

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Data *Family Service Restaurant* di Semarang

No.	Nama Restoran	Alamat
1	Admiral	Jl. Ki Mangunsarkoro No. 38
2	Ayam Bakar Wong Solo	Jl. Thamrin No. 5A
3	Ayam Goreng Kampung Kali	Jl. DI. Panjaitan No. 45
4	Ayam Goreng Suharti	Jl. Siliwangi No. 576
5	Bakmi Express	Jl. Matahari Simpang Lima
6	Bakso Asia	Jl. MT. Haryono No. 918
7	Bakso Kumis Matahari Lt. 4	Jl. A. Yani No. 180
8	Bees	Jl. Mall Citraland Lt. 2
9	Bentuman Steak	Jl. Taman Beringin No. 23
10	Bundo	Jl. Teuku Umar No. 64
11	Cahaya	Jl. Gg. Warung No. 102-104
12	Cianjur	Jl. Tengku Umar
13	Citra Bundo	Jl. A. Yani No. 180
14	Columns Grill and Luange (Vina House)	Jl. Diponegoro A/29
15	Danty	Jl. Pandanaran No. 43
16	De Koning	Jl. Pemuda No. 76
17	Elryna	Jl. Pandanaran No. 83
18	Es Teler 77	Jl. Mall Citraland Lt. Dasar
19	Gang – Gang Sulai	Jl. Diponegoro no. 27
20	Happy / Bahagia	Jl. Gajahmada 85 C
21	Holiday	Jl. Pemuda No. 35
22	Ikan Bakar Gama	Jl. MT. Haryono No. 870
23	Istana	Jl. MT. Haryono No. 836
24	Kampung Laut	Jl. Taman Puri Maerokoco PRPP
25	Korean Seoul	Jl. Pandanaran No. 109
26	Kota Baru	Jl. Tambak Mas Raya No. 117
27	Lembur Kuring	Jl. Gajahmada No. 178
28	Macao Supreme	Jl. Sultan Agung No. 104-106
29	Magna	Jl. MH. Thamrin No. 81B
30	Majesty	Jl. Gajah Mada No. 74-76

No.	Nama Restoran	Alamat
31	Mbok Berek	Jl. Jend. Sudirman No. 384
32	Mie Bangka	Jl. MH. Thamrin No. 50
33	Mie Jakarta	Jl. MT. Haryono No. 914B
34	Mina Padi	Jl. Majapahit No. 218
35	Mirama	Jl. H. Agus Salim No. 7
36	Miranda	Jl. Setia Budi No. 124A
37	Ngalaras Roso	Jl. Thamrin No. 126
38	Nori Japanese Kitchen Lounge	Jl. Gajah Raya
39	Nusantara	Jl. Pandanaran No. 6
40	Oen	Jl. Pemuda No. 52
41	Oits Restaurant	Jl. A. Yani No. 147
42	Padang Jaya	Jl. Bubakan Baru 16 A
43	Padang Plus	Jl. Depok No. 46
44	Padang Sederhana	Jl. Pandanaran No. 90
45	Pelangi	Jl. Pudak Payung
46	Permata	Jl. KH. Wahid Hasyim 147
47	Permata Hijau	Jl. Permata Hijau AA-9
48	Pesta Kebun	Jl. Veteran No. 24
49	Phien Tjuan Hiang	Jl. Gg. Pinggir No. 88/92
50	Planet Steaks Restaurant	Jl. Mayjen Sutoyo No. 936
51	Pojok Salero	Jl. Sriwijaya No. 12
52	Pondok Rasa	Jl. HA. Salim No. 39-40
53	Prima	Jl. Pringgading No. 48-50
54	Pringgading	Jl. Pringgading No. 54
55	Puri Oka	Jl. Gajahmada No. 144
56	Rahayu	Jl. Imam Bonjol No. 35-37
57	Resto Bundo	Jl. Pemuda No. 115
58	S2	Jl. Sisingamangaraja
59	Sederhana	Jl. Pandanaran
60	Sederhana Bintaro	Jl. Pemuda 56A
61	Sari Bundo	Jl. Pemuda No. 42
62	Sari Raja	Jl. Pandanaran No. 102
63	Sari Roso	Jl. Kampung Wisata Taman Lele
64	Sate Kamnbing 29	Jl. Letjen Suprpto 29
65	Sate Kapuran	Jl. Ki Mangun Sarkoro No. 50

No.	Nama Restoran	Alamat
66	Sedep	Jl. MT. Haryono No. 30
67	Soto Ayam Bangkok	Jl. Setia Budi No. 229
68	Tahu Pong	Jl. Gajahmada No. 63B
69	Tanjung Indah	Jl. Tanjung No. 25
70	The Hills	Jl. Bukit Baladewa No. 24
71	The Palace Banquet Restaurant	Jl. MH. Thamrin No. 5 lantai III
72	Timlo Solo	Jl. MT. Haryono No. 653 A
73	Tio Ciu	Jl. Gajahmada No. 95
74	Tjandra	Jl. Pekojan No. 96
75	Ujung Pandang	Jl. Gajahmada No.95



## Lampiran 2. Hasil Pengujian SPSS

### 2.1. Perbandingan Rata-Rata Skor Pengetahuan Berdasarkan Jenis Kelamin Responden

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	3.408 <sup>a</sup>	2	.182
Likelihood Ratio	3.709	2	.157
Linear-by-Linear Association	3.292	1	.070
N of Valid Cases	150		

a. 2 cells (33,3%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 2,38.

### 2.2. Perbandingan Rata-Rata Skor Pengetahuan Berdasarkan Umur Responden

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	6.031 <sup>a</sup>	6	.420
Likelihood Ratio	7.160	6	.306
Linear-by-Linear Association	.523	1	.470
N of Valid Cases	150		

a. 7 cells (58,3%) have expected count less than 5. The minimum expected count is ,23.

### 2.3. Perbandingan Rata-Rata Skor Pengetahuan Berdasarkan Pendidikan Terakhir Responden

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	8.549 <sup>a</sup>	8	.382
Likelihood Ratio	9.742	8	.284
Linear-by-Linear Association	1.370	1	.242
N of Valid Cases	150		

a. 9 cells (60,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is ,09.

### 2.4. Perbandingan Rata-Rata Skor Pengetahuan Berdasarkan Pengalaman Kerja Responden

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	4.366 <sup>a</sup>	6	.627
Likelihood Ratio	5.682	6	.460
Linear-by-Linear Association	1.320	1	.251
N of Valid Cases	150		

a. 7 cells (58,3%) have expected count less than 5. The minimum expected count is ,23.

### 2.5. Perbandingan Rata-Rata Skor Pengetahuan Berdasarkan Penyuluhan Keamanan Pangan Pada Responden

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	1.705 <sup>a</sup>	2	.426
Likelihood Ratio	1.747	2	.417
Linear-by-Linear Association	.377	1	.539
N of Valid Cases	150		

a. 2 cells (33,3%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 3,41.

## 2.6. Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Higienitas Personal Berdasarkan Jenis Kelamin Responden

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	.003 <sup>a</sup>	1	.954		
Continuity Correction <sup>b</sup>	.000	1	1.000		
Likelihood Ratio	.003	1	.954		
Fisher's Exact Test				1.000	.600
Linear-by-Linear Association	.003	1	.954		
N of Valid Cases	150				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 5,10.

b. Computed only for a 2x2 table

## 2.7. Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Higienitas Personal Berdasarkan Umur Responden

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	2.369 <sup>a</sup>	3	.499
Likelihood Ratio	2.883	3	.410
Linear-by-Linear Association	.240	1	.624
N of Valid Cases	150		

a. 4 cells (50,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is ,50.

## 2.8. Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Higienitas Personal Berdasarkan Pendidikan Terakhir Responden

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	4.159 <sup>a</sup>	4	.385
Likelihood Ratio	5.162	4	.271
Linear-by-Linear Association	1.045	1	.307
N of Valid Cases	150		

a. 5 cells (50,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is ,20.

## 2.9. Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Higienitas Personal Berdasarkan Pengalaman Kerja Responden

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	1.993 <sup>a</sup>	3	.574
Likelihood Ratio	3.579	3	.311
Linear-by-Linear Association	1.264	1	.261
N of Valid Cases	150		

a. 4 cells (50,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is ,50.

## 2.10. Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Higienitas Personal Berdasarkan Penyuluhan Keamanan Pangan Pada Responden

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	9.634 <sup>a</sup>	1	.002		
Continuity Correction <sup>b</sup>	8.018	1	.005		
Likelihood Ratio	10.578	1	.001		
Fisher's Exact Test				.002	.002
Linear-by-Linear Association	9.569	1	.002		
N of Valid Cases	150				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 7,30.

b. Computed only for a 2x2 table

## 2.11. Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Penanganan Pangan Berdasarkan Jenis Kelamin Responden

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	.257 <sup>a</sup>	1	.612		
Continuity Correction <sup>b</sup>	.010	1	.922		
Likelihood Ratio	.248	1	.618		
Fisher's Exact Test				.690	.445
Linear-by-Linear Association	.255	1	.614		
N of Valid Cases	150				

a. 2 cells (50,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 2,38.

b. Computed only for a 2x2 table



### 2.12. Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Penanganan Pangan Berdasarkan Umur Responden

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	2.812 <sup>a</sup>	3	.422
Likelihood Ratio	3.765	3	.288
Linear-by-Linear Association	.175	1	.676
N of Valid Cases	150		

a. 5 cells (62,5%) have expected count less than 5. The minimum expected count is ,23.

### 2.13. Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Penanganan Pangan Berdasarkan Pendidikan Terakhir Responden

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	1.300 <sup>a</sup>	4	.861
Likelihood Ratio	1.780	4	.776
Linear-by-Linear Association	.174	1	.677
N of Valid Cases	150		

a. 6 cells (60,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is ,09.

#### 2.14. Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Penanganan Pangan Berdasarkan Pengalaman Kerja Responden

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	.902 <sup>a</sup>	3	.825
Likelihood Ratio	1.642	3	.650
Linear-by-Linear Association	.462	1	.497
N of Valid Cases	150		

a. 5 cells (62,5%) have expected count less than 5. The minimum expected count is ,23.

#### 2.15. Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Penanganan Pangan Berdasarkan Penyuluhan Keamanan Pangan Responden

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	4.034 <sup>a</sup>	1	.045		
Continuity Correction <sup>b</sup>	2.628	1	.105		
Likelihood Ratio	4.423	1	.035		
Fisher's Exact Test				.058	.050
Linear-by-Linear Association	4.007	1	.045		
N of Valid Cases	150				

a. 2 cells (50,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 3,41.

b. Computed only for a 2x2 table

## 2.2 Data Korelasi

### 2.2.1. Kontingensi Antara Pengetahuan Dengan Tindakan Penanganan Pangan

Symmetric Measures			
		Value	Approx. Sig.
Nominal by Nominal	Phi	.172	.108
	Cramer's V	.172	.108
N of Valid Cases		150	

### 2.2.2. Kontingensi Antara Pengetahuan Dengan Tindakan Higienitas Personal

Symmetric Measures			
		Value	Approx. Sig.
Nominal by Nominal	Phi	.374	.000
	Cramer's V	.374	.000
N of Valid Cases		150	

### 2.2.3. Kontingensi Antara Tindakan Penanganan Pangan Dengan Tindakan Higienitas Personal

Symmetric Measures			
		Value	Approx. Sig.
Nominal by Nominal	Phi	.348	.000
	Cramer's V	.348	.000
N of Valid Cases		150	

Lampiran 3. Rekap Data Karakteristik Responden, Total Skor Pengetahuan dan Tindakan Keamanan Pangan *Food Handlers*

NO	JENIS KELAMIN L/P	UMUR (TAHUN)	PENDIDIKAN TERAKHIR	PENGALAMAN KERJA (THN)	PENYULUHAN	PENGETAHUAN (%)	TIND. PERSONAL HYGIENE (%)	TIND. PENANGANAN PANGAN
1	L	34	SMK	3	TP	81%	59%	73%
2	L	38	SMK	5	TP	65%	59%	73%
3	L	29	SMK	4	P	89%	97%	94%
4	L	28	SMK	8	P	81%	97%	94%
5	L	40	SMP	10	TP	76%	86%	76%
6	L	23	SMK	5	TP	62%	79%	79%
7	P	22	S1	1	P	86%	97%	97%
8	P	22	SMA	1	P	95%	86%	97%
9	P	29	SMK	3	P	81%	72%	100%
10	L	25	D3	4	P	86%	79%	100%
11	L	27	SMA	5	TP	89%	90%	85%
12	P	35	S1	7	P	76%	90%	85%
13	L	24	S1	4	TP	49%	93%	97%
14	L	26	S1	3	P	49%	93%	97%
15	L	27	SMK	5	P	97%	90%	97%
16	L	31	S1	4	P	97%	97%	100%
17	P	26	S1	2	P	81%	97%	94%
18	P	32	S1	10	P	89%	93%	94%
19	P	25	SMA	5	P	81%	97%	94%
20	L	28	SMA	3	TP	84%	93%	94%
21	L	26	D1	2	P	78%	83%	88%
22	L	38	SMA	1	P	86%	86%	88%

23	L	26	SMA	2	P	59%	79%	85%
24	L	40	SMA	9	TP	86%	93%	85%
25	L	27	D3	5	TP	73%	97%	88%
26	L	30	S1	8	TP	68%	76%	88%
27	L	27	SMA	4	TP	73%	93%	79%
28	L	28	SMA	3	TP	73%	93%	79%
29	L	21	D3	2	P	76%	93%	88%
30	L	25	D3	3	P	62%	90%	88%
31	P	28	S1	6	P	84%	93%	97%
32	L	35	S1	4	P	81%	97%	97%
33	L	40	S1	7	P	78%	97%	88%
34	L	36	S1	2	P	81%	90%	88%
35	L	22	D3	1	TP	70%	62%	73%
36	L	21	S1	3	P	86%	83%	73%
37	L	21	SMA	1	P	86%	76%	100%
38	L	24	SMA	5	P	84%	86%	100%
39	L	22	SMK	6	P	78%	97%	85%
40	L	21	SMK	2	P	65%	62%	85%
41	L	20	SMK	1	P	73%	93%	88%
42	P	40	SMA	3	TP	81%	90%	88%
43	L	32	SMA	7	P	84%	97%	94%
44	L	40	SMP	15	P	81%	93%	94%
45	L	37	SMA	15	P	76%	86%	94%
46	L	45	SD	15	TP	84%	93%	94%
47	P	28	S1	3	TP	76%	76%	79%
48	L	36	S1	3	P	78%	86%	79%
49	L	35	S1	10	P	78%	86%	100%

50	L	28	S1	4	TP	78%	93%	100%
51	P	33	SMK	8	P	89%	86%	94%
52	L	29	SMK	9	TP	86%	83%	94%
53	L	41	SMK	12	TP	89%	86%	88%
54	L	30	SMK	15	TP	76%	90%	88%
55	L	30	SMK	6	TP	76%	90%	97%
56	L	29	SMK	6	TP	76%	86%	97%
57	L	40	SMA	16	TP	76%	90%	100%
58	P	43	S1	5	TP	76%	86%	100%
59	L	40	SMA	10	TP	92%	79%	97%
60	P	35	SMA	6	TP	95%	90%	97%
61	L	25	S1	1	TP	89%	90%	85%
62	P	23	S1	1	TP	84%	79%	85%
63	L	35	SMA	1	TP	68%	79%	94%
64	L	50	SMP	1	TP	62%	79%	94%
65	P	55	SMA	10	TP	76%	83%	97%
66	L	31	S1	4	P	76%	83%	97%
67	P	26	S1	2	P	78%	100%	97%
68	P	32	S1	10	P	78%	90%	97%
69	L	27	S1	5	P	86%	83%	94%
70	L	40	SMA	19	P	84%	86%	94%
71	L	26	D1	5	P	73%	90%	91%
72	L	26	SMA	2	TP	76%	90%	91%
73	L	38	SMA	5	TP	78%	97%	94%
74	L	25	D3	4	P	81%	97%	94%
75	L	24	S1	4	TP	78%	93%	88%
76	L	40	SMP	10	TP	86%	93%	88%

77	L	23	SMK	5	TP	84%	86%	97%
78	L	27	SMK	5	TP	81%	97%	97%
79	P	24	SI	2	TP	78%	93%	82%
80	L	26	SI	3	P	76%	90%	82%
81	P	24	SI	2	TP	78%	100%	100%
82	L	30	SMA	7	TP	84%	97%	100%
83	L	32	SMA	8	P	73%	90%	88%
84	P	22	SMA	1	P	81%	90%	88%
85	P	35	SI	7	P	73%	93%	94%
86	L	23	SMP	1	TP	78%	93%	94%
87	P	24	SI	1	TP	86%	62%	91%
88	L	40	SI	7	P	86%	62%	91%
89	P	28	SI	6	TP	89%	97%	91%
90	L	35	SI	4	TP	92%	93%	91%
91	P	36	SI	2	P	86%	97%	100%
92	P	22	D3	2	TP	81%	97%	100%
93	P	24	SI	1	P	86%	90%	91%
94	P	24	SI	2	TP	76%	97%	91%
95	P	25	SMA	3	P	78%	86%	88%
96	P	25	SMK	3	TP	86%	86%	88%
97	P	25	SI	2	TP	86%	83%	91%
98	L	40	SMA	8	TP	81%	86%	91%
99	L	38	SMK	5	P	81%	100%	88%
100	P	33	SMA	4	P	92%	100%	88%
101	P	21	SMA	2	TP	54%	59%	82%
102	L	35	SMA	10	TP	54%	79%	82%
103	L	32	SMA	7	TP	49%	59%	79%

104	L	25	SMA	2	P	51%	86%	79%
105	L	28	SMK	5	TP	86%	97%	91%
106	L	25	SMA	2	P	86%	93%	91%
107	L	50	SMA	1	TP	76%	86%	79%
108	L	22	SMA	1	TP	78%	90%	79%
109	P	55	S1	10	TP	73%	97%	97%
110	L	27	SMA	5	P	84%	93%	97%
111	P	56	S1	14	P	78%	93%	94%
112	P	25	D3	3	P	76%	79%	82%
113	P	27	D3	5	TP	73%	90%	85%
114	P	25	SMK	2	TP	81%	93%	97%
115	P	35	SMA	4	P	81%	93%	97%
116	L	40	SMA	15	TP	73%	83%	94%
117	L	48	SMA	12	P	76%	93%	85%
118	P	27	S1	5	P	84%	93%	88%
119	L	35	S1	5	P	78%	90%	91%
120	L	30	D3	5	P	81%	86%	91%
121	P	38	SMA	10	TP	81%	79%	73%
122	P	29	SMK	10	P	76%	72%	73%
123	L	43	SMK	18	TP	78%	86%	91%
124	P	37	D3	12	P	78%	93%	91%
125	P	40	SMP	10	P	78%	86%	88%
126	P	40	SMA	15	P	78%	86%	88%
127	P	25	SMK	3	TP	84%	79%	91%
128	P	30	SMA	2	TP	70%	69%	97%
129	P	22	SMK	2	TP	81%	90%	91%
130	L	27	SMA	2,5	TP	78%	90%	91%



131	L	21	SMP	3	P	78%	90%	97%
132	L	19	SMK	2	P	84%	69%	97%
133	L	25	SMA	2	TP	54%	72%	73%
134	L	30	SMK	8	TP	51%	66%	73%
135	L	29	SMK	10	TP	89%	83%	100%
136	L	25	SMK	2	P	81%	90%	100%
137	L	27	D3	3	P	78%	86%	94%
138	L	40	D3	15	TP	84%	93%	94%
139	P	30	SMK	5	TP	78%	93%	97%
140	L	28	SMA	3	TP	81%	93%	97%
141	P	25	SMK	4	P	84%	86%	94%
142	L	38	SMA	18	TP	78%	79%	79%
143	L	46	SD	17	TP	70%	90%	79%
144	L	30	SMK	4	TP	70%	90%	79%
145	P	25	SMA	2	P	65%	79%	73%
146	L	30	SMK	5	TP	70%	93%	73%
147	L	28	D3	3	P	81%	90%	91%
148	L	25	SMA	3	TP	81%	93%	91%
149	P	24	SMK	2	P	86%	90%	94%
150	L	35	SMA	6	TP	86%	97%	94%

## Lampiran 4. Kuesioner

### 4.1 Kuesioner Survei Pendahuluan

#### Profil Responden

Nama :  
 Jenis Kelamin : Usia : tahun  
 Pendidikan Terakhir :

#### Data Diri Responden

1. Berapa lama Anda bekerja pada rumah makan ini?  
 .....
- ...
2. Posisi atau bagian apa yang Anda tempati saat ini?  
 .....
- ....
3. Apakah pekerjaan Anda sebelum bekerja di rumah makan ini?  
 .....
- ..
4. Apakah sebelumnya Anda pernah bekerja pada bidang pangan? Jika Ya, dimana saja dan berapa lama?  
 .....

#### Pengetahuan Umum

5. Menurut Anda, apa keamanan pangan itu?
6. Dari mana Anda mendapatkan pengetahuan tentang keamanan pangan?

Formal (sekolah):

Tidak formal (training, penyuluhan, membaca, pengalaman, dll) :

Menurut Anda, pentingkah keamanan pangan diterapkan pada tiap proses penanganan pangan (dari penerimaan bahan baku hingga penyajian)? Jika ya, seberapa penting dan mengapa?

**Tindakan Penanganan Pangan**

7. Pada saat bahan pangan datang, sebelum dilakukan penyimpanan apa yang Anda lakukan?

Bahan pangan kering (terigu, garam, gula, bumbu, dll):

Bahan pangan basah (daging, sayur, ikan, dll):

8. Apakah semua bahan baku yang telah diolah menjadi masakan langsung disajikan?
9. Setelah mengolah bahan pangan satu dengan yang lainnya, apa yang Anda lakukan terhadap peralatan yang telah digunakan?

**Higienitas Personal**

10. Berapa kali Anda mencuci tangan dan pada saat apa saja (sebelum atau setelah melakukan sesuatu)?
11. Jika Anda sedang sakit (flu, diare, muntah, terluka, atau penyakit kulit), apakah Anda tetap bekerja? Adakah toleransi dari pihak manajemen? Jika ada, apa toleransinya?

Terima Kasih

## 4.2. Kuesioner Survei Utama

### 4.2.1. Kuesioner Pengetahuan Keamanan Pangan

#### IDENTITAS RESPONDEN :

Nama : Umur: tahun  
 Jenis Kelamin : L / P  
 Pendidikan Terakhir : SD / SMP / SMA / SMK / S1  
 Lama Bekerja : .... tahun  
 Pelatihan : pernah / tidak pernah

Berilah tanda centang (✓) pada kolom yang sesuai dengan jawaban anda.

No	Pernyataan	Benar	Salah	Tidak Tahu
<b>1</b>	<b>Penerimaan dan Persiapan</b>			
a	Semua bahan baku kering (bumbu,terigu,dll) yang diterima dicek secara fisik, organoleptik, keutuhan kemasan dan masa berlakunya			
b	Semua bahan baku basah (sayur,ikan,daging) yang diterima harus dicek baik secara fisik dan organoleptik (bau,warna,dll)			
c	Sebelum disimpan sayur tidak harus disiangi dan tidak dibungkus			
d	Sebelum disimpan daging dan ikan harus dicuci, dipotong sesuai keperluan, diletakkan pada wadah baru disimpan pada freezer			
e	Bahan pangan beku harus disimpan pada freezer			
f	Bahan mentah dan matang diletakkan pada wadah yang sama.			
g	Bahan pangan beku yang akan diolah sebaiknya disimpan pada suhu chiller / kulkas (5-8°C) hingga penanganan selanjutnya.			
h	Pencucian sayur menggunakan air mengalir			
i	Proses pelunakan daging beku dilakukan langsung pada suhu ruang.			
j	Mencuci, membilas dan mengeringkan peralatan seperti telenan dan pisau sebelum digunakan untuk bahan lainnya.			
k	Semua peralatan yang digunakan untuk bahan mentah dan makanan matang harus dibedakan.			
l	Penerapan system FIFO ( <i>First In First Out</i> ), yaitu bahan yang datang lebih awal haarus digunakan terlebih dahulu.			
<b>2.</b>	<b>Pengolahan</b>			
a	Sebelum digunakan, semua peralatan harus dicuci bersih menggunakan deterjen dan air panas kemudian dibilas dengan air bersih.			
b	Pada saat mengolah makanan, tidak perlu menggunakan pelindung seperti celemek, penutup kepala, dan sarung tangan.			
c	<i>Food handlers</i> diperbolehkan mengobrol pada saat pengolahan makanan.			
d	Pengolahan daging dan ikan harus dipastikan semua bagiannya matang (berubah warna menjadi kecoklatan atau keabuan)			
e	Pemanasan pada suhu tinggi kurang efektif untuk mematikan semua jenis bakteri.			
f	Makanan yang baru saja matang dapat disimpan dalam kulkas			

<b>3.</b>	<b>Penyajian dan Penyimpanan</b>			
a	Makanan siap saji tidak boleh dipanaskan lebih dari satu kali.			
b	Suhu pemanasan ulang harus lebih dari 80°C atau sampai mendidih.			
c	Proses pemanasan ulang dapat dihentikan setelah bagian dalam makanan mencapai suhu yang diinginkan.			
d	Makanan yang akan disajikan dingin sebaiknya disimpan dalam kulkas terlebih dahulu dan baru dikeluarkan saat disajikan			
e	Makanan yang akan disajikan panas sebaiknya dipanaskan terlebih dahulu hingga mendidih (untuk makanan berkuah) ataupun dipastikan panas (untuk makanan kering)			
f	<i>Food handlers</i> tidak diperbolehkan bersentuhan langsung dengan makanan siap saji.			
g	Makanan siap saji disimpan pada wadah tertutup untuk mencegah kontaminasi.			
h	Peralatan saji harus dipastikan dalam keadaan bersih sebelum digunakan.			
j	Makanan siap santap harus disajikan sesegera mungkin.			
<b>4.</b>	<b>Sanitasi dan Higienitas Personal</b>			
a	Seluruh ruang produksi harus dalam keadaan bersih, minimal dua kali pembersihan pada saat sebelum dan sesudah proses produksi.			
b	Meja produksi cukup dibersihkan dengan air dan lap biasa.			
c	Tersedia toilet dan wastafel pada ruang produksi.			
d	Lubang ventilasi sebaiknya diberi <i>screen</i> untuk meminimalkan hama yang dapat masuk ruang produksi seperti lalat dan nyamuk.			
e	Apabila masih ada hama pengganggu (kecoa, tikus, dll), dapat digunakan pembasmi hama untuk membunuh hama			
f	Tempat sampah yang digunakan sebaiknya dilengkapi penutup dan dapat dibersihkan dengan mudah.			
g	Sampah dibuang hanya pada saat akhir produksi.			
h	Mencuci tangan dengan sabun hanya dilakukan satu kali saat akan memulai pekerjaan.			
i	Rambut panjang harus diikat, rapi jika perlu dapat digunakan penutup kepala.			
j	Selama proses produksi, <i>food handlers</i> harus dalam keadaan sehat dan tidak diperbolehkan merokok.			

**Terima Kasih Atas Kerja Sama Anda**

## Lampiran 5. Checklist

### 5.1 Checklist Higienitas Personal

Nama :

Umur : .... tahun

Jenis Kelamin : P / L (lingkari salah satu)

Pengalaman kerja : ..... tahun .... bulan

Berilah **tanda centang** (✓) pada kolom yang sesuai dengan jawaban anda.

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Memakai apron		
2.	Memakai penutup rambut		
3.	Memakai sarung tangan		
4.	Mencuci tangan		
a.	Sebelum mulai kerja		
b.	Sebelum memegang bahan pangan		
c.	Sebelum memakai sarung tangan		
d.	Setelah memegang bahan pangan mentah (termasuk kulit telur, sayur yang belum dicuci dan kotoran lainnya)		
e.	Ketika akan masuk ke ruang kerja (setelah istirahat, ke toilet, makan dan minum, merokok, atau membersihkan meja)		
f.	Setelah memegang bagian-bagian tubuh (hidung, mata, rambut, mulut, telinga, dan bagian tubuh lainnya)		
g.	Setelah memegang bahan kimia yang mungkin mengkontaminasi makanan		
h.	Setelah bersin, batuk, atau menggunakan sarung tangan / tisu		
i.	Setelah memegang barang-barang lain (peralatan memasak yang tidak bersih, baju, sedotan)		
j.	Setelah memegang baju/apron		
5.	Cara mencuci tangan		
a.	Mengeringkan tangan dan lengan menggunakan lap sekali buang atau <i>hand dryer</i> (mesin pengering tangan)		
b.	Mencuci tangan dengan air yang mengalir		
c.	Membersihkan sela-sela jari		
d.	Menggosok tangan minimal 20 detik		
e.	Menggosok lengan di bawah pergelangan tangan minimal 20 detik		
f.	Membersihkan dibawah kuku		
6.	Memotong kuku (kuku pendek)		
7.	Menutup luka dengan perban (plaster/hansaplast) kedap air jika sedang terluka		
8.	Melepas segala macam perhiasan (anting, cincin, gelang, dan arloji) sebelum bekerja		
9.	Memakai baju yang bersih dan telah dicuci		
10.	Tidak merokok pada saat bekerja		
11.	Tidak mengobrol pada saat mengolah makanan		
12.	Bekerja bila sedang sakit...		
a.	THT (Telinga, Hidung dan Tenggorokan)		
b.	Diare		
c.	Mutah		
d.	Kulit		

## 5.2 Checklist Penanganan Pangan

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Memberi label dan tanggal pada bahan pangan mentah		
2.	Memisahkan antara bahan pangan mentah dengan makanan siap makan		
3.	Sebelum penyimpanan bahan pangan kering		
a.	Di cek keutuhan kemasan		
b.	Di cek ED		
c.	Di cek secara visual (kesegaran, warna)		
d.	Di cek bau		
4.	Sebelum penyimpanan bahan pangan basah		
	- Sayur		
a.	Di cek secara visual (segar, berlubang atau tidak, dll)		
b.	Di cek bau		
	- Daging, ikan		
a.	Di cek secara visual		
b.	Di cek bau		
5.	Memisahkan tempat penyimpanan bahan pangan mentah kering (tepung, gula, garam, dan lainnya) dan basah (sayur, bumbu, daging, dan ikan tidak dijadikan satu)		
6.	Menyimpan bahan baku sesuai dengan suhu dan waktu yang ditetapkan (suhu kulkas 8 <sup>0</sup> C, suhu freezer -18 <sup>0</sup> C ataupun suhu ruang untuk bahan baku kering, seperti terigu, gula, dan lain-lain)		
7.	Menyimpan produk jadi (saos, kaldu) pada kulkas/ freezer		
8.	Pemanasan saos dan kaldu dilakukan seperlunya dan sampai mendidih/panas		
9.	Dilakukan pengecekan suhu pada kulkas / freezer / chill freezer		
10.	Dilakukan pembersihan secara rutin pada kulkas / freezer / chill freezer		
11.	Dilakukan pembersihan secara rutin pada tempat penyimpanan bahan kering		
12.	Semua peralatan saji harus dipastikan dalam keadaan bersih sebelum digunakan		
13.	Memisahkan serbet untuk pengelapan bahan pangan (buah-buahan)		
14.	Pemisahan telenan untuk daging dan sayur		
15.	Melakukan <i>thawing</i> dengan memindahkan bahan pangan beku (daging/ikan) ke kulkas/ disiram dengan air dingin yang mengalir/ dimicrowave		
*	<i>Thawing</i> di kulkas diletakan pada bagian atas dengan wadah yang tertutup rapat		
16.	Melakukan pencucian sayur dengan air yang mengalir		
17.	Memasak hingga matang pada bagian luar dan dalam makanan (suhu lebih dari 70 <sup>0</sup> C)		
a.	Daging, ikan berwarna kecoklatan atau keabuan		
b.	Sayur sampai agak layu		
18.	Menyajikan makanan yang telah siap santap, sesegera mungkin		
*	Jika ada makanan siap saji tidak boleh dipanaskan lebih dari 1 kali		
19.	Mencuci, membilas, dan membersihkan permukaan bahan pangan yang mungkin tersentuh dengan benda atau bahan pangan lain yang mungkin dapat mengkontaminasi		
20.	Membersihkan semua peralatan makan yang telah digunakan (misalnya: telenan, pisau, tempat bumbu, wajan, dll) minimal dengan sabun dan air yang mengalir		

21.	Membersihkan semua peralatan makan yang telah digunakan (misalnya: telenan, pisau, tempat bumbu, wajan, dll) minimal dengan sabun dan air pada penampungan (ganti berapa kali)		
22.	Membuang sampah langsung pada tempat sampah (tidak ditumpuk dahulu baru dibuang)		
23.	Membuang sampah ke luar dari ruang produksi secara periodik (jika sudah penuh, langsung dibuang)		
24.	Tempat sampah dilengkapi penutup dan dapat dibersihkan dengan mudah		

Terima Kasih Atas Kerja Sama Anda





**Lampiran 6. Materi Penyuluhan Keamanan Pangan Bagi Penjamah Makanan Dari Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Tengah**

Bagian	No.	Mata Pelajaran	Pokok Bahasan	Jam Pelajaran
1	2	3	4	5
A. MATERI DASAR	1.	Peraturan Perundang-undangan Hygiene sanitasi makanana	a. UU No. 23/ 1992 tentang kesehatan b. Kepmenkes No. 924/ Menkes/ SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan	1x45'
B. MATERI INTI	2.	Bahan Pencemar Terhadap Makanan	a. Rantai Perjalanan Makanan ( <i>Food Chain</i> ) b. Perkembangan Bakteri pada Makanan c. Cara bakteri menyebabkan Penyakit pada Manusia d. Mengenal pencemar lain : virus, bahan kimia, parasit, benda asing	1x45'
	3.	Penyakit Bawaan Makanan	a. Penyebab oleh Mikroba b. Penyebab oleh Bahan Kimia c. Penyebab oleh zat toksin d. Penyebab oleh zat alergi	2x45'
	4.	Prinsip HSMM	a. Sumber dan Penyebaran Pencemaran Makanan b. Pemilihan, Penyimpanan, Pengolahan, Pengangkutan, Penyajian dan Konsumsi c. Aspek Hygiene Sanitasi Makanan d. Pengendalian Waktu dan Suhu Makanan ( <i>Danger Zone</i> )	2x45'
	5.	Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Pengolahan Makanan	a. Peralatan Masak Memasak b. Peralatan Makan Minum c. Sarana dan Cara Pencucian d. Bahan pencuci e. Penyimpanan Peralatan	1x45'
	6.	Pemeliharaan Kebersihan Lingkungan	a. Air bersih b. Pembuangan Limbah dan Sampah c. Pengendalian Serangga dan Tikus d. Pemeliharaan dan Pembersihan Ruangan e. Fasilitas Sanitasi	2x45'
	7.	Hygiene Perorangan	a. Sumber Pencemar dari tubuh b. Pengamatan Kesehatan c. Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Sehat d. Pakaian Pelindung Pencemaran	1x45'
JUMLAH				10x45'

