

DAFTAR PUSTAKA

- Achmadi, U. F. (2011) *Dasar-Dasar Penyakit Berbasis Lingkungan*. Depok: PT. Raja Grafindo Persada.
- Adam, M. and Moertami, Y. (2004) *Dasar-dasar keamanan makanan untuk petugas kesehatan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Adams (2008) *Food Microbiology*. The Royal Society of Chemistry: RSC Publishing.
- Adisasmito and Hadinegoro (2016) 'Infeksi Bakteri Gram Negatif di ICU Anak: epidemiologi, manajemen antibiotik dan pencegahan', *Sari Pediatri*, (6).
- Aditia, L. and Muthiadin, C. (2015) 'Uji Kualitas Mikrobiologis Pada Makanan Jajanan di Kampus II Universitas Islam Negeri (UIN) Alauddin Makassar', *Biogenesis: Jurnal Ilmiah Biologi*, 3(2), pp. 119–123. doi: 10.24252/bio.v3i2.936.
- Agarwal, A. *et al.* (2017) 'First reported case of *Alcaligenes faecalis* isolated from bronchoalveolar lavage in a patient with dengue hemorrhagic fever', *The journal of Association of chest physicians*, 5(1). Available at: <http://www.jacpjjournal.org>.
- Agustin, E. (2015) *Gambaran Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan di Sekolah Dasar Cipinang Besar Utara KotaMadya Jakarta Timur tahun 2014*. UIN Syarif Hidayatullah.
- Al-Baqer, D. S. and Badour, M. (2005) *Bacillus Cereus*. Available at: faculty.ksu.edu.sa.
- Amaliyah, N. (2017) *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: Deepublish.
- Ananda and Khairiyati (2017) 'Angka Kuman pada Beberapa Metode Pencucian Peralatan Makan', *Medical Laboratory Technology Journal*, 1, pp. 82–86. Available at: <http://ejurnal-analiskesehatan.web.id>
- Anies (2018) *Penyakit Akibat Lingkungan*. Yogyakarta: Ar-Ruzz Media.
- Arlita, Y., Rares, F. E. S. and Soeliongan, S. (2014) 'Identifikasi Bakteri *Escherichia Coli* Dan *Salmonella Sp* pada Makanan Jajanan Bakso Tusuk Di Kota Manado', *Ebiomedik*, 17, pp. 9–14. Available at: <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/ebiomedik/article/download/4387/3916>.



Asokawati, R. (2015) *Gambaran Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan dan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli pada Peralatan Makan di Lingkungan Kantin Universitas Sumatera Utara Tahun 2015*, e-USU Repository. doi: 10.1007/s13398-014-0173-7.2.

Azari (2013) *Studi Komparatif Pencucian Alat Makan dengan Perendaman Air Mengalir terhadap Jumlah Kuman pada Alat Makan di Warung Makan Bu Am Gonilan*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Badan POM RI (2008) *Informatorium Obat Nasional Indonesia*. Available at: <https://www.pom.go.id>.

Badan POM RI (2012) *Pedoman kriteria cemaran pada pangan siap saji dan pangan industri rumah tangga*.

Badan Pusat Statistik Kota Maassar (2017) *Kota Makassar dalam Angka*.

Badan Standardisasi Nasional (2009) *Standar Nasional Indonesia: Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan, Standar Nasional Indonesia*. doi: 10.1128/JB.00438-15.Editor.

Birawida, A. *et al.* (2018) 'Environmental health hazards against bacterial contamination of cutlery on the small island of Makassar', *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. Available at: doi:10.1088/1755-1315/235/1/012023.

Buckle, K. A., Purnomo, H. and Adiono. (1985) *Ilmu Pangan*. Jakarta [Indonesia] : Penerbit Universitas Indonesia.

Cita, Y. P. (2011) 'Bakteri Salmonella Typhi dan Demam Tifoid', *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(1). Available at: <http://jurnal.fkm.unand.ac.id>.

Damiyati, N. (2006) 'Ada Pengenyal Bakso Selain Boraks', *Suara Merdeka*. Available at: <http://www.suaramerdeka.com/cybernews/harian/%0A0601/12/dar16.htm>.

Departemen Kesehatan RI (1989) *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 304/Menkes/Per/IV/1989 tentang Persyaratan Kesehatan Rumah Makan dan Restoran*.

Departemen Kesehatan RI (2003a) 'Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran'. Available at: <http://pelayanan.jakarta.go.id>.



Departemen Kesehatan RI (2003b) *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VVII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan*. doi: 10.16309/j.cnki.issn.1007-1776.2003.03.004.

Departemen Kesehatan RI (2006) *Kumpulan Modul Kursus Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta.

Departemen Kesehatan RI (2011) *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. doi: 10.1017/CBO9781107415324.004.

Detha, A. and Datta, F. U. (2016) 'Antibacterial Activity of Sopi on Farms. Jurnal Fakultas Kedokteran Hewan', *Fakultas Kedokteran Hewan*. ISBN 978 - 602- 6906- 21 - 2, pp. 153–158.

Fadhila, M. F., Wahyuningsih, N. E. and Darundiati, Y. H. (2015) 'Hubungan Higiene Sanitasi Dengan Kualitas Bakteriologis Pada Alat Makan Pedagang Di Wilayah Sekitar Kampus Undip Tembalang', *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 3(3), pp. 769–776. Available at: <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm/article/view/12740>.

Firdaus, R. (2013) 'Antagonisme Bakteri Bacillus sp dan Pseudomonas sp terhadap Bakteri Vibrio Parahaemolyticus Patogen pada Udang Windu (Penaeus monodonfab)', *Jurnal Dimensi Universitas Riau Kepulauan*, 2(2). Available at: www.journal.unrika.ac.id.

Goodsell, D. S. (2009) 'Miniseries: Illustrating the Machinery of Life Escherichia coli', *Biochemistry and Molecular Biology*, 37.

Gould, D. and Brooker, C. (2003) *Mikrobiologi Terapan untuk Perawat*. Kota Palembang: Buku Kedokteran EGC. Available at: http://library.poltekkespalembang.ac.id/direktorat/index.php?p=show_detail&id=209

Gul, S. (2007) *Dunia Mikroorganisme*. Yogyakarta: Yudhistira.

Haderiah, Sulasmi and Novi (2015) 'Studi Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan pada Rumah Makan di Kota Makassar', *Higiene*, 1(2). Available at: [http://download.portalgaruda.org/article.php?article=445734&val=7955&title=tudi Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan Pada Rumah Makan di Kota Makassar](http://download.portalgaruda.org/article.php?article=445734&val=7955&title=tudi%20Kualitas%20Bakteriologis%20Peralatan%20Makan%20Pada%20Rumah%20Makan%20di%20Kota%20Makassar).

, R. (2016) 'Analisis Dampak Limbah/Sampah Rumah Tangga terhadap Pencemaran Lingkungan Hidup', *Jurnal Ilmiah Advokasi*, 4(1). Available at: <http://jurnal.stihlabuhanbatu.ac.id>.



- Herawati, H. (2008) 'Penentuan Umur Simpan pada produk Pangan', *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), pp. 124–130. Available at: <http://tekpan.unimus.ac.id>
- Irianto, K. (2007) *Mikrobiologi*. Bandung: CV. Yrama Widya.
- Jasriyanti, Y. (2013) 'Hubungan Perilaku Penjamah Makanan dengan Keberadaan Bakteri Pada Mie Basah di Lingkungan Universitas Negeri Gorontalo', *Jurnal Fakultas Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan Universitas Negeri Gorontalo*. Available at: <http://kim.ung.ac.id/Index.Php>.
- Jawetz, Melnick and Adelberg's (2001) *Mikrobiologi Kedokteran*. Edited by G. F. Brooks, J. S. Butel, and S. A. Morse. Jakarta: Salemba Medika.
- Kartika, J. A. S., Yuliawati, S. and Hestningsih, R. (2017) 'Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Jumlah Angka Kuman dan Keberadaan Escherichia Coli pada Alat Makan (Studi Penelitian di Panti Sosial Asuh Kyai Ageng Majapahit', *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 5(4), pp. 378–386. Available at: <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm>.
- Khaldun and Baharuddin (2018) 'Studi Komparatif Jumlah Kuman pada Peralatan Makan pada Pencucian dengan Perendaman dan Air Mengalir', *Prosiding Seminar Nasional 2018 Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*, 1(issn:2622-0520). Available at: <https://jurnal.yapri.ac.id>.
- Khastari, D. F. (2011) *Isolasi dan Deteksi Gen Virulen Bakteri Vibrio Parahaemolyticus pada Ikan Tongkol Sisik (Thunnus obesus lowe) dengan Metoda Polymerase Chan Reaction (PCR)*. Universitas Andalas. Available at: <http://repo.unand.ac.id>.
- Lestari, D. A., Pujiati, R. S. and Moelyaningrum, A. D. (2015) *Higiene Perorangan dan Keberadaan Bakteri Escherichia coli pada Tangan Penjual Rujak Cingur (Studi di Kelurahan Summersari Kecamatan Summersari Kabupaten Jember)*. Universitas Jember. Available at: <http://repository.unej.ac.id/bitstream/handle>.
- Meysandra and Nurdian (2017) 'Bahaya Yersinia enterocolitica sebagai Penyebab Enterokolitis pada Manusia', *Universitas Jember : Fakultas Kedokteran*. Available at: <http://researchgate.net>.



ul. (2015) 'Importance-satisfaction analysis of street food sanitation and choice factor in Korea and Taiwan', *Nutr Res Pract*, 9(3), pp. 296–303. Available at: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov>

- Nasution, R. (2003) *Teknik Sampling*, USU digital library.
- Ningtyas, S. Y., Indarto, C. and Probowati, B. D. (2012) ‘Sikap Murid dan Penjual Makanan Jajanan tentang Higiene dan Sanitasi Makanan di Sekolah Dasar Negeri Kelurahan Rongtengah Kecamatan Sampang’, *Jurnal Agrotekologium*, 6(2). Available at: <http://journal.trunojoyo.ac.id>.
- Notoatmodjo, S. (2005) *Metodologi penelitian kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2010) *Promosi kesehatan teori & aplikasi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nugroho (2012) *Hubungan Faktor Risiko Terjadinya Acinetobacter SPMDRO terhadap Kematian Penderita Sepsis di PICU Rumah Sakit dr Kariadi Semarang*. Universitas Diponegoro.
- Permatasari, N. (2017) *Gambaran Kontaminasi Bakteri pada Peralatan Makan Anak di TK Teratai UNM Makassar Tahun 2017*.
- Pohan, D. (2009) *Pemeriksaan Escherichia coli Pada Usapan Peralatan Makan yang digunakan oleh Pedagang Makanan di Pasar Petisah Medan*. Universitas Sumatera Utara. Available at: <http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/14698/09E02756.pdf>.
- PP RI (2004) *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan*.
- Pradonna, R. (2018) *Identifikasi Bakteri pada Peralatan Makan yang Digunakan oleh Pedagang Bakso Menggunakan Teknik Swab di Alun-alun Kabupaten Jombang*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendekia Medika. Available at: <http://repo.stikesicme.jbg.ac.id>.
- Prayoga, Wardani, W. and Krisna, A. (2014) ‘Polymerase Chain Reaction untuk Deteksi Salmonella Sp.: Kajian Pustaka’, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), pp. 483–488. Available at: <http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa>.
- Pronadisa (2002) *clostridium perfringens Facts and Identification bn hjbmh*, www.condalab.com.
- Prayanti, H. A. (2001) *Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius. Available at: https://books.google.co.id/books?id=6ktgJJK5M4C&hl=id&source=gbs_similarbooks.



- Puteri, S. N. A. A., Rahmawati and Darmiah (2017) 'Penggunaan Alat Pengatur Konsentrasi Kaporit (Ca(ClO)₂) dalam Meningkatkan Efektifitas Desinfeksi Peralatan Makan', *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 14(2), pp. 485–494. Available at: <http://ejournal.keslingpoltekkesbjm.com>.
- Rahmadiani, R. A., Sulistyani, S. and Dewanti, N. A. Y. (2016) 'Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Angka Kuman pada Peralatan Makan di Lapas Wanita Klas IIA Semarang', *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4(1). Available at: <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jkm>.
- Rahmawan, O. (2001) *Modul Dasar Bidang Keahlian. Departemen Pendidikan Nasional Proyek Pengembangan Sistem Dan Standar Pengelolaan*. Jakarta: SMk Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Ramli, R. (2018) 'Analisis Pengetahuan Penjamah Makanan Terkait Higiene Sanitasi Makanan di "Warung Pojok" UMI', *Journal of Islamic Nursing*, 3(1).
- Rejeki, S. (2015) *Sanitasi Higiene dan K3*. Bandung: Rekayasa Sains.
- Saimah, Sudarwanto, M. B. and Latif, H. (2016) 'Dekontaminasi Bakteri Escherichia coli dan Staphylococcus aureus pada Sarang Burung Walet dengan Perlakuan Pemanasan', *Jurnal Kedokteran Hewan P-ISSN: 1978-225X; E-ISSN: 2502-5600*, 10(2), pp. 143–147. Available at: <http://www.jurnal.unsyiah.ac.id>.
- Samirah *et al.* (2006) 'Pola dan Sensitivitas Kuman di Penderita Infeksi Saluran Kemih', *Indonesian Journal of Clinical Pathology and Medical Laboratory*, 12(3).
- Sarwono, S. W. (2009) *Pengantar Psikologi Umum*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Saryono (2011) *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Edited by A. Setiawan. Yogyakarta: Mitra Cendekia Press.
- Satyaningsih and Munandar (2016) 'Gambaran Higiene Sanitasi dan Keberadaan Escherichia coli dalam Jajanan Kue Basah di Pasar Kota Kendari Tahun 2016', *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 2.
- Sekarwati, N. and Kristiani, E. R. (2013) 'Hubungan Sanitasi Alat Makan "Piring" dengan Angka Kuman Pada Peralatan Makan Pecel Lele di Tambakbayan Babarsari Sleman', *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(2), pp. 120–127.



, E. (2013) *Hubungan Praktek Higiene Pedagang dengan Keberadaan Eschericia Coli pada Rujak yang di Jual di sekitar Kampus Universitas*

Negeri Semarang. Universitas Negeri Semarang. doi: 10.1007/s00427-009-0276-x.

Sibuea, Y. (2011) *Hygiene Sanitasi Pengelolaan Bumbu Siomay pada Pedagang Siomay di jl. Dr. Mansyur padang Bulan Medan tahun 2011*, Skripsi. Universitas Sumatera Utara.

Situmorang, S. H. *et al.* (2010) *Analisis Data untuk Riset Manajemen dan Bisnis*. Medan: Medan USU Press. Available at: <https://books.google.co.id>.

Sofiana, E. (2012) *Hubungan Higiene Dan Sanitasi Dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Jajanan Di Sekolah Dasar Kecamatan Tapos Depok Tahun 2012*. Universitas Indonesia. Available at: <http://journal.unnes.ac.id/sju/indeks.php/ujph>.

Sopandi, T. (2014) *Mikrobiologi pangan (Teori dan Praktik)*. Yogyakarta: Andi Offset.

Sugiyono and Wibowo, E. (2001) *Statistika Penelitian*. Bandung: Alfabeta.

Suherman, A. P., Ane, R. La and Ibrahim, E. (2013) 'Praktik Hygiene Penjamah Dan Sanitasi Peralatan Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar Pada Sd Di Kel. Antang Kec. Manggala Kota Makassar', *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, pp. 103–108. doi: 10.30597/MKMI.V9I2.448.

Sulaeman, L. P. (2015) *Deteksi Bakteri Escherichia coli dan Shigella sp dalam Telur Balado serta Resistensinya terhadap Beberapa Antibiotik*. UIN Syarif Hidayatullah.

Sungkawa, H. B. (2008) *Hubungan Riwayat Paparan Pestisida dengan Kejadian Goiter pada Petani Hortikultura di Kecamatan Ngablak Kabupaten Magelang*. Universitas Diponegoro Semarang. doi: 10.1016/B978-0-12-385233-5.00002-7.

Supardi and Sukamto (1999) *Mikrobiologi dalam Pengelolaan dan Keamanan Pangan*. Bandung: Penerbit Alumni.

Syachrurachman, Chatim and W.K., A. S. (2010) *Buku Ajar Edisi Revisi Mikrobiologi Kedokteran*. Jakarta: Binarupa Aksara.

Syahrizal (2017) 'Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan terhadap kandungan Escherichia coli diperalatan Makan pada Warung Makan', 2(2Action: Aceh Nutrition Journal), pp. 132–136.

, C. S. (2007) *Dasar-dasar Gizi Kuliner*. Depok: Grasindo. Available at: https://books.google.co.id/books?id=_pqpNXwUVQgC&dq=dasar-



dasar+gizi+kuliner&hl=id&source=gbs_navlinks_s.

Thoriqoh, H. N. A. (2017) *Kontaminasi Bakteri Escherichia coli pada Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) di Sekolah Dasar Kecamatan Cakung Tahun 2016*. . Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Available at:[http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/35056/2/HANIF ATUN NISA A-FKIK.pdf](http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/35056/2/HANIF%20ATUN%20NISA%20A-FKIK.pdf).

Toelle, N. N. and Lenda, V. (2014) ‘Identifikasi dan Karakteristik Staphylococcus Sp. dan Streptococcus Sp. dari Infeksi Ovarium Pada Ayam Petelur Komersial (Identification and Characteristics of Staphylococcus Sp. and Streptococcus Sp. Infection of Ovary in Commercial Layers)’, *JURNAL ILMU TERNAK*, 1(7).

Tumelap, H. J. (2011) ‘Kondisi Bakteriologi Peralatan Makan di Rumah Makan Jombang Tikala Manado’, *Jurnal Kesehatan Lingkungan Kemenkes Manado*, 1(1), pp. 20–27.

Vioni L. G. Syahlan, Joseph, W. B. S. and Sumampouw, O. J. (2018) ‘Higene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Angka Kuman Peralatan (Piring) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pancaran Kasih GMIM Kota Manado’, *Jurnal KESMAS*, 7(5). Available at: <http://ejournal.unsrat.ac.id>.

Wahid, I. M. (2009) *Ilmu Kesehatan Masyarakat Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Salemba Medika

Warren (2015) *Enterobacter sp.* Available at: <http://genome.jpi-psf.org>.

Way, M. J. (2013) *Diarrhea*, *Medicine.net*. Available at: <http://medicinenet.com/diarrhea.page5.htm>.

Wicaksono, S., Kusdiyanti, E. and Raharjo, B. (2017) ‘Pertumbuhan dan Produksi Pigmen Merah oleh *Serratia Mercenscens* pada Berbagai Sumber Karbon’, *Jurnal Biologi*, 6(3). Available at: <https://ejournal3.undip.ac.id>.

Widyaningsih, W., Supriharyono and Widyorini, N. (2016) ‘Analisis Total Bakteri Coliform di Perairan Muara Kali Wisu Jepara’, *Diponegoro Journal of Maquarea*, 5(3), pp. 157–164. Available at: <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/maquares>.

Wikipedia (2018) *Alcaligenes faecalis*, *wikipedia*. Available at: https://en.wikipedia.org/wiki/Alcaligenes_faecalis.

a (2019) *Yersinia Enterocolitica*, *Wikipedia.org*. Available at: https://en.wikipedia.org/wiki/Yersinia_enterocolitica.



World Health Organization (2000) *Penyakit Bawaan Makanan. EGC 1452. USA.*
Available at: <http://apps.who.int/iris/bitstream>.

World Health Organization (2006) *Penyakit Bawaan Makanan.* Edited by P.

Widyastuti. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC. Available at:
<https://books.google.co.id>.

Yenti, I. (2016) *Hubungan Konsumsi Bahan Makanan dengan Kejadian Kanker Payudara pada Wanita Pasien Rawat Jalan di Rsud Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi tahun 2016.* Universitas Andalas. Available at:
<http://scholar.unand.ac.id>.

Yuliani, N. S., Wera, E. and Bulu, P. M. (2016) 'Identifikasi Bakteri Salmonella Sp dan Jumlah Total Kontaminan Bakteri Coliform pada Ikan Kembung (Scomber Sp) yang Dijual di Pasar Inpres dan Oeba', *Partner (Jurnal. Program Studi Kesehatan Hewan Politeknik Pertanian Negeri Kupang)*, (No. 1), pp. 16–120.

Zoetmulder, V. (2011) *Klasifikasi Pseudomonas aureginosa,*
ventyshi.wordpress.com. Available at: <https://ventyshi.wordpress.com>.



LAMPIRAN



Optimization Software:
www.balesio.com

No. Responden:



KUESIONER PENELITIAN
GAMBARAN SANITASI ALAT MAKAN DENGAN KEBERADAAN
BAKTERI PADA ALAT MAKAN (MANGKUK) PEDAGANG BAKSO
GEROBAK DI KOTA MAKASSAR

Nama Pewawancara : _____

Tanggal Wawancara : _____

Waktu Wawancara : _____

IDENTITAS RESPONDEN	
Nama	
Umur	
Lama Menjual Bakso	
Kecamatan	

A.TEKNIK PENCUCIAN		
No.	PENGETAHUAN	Keterangan
A1	Bagaimana langkah yang perlu dilakukan pada mangkuk sebelum dicuci? a. Tidak melakukan apa-apa, langsung dicuci b. Sisa makanan dibuang pada saluran air c. Sisa makanan dibuang pada kantong d. Alat makan (mangkuk) direndam dalam air e. Alat makan (mangkuk) direndam dalam air dan sisa makanan dibuang	[]



A2	Dibawah ini, bahan-bahan apa saja yang digunakan dalam mencuci mangkuk? a. Dicuci dengan deterjen b. Dicuci dengan abu gosok saja c. Dicuci dengan air saja d. Dicuci dengan deterjen, abu gosok, dan air	[]	
A3	Di bawah ini, bagaimana syarat air yang benar dalam mencuci mangkuk? a. Bersih b. Mengalir atau sering diganti (jika tidak menggunakan air mengalir) c. Bersih dan mengalir atau sering diganti (jika tidak menggunakan air mengalir)	[]	
A4	Apakah perlu untuk memberikan desinfektan (zat pembunuh kuman)? a. Ya b. Tidak	[]	
A5	Kapan atau berapa kali air cucian perlu diganti dalam sehari? a. <3 kali b. >3 kali c. Sebelum terlihat kotor		
No.	SIKAP	Setuju	Tidak Setuju
A6	Sisa makanan perlu dibuang dahulu sebelum mangkuk dicuci		
A7	Mangkuk harus dicuci dengan air bersih		
A8	Jika tidak digunakan air mengalir, jumlah air yang digunakan dalam mencuci mangkuk tidak boleh terdiri dari 1 ember saja		
A9	Pencucian mangkuk tidak dapat dilakukan tanpa menggunakan sabun/deterjen		
A10	Ketika membilas mangkuk saat pencucian, mangkuk perlu digosok		
A11	Sebelum mencuci, mangkuk perlu dibilas dengan air terlebih dahulu		
No.	TINDAKAN (OBSERVASI)	Ya	Tidak
	Apakah air yang digunakan pada bak pencucian terakhir?		
	Apakah air untuk mencuci peralatan makan piring, gelas, dan mangkuk tersebut tersedia dengan cukup?		
	Apakah ada ember pembersih khusus untuk membilas peralatan makan?		



	peralatan makan?		
A15	Apakah saat mangkuk dicuci, digunakan sabun pembersih?		

B. TEKNIK PENGERINGAN			
No.	PENGETAHUAN	Keterangan	
B1	Setelah mencuci mangkuk, apa yang sebaiknya dilakukan pada mangkuk? a. Langsung menyimpannya di tempat penyimpanan b. Dikeringkan sebelum disimpan di tempat penyimpanan	[]	
B2	Jika dikeringkan, bagaimana cara yang benar dalam mengeringkan mangkuk? a. Dibiarkan di ruang terbuka sampai kering b. Dilap dengan lap meja c. Dilap dengan tangan d. Dilap dengan lap bersih	[]	
B3	Bagaimana kriteria lap pengering yang digunakan untuk mengeringkan mangkuk? a. Bersih dan sebaiknya sekali pakai b. Berbau c. Berdebu	[]	
No.	SIKAP	Setuju	Tidak Setuju
B4	Mangkuk tidak boleh dilap dengan lap meja		
B5	Mangkuk tidak boleh dikeringkan dengan usapan tangan		
B6	Mangkuk perlu dikeringkan setelah dicuci		
No.	TINDAKAN (OBSERVASI)	Ya	Tidak
B7	Apakah mangkuk dikeringkan dengan lap bersih?		
B8	Apakah lap yang digunakan pada mangkuk tidak digunakan untuk lap meja?		
B9	Apakah lap yang digunakan pada mangkuk terdiri dari lap basah dan lap kering?		



C. TEKNIK PENYIMPANAN			
No.	PENGETAHUAN	Keterangan	
C1	<p>Apa syarat tempat penyimpanan mangkuk yang benar?</p> <p>a. Lembab dan tidak kering</p> <p>b. Bersih dan kering</p> <p>c. Dapat dijangkau oleh lalat atau hewan lainnya</p> <p>d. Berkarat</p>	[]	
C2	<p>Di bawah ini, bagaimana kondisi mangkuk yang baik pada saat dimasukkan di tempat penyimpanan, kecuali?</p> <p>a. Masih basah</p> <p>b. Kering</p> <p>c. Posisi alat makan dibalik</p>	[]	
C3	<p>Di bawah ini, jenis hewan yang diperbolehkan berada di tempat penyimpanan adalah...</p> <p>a. Tikus</p> <p>b. Lalat</p> <p>c. Kecoa</p> <p>d. Tidak ada</p>	[]	
No.	SIKAP	Setuju	Tidak Setuju
C4	Perlu menyimpan mangkuk dalam tempat tertutup		
C5	Kondisi tempat penyimpanan mangkuk harus bersih		
C6	Tempat penyimpanan mangkuk harus dalam keadaan tidak lembab		
No.	TINDAKAN (OBSERVASI)	Ya	Tidak
C7	Apakah kondisi tempat penyimpanan bersih?		
C8	Apakah kondisi tempat penyimpanan tertutup?		
C9	Apakah mangkuk tersebut diletakkan secara benar? (kondisi mangkuk terbalik)		
C10	Apakah kondisi mangkuk tidak basah saat di tempat penyimpanan?		



**TABEL REKAPITULASI HASIL PENELITIAN GAMBARAN SANITASI
ALAT MAKAN DAN KEBERADAAN BAKTERI PADA MANGKUK
PEDAGANG BAKSO GEROBAK DI KOTA MAKASSAR**

No.Res ponden	Keberadaan Bakteri	Jenis Bakteri	Sanitasi Alat Makan		
			Pengetahuan terkait teknik pencucian, pengeringan, dan penyimpanan	Sikap terkait teknik pencucian, pengeringan, dan penyimpanan	Tindakan terkait teknik pencucian, pengeringan, dan penyimpanan
01	Positif	<i>Aecaligenes faecalis</i>	Tinggi	Baik	Kurang Baik
02	Positif	<i>Aecaligenes faecalis</i>	Tinggi	Baik	Kurang Baik
03	Positif	<i>Aecaligenes faecalis</i>	Tinggi	Baik	Baik
04	Positif	<i>Aecaligenes faecalis</i>	Tinggi	Baik	Kurang Baik
05	Positif	<i>Aecaligenes faecalis</i>	Tinggi	Baik	Kurang Baik
06	Positif	<i>Aecaligenes faecalis</i>	Tinggi	Baik	Kurang Baik
07	Positif	<i>Aecaligenes faecalis</i>	Rendah	Baik	Kurang Baik
08	Positif	<i>Acinobacter alcoaceticus</i>	Tinggi	Baik	Kurang Baik
09	Positif	<i>Acinobacter alcoaceticus</i>	Tinggi	Baik	Kurang Baik
10	Positif	<i>Pseudmonas aereginosa</i> dan	Tinggi	Baik	Kurang Baik



No.Responden	Keberadaan Bakteri	Jenis Bakteri	Sanitasi Alat Makan		
			Pengetahuan terkait teknik pencucian, pengeringan, dan penyimpanan	Sikap terkait teknik pencucian, pengeringan, dan penyimpanan	Tindakan terkait teknik pencucian, pengeringan, dan penyimpanan
		<i>Staphylococcus saprophyticus</i>			
11	Positif	<i>Pseudomonas aereginosa</i>	Rendah	Baik	Kurang Baik
12	Positif	<i>Aecaligenes faecalis</i> dan <i>Staphylococcus saprophyticus</i>	Rendah	Baik	Kurang Baik
13	Positif	<i>Pseudomonas aereginosa</i>	Tinggi	Baik	Kurang Baik
14	Positif	<i>Aecaligenes faecalis</i>	Tinggi	Baik	Kurang Baik
15	Positif	<i>Aecaligenes faecalis</i>	Tinggi	Baik	Kurang Baik
16	Positif	<i>Serratia rubidaea</i>	Tinggi	Baik	Kurang Baik
17	Positif	<i>Yersinia enterocolitica</i>	Tinggi	Baik	Kurang Baik
18	Positif	<i>Pseudomonas aereginosa</i>	Tinggi	Baik	Baik
1		<i>Entrobacter auregenes</i>	Tinggi	Baik	Kurang Baik
2		<i>Entrobacter</i>	Tinggi	Baik	Baik



No.Responden	Keberadaan Bakteri	Jenis Bakteri	Sanitasi Alat Makan		
			Pengetahuan terkait teknik pencucian, pengeringan, dan penyimpanan	Sikap terkait teknik pencucian, pengeringan, dan penyimpanan	Tindakan terkait teknik pencucian, pengeringan, dan penyimpanan
		<i>auregenes</i>			
21	Positif	<i>Pseudomonas aereginosa</i>	Tinggi	Baik	Baik
22	Positif	<i>Aecaligenes faecalis</i>	Tinggi	Baik	Baik
23	Positif	<i>Aecaligenes faecalis</i>	Tinggi	Baik	Baik
24	Positif	<i>Aecaligenes faecalis</i>	Tinggi	Baik	Kurang Baik
25	Positif	<i>Pseudomonas aereginosa</i>	Tinggi	Baik	Kurang Baik
26	Positif	<i>Aecaligenes faecalis</i>	Tinggi	Baik	Kurang Baik
27	Positif	<i>Aecaligenes faecalis</i>	Rendah	Baik	Kurang Baik
28	Positif	<i>Aecaligenes faecalis</i>	Tinggi	Baik	Kurang Baik
29	Positif	<i>Entrobacter auregenes</i>	Tinggi	Baik	Kurang Baik
30	Positif	<i>Aecaligenes faecalis</i> dan <i>Staphylococcus epidermiris</i>	Tinggi	Baik	Kurang Baik



DOKUMENTASI

1. Observasi Pedagang Bakso Gerobak di Kota Makassar (10 - 19 Februari 2019)



Gambar 1.
Pengamatan terhadap gerobak bakso



Gambar 2.
Pengamatan terhadap sabun pembersih mangkuk



Gambar 3.
Pengamatan terhadap teknik pencucian mangkuk



Gambar 4.
Pengamatan terhadap air pencucian mangkuk



Gambar 5.
Pengamatan terhadap kondisi lap pengering mangkuk



Gambar 6.
Pengamatan terhadap teknik pengeringan mangkuk





Gambar 7.
Pengamatan terhadap kondisi mangkuk saat di tempat penyimpanan



Gambar 8.
Pengamatan terhadap kondisi tempat penyimpanan mangkuk



Gambar 9.
Proses pengisian kuesioner

1. Swab Sampel Mangkuk (10 – 19 Februari 2019)



Gambar 10.
Mangkuk pedagang bakso gerobak yang dijadikan sampel penelitian



Gambar 11.
Melakukan usap sampel mangkuk menggunakan *cotton swab*





Gambar 12.
Proses fiksasi tabung untuk
meminimalisir kontaminasi
lingkungan



Gambar 13.
Sampel mangkuk kemudian
dimasukkan ke dalam *cool box*

2. Pemeriksaan Sampel di Laboratorium (10 – 23 Februari 2019)



Gambar 14.
Tabung pengenceran untuk
pengenceran sampel sebanyak
tiga kali



Gambar 15.
Sampel dimasukkan ke dalam
media pertumbuhan bakteri



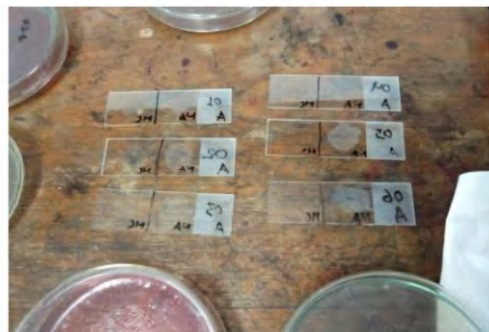
Gambar 16.
Media pertumbuhan diinkubasi selama 2 x 24 jam di dalam inkubator



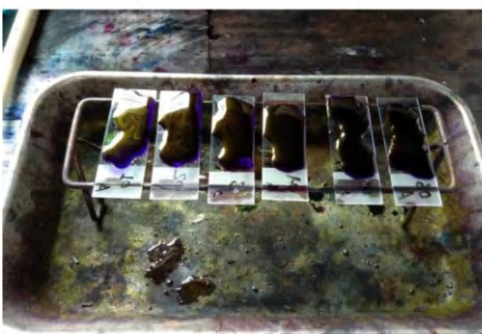
Gambar 17.
Hasil pertumbuhan bakteri pada media



Gambar 18.
Bakteri pada media pertumbuhan selanjutnya digoreskan pada *slide glass*



Gambar 19.
Slide glass dikeringkan setelah digoreskan bakteri



Gambar 20.
Proses pewarnaan gram menggunakan cairan violet selama 3 menit



Gambar 21.
Proses pewarnaan gram menggunakan cairan lugol selama 30 detik

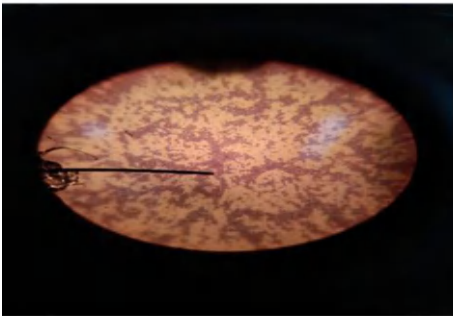




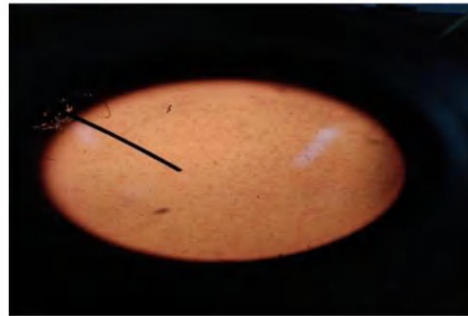
Gambar 22.
Proses pewarnaan gram menggunakan cairan fuchsin alkali selama 2 menit



Gambar 23.
Melihat morfologi bakteri di bawah mikroskop



Gambar 24.
Tampilan morfologi bakteri dengan jenis *coccus* positif



Gambar 25.
Tampilan morfologi bakteri dengan jenis basil negatif



Gambar 26.
Pemeriksaan dilanjutkan pada tahap uji biokimia untuk mengidentifikasi jenis bakteri



Gambar 27.
Tabung identifikasi diinkubasi selama 1 x 24 jam di dalam inkubator



Gambar 28.
Hasil TSIA setelah dilakukan uji
biokimia



Gambar 29.
Hasil SIM setelah dilakukan uji
biokimia



Gambar 30.
Hasil MR setelah dilakukan uji
biokimia



Gambar 31.
Hasil Citrat setelah dilakukan uji
biokimia



Gambar 32.
Hasil Urea setelah dilakukan uji
biokimia



Gambar 33.
Hasil Glukosa etelah dilakukan uji
biokimia





Gambar 34.
Hasil Sukrosa setelah dilakukan uji biokimia



Gambar 35.
Hasil Manitol setelah dilakukan uji biokimia



Gambar 36.
Hasil VP setelah dilakukan uji biokimia





KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS HASANUDDIN

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

Jalan Perintis Kemerdekaan Km. 10 Makassar 90245, Telp. (0411) 585658, Fax (0411) 586013
E-mail : fkm.unhas@gmail.com, fkmu@unhas.ac.id, website : fkm.unhas.ac.id

Nomor : 827^s /UN4.14.1/PA.00.00/2019
Perihal : Izin Penelitian

28 Januari 2019

Kepada Yang Terhormat

Gubernur Provinsi Sulawesi Selatan
Cq. Kepala UPT P2T, BKPM
Provinsi Sulawesi Selatan
Makassar

Kami ajukan mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin yang bermaksud untuk melakukan penelitian dalam rangka penyusunan skripsi.

Untuk melaksanakan penelitian ini, kami mengharapkan bantuan Bapak kiranya dapat memberikan izin kepada :

Nama Mahasiswa : Nurul Aqilah Gunawan
NIM : K11115322
Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Departemen : Kesehatan Lingkungan
Judul Penelitian : Hubungan Sanitasi Alat Makan dengan Keberadaan Bakteri pada Alat Makan (Mangkuk) Pedagang Bakso Gerobak di Kota Makassar.
Lokasi Penelitian : di Kota Makassar
Pembimbing Skripsi : 1. Dr. Hasnawati Amqam, SKM., M.Sc
2. Muh. Fajaruddin Natsir, S.KM, M.Kes

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

Dekan,
Makassar
Dekan Bidang Akademik, Riset
dan Inovasi

Anstadi, SKM, M.ScPH, Ph.D
NIP. 197201091997031004

Tembusan :

1. Dekan sebagai laporan
2. Ketua Prodi S1 Kesmas FKM Unhas
3. Para Pembimbing Skripsi





PEMERINTAH PROVINSI SULAWESI SELATAN
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
BIDANG PENYELENGGARAAN PELAYANAN PERIZINAN

Nomor : 10843/S.01/PTSP/2019
Lampiran :
Perihal : Izin Penelitian

Kepada Yth.
Walikota Makassar

di-
Tempat

Berdasarkan surat Dekan Fak. Kesehatan Masyarakat UNHAS Makassar Nomor : 827/UN4.14.1/PL.00.00/2019 tanggal 28 Januari 2019 perihal tersebut diatas, mahasiswa/peneliti dibawah ini:

Nama : NURUL AQILAH GUNAWAN
Nomor Pokok : K11115322
Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Pekerjaan/Lembaga : Mahasiswa(S1)
Alamat : Jl. P. Kemerdekaan Km. 10, Makassar

Bermaksud untuk melakukan penelitian di daerah/kantor saudara dalam rangka penyusunan Skripsi, dengan judul :

" HUBUNGAN SANITASI ALAT MAKAN DENGAN KEBERADAAN BAKTERI PADA ALAT MAKAN (MANGKUK) PEDAGANG BAKSO GEROBAK DI KOTA MAKASSAR "

Yang akan dilaksanakan dari : Tgl. 04 Februari s/d 04 Maret 2019

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 : 01 Februari 2019

A.n. GUBERNUR SULAWESI SELATAN
KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU
PINTU PROVINSI SULAWESI SELATAN
Selaku Administrator Pelayanan Perizinan Terpadu


A. M. YAMIN, SE, MS.
Pangkat : Pembina Utama Madya
Nip : 19610513-199002 1 002

Tembusan Yth
1. Dekan Fak. Kesehatan Masyarakat UNHAS Makassar di Makassar,
2. *Pertinggal.*



Optimization Software:
www.balesio.com

Jl. Bougenville No.5 Telp. (0411) 441077 Fax. (0411) 448936
Website : <http://simap.sulselprov.go.id> Email : ptsp@sulselprov.go.id
Makassar 90222





**PEMERINTAH KOTA MAKASSAR
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK**

Jalan Ahmad Yani No 2 Makassar 90111
Telp +62411 – 3615867 Fax +62411 – 3615867
Email : Kesbang@makassar.go.id Home page : <http://www.makassar.go.id>



Makassar, 04 Februari 2019

K e p a d a

Nomor : 070/269-11/BKBP/11/2019
Sifat :
Perihal : Izin Penelitian

Yth. 1. CAMAT TAMALANREA KOTA MAKASSAR
2. CAMAT MAKASSAR KOTA MAKASSAR
3. CAMAT UJUNG TANAH KOTA MAKASSAR

Di -

MAKASSAR

Dengan Hormat,

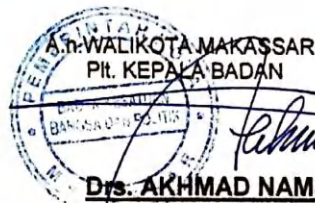
Menunjuk Surat dari Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Sulawesi Selatan Nomor : 10843/S.01/PTSP/2019 Tanggal 01 Februari 2019, Perihal tersebut di atas, maka bersama ini disampaikan kepada Bapak bahwa :

Nama : **NURUL AQILAH GUNAWAN**
Nim/Jurusan : K11115322 / Kesehatan Masyarakat
Pekerjaan : Mahasiswa (S1) / UNHAS
Alamat : Jl. P. Kemerdekaan Km.10, Makassar
Judul : **"HUBUNGAN SANITASI ALAT MAKAN DENGAN
KEBERADAAN BAKTERI PADA ALAT MAKAN (MANGKUK)
PEDAGANG BAKSO GEROBAK DI KOTA MAKASSAR**

Bermaksud mengadakan *Penelitian* pada Instansi / Wilayah Bapak, dalam rangka *Penyusunan Skripsi* sesuai dengan judul di atas, yang akan dilaksanakan mulai tanggal **04 Februari s/d 03 Maret 2019**

Sehubungan dengan hal tersebut, pada prinsipnya kami dapat **menyetujui dengan memberikan surat rekomendasi izin penelitian** ini dan harap diberikan bantuan dan fasilitas seperlunya.

Demikian disampaikan kepada Bapak untuk dimaklumi dan selanjutnya yang bersangkutan melaporkan hasilnya kepada Walikota Makassar Cq. Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik.



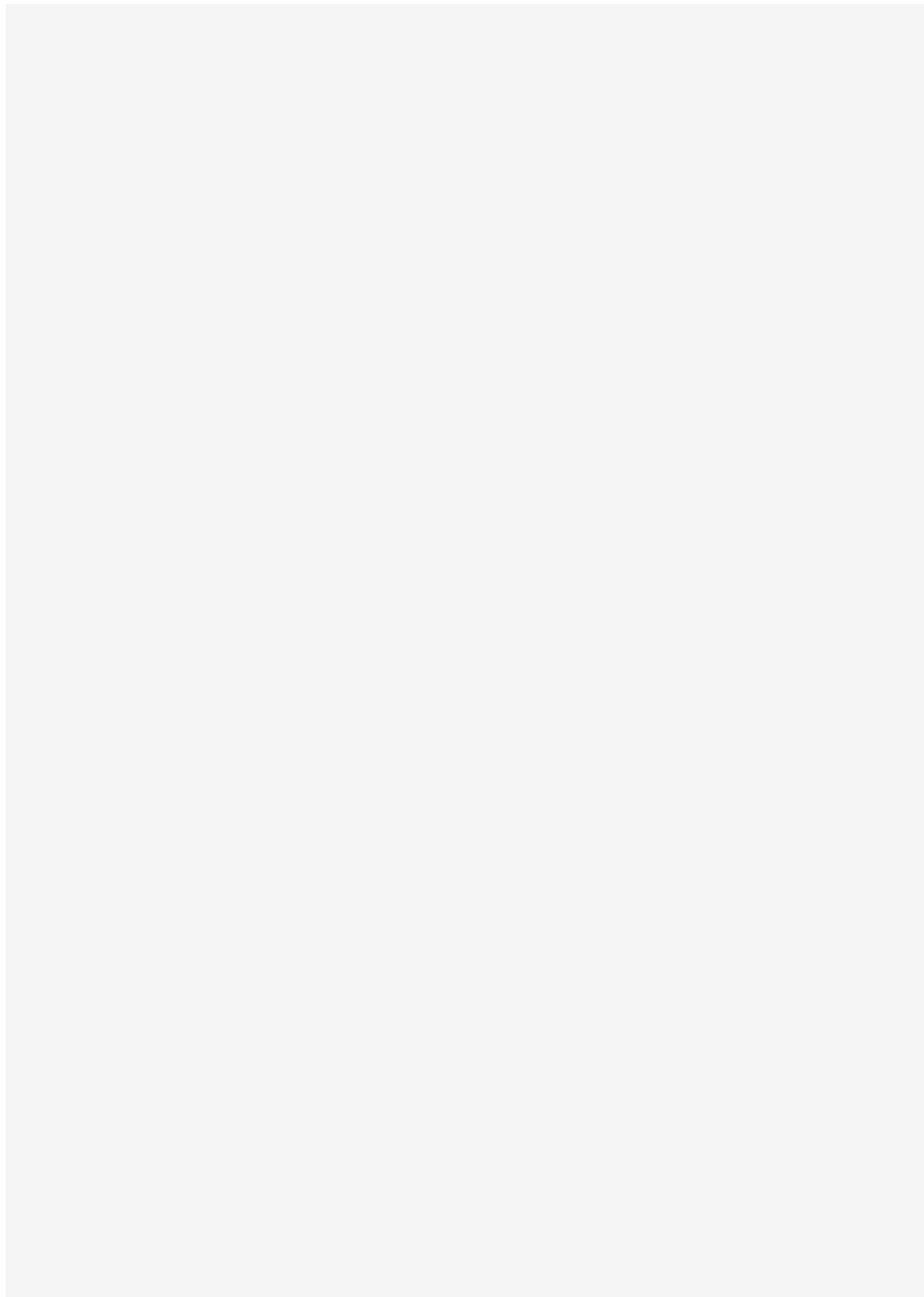
Drs. AKHMAD NAMSUM, M.M.

Pangkat : Pembina

NIP : 196705242006041004



Kesatuan Bangsa dan Politik Prov. Sul – Sel. di Makassar;
aksana Teknis P2T Badan Koordinasi Penanaman Modal Daerah Prov. Sul Sel di Makassar;
ehatan Masyarakat UNHAS Makassar di Makassar,
ng bersangkutan;



Optimization Software:
www.balesio.com

The complex block contains a red-bordered square. Inside the square, at the top, is a 3D-style icon of a red folder with the letters 'PDF' in white. Below the folder is a yellow folder and a silver paperclip. At the bottom of the square, the text 'Optimization Software:' is written in black, and the website address 'www.balesio.com' is written in red.

SAVE OUTFILE='C:\Users\USER\Documents\Uji Validitas 20 Responden.sav' /COMPRESSED.

CORRELATIONS

/VARIABLES=A1 A2 A3 A4 A5 SkorPengTekCuci

/PRINT=TWOTAIL NOSIG

/MISSING=PAIRWISE.

Correlations

Notes

Output Created		05-Feb-2019 14:31:19
Comments		
Input	Data	C:\Users\USER\Documents\Uji Validitas 20 Responden.sav
	Active Dataset	DataSet1
	Filter	<none>
	Weight	<none>
	Split File	<none>
	N of Rows in Working Data File	20
	Definition of Missing	User-defined missing values are treated as missing.



Optimization Software:
www.balesio.com

	Cases Used	Statistics for each pair of variables are based on all the cases with valid data for that pair.
Syntax		CORRELATIONS /VARIABLES=A1 A2 A3 A4 A5 SkorPengTekCuci /PRINT=TWOTAIL NOSIG /MISSING=PAIRWISE.
Resources	Processor Time	00:00:00.047
	Elapsed Time	00:00:00.032

[DataSet1] C:\Users\USER\Documents\Uji Validitas 20 Responden.sav

Correlations

		Bagaimana langkah yang perlu dilakukan pada mangkuk sebelum mencucinya?	bahan apa saja yang digunakan dalam mencuci mangkuk	syarat air yang benar untuk mencuci mangkuk	apakah perlu untuk memberikan desinfektan?	berapa kali air cucian perlu diganti dalam sehari?	Skor pengetahuan teknik pencucian
	Pearson Correlation	1	-.034	.302	-.010	.394	.644**
	Sig. (2-tailed)		.888	.196	.966	.086	.002
	N	20	20	20	20	20	20



bahan apa saja yang digunakan dalam mencuci mangkuk	Pearson Correlation	-.034	1	-.111	.302	.302	.460*
	Sig. (2-tailed)	.888		.641	.196	.196	.041
	N	20	20	20	20	20	20
syarat air yang benar untuk mencuci mangkuk	Pearson Correlation	.302	-.111	1	.302	-.034	.460*
	Sig. (2-tailed)	.196	.641		.196	.888	.041
	N	20	20	20	20	20	20
apakah perlu untuk memberikan desinfektan?	Pearson Correlation	-.010	.302	.302	1	-.010	.559*
	Sig. (2-tailed)	.966	.196	.196		.966	.010
	N	20	20	20	20	20	20
berapa kali air cucian perlu diganti dalam sehari?	Pearson Correlation	.394	.302	-.034	-.010	1	.644**
	Sig. (2-tailed)	.086	.196	.888	.966		.002
	N	20	20	20	20	20	20
Skor pengetahuan	Pearson Correlation	.644**	.460*	.460*	.559*	.644**	1
	Sig. (2-tailed)	.002	.041	.041	.010	.002	
	N	20	20	20	20	20	20



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

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

CORRELATIONS

/VARIABLES=A6 A7 A8 A9 A10 A11 SkorSikapTekCuci

/PRINT=TWOTAIL NOSIG

/MISSING=PAIRWISE.

Correlations

Notes

Output Created		05-Feb-2019 14:32:01
Comments		
Input	Data	C:\Users\USER\Documents\Uji Validitas 20 Responden.sav
	Active Dataset	DataSet1
	Filter	<none>
	Weight	<none>
	Split File	<none>
	N of Rows in Working Data File	20



Optimization Software:
www.balesio.com

Missing Handling	Value	Definition of Missing	User-defined missing values are treated as missing.
		Cases Used	Statistics for each pair of variables are based on all the cases with valid data for that pair.
Syntax			<p>CORRELATIONS</p> <p>/VARIABLES=A6 A7 A8 A9 A10</p> <p>A11 SkorSikapTekCuci</p> <p>/PRINT=TWOTAIL NOSIG</p> <p>/MISSING=PAIRWISE.</p>
Resources		Processor Time	00:00:00.063
		Elapsed Time	00:00:00.078

[DataSet1] C:\Users\USER\Documents\Uji Validitas 20 Responden.sav

Correlations

				pencucian mangkuk tidak dapat dilakukan tanpa menggunakan sabun/deterjen			
	sisa makanan perlu dibuang dahulu sebelum mangkuk dicuci	manuskrip harus dicuci dengan air bersih	jumlah air yang digunakan dalam mencuci mangkuk tidak boleh terdiri 1 ember		ketika mangkuk dibilas saat pencucian, mangkuk perlu digosok	sebelum mencuci, mangkuk perlu dibilas dengan air terlebih dahulu	Skor sikap teknik pencucian



Optimization Software:
www.balesio.com

sisa makanan perlu dibuang dahulu sebelum mangkuk dicuci	Pear								
	son	1	-						
	Correlation		.111	.369	.444*	.192	.192	.561*	
	Sig. (2-tailed)		.64 1	.110	.050	.416	.416	.010	
N	20	20	20	20	20	20	20	20	
mangkuk harus dicuci dengan air bersih	Pear								
	son	-	1						
	Correlation	.111		.369	.444*	.192	.192	.561*	
	Sig. (2-tailed)	.64 1		.110	.050	.416	.416	.010	
N	20	20	20	20	20	20	20	20	
jumlah air yang digunakan dalam mencuci mangkuk tidak boleh terdiri 1 ember	Pear								
	son	.36	.36	1					
	Correlation	.9	.9		.369	.058	.290	.733**	
	Sig. (2-tailed)	.11 0	.11 0		.110	.808	.215	.000	
N	20	20	20	20	20	20	20	20	
pencucian mangkuk, dapat dilakukan tanpa menggunakan	Pear								
	son	.44	.44	.369	1	.192	.192	.686**	
	Correlation	.4*	.4*						
	Sig. (2-tailed)	.05 0	.05 0	.110		.416	.416	.001	
N	20	20	20	20	20	20	20	20	



ketika mangkuk dibilas saat pencucian, mangkuk perlu digosok	Pear son Correlation	.19 2	.19 2	.058	.192	1	-.067	.453*
	Sig. (2-tailed)	.41 6	.41 6	.808	.416		.780	.045
	N	20	20	20	20	20	20	20
sebelum mencuci, mangkuk perlu dibilas dengan air terlebih dahulu	Pear son Correlation	.19 2	.19 2	.290	.192	-.067	1	.540*
	Sig. (2-tailed)	.41 6	.41 6	.215	.416	.780		.014
	N	20	20	20	20	20	20	20
Skor sikap teknik pencucian	Pear son Correlation	.56 1*	.56 1*	.733**	.686**	.453*	.540*	1
	Sig. (2-tailed)	.01 0	.01 0	.000	.001	.045	.014	
	N	20	20	20	20	20	20	20

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

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



CORRELATIONS

/VARIABLES=A12 A13 A14 A15 SkorTindTekCuci

/PRINT=TWOTAIL NOSIG

/MISSING=PAIRWISE.

Correlations

Notes

Output Created		05-Feb-2019 14:32:47
Comments		
Input	Data	C:\Users\USER\Documents\Uji Validitas 20 Responden.sav
	Active Dataset	DataSet1
	Filter	<none>
	Weight	<none>
	Split File	<none>
	N of Rows in Working Data File	20
Missing Value Handling	Definition of Missing	User-defined missing values are treated as missing.
	Cases Used	Statistics for each pair of variables are based on all the cases with valid data for that pair.



Syntax	CORRELATIONS	
	/VARIABLES=A12 A13 A14	
	A15 SkorTindTekCuci	
	/PRINT=TWOTAIL NOSIG	
	/MISSING=PAIRWISE.	
Resources	Processor Time	00:00:00.063
	Elapsed Time	00:00:00.047

[DataSet1] C:\Users\USER\Documents\Uji Validitas 20 Responden.sav

Correlations

		air yang digunakan pada ember pencucian terakhir bersih	air untuk mencuci mangkuk tersedia dengan cukup	ada ember pembersih untuk membilas peralatan makan	saat mangkuk dicuci, digunakan sabun pembersih	Skor tindakan teknik pencucian
air yang digunakan pada ember pencucian terakhir bersih	Pearson Correlation	1	.667**	.667**	.210	.839**
	Sig. (2-tailed)		.001	.001	.374	.000
	N	20	20	20	20	20
uci an	Pearson Correlation	.667**	1	1.000**	.140	.879**



Optimization Software:
www.balesio.com

cukup	Sig. (2-tailed)	.001		.000	.556	.000
	N	20	20	20	20	20
ada ember pembersih untuk membilas perlatan makan	Pearson Correlation	.667**	1.000**	1	.140	.879**
	Sig. (2-tailed)	.001	.000		.556	.000
	N	20	20	20	20	20
saat mangkuk dicuci, digunakan sabun pembersih	Pearson Correlation	.210	.140	.140	1	.504*
	Sig. (2-tailed)	.374	.556	.556		.024
	N	20	20	20	20	20
Skor tindakan teknik pencucian	Pearson Correlation	.839**	.879**	.879**	.504*	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.024	
	N	20	20	20	20	20

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

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



CORRELATIONS

/VARIABLES=B1 B2 B3 SkorPengTekKering

/PRINT=TWOTAIL NOSIG

/MISSING=PAIRWISE.

Correlations

Notes

Output Created	05-Feb-2019 14:33:33
Comments	
Input	Data C:\Users\USER\Documents\Uji Validitas 20 Responden.sav
	Active Dataset DataSet1
	Filter <none>
	Weight <none>
	Split File <none>
N of Rows in Working Data File	20
Definition of Missing	User-defined missing values are treated as missing.
Cases Used	Statistics for each pair of variables are based on all the cases with valid data for that pair.



Optimization Software:
www.balesio.com

Syntax	CORRELATIONS	
	/VARIABLES=B1 B2 B3	
	SkorPengTekKering	
	/PRINT=TWOTAIL NOSIG	
	/MISSING=PAIRWISE.	
Resources	Processor Time	00:00:00.078
	Elapsed Time	00:00:00.078

[DataSet1] C:\Users\USER\Documents\Uji Validitas 20 Responden.sav

Correlations

	Setelah mencuci mangkuk, apa yang sebaiknya dilakukan pada mangkuk?	bagaimana cara yang benar dalam mengeringkan mangkuk?	bagaimana kriteria lap pengering yang digunakan untuk mengeringkan mangkuk?	Skor pengetahuan teknik pengeringan
Setelah mencuci mangkuk, apa yang sebaiknya dilakukan pada mangkuk?	1	-.076	.546*	.645**
Pearson Correlation		.749	.013	.002
Sig. (2-tailed)				
N	20	20	20	20



Optimization Software:
www.balesio.com

bagaimana cara yang benar dalam mengeringkan mangkuk?	Pearson Correlation	-.076	1	.793**	.669**
	Sig. (2-tailed)	.749		.000	.001
	N	20	20	20	20
bagaimana kriteria lap pengering yang digunakan untuk mengeringkan mangkuk?	Pearson Correlation	.546*	.793**	1	.956**
	Sig. (2-tailed)	.013	.000		.000
	N	20	20	20	20
Skor pengetahuan teknik pengeringan	Pearson Correlation	.645**	.669**	.956**	1
	Sig. (2-tailed)	.002	.001	.000	
	N	20	20	20	20

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

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



5 B6 SkorSikapTekKering

NOSIG

/MISSING=PAIRWISE.

Correlations

Notes

Output Created		05-Feb-2019 14:34:05
Comments		
Input	Data	C:\Users\USER\Documents\Uji Validitas 20 Responden.sav
	Active Dataset	DataSet1
	Filter	<none>
	Weight	<none>
	Split File	<none>
	N of Rows in Working Data File	20
Missing Value Handling	Definition of Missing	User-defined missing values are treated as missing.
	Cases Used	Statistics for each pair of variables are based on all the cases with valid data for that pair.



Syntax	CORRELATIONS	
	/VARIABLES=B4 B5 B6	
	SkorSikapTekKering	
	/PRINT=TWOTAIL NOSIG	
	/MISSING=PAIRWISE.	
Resources	Processor Time	00:00:00.062
	Elapsed Time	00:00:00.047

[DataSet1] C:\Users\USER\Documents\Uji Validitas 20 Responden.sav

Correlations

		Mangku k tidak boleh dilap dengan lap meja	mangku k tidak boleh dikeringkan dengan usapan tangan	mangku k perlu dikeringkan setelah dicuci	Skor sikap teknik pengeringan
mangkuk tidak boleh dilap dengan lap meja	Pearson Correlation	1	-.034	.793**	.698**
	Sig. (2-tailed)		.888	.000	.001
	N	20	20	20	20
eh an	Pearson Correlation	-.034	1	.099	.643**



Optimization Software:
www.balesio.com

tangan	Sig. (2-tailed)	.888		.679	.002
	N	20	20	20	20
mangkuk perlu dikeringkan setelah dicuci	Pearson Correlation	.793**	.099	1	.793**
	Sig. (2-tailed)	.000	.679		.000
	N	20	20	20	20
Skor sikap teknik pengeringan	Pearson Correlation	.698**	.643**	.793**	1
	Sig. (2-tailed)	.001	.002	.000	
	N	20	20	20	20

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



8 B9 SkorTindTekKering

NOSIG

SE.

Correlations

Notes

Output Created			05-Feb-2019 14:34:44
Comments			
Input	Data	C:\Users\USER\Documents\Uji Validitas 20 Responden.sav	
	Active Dataset	DataSet1	
	Filter	<none>	
	Weight	<none>	
	Split File	<none>	
	N of Rows in Working Data File	20	
Missing Value Handling	Definition of Missing	User-defined missing values are treated as missing.	
	Cases Used	Statistics for each pair of variables are based on all the cases with valid data for that pair.	
Syntax	<pre> CORRELATIONS /VARIABLES=B7 B8 B9 SkorTindTekKering /PRINT=TWOTAIL NOSIG /MISSING=PAIRWISE. </pre>		



Optimization Software:
www.balesio.com

Resources	Processor Time	00:00:00.110
	Elapsed Time	00:00:00.094

[DataSet1] C:\Users\USER\Documents\Uji Validitas 20 Responden.sav

Correlations

		mangku k dikeringkan dengan lap bersih	lap yang digunakan pada mangkuk tidak digunakan untuk lap meja	lap yang digunakan pada mangkuk terdiri dari lap basah dan lap kering	Skor tindakan (observasi) teknik pengeringan
mangkuk dikeringkan dengan lap bersih	Pearson Correlation	1	.055	.524*	.786**
	Sig. (2-tailed)		.819	.018	.000
	N	20	20	20	20
an ak	Pearson Correlation	.055	1	.055	.491*
	Sig. (2-tailed)	.819		.819	.028
	N	20	20	20	20



Optimization Software:
www.balesio.com

lap yang digunakan pada mangkuk terdiri dari lap basah dan lap kering	Pearson				
	Correlation	.524*	.055	1	.786**
	Sig. (2-tailed)	.018	.819		.000
	N	20	20	20	20
Skor tindakan (observasi) pengeringan teknik	Pearson				
	Correlation	.786**	.491*	.786**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.028	.000	
	N	20	20	20	20

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

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

CORRELATIONS

/VARIABLES=C1 C2 C3 SkorPengTekSimpan

/PRINT=TWOTAIL NOSIG

/MISSING=PAIRWISE.



Notes

05-Feb-2019 14:35:15

Comments			
Input	Data	C:\Users\USER\Documents\Uji Validitas 20 Responden.sav	
	Active Dataset	DataSet1	
	Filter	<none>	
	Weight	<none>	
	Split File	<none>	
	N of Rows in Working Data File		20
Missing Value Handling	Definition of Missing	User-defined missing values are treated as missing.	
	Cases Used	Statistics for each pair of variables are based on all the cases with valid data for that pair.	
Syntax		CORRELATIONS /VARIABLES=C1 C2 C3 SkorPengTekSimpan /PRINT=TWOTAIL NOSIG /MISSING=PAIRWISE.	
Resources	Processor Time		00:00:00.094
	Elapsed Time		00:00:00.047



C:\Users\USER\Documents\Uji Validitas 20 Responden.sav

Correlations

	syarat tempat penyimpanan mangkuk yang benar	bagaimana kondisi mangkuk yang baik pada saat dimasukkan di tempat penyimpanan, kecuali	jenis hewan yang diperbolehkan berada di tempat penyimpanan	Skor pengetahuan teknik penyimpanan
syarat tempat penyimpanan mangkuk yang benar	1	.302	1.000**	.845**
Pearson Correlation				
Sig. (2-tailed)		.196	.000	.000
N	20	20	20	20
bagaimana kondisi mangkuk yang baik pada saat dimasukkan di tempat penyimpanan, kecuali	.302	1	.302	.764**
Pearson Correlation				
Sig. (2-tailed)	.196		.196	.000
N	20	20	20	20
jenis hewan yang di	1.000**	.302	1	.845**
Pearson Correlation				
Sig. (2-tailed)	.000	.196		.000
N	20	20	20	20



Skor pengetahuan teknik penyimpanan	Pearson Correlation	.845**	.764**	.845**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	
	N	20	20	20	20

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

CORRELATIONS

/VARIABLES=C4 C5 C6 SkorSikapTekSimpan

/PRINT=TWOTAIL NOSIG

/MISSING=PAIRWISE.

Correlations



Notes

05-Feb-2019 14:35:52

Optimization Software:
www.balesio.com

Input	Data	C:\Users\USER\Documents\Uji Validitas 20 Responden.sav
	Active Dataset	DataSet1
	Filter	<none>
	Weight	<none>
	Split File	<none>
	N of Rows in Working Data File	20
Missing Handling	Value Definition of Missing	User-defined missing values are treated as missing.
	Cases Used	Statistics for each pair of variables are based on all the cases with valid data for that pair.
Syntax		<pre> CORRELATIONS /VARIABLES=C4 C5 C6 SkorSikapTekSimpan /PRINT=TWOTAIL NOSIG /MISSING=PAIRWISE. </pre>
Resources	Processor Time	00:00:00.125
	Elapsed Time	00:00:00.095



C:\Users\USER\Documents\Uji Validitas 20 Responden.sav

Correlations

	perlu menyimpan mangkuk dalm tempat tertutup	kondisi tempat penyimpanan mangkuk harus bersih	tempat penyimpanan harus dalam keadaan tidak lembab	Skor sikap teknik penyimpanan
perlu menyimpan mangkuk dalm tempat tertutup	1	.272	.236	.732**
Pearson Correlation		.246	.317	.000
Sig. (2-tailed)				
N	20	20	20	20
kondisi tempat penyimpanan mangkuk harus bersih	.272	1	.577**	.742**
Pearson Correlation			.008	.000
Sig. (2-tailed)	.246			
N	20	20	20	20
tempat penyimpanan harus dalam keadaan tidak lembab	.236	.577**	1	.784**
Pearson Correlation				.000
Sig. (2-tailed)	.317	.008		
N	20	20	20	20
sikap teknik	.732**	.742**	.784**	1
Pearson Correlation				
Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	
N	20	20	20	20



Correlations

	perlu menyimpan mangkuk dalm tempat tertutup	kondisi tempat penyimpanan mangkuk harus bersih	tempat penyimpanan harus dalam keadaan tidak lembab	Skor sikap teknik penyimpanan
perlu menyimpan mangkuk dalm tempat tertutup	1	.272	.236	.732**
Pearson Correlation		.246	.317	.000
Sig. (2-tailed)				
N	20	20	20	20
kondisi penyimpanan harus bersih	.272	1	.577**	.742**
Pearson Correlation			.008	.000
Sig. (2-tailed)				
N	20	20	20	20
tempat penyimpanan harus dalam keadaan tidak lembab	.236	.577**	1	.784**
Pearson Correlation				.000
Sig. (2-tailed)				
N	20	20	20	20
sikap teknik	.732**	.742**	.784**	1
Pearson Correlation				
Sig. (2-tailed)				
N	20	20	20	20



Optimization Software:
www.balesio.com

Significant at the 0.01 level (2-tailed).

CORRELATIONS

/VARIABLES=C7 C8 C9 C10 SkorTindTekSimpan

/PRINT=TWOTAIL NOSIG

/MISSING=PAIRWISE.

Correlations

Notes

Output Created		05-Feb-2019 14:36:22
Comments		
Input	Data	C:\Users\USER\Documents\Uji Validitas 20 Responden.sav
	Active Dataset	DataSet1
	Filter	<none>
	Weight	<none>
	Split File	<none>
	N of Rows in Working Data File	20



Optimization Software:
www.balesio.com

Missing Handling	Value	Definition of Missing	User-defined missing values are treated as missing.
		Cases Used	Statistics for each pair of variables are based on all the cases with valid data for that pair.
Syntax			<p>CORRELATIONS</p> <p>/VARIABLES=C7 C8 C9 C10</p> <p>SkorTindTekSimpan</p> <p>/PRINT=TWOTAIL NOSIG</p> <p>/MISSING=PAIRWISE.</p>
Resources		Processor Time	00:00:00.094
		Elapsed Time	000:00:00.047

[DataSet1] C:\Users\USER\Documents\Uji Validitas 20 Responden.sav

Correlations

		kondisi tempat penyimpanan tertutup	kondisi tempat penyimpanan bersih	peralatan makan tersebut ditempatkan secara benar (kondisi dibalik)	kondisi mangkuk tidak basah saat di tempat penyimpanan	Skor tindakan (observasi) teknik penyimpanan
tempat penyimpanan tertutup	Pearson Correlation	1	.638**	.577**	.174	.828**



		Sig. (2-tailed)		.002	.008	.463	.000
		N	20	20	20	20	20
kondisi tempat penyimpanan bersih		Pearson Correlation	.638**	1	.369	-.010	.721**
		Sig. (2-tailed)	.002		.110	.966	.000
		N	20	20	20	20	20
peralatan makan tersebut ditempatkan secara benar (kondisi dibalik)		Pearson Correlation	.577**	.369	1	.369	.752**
		Sig. (2-tailed)	.008	.110		.110	.000
		N	20	20	20	20	20
kondisi mangkuk tidak basah saat di tempat penyimpanan		Pearson Correlation	.174	-.010	.369	1	.556*
		Sig. (2-tailed)	.463	.966	.110		.011
		N	20	20	20	20	20
Skor (observasi) tindakan teknik penyimpanan		Pearson Correlation	.828**	.721**	.752**	.556*	1
		Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.011	
		N	20	20	20	20	20

Significant at the 0.01 level (2-tailed).

Significant at the 0.05 level (2-tailed).



RIWAYAT HIDUP



- Nama : Nurul Aqilah Gunawan
Tempat/Tanggal Lahir : Ujung Pandang, 07 Oktober 1996
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Alamat : Jl. Urip Sumoharjo Lorong 4 No. 19
No. Hp : 085399883535
Email : aqilahgoen@gmail.com
Riwayat Pendidikan :
1. SDIT Wihdatul Ummah Tahun 2009
2. MTsN Model Makassar Tahun 2012
3. MAN 2 Model Makassar Tahun 2015
4. Program Sarjana Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin
Riwayat Organisasi :
1. Pengurus HMI Kom. Kesehatan Masyarakat Maros Periode 2017-2018
2. Pengurus Forkom KL FKM Unhas Periode 2018-2019

