

LAMPIRAN

Lampiran 1. Satuan Acara Penyuluhan

SATUAN ACARA PENYULUHAN (SAP)

(PENTINGNYA HYGIENE SANITASI PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN)

Pokok Bahasan : Hygiene Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan

Sub Pokok Bahasan : Penyuluhan tentang Hygiene Sanitasi pada Peralatan Pengolahan Makanan

1. Pengertian hygiene sanitasi peralatan pengolahan makanan
2. Tujuan hygiene sanitasi peralatan pengolahan makanan
3. Manfaat hygiene sanitasi peralatan pengolahan makanan
4. Dampak apabila tidak memperhatikan hygiene sanitasi peralatan pengolahan makanan

Sasaran : Ibu Balita Posyandu Di Desa X

Hari/Tanggal : 9 Mei 2023

Tempat : Posyandu Melati 5 Kelurahan Srengat

Waktu : 60 menit

Pukul : 10.00 – selesai

Penyuluh : Nadia Putri Baqiatus Solechah (Mahasiswa D3 Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang)

a. Tujuan

- Tujuan Umum

Untuk memberikan pengetahuan mengenai *hygiene* sanitasi pada peralatan pengolahan makanan

- Tujuan Khusus

Setelah diberikan penyuluhan ibu balita dapat :

- a) Ibu balita dapat memahami pengertian *hygiene* sanitasi peralatan pengolahan makanan
- b) Ibu balita mengetahui tujuan *hygiene* sanitasi peralatan pengolahan makanan
- c) Ibu balita mengetahui manfaat *hygiene* sanitasi peralatan pengolahan makanan
- d) Ibu balita mengetahui dampak apabila tidak memperhatikan *hygiene* sanitasi peralatan pengolahan makanan

b. Sasaran

Ibu balita di Desa X

c. Materi (Terlampir)

1. Pengertian *hygiene* sanitasi peralatan pengolahan makanan
2. Tujuan *hygiene* sanitasi peralatan pengolahan makanan
3. Manfaat *hygiene* sanitasi peralatan pengolahan makanan
4. Dampak apabila tidak memperhatikan *hygiene* sanitasi peralatan pengolahan makanan

d. Media

1. Bolpoin
2. Kuesioner
3. Video pendampingan mengenai *hygiene* sanitasi peralatan pengolahan makanan

e. Metode

1. Ceramah
2. Demonstrasi

f. Kegiatan Penyuluhan

Waktu	Tahapan Kegiatan	Kegiatan Penyuluhan	Hal yang Dilakukan
5 menit	Persiapan	- Persiapan materi Penyuluh menyiapkan materi yang akan disampaikan (video dan alat-alat pendukung lainnya) - Persiapan media Media yang digunakan adalah alat tulis, kuesioner untuk para peserta penyuluhan, dan video pendampingan mengenai <i>hygiene</i> sanitasi peralatan pengolahan makanan	-
15 menit	Pembukaan	- Salam “Assalamualaikum Wr. Wb. Selamat pagi ibu-ibu. Terimakasih telah bersedia hadir dan berpartisipasi dalam kegiatan penyuluhan mengenai pentingnya memperhatikan <i>hygiene</i> sanitasi pada peralatan pengolahan makanan.” - Perkenalan diri “Sebelum memulai kegiatan pada pagi ini, izinkan saya untuk memperkenalkan diri terlebih dahulu. Saya Nadia Putri Baqiatas Solechah mahasiswi D3 Gizi jurusan gizi Poltekkes Kemenkes Malang.” - Kontrak waktu “Ibu-ibu yang berbahagia, dalam kegiatan penyuluhan ini saya mohon perhatian dan partisipasi ibu-ibu untuk dapat berkontribusi serta aktif dalam kegiatan ini. Waktu yang kita butuhkan kurang lebih 1	Ceramah

		jam apabila penyuluhan ini berjalan dengan lancar sesuai harapan kita semua.” - Menjelaskan maksud dan tujuan “Maksud dan tujuan saya berdiri disini dihadapan anda semua adalah untuk menyampaikan dan mengingatkan kepada anda semua bahwa <i>hygiene</i> sanitasi pada peralatan pengolahan makanan tidak kalah pentingnya dengan <i>hygiene</i> sanitasi pada makanan saja.” - Menyebutkan materi apa saja yang akan disampaikan	
10 menit	<i>Pre-test</i>	Sebelum kita masuk ke dalam materi, kami ada soal <i>pre-test</i> yang harus ibu-ibu jawab terlebih dahulu. Dimohon ibu-ibu mengisi lembar yang telah kami berikan ini.	Memberikan kuesioner dan alat tulis
10 menit	Penjelasan Pelaksanaan (Pemutaran Video)	Penampilan video pendampingan tentang <i>hygiene</i> sanitasi peralatan pengolahan makanan. “Selanjutnya terdapat materi yang akan saya sampaikan melalui video ini. Dalam video ini saya akan sedikit menjelaskan tentang : Apa sih <i>hygiene</i> sanitasi pada peralatan pengolahan makanan itu? Seperti apa? Bagaimana mengetahui alat itu bersih atau tidak? Apa tujuan <i>hygiene</i> sanitasi pada peralatan? Dan apa dampak apabila ibu-ibu tidak memperhatikan <i>hygiene</i> sanitasi pada peralatan	Pemutaran video

		pengolahan makanan? Selamat menyaksikan.	
5 menit	Mengelola <i>audience</i>	Nah ibu-ibu sekalian video tadi merupakan sedikit materi yang bisa saya sampaikan. Bagaimana? Apakah ibu-ibu sudah memiliki gambaran bagaimana <i>hygiene</i> sanitas itu? Siapa diantara ibu-ibu yang sudah menerapkan beberapa contoh kegiatan <i>hygiene</i> sanitasi peralatan pengolahan makanan tadi?	Memberikan ice breaking
10 menit	Evaluasi (bervariasi, bertanya ulang, penguatan)	-Menanyakan kembali materi yang diberikan “Ibu-ibu sekalian, apakah ada yang bisa menyampaikan kembali apa yang terdapat dalam video tadi? Sedikit saja berikan penjelasan dan contoh <i>hygiene</i> sanitasi peralatan pengolahan makanan.” -Memberikan kesempatan kepada <i>audience</i> untuk bertanya “Ibu-ibu apakah ada pertanyaan terkait <i>hygiene</i> sanitasi pada peralatan pengolahan makanan? Jika ada silahkan berdiri dan perkenalkan nama anda, saya akan memberikan hadiah untuk setiap penanya.”	Ceramah
10 menit	<i>Post-test</i>	Baik ibu-ibu sebelum mengakhiri acara pada hari ini, terdapat soal <i>post-test</i> yang harus anda isi untuk memantau seberapa jauh anda memahami apa yang telah saya sampaikan hari ini. Jadi, dimohon untuk ibu-ibu menjawab dengan benar soal-soal yang telah	

		kami sediakan.	
5 menit	Penutup	Sekian yang dapat saya sampaikan dalam penyuluhan mengenai <i>hygiene</i> sanitasi peralatan pengolahan makanan. Mohon maaf apabila terdapat salah kata dan kekurangan saya dalam menyampaikan materi ataupun dalam menjawab pertanyaan anda. Saya akhiri, Wassalamualaikum Wr.Wb.	-

g. Evaluasi

Pre and post test

MATERI

PENTINGNYA HYGIENE SANITASI PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN

A. Definisi Hygiene Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan

- **Hygiene Peralatan Pengolahan Makanan**

Hygiene peralatan pengolahan makanan adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara serta melindungi kebersihan subjeknya contohnya cuci tangan dengan air bersih sebelum menyentuh peralatan pengolahan makanan.

- **Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan**

Sanitasi peralatan pengolahan makanan adalah kebersihan semua peralatan pengolahan makanan yang digunakan dilihat dari proses pencucian alat (dengan air bersih, sabun, lap kering bersih) dan penggunaan peralatan makanan satu kali pakai. Penggunaan air bersih dapat mencegah kontaminasi kuman. berwarna, tidak berasa dan tidak berbau. Peralatan makanan dan minuman dapat dipergunakan seperti piring, gelas, mangkuk, sendok atau garpu juga harus dalam keadaan bersih. Beberapa hal yang harus diperhatikan adalah bentuk peralatan utuh, tidak rusak, cacat, retak atau berlekuk-lekuk tidak rata, peralatan yang sudah bersih dilarang dipegang di bagian tempat makanan, minuman atau menempel di mulut karena akan terjadi pencemaran mikroba melalui jari tangan. Selain itu, peralatan yang sudah retak, gompel atau pecah selain dapat menimbulkan kecelakaan (melukai tangan) juga menjadi sumber pengumpulan kotoran karena tidak akan dicuci sempurna dan kita tidak diperbolehkan menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai.

B. Tujuan Hygiene Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan

Sanitasi juga memiliki beberapa tujuan lain yaitu memperbaiki, mempertahankan serta mengembalikan kesehatan pada manusia,

memaksimalkan efisiensi produksi serta menghasilkan produk-produk yang sehat dan aman dari berbagai pengaruh yang bisa menyebabkan penyakit pada manusia.

C. Manfaat Hygiene Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan

1. Menjamin keamanan dan kebersihan makanan selama pengolahan
2. Mencegah penularan wabah penyakit
3. Menjamin tempat untuk meletakkan peralatan bersih agar terhindar dari kuman yang dapat menyebabkan penyakit

D. Dampak Tidak Memperhatikan Hygiene Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan

Hygiene sanitasi merupakan hal penting untuk dilakukan agar terhindar dari berbagai penyakit. Tetapi masih banyak masyarakat yang tidak sadar tentang hal ini padahal banyak masalah kesehatan yang akan dialami apabila tidak menerapkan hygiene sanitasi, yaitu diare, cacingan, infeksi pernapasan akut, dan penyakit infeksi lainnya.

Lampiran 2. Kuesioner Penelitian

KUESIONER PENELITIAN

**PENGARUH PENYULUHAN DENGAN MEDIA VIDEO TERHADAP PERUBAHAN
PENGETAHUAN DAN KETERAMPILAN TENTANG HYGIENE SANITASI ALAT MAKANAN
DAN MINUMAN PADA IBU BALITA DI DESA X**

No. Responden : () ()

Tanggal Pengisian :

A. IDENTITAS RESPONDEN

1. Karakteristik Ibu

Nama : Khusnul Widawati

Umur : 35 tahun

Alamat : Serang

No. Hp : 081 369 385 818

Pekerjaan :

a. PNS ☒

b. Swasta ☐

c. Petani ☐

d. Ibu Rumah Tangga ☐

e. Lain-lain ☐ (.....)

Pendidikan Terakhir :

a. Tamat SD ☐

b. Tamat SMP/SLTP ☐

c. Tamat SMA/SLTA ☐

d. Diploma ☐

e. Sarjana ☒

2. Karakteristik Balita

Nama : Faria Rumaisha Shaquena

Usia : 21 bln

Jenis Kelamin : Perempuan

Tempat/Tanggal lahir : Bitar, 7-8-2021

Anak Ke : 2

Jumlah saudara : 3

Tinggi Badan Balita : 75 cm
Berat Badan Balita : 10,2 kg
Status Infeksi :

Dalam 3 bulan terakhir (demam, pusing, flu, dan batuk)

**SOAL PRE TEST DAN POST TEST PENYULUHAN PENTINGNYA *HYGIENE* SANITASI
PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN**

A. SOAL PENGETAHUAN

Petunjuk pengisian :

- 1) Jawablah pertanyaan dengan menyilang (x) pada huruf abjad disebelah jawaban yang anda pilih
 - 2) Bacalah masing-masing pertanyaan dengan teliti
1. *Hygiene* sanitasi makanan dilakukan sejak...
 - a. Pengolahan makanan
 - b. Pengangkutan makanan
 - c. Penyimpanan makanan
 - ☒ d. Pemilihan bahan baku
 2. Dibawah ini yang bukan tujuan *hygiene* sanitasi pada peralatan pengolahan makanan adalah...
 - a. Diperoleh makanan yang aman dan sehat
 - b. Menjamin keamanan dan kebersihan makanan selama pengolahan
 - ☒ c. Agar makanan yang dikonsumsi enak
 - d. Mencegah penularan wabah penyakit infeksi
 3. Apakah manfaat *hygiene* dan sanitasi lingkungan?
 - a. Menghemat biaya dan mengurangi banyaknya penggunaan alat
 - b. Menyajikan makanan yang lezat dan mengurangi angka kuman
 - ☒ c. Menghindari pencemaran dan mengurangi jumlah sakit
 - d. Air menjadi lebih bersih dan aman untuk di minum
 4. Menurut anda berapa kali rak piring harus dicuci dan dibersihkan?
 - a. 1 bulan sekali
 - ☒ b. Seminggu sekali
 - c. 2 minggu sekali
 - d. Tidak perlu dibersihkan
 5. Bagaimana cara mengeringkan piring, mangkuk, dan gelas?
 - a. Dilap menggunakan lap
 - b. Dilap menggunakan tisu
 - ☒ c. Ditiriskan di rak piring
 - d. Dipanaskan
 6. Bagaimana cara mencuci tangan dengan benar?
 - a. Berkali-kali bergantian tangan kanan dan kiri
 - ☒ b. Menggunakan air mengalir dan sabun
 - c. Menggunakan tisu basah
 - d. Menggunakan air di bak
 7. Bahan apa yang digunakan untuk menghilangkan lemak dan bau amis saat mencuci alat makan?
 - a. Menggunakan detergen
 - b. Menggunakan abu gosok
 - c. Menggunakan sabun mandi
 - ☒ d. Menggunakan sabun pencuci piring
 8. Bagaimana cara mencuci sendok dan garpu yang telah digunakan?
 - a. Dicuci bersamaan
 - b. Dilap dengan air sabun
 - ☒ c. Garpu direndam dahulu menggunakan sabun pencuci piring
 - d. Sendok dan garpu digosok dengan sabun pencuci piring

9. Hal yang perlu diperhatikan saat akan menggunakan alat pengolahan makanan adalah...
 - ☒ a. Dicuci dahulu sebelum digunakan
 - b. Dilap menggunakan tisu basah
 - c. Tidak perlu dibersihkan
 - d. Langsung digunakan
10. Dibawah ini yang merupakan akibat tidak memperhatikan hygiene sanitasi peralatan pengolahan makanan adalah...
 - ☒ a. Mengalami diare
 - b. Menyebabkan keracunan makanan
 - c. Tidak higienis
 - d. Diabetes
11. Sebelum melakukan pengolahan makanan yang seharusnya dilakukan adalah...
 - a. Menggunakan peralatan langsung
 - b. Mencuci rak piring setiap 2 minggu sekali
 - ☒ c. Mencuci tangan dan peralatan pengolahan terlebih dahulu
 - d. Langsung mengolah makanan dan tidak memperhatikan apapun
12. Mencuci peralatan makanan dengan air panas merupakan salah satu cara untuk meningkatkan hygiene sanitasi makanan, bertujuan untuk...
 - a. Menghilangkan lemak
 - ☒ b. Membunuh bakteri/kuman
 - c. Menghilangkan sisa sabun
 - d. Terlihat lebih bersih
13. Makanan yang dikonsumsi harus hygiene, sehat dan aman, yaitu...
 - a. Secara seksama atau secara kasat mata
 - b. Melalui pemeriksaan laboratorium
 - ☒ c. Bebas dari cemaran fisik, kimia, dan bakteri
 - d. Saat dipegang tidak lembek
14. Prinsip hygiene dan sanitasi makanan yang diperlukan untuk mengendalikan kontaminasi makanan adalah...
 - a. Pemilihan bahan baku makanan
 - b. Cara penyimpanan bahan baku
 - c. Proses pengolahan makanan
 - ☒ d. Semua benar
15. Upaya mencegah pencemaran makanan dari peralatan pengolahan makanan adalah...
 - a. Memakai sarung tangan dan sepatu
 - ☒ b. Menggunakan peralatan yang mudah dibersihkan
 - c. Tidak memegang langsung dengan tangan saat mencicipi makanan
 - d. Menutup mulut saat bersin atau batuk
16. Bagaimana cara mencuci kompor yang benar?
 - a. Cuci dengan air mengalir dan gunakan sabun
 - b. Hanya di lap menggunakan kain basah
 - ☒ c. Menggunakan spons dan cairan pembersih
 - d. Di lap menggunakan tisu
17. Hal yang paling penting untuk diperhatikan saat mengolah makanan?
 - ☒ a. Peralatan yang bersih dan pemilihan bahan baku makanan
 - b. Membersihkan tempat pengolahan
 - c. Pemilihan bahan baku makanan dan tempat sampah
 - d. Mencuci bahan makanan
18. Bahan apa yang aman digunakan untuk peralatan masak?
 - a. Aluminium

- ☒ a. Stainless steel
 - ☐ b. Tembaga
 - ☐ c. Keramik
19. Makanan yang hendak disajikan ditempatkan di dalam wadah terpisah dan tertutup agar?
- ☒ a. Mencegah terjadinya kontaminasi silang oleh bakteri atau jamur
 - ☐ b. Agar makanan selalu aman dari sinar matahari
 - ☐ c. Agar makanan memiliki daya simpan yang lama
 - ☐ d. Agar makanan yang sudah didinginkan dapat disimpan di kulkas
20. Apa yang harus diperhatikan terhadap lingkungan pengolahan makanan?
- ☐ a. Tempat sampah dibersihkan 1 bulan sekali
 - ☐ b. Membersihkan lantai ruang pengolahan makanan sesekali
 - ☒ c. Dapur harus selalu dalam kondisi bersih
 - ☐ d. Jendela dibuka sesekali untuk keluar masuknya udara

B. SOAL KETERAMPILAN

S=0

Petunjuk pengisian :

- 1) Jawablah pertanyaan dengan memberi centang (✓) pada jawaban yang anda pilih
- 2) Bacalah masing-masing pertanyaan dengan teliti

No.	Pernyataan	Alternatif Jawaban	
		B	S
1.	Pilihlah urutan pembersihan tungku kompor gas! 1. Lepas tungku kompor lalu letakkan di wastafel 2. Usap tungku menggunakan spons dan cairan pembersih kompor gas 3. Bilas dengan bersih dan ulangi seperlunya 4. Lap dan keringkan tungku kompor gas sebelum dipasang kembali	✓	
2.	Lakukan persiapan sebelum memasak! 1. Lakukan <i>hand hygiene</i> 2. Membersihkan peralatan masak 3. Mencuci semua bahan makanan yang akan dimasak 4. Siapkan makanan untuk dihidangkan 5. Setelah selesai memasak, langsung bersihkan peralatan masak yang digunakan 6. Masukkan masakan ditempat yang sudah disediakan		✓
3.	Pilihlah cara pembersihan permukaan kompor gas yang benar! 1. Cucilah dengan spons dan cairan pembersih agar noda berminyak hilang 2. Siapkan kain lembap untuk menghilangkan kotoran atau minyak yang menempel		✓
4.	Lakukan pencucian rak piring plastik dengan benar! 1. Isi bak cuci dengan air hangat, tambahkan detergen piring. 2. Tempatkan rak piring di wastafel dan biarkan terendam selama 10 menit. 3. Gosok rak piring dengan spons atau serbet. Bilas dengan air jernih dan letakkan di atas lap piring, dan permukaan yang rata, hingga kering. 4. Ulangi setidaknya sebulan sekali, jika rak piring sering digunakan.	✓	

5.	Lakukan pencucian piring yang benar! 1. Tuangkan sabun cuci piring secukupnya ke wadah yang kosong kemudian campur dengan air. 2. Persiapkan sabun cuci piring, spons, dan kawat cuci piring. 3. Sisa makan di piring dibuang terlebih dahulu ke tempat sampah lalu dicuci. 4. Piring kotor yang siap dibersihkan dicuci bersih sampai tidak licin permukaan peralatan makanannya. 5. Setelah dibilas dengan air bersih, piring ditiriskan di rak piring/rak penirisan.		✓
6.	Pilihlah cara mencuci sendok dan garpu makan dengan benar! 1. Persiapkan sabun cuci piring, spons, dan kawat cuci piring. 2. Tuangkan sabun cuci piring secukupnya ke wadah yang kosong kemudian campur dengan air. 3. Cuci sendok dan garpu dengan menggunakan sabun hingga bersih. 4. Apabila garpu anda terdapat sisa makanan pada celahnya, maka rendam terlebih dahulu menggunakan sabun pencuci piring yang telah dicampur dengan air. Lalu bilas dengan air bersih. 5. Setelah dicuci, sebaiknya sendok dan garpu langsung dikeringkan dengan mengangin-anginkan hingga kering atau lap menggunakan serbet bersih.	✓	
7.	Pilihlah cara membersihkan kulkas dibawah ini yang benar! 1. Bersihkan dahulu makanan sisa sebelum memasukkan yang baru 2. Bersihkan kulkas secara bertahap 1) Keluarkan semua isi di kulkas 2) Lepaskan rak dan laci kulkas 3) Semprotkan cairan pembersih ke seluruh bagian kulkas, kemudian lap perlahan hingga noda dan kotoran hilang 4) Cuci laci dan rak yang telah dikeluarkan sebelumnya menggunakan sabun lalu bilas hingga bersih. Pastikan sudah tidak ada lagi kotoran dan sabun yang tersisa	✓	

	5) Diamkan hingga rak dan laci kering sebelum anda memasukkannya kembali ke kuilkas 6) Tata kembali rak dan laci ke dalam kuilkas, lalu tata kembali makanan dan minuman sesuai tempatnya		
8.	Pilihlah cara pengeringan mangkuk dan piring yang benar! 1. Keringkan menggunakan lap 2. Keringkan menggunakan tisu 3. Ditiriskan di rak piring 4. Diangin-anginkan hingga kering		✓
9.	Pilihlah perlengkapan makan dan minum yang tepat untuk anak! 1. Hindari berbahan melamin 2. Terdapat simbol <i>food grade</i> (bergambar gelas dan garpu) 3. Simbol PP (<i>Polypropylene</i>) disimbolkan dengan segitiga daur ulang yang berisikan angka "5"	✓	
10.	Lakukanlah urutan mencuci tangan yang benar! 1. Basuh tangan menggunakan air mengalir 2. Tuangkan sabun secukupnya pada telapak tangan 3. Ratakan sabun dan gosok dengan kedua telapak tangan 4. Gosok punggung tangan dan sela-sela jari tangan kiri dengan tangan kanan dan sebaliknya 5. Gosok jari-jari bagian dalam dari kedua tangan saling mengunci 6. Gosok ibu jari kiri berputar dalam genggam tangan kanan dan sebaliknya 7. Gosok dengan memutar ujung jari-jari tangan kanan di telapak tangan 8. Bilas dengan air mengalir sampai sabun tidak tersisa 9. Keringkan tangan dengan handuk atau tisu sekali pakai hingga benar-benar kering 10. Tutup kran menggunakan handuk atau tisu sekali pakai		✓
11.	Pilihlah kelebihan mencuci peralatan menggunakan air panas! 1. Lebih cepat kering 2. Menghilangkan lemak lebih mudah	✓	

	3. Mencuci piring lebih cepat 4. Membunuh bakteri dan mikroorganisme		
12.	Pilihlah peralatan masak yang baik untuk pengolahan makanan! 1. Peralatan masak tidak boleh melepaskan zat beracun dalam makanan 2. Peralatan masak harus bersih, kuat dan tidak mudah rusak 3. Peralatan untuk mengolah bahan mentah boleh sama dengan peralatan untuk makanan yang sudah dimasak 4. Peralatan disimpan dalam keadaan kering	✓	
13.	Lakukanlah pemilihan alat masak yang aman dan sehat! 1. Material bahan alat masak 2. Tidak berbahan plastik 3. Bebas bahan kimia 4. Mudah dibersihkan	✓	
14.	Pilihlah dapur pengolahan makanan yang memenuhi persyaratan <i>hygiene</i> sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran makanan! 1. Terdapat lubang ventilasi yang dapat mengeluarkan udara panas dari dapur, seperti jendela 2. Kondisi dapur bersih, teratur, terawat, dan tersedia keperluan untuk mengolah makanan 3. Lantai, dinding, dan langit-langit dibuat secara utuh dan menutup seluruh bagian dengan sempurna 4. Bahan untuk lantai yang digunakan adalah bahan yang mudah dibersihkan dan tidak menyerap debu	✓	
15.	Pilihlah cara pencegahan masuknya lalat, tikus, dan hewan lainnya ke dapur! 1. Tidak ada dinding rangkap yang dapat digunakan tikus bersarang 2. Tidak ada bahan bangunan berlubang yang terbuka 3. Daun pintu bagian bawah dilapisi lembaran logam untuk mencegah tikus membuat lubang di daun pintu	✓	
16.	Pilihlah bahan pencuci peralatan yang benar! 1. Sabun cair, sabun bubuk atau sabun colek 2. Bubuk pembersih atau abu gosok	✓	

	3. Spons, tapas, sebat, atau sikat 4. Detergen khusus untuk mencuci peralatan		
17.	Pilihlah tempat pengolahan makan (dapur) yang tepat! 1. Jauh dari tempat anda membuang sampah 2. Tidak terlalu dekat dengan kamar mandi/WC 3. Tidak di samping kandang ternak	✓	
18.	Pilihlah cara meletakkan atau menempatkan tempat sampah di rumah yang tepat! 1. Letakkan tempat sampah di luar rumah 2. Tidak perlu tempat sampah di area dapur 3. Letakkan tempat sampah di dalam rumah		✓
19.	Lakukan pengolahan sampah rumah tangga! 1. Pisahkan sampah organik dan sampah anorganik 2. Mendaur ulang sampah 3. Mengolah sampah organik menjadi pupuk 4. Pisahkan sampah yang berpotensi bahaya 5. Mengurangi penggunaan sampah	✓	
20.	Lakukanlah pembersihan dapur dirumah untuk menjaga <i>hygiene</i> sanitasi! 1. Selalu cuci peralatan dapur setelah digunakan 2. Ganti spons cuci piring secara berkala 3. Buang sampah satu minggu sekali 4. Bersihkan meja dan lantai dapur 5. Tidak perlu cuci tangan sebelum dan sesudah masak di dapur 6. Bersihkan seluruh bagian kulkas		✓

Lampiran 3. Lembar Permohonan Responden

PERMOHONAN MENJADI RESPONDEN

Responden yang terhormat,

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Nadia Putri Baqiatus Solechah

NIM : P17110204109

Alamat : Jl. Masjid, RT/RW. 01/03, Kelurahan Srengat, Kecamatan
Srengat, Kabupaten Blitar

Saya sebagai mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang akan melakukan penelitian tentang “Pengaruh Penyuluhan dengan Media Video Terhadap Perubahan Pengetahuan dan Keterampilan Tentang *Hygiene* Sanitasi Alat Makanan dan Minuman pada Ibu Balita di Posyandu Melati 5 Kelurahan Srengat”.

Saya mohon kesediaan ibu berperan dalam penelitian saya dengan menandatangani lembar persetujuan, mengisi kuesioner berupa pertanyaan yang telah saya sediakan sesuai dengan petunjuk. Jawaban yang ibu berikan saya jamin kerahasiaannya dan hanya dipergunakan untuk kepentingan penelitian. Atas bantuan dan kesediaan ibu-ibu, saya ucapkan terima kasih dan semoga ibu mendapat balasan yang lebih baik dari Allah Swt.

Blitar, 1 Februari 2023

Peneliti

Lampiran 4. Surat Izin Penelitian



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG

Jl. Besar Ijen No.77C Malang 65112, Telp. (0341) 566075, 571388, Fax. (0341) 556746
Website: <http://www.poltekkes-malang.ac.id> E-mail: direktorat@poltekkes-malang.ac.id



Nomor : DP.02.01/5.0/ 1214 /2023 Malang, 23 Mei 2023
Lampiran : -
Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian
Dalam Memenuhi Penyusunan Tugas Akhir KTI

Kepada Yth.
Kepala Puskesmas Srengat Blitar
Di
Tempat

Dalam rangka pemenuhan Tugas Akhir Karya Tulis Ilmiah, bersama ini kami hadapkan Nadia Putri Baqiatus S, (NIM.P17110204109) mahasiswa Program Studi D3 Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Mahasiswa yang bersangkutan dapat diijinkan untuk melakukan Penelitian, pada:

Tanggal : 01 sd 29 Februari 2023
Waktu : 08.00 – selesai
Tempat : Puskesmas Srengat Blitar

Dengan judul :
Pengaruh Penyuluhan dengan Media Video terhadap perubahan pengetahuan dan ketrampilan tentang Hygiene Sanitasi Alat Makanan dan Minuman pada Ibu Balita di Kelurahan Srengat.

Data yang diambil :
1. Nama Ibu Balita
2. Alamat Ibu Balita
3. No. Hp Ibu Balita
4. Pendidikan dan Pekerjaan Ibu Balita

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya yang baik kami sampaikan terima kasih.



Ketua Jurusan Gizi

Ibnu Fajar, SKM, M.Kes.,
NIP. 198607181989031001

- Kampus Utama : Jalan Besar Ijen No. 77 c Malang. 65112. Telepon (0341) 566075, 571388
- Kampus I : Jalan Srikoyo No. 106 Jember. Telepon (0331) 486613
- Kampus II : Jalan Ahmad Yani Sumberporong Lawang. Telepon (0341) 427847
- Kampus III : Jalan Dr. Soetomo No. 46 Blitar. Telepon (0342) 801043
- Kampus IV : Jalan KH. Wahid Hasyim No. 64 B Kediri. Telepon (0354) 773095
- Kampus V : Jalan Dr. Soetomo No. 5 Trenggalek Telp (0355) 791293
- Kampus VI : Jalan Dr. Cipto Mangunkusumo No. 82A Ponorogo Telp (0352) 461792



Lampiran 5. Uji Normalitas Pengetahuan Ibu Balita

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Unstandardized Residual
N		20
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	,0000000
	Std. Deviation	4,19272553
Most Extreme Differences	Absolute	,088
	Positive	,088
	Negative	-,073
Test Statistic		,088
Asymp. Sig. (2-tailed)		,200 ^{c,d}

- a. Test distribution is Normal.
- b. Calculated from data.
- c. Lilliefors Significance Correction.
- d. This is a lower bound of the true significance.

Lampiran 6. Uji Normalitas Keterampilan Ibu Balita

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Unstandardized Residual
N		20
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	,0000000
	Std. Deviation	4,07744726
Most Extreme Differences	Absolute	,191
	Positive	,147
	Negative	-,191
Test Statistic		,191
Asymp. Sig. (2-tailed)		,055 ^c

- a. Test distribution is Normal.
- b. Calculated from data.
- c. Lilliefors Significance Correction.

Lampiran 7. Pre Test dan Post Test Pengetahuan menurut Jawaban Benar Salah

No.	Pertanyaan Pengetahuan	Kategori			
		$S \rightarrow B$	$S \rightarrow S$	$B \rightarrow S$	$B \rightarrow B$
1.	<i>Hygiene</i> sanitasi dilakukan sejak kapan	9	0	0	11
2.	Tujuan <i>hygiene</i> sanitasi pada peralatan makanan	5	5	2	8
3.	Manfaat <i>hygiene</i> sanitasi	5	2	0	13
4.	Pencucian rak piring	8	0	0	12
5.	Cara mengeringkan piring, mangkuk, dan gelas	2	6	0	12
6.	Cara mencuci tangan yang benar	7	1	0	12
7.	Bahan yang digunakan untuk menghilangkan lemak dan bau amis pada saat mencuci alat makan	7	1	0	12
8.	Cara mencuci sendok dan garpu yang telah digunakan	4	1	0	15
9.	Hal yang perlu diperhatikan saat akan menggunakan alat pengolahan makanan	3	2	0	15
10.	Akibat tidak memperhatikan <i>hygiene</i> sanitasi peralatan pengolahan makanan	2	5	3	10
11.	Hal yang harus dilakukan sebelum melakukan pengolahan makanan	1	0	0	19
12.	Tujuan mencuci peralatan makanan dengan air panas	2	0	0	18
13.	Hal yang harus diperhatikan pada makanan yang akan dikonsumsi	1	0	0	19
14.	Prinsip <i>hygiene</i> sanitasi makanan yang diperlukan untuk mengendalikan kontaminasi makanan	1	0	0	19
15.	Upaya mencegah pencemaran makanan dari peralatan pengolahan makanan	5	0	0	15
16.	Cara mencuci kompor yang benar	5	1	0	14
17.	Hal yang paling penting untuk diperhatikan saat mengolah makanan	0	0	0	20
18.	Bahan yang aman digunakan untuk peralatan masak	1	0	0	19
19.	Tujuan menempatkan makanan dalam wadah terpisah dan tertutup saat hendak disajikan	0	0	1	19

20.	Hal yang harus diperhatikan terhadap lingkungan pengolahan makanan	0	0	1	19
-----	--	---	---	---	----

S → S (Salah ke Salah)			
Responden	Umur (Th)	Pendidikan	Pekerjaan
R1	29	SMA	IRT
R2	30	SMA	IRT
R4	22	SMA	Wiraswasta
R6	24	SMP	IRT
R9	30	SMA	IRT
R10	37	SMP	Swasta
R12	28	SMA	IRT
R14	29	SMP	IRT
R15	30	SMA	IRT
R16	39	SMA	IRT
R17	32	SMA	IRT
R18	27	SMA	IRT
R20	23	SMA	IRT
B → S (Benar ke Salah)			
R13	26	SMA	IRT
S → B (Salah ke Benar)			
R1	29	SMA	Ibu rumah tangga
R2	30	SMA	Ibu rumah tangga
R3	38	Diploma	Swasta
R4	22	SMA	Wiraswasta
R5	30	Sarjana	Ibu rumah tangga
R6	24	SMP	Ibu rumah tangga
R7	23	SMA	Ibu rumah tangga
R8	35	Sarjana	Guru
R9	30	SMA	Ibu rumah tangga
R10	37	SMP	Swasta
R11	37	SMP	Ibu rumah tangga
R12	28	SMA	Ibu rumah tangga
R13	26	SMA	Ibu rumah tangga
R14	29	SMP	Ibu rumah tangga
R15	30	SMA	Ibu rumah tangga
R16	39	SMA	Ibu rumah tangga
R17	32	SMA	Ibu rumah tangga
R18	27	SMA	Ibu rumah tangga
R19	35	Sarjana	PNS
R20	23	SMA	Ibu rumah tangga
B → B (Benar ke Benar)			
R1	29	SMA	Ibu rumah tangga
R2	30	SMA	Ibu rumah tangga
R3	38	Diploma	Swasta
R4	22	SMA	Wiraswasta
R5	30	Sarjana	Ibu rumah tangga

R6	24	SMP	Ibu rumah tangga
R7	23	SMA	Ibu rumah tangga
R8	35	Sarjana	Guru
R9	30	SMA	Ibu rumah tangga
R10	37	SMP	Swasta
R11	37	SMP	Ibu rumah tangga
R12	28	SMA	Ibu rumah tangga
R13	26	SMA	Ibu rumah tangga
R14	29	SMP	Ibu rumah tangga
R15	30	SMA	Ibu rumah tangga
R16	39	SMA	Ibu rumah tangga
R17	32	SMA	Ibu rumah tangga
R18	27	SMA	Ibu rumah tangga
R19	35	Sarjana	PNS
R20	23	SMA	Ibu rumah tangga

Lampiran 8. *Pre Test* dan *Post Test* Keterampilan menurut Jawaban Benar Salah

No.	Pertanyaan Keterampilan	Kategori			
		S → B	S → S	B → S	B → B
1.	Urutan pembersihan tungku kompor gas yang benar	9	0	0	11
2.	Persiapam sebelum memasak yang benar	5	5	2	8
3.	Cara pembersihan permukaan kompor gas yang benar	5	2	0	13
4.	Pencucian rak piring plastik yang benar	8	0	0	12
5.	Pencucian piring yang benar	2	6	0	12
6.	Cara mencuci sendok dan garpu makan yang benar	7	1	0	12
7.	Cara membersihkan kulkas yang benar	7	1	0	12
8.	Cara pengeringan mangkuk dan piring yang benar	4	1	0	15
9.	Perlengkapan makan dan minum yang tepat untuk anak	3	2	0	15
10.	Urutan mencuci tangan dengan benar	2	5	3	10
11.	Kelebihan mencuci peralatan menggunakan air panas	1	0	0	19
12.	Peralatan masak yang baik untuk pengolahan makanan	2	0	0	18
13.	Pemilihan alat masak yang aman dan sehat	1	0	0	19
14.	Papir pengolahan makanan yang memenuhi persyaratan <i>hygiene</i> sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran makanan	1	0	0	19
15.	Cara pencegahan masuknya lalat, tikus, dan hewan lainnya ke dapur	5	0	0	15
16.	Bahan pencuci piring peralatan yang benar	5	1	0	14
17.	Tempat pengolahan makan (dapur) yang tepat	0	0	0	20
18.	Cara meletakkan atau menempatkan tempat sampah di rumah yang tepat	1	0	0	19
19.	Pengolahan sampah rumah tangga	0	0	1	19
20.	Pembersihan dapur di rumah untuk menjaga <i>hygiene</i> sanitasi	0	0	1	19

S → S (Salah ke Salah)			
Responden	Umur (Th)	Pendidikan	Pekerjaan
R2	30	SMA	IRT
R3	38	Diploma	Swasta
R6	24	SMP	IRT
R8	35	Sarjana	Guru
R10	37	SMP	Swasta
R11	37	SMP	IRT
R12	28	SMA	IRT
R13	26	SMA	IRT
R15	30	SMA	IRT
R16	31	SMA	IRT
R17	32	SMA	IRT
R18	27	SMA	IRT
R20	23	SMA	IRT
B → S (Benar ke Salah)			
R1	29	SMA	IRT
R4	22	SMA	IRT
R6	24	SMP	IRT
R7	23	SMA	IRT
R9	30	SMA	IRT
R10	37	SMP	Swasta
R20	23	SMA	IRT
S → B (Salah ke Benar)			
R1	29	SMA	Ibu rumah tangga
R2	30	SMA	Ibu rumah tangga
R3	38	Diploma	Swasta
R4	22	SMA	Wiraswasta
R5	30	Sarjana	Ibu rumah tangga
R6	24	SMP	Ibu rumah tangga
R7	23	SMA	Ibu rumah tangga
R8	35	Sarjana	Guru
R9	30	SMA	Ibu rumah tangga
R10	37	SMP	Swasta
R11	37	SMP	Ibu rumah tangga
R12	28	SMA	Ibu rumah tangga
R13	26	SMA	Ibu rumah tangga
R14	29	SMP	Ibu rumah tangga
R15	30	SMA	Ibu rumah tangga
R16	39	SMA	Ibu rumah tangga
R17	32	SMA	Ibu rumah tangga
R18	27	SMA	Ibu rumah tangga
R19	35	Sarjana	PNS
R20	23	SMA	Ibu rumah tangga
B → B (Benar ke Benar)			
R1	29	SMA	Ibu rumah tangga
R2	30	SMA	Ibu rumah tangga
R3	38	Diploma	Swasta

R4	22	SMA	Wiraswasta
R5	30	Sarjana	Ibu rumah tangga
R6	24	SMP	Ibu rumah tangga
R7	23	SMA	Ibu rumah tangga
R8	35	Sarjana	Guru
R9	30	SMA	Ibu rumah tangga
R10	37	SMP	Swasta
R11	37	SMP	Ibu rumah tangga
R12	28	SMA	Ibu rumah tangga
R13	26	SMA	Ibu rumah tangga
R14	29	SMP	Ibu rumah tangga
R15	30	SMA	Ibu rumah tangga
R16	39	SMA	Ibu rumah tangga
R17	32	SMA	Ibu rumah tangga
R18	27	SMA	Ibu rumah tangga
R19	35	Sarjana	PNS
R20	23	SMA	Ibu rumah tangga

Lampiran 9. Master Tabel

Nama Ibu	Usia	Alamat	Pendidikan	Pekerjaan	Usia Balita (bulan)	Jumlah saudara	TB (cm)	BB (kg)	Status Infeksi
NO	29	Srengat	SMA	Ibu rumah tangga	55	1	103	17,5	
EM	30	Srengat	SMA	Ibu rumah tangga	24	2	83	99	batuk, pilek
PE	38	Srengat	Diploma	Swasta	36	2	88	11,6	
CY	22	Srengat	SMA	Wiraswasta	1	1	51	3,5	
AR	30	Srengat	Sarjana	Ibu rumah tangga	36	1	90	13	batuk, pilek
PA	24	Srengat	SMP	Ibu rumah tangga	48	1	90	16	demam, batuk
EL	23	Srengat	SMA	Ibu rumah tangga	24	1	80	11	
KW	35	Srengat	Sarjana	Guru	1,2	3	54,5	4,5	
RE	30	Srengat	SMA	Ibu rumah tangga	31	4	90,5	14,2	
WS	37	Srengat	SMP	Swasta	20	2	80,5	10,2	demam, batuk, pilek
YA	37	Srengat	SMP	Ibu rumah tangga	3	3	56	6	
RE	28	Srengat	SMA	Ibu rumah tangga	9	1	72	8,2	
MY	26	Srengat	SMA	Ibu rumah tangga	30	1	58	11,3	

RY	29	Srengat	SMP	Ibu rumah tangga	60	1	97	12,7	
RW	30	Srengat	SMA	Ibu rumah tangga	18	4	78	9,4	
LA	39	Srengat	SMA	Ibu rumah tangga	48	2	97,6	16	
DA	32	Srengat	SMA	Ibu rumah tangga	36	2	92	14,7	
FE	27	Srengat	SMA	Ibu rumah tangga	48	1	95	21	batuk, pilek
KU	35	Srengat	Sarjana	PNS	21	3	75	10,2	
LT	23	Srengat	SMA	Ibu rumah tangga	8	1	65	7	batuk, pilek

Lampiran 10. Uji Perbedaan Pengetahuan

T-Test

Notes

Output Created		28-MAY-2023 22:39:40
Comments		
Input	Active Dataset	DataSet0
	Filter	<none>
	Weight	<none>
	Split File	<none>
	N of Rows in Working Data File	20
Missing Value Handling	Definition of Missing	User defined missing values are treated as missing.
	Cases Used	Statistics for each analysis are based on the cases with no missing or out-of-range data for any variable in the analysis.

Syntax		T-TEST PAIRS=PRE WITH POST (PAIRED) /ES DISPLAY(TRUE) STANDARDIZER(SD) /CRITERIA=CI(.9500) /MISSING=ANALYSIS.
Resources	Processor Time	00:00:00.02
	Elapsed Time	00:00:00.02

[DataSet0]

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	PRE	72.50	20	5.735	1.282
	POST	94.00	20	5.282	1.181

Paired Samples Correlations

N	Correlation	Significance
---	-------------	--------------

				One-Sided p	Two-Sided p
Pair 1	PRE & POST	20	.608	.002	.004

Paired Samples Test

Paired Differences

		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Pair 1	PRE - POST	-21.500	4.894	1.094	-23.790	-19.210

Paired Samples Test

Significance

		t	df	One-Sided p	Two-Sided p
Pair 1	PRE - POST	-19.648	19	<.001	<.001

Paired Samples Effect Sizes

				Standardizer a	Point Estimate	95% Confidence Interval	
						Lower	Upper
Pair 1	PRE - POST	Cohen's d		4.894	-4.393	-5.840	-2.935
		Hedges' correction		5.098	-4.217	-5.606	-2.817

a. The denominator used in estimating the effect sizes.

Cohen's d uses the sample standard deviation of the mean difference.

Hedges' correction uses the sample standard deviation of the mean difference, plus a correction factor.

Lampiran 11. Uji Perbedaan Keterampilan

T-Test

Notes

Output Created		28-MAY-2023 22:41:59
Comments		
Input	Active Dataset	DataSet0
	Filter	<none>
	Weight	<none>
	Split File	<none>
	N of Rows in Working Data File	20
Missing Value Handling	Definition of Missing	User defined missing values are treated as missing.
	Cases Used	Statistics for each analysis are based on the cases with no missing or out-of-range

		data for any variable in the analysis.
Syntax		T-TEST PAIRS=PRE WITH POST (PAIRED) /ES DISPLAY(TRUE) STANDARDIZER(SD) /CRITERIA=CI(.9500) /MISSING=ANALYSIS.
Resources	Processor Time	00:00:00.00
	Elapsed Time	00:00:00.00

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	PRE	76.75	20	5.684	1.271
	POST	92.50	20	5.000	1.118

Paired Samples Correlations

N	Correlation	Significance	
		One-Sided p	Two-Sided p

Pair 1	PRE & POST	20	.579	.004	.008
--------	------------	----	------	------	------

Paired Samples Test

		Paired Differences			
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference
					Lower Upper
Pair 1	PRE - POST	-15.750	4.940	1.105	-18.062 -13.438

Paired Samples Test

		Significance		
		t	df	One-Sided p Two-Sided p
Pair 1	PRE - POST	-14.257	19	<.001 <.001

Paired Samples Effect Sizes

Standardizer | Point | 95% Confidence

			a	Estimate	Interval	
					Lower	Upper
Pair 1	PRE - POST	Cohen's d	4.940	-3.188	-4.277	-2.084
		Hedges' correction	5.147	-3.060	-4.106	-2.001

a. The denominator used in estimating the effect sizes.

Cohen's d uses the sample standard deviation of the mean difference.

Hedges' correction uses the sample standard deviation of the mean difference, plus a correction factor.

Lampiran 12. Peningkatan Pengetahuan Ibu Sebelum dan Sesudah Penyuluhan

No.	Materi	Jumlah Jawaban Benar				% Peningkatan
		Pre Test		Post Test		
		n	%	n	%	
1.	Hygiene sanitasi dilakukan sejak	14	70	19	95	25
2.	Tujuan hygiene sanitasi pada peralatan makanan	16	80	19	95	15
3.	Manfaat hygiene sanitasi	16	80	20	100	20
4.	Pencucian rak piring	15	75	19	95	20
5.	Cara mengeringkan piring, mangkuk, dan gelas	16	80	20	100	20
6.	Cara mencuci tangan yang benar	13	65	18	90	25
7.	Bahan yang digunakan untuk menghilangkan lemak dan bau amis pada saat mencuci alat makan	15	75	20	100	25
8.	Cara mencuci sendok dan garpu yang telah digunakan	15	75	20	100	25
9.	Hal yang perlu diperhatikan saat akan menggunakan alat pengolahan makanan	14	70	18	90	20
10.	Akibat tidak memperhatikan hygiene sanitasi peralatan pengolahan makanan	13	65	17	85	20
11.	Hal yang harus dilakukan sebelum melakukan pengolahan makanan	13	65	20	100	35
12.	Tujuan mencuci peralatan makanan dengan air panas	14	70	19	95	25
13.	Hal yang harus diperhatikan pada makanan yang akan dikonsumsi	16	80	19	95	15
14.	Prinsip hygiene sanitasi makanan yang diperlukan untuk	15	75	19	95	20

	mengendalikan kontaminasi makanan					
15.	Upaya mencegah pencemaran makanan dari peralatan pengolahan makanan	14	70	18	90	20
16.	Cara mencuci kompor yang benar	15	75	19	95	20
17.	Hal yang paling penting untuk diperhatikan saat mengolah makanan	12	60	17	85	25
18.	Bahan yang aman digunakan untuk peralatan masak	15	75	18	90	15
19.	Tujuan menempatkan makanan dalam wadah terpisah dan tertutup saat hendak disajikan	15	75	20	100	25
20.	Hal yang harus diperhatikan terhadap lingkungan pengolahan makanan	14	70	17	85	15

Lampiran 13. Peningkatan Keterampilan Ibu Sebelum dan Sesudah Penyuluhan

No.	Materi	Jumlah Jawaban Benar				% Peningkatan
		Pre Test		Post Test		
		n	%	n	%	
1.	Urutan pembersihan tungku kompor gas yang benar	16	80	19	95	15
2.	Persiapam sebelum memasak yang benar	15	75	19	95	20
3.	Cara pembersihan permukaan kompor gas yang benar	17	85	19	95	10
4.	Pencucian rak piring plastik yang benar	16	80	19	95	15
5.	Pencucian piring yang benar	17	85	20	100	15
6.	Cara mencuci sendok dan garpu makan yang benar	15	75	18	90	15
7.	Cara membersihkan kulkas yang benar	14	70	19	95	25
8.	Cara pengeringan mangkuk dan piring yang benar	15	75	19	95	20
9.	Perlengkapan makan dan minum yang tepat untuk anak	16	80	19	95	15
10.	Urutan mencuci tangan dengan benar	15	75	17	85	10
11.	Kelebihan mencuci peralatan menggunakan air panas	14	70	17	85	15
12.	Peralatan masak yang baik untuk pengolahan makanan	15	75	18	90	15
13.	Pemilihan alat masak yang aman dan sehat	13	65	18	90	25
14.	Papur pengolahan makanan yang memenuhi persyaratan <i>hygiene</i> sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran makanan	17	85	20	100	15
15.	Cara pencegahan masuknya lalat, tikus, dan hewan lainnya ke dapur	15	75	19	95	20

16.	Bahan pencuci piring peralatan yang benar	16	80	17	85	5
17.	Tempat pengolahan makan (dapur) yang tepat	15	75	18	90	15
18.	Cara meletakkan atau menempatkan tempat sampah di rumah yang tepat	14	70	18	90	20
19.	Pengolahan sampah rumah tangga	17	85	20	100	15
20.	Pembersihan dapur di rumah untuk menjaga <i>hygiene</i> sanitasi	15	75	17	85	10

Lampiran 14. Dokumentasi Penelitian





