

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Pernyataan Persetujuan Menjadi Responden

#### LAMPIRAN

##### PERNYATAAN PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Setelah mendapatkan penjelasan tentang maksud dan tujuan penelitian yang dilaksanakan, saya:

Nama : ~~\_\_\_\_\_~~  
Usia : 52 th.  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Pendidikan Terakhir : SMA  
Masa Bekerja : 5 th.

Menyatakan bahwa saya bersedia menjadi responden dalam penelitian yang berjudul Pengaruh Pemberian Edukasi Menggunakan Media Poster Terhadap Pengetahuan dan Perilaku Personal Hygiene Penjamah Makanan di Catering Adith Kitchen Lawang. Saya tidak akan menuntut terhadap segala kemungkinan yang akan terjadi dalam penelitian ini.

Demikian Surat pernyataan persetujuan ini saya sampaikan dengan sadar dan tanpa ada paksaan siapapun.

Responden



(~~\_\_\_\_\_~~)

Peneliti



(Hanung Navita Asmarani)

## Lampiran 2. Soal Pre-test dan Post-test

Pertanyaan Jawaban 10 Setelan

1. Pengetahuan dalam mengambil makanan yang telah diolah dapat menggunakan alat di bawah ini, kecuali... \*

- a. Sarung tangan plastik
- b. Penjepit makanan
- c. Serbet
- d. Sendok

2. Mencuci tangan dengan baik dan benar adalah salah satu cara menjaga higiene penjamah makanan. Ada berapa langkah cuci tangan yang benar... \*

- a. 7 Langkah
- b. 6 Langkah
- c. 5 Langkah
- d. 8 Langkah

3. Momen cuci tangan untuk penjamah makanan adalah, kecuali... \*

- a. Sebelum ke WC atau kamar kecil
- b. Sebelum memegang peralatan makan
- c. Setelah meracik bahan mentah seperti daging, ikan, sayuran, dll
- d. Setelah mengerjakan pekerjaan lain seperti bersalaman, menyetir, dll

4. Kapan penjamah makanan dikatakan siap untuk mengolah makanan? \*

- a. Saat sudah mencuci tangan dengan air mengalir
- b. Saat bahan masak yang diolah sudah disiapkan
- c. Saat sudah membersihkan semua peralatan yang kotor
- d. Saat sudah memakai atribut kerja lengkap dan bersih

5. Apa alasan penjamah makanan tidak boleh merokok saat menangani makanan? \*

- a. Mengundang orang lain untuk ikut merokok
- b. Mencegah abu rokok masuk kedalam makanan
- c. Agar tidak mengganggu penjamah makanan lain
- d. Berpengaruh buruk bagi kesehatan penjamah

6. Mengapa orang yang memiliki luka terbuka tidak boleh menangani makanan? \*

- a. Luka terbuka dapat mencemari makanan
- b. Infeksi pada luka terbuka jika terus bekerja
- c. Luka terbuka dapat menular ke penjamah lain
- d. Penjamah makanan sakit dapat menghambat pekerjaan penjamah lain

7. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan alat pelindung diri (APD) dibawah ini, kecuali... \*

- a. Celemek
- b. Masker
- c. Kaos kaki
- d. Penutup kepala

8. Syarat perilaku seorang penjamah makanan saat mengolah makanan adalah... \*

- a. Menggaruk kepala disaat sedang mengolah makanan
- b. Tidak menutup mulut saat batuk dan bersin
- c. Merokok ditempat pengolahan makanan saat sedang beristirahat
- d. Tidak menggaruk lubang hidung atau anggota tubuh lain saat sedang mengolah makanan

9. Apa yang terjadi jika tidak menggunakan penutup kepala saat mengolah makanan... \*

- a. Penjamah terlihat rapi dan bersih
- b. Rambut jatuh dapat berakibat kontaminasi
- c. Kerapihan tenaga pengolah makanan
- d. Rambut jatuh tidak berakibat kontaminasi



Lampiran 5. Form Checklist Perilaku Personal Hygiene

FORM CHECK LIST PERILAKU PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN  
DI CATERING ADITH KITCHEN LAWANG

Nama : ~~.....~~

Jenis Kelamin : Perempuan

Hari/Tanggal : 21 Agustus 2024 (✓) - 22 Agustus 2024 (0)

No	Pernyataan	Dilakukan	Tidak Dilakukan
1	Celemek dipakai pada saat bekerja		✓
2	Kuku dalam keadaan pendek dan tidak dicat	✓	
3	Mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sesuai dengan 5 langkah cuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan		✓
4	Tutup kepala ( penutup rambut dipakai pada saat bekerja)		✓
5	Menutup luka (jika memiliki luka)/tidak memiliki luka	✓	
6	Memakai sarung tangan plastik ketika mengolah bahan makanan dan menangani makanan		✓
7	Tidak bersin/batuk di depan makanan	✓	
8	Mencuci tangan setelah dari luar/kamar mandi	✓	
9	Menggunakan alat bantu dalam penyajian makanan	✓	
10	Penjamah makanan tidak sedang sakit saat bekerja	✓	

(Sumber: Jihan, 2021)

60 → 80

 KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

 GERMAS

# BIASAKAN CUCI TANGAN PAKAI SABUN Dengan Air Mengalir

**5 Langkah Cuci Tangan Pakai Sabun**

- 

1 Basahi seluruh tangan dengan air bersih mengalir
- 

2 Gosok sabun ke telapak, punggung tangan dan sela jari
- 

3 Bersihkan bagian bawah kuku-kuku
- 

4 Bilas tangan dengan air bersih mengalir
- 

5 Keringkan tangan dengan handuk/ tisu atau keringkan dengan diangin-anginkan.

SUMBER : PROMKES 2018

# Syarat Hygiene Penjamah Makanan



## 1 Kondisi Kesehatan

### Syarat :

- Tidak menderita penyakit mudah menular : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit menular lainnya
- Menutup luka (luka terbuka, bisul, luka lainnya)

## 2 Kebersihan Diri

### Syarat :

- Mandi teratur dengan sabun dan air bersih
- Menggosok gigi dengan pasta dan sikat gigi secara teratur, paling sedikit dua kali dalam sehari, yaitu setelah makan dan sebelum tidur
- Membiasakan membersihkan lubang hidung, lubang telinga, dan sela sela jari secara teratur
- Mencuci rambut/keramas secara rutin dua kali dalam seminggu
- Kebersihan tangan: kuku dipotong pendek, kuku tidak dicat atau kutek, bebas luka

## 3 Kebiasaan Mencuci Tangan

### Syarat :

- Sebelum menjamah atau memegang makanan
- Sebelum memegang peralatan makan
- Setelah meracik bahan mentah seperti daging, ikan, sayuran dan lain lain
- Setelah mengerjakan pekerjaan lain seperti bersalaman, menyetir kendaraan, memperbaiki peralatan, memegang uang dan lain-lain

## 4 Perilaku Penjamah Makanan dalam Kegiatan Pelayanan Makanan

### Syarat :

- Tidak menggaruk- garuk rambut, lubang hidung atau sela-sela jari /kuku, menutup mulut saat batuk dan bersin
- Tidak merokok
- Tidak meludah sembarangan diruang pengolahan makanan
- Saat sudah memakai atribut kerja lengkap dan bersih



## PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN



Lampiran 7. Hasil Pre-test dan Post-test Tingkat Pengetahuan Responden

Nama	Pre-test	Post-test
Cy	90	100
Ti	90	100
Ik	80	90
En	70	80
Ka	70	100
Ri	70	90
In	80	100
An	90	100
Sa	80	90
Er	90	100
<b>Rata-rata</b>	<b>81</b>	<b>95</b>

Lampiran 8. Uji Statistika Wilcoxon Tingkat Pengetahuan Responden

**Descriptive Statistics**

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Pretest	10	70	90	81.00	8.756
Posttest	10	80	100	95.00	7.071
Valid N (listwise)	10				

**Wilcoxon Signed Ranks Test**

**Ranks**

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Posttest - Pretest	Negative Ranks	0 <sup>a</sup>	.00	.00
	Positive Ranks	10 <sup>b</sup>	5.50	55.00
	Ties	0 <sup>c</sup>		
	Total	10		

a. Posttest < Pretest

b. Posttest > Pretest

c. Posttest = Pretest

**Test Statistics<sup>a</sup>**

	Posttest - Pretest
Z	-2.913 <sup>b</sup>
Asymp. Sig. (2-tailed)	.004

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.

Lampiran 9. Hasil Checklist Observasi Perilaku Responden

Nama	Sebelum Edukasi	Sesudah Edukasi
Cy	70	70
Ti	70	70
Ik	60	70
En	50	60
Ka	80	90
Ri	80	90
In	50	70
An	50	60
Sa	70	70
Er	70	80
<b>Rata-rata</b>	<b>65</b>	<b>73</b>

Lampiran 10. Uji Menggunakan SPSS Data Perilaku Personal Hygiene

**Descriptive Statistics**

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Sebelum edukasi	10	50	80	65.00	11.785
Sesudah edukasi	10	60	90	73.00	10.593
Valid N (listwise)	10				

**Wilcoxon Signed Ranks Test**

**Ranks**

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Sesudah edukasi - Sebelum edukasi	Negative Ranks	0 <sup>a</sup>	.00	.00
	Positive Ranks	7 <sup>b</sup>	4.00	28.00
	Ties	3 <sup>c</sup>		
	Total	10		

a. Sesudah edukasi < Sebelum edukasi

b. Sesudah edukasi > Sebelum edukasi

c. Sesudah edukasi = Sebelum edukasi

**Test Statistics<sup>a</sup>**

Sesudah edukasi - Sebelum edukasi	
Z	-2.530 <sup>b</sup>
Asymp. Sig. (2-tailed)	.011

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.

Lampiran 11. Dokumentasi Penelitian



