

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Surat Pengantar Ijin 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](mailto:direktorat@poltekkes-malang.ac.id)



Nomor : DP.02.01/5.0/ 0356 /2023  
Lampiran : -  
Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian  
Dalam Memenuhi Penyusunan Tugas Akhir KTI

Malang, 07 Februari 2023

Kepada Yth.

1. Kepala Bakesbangpol Kota Batu
2. Kepala Dinas Kesehatan Kota Batu

Di

Tempat

Dalam rangka pemenuhan Tugas Akhir Karya Tulis Ilmiah, bersama ini kami hadapkan Ulfa Tri Nurjannah. (NIM.P17110201024) mahasiswa Program Studi D3 Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Mahasiswa yang bersangkutan dapat diijinkan untuk melakukan Penelitian, pada:

Tanggal : 01 Maret s/d 10 April 2023  
Waktu : 08.00 – selesai  
Tempat : Puskesmas Kota Batu

Dengan judul :

Pengaruh penyuluhan dengan media Video terhadap perubahan pengetahuan dan ketrampilan tentang Hygiene dan Sanitasi penjamah makanan pada Ibu Balita.

Data yang diambil :

Pengetahuan dan Ketrampilan tentang Hygiene dan Sanitasi penjamah makanan.

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



Tembusan disampaikan kepada Yth :

- Kepala Puskesmas Kota Batu

- 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. Wakhid 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 2. Surat Ijin Penelitian (Puskesmas)



**PEMERINTAH KOTA BATU**  
**DINAS KESEHATAN**  
**UPT PUSKESMAS BATU**

Jl. Samadi No. 71 Kota Batu. Kode Pos 65313  
Telp. (0341) 591113, e-mail : pkmbatu71@gmail.com

Batu, 07 Juni 2023

Nomor : 440/ 1302 /422.107.01/2023  
Sifat : Penting  
Lampiran : -  
Perihal : **Pemberitahuan**

Kepada  
Yth. Pimpinan Poltekkes Kemenkes  
Malang  
c.q Ketua Jurusan Gizi

di -  
**Malang**

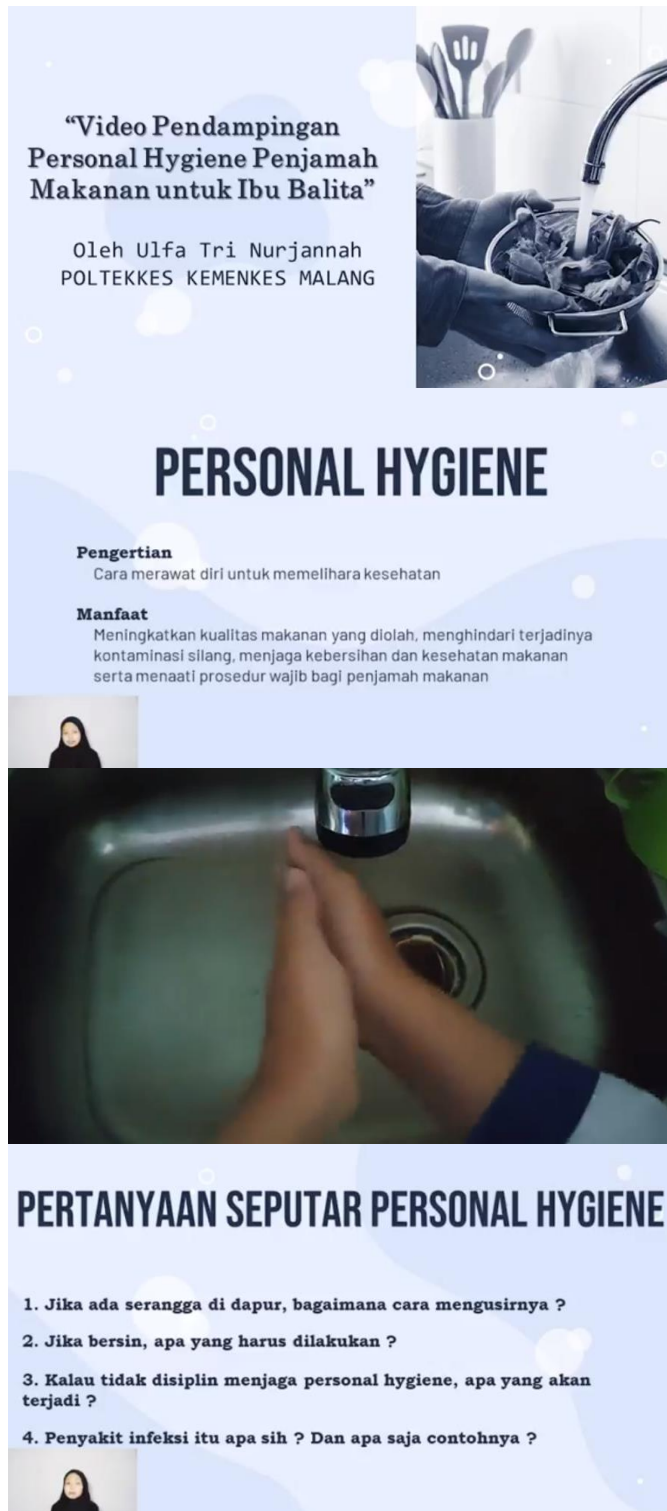
Berdasarkan surat dari Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang Tanggal 07 Februari 2023 No : DP.02.01/5.0/0356/2023 Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian Dalam Memenuhi Penyusunan Tugas Akhir KTI a.n ULFA TRI NURJANNAH (NIM. P17110201024) mahasiswa Program Studi D3 Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang **dapat diijinkan** melakukan Penelitian, pada :

Tanggal : 01 Maret s.d 10 April 2023  
Jam : 08.00 WIB s/d selesai (mohon hadir tepat waktu)  
Tempat : UPT. Puskesmas Batu Jl. Samadi 71 Pesanggrahan  
Judul KTI : Pengaruh penyuluhan dengan media Video terhadap perubahan pengetahuan dan keterampilan tentang Hygiene dan Sanitasi penjamah makanan pada Ibu Balita.

Demikian surat ini kami sampaikan. Atas perhatian dan kerjasamanya kami sampaikan terima kasih.

**KEPALA UPT PUSKESMAS BATU**  
  
dr. JONGKY ORRIS S.M  
NIP. 19750505-201001 1 024

### Lampiran 3. Video *Hygiene* dan Sanitasi Penjamah Makanan



**“Video Pendampingan  
Personal Hygiene Penjamah  
Makanan untuk Ibu Balita”**

Oleh Ulfa Tri Nurjannah  
POLTEKKES KEMENKES MALANG

## PERSONAL HYGIENE

**Pengertian**  
Cara merawat diri untuk memelihara kesehatan

**Manfaat**  
Meningkatkan kualitas makanan yang diolah, menghindari terjadinya kontaminasi silang, menjaga kebersihan dan kesehatan makanan serta menaati prosedur wajib bagi penjamah makanan

### PERTANYAAN SEPUTAR PERSONAL HYGIENE

1. Jika ada serangga di dapur, bagaimana cara mengusirnya ?
2. Jika bersin, apa yang harus dilakukan ?
3. Kalau tidak disiplin menjaga personal hygiene, apa yang akan terjadi ?
4. Penyakit infeksi itu apa sih ? Dan apa saja contohnya ?

Video dapat diakses di  
[https://bit.ly/Video-HygieneSanitasi\\_PenjamahMakanan](https://bit.ly/Video-HygieneSanitasi_PenjamahMakanan)

#### Lampiran 4. Surat Persetujuan Menjadi Responden

**SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama \_\_\_\_\_

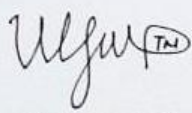
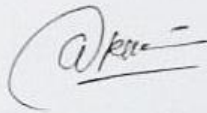
Alamat \_\_\_\_\_ ✓

Pendidikan : SMK

Umur : 28 th.

Menyatakan bahwa saya ~~setuju~~ tidak setuju untuk menjadi responden pada penelitian yang berjudul "Pengaruh Penyuluhan dengan Media Video terhadap Perubahan Pengetahuan dan Keterampilan tentang *Hygiene* Sanitasi Penjamah Makanan pada Ibu Balita". Saya tidak akan menuntut segala kemungkinan yang akan terjadi dalam penelitian ini.

Demikian surat pernyataan persetujuan ini saya sampaikan dengan sadar dan tanpa adanya paksaan dari pihak manapun.

Peneliti	Responden Penelitian
	
(Ulfa Ti Murjannah)	( _____ )

Lampiran 5. Kuesioner *Pre-Test* Responden

**KUESIONER PENELITIAN**

A. Identitas Responden

No. Responden :

Tanggal Pengisian :   -   -

**Karakteristik Ibu**

Nama :

Tempat dan Tanggal Lahir :

Umur : 28 TH

Pendidikan Terakhir : SMK

Pekerjaan : PENJAHIT

**Karakteristik Balita**

*\*Pilih/lingkari salah satu penyakit untuk status infeksi yang pernah di derita!*

Nama :

Tempat dan Tanggal Lahir :

Umur : 4 BULAN

Anak Ke- : 1

Jumlah Saudara : -

Tinggi Badan : 64,5

Berat Badan : 7,2

Status Infeksi (3 bulan terakhir) : Demam  Pilek  Diare



## a) Pengetahuan

	<ul style="list-style-type: none"> <li>b. Memasak</li> <li>c. Mengolah</li> <li>d. Mandi</li> <li>e. Mencuci tangan dengan air saja</li> </ul>	
6)	<p>Dalam <i>personal hygiene</i>, sikap yang perlu diperhatikan, meliputi ....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Menggaruk bagian tubuh yang gatal</li> <li>b. Tidak menutup mulut/hidung saat bersin</li> <li>c. Menggunakan tangan saat mencuci makanan</li> <li>d. Rambut dibersihkan teratur</li> <li>e. Cuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah memegang sesuatu</li> </ul>	( E )
7)	<p>Saat tangan menjamah makanan dan tidak sengaja tergores lalu berdarah, sikap penjamah makanan seharusnya ....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Membiarkannya saja</li> <li>b. Menutup dengan plaster</li> <li>c. Mencuci tangan</li> <li>d. Melanjutkan pengolahannya</li> <li>e. Berhenti memasak</li> </ul>	( B )
8)	<p>Saat menjamah makanan, seharusnya menggunakan ....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Alat sedianya</li> <li>b. Tangan langsung</li> <li>c. Alat yang memadai</li> <li>d. Tangan yang bersih</li> <li>e. Alat yang belum dicuci</li> </ul>	( D )
9)	<p>Jika terdapat serangga saat memasak, sebaiknya ....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Menyempatkan pembasmi</li> <li>b. Membunuhnya</li> <li>c. Menggyur air</li> <li>d. Membawanya keluar</li> <li>e. Memukul dengan alat sedianya</li> </ul>	( D )
10)	<p>Pada saat batuk / bersin, seorang penjamah makanan seharusnya ....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Menutup mulut atau hidung dengan menyalahkan muka</li> <li>b. Mengalihkan muka saja</li> <li>c. Menutup mulut saja</li> </ul>	( A )

B. Pengetahuan *Hygiene* dan Sanitasi Penjamah Makanan

**Petunjuk Pengisian**  
Bacalah terlebih dahulu pertanyaan di bawah ini dengan baik dan teliti. Kemudian, tulis jawaban yang dipilih pada kotak yang telah disediakan!

No.	Pertanyaan	Jawaban
1)	<p>Urutan mencuci tangan setelah menggosok sela-sela jari hingga bersih adalah ....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Usap dan gosok kedua punggung tangan bergantian</li> <li>b. Letakkan ujung jari ke telapak tangan kemudian gosok perlahan</li> <li>c. Bersihkan ujung jari secara bergantian dengan posisi saling mengunci</li> <li>d. Tuang cairan <i>handrub</i></li> <li>e. Gosok dan putar kedua ibu jari secara bergantian</li> </ul>	( B ) C
2)	<p>Durasi waktu yang tepat saat mencuci tangan dengan <i>handrub</i> adalah : ....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. 10 – 20 detik</li> <li>b. 40 – 60 detik</li> <li>c. 30 – 40 detik</li> <li>d. 20 – 30 detik</li> <li>e. 50 – 60 detik</li> </ul>	( B )
3)	<p>Penyakit infeksi yang paling berbahaya adalah ....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. HIV/AIDS</li> <li>b. Hepatitis A</li> <li>c. Pneumonia</li> <li>d. Hepatitis B</li> <li>e. TBC (<i>tuberculosis</i>)</li> </ul>	( E )
4)	<p>Kedua kuku jari seorang penjamah makanan yang benar adalah ....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Panjang dan bersih</li> <li>b. Pendek dan kotor</li> <li>c. Pendek dan di cat</li> <li>d. Panjang dan di cat</li> <li>e. Pendek dan bersih</li> </ul>	( E )
5)	<p>Setelah memegang / meracik bahan mentah, sebaiknya yang dilakukan penjamah makanan adalah ....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Mencuci tangan dengan sabun</li> </ul>	( A )

	<ul style="list-style-type: none"> <li>d. Tidak menutup mulut atau hidung tetapi mengalihkan muka</li> <li>e. Tidak mengalihkan muka tetapi menutup mulut atau hidung</li> </ul>	
11)	<p>Fungsi penggunaan sarung tangan plastik atau penjepit makanan dalam menjamah makanan adalah supaya ....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Memudahkan pengambilan makanan</li> <li>b. Menghindari pencemaran makanan</li> <li>c. Lebih estetik</li> <li>d. Lebih enak</li> <li>e. Lebih bagus</li> </ul>	( B )
12)	<p>Fungsi mencuci tangan sebelum memasak adalah agar ....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Bersih</li> <li>b. Lebih mudah dalam pengolahan</li> <li>c. Terhindar dari kontaminasi</li> <li>d. Bagus</li> <li>e. Wangi</li> </ul>	( C )
13)	<p>Alasan tidak diperbolehkan merokok saat sedang menangani makanan adalah ....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Agar tidak berbau di ruangan</li> <li>b. Agar tetap fokus bekerja</li> <li>c. Berbahaya bagi kesehatan</li> <li>d. Agar abu rokok tidak masuk dalam makanan</li> <li>e. Agar bersih</li> </ul>	( D )
14)	<p>Setelah mencuci tangan, seorang penjamah makanan harus ....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Langsung memasak</li> <li>b. Mengobrol</li> <li>c. Menggaruk bagian tubuh yang gatal</li> <li>d. Mengeringkan ke baju yang dipakai</li> <li>e. Mengeringkan dengan lip yang bersih</li> </ul>	( E )
15)	<p>Tujuan tidak diperbolehkannya memasak dalam keadaan sakit adalah ....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Supaya makanan tetap enak</li> <li>b. Agar penjamah makanan tidak terkena sakit</li> <li>c. Agar penjamah makanan bisa istirahat</li> <li>d. Agar penjamah makanan dapat mengontrol suhu</li> </ul>	( C )

	<ul style="list-style-type: none"> <li>e. Supaya penjamah makanan tidak lalai saat bekerja</li> </ul>	
16)	<p>Penyakit yang dapat ditimbulkan akibat makanan yang terkontaminasi, antara lain ....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Diare</li> <li>b. Demam Berdarah</li> <li>c. Batuk</li> <li>d. Demam</li> <li>e. Bersin</li> </ul>	( A )
17)	<p>Minimal mandi yang benar untuk menjaga kebersihan tubuh adalah ....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. 3 kali seminggu</li> <li>b. 2 kali sehari</li> <li>c. 4 kali seminggu</li> <li>d. 1 kali sehari</li> <li>e. 5 kali seminggu</li> </ul>	( B )
18)	<p>Menotong kuku sebaiknya dilakukan minimal ....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. 2 bulan sekali</li> <li>b. 2 tahun sekali</li> <li>c. 2 minggu sekali</li> <li>d. 2 hari sekali</li> <li>e. Setiap hari</li> </ul>	( C )
19)	<p>Makanan yang disajikan saat akan dimakan harus dalam keadaan ....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Tidak segar dan busuk</li> <li>b. Segar dan layu</li> <li>c. Tidak segar dan tidak busuk</li> <li>d. Segar dan tidak busuk</li> <li>e. Tidak segar dan layu</li> </ul>	( D )
20)	<p>Beberapa peralatan yang harus digunakan untuk menjaga <i>hygiene</i> dan sanitasi saat menjamah makanan adalah ....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Celemek saja</li> <li>b. Bkal rambut saja</li> <li>c. Penjepit makanan saja</li> <li>d. Sarung tangan plastik saja</li> <li>e. Celemek, ikat rambut, penjepit makanan, dan sarung tangan plastik</li> </ul>	( E )

## b) Keterampilan

C. Keterampilan *Hygiene* dan Sanitasi Penjamah Makanan

**Penunjuk Pengujian**  
Bacalah terlebih dahulu pertanyaan di bawah ini dengan baik dan teliti. Jika urutan opsi benar, maka beri tanda ceklis (✓) pada kotak "Benar" dan jika urutan opsi salah, maka beri tanda ceklis (✗) pada kotak "Salah".

No.	Praktik	Benar	Salah
1)	Urutkan langkah-langkah mencuci tangan yang benar! a. Usap cairan <i>handrub</i> b. Usap dan gosok kedua telapak serta punggung tangan bergantian c. Gosok sela-sela jari tangan hingga bersih d. Bersihkan ujung jari secara bergantian dengan posisi saling menyipit e. Gosok dan putar kedua ibu jari secara bergantian f. Letakkan ujung jari ke telapak tangan kemudian gosok perlahan g. Bilas dengan air bersih	✓	
2)	Pilihlah durasi waktu cuci tangan yang benar menggunakan <i>handrub</i> ! a. 20 - 30 detik b. 35 - 45 detik		✓
3)	Urutkan penyakit infeksi dari yang paling berbahaya ke yang tidak terlalu berbahaya! a. TBC ( <i>tuberculosis</i> ) b. HIV/AIDS c. Pneumonia d. Hepatitis B	✓	
4)	Pilihlah yang termasuk keadaan kuku jari penjamah makanan yang benar! a. Panjang b. Bersih c. Di cat		✓
5)	Urutkan tahapan yang berhubungan dengan persiapan makanan! a. Persiapan b. Pengolahan c. Penyajian d. Pembersihan	✓	

6)	Pilihlah yang termasuk sikap seorang penjamah makanan yang benar! a. Tidak menutupi mulut hidung saat bersin b. Rambut dibersihkan teratur		✓
7)	Pilihlah contoh pemeliharaan sanitasi makanan yang benar! a. Pengemasan tangan saat mengambil makanan b. Penyimpanan makanan sangat lama c. Pengemasan makanan dari kemungkinan pencemaran d. Pemasakan makanan terlalu lama		✓
8)	Urutkan prinsip <i>hygiene</i> sanitasi makanan! a. Penyimpanan bahan makanan b. Pemilihan bahan baku makanan c. Penyajian makanan d. Penyimpanan makanan e. Pengolahan makanan		✓
9)	Pilihlah yang termasuk wadah yang baik untuk penyajian pangan! a. Terbuka b. Tertutup	✓	
10)	Pilihlah yang termasuk syarat penjamah makanan yang benar! a. Ikat rambut terlebih dahulu b. Pastikan tempat sekitar bersih c. Cuci tangan dengan sabun	✓	
11)	Pilihlah yang termasuk manfaat penggunaan sarung tangan plastik atau penjepit makanan yang benar! a. Menghindari kontaminasi makanan b. Memudahkan pengambilan makanan secara aman	✓	
12)	Pilihlah waktu yang benar untuk mencuci tangan! a. Sebelum memasak b. Setelah memasak	✓	
13)	Pilihlah fungsi mencuci tangan sebelum memasak yang benar! a. Menghindari kontaminasi b. Wangi	✓	

14)	Pilihlah alasan yang tepat tidak diperbolehkannya merokok saat menangani makanan yang benar! a. Mencegah agar abu rokok tidak masuk ke dalam makanan b. Meminimalisir kontaminasi makanan	✓	
15)	Urutkan persiapan sebelum menjamah makanan yang benar! a. Memastikan rambut terikat b. Memastikan keadaan sekitar bersih c. Mencuci tangan dengan sabun d. Mengeringkan dengan lap yang bersih e. Mulai memasak	✓	
16)	Pilihlah penyakit yang timbul akibat kontaminasi makanan yang benar! a. Demam b. Diare	✓	
17)	Pilihlah minimal mandi untuk menjaga kebersihan tubuh yang benar! a. 1 kali sehari b. 2 kali sehari	✓	
18)	Pilihlah yang termasuk waktu minimal untuk memotong kuku! a. 2 minggu sekali b. Setiap hari c. 2 hari sekali	✓	
19)	Pilihlah keadaan makanan yang baik saat disajikan dengan benar! a. Segar b. Tidak busuk	✓	
20)	Pilihlah peralatan yang harus digunakan untuk menjaga <i>hygiene</i> sanitasi saat menjamah makanan! a. Cellemek b. Penjepit Makanan	✓	

## Lampiran 6. Kuesioner *Post-Test* Responden

**KUESIONER PENELITIAN**

A. Identitas Responden

No. Responden : 2 0

Tanggal Pengisian : 1 6 - 0 4 - 2 0 2 3

**Karakteristik Ibu**

Nama : [REDACTED]

Tempat dan Tanggal Lahir : [REDACTED]

Umur : 28 TH

Pendidikan Terakhir : SMK

Pekerjaan : PENJAHIT

**Karakteristik Balita**

*\*Pilih/lingkari salah satu penyakit untuk status infeksi yang pernah di derita!*

Nama : [REDACTED]

Tempat dan Tanggal Lahir : [REDACTED]

Umur : 4 BULAN

Anak Ke- : 1

Jumlah Saudara : -

Tinggi Badan : 70 CM

Berat Badan : 7,4 KG

Status Infeksi (3 bulan terakhir) : Demam (Pilek) / Diare



## a) Pengetahuan

B. Pengetahuan *Hygiene* dan Sanitasi Penjamah Makanan

**Petunjuk Pengisian**  
Bacalah terlebih dahulu pertanyaan di bawah ini dengan baik dan teliti. Kemudian, tulis jawaban yang dipilih pada kotak yang telah disediakan!

No.	Pertanyaan	Jawaban
1)	Urutan mencuci tangan setelah menggosok sela-sela jari hingga bersih adalah .... a. Usap dan gosok kedua punggung tangan bergantian b. Letakkan ujung jari ke telapak tangan kemudian gosok perlahan c. Bersihkan ujung jari secara bergantian dengan posisi saling mengunci d. Tuang cairan <i>handrub</i> e. Gosok dan putar kedua ibu jari secara bergantian	( C )
2)	Durasi waktu yang tepat saat mencuci tangan dengan <i>handwash</i> adalah .... a. 10 - 20 detik b. 40 - 60 detik c. 30 - 40 detik d. 20 - 30 detik e. 50 - 60 detik	( B )
3)	Penyakit infeksi yang paling berbahaya adalah .... a. HIV/AIDS b. Hepatitis A c. Pneumonia d. Hepatitis B e. TBC ( <i>tuberculosis</i> )	( E )
4)	Kondasi kuku jari seorang penjamah makanan yang benar adalah .... a. Panjang dan bersih b. Pendek dan kotor c. Pendek dan di cat d. Panjang dan di cat e. Pendek dan berah	( E )
5)	Setelah memegang / meracik bahan mentah, sebaiknya yang dilakukan penjamah makanan adalah .... a. Mencuci tangan dengan sabun	( A )

	b. Memasak c. Mengolah d. Mandi e. Mencuci tangan dengan air saja	
6)	Dalam <i>personal Hygiene</i> , sikap yang perlu diperhatikan, meliputi .... a. Menggaruk bagian tubuh yang gatal b. Tidak menutup mulut hidung saat bersin c. Menggunakan tangan saat mencicipi makanan d. Rambut dibiarakan terurai e. Cuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah memegang sesuatu	( E )
7)	Saat tangan menjamah makanan dan tidak sengaja tergores lalu berdarah, sikap penjamah makanan seharusnya .... a. Membiarkan saja b. Menutup dengan plaster c. Mencuci tangan d. Melanjutkan pengolahan e. Berhenti memasak	( B )
8)	Saat menjamah makanan, seharusnya menggunakan .... a. Alat sedanya b. Tangan langsung c. Alas yang memadai d. Tangan yang bersih e. Alat yang belum dicuci	( D )
9)	Jika terdapat serangga saat memasak, sebaiknya .... a. Menyempatkan pembasmi b. Membunuhnya c. Menggosok air d. Membawanya keluar e. Memukul dengan alat sedanya	( D )
10)	Pada saat batuk / bersin, seorang penjamah makanan seharusnya .... a. Menutup mulut atau hidung dengan mengalikan muka b. Mengalikan muka saja c. Menutup mulut saja	( A )

	d. Tidak menutup mulut atau hidung tetapi mengalikan muka e. Tidak mengalikan muka tetapi menutup mulut atau hidung	
11)	Fungsi penggunaan sarung tangan plastik atau penjepit makanan dalam menjamah makanan adalah supaya .... a. Memudahkan pengambilan makanan b. Menghindari pencemaran makanan c. Lebih estetik d. Lebih enak e. Lebih bagus	( B )
12)	Fungsi mencuci tangan sebelum memasak adalah agar .... a. Bersih b. Lebih mudah dalam pengolahan c. Terhindar dari kontaminasi d. Bagus e. Wangi	( C )
13)	Alasan tidak diperbolehkan merokok saat sedang merangin makanan adalah .... a. Agar tidak berbau di ruangan b. Agar tetap fokus bekerja c. Berbahaya bagi kesehatan d. Agar abu rokok tidak masuk dalam makanan e. Agar bersih	( D )
14)	Setelah mencuci tangan, seorang penjamah makanan harus .... a. Langsung memasak b. Mengobrol c. Menggaruk bagian tubuh yang gatal d. Mengeringkan ke baju yang dipakai e. Mengeringkan dengan lap yang bersih	( E )
15)	Tujuan tidak diperbolehkannya memasak dalam keadaan sako ialah .... a. Supaya makanan tetap enak b. Agar penjamah makanan tidak semakin sakit c. Agar penjamah makanan bisa istirahat d. Agar penjamah makanan dapat mengambil cuti	( C )

	e. Supaya penjamah makanan tidak lalai saat bekerja	
16)	Penyakit yang dapat ditimbulkan akibat makanan yang terkontaminasi, antara lain .... a. Diare b. Demam Berdarah c. Batuk d. Demam e. Bersin	( A )
17)	Minimal mandi yang benar untuk menjaga kebersihan tubuh adalah .... a. 3 kali seminggu b. 2 kali sehari c. 4 kali seminggu d. 1 kali sehari e. 5 kali seminggu	( B )
18)	Menostong kuku sebaiknya dilakukan minimal .... a. 2 bulan sekali b. 2 tahun sekali c. 2 minggu sekali d. 2 hari sekali e. Setiap hari	( C )
19)	Makanan yang disajikan saat akan dimakan harus dalam keadaan .... a. Tidak segar dan busuk b. Segar dan layu c. Tidak segar dan tidak busuk d. Segar dan tidak busuk e. Tidak segar dan layu	( D )
20)	Beberapa peralatan yang harus digunakan untuk menjaga <i>hygiene</i> dan sanitasi saat menjamah makanan adalah .... a. Celemek saja b. Ikat rambut saja c. Penjepit makanan saja d. Sarung tangan plastik saja e. Celemek, ikat rambut, penjepit makanan, dan sarung tangan plastik	( E )

## b) Keterampilan

C. Keterampilan Hygiene dan Sanitasi Penjamah Makanan

**Prinsip Pengisian**  
 Basahlah terlebih dahulu pertanyaan di bawah ini dengan baik dan teliti. Jika urutan opsi benar, maka beri tanda ceklis (✓) pada kotak "Benar" dan jika urutan opsi salah, maka beri tanda ceklis (x) pada kotak "Salah"!

No.	Praktik	Benar	Salah
11	Urutkan langkah-langkah mencuci tangan yang benar! a. Tuang cairan <i>Aundah</i> b. Usap dan gosok kedua telapak serta punggung tangan bergantian c. Gosok sela-sela jari tangan hingga bersih d. Bersihkan ujung jari secara bergantian dengan posisi saling mengunci e. Gosok dan putar kedua ibu jari secara bergantian f. Letakkan ujung jari ke telapak tangan kemudian gosok perlahan g. Bilas dengan air bersih	✓	
21	Pilihlah durasi waktu cuci tangan yang benar menggunakan <i>Aundah</i> ! a. 20 - 30 detik b. 15 - 45 detik		✓
31	Urutkan penyakit infeksi dari yang paling berbahaya ke yang tidak terlalu berbahaya! a. TBC ( <i>tuberculosis</i> ) b. HIV/AIDS c. Pneumonia d. Hepatitis B	✓	
41	Pilihlah yang termasuk keadaan kuku jari penjamah makanan yang benar! a. Panjang b. Berah c. Di cat		✓
51	Urutkan tahapan yang berhubungan dengan penjamah makanan! a. Persiapan b. Pengolahan c. Penyajian d. Pembersihan	✓	

6)	Pilihlah yang termasuk sikap seorang penjamah makanan yang benar! a. Tidak mencuci mulut/bibir saat beres b. Rambut dibareng terurai		✓
7)	Pilihlah contoh pemeliharaan sanitasi makanan yang benar! a. Penggunaan tangan saat menyajikan makanan b. Penyimpanan makanan sangat lama c. Penyajian makanan dari kesugihan pencemaran d. Pemanasan makanan telat/late		✓
8)	Urutkan prinsip hygiene sanitasi makanan! a. Penyimpanan bahan makanan b. Pemeliharaan bahan baku makanan c. Penyajian makanan d. Penyimpanan makanan e. Pengolahan makanan		✓
9)	Pilihlah yang termasuk wadah yang baik untuk penyajian pangan! a. Terpisah b. Tertutup		✓
10)	Pilihlah yang termasuk syarat penjamah makanan yang benar! a. Rambut terbelah dahulu b. Pastikan tempat sekitar bersih c. Cuci tangan dengan sabun		✓
11)	Pilihlah yang termasuk manfaat penggunaan sarung tangan plastik atau penjepit makanan yang benar! a. Menghindari kontaminasi makanan b. Memudahkan pengambilan makanan secara aseptik		✓
12)	Pilihlah waktu yang benar untuk mencuci tangan! a. Sebelum memasak b. Setelah memasak		✓
13)	Pilihlah fungsi mencuci tangan sebelum memasak yang benar! a. Menghindari kontaminasi b. Wangi		✓

14)	Pilihlah alasan yang tepat tidak diperbolehkannya merokok saat menangani makanan yang benar! a. Mencegah agar abu rokok tidak masuk ke dalam makanan b. Meminimalisir kontaminasi makanan		✓
15)	Urutkan persiapan sebelum menjamah makanan yang benar! a. Memastikan rambut terikat b. Memastikan keadaan sekitar bersih c. Mencuci tangan dengan sabun d. Mengeringkan dengan lap yang bersih e. Mulai memasak		✓
16)	Pilihlah penyakit yang timbul akibat kontaminasi makanan yang benar! a. Demam b. Diare		✓
17)	Pilihlah minimal mandi untuk menjaga kebersihan tubuh yang benar! a. 1 kali sehari b. 2 kali sehari		✓
18)	Pilihlah yang termasuk waktu minimal untuk memotong kuku! a. 2 minggu sekali b. Setiap hari c. 2 hari sekali		✓
19)	Pilihlah keadaan makanan yang baik saat disajikan dengan benar! a. Segar b. Tidak busuk		✓
20)	Pilihlah peralatan yang harus digunakan untuk menjaga hygiene sanitasi saat menjamah makanan! a. Celemek b. Penjepit Makanan		✓

Lampiran 7. Master Tabel (Karakteristik Ibu dan Balita)

Responden	Alamat	Usia (thn)	Pendidikan	Pekerjaan
1	RT 2	27	SMK	IRT
2	RT 1	29	SD	IRT
3	RT 5	37	SMK	IRT
4	RT 5	44	SMP	IRT
5	RT 1	38	SMP	IRT
6	RT 2	48	S-1	Wiraswasta
7	RT 5	32	SMK	IRT
8	RT 2	34	S-1	Pegawai Swasta
9	RT 2	27	SMK	IRT
10	RT 5	26	SMA	IRT
11	RT 5	27	SMK	IRT
12	RT 1	27	SMA	IRT
13	RT 5	31	SMA	IRT
14	RT 2	28	S-1	IRT
15	RT 4	30	SMK	IRT
16	RT 3	26	S-1	IRT
17	RT 5	36	SMP	IRT
18	RT 1	35	SMK	IRT
19	RT 1	43	S-1	Swasta
20	RT 1	28	SMK	Wiraswasta

Responden	Usia (bln)	Anak Ke-	Saudara	TB	BB	Status Infeksi
1	12	1	1	71	8,3	Demam
2	4	1	1	63	5,4	-
3	48	1	1	92	12,5	-
4	33	3	3	93	13,6	-
5	9	4	4	70	8	-
6	35	1	1	99	14,9	Pilek
7	5	2	2	67	6,8	Demam
8	36	2	2	94,5	13,1	Pilek
9	48	2	2	98,5	14,4	-
10	26	1	1	79,5	10,1	Pilek
11	36	1	1	86	10,9	Demam
12	36	2	2	86	11	Demam
13	36	1	1	98	13,2	Pilek
14	31	1	2	95	13,6	Pilek
15	58	1	1	118	23,7	Pilek
16	15	1	1	75	8,3	Pilek
17	15	4	4	74	9	Pilek
18	36	3	3	90	13,1	Pilek
19	36	2	2	93	13,1	-
20	4	1	1	64,5	7,2	Pilek

Lampiran 8. Data Nilai Kuesioner

a) Pengetahuan

Responden	Pre-Test		Post-Test		Keterangan
	Benar	Nilai	Benar	Nilai	
1	17	85	18	90	↑
2	11	55	10	50	↓
3	14	70	17	85	↑
4	11	55	14	70	↑
5	15	75	15	75	=
6	17	85	18	90	↑
7	18	90	18	90	=
8	14	70	17	85	↑
9	13	65	13	65	=
10	16	80	18	90	↑
11	13	65	15	75	↑
12	12	60	15	75	↑
13	14	70	18	90	↑
14	16	80	16	80	=
15	14	70	17	85	↑
16	18	90	17	85	↓
17	15	75	14	70	↓
18	12	60	10	50	↓
19	10	50	11	55	↑
20	18	90	18	90	=

b) Keterampilan

Responden	Pre-Test		Post-Test		Keterangan
	Benar	Nilai	Benar	Nilai	
1	15	75	14	70	↓
2	12	60	14	70	↑
3	9	45	12	60	↑
4	13	65	15	75	↑
5	14	70	14	70	=
6	10	50	17	85	↑
7	15	75	17	85	↑
8	11	55	16	80	↑
9	14	70	10	50	↓
10	16	80	16	80	=
11	17	85	17	85	=
12	12	60	12	60	=
13	12	60	12	60	=
14	16	80	17	85	↑
15	15	75	18	90	↑
16	14	70	15	75	↑
17	17	85	17	85	=
18	14	70	14	70	=
19	13	65	13	65	=
20	16	80	16	80	=



Lampiran 9. Pengkategorian Nilai Pengetahuan dan Keterampilan

a) Pengetahuan

KETERANGAN	
M = Mean	75
SD = Standar Deviasi	13
M - 1SD	62
M + 1SD	88

KATEGORI	
Kurang	$X < 62$
Cukup	$62 \leq X < 88$
Baik	$88 \leq X$

b) Keterampilan

KETERANGAN	
M = Mean	71
SD = Standar Deviasi	11
M - 1SD	60
M + 1SD	82

KATEGORI	
Kurang	$X < 60$
Cukup	$60 \leq X < 82$
Baik	$82 \leq X$

Lampiran 10. Data Rata-Rata Benar Responden berdasarkan Kuesioner

a) Pengetahuan

No.	Pertanyaan	Jawaban Benar				% Peningkatan Pengetahuan
		Pre-Test		Post-Test		
		n	%	n	%	
1	Urutan mencuci tangan	13	65	14	70	5
2	Durasi waktu mencuci tangan	9	45	14	70	25
3	Penyakit infeksi yang paling berbahaya	8	40	11	55	15
4	Keadaan kuku jari seorang penjamah makanan	18	90	20	100	10
5	Kegiatan yang dilakukan setelah memegang / meracik bahan mentah	17	85	17	85	0
6	Sikap yang perlu diperhatikan dalam <i>personal hygiene</i>	20	100	19	95	-5
7	Sikap penjamah makanan saat tangan tergores dan berdarah	16	80	15	75	-5
8	Alat yang seharusnya digunakan saat menjamah makanan	2	10	5	25	15
9	Kegiatan yang dilakukan ketika ada serangga saat memasak	10	50	10	50	0
10	Kegiatan yang dilakukan ketika batuk/bersin	20	100	18	90	-10
11	Fungsi penggunaan sarung tangan plastik	18	90	19	95	5

No.	Pertanyaan	Jawaban Benar				% Peningkatan Pengetahuan
		Pre-Test		Post-Test		
		n	%	n	%	
12	Fungsi mencuci tangan sebelum memasak	16	80	17	85	5
13	Alasan tidak diperbolehkan merokok saat memasak	11	55	15	75	20
14	Kegiatan yang dilakukan setelah mencuci tangan	20	100	19	95	-5
15	Tujuan tidak diperbolehkan memasak dalam keadaan sakit	5	25	5	25	0
16	Penyakit yang timbul akibat kontaminasi makanan	18	90	19	95	5
17	Waktu mandi untuk menjaga kebersihan	18	90	18	90	0
18	Waktu memotong kuku	12	60	19	95	35
19	Keadaan makanan yang disajikan	20	100	19	95	-5
20	Peralatan yang digunakan untuk menjaga hygiene dan sanitasi	17	85	19	95	10

b) Keterampilan

No.	Pertanyaan	Jawaban Benar				% Peningkatan Keterampilan
		Pre-Test		Post-Test		
		n	%	n	%	
1	Urutan langkah mencuci tangan	20	100	19	95	-5
2	Durasi waktu mencuci tangan	6	30	11	55	25
3	Urutan penyakit infeksi	12	60	14	70	10
4	Keadaan kuku jari penjamah makanan	16	80	18	90	10
5	Tahapan memasak	10	50	16	80	30
6	Sikap seorang penjamah makanan	20	100	19	95	-5
7	Contoh pemeliharaan sanitasi makanan	16	80	15	75	-5
8	Prinsip <i>hygiene sanitasi</i> makanan	9	45	10	50	5
9	Wadah yang baik untuk penyajian pangan	18	90	20	100	10
10	Syarat penjamah makanan	20	100	19	95	-5
11	Manfaat penggunaan sarung tangan plastik	19	95	20	100	-5
12	Waktu yang benar untuk mencuci tangan	19	95	19	95	0
13	Fungsi mencuci tangan sebelum memasak	6	30	8	40	10
14	Alasan tidak diperbolehkan merokok saat memasak	19	95	19	95	0

No.	Pertanyaan	Jawaban Benar				% Peningkatan Keterampilan
		Pre-Test		Post-Test		
		n	%	n	%	
15	Urutan persiapan sebelum menjamah makanan	3	15	2	10	-5
16	Penyakit yang timbul akibat kontaminasi makanan	18	90	19	95	5
17	Minimal mandi untuk menjaga kebersihan tubuh	4	20	5	25	5
18	Waktu minimal memotong kuku	5	25	9	45	20
19	Keadaan makanan yang baik saat disajikan	17	85	20	100	15
20	Peralatan yang digunakan untuk menjaga <i>hygiene sanitasi</i>	17	85	20	100	15

Lampiran 11. Data Pengaruh Penyuluhan

a) Pengetahuan

		RESPONDEN																				
		R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	
S O A L	1	SB	BB	BB	SB	BB	SB	BB	BB	SS	BB	BB	BB	SB	BS	BB	BB	BS	SS	SS	BB	
	2	BB	BS	BB	BB	SB	SS	BB	SB	SS	BB	SS	SB	SB	BS	BB	BB	BS	SS	BB	BB	
	3	BB	SS	SS	SS	SS	SS	BB	SB	SB	BB	BB	SB	SS	BB	SS	BB	BB	SS	SS	BB	
	4	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	SB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	
	5	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	SS	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	SS	SS	BB	BB
	6	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB
	7	BB	BB	BB	SB	BS	BB	BB	SS	BB	BB	SS	SS	BB	BB	SB	BB	BB	BB	BB	BB	BB
	8	BB	SS	SS	SS	SS	BB	SS	SS	SS	SS	SS	SS	SB	SS	BB	SS	SB	SS	SS	SS	SS
	9	BB	SS	BB	SS	BB	BB	BB	SB	BS	SS	BB	BB	BB	SS	SS	BB	SS	SS	SS	SS	BB
	10	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB
	11	BB	SB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB
	12	BB	SS	SB	BS	SS	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	SB	BB	SS	BB
	13	BB	BB	SB	SB	BB	BB	BB	BB	BS	BB	SB	SB	SB	BB	SS	BB	SS	SS	SS	BB	BB
	14	BB	BS	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB
	15	BB	SS	SB	SS	BB	BB	SB	BS	SS	SB	SS	SS	SS	BB	SS	BS	SS	SS	SS	SS	SS
	16	BB	BB	BB	SB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BS	SB	BB
	17	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BS	SB	SB	SB	BB	SS	BB	BB	BB	BB	BB	BB
	18	BB	SS	SB	SS	SS	BB	BB	BB	BB	SB	SS	SS	SS	BB	BB	BB	BB	BB	BB	SS	BB
	19	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BS	BB	BB
	20	BB	SS	BB	BB	BB	BB	BB	SB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	SB	BB

b) Keterampilan

		RESPONDEN																				
		R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	
S O A L	1	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BS	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	
	2	SS	SS	SB	SS	SB	SB	BB	SB	SS	BB	BB	SS	SS	SB	SS	SB	BS	SB	BS	BB	
	3	BB	BB	BS	SS	BS	SB	BB	SB	BS	BB	SB	BB	SB	BS	SB	BS	SB	BB	SB	BB	
	4	BB	BB	SS	SB	BB	SB	BB	BB	BB	BB	BB	SS	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	
	5	SS	BB	SB	BB	SS	SS	BB	SB	SB	SS	BB	SB	BB	SB	BB	BB	BS	BB	SB	BB	
	6	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BS	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	SB	BB	
	7	BB	BB	SS	SB	BB	SB	BB	SB	BS	BB	BB	BS	SS	BB	BB	BB	BB	BS	BB	BB	
	8	BS	SB	SS	BS	BB	BB	SS	SB	SS	BB	SB	SB	BS	BS	BB	SB	BB	SS	SS	BS	
	9	BB	SB	SB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	
	10	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BS	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	
	11	BB	BB	BB	SB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	SB	BB
	12	BB	SS	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BS	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB
	13	BB	SS	SS	BB	SS	SB	SB	SS	BS	SS	BS	SB	SB	BB	BB	SS	SB	SS	SS	SS	SS
	14	BB	BB	BB	BB	BB	SS	BB	BB	BB	BB	BB	BS	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB
	15	SS	SS	SS	BS	SS	BB	SS	SS	SS	SS	SS	SB	SS	SS	SS	SS	SS	SS	SS	BS	SS
	16	BB	BB	BB	SS	BB	SB	BB	BB	BB	BB	BB	BS	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB
	17	SS	SS	SS	BB	SS	SS	SS	SS	SS	SS	SS	BB	SS	SS	SB	SS	BB	SS	BS	SS	SS
	18	SS	SS	SS	SB	SS	BB	SS	SS	SS	BB	BB	SB	SB	BB	SB	SS	BB	SS	SS	SS	SB
	19	BB	BB	BB	SB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB
	20	BB	BB	SB	BB	BB	SB	BB	BB	BB	BB	BS	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB	BB

Lampiran 12. Data SPSS

a) Uji Normalitas

**Tests of Normality (Pengetahuan)**

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Pretest	,114	20	,200 <sup>*</sup>	,950	20	,363
Posttest	,217	20	,015	,846	20	,005

**Tests of Normality (Keterampilan)**

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Pretest	,144	20	,200 <sup>*</sup>	,957	20	,482
Posttest	,158	20	,200 <sup>*</sup>	,932	20	,171

b) Uji Wilcoxon (Pengetahuan)

**Ranks**

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Posttest - Pretest	Negative Ranks	4 <sup>a</sup>	4,63	18,50
	Positive Ranks	11 <sup>b</sup>	9,23	101,50
	Ties	5 <sup>c</sup>		
	Total	20		

c) Uji Paired T Test (Keterampilan)

**Paired Samples Test**

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Pretest & Posttest	20	,780	,000

### Lampiran 13. Satuan Acara Penyuluhan (SAP)

Waktu	Jenis Keterampilan	Naskah	Keterangan
1 menit	Pembukaan : • Salam • Perkenalan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assalamualaikum Wr. Wb.</li> <li>• Perkenalkan nama saya Ulfa Tri Nurjannah, mahasiswa D3 Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang</li> <li>• Pada kesempatan ini, saya akan memberikan sedikit informasi seputar <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Penjamah Makanan</li> <li>• Tujuannya ialah supaya ibu-ibu paham mengenai penerapan <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Penjamah Makanan</li> </ul>	Pembukaan
4 menit	Penyampaian Materi  Mengelola Penyuluhan  Bertanya	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Personal hygiene</i> merupakan cara merawat diri untuk memelihara kesehatan. Manfaatnya adalah untuk meningkatkan kualitas makanan yang diolah, menghindari terjadinya kontaminasi silang, menjaga kebersihan dan kesehatan makanan, serta menaati prosedur wajib bagi penjamah makanan. Dalam penyuluhan kali ini, materi yang akan saya sampaikan adalah pentingnya <i>personal hygiene</i>, cara mencuci tangan yang baik dan benar, serta beberapa pertanyaan yang muncul seputar <i>personal hygiene</i></li> <li>• Yang pertama ialah, apa sih pentingnya <i>personal hygiene</i> ini ?</li> <li>• <i>Personal hygiene</i> sangat erat kaitannya dengan memasak. Ibu-ibu pasti hampir setiap hari melakukan aktivitas ini kan. Jadi, <i>personal hygiene</i> mencakup semua hal, mulai dari persiapan sampai penyajian makanan tersebut.</li> <li>• Sebelum memasak itu, harusnya ibu-ibu semua memperhatikan apakah ada kuku yang panjang atau mungkin ibu-ibu memakai perhiasan atau bahkan rambut yang tidak diikat. Jika ada kuku yang panjang ya segera dipotong terlebih dahulu. Jika menggunakan perhiasan. Sebaiknya dilepas terlebih dahulu. Selain itu jika rambut belum diikat, sebaiknya diikat terlebih dahulu.</li> <li>• Gimana ibu-ibu, sudah sedikit paham kan sama <i>personal hygiene</i> ?</li> <li>• Baik ibu-ibu, kalau begitu saya lanjutkan ke pembahasan selanjutnya, yaitu mengenai cara mencuci tangan yang baik.</li> <li>• Waktu yang baik untuk melakukan cuci tangan ini adalah 40-60 detik. Mencuci tangan ini juga tidak boleh asal-asalan yaa ibu-ibu. Yuk simak langkah-langkahnya : basahi tangan dengan air mengalir → tuang sabun secukupnya → gosok telapak tangan dan punggung tangan secara merata dan bergantian → gosok ujung jari ke telapak tangan bergantian → posisikan jari saling mengunci → putar ibu jari bergantian → bilas dengan air bersih dan lap sampai kering</li> </ul>	Menjelaskan, memberikan penguatan,
	Bervariasi  <i>Reinforcement / Penguatan</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nah, sekarang coba ibu sebutkan kembali bagaimana langkah-langkah mencuci tangan yang baik dan benar....</li> <li>• Benar sekali ibu-ibu, bahwa terdapat 7 langkah-langkah mencuci tangan seperti yang sudah ibu-ibu sebutkan tadi</li> <li>• Baik, akan saya lanjutkan ke pertanyaan seputar <i>personal hygiene</i>. 1. Bagaimana cara mengusir jika ada serangga di dapur? Sebisanya mungkin untuk dipegang langsung ya ibu-ibu, kalau bisa menggunakan sapu, atau jika mendesak sekali untu memegang, diharuskan mencuci tangan setelahnya 2. Apa yang akan terjadi jika tidak disiplin dalam menjaga <i>personal hygiene</i> ? Jika tidak disiplin, maka mudah timbulnya penyakit infeksi yang muncul, seperti diare dan tyfus. 3. Penyakit infeksi itu apa dan contohnya seperti apa ? Penyakit infeksi merupakan penyakit yang disebabkan oleh virus / bakteri / jamur dan contohnya seperti TBC, pneumonia, HIV/Aids, dan hepatitis B</li> </ul>	mengelola penyuluhan, dan bervariasi
1 menit	Penutup : • Pesan-pesan • Ucapan terima kasih	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jangan lupa untuk diterapkan ya ibu-ibu, supaya keluarganya sehat dan aman. Karena, keluarga sehat, masyarakat sejahtera.</li> <li>• Demikian sedikit penjelasan tentang <i>personal hygiene</i> dari saya, apabila ada kurang lebihnya saya mohon maaf. Terimakasih sudah menonton.</li> </ul>	Penutup



## Lampiran 14. Dokumentasi

### a) Pemberian Surat Pernyataan Menjadi Responden



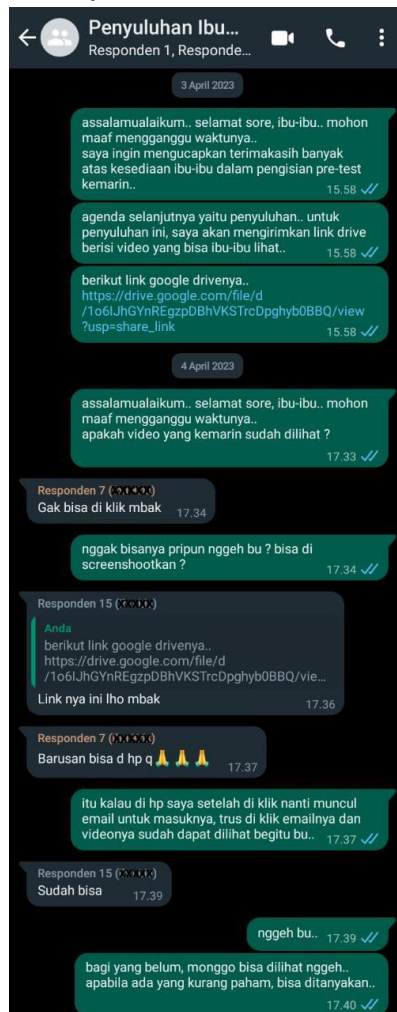
### b) Melakukan Konfirmasi Nomor HP



### c) Pengisian Pre-Test



#### d) Penyuluhan melalui WA Grup



#### e) Pengisian Post-Test

