

## 7. LAMPIRAN

### Lampiran 1. Denah Perumahan Graha Estetika Semarang



**Lampiran 2. Daftar Warga Perumahan Graha Estetika Semarang**



### Lampiran 3. Kuesioner

## KUESIONER

### Identitas Responden

No. Responden : \_\_\_\_\_

Nama : \_\_\_\_\_

Usia :  < 25 tahun       26 – 35 tahun       36 – 45 tahun  
 46 – 55 tahun       > 55 tahun

Pendidikan Terakhir :  Tidak sekolah       SD       SLTP  
 SMU       Diploma       Sarjana

Pekerjaan :  Pegawai Negeri       Pegawai Swasta       Wiraswasta  
 lainnya, sebutkan : \_\_\_\_\_

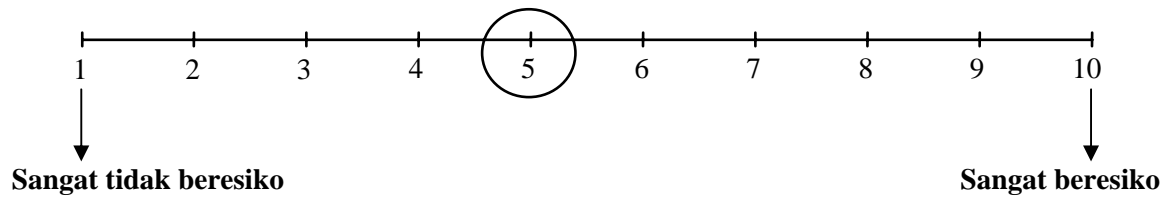
Pendapatan :  < Rp. 1.000.000,- / bulan  
 Rp. 1.000.000,- s/d Rp. 2.000.000,- / bulan  
 > Rp. 2.000.000 s/d Rp. 3.000.000,- / bulan  
 > Rp. 3.000.000,- s/d Rp. 4.000.000,- / bulan  
 > Rp. 4.000.000,- / bulan

Anggota Keluarga :  2       3       4  
 5       lainnya, sebutkan : \_\_\_\_\_

- Makanan yang anda konsumsi sehari-hari lebih banyak berasal dari ?  
 memasak sendiri  
 jajan, lanjut ke pertanyaan no. 5
- Mengapa anda lebih menyukai makanan yang dimasak sendiri ? ( bisa pilih lebih dari satu )  
 harganya lebih murah       lebih sehat  
 lebih terjamin kesegarannya       rasanya lebih enak
- Berapa jumlah anggota keluarga anda yang mengkonsumsi makanan yang dimasak sendiri ?  
 2       3       4       5  
 lainnya, sebutkan : \_\_\_\_\_

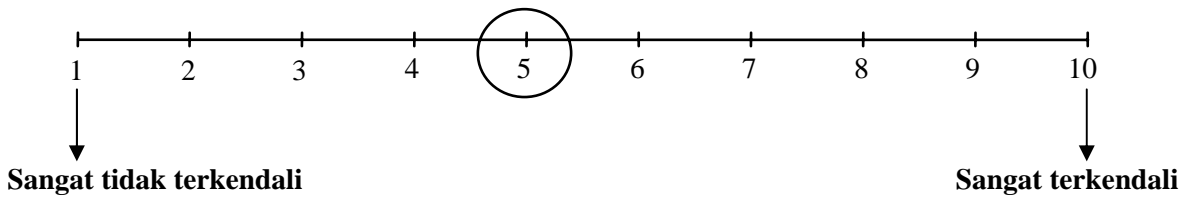
4. Mengapa selain memasak sendiri anda juga jajan ? (lanjut ke pertanyaan no. 6)  
 lebih praktis     lebih beragam     rasanya lebih enak     refreshing  
 lainnya, sebutkan : \_\_\_\_\_
5. Mengapa anda lebih menyukai jajan daripada memasak sendiri ?  
 lebih praktis     rasanya lebih enak  
 lebih beragam     lainnya, sebutkan : \_\_\_\_\_
6. Berapa jumlah anggota keluarga anda yang ikut jajan ?  
 2     3     4     5  
 lainnya, sebutkan : \_\_\_\_\_
7. Saat anda jajan, manakah yang lebih sering ?  
 membeli lauk     makan di tempat     membeli lauk + nasi
8. Manakah tempat jajan yang sering anda kunjungi ?  
 warung     restaurant  
 cafe     lainnya, sebutkan : \_\_\_\_\_
9. Mengapa anda memilih lokasi tersebut untuk jajan ?  
 harganya murah     kualitasnya baik  
 dekat dengan rumah     lainnya, sebutkan : \_\_\_\_\_
10. Menurut anda manakah urutan lokasi jajan dari yang paling aman hingga yang paling tidak aman ?  
 warung – restaurant – cafe     warung – cafe – restaurant  
 restaurant – cafe – warung     restaurant – warung – cafe  
 cafe – warung – restaurant     cafe – restaurant – warung
11. Apakah anda pernah mengalami gangguan kesehatan akibat jajan ?  
 ya, jawab pertanyaan no. 12-13     tidak
12. Gangguan kesehatan apakah yang pernah anda alami akibat jajan ?  
 diare     pusing, sakit kepala  
 muntah     lainnya, sebutkan : \_\_\_\_\_
13. Gangguan kesehatan yang anda alami akibat jajan, terjadi berapa kali dalam ?  
1 tahun terakhir = \_\_\_\_\_X  
6 bulan terakhir = \_\_\_\_\_X  
3 bulan terakhir = \_\_\_\_\_X  
1 bulan terakhir = \_\_\_\_\_X

Berilah penilaian tingkat resiko keamanan pangan dalam pernyataan-pernyataan berikut ini dengan melingkari salah satu angka :



	Memasak sendiri	Jajan
Mutu bahan mentah	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Kesegaran bahan mentah	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Kebersihan proses pengolahan	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Penggunaan bahan tambahan (penyedap, pengawet, dll)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Teknik pengolahan (menggoreng, mengukus, dll)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Kebersihan peralatan	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Kebersihan fisik penyedia makanan	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Kebersihan lingkungan pengolahan	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Kesegaran makanan jadi	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Kandungan gizi makanan	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Kandungan mikroba dalam makanan	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Temperatur makanan	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Waktu antara persiapan sampai konsumsi	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Berilah penilaian tingkat pengendalian keamanan pangan dalam pernyataan-pernyataan berikut ini dengan melingkari salah satu angka :



	Memasak sendiri	Jajan
Mutu bahan mentah	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Kesegaran bahan mentah	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Kebersihan proses pengolahan	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Penggunaan bahan tambahan (penyedap, pengawet, dll)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Teknik pengolahan (menggoreng, mengukus, dll)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Kebersihan peralatan	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Kebersihan fisik penyedia makanan	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Kebersihan lingkungan pengolahan	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Kesegaran makanan jadi	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Kandungan gizi makanan	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Kandungan mikroba dalam makanan	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Temperatur makanan	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Waktu antara persiapan sampai konsumsi	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

**Lampiran 4. Persepsi Risiko dan Pengendalian untuk Memasak Sendiri dan Jajan Menurut Para Ibu Rumah Tangga di Perumahan Graha Estetika Semarang**

Persepsi Risiko	Sumber Makanan		Persepsi Pengendalian	Sumber Makanan	
	Memasak sendiri	Jajan		Memasak sendiri	Jajan
Mutu bahan mentah	1 - 7	1 - 10	Mutu bahan mentah	2 - 10	1 - 10
	( 1,77 ± 1,2 )	( 6,51 ± 2,5 )		( 9,13 ± 1,5 )	( 4,39 ± 2,4 )
Kesegaran bahan mentah	1 - 8	1 - 10	Kesegaran bahan mentah	1 - 10	1 - 10
	( 1,71 ± 1,2 )	( 6,64 ± 2,5 )		( 9,16 ± 1,5 )	( 4,46 ± 2,3 )
Kebersihan proses pengolahan	1 - 5	1 - 10	Kebersihan proses pengolahan	5 - 10	1 - 10
	( 1,41 ± 0,9 )	( 6,77 ± 2,6 )		( 9,46 ± 1,1 )	( 4,56 ± 2,4 )
Penggunaan bahan tambahan	1 - 10	1 - 10	Penggunaan bahan tambahan	1 - 10	1 - 10
	( 1,81 ± 1,9 )	( 8,00 ± 2,6 )		( 9,20 ± 1,6 )	( 3,30 ± 2,6 )
Teknik pengolahan	1 - 6	1 - 10	Teknik pengolahan	2 - 10	1 - 10
	( 1,83 ± 1,3 )	( 6,66 ± 2,5 )		( 9,02 ± 1,4 )	( 4,76 ± 2,6 )
Kebersihan peralatan	1 - 6	1 - 10	Kebersihan peralatan	5 - 10	1 - 10
	( 1,38 ± 0,8 )	( 6,61 ± 2,5 )		( 9,46 ± 1,1 )	( 4,52 ± 2,7 )
Kebersihan fisik penyedia makanan	1 - 5	1 - 10	Kebersihan fisik penyedia makanan	5 - 10	1 - 10
	( 1,42 ± 0,8 )	( 6,51 ± 2,5 )		( 9,41 ± 1,1 )	( 4,68 ± 2,6 )
Kebersihan lingkungan pengolahan	1 - 6	1 - 10	Kebersihan lingkungan pengolahan	5 - 10	1 - 10
	( 1,43 ± 0,9 )	( 6,39 ± 2,6 )		( 9,42 ± 1,0 )	( 4,86 ± 2,6 )
Kesegaran makanan jadi	1 - 10	1 - 10	Kesegaran makanan jadi	3 - 10	1 - 10
	( 2,04 ± 1,6 )	( 6,21 ± 2,7 )		( 8,92 ± 1,7 )	( 5,25 ± 2,7 )
Kandungan gizi makanan	1 - 6	1 - 10	Kandungan gizi makanan	1 - 10	1 - 10
	( 1,77 ± 1,2 )	( 6,25 ± 2,4 )		( 9,08 ± 1,5 )	( 5,06 ± 2,6 )
Kandungan mikroba dalam makanan	1 - 7	1 - 10	Kandungan mikroba dalam makanan	1 - 10	1 - 10
	( 2,23 ± 1,5 )	( 6,76 ± 2,6 )		( 8,42 ± 1,8 )	( 4,67 ± 2,3 )
Temperatur makanan	1 - 7	1 - 10	Temperatur makanan	3 - 10	1 - 10
	( 1,91 ± 1,2 )	( 6,08 ± 2,7 )		( 8,67 ± 1,7 )	( 5,07 ± 2,6 )
Waktu antara persiapan sampai konsumsi	1 - 8	1 - 10	Waktu antara persiapan sampai konsumsi	3 - 10	1 - 10
	( 2,05 ± 1,5 )	( 5,76 ± 2,7 )		( 8,88 ± 1,6 )	( 5,23 ± 2,8 )





## Correlations ( Resiko – Jajan )

### Descriptive Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
Mutu Bahan Mentah	6,51	2,51	84
Kesegaran Bahan Mentah	6,64	2,46	84
Kebersihan Proses Pengolahan	6,77	2,55	84
Penggunaan Bahan Tambahan	8,00	2,59	84
Teknik Pengolahan	6,65	2,47	84
Kebersihan Peralatan	6,61	2,54	84
Kebersihan Fisik Penyedia Makanan	6,51	2,46	84
Kebersihan Lingkungan Pengolahan	6,39	2,57	84
Kesegaran Makanan Jadi	6,21	2,73	84
Kandungan Gizi Makanan	6,25	2,36	84
Kandungan Mikroba dalam Makanan	6,76	2,59	84
Temperatur Makanan	6,08	2,67	84
Waktu antara Persiapan sampai Konsumsi	5,76	2,70	84

## Correlations

		Mutu Bahan Mentah	Kesegaran Bahan Mentah	Kebersihan Proses Pengolahan	Penggunaan Bahan Tambahan	Teknik Pengolahan	Kebersihan Peralatan	Kebersihan Fisik Penyedia Makanan	Kebersihan Lingkungan Pengolahan	Kesegaran Makanan Jadi	Kandungan Gizi Makanan	Kandungan Mikroba dalam Makanan	Temperatur Makanan	Waktu antara Persiapan sampai Konsumsi
Mutu Bahan Mentah	Pearson Correlation	1,000	-,091	-,042	,054	-,055	-,065	-,025	-,047	-,067	,029	-,070	-,057	-,124
	Sig. (2-tailed)	,	,409	,705	,626	,621	,559	,818	,674	,543	,793	,526	,607	,259
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Kesegaran Bahan Mentah	Pearson Correlation	-,091	1,000	,801**	,597**	,469**	,661**	,579**	,623**	,525**	,401**	,642**	,608**	,600**
	Sig. (2-tailed)	,409	,	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Kebersihan Proses Pengolahan	Pearson Correlation	-,042	,801**	1,000	,653**	,581**	,775**	,680**	,693**	,631**	,509**	,682**	,636**	,577**
	Sig. (2-tailed)	,705	,000	,	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Penggunaan Bahan Tambahan	Pearson Correlation	,054	,597**	,653**	1,000	,573**	,651**	,563**	,556**	,604**	,479**	,661**	,588**	,546**
	Sig. (2-tailed)	,626	,000	,000	,	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Teknik Pengolahan	Pearson Correlation	-,055	,469**	,581**	,573**	1,000	,622**	,557**	,507**	,624**	,623**	,588**	,642**	,537**
	Sig. (2-tailed)	,621	,000	,000	,000	,	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Kebersihan Peralatan	Pearson Correlation	-,065	,661**	,775**	,651**	,622**	1,000	,806**	,804**	,804**	,631**	,737**	,698**	,670**
	Sig. (2-tailed)	,559	,000	,000	,000	,000	,	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Kebersihan Fisik Penyedia Makanan	Pearson Correlation	-,025	,579**	,680**	,563**	,557**	,806**	1,000	,867**	,754**	,613**	,738**	,716**	,619**
	Sig. (2-tailed)	,818	,000	,000	,000	,000	,000	,	,000	,000	,000	,000	,000	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Kebersihan Lingkungan Pengolahan	Pearson Correlation	-,047	,623**	,693**	,556**	,507**	,804**	,867**	1,000	,723**	,608**	,725**	,633**	,567**
	Sig. (2-tailed)	,674	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,	,000	,000	,000	,000	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Kesegaran Makanan Jadi	Pearson Correlation	-,067	,525**	,631**	,604**	,624**	,804**	,754**	,723**	1,000	,720**	,748**	,719**	,644**
	Sig. (2-tailed)	,543	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,	,000	,000	,000	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Kandungan Gizi Makanan	Pearson Correlation	,029	,401**	,509**	,479**	,623**	,631**	,613**	,608**	,720**	1,000	,660**	,654**	,580**
	Sig. (2-tailed)	,793	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,	,000	,000	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Kandungan Mikroba dalam Makanan	Pearson Correlation	-,070	,642**	,682**	,661**	,588**	,737**	,738**	,725**	,748**	,660**	1,000	,759**	,609**
	Sig. (2-tailed)	,526	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,	,000	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Temperatur Makanan	Pearson Correlation	-,057	,608**	,636**	,588**	,642**	,698**	,716**	,633**	,719**	,654**	,759**	1,000	,635**
	Sig. (2-tailed)	,607	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Waktu antara Persiapan sampai Konsumsi	Pearson Correlation	-,124	,600**	,577**	,546**	,537**	,670**	,619**	,567**	,644**	,580**	,609**	,635**	1,000
	Sig. (2-tailed)	,259	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84

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

### Correlations ( Pengendalian - Memasak Sendiri )

#### Descriptive Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
Mutu Bahan Mentah	9,13	1,47	84
Kesegaran Bahan Mentah	9,15	1,50	84
Kebersihan Proses Pengolahan	9,46	1,07	84
Penggunaan Bahan Tambahan	9,20	1,60	84
Teknik Pengolahan	9,02	1,45	84
Kebersihan Peralatan	9,46	1,08	84
Kebersihan Fisik Penyedia Makanan	9,40	1,09	84
Kebersihan Lingkungan Pengolahan	9,42	1,04	84
Kesegaran Makanan Jadi	8,92	1,69	84
Kandungan Gizi Makanan	9,08	1,52	84
Kandungan Mikroba dalam Makanan	8,42	1,84	84
Temperatur Makanan	8,67	1,67	84
Waktu antara Persiapan sampai Konsumsi	8,88	1,65	84

## Correlations

		Mutu Bahan Mentah	Kesegaran Bahan Mentah	Kebersihan Proses Pengolahan	Penggunaan Bahan Tambahan	Teknik Pengolahan	Kebersihan Peralatan	Kebersihan Fisik Penyedia Makanan	Kebersihan Lingkungan Pengolahan	Kesegaran Makanan Jadi	Kandungan Gizi Makanan	Kandungan Mikroba dalam Makanan	Temperatur Makanan	Waktu antara Persiapan sampai Konsumsi
Mutu Bahan Mentah	Pearson Correlation	1,000	,684**	,505**	,219*	,197	,446**	,433**	,404**	,174	,253*	,224*	,332**	,375**
	Sig. (2-tailed)	,	,000	,000	,045	,073	,000	,000	,000	,113	,020	,041	,002	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Kesegaran Bahan Mentah	Pearson Correlation	,684**	1,000	,645**	,429**	,298**	,423**	,315**	,512**	,233*	,221*	,211	,387**	,344**
	Sig. (2-tailed)	,000	,	,000	,000	,006	,000	,003	,000	,033	,043	,054	,000	,001
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Kebersihan Proses Pengolahan	Pearson Correlation	,505**	,645**	1,000	,488**	,250*	,625**	,520**	,710**	,496**	,398**	,420**	,480**	,367**
	Sig. (2-tailed)	,000	,000	,	,000	,022	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,001
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Penggunaan Bahan Tambahan	Pearson Correlation	,219*	,429**	,488**	1,000	,337**	,629**	,570**	,715**	,529**	,731**	,560**	,614**	,431**
	Sig. (2-tailed)	,045	,000	,000	,	,002	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Teknik Pengolahan	Pearson Correlation	,197	,298**	,250*	,337**	1,000	,478**	,376**	,241*	,400**	,425**	,425**	,627**	,497**
	Sig. (2-tailed)	,073	,006	,022	,002	,	,000	,000	,028	,000	,000	,000	,000	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Kebersihan Peralatan	Pearson Correlation	,446**	,423**	,625**	,629**	,478**	1,000	,832**	,745**	,643**	,760**	,627**	,676**	,648**
	Sig. (2-tailed)	,000	,000	,000	,000	,000	,	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Kebersihan Fisik Penyedia Makanan	Pearson Correlation	,433**	,315**	,520**	,570**	,376**	,832**	1,000	,826**	,740**	,758**	,551**	,733**	,680**
	Sig. (2-tailed)	,000	,003	,000	,000	,000	,000	,	,000	,000	,000	,000	,000	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Kebersihan Lingkungan Pengolahan	Pearson Correlation	,404**	,512**	,710**	,715**	,241*	,745**	,826**	1,000	,649**	,668**	,528**	,621**	,534**
	Sig. (2-tailed)	,000	,000	,000	,000	,028	,000	,000	,	,000	,000	,000	,000	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Kesegaran Makanan Jadi	Pearson Correlation	,174	,233*	,496**	,529**	,400**	,643**	,740**	,649**	1,000	,673**	,561**	,722**	,560**
	Sig. (2-tailed)	,113	,033	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,	,000	,000	,000	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Kandungan Gizi Makanan	Pearson Correlation	,253*	,221*	,398**	,731**	,425**	,760**	,758**	,668**	,673**	1,000	,674**	,704**	,518**
	Sig. (2-tailed)	,020	,043	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,	,000	,000	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Kandungan Mikroba dalam Makanan	Pearson Correlation	,224*	,211	,420**	,560**	,425**	,627**	,551**	,528**	,561**	,674**	1,000	,582**	,528**
	Sig. (2-tailed)	,041	,054	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,	,000	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Temperatur Makanan	Pearson Correlation	,332**	,387**	,480**	,614**	,627**	,676**	,733**	,621**	,722**	,704**	,582**	1,000	,692**
	Sig. (2-tailed)	,002	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Waktu antara Persiapan sampai Konsumsi	Pearson Correlation	,375**	,344**	,367**	,431**	,497**	,648**	,680**	,534**	,560**	,518**	,528**	,692**	1,000
	Sig. (2-tailed)	,000	,001	,001	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84

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

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

### Correlations ( Pengendalian – Jajan )

#### Descriptive Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
Mutu Bahan Mentah	4,39	2,39	84
Kesegaran Bahan Mentah	4,46	2,28	84
Kebersihan Proses Pengolahan	4,56	2,44	84
Penggunaan Bahan Tambahan	3,30	2,56	84
Teknik Pengolahan	4,76	2,57	84
Kebersihan Peralatan	4,52	2,68	84
Kebersihan Fisik Penyedia Makanan	4,68	2,57	84
Kebersihan Lingkungan Pengolahan	4,86	2,57	84
Kesegaran Makanan Jadi	5,25	2,66	84
Kandungan Gizi Makanan	5,06	2,56	84
Kandungan Mikroba dalam Makanan	4,67	2,31	84
Temperatur Makanan	5,07	2,55	84
Waktu antara Persiapan sampai Konsumsi	5,23	2,77	84

## Correlations

		Mutu Bahan Mentah	Kesegaran Bahan Mentah	Kebersihan Proses Pengolahan	Penggunaan Bahan Tambahan	Teknik Pengolahan	Kebersihan Peralatan	Kebersihan Fisik Penyedia Makanan	Kebersihan Lingkungan Pengolahan	Kesegaran Makanan Jadi	Kandungan Gizi Makanan	Kandungan Mikroba dalam Makanan	Temperatur Makanan	Waktu antara Persiapan sampai Konsumsi
Mutu Bahan Mentah	Pearson Correlation	1,000	,744**	,675**	,527**	,446**	,605**	,609**	,640**	,519**	,552**	,619**	,521**	,443**
	Sig. (2-tailed)	,	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Kesegaran Bahan Mentah	Pearson Correlation	,744**	1,000	,750**	,545**	,541**	,659**	,665**	,752**	,659**	,629**	,643**	,661**	,525**
	Sig. (2-tailed)	,000	,	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Kebersihan Proses Pengolahan	Pearson Correlation	,675**	,750**	1,000	,648**	,719**	,889**	,848**	,833**	,744**	,727**	,569**	,647**	,645**
	Sig. (2-tailed)	,000	,000	,	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Penggunaan Bahan Tambahan	Pearson Correlation	,527**	,545**	,648**	1,000	,640**	,658**	,604**	,615**	,585**	,670**	,548**	,566**	,525**
	Sig. (2-tailed)	,000	,000	,000	,	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Teknik Pengolahan	Pearson Correlation	,446**	,541**	,719**	,640**	1,000	,809**	,795**	,721**	,797**	,757**	,582**	,726**	,739**
	Sig. (2-tailed)	,000	,000	,000	,000	,	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Kebersihan Peralatan	Pearson Correlation	,605**	,659**	,889**	,658**	,809**	1,000	,911**	,869**	,775**	,786**	,600**	,706**	,729**
	Sig. (2-tailed)	,000	,000	,000	,000	,000	,	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Kebersihan Fisik Penyedia Makanan	Pearson Correlation	,609**	,665**	,848**	,604**	,795**	,911**	1,000	,841**	,750**	,755**	,576**	,702**	,734**
	Sig. (2-tailed)	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,	,000	,000	,000	,000	,000	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Kebersihan Lingkungan Pengolahan	Pearson Correlation	,640**	,752**	,833**	,615**	,721**	,869**	,841**	1,000	,810**	,779**	,695**	,714**	,722**
	Sig. (2-tailed)	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,	,000	,000	,000	,000	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Kesegaran Makanan Jadi	Pearson Correlation	,519**	,659**	,744**	,585**	,797**	,775**	,750**	,810**	1,000	,814**	,743**	,866**	,822**
	Sig. (2-tailed)	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,	,000	,000	,000	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Kandungan Gizi Makanan	Pearson Correlation	,552**	,629**	,727**	,670**	,757**	,786**	,755**	,779**	,814**	1,000	,782**	,859**	,731**
	Sig. (2-tailed)	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,	,000	,000	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Kandungan Mikroba dalam Makanan	Pearson Correlation	,619**	,643**	,569**	,548**	,582**	,600**	,576**	,695**	,743**	,782**	1,000	,809**	,627**
	Sig. (2-tailed)	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,	,000	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Temperatur Makanan	Pearson Correlation	,521**	,661**	,647**	,566**	,726**	,706**	,702**	,714**	,866**	,859**	,809**	1,000	,729**
	Sig. (2-tailed)	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,	,000
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
Waktu antara Persiapan sampai Konsumsi	Pearson Correlation	,443**	,525**	,645**	,525**	,739**	,729**	,734**	,722**	,822**	,731**	,627**	,729**	1,000
	Sig. (2-tailed)	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,000	,
	N	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84

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