

DAFTAR PUSTAKA

- 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>
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33–40. <https://doi.org/10.47532/jiv.v4i1.249>
- Attriani, A. N. (2022). Tantangan Dan Isu Strategis Sumber Daya Kesehatan Manusia Kesehatan Pada Puskesmas Di Indonesia. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 3(3), 363–368. <https://doi.org/10.31004/jkt.v3i3.6102>
- Chaerul, D. D. P., Alwi, M. K., & Hardi, I. (2021). Penerapan Higiene dan Sanitasi Industri Rumah Tangga Pengolahan Tahu di Kelurahan Bara-Baraya Kota Makassar. *Window ofPublicHealthJournal*, 2(1), 152–162. <https://doi.org/10.33096/woph.v2i1.132>
- Fajriansyah, F. (2016). Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Roti pada Pabrik Roti Paten Bakery. *Action: Aceh NutritionJournal*, 1(2), 116. <https://doi.org/10.30867/action.v1i2.21>
- Fatchoelqorib, M., & Aqshani, W. P. (2020). Aspek Hygiene Dan Sanitasi Dalam Pengolahan Dan Penyajian Makanan Dan Minuman Di Pesawat Terbang. *Aviasi : Jurnal Ilmiah Kedirgantaraan*, 16(1), 31–42. <https://doi.org/10.52186/aviasi.v16i1.29>
- Firmansyah, D., & Dede. (2022). Teknik Pengambilan Sampel Umum dalam Metodologi Penelitian: LiteratureReview. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Holistik*

(*JIPH*), 1(2), 85–114. <https://doi.org/10.55927/jiph.v1i2.937>

Gusti, A., & Iqbal, W. (2023). Sanitasi dan Perilaku Pro-lingkungan Pedagang di Pasar Tradisional Sanitation and Pro-environmental Behavior of Traders in Traditional Market. *Jurnal Keselamatan Kesehatan Kerja Dan Lingkungan (JK3L)*, 04(1), 2023.

Halijah, S., Sibuea, M. Z., Wirdayani, A., Khairunnisa, R., Suherry, K., Aprilia, P. D., BB, L. H., Harahap, N. A., Aritonang, A. O., Qadry, N., Tarigan, A. S. B., & Adisti, P. (2023). Implementasi Sistem HieGINE pada Perusahaan Keripik Singkong. *Scientific Journal of Health*, 1(1), 93–102.

Jameelah, M., & Puteri, N. E. (2020). Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik pada Industri Kecil Menengah (IKM) yang Telah Tersertifikasi Halal LPPOM MUI Provinsi DKI Jakarta. *JURNAL AI-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI*, 5(4), 197. <https://doi.org/10.36722/sst.v5i4.418>

Kemendes. (2021). *Pedoman Higiene Sanitasi Sentra Pangan Jajanan/Kantin Atau Sejenisnya Yang Aman Dan Sehat*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Kepmenkes RI NO 942/MENKES/SK/VII/2003. (2003). *kepmenkes NO 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. *Kolisich 1996*, 49–56.

Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Roti. *Seri Teknologi Pangan Populer*, 1–26.

Lie, D., Nainggolan, L. E., Nainggolan, N. T., Sembiring, L. D., & Silitonga, H. P. (2022). *Indeks Pembangunan Manusia Dengan Pertumbuhan Ekonomi* (Cetakan Pe). Azka Pustaka.

Nadhiroh, N., Jati, D. R., & Pramadita, S. (2023). Analisis Higiene Dan Sanitasi Pada Industri Roti Berdasarkan Permenkes RI Nomor 1096 Tahun 2011.

Rekayasa Hijau : Jurnal Teknologi Ramah Lingkungan, 7(3), 239–251.

- Nurlam, F. (2019). *Metodelogi Penelitian Kuantitatif* (Cetakan Pe). Pilar Nusantara.
- Pakpahan, A. F., Prasetio, A., Negara, E. S., Gurning, K., Situmorang, R. F. R., Tasnim, Sipayung, P. D., Sesilia, A. P., Rahayu, P. P., Purba, B., Chaerul, M., Yuniawati, I., Siagian, V., & Rantung, G. A. J. (2021). *Metodologi Penelitian Ilmiah* (Cetakan 1). Yayasan Kita Menulis.
- PERBPOM. (2012). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan*, 1–19.
- Pinontoan, O. R., & Sumampouw, O. J. (2019). *Dasar Kesehatan Lingkungan* (Cetakan Pe). Deepublish.
- Prastowo, I. (2017). *Hotel Hygiene Dan Sanitation* (Cetakan Pe). Deepublish.
- Sudaryantiningsih, C., & Pambudi, S. Y. (2021). Kondisi Personal Hygiene Dan Sanitasi Pabrik Tahu Di Sentra Industri Tahu Kampung Krajan Mojosoongo Surakarta Dan Pengaruhnya Terhadap Hygienitas Tahu Yang Diproduksi. *Jurnal Intelektiva*, 2(11), 30–39.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta CV.
- Sugiyono. (2019). *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Alfabeta.
- Sugiyono, P. (2013). *Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Sumarni et al., 2020. (2020). menjadi lebih besar . sehat . Padahal jajanan tersebut mengandung zat-zat aditif yang dapat bersifat karsinogenik bagi dilarang digunakan untuk pangan seperti formalin , boraks , zat pewarna rhodamin (

Rismawati 2018). Hasil Riset Kesehatan Dasar (Kemenk. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 289–297.

UU Nomor 17 Tahun 2023. (2023). UU Nomor 17 Tahun 2023 tentang kesehatan. *Peraturan Perundang-Undangan*, 1–300.

WHO. (2024). *Foodbornediseases*. World HealthOrganization.

WHO, &Unicef. (2020). Air, Sanitasi dan Pengelolaan limbah yang Tepat Dalam Penanganan Wabah COVID-19. *Pedoman Sementara WHO Dan UNICEF 19 Maret 2020*, 2–4.

Widyastuti Nurmasari, G. V. A. (2019). Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan. In *K-Media*.

Yuliastri, Y., Atun Yulianto, dan, BSI Yogyakarta JIRingroad barat, A., & Gamping, A. (2013). Peranan Hygiene Dan Sanitasi Untuk Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Tamu Di Hotel Inna Garuda Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 4(2), 1–17.

**LEMBAR PERMOHONAN MENJADI
RESPONDEN**

Medan, 2024

Kepada :

Yth. Saudara/i Responden

Dengan hormat,

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama Peneliti : Irdina Maharani

NIM : 0801202089

Judul Penelitian : Gambaran Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Roti Kacang Pada Pabrik Roti Kacang Kota Tebing Tinggi.

Peneliti merupakan mahasiswi dengan jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat di Fakultas Kesehatan Masyarakat (FKM) Universitas Islam Negeri Sumatera Utara (UIN-SU). Dengan ini memohon kesediaan saudara/i untuk berkenan berpartisipasi mengisi kuesioner sebagai responden dalam penelitian saya. Penelitian ini merupakan tugas akhir untuk memenuhi syarat mendapatkan gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat. Kuesioner ini berisikan pertanyaan-pertanyaan dan dapat diisi selama 2 - 5 menit. Informasi yang saudara/i berikan akan saya jaga kerahasiaannya dan hanya untuk kepentingan penelitian.

Peneliti mengucapkan terimakasih dan besar harapan peneliti kepada saudara/i agar berkenan bersedia dalam mengisi kuesioner ini.

Medan, 2024

Peneliti

(Irdina Maharani)

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN
(INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan dibawah in :

Nama :

Umur :

Alamat :

Menyatakan bersedia menjadi responden pada peneltian yang dilakukan oleh :

Nama : Irdina Maharani

Nim : 0801202089

Judul Penelitian : Gambaran Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Roti Kacang
Pada Pabrik Roti Kacang Kota Tebing Tinggi.

Setelah mendapatkan penjelasan dan mengerti sepenuhnya akan maksud dan tujuan pengisian kuesioner guna penelitian ini. Dengan ketentuan, data yang diberikan akan dirahasiakan dan hanya semata-mata untuk kepentingan ilmu pengetahuan.

Saya menyatakan bersedia menjadi responden untuk kepentingan peneliti ini. Demikian surat pernyataan ini saya tanda tangani atas dasar kesadaran tanpa ada paksaan dar pihak manapun.

Hormat saya,
(Responden)

(.....)

Gambaran Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Roti Kacang

Pada Pabrik Roti Kacang Kota Tebing Tinggi

A. Identitas Responden

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

B. Hygiene Penjamah Makanan

- 1) Pilih satu jawaban yang paling sesuai dengan pendapat saudara.
- 2) Berikan tanda conteng (✓) pada jawaban yang anda pilih.

Kriteria Jawaban :

SS = Sangat Setuju

TS = Tidak Setuju

S = Setuju

STS = Sangat Tidak Setuju

Kd = Kadang-Kadang

No.	Pernyataan	Alternatif				
		SS	S	Kd	TS	STS
1.	Saya tidak menderita penyakit mudah menular (Batuk, Plek, Influenza dan Penyakit perut lainnya).					
2.	Saya selalu menutup luka (bisul/luka terbuka lainnya).					
3.	Saya menjaga kebersihan, seperti tangan, rambut, kuku dan pakaian.					
4.	Saya selalu memakai celemek, tutup kepala dan sarung tangan.					

5.	Saya selalu mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.					
6.	Saya menjamah makanan memakai alat/perlengkapan atau dengan alas tangan.					
7.	Saya tidak sambil merokok atau menggaruk anggota badan saat bekerja.					
8.	Saya tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan atau tanpa menutup mulut dan hidung.					

C. Sanitasi Bahan Makanan

- 1) Pilih satu jawaban yang paling sesuai dengan pendapat saudara.
- 2) Berikan tanda conteng (✓) pada jawaban yang anda pilih.

Kriteria Jawaban :

SS = Sangat Setuju

TS = Tidak Setuju

S = Setuju

STS = Sangat Tidak Setuju

Kd = Kadang-Kadang

No.	Pernyataan	Alternatif				
		SS	S	Kd	TS	STS
1.	Bahan makanan yang cepat rusak atau cepat membusuk harus disimpan dalam wadah terpisah.					
2.	Semua bahan yang diolah menjadi makanan harus dalam keadaan baik mutunya, segar dan tidak busuk.					
3.	Bahan makanan yang cepat rusak atau cepat membusuk harus disimpan dalam wadah terpisah					

4.	Semua bahan olahan dalam kemasan yang dioah menjadi makanan harus terdaftar di Departemen Kesehatan, tidak kadaluwarsa, tidak cacat atau tidak rusak.					
----	---	--	--	--	--	--

D. Sanitasi Peralatan

- 1) Pilih satu jawaban yang paling sesuai dengan pendapat saudara.
- 2) Berikan tanda conteng (✓) pada jawaban yang anda pilih.

Kriteria Jawaban :

SS = Sangat Setuju

TS = Tidak Setuju

S = Setuju

STS = Sangat Tidak Setuju

Kd = Kadang-Kadang

No.	Pernyataan	Alternatif				
		SS	S	Kd	TS	STS
1.	Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan sabun.					
2.	Mengeringkan peralatan yang sudah dicuci dengan alat pengering/lap yang bersih.					
3.	Peralatan yang sudah bersih disimpan di tempat yang bebas pencemaran.					
4.	Tidak menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai.					

E. Sanitasi Penyajian

- 1) Pilih satu jawaban yang paling sesuai dengan pendapat saudara.
- 2) Berikan tanda conteng (✓) pada jawaban yang anda pilih.

Kriteria Jawaban :

SS = Sangat Setuju

TS = Tidak Setuju

S = Setuju

STS = Sangat Tidak Setuju

Kd = Kadang-Kadang

No.	Pernyataan	Alternatif				
		SS	S	Kd	TS	STS
1.	Makanan disajikan dalam keadaan terbungkus dan tertutup.					
2.	Pembungkus yang digunakan dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan.					
3.	Pembungkus yang digunakan tidak ditiup.					
4.	Makanan yang diangkut dalam keadaan tertutup dan dalam wadah yang bersih.					
5.	Makanan yang diangkut dalam wadah terpisah dengan bahan mentah sehingga terindungi dari pencemaran.					
6.	Makanan yang siap disajikan lebih dari 6 jam, apabila masih dalam keadaan baik, diolah kembali sebelum disajikan					

F. Kondisi Sarana Penjaja

- 1) Pilih satu jawaban yang paling sesuai dengan pendapat saudara.
- 2) Berikan tanda centang (✓) pada jawaban yang anda pilih.

Kriteria Jawaban :

SS = Sangat Setuju

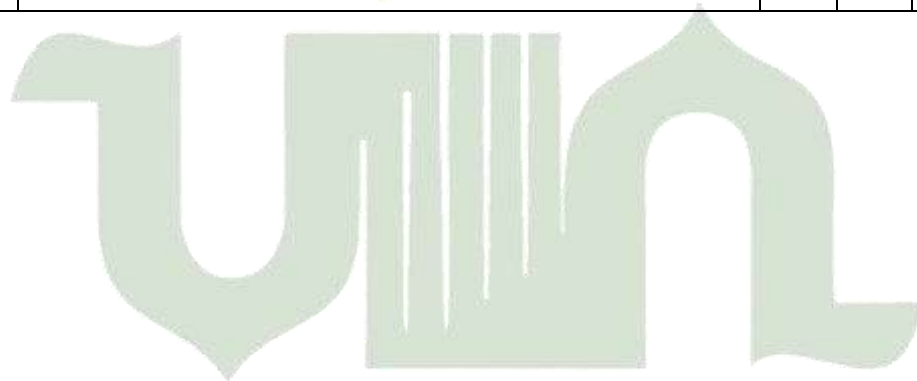
TS = Tidak Setuju

S = Setuju

STS = Sangat Tidak Setuju

Kd = Kadang-Kadang

No.	Pernyataan	Alternatif				
		SS	S	Kd	TS	STS
1.	Sarana penjaja mudah dibersihkan					
2.	Tersedia tempat air bersih.					
3.	Tersedia tempat penyimpanan bahan makanan					
4.	Tersedia tempat penyimpanan makanan jadi/siap disajikan.					
5.	Tersedia tempat penyimpanan peralatan.					
6.	Tersedia tempat cuci (alat, dan bahan makanan)					
7.	Tersedia tempat sampah					
8.	Makanan yang dijajakan terlindungi dari debu dan pencemaran.					



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

Lampiran 1. Karakteristik Responden

Usia

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 21-35	35	70,0	70,0	70,0
Valid 36-50	15	30,0	30,0	100,0
Total	50	100,0	100,0	

Jenis Kelamin

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Laki-Laki	20	40,0	40,0	40,0
Valid Perempuan	30	60,0	60,0	100,0
Total	50	100,0	100,0	

Lampiran 2. Uji Univariat

Hygiene Penjamah Makanan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Memenuhi Syarat	44	62,0	88,0	88,0
Valid Memenuhi Syarat	6	8,5	12,0	100,0
Total	50	70,4	100,0	
Missing System	21	29,6		
Total	71	100,0		

Saya tidak menderita penyakit mudah menular (Batuk, Pilek, Influenza, Penyakit perut sejenis)

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Sangat Setuju	43	60,6	86,0	86,0
Setuju	1	1,4	2,0	88,0
Kadang-Kadang	3	4,2	6,0	94,0
Tidak Setuju	1	1,4	2,0	96,0
Sangat Tidak Setuju	2	2,8	4,0	100,0
Total	50	70,4	100,0	
Valid System	21	29,6		
Missing Total	71	100,0		

Saya selalu menutup luka (bisul atau luka terbuka lainnya)

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Sangat Setuju	24	33,8	48,0	48,0
Setuju	20	28,2	40,0	88,0
Kadang-Kadang	3	4,2	6,0	94,0
Tidak Setuju	1	1,4	2,0	96,0
Sangat Tidak Setuju	2	2,8	4,0	100,0
Total	50	70,4	100,0	
Missing System	21	29,6		
Total	71	100,0		

Saya selalu menjaga kebersihan, seperti tangan, rambut, kuku dan pakaian selalu bersih

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Sangat Setuju	32	45,1	64,0	64,0
Setuju	10	14,1	20,0	84,0
Kadang-Kadang	5	7,0	10,0	94,0
Valid Tidak Setuju	2	2,8	4,0	98,0
Sangat Tidak Setuju	1	1,4	2,0	100,0
Total	50	70,4	100,0	
Missing System	21	29,6		
Total	71	100,0		

Saya selalu memakai celemek, tutup kepala dan sarung tangan.

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Sangat Setuju	25	35,2	50,0	50,0
Setuju	18	25,4	36,0	86,0
Kadang-Kadang	3	4,2	6,0	92,0
Tidak Setuju	4	5,6	8,0	100,0
Total	50	70,4	100,0	
System	21	29,6		
Total	71	100,0		
Valid Missing				

Saya selalu mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Sangat Setuju	29	40,8	58,0	58,0
Setuju	12	16,9	24,0	82,0
Kadang-Kadang	6	8,5	12,0	94,0
Tidak Setuju	2	2,8	4,0	98,0
Sangat Tidak Setuju	1	1,4	2,0	100,0
Total	50	70,4	100,0	
Missing System	21	29,6		
Total	71	100,0		

Saya menjamah makanan memakai alat/perlengkapan atau dengan alas tangan.

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Sangat Setuju	27	38,0	54,0	54,0
Setuju	12	16,9	24,0	78,0
Kadang-Kadang	7	9,9	14,0	92,0
Tidak Setuju	3	4,2	6,0	98,0
Sangat Tidak Setuju	1	1,4	2,0	100,0
Total	50	70,4	100,0	
Valid Missing System	21	29,6		
Total	71	100,0		

Saya tidak sambil merokok atau menggaruk anggota badan saat bekerja.

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Setuju	33	46,5	66,0	66,0
	Setuju	8	11,3	16,0	82,0
	Kadang-Kadang	5	7,0	10,0	92,0
	Tidak Setuju	4	5,6	8,0	100,0
	Total	50	70,4	100,0	
Missing	System	21	29,6		
Total		71	100,0		

Saya tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan atau tanpa menutup mulut dan hidung.

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Setuju	33	46,5	66,0	66,0
	Setuju	9	12,7	18,0	84,0
	Kadang-Kadang	4	5,6	8,0	92,0
	Tidak Setuju	3	4,2	6,0	98,0
	Sangat Tidak Setuju	1	1,4	2,0	100,0
Total		50	70,4	100,0	
Missing	System	21	29,6		
Total		71	100,0		

Sanitasi Bahan Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Memenuhi Syarat	3	4,2	6,0	6,0
	Tidak Memenuhi Syarat	47	66,2	94,0	100,0
	Total	50	70,4	100,0	
Missing	System	21	29,6		
	Total	71	100,0		

Bahan makanan yang cepat rusak atau cepat membusuk harus disimpan dalam wadah terpisah.

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Setuju	30	42,3	60,0	60,0
	Setuju	13	18,3	26,0	86,0
	Kadang-Kadang	4	5,6	8,0	94,0
	Tidak Setuju	2	2,8	4,0	98,0
	Sangat Tidak Setuju	1	1,4	2,0	100,0
Valid	Total	50	70,4	100,0	
	System	21	29,6		
Missing	Total	71	100,0		

Semua bahan yang diolah menjadi makanan harus dalam keadaan baik mutunya, segar dan tidak busuk

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Sangat Setuju	19	26,8	38,0	38,0
Setuju	22	31,0	44,0	82,0
Kadang-Kadang	7	9,9	14,0	96,0
Tidak Setuju	2	2,8	4,0	100,0
Total	50	70,4	100,0	
Valid Missing System	21	29,6		
Total	71	100,0		

Bahan makanan yang cepat rusak atau cepat membusuk harus disimpan dalam wadah terpisah

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Sangat Setuju	27	38,0	54,0	54,0
Setuju	13	18,3	26,0	80,0
Kadang-Kadang	8	11,3	16,0	96,0
Tidak Setuju	1	1,4	2,0	98,0
Sangat Tidak Setuju	1	1,4	2,0	100,0
Total	50	70,4	100,0	
Missing System	21	29,6		
Total	71	100,0		

Semua bahan olahan dalam kemasan yang dioah menjadi makanan harus terdaftar di Departemen Kesehatan, tidak kadaluwarsa, tidak cacat atau tidak rusak.

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Sangat Setuju	23	32,4	46,0	46,0
Setuju	18	25,4	36,0	82,0
Kadang-Kadang	9	12,7	18,0	100,0
Valid Total	50	70,4	100,0	
Missing System	21	29,6		
Total	71	100,0		

Sanitasi Peralatan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Memenuhi Syarat	10	14,1	20,0	20,0
Tidak Memenuhi Syarat	40	56,3	80,0	100,0
Valid Total	50	70,4	100,0	
Missing System	21	29,6		
Total	71	100,0		

Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan sabun

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Sangat Setuju	36	50,7	72,0	72,0
Setuju	3	4,2	6,0	78,0
Kadang-Kadang	8	11,3	16,0	94,0
Tidak Setuju	2	2,8	4,0	98,0
Sangat Tidak Setuju	1	1,4	2,0	100,0
Total	50	70,4	100,0	
Missing System	21	29,6		
Total	71	100,0		

Mengeringkan peralatan yang sudah dicuci dengan alat pengering/lap yang bersih.

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Sangat Setuju	23	32,4	46,0	46,0
Setuju	14	19,7	28,0	74,0
Kadang-Kadang	11	15,5	22,0	96,0
Tidak Setuju	1	1,4	2,0	98,0
Sangat Tidak Setuju	1	1,4	2,0	100,0
Total	50	70,4	100,0	
Missing System	21	29,6		
Total	71	100,0		

**Peralatan yang sudah bersih disimpan di tempat yang bebas
pencemaran**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Setuju	29	40,8	58,0	58,0
	Setuju	7	9,9	14,0	72,0
	Kadang-Kadang	10	14,1	20,0	92,0
	Tidak Setuju	3	4,2	6,0	98,0
	Sangat Tidak Setuju	1	1,4	2,0	100,0
	Total	50	70,4	100,0	
Missing	System	21	29,6		
	Total	71	100,0		

**Tidak menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk
sekali pakai**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Setuju	27	38,0	54,0	54,0
	Setuju	7	9,9	14,0	68,0
	Kadang-Kadang	12	16,9	24,0	92,0
	Tidak Setuju	1	1,4	2,0	94,0
	Sangat Tidak Setuju	3	4,2	6,0	100,0
	Total	50	70,4	100,0	
Missing	System	21	29,6		
	Total	71	100,0		

Sanitasi Penyajian

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Memenuhi Syarat	7	9,9	14,0	14,0
	Tidak Memenuhi Syarat	43	60,6	86,0	100,0
	Total	50	70,4	100,0	
Missing	System	21	29,6		
	Total	71	100,0		

Makanan disajikan dalam keadaan terbungkus dan tertutup.

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Setuju	30	42,3	60,0	60,0
	Setuju	8	11,3	16,0	76,0
	Kadang-Kadang	7	9,9	14,0	90,0
	Tidak Setuju	4	5,6	8,0	98,0
	Sangat Tidak Setuju	1	1,4	2,0	100,0
Missing	Total	50	70,4	100,0	
	System	21	29,6		
	Total	71	100,0		

Pembungkus yang digunakan dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan.

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Sangat Setuju	28	39,4	56,0	56,0
Setuju	13	18,3	26,0	82,0
Kadang-Kadang	7	9,9	14,0	96,0
Tidak Setuju	1	1,4	2,0	98,0
Sangat Tidak Setuju	1	1,4	2,0	100,0
Total	50	70,4	100,0	
Valid System Missing	21	29,6		
Total	71	100,0		

Pembungkus yang digunakan tidak ditiup.

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Sangat Setuju	29	40,8	58,0	58,0
Setuju	6	8,5	12,0	70,0
Kadang-Kadang	10	14,1	20,0	90,0
Tidak Setuju	4	5,6	8,0	98,0
Sangat Tidak Setuju	1	1,4	2,0	100,0
Total	50	70,4	100,0	
Missing System	21	29,6		
Total	71	100,0		

Makanan yang diangkat dalam keadaan tertutup dan dalam wadah yang bersih.

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Sangat Setuju	27	38,0	54,0	54,0
Setuju	9	12,7	18,0	72,0
Kadang-Kadang	10	14,1	20,0	92,0
Tidak Setuju	3	4,2	6,0	98,0
Sangat Tidak Setuju	1	1,4	2,0	100,0
Total	50	70,4	100,0	
System Total	21	29,6		
Valid Missing	71	100,0		

Makanan yang diangkat dalam wadah terpisah dengan bahan mentah sehingga terindungi dari pencemaran

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Sangat Setuju	31	43,7	62,0	62,0
Setuju	6	8,5	12,0	74,0
Kadang-Kadang	11	15,5	22,0	96,0
Tidak Setuju	1	1,4	2,0	98,0
Sangat Tidak Setuju	1	1,4	2,0	100,0
Total	50	70,4	100,0	
System Total	21	29,6		
Valid Missing	71	100,0		

Makanan yang siap disajikan lebih dari 6 jam, apabila masih dalam keadaan baik, diolah kembali sebelum disajikan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Sangat Setuju	27	38,0	54,0	54,0
Setuju	10	14,1	20,0	74,0
Kadang-Kadang	10	14,1	20,0	94,0
Tidak Setuju	1	1,4	2,0	96,0
Sangat Tidak Setuju	2	2,8	4,0	100,0
Total	50	70,4	100,0	
Valid System Missing	21	29,6		
Total	71	100,0		

Kondisi Sarana Penjaja

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Memenuhi Syarat	8	11,3	16,0	16,0
Tidak Memenuhi Syarat	42	59,2	84,0	100,0
Total	50	70,4	100,0	
Missing System	21	29,6		
Total	71	100,0		

Sarana penjaja mudah dibersihkan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Setuju	34	47,9	68,0	68,0
	Setuju	5	7,0	10,0	78,0
	Kadang-Kadang	7	9,9	14,0	92,0
	Tidak Setuju	2	2,8	4,0	96,0
	Sangat Tidak Setuju	2	2,8	4,0	100,0
Total System		50	70,4	100,0	
Missing	Total	21	29,6		
	Total	71	100,0		

Tersedia tempat air bersih.

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Setuju	35	49,3	70,0	70,0
	Setuju	6	8,5	12,0	82,0
	Kadang-Kadang	5	7,0	10,0	92,0
	Tidak Setuju	3	4,2	6,0	98,0
	Sangat Tidak Setuju	1	1,4	2,0	100,0
Total System		50	70,4	100,0	
Missing	Total	21	29,6		
	Total	71	100,0		

Tersedia tempat penyimpanan bahan makanan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Sangat Setuju	34	47,9	68,0	68,0
Setuju	4	5,6	8,0	76,0
Kadang-Kadang	6	8,5	12,0	88,0
Tidak Setuju	4	5,6	8,0	96,0
Sangat Tidak Setuju	2	2,8	4,0	100,0
Total	50	70,4	100,0	
Valid Missing System	21	29,6		
Total	71	100,0		

Tersedia tempat penyimpanan makanan jadi/siap disajikan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Sangat Setuju	32	45,1	64,0	64,0
Setuju	9	12,7	18,0	82,0
Kadang-Kadang	5	7,0	10,0	92,0
Tidak Setuju	1	1,4	2,0	94,0
Sangat Tidak Setuju	3	4,2	6,0	100,0
Total	50	70,4	100,0	
Valid Missing System	21	29,6		
Total	71	100,0		

Tersedia tempat penyimpanan peralatan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Sangat Setuju	35	49,3	70,0	70,0
Setuju	5	7,0	10,0	80,0
Kadang-Kadang	5	7,0	10,0	90,0
Tidak Setuju	4	5,6	8,0	98,0
Sangat Tidak Setuju	1	1,4	2,0	100,0
Total System	50	70,4	100,0	
Valid Missing	21	29,6		
Total	71	100,0		

Tersedia tempat cuci (alat, dan bahan makanan)

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Sangat Setuju	34	47,9	68,0	68,0
Setuju	5	7,0	10,0	78,0
Kadang-Kadang	7	9,9	14,0	92,0
Tidak Setuju	3	4,2	6,0	98,0
Sangat Tidak Setuju	1	1,4	2,0	100,0
Total System	50	70,4	100,0	
Missing	21	29,6		
Total	71	100,0		

Tersedia tempat sampah

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Sangat Setuju	31	43,7	62,0	62,0
Setuju	6	8,5	12,0	74,0
Kadang-Kadang	6	8,5	12,0	86,0
Tidak Setuju	6	8,5	12,0	98,0
Sangat Tidak Setuju	6	8,5	12,0	98,0
Total	1	1,4	2,0	100,0
System	50	70,4	100,0	
Total	21	29,6		
Valid	71	100,0		
Missing				

Makanan yang dijajakan terlindungi dari debu dan pencemaran

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Sangat Setuju	31	43,7	62,0	62,0
Setuju	8	11,3	16,0	78,0
Kadang-Kadang	7	9,9	14,0	92,0
Tidak Setuju	4	5,6	8,0	100,0
Total				
System	50	70,4	100,0	
Total	21	29,6		
Valid	71	100,0		
Missing				

Lampiran Dokumentasi



Gambar 1. Kondisi Keadaan Luar Pabrik Roti Kacang



Gambar 2. Pemanggang Roti / Oven



Gambar 3. Sanitasi Penyimpanan Bahan Makanan



Gambar 4. Proses Pembuatan Roti Kacang



Gambar 5. Lokasi dari Dalam Pabrik Roti Kacang



Gambar 6. Sanitasi Penyajian

LEMBAR PERMOHONAN MENJADI RESPONDEN

Medan, 12 Mei 2024

Kepada :

Yth. Saudara/i Responden

Dengan hormat,

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama Peneliti : Irdina Maharani

NIM : 0801202089

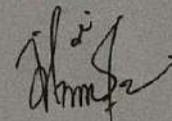
Judul Penelitian : Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Roti Kacang Pada Pabrik Roti Kacang Kota Tebing Tinggi.

Peneliti merupakan mahasiswi dengan jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat di Fakultas Kesehatan Masyarakat (FKM) Universitas Islam Negeri Sumatera Utara (UIN-SU). Dengan ini memohon kesediaan saudara/i untuk berkenan berpartisipasi mengisi kuesioner sebagai responden dalam penelitian saya. Penelitian ini merupakan tugas akhir untuk memenuhi syarat mendapatkan gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat. Kuesioner ini berisikan pertanyaan-pertanyaan dan dapat diisi selama 2 - 5 menit. Informasi yang saudara/i berikan akan saya jaga kerahasiaannya dan hanya untuk kepentingan penelitian.

Peneliti mengucapkan terimakasih dan besar harapan peneliti kepada saudara/i agar berkenan bersedia dalam mengisi kuesioner ini.

Medan, 12 Mei 2024

Peneliti



(Irdina Maharani)



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

Nomor : B 182/Un.11/KM I/PP.00.9/01/2024

24 Januari 2024

Lampiran : -

Hal : Izin Riset

Yth. Bapak/Ibu Kepala Pabrik Roti Raja Kacang Hijau, Jln. Pulu Sumatera LK. 3 Kel. Tualang Kec. Padang Hulu, Kota Tebing Tinggi

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 : Irdina Maharani
 NIM : 0801202089
 Tempat/Tanggal Lahir : Kota Tebing Tinggi, 19 Agustus 2002
 Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat
 Semester : VII (Tujuh)
 Alamat : JL. PULAU IRIAN NO. 5 Kelurahan PERSIAKAN Kecamatan PADANG HULU

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

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

Medan, 24 Januari 2024

a.n. DEKAN

Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan



Digitally Signed

Dr. Hasrat Efendi Samsir, MA

NIP. 197311122000031002

Tembusan:

- Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat UIN Sumatera Utara Medan

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN
(INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Wulandari
Umur : 42 Tahun
Alamat : Perriakan

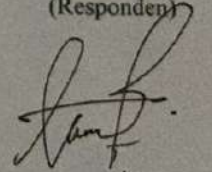
Menyatakan bersedia menjadi responden pada penelitian yang dilakukan oleh :

Nama : Irdina Maharani
Nim : 0801202089
Judul Penelitian : Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Roti Kacang Pada Pabrik Roti Kacang Kota Tebing Tinggi.

Setelah mendapatkan penjelasan dan mengerti sepenuhnya akan maksud dan tujuan pengisian kuesioner guna penelitian ini. Dengan ketentuan, data yang diberikan akan dirahasiakan dan hanya semata-mata untuk kepentingan ilmu pengetahuan.

Saya menyatakan bersedia menjadi responden untuk kepentingan peneliti ini. Demikian surat pernyataan ini saya tanda tangani atas dasar kesadaran tanpa ada paksaan dari pihak manapun.

Hormat saya,
(Responden)


(Wulandari)

ROTI RAJA KACANG HIJAU
Jl. Pulau Sumatera Lk. 3 Kel. Tualang Kec. Padang Hulu
Kota Tebing Tinggi

Hal : Balasan

Kepada Yth :

**Ketua Prodi Ilmu Kesehatan Masyarakat
Bapak Rapotan Hasibuan, SKM, M.Kes
Di Tempat.**

Dengan hormat,

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Susiana
Jabatan : Pemilik Pabrik Roti Raja Kacang Hijau

Menerangkan bahwa,

Nama : Irdina Maharani
NIM : 0801202089
Jurusan : Ilmu Kesehatan Masyarakat
Universitas : Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

Telah kami setuju untuk melakukan penelitian di pabrik roti raja kacang hijau dengan permasalahan dan judul :

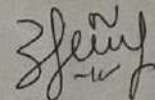
Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Roti Kacang Pada Pabrik Roti Kacang Di Kota Tebing Tinggi

Demikian surat ini kami sampaikan, dan atas kerja samanya kami mengucapkan terimakasih.

Tebing Tinggi, 13 Februari 2024

Hormat Kami,

Pemilik Pabrik Roti Raja Kacang Hijau



Susiana