

LAMPIRAN

No. Responden

--	--	--

INFORM CONSENT PENELITIAN**PERBEDAAN PENGETAHUAN, SIKAP, PERSONAL HIGIENE
PENJAMAH MAKANAN DAN CEMARAN MIKROBA DI PONDOK
PESANTREN KOTA DAN DESA****Program Studi S1 Ilmu Gizi Reguler Fakultas Ilmu–Ilmu Kesehatan****LEMBAR PENJELASAN RESPONDEN**

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan *cross sectional* dimana data dependen yakni cemaran mikroba dan data independen yaitu pengetahuan, sikap, personal higiene pada penjamah makanan yang diambil secara bersamaan dan dalam satu hari pada tiap pondok pesantren yang menjadi subjek penelitian. Responden penelitian adalah semua penjamah makanan yang tinggal didalam pondok pesantren dan mengelola makanan secara langsung.

Pengambilan data pada penelitian ini dilakukan dengan cara yaitu, untuk data higiene sanitasi penjamah makanan diperoleh melalui observasi dan kuisisioner. Responden penelitian ini adalah semua penjamah makanan yang sesuai dengan kriteria inklusi peneliti. Responden akan diminta untuk melakukan pengisian form angket terhadap pengetahuan dan sikap, sedangkan kuisisioner personal higiene akan diisi oleh peneliti dan untuk data cemaran mikroba akan dilakukan pengambilan sampel makanan pada proses penyajian makanan. Manfaat secara umum dari penelitian ini adalah dapat mengetahui perbedaan pengetahuan, sikap, personal higiene dan cemaran mikroba yang berada di Pondok Pesantren Kota dan Desa. Penelitian ini tidak menimbulkan risiko apapun. Partisipasi saudara/saudari bersifat sukarela tanpa paksaan dan bila tidak berkenan dapat menolak atau sewaktu-waktu dapat mengundurkan diri tanpa sanksi apapun.

Semua informasi dan hasil pemeriksaan yang berkaitan dengan privasi akan dijaga kerahasiaannya. Semua data tidak akan dihubungkan dengan identitas. Jika ada hal-hal yang kurang jelas dapat menghubungi peneliti utama:

Nama peneliti : Febriyani

Alamat: Jl. Keadilan Dalam II No.6B Rt.04 / Rw. 02 Kelurahan Keagungan
Kecamatan Tamansari Jakarta Barat

No. Hp: 082113333647

Jakarta, 2020

Febriyani

NIM: 20160302072

No. Responden

--	--	--

Naskah Persetujuan Menjadi Responden

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

No.Hp :

Alamat:

Menyatakan bersedia untuk berpartisipasi dalam penelitian yang berjudul **“PERBEDAAN PENGETAHUAN, SIKAP, PERSONAL HIGIENE PENJAMAH MAKANAN DAN CEMARAN MIKROBA DI PONDOK PESANTREN KOTA DAN DESA ”** yang dilakukan oleh Febriyani dari Universitas Esa Unggul Fakultas Ilmu- ilmu Kesehatan Program Studi Ilmu Gizi. Data yang saya ambil akan dijaga kerahasiaannya hanya untuk kepentingan penelitian dan akademik.

Demikian surat pernyataan ini saya tanda tangani dalam keadaan sadar dan tanpa paksaan dari pihak manapun karena saya mengetahui bahwa keterangan yang akan saya berikan sangat besar manfaatnya bagi kelanjutan penelitian.

Jakarta, Desember 2020

Responden,

(.....)

No. Responden

--	--	--

**PERBEDAAN PENGETAHUAN, SIKAP, PERSONAL HIGIENE
PENJAMAH MAKANAN DAN CEMARAN MIKROBA DI PONDOK
PESANTREN KOTA DAN DESA**

**Program Studi S1 Ilmu Gizi Reguler Fakultas Ilmu–Ilmu Kesehatan
Universitas Esa Unggul**

Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk, Jakarta Barat 11510

Angket Karakteristik Responden

Kuesioner ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik responden meliputi nama, umur, jenis kelamin, kelas, pendidikan terakhir, lama bekerja, alamat, dan no telephone/HP. Kami mohon kesediaan responden untuk dapat menjawab pertanyaan dengan tulus dan benar.

“Isilah pertanyaan dibawah ini dengan mengisi kolom yang disediakan atau melingkari pilihan tersedia”

Hari/Tanggal :

Waktu Pengambilan Data :

Nama :		[A1]
Usia :		[A2]
Jenis Kelamin :		[A3]
Alamat :		[A4]
Pendidikan Terakhir :		[A5]
Lama bekerja :		[A6]
Keikutsertaan dalam pelatihan keamanan pangan :		[A7]

A. KUISIONER PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN

Sumber : Rizsa Puspitaningtyas (2015)

1. Makanan yang bermutu dan aman dikonsumsi adalah....
 - a. Makanan yang bersih dan menyehatkan bila dikonsumsi
 - b. Makanan yang bergizi
 - c. Makanan yang menyenangkan
 - d. Tidak tahu
2. Sebelum memulai bekerja dan setiap keluar dari toilet harus...
 - a. Cukup mengelap tangan dengan serbet
 - b. Tidak perlu mencuci tangan bila tidak kotor
 - c. Mencuci tangan dengan air bersih dan sabun
 - d. Cukup mencuci tangan dengan air saja
3. Air yang digunakan untuk mencuci bahan makanan adalah....
 - a. Air yang ditampung di dalam bak
 - b. Air yang mengalir dari kran
 - c. Air yang digunakan setelah mencuci tangan
 - d. Tidak tahu
4. Hal yang tidak boleh dilakukan pada saat melakukan pengolahan makanan adalah...
 - a. Menyiapkan bahan makanan
 - b. Merokok dan berbicara
 - c. Mencuci bahan makanan

- d. Tidak tahu
- 5. Saat mencicipi makanan sebaiknya menggunakan
 - a. Sendok sayur yang digunakan untuk memasak
 - b. Centong
 - c. Tangan secara langsung
 - d. Sendok makan atau sendok teh
- 6. Makanan yang sudah matang dan siap disajikan hendaknya ditempatkan di ...
 - a. Wadah tertutup tidak rapat
 - b. Wadah terbuka
 - c. Wadah tertutup rapat dengan lubang hawa
 - d. Tidak tahu
- 7. Tempat penyimpanan makanan yang sudah diolah adalah
 - a. Dalam wadah yang terbuka diletakkan di atas meja
 - b. Tetap berada di wajan
 - c. Almari penyimpanan makanan yang sudah diolah
 - d. Tidak tahu
- 8. Tempat sampah di ruang pengolahan makanan diharapkan dalam keadaan ...
 - a. Terbuka
 - b. Tertutup
 - c. Bocor
 - d. Tidak tahu
- 9. Apabila peralatan sudah selesai digunakan sebaiknya dicuci dengan

- a. Air bersih saja
 - b. Air bekas mencuci bahan makanan
 - c. Hanya di lap
 - d. Air bersih dan sabun
10. Setelah selesai melakukan kegiatan, lantai atau tempat pengolahan makanan sebaiknya dibersihkan dengan ...
- a. Disapu saja
 - b. Langsung dipel
 - c. Dibiarkan saja
 - d. Disapu dan dipel
11. Proses pembersihan ruang dan pencucian alat masak hendaknya dilakukan
- a. Dua hari sekali, untuk menghemat tenaga
 - b. Seminggu sekali, tiap hari minggu
 - c. Setiap kali selesai digunakan
 - d. Apabila kotor saja
12. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam acara berpakaian bagi pekerja....
- a. Memakai pakaian ketat
 - b. Memakai pakaian yang ringan, tidak tebal dan tidak panas
 - c. Memakai pakaian yang tebal dan berwarna gelap
 - d. Memakai pakaian yang biasa dipakai dirumah saja
13. Apabila ada pekerja yang terluka atau teriris pada tangan hendaknya

- a. Diberi obat dan menutup luka dengan perban
 - b. Menggunakan obat merah saja
 - c. Luka dibiarkan terbuka
 - d. Tidak diobati dan dibiarkan saja
14. Pekerja yang tidak diijinkan bekerja diruang pengolahan adalah
- a. Pekerja yang sehat
 - b. Pekerja yang tidak sakit kulit
 - c. Pekerjaan yang menderita sakit pernafasaan
 - d. Tidak tahu
15. Desain pintu dapur yang memenuhi persyaratan kesehatan adalah
- a. Terbuka keluar, untuk keselamatan kerja
 - b. Terbuka ke dalam, agar mudah untuk dibuka
 - c. Terbuka keluar, agar tidak panas
 - d. Tidak tahu

B. KUISIONER SIKAP PENJAMAH MAKANAN

No.	Pertanyaan	S	TS
1.	Saat menyajikan makanan sebaiknya memakai penutup kepala, celemek dan sarung tangan.		
2.	Mencuci tangan sebelum bekerja harus selalu menggunakan sabun karena merupakan hal yang penting		
3.	Meludah disembarang tempat sebaiknya tidak dilakukan oleh seorang penjamah makanan		
4.	Makanan yang sudah matang, tidak perlu ditutup karena masih dalam kondisi panas		
5.	Saat mencicipi makanan sebaiknya menggunakan sendok khusus untuk mencicipi makanan tersebut		
6.	Pada saat mengolah makanan tidak boleh berbicara dan merokok		
7.	Membersihkan tempat kerja tidak perlu dilakukan setiap hari karena akan digunakan kembali		
8.	Sampah kering dan sampah basah harusnya dibuang secara terpisah		
9.	Tangan anda harus berkuku pendek dan bersih sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi makanan		
10.	Menurut anda, bahan makanan yang akan diolah harus dicuci dengan air yang mengalir		
11.	Menurut anda, semua bahan makanan yang datang langsung dimasukkan kedalam lemari pendingin (kulkas), tidak perlu dipisahkan antara bahan makanan kering dan basah agar lebih awet		
12.	Menurut anda, apakah celemek yang masih terlihat bersih tidak perlu dicuci kembali karena akan digunakan lagi pada hari berikutnya		
13.	Menurut anda, pada saat bekerja sebaiknya tidak perlu menggunakan alas kaki/ sandal karena akan menyebabkan licin		
14.	Menurut anda, apakah orang yang menderita penyakit pernafasan tidak boleh bekerja di bagian pengolahan makanan		

15.	Menurut anda, pada saat pengolahan makanan tangan anda terluka/teriris, cukup obati dengan obat merah saja dan tidak perlu ditutup dengan plester agar cepat kering		
-----	---	--	--

C. KUISIONER HIGIENE PERSONAL PENJAMAH MAKANAN

No.	Variabel	Komponen yang dinilai	Ya	Tidak	Keterangan
1.	Kebersihan pakaian	1. Pakaian yang digunakan dalam keadaan bersih			
2.	Kebersihan kuku dan tangan	1. kuku tangan dalam keadaan pendek dan bersih 2. kuku tangan tidak dicat 3. tangan selalu dalam keadaan bersih sebelum menjamah makanan			
3.	Kerapihan rambut	Rambut dalam keadaan rapi dan terikat (tidak terurai) atau tertutup			
4.	Memakai celemek dan penutup kepala	1. penjamah makanan menggunakan celemek yang masih dalam keadaan bersih 2. tidak menggunakan celemek sebagai lap tangan 3. penjamah makanan menggunakan penutup kepala untuk menutupi rambut pada saat mengolah			

		makanan			
5.	Memakai alat bantu penjamah makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. penjamah makanan menggunakan alat bantu penjamah makanan saat mengolah makanan 2. penjamah makanan menggunakan sarung tangan khusus yang masih dalam keadaan bersih saat mengolah makanan 			
6.	Mencuci tangan setiap kali akan menangani makanan	Penjamah makanan selalu mencuci tangan terlebih dahulu menggunakan sabun dan air bersih saat mengolah makanan			
7.	Perilaku saat menjamah makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. menutup mulut dan hidung dengan sapu tangan atau kain khusus saat akan bersin atau batuk 2. tidak mengorek telinga dan atau hidung pada saat bekerja 3. tidak memegang benda kotor pada saat bekerja 4. tidak merokok 			

		pada saat bekerja			
		5. tidak berbicara atau mengobrol pada saat melakukan pengolahan makanan			

D. KUESIONER PENILAIAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP)**Komponen, Sub Komponen Dan Nilai**

No.	KOMPONEN DAN SUB KOMPONEN	NILAI	
		(1)	(2)
A.	PEMILIHAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN (PPB)		
1.*	Bahan makanan yang digunakan masih segar	1	0
2.	Bahan makanan yang digunakan tidak rusak	3	0
3.	Bahan makanan yang digunakan tidak busuk	3	0
4.	Tidak menggunakan wadah / kotak bekas pupuk / pestisida untuk menyimpan dan membawa BM	3	0
5.	Bahan makanan disimpan jauh dari bahan beracun / berbahaya	3	0
6.*	Bahan makanan disimpan pada tempat tertutup	3	0
7.	Bahan makanan disimpan pada tempat bersih	3	0
8.	Bahan makanan disimpan pada tempat yang tidak terkena sinar matahari langsung	3	0
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK PPB	22	

B.	HIGIENE PEMASAK (HGP)		
1.	Pemasak harus berbadan sehat	3	0
2.	Pemasak harus berpakaian bersih	3	0
3.*	Pemasak memakai tutup kepala selama memasak	1	0
4.*	Pemasak memakai alas kaki selama memasak	1	0
5.	Mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak	3	0
6.*	Mencuci tangan menggunakan sabun sesudah dari WC (buang air)	3	0
7.	Ketika bersin tidak menghadap ke makanan	3	0

8.	Kuku pemasak selalu bersih dan tidak panjang	3	0
JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK HGP		20	

C. PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN (PBM)			
1.	Peralatan memasak yang digunakan harus bersih dan kering	3	0
2.*	Peralatan memasak harus dicuci sebelum dan sesudah dipakai memasak	3	0
3.*	Peralatan memasak dikeringkan terlebih dahulu setelah dicuci	3	0
4.	Peralatan memasak disimpan ditempat yang bersih	3	0
5.	Peralatan memasak disimpan di tempat yang jauh dari bahan beracun atau bahan berbahaya	3	0
6.	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan bersih	3	0
7.*	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan kering	3	0
8.*	Dapur tempat memasak harus mempunyai ventilasi yg cukup	3	0
9.	Dapur terletak jauh dari kandang ternak	3	0
10.*	Selalu tersedia air bersih dalam wadah tertutup	3	0
11.*	Didapur tersedia tempat sampah yang tertutup	2	0
12.*	Pembuangan air limbah harus lancar	3	0
13.	Bahan beracun / berbahaya tidak boleh disimpan didapur	3	0
14.*	Jarak tempat memasak ketempat distribusi (sekolah) tidak lebih dari satu jam	3	0
15.	Pisau dan talenan yang digunakan harus bersih	3	0
16.*	Bagian makanan yang tidak dimakan tidak ikut dimasak	3	0
17.	Bahan makanan dicuci dengan air bersih	3	0
18.	Meracik / membuat adonan menggunakan air yang bersih	3	0
19.*	Adonan / bahan makanan yang telah diracik harus segera dimasak	3	0

20.*	Makanan segera diangkat setelah matang	2	0
21.	Makanan yang telah matang ditempatkan pada wadah yang bersih dan terhindar dari debu dan serangga	3	0
22.*	Makanan tidak dibungkus dengan menggunakan pembungkus dari kertas koran dan kertas ketikan	3	0
23.	Makanan dibungkus dengan pembungkus yang bersih , tidak menggunakan bekas pembungkus bahan beracun	3	0
24.*	Memegang makanan yang telah matang menggunakan sendok, garpu, alat penjepit, sarung tangan	3	0
25.	Tidak menyimpan makanan yang matang lebih dari 4 jam terutama makanan berkuah dan bersantan	3	0
26.	Untuk makanan goreng , minyak goreng tidak boleh digunakan jika sudah berwarna coklat tua, atau sudah dipakai setelah 4 kali	3	0
27.	Untuk makanan basah, mnerebus dan mengukus makanan dalam wadah tertutup	3	0
JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK PBM		74	

D.	DISTRIBUSI MAKANAN (DPM)		
1.	Selama distribusi makanan ditempatkan dalam wadah yang bersih dan tertutup	3	0
2.	Pembawa makanan berpakaian bersih dan mencuci tangan	3	0
3.*	Tangan dicuci dengan sabun sebelum membagikan makanan	1	0
4.	Makanan tidak boleh berlendir, berubah rasa, atau berbau basi sebelum dibagikan	3	0
5.	Makanan ditempatkan dalam tempat yang bersih dan kering	3	0
6.*	Mencuci tangan sebelum makan	3	0
7.*	Makanan tidak dipegang langsung, menggunakan alat untuk memegang makanan saat membagikan makanan.	3	0

JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK DPM	19	
---------------------------------	----	--

Keterangan : (1) Nilai, jika kriteria terpenuhi.

(2) Nilai, jika kriteria tidak terpenuhi (0).

***Dapat ditolerir untuk kategori keamanan pangan tertentu.**

Dokumentasi



Gambar 1.3 Foto bersama beberapa responden



Gambar 1.4 kuku responden



Gambar 1.5 sampel telur balado



Gambar 1.6 wadah makanan santri



Gambar 1.7 tempat penyimpanan bahan makanan basah



Gambar 1.8 tempat penyimpanan wadah memasak

Hasil Uji Cemaran Mikroba dari Laboratorium

**MBRIO**
FOOD LABORATORY
"Food Safety is Honesty with Integrity"

**KAN**
Komite Akreditasi Nasional
Laboratorium Pengujian
LP-067-IDN

No : 1314/CA/MFL/XII/20
Attachment : 4 Page
Subject : Result of Analysis

Bogor, 18 December, 2020

To :
Febriyani
Jalan Keadilan Dalam II No.6B RT.04 RW.02 Keagungan Taman sari Jakarta Barat

Dear Valuable Customer,

Based on Order Note Number 3565/NP/MFL/2020/ Rev-0, herewith we send the Certificate of Analysis of your product that we receive on December 4, 2020; 08:30 WIB

Thank you very much for your trust for using our Laboratory Services.

Regards,
MBRIO Food Laboratory


Azaria Sabrina
Technical Manager
F/U-17

Jl. Villa Indah Pajajaran Blok B-17
Pulo Armin, Bogor 16143, Indonesia
Phone/Fax: +62 251 8325-753, 8346-986
www.mbrío-food.com

Report of Analysis relate only to samples analyzed. This report shall not be reproduced, without the written approval from MBRIO Food Laboratory.
Laporan Hasil Uji ini hanya berhubungan dengan sampel yang dianalisis. Sertifikat Laporan Hasil Uji tidak dapat dipergunakan tanpa persetujuan terlebih dahulu secara tertulis dari MBRIO Food Laboratory.



"Food Safety is Honestly with Integrity"

Universitas
Esa Unggul

REPORT OF ANALYSIS

Laporan Hasil Uji

2020-001314.01

Certificate number : 2020-001314.01
Nomor sertifikat

Customer name : Febriyani
Pelanggan

Customer address : Jalan Keadilan Dalam II No.6B RT.04 RW.02 Keagungan Taman sari
Alamat pelanggan
Jakarta Barat

Receive date and time : December 4, 2020; 08:30 WIB
Tanggal dan waktu penerimaan

Sample type : Ready-to-eat processed food
Jenis sampel

Packaging : Plastic bag
Kemasan

Testing date : 04 - 18 December, 2020
Tanggal pengujian

Report date : 18 December, 2020
Tanggal terbit laporan

Result of analysis on the next page / Hasil uji di halaman selanjutnya

Jl. Villa Indah Pajajaran Blok B-17
Pulo Armin, Bogor 16143, Indonesia
Phone/Fax: +62 251 8325-753, 8346-986
www.mbrío-food.com

Page 1 of 2

F/U-17

Report of Analysis relate only to samples analyzed. This report shall not be reproduced, without the written approval from MBRIO Food Laboratory.
Laporan Hasil Uji ini hanya berhubungan dengan sampel yang dianalisis. Sertifikat/Laporan Hasil Uji tidak dapat dipancarkan tanpa persetujuan terlebih dahulu secara tertulis dari MBRIO Food Laboratory.

Universitas
Esa Unggul

Universita
Esa U



"Food Safety is Honesty with Integrity"

REPORT OF ANALYSIS

Laporan Hasil Uji
2020-001314.01

RESULTS

Hasil

Sample identity : Telur Balado
Identitas sampel : Ponpes Desa

Sample code : 8466
Kode sampel

No	Parameter Parameter	Result Hasil	Unit Satuan	Method Metode
1	Total Plate Count	3.6×10^2	cfu/g	ISO 4833-1:2013 (Pour plate)
2	Coliform	1.1×10^2	MPN/g	ISO 4831:2006 (MPN)
3	Escherichia coli	$< 1.0 \times 10^1$	cfu/g	ISO 16649-2:2001 (Pour plate)
4	Salmonella	Negative	Per 25 g	ISO 6579-1:2017 (Isolation)

Serving you sincerely,
MBRIO Food Laboratory


Azaria Sabrina
Technical Manager

Jl. Villa Indah Pajajaran Blok B-17
Pulo Armin, Bogor 16143, Indonesia
Phone/Fax: +62 251 8325-753, 8346-986
www.mbrío-food.com

Page 2 of 2
F/U-17

Report of Analysis relate only to samples analyzed. This report shall not be reproduced, without the written approval from MBRIO Food Laboratory.
Laporan Hasil Uji ini hanya berhubungan dengan sampel yang dianalisis. Sertifikat Laporan Hasil Uji tidak dapat digantikan dengan persetujuan terlebih dahulu secara tertulis dari MBRIO Food Laboratory.



REPORT OF ANALYSIS

Laporan Hasil Uji
2020-001314.02

RESULTS

Hasil

Sample Identity : Telur Balado
Identitas sampel : Ponpes Kota

Sample code : 8467
Kode sampel

No	Parameter Parameter	Result Hasil	Unit Satuan	Method Metode
1	Total Plate Count	2.2×10^2	cfu/g	ISO 4833-1:2013 (Pour plate)
2	Coliform	0	MPN/g	ISO 4831:2006 (MPN)
3	Escherichia coli	$< 1.0 \times 10^1$	cfu/g	ISO 16649-2:2001 (Pour plate)
4	Salmonella	Negative	Per 25 g	ISO 6579-1:2017 (Isolation)

Serving you sincerely,
MBRIO Food Laboratory


Azaria Sabrina
Technical Manager

Jl. Villa Indah Pajajaran Blok B-17
Pulo Armin, Bogor 16143, Indonesia
Phone/Fax: +62 251 8325-753, 8346-986
www.mbrío-food.com

Page 2 of 2
F/U-17

Report of Analysis relate only to samples analyzed. This report shall not be reproduced, without the written approval from MBRIO Food Laboratory.
Laporan Hasil Uji ini hanya berhubungan dengan sampel yang dianalisis. Sertifikat/Laporan Hasil Uji tidak dapat digandakan/ditiriskan/diperjualbelikan terlebih dahulu secara tertulis dari MBRIO Food Laboratory.

1. Hasil Uji Normalitas

	Histogram	Skewness	
		Statistik	Std. Error
Pengetahuan Penjamah Makanan	Normal	-0.953	0.421
Sikap Penjamah Makanan	Normal	-0.082	0.421
Personal Higiene Penjamah Makanan	Normal	-0.178	0.421

Test of Normality

	Kolmogorov-Smirnov			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Pengetahuan Penjamah Makanan	0.165	31	0.031	0.907	31	0.011
Sikap Penjamah Makanan	0.160	31	0.043	0.930	31	0.043
Personal Higiene Penjamah Makanan	0.160	31	0.043	0.930	31	0.043

2. Analisis Univariat

Karakteristik Responden

Usia Responden Ponpes Kota

Usia Responden	Frekuensi	Persen	Valid Persen	Cumulative Percent
19	7	53.8	53.8	10.0
20	1	7.7	7.7	13.3
21	1	7.7	7.7	26.7
23	1	7.7	7.7	30.0
40	1	7.7	7.7	36.7
45	1	7.7	7.7	53.3
50	1	7.7	7.7	63.3
Total	13	100.0	100.0	

Usia Responden Ponpes Desa

Usia Responden	Frekuensi	Persen	Valid Persen	Cumulative Percent
15	3	16.7	16.7	16.7
16	1	5.6	5.6	22.2
17	3	16.7	16.7	38.9
18	5	27.8	27.8	66.7
19	2	11.1	11.1	77.8
20	1	5.6	5.6	83.3
21	1	5.6	5.6	88.9
22	2	11.1	11.1	100.0
Total	18	100.0	100.0	

Jenis Kelamin Responden Ponpes Kota

Jenis Kelamin Responden	Frekuensi	Persen	Valid Persen	Cumulative Percent
Laki – laki	1	7.7	7.7	7.7
Perempuan	12	92.3	92.3	100.0
Total	13	100.0	100.0	

Jenis Kelamin Responden Ponpes Desa

Jenis Kelamin Responden	Frekuensi	Persen	Valid Persen	Cumulative Percent
Perempuan	18	100.0	100.0	100.0
Total	118	100.0	100.0	

Pendidikan Terakhir Responden Ponpes Kota

Pendidikan Terakhir Responden	Frekuensi	Persen	Valid Persen	Cumulative Percent
SD	1	7.7	7.7	7.7
SMP	2	15.4	15.4	23.1
SMA	9	69.2	69.2	92.3
S1	1	7.7	7.7	100.0
Total	13	100.0	100.0	

Pendidikan Terakhir Responden Ponpes Desa

Pendidikan Terakhir Responden	Frekuensi	Persen	Valid Persen	Cumulative Percent
SD	1	5.6	5.6	5.6
SMP	8	44.4	44.4	50.0
SMA	9	50.0	50.0	100.0
Total	18	100.0	100.0	

Lama Bekerja Responden Ponpes Kota

Lama Bekerja Responden	Frekuensi	Persen	Valid Persen	Cumulative Percent
< 1 tahun	3	23.1	23.1	23.1
1-6 tahun	10	76.9	76.9	100.0
Total	13	100.0	100.0	

Lama Bekerja Responden Ponpes Desa

Lama Bekerja Responden	Frekuensi	Persen	Valid Persen	Cumulative Percent
< 1 tahun	4	22.2	22.2	22.2
1-6 tahun	14	77.8	77.8	100.0
Total	18	100.0	100.0	

Keikutsertaan Pelatihan Responden Ponpes Kota dan Desa

Keikutsertaan Pelatihan Responden	Frekuensi	Persen	Valid Persen	Cumulative Percent
Tidak pernah	31	100.0	100.0	100.0
Total	31	100.0	100.0	

Komponen Univariat

	N	Min	Max	Mean	Std. Deviasi
Pengetahuan Ponpes Kota	13	46	100	82.23	14.669
Pengetahuan Ponpes Desa	18	66	100	85.94	10.463
Sikap Ponpes Kota	13	60	93	72.54	10.674
Sikap Ponpes Desa	18	60	93	78.89	9.342
Personal Higiene Ponpes Kota	13	56	75	67.54	6.226

Personal Higiene Ponpes Kota	18	63	81	74.33	4.994
---------------------------------	----	----	----	-------	-------

2. T-test Independent

		Levene's Test for Equality of Variances		T-test for Equality of Means					95% Confidence Interval of the Difference	
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error	Lower	Upper
Pengetahuan Pongpes Kota dan Desa	Equal variances assumed	0.823	0.372	-0.824	29	0.417	-3.714	4.505	-12.928	5.501
	Equal variances not assumed			-0.781	20.485	0.444	-3.714	4.758	-13.623	6.195
Sikap Pongpes Kota dan Desa	Equal variances assumed	0.406	0.529	-1.760	29	0.089	-6.350	3.609	-13.731	1.031
	Equal variances not assumed			-1.721	23.807	0.098	-6.350	3.690	-13.969	1.268
Personal Higiene Pongpes Kota dan Desa	Equal variances assumed	1.289	0.265	-3.342	29	0.002	-7.1799	2.1485	-11.5741	-2.7857
	Equal variances not assumed			-3.280	24.163	0.003	-7.1799	2.1890	-11.6962	-2.6637