

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, 2004. *Dasar-dasar Keamanan Makanan*. Buku Kedokteran (EGC), Jakarta
- Aida E.Y, Genano V., Agsari D., dan Kawilarang, M.S., 2008., *Gambaran Faktor-faktor Sanitasi Dasar dan Pola Perilaku Pada Penderita diare Balita dan Anak Bulan Januari – Maret 2008 Di Desa Kemangsen, Kecamatan Balongbendo, Kabupaten Sidoharjo (Studi Kasus)*. Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kedokteran Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

- Alimul Hidayat, Aziz. 2003. *Metode Penelitian Keperawatan dan Teknik Analisis Data*. Jakarta: Salemba Medika
- Anonim., 2009, *Ilmu Kesehatan Anak I*. Bagian Ilmu Kesehatan Anak Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta
- Ari Santjaka, 2011. *Statistik untuk Penelitian Kesehatan (Deskriptif, Inferensial, Parametrik dan Non Parametrik)*. Nuha Medika, Yogyakarta
- Brooks GF, Butel JS, Morse SA. 2005. *Mikrobiologi kedokteran*. Alih Bahasa Mudihardi E, Kuntaman, Wasito EB et al. Jakarta: Salemba Medika.
- Cholik Harun dan Eulis Liawati., 2008. *Biaya Perawatan diare Rasional Lebih Rendah dibandingkan Tidak Rasional*. FIKES Universitas Muhammadiyah Ponorogo
- Depkes RI, 2003. Keputusan Menteri Kesehatan RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, Jakarta
- Depkes RI, 2004. *Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan*. Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan, Jakarta
- Depkes RI. 2007. *Perilaku Hidup Bersih dan Sehat di Rumah Tangga*. Jakarta : Bakti Husada
- Depkes RI, 2008. *Buku Pedoman Pelaksanaan Program P2 diare*. Jak Ditjen PPM dan PL
- Djarwanto, 2006, *Metode Penelitian*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Fardiaz, Srikandi. 2004. *Polusi Air dan Udara*, Kanisius. Yogyakarta
- Handoko Riwidikdo, 2009. *Statistik Kesehatan. Belajar mudah teknik Analisis data dalam Penelitian Kesehatan*. Mitra Cendikia Press, Yogyakarta
- I Made Eka Darmawan, Lutva Azizah Utami, Ratna Azizah Handayani, Argo Dwi Nurcahyo dan Evy Maretnawati, 2008. *Gambaran Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Tingginya Diare pada Balita*. Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kedokteran, Universitas Wijaya Kusuma, Surabaya.
- Juwono, 2007. *Hygiene Makanan Dalam Menjaga Kesehatan*. Jakarta: PT Gramedia
- Kusmayadi, Ayi dan Dadang Sukandar. 2008. Cara Memilih dan Mengolah Makanan Untuk Perbaikan Gizi Masyarakat. <http://database.deptan.go.id> yang diakses pada bulan Desember 2013.

- Mansjoer, A., 2007. *diare* . Edisi Kelima. Media Aesculapius. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta
- Moehyi, 2006. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bhratara Niaga Media, Jakarta.
- Mubarak, W., 2011. *Promosi Kesehatan untuk Kebidanan*. Jakarta. Selemba Medika
- Mukono,H.J, 2006. Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan. Airlangga University Press. Surabaya
- Novie E. Mauliku dan Eka Wulansari, 2008. *Hubungan antara Faktor Perilaku Ibu dengan Kejadian Diare pada Balita di Puskesmas Batujajar Kabupaten Bandung Barat*. Jurnal Kesehatan Kartika Stikeas A. Yani. Bandung
- Nurwantoro dan Abbas Siregar. 2007. *Mikrobiologi Pangan dan Hewan dan Nabati*. Penerbit Kanisius.Yogyakarta.
- Pedoman Diagnosis dan Terapi UPF Ilmu Kesehatan Anak .2008. *diare* . Rumah Sakit Umum Dokter Soetomo. Surabaya
- Rahmat, H Dede dan Aip Badrujaman. 2010. *Penelitian Tindakan Kelas*. Jakarta : CV. Trans Info Media
- Ricki M. Mulia, 2005. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Edisi pertama, Yogyakarta: Penerbit Graha Ilmu
- Rifiana Hikmawati, 2012. *Hubungan Perilaku Ibu dalam Penggunaan Botol dengan Kejadian Diare Balita*. Fakultas Kesehatan, Univer Muhammadiyah, Ponorogo.
- Setiawan. S.A., 2011. *Metodelogi Penelitian Kebidanan*. Jogjakarta : Nusa Medika
- Soekidjo Notoatmodjo, 2003. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta : Rineka Cipta
- _____, 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*.Jakarta : PT. Rineka Cipta
- Soetjningsih 2005, *Tumbuh kembang anak*, Jakarta : EGC
- Sugiyono, 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Alfabeta, Bandung
- Suharsimi Arikunto, 2006. *Prosedur Penelitian. Suatu Pendekatan Praktek*.Penerbit Rineka Cipta, Jakarta

Suparto, 2007, *Gastroenterologi diare Pedoman Diagnosis dan Terapi LAB / UPF Ilmu Kesehatan Anak*, RSUD Dr. Soetomo, Surabaya

Thresia Dewi Kartini Berek dan Fatmawaty Suaib, 2009. *Hubungan Pola Asuh Ibu dengan Kejadian Diare dengan Pertumbuhan Bayi yang mengalami Hambatan Pertumbuhan dalam Rahim sampai Umur Empat Bulan*. Jurnal Gizi Politeknik Kesehatan Makasar, Media Gizi Pangan Vol. VII, Edisi 1, Januari – Juni 2009.

Wawan dan Dewi, 2011. *Teori dan Pengukuran Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Manusia Dilengkapi Contoh Kuesioner*. Nuha Medika, Yogyakarta.

Widyati, R. dan Yuliahsih, 2008. *Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan*. PT Gramedia Widiasana Indonesia, Jakarta

Wong, 2009. *Buku Ajar Keperawatan Pediatrik*, Jakarta : Buku Kedokteran EGC

Wulandari, A.P., 2009. *Hubungan antar Faktor Lingkungan dan Faktor Sosiodemografi dengan Kejadian diare pada Balita di Desa Blimbing Kecamatan Samburejo Kabupaten Sragen*. . Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta

Lampiran 2.

PERMOHONAN MENJADI RESPONDEN PENELITIAN

Kepada
Yth. Sdr/Sdri
.....

Dengan hormat
Yang bertanda tangan di bawah ini saya :

Nama : FITRI HANDAYANI
NIM : 2010121282

Akan mengadakan penelitian dengan judul “Hubungan pengetahuan ibu balita tentang hygiene makanan dengan kejadian diare pada balita di Desa Troyaban”

Penelitian ini tidak menimbulkan akibat yang merugikan bagi Sdr/Sdri sebagai responden. Oleh karena itu, penulis meminta izin kepada Sdr/Sdri sebagai responden. Kerahasiaan semua informasi yang diberikan akan kami jaga dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian.

Apabila Sdr/Sdri menyetujui, saya mohon kesediaannya untuk menandatangani lembar persetujuan yang kami sertakan, dan menjawab semua pertanyaan yang telah disediakan.

Demikian atas perhatian dan partisipasinya saya ucapkan terima kasih.

Surakarta, 2014
Hormat Saya

Fitri Handayani

Lampiran 3.

PERNYATAAN KESEDIAAN MENJADI RESPONDEN

**HUBUNGAN PENGETAHUAN IBU BALITA TENTANG HYGIENE
MAKANAN DENGAN KEJADIAN DIARE PADA BALITA DI DESA
TROYABAN**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama

Umur

Jenis Kelamin

Alamat

Dengan ini menyatakan bahwa saya bersedia menjadi responden penelitian yang dilakukan oleh Fitri Handayani Mahasiswa STIKES Sahid Surakarta

Surakarta, 2014
Responden

(.....)

Lampiran 4 Kuesioner sebelum uji validitas dan reliabilitas

**HUBUNGAN PENGETAHUAN IBU BALITA TENTANG HYGIENE
MAKANAN DENGAN KEJADIAN DIARE PADA BALITA DI DESA
TROYABAN**

No responden : (diisi peneliti)

Umur :

Pendidikan : SD

SLTP

Pekerjaan : SLTA Perguruan tinggi

PNS TNI/Polri

Swasta Pedagang

Buruh Tidak Bekerja

Lainnya sebutkan

Lanjutan Lampiran 4

Kuesioner tingkat pengetahuan ibu balita tentang hygiene makanan

Jawab dengan tanda centang (v) pada kolom yang telah ditentukan yaitu pada kolom benar dan salah sesuai dengan pengetahuan anda.

No	Pernyataan	Benar	Salah
	Pengertian hygiene		
1	Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring		

	untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan		
2	Hygiene adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada		
3	Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia		
4	Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya. Misalnya menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci tangan		
5	Hygiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena erat kaitannya. Misalnya hygiene sudah baik karena mau mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak cukup tersedia air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna		
	Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman		
6	Sanitasi makanan adalah untuk mencegah kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan diperlukan penerapan sanitasi makanan		
7	Sanitasi makanan adalah usaha untuk mengamankan dan menyelamatkan makanan agar tetap bersih, sehat dan aman		-
8	Makanan dan minuman adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan harus ditangani dan dikelola dengan baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh		

Lanjutan Lampiran 4

No	Pernyataan	Benar	Salah
9	Hygiene sanitasi makanan dan minuman adalah upaya mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan		
	Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman		
10	Pengertian dari prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman adalah pengendalian terhadap tempat/bangunan, peralatan, orang dan bahan makanan. Prinsip ini penting untuk diketahui karena berperan sebagai faktor kunci keberhasilan usaha makanan		

Prinsip 1 : Pemilihan Bahan Makanan			
11	Buah yang baik adalah keadaan fisiknya baik, isinya penuh, kulit utuh, tidak rusak atau kotor tidak berbau		
12	Masih adanya ada cairan lain selain getah aslinya pada buah adalah hal biasa dan tidak merugikan kesehatan		-
13	Sayuran yang baik adalah daun, buah atau umbi dalam keadaan segar, utuh dan tidak layu		
14	Sayur yang ada bekas gigitan hewan, serangga merupakan tanda bahwa sayur tersebut sehat kaerna tidak menggunakan pestisida	-	
15	Pengolahan susu sapi yang baik yaitu proses pemanasan susu secara berulang pada suhu 60 ⁰ C untuk membebaskan susu dari kuman pathogen dan susu tidak mengalami perubahan		-
16	Pengolahan susu sapi yang baik yaitu proses pemanasan susu secara berulang pada suhu 100 ⁰ C untuk membebaskan susu dari kuman pathogen dan susu tidak mengalami perubahan	-	
17	Ciri-ciri susu yang baik warna putih susu dan kental, Cairannya konstan dan tidak mengumpal, tidak bau asam, tengik atau bau amis, kalau dituangkan dari gelas masih menempel didinding gelas		
18	Susu yang kurang baik apabila dimasak akan terbentuk lapisan busa lemak (<i>foam</i>)	-	
19	Makanan Olahan Pabrik yang baik apabila terdaftar di badan pengawasan obat dan makanan, ditandai dengan adanya kode nomor : ML : untuk makanan luar negeri (<i>import</i>) dan MD : untuk makanan dalam negeri, kemasan juga masih baik, serta belum habis masa pakai.		

Lanjutan Lampiran 4

No	Pernyataan	Benar	Salah
Prinsip 2 : Penyimpanan Bahan Makanan			
20	Proses penyimpanan bahan makanan adalah agar bahan makanan tidak mudah rusak dan kehilangan nilai gizinya		
21	Penyimpanan sejuk (<i>cooling</i>), yaitu suhu penyimpanan 10 ⁰ C – 15 ⁰ C untuk jenis minuman buah, es krim dan sayuran		-
22	Penyimpanan dingin (<i>chilling</i>), yaitu suhu penyimpanan 4 ⁰ C – 10 ⁰ C untuk bahan makanan yang		

	berprotein yang akan segera diolah kembali		
23	Penyimpanan dingin sekali (<i>freezing</i>), yaitu suhu penyimpanan 0 ⁰ C – 4 ⁰ C untuk bahan berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam		
24	Penyimpanan beku (<i>frozen</i>), yaitu suhu penyimpanan < 0 ⁰ C untuk bahan makanan protein yang mudah rusak untuk jangka waktu > 24 jam		
	Prinsip 3 :Pengolahan Makanan		
25	Ibu yang mengolah makanan sebaiknya tidak menderita penyakit mudah menular, missal : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya		
26	Ibu yang mengolah makanan sebaiknya menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya) apabila ada bagian tubuh yang terluka		
27	Ibu yang mengolah makanan sebaiknya selalu menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian		
28	Ibu yang mengolah makanan sebaiknya selalu memakai celemek dan tutup kepala		
29	Ibu yang mengolah makanan sebaiknya mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan		
30	Ibu yang mengolah makanan sebaiknya setiap memegang makanan harus memakai alat/perlengkapan atau dengan alas tangan		
31	Ibu yang mengolah makanan sebaiknya tidak merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut dan bagian lainnya) saat memasak		
32	Ibu yang mengolah makanan sebaiknya tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup hidung atau mulut		

Lanjutan Lampiran 4

No	Pernyataan	Benar	Salah
33	Ibu yang mengolah makanan sebaiknya memperhatikan ventilasi harus cukup baik agar asap dan udara panas dapur keluar dengan sempurna		
34	Ibu yang mengolah makanan sebaiknya memperhatikan lantai, dinding dan ruangan bersih dan terpelihara agar menekan kemungkinan pencemaran terhadap makanan		
35	Ibu yang mengolah makanan sebaiknya memperhatikan meja peracikan bersih dan permukaannya kuat/tahan goresan agar bekas irisan tidak masuk kedalam		

	makanan		
36	Ibu yang mengolah makanan sebaiknya berusaha untuk menggunakan tungku dilengkapi dengan alat penangkap asap atau pembuang asap berupa sungkup (hood) atau cerobong asap, agar asap tidak mengotori ruangan		
37	Ibu yang mengolah makanan sebaiknya memperhatikan tentang ada tidaknya lalat dan tikus. Lalat dan tikus adalah sumber pencemar yang cukup potensial pada makanan		
38	Ibu yang mengolah makanan sebaiknya memperhatikan bahan peralatan sebab peralatan seharusnya tidak boleh melepaskan zat beracun kepada makanan seperti cadmium, plumbum, zincum, cuprum, stibium atau arsenicum. Logam ini beracun yang dapat berakumulasi sebagai penyakit kemih dan kanker		
39	Ibu yang mengolah makanan sebaiknya memperhatikan keutuhan peralatan, tidak boleh patah, tidak mudah berkarat, penyok, tergores atau retak karena akan menjadi sarang kotoran atau bakteri		
40	Peralatan yang tidak utuh tidak mungkin dapat dicuci sempurna sehingga dapat menjadi sumber kontaminasi		
41	Ibu yang mengolah makanan sebaiknya tentang fungsi alat memasak sebab setiap peralatan mempunyai fungsi tersendiri yang berbeda dan jangan dicampur aduk dan bila perlu digunakan tanda pada peralatan sesuai fungsinya, karena peralatan yang digunakan bercampur baur akan menimbulkan kontaminasi makanan.		
42	Ibu yang mengolah makanan sebaiknya penempatan peralatan masakan. Peralatan yang bersih dan siap dipergunakan sudah berada pada tempat masing-masing (rak penyimpanan peralatan) sehingga memudahkan waktu mempergunakannya/mengambil		

Lanjutan Lampiran 4

No	Pernyataan	Benar	Salah
43	Ibu yang mengolah makanan sebaiknya mengetahui bahwa peralatan yang sudah bersih dilarang dipegang di bagian tempat makanan, minuman atau menempel dimulut, karena akan terjadi pencemaran mikroba melalui jari tangan		
44	Peralatan yang sudah retak, gompel atau pecah selain dapat menimbulkan kecelakaan (melukai tangan) juga		

	menjadi sumber pengumpulan kotoran karena tidak akan dicuci sempurna		
45	Dilarang menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai		
46	Wadah penyimpanan baskom, panci, harus dalam keadaan bersih, wadah penyimpanan perlu diperhatikan cara pemisahan yang benar dan teliti untuk setiap jenis makanan yang berada di dalam ruangan tempat penyimpanan. Makanan kering dan bahan makanan basah serta makanan matang dan makanan mentah		
	Prinsip 4 : Penyimpanan Makanan Masak		
47	Semua makanan masak mempunyai wadah masing-masing yang terpisah		
48	Pemisahan didasarkan pada saat makanan mulai diolah dan jenis makanan		
49	Setiap wadah mempunyai tutup, tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air		
50	Makanan berkuah dipisahkan antara lauk dengan saus atau kuahnya		
51	Makanan kering di simpan dalam suhu kamar (25 ⁰ C – 30 ⁰ C).		
52	Makanan basah harus segar disajikan pada suhu diatas 60 ⁰ C		
53	Makanan basah yang masih lama disajikan disimpan pada suhu dibawah 10 ⁰ C		
	Prinsip 5: Pengangkutan Makanan.		
54	Setiap makanan mempunyai wadah masing-masing		
55	Wadah yang digunakan harus utuh, kuat dan ukurannya memadai dengan makanan yang ditempatkan dan terbuat dari bahan anti karat atau bocor		

Lanjutan Lampiran 4

No	Pernyataan	Benar	Salah
56	Wadah selama dalam perjalanan tidak boleh selalu dibuka dan tetap dalam keadaan tertutup sampai di tempat penyaji		
	Prinsip 6 : Penyajian Makanan		
57	Penggunaan pembungkus seperti plastik, kertas atau boks plastik harus dalam keadaan bersih dan tidak berasal dari bahan-bahan yang dapat menimbulkan racun		

58	Makanan yang disajikan pada tempat yang bersih, peralatan yang digunakan bersih, sirkulasi udara dapat berlangsung, penyaji berpakaian bersih dan rapi menggunakan tutup kepala dan celemek. Tidak boleh terjadi kontak langsung dengan makanan yang disajikan		
----	--	--	--

Lanjutan Lampiran 4

Check list kejadian diare

Jawab dengan tanda centang (v) pada kolom yang telah ditentukan yaitu pada kolom benar dan salah sesuai dengan keadaan yang sebenarnya pada balita anda.

1. Pernah anda mengalami diare lebih atau sama 3 kali dalam 1 hari selama lebih

atau sama dengan 3 hari

Ya

Tidak

2. Pernah anda mengalami diare kurang dari 3 kali dalam 1 hari dan tidak sampai

3 hari

Ya

Tidak

Keterangan

nomer 1 apabila dijawab ya skore 1 (diare) dan tidak skore 0 (tidak diare)

nomer 2 apabila dijawab tidak skore 0 (diare) dan ya skore 1 (tidak diare)

Lampiran 7 Kuesioner setelah Uji Validitas dan Reliabilitas

**HUBUNGAN PENGETAHUAN IBU BALITA TENTANG HYGIENE
MAKANAN DENGAN KEJADIAN DIARE PADA BALITA DI DESA
TROYABAN**

No responden : (diisi peneliti)

Umur :

Pendidikan : SD

Pekerjaan : SLTP TNI/Polri

SLTA Pedagang

Perguruan tinggi Swasta

PNS Buruh Tidak Bekerja

Lainnya sebutkan

Lanjutan Lampiran 7

Kuesioner tingkat pengetahuan ibu balita tentang hygiene makanan

Jawab dengan tanda centang (v) pada kolom yang telah ditentukan yaitu pada kolom benar dan salah sesuai dengan pengetahuan anda.

No	Pernyataan	Benar	Salah
	Pengertian hygiene		
2	Hygiene adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut		

	berada		
3	Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia		
5	Hygiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena erat kaitannya. Misalnya hygiene sudah baik karena mau mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak cukup tersedia air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna		
	Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman		
6	Sanitasi makanan adalah untuk mencegah kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan diperlukan penerapan sanitasi makanan		
7	Sanitasi makanan adalah usaha untuk mengamankan dan menyelamatkan makanan agar tetap bersih, sehat dan aman		-
9	Hygiene sanitasi makanan dan minuman adalah upaya mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan		
	Prinsip 1 : Pemilihan Bahan Makanan		
11	Buah yang baik adalah keadaan fisiknya baik, isinya penuh, kulit utuh, tidak rusak atau kotor tidak berbau		
12	Masih adanya ada cairan lain selain getah aslinya pada buah adalah hal biasa dan tidak merugikan kesehatan		-
14	Sayur yang ada bekas gigitan hewan, serangga merupakan tanda bahwa sayur tersebut sehat kaerna tidak menggunakan pestisida	-	

Lanjutan Lampiran 7

No	Pernyataan	Benar	Salah
15	Pengolahan susu sapi yang baik yaitu proses pemanasan susu secara berulang pada suhu 60 ⁰ C untuk membebaskan susu dari kuman pathogen dan susu tidak mengalami perubahan		-
16	Pengolahan susu sapi yang baik yaitu proses pemanasan susu secara berulang pada suhu 100 ⁰ C untuk membebaskan susu dari kuman pathogen dan susu tidak mengalami perubahan	-	
17	Ciri-ciri susu yang baik warna putih susu dan kental,		

	Cairannya konstan dan tidak mengumpal, tidak bau asam, tengik atau bau amis, kalau dituangkan dari gelas masih menempel didinding gelas		
18	Susu yang kurang baik apabila dimasak akan terbentuk lapisan busa lemak (<i>foam</i>)	-	
19	Makanan Olahan Pabrik yang baik apabila terdaftar di badan pengawasan obat dan makanan, ditandai dengan adanya kode nomor : ML : untuk makanan luar negeri (<i>import</i>) dan MD : untuk makanan dalam negeri, kemasan juga masih baik, serta belum habis masa pakai.		
	Prinsip 2 : Penyimpanan Bahan Makanan		
20	Proses penyimpanan bahan makanan adalah agar bahan makanan tidak mudah rusak dan kehilangan nilai gizinya		
21	Penyimpanan sejuk (<i>cooling</i>), yaitu suhu penyimpanan 10 ⁰ C – 15 ⁰ C untuk jenis minuman buah, es krim dan sayuran		-
22	Penyimpanan dingin (<i>chilling</i>), yaitu suhu penyimpanan 4 ⁰ C – 10 ⁰ C untuk bahan makanan yang berprotein yang akan segera diolah kembali		
23	Penyimpanan dingin sekali (<i>freezing</i>), yaitu suhu penyimpanan 0 ⁰ C – 4 ⁰ C untuk bahan berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam		
24	Penyimpanan beku (<i>frozen</i>), yaitu suhu penyimpanan < 0 ⁰ C untuk bahan makanan protein yang mudah rusak untuk jangka waktu > 24 jam		
	Prinsip 3 :Pengolahan Makanan		
28	Ibu yang mengolah makanan sebaiknya selalu memakai celemek dan tutup kepala		
29	Ibu yang mengolah makanan sebaiknya mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan		

Lanjutan Lampiran 7

No	Pernyataan	Benar	Salah
30	Ibu yang mengolah makanan sebaiknya setiap memegang makanan harus memakai alat/perlengkapan atau dengan alas tangan		
33	Ibu yang mengolah makanan sebaiknya memperhatikan ventilasi harus cukup baik agar asap dan udara panas dapur keluar dengan sempurna		
35	Ibu yang mengolah makanan sebaiknya memperhatikan meja peracikan bersih dan permukaannya kuat/tahan		

	goresan agar bekas irisan tidak masuk kedalam makanan		
36	Ibu yang mengolah makanan sebaiknya berusaha untuk menggunakan tungku dilengkapi dengan alat penangkap asap atau pembuang asap berupa sungkup (hood) atau cerobong asap, agar asap tidak mengotori ruangan		
40	Peralatan yang tidak utuh tidak mungkin dapat dicuci sempurna sehingga dapat menjadi sumber kontaminasi		
41	Ibu yang mengolah makanan sebaiknya tentang fungsi alat memasak sebab setiap peralatan mempunyai fungsi tersendiri yang berbeda dan jangan dicampur aduk dan bila perlu digunakan tanda pada peralatan sesuai fungsinya, karena peralatan yang digunakan bercampur baur akan menimbulkan kontaminasi makanan.		
42	Ibu yang mengolah makanan sebaiknya penempatan peralatan masakan. Peralatan yang bersih dan siap dipergunakan sudah berada pada tempat masing-masing (rak penyimpanan peralatan) sehingga memudahkan waktu mempergunakannya/mengambil		
43	Ibu yang mengolah makanan sebaiknya mengetahui bahwa peralatan yang sudah bersih dilarang dipegang di bagian tempat makanan, minuman atau menempel dimulut, karena akan terjadi pencemaran mikroba melalui jari tangan		
44	Peralatan yang sudah retak, gompel atau pecah selain dapat menimbulkan kecelakaan (melukai tangan) juga menjadi sumber pengumpulan kotoran karena tidak akan dicuci sempurna		
45	Dilarang menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai		

Lanjutan Lampiran 7

No	Pernyataan	Benar	Salah
46	Wadah penyimpanan baskom, panci, harus dalam keadaan bersih, wadah penyimpanan perlu diperhatikan cara pemisahan yang benar dan teliti untuk setiap jenis makanan yang berada di dalam ruangan tempat penyimpanan. Makanan kering dan bahan makanan basah serta makanan matang dan makanan mentah		
	Prinsip 4 : Penyimpanan Makanan Masak		
47	Semua makanan masak mempunyai wadah masing-		

	masing yang terpisah		
48	Pemisahan didasarkan pada saat makanan mulai diolah dan jenis makanan		
49	Setiap wadah mempunyai tutup, tetapi berventilasi yang dapat megeluarkan uap air		
50	Makanan berkuah dipisahkan antara lauk dengan saus atau kuahnya		
51	Makanan kering di simpan dalam suhu kamar (25 ⁰ C – 30 ⁰ C).		
52	Makanan basah harus segar disajikan pada suhu diatas 60 ⁰ C		
53	Makanan basah yang masih lama disajikan disimpan pada suhu dibawah 10 ⁰ C		
	Prinsip 5: Pengangkutan Makanan.		
55	Wadah yang digunakan harus utuh, kuat dan ukurannya memadai dengan makanan yang ditempatkan dan terbuat dari bahan anti karat atau bocor		
56	Wadah selama dalam perjalanan tidak boleh selalu dibuka dan tetap dalam keadaan tertutup sampai di tempat penyaji		
	Prinsip 6 : Penyajian Makanan		
57	Penggunaan pembungkus seperti plastik, kertas atau boks plastik harus dalam keadaan bersih dan tidak berasal dari bahan-bahan yang dapat menimbulkan racun		
58	Makanan yang disajikan pada tempat yang bersih, peralatan yang digunakan bersih, sirkulasi udara dapat berlangsung, penyaji berpakaian bersih dan rapi menggunakan tutup kepala dan celemek. Tidak boleh terjadi kontak langsung dengan makanan yang disajikan		

Lanjutan Lampiran 4 Check list kejadian diare

Jawab dengan tanda centang (v) pada kolom yang telah ditentukan yaitu pada kolom benar dan salah sesuai dengan keadaan yang sebenarnya pada balita anda.

1. Pernah anda mengalami diare lebih atau sama 3 kali dalam 1 hari selama lebih atau sama dengan 3 hari

Ya

Tidak

2. Pernah anda mengalami diare kurang dari 3 kali dalam 1 hari dan tidak sampai 3 hari

Ya

Tidak

Keterangan

nomer 1 apabila dijawab ya skore 1 (diare) dan tidak skore 0 (tidak diare)

nomer 2 apabila dijawab tidak skore 0 (diare) dan ya skore 1 (tidak diare)

Lampiran 1. Rencana Jadwal Penelitian

No	Kegiatan	Tahun 2014-2015																																							
		Januari				Februari				Maret				April				Mei					Juni				Juli					Agustus					September				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	
1	Pengumpulan judul Skripsi	■	■	■	■																																				
2	Studi pendahuluan					■	■	■	■	■	■	■	■																												
3	Bimbingan proposal													■	■	■	■																								
4	Ujian proposal Skripsi																	■																							
5	Revisi proposal penelitian dan pengambilan ijin penelitian																	■																							
6	Pengambilan data penelitian																	■	■	■	■	■																			
7	Pembimbingan penyusunan laporan hasil penelitian																						■	■	■	■	■	■	■	■	■	■									
8	Ujian laporan hasil penelitian																																■	■	■	■	■				
9	Revisi hasil penelitian dan pengumpulan Skripsi																																					■	■	■	■

