	.000	.000		.000	.00
	N	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
p	Pearson	.75	1.00	1.00	.82	.76	.82	.903	.82	.903	.88	1.00	1.00	.88	1	.75
1	n	8**	0**	0**	6**	4**	6**	**	6**	**	5**	0**	0**	5**		8**
4	Correlation															
	Sig. (2-tailed)	.00	.000	.000	.00	.00	.00	.000	.00	.000	.00	.000	.000	.00		.00
	N	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
p	Pearson	.64	.758	.758	.62	.57	.62	.684	.62	.684	.54	.758	.758	.54	.758	1
1	n	5**	**	**	6**	9**	6**	**	6**	**	6**	**	**	6**	**	
5	Correlation															
	Sig. (2-tailed)	.00	.000	.000	.00	.00	.00	.000	.00	.000	.00	.000	.000	.00	.000	
	N	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50

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

## Bahan Baku Makanan

### Correlations

		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7
p1	Pearson Correlation	1	.583**	.718**	.645**	.682**	.721**	.483**
	Sig. (2-tailed)		.000	.000	.000	.000	.000	.000
	N	50	50	50	50	50	50	50
p2	Pearson Correlation	.583**	1	.693**	.678**	.645**	.697**	.594**
	Sig. (2-tailed)	.000		.000	.000	.000	.000	.000
	N	50	50	50	50	50	50	50
p3	Pearson Correlation	.718**	.693**	1	.725**	.693**	.663**	.384**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000		.000	.000	.000	.006
	N	50	50	50	50	50	50	50
p4	Pearson Correlation	.645**	.678**	.725**	1	.718**	.842**	.594**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000		.000	.000	.000
	N	50	50	50	50	50	50	50
p5	Pearson Correlation	.682**	.645**	.693**	.718**	1	.800**	.556**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000		.000	.000
	N	50	50	50	50	50	50	50
p6	Pearson Correlation	.721**	.697**	.663**	.842**	.800**	1	.761**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000		.000
	N	50	50	50	50	50	50	50
p7	Pearson Correlation	.483**	.594**	.384**	.594**	.556**	.761**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.006	.000	.000	.000	
	N	50	50	50	50	50	50	50

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

## Pengolahan

### Correlations

		p1	p2	p3
p1	Pearson Correlation	1	.601**	.578**
	Sig. (2-tailed)		.000	.000
	N	50	50	50
p2	Pearson Correlation	.601**	1	.510**
	Sig. (2-tailed)	.000		.000
	N	50	50	50
p3	Pearson Correlation	.578**	.510**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	
	N	50	50	50

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

## Peralatan

### Correlations

		p1	p2	p3	p4	p5
p1	Pearson Correlation	1	.645**	.718**	.683**	.771**
	Sig. (2-tailed)		.000	.000	.000	.000
	N	50	50	50	50	50
p2	Pearson Correlation	.645**	1	.678**	.786**	.609**
	Sig. (2-tailed)	.000		.000	.000	.000
	N	50	50	50	50	50
p3	Pearson Correlation	.718**	.678**	1	.717**	.656**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000		.000	.000
	N	50	50	50	50	50
p4	Pearson Correlation	.683**	.786**	.717**	1	.640**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000		.000
	N	50	50	50	50	50
p5	Pearson Correlation	.771**	.609**	.656**	.640**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	
	N	50	50	50	50	50

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

## Pengangkutan

### Correlations

		p1	p2
p1	Pearson Correlation	1	.364**
	Sig. (2-tailed)		.009

	N	50	50
p2	Pearson Correlation	.364**	1
	Sig. (2-tailed)	.009	
	N	50	50

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

### Penyimpanan

#### Correlations

		p1	p2	p3	p4
p1	Pearson Correlation	1	.460**	.517**	.495**
	Sig. (2-tailed)		.001	.000	.000
	N	50	50	50	50
p2	Pearson Correlation	.460**	1	.460**	.552**
	Sig. (2-tailed)	.001		.001	.000
	N	50	50	50	50
p3	Pearson Correlation	.517**	.460**	1	.576**
	Sig. (2-tailed)	.000	.001		.000
	N	50	50	50	50
p4	Pearson Correlation	.495**	.552**	.576**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	
	N	50	50	50	50

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

### Penyajian

#### Correlations

		p1	p2
p1	Pearson Correlation	1	.475**
	Sig. (2-tailed)		.000
	N	50	50
p2	Pearson Correlation	.475**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	
	N	50	50

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

Lampiran 8

**UJI REABILITAS**

Pengetahuan

**Reliability Statistics**

Cronbach's	
Alpha	N of Items
.953	15

Sikap

**Reliability Statistics**

Cronbach's	
Alpha	N of Items
.984	15

Bahan Baku

**Reliability Statistics**

Cronbach's	
Alpha	N of Items
.932	7

Pengolahan

**Reliability Statistics**

Cronbach's	
Alpha	N of Items
.793	3

Peralatan

**Reliability Statistics**

Cronbach's	
Alpha	N of Items
.918	5

Pengangkutan

**Reliability Statistics**

Cronbach's	
Alpha	N of Items
.634	2

Penyimpanan

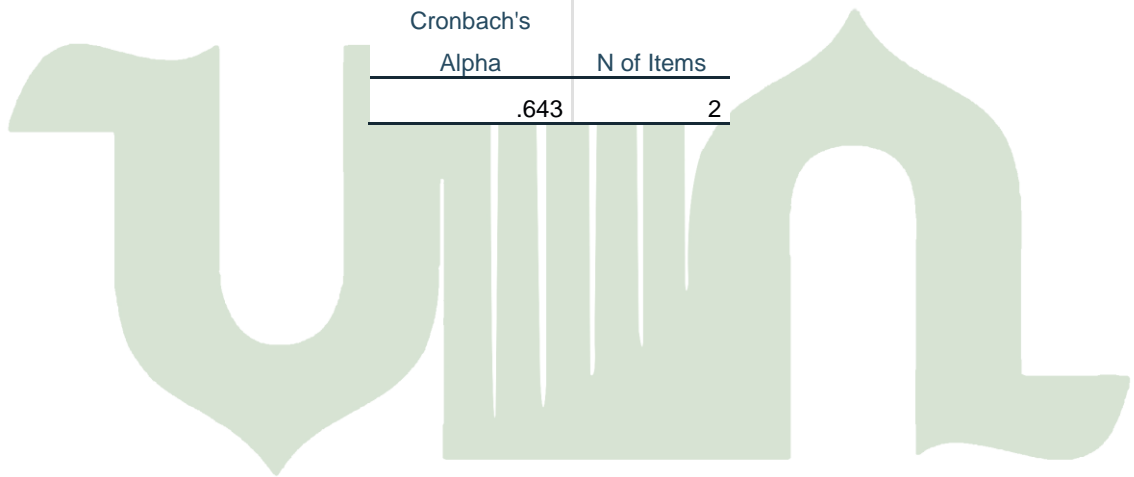
**Reliability Statistics**

Cronbach's	
Alpha	N of Items
.806	4

Penyajian

**Reliability Statistics**

Cronbach's	
Alpha	N of Items
.643	2



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN

## Lampiran 9

### UJI UNIVARIAT

#### SIKAP

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang baik	17	34.0	34.0	34.0
	Baik	33	66.0	66.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

#### PENGETAHUAN

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang baik	18	36.0	36.0	36.0
	Baik	32	64.0	64.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

#### PEMILIHAN DAN PENYIMPANAN BAHAN BAKU

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang baik	22	44.0	44.0	44.0
	Baik	28	56.0	56.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

#### PENGOLAHAN MAKANAN

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang baik	22	44.0	44.0	44.0
	Baik	28	56.0	56.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

#### PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang baik	23	46.0	46.0	46.0
	Baik	27	54.0	54.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

### PENGANGKUTAN MAKANAN JADI

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang baik	11	22.0	22.0	22.0
	Baik	39	78.0	78.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

### PENYIMPANAN MAKANAN

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang baik	19	38.0	38.0	38.0
	Baik	31	62.0	62.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

### PENYAJIAN MAKANAN

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang baik	11	22.0	22.0	22.0
	Baik	39	78.0	78.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

### UMUR

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	15-25 Tahun	20	40.0	40.0	40.0
	26-36 Tahun	10	20.0	20.0	60.0
	37-47 Tahun	13	26.0	26.0	86.0
	48-58 Tahun	7	14.0	14.0	100.0



Total	50	100.0	100.0
-------	----	-------	-------

### JENIS KELAMIN

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	laki laki	14	28.0	28.0	28.0
	perempuan	36	72.0	72.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

### PENDIDIKAN

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	SD/SMP	38	76.0	24.0	24.0
	SMA/D3/S1	12	24.0	76.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

### MASA KERJA

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	< 6 Tahun	45	90.0	90.0	90.0
	>10 Tahun	5	10.0	10.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

### Uji Bivariat

#### Pengetahuan \* Hygiene Sanitasi

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN

#### Crosstab

		Hygiene Sanitasi		Total	
		Kurang baik	Baik		
Pengetahuan	Kurang baik	Count	14	3	17
		Expected Count	7.1	9.9	17.0
	% within Pengetahuan	82.4%	17.6%	100.0%	
	% within Hygiene Sanitasi	66.7%	10.3%	34.0%	
	% of Total	28.0%	6.0%	34.0%	
	Baik	Count	7	26	33

	Expected Count	13.9	19.1	33.0
	% within Pengetahuan	21.2%	78.8%	100.0%
	% within Hygiene Sanitasi	33.3%	89.7%	66.0%
	% of Total	14.0%	52.0%	66.0%
Total	Count	21	29	50
	Expected Count	21.0	29.0	50.0
	% within Pengetahuan	42.0%	58.0%	100.0%
	% within Hygiene Sanitasi	100.0%	100.0%	100.0%
	% of Total	42.0%	58.0%	100.0%



### Chi-Square Tests

	Value	Df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2- sided)	Exact Sig. (1- sided)
Pearson Chi-Square	17.218 <sup>a</sup>	1	.000		
Continuity Correction <sup>b</sup>	14.799	1	.000		
Likelihood Ratio	18.079	1	.000		
Fisher's Exact Test				.000	.000
Linear-by-Linear Association	16.873	1	.000		
N of Valid Cases	50				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 7.14.

b. Computed only for a 2x2 table

### Sikap \* Hygiene Sanitasi

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN

### Crosstab

		Hygiene Sanitasi		Total	
		Kurang baik	Baik		
Sikap	Kurang baik	Count	15	3	18
		Expected Count	7.6	10.4	18.0
		% within Sikap	83.3%	16.7%	100.0%
		% within Hygiene Sanitasi	71.4%	10.3%	36.0%
	% of Total	30.0%	6.0%	36.0%	
	Baik	Count	6	26	32

	Expected Count	13.4	18.6	32.0
	% within Sikap	18.8%	81.3%	100.0%
	% within Hygiene Sanitasi	28.6%	89.7%	64.0%
	% of Total	12.0%	52.0%	64.0%
Total	Count	21	29	50
	Expected Count	21.0	29.0	50.0
	% within Sikap	42.0%	58.0%	100.0%
	% within Hygiene Sanitasi	100.0%	100.0%	100.0%
	% of Total	42.0%	58.0%	100.0%



### Chi-Square Tests

	Value	Df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2- sided)	Exact Sig. (1- sided)
Pearson Chi-Square	19.725 <sup>a</sup>	1	.000		
Continuity Correction <sup>b</sup>	17.163	1	.000		
Likelihood Ratio	20.924	1	.000		
Fisher's Exact Test				.000	.000
Linear-by-Linear Association	19.330	1	.000		
N of Valid Cases	50				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 7.56.

b. Computed only for a 2x2 table

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN