

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Surat Izin Penelitian



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Malang

Jalan Besar Ijen 77C
Malang, Jawa Timur 65112
(0341) 566075
<https://poltekkes-malang.ac.id>

Nomor : DP.02.01/F.XXI.17/ 1386 /2024
Lampiran : -
Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian
Dalam Pemenuhan Tugas Akhir Penyusunan Skripsi

Malang, 19 Juni 2024

Kepada Yth.
Pembina Asrama Immanuel
Di
Tempat

Dalam rangka pemenuhan tugas akhir Penyusunan Skripsi, maka bersama ini kami hadapkan Fika Findi Firmandia, (NIM.P17111235026) mahasiswa Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Alih Jenjang Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang untuk melaksanakan Izin Penelitian, pada:

Tanggal : 24 sd 30 Juni 2024
Waktu : 08.00 – selesai
Tempat : Asrama Immanuel

Dengan judul :
Pengaruh Penyuluhan Hygiene Sanitasi terhadap Pengetahuan dan Sikap
Tenaga Penjamah Makanan di Asrama Immanuel Batu.

Data yang diambil :
1. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan di Asrama
2. Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan di Asrama

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

Ketua Jurusan Gizi,
DIREKTORAT JENDERAL
TENAGA KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA
Abnu Fajar, KM. M.Kes, RD
NIP. 1969030181989031001

Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://wbs.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://tte.kominfo.go.id/verifyPDF>.



Lampiran 2. Lembar Persetujuan Responden

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Dengan ini saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : ~~XXXXXXXXXX~~

Umur : 39 TAHUN

Alamat : JL. WUKIR NO. 1 BATU

Menyatakan bersedia menjadi responden dalam penelitian yang diadakan oleh :

Nama : Fika Findi Firmandia

NIM : P17111235026

Judul :

**PENGARUH PENYULUHAN HYGIENE SANITASI TERHADAP PENGETAHUAN
DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN DI ASRAMA IMMANUEL BATU**

Dan bersedia melaksanakan semua prosedur dalam penelitian ini sesuai dengan kemampuan saya sampai penelitian ini berakhir.

Kediri, Juni 2023

Pewawancara



Fika Findi Firmandia

Responden



(~~XXXXXXXXXX~~.....)

Lampiran 3. Lembar kuesioner pengetahuan hygiene sanitasi penjamah makanan

Nama : ~~XXXXXXXXXX~~

Tanggal : 25 Juni 2024

KUESIONER PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN TENTANG HYGIENE DAN SANITASI

MAKANAN

1. 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 tahun sekali
 - c. 2 tahun sekali
2. Bagaimana cara mencuci tangan dengan benar?
 - a. Berkali-kali dan bergantian tangan kanan dan kiri
 - b. Menggunakan air mengalir dan sabun
 - c. Menggunakan air dan membasuh hingga siku
3. Kapan sajakah kita harus mencuci tangan?
 - a. Sebelum ke kamar mandi
 - b. Setelah memegang peralatan makan
 - c. Sebelum melakukan pengolahan
4. Menurut anda mengapa kuku tenaga penjamah makanan tidak boleh panjang?
 - a. Karena akan sulit untuk mengolah makanan
 - b. Karena bisa menjadi tempat berkumpulnya kuman dan bakteri
 - c. Agar terlihat rapi
5. Kegiatan yang tidak boleh dilakukan di ruangan kerja adalah...
 - a. Merokok dan bercakap-cakap
 - b. Makan/minum dan merokok
 - c. Makan/minum, bercakap-cakap dan merokok
6. Menurut anda mengapa ketika mengolah makanan harus memakai penutup kepala?
 - a. Supaya rambut tidak bau asap
 - b. Menghindari rambut jatuh pada makanan
 - c. Supaya terlihat rapi
7. Menurut anda apakah fungsi celemek pada saat mengolah makanan ?
 - a. Melindungi pakaian agar tidak bau makanan
 - b. Menghindari kemungkinan pencemaran bakteri dari pakaian yang sudah kotor dan berkeringat
 - c. Mencegah pakaian kotor
8. Apa fungsi masker?
 - a. Agar makanan tidak terkontaminasi
 - b. Agar mulut tetap bersih
 - c. Agar wajah tetap bersih

Lampiran 4. Lembar cek list sikap penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan

9. Menurut anda mengapa ketika mengolah makanan seorang penjamah harus menggunakan sepatu kerja atau alas kaki?
- a. Agar terlihat rapi dan bersih
 - b. Agar tidak terjadi kecelakaan kerja
 - c. Menaati peraturan
10. Menurut anda mengapa ketika mengolah makanan seorang tenaga penjamah harus menggunakan sarung tangan?
- a. Agar tangan tetap bersih
 - b. Agar makanan tidak terkontaminasi
 - c. Terlihat rapi
11. Menurut anda apa yang seharusnya dilakukan tenaga penjamah makanan jika bersin atau batuk?
- a. Menutup hidung atau mulut dengan sapu tangan dan tidak menghadap ke makanan
 - b. Menoleh ke tempat lain dan tidak menutup mulut atau hidung
 - c. Menutup hidung dengan tangan
12. Hal-hal berikut yang dilakukan oleh tenaga penjamah setelah keluar dari kamar mandi adalah...
- a. Mencuci tangan dengan sabun
 - b. Mengeringkan tangan dengan lap
 - c. Langsung bekerja kembali
13. Menurut anda bagaimana cara mencicipi makanan yang benar saat memasak?
- a. Masakan langsung dicicipi di sendok sayur/irus
 - b. Masakan ditetaskan ke telapak tangan kemudian dijilat
 - c. Masakan dicicipi menggunakan sendok lain
14. Menurut anda mengapa dalam mengolah makanan penjamah tidak boleh merokok?
- a. Karena abu rokok akan jatuh ke dalam makanan
 - b. Karena takut dimarahi
 - c. Karena berbahaya bagi kesehatan sendiri
15. Menurut anda mengapa pada saat mengolah makanan seorang tenaga penjamah makanan tidak boleh meludah sembarangan?
- a. Supaya rambut tidak bau
 - b. Tidak sopan
 - c. Akan mengotori ruangan
 - d. Karena percikan air ludah adalah sumber bakteri

Lampiran 5. Lembar penilaian kelayakan

FORM UJI KELAYAKAN FISIK

UNTUK HIGIENE SANITASI MAKANAN JASA BOGA

(PERMENKES RI, NOMOR: 1096/Menkes/PER/VI/2011)

Nama institusi : Asroma Immanuel Bote

Alamat Institusi : Batu

Nama Pemeriksa : Fika Fendi Firmandia

Tanggal Penilaian : 25 Juni 2024

NO	URAIAN	BOBOT	SKOR
LOKASI, BANGUNAN, FASILITAS			
1.	Halaman bersih, rapi, kering dan berjarak sedikitnya 500 m dari sarang lalat/ tempat pembuangan sampah serta tidak tercium bau busuk/ tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran.	1	1
2.	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna / barang sisa	1	1
3.	Lantai rapat air, kering, terpelihara dan mudah dibersihkan	1	1
4.	Dinding langit-langit dan perlengkapannya dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu	1	1
5.	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan yang kedap air setinggi 2m	1	0
6.	Pintu dan jendeladibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah dan dipasang alat menahan lalat dan bau-bauan. Pintu dapur yang berhubungan keluar membuka ke arah luar	1	0
PENCAHAYAAN			
7.	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak memnimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.	1	1
PENGHAWAAN			
8.	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga diperoleh kenyamanan dan sirkulasi udara	1	1
AIR BERSIH			
9.	Sumber air bersih yang aman, jumlahnya cukup dan air bertekanan	1	1
AIR KOTOR			
10.	Pembuangan air kotor dari dapur, kamar mandi, WC dan air hujan, lancar, baik dan	1	1

	kering sekitarnya.		
FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET			
11.	Cukup kumlah, nyaman dipakai, dan mudah dibersihkan	1	1
12.	Tersedianya bak /tong sampah yang cukup untuk menampung sampah, dibuat anti lalat, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh	1	1
RUANG PENGOLAHAN MAKANAN			
13	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan yang terpisah dari tempat tidur/ tempat mencuci pakaian	1	1
14.	Keadaan ruangan bersih dari barang yang tidak berguna	1	1
KARYAWAN			
15.	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit infeksi, penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan ISPA.	5	5
16.	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.	5	5
17.	Pakaian kerja dalam keadaanbersih, rambut pendek dan tubuh tanpa perhiasan.	1	0
MAKANAN			
18.	Sumbernya, keutuhan, dan tidak rusak.	5	5
19.	Bahan yang terolah dalam wadah/ kemasan asli terdaftar, berlabel, tidak kadaluarsa.	1	1
PERLINDUNGAN MAKANAN			
20.	Penanganann makanan yang potensi bahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpana, peracikan, persiapa, penyajian, dan pengangkutan makanan serta melunakkan makanann beku selama sebelum dimasak / thowing	5	5
21.	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak di tutup/disajikan ulang	4	4
PERALATAN MAKAN DAN MASAK			
22.	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan, dan pemelahaannya.	2	2
23.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang	2	2
24.	Proses pencucian tahap mulai pembersihan sisa makanan perendaman, pencucian, dan pembilasan.	5	5
25.	Bahan racun / pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label, tanda yang jelas untuk digunakan.	5	5
26.	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan, elohraan dan hewan pengganggu lainnya.	4	4

	JUMLAH	65	
	Khusus Golongan A.1		
27.	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur	1	1
28.	Tersedia 1 buah lemari es	4	4
	JUMLAH	70	65 60

No	URAIAN	BOBOT	SKOR
	Khusus golongan A.2		
29.	Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuangan asap	1	0
30.	Fasilitas pencucian di lengkapi dengn 3 bak pencuci	2	0
31.	Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan penyimpanan pakaian/loker	1	1
	JUMLAH	74	61
	KHUSUS GOLONGAN A.3		
32.	Saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan grease trap (penangkap lemak)	1	0
33.	Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang	1	1
34.	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu -5°C dilengkapi dengan themometer pengontrol.	4	4
35.	Tersedia kendaraan pengangkut makanan yang khusus	3	3
	JUMLAH	83	
36.	Sedut lantai dan dinding volume	1	0
37.	Tersedia ruang belajar	1	0
38.	Alat pembuangan asap dilengkapi filter	1	0
39.	Dilengkapi saluran air panas untuk pencucian	2	0
40.	Lemari pendingin dapat mencapai suhu -10 °C	4	4
	JUMLAH	92	75

Lampiran 6. Kisi Kisi Soal Pengetahuan

KISI KISI SOAL PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN TENTANG HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN

Topik	Jumlah soal	No soal	Soal	Kunci jawaban
Hygiene sanitasi	5	1	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	1 tahun 2 kali
		2	Bagaimana cara mencuci tangan dengan benar?	Menggunakan air mengalir dan sabun
		3	Kapan sajakah kita harus mencuci tangan	Sebelum melakukan bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet
		4	Menurut anda mengapa kuku tenaga penjamah makanan tidak boleh panjang?	Karena bisa menjadi tempat berkumpulnya kuman dan bakteri
		5	Kegiatan yang tidak boleh dilakukan di ruangan kerja pengolahan makanan adalah	Makan/minum, bercakap-cakap dan merokok saat memasak
Pengolahan makanan	5	6	Menurut anda mengapa ketika mengolah makanan harus memakai penutup kepala?	Menghindari rambut jatuh pada makanan
		7	Menurut anda apa fungsi celemek pada saat mengolah makanan	Menghindari kemungkinan pencemaran bakteri dari pakaian yang sudah kotor dan berkeringat

		8	Apa fungsi masker atau penutup mulut untuk tenaga penjamah makanan?	Agar makanan tidak terkontaminasi
		9	Menurut anda mengapa ketika mengolah makanan seorang penjamah harus menggunakan sepatu kerja atau alas kaki?	Agar tidak terkontaminasi dan tidak terjadi kecelakaan kerja
		10	Menurut anda mengapa ketika mengolah makanan seorang tenaga penjamah harus menggunakan sarung tangan?	Untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan dengan kuman atau bakteri dari tangan
Sikap penjamah makanan	5	11	Menurut anda apa yang seharusnya dilakukan tenaga penjamah makanan jika bersin atau batuk?	Menutup hidung atau mulut dengan sapu tangan dan tidak menghadap ke makanan
		12	Hal-hal berikut yang dilakukan oleh tenaga penjamah setelah keluar dari kamar mandi adalah...	Mencuci tangan dengan sabun
		13	Menurut anda bagaimana cara mencicipi makanan yang benar saat memasak?	Masakan dicicipi menggunakan sendok lain
		14	Menurut anda mengapa dalam mengolah makanan penjamah tidak boleh merokok?	Karena abu rokok akan jatuh ke dalam makanan dan makanan akan terkontaminasi
		15	Menurut anda mengapa pada saat mengolah makanan seorang tenaga penjamah makanan tidak boleh meludah sembarangan saat bekerja ?	Karena air liur dapat menularkan kuman dan bakteri

Lampiran 7. Satuan penyuluhan hygiene sanitasi

**SATUAN ACARA PENYULUHAN (SAP)
HYGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN**

Topik	: Hygiene dan Sanitasi
Sub Pokok Bahasan	: Hygiene dan Sanitasi Penjamah Makanan
Sasaran	: penjamah makanan
Hari/Tanggal	: Mei 2024
Waktu	: 13.00 – 14.00 WIB (60 menit)
Tempat	: Asrama Immanuel Batu
Pemateri	: Fika Findi Firmandia

1. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu sumber penting untuk kelangsungan hidup manusia dan merupakan kebutuhan dasar manusia yang wajib dipenuhi guna menjaga kesehatan, meningkatkan kecerdasan dan produktivitas kerjanya. Oleh karena itu makanan yang berkualitas baik harus bergizi tinggi, mempunyai rasa yang lezat, menarik, bersih dan tidak membahayakan bagi tubuh, untuk itu diperlukan sistem penyelenggaraan yang baik (Wulandari, 2011). Menurut WHO pada tahun 2005 terdapat 1,8 juta orang meninggal karena diare dan kontaminasi air minum. Bahkan setiap tahun, Amerika Serikat mengalami 76 juta kasus keracunan makanan, 325 orang dirawat, dan 5000 orang meninggal dunia (ALPI, 2011). Di Amerika Serikat 25 % dari semua penyebaran penyakit melalui makanan, disebabkan pengolahan makanan yang terinfeksi dan hygiene perorangan yang buruk (Maria, 2011). Data dari Badan POM pada 2010 juga menunjukkan tentang kasus keracunan makanan di Indonesia yang memakan korban 3050 orang dan 17 orang diantaranya meninggal dunia (ALPI, 2011). Pada 2011 terjadi 128 KLB keracunan pangan di Indonesia. KLB keracunan pangan pada 2012 paling banyak terjadi pada pangan jajanan, pangan jasa boga dan masakan rumah tangga, yaitu 66% dan mengalami peningkatan menjadi 76% pada 2013 (Kompas, 2013).

Faktor kebersihan penjamah atau petugas makanan dalam istilah populernya disebut hygiene perorangan merupakan prosedur menjaga

kebersihan dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani, seperti pencucian tangan, kebersihan dan kesehatan diri (Maria, 2011).

2. Tujuan Konseling

a. Tujuan Umum

Penjamah Makanan mengetahui dan memahami pentingnya hygiene dan sanitasi di Asrama Immanuel Batu.

b. Tujuan Khusus

Setelah mengikuti kegiatan penyuluhan, diharapkan peserta mampu:

- 1) Mengetahui pengertian Hygiene dan Sanitasi
- 2) Mengetahui fungsi pentingnya Hygiene dan Sanitasi
- 3) Memahami macam-macam Hygiene dan Sanitasi
- 4) Mengetahui cara menjaga Hygiene dan Sanitasi

c. Materi Konseling

- 1) Pokok bahasan : Hygiene dan Sanitasi
- 2) Sub pokok bahasan
 - Mengetahui pengertian Hygiene dan Sanitasi
 - Mengetahui fungsi pentingnya Hygiene dan Sanitasi
 - Memahami macam-macam Hygiene dan Sanitasi
 - Mengetahui cara menjaga Hygiene dan Sanitasi

b. Metode

1. Ceramah
2. Tanya Jawab

c. Media

1. Leaflet
2. PPT

d. Peserta

1. Peserta : penjamah makanan bagian pengolah
2. Jumlah Peserta : 21 Orang

A. DESKRIPSI KEGIATAN

Tahap	Waktu	Kegiatan	Metode	Media
Pendahuluan - Salam - Perkenalan - Tujuan	5 menit	Pembukaan - Memberi salam - Memperkenalkan diri - Menjelaskan tujuan dari	Ceramah	Leaflet

		penyuluhan - Menyebutkan materi yang akan diberikan dan memberikan leaflet		
Penjelasan materi	15 menit	Pelaksanaan - Mengetahui pengertian Hygiene dan Sanitasi - Mengetahui fungsi pentingnya Hygiene dan Sanitasi - Memahami macam-macam Hygiene dan Sanitasi - Mengetahui cara menjaga Hygiene dan Sanitasi	Ceramah	Leaflet
Penutup - Evaluasi - Tanya jawab - Kesimpulan	10 menit	Penutup - Meminta peserta untuk menyebutkan kembali materi yang telah disampaikan - Memberikan kesempatan pada peserta untuk bertanya terkait dengan materi yang sudah disampaikan. - Memberikan kesimpulan dari materi yang sudah disampaikan - Mengucapkan terima kasih	Ceramah dan tanya jawab	

Lampiran 8. Leaflet penyuluhan

MACAM-MACAM PERSONAL HYGIENE

PERAWATAN RAMBUT

- ✓ menggunakan penutup kepala (kerudung untuk wanita/hair cap untuk all gender) ketika kontak langsung dengan pangan.
- ✓ rutin mencuci rambut dengan shampoo.
- ✓ rutin mencukur rambut ketika sudah panjang.

PERAWATAN MATA

- ✓ menggunakan kacamata atau softlens (kontak lensa).

PERAWATAN HIDUNG

- ✓ menggunakan masker ketika kontak langsung dengan pangan.
- ✓ membersihkan hidung dengan mengorek secara perlahan

PENGERTIAN PERSONAL HYGIENE

Berasal dari bahasa Yunani yaitu :
personal = perorangan atau individu
hygiene = sehat.

Personal hygiene adalah suatu tindakan memelihara kebersihan dan kesehatan tubuh yang dilakukan oleh individu agar terciptanya kesehatan fisik maupun psikis

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, Penjamah makanan adalah seseorang yang mengelola makanan secara langsung dari awal hingga akhir proses pengolahan pangan.



PENTINGNYA PERSONAL HYGIENE PADA PENJAMAH MAKANAN



PENYULUHAN HYGIENE SANITASI PROGRAM STUDI D IV GIZI POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG TAHUN 2023

DAMPAK TIDAK MENERAPKAN PERSONAL HYGIENE

DAMPAK FISIK

- 1 Gangguan pada anggota tubuh seperti iritasi kulit (contoh: kutu air)
- 2 Infeksi pada anggota tubuh seperti infeksi kulit (contoh: keluar nanah pada luka)

DAMPAK PSIKOLOGIS

- 1 Timbul gangguan sosial seperti tidak nyaman akibat bau badan, maupun mulut
- 2 Menurunnya tingkat kepercayaan diri

PERAWATAN KUKU DAN TANGAN

- ✓ menggunakan sarung tangan ketika kontak langsung dengan pangan.
- ✓ mencuci tangan menggunakan sabun dan membilas dengan air bersih sebelum maupun sesudah kontak langsung dengan pangan.
- ✓ memotong kuku ketika sudah panjang, tidak menggunakan cat kuku ketika kontak langsung dengan pangan.
- ✓ tidak menggunakan aksesoris seperti gelang, karet, dan jam tangan ketika kontak langsung dengan pangan.
- ✓ tidak menyentuh tubuh lain ketika kontak langsung dengan pangan.

PERAWATAN KAKI

- ✓ menggunakan safety boots dalam bekerja, rutin membersihkan kaki dan sela-sela jari kaki agar tidak kotor dan lembab.

PERAWATAN BADAN

- ✓ rutin mandi 2x/hari agar bersih dan terbebas dari bakteri yang menempel

PERAWATAN PAKAIAN

- ✓ Penggunaan pakaian dan celemek yang bersih.
- ✓ mencuci baju dengan detergen.
- ✓ mengganti pakaian kotor dengan pakaian bersih.
- ✓ tidak membiarkan pakaian kotor menumpuk.

PERAWATAN TELINGA

- ✓ membersihkan telinga menggunakan cotton bud secara perlahan

PERAWATAN GIGI DAN MULUT

- ✓ menggunakan masker saat kontak langsung dengan pangan.
- ✓ rutin menggosok gigi setelah makan dan sebelum tidur.
- ✓ rutin berkumur menggunakan mouth wash (obat kumur).
- ✓ rutin memeriksakan gigi ke dokter gigi setiap 6 bulan sekali.

PERAWATAN KULIT

- ✓ rutin membersihkan kulit dengan cara mandi ataupun mencuci tangan.
- ✓ menggunakan sabun.
- ✓ menggunakan sunblock agar terhindar dari paparan sinar UV.

Lampiran 9. Uji normalitas

Hasil Uji Normalitas Pengetahuan Penjamah Makanan

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
pretest	8	50.0%	8	50.0%	16	100.0%
posttest	8	50.0%	8	50.0%	16	100.0%

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
pretest	.325	8	.013	.665	8	.001
posttest	.325	8	.013	.665	8	.001

Hasil Uji Normalitas Sikap Penjamah Makanan

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
PRETEST	8	100.0%	0	0.0%	8	100.0%
POSTTEST	8	100.0%	0	0.0%	8	100.0%

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
PRETEST	.315	8	.019	.799	8	.028
POSTTEST	.266	8	.101	.803	8	.031

a. Lilliefors Significance Correction

Lampiran 10. Uji wilcoxon

Hasil Uji Wilcoxon Pengetahuan Penjamah Makanan

		Ranks		
		N	Mean Rank	Sum of Ranks
posttest - pretest	Negative Ranks	0 ^a	.00	.00
	Positive Ranks	8 ^b	4.50	36.00
	Ties	0 ^c		
	Total	8		

- a. posttest < pretest
- b. posttest > pretest
- c. posttest = pretest

Test Statistics^a

		posttest - pretest
Z		-2.549 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)		.011

- a. Wilcoxon Signed Ranks Test
- b. Based on negative ranks.

Hasil Uji Wilcoxon Sikap Penjamah Makanan

		Ranks		
		N	Mean Rank	Sum of Ranks
POSTTEST - PRETEST	Negative Ranks	0 ^a	.00	.00
	Positive Ranks	8 ^b	4.50	36.00
	Ties	0 ^c		
	Total	8		

- a. POSTTEST < PRETEST
- b. POSTTEST > PRETEST
- c. POSTTEST = PRETEST

Test Statistics^a

		POSTTEST - PRETEST
Z		-2.527 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)		.012

- a. Wilcoxon Signed Ranks Test
- b. Based on negative ranks.

Lampiran 11. Dokumentasi Kegiatan

Dokumentasi



Responden mengisi pretest



Penyuluhan



Responden mengisi posttest



Kondisi keadaan dapur asrama



Tempat penyajian makanan dan tempat para siswa makan

