

DAFTAR PUSTAKA

- Alwi K., Ismail E., & Palupi I. R., 2019. Pengetahuan Keamanan Pangan Penjamah Makanan Dan Mutu Keamanan Pangan Di Pondok Pesantre. *Darussalam Nutrition Journal*, 3 (2): 72 - 83.
- Anggrani, M. A. & Rusijono, 2015. 'Optimasi Pengawetan Produk Jamur Tiram Segar sebagai Upaya Penguatan Industri Olahan Jamur', *Sains & Mat*, 3(2), hal. 50–55.
- Ardiansyah, 2016. *Pertumbuhan Salmonella sp. dengan Variasi Konsentrasi Bawang Putih (Allium sativum) pada Telur Asin*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin.
- Arifin, I. M., 2015. *Deteksi Salmonell sp. pada Daging Sapi di Pasar Tradisional Dan Pasar modern di Kota Makassar*. Skripsi. Universitas Hasanuddin.
- Arisman, 2014. *Buku Ajar Ilmu Gizi: Keracunan Makanan*. Jakarta: EGC.
- Armiwati, M., Rochmawati, & Indah B., 2017. 'Hubungan antara Pengolahan Makanan dan Fasilitas Sanitasi dengan Angka Kuman pada Makanan (Siap Saji) di Kantin Kampus Kota Pontianak'. *Jurnal Mahasiswa dan Penelitian Kesehatan*.
- Azizah H. F., Martini, Purwantisari S., 2017. Hubungan Praktik Higiene Penjamah Dengan Kualitas Mikrobiologis Pada Jajanan Siomay Di Kecamatan Tembalang Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 5 (4): 368 – 377.
- Azizah Q. N. & Subagiyo A., 2017. Deskriptif Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Lembaga Pemasaryakatan Kelas Iib Kabupaten Cilacap Tahun 2017. *Keslingmas*, 37(4) 405-534,
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia, 2006. SNI 01-2332.3-2006. *Penentuan Angka Lempeng Total (ALT)*. Badan Standarisasi Indonesia: Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia, 2009. SNI 3788: 2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. Dewan Standarisasi Indonesia: Jakarta.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Info POM.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat Dan Makanan, 2012. *Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Badan POM.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat Dan Makanan RI 28 Tahun 2013 tentang *Pengawasan Pemasukan Bahan Obat, Bahan Obat Tradisional, Bahan Suplemen Kesehatan, Dan Bahan Pangan Ke Dalam Wilayah Indonesia*.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, 2015. *Laporan Kinerja Badan POM RI tahun 2015*. Jakarta: Badan POM.

- Bilikon, O. M., Rahayu T., & Rakhmawati A., 2017. 'Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada Usaha Jasaboga di Kecamatan Kotagede, Yogyakarta', *Jurnal Prodi Biologi*, 6(6), hal. 343–349.
- Birawida, A. B., 2019. *Laut Dan Kesehatan Perspektif Kesehatan Lingkungan*. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Birawida A. B., dkk. 2020. Sanitasi dan Keberadaan Bakteri pada Air Minum dengan Risiko Diare di Pulau Barrang Lompo. *Jurnal Nasional Ilmu Kesehatan (JNIK) LP2M Unhas*, 3 (1): 1 – 13.
- Brennan, James G. 2006. *Food Processing Handbook*. Weinheim: Wiley-VCH Verlag GmbH & Co.KGaA.
- Brutu H. N., 2021. Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Desa Sukasari Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Bedagai. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sumatera Utara
- Bulele T., Rares F., dan Porotu'o J., 2019. Identifikasi Bakteri dengan Pewarnaan Gram pada Penderita Infeksi Mata Luar di Rumah Sakit Mata Kota Manado. *Jurnal e-Biomedik (eBm)*: 7 (1).
- Chandra, B., 2006. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: EGC.
- Darmadi. 2008. *Infeksi Nosokomial: Problematika dan pengendaliannya*. Jakarta: Salemba Medika. Universitas Perintis Indonesia
- Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Selatan. 2018. Profil Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Selatan Tahun 2018. Makassar : Dinkes Provinsi Sulawesi Selatan.
- Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Selatan. 2022. Profil Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Selatan Tahun 2021. Makassar : Dinkes Provinsi Sulawesi Selatan.
- Elysa, 2015. *Antibakterihasil, Uji Aktivitas In-Vivo, Hidrolisisenzimatis Minyak Kelapa Murni Terhadap salmonella Typhi dan Salmonella Typhimurium Secara In-Vitro dan In-Vivo*. Tesis. Universitas Sumatera Utara.
- Fathonah, S., 2005. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. Semarang: UNNES Press
- Fatmasari, 2015. Uji Sensitivitas Antibiotik Kloramfenikol Siprofloksasin, Eritromisin dan Klindamisin Terhadap Bacillus cereus yang diisolasi dari Daging Sapi di Pasar Tradisional dan Pasar Moderen Kota Makasar. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran, Universitas Hasanuddin Makasar.
- Gerung J. & Wulandari A. R., 2020. Hubungan Pengetahuan, Sikap, dan Hygiene Perorangan Penjamah Makanan pada Penyelenggaraan Makanan di Kantin Sma Negeri 4 Kendari. *Journal of Public Health* 3(1).
- Habiby, W. N., 2017. *Statiska Pendidikan*. Surakarta: Muhammadiyah University Press.

- Hasan, L. D., 2016. Hygiene Sanitasi Dapur dan Penjamah Makanan pada Hotel di Kota Parepare Provinsi Sulawesi Selatan. *Jurnal Kepariwisata*, 10.
- Jaya E. F. P. & Meilan, 2017. Higiene Dan Sanitasi Pada Pengolahan Makanan Di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 Di Desa Lamomea Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan. *Jurnal Gizi Ilmiah*, 5 (1): 1 – 21.
- Kassahun, M. & Wongniel S., 2019. ‘Food poisoning outbreak investigation in Dewachefa woreda, Oromia Zone, Amhara Region, Ethiopia’, *BMC Research Notes*. 12 (377).
- Keliat, L. S. D., 2017. *Tinjauan Pengolahan Sanitasi Makanan Pasa Pedagang Kaki Lima di Desa Semilingkar A Kecamatan Pancur Batu*. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan.
- Khairiyah M., 2021. Identifikasi Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas Poiret*) Sebagai Zat Pewarna Alternatif Pada Pewarnaan Gram. *Karya Tulis Ilmiah*. Urip,
- Kurniasih, R. P., Nurjazuli. & Yusniar H., 2015. Hubungan Higiene dan Sanitasi Makanan dengan Kontaminasi Bakteri *Escherichia Coli* dalam Makanan di Warung Makan Sekitar Terminal Borobudur, Magelang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3 (1).
- Lestari, W., & Aprianti, 2019. Hubungan Body Image, Tingkat Pengetahuan, dan Sikap terhadap Praktik Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan (Studi di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Jalan Ahmad Yani KM 34.5 Banjarbaru). *Jurnal Riset Pangan Dan Gizi*, 2(1): 37–47.
- Mabruroh, F., 2018. *Distribusi Sumber Keracunan Pangan di Dki Jakarta Berdasarkan Laporan Kasus Sentra Informasi Keracunan Nasional – BPOM RI*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Mahmudah R., Baharuddin M., & Sappewali, 2016. *Identifikasi isolate bakteri termofilik dari sumber air panas Lejja, Kabupaten Soppeng*. *Al-Kimia* 4 (1): 31 – 42.
- Marsanti, A. S., dan Retno W., 2018. *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Uwais Inspirasi Indonesia: Sidoarjo.
- Marwanti, 2010. *Keamanan Pangan dan Penyelenggaraan Makanan*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Menteri Kesehatan 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga dengan Rahmat Tuhan Yang Maha Esa Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta: Kemenkes RI.
- Menteri Kesehatan RI, 2013. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2013 Tentang Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan. Jakarta: Kemenkes RI.

- Mubarak Wahid. I & Nurul C, 2009. *Ilmu Kesehatan Masyarakat. Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Salemba Medika.
- Murdani, I., 2017. *Hubungan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Basah di Kantin Sekitar Pasir Panjang Kota Singkawang*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Pontianak.
- Nadiawati, 2013. *Gambaran Higiene dan Sanitasi Kantin Kampus 2 Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin.
- Ningsih, R., 2014. 'Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman, serta Kualitas Makanan yang Dijajakan Pedagang di Lingkungan SDN Kota Samarinda', *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1), hal. 64 -72.
- Notoatmodjo, S., 2007. *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S., 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Pagi, H. W., Sirajuddin S. & Syam A., 2014. 'Pengaruh Waktu Pajan Terhadap Total Mikroba dan Jenis Mikroba Patogen Dalam Makanan Jajanan Gorengan di Workshop Kampus Universitas Hasanuddin Makassar', hal. 1–13.
- Prianti, Rahmawati, Rousdy D. H., 2018. Karakteristik Genus Bakteri Pada Karkas Ayam Broiler Dari Swalayan di Kota Pontianak. *Protobiont*. 2018; 7 (3) : 24 –35.
- Potter & Perry, 2005. *Buku Ajar Fundamental Keperawatan: Konsep, Proses dan Praktik*, Edisi Keempat. Jakarta: EGC.
- Purnawijayanti, H. A., 2001. *Sanitasi Higie dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Puwarti, M., 2015. *Hubungan Higiene Sanitasi Makanan dengan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli pada Warung Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Temindung Kota Samarinda*. Naskah Publikasi. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Masyarakat.
- Puwormo & Heni P., 2007. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Depok: Swadaya.
- Porotu'o A. Ch, Buntuan V., dan Rares F., 2015. Identifikasi Bakteri Aerob pada Makanan Jajanan jagung Bakar di Pinggiran Jalan Ring Road Manado. *Jurnal e-Biomedik (eBm)*, Volume 3, Nomor 1.
- Rahmayani R. D. dan Simatupang M.M, 2019. Analisis Pengaruh Higiene Penjamah Dan Sanitasi Makanan Terhadap Kontaminasi *E. Coli* Pada Jajanan Sekolah. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3 (2): 164 – 178
- Rini C. S. dan Rochmah J, 2020. *Buku Ajar Bakteriologi Dasar*. Umsida Press. Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.
- Riga, P. N., Buntuan, V. & Rares, F. 2015. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Aerob yang

- dapat Menyebabkan Infeksi Nosokomial di Ruang Instalasi Gizi Blu Rsup Prof. Dr. R. D. Kandou Manado. *Jurnal e-Biomedik (eBm)*, 3.
- Salleh, W., *et al.*, 2017. 'A Review on Incidences of Foodborne Diseases and Interventions For A Better National Food Safety System In Malaysia', *Malays. Appl. Biol*, 46(3): 1–7.
- Sari T. E., Diarti M. W., dan Tatontos E. Y., 2022. *Bacterial Culture Streak Method for Inventory of Enterobacteriaceae Causes Diarrhea in the Body of House Fly (Musca Domestica)*. *Jurnal Penelitian Pendidikan IPA* 9 (1): 472-477.
- Suarjana I. G. K., Bersung I N.K., Mahatmi H., dan Tono K., 2017. *Isolasi dan Identifikasi Bakteri*. Modul. Universitas Udayana.
- Sucipto, C. D., 2015. *Keamanan Pangan untuk Kesehatan Manusia*. Yogyakarta: Gosyen Publishing
- Sudarsono, D. F., 2015. *Uji Daya Hambat Ekstrak Etanol Daun Kemuning (Murraya Paniculata (L.) Jack) terhadap Pertumbuhan Bakteri Gram Negatif (Escherichia Coli) dan Gram Positif (Staphylococcus Aureus) Secara In Vitro*. Skripsi. Universitas Lampung.
- Sugiyono, 2011. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: CV Alfabeta.
- Sumantri, A., 2010. *Kesehatan Lingkungan & Perspektif Islam*. Jakarta: Kencana.
- Sumantri, A., 2013. *Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Kencana.
- Sumantri, A., 2017. *Kesehatan Lingkungan Edisi Keempat*. Jakarta: Kencana
- Suramaida & Nurhatika S., 2018. Perhitungan Angka Lempeng Total Bakteri Pada Telur Ayam Ras. *Stigma*, 11(1): 33 - 36.
- Sutejo, J., 2016. *Pengaruh Pendidikan Kesehatan Tentang Penyakit Bawaan Makanan terhadap Pengetahuan Siswa/I Kelas IV, V, dan VI Mengenai Penyakit Bawaan Makanan Disekolah Dasar 060929 Medan Johor*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Sutomo, A. H., Ircham M, Wahyu R., 2007. *Kesehatan Lingkungan untuk Keperawatan*. Yogyakarta: Fitramaya.
- Suyono & Budiman, 2010. *Ilmu Kesehatan Masyarakat dalam Konteks Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: EGC.
- Triwibowo C, & Mitha Erlisya P. 2013. *Kesehatan Lingkungan dan K3*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Trigunarso S.I., 2020. Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah. *Jurnal Kesehatan*, 11(1); 115-124.

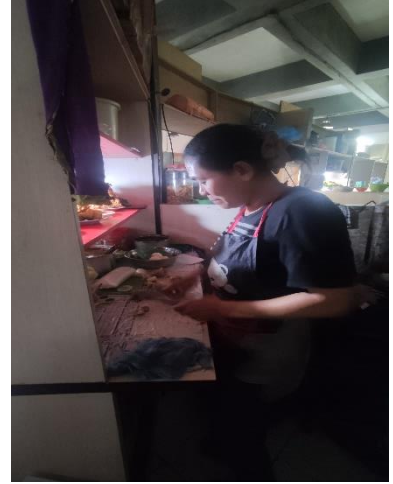
- Tombakan C., Waworuntu o., & Buntuan V., 2016. Potensi Penyebaran Infeksi Nosokomial Di Ruangan Instalasi Rawat Inap Khusus Tuberkulosis (IRINA C5) BLU RSUP Prof. Dr. R. D. Kandou Manado. *Jurnal e-Biomedik (eBm)*. 4 (1): 1 – 8.
- Urfa, N. F., 2018. *Gambaran Kontaminasi Coliform pada Makanan di Pondok Pesantren Kabupaten Bogor*. Skripsi. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Urip, Sari T. E., Diarti M. W., dan Tatontos E. Y., 2022. *Bacterial Culture Streak Method for Inventory of Enterobacteriaceae Causes Diarrhea in the Body of House Fly (Musca Domestica)*. *Jurnal Penelitian Pendidikan IPA* 9 (1): 472-477.
- World Health Organization, 2015. *WHO Estimates of The Global Burden of Foodborne Diseases: Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group 2007 – 2015*. Switzerland.
- World Health Organization. *Penyakit Bawaan Makanan : Fokus Pendidikan Kesehatan*. Jakarta: EGC. 2005
- Yuni, E., 2015. *Buku Saku Personal Hygiene*. Yogyakarta : Nuha Medika.
- Ziku, Y. J., Singapurwa Ni M. A. S., & Sudiarta I W., 2018. ‘Tingkat Keamanan Nasi Campur Yang Dijual Di Lingkungan Pasar Badung Ditinjau Dari Aspek Mikrobiologi’, *Gema Agro*, 23(1), hal. 01-10.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Penelitian

Foto Dokumentasi Penelitian

A. Pengambilan Sampel



B. Cara kerja

1. Metode cawan agar tuang

a. Alat



Bunsen



Botol pengencer



Cawan Petri



Gunting



Inkubator



Mortar



pestle



Pipet



Pinset



Rak Tabung Reaksi



Sendok



Tabung Reaksi



Timbangan Neraca

b. Bahan



Aquadis

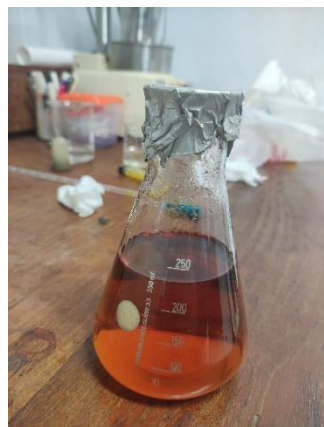
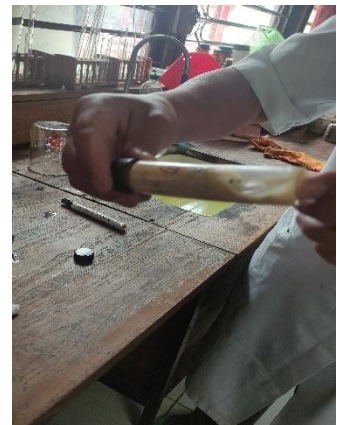


Plate Count Agar (PCA)



0,9 NaCl

c. Prosedur Kerja



Sampel makanan di potong kecil-kecil, digerus, dan dimasukkan dalam botol pengencer yang berisi aquades steril.



Sampel dipipet sebanyak 10 ml ke dalam tabung reaksi yang berisi larutan NaCl



Pipet 1 ml dari setiap pengenceran masukkan ke dalam cawan petri steril.



Tambahkan 12 ml - 15 ml PCA



Setelah agar menjadi padat, cawan-cawan tersebut di inkubasi dalam posisi terbalik dalam inkubator selama 24 jam.

2. Pembuat Preparat apus dan pewarnaan gram

a. Alat



Kaca objek



Bunsen



Ose

b. Bahan



Isolat bakteri



cristal violet



larutan lugol



Alkohol 96%



Fucksin alkali



Immersion oil

c. cara kerja

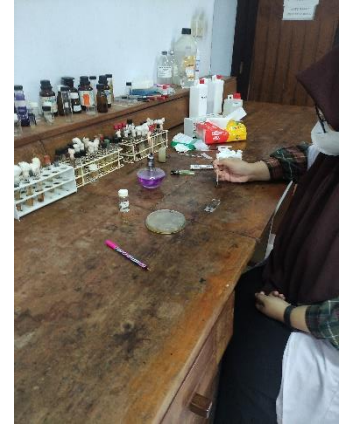
1) Persiapan Pembuatan Preparat Apus



Sterilkan *inoculating loop* pada api bunsen

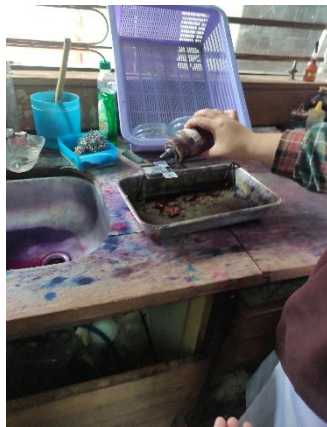


Letakkan spesimen di kaca objek menggunakan *loop*



Apuskan spesimen di atas kaca objek sampai di dapatkan lapisan yang tipis

2) Pewarnaan gram



Tuangkan cairan pewarna *crystal violet*



Tuangkan cairan larutan *lugol*



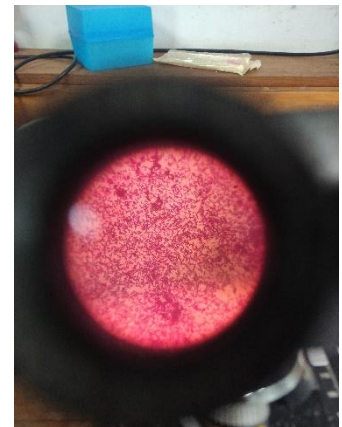
Tuangkan cairan alkohol 96%



Tuangkan *fuchsin alkali* pada prepara



Keringkan preparat



Lakukan pengamatan preparat menggunakan mikroskop

3. Identifikasi Bakteri



TSIA



SIM



MRVP



Sidrat



Urea



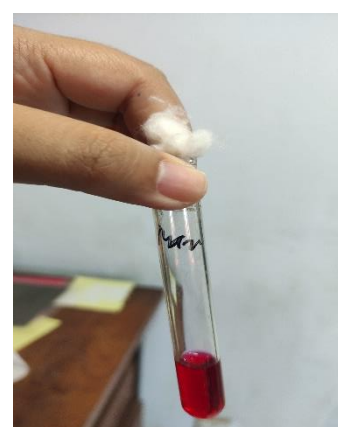
Glukosa



Laktosa



Sukrosa



Manitol



NACL 6,5%.



Arabinose



koloni bakteri di tanam pada media dengan cara menusukan pada bagian tegak dari medium lalu digoreskan pada bagian miring medium.



Inkubasi selama 24 jam pada suhu 37°C

Lampiran 2. Kusioner Penelitian

KUESIONER PENELITIAN GAMBARAN HIGIENE PENJAMAH MAKANAN DAN SANITASI MAKANAN DENGAN ANGKA KUMAN MAKANAN DI KANTIN KUDAPAN BNI UNIVERSITAS HASANUDDIN

Nomor Responden :

A. Identitas Responden

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Pendidikan :

B. Pengetahuan tentang higiene penjamah makanan

No.	Perntanyaan	Benar	Salah
1.	Mencuci tangan dilakukan sebelum dan sesudah menangani makanan		
2.	Memotong kuku atau membersihkan kuku agar tidak menjadi tempat berkembangbiak kuman penyakit		
3.	Saat menangani makanan, penjamah makanan boleh mencicipi dengan jari		
4.	Saat mengola makanan tidak perlu memakai celemek, pakaian kerja, penutup rambut, dan alas kaki		
5.	Makanan dapat menjadi perantara penyakit saluran pencernaan		
6.	Penjamah makanan diperbolehkan makan saat manangani makanan		
7.	Penjamah makanan yang sakit (flu/batuk, penyakit kulit, luka bakar) boleh ikut dalam pengolahan makanan		
8.	Rambut dicuci dengan sampo setiap dua minggu sekali		
9.	Mandi minimal dua kali sehari		
10.	Diperbolehkan menggunakan perhiasan (cincin atau gelang) saat mengola makanan		
11.	Penjamah yang terluka tangannya tidak perlu diobati dan dibiarkan saja		

C. Sikap tentang higiene penjamah makanan

No.	Pernyataan	Setuju	Tidak setuju
1.	Kuku dan tangan adalah salah satu anggota tubuh yang mudah menyebabkan pencemaran makanan, sehingga perlu dibersihkan setiap akan mengolah makanan		
2.	Sebelum dan sesudah mengolah makanan perlu mencuci tangan dengan sabun dan air bersih		
3.	Saat menangani makanan, penjamah makanan tidak diperbolehkan memakai perhiasan tangan seperti cincin		
4.	Cara menjamah makanan sebaiknya tidak perlu memakai alat/sarung tangan		
5.	Pakaian menjadi sumber pencemar terhadap makanan, sehingga saat mengelola makanan harus memakai pakaian yang bersih		
6.	Memakai celemek saat mengelola, menyiapkan, dan menyajikan perlu dilakukan		
7.	Penjamah makanan boleh merokok saat mengelola makanan		
8.	Penjamah makanan yang sedang menderita penyakit kulit (bisul, luka terbuka) ataupun menular (tpus, TBC) tidak boleh mengelola makanan		

D. Tindakan tentang higiene penjamah makanan

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Penjamah makanan memakai pakaian bersih/pakaian kerja saat menangani/menyajikan makanan		
2.	Penjamah makanan memakai celemek saat menangani/menyajikan makanan		
3.	Penjamah makanan memakai penutup kepala/rambut saat menangani/menyajikan makanan		
4.	Penjamah makanan menggunakan penutup mulut pada saat menangani makanan		
5.	Penjamah makanan tidak merokok pada saat menangani makanan		
6.	Penjamah makanan tidak memakai perhiasan tangan seperti cincin		
7.	Penjamah makanan berkuku pendek dan bebas dari cat kuku		
8.	Penjamah makanan tidak kontak langsung dengan makanan jadi		
9.	Penjamah makanan mencuci tangan dengan sabun sebelum menangani makanan		



LEMBAR OBSERVASI SANITASI MAKANAN

Nomor responden :

A. Pengolahan Makanan

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Lokasi pengolahan makanan tidak berdekataaan dengan wc/toilet		
2.	Lokasi pengolahan makanan tidak berdekataaan dengan tempat sampah		
3.	Tempat pengolahan makanan bersih		
4.	Semua alat dan bahan yang digunakan dalam mengolah makanan dicuci dengan air bersih		
5.	Keadaan peralatan tidak cacat, tidak retak, tidak gompal, dan mudah dibersihkan <ul style="list-style-type: none"> a. Sendok b. Pisau c. Piring d. Mangkok e. Garpu 		
6.	Perlengkapan pengolahan seperti kompor dan tabung gas harus bersih, kuat dan berfungsi dengan baik		
7.	Tidak menjamah makanan jadi/masak dengan tangan		
8.	Mencicipi makanan menggunakan sendok yang selalu dicuci		
9.	Peralatan bersih yang siap pakai tidak boleh dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan atau yang menempel di mulut		

B. Penyimpanan Makanan Masak

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Makanan disimpan dalam keadaan tidak rusak, tidak busuk atau basi		
2.	Tempat penyimpanan mempunyai tutup yang menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air		
3.	Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah		

C. Penyajian makanan

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Semua peralatan penyajian makanan digunakan bersih dan tidak rusak		
2.	Tata hidang disiapkan segera dan tidak lama menunggu		
3.	Makanan saat disajikan dalam keadaan hangat		
4.	Setiap jenis makanan di tempatkan dalam wadah terpisah		
5.	Setiap penanganan makanan atau alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir		

Lampiran 3. Persuratan



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS HASANUDDIN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT**
Jl. Perintis Kemerdekaan Km. 10 Makassar 90245, Telp. (0411) 585658,
E-mail : fkmuh@unhas.ac.id, website: www.fkm.unhas.ac.id

Nomor : 5778/UN4.14.8/PT.01.04/2022
Hal : Izin Penelitian

06 Juni 2022

Yang Terhormat
Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Sulawesi Selatan
Cq. Bidang Penyelenggara Pelayanan Perizinan
di – Makassar

Dengan hormat, kami sampaikan bahwa mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin bermaksud untuk melakukan penelitian dalam rangka penyusunan skripsi. Sehubungan dengan itu, kami mohon kiranya bantuan Bapak kiranya dapat memberikan izin untuk penelitian kepada :

Nama : Ayunita Chaerunnisa
Nim : K11116352
Program Studi : Kesehatan Masyarakat-S1
Departemen : Kesehatan Lingkungan
Judul Tugas Akhir : **Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Makanan dengan Angka Kuman Makanan di Kantin Kudapan BNI Universitas Hasanuddin.**

Lokasi Penelitian : Kantin Kudapan BNI Universitas Hasanuddin

Pembimbing : 1. Dr. Hasnawati Amqam, S.KM.,M.Sc
2. Dr. Agus Bintara Birawida, S.Kel.,M.Kes

Atas bantuan dan kerjasama yang baik, kami sampaikan banyak terima kasih.

a.n. Dekan
Kantoran Program Studi S1 Kesehatan Masyarakat,

Dr. Suriah, S.KM., M.Kes
NIP. 197405202002122001

Tembusan :

1. Dekan FKM Unhas sebagai laporan
2. Para Wakil Dekan FKM Unhas
3. Para Pembimbing Skripsi





**PEMERINTAH PROVINSI SULAWESI SELATAN
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU**

Jl. Bougenville No.5 Telp. (0411) 441077 Fax. (0411) 448936
Website : <http://simap-new.sulselprov.go.id> Email : ptsp@sulselprov.go.id
Makassar 90231

Nomor	: 2558/S.01/PTSP/2022	Kepada Yth.
Lampiran	: -	Rektor Univ. Hasanuddin Makassar
Perihal	: <u>Izin penelitian</u>	

di-
Tempat

Berdasarkan surat Dekan Fak. kesehatan Masyarakat UNHAS Makassar Nomor : 5778/UN4.14.8/PT.01.04/2022 tanggal 06 Juni 2022 perihal tersebut diatas, mahasiswa/peneliti dibawah ini:

N a m a	: AYUNITA CHAERUNNISA	
Nomor Pokok	: K11116352	
Program Studi	: Kesehatan Masyarakat	
Pekerjaan/Lembaga	: Mahasiswa (S1)	
Alamat	: Jl. P. Kemerdekaan Km.10 Makassar	

PROVINSI SULAWESI SELATAN

Bermaksud untuk melakukan penelitian di daerah/kantor saudara dalam rangka menyusun SKRIPSI, dengan judul :

" GAMBARAN HIGIENE PENJAMAH MAKANAN DAN SANITASI MAKANAN DENGAN ANGKA KUMAN MAKANAN DI KANTIN KUDAPAN BNI UNIVERSITAS HASANUDDIN "

Yang akan dilaksanakan dari : Tgl. **14 Juni s/d 14 Juli 2022**

Sehubungan dengan hal tersebut diatas, pada prinsipnya kami **menyetujui** kegiatan dimaksud dengan ketentuan yang tertera di belakang surat izin penelitian.

Demikian Surat Keterangan ini diberikan agar dipergunakan sebagaimana mestinya.

Diterbitkan di Makassar
Pada Tanggal 07 Juni 2022

A.n. GUBERNUR SULAWESI SELATAN
PLT. KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU
SATU PINTU PROVINSI SULAWESI SELATAN



Dra. Hj SUKARNIATY KONDOLELE, M.M.
Pangkat : PEMBINA UTAMA MADYA
Nip : 19650606 199003 2 011

Tembusan Yth

1. Dekan Fak. kesehatan Masyarakat UNHAS Makassar di Makassar;
2. *Pertinggal.*

Lampiran 4. Hasil Penelitian

		Umur			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	31	1	14.3	14.3	14.3
	39	1	14.3	14.3	28.6
	47	1	14.3	14.3	42.9
	50	1	14.3	14.3	57.1
	52	1	14.3	14.3	71.4
	56	1	14.3	14.3	85.7
	65	1	14.3	14.3	100.0
	Total	7	100.0	100.0	

		Jenis Kelamin			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	P	7	100.0	100.0	100.0

		Pendidikan			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	SD	3	42.9	42.9	42.9
	SMA	4	57.1	57.1	100.0
	Total	7	100.0	100.0	

		Pengetahuan Penjamah Makanan			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Memenuhi Syarat	1	14.3	14.3	14.3
	Memenuhi Syarat	6	85.7	85.7	100.0
	Total	7	100.0	100.0	

Sikap Penjamah Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Memenuhi Syarat	7	100.0	100.0	100.0

Tindakan Penjamah Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Memenuhi Syarat	1	14.3	14.3	14.3
	Memenuhi Syarat	6	85.7	85.7	100.0
	Total	7	100.0	100.0	

Pengolahan Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Memenuhi Syarat	1	14.3	14.3	14.3
	Memenuhi Syarat	6	85.7	85.7	100.0
	Total	7	100.0	100.0	

Penyimpanan Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Memenuhi Syarat	1	14.3	14.3	14.3
	Memenuhi Syarat	6	85.7	85.7	100.0
	Total	7	100.0	100.0	

Penyajian Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Memenuhi Syarat	7	100.0	100.0	100.0

Angka Kuman Pada Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Memenuhi Syarat	1	14.3	14.3	14.3

Memenuhi Syarat	6	85.7	85.7	100.0
Total	7	100.0	100.0	

Crosstab

		Angka Kuman Pada Makanan			
		Tidak Memenuhi Syarat	Memenuhi Syarat	Total	
Pengetahuan Penjamah Makanan	Tidak Memenuhi Syarat	Count	0	1	1
		% of Total	0.0%	14.3%	14.3%
	Memenuhi Syarat	Count	1	5	6
		% of Total	14.3%	71.4%	85.7%
Total	Count	1	6	7	
	% of Total	14.3%	85.7%	100.0%	

Crosstab

		Angka Kuman Pada Makanan			
		Tidak Memenuhi Syarat	Memenuhi Syarat	Total	
Sikap Penjamah Makanan	Memenuhi Syarat	Count	1	6	7
		% of Total	14.3%	85.7%	100.0%
Total	Count	1	6	7	
	% of Total	14.3%	85.7%	100.0%	

Crosstab

		Angka Kuman Pada Makanan			
		Tidak Memenuhi Syarat	Memenuhi Syarat	Total	
Tindakan Penjamah Makanan	Tidak Memenuhi Syarat	Count	0	1	1
		% of Total	0.0%	14.3%	14.3%
	Memenuhi Syarat	Count	1	5	6
		% of Total	14.3%	71.4%	85.7%
Total	Count	1	6	7	
	% of Total	14.3%	85.7%	100.0%	

Crosstab

		Angka Kuman Pada Makanan		
		Tidak Memenuhi Syarat		Total
		Syarat	Memenuhi Syarat	
Pengolahan Makanan	Tidak Memenuhi Syarat	Count	0	1
		% of Total	0.0%	14.3%
	Memenuhi Syarat	Count	1	5
		% of Total	14.3%	71.4%
Total	Count	1	6	
	% of Total	14.3%	85.7%	

Crosstab

		Angka Kuman Pada Makanan		
		Tidak Memenuhi Syarat		Total
		Syarat	Memenuhi Syarat	
Penyimpanan Makanan	Tidak Memenuhi Syarat	Count	0	1
		% of Total	0.0%	14.3%
	Memenuhi Syarat	Count	1	5
		% of Total	14.3%	71.4%
Total	Count	1	6	
	% of Total	14.3%	85.7%	

Crosstab

		Angka Kuman Pada Makanan		
		Tidak Memenuhi Syarat		Total
		Syarat	Memenuhi Syarat	
Penyajian Makanan	Memenuhi Syarat	Count	1	6
		% of Total	14.3%	85.7%
Total	Count	1	6	
	% of Total	14.3%	85.7%	

Lampiran 5. Daftar Riwayat Hidup

RIWAYAT HIDUP



- Nama* : Ayunita Chaerunnisa
- Tempat/Tgl/ Lahir* : Jayapura, 17 Agustus 1998
- Jenis Kelamin* : Perempuan
- Agama* : Islam
- Alamat* : Jl. Pue bongo Perumahan Baitussalam B/2,
Tatanga, Palu, Sulawesi Tengah.
- Email* : ayunita.chaerunnisa@gmail.com
- Riwayat Pendidikan* : 1. SD Negeri 6 lolu inti Palu, Sul-Teng 2005-2011
2. SMP Negeri 1 Palu, Sul-Teng Tahun 2011-2013
3. SMA Negeri 1 Palu, Sul-Teng Tahun 2013-2016
4. Fakultas kesehatan masyarakat Universitas Hasanuddin Makassar Tahun 2016 sampai sekarang