KARYA TULIS ILMIAH
HUBUNGAN HIGIENE PERORANGAN DENGAN SISA MAKAN SIANG PADA SISWA-SISWI KELAS VIII SMP IT IQRA' KOTA BENGKULU TAHUN 2016

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan

Mata Kuliah Karya Tulis Ilmiah Lanjut

Disusun Oleh :

DIAN NOVITA SARI

PO. 5130113 048

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU

JURUSAN GIZI

2016

HALAMAN PERSETUJUAN

Karya Tulis Ilmiah dengan Judul :

HUBUNGAN HIGIENE PERORANGAN DENGAN SISA MAKAN SIANG PADA SISWA-SIWI KELAS VIII SMP IT IQRA' KOTA BENGKULU TAHUN 2016

Yang Dipersiapkan dan Dipertahankan Oleh :

DIAN NOVITA SARI
PO.5130113 048

Karya Tulis Ilmiah ini telah Diperiksa dan Disetujui Untuk Dipresentasikan Dihadapan Tim Penguji Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bengkulu
Jurusan Gizi
Tanggal, 21 juni 2016
Oleh :

Dosen Pembimbing Karya Tulis Ilmiah

Pembimbing I	Pembimbing II
Emy Yuliantini,SKM.,MPH	**Tetes Wahyu, SST., M.Biomed**
NIP.197502061998032001	**NIP. 198106142006041004**

HALAMAN PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah dengan Judul :

HUBUNGAN HIGIENE PERORANGAN DENGAN SISA MAKAN SIANG PADA SISWA-SISWI KELAS VIII SMP IT IQRA' KOTA BENGKULU TAHUN 2016

Yang Dipersembahkan dan Dipertahankan Oleh :

DIAN NOVITA SARI
NIM. PO 5130113 048

Karya Tulis Ilmiah ini telah diperiksa dan disetujui oleh Dosen Pembimbing dan dipertahankan dihadapan Tim penguji Politeknik Kesehatan Bengkulu Jurusan Gizi Tanggal, 21 Juni 2016

Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima

Ketua Dewan Penguji

Yenni Okfrianti., S.TP., M.P
NIP. 197910072009122001

Penguji II

Ahmad Rizal., SKM, MM
NIP. 196303221985031006

Penguji III

Emy Yuliantini, SKM., MPH
NIP.197502061998032001

Penguji IV

Tetes Wahyu, SST., M.Biomed
NIP. 198106142006041004

Mengesahkan
Ketua Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Bengkulu

Kamsiah, SST., M. Kes
NIP. 197408181997032002

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO

Ku olah kata, kubaca makna, kuikat dalam alenea, kubingkai dalam bab sejumlah lima, jadilah mahakarya, gelar sarjana kuterima, orang tua, calon suami dan calon mertua pun bahagia.

Persembahan

Karya Tulis Ilmiah ini saya persembahkan :

- Kepada Sang Pencipta , Allah SWT yang telah memberikan kesempatan, kesehatan, kebahagian, serta kekuatan sampai hari ini. Terima kasih untuk setiap pertolongan dan kemudahan yang telah diberikan. Saya bersyukur atas nikmat yang telah engkau berikan kepada saya setiap harinya.
- Kepada orang tua saya terutama almarhumah mama saya yang semasa hidupnya mendukung penuh saya kuliah di jurusan gizi semua pesan mama selalu saya kenang, mama yang semasa hidupnya selalu memberi nasehat, selalu ada untuk anaknya yang super duper cengeng, mudah putus asa sekarang sudah berhasil menyelesaikan perkuliahan mah, semoga mama bisa lihat dan hadir pada saat anak mama yang bungsu ini wisuda :') Terima kasih juga papa atas kasih sayang yang papa berikan , papa terima kasih karena do'a papa yang tak kunjung usai, selalu mendoakan saya yang selalu menelfon dan tidak lupa selalu memberikan semangat yang sangat mendorong saya untuk menyelesaikan kuliah. Terima kasih banyak karena papa dan mama selalu mendoakan dan bersama saya disaat saya sedang mendapatkan masalah. Unuk papa terimakasih yang selalu tidak pernah kurang dalam mentransfer dana untuk kebutuhan perkuliahan pa ☺
- Kepada mba Anggi, mb Ayu dan dang Dika,terima kasih atas semangat yang diberikan walaupun mba Anggi, mb Ayu, dan dang Dika suka marah-marah terutama teman berantem yang setiap hari ngomel-ngomel mba anggi terima kasih sudah menjadi kakak yang baik sekaligus pengganti mama.

- Kepada Sahabat-sahabat saya "Kak Iki, Erna, Nadya, Neni, Hervika, Anisya, dan Fiza", terima kasih kalian selalu ada untuk saya, selalu bersama saya, yang selalu mendengar keluh kesah saya, dan yang sering mendengar tangisan saya , curhatan saya tentang mama.
- Kepada Raditya Pratama G, terima kasih buat semangat yang tidak bosan-bosa mengingatkan selalu sabar dalam menghadapi masalaha dan cobaan yang sedang dihadapi, yang selalu membuat hari-hari saya menjadi lebih baik dari sebelumnya, terima kasih kamu selalu ada disaat saya membutuhkan, yang selalu mendengar curhatan, tangisan jikalau saya rindu sama mama, Terima kasih semangat dan kebahagian yang kamu berikan. Berjumpa sama kamu membuat saya melupakan kesedihan yang ada dihidup dan semangat untuk menjalani kehidupan yang lebih baik dari sebelumnya. Kamu hadir sebagai kakak, sebagai teman, sebagai pacar dan sebagai lawan berantem yang tiap hari tidak selesai-selesai masalah, yang tiap haritidak bosan dengar omelan dari saya ☺.. Saya mengucapkan banyak terima kasih atas perlakuan kamu terhadap saya, perlakuan yang sangat baik. Terima kasih banyak abang Radit ☺
- Kepada Pembimbing saya " Bunda Emy dan Bapak Tetes", terima kasih banyak bunda dan bapak sayang, yang telah membimbing saya dengan sabar sehingga KTI saya dapat selesai seperti ini. Bunda dan Bapak, bunda yang paling baik dan bapak yang paling baik, yang membimbing dengan tulus, walapun sebenarnya bunda-bunda dan bapak-bapak yang lain juga baik. Dan saya ucapkan banyak terima kasih kepada dosen-dosen gizi yang telah memberikan saya ilmu, yang membimbing saya dan teman-teman dari tingkat 1 sampai saat ini.
- Terima kasih banyak kepada teman-teman gizi yang telah berjuang bersama selama 3 tahun ini. Yang selalu memberikan semangat . kenangan kita bersama tak akan pernah saya lupakan ☺.

BIODATA PENULIS

Nama	: Dian Novita Sari
Tempat/Tanggal Lahir	: Bengkulu, 17 November 1995
Agama	: Islam
Status	: Belum Kawin
Nama Ayah	: Samsyul Hayadi B.A
Nama Ibu	: Sri Nurmeina
Anak Ke	: IV (Empat)
Jumlah Saudara	: III(Tiga)
Nama Saudara	: 1. Andikha Henri Saputra
	2. Agustien Angreini
	3. Amelia Yuniarti
Riwayat Pendidikan	:

- TK Perwanida Kota Bengkulu Selatan Tahun 2000 s/d 2001
- SD Negeri 08 Kota Bengkulu Tahun 2001 s/d 2007
- SMP Negeri 02 Kota Bengkulu Tahun 2007 s/d 2010
- SMA Negeri 2 Kota Bengkulu Tahun 2010 s/d 2013
- D III Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu Tahun 2013 s/d 2016

HUBUNGAN HIGIENE MAKANAN DENGAN SISA MAKAN SIANG PADA SISWA-SISWI KELAS VIII SMP IT IQRA' KOTA BENGKULU TAHUN 2016

Dian Novita Sari[1], Emy Yuliantini[2], Tetes Wahyu[3]

ABSTRAK

Prilaku higiene perorangan anak sekolah adalah yang pertama meningkatkan derajat kesehatan, memelihara kesehatan diri, memperbaiki personal higiene yang kurang, mencegah penyakit, menciptakan keindahan, dan meningkatkan rasa percaya diri. Sisa makanan merupakan indikator penting dari pemanfaatan sumber daya dan konsumen terhadap penyelengaraan makan. Data sisa makanan umumnya digunakan untuk mengevaluasi efektifitas program penyuluhan gizi dan penyelenggaraan makanan. Tujuan penelitian ini adalah diketahui hubungan higiene perorangan dengan sisa makan siang pada siswa-siswi kelas VIII SMP IT Iqra'.

Desain penelitian ini adalah *cross sectional*, sampel penelitian ini adalah siswa-siswi kelas VIII SMP IT Iqra Kota Bengkulu sebanyak 53 responden. Penelitian ini dilakukan selama bulan Februari 2016. Analisis data menggunakan *chi square.*

Rata-rata sebagian besar siswa-siswi SMP IT Iqra' Kota Bengkulu memiliki higiene perorangan baik, sedangkan pada sisa makan siang yang banyak meninggalkan sisa yaitu pada jenis makanan lauk nabati, lauk hewani, dan sayuran.

Tidak ada hubungan antara higiene perorangan dengan sisa makan siang pada jenis makana nasi (p=0,261), lauk nabati (p=1,000), lauk hewani (p=0,700), sayuran (p=0,119), dan buah (p=1,000).

Perlunya pentingnya higiene perorangan pada siswa-siswi, sebelum dan sesudah makan sebaiknya mencuci tangan menggunakan sabun terlebih dahulu. Dan memperhatikan kebersihan diri seperti kebersihan tangan dan pencucian sebelum menjamah makanan.

Kata Kunci : Higiene perorangan, sisa makan siang

38 Daftar Pustaka (1990-2014)

---

1. *Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu*
2. *Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu*
3. *Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat ALLAH SWT, atas segala berkat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah yang berjudul "Hubungan Higiene Perorangan Dengan Sisa Makan Siang Pada Siswa-Siwi Kelas VIII SMP IT IQRA', tepat pada waktunya.

Penulis mendapatkan banyak bantuan dari berbagai pihak dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Darwis, S.Kp, M. Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu
2. Kamsiah, SST., M. Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu
3. Ahmad Rizal., SKM, MM selaku Ketua Prodi DIII serta dosen penguji II yang telah memberikan masukan dan saran yang bersifat membangun sehingga Karya Tulis Ilmiah ini dapat diselesaikan.
4. Emy Yuliantini, SKM. MPH selaku dosen pembimbing I yang tabah dan selalu sabar menyediakan waktu untuk memberikan konsultasi serta saran yang bersifat membangun sehingga Karya Tulis Ilmiah ini dapat diselesaikan.
5. Tetes Wahyu SST, M. Biomed selaku dosen pembimbing II yang tabah dan selalu sabar menyediakan waktu untuk memberikan konsultasi serta saran

yang bersifat membangun sehingga Karya Tulis Ilmiah ini dapat diselesaikan.

6. Yenni Okfrianti., S.TP, M.P selaku dosen penguji I yang telah memberikan masukan dan saran yang bersifat membangun sehingga Karya Tulis Ilmiah ini dapat diselesaikan.

Bengkulu, 21Juni 2016

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL ..... **i**

HALAMAN PERSETUJUAN ..... **ii**

HALAMAN PENGESAHAN. ..... **iii**

KATA PENGANTAR ..... **iv**

DAFTAR ISI ..... **vi**

DAFTAR TABEL ..... **viii**

DAFTAR LAMPIRAN. ..... **ix**

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang 1
1.2 Rumusan Masalah 4
1.3 Tujuan Penelitian 4
1.4 Manfaat Penelitian 5
1.5 Keaslian Penelitian 6

BAB IITINJAUAN PUSTAKA

2.1 Anak Sekolah 7
2.2 Definisi Higiene 8
2.3 Tujuan Higiene Perorangan 8
2.4 Higiene Perorangan 9
2.5 Prosedur Higiene perorangan 9
2.6 Pengertian Sanitasi 10
2.7 Daya Terima 10
2.7.1 Faktor-Faktoryang mempengaruhi Daya Terima 11
2.8 Sisa Makanan 13
2.8.1 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan 13
2.8.2 Metode penentu sisa makanan 13
2.9 Kerangka Teori 15
2.10Hipotesis 15

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 DesainPenelitian 16
3.2 Kerangka Konsep 16
3.3 DefinisiOperasional 17
3.4 Populasi dan Sampel 18
3.5 Tempat dan Waktu Penelitian 18
3.6 Teknik pengumpulan Data 18
3.6.1 Jenis Data 18

3.6.2 Cara Pengumpulan Data 19
3.7 Pengolahan Data 19
3.8 Analisis Data 20

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN
4.1 HasilPenelitian 21
4.1.1 JalannyaPeneliian 21
4.1.2 Analisis Univariat 22
4.1.3 Analisa Bivariat 24
4.2 Pembahasan 25

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN
5.1 Kesimpulan 28
5.2 Saran 29

DAFTAR PUSTAKA 30

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keaslian penelitian 6

Tabel 3.3 Definisi Oprasional 17

Tabel 4.1 Distribusi Frekuensi Higiene perorangan siswa-siswi SMP IT Iqra' Kota Benegkulu 2016 22

Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Sisa makanan perorangan siswa-siswi SMP IT Iqra' Kota Benegkulu 2016 23

Tabel 4.3 Analisa Hubungan Higiene Perorangan dengan Sisa Makan Siang PadaSiswa-siswi SMP IT qra' Kota bengkulu Tahun 2016 24

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Ceklis higiene perorangan
Lampiran 2 : Metode comstock
Lampiran 3 : Hasil analisa data
Lampiran 4 : Master data sisa makanan
Lampiran 5 : Rata-rata sisa makanan
Lampiran 6 : Master data higiene perorangan
Lampiran 7 : Siklus menu
Lampiran 8 : Dokumentasi penelitian

BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan di sekolah merupakan salah satu alternatif yang dapat dilakukan untuk mengatasi masalah-masalah yang berhubungan dengan makanan pada anak usia sekolah (Rohayati, 2014). Penyelenggaraan makan siang di sekolah harus dapat menyumbangkan energi sekitar sepertiga dari kebutuhan energi anak. Penyelenggaraan makanan di sekolah ini bertujuan untuk memperbaiki status gizi terutama bagi anak sekolah yang tidak sempat sarapan dan membawa bekal, membiasakan memilih makanan bergizi (Zainafree, 2014).

Oleh karena itu diperlukan adannya penyelenggaraan program makan siang di sekolah bagi anak-anak usia sekolah mengingat pentingnya masa pertumbuhan dan perkembangan bagi anak-anak sekolah, karena belum seluruhnya sekolah menengah pertama dapat menerapkan penyelenggaraan makan siang di sekolah bagi anak usia sekolah (Rohayati, 2014).

Anak usia sekolah adalah investasi bangsa, karena mereka adalah generasi penerus bangsa. Kualitas bangsa di masa depan ditentukan kualitas anak-anak saat ini. Upaya peningkatan kualitas sumber daya manusia harus dilakukan sejak dini, sistematis dan berkesinambungan. Tumbuh kembang anak usia sekolah yang optimal tergantung pemberian zat gizi dengan kualitas dan kuantitas yang baik serta benar. Dalam masa tumbuh kembang

tersebut, pemberian zat gizi atau asupan makanan pada anak sekolah tidak selalu dapat dilakukan dengan sempurna (Arisman,2004).

Sebagian besar penyakit melalui makanan berasal dari penjamah makanan, kurangnya tindakan higienis perorangan, ataupun cara menyiapkan makanan yang tidak saniter (Nugraheni,2008). Perilaku higiene perorangan anak sekolah adalah yang pertama meningkatkan derajat kesehatan, memelihara kesehatan diri, memperbaiki personal higiene yang kurang, mencegah penyakit, menciptakan keindahan, dan meningkatkan rasa percaya diri (Wartonah, 2006). Penyebab prilaku yang salah mengenai higiene di sebabkan karena pengetahuan yang masih rendah atau ketidaktahuan tentang hal-hal yang seharusnya di ketahui dalam upaya mendapatkan makanan yang sehat (Wagustina,2013).

Daya terima makanan sangat berpengaruh pada status gizi anak sekolah, rendahnya daya terima makanan akan berdampak buruk bagi status gizi anak sekolah. Selain itu daya terima responden terhadap makanan juga dipengaruhi oleh keadaan fisik/klinis responden itu sendiri (Uyami,2012). Daya terima yaitu kemampuan konsumen atau responden untuk menghabiskan makanan yang disajikan atau yang diberikan. Daya terima dapat diukur dari sisa makanan yang disajikan setelah konsumen atau responden makan (Mukrie, 1990).

Sisa makanan merupakan indikator penting dari pemanfaatan sumber daya dan persepsi konsumen terhadap penyelenggaraan makanan. Data sisa makanan umumnya digunakan untuk mengevaluasi efektifitas program

penyuluhan gizi dan penyelenggaraan makanan. Baik daya terima maupun sisa makanan responden merupakan salah satu indikator untuk mengetahui asupan makanan responden. Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak dimakan oleh responden dari yang di sajikan menurut jenis makanannya. Sisa makanan dikatakan tinggi atau banyak jika responden meninggalkan sisa makanan lebih dari 25%.

faktor utama penyebab terjadinya sisa makanan responden yaitu, faktor internal responden meliputi keadaan klinis responden seperti: nafsu makan, perubahan indra pengecap, dan setres. Sedangkan faktor eksternal meliputi porsi makanan, mutu makanan, pilihan variasi menu dan penampila makanan. Berdasarkan hasil penelitian Sarkiah tahun 2012 tentang personal higiene menunjukan bahwa dari 120 responden (90,9%) dengan sikap anak yang peduli, terdapat 103 responden yang personal higiene baik (78,0%) dan personal higiene buruk terdapat 17 responden (12,9%). Dari 12 responden yang tidak peduli (9,1%), terdapat 2 responden yang personal higiene baik (1,5%) dan personal higiene buruk terdapat 10 responden (7,6%).

Berdasarkan hasil penelitian Ahmad Rizani tahun 2013 tentang sisa makanan di ruma sakit ditemukan sisa makanan sebanyak 25% nasi, 25% protein hewani, 20% lauk nabati, dan 92,5% sayuran. Berdasarkan survei awal yang dilakukan dari 10 responden terdapat 70% higiene responden baik dan 30% higiene responden tidak baik. Dan berdasarkan surve awal terhadap sisa makanan dari 10 responden terdapat 60% siswa-siswi yang

banyak meninggalkan sisa makanan. Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk meneliti lebih lanjut tentang “Hubungan higiene Perorangan dengan Sisa Makan siang pada siswa-siswi kelas VIII di SMP IT IQRA’Kota Bengkulu Tahun 2015.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, dapat dirumuskan masalah pada penelitian ini adalah ”Apakah ada hubungan higiene perorangan dengan sisa makan siang pada siswa-siswi kelas VIII SMP IT IQRA’ Kota Bengkulu Tahun 2015 ?”.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Diketahui hubungan higiene perorangan dengan sisa makan siang pada siswa-siswi kelas SMP IT IQRA’ Kota Bengkulu Tahun 2015.

1.3.2 Tujuan Khusus

a. Diketahui higiene perorangan pada siswa-siswi kelas VIII SMP IT IQRA’
b. Diketahui sisa makanan pada siswa-siswi kelas VIII SMP IT IQRA’
c. Diketahui hubungan higiene perorangan dengan Sisa makan siang pada siswa-siswi kelas VIII SMP IT IQRA’

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Institusi

Merupakan masukan dan sumbangan pemikiran yang di harapkan dapat menjadi bahan pertimbangan pihak sekolah SMP IT IQRA' dalam membuat kebijakan dan keputusan khususnya dalam hal higiene makanan dan sisa makan siang.

1.4.2 Bagi Akademik

Di harapkan dapat menjadi bahan bacaan dan dapat memotifasi untuk melakukan penelitian yang lebih baik.

1.4.3 Bagi Peneliti

Memenuhi syarat-syarat untuk menyelesaikan pendidikan di jurusan gizi di politeknik Kesehatan Bengkulu, serta untuk menambah wawawsan bagi peneliti dan mengaplikasikan pengetahuan yang telah penulis dapatkan di bangku perkuliahan.

1.5 Keaslian Penelitian

No	Nama	Judul Penelitian	Desain Penelitian	Variabel Independent	Variabel Dependen	Kesimpulan
1	Sarkiah .S, dkk	Faktor- Faktor yang mempengaruhi Personal Higiene anak usia 7-14 tahun di SD inpres Manuruki 2 Daya Makssar 2012	Deskriptif Analitik	Faktor- factor personal hygiene 7-14 tahun di SD Inpres Manuruki Daya Makssar	Personal Higieneana kusia 7-14 tahun di SD InpresManurukiDaya Makssar	1. Ada pengaruh sikap anak terhadap personal hygiene anak usia (7-14 tahun) di SD Inpres Manuruki 2 Daya Makassar 2. Ada pengaruh pengetahuan terhadap personal hygiene anak usia (7-14 tahun) di SD Inpres Manuruki 2 Daya Makassar. .
2	Uyami, dkk	Perbedaan Daya Terima , sisa dan asupan makanan pada pasien dengan menu pilihan dan menu standar di RSUD Sunan Kalijaga Demak	Observasikompratif	Makanan jajanan yang dijual di kantin sekolah dasar	Nilai gizi dan higine sanitasi	1. Tidak terdapat perbedaan pemberian menu pilihan terhadap daya terima makanan pasien kelompok menu pilihan dan kelompok menu standar di RSUD Sunan Kalijaga Demak 2. Terdapat perbedaan sisa makanan kelompok menu pilihan dan kelompok menu standar di RSUD Sunan Kalijaga Demak

BAB II
TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Anak Sekolah

Anak usia sekolah merupakan tumpuan masa depan bangsa. Mereka merupakan sasaran dan pelaku strategis untuk pelaksanaan program kesehatan. Selain jumlahnya yang besar yaitu 30% dari jumlah penduduk indonesia, juga mudah dijangkau karena teroganisir dengan baik (Surbakti, 2009).

Masa remaja merupakan jembatan periode kehidupan anak dan dewasa yang berawal pada usia 9-10 tahun. Remaja merupakan kelompok yang rentan terhadap pengaruh lingkungan sehingga mempengaruhi gaya hidup remaja termasuk kebiasaan mengkonsumsi makanan. Masalah gizi pada remaja lainnya berkaitan dengan adanya pembatasan konsumsi makanan. Masalah gizi pada remaja lainnya berkaitan dengan pola makan yang kurang teratur di sebabkan oleh banyaknya aktivitas terutama kegiatan di sekolah. Menurut Barners *et al* (2007), masa remaja menghabiskan waktu di sekolah selama kurang lebih delapan jamdalam satu hari atau sepertiga dalam waktu sehari. Anak usia remaja (14-19 tahun) lebih banyak menghabiskan waktu bersosialisasi dengan teman sebaya (Greca & Harrison 2005). Asupan gizi anak remaja perlu diperhatikan terutama mereka yang bersekolah dengan fasilitas asrama atau tidak tinggal dengan orang tua.

2.2 Definisi Higiene

Higiene adalah kebersihan yang mengacu pada kondisi dan tindakan-tindakan yang membantu untuk menjaga kesehatan dan mencegah penyebaran penyakit. Oleh karena itu kebersihan medis meliputi serangkaian praktek yang terkait dengan kesehatan (*WHO,* 2015) misalnya pembersihan lingkungan, sterilisasi peralatan, kebersihan tangan, air, sanitasi dan pembuangan limbah medis yang aman. Mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan Apabila di tinjau dari kesehatan lingkungan, pengertian higiene adalah usaha kesehatan yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh faktor lingkungan (Fathonah, 2005).

2.3 Tujuan Higiene Perorangan

1. Meningkatkan derajat kesehatan
2. Memelihara kebersihan diri
3. Memperbaiki personal higiene (higiene perorangan) yang kurang.
4. Mencegah penyakit.

2.4 Higiene Perorangan

Higiene peroranganadalah perawatan diri yang secara positif mempengaruhi kesehatan manusia yang dilakukan sebagai aktivitas kehidupan sehari-hari. Pada usia anak sekolah meliputi kebersihan tangan, kebersihan kuku, dan kebersihan baju. Anak dalam usia sekolah sudah bisa menyesuaikan diri dengan lingkungan dan dapat mengidentifikasi bahwa kebutuhan kebersihan diri dan prilaku hidup bersih dan sehat itu sangat penting (Ardhiyarini, 2008). Adapun tujuanpersonalhigiene antara lain: Meningkatkan derajat kesehatan, memelihara kebersihan diri, Memperbaiki Personal Higiene yang kurang, mencegah penyakit, meningkatkan rasa percaya diri (Sarkiah,2012).

Kuman atau parasit dapat tumbuh dan berkembang biak ditubuh manusia sehingga akan menimbulkan suatu penyakit. Biasanya kuman atau parasit akan tumbuh dibagian kulit ataupun didaerah permukaan yang lembab. Hal ini tidak akan terjadi jika seseorang memiliki kebiasaan yang baik terhadap kebersihan tubuhnya *(Departement of Health*, 2010).

2.5 Prosedur Higiene perorangan

Prosedur personal higiene bagi responden antara lain adalah pencucian tangan, kebersihan diri dan kesehatan diri (Depkes, 2007). Pengetahuan tentang hygiene akan mempengaruhi parktik hygiene seseorang.

2.6 Sanitasi

Sanitasi makanan merupakan salah satu upaya pencegahan yang menitik beratkan pada kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama proses pengolahan, dan penyiapan (Depkes, 2004).

2.7 Daya Terima

Daya terima yaitu kemampuan konsumen atau responden untuk menghabiskan makanan yang disajikan atau yang diberikan. Daya terima dapat diukur dari sisa makanan yang disajikan setelah konsumen atau responden makan (Mukrie, 1990). Dalam menilai kepuasan konsumen dalam suatu jasa boga adalah dengan menggunakan aspek daya terima karena daya terima merupakan produk akhir dari makanan. Daya terima makanan biasanya di ukur sebagai sisa makanan yang dikonsumsi. Sisa makanan ini harus di perhatikan karena menentukan apakah makanan disukai atau tidak (Sediaoetama, 1996).

Penelitian Yamsehu menyebutkan ada banyak faktor yang mempengaruhi daya terima konsumen seperti lingkungan dan iklim (Mukrie, 1990). Efek lanjutan dari makanan adalah jarak makan antara makan pagi dengan makan siang serta aktivitas dari konsumen (Dewi, 2007). Efek lanjutan dari makanan yang tidak di habiskan adalah berkurangnya asupan gizi pada konsumen yang dapat mempengaruhi status

gizi konsumen. Metode yang digunakan dalam menghitung sisa makanan adalah dengan menimbang sisa makanan. Penimbangan dilakukan dengan cara menimbang berat awal kemudian di hitung sisa makanan yang ada (Yamsehu, 2008).Secara khusus bahan makanan yang tidak dikonsumsi atau sisa makanan dapat digolongkan menjadi dua (Mukrie, 1990) :

1. *Refuse*

   Refuse adalah makanan yang tidak dapat dimakan seperti biji, kulit buah, kulit telur, kulit ayam, bagian yang keras dari sayur-sayuran (Supariasa, 2002).

2. *Waste*

   Waste adalah sisa makanan yang sebenarnya dapat dimakan tapi dibuang oleh keluarga atau responden (Supariasa, 2002).

2.7.1 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Daya Terima (Eksternal dan Internal)

Daya terima makanan adalah penerimaan terhadap makanan yang disajikan dapat diterima oleh responden, tolak ukur keberhasilan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima dan makanan tersebut habis termakan tanpa meninggalkan sisa makanan. Yang dimaksud sisa makanan disini yaitu makanan yang disajikan tidak habis dikonsumsi atau dimakan (Moehyi, 1997).

Makan yang disajikan harus memberikan kepuasaan bagi yang memakannya, makanan yang disajikan dengan menarik, menyebarkan

bau yang sedap memberikan rasa yang lezat adalah makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi. Cita rasa makanan yang mencakup dua aspek yaitu : penampilan makanan sewaktu dimakan. Cita rasa makanan ditimbulkan oleh terjadinya rangsangan terhadap berbagai indera terutama penghilatan, penciuman dan pengecap. Cita rasa makanan terdiri dari tiga komponen yaitu : bau, rasa dan rangsangan mulut (Moehyi, 1997).

1. Internal
   a. Faktor Fisikologis
   b. Faktor Sosial Budaya
   c. Keadaan Jasmani
   d. Keadaan Gizi
   e. Karakteristik
   f.Jenis Kelamin
   g. Pendidikan
   h. Pekerjaan
2. Eksternal
   a. Aroma makanan
   b. Bumbu Makanan
   c. Keempukan Makanan
   d. Kerenyahan Makanan
   e. Tingkat Kematangan
   f. Temperatur Makanan

2.8 Sisa Makanan

Menurut Asosiasi Dietisien Indonesia (2005), sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak dimakan oleh pasien dari yang disajikan oleh rumah sakit menurut jenis makanannya.

2.8.1 Faktor-Faktor yang mempengaruhi sisa makanan

1. Faktor internal
   a. Nafsu Makan
   b. Kebiasaan Makan
   c. Rasa Bosan
2. Faktor Ekternal
   a. Penampilan Makanan
   b. Rasa Makanan
   c. Alat Makan
   d. Penyajian Makanan

2.8.2 Metode penentu sisa makanan

Pengukuran sisa makanan individu dengan cara menanyakan kepada responden tentang banyaknya sisa makanan. Pada metode ini responden yang menafsirkan sisa makanan dengan menggunakan skala taksiran visual (*comstock*). Prinsip dari metode tafsiran visual adalah penafsir (enumenator) menafsir secara visual banyaknya sisa makanan yang ada untuk setiapgolongan makanan atau jenis hidangan.

Metode tafsiran visual dengan menggunakan skala pengukuran dikembangkan oleh *comstock* dengan menggunakan skor skala 5 poin dengan kriteria sebagai berikut:

0: Jika tidak ada porsi makanan yang tersisa (100% dikonsumsi)

1 : Jika tersisa ¼ porsi (hanya 75% yang dikonsumsi)

2 : Jika tersisa ½ porsi (hanya 50% yang dikonsumsi)

3 : Jika tersisa ¾ porsi (hanya 25% yang dikonsumsi)

4 : Jika makanan tidak dikonsumsi sama sekali (utuh)

Analisis dikelompokan menjadi 2 kategori :

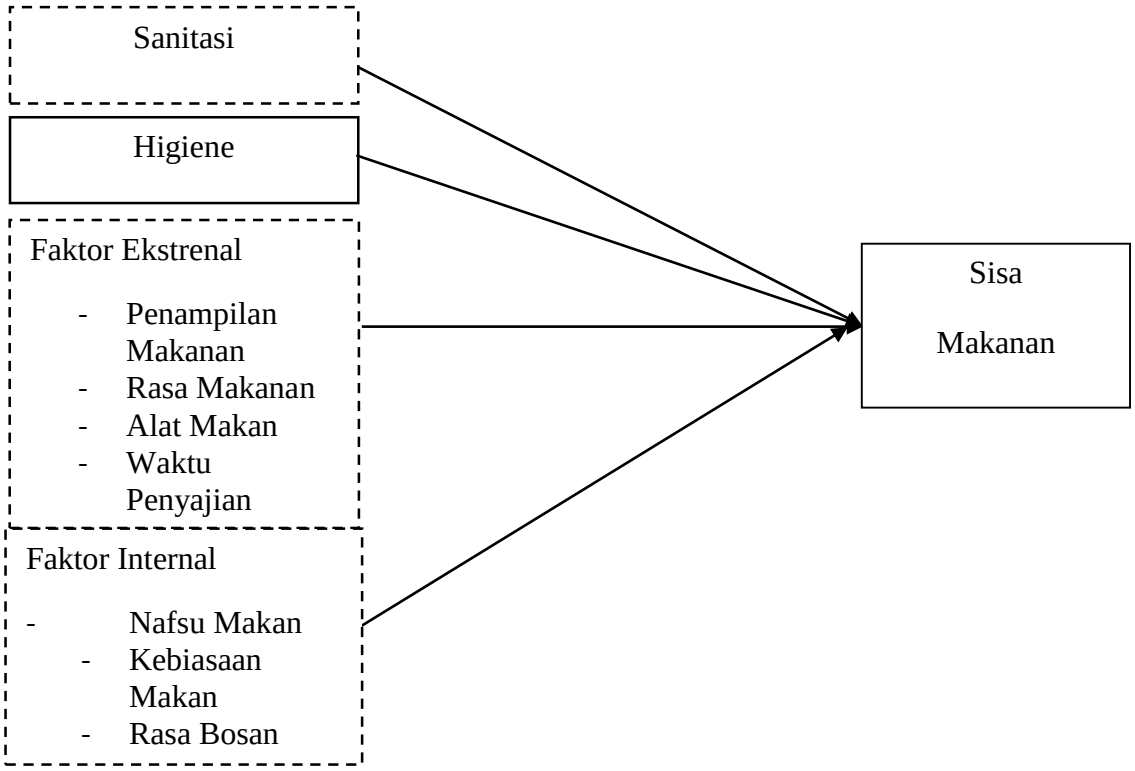
1. Baik ≤ 25% atau ¼
2. Tidak Baik >25% atau ¼

Skala *comstock* tersebut pada mulanya digunakan para ahli biotetik untuk mengukur sisa makanan. Untuk memperkirakan berat sisa makanan yang sesungguhnya, hasil pengukuran dengan skala *comstock* tersebut kemudian dikonversi kedalam persen dan dikalikan dengan berat awal (Comstock, 1991).

Metode tafsiran visual mempunyai kelebihan dan kekurangan, kelebihan dari metode taksiran visual antara lain: waktu yang diperlukan, relative cepat dan singkat, tidak memerlukan alat yang banyak dan rumit, menghemat biaya dan dapat mengetahui sisa makanan menurut jenisnya. Sedangkan kekurangannya dari metode taksiran visual antara lain diperlukan penaksiran *(estimator)*yang

terlatih, teliti, dan terampil. Memerlukan kemampuan menaksirkan dan pengamatan yang tinggi dan sering terjadi kelebihan dalam menaksir *(over estimate)*atau kekurangandalam menaksirkan *(under estimate)*, (Comstock, 1991).

2.9 Kerangka Teori



2.10 Hipotesis

Ha diterima bila (P<0,05) berarti ada hubungan antara higiene perorangan dengan sisa makan siang.

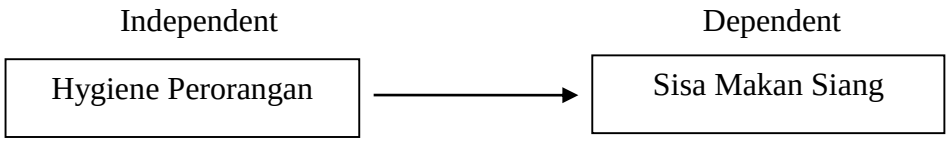
BAB III
METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Desain Penelitian merupakan bentuk rancangan yang digunakan dalam melakukan prosedur penelitian. Desain penelitian yang digunakan bersifat observasi dengan pendekatan *cross-sectional* yaitu suatu penelitian untuk mempelajari dinamika kolerasi atau faktor-faktor resiko dengan efek, dengan cara pendekatan observasi atau pengumpulan data sekaligus pada suatu saat (Notoadmodjo, 2010). Pada penelitian ini peneliti ingin mengetahui hubungan higiene makanan dengan sisa makan siang pada siswa-siswi kelas VIII SMP IT IQRA' Kota BengkuluTahun 2015.

3.2 Kerangka Konsep

Kerangka konsep penelitian pada dasarnya adalah kerangka hubungan antara konsep-konsep yang ingin diamati atau diukur melalui penelitian-penelitian yang akan di lakukan (Notoadmodjo, 2010). Adapun kerangka konsepnya sebagai berikut:



3.3 Definisi Oprasional

3.1 Tabel Definisi Operasional

Variabel	Definisi Oprasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Higiene Perorangan	Kebersihan dari setiap individu dalam menjaga diri yang mengarah kepada kebiasaan dan kebersihan diri meliputi : berpakaian bersih, mencuci tangan, penyajian makanan memenuhi syarat kebersihan	Ceklist	Observasi	1.Higiene baik (bila menjawab pertanyaan dengan benar ≥ 5) 0.Higiene tidak baik (bila menjawab pertanyaan < 5).	Ordinal
Sisa Makanan	Kemampuan seseorang dalam menghabiskan makanan (Nasi, sayur, lauk nabati, lauk hewani) di lihat dari sisa makanan	Metode *Comstock*	melihat visual dan menganalisa makan siang	1. Baik ≤ 25% atau ¼ 0. Tidak Baik > 25% atau ¼	Ordinal

3.4 Populasi dan Sampel penelitian

a. Populasi

Populasi merupakan seluruh subjek atau objek dengan karakteristik tertentu yang akan di teliti (Alimun Aziz,2007). Populasi dalam penelitian ini yaitu seluruh siswa-siswi kelas VIII SMP IT IQRA' Kota Bengkulu yang mendapatkan makan siang di sekolah.

b. Sampel

Sampel adalah sebagian dari seluruh objek yang diteliti dan di anggap mewakili dari populasi (Notoadmojo,2006). Sampel penelitian ini berjumlah 53 siswa-siswi kelas VIII SMP IT IQRA'. Pengambilan sampel menggunakan cara *total sampling*.

3.5 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilakukan di yayasan SMP IT IQRA' Kota Bengkulu tahun 2015.

3.6 Teknik Pengumpulan Data

3.6.1 Jenis Data

a.Data Primer

1) Higiene perorangan di Yayasan SMP IT IQRA' Kota Bengkulu Tahun 2015. Data yang diperoleh dengan cara wawancara dan observasi kepada siswa-siswi kelas VIII SMP IT IQRA".
2) Sisa makan siang di Yayasan SMP IT IQRA' Kota Bengkul Tahun 2015. Data yang diperoleh dengan cara menimbang dan mencatat makanan yang disajikan dan melihat sisa makan siang.

3.6.2 Cara Pengumpulan Data

a. Data Primer

Data-data yang di perlukan dikumpul atau diperoleh dengan beberapa teknik pengumpulan, adapun data higine perorangan diperoleh dengan cara observasi langsung dengan siswa siswi kelas VIII SMP IT IQRA'.

Sedangkan data sisa makan siang diperoleh dengan cara melihat visual atau persenan dari sisa makan siang.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang di peroleh dari buku daftar siswa-siswi di SMP IT IQRA' Kota Bengkulu yaitu nama dan tanggal lahir.

3.7 Pengolahan Data

Untuk memperoleh pengolahan data di lakukan teknik-teknik pengolahan data sebagai berikut :

a. *Editing* (Pengeditan Data)

Langkah ini di lakukan peneliti untuk memeriksa kembali kelengkapan data yang diperlukan untuk mencapai tujuan peneliti maka di lakukan pengelompokan dan penyusunan data.

b. *Coding* (Pengkodean)

Coding adalah mengalokasikan jawaban-jawaban yang ada menurut macamnya kedalam bentuk yang lebih ringkas dengan menggunakan kode-kode agar lebih mudah dan sederhana.

c. *Tabulating* (Tabulasi Data)

Tabulasi yaitu melakukan tabulasi dari data yang di peroleh dengan menggunakan rumus distribusi frekuensi.

d. Cleaning

Data yang sudah benar-benar tidak ada kesalahan di lanjutkan dengan penguji data.

3.8 Analisis Data

1. Analisis Univariat

Analisis Univariat bertujuan untuk mengetahui distribusi frekuensi dan proporsi variabel yang diteliti, baik variabel independent maupun dependent.

2. Analisis Bivariat

Analisis bivariat di lakukan untuk mengetahui hubungan antara variabel independent (higiene makanan) dan variabel dependent (sisa makan siang) dengan menggunakan analisis uji *chi-square.*

Bila nilai *p value* $\leq$ 0,05 maka hasil perhitungan statistik bermakna, ini berarti ada hubungan antara variabel independent dengan variabel dependent bila nilai *p value* $\geq$ 0,05 maka hasil perhitungan statistik tidak bermakna, ini berarti tidak ada hubungan antara variabel independent dengan dependent.

BAB IV
HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil

4.1.1 Jalannya penelitian

Penelitian ini di lakukan di SMP IT Iqra' Kota bengkulu untuk melihat hubungan antara variabel independen (Higiene Perorangan) dan variabel dependen (sisa makan siang). Pengambilan data menggunakan metode ceklis mengetahui higiene perorangan siswa -siswi di SMP IT Iqra' di kota Bengkulu. Serta mengetahui sisa makan siang diperoleh dengan metode comstock yang di lakukan oleh peneliti.

Tahap pertama yang dilakukan pada awal penelitian adalah persiapan penelitian dengan mengurus surat pengantar dari Jurusan Gizi yang diajukan kepada Kantor Pelayanan Perizinan Terpadu (KP2T) selanjutnya surat dari KP2T ditujukan ke Badan Pelayanan Perizinan Terpadu (BP2T) kemudian surat diantarkan ke Yayasan Al-Fida kemudian surat ditujukan kepada Kepala sekolah SMP IT Iqra' Kota bengkulu. Setelah mendapatkan surat izin penelitian, kemudian mempersiapkan instrumen penelitian yaitu ceklis dan metode comstock.

Penelitian ini dilakukan tanggal 2 Februari 2016 di SMP IT Iqra' Kota Bengkulu populasi yang diambil dalam penelitian ini adalah seluruh anak kelas VIII di SMP IT Iqra' Kota Bengkulu sebanyak 67 orang. Sampel dalam penelitian ini berjumlah 53 orang di karenakan siswa-siswi kelas VIII SMP IT Iqra' ada yang tidak menggunakan *catering*. Pengambilan data

dalam penelitian ini yaitu, menemui ibu TU yang ada di SMP IT Iqra' Kota Bengkulu, dan mencatat nama siswa-siswi yang menggunakan *catering* kemudian setelah mendapatkan data melihat sisa makan siang dan higine perorangannya dengan menggunakan ceklis dan metode comstock. Kemudian dicatat dalam master tabel untuk selanjutnya dianalisis, selanjutnya adalah pembuatan laporan hasil penelitian dalam pembahasan penelitian yang dianalisis.

4.1.2 Analisis Univariat

Analisis univariat digunakan untuk mengetahui gambaran distribusi masing-masing variabel yang diteliti, baik variabel independen (Higiene perorangan) maupun variabel dependent (sisa akan siang).

1. Distribusi Frekuensi Higiene Perorangan pada Siswa-Siswi kelas VIII SMP IT IQRA' Kota Bengkulu Tahun 2016

Higiene perorangan siswa-siswi di SMP IT Iqra' Kota bengkulu Tahun 2016 dapat dilihat pada tabel 4.1

Tabel 4.1 Distribusi Frekuensi Higiene perorangan pada siswa-siswi kelas VIII SMP IT IQRA' Kota Bengkulu Tahun 2016

Variabel	Baik		Tidak Baik		Total	
Higiene Perorangan	N	%	N	%	N	%
	32	60,4	21	39,6	53	100

Sumber : Data diolah, 2016

Berdasarkan tabel 4.1 didapatkan hasil bahwa higiene perorangan yang baik pada siswa-siswi kelas VIII sebanyak 62,3% dan higiene perorangan yang tidak baik sebanyak 37,7%.

2. Distribusi Frekuensi Sisa Makan Siang Pada Siswa-siswi Kelas VIII SMP IT IQRA' Kota Bengkulu Tahun 2016

Sisa Makan Siang Pada Siswa-siswi Kelas VIII SMP IT IQRA' Kota Bengkulu Tahun 2016 dapat dilihat pada tabel 4.2

Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Sisa Makan siang pada siswa-siswi kelas VIII SMP IT IQRA' Kota Bengkulu Tahun 2016

Sisa Makan Siang	Baik (≤ 25%)		Tidak baik (>25%)		Total	
	n	%	n	%	N	%
Nasi	29	54,7	24	45,3	53	100
Lauk Nabati	21	39,6	32	60,4	53	100
Lauk Hewani	10	18,9	43	81,1	53	100
Sayur	18	34	35	66,6	53	100
Buah	39	73,6	14	26,4	53	100

Sumber : Data terolah, 2016

Berdasarkan tabel 4.2 didapatkan hasil bahwa sisa makan siang pada siswa-siswi kelas VIII berdasarkan metode comstock nasi dengan sisa makanan yang tidak baik sebanyak 45,3%, pada lauk nabati sisa makanan yang tidak baik sebanyak 60,4%, kemudian pada lauk hewani sisa makanan yang tidak baik 81,1%, pada sayuran sisa makanan yang tidak baik sebanyak 66,6%, pada buah sisa yang tidak baik sebanyak 26,4%.

4.1.3 Analisis Bivariat

Analisis bivariat digunakan untuk mengetahui hubungan variabel yang diteliti, baik variabel independen (higiene perorangan) maupun variabel dependen (sisa makan siang) menggunakan uji *chi-square.*

Tabel 4.3 Hubungan Higiene Perorangan dengan sisa makan siang (Nasi, Lauk Nabati, Lauk Hewani, Sayuran, Buah) Pada siswa-siswi kelas VIII SMP IT Iqra' Kota Bengkulu Tahun 2016

Jenis makanan	Sisa	Higiene Perorangan				P
		Baik		Tidak		
		n	%	n	%	
Nasi	Baik	20	62,5%	9	42,9%	0,261
	Tidak Baik	12	37,5%	12	57,1%	
Lauk Nabati	Baik	13	40,6%	8	38,1%	1,000
	Tidak Baik	19	59,4%	13	61,9%	
Lauk Hewani	Baik	5	15,6%	5	23,8%	0,700
	Tidak Baik	27	84,4%	16	76,2%	
Sayuran	Baik	14	43,8%	4	19%	0,119
	Tidak Baik	18	56,2%	17	81%	
Buah	Baik	24	75%	15	71,4%	1,000
	Tidak Baik	8	25%	6	28,6%	

Sumber, Data diolah 2016

Tabel 4.3 menunjukkan hasil higiene perorangan dengan sisa makan siang tidak ada hubungan baik dari hubungan higiene perorangan dengan sisa nasi didapatkan nilai (p *value* > 0,05), sedangkan pada hubungan higiene perorangan dengan sisa lauk nabati didapatkan nilai (p *value* > 0,05), pada hubungan higiene perorangan dengan sisa lauk hewani didapatkan nilai (p *value*> 0,05), sedangkan pada hubungan higiene perorangan dengan sisa sayuran didapatkan nilai (p *value*> 0,05), dan hubungan higiene perorangan dengan sisa buah didapatkan nilai (p *value*> 0,05).

4.2 Pembahasan

4.2.1 Gambaran higiene perorangan dan sisa makan siang

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar siswa-siswi SMP IT Iqra' memiliki higiene perorangan yang baik. Menurut Sarkiah (2012), dari hasil penelitianya menyatakan bahwa dari 12 responden higiene perorangan yang baik terdapat 2 orang sedangkan 10 orang responden didapatkan higiene perorangan yang tidak baik.

Higiene perorangan merupakan bagian perawatan diri secara positif yang mempengaruhi kesehatan manusia yang dilakukan sebagai aktifitas kehidupan sehari-hari. Higiene makanan adalah hal yang sangat penting diperhatikan, karena dari makanan dapat diperoleh berbagai kebutuhan tubuh untuk memenuhi kelangsungan hidup (Umami, 2012).

Dalam penelitian ini higiene perorangan yang baik berdasarkan hasil meliputi pernyataan pakaian responden bersih, pada saat makan tidak menggunakan perhiasan, penyajian makan memenuhi syarat kebersihan, makanan yang dimasak layak dikonsumsi, dan makanan terpisah berdasarkan jenisnya. Sedangkan responden yang melakukan kegiatan higiene yang tidak baik berdasarkan hasil adalah responden tidak mencuci tangan sebelum makan, tidak mencuci tangan menggunakan sabun/disinfektan, keadaan tempat makan kurang bersih, dan tidak menggunakan alat makan.

Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak dimakan oleh responden dari yang disajikan oleh rumah sakit menurut jenis

makanannya. Dari penelitian menunjukkan sisa makanan yang banyak terdapat pada jenis makanan Lauk nabati, sayuran karena ketidak sukaan siswa-siswi pada jenis makanan tersebut. Sedangkan pada lauk hewani siswa-siswi kurang menyukai karena keterbatasan pengolahan lauk hewani seperti digoreng dan dibumbu kecap. Dari penelitian ini menunjukkan sisa makanan yang sedikit terdapat pada jenis makanan nasi, dan buah dikarenakan porsi nasi yang sesuai dengan porsi siswa-siswi dan buah yang disajikan rata-rata siswa-siswi menyukainya.

Menurut penelitian irawati (2010) menyatakan sisa sayur banyak ditemukan pada waktu makan pagi, kemungkinan hal ini berkaitan dengan kebiasaan makan kurang suka makan sayur pada waktu makan pagi. Adanya sisa nasi banyak ditemukan pada waktu makan siang, kemungkinan disebabkan standar makanan rumah sakit yang melebihi kebutuhan pasien sehingga banyak meninggalkan sisa makanan.

4.2.2 Hubungan higiene perorangan dengan sisa makan siang pada siswa-siswi SMP IT Iqra' Kota Bengkulu Tahun 2016

Dari hasil penelitian didapatkan tidak ada hubungan antara higiene perorangan dengan sisa makan siang pada jenis makanan nasi, lauk nabati, lauk hewani, sayuran dan buah. Higiene perorangan menggambarkan prilaku personal pada siswa siswi itu sendiri. Prilaku higiene siswa-siswi di SMP IT Iqra' sebagian besar baik. Sedangkan pada sisa makanan didapatkan sebagian besar tidak baik dari nasi, lauk nabati, lauk hewani, sayuran, dan buah masih banyak meninggalkan sisa. Walaupun secara

statistik tidak terdapat hubungan antara higiene perorangan dengan sisa makan siang.Hasil penelitian menunjukkan bahwa higiene perorangan yang baik tidak menjamin sisa makanan yang sedikit.

Penelitian Sarkiah 2012 bahwa ditemukannya pengaruh faktor sikap anak terhadap personal higiene anak usia sekolah di SD Inpres Manuruki 2 Daya Makassar.Hal ini menunjukkan sikap juga berperan penting dalam personal higiene, agar anak tersebut peduli terhadap penampilan, tertarik untuk menjaga kebersihan diri dan lingkungannya.

Banyaknya sisa makanan pada penelitian ini berdasarkan hasil wawancara disebabkan karena cita rasa yang kurang, pola kebiasaan makan, susunan menu dan besar porsi. Mutu makanan juga merupakan faktor yang sangat mempengaruhi sisa makanan, cita rasa makanan juga ditimbulkan karena adanya rangsangan berbagai indra dalam tubuh manusia terutama pada indra pengelihatan, indra penciuman, serta indra pengecapan. Cita rasa makanan yang bermutu adalah makanan yang disajikan dengan menarik, menebarkan bau yang sedap, dan memberikan rasa yang lezat sehingga memuaskan bagi yang memakannya (Moehy, 1999).Selain itu kebiasaan makan siswa dapat mempengaruhi dalam menghabiskan makanan yang disajikan. Dalam hal ini susunan menu dan besar porsi juga dapat mempengaruhi terjadinya sisa makanan.

Penelitian Nugraheni 2008 menunjukan tidak ada hubungan antara higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Unit Swadana Kudus, ($p > 0,05$) hal ini terjadi karena sarana yang disediakan di smp tidak

dimanfaatkan secara maksimal, tidak memperhatikan aspek-aspek higiene, meskipun fasilitas tersebut sudah disediakan seperti sabun cuci tangan tetapi tidak dimanfaatkan siswa-siswi.

BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tentang hubungan higine perorangan dengan sisa makan siang pada siswa-siswi kelas VIII SMP IT Iqra' Kota Bengkulu Tahun 2016. Maka didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Higiene perorangan pada siswa-siswi kelas VIII sebagian besar baik. Sedangkan pada higiene perorangan yang tidak baik sebanyak 39,6%
2. Sisa makan siang pada siswa-siswi kelas VIII SMP IT Iqra' kota Bengkulu yang baik jenis makanan nasi (54,7%), lauk nabati (39,6%), lauk hewani (18,9%), sayuran (34%), dan buah (73,6%), sedangkan jenis makanan yang tidak baik didapatkan sebanyak nasi (45,3%), lauk nabati (60,4%), lauk hewani (81,1%), sayuran (66,6%), buah (26,4%).
3. Tidak ada hubungan antara higiene perorangan dengan sisa makan siang pada siswa siswi kelas VIII SMP IT Iqra' Kota Bengkulu baik dari sisa nasi, lauk nabati, lauk hewani, sayuran dan buah.

5.2 Saran

1. Bagi Institusi

   a. Diharapkan kepada pihak sekolah lebih menerapkan wawasan tentang pentingnya higiene perorangan atau kebersihan diri, serta lebih mengingatkan pada siswa-siswi, sebelum dan sesudah makan sebaiknya mencuci tangan menggunakan sabun terlebih dahulu.

   b. Meskipun hasil penelitian tidak terdapat hubungan antara higiene perorangan dengan sisa makan siang tapi hampir sebagian siswa-siswi banyak meninggalkan sisa makanan, oleh karena itu pihak sekolah perlu mempertimbangkan variasi menu (cita rasa makanan dan besar porsi yang baku) dan perhatikan kebiasaan siswa.

   c. Diharapkan lebih memperhatikan kebersihan diri seperti menjaga kebersihan tangan sebelum menjamah makanan dan dalam menjaga kebersihan pakaian.

2. Bagi Peneliti

   Bagi peneliti lain diharapkan mengikut sertakan variabel lain yang berhubungan dengan higiene perorangan, yang tidak diteliti pada peneliti ini seperti variabel pada penjamah makanan.

3. Bagi Akademik

   Diharapkan dapat menjadi bahan bacaan dan dapat memotifasiuntuk melakukan penelitian yang lebih baik.

Daftar Pustaka

Ardhiyarini. 2008. *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Personal Hiegiene Anak Usia Sekolh di SD Negeri Pleret Lor Kecamatan Panjatan Kabupaten Kulon Progo,* (online)

Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2007. *Pedoman Teknis Penyelenggaraan Makanan di Rumah sakit*. Jakarta

Depkes RI. 2015 *Hiegiene Sanitasi Pangan*. Jakarta

Depkes, 2004. Kepmenkes No :715/Menkes/SK/V/2004 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga, Jakarta.

Ernawati, 2012. *Buku Ajar Konsep Dan Aplikasi Keperawatan Dalam Pemenuhan Kebutuhan Dasar*

Irawati, Yeni Prawiningdyah, R. Dwi Budiningsari, 2010, Jurnal Gizi Klinik Indonesia *Analisis sisa makanan dan biaya sisa makanan pasien skizofrenia rawat inap di rumah sakit jiwa Madani Palu, Vol 6, No 3*

Kementrian Kesehatan RI, *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*, 2013. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI. 2013

Moehyi, djamien. (1997). *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga.* Jakarta: Bharatara

Mukrie, Nursia, dkk. (1990). *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar*, Jakarta: Departemen Kesehatan

Nugraheni, Ely Agustina, Apoina Kartini, 2008, *Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Praktik Higiene dan sanitasi penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Unit Swada Kabupaten Kudus*, Vol. 9, No 1 :1-10

Paujiah, 2012, Faktor-faktor yang mempengaruhi personal higiene anak SD al-khariyah sunggal kabupaten Deli serdang tahun 2012

Rohayati, Intan Zainafree, 2014, *Faktor Yang Berhubungan Dengan Penyelenggaraan Program Makan Siang Di SD Al Muslim Tambunan.*

Silvia Wagustina, 2013, *Pengaruh Pelatihan Hiegiene dan Sanitasi Terhadap Pengetahuan Dan Perilaku Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Meuraxa Banda Aceh*, Vol.2,No.1,Maret 2013

Sudarto. 1996. *Penyakit-Penyakit Infeksi di Indonesia*. Jakarta: Widya Medika.

Surbakti,A.B. 2009. Kenalilah Anak Remaja Anda. Elex Media Kompotindo:Jakarta

Tarwoto dan Wartonah. 2006. *Kebutuhan Dasar Manusia dan Proses Keperawatan*. Jakarta: Salemba Medika

Tarwoto, 2011. *Kebutuhan DasarManusia*.Jakarta: Salemba Medika.

Tjarono, Setyowati, Elza Ismail, 2012, Pengetahuan dan Praktek *Hiegiene Sanitasi Penjamah Makanan serta Mutu Makanan yang disajika di Kantin SD KotaYogyakarta, Jurnal Teknologi Kesehatan*, Vol. 8, No. 2, Juli 2012:95-99

Uyami, Heni Hendriyani, Wiwik Wijaningsih, 2014, *Perbedaan Daya Terima, Sisa Dan Asupan Makanan Pada Pasien Dengan Menu pilihan Dan Menu Standar Di RSUD Sunan Kalijaga Demak*

Lampiran 1

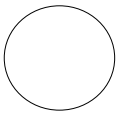
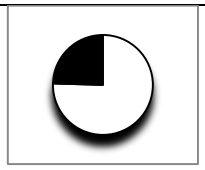
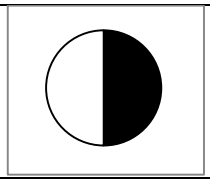
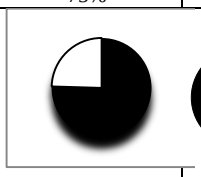
Ceklis Higiene Perorangan
(Untuk siswa-siswi)

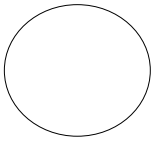
Nama Siswa :
Nama Sekolah :
Kelas/Semester :
Hari/Tanggal :

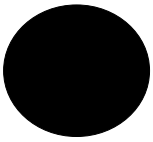
No	Kegiatan Higiene Makanan	Ya	Tidak
1	Pakaian responden bersih		
2	Pada saat makan responden mengenakan perhiasan		
3	Mencuci tangan sebelum makan		
4	Mencuci tangan menggunakan sabun/desinfektan		
5	Berkuku panjang		
6	Keadaan tempat makan bersih		
7	Menggunakan alat makan		
8	Penyajian makanan memenuhi syarat kebersihan		
9	Makanan yang telah dimasak layak dikonsumsi oleh responden		
10	Makanan terpisah berdasarkan jenis		

Lampiran 2

Metode Comstock

Waktu Makan	Jenis Makanan	% Sisa Makanan				
		0%	25%	50%	75%	100%
Siang	Nasi					
	Lauk Nabati					
	Lauk Hewani					
	Sayuran					
	Buah					


Habis


Sisa

Ket :

0 : Jika tidak ada porsi makanan yang tersisa (100% dikonsumsi)
1 : Jika tersisa ¼ porsi (hanya 75% dikonsumsi)
2 : Jika tersisa ½ porsi (hanya 50% dikonsumsi)
3 : Jika tersisa ¾ porsi (hanya 25% dikonsumsi)
4 : Jika makanan tidak dikonsumsi sama sekali (utuh)

Lampiran 3

Hasil Analisis

Hubungan Higiene Perorangan Dengan Sisa Makan Siang Pada Siswa-Siswi Kelas VIII SMP IT Iqra' Kota Bengkulu Tahun 2016

A. Analisis Univariat

hygiene perorangan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	hygiene baik	20	37.7	37.7	37.7
	hygiene tidak baik	33	62.3	62.3	100.0
	Total	53	100.0	100.0	

Nasi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	0	29	54.7	54.7	54.7
	1	24	45.3	45.3	100.0
	Total	53	100.0	100.0	

lauk nabati

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	0	21	39.6	39.6	39.6
	1	32	60.4	60.4	100.0
	Total	53	100.0	100.0	

S

lauk hewani

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	0	43	81.1	81.1	81.1
	1	10	18.9	18.9	100.0
	Total	53	100.0	100.0	

Sayuran

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	0	10	18.9	18.9	18.9
	1	43	81.1	81.1	100.0
	Total	53	100.0	100.0	

Buah

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	0	39	73.6	73.6	73.6
	1	14	26.4	26.4	100.0
	Total	53	100.0	100.0	

B. Analisis Bivariat

Higiene Perorangan* Nasi

Crosstab

			nasi		Total
			0	1	
hygiene perorangan	hygiene baik	Count	10	10	20
		% within hygiene perorangan	50.0%	50.0%	100.0%
	hygiene tidak baik	Count	19	14	33
		% within hygiene perorangan	57.6%	42.4%	100.0%
Total		Count	29	24	53
		% within hygiene perorangan	54.7%	45.3%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	.288[a]	1	.591		
Continuity Correction[b]	.064	1	.801		
Likelihood Ratio	.288	1	.591		
Fisher's Exact Test				.776	.400
Linear-by-Linear Association	.283	1	.595		
N of Valid Cases[b]	53				

a. 0 cells (,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 9,06.

b. Computed only for a 2x2 table

Higiene Perorangan* Lauk Nabati

Crosstab

			lauk nabati		Total
			0	1	
hygiene perorangan	hygiene baik	Count	8	12	20
		% within hygiene perorangan	40.0%	60.0%	100.0%
	hygiene tidak baik	Count	13	20	33
		% within hygiene perorangan	39.4%	60.6%	100.0%
Total		Count	21	32	53
		% within hygiene perorangan	39.6%	60.4%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	.002[a]	1	.965		
Continuity Correction[b]	.000	1	1.000		
Likelihood Ratio	.002	1	.965		
Fisher's Exact Test				1.000	.595
Linear-by-Linear Association	.002	1	.965		
N of Valid Cases[b]	53				

a. 0 cells (,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 7,92.

b. Computed only for a 2x2 table

Higiene Perorangan * Lauk Hewani

Crosstab

			lauk hewani		Total
			0	1	
hygiene perorangan	hygiene baik	Count	16	4	20
		% within hygiene perorangan	80.0%	20.0%	100.0%
	hygiene tidak baik	Count	27	6	33
		% within hygiene perorangan	81.8%	18.2%	100.0%
Total		Count	43	10	53
		% within hygiene perorangan	81.1%	18.9%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	.027[a]	1	.870		
Continuity Correction[b]	.000	1	1.000		
Likelihood Ratio	.027	1	.870		
Fisher's Exact Test				1.000	.571
Linear-by-Linear Association	.026	1	.871		
N of Valid Cases[b]	53				

a. 1 cells (25,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 3,77.

b. Computed only for a 2x2 table

Higiene Perorangan*Sayuran

Crosstab

			sayuran		Total
			0	1	
hygiene perorangan	hygiene baik	Count	6	14	20
		% within hygiene perorangan	30.0%	70.0%	100.0%
	hygiene tidak baik	Count	4	29	33
		% within hygiene perorangan	12.1%	87.9%	100.0%
Total		Count	10	43	53
		% within hygiene perorangan	18.9%	81.1%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	2.600[a]	1	.107		
Continuity Correction[b]	1.564	1	.211		
Likelihood Ratio	2.525	1	.112		
Fisher's Exact Test				.151	.107
Linear-by-Linear Association	2.551	1	.110		
N of Valid Cases[b]	53				

a. 1 cells (25,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 3,77.

b. Computed only for a 2x2 table

Higiene Perorangan*Buah

Crosstab

			Buah		Total
			0	1	
hygiene perorangan	hygiene baik	Count	14	6	20
		% within hygiene perorangan	70.0%	30.0%	100.0%
	hygiene tidak baik	Count	25	8	33
		% within hygiene perorangan	75.8%	24.2%	100.0%
Total		Count	39	14	53
		% within hygiene perorangan	73.6%	26.4%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	.212[a]	1	.645		
Continuity Correction[b]	.019	1	.889		
Likelihood Ratio	.210	1	.647		
Fisher's Exact Test				.751	.440
Linear-by-Linear Association	.208	1	.648		
N of Valid Cases[b]	53				

a. 0 cells (,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 5,28.

b. Computed only for a 2x2 table

Lampiran 4

Menu hari ke 1							Menu hari ke 2							Menu Hari ke 3						
Sisa makanan							Sisa makanan								Sisa makanan					
No	Nama	Nasi	L. Nabati	L. Hewani	Sayuran	Buah	No	Nama	Nasi	L. Nabati	L. Hewani	Sayuran	Buah	No	Nama	Nasi	L. Nabati	L. Hewani	Sayuran	Buah
1	AR	0%	0%	0%	0%	0%	1	AR	25%	25%	0%	25%	0%	1	AR	0%	tdk ada	0%	0%	0%
2	MI	0%	0%	0%	50%	0%	2	MI	25%	100%	25%	100%	0%	2	MI	25%	tdk ada	0%	50%	0%
3	AF	25%	0%	0%	0%	0%	3	AF	25%	0%	0%	0%	0%	3	AF	75%	tdk ada	0%	0%	0%
4	ZF	0%	0%	0%	75%	0%	4	ZF	0%	50%	0%	25%	0%	4	ZF	0%	tdk ada	0%	50%	0%
5	AA	0%	0%	0%	0%	0%	5	AA	0%	0%	0%	25%	0%	5	AA	0%	tdk ada	0%	0%	0%
6	AB	0%	0%	50%	0%	0%	6	AB	0%	100%	75%	100%	0%	6	AB	0%	tdk ada	50%	0%	0%
7	AZ	0%	0%	0%	0%	0%	7	AZ	0%	0%	0%	50%	0%	7	AZ	0%	tdk ada	0%	75%	0%
8	MD	0%	0%	50%	0%	0%	8	MD	0%	100%	75%	100%	0%	8	MD	25%	tdk ada	0%	50%	0%
9	ZZ	0%	0%	0%	0%	0%	9	ZZ	0%	0%	0%	0%	0%	9	ZZ	0%	tdk ada	0%	25%	0%
10	FT	0%	0%	0%	0%	100%	10	FT	0%	0%	25%	0%	0%	10	FT	0%	tdk ada	0%	0%	0%
11	IM	0%	0%	75%	50%	100%	11	IM	25%	25%	50%	25%	25%	11	IM	0%	tdk ada	0%	25%	0%
12	HA	0%	0%	0%	50%	0%	12	HA	0%	50%	0%	50%	0%	12	HA	0%	tdk ada	0%	25%	0%
13	AL	0%	0%	50%	0%	0%	13	AL	0%	0%	75%	75%	100%	13	AL	0%	tdk ada	0%	50%	0%
14	AH	0%	0%	50%	100%	100%	14	AH	25%	0%	25%	0%	0%	14	AH	0%	tdk ada	0%	50%	0%
15	RI	25%	0%	75%	0%	100%	15	RI	25%	0%	25%	0%	0%	15	RI	0%	tdk ada	0%	0%	0%
16	AN	0%	100%	50%	100%	0%	16	AN	0%	50%	75%	0%	0%	16	AN	0%	tdk ada	0%	0%	0%
17	AM	0%	100%	75%	75%	0%	17	AM	0%	0%	100%	0%	0%	17	AM	0%	tdk ada	0%	50%	100%
18	AI	0%	0%	50%	50%	0%	18	AI	0%	75%	50%	25%	0%	18	AI	0%	tdk ada	0%	0%	0%
19	MA	0%	0%	75%	0%	0%	19	MA	0%	50%	100%	0%	0%	19	MA	0%	tdk ada	0%	0%	0%
20	MN	0%	0%	50%	0%	0%	20	MN	25%	50%	50%	0%	0%	20	MN	75%	tdk ada	0%	0%	0%
21	MA	0%	100%	50%	0%	0%	21	MA	25%	75%	50%	0%	100%	21	MA	0%	tdk ada	0%	0%	0%

22	TQ	0%	75%	75%	75%	0%	22	TQ	50%	50%	75%	0%	0%	22	TQ	75%	tdk ada	0%	0%	0%
23	RA	0%	0%	50%	0%	0%	23	RA	0%	50%	50%	0%	0%	23	RA	0%	tdk ada	0%	0%	0%
24	RN	0%	0%	50%	50%	0%	24	RN	0%	0%	50%	25%	0%	24	RN	0%	tdk ada	75%	0%	0%
25	FR	0%	50%	50%	0%	0%	25	FR	0%	100%	50%	0%	0%	25	FR	0%	tdk ada	0%	0%	0%
26	RD	0%	0%	0%	0%	0%	26	RD	75%	75%	0%	0%	0%	26	RD	0%	tdk ada	0%	0%	0%
27	RH	0%	50%	0%	0%	0%	27	RH	25%	100%	75%	75%	100%	27	RH	0%	tdk ada	0%	0%	0%
28	AN	0%	50%	0%	100%	0%	28	AN	25%	100%	0%	100%	0%	28	AN	0%	tdk ada	0%	0%	0%
29	SU	0%	0%	0%	0%	0%	29	SU	25%	100%	75%	0%	0%	29	SU	0%	tdk ada	25%	50%	0%
30	RN	0%	0%	50%	0%	0%	30	RN	50%	0%	0%	100%	50%	30	RN	0%	tdk ada	75%	0%	0%
31	FR	0%	100%	75%	100%	0%	31	FR	50%	0%	0%	100%	100%	31	FR	0%	tdk ada	75%	50%	0%
32	HI	75%	0%	0%	100%	0%	32	HI	0%	75%	50%	100%	0%	32	HI	75%	tdk ada	50%	25%	0%
33	RN	0%	0%	75%	50%	100%	33	RN	75%	50%	50%	75%	0%	33	RN	0%	tdk ada	0%	25%	0%
34	AR	25%	0%	0%	100%	0%	34	AR	50%	100%	75%	100%	0%	34	AR	25%	tdk ada	25%	25%	0%
35	HA	0%	0%	50%	25%	0%	35	HA	0%	100%	25%	25%	0%	35	HA	50%	tdk ada	50%	50%	0%
36	IN	0%	0%	75%	100%	0%	36	IN	0%	100%	50%	100%	0%	36	IN	0%	tdk ada	25%	0%	0%
37	CI	25%	0%	50%	75%	25%	37	CI	50%	100%	25%	100%	0%	37	CI	50%	tdk ada	25%	75%	0%
38	TI	25%	0%	75%	25%	0%	38	TI	25%	75%	0%	75%	0%	38	TI	25%	tdk ada	50%	0%	0%
39	NY	25%	0%	0%	25%	0%	39	NY	25%	100%	25%	25%	0%	39	NY	25%	tdk ada	75%	50%	0%
40	WI	0%	100%	50%	100%	100%	40	WI	0%	50%	75%	75%	0%	40	WI	0%	tdk ada	25%	75%	0%
41	RI	75%	0%	50%	100%	0%	41	RI	25%	100%	50%	100%	0%	41	RI	25%	tdk ada	0%	0%	0%
42	AY	50%	100%	50%	50%	0%	42	AY	25%	0%	0%	50%	0%	42	AY	50%	tdk ada	75%	75%	0%
43	FA	25%	0%	100%	100%	0%	43	FA	25%	100%	25%	100%	0%	43	FA	0%	tdk ada	0%	0%	0%
44	AA	0%	0%	0%	75%	0%	44	AA	0%	100%	100%	50%	0%	44	AA	100%	tdk ada	50%	25%	100%
45	AU	0%	0%	50%	0%	0%	45	AU	0%	0%	50%	0%	0%	45	AU	0%	tdk ada	50%	0%	0%
46	HF	50%	50%	75%	75%	0%	46	HF	50%	75%	25%	100%	0%	46	HF	0%	tdk ada	0%	0%	0%

47	QU	0%	0%	50%	0%	0%	47	QU	0%	50%	0%	0%	0%	47	QU	0%	tdk ada	25%	0%	0%
48	DE	0%	0%	0%	0%	0%	48	DE	25%	0%	75%	25%	0%	48	DE	0%	tdk ada	50%	0%	0%
49	ND	0%	50%	0%	100%	0%	49	ND	0%	100%	0%	100%	0%	49	ND	0%	tdk ada	50%	75%	0%
50	EH	50%	75%	50%	25%	100%	50	EH	50%	100%	25%	50%	100%	50	EH	50%	tdk ada	25%	50%	0%
51	NA	0%	0%	50%	0%	0%	51	NA	75%	100%	25%	75%	0%	51	NA	50%	tdk ada	25%	25%	0%
52	ZR	0%	0%	75%	100%	0%	52	ZR	25%	100%	50%	100%	0%	52	ZR	25%	tdk ada	0%	0%	0%
53	AB	50%	0%	50%	75%	0%	53	AB	25%	100%	50%	100%	0%	53	AB	25%	tdk ada	0%	0%	0%

Lampiran 5

Hubungan Hygiene Perorangan Dengan Sisa Makan Siang Pada Siswa-Siswi Kelas VIII SMP IT IQRA' KOTA BENGKULU

No	k. responden			hygiene perorangan hari 1											
	nm	jk	kls	P 1	P 2	P 3	P 4	P 5	P 6	P 7	P 8	P 9	P 10	total	skor
1	AR	L	VIIIA	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0
2	MI	L	VIIIA	0	0	0	0	0	1	0	1	1	1	4	0
3	AF	L	VIIIA	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0
4	ZF	L	VIIIA	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	7	1
5	AA	L	VIIIA	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	4	0
6	AB	L	VIIIA	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	4	0
7	AZ	L	VIIIA	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	5	1
8	MD	L	VIIIA	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	4	0
9	ZZ	L	VIIIA	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	5	1
10	FT	L	VIIIB	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0
11	IM	L	VIIIB	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	7	1
12	HA	L	VIIIB	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	7	1
13	AL	L	VIIIB	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	7	1
14	AH	L	VIIIB	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0
15	RI	L	VIIIB	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	8	1
16	AN	L	VIIIC	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	6	1
17	AM	L	VIIIC	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	6	1
18	AI	L	VIIIC	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0
19	MA	L	VIIIC	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0
20	MN	L	VIIIC	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	7	1

No	k. responden			hygiene perorangan hari 2											
	nm	jk	kelas	P 1	P 2	P 3	P 4	P 5	P 6	P 7	P 8	P 9	P 10	total	skor
1	nb	L	VIIIA	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	6	1
2	MI	L	VIIIA	0	0	1	0	0	1	0	1	1	1	5	1
3	AF	L	VIIIA	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1	6	1
4	ZF	L	VIIIA	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0	3	0
5	AA	L	VIIIA	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0
6	AB	L	VIIIA	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	7	1
7	AZ	L	VIIIA	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	7	1
8	MD	L	VIIIA	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	6	1
9	ZZ	L	VIIIA	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0
10	FT	L	VIIIB	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	3	0
11	IM	L	VIIIB	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	6	1
12	HA	L	VIIIB	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0
13	AL	L	VIIIB	1	0	0	0	1	1	1	0	1	1	6	1
14	AH	L	VIIIB	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	6	1
15	RI	L	VIIIB	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	7	1
16	AN	L	VIIIC	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	6	1
17	AM	L	VIIIC	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	6	1
18	AI	L	VIIIC	0	0	1	0	0	1	0	1	1	1	5	1
19	MA	L	VIIIC	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0
20	MN	L	VIIIC	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	6	1

No	k. responden			hygiene perorangan hari 3											
	Nm	jk	kelas	P 1	P 2	P 3	P 4	P 5	P 6	P 7	P 8	p 9	P 10	total	skor
1	AR	L	VIIIA	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	7	1
2	MI	L	VIIIA	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	6	1
3	AF	L	VIIIA	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	3	0
4	ZF	L	VIIIA	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	7	1
5	AA	L	VIIIA	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	3	0
6	AB	L	VIIIA	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	6	1
7	AZ	L	VIIIA	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	6	1
8	MD	L	VIIIA	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0
9	ZZ	L	VIIIA	1	0	1	0	1	0	0	1	1	1	6	1
10	FT	L	VIIIB	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	3	0
11	IM	L	VIIIB	1	0	1	0	1	1	0	0	1	1	6	1
12	HA	L	VIIIB	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0	3	0
13	AL	L	VIIIB	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	6	1
14	AH	L	VIIIB	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0
15	RI	L	VIIIB	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	6	1
16	AN	L	VIIIC	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0
17	AM	L	VIIIC	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	6	1
18	AI	L	VIIIC	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0
19	MA	L	VIIIC	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	6	0
20	MN	L	VIIIC	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0

21	MA	L	VIIIC	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	6	1	21	MA	L	VIIIC	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	6	1	21	MA	L	VIIIC	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	6	1
22	TQ	L	VIIIC	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	7	1	22	TQ	L	VIIIC	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0	22	TQ	L	VIIIC	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	7	1
23	RA	L	VIIIC	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	7	1	23	RA	L	VIIIC	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	6	1	23	RA	L	VIIIC	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	7	1
24	RN	L	VIIID	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	7	1	24	RN	L	VIIID	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	7	1	24	RN	L	VIIID	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0
25	FR	L	VIIID	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0	25	FR	L	VIIID	1	0	1	1	0	0	0	1	1	1	6	1	25	FR	L	VIIID	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	7	1
26	RD	L	VIIID	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	6	1	26	RD	L	VIIID	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	6	1	26	RD	L	VIIID	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	7	1
27	RH	L	VIIID	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0	27	RH	L	VIIID	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	7	1	27	RH	L	VIIID	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	6	1
28	AN	L	VIIID	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	6	1	28	AN	L	VIIID	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	3	0	28	AN	L	VIIID	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	3	0
29	SU	L	VIIID	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	6	1	29	SU	L	VIIID	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0	29	SU	L	VIIID	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0
30	RN	L	VIIID	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	3	0	30	RN	L	VIIID	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	3	0	30	RN	L	VIIID	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0	3	0
31	FR	L	VIIID	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0	31	FR	L	VIIID	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0	31	FR	L	VIIID	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	7	0
32	HI	L	VIIID	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0	32	HI	L	VIIID	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0	32	HI	L	VIIID	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0
33	RN	L	VIIID	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0	33	RN	L	VIIID	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0	33	RN	L	VIIID	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	7	1
34	AR	L	VIIID	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	3	0	34	AR	L	VIIIE	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0	34	AR	L	VIIIE	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0
35	HA	L	VIIID	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	6	1	35	HA	L	VIIIE	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	6	1	35	HA	L	VIIIE	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	6	1
36	IN	L	VIIID	1	0	0	0	1	0	0	1	1	1	5	1	36	IN	L	VIIIE	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	6	1	36	IN	L	VIIIE	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	7	1
37	CI	P	VIIIE	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	6	1	37	CI	P	VIIIE	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	6	1	37	CI	P	VIIIE	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	7	1
38	TI	P	VIIIE	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0	38	TI	P	VIIIE	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	6	1	38	TI	P	VIIIE	1	0	0	0	1	0	0	1	1	1	5	1
39	NY	P	VIIIE	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0	39	NY	P	VIIIE	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0	39	NY	P	VIIIE	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	4	0
40	WI	P	VIIIE	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0	40	WI	P	VIIIE	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	6	1	40	WI	P	VIIIE	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	5	1
41	RI	P	VIIIE	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	5	1	41	RI	P	VIIIE	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	6	1	41	RI	P	VIIIE	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	6	1
42	AY	P	VIIIE	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	6	1	42	AY	P	VIIIE	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0	42	AY	P	VIIIE	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	6	1
43	FA	P	VIIIE	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	6	1	43	FA	P	VIIIE	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	4	0	43	FA	P	VIIIE	1	0	1	1	0	0	1	1	1	0	6	1
44	AA	P	VIIIE	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0	44	AA	P	VIIIF	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	4	0	44	AA	P	VIIIF	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0
45	AU	P	VIIIE	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	7	1	45	AU	P	VIIIF	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	7	1	45	AU	P	VIIIF	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	8	1

46	HF	P	VIIIE	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	7	1	46	HF	P	VIIIG	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0	46	HF	P	VIIIG	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0
47	QU	P	VIIIF	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0	47	QU	P	VIIIG	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	8	1	47	QU	P	VIIIG	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0
48	DE	P	VIIIF	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	5	1	48	DE	P	VIIIG	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	7	1	48	DE	P	VIIIG	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	8	1
49	ND	P	VIIIG	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	6	1	49	ND	P	VIIIH	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	5	1	49	ND	P	VIIIH	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	5	1
50	EH	P	VIIIG	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0	50	EH	P	VIIIH	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	3	0	50	EH	P	VIIIH	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0
51	NA	P	VIIIG	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	6	1	51	NA	P	VIIIH	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0	51	NA	P	VIIIH	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4	0
52	ZR	P	VIIIH	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	7	1	52	ZR	P	VIIIH	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	6	1	52	ZR	P	VIIIH	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	5	1
53	AB	P	VIIIH	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	7	1	53	AB	P	VIIIH	0	0	0	0	0		1	1	1	1	4	1	53	AB	P	VIIIH	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	4	0

Lampiran 6

Rata-rata

Nama	Nasi	kode	l.nabati	Kode	l.hewani	Kode	sayuran	Kode	buah	Kode
AR	33%	1	50%	1	25%	1	167%	1	0%	1
MI	75%	0	0%	0	0%	1	58%	0	0%	1
AF	0%	0	25%	1	0%	1	117%	1	0%	1
ZF	0%	1	0%	1	0%	1	58%	0	0%	1
AA	0%	1	50%	1	142%	1	100%	1	0%	1
AB	0%	1	0%	0	66%	0	33%	0	0%	1
AZ	8%	1	50%	1	125%	1	41%	0	0%	1
MD	0%	1	0%	0	66%	0	66%	0	0%	1
ZZ	0%	1	0%	1	25%	1	0%	0	100%	1
FT	25%	1	13%	1	125%	1	83%	1	33%	0
IM	0%	1	25%	1	30%	0	33%	0	41%	0
HA	0%	1	0%	1	125%	1	41%	0	100%	1
AL	25%	1	0%	1	75%	0	42%	0	33%	0
AH	50%	1	0%	1	58%	0	50%	0	33%	0
RI	0%	0	125%	1	58%	0	100%	1	33%	0
AN	0%	1	75%	0	75%	0	33%	0	33%	1
AM	0%	1	50%	0	58%	0	42%	0	0%	0
AI	0%	1	25%	0	33%	0	25%	1	0%	1
MA	50%	1	25%	1	58%	0	0%	1	0%	1
MN	25%	0	138%	1	33%	0	25%	1	100%	1
MA	75%	1	87%	0	33%	0	0%	1	33%	0
TQ	0%	0	62%	0	50%	0	25%	1	0%	1

RA	0%	1	0%	1	33%	0	0%	1	0%	1
RN	0%	1	100%	1	66%	0	25%	1	0%	1
FR	75%	1	75%	0	33%	0	0%	1	0%	1
RD	25%	0	100%	0	75%	1	0%	1	100%	1
RH	25%	1	75%	0	42%	0	25%	1	33%	0
AN	25%	1	75%	0	50%	0	66%	0	0%	1
SU	50%	1	0%	0	33%	0	75%	0	50%	1
RN	75%	0	100%	1	42%	0	33%	0	100%	0
FR	25%	0	75%	0	50%	0	33%	0	33%	0
HI	75%	1	25%	0	33%	0	33%	0	100%	1
RN	83%	0	50%	1	42%	0	75%	0	33%	0
AR	42%	0	50%	0	33%	0	66%	0	0%	1
HA	25%	0	50%	0	33%	0	33%	0	0%	1
IN	67%	1	50%	0	41%	0	66%	0	25%	1
CI	108%	0	38%	0	33%	0	83%	0	0%	1
TI	58%	0	50%	0	42%	0	33%	0	0%	1
NY	25%	0	125%	0	33%	0	33%	0	100%	1
WI	33%	1	75%	0	50%	0	83%	0	33%	0
RI	42%	0	100%	0	33%	0	66%	0	0%	1
AY	75%	0	50%	0	41%	0	58%	0	0%	1
FA	33%	0	50%	0	41%	0	66%	0	33%	1
AA	0%	0	0%	0	66%	0	75%	0	0%	0
AU	50%	1	88%	1	50%	0	0%	1	0%	1
HF	50%	0	25%	0	33%	0	58%	0	0%	1
QU	25%	0	0%	1	42%	0	25%	1	0%	1

DE	0%	1	100%	1	42%	0	225%	1	0%	1
ND	117%	1	100%	0	33%	0	91%	0	200%	1
EH	75%	0	87%	0	33%	0	42%	0	66%	0
NA	33%	0	50%	0	33%	0	50%	0	0%	1
ZR	108%	0	50%	0	41%	0	66%	0	0%	1
AB	33%	0	0%	0	66%	0	58%	0	0%	1

1= Baik ≤ 25%
0=Tidak Baik >25%

Lampiran 7

Daftar Siklus Menu SMP IT Iqra'

Menu Pekan I

Senin	Selasa	Rabu
Piscok	Onde ketawa	Blackfores
Agar-agar	Tahu kosong	Bakwan
Ayam goreng	Ikan/chiken	Telor balado
Capcay	Lodeh	Sop
Sambal terasi	Sambal	Anggur
Semangka	Pisang	
Jus jambu Biji	Jus jeruk	Martabak & Teh manis

Kamis	Jum'at	Sabtu
Risoles	Bolu pandan	Siomay
Nutrijel coklat	Mendoan	
Cah kangkung		
Sambal	Rendang	
Salak	Oseng sawi	
	Buah	
Rujak buah		
Pepaya	Jus mangga	

Menu pekan II

Senin	Selasa	Rabu
Donat	Som	Bolu jagung
Tahu chiken	Bolu jagung	Tahu bulat
Ayam semur	Ikan balado	Sop bakso
Capcay	Lodeh	Tempe goreng
Sambal	Sambal	Sambal
Semangka	Pisang	Semangka
Lokan-lokan		
Es selasih	Es ganto	Jus semangka

Kamis	Jum'at	Sabtu
Risoles	Lapis surabaya	Nasi Uduk
Nutrijel melon	Mendoan	
Ayam chiken	Semur daging	
Tumis bayam	Oseng sawi	
Sambal	Semangka	
Salak		
Es kopyor	Jus mangga	
Pastel		

Menu pekan III

Senin	**Selasa**	**Rabu**
Kroket mie	Bolu caramel	Bolu pandan
Agar gula merah	Tahu udang	Bakwan
Ayam kalio	Nuget	Telur semur
Oseng kacang panjang	Sayur campur bihun	Capcay
Semangka	Sambal	Sambal
	Buah	Buah
Jus jeruk	Sop buah	Teh & godok-godok

Kamis	**Jum'at**	**Sabtu**
Risoles	Putu ayu	Pempek
Agar gula merah	Mendoan	
Fried chiken	Dendeng	
Oseng bayam	Gulai nangka	
Sambal		
Buah		
Jus semangka	Selasih	

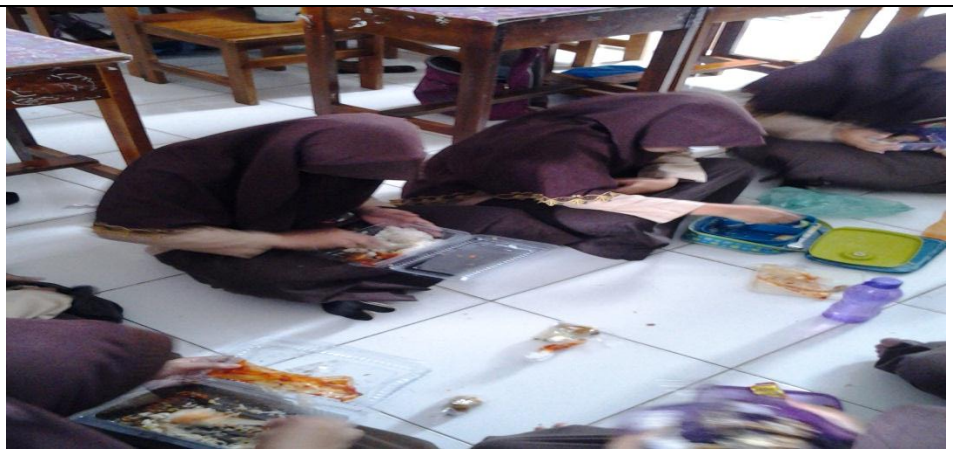
Menu pekan IV

Senin	**Selasa**	**Rabu**
Bolu biasa	Ketan tenggiri	Gabin
Tahu isi	Agar agar	Tahu bulat
Ayam kecap	Ikan tauco	Telur ceplok
Cah kangkung	Sayur campur bihun goreng	Sop jagung
Semangka	Sambal	Sambal
Roti goreng	Es teler	Jus melon
Teh		

Kamis	**Jum'at**	**Sabtu**
Risoles	Ketan hitam	Nasi goreng
Nutrigel leci	Bakwan	
Ayam chiken	Ikan cabe hijau	
Sambal	Sop	
	Sambal	
Ubi goreng	Onde – onde	
Teh		

Lampiran 8

Pengamatan, Pengisian ceklis Higiene Perorangan dan sisa makanan



Pengamatan Higiene Perorangan

Wawancara sisa makanan kepada siswa

Sisa makanan yang habis

Sisa makanan lauk hewani dan nabati

Sisa sayuran

Sisa Nasi

KEMENTERIAN KESEHATAN RI

BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN

POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU

Jalan Indragiri Nomor 03 Padang Harapan Kota Bengkulu 38225
Telepon: (0736) 341212 Faksimile: (0736) 21514, 25343
Website: www.poltekkes-kemenkes-bengkulu.ac.id, Email: poltekkes26bengkulu@gmail.com

Januari 2016

Nomor : DM. 01.04/00127/2/I/2016
Lampiran : -
Hal : **Izin Penelitian**

Yang Terhormat,

Kepala KP2T Provinsi Bengkulu

di –

Bengkulu

Sehubungan dengan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah (KTI) bagi Mahasiswa Prodi Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2015/2016, maka dengan ini kami mohon kiranya Bapak/Ibu dapat memberikan rekomendasi izin pengambilan data untuk hasil Karya Tulis Ilmiah (KTI) dimaksud. Nama mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Dian Novita Sari
NIM : P05130113048
Judul KTI : Hubungan Higiene Perorangan dengan Sisa Makan Siang pada Siswa-siswi Kelas VIII SMP IT Iqra' Kota Bengkulu Tahun 2016

Demikianlah, atas perhatian dan bantuan Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

Pudir 4

POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU

Eliana, SKM, M.PH
NIP. 196505091989032001

Tembusan disampaikan Kepada Yth. :

1. Kepala BP2T Kota Bengkulu
2. Kepala Dinas Pendidikan Kota Bengkulu
3. Arsip

PEMERINTAH PROVINSI BENGKULU
KANTOR PELAYANAN PERIZINAN TERPADU
Jl. Pembangunan No. 1 Telepon/Fax : (0736) 23512 Kode Pos : 38225
Website:www.kp2tprovbengkulu.go.id Blog: www.kp2tbengkulu.blogspot.com
BENGKULU

REKOMENDASI
Nomor : 503 / 7.a / 63 / KP2T / 2016

TENTANG PENELITIAN

Dasar :

1. Peraturan Gubernur Bengkulu Nomor 22 Tahun 2014 Tentang Perubahan Ketiga Atas Peraturan Gubernur Nomor 07 Tahun 2012 Tentang Pendelegasian Sebagaian Kewenangan Penandatanganan Perizinan dan Non (Bukan) Perizinan Pemerintah Provinsi Bengkulu Kepada Kepala Kantor Pelayanan Perizinan Terpadu Provinsi Bengkulu.
2. Surat Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu Nomor: DM.01.04/00127/2/I/2016 Tanggal 14 Januari 2016 Perihal Izin Penelitian. Permohonan diterima di KP2T Tanggal 15 Januari 2016 .

Nama / NPM	: Dian Novita Sari / P0.5130113048
Pekerjaan	: Mahasiswa
Maksud	: Melakukan Penelitian
Judul Proposal Penelitian	: Hubungan Higiene Perorangan Dengan Sisa Makan Siang Pada Siswa-Siswi Kelas VIII SMP IT Iqra' Kota Bengkulu Tahun 2015/2016
Daerah Penelitian	: SMP IT Iqra' Kota Bengkulu
Waktu Penelitian	: 15 Januari 2016 s/d 15 Februari 2016
Penanggung Jawab	: Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu

Dengan ini merekomendasikan penelitian yang akan diadakan dengan ketentuan :

a. Sebelum melakukan penelitian harus melapor kepada Gubernur/ Bupati/ Walikota Cq. Kepala Baaan/Kepala Kantor Kesbang Pol dan Linmas atau sebutan lain setempat.
b. Harus mentaati semua ketentuan Perundang-undangan yang berlaku.
c. Selesai melakukan penelitian agar melaporkan/menyampaikan hasil penelitian kepada Kepala Kantor Pelayanan Perizinan Terpadu Provinsi Bengkulu.
d. Apabila masa berlaku Rekomendasi ini sudah berakhir, sedangkan pelaksanaan penelitian belum selesai, perpanjangan Rekomendasi Penelitian harus diajukan kembali kepada instansi pemohon.
e. Rekomendasi ini akan dicabut kembali dan dinyatakan tidak berlaku, apabila ternyata pemegang surat rekomendasi ini tidak mentaati/mengindahkan ketentuan-ketentuan seperti tersebut di atas.

Demikian Rekomendasi ini dikeluarkan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bengkulu, 15 Januari 2016

a.n Gubernur Bengkulu
Kepala Kantor Pelayanan Perizinan
Terpadu Provinsi Bengkulu

Ir. HENDRY POERWANTRISNO
Pembina TK I
NIP.19620920 199003 1003

Tembusan disampaikan kepada Yth:

1. Kepala Badan kesbangpol Provinsi Bengkulu
2. Kepala Badan Pelayanan Perizinan Terpadu dan Penanaman Modal (BPPTPM) kota Bengkulu
3. Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu
4. yang Bersangkutan

PEMERINTAH KOTA BENGKULU

BADAN PELAYANAN PERIZINAN TERPADU DAN PENANAMAN MODAL

Jalan WR.Supratman Kel.Bentiring Kota Bengkulu
Telp.(0736) 349731 fax. (0736) 26992

IZIN PENELITIAN

Nomor : 070 / 047 / 01 / BPPTPM / 2016

Dasar :

1. Peraturan Walikota Bengkulu Nomor 31 Tahun 2012 Tanggal 28 Desember 2012 Perubahan Atas Peraturan Walikota Bengkulu Nomor 07 Tahun 2009 Tentang Pelimpahan Wewenang Membuat, Mengeluarkan dan *Menandatangani Perizinan Dan Non Perizinan Kepada Kepala Badan* Pelayanan Perizinan Terpadu (BPPT).
2. Surat Perintah Tugas Kepala Badan Pelayanan Perizinan Terpadu dan Penanaman Modal (BPPTPM) Nomor : 800 / 006 / BPPTPM / 2015. Nota Dinas Nomor : 560/ 40 / BPPTPM / 2015 Tanggal 24 Februari 2015. Perihal Dasar Penerbitan Izin Penelitian

Memperhatikan : Rekomendasi Kepala Kantor Pelayanan Perizinan Terpadu (KP2T) Provinsi Bengkulu Nomor : 503/7.a/ 63/KP2T/2016 Tanggal 15 Januari 2016.

DENGAN INI MENERANGKAN BAHWA :

Nama	:	Dian Novita Sari / P0.5130113048
Pekerjaan	:	Mahasiswa
Fakultas	:	Poltekes Kemenkes Bengkulu
Judul Penelitian	:	Hubungan Higiene Perorangan Dengan Sisa Makan Siang pada Siswa-siswi Kelas VIII SMP IT Iqra Kota Bengkulu Tahun 2015/2016
Daerah Penelitian	:	SMP IT Iqra Kota Bengkulu
Waktu Penelitian	:	15 Januari 2016 s/d 15 Februari 2016
Penanggung jawab	:	Direktur Poltekes Kemenkes Bengkulu

Dengan Ketentuan :

1. Tidak dibenarkan mengadakan kegiatan yang tidak sesuai dengan penelitian yang dimaksud
2. Harus mentaati peraturan dan perundang – undangan yang berlaku serta mengindahkan adat istiadat setempat.
3. Apabila masa berlaku surat keterangan penelitian ini sudah berakhir, *sedangkan pelaksanaanya belum selesai maka yang bersangkutan harus* mengajukan surat perpanjangan keterangan penelitian.
4. Surat keterangan penelitian ini akan dicabut kembali dan dinyatakan tidak berlaku, apabila ternyata pemegang surat ini tidak mentaati ketentuan seperti tersebut diatas.

Demikian Surat Keterangan ini dikeluarkan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dikerluarkan di : BENGKULU
PadaTanggal : 20 Januari 2016
a.n.KEPALA BADAN PELAYANAN PERIZINAN
TERPADU DAN PENANAMAN MODAL KOTA BENGKULU
KEPALA BIDANG PEMERINTAHAN DAN KESRA

AFRI CANDRIANI, SE, M.Si
NIP. 19770205200212 2 002

Tembusan Yth.
1. Kepala Kantor Kesbangpol Kota Bengkulu
2. Direktur Poltekes Kemenkes Bengkulu
3. Yang Bersangkutan

BIDANG PENDIDIKAN
YAYASAN PENDIDIKAN, SOSIAL DAN DAKWAH
AL FIDA KOTA BENGKULU
Jl.Semeru No.22 Kel.Sawah Lebar Telp. 0736-349691, Email: alfida_2007@yahoo.com

SURAT IZIN KEPALA BIDANG PENDIDIKAN YAYASAN AL FIDA BENGKULU
NOMOR 490/101/420.YAF

TENTANG
IZIN PENELITIAN

Dasar : Berdasarkan surat dari Badan Pelayanan Perizinan Terpadu dan Penanaman Modal Pemerintah Kota Bengkulu Tanggal 20 Januari 2016 Nomor: 070/047/01/BPPTPM/2016 tentang Izin Penelitian

MENGIZINKAN :

Kepada :
Nama : **Dian Novita Sari**
Pekerjaan : **Mahasiswa**
NIM : **PO.5130113048**
Judul Penelitian : **"Hubungan Higiene Perorangan Dengan Sisa Makan Siang Pada Siswa-siswi Kelas VIII SMPIT IQRA' Kota Bengkulu Tahun 2015-2016"**

UNTUK PENELITIAN:

Tempat : **SMPIT IQRA' Kota Bengkulu**
Alamat : **Jl.MT Haryono No.290 Kecamatan Teluk Segara**
Tanggal : **22 Januari s.d 4 Februari 2016**
Waktu : **07.15 WIB – 16.00 WIB**

Demikianlah surat izin ini di berikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Bengkulu
Pada Tanggal : 21 Januari 2016

Kepala Bidang Pendidikan
Yayasan Al Fida Bengkulu,

Alamsyah, M.TPd
NIPY198005272002071006

Tembusan :
1. **Kepala Unit SMPIT IQRA'**
2. **Arsip Bidang Pendidikan Yayasan Al Fida Bengkulu**
3. **Yang bersangkutan**

YAYASAN PENDIDIKAN, SOSIAL DAN DAKWAH AL FIDA'

SMPIT IQRA' KOTA BENGKULU

(TERAKREDITASI A)

Jalan MT. Haryono No. 290 Kecamatan Teluk Segara Telepon 0736-21581 Kota Bengkulu

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

NOMOR : 526.11/SMPIT-Iqra/VI/2016

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **WINARKO, S.Pd**

NIPY : 197906302003071009

Jabatan : Kepala SMPIT Iqra' Kota Bengkulu

Dengan ini menerangkan dengan sesungguhnya :

Nama : **DIAN NOVITA SARI / PO.5130113048**

Prodi : GIZI

Bahwa yang tersebut di atas telah selesai melakukan PENELITIAN di Sekolah Menengah Pertama Islam Terpadu (SMPIT) Iqra' Bengkulu dari tanggal 22 Januari s/d 4 Februari 2016 dengan judul : " **HUBUNGAN HIGIENE PERORANGAN DENGAN SISA MAKANAN SIANG PADA SISWA-SISWI KELAS VIII SMPIT IQRA' KOTA BENGKULU TAHUN 2016 ".**

Demikianlah surat keterangan ini kami buat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

DIKELUARKAN DI : BENGKULU

PADA TANGGAL : 14 Juni 2016

Kepala Sekolah,

WINARKO, S.Pd

NIPY. 197906302003071009