

DAFTAR PUSTAKA

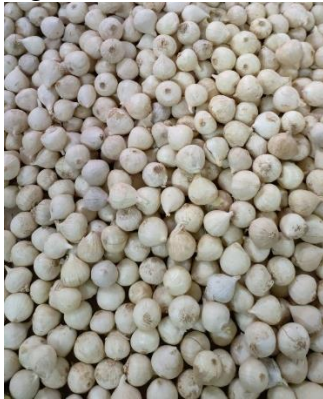
- Ajat, Amir. 2015. “*Toksisitas Ekstrak Daun Sirsak (Annona Muricata L.) Terhadap Mortalitas Ulat Grayak (Spodoptera Litura F.)*.”
- Astuti, Lidia. 2021. “*Pengaruh Ekstrak Daun Cengkeh (Syzygium Aromaticum) Pada Diffuser Insect Repellent Terhadap Kepadatan Lalat Di Tempat Pengolahan Telur Pt. X*.” *Jurnal Kesehatan Siliwangi* 2(2): 550–57.
- Dadang;Priyono, Dadang. 2011. “*Pengembangan Teknologi Formulasi Insektisida Nabati Untuk Pengendalian Hama Sayuran Dalam Upaya Menghasilkan Produk Sayuran Sehat*.” *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* 16(2): 100–111.
- DepkesRI. 2000. *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan.
- Devie, W.C. 2013. “*Uji Potensi Ekstrak Ethanol Daun Sirih Merah (Piper Crocatum) Sebagai Insektisida Terhadap Lalat Musca Sp. Dewasa Dengan Metode Semprot*.” Universitas Brawijaya.
- Ditjen PPM & PL, DepkesRI. 1992. *Petunjuk Teknis Tentang Pemberantasan Lalat. Ditjen PPM & PL. Jakarta: Depkes RI*.
- Esti, tyastirin. 2017. *Statistik Parametrik Untuk Penelitian Kesehatan*. Denpasar: Program Studi Arsitektur Uin Sunan Ampel.
- Fitriana Eva, mulasari S.A. 2021. Efektifitas Variasi Umpan Ppada *Fly Trap* Dalam Pengendalian Kepadatan Lalat Di Tempat Pembuangan Sementara (TPS) Jalan Andong Yogyakarta. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*. Yogyakarta. 20 (1) : 61-64.
- Hermawan, I.P.W. 2014. “*Tinjauan Keadaan Hygiene Sanitasi Dan Kualitas Bakteriologis Tahu Di Industri Rumah Tangga Tahu Sunaryo*.”
- Ihsan, Miftahul lif. 2013. “*Pengaruh Suhu Udara Terhadap Fekunditas Dan Perkembangan Pradewasa Lalat Rumah (Musca Domestica)*.”
- Inayatullah, S. 2012. “*Efek Ekstrak Daun Sirih Hijau (Piper Betle L.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus Aureus*.”
- Indonesia. 2003. “*Undang-Undang No. 13 Tahun 2003 Tentang Ketenagakerjaan (Ketenagakerjaan)*.”
- . 2010. “*Permenkes No. 374 Tahun 2010. Tentang Pengendalian Vektor*.”
- . 2017. “*Permenkes No. 50 Tahun 2017. Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan Dan Persyaratan Kesehatan Untuk Vektor Dan Binatang Pembawa Penyakit Serta Pengendaliannya*.”

- Iqbal, W., Malik, M. F., Sarwar, M. K., Azam, I., Iram, N., Rasda, A. 2014. "Role of Housefly (*Musca Domestica*, Diptera: Muscidae) as a Disease Vector." *Journal of Entomology and Zoology Studies* 2(2): 159–63.
- Julhija., Marsaulina, I., Nurmaini. 2015. "Higiene Sanitasi Dasar Serta Pengetahuan, Sikap, Dan Tindakan Penjual Terhadap Kepadatan Lalat Pada Kantin Sekolah Di Kecamatan Sidamanik." *Jurnal Kesehatan Lingkungan dan Keselamatan Kerja* 4(2): 1–7.
- Kavi LAK, Kaufman PE, Scott JG. 2014. "Genetics and Mechanisms of Imidacloprid Resistance in House Flies." *Pestic Biochem Physiol* 109(64): 9.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2003. "Kepmenkes RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran."
- Komariah. 2010. "Pengendalian Vektor." 2(1): 34–43.
- Kresnadi, D.W. and Rachmawati, R. 2021. "Pengaruh Ekstrak Daun Sirih Merah (*Piper Crocatum* Linn.) Terhadap Mortalitas Dan Repelensi Riptortus Linearis F.(Hemiptera: Alydidae) Secara In Vivo." *Jurnal Hama dan Penyakit Tumbuhan* 9(4): 143–49.
- Masriany, Masriany. 2020. *Diversitas Senyawa Volatil Dari Berbagai Jenis Tanaman Dan Potensinya Sebagai Pengendali Hama Yang Ramah Lingkungan*. Gowa: UIN Alauddin Makassar.
- Masyhuda, Hestningsih R, Rahadian R. 2017. "Survei Kepadatan Lalat Di Tempat Pembuangan Akhir (TPA) Sampah Jatibarang Tahun." *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 5(4): 560–69.
- Mundiatur, D. 2018. *Sanitasi Lingkungan (Pendidikan Lingkungan Hidup)*. Yogyakarta: Gava Media. Yogyakarta: Gava Media.
- Ningrum Yayuk Octaliana. 2018. Gambaran Higiene Sanitasi PT X Berdasarkan KMK Nomor 1098 Tahun 2003. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. Airlangaa. 311-320.
- Nirmala Suci. 2017. Daya Larvisidal Ekstrak Etanol Umbi Bawang Putih (*Alliunsativum L.*) Terhadap Larva Instar III (*Anopheles maculatus*). Fakultas Kedokteran. Mataram.
- Noventi, W. and Carolia, N. 2016. "Potensi Ekstrak Daun Sirih Hijau (*Piper Betle L.*) Sebagai Alternatif Terapi Acne Vulgaris." *Medical Journal of Lampung University* 5(1): 144–45.
- Pillai Maya G, Susha Dayanandan and Beena Joy. 2016. "Effect Of Powdered Leaves Of Piper Betle L. On Corcyra Cephalonica Stainton." *International Journal of Recent Scientific Research* 7(4): 10464–67.

- Putri, G. G., Dewi, Y. I .K. 2017. “Praktik Higiene Sanitasi Warung Pecel Tumpang Di Kota Kediri.” *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat* 13(2): 155–62.
- Ramadhani, C., Hestiningih, R. and Kusariana, N. 2019. “Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kepadatan Lalatdi Desa Purwodadi Kecamatan Margoyoso Kabupaten Pati.” *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)* 7(3): 29–38.
- Riyanto, A. 2011. *Aplikasi Metodologi: Penelitian Kesehatan*.
- Roca M, Miralles-Marco A, Ferré J, Pérez R, Yusà V. “Biomonitoring Exposure Assessment to Contemporary Pesticides in a School Children Population of Spain.” *Environ Res* 131:77–85.
- Sabaruddin. 2021. Aplikasi Pestisida Nabati Bawang Putih (*Allium sativum* L.) Untuk Pengendalian Hama Ulat Grayak (*Spodoptera litura*) Pada Tanaman Cabai (*Capsicum annum* L). *Jurnal Agroekoteknologi Tropika Lembab*. Kalimantan Utara. 3(2):121.126.
- Saraswati, F., A.S. Herdiannanta, dan R.C.H. Soesilohadi. 2021. “Efficacy of Red Betel Leaf’s (Piper Crocatum) Chloroform Extract as Repellent against Rice Bugs *Leptocorisa Acuta* Thunberg, 1783 (Hemiptera: Alydidae).” *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 715: 012027.
- Sembel, Dantje T. 2009. *Entomologi Kedokteran*. Yogyakarta: Andi offset.
- Setyaningrum, E. “Mengenal Malaria Dan Vektornya.” 2020.
- Sucipto, C.D. 2011. *Vektor Penyakit Tropis*.
- Sukardi. 2011. *Metodologi Penelitian Pendidikan Kompetensi Dan Praktiknya*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Widawati, M. dan M. Santi. 2014. “The Effectiveness of Fixative Addition on Zodia (*Evodia Suaveolens* S.) and Rosemary (*Rasmarinus Officinalis* L.) Gel against *Aedes Aegypti*.” *Health Science Journal of Indonesia* 4(2): 103–6.
- Wulandari D.A, Saraswati L.D, Martini. 2015. Pengaruh Variasi Warna Kuning Pada *Fly Grill* Terhadap Kepadatan Lalat (Studi Di Tempat Pelelangan Ikan Tambak Lorok Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Semarang. 3 (3):130141.
- Yasmin, R.I., Windarso, S.E. and Amalia, R. 2021. “Pemanfaatan Minyak Kemangi (*Ocimum Sanctum* L) Sebagai Repellent Elektrik Lalat Rumah (*Musca Domestica*).” *Jurnal Kesehatan Lingkungan* 13(1): 13–19.
- Yuantika Ineu, Rachawati Jeti, Sopyan Taufik. 2021. Perbedaan Waktu Aaktivitas Lalat Buah Terhadap Atraktan Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum americana* L.) Di Kebun Mangga Kabupaten Mjalengka. *Jurnal Pendidikan Biologi*. Ciamis. 9 (2) : 41-45.

LAMPIRAN 1

1. Bawang putih (*Allium Sativum*) yang akan digunakan.



2. Proses pengeringan bawang putih di lemari pengering



3. Penggilingan simplisia yang telah kering menggunakan alat glinder (Blender)



4. Pengayakan simplisia bawang putih agar di dapatkan serbuk dengan luas permukaan kecil.



5. Proses maserasi di lakukan selama 3 hari, tempat maserasi di tutup dengan alumunium foil untuk mengurangi penguapan pelarut etanol 96%



6. Filtrat yang diperoleh, dilakukan penguapan dengan menggunakan rotary evaporator.



LAMPIRAN 2

Konsentrasi	Waktu Pengukuran	Pengulangan	Suhu (°C)	Kelembaban (%)	Kecepatan angin (m/d)	Kepadatan Lalat										Jumlah 5 angka tertinggi					Rata Rata
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10						
Kontrol	11.00-11.20	1	27	42	0.4	10	10	8	8	8	10	8	7	9	9	10	10	10	9	9	10
35%	11.40-12.00		28	40	0,5	3	3	4	2	4	3	4	2	2	3	4	4	4	3	3	4
Kontrol	12.10-1230		28	40	0.5	9	10	8	8	8	10	8	7	10	9	10	10	10	9	9	10
40%	12.40-13.20		28	40	0,5	3	1	0	1	3	3	0	4	0	0	4	3	3	3	3	3
Kontrol	13.30-13.50		28	40	0.4	10	10	8	8	8	10	8	7	9	9	10	10	10	9	9	10
45%	14.00-14.20		28	40	0,6	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0
Kontrol	11.00-11.20	2	28	40	0.4	8	7	8	8	9	9	10	8	8	9	10	9	9	9	8	9
35%	11.40-12.00		28	40	0,5	3	2	2	2	1	1	2	2	3	1	3	3	2	2	2	2
Kontrol	12.10-1230		30	41	0.5	9	9	8	8	8	9	8	7	9	9	9	9	9	9	9	9
40%	12.40-13.20		30	41	0,4	2	3	0	1	1	1	1	1	1	0	3	2	1	1	1	2
Kontrol	13.30-13.50		30	41	0.4	8	8	8	8	8	9	8	7	7	9	9	9	8	8	8	8
45%	14.00-14.20		28	40	0,5	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Kontrol	11.00-11.20	3	30	41	0.4	8	9	8	8	7	7	8	7	7	7	9	8	8	8	8	8

35%	11.40-12.00		30	41	0,3	3	3	3	2	3	3	4	2	2	3	4	3	3	3	3	3	
Kontrol	12.10-1230		28	40	0.5	9	9	8	8	8	9	8	7	10	9	10	9	9	9	9	9	9
40%	12.40-13.20		28	40	0.5	2	1	0	2	1	1	1	1	0	0	2	2	1	1	1	1	1
Kontrol	13.30-13.50		31	40	0.4	7	9	8	7	8	9	8	7	6	9	9	9	9	8	8	9	9
45%	14.00-14.20		28	40	0,4	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0
Kontrol	11.00-11.20	4	30	40	0.4	9	8	8	8	8	9	8	7	9	9	9	9	9	9	8	9	
35%	11.40-12.00		28	40	0,3	3	2	2	2	2	1	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2
Kontrol	12.10-1230		30	41	0.4	9	9	8	8	8	9	8	7	7	9	9	9	9	9	8	9	9
40%	12.40-13.20		30	41	0,5	2	2	0	3	4	1	1	1	2	0	4	3	2	2	2	2	3
Kontrol	13.30-13.50		28	40	0.5	9	6	8	8	8	6	8	7	9	7	9	9	8	8	8	8	8
45	14.00-14.20		30	41	0,5	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0
Kontrol	11.00-11.20	5	30	39	0.4	8	9	8	8	8	9	8	7	9	8	9	9	9	8	8	9	
35	11.40-12.00		30	41	0,3	3	1	2	2	1	1	2	2	2	3	3	3	2	2	2	2	2
Kontrol	12.10-1230		30	40	0.4	6	8	8	8	8	9	8	7	5	9	9	9	8	8	8	8	8
40	12.40-13.20		28	40	0,4	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	1
Kontrol	13.30-13.50		30	41	0.4	8	5	6	6	8	4	8	5	6	9	9	8	8	8	8	6	8

45	14.00-14.20	6	30	40	0,4	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	
Kontrol	11.00-11.20		31	40	0.4	8	7	7	6	8	5	8	7	8	9	9	8	8	8	8	8	8	8
35	11.40-12.00		30	40	0,3	3	2	3	2	2	3	1	2	2	1	3	3	3	2	2	2	3	3
Kontrol	12.10-1230		30	39	0.4	5	6	8	8	8	6	8	6	8	9	9	8	8	8	8	8	8	8
40	12.40-13.20		30	41	0,3	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1
Kontrol	13.30-13.50		31	40	0.4	9	9	8	8	8	9	8	7	10	9	10	9	9	9	9	9	9	9
45	14.00-14.20		30	39	0,3	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0

LAMPIRAN 3

Laporan Observasi
Index Lalat Sebagai Salah Satu Metode Indikator Sanitasi Makanan
Di Ruang Makan Sekitar Lingkungan Pt Hoga Reksa Garment

No	Variabel	Komponen yang dinilai	Besar Nilai	Bobot	Total Skor
1	2	3	4	5	6
A	Lokasi & bangunan				
1	Lokasi	a. Tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya.	5	2	10
		b. Tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya.	5		10
2	Bangunan	a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur.	4	2	8
		b. Kokoh/kuat/permanen.	4		8
		c. Rapat serangga	1		2
		d. Rapat tikus	1		2
3	Pembagian ruang	a. Terdiri dari dapur dan ruang makanan.	4	1	4
		b. Ada toilet/jamban	1		1
		c. Ada gudang bahan makanan	0		0
		d. Ada ruang karyawan	0		0
		e. Ada ruang administrasi	0		0
		f. Ada gudang peralatan	0		0
4	Lantai	a. Bersih	2	0.5	1
		b. Kedap air	2		1
		c. Tidak licin	2		1
		d. Rata	2		1
		e. Kering	1		0,5
		f. Konus	1		0,5
5	Dinding	a. Kedap air	2	0.5	1
		b. Rata	4		2
		c. Bersih	4		2
6	Ventilasi	a. Tersedia dan berfungsi baik	1	1	1
		b. Menghilangkan bau tak enak	1		1
		c. Cukup menjamin rasa nyaman	1		1
7	Pencahayaannya/penerangan	a. Tersebar merata di setiap ruangan	3	1	3
		b. Intensitas cahaya 10 fc	3		3
		c. Tidak menyilaukan	2		2

8	Atap	a. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga	3	0.5	1,5
		b. Tidak bocor	3		1,5
		c. Cukup landau	2		1
9	Langit – Langit	a. Tinggi minimal 2,4 meter	3	0.5	1,5
		b. Rata dan bersih	3		1,5
		c. Tidak terdapat lubang-lubang	4		2
10	Pintu	a. Rapat serangga dan tikus	3	1	3
		b. Menutup dengan baik dan membuka arah luar	3		3
		c. Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	4		4
B	Fasilitas sanitasi	Ruangan full kaca sehingga tikus tidak dapat masuk kecuali lewat pintu, persilangan pipa dan dinding tertutup rapat,tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk			
		a. Jumlah mencukupi	3	3	9
		b. Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna	2		6
		c. Angka kuman tidak melebihi nilai ambang batas.	2		6
		d. Kadar bahan kimia tidak melebihi nilai ambang batas.	2		6
11	Air Bersih	a. Air limbah mengalir dengan lancar.	2	2	4
		b. Terdapat grease trap.	2		4
		c. Saluran kedap air.	2		4
		d. Saluran tertutup	2		4
12	Pembuangan air limbah	a. Bersih	3	1	3
		b. Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan	2		2
13	Toilet	a. Tersedia air bersih yang cukup	2	1	2
		b. Tersedia sabun dan alat pengering	1		1
		c. Toilet untuk pria terpisah dengan Wanita	2		2
14	Tempat Sampah	a. Sampah diangkut tiap 24 jam	3	2	6
		b. Di setiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah.	2		4
		c. Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup	2		4
		d. Kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah	2		4
15	Tempat cuci tangan	a. Tersedia air cuci tangan yang mencukupi.	0	2	0
		b. Tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap	0		0

		c. Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan	0		0
16	Tempat mencuci peralatan	a. Tersedia air dingin yang cukup memadai	2	1	2
		b. Tersedia air panas yang cukup memadai	0		0
		c. Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus	2		2
		d. Terdiri dari tiga bilik/bak pencuci	2		2
17	Tempat pencuci bahan makanan	a. Tersedia air pencuci yang cukup	0	1	0
		b. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus	0		0
		c. Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama	0		0
18	Locker karyawan	a. Tersedia locker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup rapat.	0	1	0
		b. Jumlahnya cukup.	0		0
		c. Letak locker dalam ruang tersendiri.	0		0
		d. Locker untuk karyawan pria terpisah dengan locker untuk wanita.	0		0
19	Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	a. Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kassa serangga.	0	2	0
		b. Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus.	0		0
		c. Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat.	3		6
		d. Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk	3		6
C	Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan				
20	Dapur	a. Bersih	2	7	14
		b. Ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, freezer).	0		0
		c. Tersedia fasilitas penyimpananmakanan panas (thermos panas, kompor, panas, heater)	2		14
		d. Ukuran dapur cukup memadai	1		7
		e. Ada cungkup dan cerobong asap	0		0
		f. Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan	1		7
21	Ruang makan	a. Perlengkapan ruang makan selalu bersih	3	5	15
		b. Ukuran ruang makan minimal 0,85 m2 per kursi tamu.	3		15
		c. Pintu masuk buka tutup otomatis.	0		0

		d. Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika.	2		10
		e. Tempat peragaan makanan jadi tertutup.	2		10
22	Gudang bahan makanan	a. Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan.	0	3	0
		b. Tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan	0		0
		c. Kapasitas gudang cukup memadai	0		0
		d. Rapat serangga dan tikus	0		0
D	Bahan makanan dan makanan jadi				
23	Bahan makanan	a. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik.	2	5	10
		b. Angka kuman dan bahan kimia bahan makanan memenuhi persyaratan yang ditentukan.	2		10
		c. Bahan makanan berasal dari sumber resmi.	2		10
		d. Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes. RI.	2		10
24	Makanan jadi	a. Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik	4	6	24
		b. Angka kuman dan bahan kimia makanan jadi memenuhi persyaratan yang ditentukan.	4		24
		c. Makanan jadi kemasan tidak ada tandatanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes. RI	2		12
E	Pengolahan Makanan				
25	Proses pengolahan	a. Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih.	5	5	25
		b. Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus.	2		10
		c. Menggunakan peralatan dengan benar.	3		15
F	Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi				
26	Penyimpanan bahan makanan	a. Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan.	3	4	12
		b. Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan.	2		8
		c. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi.	1		4
		d. Tempatnya bersih dan terpelihara.	2		8
		e. Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak.	2		8

27	Penyimpanan makanan jadi	a. Suhu dan waktu penyimpanan dengan persyaratan jenis makanan jadi.	3	5	15
		b. Cara penyimpanan tertutup.	3		15
G	Penyajian makanan				
28	Cara penyajian	a. Suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60oC	1	5	5
		b. Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih.	3		15
		c. Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup.	0		0
		d. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih.	4		20
H	Peralatan				
29	Ketentuan peralatan	a. Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum di gunakan.	2	15	30
		b. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh.	3		45
		c. Peralatan makan dan minum tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi nilai ambang batas yang ditentukan.	1		15
		d. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus.	2		30
		e. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun.	2		30
I	Tenaga kerja				
30	Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan	a. Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya.	2	4	8
		b. Supervisor pernah mengikuti kursus.	0		0
		c. Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus.	0		0
		d. Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus.	0		0
31	Pakaian kerja	a. Bersih	5	2	10
		b. Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih.	0		0
		c. Penggunaan khusus waktu kerja saja.	1		2
		d. Lengkap dan rapi.	4		8
		e. Tidak tersedia pakaian kerja seragam	0		0

32	Pemeriksaan kesehatan	a. Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan.	0	2	0
		b. Pernah divaksinasi chotypha/thypoid.	0		0
		c. Check up penyakit khusus.	0		0
		d. Bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter.	5		10
		e. Memiliki buku kesehatan karyawan.	0		0
33	Personal hygiene	a. Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi.	4	7	28
		b. Setiap mau kerja cuci tangan.	4		28
		c. Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin.	0		0
		d. Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan.	2		14

LAMPIRAN 4
Jadwal Kegiatan Penelitian Skripsi

No.	Kegiatan Penelitian	Waktu Penelitian
1.	Pembuatan ekstrak bawang putih (Konsentrasi 35%, 40%, 45%)	28 Maret 2022 – 2 September 2022
2.	Melakukan Perlakuan terhadap daya tolak lalat menggunakan ekstrak bawang putih.	2-20 september 2022
3.	Mengukur Suhu dan Kelembaban	2-20 september 2022
4.	Mengobservasi Sanitasi Tempat di ruang makan karyawan	2-20 september 2022

LAMPIRAN 5
Uji Organoleptik

Konsentrasi	Jumlah Responden	Pengujian Organoleptik Ekstrak Bawang putih		
		Aroma	Mual	Pusing
		Tidak berbau menyengat	Tidak merasa mual	Tidak merasa pusing
35%	Responden 1	√	√	√
	Responden 2	√	√	√
	Responden 3	√	√	√
	Responden 4	√	√	√
	Responden 5	√	√	√
40%	Responden 1	√	√	√
	Responden 2	√	√	√
	Responden 3	√	√	√
	Responden 4	√	√	√
	Responden 5	√	√	√
45%	Responden 1	√	√	√
	Responden 2	√	√	√
	Responden 3	√	√	√
	Responden 4	√	√	√
	Responden 5	√	√	√

LAMPIRAN 6 Out Pengujian

1. Analisis Uji Univariat a. Kepadatan Lalat

		Statistics					
		Kontrol35	Perlakuan35	Kontrol40	Perlakuan40	Kontrol45	Perlakuan45
N	Valid	6	6	6	6	6	6
	Missing	0	0	0	0	0	0
Mean		8,83	2,67	8,83	2,17	8,67	,00
Std. Deviation		,753	,816	,753	,753	,816	,000
Minimum		8	2	8	1	8	0
Maximum		10	4	10	3	10	0

2. Analisis Uji Bivariat a. Uji Normalitas

Perlakuan	Shapiro-Wilk		
	Statistic	Df	Sig.
Kontrol 35%	0,866	6	0,212
Perlakuan 35%	0,822	6	0,091
Kontrol 40%	0,866	6	0,212
Perlakuan 40%	0,866	6	0,212
Kontrol 45%	0,822	6	0,091
Perlakuan 45%	-	6	-

b. Uji Homogenitas

Test of Homogeneity of Variances

		Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Kontrol	Based on Mean	4,974	3	13	,016
	Based on Median	2,861	3	13	,078
	Based on Median and with adjusted df	2,861	3	9,228	,095
	Based on trimmed mean	4,868	3	13	,017

c. Uji Kruskal Wallis

Test Statistics^{a,b}

SebelumPerlakuan

Kruskal-Wallis H	8,311
Df	3
Asymp. Sig.	,040

d. Hasil *Post Hoc Test*

Multiple Comparisons						
Dependent Variable: Hasil						
LSD						
(I) Perlakuan	(J) Perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Pretest Konsentrasi 35%	Pretest Konsentrasi 40%	-.667	1.128	.559	-2.97	1.64
	Pretest Konsentrasi 45%	.833	1.128	.466	-1.47	3.14
	Posttest Konsentrasi 35%	4.500*	1.128	.000	2.20	6.80
	Posttest Konsentrasi 40%	6.000*	1.128	.000	3.70	8.30
	Posttest Konsentrasi 45%	10.167*	1.128	.000	7.86	12.47
Pretest Konsentrasi 40%	Pretest Konsentrasi 35%	.667	1.128	.559	-1.64	2.97
	Pretest Konsentrasi 45%	1.500	1.128	.194	-.80	3.80
	Posttest Konsentrasi 35%	5.167*	1.128	.000	2.86	7.47
	Posttest Konsentrasi 40%	6.667*	1.128	.000	4.36	8.97
	Posttest Konsentrasi 45%	10.833*	1.128	.000	8.53	13.14
Pretest Konsentrasi 45%	Pretest Konsentrasi 35%	-.833	1.128	.466	-3.14	1.47
	Pretest Konsentrasi 40%	-1.500	1.128	.194	-3.80	.80

	Posttest Konsentrasi 35%	3.667*	1.128	.003	1.36	5.97
	Posttest Konsentrasi 40%	5.167*	1.128	.000	2.86	7.47
	Posttest Konsentrasi 45%	9.333*	1.128	.000	7.03	11.64
Posttest Konsentrasi 35%	Pretest Konsentrasi 35%	-4.500*	1.128	.000	-6.80	-2.20
	Pretest Konsentrasi 40%	-5.167*	1.128	.000	-7.47	-2.86
	Pretest Konsentrasi 45%	-3.667*	1.128	.003	-5.97	-1.36
	Posttest Konsentrasi 40%	1.500	1.128	.194	-.80	3.80
	Posttest Konsentrasi 45%	5.667*	1.128	.000	3.36	7.97
Posttest Konsentrasi 40%	Pretest Konsentrasi 35%	-6.000*	1.128	.000	-8.30	-3.70
	Pretest Konsentrasi 40%	-6.667*	1.128	.000	-8.97	-4.36
	Pretest Konsentrasi 45%	-5.167*	1.128	.000	-7.47	-2.86
	Posttest Konsentrasi 35%	-1.500	1.128	.194	-3.80	.80
	Posttest Konsentrasi 45%	4.167*	1.128	.001	1.86	6.47
Posttest Konsentrasi 45%	Pretest Konsentrasi 35%	-10.167*	1.128	.000	-12.47	-7.86
	Pretest Konsentrasi 40%	-10.833*	1.128	.000	-13.14	-8.53
	Pretest Konsentrasi 45%	-9.333*	1.128	.000	-11.64	-7.03
	Posttest Konsentrasi 35%	-5.667*	1.128	.000	-7.97	-3.36
	Posttest Konsentrasi 40%	-4.167*	1.128	.001	-6.47	-1.86

*. The mean difference is significant at the 0.05 level.

