

DAFTAR PUSTAKA

- Ahfis, M. Y. S., 2022. Hubungan Karakteristik, Tingkat Pengetahuan, Sikap Terhadap Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rsud Dr. M. Ashari Kabupaten Pemalang Tahun 2022. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang.
- Aldiani, R., 2018. Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RSUD Wangaya Denpasar Tahun 2018. *Skripsi*. Poltekkes Denpasar.
- Baringbing, I. J. et al., 2023. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan pada Pangan Industri Rumah Tangga di Kecamatan Geragai Tahun 2022. *JKMJ: Jurnal Kesehatan Masyarakat Jambi*, 7(1).
- BPOM., 2022. Laporan Tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan 2022. BPOM. Jakarta.
- Dinas Kesehatan., 2020. Profil Kesehatan Provinsi Sumatera Utara. Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Utara.
- Hartini, S., 2022. Hubungan Tingkatan Pengetahuan Hygine Sanitasi dan Sikap Penjamah Makanan dengan Praktik Hygiene Sanitasi. *Nutrizione: Nutrition Research and Development Journal*, 2(2), 16-26.
- Kemenkes RI., 2003. KMK RI No. 942/Menkes/SK/VII/20003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan.
- Kemenkes RI., 2020. Manfaat Air Bersih dan Menjaga Kualitasnya. Kemenkes RI. Jakarta Selatan.
- Kemenkes RI., 2011. Permenkes RI No. 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan. Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia RI. Jakarta.
- Kemenkes RI., 2011. Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.

- Keputusan Dirjen POM No. 03386/C/Sk/II/1990 tentang Zat Warna Tertentu Yang Dinyatakan Sebagai Bahan Berbahaya. BPOM. Jakarta Pusat.
- Lestari, T. R. P., 2020. Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*. 11(1).
- Nurpratama, W. L. et al., 2023. Higiene Dan Sanitasi Makanan Pada Pedagang Makanan Sebagai Upaya Mencegah Foodborne Disease Di Pasar Cikarang Kabupaten Bekasi. *An-Nadaa Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1), 1.
- Permatasari, I. et al., 2021. Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *JTB: Jurnal Tata Boga* 10(2), 223–233.
- Rachmawati, W. C., 2019. Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku. Malang: Wineka Media.
- Rahmayani, R., 2018. Hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 3(2), 172.
- Putri, R. M. et al., 2022. Hubungan Pengetahuan dan Sikap Hygiene Sanitasi dengan Perilaku Personal Hygiene pada Penjamah Makanan Kaki Lima di Kecamatan Tapos Kota Depok. *Journal of Nutrition College*, 12(3), 238-245.
- Sucipto, C. D., 2015. Keamanan Pangan Untuk Kesehatan Manusia. Yogyakarta: Gosyen Publising.
- Tarigan, S. R, 2019. Tingkat Pengetahuan, Sikap dan Prilaku Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Kelurahan Lau Cimba Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2019. *Karya Tulis Ilmiah*. Poltekkes Medan. 55.

Lampiran 1. Hasil Uji Statistik

pengetahuan					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tinggi	44	75,9	75,9	100,0
	Sedang	14	24,1	24,1	24,1
	Total	58	100,0	100,0	

sikap					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	kurang	12	20,7	20,7	20,7
	sedang	45	77,6	77,6	98,3
	tinggi	1	1,7	1,7	100,0
	Total	58	100,0	100,0	

Higiene sanitasi					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang	50	86,2	86,2	86,2
	Sedang	8	13,8	13,8	100,0
	Total	58	100,0	100,0	

pengetahuan * higiene sanitasi				
Count				
		Higiene sanitasi		Total
		Baik	Sedang	
pengetahuan	Tinggi	34	10	44
	Sedang	9	5	14
Total		43	15	58

Chi-Square Tests					
	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	,934 ^a	1	,334		
Continuity Correction ^b	,380	1	,538		
Likelihood Ratio	,893	1	,345		
Fisher's Exact Test				,484	,263
N of Valid Cases	58				
a. 1 cells (25,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 3,62.					
b. Computed only for a 2x2 table					

sikap * higiene Crosstabulation				
Count				
		higiene		Total
		kurang	sedang	
sikap	kurang	12	0	12
	sedang	39	6	45
	tinggi	0	1	1
Total		51	7	58

Chi-Square Tests			
	Value	df	Asymptotic Significance (2- sided)
Pearson Chi-Square	9,001 ^a	2	,011
Likelihood Ratio	7,382	2	,025
N of Valid Cases	58		
a. 3 cells (50,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is ,12.			

Lampiran 2. Master Tabel

No.	nama	jenis kelamin	umur	status kepemilikan	lama bekerja	pendidikan terakhir	jenis	Pengetahuan		Sikap		Higiene Sanitasi	
								skor	kategori	skor	kategori	skor	kategori
1	R1	pr	20	karyawan	1 tahun	smk	makanan	60%	sedang	40%	sedang	30%	kurang
2	R2	pr	23	karyawan	1 tahun	smk	makanan	60%	sedang	60%	sedang	35%	sedang
3	R3	lk	18	karyawan	1 tahun	sma	makanan	93%	tinggi	60%	sedang	35%	sedang
4	R4	pr	33	karyawan	3 tahun	sma	makanan	100%	tinggi	40%	sedang	35%	sedang
5	R5	pr	18	karyawan	2 bulan	smk	makanan	47%	sedang	30%	kurang	30%	kurang
6	R6	pr	38	karyawan	2 tahun	sma	makanan	73%	tinggi	30%	kurang	30%	kurang
7	R7	pr	50	pemilik	4 tahun	sma	makanana	53%	sedang	40%	sedang	30%	kurang
8	R8	pr	22	karyawan	1 tahun	sma	makanan	67%	sedang	40%	sedang	30%	kurang
9	R9	pr	27	pemiik	10 bulan	s2	minuman	87%	tinggi	50%	sedang	25%	kurang
10	R10	pr	24	karyawan	1 tahun	sma	minuman	53%	sedang	60%	sedang	30%	kurang
11	R11	pr	21	karyawan	2 tahun	smk	makanan	80%	tinggi	50%	sedang	30%	kurang
12	R12	pr	18	karyawan	2 bulan	smk	makanan	53%	sedang	50%	sedang	35%	sedang
13	R13	pr	25	karyawan	9 bulan	s1	minuman	80%	tinggi	60%	sedang	30%	kurang
14	R14	lk	22	karyawan	7 bulan	smk	makanan	67%	sedang	70%	tinggi	35%	sedang
15	R15	pr	25	karyawan	2 bulan	s1	minuman	73%	tinggi	60%	sedang	20%	kurang
16	R16	pr	22	karyawan	1 bulan	sma	minuman	47%	sedang	50%	sedang	20%	kurang
17	R17	pr	50	karyawan	4 bulan	sma	makanan	87%	tinggi	20%	kurang	25%	kurang
18	R18	lk	18	karyawan	3 bulan	smk	makanan	73%	sedang	50%	sedang	30%	kurang
19	R19	pr	20	karyawan	5 bulan	smk	makanan	80%	tinggi	50%	sedang	25%	kurang
20	R20	pr	27	karyawan	1 tahun	sma	minuman	87%	tinggi	40%	sedang	30%	kurang
21	R21	pr	21	karyawan	7 bulan	sma	makanan	80%	tinggi	40%	sedang	25%	kurang
22	R22	pr	18	karyawan	1 bulan	smk	makanan	80%	tinggi	30%	kurang	25%	kurang

23	R23	pr	30	karyawan	6 bulan	sma	makanan	73%	tinggi	50%	sedang	25%	kurang
24	R24	lk	24	karyawan	2 tahun	sma	makanan	100%	tinggi	50%	sedang	20%	kurang
25	R25	pr	23	karyawan	7 bulan	sma	makanan	93%	tinggi	40%	sedang	25%	kurang
26	R26	pr	21	karyawan	8 bulan	sma	makanan	87%	tinggi	50%	sedang	30%	kurang
27	R27	pr	20	karyawan	1 tahun	smk	makanan	93%	tinggi	40%	sedang	30%	kurang
28	R28	pr	20	karyawan	6 bulan	sma	makanan	80%	tinggi	60%	sedang	30%	kurang
29	R29	pr	18	karyawan	9 bulan	smk	makanan	73%	sedang	50%	sedang	35%	sedang
30	R30	lk	24	karyawan	4 bulan	sma	minuman	80%	tinggi	30%	kurang	30%	kurang
31	R31	pr	30	karyawan	1 tahun	smk	makanan	93%	tinggi	50%	sedang	30%	kurang
32	R32	pr	30	karyawan	3 bulan	sma	makanan	87%	tinggi	40%	sedang	30%	kurang
33	R33	pr	23	karyawan	8 bulan	sma	minuman	87%	tinggi	60%	sedang	25%	kurang
34	R34	pr	18	karyawan	4 bulan	smk	makanan	80%	tinggi	60%	sedang	30%	kurang
35	R35	pr	25	karyawan	1 tahun	smk	makanan	73%	tinggi	40%	sedang	35%	sedang
36	R36	pr	25	karyawan	6 bulan	sma	makanan	80%	tinggi	30%	kurang	30%	kurang
37	R37	pr	18	karyawan	2 bulan	smk	minuman	67%	sedang	40%	sedang	25%	kurang
38	R38	pr	48	karyawan	1 tahun	smk	makanan	73%	sedang	60%	sedang	25%	kurang
39	R39	pr	25	karyawan	3 bulan	smk	makanan	87%	tinggi	50%	sedang	30%	kurang
40	R40	pr	48	karyawan	2 bulan	sma	makanan	87%	tinggi	30%	kurang	30%	kurang
41	R41	pr	25	karyawan	6 bulan	smk	minuman	60%	sedang	40%	sedang	20%	kurang
42	R42	pr	22	karyawan	4 bulan	sma	makanan	93%	tinggi	30%	kurang	20%	kurang
43	R43	pr	51	karyawan	1 tahun	sma	makanan	100%	tinggi	40%	sedang	25%	kurang
44	R44	pr	23	karyawan	3 bulan	smk	makanan	93%	tinggi	40%	sedang	30%	kurang
45	R45	pr	24	karyawan	8 bulan	smk	makanan	93%	tinggi	40%	sedang	30%	kurang
46	R46	pr	24	karyawan	6 bulan	sma	makanan	93%	tinggi	50%	sedang	30%	kurang
47	R47	pr	20	karyawan	3 tahun	smk	makanan	93%	tinggi	30%	kurang	25%	kurang

48	R48	pr	25	karyawan	1 tahun	sma	makanan	73%	tinggi	30%	kurang	30%	kurang
49	R49	pr	22	karyawan	6 bulan	sma	makanan	87%	tinggi	40%	sedang	30%	kurang
50	R50	pr	25	karyawan	2 tahun	smk	makanan	87%	tinggi	50%	sedang	30%	kurang
51	R51	pr	18	karyawan	3 bulan	smk	minuman	80%	tinggi	60%	sedang	25%	kurang
52	R52	pr	51	karyawan	2 tahun	smk	makanan	87%	tinggi	60%	sedang	30%	kurang
53	R53	pr	25	karyawan	5 bulan	smk	makanan	80%	tinggi	20%	kurang	35%	sedang
54	R54	pr	18	karyawan	2 bulan	sma	makanan	80%	tinggi	30%	kurang	30%	kurang
55	R55	pr	23	karyawan	6 bulan	smk	makanan	93%	tinggi	50%	sedang	30%	kurang
56	R56	pr	22	karyawan	3 bulan	sma	makanan	80%	tinggi	60%	sedang	25%	kurang
57	R57	pr	22	karyawan	1 tahun	smk	makanan	80%	tinggi	40%	sedang	20%	kurang
58	R58	pr	20	karyawan	7 bulan	smk	makanan	87%	tinggi	50%	sedang	25%	kurang

Lampiran 3. Kuesioner

A. Identitas Umum

Nama :
Jenis kelamin :
Umur :
Status kepemilikan tempat berjualan :
Lama bekerja :
Pendidikan terakhir :
Tanggal dan waktu pengamatan :
Jenis makanan yang dijual :

B. Pengetahuan Higiene Pedagang

1. Apa risiko bila petugas penjamah makanan menderita penyakit menular pada saat melakukan pengolahan makanan?
 - a. Tidak beresiko
 - b. Beresiko buat diri sendiri
 - c. Beresiko terjadinya kontaminasi silang dari penjamah makanan ke makanan olahan
2. Apa contoh tindakan kebersihan penjamah makanan pada saat mengelola makanan?
 - a. Memakai sarung tangan
 - b. Tidak memakai celemek
 - c. Membiarkan rambut terbuka
3. Apa resiko pada makanan apabila penjamah makanan mengobrol tanpa menggunakan masker pada saat pengolahan makanan?
 - a. Akan menimbulkan kebisingan
 - b. Memperlambat pekerjaan
 - c. Adanya kontaminasi melalui percikan ludah
4. Contoh tindakan yang sebaiknya tidak dilakukan oleh penjamah makanan pada luka?
 - a. Menutup luka agar tidak mengontaminasi makanan

- b. Membiarkan luka terbuka agar kering sendiri
 - c. Menggunakan alat bantu dan mengusahakan agar luka tidak mengontaminasi makanan
5. Contoh tindakan kebersihan pada pedagang makanan yang harus diterapkan saat mengolah makanan
- a. Menjaga kebersihan kuku
 - b. Mencuci bahan makanan
 - c. Menutup makanan matang

Sanitasi Pedagang

1. Bagaimana seharusnya perlakuan terhadap bahan makanan yang akan diolah
 - a. Langsung dilakukan proses pengolahan terhadap bahan makanan jika secara fisik sudah baik
 - b. Bahan makanan dicuci terlebih dahulu dengan air mengalir sebelum dilakukan proses pengolahan makanan
 - c. Bahan makanan dicuci terlebih dahulu dengan air mengalir sebelum dilakukan proses pengolahan makanan di bak terpisah sesuai dengan jenis bahan makanan
2. Bagaimana penyajian makanan yang benar
 - a. Menyajikan sesuai dengan keinginan
 - b. Menyajikan makanan menggunakan peralatan sesuai peruntukannya
 - c. Menyajikan makanan harus baik dan terhindar dari pencemaran dan peralatan yang dipakai bersih dan sesuai peruntukannya
3. Bagaimana seharusnya pemilihan bahan makanan yang baik?
 - a. Bahan makanan tidak dipilih dan disimpan
 - b. Bahan makanan dipilih dan disimpan jadi satu
 - c. Bahan makanan dipilih dan disimpan sesuai dengan jenis bahan makanan
4. Bagaimana seharusnya mencuci peralatan pengolahan makanan?
 - a. Peralatan cukup dilap dengan lap bersih

- b. Mencuci dengan air mengalir saja
 - c. Mencuci dengan air mengalir dan menggunakan bahan pembersih
5. Penyimpanan bahan makanan sebaiknya disimpan pada
- a. Pada suhu kulkas
 - b. Tidak perlu disimpan
 - c. Pada suhu ruangan
6. Bagaimana perlakuan yang benar pada bahan makanan sebelum diolah?
- a. Menggunakan bahan makanan yang baru masuk
 - b. Menggunakan bahan makanan yang pertama masuk
 - c. Menggunakan bahan makanan yang sudah lama
7. Tindakan apa yang menyebabkan makanan terkontaminasi?
- a. Mencampur bahan makanan dengan bahan tambahan makanan
 - b. Tidak membiarkan makanan terbuka
 - c. Mencampur makanan matang dengan makanan mentah
8. Apa keuntungan dari penggunaan bahan makanan yang ada terlebih dahulu pada kualitas bahan makanan ?
- a. Menghemat pengeluaran biaya
 - b. Mencegah expired pada bahan makanan
 - c. Mencegah pembelian berlebih
9. Penggunaan bahan pembersih pada saat mencuci peralatan masak/makan adalah
- a. Agar peralatan lebih wangi
 - b. Agar pembeli nyaman memakai
 - c. Membersihkan dari kuman
10. Tindakan kebersihan yang tepat pada makanan adalah?
- a. Menggabungkan semua jenis bahan makanan menjadi satu
 - b. Memilah bahan makanan sebelum penyimpanan
 - c. Menggunakan peralatan sekali pakai secara berulang

C. Sikap Higiene Sanitasi Pedagang

No.	Pernyataan Responden	Setuju	Tidak Setuju
	HIGIENE		
C1	Mencuci tangan sebelum melakukan kontak terhadap makanan		
C2	Menggunakan celemek pada saat pengolahan makanan		
C3	Menggunakan penutup kepala pada saat pengolahan makanan		
C4	Penjamah makanan tidak bersin atau batuk dengan tidak menggunakan masker pada saat mengolah makanan		
C5	Penjamah makanan menggunakan sendok yang tidak berulang untuk mencicipi makanan		
	SANITASI		
C6	Makanan yang telah matang disimpan dalam keadaan tertutup		
C7	Menggunakan peralatan anti karat dan bersih		
C8	Peralatan dicuci dengan air mengalir dan bahan pembersih		
C9	Tempat sampah dalam keadaan tertutup		
C10	Penjamah makanan harus memisahkan bahan makanan mentah dengan makanan yang sudah matang		

D. Higiene Sanitasi Pedagang

No.	Pernyataan Responden	Selalu	Kadang-Kadang	Tidak pernah
	HIGIENE			
1	Mencuci tangan dengan sabun sebelum melakukan kontak terhadap makanan			
2	Menggunakan celemek pada saat pengolahan makanan			
3	Menggunakan penutup kepala pada saat pengolahan makanan			
4	Penjamah makanan tidak bersin atau batuk dengan tidak menggunakan masker pada saat mengolah makanan			
5	Penjamah makanan menggunakan sendok yang tidak berulang untuk mencicipi makanan			
	SANITASI			

6	Makanan yang telah matang disimpan dalam keadaan tertutup			
7	Menggunakan peralatan anti karat dan bersih			
8	Peralatan dicuci dengan air mengalir			
9	Tempat sampah dalam keadaan tertutup			
10	Penjamah makanan harus memisahkan bahan makanan mentah dengan makanan yang sudah matang			

Sumber: Aldiani, 2018; Tarigan, 2019; Ahfis, M. Y. S., 2022

Lampiran 4. Dokumentasi Observasi







Lampiran 5. Surat Survei Penelitian



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN
Jl. Jamin Ginting KM. 13,5 Kel. Lauch Medan Tuntungan Kode Pos :20136
Telepon : 061-8368613 - Fax : 061-8368644
Website : www.poltekkes-medan.ac.id, email : poltekkes_medan@yahoo.com



Lubuk Pakam, 25 Oktober 2023

Nomor : KM.03.01/00/02/03/ 2023
Lampiran : -
Perihal : Surat Survei Penelitian

Kepada Yth:
Bapak/ Ibu Pengelola Pasar Kuliner USU

di - Tempat

Sesuai dengan kurikulum Prodi Diploma III Gizi dimana mahasiswa semester V diwajibkan menyusun Proposal Karya Tulis Ilmiah. Berkenaan dengan hal tersebut kami mohon izin bagi mahasiswa bimbingan Emi Inayah Sari Siregar, SKM, M.Kes untuk melakukan Survei Penelitian di Pasar Kuliner USU, Adapun nama mahasiswa tersebut, adalah:

Nama : Fetty Stefani Br. Sihombing
NIM : P01031121025
Judul : Hubungan Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan di Pasar Kuliner.

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



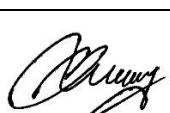
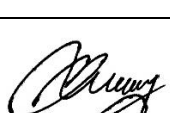
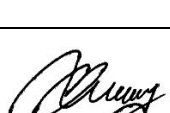
Lampiran 6. Bukti Bimbingan Proposal & KTI

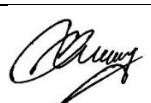
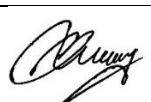
BUKTI BIMBINGAN PROPOSAL & KTI

Nama : Fetty Stefani Br Sihotang

NIM : P01031121025

Judul : Hubungan Pengetahuan, dan Sikap dengan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Di Pajak USU Kuliner

NO	Tanggal Bimbingan	Topik Bimbingan	TTD Mahasiswa	TTD Dosen Pembimbing
1.	15 September 2023	Penyerahan surat permintaan sebagai dosen pembimbing dan pencarian topik		
2.	27 September 2023	Mengajukan judul & ACC judul proposal		
3.	12 November 2023	Mengerjakan Bab 1-3		
4.	18 November 2023	Survei Lokasi Penelitian		
5.	27 November 2023	Revisi Bab 1-3		
6.	06 Desember 2023	Revisi Bab 1-3		

7.	07 Desember 2023	Persetujuan bab 1-3		
8.	18 Desember 2023	Seminar Proposal		
9.	8 Mei 2024	Bimbingan		
10.	14 Mei 2024	Bimbingan		
11.	16 Mei 2024	Penandatanganan Surat Penelitian		
12.	04 Juni 2024	Bimbingan		
13.	05 Juni 2024	Bimbingan hasil olah data		
14.	07 Juni 2024	Bimbingan BAB IV		
15.	08 Juni 2024	Bimbingan BAB V		
16.	10 Juni 2024	Revisi keseluruhan KTI		

Lampiran 7. Surat Penelitian

 **Kemenkes**

Kementerian Kesehatan
Poltekkes Medan
Jalan Jamin Ginting KM. 13,5
Medan, Sumatera Utara 20137
(061) 8368633
<https://poltekkes-medan.ac.id>

Lubuk Pakam, 29 Mei 2024

Nomor : KH.03.03/F.XXII.13/1494.2/2024
Lampiran : -
Perihal : Surat Izin Penelitian

Kepada Yth:
Pengelola Pajak USU Kuliner
di Tempat

Sesuai dengan kurikulum Prodi Diploma III Gizi dimana mahasiswa semester VI diwajibkan menyusun Karya Tulis Ilmiah. Berkenaan dengan hal tersebut kami mohon izin bagi mahasiswa bimbingan Emi Inayah Sari Siregar, SKM, M.Kes untuk melakukan Penelitian di Pajak USU Kuliner. Adapun nama mahasiswa tersebut, adalah:

Nama : Fetty Stefani Br Sihotang
NIM : P01031121025
Judul : Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan di Pajak USU Kuliner.

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


Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes
NIP.198906231990032001

Kementerian Kesehatan tidak menerima susp dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi susp atau gratifikasi silakan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://www.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keabsahan tanda tangan elektronik, silakan unggah dokumen pada laman <https://tts.keminfo.go.id/verifyPDP>



Lampiran 8. Ethical Approval

**Kemenkes**

Kementerian Kesehatan
Poltekkes Medan
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Jalan Jamin Ginting KM. 13,5
Medan, Sumatera Utara 20137
(061) 8368633
<https://poltekkes-medan.ac.id>

KETERANGAN LAYAK ETIK / DESCRIPTION OF ETHICAL APPROVAL
"ETHICAL APPROVAL"
No: 01.25 879 /KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2024

Protokol Penelitian yang diusulkan oleh :
The Research Protocol Proposed By

Peneliti Utama : FETTY STEFANI BR SIHOTANG
Principal In Investigator

Nama Institusi : Prodi D-III Gizi, Poltekkes Kemenkes Medan
Name of the Institution

Dengan Judul :
Title

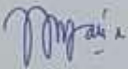
**"HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN HIGIENE SANITASI PEDAGANG MAKANAN
DI PAJAK USU KULINER"**

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.

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 Layak Etik ini berlaku selama kurun waktu 29 Mei 2024 sampai 29 Mei 2025
This declaration of ethics applies during the period 29 May 2024 until 29 May 2025

Medan, 29 May 2024
Ketua/chairperson



dr. Lestari Rahmah, MKT
NIP.197106222002122003

Lampiran 9. Informed Consent

INFORMED CONSENT

**Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Higiene Sanitasi
Pedagang Makanan Di Pajak USU Kuliner**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama :

Alamat :

No. telepon :

Dengan ini menyatakan bersedia menjadi responden dalam penelitian yang dilakukan oleh:

Nama : Fetty Stefani Br Sihotang

Institusi : Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi

Saya telah diberi penjelasan mengenai penelitian ini, termasuk tujuan, prosedur, dan manfaat penelitian. Saya memahami bahwa informasi yang saya berikan akan dijaga kerahasiaannya. Saya berhak untuk menarik diri kapan saja tanpa konsekuensi.

Medan,.....

Yang memberi pernyataan

()

Lampiran 10. Surat Pernyataan Keaslian KTI

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Fetty Stefani Br Sihotang

NIM : P01031121025

Menyatakan bahwa data penelitian yang terdapat di KTI saya adalah benar saya ambil dan bila tidak saya bersedia mengikuti ujian ulang (ujian utama saya dibatalkan).

Yang membuat pernyataan,



(Fetty Stefani Br Sihotang)

Lampiran 11. Daftar Riwayat Hidup

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Fetty Stefani Br Sihotang

Tempat/Tanggal lahir : Medan, 02 Februari 2003

Jumlah Anggota Keluarga : 6 orang

Alamat : Dusun II Gg Bandrek, Patumbak II

No. HP : 085609695282

Riwayat Pendidikan : 1. SDN No. 101796 Patumbak
2. SMP Negeri 1 Patumbak
3. SMA Swasta RK Deli Murni Deli Tua

Hobi : Mempelajari bahasa asing

Motto : Ora et Labora. Kerjakan apa yang kamu doakan dan doakan apa yang kamu kerjakan. Serta percayakan segalanya kepada Yesus.