

KARYA TULIS ILMIAH

**HUBUNGAN ANTARA TINGKAT PENGETAHUAN
PENJAMAH MAKANAN TENTANG CARA PENCUCIAN
ALAT MAKAN YANG SEHAT DENGAN KUALITAS HASIL
PENCUCIAN ALAT MAKAN PADA RUMAH MAKAN
DI KECAMATAN JAYAPURA UTARA TAHUN 2001**



**Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk
Memperoleh Gelar Ahli Madya Jurusan Kesehatan Lingkungan**

Disusun Oleh :

MUHAMMAD RUSLY DAUD

NIM : 198 300 436 L

**DEPARTEMEN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN JAYAPURA
PROGRAM DIPLOMA III KESEHATAN LINGKUNGAN
TAHUN 2001**

LEMBAR PENGESAHAN

KARYA TULIS ILMIAH

HUBUNGAN ANTARA TINGKAT PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN TENTANG CARA PENCUCIAN ALAT MAKAN YANG SEHAT DENGAN KUALITAS HASIL PENCUCIAN ALAT MAKAN PADA RUMAH MAKAN DI KECAMATAN JAYAPURA UTARA TAHUN 2001

Oleh :

MUHAMMAD RUSLY DAUD

NIM. 198 300 436 L

*Telah Dipertahankan Didepan Dewan Dosen Penguji Karya Tulis Ilmiah
Pada tanggal, 7 November 2001 Dinyatakan Telah Lulus
Memenuhi Syarat*

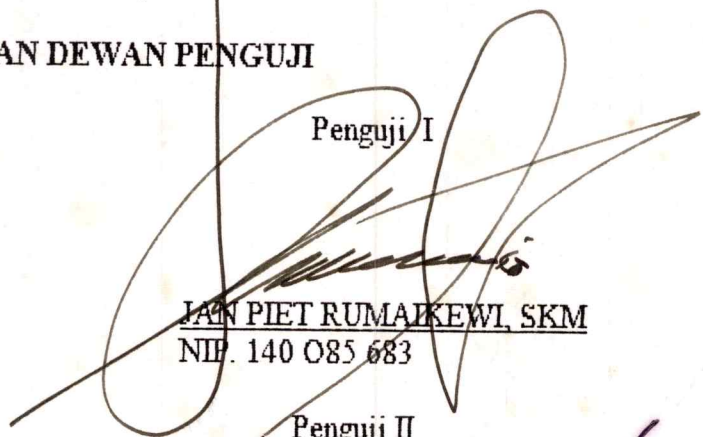
SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Pembimbing



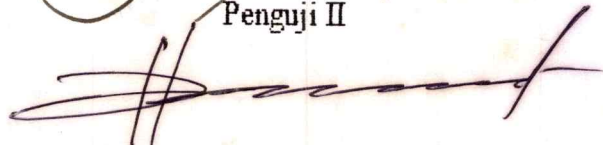
HARYONO, SKM, M Kes.
NIP. 140 192 802

Penguji I



IAN PIET RUMAIKEWI, SKM
NIP. 140 085 683

Penguji II



HIZKIA DAUNDY, SKM, M Kes
NIP. 140 191 760

Jayapura, November 2001
Mengetahui,
Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan

HARYONO, SKM, MKes.
NIP. 140 192 802

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena hanya atas pertolongan serta bimbingan-Nya sehingga penulisan Karya Tulis Ilmiah ini dapat terselesaikan dengan baik.

Sebelumnya, perkenankan penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Jan Piet Rumaikewi, SKM, selaku Direktur Pengelola Politeknik Kesehatan Jayapura atas bimbingannya sehingga penulis dapat menyelesaikan studi pendidikan ini.
2. Bapak Haryono, SKM, M.Kes, selaku Ketua Jurusan Program Diploma III Kesehatan Lingkungan dan sekaligus sebagai Dosen Pembimbing I yang banyak memberikan petunjuk, arahan, dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah.
3. Seluruh Staf Dosen Program Diploma III Kesehatan Lingkungan, yang telah banyak membimbing dan memotivasi penulis sehingga dapat menyelesaikan penulisan karya Tulis Ilmiah ini.
4. Kedua orang tua penulis yang selama ini memberi dorongan dan motivasi yang bersifat moril maupun materiil kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa penulisan Karya Tulis Ilmiah ini dapat terselesaikan oleh karena dukungan moril maupun materiil dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini perkenankan penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada semua yang telah memberikan masukan, dorongan serta motivasi kepada penulis.

Penulis menyadari sepenuhnya atas keterbatasan kapasitas pribadi, maka untuk menyempurnakan penelitian ini berbagai saran dan kritik yang bersifat konstruktif akan penulis terima.

Atas segala bantuan yang diberikan , kiranya Allh SWT membalas budi baik Saudara. Semoga penulisan Karya Tulis Ilmiah ini dapat berguna dalam diri penulis dan pembaca sekalian.

Jayapura, Oktober 2001

P e n u l i s

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN SAMPUL	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
RIWAYAT PENULIS.....	ix
RINGKASAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Batasan Masalah.....	3
C. Perumusan Masalah.....	3
D. Tujuan Penelitian.....	4
E. Hipotesa Penelitian.....	4
F. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Definisi Pengetahuan.....	6
B. Penjamah makanan.....	8
C. Penyediaan Air Bersih.....	9
D. Bahan Pencuci.....	10
E. Pencucian Alat Makan.....	12
F. Test Kebersihan Alat Makan.....	17
G. Kerangka Teoritis.....	19

BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	20
A. Jenis Penelitian.....	20
B. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	20
C. Populasi dan Sampel.....	20
D. Variabel Penelitian.....	21
E. Definisi Operasional.....	22
F. Jenis Data.....	23
G. Instrumen Penelitian.....	24
H. Cara Pengumpulan Data.....	24
I. Teknik Analisa Data.....	24
J. Pengolahan Data.....	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
A. Hasil Penelitian.....	26
B. Pembahasan.....	35
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	37
A. Kesimpulan.....	37
B. Saran.....	37
DAFTAR PUSTAKA.....	39
LAMPIRAN-LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

No.	Halaman
1. Distribusi frekwensi tingkat pengetahuan penjamah makanana Tentang pencucian alat makan yang sehat	29
2. Distribusi frekwensi tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang cara pencucian alat makan yang sehat berdasarkan tingkat pendidikan	30
3. Distribusi frekwensi tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang cara pencucian alat makan yang sehat berdasarkan jenis kelamin	31
4. Distribusi frekwensi kualitas hasil pencucian alat makan yang diketahui dari tes kebersihan alat makan secara fisik	32
5. Distribusi frekwensi hubungan antara tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang cara pencucian alat makan yang sehat dengan kualitas hasil pencucian alat makan yang diketahui dari tes kebersihan alat makan secara fisik	33

DAFTAR LAMPIRAN

1. Salinan surat izin penelitian dari Kantor Bappeda Kota Jayapura
2. Langkah-langkah analisa statistik uji Chi-Square
3. Data induk terolah penjamah makanan pada rumah makan
4. Data rumah makan di Kecamatan Jayapura Utara
5. Tabel distribusi Chi-Square
6. Kuesioner tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang cara pencucian alat makan yang sehat
7. Check list kualitas hasil pencucian alat makan pada yang diketahui dengan tes kebersihan secara fisik
8. Hasil dari tes validitas dan reliabilitas terhadap kuesioner penelitian
9. Data 10 (sepuluh) besar penyakit dari Puskesmas Jayapura Utara
10. Data TTU dan jumlah penjamah makanan dari Puskesmas Jayapura Utara
11. Peta wilayah Kecamatan Jayapura Utara

RIWAYAT PENULIS

Nama : Muhammad Rusly Daud

Tempat/Tanggal Lahir : Serui, 20 September 1976

Alamat : Jalan Ayapo, Kamp. Cina, Abepura, Jayapura

Agama : Islam

pendidikan :

1. Tahun 1989 lulus SD Inpres I Serui, Yapen Waropen.
2. Tahun 1992 lulus SMP Negeri I Serui, Yapen Waropen.
3. Tahun 1995 lulus SMA Negeri I Serui, Yapen Waropen.
4. Tahun 1998 – 2001 lulus dari Politeknik Kesehatan Jayapura Jurusan D III Kesehatan Lingkungan.

RINGKASAN

Politeknik Kesehatan Jayapura
Program D III Kesehatan Lingkungan
Jayapura, Oktober 2001

Muhammad Rusly Daud

Hubungan Antara Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan Tentang Cara Pencucian Alat Makan Yang Sehat Dengan Kualitas Hasil Pencucian Alat Makan Pada Rumah Makan di Kecamatan Jayapura Utara, Tahun 2001.

x + 39 halaman + 5 tabel + 10 lampiran

Peranan peralatan makan dalam penyehatan makanan sangat penting karena merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari prinsip-prinsip penyehatan makanan. Peralatan makan perlu dijaga kebersihannya setiap saat akan dipergunakan. Untuk itu peranan pembersihan atau pencucian peralatan perlu diketahui secara mendasar. Dengan membersihkan peralatan secara baik, akan menghasilkan alat pengolahan makanan yang bersih dan sehat.

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan antara tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang cara pencucian alat makan yang sehat dengan kualitas hasil pencucian alat makan pada rumah makan sedangkan tujuan khusus adalah mengetahui tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang cara pencucian alat makan yang sehat dan mengetahui kualitas hasil pencucian alat makan yang dapat diketahui dari tes kebersihan alat makan secara fisik.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif analitik dengan pendekatan Cross Sectional. Sampelnya adalah penjamah makanan dari 32 rumah makan diambil masing-masing 1 (satu) penjamah makanan sebagai responden dengan Simple Random Sampling. Pengumpulan data dilakukan menggunakan kuesioner dan observasi menggunakan cek list terhadap tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang cara pencucian alat makan yang sehat dan kualitas hasil pencucian alat makan. Analisa data dilakukan secara deskriptif menggunakan rumus Chi – Kuadrat.

Berdasarkan hasil uji statistik menggunakan rumus Chi – Square diperoleh ada hubungan antara tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang cara pencucian alat makan yang sehat dengan kualitas hasil pencucian alat makan yang diketahui dari tes kebersihan alat makan secara fisik pada rumah makan.

Dari hasil penelitian ini disarankan bagi tenaga-tenaga kesehatan untuk dapat menggunakan hasil penelitian ini sebagai tambahan pengetahuan dan pertimbangan dalam upaya pemantauan Tempat-Tempat Pengelolaan Makanan (TPM), khususnya pada rumah makan.

Daftar Kepustakaan : 13 (1985 – 2000)

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Peningkatan kualitas sumber daya manusia merupakan rangkaian upaya mewujudkan manusia seutuhnya dan masyarakat Indonesia seluruhnya. Peningkatan sumber daya manusia meliputi pembangunan manusia sebagai insan dan sumber daya manusia, merupakan kesatuan yang tidak terpisahkan.

Upaya untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat dalam pasal 4 UU. No.23 / 1992 tentang kesehatan antara lain menyebutkan bahwa setiap orang berhak mendapat derajat kesehatan yang optimal. Berbagai upaya yang dilaksanakan dalam pembangunan kesehatan masyarakat antara lain melalui usaha pencegahan dan pemberantasan penyakit dan pemulihan kesehatan demi tercapainya derajat kesehatan yang optimal.

Tempat Pengolahan Makanan (TPM) adalah tempat-tempat dimana makanan dan minuman tersebut diproduksi, diolah, disimpan, diangkut, disajikan / dijual bagi umum (Ditjen PPM dan PLP, 1994).

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam penyehatan TPM adalah pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan penjamah makanan. praktek kegiatan pencucian peralatan makan serta tempat pengolahan makanan.

Pencemaran makanan pada rumah makan dapat disebabkan oleh makanan terbuka dan tercemar asap maupun debu yang beterbangan, hygiene sanitasi perorangan penjamah makanan, bahan tambahan makanan dan keadaan alat masak serta alat makan yang tidak bersih karena cara pencucian yang tidak memenuhi syarat (Ditjen PPM dan PLP, 1989).

Pada rumah makan, penularan penyakit dapat terjadi melalui penjamah makanan, kontak pembeli dengan penjual, alat masak maupun alat makan. Penyebaran penyakit yang dapat terjadi adalah penyakit infeksi usus dan pencernaan. Untuk data tentang gambaran 10 besar penyakit yang diperoleh dari Puseksmas Jayapura Utara bulan Juli tahun 2001 yaitu :

1. ISPA dengan 475 kasus
2. Penyakit lain pada saluran pernafasan bagian atas dengan 165 kasus
3. Malaria Tropika dengan 154 kasus
4. Malaria Klinis dengan 147 kasus
5. Penyakit pada sistem otot dan jaringan pengikat (penyakit tulang belulang, radang sendi, rematik, dengan 124 kasus)
6. Diare dengan 123 kasus
7. Malaria dengan pemeriksaan laboratorium dengan 113 kasus
8. Infeksi penyakit usus yang lain dengan 111 kasus
9. Karies Gigi dengan 109 kasus
10. Penyakit Pulpa dan jaringan periapikal dengan 96 kasus

Berdasarkan data yang diperoleh dari Puskesmas Jayapura Utara pada tahun 2001 diketahui jumlah TPM sebanyak 79 buah yang terdiri dari 10 buah Restoran, 4 buah Toko Roti, 1 buah Pujasera, 4 buah Kantin, 6 buah Cafeteria, 1 buah Industri Mie, 5 buah Kios Daging Sapi, 9 buah Industri Tahu – Tempe, 6 lokasi pedagang Kaki Lima dan 32 Rumah Makan yang terdiri dari 47 Penjamah Makanan.

Oleh sebab itu pentingnya pengetahuan dan pelatihan tentang hygiene sanitasi makanan sangat diperlukan agar penularan penyakit infeksi usus yang disebabkan dari rumah makan dapat dihindari.

B. Batasan Masalah

Dalam pembatasan masalah ini Penulis membatasi pada kualitas hasil pencucian alat makan yang diketahui dari test kebersihan alat makan secara fisik pada rumah makan di Kecamatan Jayapura Utara Tahun 2001.

C. Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, maka dapat ditarik perumusan masalah sebagai berikut :

“ Adakah hubungan antar tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang cara pencucian alat makan sehat dengan kualitas hasil pencucian alat makan yang diketahui dari test kebersihan alat makan pada rumah makan di Kecamatan Jayapuran Utara Tahun 2001 ? “.

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui hubungan antara tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang cara pencucian alat makan yang sehat dengan kualitas hasil pencucian alat makan yang diketahui dari test kebersihan alat makan secara fisik pada rumah makan di wilayah Kecamatan Jayapura Utara.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang cara pencucian alat makan yang sehat.
- b. Mengetahui kualitas hasil dari pencucian alat makan yang diketahui dari test kebersihan secara fisik pada rumah makan.
- c. Mengetahui hubungan antara tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang cara pencucian makanan yang sehat dengan hasil pencucian alat makan pada rumah makan.

D. Hipotesa Penelitian

1. H_0 = Tidak ada hubungan antara tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang cara pencucian alat makan yang sehat dengan kualitas hasil pencucian alat makan pada rumah makan di Kecamatan Jayapura Utara Tahun 2001.
2. H_a = Ada hubungan antara tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang cara pencucian alat makan yang sehat dengan kualitas hasil pencucian alat makan pada rumah makan di Kecamatan Jayapura Utara Tahun 2001.

E. Manfaat Penelitian

1. Sebagai bahan masukan dari instansi yang terkait dalam pemantauan keadaan hygiene sanitasi rumah makan.
2. Sebagai masukan bagi pengusaha rumah makan dalam memantau kondisi sanitasi alat makan yang digunakan pada rumah makan.
3. Sebagai aplikasi ilmu bagi Penulis dalam menimba ilmu pengetahuan dan teknologi.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Definisi Pengetahuan

Pengetahuan merupakan pembentukan penilaian asosiatif yang menghubungkan sebuah pikiran dengan kenyataan atau pikiran lainnya berdasarkan pengalaman berulang-ulang (Lucky Herawati, 1988).

Pengetahuan yang dimiliki seseorang dapat merupakan pendorong motivasi untuk bersikap dan melakukan suatu tindakan bagi orang tersebut. Poedjajawidha (1987) membagi pengetahuan menjadi 2 macam yaitu pengetahuan umum dan pengetahuan khusus. Pengetahuan umum berlaku bagi seluruh macam dan masing-masing bagi macamnya, sedangkan pengetahuan khusus yaitu pengetahuan mengenai sesuatu yang satu saja. Pengetahuan umum dan khusus keduanya menjadi milik manusia berdasarkan pengalaman, pengalaman sendiri dan pengalaman orang lain.

Kalan melihat individu itu sebagai anggota sesuatu kelompok atau sebagai anggota masyarakat maka unsur-unsur yang diperlukan agar ia berbuat sesuatu ialah:

1. Pengertian/pengetahuan (Knowledge) tentang apa yang akan dilakukannya.
2. Keyakinan/kepercayaannya tentang manfaat dan kebenaran dari apa yang akan dilakukannya (Attitude yang positif).
3. Sarana yang diperlukan untuk melakukannya.
4. Norma/dukungan kelompok bahwa apa yang akan dilakukannya itu benar/ bisa diterima dikelompoknya.

5. Dorongan / motivasi untuk berbuat, apa yang dilandasi oleh kebutuhan yang dirasakannya.

Sedangkan menurut Kelman, ada 3 cara perubahan perilaku, yaitu :

1. Karena terpaksa (Compliance)

Pada cara Compliance ini, individu merubah perilakunya karena mengharapkan akan :

- Memperoleh imbalan, baik materi maupun non materi.
- Memperoleh pengakuan dari kelompoknya atau dari orang yang menganjurkan perubahan perilaku tersebut.
- Terhindar dari hukuman.
- Tetap terpeliharanya hubungan baik dengan yang menganjurkan perubahan perilaku tersebut.

Dengan cara ini perubahan tidak mendasar, jadi tidak lestari karena perubahan ini dilakukan karena terpaksa.

2. Karena ingin meniru (Identification)

Pada cara ini individu merubah perilakunya karena ingin meniru atau ingin disamakan dengan seseorang yang dikaguminya. Disini juga perubahan tidak mendasar hingga tidak lestari.

3. Karena menghayati manfaatnya (Internalization)

Pada cara ini, perubahan perilaku benar-benar mendasar, artinya benar-benar menjadi bagian hidupnya. Karena itu perubahan melalui cara ini umumnya lestari. Perubahan seperti inilah yang diharapkan akan dicapai.

Oleh sebab itu didalam mengkaji pengetahuan penjamah makanan, perlu adanya pemahaman mengenai pencegahan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu / merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan itu diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, penjualan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap di konsumsi oleh masyarakat atau konsumen.

B. Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah seorang tenaga yang menjamah makanan dan mempunyai hubungan erat dengan makanan. Yang termasuk penjamah makanan adalah tenaga-tenaga yang menyiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut dan menyajikan makanan. Pengetahuan sikap dan perilaku seorang penjamah makanan sangat mempengaruhi kualitas makanan.

Guna mencegah jangan sampai terjadi penularan penyakit sebagai akibat dari penjamah makanan, maka perlu diadakan pengawasan kesehatan dari penjamah makanan tersebut antara lain bahwa setiap penjamah makanan harus memperhatikan kesehatan/kebersihan perorangan.

Menurut Azrul Azwar, 1996, syarat yang ditetapkan pada penjamah makanan amat banyak, sekurang-kurangnya ialah :

1. Memiliki dasar-dasar pengetahuan tentang ilmu hygiene dan sanitasi makanan.
2. Memiliki keterangan sehat yang dibuktikan dengan surat kesehatan dari hasil pemeriksaan dokter yang menerangkan bahwa seorang penjamah makanan yang bebas dari penyakit menular, bebas dari penyakit pernafasan yang menular dan bukan carrier.
3. Memakai pakaian kerja pada waktu bekerja

Dari segi kesehatan lingkungan perhatian makanan terutama ditujukan pada hygiene sanitasi makanan yaitu bagaimana mengusahakan agar makanan tersebut tidak mengandung zat-zat yang dapat membahayakan kesehatan. Untuk mencapai tersedianya makanan yang sehat, maka upaya hygiene sanitasi makanan harus didasarkan pada 6 (enam) prinsip utama (Siti Surastri, 1989) :

- ❖ Pengamanan bahan makanan
- ❖ Penyimpanan bahan makanan
- ❖ Pengolahan bahan makanan
- ❖ Pengangkutan makanan
- ❖ Penyimpanan makanan
- ❖ Penyajian makanan

C. Penyediaan Air Bersih

Yang dimaksud dengan air yang bersih adalah air yang tidak berwarna, tidak berbau dan tidak mengandung zat-zat yang dapat mengganggu kesehatan tubuh (Azrul Azwar, 1996).

Air bisa berperan sebagai penyebar penyakit yang akhirnya dapat mengganggu kesehatan dan lingkungan hidup manusia. Disamping sebagai keperluan pokok untuk keperluan tubuh, air juga penting dalam membantu bermacam-macam proses termasuk proses pencucian alat makan dan masak di setiap rumah-rumah makan.

Dalam pencucian peralatan makan dan masak, harus ada persediaan air bersih yang memenuhi syarat, baik dari segi kualitasnya maupun dari segi kuantitasnya. Air bersih sangat dibutuhkan untuk pengolahan makanan (Sanropie, Djasio, dkk, 1987) yaitu :

- Berguna untuk mencuci peralatan makan dan masak
- Mengolah dan memasak makanan
- Mencuci lantai tempat mengolah makanan
- Pemadam kebakaran

D. Bahan Pencuci

Pada proses pencucian perlu diketahui karakteristik dari jenis-jenis bahan pencuci yang sesuai digunakan dengan fungsinya masing-masing. Bahan pencuci yang digunakan untuk peralatan makan berbeda dengan bahan pencuci yang digunakan untuk pakaian atau untuk pencuci /pembersih badan kita. Untuk mengetahui bahan apa yang sesuai digunakan untuk mencuci peralatan makan/masak, perlu diperhatikan karakteristik dari bahan pencuci.

1. Detergent

Hampir semua detergent adalah bahan pencuci, tetapi hanya sedikit sekali atau bahkan tidak ada yang bersifat bactericidal (pembunuh kuman). Untuk itu pemakaian gabungan antara detergent yang mengandung hypochlorit yang bersifat pembersih dengan desinfektan dapat menjadi ramuan lengkap yang sempurna baik dalam bentuk cair atau bubuk. Campuran ini sangat berguna bagi tempat pengelolaan makanan skala kecil seperti warung atau rumah makan yang memiliki sarana pencucian yang terbatas (Ditjen PPM dan PLP, 1997).

2. Sabun

Sabun adalah detergent yang sederhana yang bisa digunakan untuk mencuci tangan. Sabun kurang baik dibandingkan dengan detergent karena mempunyai daya larut yang kuat terhadap basa. Dalam air yang sadah sabun dapat menyebabkan noda dan sulit berbusa, karena buih sabun yang terjadi mudah pecah dan hilang. Sabun dan detergent dibedakan dari bahan pencuci aktifnya dan daya busa yang terjadi bila bereaksi dengan air pembersih.

Dalam memilih bahan pencuci haruslah diperhatikan kemampuan bahan sebagai berikut (Ditjen PPM dan PLP, 1997) :

- a. Dapat menempel sempurna pada seluruh permukaan peralatan yang akan dicuci.
- b. Mampu membuang kotoran dari permukaan alat.
- c. Menahan kotorannya dalam larutan pencuci sehingga tidak melekat ulang.
- d. Mudah dibilas dengan air pembersih.

E. Pencucian Alat Makan

Mencuci adalah membersihkan alat atau barang yang digunakan untuk pembuatan dan penyajian makanan agar menjadi bersih dan higienis sehingga dapat mencegah kemungkinan timbulnya penyakit. Tujuan dari pencucian alat makan secara umum adalah menjadikan barang atau alat yang kotor setelah dipergunakan, dibersihkan kembali sehingga nampak bersih dan estetik. Nilai higienis alat atau barang diperlukan agar tidak mencemari makanan (Ditjen PPM dan PLP, 1989). Peralatan makanan antara lain meliputi piring, sendok makan, gelas, dan lain-lain alat yang sejenis yang digunakan waktu makan. Hal-hal yang harus diperhatikan antara lain (H. Anwar, dkk, 1986) :

1. Konstruksi peralatan, konstruksi mudah dibersihkan antara lain mempunyai permukaan halus dan tidak terlalu banyak lekukan.
2. Keutuhan peralatan, hendaknya peralatan tidak pecah / retak yang dapat menjadi penimbunan sisa makanan.
3. Kebersihan peralatan secara visual bersih tidak terdapat bercak-bercak sisa makanandan lain-lain, kalau alat memungkinkan dilakukan uji usap alat untuk diperiksa kadar kumannya di laboratorium.
4. Keamanan peralatan yaitu peralatan tidak boleh mengandung bahan beracun dan bahan larut asam seperti Cd, Cn, Pb, Cu, dan Zn. Untuk keamanan peralatan ditinjau dari segi bakteriologis perlu diadakan suatu penelitian laboratorium.

Upaya pencucian peralatan masak dan makan meliputi beberapa prinsip dasar yang perlu diperhatikan (Ditjen PPM dan PLP, 1989) yaitu :

1. Tersedianya Sarana Pencucian

Sarana pencucian diperlukan untuk dapat dilaksanakannya cara pencucian yang higienis dan sehat. Sarana pencucian dapat disediakan mulai dari sarana yang tradisional, setengah modern dan modern. Yang paling sederhana adalah bak perendaman dan pembilasan dengan air sekali pakai.

Sarana pencucian dapat dikelompokkan dalam perangkat keras dan perangkat lunak. Perangkat keras terdiri dari sarana fisik yang dapat dipergunakan berulang-ulang sedikitnya tersedia 3 (tiga) bagian :

- a. Bagian untuk persiapan
- b. Bagian untuk pencucian yang terdiri dari 1 sampai 3 bak yaitu;
 - ❖ bagian pencucian
 - ❖ bagian pembersihan
 - ❖ bagian desinfeksi
- c. Bagian untuk penirisan / pengeringan

Perangkat lunak pada umumnya bersifat habis dipakai seperti air bersih, zat pembersih, bahan penggosok, dan desinfektan.

2. Dilaksanakannya teknik pencucian

Teknik pencucian yang baik akan memberikan hasil yang baik dan sebaliknya teknik pencucian yang jelek akan memberikan hasil yang jelek pula. Untuk itu dalam pencucian alat makan diperlukan langkah-langkah sebagai berikut (Ditjen PPM dan PLP, 1999) :

a. Scraping

Yaitu alat makan yang dicuci dibersihkan dari sisa makanan, selanjutnya kotoran sisa makanan tersebut ditampung di tempat khusus agar tidak tercecer. Jangan mencuci peralatan yang masih terdapat sisa makanan karena akan mengotori bak pencuci.

b. Flusing

Yaitu alat makan diguyur dan direndam sehingga seluruh permukaan peralatan dapat terendam sempurna. Perendaman dimaksudkan untuk memberikan kesempatan peresapan air kedalam sisa makanan yang menempel atau mengeras sehingga menjadi mudah untuk dibersihkan / terlepas dari permukaan alat.

c. Washing

Yaitu dibersihkan dengan menggunakan sabun atau detergent dengan cara menggosok-gosok bagian yang terkena makanan berulang kali. Pada tahap penggosokan ini perlu diperhatikan bagian-bagian peralatan yang perlu dibersihkan lebih cermat yaitu pada ;

- ❖ bagian peralatan yang terkena makanan atau permukaan tempat makanan.
- ❖ bagian peralatan yang kontak dengan tubuh yaitu bibir gelas atau ujung sendok.
- ❖ bagian-bagian yang tidak rata yaitu bergerigi, berukir, berpori-pori.

3. Maksud pencucian

Maksud dari mencuci peralatan makan dan masak dengan menggunakan sarana dan teknis pencucian dapat diuraikan senagai berikut (Ditjen PPM dan PLP, 1997) :

1. Untuk menghilangkan kotoran kotor kasar dilakukan dengan cara,
 - a. Scrapping atau pemisahan kotoran sebelum dicuci, agar proses mencuci lebih mudah, kotoran kasar tidak menyumbat saluran pembuangan limbah dari bak pencuci.
 - b. Pemakaian sabut, tapas atau abu gosok agar kotoran keras yang menempel dapat dilepaskan dari peralatan.
 - c. Penggunaan air bertekanan tinggi (15 psi) dimaksudkan agar dengan tekanan air yang kuat dapat membantu melepaskan kotoran yang melekat.
2. Untuk menghilangkan lemak dan minyak, dilakukan dengan cara,
 - a. Direndam dalam air panas (60°C) sampai larut dan segera dicuci, jangan sampai dibiarkan kembali dingin karena lemak akan kembali membeku.
 - b. Direndam dalam larutan detergent (lemon shop) dan bukan sabun, karena sabun tidak melarutkan lemak.
3. Menghilangkan bau (amis, bau ikan, dll) dilakukan dengan cara,
 - a. Melarutkan dengan air perasan jeruk nipis (lemon) dalam larutan pencuci (asam jeruk melarutkan lemak).
 - b. Menggunakan abu gosok, arang atau kapur yang mempunyai daya deodorant (anti bau).

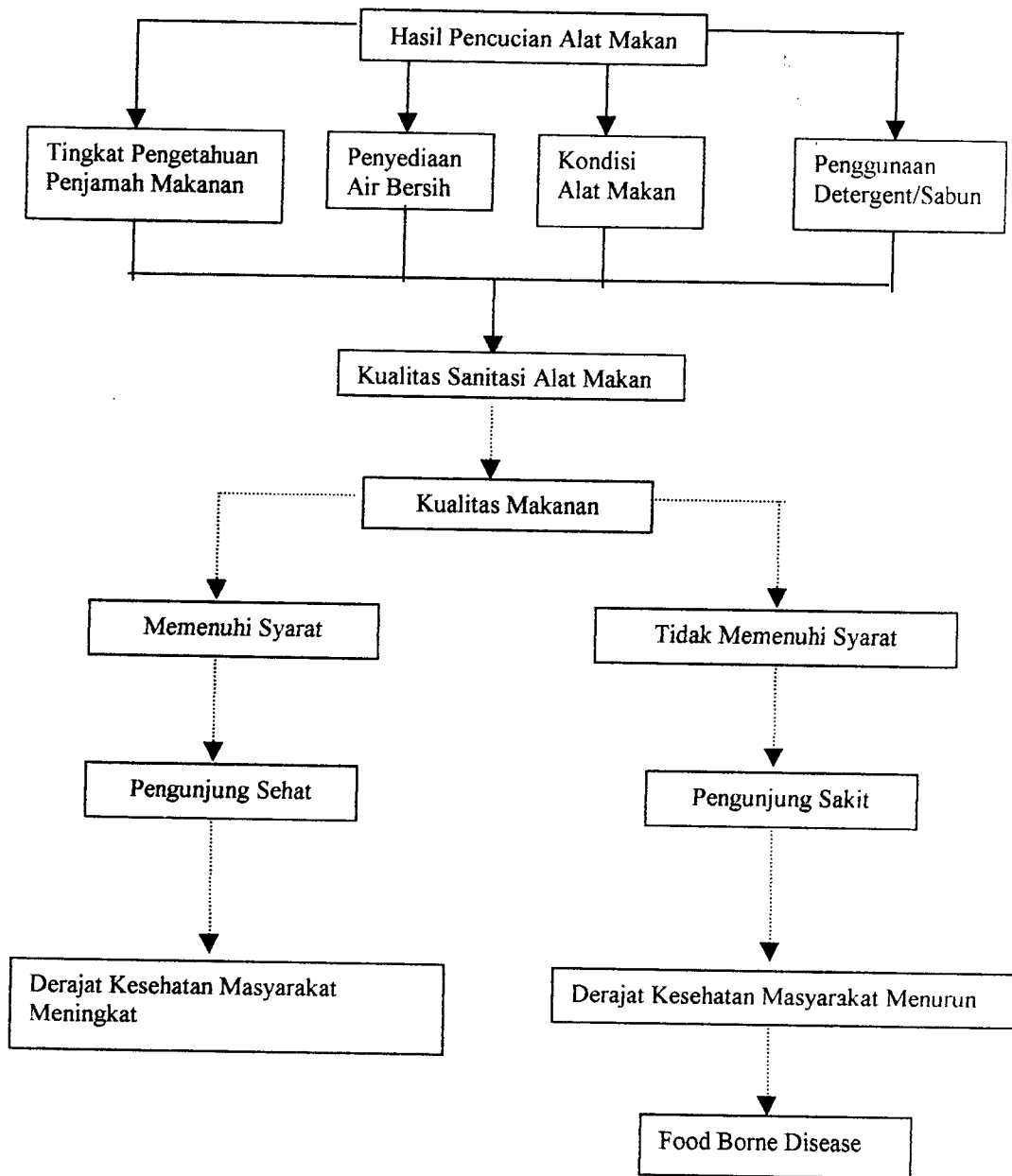
- c. Menggunakan detergent yang baik (lemak yang larut akan melarutkan bau amis/bau ikan).
4. Melakukan tindak sanitasi/desinfeksi untuk membebaskan hama, dengan cara-cara sebagai berikut,
- a. Direndam dalam air panas dengan suhu;
80°C selama 2 menit.
100°C selama 1 menit.
 - b. Direndam dalam air mengandung Chlor 50 ppm selama 2 menit atau air yang dibubuhi kaporit 2 (dua) sendok makan dalam 100 liter air.
 - c. Ditempatkan pada sinar matahari sampai kering.
 - d. Ditempatkan pada oven penyimpanan piring.
5. Pengeringan peralatan yang telah selesai dicuci, dapat dilakukan dengan menggunakan,
- a. Handuk khusus yang bersih dan tidak menimbulkan pengotoran ulang.
 - b. Lap bersih sekali pakai yang tidak menimbulkan bekasnya.
 - c. Ditiriskan sampai kering dengan sendirinya.

G. Tes Kebersihan Alat Makan

Prinsip ini perlu diketahui sehingga apa yang dikerjakan selama pencucian dilaksanakan dengan rasa tanggung jawab untuk mendapatkan hasil yang terbaik. Tes kebersihan alat makan secara fisik dapat dilakukan sebagai berikut (Ditjen PPM dan PLP, 1999) :

- a. Dengan menaburkan tepung pada piring yang sudah dicuci dalam keadaan kering, bila tepungnya lengket pertanda pencucian belum bersih.
- b. Penetesan air pada piring yang kering, bila air yang jatuh pada piring ternyata menumpuk atau tidak pecah pertanda pencucian belum bersih.
- c. Penetesan dengan alkohol, jika terjadi endapan pertanda pencucian belum bersih.
- d. Menaburkan garam pada piring yang kering, bila garam yang ditaburkan lengket pertanda pencucian belum bersih.
- e. Penciuman aroma, bila tercium bau amis pertanda pencucian belum bersih.
- f. Penyinaran, bila peralatan tersebut kelihatan kusam atau tidak cemerlang berarti pencucian belum bersih.

H. Kerangka Teoritis



Keterangan : —————> variabel diteliti
> variabel tidak diteliti

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif analitik dengan menggunakan pendekatan Cross Sectional.

B. Waktu dan Lokasi Penelitian

1. Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada tanggal 1 September s/d 20 September 2001.

2. Lokasi Penelitian

Dipilih wilayah kerja Kecamatan Jayapura Utara dengan pertimbangan wilayah tersebut merupakan jalur kesibukan sehingga banyak masyarakat melakukan aktivitas kehidupan termasuk jual beli makanan yang kemungkinan dapat mengakibatkan timbulnya Food Borne Disease.

C. Populasi dan Sampel

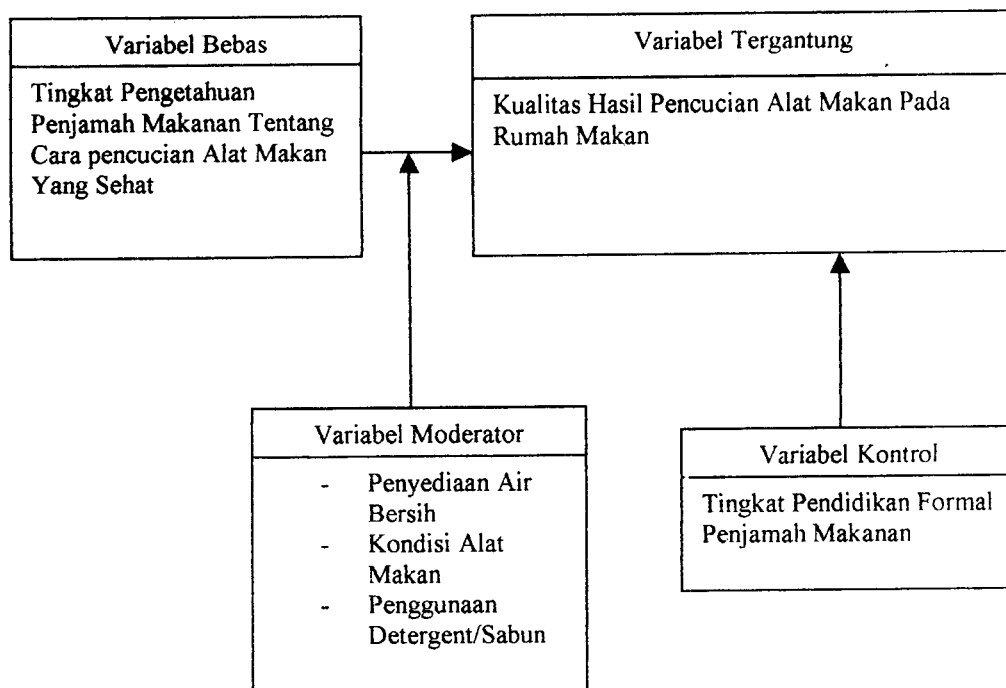
1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah keseluruhan Penjamah makanan yang bekerja pada 32 rumah makan di Kecamatan Jayapura Utara.

2. Sampel

Sampel dalam penelitian ini adalah sebagian dari Penjamah Makanan yang bekerja pada Rumah Makan yang diambil masing-masing 1(satu) penjamah makanan sebagai responden pada tiap – tiap Rumah Makan dengan teknik Simple Random Sampling (acak sederhana) yaitu dengancara di undi menggunakan secarik kertas yang bertuliskan nama reponden yang memungkinkan setiap responden mempunyai kesempatan yang sama dalam penarikan.

D. Variabel Penelitian



E. Definisi Operasional

1. Tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang cara pencucian alat makan yang sehat adalah jenjang pengetahuan yang dimiliki oleh penjamah makanan tentang hygiene sanitasi makanan yang berkaitan dengan persyaratan alat makan dan pencucian alat makan yang memenuhi syarat kesehatan

Kriteria Obyektif :

- a. Pengetahuan penjamah makanan tinggi, jika skor nilai antara 16 – 20 (80% - 100%).
- b. Pengetahuan penjamah makanan sedang, jika skor nilai antara 12 – 15 (60% - 75%).
- c. Pengetahuan penjamah makanan rendah, jika skor nilai antara 0 – 11 (0% - 55%).

Skala : Ordinal

2. Kualitas hasil pencucian alat makan adalah mutu yang didapatkan dari proses pencucian alat makan. Disini peneliti hanya meneliti hasil pencucian alat makan berupa piring.

Kriteria Obyektif :

- a. Kualitas hasil pencucian alat makan yang memenuhi syarat kesehatan, jika skor nilai antara 4 – 6 (66,67% - 100%).
- b. Kualitas hasil pencucian alat makan tak memenuhi syarat kesehatan, jika skor nilai antara 0 – 3 (0% - 50%).

Skala : Ordinal.

3. Tingkat pendidikan formal penjamah makanan adalah jenjang pendidikan yang ditempuh oleh penjamah makanan secara resmi melalui bangku pendidikan.

Kriteria Obyektif :

- SD
- SMP
- SMA/SMK

F. Jenis Data

1. Data Primer

Data ini diperoleh dengan pengisian kuesioner oleh penjamah makanan dan pengamatan langsung di lapangan dengan menggunakan kuisisioner dan cek list.

2. Data Sekunder

Data ini diperoleh dengan membaca literatur yang ada kaitannya dengan penelitian ini, berupa buku-buku atau skripsi dan data dari instansi terkait.

F. Instrumen Penelitian

1. Pengisian kuesioner oleh penjamah makanan.
2. Pengamatan / observasi, menggunakan form observasi / chek list.
3. Bahan yang digunakan dalam penelitian adalah tepung, garam, alkohol, air dan senter.

G. Cara Pengumpulan Data

Data dikumpulkan melalui pengisian kuesioner oleh penjamah makanan dan pengamatan langsung menggunakan form observasi / chek list dan dilakukan uji secara fisik menggunakan bahan yang ada.

Namun sebelumnya pada kuisisioner telah dilakukan uji Validitas dan uji Reliabilitas.

H. Teknik Analisa Data

Dari data hasil penelitian selanjutnya dianalisa secara deskriptif yaitu disajikan dalam bentuk tabel dan statistik menggunakan rumus Chi Square :

$$X^2 = (O - E)^2 / E$$

Keterangan : X^2 = Chi Square

O = Nilai Observed

E = Nilai Expected

Ketentuan Penolakan Hipotesis :

- a. Ho ditolak, jika : $x^2 \text{ hitung} \geq x^2 \text{ tabel } (0,1), df(k-1)(b-1)$
- b. Ho diterima, jika : $x^2 \text{ hitung} \leq x^2 \text{ tabel } (0,1), df(k-1)(b-1)$

I. Pengolahan Data

Data diolah dengan sistem Manual menggunakan alat hitung yaitu Calculator Casio fx 3600 P.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

a. Keadaan Wilayah

Dalam penelitian ini lokasi yang diambil adalah Kecamatan Jayapura Utara yang terdiri dari 5 Kelurahan, yaitu :

- Kelurahan Gurabesi
- Kelurahan Bhayangkara
- Kelurahan Mandala
- Kelurahan Trikora
- Kelurahan Angkasapura

Dengan luas wilayah Kecamatan Jayapura Utara secara keseluruhan adalah 52, 28 km².

b. Keadaan Geografis

Bagian barat hingga utara dibatasi oleh pegunungan, sedangkan bagian timur berbatsan dengan teluk Imbi Yos Sudarso. Pada bagian selatan dibatasi oleh kali Anafree hingga Paldam.

c. Keadaan Demografi

Jumlah penduduk Kecamatan Jayapura Utara adalah 56.607 jiwa dengan

jumlah kepala keluarga 14.307 KK. Yang berjenis kelamin laki-laki sekitar 24.673 jiwa (41,39%), dan yang berjenis kelamin perempuan sekitar 34.934 jiwa (58,61%).

d. Keadaan Sosial Budaya

1. Pendidikan

Sarana pendidikan yang ada di Kecamatan Jayapura Utara sekitar 17 buah yaitu 3 buah TK, 5 buah SD, 4 buah SMP, dan 3 buah SMU, dan 2 buah SMK.

2. Kesehatan

Sarana kesehatan di Kecamatan Jayapura Utara terdiri dari 1 (satu) buah Puskesmas Induk di daerah Kloof Camp dan 2 (dua) buah Puskesmas Pembantu (Pustu) yakni di Bhayangkara dan Angkasapura. Data tentang 10 (sepuluh) besar penyakit di Kecamatan Jayapura Utara tahun 2001 yang diperoleh dari Puskesmas Jayapura Utara adalah sebagai berikut :

- ✎ ISPA dengan 475 kasus.
- ✎ Penyakit lain pada saluran pernafasan bagian atas dengan 165 kasus.
- ✎ Malaria Tropika dengan 154 kasus.
- ✎ Malaria Klinis dengan 147 kasus.
- ✎ Penyakit pada sistem otot dan jaringan pengikat (penyakit tulang belulang, radang sendi, reumatik) dengan 124 kasus.
- ✎ Diare dengan 123 kasus.
- ✎ Malari dengan pemeriksaan lab. dengan 113 kasus.

- ✎ Infeksi penyakit usus yang lain dengan 111 kasus.
- ✎ Karies gigi dengan 109 kasus.
- ✎ Penyakit Pulpa dan jaringan Periapikal dengan 96 kasus.

3. Tempat Pengelolaan Makanan

Di Kecamatan Jayapura ada sekitar 79 buah TPM yang terdiri dari 11 jenis yaitu restoran, rumah makan, toko roti, depot jamu, pedagang makanan kaki lima, pujasera, kantin, cafetaria, industri mie, kios daging sapi, dan industri tahu tempe.

2. Hasil Penelitian

Kegiatan survei dilaksanakan selama 2 (dua) minggu dengan lokasi yaitu wilayah kerja Kecamatan Jayapura Utara, dan rumah makan yang dikunjungi sebanyak 32 rumah makan.

Penelitian dilakukan dengan cara memberikan kuesioner tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang pencucian alat makan yang sehat untuk diisi oleh penjamah makanan secara Simple Random Sampling.

Sambil menunggu hasil yang diisi oleh responden, peneliti melakukan cek list untuk tes kebersihan alat makan secara fisik berupa piring, sebagai hasil dari cara pencucian alat makan yang dilakukan oleh penjamah makanan. Piring yang diperiksa hanya 1 (satu) buah piring pada tiap rumah makan dan diambil sendiri oleh penjamah makanan selanjutnya data hasil penelitian disajikan pada tabel sebagai berikut :

TABEL 1
DISTRIBUSI FREKWENSI TINGKAT PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN
TENTANG PENCUCIAN ALAT MAKAN YANG SEHAT

Tingkat pengetahuan penjamah makanan	Jumlah	Prosentase
Tinggi	20	62%
Sedang	8	25%
Rendah	4	13%
Jumlah	32	100%

Berdasarkan tabel 1, dapat diketahui bahwa tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang cara pencucian alat makan yang sehat yang memenuhi kriteria tinggi sebanyak 20 (62%) responden, sedangkan sebanyak 8 (25%) responden dengan kriteria sedang, dan kriteria rendah sebanyak 4 (13%) responden.

TABEL 2
DISTRIBUSI FREKWENSI TINGKAT PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN
TENTANG CARA PENCUCIAN ALAT MAKAN YANG SEHAT BERDASARKAN
TINGKAT PENDIDIKAN FORMAL

Tingkat pengetahuan penjamah makanan	Tingkat pendidikan formal			Jumlah (%)
	SMA/SMK	SMP	SD	
Tinggi	13 (41%)	6 (19%)	1 (3%)	20 (62%)
Sedang	3 (9%)	4 (13%)	1 (3%)	8 (25%)
Rendah	2 (6%)	1 (3%)	1 (3%)	4 (13%)
Jumlah (%)	18 (56%)	11(35%)	3 (9%)	32 (100 %)

Dari tabel 2, dapat diketahui bahwa tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang cara pencucian alat makan yang sehat berdasarkan tingkat pendidikan formal yang memenuhi kriteria tinggi untuk tingkat pendidikan SMA/SMK sebanyak 13 (41%) responden, untuk tingkat pendidikan SMP sebanyak 6 (19%) responden, dan untuk tingkat pendidikan SD sebanyak 1 (3%) responden. Kriteria sedang untuk tingkat pendidikan SMA/SMK sebanyak 3 (9%) responden, untuk tingkat pendidikan SMP sebanyak 4 (13%) responden, dan untuk tingkat pendidikan SD sebanyak 1 (3%) responden. Sedangkan pada kriteria rendah untuk tingkat pendidikan SMA/SMK sebanyak 2 (6%) responden, untuk tingkat pendidikan SMP sebanyak 1 (3%) responden, dan untuk tingkat pendidikan SD sebanyak 1 (3%) responden.

TABEL 3
DISTRIBUSI FREKWENSI TINGKAT PENGETAHUAN
PENJAMAH MAKANAN TENTANG CARA PENCUCIAN ALAT MAKAN
YANG SEHAT BERDASARKAN JENIS KELAMIN

Tingkat pengetahuan penjamah makanan	Jenis kelamin		Jumlah (%)
	Laki-laki	Perempuan	
Tinggi	9 (28%)	11 (34%)	20 (62%)
Sedang	4 (13%)	4 (13%)	8 (25%)
Rendah	1 (3%)	3 (9%)	4 (13%)
Jumlah (%)	14 (44%)	18 (56%)	32 (100%)

Berdasarkan tabel 3 diketahui bahwa tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang cara pencucian alat makan yang sehat berdasarkan jenis kelamin didapat untuk jenis kelamin laki-laki tingkat pengetahuan tinggi adalah 9 (28%) responden, tingkat pengetahuan sedang adalah 4 (13%) responden, dan tingkat pengetahuan rendah adalah 1(3%) responden. Untuk jenis kelamin perempuan tingkat pengetahuan tinggi adalah 11 (34%) responden, tingkat pengetahuan sedang adalah 4 (13%) responden, dan tingkat pengetahuan rendah adalah 3 (9%) responden.

TABEL 4
DISTRIBUSI FREKWENSI KUALITAS HASIL PENCUCIAN ALAT MAKAN
YANG DIKETAHUI DENGAN TES KEBERSIHAN ALAT MAKAN SECARA FISIK

Kualitas hasil pencucian alat makan	Jumlah	Prosentase
Memenuhi syarat	26	81%
Tidak memenuhi syarat	6	19%
Jumlah	32	100%

Berdasarkan tabel 4 dapat diketahui kualitas hasil pencucian alat makan yang diketahui dengan tes kebersihan alat makan secara fisik dengan kriteria memenuhi syarat sebanyak 26 pi (81%) piring makan, sedangkan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 6 (19 %) piring makan.

3. Analisa Data

Data yang didapat dari hasil penelitian ini kemudian diolah dan dianalisa dengan analisa statistik untuk membuktikan apakah terdapat hubungan yang bermakna antara tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang cara pencucian alat makan yang sehat dengan kualitas hasil pencucian alat makan pada rumah makan yang diketahui dari tes kebersihan alat makan secara fisik. Untuk itu dapat kita lihat pada tabel hubungan sebagai berikut :

TABEL 5
DISTRIBUSI FREKWENSI HUBUNGAN ANTARA TINGKAT PENGETAHUAN
PENJAMAH MAKANAN TENTANG CARA PENCUCIAN ALAT MAKAN YANG
SEHAT DENGAN KUALITAS HASIL PENCUCIAN ALAT MAKAN YANG
DIKETAHUI DARI TES KEBERSIHAN ALAT MAKAN SECARA FISIK

Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan	Kualitas hasil Pencucian Alat Makan		Jumlah (%)
	Memenuhi Syarat	Tidak Memenuhi Syarat	
Tinggi	19 (59%)	1 (3%)	20 (62%)
Sedang	6 (19%)	1 (3%)	7 (22%)
Rendah	1 (3%)	4 (13%)	5 (16%)
Jumlah (%)	26 (81%)	6 (19%)	32 (100%)

Dari tabel 5 diketahui bahwa penjamah makanan yang mempunyai tingkat pengetahuan tentang cara pencucian alat makan yang sehat untuk kriteria tinggi dengan kualitas hasil pencucian alat makan yang memenuhi syarat sebanyak 19 (59%) responden, penjamah makanan yang mempunyai tingkat pengetahuan tentang cara pencucian alat makan yang sehat untuk kriteria sedang dengan kualitas hasil pencucian alat makan memenuhi syarat sebanyak 6 (19%) responden, dan penjamah makanan yang mempunyai tingkat pengetahuan tentang cara pencucian alat makan yang sehat untuk kriteria rendah dengan kualitas hasil pencucian alat makan memenuhi syarat sebanyak 1 (3%) responden.

Sedangkan penjamah makanan yang mempunyai tingkat pengetahuan tentang cara pencucian alat makan yang sehat untuk kriteria tinggi dengan kualitas hasil pencucian alat makan tidak memenuhi syarat sebanyak 1 (3%) responden, penjamah makanan yang mempunyai tingkat pengetahuan tentang cara pencucian alat makan yang sehat untuk kriteria sedang dengan kualitas hasil pencucian alat makan tidak memenuhi syarat sebanyak 1 (3%) responden, dan penjamah makanan yang mempunyai tingkat pengetahuan tentang cara pencucian alat makan yang sehat untuk kriteria rendah dengan kualitas hasil pencucian alat makan tidak memenuhi syarat sebanyak 4 (13 %) responden.

Berdasarkan tabel 5 setelah dianalisa secara statistik menggunakan uji Chi-Square (X^2) adalah $= \sum (O - E)^2 / E$ dengan kriteria pengujian pada taraf signifikan 5%, X^2 hitung = 15,07, sedangkan X^2 tabel = 5,99. Karena X^2 hitung > X^2 tabel, maka Hipotesis nol ditolak. Jadi ada hubungan antara tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang cara pencucian alat makan yang sehat dengan kualitas hasil pencucian alat makan.

B. Pembahasan

Berdasarkan analisa data secara statistik menunjukkan ada hubungan yang bermakna antara tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang cara pencucian alat makan yang sehat dengan kualitas hasil pencucian alat makan . Hal ini sesuai dengan pendapat L. Green (1978) bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku sehat adalah predisposing faktor, enabling faktor, dan reinforcement faktor.

Pengetahuan penjamah makanan tentang cara pencucian alat makan yang sehat merupakan predisposing faktor (faktor yang memudahkan). Penjamah makanan yang mempunyai pengetahuan tentang cara pencucian alat makan yang sehat akan mengetahui bagaimana cara yang seharusnya dilakukan untuk mencuci alat makan yang baik. hal ini akan mempengaruhi cara yang dilakukannya dalam membersihkan alat makan sehingga akan menghasilkan pencucian yang lebih baik, yang dapat diketahui dari tes kebersihan alat makan secara fisik.

Dari 32 responden, diperoleh hasil yaitu 26 (81%) responden yang pencucian alat makan memenuhi syarat, sedangkan 6 penjamah (19%) yang pencucian alat makan tidak memenuhi syarat.

Pencucian alat makan yang memenuhi syarat kesehatan yang mereka lakukan telah menyangkut 3 (tiga) kelompok perilaku dalam bentuk pengetahuan dimana seorang mengetahui situasi atau rangsangan dari luar, perilaku dalam bentuk sikap yaitu tanggapan batiniah terhadap keadaan, dan perilaku dalam bentuk tindakan yang sudah konkrit berupa perbuatan terhadap rangsangan dari luar (Azrul Azwar, 1986).

Pembersihan alat makan dilakukan dengan tujuan untuk menjadikan alat makan yang kotor setelah digunakan dibersihkan kembali sehingga nampak bersih, estetik, dan higienis. Oleh karena itu perlu dilakukan prosedur yang benar karena prosedur pencucian alat makan yang benar akan memberikan hasil yang sehat dan aman. Penggunaan air pencucian yang kotor karena tidak diganti setelah beberapa kali pemakaian dapat membahayakan karena alat makan yang dicuci dengan air tersebut akan ikut kotor dan tercemar. Penggunaan alat makan yang kurang bersih pada rumah makan dapat menyebabkan penyebaran penyakit infeksi usus melalui para pengunjung yang makan di rumah makan tersebut.

Berdasarkan hasil penelitian ini diperoleh bahwa ada hubungan yang bermakna antara tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang cara pencucian alat makan yang sehat dengan kualitas hasil pencucian alat makan pada rumah makan.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang cara pencucian alat makan yang sehat untuk kriteria tinggi adalah 20 (62%) responden, untuk kriteria sedang adalah 8 (25%) responden dan untuk kriteria rendah adalah 4 (13%) responden.
2. Kualitas hasil pencucian alat makan pada rumah makan di kecamatan Jayapura Utara memenuhi syarat kesehatan adalah 26 (81%) piring makan sedangkan yang tidak memenuhi syarat adalah 6 (19%) piring makan.
3. Ada hubungan yang bermakna antara tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang cara pencucian alat makan yang sehat dengan kualitas hasil pencucian alat makan pada rumah makan di kecamatan Jayapura Utara.

B. Saran

1. Bagi Pemerintah

a. Tenaga Kesehatan

Dapat menggunakan hasil penelitian ini sebagai tambahan pengetahuan dan pertimbangan dalam upaya pemantauan tempat-tempat pengelolaan makanan, khususnya di rumah-rumah makan.

b. Tenaga Penyuluh

b. Tenaga Penyuluh

Dapat menggunakan data hasil penelitian ini sebagai tambahan informasi kepada masyarakat pada umumnya dan pengusaha rumah makan pada khususnya pada saat melaksanakan kegiatan penyuluhan

2. Bagi Masyarakat

- a. Bagi penjamah makanan yang hasil pencucian alat makannya tidak memenuhi syarat agar meningkatkan pencuciannya
- b. Bagi para pengunjung pada rumah makan agar lebih waspada terhadap pengaruh yang ditimbulkan dari hasil pencucian alat makan yang tidak memenuhi syarat pada rumah makan yakni penyakit-penyakit infeksi usus.
- c. Bagi peneliti lain mungkin dapat melanjutkan penelitian ini dengan mengganti variabel lain misalnya pemeriksaan secara bakteriologis.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Wattik Pratiknya, 1993, *Dasar-Dasar Metodologi Penelitian Kesehatan*, Jakarta.
- Azwar Azrul, Joedo Prihartono, 1987, *Metodologi Penelitian Kedokteran dan Kesehatan Masyarakat*, Bina Rupa Aksara, Jakarta.
- Azwar Azrul, 1986, *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*, Mutiara, Jakarta.
- Ditjen PPM dan PLP, 1994, *Pembinaan dan Pengawasan Kebersihan (Hygiene) dan Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan (TPM) di Indonesia*, Depkes RI, Jakarta.
- Ditjen PPM dan PLP, 1997, *Cara Mencuci Peralatan Makan dan Masak Yang Sehat*, Depkes RI, Jakarta.
- H. Anwar, Sudarso, Kuslan, dkk, 1986, *Sanitasi Makanan dan Minuman Pada Institusi Pendidikan Tenaga Sanitasi*, Pusdiknakes, Jakarta.
- Herawati Lucky, 1988, *Pengantar Pendidikan Kesehatan Masyarakat II*, APK-TS, Yogyakarta.
- Saksono Lukman, 1986, *Pengantar Sanitasi Makanan*, Alumni, Bandung.
- Sub Dinas PKM, 1987, *Pedoman Penyuluhan Kesehatan Masyarakat*, Depkes RI, Irian Jaya.
- Poedjawijatna, 1987, *Pengantar Ilmu dan Filsafat*, Bina Rupa Aksara, Jakarta.
- S. Reksosubroto, 1985, *Hygiene dan Sanitasi*, Instalasi Penerbitan dan Perpustakaan Biro V, Depkes RI, Jakarta.
- Surastri Siti, 1989, *Prinsip Sanitasi Makanan*, APK-TS Pusdiknakes, Depkes RI, Surabaya.
- Sanropie, Djasio, Dkk, 1987, *Pedoman Bidang Studi Sanitasi Makanan dan Minuman*, Pusdiknakes, Jakarta.
- Tim Akademi, 2000, *Petunjuk Penulisan Karya Tulis Ilmiah*, Politeknik Kesehatan, Jayapura.



PEMERINTAH KOTAMDYA DAERAH TINGKAT II JAYAPURA
BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH

Kantor Walikotamadya Jl. Balaikota No. 1 Entrop Telp. (0967) 531021

SURAT REKOMENDASI IJIN PENELITIAN
NOMOR : 072/V/181 - Bapp/2001

Menunjuk surat Direktur Politeknik Kesehatan Jayapura Nomor : DL.02.02.6.U.628 tanggal 31 Agustus 2001 tentang Permohonan Ijin Penelitian, maka dengan ini memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian kepada :

Nama : M. RUSLY DAUD
Nim : 198 300 436
Pekerjaan : Mahasiswa Politeknik Kesehatan Jayapura
Kebangsaan : Indonesia
Penelitian : Hubungan Antara Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan
Tentang Pencucian Alat Makan Yang Sehat Dengan
Kualitas Hasil Pencucian Alat Makan Pada Rumah Makan
Peserta / Anggota : Sendiri
Lokasi : Kecamatan Jayapura Utara
Waktu : Bulan September 2001
Peralatan yang dibawa : Sesuai Keperluan

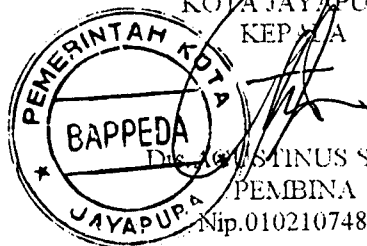
Dengan Ketentuan sebagai berikut :

1. Penelitian ini dilaksanakan dengan tujuan kepentingan pembangunan daerah tempat penelitian ini dilaksanakan.
2. Sebelum penelitian dimulai, peneliti wajib lapor kepada pejabat setempat dimana penelitian ini dilaksanakan.
3. Setelah penelitian selesai, peneliti wajib menyerahkan hasilnya kepada Pemerintah Kota Jayapura Cq. Kepada Bappeda Kota Jayapura.

Demikian agar surat ini dapat dipergunakan sebagaimana mestinya dan kepada yang berwajib diminta bantuannya.

Dikeluarkan di : Jayapura
Pada tanggal : 01 September 2001

BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH
KOTA JAYAPURA
KEPALA



Dr. AGUS TINUS SAA MSI
PEMBINA
Nip.010210748

Tembusan Kepada Yth:

1. Walikota Jayapura ;
2. Ketua DPRD Kota Jayapura ;
3. Kepala Bappeda Kota Jayapura ;
4. Kepala Badan Pengawas Kota Jayapura;
5. Dinas Kesehatan Kota Jayapura;
6. Direktur Poliklinik Kesehatan Jayapura;
7. Arsip.

Lampiran 2

PERHITUNGAN UJI CHI-SQUARE KHUSUS PADA SIGNIFIKAN 5%

Kamar	O	E	(O - E)	(O - E) ² / E
1	19	16,25	7,6	0,47
2	6	6,5	0,25	0,04
3	1	4,1	9,61	2,34
4	1	3,75	7,7	2,05
5	1	1,5	0,25	0,17
6	4	0,94	9,4	10
	Jumlah			$X^2 = 15,07$

$$\text{Kamar 1} = (20 \times 26) / 32 = 16,25$$

$$\text{Kamar 2} = (8 \times 26) / 32 = 6,5$$

$$\text{Kamar 3} = (5 \times 26) / 32 = 4,1$$

$$\text{Kamar 4} = (20 \times 6) / 32 = 3,75$$

$$\text{Kamar 5} = (8 \times 6) / 32 = 1,5$$

$$\text{Kamar 6} = (5 \times 6) / 32 = 0,94$$

$$X^2 = (\text{Chi-Square}) \text{ adalah } = \sum (O - E)^2 / E$$

X^2 hitung = 15,07, sedangkan X^2 tabel = 5,99. Karena X^2 hitung > X^2 tabel, maka

hipotesis nol ditolak. Jadi ada hubungan antara tingkat pengetahuan penjamah

makanan tentang cara pencucian alat makan yang sehat dengan kualitas hasil

pencucian alat makan pada rumah makan.

Lampiran 3

DATA INDUK TEROLAH

No.	Responden (Inisial)	Jenis Kelamin	Tingkat Pendidikan Formal Penjamah	Tingkat Pengetahuan Penjamah	Kualitas Hasil Pencucian Alat Makan
1	Bl	Perempuan	SMA	17	4
2	Ss	Laki-laki	SMP	16	4
3	Cw	Laki-laki	SMA	17	5
4	Hr	Perempuan	SMK	18	4
5	Ed	Perempuan	SMA	15	4
6	Mj	Perempuan	SMP	10	4
7	Dn	Laki-laki	SMA	11	3
8	KB	Laki-laki	SD	17	5
9	Sh	Laki-laki	SMP	14	4
10	Pm	Perempuan	SMA	16	4
11	Rj	Perempuan	SD	10	3
12	Pj	Perempuan	SMA	17	4
13	Hd	Laki-laki	SMA	17	5
14	Wn	Perempuan	SMP	16	6
15	Sp	Laki-laki	SMP	13	4
16	Am	Perempuan	SMA	16	4
17	Hg	Laki-laki	SMA	16	5
18	Tj	Perempuan	SMP	17	5
19	Gm	Laki-laki	SD	13	4
20	Rm	Perempuan	SMP	10	2
21	Th	Perempuan	SMA	16	4
22	Ys	Laki-laki	SMK	18	5
23	Ar	Perempuan	SMA	15	4
24	Bb	Laki-laki	SMA	14	3
25	Ad	Perempuan	SMP	17	5
26	Aj	Laki-laki	SMA	18	6
27	Wc	Laki-laki	SMA	16	4
28	DI	Perempuan	SMP	16	5
29	Km	Laki-laki	SMP	17	5
30	Fi	Perempuan	SMA	11	3
31	Gd	Perempuan	SMA	17	3
32	Ur	Perempuan	SMP	15	4

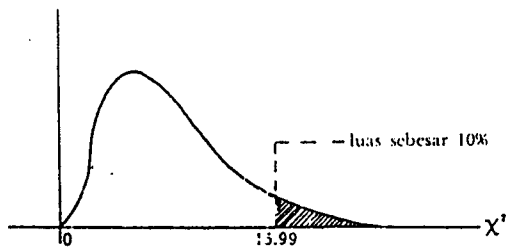
Sumber : Data Primer, 2001

Lampiran 4

**DATA RUMAH MAKAN DI KECAMATAN JAYAPURA UTARA
TAHUN 2001**

No.	Nama Rumah Makan	Alamat	Nama Pengusaha
1	Nirwana	Jln Percetakan	Asiah Hanafi
2	Sidoarjo	Jln. Ahmad Yani	Aries
3	Sudi Mampir	Jln. Percetakan	Liung Bung Liung
4	Ratna Sari	Jln. Perintis	Ny. Sanusi
5	Lembah Anai	Jln. Setia Pura	Zanir E.N.
6	Gudeg Jogja	Jln. Pembangunan	Sri Suhaeni
7	Asia	Jln. Matahari	Lagos Ali Santa
8	Sinar Padang	Jln. Percetakan	Yunirman
9	Sari Rasa	Jln. Matahari	Ny. Lusla Ningsih
10	Simpang Tigo	Jln. Percetakan	Baharudin
11	Makan Gembira	Jln. Percetakan	Nur Tirja
12	Solo Mandiri	Jln. Percetakan	Hartowijono
13	Bahagia	Jln. Percetakan	Sofyan
14	Pondok Ria Wisata	Jln. Soasiu	Eateng
15	Pak Kumis	Jln. Samudera Maya	K.A. Kunari
16	Buwono	Jln. Garuda	Buwono
17	Depot Surya	Jln. APO Pantai	Herminawati
18	Genofa	Jln. Setia Pura	Selfianus Leslylolo
19	Ronny dan Karaoke	Jln. Olahraga	Ani Manaku
20	Sumatera	Jln. Samratulangi	Ny. Usmi
21	Jawa Timur	Jln. Ahmad Yani	Harti Sudiro
22	Abadi	Jln. Setia Pura	-----
23	Pantai Indah	Jln. Pasifik Permai	-----
24	Parahyangan	Jln. Pasifik Permai	Nani S.N.
25	Bahari	Jln. Pasifik Permai	-----
26	Delima	Jln. Ahmad Yani	-----
27	Nyiur Melambai	Jln APO Pantai	Killy Tjuaha Montoh
28	Apuse	Jln. Samratulangi	Budi
29	Salero Anda	Jln. Kabupaten	-----
30	Kartini	Jln. Soasiu	-----
31	Handika	Jln. APO Gudang	-----
32	Mie Fluit Mini	Jln. Samratulangi	-----

Sumber : Data Primer, 2001

TABEL IX TABEL Titik Persentasi Distribusi χ^2 

CONTOH: Jika d.f. = 10,
 $p[\chi^2 > 15,99] = 0,10$

d.f.	.995	.99	.975	.95	.90	.75	.50	.25	.10	.05	.025	.01	.005	d.f.
1	0,00393	0,0157	0,01982	0,023	0,0158	0,102	0,455	1,323	2,71	3,84	5,02	6,63	7,88	1
2	0,0100	0,0201	0,0506	0,103	0,211	0,575	1,386	2,77	4,61	5,99	7,38	9,21	10,60	2
3	0,0717	0,115	0,216	0,352	0,584	1,212	2,37	4,11	6,25	7,81	9,35	11,34	12,84	3
4	0,207	0,297	0,484	0,711	1,064	1,923	3,36	5,39	7,78	9,49	11,14	13,28	14,86	4
5	0,412	0,554	0,851	1,145	1,610	2,67	4,35	6,63	9,24	11,07	12,83	15,09	16,75	5
6	0,676	0,872	1,237	1,635	2,20	3,45	5,35	7,84	10,64	12,59	14,45	16,81	18,55	6
7	0,989	1,239	1,690	2,17	2,83	4,25	6,35	9,04	12,02	14,07	16,01	18,48	20,3	7
8	1,314	1,646	2,18	2,73	3,49	5,07	7,34	10,22	13,36	15,51	17,53	20,1	22,0	8
9	1,735	2,09	2,70	3,33	4,17	5,90	8,34	11,39	14,68	16,92	19,02	21,7	23,6	9
10	2,16	2,56	3,25	3,94	4,87	6,74	9,34	12,55	15,99	18,31	20,5	23,2	25,2	10
11	2,60	3,05	3,52	4,57	5,58	7,58	10,34	13,70	17,28	19,68	21,9	24,7	26,8	11
12	3,07	3,57	4,40	5,23	6,30	8,44	11,34	14,85	18,55	21,0	23,3	26,2	28,3	12
13	3,57	4,11	5,01	5,89	7,04	9,30	12,34	15,98	19,81	22,4	24,7	27,7	29,8	13
14	4,07	4,66	5,63	6,57	7,79	10,17	13,34	17,12	21,1	23,7	26,1	29,1	31,3	14
15	4,60	5,23	6,26	7,26	8,55	11,04	14,34	18,25	22,3	25,0	27,5	30,6	32,8	15
16	5,14	5,81	6,91	7,96	9,31	11,91	15,34	19,37	23,5	26,3	28,8	32,0	34,3	16
17	5,70	6,41	7,56	8,67	10,09	12,79	16,34	20,5	24,8	27,6	30,2	33,4	35,7	17
18	6,26	7,01	8,23	9,39	10,86	13,68	17,34	21,6	26,0	28,9	31,5	34,8	37,2	18
19	6,84	7,63	8,91	10,12	11,65	14,56	18,34	22,7	27,2	30,1	32,9	36,2	38,6	19
20	7,43	8,26	9,59	10,85	12,44	15,45	19,34	23,8	28,4	31,4	34,2	37,6	40,0	20
21	8,03	8,90	10,28	11,59	13,24	16,34	20,3	24,9	29,6	32,7	35,5	38,9	41,4	21
22	8,64	9,54	10,98	12,34	14,04	17,24	21,3	26,0	30,8	33,9	36,8	40,3	42,8	22
23	9,26	10,20	11,69	13,09	14,85	18,14	22,3	27,1	32,0	35,2	38,6	41,6	44,2	23
24	9,89	10,86	12,40	13,85	15,66	19,04	23,3	28,2	33,2	36,4	39,4	43,0	45,6	24
25	10,52	11,52	13,12	14,61	16,47	19,94	24,3	29,3	34,4	37,7	40,6	44,3	46,9	25
26	11,16	12,20	13,84	15,38	17,29	20,8	25,3	30,4	35,6	38,9	41,9	45,6	48,3	26
27	11,81	12,88	14,57	16,15	18,11	21,7	26,3	31,5	36,7	40,1	43,2	47,0	49,6	27
28	12,46	13,56	15,31	16,93	18,94	22,7	27,3	32,6	37,9	41,3	44,5	48,3	51,0	28
29	13,12	14,26	16,05	17,71	19,77	23,6	28,3	33,7	39,1	42,6	45,7	49,6	52,3	29
30	13,79	14,95	16,79	18,49	20,6	24,5	29,3	34,8	40,3	43,8	47,0	50,9	53,7	30
40	20,7	22,2	24,4	26,5	29,1	33,7	39,3	45,6	51,8	55,8	59,3	63,7	66,8	40
50	28,0	29,7	32,4	34,8	37,7	42,9	49,3	56,3	63,2	67,5	71,4	76,2	79,5	50
60	35,5	37,5	40,5	43,2	46,5	52,3	59,3	67,0	74,4	79,1	83,3	88,4	92,0	60
70	43,3	45,4	48,8	51,7	55,3	61,7	69,3	77,6	85,5	90,5	95,0	100,4	104,2	70
80	51,2	53,5	57,2	60,4	64,3	71,1	79,3	88,1	96,6	101,9	106,6	112,3	116,3	80
90	59,2	61,8	65,6	69,1	73,7	80,6	89,3	98,6	107,6	113,1	118,1	124,1	128,3	90
100	67,5	70,1	74,2	77,9	82,4	90,1	99,3	109,1	118,5	124,3	129,6	135,8	140,2	100
Z α	-2,58	-2,33	-1,96	-1,64	-1,28	-0,674	0,000	0,674	1,282	1,645	1,960	2,33	2,58	Z α

Number. Table ini diatur serta disingkat dari *Table of Percentage points of the χ^2 Distribution* oleh Catherine H. Thomson, *Biometrika*, Vol. 32 (1941), hal 187 - 191 dan Penerbit: The Editors of Biometrika Department of Statistics University college London

Lampiran 6

KUESIONER
TINGKAT PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN
TENTANG CARA PENCUCIAN ALAT MAKAN YANG SEHAT

A. Umum

1. Nama Rumah Makan :
2. Nama Penjamah Makanan :
3. Jenis Kelamin :
4. Pendidikan Formal :

B. Khusus

1. Bagaimanakah persyaratan peralatan makan yang memenuhi syarat dibawah ini :
 - a. Tidak retak, terbuat dari logam berbahaya
 - b. Mahal
 - c. Terbuat plastik
 - d. Sekali pakai
2. Peralatan makan yang bagaimanakah yang mudah dibersihkan :
 - a. Terbuat dari logam
 - b. Peralatan makan yang mempunyai permukaan halus dan tidak banyak lekukan
 - c. Peralatan yang mahal
 - d. Peralatan yang terbuat dari plastik
3. Logam-logam manakah ini yang dapat digunakan sebagai peralatan makan :
 - a. Tembaga
 - b. Aluminium
 - c. Merkuri
 - d. Timah

4. Pencucian alat makan yang memenuhi syarat harus menggunakan :
 - a. 1 bak
 - b. 2 bak
 - c. 3 bak
 - d. 4 bak
5. Jenis bahan khusus yang dipakai untuk pencucian adalah :
 - a. Sabun, detergen dan air panas/larutan kaporit
 - b. Sabun/detergen dan air asin
 - c. Alkohol dan aquedes
 - d. Air hangat dan garam
6. Sebelum mencuci alat makan yang sudah dipakai, pertama-tama harus :
 - a. Dibersihkan dengan air panas
 - b. Langsung dicuci
 - c. Direndam dengan air garam
 - d. Larutan kaporit
7. Dalam melakukan pencucian, jika terdapat kerak pada alat masak maka harus :
 - a. Langsung dicuci
 - b. Direndam terlebih dahulu
 - c. Ditaburi kapur
 - d. Dicuci dengan air panas
8. Manakah pernyataan dibawah ini yang paling benar :
 - a. Mencuci dengan menggosokkan sabun/detergen harus pada semua permukaan
laut
 - b. Mencuci hanya dibagian yang sering digunakan
 - c. Dibilas saja dengan air
 - d. Mencuci dengan menggosokkan memakai sabut kelapa
9. Jika pada piring terdapat sisa sabun maka seharusnya :
 - a. Dibilas sambil digosok dengan air
 - b. Digosok saja
 - c. Dibiarkan saja
 - d. Dijemur

10. Manfaat dari mencuci alat makan menggunakan air panas yaitu :
- a. Membebaskan hamakan peralatan
 - b. menghilangkan minyak dan lemak
 - c. Menghilangkan bau amis
 - d. Pernyataan a dan b benar
11. Pembubuhan kaporit dalam proses desinfeksi adalah sendok
- a. 2 sendok makan dalam 100 liter air
 - b. 1 sendok makan dalam 100 liter air.
 - c. 2 sendok makan dalam 200 liter air
 - d. 1 sendok makan dalam 200 liter air
12. Manakah diantara lap piring dibawah ini yang memenuhi syarat
- a. Lap bersih yang tidak menimbulkan bekas
 - b. Lap bersih yang menimbulkan bekas
 - c. Lap bersih sekali pakai yang tidak menimbulkan bekas
 - d. Lap bersih yang sering dipakai
13. Piring dan alat makan lain yang kotor dapat memularkan penyakit yaitu :
- a. Penyakit infeksi usus dan perencanaan
 - b. Kanker
 - c. Penyakit saraf
 - d. Malaria
14. Maksud dari mencuci peralatan makan dan masak adalah sebagai berikut :
- a. Untuk menghilangkan kotoran kasar
 - b. Untuk menghilangkan bau amis
 - c. Melakukan tindak sanitasi /desinfeksi
 - d. Semua benar
15. Untuk menghilangkan bau amis pada alat makan dilakukan dengan cara :
- a. Melarutkan dengan air
 - b. Menggunakan tepung
 - c. Melarutkan dengan air perasan jeruk nipis
 - d. Menaburkan garam

16. Maksud dari perendaman alat makan yaitu :

- a. Untuk melarutkan lemak
- b. Menggunakan tepung
- c. Melarutkan dengan air perasan jeruk nipis
- d. Menaburkan garam

17. Pada tahap penggosokkan alat makan, bagian-bagian peralatan yang perlu dibersihkan yaitu :

- a. Bagian-bagian peralatan yang terkena makanan (permukaan tempat makan)
- b. Bagian-bagian peralatan yang kontak dengan tubuh (bibir gelas) atau ujung sendok
- c. Bagian-bagian yang tidak rata (bergerigi, berukir) atau berpori-pori
- d. Semua jawaban diatas benar

18. Pengeringan peralatan makan yang telah selesai dicuci, dapat dilakukan menggunakan :

- a. Handuk khusus yang bersih dan tidak menimbulkan pengotoran ulang
- b. Ditiriskan sampai lering dengan sendirinya
- c. Dibakar diatas api
- d. Jawaban a dan b benar

19. Desinfeksi yang paling sederhana adalah :

- a. Sinar ultra violet dari sinar matahari pagi (jam 09.00-11.00)
- b. Dengan air panas 100°C
- c. Menggunakan oven
- d. Direndam dengan air Chlor 50 ppm

20. Menghilangkan bau amis selain menggunakan air perasan jeruk nipis juga dapat menggunakan :

- a. Air panas 100°C
- b. Sinar matahari
- c. Menggunakan abu gosok, arang atau kapur yang mempunyai daya deodorant (anti bau)
- d. Menggunakan lap

Lampiran 7

CHEK LIST (PENGAMATAN)
KUALITAS HASIL PENCUCIAN ALAT MAKAN YANG DIKETAHUI
DENGAN KEBERSIHAN SECARA FISIK

1. Penyinaran pada alat makan kelihatan kusam atau cemerlang
 - a. ya
 - b. tidak
2. Tercium bau amis alat makan
 - a. ya
 - b. tidak
3. Tepung yang ditaburkan pada alat makan lengket
 - a. ya
 - b. tidak
4. Garam yang ditaburkan pada alat makan lengket
 - a. ya
 - b. tidak
5. Alkohol yang ditetaskan pada alat makan terjadi endapan
 - a. ya
 - b. tidak
6. Air ditetaskan pada alat makan menumpuk atau tidak pecah
 - a. ya
 - b. tidak

HASIL DARI TEST VALIDITAS DAN RELIABILITAS TERHADAP KUESIONER PENELITIAN

Kuesioner penelitian ini dicobakan kepada 15 orang sebanyak 2 kali uji coba dalam waktu yang berbeda. Skor hasil test dari 2 kali test tersebut adalah sebagai berikut :

♦ Uji coba I : 14, 15, 14, 18, 13, 15, 12, 10, 13, 16, 14, 15, 11, 16, 16.

♦ Uji coba II : 15, 16, 15, 17, 14, 14, 12, 14, 15, 18, 13, 17, 13, 16, 16.

Kemudian skor hasil dari 2 kali test tersebut dimasukkan kedalam tabel kerja sebagai berikut :

No. Subyek	X	Y	x'	x'^2	y'	y'^2	$x' y'$
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	14	15	-0,2	0,04	0	0	0
2	15	16	0,8	0,64	1	1	0,8
3	14	15	-0,2	0,04	0	0	0
4	18	17	3,8	14,44	2	4	7,6
5	13	14	-1,2	1,44	-1	1	-1,2
6	16	14	1,8	3,24	-1	1	-1,8
7	12	12	-2,2	4,84	-3	9	-6,6
8	10	14	-4,2	17,64	-1	1	-4,2
9	13	15	-1,2	1,44	0	0	0
10	16	18	1,8	3,24	3	9	5,4
11	14	13	-0,2	0,04	-2	4	-0,4
12	15	17	0,8	0,64	2	4	1,6
13	11	13	-3,2	10,24	-2	4	-6,4
14	16	16	1,8	3,24	1	1	1,8
15	16	16	1,8	3,24	1	1	1,8
15	213	225	0	64,4	0	40	36

$$\begin{aligned}\text{Mean } /x/ &= \frac{\Sigma x}{N} \\ &= \frac{213}{15} \\ &= 14,2\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Mean } /y/ &= \frac{\Sigma y}{N} \\ &= \frac{225}{15} \\ &= 15\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{SD } x' &= \sqrt{\frac{\Sigma x^2}{N}} \\ &= \sqrt{\frac{64,4}{15}} \\ &= \sqrt{4,29} \\ &= 2,07\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{SD } y' &= \sqrt{\frac{\Sigma y^2}{N}} \\ &= \sqrt{\frac{40}{15}} \\ &= \sqrt{2,67} \\ &= 1,63\end{aligned}$$

Dimana : r = koefisien korelasi yang dicari

x' = deviasi dari variabel X

y' = deviasi dari variabel Y

SD = Standar Deviasi

N = Jumlah subyek Peserta tes

Dari hasil diatas, maka dimasukkan kedalam rumus koefisien korelasi yaitu sebagai berikut :

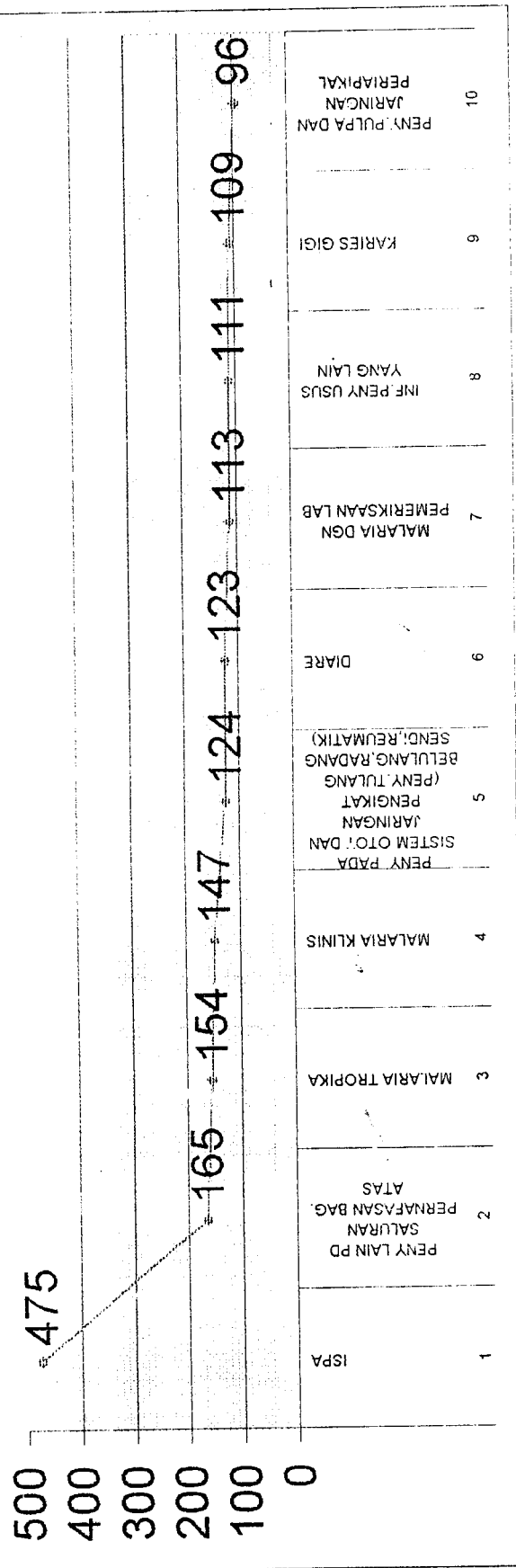
$$\begin{aligned}r &= \frac{\Sigma x' y'}{N \cdot \text{SD} x' y'} \\ &= \frac{36}{15 \times 2,07 \times 1,63} \\ &= \frac{36}{50,6115} \\ &= 0,71\end{aligned}$$

Maka $r = 0,71$ berada diantara koefisien korelasi $0,71 - 0,90$, korelasi yang diperoleh dari 2 kali uji coba test kuesioner tersebut adalah korelasi tinggi. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa test yang diuji coba kuesioner memiliki Validitas dan Reliabilitas yang tinggi.

DINAS KESEHATAN KOTA JAYAPURA
 PUSKESMAS JAYAPURA UTARA
 JL. AHMAD YANI NO 70 JAYAPURA TELP. 0967- 525702

GAMBARAN 10 BESAR PENYAKIT
 BULAN JULI 2001

JLH KASUS



PENDATAAN TEMPAT-TEMPAT PENGELOLAAN MAKANAN
PUSKESMAS JAYAPURA UTARA
TAHUN: 2001

NO	JENIS TPM	NAMA TPM	ALAMAT	JUMLAH KARYAWAN
1	RESTORAN	MATOA	JL.ACMAD YANI	1
2	RESTORAN	YASMIN	JL.PERCETAKAN	2
3	RESTORAN	DOFONSORO	JL.PERCETAKAN	2
4	RESTORAN	PRAMONT	JL.PERCETAKAN	-
5	RESTORAN	INTAN KARAOKE	JL.PERCETAKAN	1
6	RESTORAN	KUALALA INTERNASIONAL	JL.PERCETAKAN	2
7	RESTORAN	RATU PERMAI	JL.PASIFIK PERMAI	2
8	RESTORAN	BOROBUDUR	JL.PASIFIK PERMAI	2
9	RESTORAN	MANDALA	JL.PASIFIK PERMAI	2
10	RESTORAN	CFC	JL.PASIFIK PERMAI	3
11	RUMAH MAKAN	NIRWANA	JL.ACMAD YANI	2
12	RUMAH MAKAN	SIDOARJO	JL.ACMAD YANI	1
13	RUMAH MAKAN	SUDI MAMPIR	JL.PERCETAKAN	1
14	RUMAH MAKAN	RATNA SARI	JL.PERINTIS	2
15	RUMAH MAKAN	LEMBAH ANAI	JL.SETIA PURA	1
16	RUMAH MAKAN	GUDEG YOGYA	JL.PEMBANGUNAN	2
17	RUMAH MAKAN	ASIA	JL.MATAHARI	2
18	RUMAH MAKAN	SINAR PADANG	JL.PERCETAKAN	1
19	RUMAH MAKAN	SARI RASA	JL.MATAHARI	1
20	RUMAH MAKAN	SIMPANG TIGO	JL.PERCETAKAN	1
21	RUMAH MAKAN	GEMBIRA	JL.PERCETAKAN	1
22	RUMAH MAKAN	SOLO MANDIRI	JL.PERCETAKAN	1
23	RUMAH MAKAN	BAHAGIA	JL.PERCETAKAN	1
24	RUMAH MAKAN	PONDOK RIA WISATA	JL.SOA SIU	-
25	RUMAH MAKAN	PAK KUMIS	JL.SAMUDRA MAYA	2
26	RUMAH MAKAN	BU WONO	JL.GARUDA	2
27	RUMAH MAKAN	DEPOT SURYA	APO PANTAI	2
28	RUMAH MAKAN	GENOFA	JL.SETIA PURA	2
29	RUMAH MAKAN	RONNY & KARAOKE	JL.OLAH RAGA	1
30	RUMAH MAKAN	SUMATRA	JL.SAM RATULANGI	1
31	RUMAH MAKAN	JAWA TIMUR	JL.ACHMAD YANI	1
32	RUMAH MAKAN	ABADI	JL.SETIA PURA	1
33	RUMAH MAKAN	PANTAI INDAH	JL.PASIFIK PERMAI	2
34	RUMAH MAKAN	PARAHYANGAN	JL.PASIFIK PERMAI	2
35	RUMAH MAKAN	BAHARI	JL.PASIFIK PERMAI	2
36	RUMAH MAKAN	DELIMA	JL.ACHMAD YANI	2
37	RUMAH MAKAN	NYIUR MELAMBAI	APO PANTAI	2
38	RUMAH MAKAN	APOSE	JL.SAM RATULANGI	2
39	RUMAH MAKAN	SALERO ANDA	JL.KABUPATEN I	1
40	RUMAH MAKAN	KARTINI	JL.SOA-SIU	2
41	RUMAH MAKAN	MI FLUIT MINI	JL.SAM RATULANGI	1
42	RUMAH MAKAN	ANDYKA	APO GUDANG	2
43	TOKO ROTI	PRIMA GARDEN	JL.TRIKORA	2
44	TOKO ROTI	PRIMA GARDEN	JL.ACHMAD YANI	2
45	TOKO ROTI	MURNI	JL.ACHMAD YANI	3
46	TOKO ROTI	SSW	JL.PERCETAKAN	2
47	DEPOT JAMU	SAMIREJO	JL.SETIA PURA	1
48	PEDAGANG KAKI LIMA	PELNI LAMA		15
49	PEDAGANG KAKI LIMA	POLRES		13
50	PEDAGANG KAKI LIMA	IMBI		16
51	PEDAGANG KAKI LIMA	DOK II		11
52	PEDAGANG KAKI LIMA	BELAKANG MANDIRI		8
53	PEDAGANG KAKI LIMA	ACHMAD YANI		5
54	PUJASERA	PELNI LAMA	JL.PERCETAKAN	-

PENDATAAN TEMPAT-TEMPAT PENGELOLAAN MAKANAN
WILAYAH KERJA PUSKESMAS JAYAPURA UTARA
TAHUN:

NO	JENIS TTU	NAMA TTU	ALAMAT	JUMLAH KARUAWAN
55	KANTIN	PARAHYANGAN	JL.PERCETAKAN	2
56	KANTIN	SWAKARSA	JL.KABUPATEN II	1
57	KANTIN	BPN	JL.SUMATRA	1
58	KANTIN	DAMRI	JL.PERCETAKAN	1
59	CAFETARIA	ATLANTA	JL.TUGU I	1
60	CAFETARIA	CREATA	JL.IRIAN	1
61	CAFETARIA	TIP TOP	JL.PERCETAKAN	1
62	CAFETARIA	MAWAR	JL.ACHMAD YANI	1
63	CAFETARIA	MELATI	JL.SAM RATULANGI	1
64	CAFETARIA	ENAKO	JL.ENAKO	1
65	INDUSTRI MIE	BAKSO SARI MURNI	JL.GURABESI	1
66	KIOS DAGING SAPI		JL.SAM RATULANGI	2
67	KIOS DAGING SAPI		JL.SULAWESI	2
68	KIOS DAGING SAPI		JL.NINDYA KARYA	2
69	KIOS DAGING SAPI		JL.KABUPATEN	2
70	KIOS DAGING SAPI		JL.PERCETAKAN	2
71	INDUSTRI TAHU TEMPE	JAYA	APO GUDANG	2
72	INDUSTRI TAHU TEMPE	SUMBER REZEKI	APO GUDANG	2
73	INDUSTRI TAHU TEMPE	KARYA UTAMA	APO GUDANG	2
74	INDUSTRI TAHU TEMPE	LUMAYAN	APO GUDANG	2
75	INDUSTRI TAHU TEMPE	KEMBANG JOYO	APO GUDANG	2
76	INDUSTRI TAHU TEMPE	WIWITAN	APO GUDANG	2
77	INDUSTRI TAHU TEMPE	KURNIA JAYA	APO GUDANG	2
78	INDUSTRI TAHU TEMPE	MAJU MAKMUR	APO GUDANG	2
79	INDUSTRI TAHU TEMPE	SUKARDI	APO GUDANG	2

MENGETAHUI,
KEPALA PUSKESMAS JAYAPURA UTARA

DRG.YULIANA NAPITUPULU
NIP.140 303 829