

**NASKAH PENELITIAN**

Penelitian ini berjudul **“Pengaruh Edukasi Higiene Sanitasi Melalui Metode Ceramah Dengan Media Kalender Terhadap Pengetahuan Dan Sikap Pada Penjamah Makanan Di Lapas Klas IIB Anak Wanita Kota Tangerang”**. Desain penelitian yang digunakan yaitu *pre eksperiment* dengan desain one group *pretest-posttest* dengan sampel berjumlah 20 orang. Adapun sasaran penelitian ini adalah penjamah makanan di Lapas Klas IIB Anak Wanita Kota Tangerang yang bersedia mengikuti seluruh rangkaian penelitian.

Penelitian ini dilakukan melalui beberapa tahap, tahap pertama yaitu pengisian angket data diri oleh responden. Setelah itu responden diberikan lembar soal untuk dilakukan *pre-test* selama kurang lebih 20 menit. seminggu kemudian diberikan intervensi edukasi higiene sanitasi dengan ceramah dan alat bantu media kalender dengan durasi kurang lebih 30 menit, setelah selesai memberi intervensi, responden dibagikan lembar soal yang sama untuk dilakukan *post- test* selama kurang lebih 20 menit.

Penelitian ini menggunakan media cetak. Media cetak dipilih karena memiliki keunggulan dalam hal fleksibel, mudah digunakan, awet, dan murah dalam pemeliharaannya. Dalam hal ini terdapat sebuah bentuk media cetak yang dikemas dengan menarik dan interaktif yaitu media kalender. Dalam hal ini media kalender yang berisi tentang 6 langkah mencuci tangan, higiene perorangan pengolahan makanan, tata cara penyimpanan bahan makanan yang baik, suhu dan lama penyimpanan bahan makanan mentah dan segar, suhu penyimpanan makanan masak berdasarkan jenisnya, persyaratan higiene perilaku penjamah makanan, sanitasi air lingkungan dan tujuan higiene sanitasi.

Manfaat penelitian ini bagi penjamah makanan adalah diharapkan dapat memberikan informasi tambahan pada penjamah makanan tentang pentingnya menerapkan pengetahuan higiene sanitasi terhadap perilaku sehari-hari, agar tercipta makanan yang berkualitas baik dari aspek gizi maupun keamanan pangan.

Hormat Saya,

(Salsabila Qurrotu Aini)

**LEMBAR PERSETUJUAN SEBAGAI RESPONDEN**

Saya (Salsabila Qurrotu Aini) adalah mahasiswi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul akan melakukan penelitian di Lapas Anak Wanita Kelas IIB Kota Tangerang untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Edukasi Higiene Sanitasi Melalui Metode Ceramah Dengan Media Kalender Terhadap Pengetahuan dan Sikap Pada Penjamah Makanan di Lapas Klas IIB Anak Wanita Kota Tangerang”**. Penelitian ini mencakup pengambilan data umur, lama pekerjaan, pendidikan terakhir, pengetahuan, dan sikap higiene sanitasi yang akan diperoleh melalui pengisian angket sebanyak dua kali yang akan Anda lakukan apabila Anda bersedia. Peneliti juga akan memberikan informasi dengan media kalender.

Partisipasi Ibu/Saudari ini bersifat sukarela dan semua informasi yang diberikan akan dirahasiakan dan hanya digunakan untuk tujuan penelitian skripsi. Atas partisipasi Ibu/Saudari, saya ucapkan terima kasih.

**Inform Consent:**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :  
Umur :  
Alamat :

Menyatakan telah bersedia menjadi responden dari :

Nama : Salsabila Qurrotu Aini  
NIM : 2013-32-147  
Judul : Pengaruh Media Kalender Terhadap Pengetahuan dan Sikap Higiene Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Lapas Anak Wanita Kelas IIB Kota Tangerang.

Demikian surat pernyataan ini saya tanda tangani secara sadar dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Tangerang, ...../...../2017

Responden

Pewawancara

( )

( )

---

---

**KUESIONER PENELITIAN**

No. Responden

--	--	--	--

Nama Responden :

Umur : \_\_\_\_\_ Tahun

Pendidikan Terakhir : SD / SMP / SMA / Perguruan Tinggi (Pilih salah satu)

Lama Bekerja : \_\_\_\_\_ Tahun

Tanggal :

**A. Pertanyaan Tentang Pengetahuan**

Petunjuk Pengisian:

- Bacalah Pertanyaan berikut dengan seksama
- Pilih jawaban yang paling tepat kemudian tuliskan salah satu jawaban dengan memberikan tanda silang (X)

1. Apakah anda pernah mendengar tentang istilah higiene dan sanitasi?
  - a. Iya ( bila iya lanjut nomor berikutnya)
  - b. Tidak ( bila tidak tahu lanjut nomor 4 )
2. Bila “ya” Apa pengertian higiene?
  - a. Upaya menjaga dan meningkatkan kesehatan seorang melalui faktor individu
  - b. Upaya meningkatkan derajat kesehatan dan keamanan dari faktor lingkungan yang dapat menimbulkan penyakit
3. Bila “ya” apakah pengertian sanitasi makanan?
  - a. Upaya menjaga dan meningkatkan kesehatan seorang melalui faktor individu
  - b. Upaya meningkatkan derajat kesehatan dan keamanan dari faktor lingkungan yang dapat menimbulkan penyakit

4. Apa arti higiene dan sanitasi makanan?
  - a. Penyelenggaraan makanan yang menarik, enak dan bergizi
  - b. Penyelenggaraan makanan pengolahan makanan yang memenuhi syarat kesehatan
5. Bagaimanakah sikap dalam pengolahan makanan
  - a. Kuku panjang dan memakai pakaian kerja
  - b. Memakai pakaian kerja yang rapi, kuku pendek, dan tidak berambut panjang
6. Apa manfaat penjamah makanan memakai pelengkapan khusus seperti pakaian kerja, penutup rambut, celemek dan alas kaki/sepatu pada saat menangani makanan?
  - a. Menghindari terjadinya kontaminasi makanan dari tubuh penjamah
  - b. Agar terlihat rapi dan sopan
7. Apakah manfaat mencuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir juga menutup rambut sebelum mengolah makanan?
  - a. Agar higiene
  - b. Agar tangan terlihat bersih dan wangi
8. Bila teman kerja anda menderita sakit flu/pilek, typhus atau disentri, Bagaimana seharusnya?
  - a. Tetap boleh bekerja
  - b. Tidak boleh bekerja
9. Bila kulit anda sedang gatal-gatal, luka atau tergores, bolehkah tetap ikut menangani makanan?
  - a. Tetap boleh ikut menangani makanan
  - b. Tidak boleh ikut menangani makanan
10. Penjamah makanan perlu peralatan khusus seperti sarung tangan plastik atau penjepit makanan untuk menangani makanan, apa alasannya?
  - a. Menghindari pencemaran makanan
  - b. Memudahkan pengambilan makanan
11. Bagaimana seharusnya cara menjamah makanan yang telah matang?
  - a. Langsung dengan tangan
  - b. Menggunakan alat dan sarung tangan

12. Bagaimana sikap yang benar dalam pengangkutan makanan yang sudah selesai dimasak?
  - a. Diangkat dengan menggunakan tangan tanpa ditutup
  - b. Menggunakan kereta dorong dan menggunakan ditutup
13. Pemilihan bahan makanan yang bagaimanakah seharusnya dibeli untuk diolah?
  - a. Segar dan dalam kondisi baik
  - b. Segar, tidak busuk dan tidak terdapat ulat dan bekas gigitan ulat pada batang atau daun pada sayur
14. Bagaimana seharusnya penyimpanan bahan baku makanan yang belum diolah?
  - a. Disimpan dengan mencampur bahan baku kering dan basah
  - b. Diletakan dalam lemari/rak khusus yang tertutup
15. Penyajian yang baik pada makanan yang sudah dimasak?
  - a. Menggunakan alat-alat makanan yang bersih dan aman
  - b. Penyajian dengan baik dan menggunakan alat-alat makanan yang bersih dan aman

## B. Pertanyaan Tentang Sikap Higiene Sanitasi Penjamah Makanan

Petunjuk Pengisian :

- Pilihlah jawaban yang paling tepat pada soal dibawah ini dengan memberikan tanda check list (√) di dalam kolom pada jawaban yang di anggap benar.
- Keterangan : Sangat Setuju (SS), Setuju (S), Ragu-ragu (RR), Tidak Setuju (TS), Sangat Tidak Setuju (STS)

No	Komponen	SS	S	RR	TS	STS
1	Kuku dan tangan adalah salah satu anggota tubuh yang mudah menyebabkan kontaminasi makanan. Oleh karena itu perlu dibersihkan setiap akan mengolah makanan.					
2	Apabila setelah selesai dari kamar mandi/buang air besar maka perlu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir.					
3	Pada saat melakukan pengolahan makanan, seorang tenaga penjamah makanan tidak diperbolehkan memakai perhiasan tangan misalnya cincin dan gelang.					
4	Pakaian dapat menjadi sumber pencemaran terhadap makanan. Oleh karena itu, pada saat melakukan kegiatan pengolahan makanan harus memakai pakaian kerja yang bersih.					
5	Memakai celemek, penutup kepala serta masker akan mengganggu pada saat bekerja.					
6	Celemek yang sudah bersih tidak perlu dicuci karena akan digunakan lagi pada hari berikutnya.					
7	Pada saat bekerja sebaiknya tidak menggunakan alas kaki, sandal, karena akan menyebabkan licin.					
8	Cara penjamah makanan sebaiknya adalah tidak perlu memakai alat/sarung plastik sekali pakai.					

No	Komponen	SS	S	RR	TS	STS
9	Makanan yang dihindangi lalat tidak mempengaruhi kesehatan.					
10	Tidak perlu memperhatikan tingkat kematangan makanan.					
11	Bahan baku yang sudah busuk tidak layak dipakai dan harus dibuang.					
12	Penyimpanan bahan baku kering dan basah harus dipisahkan tempat penyimpanan.					
13	Peralatan yang digunakan saat pengolahan makanan harus dalam keadaan kering dan bersih.					
14	Penjamah makanan saat menyajikan tidak boleh menderita penyakit menular.					
15	Penjamah makanan harus dalam keadaan bersih pada saat penyajian makanan.					

**Sumber** : Aswita (2015), Ramadayanti (2015), & Sofiana (2012)