

KUESIONER PENELITIAN

Pertanyaan	Bobot	Ops	Nilai
A. Personal hygiene pedagang kaki lima			
1. Penjamah makanan tidak berkuku panjang, menggunakan cat/kuku kotor.	1	Ya /Tidak	
2. Penjamah makanan memakai pakaian kerja dan menutup kepala.	1	Ya /Tidak	
3. Penjamah makanan mencuci tangan sesudah menangani makanan	1	Ya /Tidak	
4. Penjamah makanan tidak menggaruk-garuk kepala, mengorek telinga dan merokok	1	Ya /Tidak	
5. Penjamah makanan menutup luka atau bisul dan lainnya	1	Ya /Tidak	
B. Tempat sanitasi peralatan			
1. Peralatan makanan jajanan dicuci setiap selesai digunakan dengan air yang mengalir dan menggunakan sabun.	1	Ya /Tidak	
2. Peralatan makanan jajanan dikeringkan dengan cara ditiriskan dan tertutup/terlindung dari pencemaran	1	Ya /Tidak	
3. Peralatan tidak berkarat	1	Ya /Tidak	
4. Tidak retak/gempil atau patah	1	Ya /Tidak	
5. Tidak memakai ulang peralatan yang dirancang untuk sekali penggunaan	1	Ya /Tidak	
C. Wadah pengolahan makanan			
1. Wada atau tempat dapat melindungi diri dari debu dan serangga	1	Ya /Tidak	
2. Pada tempat menjajakan terdapat tempat cuci piring/gelas yang memadai (ember bersih dan air bersih)	1	Ya /Tidak	
3. Alat pencucian piring/gelas diganti sesering mungkin	1	Ya /Tidak	
4. Pada alat menjajakan ada sarana pengumpul sampah sehingga tidak berceceran.	1	Ya /Tidak	
D. Makanan yang disajikan Penjamah			
1. Makanan yang disajikan dalam keadaan tertutup	1	Ya /Tidak	
2. Menggunakan penutup yang bersih dan tidak mencemari makanan	1	Ya /Tidak	
3. Makanan yang disajikan tidak dijadikan satu dengan bahan makanan yang mentah	1	Ya /Tidak	

4. Mengambil makanan dengan menggunakan alat penjepit	1	Ya /Tidak	
5. Makanan diangkut dalam keadaan tertutup/terbungkus dan tidak mencemari makanan	1	Ya/Tidak	

1. Cara Penilaian

a. Penilaian personal hygiene sanitasi pedagang kaki lima

- Skor maksimal = Nilai maksimal x jumlah pertanyaan
= 1 x 5
= 5
- Skor minimal = Nilai minimal x jumlah pertanyaan
= 0 x 5
= 0
- Kurang = 0 – 2
- Baik = 3 - 5

b. Penilaian tempat sanitasi peralatan

- Skor maksimal = Nilai maksimal x jumlah pertanyaan
= 1 x 5
= 5
- Skor minimal = Nilai minimal x jumlah pertanyaan
= 0 x 5
= 0
- Kurang = 0 – 2
- Baik = 3 - 5

c. Penilaian tempat pengolahan makanan

- Skor maksimal = Nilai maksimal x jumlah pertanyaan
= 1 x 4
= 4
- Skor minimal = Nilai minimal x jumlah pertanyaan
= 0 x 4

$$= 0$$

- Kurang = 0 – 2

- Baik = 3 - 4

d. Penilaian makanan yang disajikan

- Skor maksimal = Nilai maksimal x jumlah pertanyaan

$$= 1 \times 5$$

$$= 5$$

- Skor minimal = Nilai minimal x jumlah pertanyaan

$$= 0 \times 5$$

$$= 0$$

- Kurang = 0 – 2

- Baik = 3 – 5

2. Cara Penilaian Keseluruhan Item

- a. Nilai keseluruhan = Skor keseluruhan item
= 5 + 5 + 4 + 5
= 19
- Nilai maksimal = 19 x 5
= 95
- Nilai minimal = 19 x 0
= 0
- b. (R) Rentang Nilai = Skor maksimal – skor minimal
= 95 – 0
= 95
- c. I (interval) = R/K
= 95/2
= 48
- Maka:
- Baik = 49 – 95 (> 51 % - < 100 %)
- Kurang = 0 – 48 (< 51 %)

TABEL HASIL PENILAIAN

1. Tabel Personal Hygine Pedagang Kaki Lima

NAMA	Personal Hygine					Nilai	Kriteria
	A1	A2	A3	A4	A5		
Colidin	1	0	1	0	1	3	Baik
Mugiyono	0	0	1	0	1	2	Buruk
Slamet	1	0	0	1	0	2	Buruk
Sri	1	1	0	1	1	4	Baik
Joko	0	0	1	1	1	3	Baik
Kromo	1	1	0	0	1	3	Baik
Marinten	0	0	1	1	0	2	Buruk
Jawadi	1	1	1	1	1	5	Baik
Suryani	1	1	0	1	0	3	Baik
Sumani	0	0	1	1	1	3	Baik

Sumber: Data Primer 2023

2. Tabel Sanitasi Peralatan

NAMA	Tempat Sanitasi Peralatan					Nilai	Kriteria
	B1	B2	B3	B4	B5		
Colidin	0	1	0	1	0	2	Buruk
Mugiyono	1	1	1	1	0	4	Baik
Slamet	1	0	1	1	0	3	Baik
Sri	0	1	1	1	0	3	Baik
Joko	0	1	1	0	0	2	Buruk
Kromo	0	1	1	1	0	3	Baik
Marinten	1	0	1	1	0	3	Baik
Jawadi	0	0	1	1	0	2	Buruk
Suryani	0	1	1	0	0	2	Buruk
Sumani	0	1	1	1	0	3	Baik

Sumber: Data Primer 2023

3. Tabel Tempat Pengelolaan Makanan

NAMA	Tempat Pengelolaan Makanan				Nilai	Kriteria
	C1	C2	C3	C4		
Colidin	0	1	0	0	1	Buruk
Mugiyono	1	1	0	0	2	Buruk
Slamet	1	0	0	0	1	Buruk
Sri	0	1	1	0	2	Buruk
Joko	0	0	0	0	0	Buruk
Kromo	0	1	1	0	2	Buruk
Marinten	1	1	0	0	2	Buruk
Jawadi	0	0	1	0	1	Buruk
Suryani	0	1	1	0	2	Buruk
Sumani	0	0	0	0	0	Buruk

Sumber: Data Primer 2023

4. Tabel Makanan Yang Disajikan

NAMA	Makanan Yang Disajikan					Nilai	Kriteria
	D1	D2	D3	D4	D5		
Colidin	1	1	1	1	1	5	Baik
Mugiyono	0	1	1	1	1	4	Baik
Slamet	0	1	0	0	0	1	Buruk
Sri	1	0	1	1	1	4	Baik
Joko	1	1	1	1	1	5	Baik
Kromo	1	1	0	0	0	2	Buruk
Marinten	1	0	1	1	1	4	Baik
Jawadi	1	1	1	1	1	5	Baik
Suryani	1	1	1	1	1	5	Baik
Sumani	0	0	0	0	0	0	Buruk

Sumber: Data Primer 2023

Kategori Nilai Seluruh Variabel

		Frequency	Percent	Valid Percent
Valid	Buruk	1	10.0	10.0
	Baik	9	90.0	90.0
	Total	10	100.0	100.0

DOKUMENTASI



Gambar 1 Pedagang 1



Gambar 2. Pedagang 2



Gambar.3 Pedagang 3



Gambar 4. Pedagang 4



Gambar 5 Pedagang 5



ORIGINALITY REPORT

10 %

SIMILARITY INDEX

%

INTERNET SOURCES

%

PUBLICATIONS

10%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1

Submitted to iGroup

Student Paper

3%

2

Submitted to Lincoln High School

Student Paper

1%

3

Submitted to Padjadjaran University

Student Paper

1%

4

Submitted to Universitas Airlangga

Student Paper

1%

5

Submitted to State Islamic University of Alauddin Makassar

Student Paper

1%

6

Submitted to St. Ursula Academy High School

Student Paper

1%

7

Submitted to Sriwijaya University

Student Paper

1%

Submitted to stipram

1

8

Student Paper

%

9

Submitted to Universitas Muhammadiyah Yogyakarta
Student Paper

1%

Submitted to Universitas Sumatera Utara
Student Paper

10

1%

Exclude quotes

On Exclude bibliography

On Exclude matches

< 1%



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA

Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282 Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141
Website : www.poltekkesdepkes-sby.ac.id Email : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id



Magetan, 5 Juni 2023

Nomor : PP 03.04/1/ 854 /2023
Lamp : 1 Exemplar
Hal : Surat Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth :
Kepala Dinas Pasar Gorang Gareng Magetan
Jl. Madiun - Gorang Gareng
Rt. 04/ Rw.02 Sekolah Genengan
Kecamatan Kawedanan
Kabupaten Magetan
Jawa Timur

Bersama ini diberitahukan bahwa program belajar mengajar bagi mahasiswa Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya Jurusan Kesehatan Lingkungan Program Studi Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan Semester Tahun Akademik 2022/2023, pada semester akhir adalah pembuatan Tugas Akhir (TA).

Untuk penyusunan TA tersebut maka bersama ini kami hadapkan mahasiswa Program Studi Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan :

Nama : Michael Kurniawan Hasugihan
NIM : P27833220046
Keperluan : Permohonan ijin untuk Penelitian Tugas Akhir

Demikian atas perhatian dan kerja samanya kami sampaikan terima kasih.

a.n Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya

Ketua Program Studi Sanitasi
Program Diploma III Kampus Magetan



DENY SIBANTO, SPd, MSi
NIP. 19640120 198503 1 003