

Lampiran 1. *Informed Consent*

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN
(INFORMED CONSENT)

Yang bertandatangan dibawah ini,

Nama :

Alamat :

Usia :

Jenis Kelamin :

Dengan sesungguhnya menyatakan bahwa :

Bersedia menjadi responden setelah memperoleh penjelasan sepenuhnya, menyadari, mengerti, dan memahami tentang tujuan, manfaat dan resiko yang mungkin timbul dalam penelitian yang berjudul : “Pengaruh Penyuluhan Higiene Sanitasi terhadap Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Penjamah Makanan pada Penyelenggaraan Makanan di SDIT Insan Permata Kota Malang”.

Demikian surat pernyataan ini kami buat dengan sesungguhnya dan tanpa paksaan.

Mengetahui,
Penanggung jawab Penelitian

Malang, 2020
Yang menyatakan,
Responden

Lelita Permatasari

.....
(nama terang)

Lampiran 2. Identitas Responden

IDENTITAS RESPONDEN

1. Nama :
2. Alamat :
3. Tempat/tanggal lahir :
4. Umur :
5. Jenis kelamin : L / P
6. Pendidikan terakhir :
7. Lama bekerja :
8. Jam kerja :
9. Pernah mengikuti pelatihan tentang higiene sanitasi:
a. Ya, pernah b. Tidak pernah

Lampiran 3. Kuisisioner *Pre Test* dan *Post Test* Responden tentang Pengetahuan

Kuisisioner Pengetahuan

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Hari/Tanggal :

Pernyataan :

1. Penggunaan celemek pada penjamah makanan dilakukan pada saat...
 - a. Persiapan bahan makanan
 - b. Mengolah bahan makanan
 - c. Persiapan bahan makanan, mengolah bahan makanan, dan distribusi
2. Kuku penjamah makanan seharusnya...
 - a. Pendek
 - b. Bersih
 - c. Pendek dan bersih
3. Dibawah ini perilaku yang seharusnya dilakukan penjamah makanan adalah...
 - a. Batuk di sembarang tempat
 - b. Meludah di tempat pencucian peralatan makan
 - c. Tidak batuk dan meludah disembarang tempat
4. Dibawah ini perilaku mencuci tangan penjamah makanan dilakukan pada saat...
 - a. Sebelum dan sesudah mengolah makanan saja
 - b. Sebelum dan sesudah mengolah makanan, setelah dari toilet
 - c. Sebelum dan sesudah mengolah makanan, setelah dari toilet, dan setelah membersihkan sampah
5. Dibawah ini alasan penjamah makanan harus memakai tutup kepala, kecuali...
 - a. Karena untuk menghindari rambut atau kotoran rambut masuk ke dalam makanan
 - b. Karena untuk melindungi makanan dari pencemaran

- c. Karena untuk melindungi penjamah makanan supaya tidak pusing
6. Sepatu penjamah makanan yang sebaiknya dipakai pada saat bekerja adalah...
 - a. Sepatu yang licin dan tertutup
 - b. Sepatu yang tertutup, tidak licin dan memiliki hak tinggi
 - c. Sepatu yang tertutup, tidak licin dan tidak memiliki hak
 7. Higiene adalah penerapan higiene pada...
 - a. Lingkungan kerja penjamah makanan
 - b. Diri penjamah makanan
 - c. Alat kerja penjamah makanan
 8. Dibawah ini apa saja syarat kesehatan penjamah makanan...
 - a. Bebas dari penyakit kulit
 - b. Bebas dari penyakit kulit dan menular
 - c. Bebas dari penyakit kulit, penyakit menular, dan penyakit pernafasan
 9. Seorang penjamah makanan yang sakit seharusnya...
 - a. Diperbolehkan masuk dan bekerja seperti biasa
 - b. Diperbolehkan masuk tetapi tidak ikut bekerja
 - c. Tidak diperbolehkan masuk kerja dan segera berobat
 10. Kebiasaan hidup bersih (higiene) itu sangat perlu dan bermanfaat, kecuali...
 - a. Mengembangkan kebiasaan pola hidup sehat
 - b. Mencegah terjadinya penyebaran penyakit yang menular melalui makanan
 - c. Meningkatkan angka kesakitan
 11. Pemeriksaan kesehatan bagi tenaga pengolah makanan dilakukan secara periodik sebagai sertifikat bukti sehat diri dan bebas dari penyakit dengan tenggang waktu yang paling baik adalah....
 - a. 2 kali dalam setahun
 - b. 1 kali dalam setahun
 - c. 2 tahun sekali
 12. Alat pelindung diri untuk tenaga pengolah makanan yang sebaiknya dipakai pada saat bekerja adalah....
 - a. Penutup kepala, celemek, dan masker
 - b. Penutup kepala, celemek, masker, dan sepatu kerja

- c. Penutup kepala, celemek, masker, sarung tangan dan sepatu kerja
13. Tindakan yang dilakukan penjamah makanan pada saat batuk atau bersin adalah....
- a. Mengalihkan muka dari makanan / minuman dan alat makan / minum tanpa menutup hidung dan mulut
 - b. Mengalihkan muka dari makanan / minuman dan alat makan / minum dengan menutup mulut dan hidung memakai tangan kemudian mencuci tangan
 - c. Mengalihkan muka dari makanan / minuman dan alat makan / minum dengan menutup mulut dan hidung memakai tangan tanpa mencuci tangan
14. Mandi yang tepat dalam 1 hari minimal adalah...
- a. 1 kali
 - b. 2 kali
 - c. 3 kali
15. Keadaan kuku jari tangan seorang tenaga pengolah makanan adalah....
- a. Boleh panjang tetapi terawat kebersihannya
 - b. Selalu bersih dan terpotong pendek
 - c. Jawaban a dan b benar
16. Dibawah ini perilaku penjamah makanan yang perlu diperhatikan pada saat bekerja, kecuali...
- a. Pakaian kerja diganti 2 hari sekali
 - b. Selalu memakai pakaian kerja dan alat pelindung diri dengan benar
 - c. Pakaian kerja harus selalu bersih dan dipakai hanya pada waktu bekerja
17. Air yang dipandang baik secara fisik...
- a. Tidak berwarna, tidak berasa, tidak berbau walaupun agak keruh
 - b. Sedikit berwarna tetapi tidak berasa, tidak berbau dan tidak keruh
 - c. Tidak berwarna, tidak berasa, tidak berbau dan tidak keruh
18. Sanitasi makanan diperlukan agar...
- a. Tidak tahan lama
 - b. Diperoleh produk yang berkualitas
 - c. Cepat mengalami kebusukan

19. Dibawah ini yang bukan usaha untuk melindungi makanan dari kontak langsung dengan penjamah saat mengolah makanan adalah...
- a. Memakai sarung tangan plastik sekali pakai
 - b. Menggunakan tangan telanjang
 - c. Menggunakan penjepit makanan
20. Tempat cuci tangan tenaga pengolah makanan sebaiknya....
- a. Disatukan dengan tempat pencucian bahan makanan dan peralatan
 - b. Dapat disatukan dengan tempat pencucian bahan makanan tetapi terpisah dengan tempat pencucian peralatan
 - c. Terpisah dengan tempat pencucian bahan makanan dan peralatan

(Pasanda, 2016 dan Adam, 2011)

Lampiran 4. Kuisisioner *Pre Test* dan *Post Test* Responden tentang Sikap

Kuisisioner Sikap

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Hari/Tanggal :

Pernyataan :

Tabel 5. Kuisisioner sikap

No.	Pernyataan	Jawaban			
		Sangat Tidak Setuju (STS)	Tidak Setuju (TS)	Setuju (S)	Sangat Setuju (SS)
1.	Celemek dipakai pada saat bekerja				
2.	Kuku dalam keadaan pendek dan bersih				
3.	Tidak batuk dan meludah di tempat pencucian peralatan makan dan di sembarang tempat				
4.	Mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sebelum dan sesudah mengolah makanan				
5.	Tidak makan / mengunyah makanan pada waktu bekerja				
6.	Tidak menggaruk kepala pada saat di depan makanan				
7.	Menggunakan alat bantu dalam penyajian makanan				
8.	Alat pelindung diri seperti penutup kepala, masker, celemek, sarung tangan dan sepatu kerja dipakai pada saat bekerja				
9.	Tidak berbicara pada saat mengolah makanan				
10.	Sepatu tertutup dan berhak rendah				

Lampiran 5. Kuisisioner Pre dan Post Test Responden

Kuisisioner Perilaku

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Hari/Tanggal :

Pernyataan :

Tabel 6. Kuisisioner perilaku

No.	Pernyataan	Hasil Pengamatan	
		Dilakukan	Tidak dilakukan
1.	Celemek dipakai pada saat bekerja		
2.	Kuku dalam keadaan pendek dan bersih		
3.	Tidak batuk dan meludah di tempat pencucian peralatan makan dan di sembarang tempat		
4.	Mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sebelum dan sesudah mengolah makanan		
5.	Tidak makan / mengunyah makanan pada waktu bekerja		
6.	Tidak menggaruk kepala pada saat di depan makanan		
7.	Menggunakan alat bantu dalam penyajian makanan		
8.	Alat pelindung diri seperti penutup kepala, masker, celemek, sarung tangan dan sepatu kerja dipakai pada saat bekerja		
9.	Tidak berbicara pada saat mengolah makanan		
10.	Sepatu tertutup dan berhak rendah		

(Adam, 2011)

Malang,

2020

Pengamat

.....

(nama terang)

Lampiran 6. Satuan Penyuluhan

SATUAN PENYULUHAN

Judul kegiatan	: Penyuluhan
Pokok bahasan	: Higiene Sanitasi Tenaga Penjamah Makanan
Sasaran	: Penjamah makanan (6 orang)
Waktu	: 45 menit
Tempat	: SDIT Insan Permata Kota Malang

1. Tujuan

a. Tujuan Instruksional Umum (TIU)

Penjamah makanan mengetahui dan memahami higiene yang baik dan benar kemudian menerapkan dalam kehidupan sehari-hari saat megolah makanan.

b. Tujuan Instruksional Khusus (TIK)

- 1) Penjamah makanan mampu memahami pengertian dan manfaat higiene sanitasi.
- 2) Penjamah makanan mampu menyebutkan alat pelindung diri (APD) yang harus digunakan saat penyelenggaraan makanan.
- 3) Penjamah makanan mampu memahami dampak yang terjadi jika tidak menerapkan higiene.

2. Materi

- a. Pengertian higiene sanitasi
- b. Manfaat higiene sanitasi
- c. Aspek penjamah makanan dalam higiene sanitasi

3. Proses Penyuluhan

Tabel 7. Proses penyuluhan higiene sanitasi

No.	Waktu (menit)	Kegiatan	Respon	Ketrampilan
1.	5	Pembukaan : <ul style="list-style-type: none"> • Salam • Perkenalan diri sebagai penyuluh • Memberikan soal <i>pre test</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Assalamualaikum, selamat siang ibu-ibu dan bapak-bapak. Bagaimana kabarnya hari ini? • Perkenalkan saya lelita dari D4 gizi poltekkes Malang 	Membuka penyuluhan
2.	30	Penyampaian materi : <ul style="list-style-type: none"> • Pengertian higiene dan sanitasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Pagi hari ini , saya akan memberikan penyuluhan kepada ibu-ibu dan bapak-bapak dengan tema “Pentingnya Higiene Sanitasi”. • Higiene adalah suatu pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau diri penjamah makanan. Higiene penting karena bagian-bagian tubuh seperti tangan, rambut, hidung, dan mulut merupakan jalan masuk mikroba untuk mencemari makanan selama penyiapan, pengolahan, dan penyajian melalui sentuhan dan pernapasan. Penerapan higiene pada penjamah makanan dalam kehidupan sehari-hari, misalnya: mandi minimal 2x dalam sehari menggunakan sabun, pakaian kerja harus ganti setiap harinya, serta kuku harus pendek dan bersih. Penerapan higiene pada penjamah makanan pada saat mengolah makanan, misalnya: Tidak merokok, tidak makan atau mengunyah, tidak menggaruk kepala pada saat didepan makanan, tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos), selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum bekerja, setelah bekerja, setelah keluar dari toilet/jamban, dan setelah membersihkan sampah, menggunakan alat bantu dalam penyajian makanan, selalu memakai pakaian kerja yang bersih dan tidak dipakai di luar tempat jasaboga serta memakai sepatu yang tertutup dan tidak memiliki hak, tidak banyak berbicara dan ketika batuk atau 	Menjelaskan dan mengelola penyuluhan.

			<p>bersinseharusnyamengalihkan muka dari makanan dengan menutup mulut dan hidung memakai tangan atau saputangan kemudian mencuci tangan, tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Usaha untuk melindungi makanan dari kontak langsung oleh penjamah dapat dilakukan dengan: memakai sarung tangan plastik sekali pakai, menggunakan penjepit makanan, serta menggunakan sendok dan garpu. • Pemeriksaan kesehatan bagi penjamah makanan sebaiknya dilakukan 2x dalam setahun sebagai sertifikat bukti sehat diri dan bebas dari penyakit, jika penjamah makanan sakit tidak diperbolehkan masuk kerja dan mengolah makanan. • Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan kepada upaya kesehatan lingkungan hidup manusia. Penerapan sanitasi pada saat selesai mengolah makanan, misalnya: dimasukkan dalam wadah tertutup secara terpisah menurut jenis masakan dengan memberikan kesempatan untuk penguapan uap air, tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun, menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi/masak dan harus selalu higienis, setiap jenis makanan mempunyai wadah masing-masing dan tertutup, wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan, isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (kondensasi), dan pengangkutan untuk waktu lama, suhu harus diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas pada suhu 60°C atau tetap dingin pada suhu 40°C. • Halaman dapur bersih, rapi, tidak becek, dan berjarak 500 meter dari sarang lalat atau tempat pembuangan sampah, serta tidak tercium bau busuk. • Kontruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih, dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna. 	
--	--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> • Manfaat higiene sanitasi • Alat pelindung diri (APD) yang harus digunakan 	<ul style="list-style-type: none"> • Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah dibersihkan. • Dinding dan langit-langit dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu. • Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. • Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi dengan ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak engap. • Air yang dipandang baik secara fisik adalah air yang tidak berwarna, tidak berasa, tidak berbau, dan tidak keruh. • Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, wc, dan saluran air hujan lancar, baik, dan tidak menggenang. • Fasilitas cuci tangan terpisah dari tempat pencucian bahan makanan dan peralatan • Toilet jumlahnya cukup, tersedia sabun, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan Manfaat menerapkan higiene sanitasi: <ul style="list-style-type: none"> • Mengembangkan kebiasaan pola hidup sehat • Memastikan tempat beraktivitas bersih. • Mencegah terjadinya penyebaran penyakit yang menular melalui makanan • Melindungi setiap individu dari faktor lingkungan yang dapat merusak kesehatan fisik dan mental. • Tindakan pencegahan terhadap penyakit menular. • Tindakan pencegahan terhadap kecelakaan kerja. Alat pelindung diri (APD) untuk melindungi makanan dari pencemaran digunakan : <ol style="list-style-type: none"> 1. Celemek. 2. Tutup rambut. 3. Sepatu dapur. 4. Tutup mulut.
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> Dampak jika tidak menerapkan higiene sanitasi 	<p>5. Sarung tangan. 6. Pakaian kerja.</p> <p>Higiene penjamah yang tidak memenuhi syarat dalam mengolah makanan dapat memberikan dampak berupa penyakit bawaan makanan atau foodborne diseases yang merupakan masalah kesehatan. Penjamah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Banyak infeksi yang ditularkan melalui penjamah makanan, antara lain Staphylococcus Aureus ditularkan melalui hidung dan tenggorokan, kuman Clostridium Perfringens, Streptococcus, Salmonella dapat ditularkan melalui kulit. Oleh sebab itu, penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat.</p>	
3.	5	Memberikan kesempatan bertanya kepada ibu-ibu dan bapak-bapak penjamah makanan mengenai materi yang telah disampaikan oleh penyuluh	Apakah ada yang ditanyakan ibu-ibu dan bapak-bapak? mungkin ada yang masih mengganjal di hati ?	Bertanya
4.	5	<p>Penutupan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Memberikan soal <i>post test</i> Ucapan terima kasih dan permohonan maaf Pesan tentang higiene sanitasi Salam 	<ul style="list-style-type: none"> Baik kalau dirasa cukup, terima kasih kepada ibu-ibu dan bapak-bapak yang telah memberikan waktunya, saya memohon maaf jika ada kata-kata yang kurang berkena di hati bapak ibu. Jangan lupa untuk selalu menerapkan higiene sehari-hari Saya pamit dulu. Assalamualaikum Wr. Wb. 	Menutup penyuluhan

4. Metode

Penyuluh menggunakan metode ceramah dan tanya jawab

5. Alat Peraga

Penyuluh menggunakan alat peraga berupa *power point* dan poster pendukung

Lampiran 7. Organisasi Penelitian

Tabel 8. Susunan organisasi tim penelitian dan pembagian tugas

No.	Nama lengkap	Asal Instansi	Bidang Ilmu	Alokasi waktu (jam/hari)	Pembagian tugas
1.	Lelita Permatasari	Poltekkes Malang	Ilmu Gizi	5	<ul style="list-style-type: none">- Survei pendahuluan- Pengumpulan data- Mengamati perilaku penjamah makanan
2.	Enumerator	Poltekkes Malang	Ilmu Gizi	5	<ul style="list-style-type: none">- Mengamati perilaku penjamah makanan

Lampiran 8. Time Table Penyuluhan

Tabel 9. Time table penyuluhan

No.	Waktu (menit)	Kegiatan	Keterampilan
1.	5	Pembukaan: <ul style="list-style-type: none">• Salam• Perkenalan diri sebagai penyuluh• Memberikan soal <i>pre test</i>	Membuka penyuluhan
2.	30	Penyampaian materi	Menjelaskan dan mengelola penyuluhan
3.	5	Memberikan kesempatan bertanya kepada ibu-ibu dan bapak-bapak penjamah makanan mengenai materi yang telah disampaikan oleh penyuluh	Bertanya
4.	5	Pentupan: <ul style="list-style-type: none">• Memberikan soal post test• Ucapan terimakasih dan permohonan maaf• Pesan tentang higiene sanitasi• Salam	Menutup penyuluhan

Lampiran 9. Data Karakteristik Responden

Tabel 10. Data karakteristik responden

No.	Kode Responden	Usia	Jenis Kelamin	Pendidikaan	Lama Bekerja	Riwayat Mengikuti Penyuluhan
1	1	49	P	SMA	14 Tahun	Tidak Pernah
2	2	54	P	SMP	5 Tahun	Tidak pernah
3	3	41	P	SMA	13 Tahun	Tidak Pernah
4	4	32	L	SMA	6 Tahun	Tidak Pernah
5	5	32	L	SMA	7 Bulan	Tidak Pernah
6	6	26	L	SMA	7 Bulan	Tidak Pernah

Lampiran 10. Penilaian Pengetahuan Higiene Penjamah Makanan

a. Sebelum Dilakukan Penyuluhan

Tabel 11. Sebelum dilakukan penyuluhan penilaian pengetahuan higiene penjamah makanan

Kode Responden	Soal																				Jumlah Benar	Nilai	Kategori
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	16	80	Sedang
2	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	16	80	Sedang
3	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	16	80	Sedang
4	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	17	85	Baik
5	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	19	95	Baik
6	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	18	90	Baik

b. Sesudah Dilakukan Penyuluhan

Tabel 12. Sesudah dilakukan penyuluhan penilaian pengetahuan higiene penjamah makanan

Kode Responden	Soal																				Jumlah Benar	Nilai	Kategori
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	17	85	Baik
2	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	19	95	Baik
3	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	17	85	Baik
4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	19	95	Baik
5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20	100	Baik
6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	19	95	Baik

Lampiran 11. Penilaian Sikap Higiene Penjamah Makanan

a. Sebelum Dilakukan Penyuluhan

Tabel 13. Sebelum dilakukan penyuluhan penilaian sikap higiene penjamah makanan

Kode Responden	Soal										Jumlah	Nilai	Kategori
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
1	SS	SS	STS	SS	SS	SS	SS	SS	SS	SS	27	90	Baik
2	SS	SS	STS	SS	TS	S	SS	SS	TS	SS	22	73,3	Sedang
3	SS	SS	STS	SS	SS	SS	SS	SS	SS	SS	27	90	Baik
4	S	SS	SS	SS	S	S	SS	SS	S	SS	26	86,67	Baik
5	S	SS	SS	S	TS	SS	SS	S	TS	S	22	73,3	Sedang
6	S	SS	SS	SS	TS	SS	S	TS	STS	TS	19	63,3	Sedang

b. Sesudah Dilakukan Penyuluhan

Tabel 14. Sesudah dilakukan penyuluhan penilaian sikap higiene penjamah makanan

Kode Responden	Soal										Jumlah Benar	Nilai	Kategori
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
1	SS	SS	SS	SS	SS	SS	SS	SS	SS	SS	30	100	Baik
2	SS	SS	SS	SS	SS	SS	SS	SS	SS	SS	30	100	Baik
3	SS	SS	SS	SS	SS	SS	SS	SS	SS	SS	30	100	Baik
4	SS	SS	SS	SS	S	S	SS	SS	S	SS	27	90	Baik
5	S	SS	S	SS	28	93,3	Baik						
6	SS	SS	SS	SS	SS	SS	SS	SS	STS	SS	27	90	Baik

Lampiran 12. Penilaian Perilaku Higiene Penjamah Makanan

a. Pengamatan Perilaku Pertama Sebelum Dilakukan Penyuluhan

Tabel 15. Pengamatan perilaku pertama sebelum dilakukan penyuluhan

Kode Responden	Soal										Jumlah	Nilai	Kategori
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	3	30	Kurang
2	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	3	30	Kurang
3	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	3	30	Kurang
4	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	4	40	Kurang
5	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	4	40	Kurang
6	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	4	40	Kurang

b. Pengamatan Perilaku Kedua Sebelum Dilakukan Penyuluhan

Tabel 16. Pengamatan perilaku kedua sebelum dilakukan penyuluhan

Kode Responden	Soal										Jumlah	Nilai	Kategori
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	3	30	Kurang
2	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	3	30	Kurang
3	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	3	30	Kurang
4	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	4	40	Kurang
5	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	4	40	Kurang
6	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	4	40	Kurang

c. Pengamatan Perilaku Pertama Sesudah Dilakukan Penyuluhan

Tabel 17. Pengamatan perilaku pertama sesudah dilakukan penyuluhan

Kode Responden	Soal										Jumlah	Nilai	Kategori
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	8	80	Cukup
2	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	8	80	Cukup
3	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	8	80	Cukup
4	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	7	70	Cukup
5	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	7	70	Cukup
6	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	7	70	Cukup

d. Pengamatan PerilakuKedua Sesudah Dilakukan Penyuluhan

Tabel 18. Pengamatan perilaku kedua sesudah dilakukan penyuluhan

Kode Responden	Soal										Jumlah	Nilai	Kategori
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	8	80	Cukup
2	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	8	80	Cukup
3	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	8	80	Cukup
4	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	7	70	Cukup
5	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	7	70	Cukup
6	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	7	70	Cukup

Lampiran 13. Hasil Analisis Uji Statistik Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
pre	,285	6	,138	,831	6	,110
post	,325	6	,047	,827	6	,101

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 pre	85,0000	6	6,32456	2,58199
post	92,5000	6	6,12372	2,50000

Paired Samples Correlations

	N	Correlation	Sig.
Pair 1 pre & post	6	,775	,070

Paired Samples Test

	Paired Differences				
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference	
				Lower	Upper
Pair 1 pre - post	-7,50000	4,18330	1,70783	-11,89010	-3,10990

Paired Samples Test

	t	df	Sig. (2-tailed)
Pair 1 pre - post	-4,392	5	,007

Lampiran 14. Hasil Analisis Uji Statistik Sikap Penjamah Makanan

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
pre	,244	6	,200 [*]	,868	6	,219
post	,312	6	,069	,766	6	,029

Wilcoxon Signed Ranks Test

Ranks

	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Negative Ranks	0 ^a	,00	,00
Positive Ranks	6 ^b	3,50	21,00
Ties	0 ^c		
Total	6		

Test Statistics^a

	post - pre
Z	-2,214 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	,027

Lampiran 15. Hasil Analisis Uji Statistik Perilaku Penjamah Makanan

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
pre	,319	6	,056	,683	6	,004
post	,319	6	,056	,683	6	,004

Wilcoxon Signed Ranks Test

Ranks

	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Negative Ranks	0 ^a	,00	,00
Positive Ranks	6 ^b	3,50	21,00
Ties	0 ^c		
Total	6		

Test Statistics^a

	post - pre
Z	-2,251 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	,024

Lampiran 16. Media Penyuluhan (Power Point)

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN

Lelita Permatasari
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MALANG
JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
MALANG
2020

Pokok Bahasan

- 01 Pengertian Higiene Sanitasi
- 02 Manfaat Higiene Sanitasi
- 03 Alat Pelindung Diri
- 04 Dampak Tidak Menerapkan Higiene Sanitasi



Pengertian Higiene

Higiene adalah suatu pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau diri penjamah makanan.



Penerapan Higiene Penjamah dalam Kehidupan Sehari-hari



Mandi minimal 2x dalam sehari dan keramas 2-3x dalam seminggu



Pakaian kerja harus ganti setiap harinya



Kuku harus pendek dan bersih





Penerapan Higiene Penjamah saat Mengolah Makanan

-  Tidak mengobrol, merokok, dan tidak makan selama mengolah makanan
-  Tidak boleh mengupil, pegang anggota tubuh, tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah
-  Tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias/polos



Penerapan Higiene Penjamah saat Mengolah Makanan

-  Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum bekerja, setelah bekerja, setelah keluar dari toilet/jamban, dan setelah membersihkan sampah
-  Selalu memakai pakaian kerja yang bersih dan tidak dipakai di luar tempat jasaboga serta memakai sepatu yang tertutup dan tidak memiliki hak
-  Ketika batuk atau bersin seharusnya mengalihkan muka dari makanan dengan menutup mulut dan hidung memakai lengan bagian dalam atau memakai sapatangan dan ketika meludah sebaiknya di wastafel





Penerapan Higiene Penjamah saat Mengolah Makanan



Usaha untuk melindungi makanan kontak langsung oleh penjamah dapat dilakukan dengan: memakai sarung tangan plastik sekali pakai, menggunakan penjepit makanan, serta menggunakan sendok dan garpu.



Pemeriksaan kesehatan bagi penjamah makanan sebaiknya dilakukan 2x dalam setahun sebagai sertifikat bukti sehat diri dan bebas dari penyakit, jika penjamah makanan sakit tidak diperbolehkan masuk kerja dan mengolah makanan.



Pengertian Sanitasi

Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan kepada upaya kesehatan lingkungan hidup manusia.





Penerapan Sanitasi setelah Mengolah Makanan



Penerapan sanitasi pada saat selesai mengolah makanan, misalnya: dimasukkan dalam wadah tertutup serta tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun



Halaman dapur bersih, rapi, tidak becek, dan berjarak 500 meter dari sarang lalat atau tempat pembuangan sampah, serta tidak tercium bau busuk.



Selalu menutup minyak goreng, kecap, saus. setelah memasak agar tidak diinggapi serangga.



Alat Pelindung Diri



Celemek



Penutup Rambut



Masker



Sepatu Kerja



Sarung Tangan

Dampak Tidak Menerapkan Higiene Sanitasi



Higiene penjamah yang tidak memenuhi syarat dalam mengolah makanan dapat membawa bibit penyakit yang menyebabkan diare, muntah-muntah, dan pusing



Penjamah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Banyak infeksi yang ditularkan melalui penjamah makanan, melalui hidung dan tenggorokan, melalui kulit.





Lampiran 18. Poster langkah-langkah cara mencuci tangan

6 LANGKAH CARA MENCUCI TANGAN

1
Ratakan dengan kedua telapak tangan

2
Gosok punggung dan sela-sela jari tangan kiri dengan tangan kanan dan sebaliknya

3
Gosok kedua telapak tangan dan sela-sela jari

4
Punggung jari tangan kanan di gosokkan pada telapak tangan kiri dengan jari sisi dalam kedua tangan saling mengunci

5
Ibu jari tangan kiri digosok berputar dalam gengaman tangan kanan dan sebaliknya

6
Gosok berputar ujung jari tangan kanan di telapak tangan kiri dan sebaliknya

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

Lampiran 19. Sertifikat Etik



KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN
HEALTH RESEARCH ETHICS COMMITTEE
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG
STATE POLYTECHNIC OF HEALTH MALANG

KETERANGAN LOLOS KAJI ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL APPROVAL
"ETHICAL APPROVAL"
Reg.No.:772 / KEPK-POLKESMA/ 2020

Protokol penelitian yang diusulkan oleh
The research protocol proposed by Lelita Permatasari

Peneliti Utama
Principal In Investigator **Lelita Permatasari**

Nama Institusi
Name of the Institution Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang

Dengan Judul
Pengaruh Penyuluhan Higiene Sanitasi terhadap Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Penjamah Makanan pada penyelenggaraan Makanan di SDIT Insan Permata Kota Malang
Effects of Sanitation Hygiene Counseling on Knowledge, Attitudes, and Behavior of Food Handlers in the management of food at SDIT Insan Permata Malang

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah,

3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 15 Juni 2020 sampai dengan 15 Juni 2021

This declaration of ethics applies during the period June 15, 2020 until June 15, 2021

Malang, 15 Juni 2020
Head of Committee



Dr. SUSI MILWATI, S.Kp, M.Pd
NIP. 196312011987032002

Dokumentasi Kegiatan



Penyuluhan pertama mengenai higiene sanitasi di SDIT Insan Permata Kota Malang



Penyuluhan kedua mengenai higiene sanitasi di SDIT Insan Permata Kota Malang



Penjamah makanan saat mengolah bahan makanan



Foto bersama penjamah makanan setelah penyuluhan kedua