

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	Nglaras 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. Puduk 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. Rekap Data Responden

No	Jenis Kelamin	Umur (thn)	Pendidikan Terakhir	Pengalaman Kerja (thn)	Pendidikan Gizi	Pengetahuan (%)	Kategori Pengetahuan	Tindakan (%)	Kategori Tindakan
1	L	34	SMK	3	P	87,88	baik	93,94	baik
2	L	38	SMK	5	TP	54,55	kurang	87,88	baik
3	L	29	SMK	4	TP	57,58	kurang	85,61	baik
4	L	28	SMK	8	TP	60,61	cukup	87,88	baik
5	L	40	SMP	10	P	72,73	cukup	85,61	baik
6	L	23	SMK	5	P	78,79	cukup	87,88	baik
7	P	22	S1	1	TP	42,42	kurang	75,00	cukup
8	P	22	SMA	1	P	69,70	cukup	88,64	baik
9	P	29	SMK	3	TP	60,61	cukup	85,61	baik
10	L	25	D3	4	TP	54,55	kurang	84,85	baik
11	L	27	SMA	5	P	69,70	cukup	90,15	baik
12	L	35	S1	7	P	66,67	cukup	87,88	baik
13	L	24	S1	4	P	69,70	cukup	86,36	baik
14	L	26	S1	3	P	84,85	baik	86,36	baik
15	L	27	SMK	5	P	66,67	cukup	87,12	baik
16	L	31	S1	4	P	66,67	cukup	81,82	baik
17	P	26	S1	2	P	78,79	cukup	91,67	baik
18	P	32	S1	10	P	81,82	baik	81,06	baik
19	P	25	SMA	5	P	84,85	baik	78,03	cukup
20	L	32	SMA	5	TP	57,58	kurang	84,09	baik
21	L	26	D1	2	TP	60,61	cukup	88,64	baik
22	L	38	SMA	1	P	72,73	cukup	88,64	baik
23	L	26	SMA	2	P	63,64	cukup	78,79	cukup
24	L	40	SMA	9	P	78,79	cukup	96,97	baik
25	L	27	D3	5	P	69,70	cukup	96,97	baik
26	L	30	S1	8	P	81,82	baik	70,45	cukup

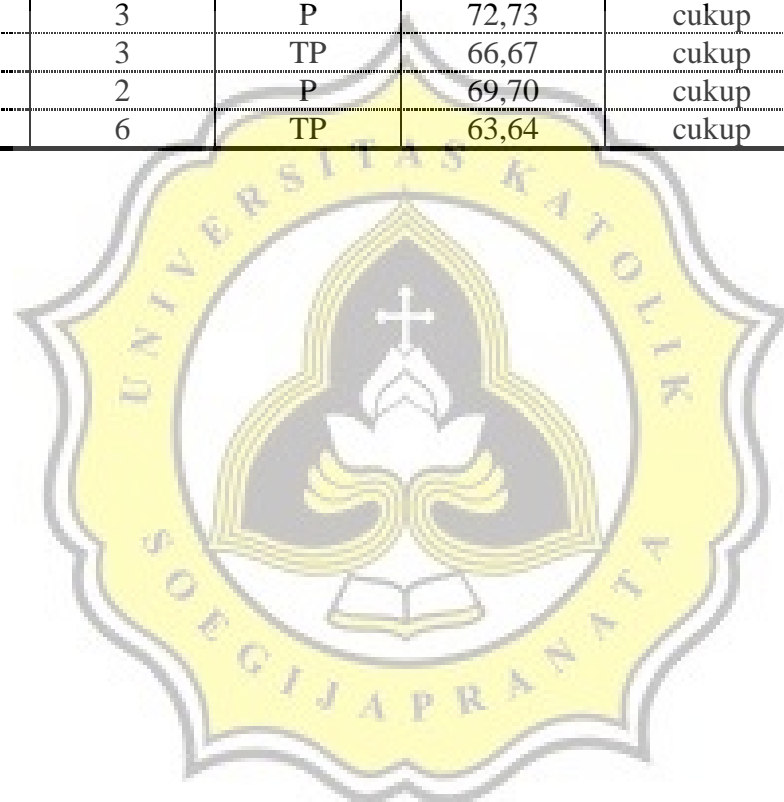
27	L	27	SMA	4	P	84,85	baik	91,67	baik
28	L	28	SMA	3	TP	66,67	cukup	86,36	baik
29	L	21	D3	2	P	66,67	cukup	78,79	cukup
30	L	25	D3	3	TP	36,36	kurang	67,42	cukup
31	P	28	S1	6	TP	57,58	kurang	79,55	cukup
32	L	35	S1	4	TP	57,58	kurang	68,18	cukup
33	L	40	S1	7	TP	66,67	cukup	74,24	cukup
34	L	36	S1	2	TP	63,64	cukup	80,30	baik
35	L	22	D3	1	TP	54,55	kurang	65,91	cukup
36	L	21	S1	3	TP	63,64	cukup	75,76	cukup
37	L	21	SMA	1	TP	39,39	kurang	80,30	baik
38	L	24	SMK	5	TP	33,33	kurang	76,52	cukup
39	L	22	SMK	6	TP	33,33	kurang	75,00	cukup
40	L	21	SMK	2	TP	54,55	kurang	80,30	baik
41	L	20	SMK	1	TP	51,52	kurang	75,76	cukup
42	P	40	SMA	3	TP	66,67	cukup	84,09	baik
43	L	32	SMA	7	TP	24,24	kurang	84,09	baik
44	L	40	SMP	15	TP	60,61	cukup	96,21	baik
45	L	37	SMA	15	P	66,67	cukup	83,33	baik
46	L	45	SD	15	TP	66,67	cukup	83,33	baik
47	P	28	S1	3	TP	63,64	cukup	90,15	baik
48	L	36	S1	3	P	69,70	cukup	84,85	baik
49	L	35	S1	10	P	84,85	baik	78,79	cukup
50	L	28	S1	4	TP	72,73	cukup	67,42	cukup
51	P	33	SMK	8	P	81,82	baik	84,85	baik
52	L	29	SMK	9	P	78,79	cukup	88,64	baik
53	L	41	SMK	12	TP	54,55	kurang	87,12	baik
54	L	30	SMK	10	TP	66,67	cukup	87,12	baik
55	L	30	SMK	6	P	78,79	cukup	80,30	baik

56	L	29	SMK	6	P	63,64	cukup	87,12	baik
57	L	40	SMA	16	TP	63,64	cukup	82,58	baik
58	P	43	S1	5	P	72,73	cukup	82,58	baik
59	L	40	SMA	10	TP	60,61	cukup	78,79	cukup
60	P	35	SMA	6	TP	57,58	kurang	84,09	baik
61	L	25	S1	1	TP	63,64	cukup	70,45	cukup
62	P	23	S1	1	TP	63,64	cukup	91,67	baik
63	L	35	SMA	1	P	75,76	cukup	86,36	baik
64	L	50	SMP	1	TP	63,64	cukup	87,12	baik
65	P	55	SMA	10	TP	48,48	kurang	80,30	baik
66	L	31	S1	4	P	84,85	baik	71,97	cukup
67	P	26	S1	2	P	78,79	cukup	75,00	cukup
68	P	32	S1	10	P	81,82	baik	82,58	baik
69	L	27	S1	5	P	78,79	cukup	74,24	cukup
70	L	40	SMA	19	P	63,64	cukup	82,58	baik
71	L	26	D1	5	P	84,85	baik	84,09	baik
72	L	26	SMA	2	TP	54,55	kurang	84,85	baik
73	L	38	SMA	5	TP	69,70	cukup	85,61	baik
74	L	25	D3	4	P	69,70	cukup	87,12	baik
75	L	24	S1	4	TP	66,67	cukup	76,52	cukup
76	L	40	SMP	10	TP	63,64	cukup	87,12	baik
77	L	23	SMK	5	TP	75,76	cukup	81,06	baik
78	L	27	SMK	5	TP	57,58	kurang	78,03	cukup
79	P	24	S1	2	TP	57,58	kurang	84,09	baik
80	L	26	S1	3	P	63,64	cukup	84,85	baik
81	P	24	S1	2	TP	63,64	cukup	88,64	baik
82	L	30	SMA	7	TP	63,64	cukup	87,88	baik
83	L	32	SMA	8	P	72,73	cukup	85,61	baik
84	P	22	SMA	1	P	81,82	baik	86,36	baik

85	P	35	S1	7	P	78,79	cukup	86,36	baik
86	L	23	SMP	1	TP	63,64	cukup	87,88	baik
87	P	24	S1	1	TP	63,64	cukup	88,64	baik
88	L	40	S1	7	P	84,85	baik	85,61	baik
89	P	28	S1	6	TP	54,55	kurang	85,61	baik
90	L	35	S1	4	TP	63,64	cukup	84,09	baik
91	P	36	S1	2	P	69,70	cukup	87,12	baik
92	P	22	D3	2	TP	45,45	kurang	79,55	cukup
93	P	24	S1	1	P	63,64	cukup	68,18	cukup
94	P	24	S1	2	TP	66,67	cukup	74,24	cukup
95	P	25	SMA	3	P	75,76	cukup	80,30	baik
96	P	25	SMK	3	TP	63,64	cukup	65,91	cukup
97	P	25	S1	2	TP	63,64	cukup	80,30	baik
98	L	40	SMA	8	TP	63,64	cukup	78,79	cukup
99	L	38	SMK	5	P	72,73	cukup	76,52	cukup
100	P	33	SMA	4	TP	63,64	cukup	87,12	baik
101	P	21	SMA	2	P	69,70	cukup	85,61	baik
102	L	35	SMA	10	TP	69,70	cukup	80,30	baik
103	L	32	SMA	7	P	75,76	cukup	85,61	baik
104	L	25	SMA	2	P	81,82	baik	86,36	baik
105	L	28	SMK	5	TP	57,58	kurang	70,45	cukup
106	L	25	SMA	2	P	69,70	cukup	87,88	baik
107	L	50	SMA	1	TP	60,61	cukup	90,15	baik
108	L	22	SMA	1	TP	57,58	kurang	81,82	baik
109	P	55	S1	10	TP	54,55	kurang	88,64	baik
110	L	27	SMA	5	P	69,70	cukup	70,45	cukup
111	P	56	S1	14	P	84,85	baik	78,79	cukup
112	P	25	D3	3	P	72,73	cukup	79,55	cukup
113	P	27	D3	5	TP	63,64	cukup	75,76	cukup

114	P	25	SMK	2	TP	54,55	kurang	70,45	cukup
115	P	35	SMA	4	P	75,76	cukup	87,12	baik
116	L	40	SMA	15	TP	63,64	cukup	82,58	baik
117	L	48	SMA	12	P	84,85	baik	84,09	baik
118	P	27	S1	5	P	60,61	cukup	76,52	cukup
119	L	35	S1	5	P	69,70	cukup	78,03	cukup
120	L	30	D3	5	P	72,73	cukup	84,85	baik
121	P	38	SMA	10	TP	57,58	kurang	86,36	baik
122	P	29	SMK	10	P	78,79	cukup	85,61	baik
123	L	43	SMK	18	TP	57,58	kurang	87,12	baik
124	P	37	D3	12	P	72,73	cukup	74,24	cukup
125	P	40	SMP	10	P	87,88	baik	78,79	cukup
126	P	40	SMA	15	P	75,76	cukup	85,61	baik
127	P	25	SMK	3	TP	60,61	cukup	93,94	baik
128	P	30	SMA	2	TP	51,52	kurang	70,45	cukup
129	P	22	SMK	2	TP	51,52	kurang	91,67	baik
130	L	27	SMA	3	TP	57,58	kurang	74,24	cukup
131	L	21	SMP	3	P	78,79	cukup	82,58	baik
132	L	19	SMK	2	P	75,76	cukup	86,36	baik
133	L	25	SMA	2	P	69,70	cukup	78,79	cukup
134	L	30	SMK	8	P	69,70	cukup	75,00	cukup
135	L	29	SMK	10	TP	54,55	kurang	81,06	baik
136	L	25	SMK	2	P	81,82	baik	79,55	cukup
137	L	27	D3	3	P	63,64	cukup	84,09	baik
138	L	40	D3	15	TP	57,58	kurang	81,06	baik
139	P	30	SMK	5	TP	54,55	kurang	84,85	baik
140	L	28	SMA	3	TP	60,61	cukup	81,82	baik
141	P	25	SMK	4	P	72,73	cukup	84,85	baik
142	L	38	SMA	18	TP	60,61	cukup	88,64	baik

143	L	46	SD	17	TP	63,64	cukup	77,27	cukup
144	L	30	SMK	4	TP	42,42	kurang	72,73	cukup
145	P	25	SMA	2	P	75,76	cukup	87,88	baik
146	L	30	SMK	5	TP	63,64	cukup	82,58	baik
147	L	28	D3	3	P	72,73	cukup	81,82	baik
148	L	25	SMA	3	TP	66,67	cukup	80,30	baik
149	P	24	SMK	2	P	69,70	cukup	79,55	cukup
150	L	35	SMA	6	TP	63,64	cukup	78,03	cukup



Lampiran 3. Hasil Pengujian SPSS

3.1. Uji Chi-Square Jenis Kelamin – Pengetahuan Gizi

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	,563 ^a	2	,755
Likelihood Ratio	,557	2	,757
Linear-by-Linear Association	,000	1	1,000
N of Valid Cases	150		

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 6,00.

3.2. Uji Chi-Square Umur – Pengetahuan Gizi

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	10,982 ^a	8	,203
Likelihood Ratio	12,208	8	,142
Linear-by-Linear Association	1,451	1	,228
N of Valid Cases	150		

a. 8 cells (53,3%) have expected count less than 5. The minimum expected count is ,24.

3.3. Uji Chi-Square Pendidikan Terakhir – Pengetahuan Gizi

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	14,254 ^a	10	,162
Likelihood Ratio	15,839	10	,104
Linear-by-Linear Association	,467	1	,494
N of Valid Cases	150		

a. 10 cells (55,6%) have expected count less than 5. The minimum expected count is ,24.

3.4. Uji Chi-Square Pengalaman Kerja – Pengetahuan Gizi

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	5,324 ^a	6	,503
Likelihood Ratio	6,449	6	,375
Linear-by-Linear Association	,704	1	,401
N of Valid Cases	150		

a. 6 cells (50,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is ,48.

3.5. Uji Chi-Square Pendidikan – Pengetahuan Gizi

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	50,994 ^a	2	,000
Likelihood Ratio	66,524	2	,000
Linear-by-Linear Association	50,469	1	,000
N of Valid Cases	150		

a. 0 cells (,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 8,64.

3.6. Uji Chi-Square Jenis Kelamin – Tindakan

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	,138 ^b	1	,710		
Continuity Correction ^f	,034	1	,853		
Likelihood Ratio	,137	1	,711		
Fisher's Exact Test				,714	,424
Linear-by-Linear Association	,137	1	,711		
N of Valid Cases	150				

a. Computed only for a 2x2 table

b. 0 cells (,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 16,00.

3.7. Uji Chi-Square Umur – Tindakan

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	5,220 ^a	4	,266
Likelihood Ratio	5,540	4	,236
Linear-by-Linear Association	3,657	1	,056
N of Valid Cases	150		

a. 5 cells (50,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is ,64.

3.8. Uji Chi-Square Pendidikan Terakhir – Tindakan

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	8,894 ^a	5	,113
Likelihood Ratio	9,233	5	,100
Linear-by-Linear Association	6,411	1	,011
N of Valid Cases	150		

a. 4 cells (33,3%) have expected count less than 5. The minimum expected count is ,64.

3.9. Uji Chi-Square Pengalaman Kerja – Tindakan

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	2,097 ^a	3	,552
Likelihood Ratio	2,206	3	,531
Linear-by-Linear Association	1,791	1	,181
N of Valid Cases	150		

a. 3 cells (37,5%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 1,28.

3.10. Uji Chi-Square Pendidikan – Tindakan

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	,133 ^b	1	,716		
Continuity Correction ^a	,036	1	,850		
Likelihood Ratio	,133	1	,715		
Fisher's Exact Test				,730	,425
Linear-by-Linear Association	,132	1	,716		
N of Valid Cases	150				

a. Computed only for a 2x2 table

b. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 23,04.

3.11. Uji Korelasi Phi Pengetahuan Gizi – Tindakan

Symmetric Measures

		Value	Approx. Sig.
Nominal by Nominal	Phi	2,060	,028
	Cramer's V	,472	,028
N of Valid Cases		150	

a. Not assuming the null hypothesis.

b. Using the asymptotic standard error assuming the null hypothesis.

Lampiran 4. Kuesioner Survei Pendahuluan

Profil Responden

Nama :

Usia : tahun

Pendidikan Terakhir : SD/SMP/SMA/SMK/D3/S1

Jenis Kelamin : L/P

Data Diri Responden

1. Berapa lama Anda bekerja pada rumah makan ini?
.....
2. Posisi 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? berapa lama?
.....
5. Apakah Anda pernah mendapatkan pelajaran mengenai nutrisi/nilai gizi bahan pangan?
.....
6. Jika pernah, dari mana Anda mendapatkan pelajaran tersebut?
.....

Pengetahuan Umum

7. Apakah Anda mengetahui tentang nutrisi yang terkandung dalam bahan pangan, sebutkan contohnya!
.....
.....
8. Perlukah menjaga nilai nutrisi yang terkandung dalam bahan pangan, bagaimana caranya?
.....
.....

Tindakan Penanganan Pangan

9. Apakah tindakan yang Anda lakukan pada saat menerima bahan mentah seperti :
 - Sayuran
.....
.....
Durasi penyimpanan paling lama : hari
Skala pembelian : tiap hari / hari sekali
 - Daging
.....
.....
Durasi penyimpanan paling lama : hari
Skala pembelian : tiap hari / hari sekali

- Ikan

.....

Durasi penyimpanan paling lama : hari

Skala pembelian : tiap hari / hari sekali

- Bahan cair

Minyak goreng :

.....

Durasi penyimpanan paling lama : hari

Skala pembelian : tiap hari / hari sekali

Bumbu :

.....

Durasi penyimpanan paling lama : hari

Skala pembelian : tiap hari / hari sekali

- Bahan kering

Beras :

.....

Durasi penyimpanan paling lama : hari

Skala pembelian : tiap hari / hari sekali

Bumbu dapur :

.....

Durasi penyimpanan paling lama : hari

Skala pembelian : tiap hari / hari sekali

Tepung :

.....

Durasi penyimpanan paling lama : hari

Skala pembelian : tiap hari / hari sekali

10. Setelah bahan baku diterima, bagaimana cara penyimpanan yang baik untuk bahan seperti:

- Sayuran

Sayuran hijau :

.....

Lainnya :

.....

- Daging

.....

.....

- Ikan

.....

.....

- Bahan cair

Minyak goreng :

.....

Bumbu :

.....

- Bahan kering

Beras :

.....

Bumbu dapur :

.....

Tepung :

.....

11. Tindakan-tindakan apa saja yang anda lakukan dalam proses persiapan bahan pangan?

- Urutan tindakan yang benar menurut anda, mencuci atau memotong terlebih dahulu?

.....

- Pencucian bahan

Bahan untuk mencuci :

Lama mencuci :

- Pemotongan bahan

.....

- Thawing

Cara yang tepat menurut anda?

.....

- Produk ½ jadi

Kondisi penyimpanan :

Lama waktu penyimpanan :

12. Tindakan-tindakan apa saja yang anda lakukan dalam proses pengolahan bahan pangan?

- Penggorengan

Bagaimana caranya :

.....

Bahan apa saja :

Berapa lama :

Minyak baru/bekas :

- Pengukusan

Bagaimana caranya :

.....

Bahan apa saja :

Berapa lama :

- Perebusan

Bagaimana caranya :

.....

Bahan apa saja :

Berapa lama :

- Pemanggang

Bagaimana caranya :

.....

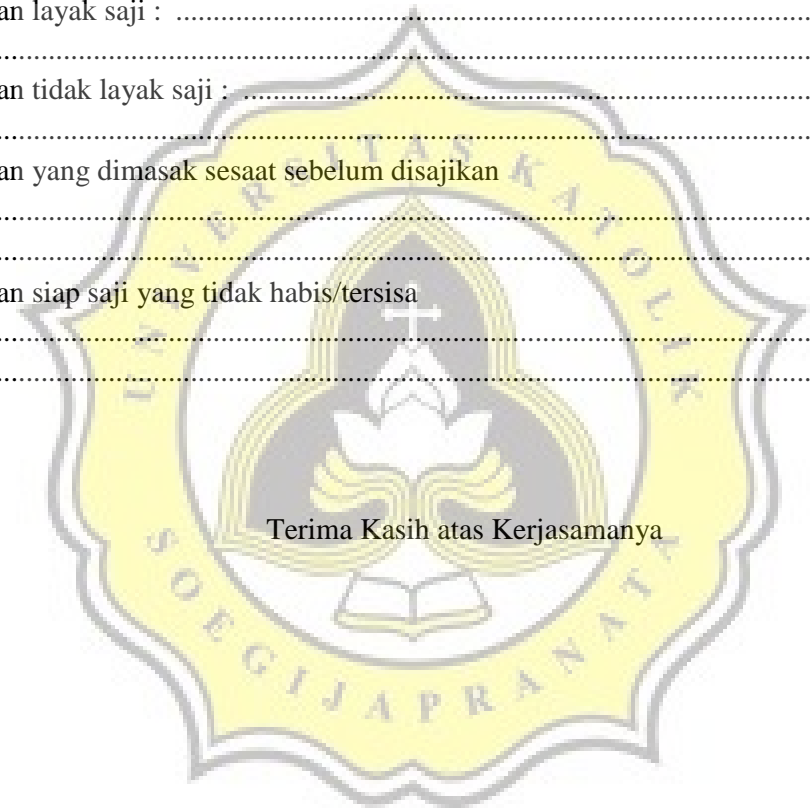
Bahan apa saja :

Berapa lama :

- Pemanasan ulang
Bagaimana caranya :
.....
Bahan apa saja :
Berapa lama :

13. Tindakan-tindakan apa saja yang anda lakukan dalam proses penyajian bahan pangan?

- Masakan siap saji yang telah dimasak terlebih dahulu
Sudah dimasak berapa lama :
Disimpan pada wadah terbuka/tertutup :
- Masakan yang dipanaskan ulang
Berapa kali dipanaskan :
Menurut Anda, seperti apa kondisi :
Masakan layak saji :
.....
Masakan tidak layak saji :
- Masakan yang dimasak sesaat sebelum disajikan
.....
- Masakan siap saji yang tidak habis/tersisa
.....
.....



Terima Kasih atas Kerjasamanya

Lampiran 5. Kuesioner Survei Utama

5.1. Kuesioner Pengetahuan Gizi

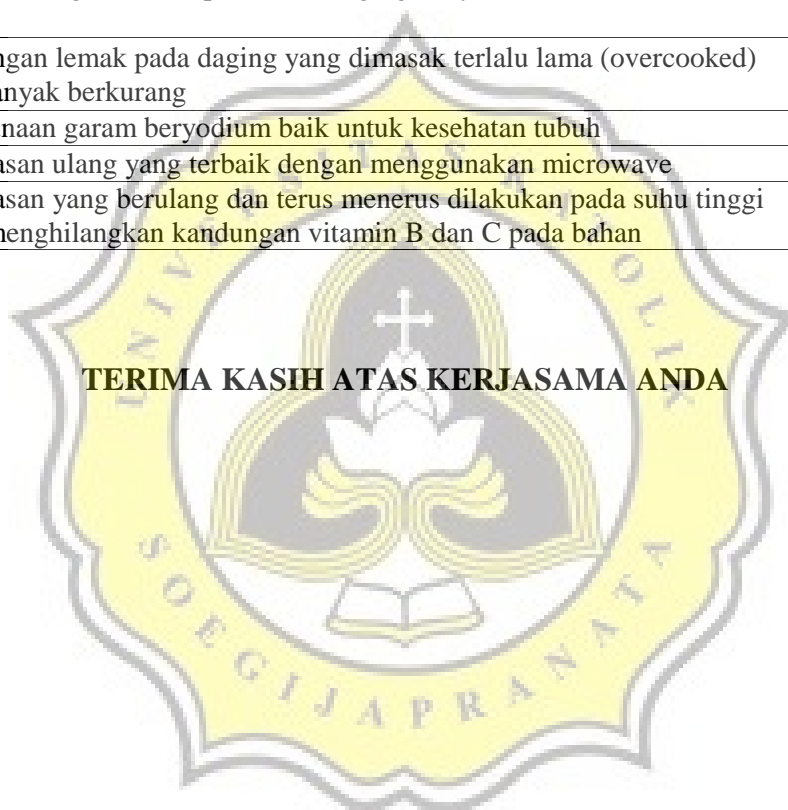
IDENTITAS RESPONDEN

Jenis Kelamin : L / P *
 Umur : tahun
 Pendidikan Terakhir : SD / SMP/ SMA/ SMK/ S1*
 Pengalaman Kerja : tahun
 Pendidikan Gizi : pernah / tidak pernah*
 *) = pilih salah satu

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

NO	PERNYATAAN	BENAR	SALAH	TIDAK TAHU
PENGETAHUAN GIZI SECARA UMUM				
1	Sumber nutrisi utama yang diperlukan tubuh adalah karbohidrat, protein, dan lemak.			
2	Karbohidrat banyak terdapat pada daging dan kacang-kacangan			
3	Protein banyak terdapat pada beras dan umbi-umbian			
4	Telur merupakan sumber protein yang baik			
5	Vitamin A, C, dan K banyak terdapat pada sayur dan buah			
6	Vitamin B banyak terdapat pada sereal seperti beras dan daging			
7	MSG (penyedap rasa) memiliki nilai nutrisi yang cukup tinggi			
8	Daging dan kacang-kacangan merupakan bahan pangan sumber lemak			
9	Lemak dan minyak berfungsi sebagai medium penghantar panas yang baik, menambah kalori serta dapat menimbulkan rasa gurih			
PENGETAHUAN PENYIMPANAN BAHAN				
10	Sayuran hijau (brokoli, bayam, selada) yang telah disiangi sebaiknya disimpan dalam bentuk utuh pada suhu kulkas (0°-3° C) maksimal 5 hari			
11	Bawang dan kentang dapat disimpan selama 2 minggu pada suhu ruang			
12	Daging sapi segar sebaiknya disimpan pada suhu kulkas (0°-3° C) maksimal 1 minggu			
13	Daging ayam segar sebaiknya disimpan pada suhu kulkas (0°-3° C) maksimal 3 hari			
14	Ikan, kepiting, dan kerang sebaiknya disimpan dalam keadaan hidup			
15	Seafood (cumi dan udang) disimpan pada suhu kulkas (0°-3° C) maksimal 3 hari			
16	Untuk menjaga kandungan nutrisi telur sebaiknya disimpan pada suhu kulkas (0°-3° C) maksimal 30 hari			
17	Minyak disimpan dalam wadah tertutup pada suhu ruang			
18	Bumbu-bumbu dapur dapat disimpan antara 6-12 bulan pada suhu ruang			
PENGETAHUAN PERSIAPAN BAHAN				
19	Sayur dipotong terlebih dahulu baru dicuci			
20	Pengirisan dan penghancuran sayur seperti kubis dan brokoli yang berlebihan tidak berpengaruh pada kandungan vitaminnya			
21	Memotong sayur dalam ukuran yang besar untuk mengurangi kehilangan nutrisi			
22	Pemotongan daging dan ikan dilakukan sesaat sebelum pengolahan untuk			

	mengurangi berkurangnya kandungan nutrisi			
23	Proses thawing yang terbaik dengan menggunakan microwave			
PENGETAHUAN PENGOLAHAN BAHAN				
24	Saat menggoreng sebaiknya menggunakan minyak baru dan menggantinya secara berkala			
25	Vitamin A pada bahan (wortel, tomat) akan rusak bila dipanaskan pada suhu tinggi dengan minyak yang sudah tengik			
26	Penggorengan dapat menghilangkan kandungan vitamin B dan C pada bahan (sayur, ikan, dan daging)			
27	Perebusan ikan dilakukan dalam jangka waktu cukup lama hingga benar-benar lunak			
28	Perebusan sayur dalam panci dengan air sedikit dan tertutup rapat dapat menjaga kandungan vitamin C			
29	Penambahan garam saat perebusan daging hanya untuk memberikan rasa saja			
30	Kandungan lemak pada daging yang dimasak terlalu lama (overcooked) akan banyak berkurang			
31	Penggunaan garam beryodium baik untuk kesehatan tubuh			
32	Pemanasan ulang yang terbaik dengan menggunakan microwave			
33	Pemanasan yang berulang dan terus menerus dilakukan pada suhu tinggi dapat menghilangkan kandungan vitamin B dan C pada bahan			



TERIMA KASIH ATAS KERJASAMA ANDA

5.2. Kuesioner Tindakan Penanganan Bahan

Keterangan :

- 1 : Tidak Pernah
- 2 : Jarang
- 3 : Kadang-kadang
- 4 : Hampir Selalu
- 5 : Selalu

Berilah tanda centang (√) pada kolom yang sesuai dengan jawaban Anda.

NO	PERNYATAAN	1	2	3	4	5
PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN						
1	Pengecekan warna, tekstur, dan bentuk pada sayur					
2	Setelah penyortiran, sayur yang tidak langsung digunakan, dikemas dalam wadah kemudian disimpan dalam kulkas					
3	Pengecekan warna, tekstur, bentuk, dan aroma pada daging saat penerimaan					
4	Daging yang tidak langsung diolah disimpan pada suhu freezer					
5	Pengecekan warna, tekstur, bentuk, dan aroma pada ikan					
6	Pencucian dan penyiangan ikan					
7	Pengecekan tingkat kesegaran seafood (udang, cumi-cumi) meliputi warna, bentuk, tekstur, dan aroma					
8	Pembelian seafood (kerang, kepiting) dalam keadaan hidup					
9	Pengecekan fisik dan penyortiran telur					
10	Telur yang telah disortir disimpan pada wadah tertentu pada suhu ruang					
11	Pengecekan warna, bentuk, tekstur, aroma, dan tanggal kadaluarsa bumbu					
12	Penyimpanan bumbu dan bahan lain pada suhu ruang berdasar jenisnya					
13	Hanya menyimpan dan menggunakan sayur yang masih baik dan segar					
14	Pengemasan bahan dalam wadah tertutup (jika disimpan dalam freezer)					
15	Pemberian label (seperti jenis bahan, tanggal penyimpanan, berat)					
16	Bahan 1/2 jadi seperti daging olahan dan saus yang telah dibumbui tidak disimpan kembali setelah dikeluarkan dari lemari es					
17	Penyimpanan bahan 1/2 jadi dalam porsi kecil sesuai kebutuhan					
PERSIAPAN						
18	Mencuci sayur sebelum menyimpan dan mengolahnya					
19	Memotong sayur sesaat sebelum diolah					
20	Tidak mencuci daging sebelum diolah dan disimpan					
21	Menyimpan daging dalam porsi tertentu dan memotongnya sesuai kebutuhan saat akan diolah					
22	Menyiangi ikan hingga benar-benar bersih dari sisik dan jeroannya					
23	Menyimpan ikan dalam bentuk utuh					
24	Proses thawing (pencairan bahan beku) dilakukan pada kulkas atau microwave					

PENGOLAHAN						
25	Menggoreng dengan minyak baru dan menggantinya secara berkala					
26	Penggorengan bahan berbeda menggunakan minyak yang berbeda pula (contoh: seafood dan daging)					
27	Memastikan air mendidih terlebih dahulu baru memasukkan bahan dalam panci					
28	Menggunakan garam beryodium					
29	Meniriskan bahan setelah penggorengan					
30	Menambahkan garam pada proses perebusan daging dan sayur					
31	Tidak memasak daging terlalu matang (overcooked)					
32	Pemanasan ulang menggunakan microwave					
33	Masakan yang akan disajikan harus dicek aroma, rasa, dan warna terlebih dahulu					

Catatan Tambahan :

Lama menumis : menit

Lama merebus : menit

Lama menggoreng : menit

Lama membuat sup : menit



TERIMA KASIH ATAS KERJASAMA ANDA

