

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Reka, Sri Nengsi, and Yuliani Soerachmad. "Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik Higiene Sanitasi Penjama Makanan di Rumah Makan Kerja Puskesmas Matakali Kabupaten Polewali Mandar." *Journal Pegguruang: Conference Series*. Vol. 4. No. 1. 2022.
- Andayani, Hafni. "Hygiene dan Sanitasi Makanan Jajanan." *Jurnal Kedokteran Nanggroe Medika* 3.4 (2020): 26-30.
- Doktriana, Rahma Adiyaksa Gea, Mohamad Yaser, and Jefri Wahyudi. "Analisis Hygiene Dan Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit." *Antigen: Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi* 2.2 (2024): 11-21.
- Hartini, Supri. "Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Praktik Hygiene Sanitasi (Studi pada PT. Ryan Katering, Jakarta)." *Nutrizione: Nutrition Research And Development Journal* 2.2 (2022): 16-26.
- Herniwanti, H., Dewi, O., Rany, N., & Nashabila, R. Peningkatan Pengetahuan Higiene Sanitasi di Depot Air Minum: Studi Kasus Pelatihan di Puskesmas Rumbai Bukit (Enhancing Sanitation Hygiene Knowledge in Drinking Water Depots: A Case Study of Training at Rumbai Bukit).
- Laoli, Jasamantrin, DELIPITER LASE, and W. A. R. U. W. U. Suka'aro. "Analisis Hubungan Sikap Pribadi Dan Harmonisasi Kerja Pada Kantor Kecamatan Gunung sitoli Alo'Oa Kota Gunungsitoli." *Jurnal Ilmiah Simantek* 6.4 (2022): 145-151.
- Metasari, A. R., Sasmita, A., Fauziah, A., Mulfiyanti, D., Ramadani, F., & Bintang, A. (2023). *Pengantar ilmu kesehatan masyarakat*. Tohar Media.
- Nasution, Ade Saputra. "Hygiene Penjamah Makanan Menyebabkan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Jajanan Pasar Tradisional." *Promotor* 3.1 (2020): 1-6.
- Noviastuti, Nina, and Rufani Esa Putranti. "Penerapan Hygiene dan Sanitasi Dalam Proses Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Baku Makanan Di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta." *Jurnal Nusantara* 4.2 (2021): 33-43.
- Pasanda, Amalia. "Perbedaan pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan sesudah diberikan penyuluhan personal hygiene di hotel patra jasa semarang." *Skripsi* (2016).
- Putri, R. (2022). *Hubungan Antara Pengetahuan Dan Sikap Hygiene Sanitasi Terhadap Perilaku Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan Kaki Lima Di Wilayah Kecamatan Tapos Kota Depok* (Doctoral dissertation, Universitas Binawan).
- Restyandany, Hanifah. *Gambaran Penerapan Tindakan Hygiene Sanitasi Pada Pengolahan Makanan Di Perusahaan Jasaboga Pt C*. Diss. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, 2024.

LAMPIRAN

KUESIONER PENELITIAN

**PENGETAHUAN DAN SIKAP PEDAGANG MAKANAN DALAM
PENERAPAN HYGIENE SANITASI DI PASAR SIBIRU-BIRU
KECAMATAN SIBIRU-BIRU KABUPATEN DELI SERDANG
TAHUN 2025**

Data Responden

Nama :

Umur :

Pendidikan :

Makanan yang dijual :

Tanggal dan waktu pengamatan :

I. Kuesioner Pengetahuan

1. Apa pengertian dari hygiene sanitasi makanan?
 - a. Penyelenggaraan makanan yang menarik, enak dan bergizi
 - b. Upaya pengendalian faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapan yang dapat mungkin menimbulkan penyakit atau gangguan Kesehatan
 - c. Suatu Upaya pengolahan makanan sesuai keinginan diri sendiri
2. Apakah tujuan penjamah makanan menggunakan pakaian yang bersih saat menangani makanan
 - a. Agar makanan tidak terkontaminasi oleh kuman yang lengket pada pakaian
 - b. Agar pakaian tidak kotor oleh makanan

- c. Agar terlihat kompak dengan pekerja lainnya
3. Sebelum memulai bekerja penjamah makanan harus?
 - a. Tidak perlu mencuci tangan jika tangan tidak kotor
 - b. Mencuci tangan dengan sabun saja
 - c. Mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir
 4. Apakah resiko yang akan ditimbulkan bila petugas penjamah makanan mengobrol saat melakukan pengolahan makanan
 - a. Mampu mencemari makanan melalui percikan air ludah
 - b. Akan memperlambat pekerjaan
 - c. Menimbulkan kebisingan di tempat pengolahan makanan
 5. Apa yang seharusnya dilakukan sebelum makanan di olah
 - a. Memotong/mengiris bahan makanan
 - b. Mencuci bahan makanan
 - c. Menyimpan bahan makanan
 6. Apa tujuan sarung tangan yang digunakan oleh penjamah makanan saat menyentuh makanan
 - a. Agar terlihat bersih
 - b. Agar makanan tidak terkontaminasi oleh bakteri yang berasal dari tangan
 - c. Agar tangan tidak kotor
 7. Apa yang dilakukan saat penjamah makanan batuk/bersin?
 - a. Mulut di tutup dengan sapu tangan/lengan
 - b. Tutup mulut dengan baju
 - c. Dibiarkan batuk begitu saja

8. Pada saat kapan saja penjamah makanan diharuskan melakukan cuci tangan?
 - a. Saat masuk WC
 - b. Pada saat ingin mengakhiri pekerjaan
 - c. Sebelum mengolah makanan dan sesudah mengolah makanan
9. Apa yang harusnya dilakukan terhadap bahan makanan yang akan diolah?
 - a. Langsung dilakukan proses pengolahan terhadap bahan makanan jika secara fisik sudah baik
 - b. Bahan makanan dicuci terdahulu dengan air mengalir sebelum dilakukan proses pengolahan makanan
 - c. Bahan makanan langsung diolah
10. Bagaimana cara menjaga kebersihan diri tenaga penjamah makanan?
 - a. Mandi teratur 2 kali sehari
 - b. Mandi teratur 2 kali sehari menggunakan sabun
 - c. Mandi teratur 2 kali sehari dengan menggunakan sabun dan air bersih, menggosok gigi minimal 2 kali sehari menggunakan pasta gigi
11. Apa tujuan menggunakan penutup kepala/rambut sewaktu mengolah makanan?
 - a. Agar terlihat rapi
 - b. Agar rambut tidak jatuh kedalam makanan sehingga terkontaminasi
 - c. Agar kompak dengan penjamah makanan lainnya

12. Bagaimana seharusnya cara mencuci peralatan yang digunakan untuk pengolahan makanan?

- a. Mencuci dengan air mengalir saja
- b. Peralatan dicuci dengan penjamah makanan masing-masing
- c. Dicuci dengan air mengalir dan bahan pembersih

13. Seorang penjamah makanan yang sedang sakit seharusnya?

- a. Diperbolehkan masuk dan bekerja seperti biasa
- b. Diperbolehkan masuk tetapi tidak mengolah makanan
- c. Tidak diperbolehkan bekerja dan tidak diperbolehkan mengolah makanan

14. Bagaimana pengelolaan makanan yang benar?

- a. Mengolah makanan dengan keinginan
- b. Mengolah makanan menggunakan alat sesuai dengan peruntukannya
- c. Mengolah makanan harus baik, terhindar dari bahan pencemar dan peralatan yang dipakai bersih dan sesuai dengan peruntukannya

15. Bagaimana seharusnya memilah(penyusunan) bahan makanan yang baik?

- a. Bahan makanan yang disimpan pada suhu yang tepat dan penyimpanan sesuai dengan jenis bahan makanan basah/kering
- b. Bahan makanan dipilih dan penyimpanan dijadikan satu
- c. Bahan makanan di biarkan begitu saja

16. Bagaimana syarat tempat penyimpanan makanan yang baik?

- a. Terdapat debu
- b. Ada bau tidak sedap di sekitarnya

- c. Ada asap sekitarnya
- d. Jauh dengan pembuangan sampah

17. Mencicipi makanan sebaiknya menggunakan?

- a. Langsung dengan tangan
- b. Menggunakan sedotan
- c. Menggunakan gelas
- d. Menggunakan sendok

18. Apa yang terjadi jika makanan tidak di berikan penutup makanan
Ketika penyajian?

- a. makanan akan mudah terkontaminasi dengan pencemar makanan
- b. makanan akan menjadi lebih segar
- c. menambah cita rasa makanan
- d. sembuat suhu makanan lebih hangat

19. Dibawah ini, bagaimanahan tahapan yang benar dalam menjaga
peralatan untuk penanganaaan makanan?

- a. Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersihdan sabun,
keringkan lalu di simpan di tempat yang bersih
- b. Peralatan yang sudah di pakai, di cuci tidak menggunakan sabun
- c. Disimpan dan di cuci Kembali
- d. Cukup dengan di bersihkan

20. Tindakan apa yang menyebabkan makanan tercemar?

- a. Tidak membiarkan keadaan makanan dalam kedaan terbuka
- b. Pisau dan telenan yang digunakan untuk memotong daging ayam
mentah, jangan digunakan untuk memotong daging sapi yang
sudah matang tanpa di cuci terlebih dahulu

- c. Mencampur makanan matang dengan makanan yang sudah kadaluwarsa
- d. Mencampur bahan makanan dengan bahan tambahan makanan

II. Kuesioner Sikap

1. Mencuci tangan menggunakan sabun harus dilakukan oleh penjamah makanan sebelum memasak.
 1. Setuju
 2. Tidak Setuju
2. Penjamah makanan harus menggunakan pakaian bersih, penutup rambut, dan celemek
 1. Setuju
 2. Tidak Setuju
3. Penjamah makanan tidak boleh memiliki kuku yang panjang.
 1. Setuju
 2. Tidak Setuju
4. Penjamah makanan tidak diperkenankan merokok saat Memasak.
 1. Setuju
 2. Tidak Setuju
5. Penjamah makanan tidak diperkenankan bersin atau batuk saat mengolah bahan makanan.
 1. Setuju
 2. Tidak Setuju
6. Penjamah makanan menggunakan penjepit/sendok/garpu bersih dan terbuat dari bahan yang tidak berkarat untuk mengambil makanan matang.
 1. Setuju

2. Tidak Setuju
7. Penjamah makanan perlu menggunakan peralatan yang bersih saat mengolah makanan
 1. Setuju
 2. Tidak Setuju
8. Penjamah mencuci piring dengan sabun dan air yang Mengalir
 - a. Setuju
 - b. Tidak Setuju
9. Pengolah makanan harus memilih bahan makanan yang baik dan bersih
 1. Setuju
 2. Tidak Setuju
10. Memisahkan bahan makanan mentah dengan makanan matang harus dilakukan penjamah makanan
 1. Setuju
 2. Tidak Setuju
11. tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kontaminasi (pencemaran) baik oleh bakteri, serangg, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya kimia
 1. Setuju
 2. tidak setuju
12. setiap jenis makanan jadi (masak) mempunyai wadah masing-masing dan tertutup
 1. setuju
 2. tidak setuju
13. dilarang berbicara saat mengolah makanan
 1. setuju
 2. tidak setuju

14. Penjamah makanan harus menyediakan tempat Pembuangan sampah yang memadai

1. Setuju
2. Tidak Setuju

15. Kebersihan Tempat berjualan harus dijaga oleh penjamah Makanan

1. Setuju
2. Tidak Setuju

16. Penajamh makanan men yimpan peralatan yang sudah bersih di tempat yang terlindung dari hewan pengganggu dan pembawa penyakit

1. setuju
2. tidak setuju

17. Penjamah makanan haru menyediakan tempat sampah yang memadai

1. Setuju
2. Tidak setuju

18. Makanan yang dimasak harus matang sempurna

1. Setuju
2. Tidak Setuju

19. Peralatan di bedakan untuk pangan mentah dan pangan matang seperti talenan dan pisau

1. Setuju
2. Tidak Setuju

20. Peralatan harus dipastikan dalam keadaan bersih sebelum di gunakan

1. Setuju
2. Tidak Setuju

Lampiran 2

Formulir Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan 6 prinsip hygiene sanitasi

	Variable Yang di Teliti	Memenuhi Syarat	
		Ya	Tidak
Prinsip 1. Pemilihan Bahan Makanan			
1.	Bahan makanan yang di pilih dalam keadaan baik dan segar		
Prinsip 2. Penyimpanan Bahan Makanan Mentah			
1.	Terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.		
Prinsip 3. Pengolahan Makanan			
1.	Tempat pengolahan makanan(dapur) terhindar dari masuknya lalat kecoa, tikus dan hewan lainnya.		
Prinsip 4. Penyimpanan Makanan Siap Saji			
1.	Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna,berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain.		
Prinsip 5. Pengangkutan Makanan			
1.	Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).		
2.	Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis.		
3.	Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting dan diduduki.		
Prinsip 6. Penyajian Makanan Siap Saji			
1.	Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan tertutup.		
2.	Wadah harus utuh, kuat, tidak karat.		

DOKUMENTASI



Pemberian kuesoner kepada penjamah makanan



Pengisian kuesoner oleh penjamah makanan



Pemberian kuesoner oleh penjamah makanan



Pengisian kuesoner oleh penjamah makanan



Pengisian kuesoner oleh penjamah makanan



Dokumentasi bersama petugas pasar biru-biru

KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
"ETHICAL EXEMPTION"

No.01.26.2276/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2025

Protokol penelitian versi 1 yang diusulkan oleh :
The research protocol proposed by

Peneliti utama : Jenari Kris Alda Br Poerba
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Medan
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"Pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam penerapan hygiene sanitasi di pasar biru-biru kecamatan biru-biru kabupaten deli serdang tahun 2025"

"Knowledge and attitudes of food handlers in the application of hygiene sanitation at biru-biru market, deli serdang regency in 2025"

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 07 Oktober 2025 sampai dengan tanggal 07 Oktober 2026.

This declaration of ethics applies during the period October 07, 2025 until October 07, 2026.

October 07, 2025
Chairperson,



Dr. Lestari Rahmah, MKT

01122/EE/2025/0159231271

NOMOR : PP.06.02/XIV.14/400/2025
Lampiran : -
Perihal : Permohonan Izin Studi Penelitian

Kabanjahe, 25 Mei 2025

Kepada Yth : Bapak Kepala Desa Sibiru-Biru Kec. Sibiru-Biru Kab. Deli Serdang
Di
Tempat

Dengan Hormat,

Bersama ini datang menghadap Saudara, Mahasiswa Prodi D-III Sanitasi Jurusan
Kesehatan Lingkungan Kemenkes Poltekkes Medan :

Nama : Jenari Kris Alda Br Poerba
NIM : P00933122018

Yang bermaksud akan mengadakan studi penelitian ke Desa Sibiru-Biru Kec. Sibiru-Biru
Kab. Deli Serdang, yang Bapak/Ibu pimpin dalam rangka menyusun Karya Tulis Ilmiah (KTI)
dengan judul:

"PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN DALAM PENERAPAN
HYGIENE SANITASI DI PASAR SIBIRU-BIRU KECAMATAN SIBIRU-BIRU
KABUPATEN DELI SERDANG"

Perlu kami tambahkan bahwa penelitian ini digunakan semata mata hanya untuk menyelesaikan
tugas akhir dan perkembangan ilmu pengetahuan.

Demikian disampaikan, atas perhatian Bapak/Ibu, diucapkan terima kasih.

Ketua Jurusan Sanitasi Politeknik Kesehatan
Kementerian Kesehatan Medan,



Haesti Sembiring SST MSc
NIP. 197206181997032003



Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau
gratifikasi silakan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://wbs.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi
keaslian tandatangan elektronik, silakan unggah dokumen pada laman <https://tfe.kominfo.go.id/verify/PDF>.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik
yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara



PEMERINTAH KABUPATEN DELI SERDANG
KECAMATAN BIRU-BIRU
DESA BIRU-BIRU
KODE POS. 20358

Biru-Biru, 27 Mei 2025

Nomor : 140/120/Y/2025
Sifat : -
Lamp. : -
Perihal : Izin dan Lokasi Penelitian

Kepada Yth :
Kepala Jurusan Kesehatan
Lingkungan Kemenkes Poltekkes Medan
di -

T e m p a t . -

Dengan Hormat

Sehubungan dengan surat Kemenkes Poltekkes Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan
Nomor : PP.06.02/XIV.14/400/2025 Tanggal 25 Mei 2025 tentang permohonan Izin Lokasi
Penelitian di Pasar Desa Biru-Biru Kecamatan Biru-Biru Kabupaten Deli Serdang

Berkenan dengan hal tersebut diatas dengan ini kami memberikan izin dan lokasi penelitian
Kepada :

Nama : JENARI KRIS ALDA BR POERBA

NIM : P00933122018

Untuk melakukan Penelitian tentang "PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH
MAKANAN DALAM PENERAPAN HYGIENE SANITASI DI PASAR SIBIRU-BIRU
KECAMATAN BIRU-BIRU KABUPATEN DELI SERDANG"

Demikian Surat Rekomendasi ini dibuat atas perhatiannya dan bantuannya kami ucapkan terima
kasih

KEPALA DESA BIRU-BIRU
KECAMATAN BIRU-BIRU



SADA UKUR SEMBIRING

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN PRODI D III SANITASI
TA 2024/2025**

LEMBAR BIMBINGAN KARYA TULIS ILMIAH

Nama Mahasiswa : Jenari Kirir Aida Br Poaba
 NIM : 000933122018
 Dosen Pembimbing : Jernita Sinaga, SKM, MPH
 Judul KTI : Pengetahuan, Sikap, Pengetahuan Makanan Dalam Penerapan Hygiene Sanitasi
 di Pasar Sibiru-biru Kecamatan sibiru-biru Kabupaten Deli Serdang
 Tahun 2025

Pertemuan Ke	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Tanda Tangan
1	Selasa 21 Jan 25	Acc Judul KTI	
2	Jumat 24 Jan 25	Bab 1 dan Bab 2	
3	Kamis 30 Jan 25	Konsultasi Bab 3	
4	Rabu 05 Feb 25	Konsultasi Definisi Operasional	
5	Jumat 07 Feb 25	Perbaikan Definisi Operasional	
6	Seni 11 Feb 25	Acc Proposal	
7	Seni 3 Juni 25	Konsultasi Bab 4 dan 5	
8	Rabu 11 Juni 25	Konsultasi Bab 4 dan 5	
9	Senin, 30 Juni 25	Acc Maju Seminar Hasil	



Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan

Haesti Sembiring, SST, M.Sc
 NIP.197206181997032003

Ka.Prodi D-III Sanitasi

Jernita Sinaga, SKM, M.PH
 NIP. 197406082005012003

LAMPIRAN SPSS

Jenis Kelamin

Kat_umur

		Frequency	Percent	Valid percent	Comulative Percent
Valid	10-20 Tahun	7	22.6	22.6	22.6
	21-40 Tahun	7	22.6	22.6	45.2
	41-60 Tahun	16	51.6	51.6	96.8
	61-70 Tahun	1	3.2	3.2	100.0
	Total	31	100.0	100.0	

		Frequency	percent	Valid Percent	Comulative percent
Valid	Perempuan	22	71.0	71.0	71.0
	Laki-Laki	9	29.0	29.0	100.0
	Total	31	100.0	100.0	

Pendidikan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Comulative Percent
Valid	SMP	4	12.9	12.9	12.9
	SMA	25	80.6	80.6	93.5
	Sarjana	2	6.5	6.5	100.0
	Total	31	100.0	100.0	

P_Total

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	6	1	3.2	3.2	3.2
	7	1	3.2	3.2	6.5
	9	1	3.2	3.2	9.7
	11	1	3.2	3.2	12.9
	12	1	3.2	3.2	16.1
	13	2	6.5	6.5	22.6
	14	3	9.7	9.7	32.3
	15	2	6.5	6.5	38.7
	16	8	25.8	25.8	64.5
	17	6	19.4	19.4	83.9
	18	4	12.9	12.9	96.8
	19	1	3.2	3.2	100.0
	Total	31	100.0	100.0	

S_TOTAL

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	7	1	3.2	3.2	3.2
	9	1	3.2	3.2	6.5
	10	1	3.2	3.2	9.7
	11	2	6.5	6.5	16.1
	12	2	6.5	6.5	22.6
	13	3	9.7	9.7	32.3
	14	2	6.5	6.5	38.7
	15	2	6.5	6.5	45.2
	16	1	3.2	3.2	48.4
	17	1	3.2	3.2	51.6
	18	2	6.5	6.5	58.1
	20	13	41.9	41.9	100.0
	Total	31	100.0	100.0	

PHSM_Total

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	4	2	6.5	6.5	6.5
	5	2	6.5	6.5	12.9
	6	1	3.2	3.2	16.1
	7	26	83.9	83.9	100.0
	Total	31	100.0	100.0	

DATA TABULASI PENELITIAN

PENGETAHUAN DAN SIKAP PEDAGANG MAKANAN DALAM PENERAPAN HYGIENE SANITASI DI PASAR SIBIRU-BIRU

[illegible]

