

*Lampiran 1*

**Anggaran Dana Biaya Penelitian**

NO	Nama Kegiatan	Lokasi	Anggaran Biaya	Jumlah Biaya
1.	Print dan Penjilitan	Foto copy	900.000	Rp 900.000
2.	Bahan Bakar	Pertamina	15.000 x 41 hari	Rp 615.000
3.	Biaya Observasi	Terminal Magetan	30.000 x 2 hari	Rp. 60.000
			Total Biaya	Rp 1.575.000

**PEDOMAN WAWANCARA PENELITIAN**

**A. Pertanyaan Umum**

1. Nama : .....
2. Jenis kelamin : .....
3. Usia : .....
4. Pendidikan : .....
5. Lama Bekerja : .....
6. Jenis Dagangan : .....

**B. Pertanyaan Khusus**

1. Sudah berapa lama anda berdagang? Apa yang anda jual?
2. Buka dagangan dari jam berapa? Sampai jam berapa?
3. Apakah kondisi dagangan selalu ramai? Kalau sedang ramai apakah hygiene sanitas tetap dijalankan?
4. Menurut Anda bagaimana kebersihan di lokasi terminal magetan?
5. Bagaimana pendapat anda tentang ketersediaan fasilitas kebersihan di terminal magetan?
6. Apakah ada semacam paguyuban pedagang kaki lima di terminal magetan ini?
7. Apakah pedagang kaki lima di terminal magetan memiliki izin untuk berjualan di lokasi ini?
8. Terkait dengan usaha anda, apakah anda selalu menjaga kebersihan di lokasi berjualan? Apa saja yang anda lakukan untuk menjaga kebersihan?
9. Menurut anda apa saja sarana dan prasarana yang perlu ditingkatkan untuk menjaga kebersihan di lokasi terminal magetan?
10. Apa saja saran yang perlu dilakukan untuk meningkatkan kualitas higeine dan sanitasi bagi para pedagang kaki lima di terminal magetan?

### PEDOMAN OBSERVASI PENELITIAN

No	Variabel	Uraian	Ya	Tidak
1.	Lingkungan lokasi	Ada tempat sampah sementara		
		Ada fasilitas air bersih		
		Ada fasilitas mencuci tangan		
		Ada Selokan		
2.	Personal hygiene penjamah	Tidak berkuku panjang		
		Pakaian bersih		
		Menggunakan pakaian pelindung/celemek		
		Tidak menggunakan perhiasan/ <a href="#">cincin</a>		
3.	Sanitasi peralatan	Peralatan bersih		
		Tidak karatan		
		Tidak retak/ <a href="#">gempil/patah</a>		
		Dicuci dan ditiriskan sampai kering		
		Disimpan dalam keadaan terlindungi dari serangga/ <a href="#">debu</a>		
4.	Pengolahan makanan	Tempat pengolahan bersih sebelum dan sesudah kegiatan		
		Pengolahan makanan menggunakan sarung tangan, penjepit makanan atau sejenisnya		
5.	Penyajian makanan	Makanan disajikan dalam wadah tertutup		
		Makanan yang terbungkus dan tidak sobek		