

# 1. LAMPIRAN

## 2. Lampiran 1. Lembar Perizinan

 **Kemenkes**

**Kementerian Kesehatan**  
(Raktdi/Roes/Walbang)  
Jl. Besar Ijen No. 77C Malang 65112  
(0341) 566075, 571388, Fax. (0341) 556746  
<http://www.poltekkes-malang.ac.id>

Nomor : DP.02.01/F.XXI.17/ 3299 /2024  
Lampiran : -  
Perihal : Surat Pemohonan Ijin Pengambilan Data  
Dalam Memenuhi Penyusunan Tugas Akhir KTI

Malang, 04 September 2024

Kepada Yth.  
Komandan Pusat Pendidikan Arhanud  
Di  
Tempat

Dalam rangka pemenuhan Tugas Akhir Karya Tulis Ilmiah, bersama ini kami hadapkan Salwa Ainiyyah, (NIM.P17110223028) Mahasiswa Program Studi D3 Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Mahasiswa yang bersangkutan dapat diijinkan untuk melakukan Ijin Pengambilan Data, pada:

Tanggal : 16 sd 30 September 2024  
Waktu : 08.00 – selesai  
Tempat : Pusat Pendidikan Arhanud

Dengan judul :  
Gambaran tingkat pengetahuan, perilaku higiene sanitasi dan pemberian Penyuluhan bagi tenaga penjamah makanan di Pusat Pendidikan Arhanud.

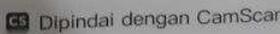
Data yang diambil :

- Tingkat pengetahuan penjamah makanan
- Data demografi tenaga penjamah makanan (usia, jenis kelamin pendidikan)
- Perilaku higiene dan sanitasi tenaga penjamah makanan
- Kepatuhan terhadap prosedur higiene sanitasi
- Data tentang kejadian penyakit yang terkait dengan makanan di Pusat Pendidikan Arhanud

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

  
Ketua Jurusan Gizi  
Ionu Fajar M. M.Kes., RD  
NIP. 198810181989031001

Tembusan disampaikan kepada Yth :  
- Kabagum Pusat Pendidikan Arhanud

 Dipindai dengan CamScanner

### 3. Lampiran 2. Persetujuan Responden

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : VA

Alamat : Jl. Raya Pandem

Jenis kelamin : P

Usia : 33

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 Pemberian Penyuluhan Terkait Higiene Sanitasi Menggunakan Media Video terhadap Tingkat Pengetahuan dan Sikap pada Tenaga Penjamah Makanan di Pusat Pendidikan Arhanud Kota Batu".

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

Mengetahui,  
Penanggung jawab peneliti

Malang, 26 September 2024  
Yang menyatakan,  
Responden

  
Salwa Ainiyyah

  
.....  
( VA )

#### 4. Lampiran 3. Formulir Kuisioner Pre-Test Tingkat Pengetahuan Higiene

**PRE- POST TEST KUISIONER PENGETAHUAN HIGIENE SANITASI  
PENJAMAH MAKANAN**

Nama : F Pendidikan terakhir : SMA  
 Umur : 35 Masa kerja : 4 th  
 Jenis Kelamin : L Hari/ Tanggal :

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. Bersih dan pendek
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

## Sanitasi Penjamah Makanan

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

(Lelita, 2020)

**5. Lampiran 4. Hasil Pre-Test dan Post-Test Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan**

nama	pre-test	post-test
s	55	70
i	70	85
c	70	85
g	55	70
a	65	75
i	65	80
va	75	90
a	70	85
f	45	65
b	70	85

**6. Lampiran 5. Formulir check list PreTest dan PostTest Sikap Higien Sanitasi Penjamah Makanan**

**PRE- POST TEST KUISIONER SIKAP HIGIENE SANITASI  
PENJAMAH MAKANAN**

Nama : \_\_\_\_\_ Pendidikan terakhir : \_\_\_\_\_  
 Umur : \_\_\_\_\_ Masa kerja : \_\_\_\_\_  
 Jenis Kelamin : \_\_\_\_\_ Hari/ Tanggal : \_\_\_\_\_

No	Pernyataan	Jawaban	
		D (Dilaksanakan)	TD (Tidak Dilaksanakan)
1.	Mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan	✓	
2.	Memakai pelindung seperti celemek saat menyiapkan bahan makanan, memasak makanan dan distribusi		✓
3.	Menjaga kebersihan dapur	✓	
4.	Mencuci peralatan masak setelah digunakan	✓	
5.	Menyimpan bahan makanan dilemari pendingin/ kulkas	✓	
6.	Menggunakan sarung tangan saat menyiapkan bahan makanan		✓
7.	Membersihkan area kerja sebelum dan sesudah dipakai	✓	
8.	Menjaga kebersihan diri sendiri seperti memotong kuku		✓
9.	Tidak berbicara saat ada di depan bahan makanan maupun makanan matang		✓
10.	Tidak berhias kecuali menggunakan cincin kawin yang polos		✓

**7. Lampiran 6. Hasil Pre-Test dan Post-Test Sikap Higiene Sanitasi Penjamah Makanan**

NAMA	PRE TEST	POST TEST
s	50	70
i	70	80
c	60	70
g	50	70
a	70	80
i	70	80
va	60	80
a	50	70
f	60	90
b	70	90

## **8. Lampiran 7. Satuan Acara Penyuluhan Higiene Sanitasi Asrama Pusat Pendidikan Arhanud Kota Batu**

### **SATUAN ACARA PENYULUHAN HIGIENE SANITASI DI ASRAMA PUSAT PENDIDIKAN ARHANUD KOTA BATU**

Jenis kegiatan	: Penyuluhan
Pokok pembahasan	: Higiene Sanitasi Waktu : 50 menit
Sasaran	: Penjamah makanan
Hari / tanggal	: 28 September 2024
Tempat	: Asrama Pusat Pendidikan Arhanud Kota Batu

#### **A. Tujuan Penyuluhan**

##### **1. Tujuan umum**

Stelah mengikuti penyuluhan diharapkan responden mengetahui dan menerapkan higiene sanitasi yang baik dan benar di asrama.

##### **2. Tujuan khusus**

- a. Mengetahui pengertian higiene sanitasi
- b. Mengetahui manfaat higiene sanitasi
- c. Mengetahui persyaratan higiene sanitasi
- d. Mengetahui prinsip-prinsip higiene sanitasi
- e. Mengetahui syarat penjamah makanan
- f. Mengetahui persyaratan penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi
- g. Mengetahui persyaratan bahan makanan dan makanan jadi

#### **B. Pokok bahasan**

Higiene sanitasi penjamah makanan

#### **C. Metode**

1. Ceramah (Penayangan Video)
2. Diskusi

3. Tanya jawab

#### D. Media dan Alat bantu

1. Proyektor
2. Video
3. Daftar hadir
4. Form kuisioner pengetahuan penjamah makanan
5. Form kuisioner sikap penjamah makanan

#### E. Kegiatan Penyuluhan

No	Penyajian	Waktu	Kegiatan penyuluhan	Kegiatan peserta	Metode
1.	Pembukaan	5 menit	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membuka dengan salam</li> <li>2. Memperkenalkan diri</li> <li>3. Menjelaskan maksud dan tujuan penyuluhan</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjawab salam</li> <li>2. Mendengarkan dan memperhatikan penyuluh</li> </ol>	Ceramah
2.	Pre test	15 menit	Melakukan kegiatan pre test	Mengerjakan soal pre test	
3.	Kegiatan inti	30 menit	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penayangan video higiene sanitasi</li> <li>2. Menjelaskan materi higiene sanitasi</li> <li>3. Menanyakan kephahaman audiens mengenai video dan materi higiene sanitasi</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memperhatikan</li> <li>2. Mendengarkan</li> <li>3. Menjawab kephahaman materi yang dijelaskan</li> </ol>	Ceramah dan tanya jawab
4.	Post test	10 menit	Melakukan kegiatan post test	Mengerjakan soal post test	
5.	penutup	5 menit	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Evaluasi berupa tanya jawab</li> <li>2. Memberi reward</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjawab pertanyaan</li> <li>2. Mendengarkan</li> </ol>	Diskusi, tanya jawab

			kepada penjawab 3. Menyampaikan kesimpulan 4. Salam penutup	dan memperhatikan penyuluh	
--	--	--	---	----------------------------	--

## F. Materi

### 1. Pengertian higiene sanitsi

Menurut (Syaputra & Suryani, 2017) higiene sanitasi adalah upaya mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Menurut Widyastuti & Almira, (2019) higiene adalah upaya kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia. Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan kepada upaya kesehatan lingkungan hidup manusia (Ikhtiar, 2017).

### 2. Manfaat higiene sanitasi

Menurut Widyastuti & Almira, (2019) upaya higiene sanitasi memberikan beberapa manfaat, yaitu:

- a. Lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman.
- b. Melindungi setiap individu dari faktor lingkungan yang dapat merusak kesehatan fisik dan mental.
- c. Tindakan pencegahan terhadap penyakit menular.
- d. Tindakan pencegahan terhadap kecelakaan kerja.

### 3. Persyaratan higiene sanitasi

Dalam peraturan nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003, Menteri Kesehatan menetapkan bahwa rumah makan dan restoran harus memenuhi persyaratan sanitasi. Persyaratan higienis yang harus dipenuhi sebagaimana disebutkan pada ayat (1) termasuk :

- a. Persyaratan lokasi dan bangunan;
- b. Persyaratan fasilitas sanitasi;
- c. Persyaratan dapur, ruang makan dan gudang makanan;

- d. Persyaratan bahan makananan dan makanan jadi;
- e. Persyaratan pengolahan makanan;
- f. Persyaratan penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi;
- g. Persyaratan peralatan yang digunakan

#### **4. Prinsip prinsip higiene sanitasi**

Menurut Widyastuti & Almira,(2019) prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan dan minuman meliputi:

- a. Pemilihan bahan makanan yang berkualitas baik agar tidak terjadi keracunan
- b. Menyimpan bahan makanan yang benar dan sesuai agar tidak menurunkan kualitas bahan makanan
- c. Mengolah bahan makanan yang benar agar konsumen tidak khawatir akan resiko kesehatan
- d. Penyimpanan makanan masak tidak boleh disimpan terlalu lama agar tidak rusak
- e. Pengangkutan bahan makanan dan makanan masak harus menggunakan pelindung
- f. Penyajian makanan dengan uji organoleptik agar dinyatakan layak santap dan melakukan uji lab jika ada kecurigaan

#### **5. Syarat penjamah makanan**

Persyaratan perilaku penjamah makanan selama bekerja/mengelola makanan menurut Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 diantaranya sebagai berikut:

- a. Tidak merokok.
- b. Tidak makan atau mengunyah.
- c. Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos).
- d. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya.
- e. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban.

- f. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar.
- g. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasaboga.
- h. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan.
- i. Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah.

## **6. Syarat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi**

### **a. Penyimpanan bahan makanan**

- 1) Harus dalam keadaan bersih dan terjaga
- 2) Penempatan terpisah dengan makanan jadi
- 3) Penyimpanan makanan harus sesuai dengan jenis, ketebalan makanan padat dan kelembapan penyimpanan disusun dalam rak-rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan rusaknya bahan
- 4) Jika menyimpan digudang tidak menempel langit-langit, lantai, dan dinding

### **b. Penyimpanan makanan jadi**

- 1) Terlindung dari debu, bahan berbahaya, serangga dan tikus
- 2) Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas 65,5 °C atau lebih, atau disimpan dalam suhu dingin 4°C atau kurang
- 3) Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5°C sampai -1°C

## **7. Syarat bahan makanan dan makanan jadi**

### **a. Syarat bahan makanan**

- 1) Bahan makanan dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak membusuk
- 2) Bahan makanan berasal dari sumber resmi yang terawasi
- 3) Bahan makanan kemasan, bahan tambahan makanan dan bahan penolong memenuhi peraturan perundang-undangan yang berlaku

**b. Syarat makanan jadi**

- 1) Makanan jadi dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak busuk, makanan dalam kaleng harus tidak boleh menunjukkan adanya pengembunngan, cekung dan kebocoran
- 2) Angka kuman E.coli pada makanan 0/gr contoh makanan
- 3) Angka kumn E.coli pada makanan 0/ml contoh minuman
- 4) Jumlah kandungan logam berat dan residu pestisida dan cemaran lainnya tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut peraturan perundnang- undangan yang berlaku
- 5) Buah buahan dicuci bersih dengan air yang memenuhi persyaratan, khusus untuk sayuran dimakan mentah dcuci dengan air yang mengandung larutan kalium permaganat 0,02% atau dimasukkan dalam air mendidih untuk beberapa detik.

9. Lampiran 8. Media

## HIGIENE SANITASI

disusun oleh : Salwa Alhiyyah  
D III Gizi  
Poltekkes Kemenkes Malang

### APA ITU HIGIENE SANITASI ?

higiene adalah upaya kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia.

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

### MANFAAT HIGIENE SANITASI

- Lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman
- Melindungi setiap individu dari faktor lingkungan yang merusak fisik dan mental
- Pencegahan terhadap penyakit menular
- Pencegahan kecelakaan kerja

### PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN

- Dalam keadaan bersih dan terjaga
- Penempatan terpisah dengan makanan jadi
- Penyimpanan sesuai jenis, ketebalan makanan dan kelembapan
- Tidak menempel langit-langit, lantai dan dinding

### PRINSIP HIGIENE SANITASI

Prinsip - prinsip higiene sanitasi makanan dan minuman :

1. Pemilihan bahan makanan yang berkualitas
2. Menyimpan bahan makanan dengan benar
3. Mengolah bahan makanan dengan matang dan benar
4. Penyimpanan makanan jadi tidak boleh terlalu lama
5. Pengangkutan bahan makanan dan makanan jadi harus menggunakan pelindung
6. Penyajian makanan menggunakan uji organoleptik dan uji lab jika diperlukan

### PESRSYARATAN HIGIENE SANITASI

Persyaratan higiene sanitasi yang harus dipenuhi sebagaimana disebutkan dalam 10/98/MENKES/2003 ayat 1

- Penyimpanan peralatan yang digunakan
- Pengelolaan penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi
- Pengelolaan makanan
- Lokasi & Bangunan
- Fasilitas Higiene Sanitasi
- Dapur, Ruang makan dan gudang makanan
- Bahan makanan & makanan jadi

## SYARAT PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DAN MAKANAN JADI

### SYARAT PENJAMAH MAKANAN

- Tidak Merokok
- Tidak mengunyah di depan makanan
- Tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin
- Berpakaian bersih yang tidak dipakai diluar kerja
- Selalu mencuci tangan
- Menggunakan alat sesuai keperluan
- Berpakaian kerja dengan pelindung
- Tidak banyak bicara



### DAFTAR PUSTAKA

- Syaputra, E. M., & Suryani, D. (2017). Faktor Risiko Higiene Sanitasi Makanan Karyawan Warung Makan Burjo di Kelurahan Warungboto Yogyakarta. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*.
- Ikhtiar, M. 2017. Pengantar Kesehatan Lingkungan. CV. Social Politic Genius. Makassar.
- Widyastuti, N., & Almira, V. G. (2019). Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan. *K-Media*.
- PERMENKES No 1098/MENKES/SK/VII/2003



### 10. Lampiran 9, Daftar Hadir Penyuluhan

**DAFTAR HADIR RESPONDEN**

Hari/ Tanggal : 28 September 2024  
 Lokasi : Asrama pusat pendidikan arhanud

No	Nama	Alamat	TANDA TANGAN	
1.	S		1.	
2.	i			2. 
3.	c		3.	
4.	G			4. 
5.	A		5.	
6.	i			6. 
7.	B		7.	
8.	a			8. 
9.	va		9.	
10.	F			10. 
11.			11.	

Mengetahui,  
 Peneliti

  
 Salwa Ainiyyah

**11. Lampiran 10. Hasil Uji Validitas Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Nilai PreTest dan PostTest Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan**

**Correlations**

		Nilai Pretest Posttest	Nilai
Nilai Pretest	Pearson Correlation	1	,970**
	Sig. (2-tailed)		,000
	N	10	10
Nilai Posttest	Pearson Correlation	,970**	1
	Sig. (2-tailed)	,000	
	N	10	10

\*\* . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

Karena nilai Sig. (2-tailed) = 0,000 < 0,05 dan Pearson Correlation bernilai 0,970

> 0, maka Variabel Nilai PreTest dan PostTest valid

**Nilai PreTest dan PostTest Sikap Higiene Sanitasi Penjamah Makanan**

**Correlations**

		Sikap Pretest kap Posttest	Si
Sikap Pretest	Pearson Correlation	1	,676*
	Sig. (2-tailed)		,032
	N	10	10
Sikap Posttest	Pearson Correlation	,676*	1
	Sig. (2-tailed)	,032	
	N	10	10

\*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

Karena nilai Sig. (2-tailed) = 0,032 < 0,05 dan Pearson Correlation bernilai 0,676

> 0, maka Variabel Sikap PreTest dan PostTest valid

## 12. Lampiran 11. Hasil Uji Reliabilitas Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan

### Nilai PreTest dan PostTest Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan

Untuk  $\alpha = 5\%$  maka nilai r tabel = 0,632 (Lihat Tabel r)

#### Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
,982	2

Karena nilai Cronbach's Alpha = 0,982 > r tabel = 0,632 maka Variabel Nilai PreTest dan PostTest reliabel.

### Nilai PreTest dan PostTest Sikap Higiene Sanitasi Penjamah Makanan

Untuk  $\alpha = 5\%$  maka nilai r tabel = 0,632 (Lihat Tabel r)

#### Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
,804	2

Karena nilai Cronbach's Alpha = 0,804 > r tabel = 0,632 maka Variabel Sikap PreTest dan PostTest reliabel

### Lampiran 11. Dokumentasi Penelitian







## Lampiran 12. Dokumentasi Penyuluhan

