

Lampiran 1

No. Responden

--	--	--

KUISIONER PENELITIAN

Pengaruh Pemberian Media Edukasi *Fridge Magnet Series* Terhadap Perubahan Pengetahuan dan Sikap Tentang Higin Sanitasi Makanan Pada Ibu Rumah Tangga

**Program Studi S1 Ilmu Gizi Reguler Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan
Universitas Esa Unggul (UEU)**

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

LEMBAR PENJELASAN RESPONDEN

Penelitian ini merupakan penelitian *quasi eksperimental* dengan desain *non equivalent control group design* dengan tujuan untuk melihat pengaruh pemberian media edukasi *fridge magnet series* terhadap perubahan pengetahuan dan sikap tentang higin sanitasi makanan pada ibu rumah tangga. Data independen yakni penyuluhan dengan media *fridge magnet series* serta data dependen yaitu skor pengetahuan dan sikap ibu diambil dua kali yaitu sebelum dan sesudah pemberian penyuluhan dengan media *fridge magnet series* yaitu sesaat setelah pemberian penyuluhan dan 7 hari setelahnya.

Penelitian ini akan dilakukan dengan pemberian intervensi yang terbagi dalam dua kelompok yaitu pada kelompok intervensi diberikan penyuluhan dengan menggunakan media *fridge magnet series* sedangkan kelompok kontrol diberikan penyuluhan dengan metode ceramah tanpa media *fridge magnet series*. Responden penelitian ini adalah ibu yang sesuai dengan kriteria. Responden diminta untuk mengikuti pemberian intervensi selama ± 30 menit, dan menjawab soal pertanyaan yang berhubungan dengan pengetahuan dan sikap ibu rumah tangga terhadap higin sanitasi makanan selama ± 20 menit.

Manfaat secara umum dari penelitian ini adalah dapat mengetahui pengaruh pemberian media edukasi *fridge magnet series* terhadap perubahan pengetahuan dan sikap tentang hygiene sanitasi makanan pada ibu rumah tangga.

Partisipasi ibu bersifat sukarela tanpa paksaan dan bila tidak berkenan dapat menolak atau sewaktu-waktu dapat mengundurkan diri tanpa sanksi apapun. Semua informasi yang berkaitan dengan privasi akan dijaga kerahasiaannya. Semua data tidak akan dihubungkan dengan identitas. Jika terdapat beberapa pertanyaan yang berkaitan dengan penelitian, ibu dapat menghubungi kontak dibawah ini:

No. Hp : 0812-8485-1897 (Gita Mustoviani)

E-mail : mustovianigita@gmail.com

Lampiran 2

No. Responden

--	--	--

LEMBAR PERSETUJUAN SEBAGAI RESPONDEN

Perkenalkan nama saya Gita Mustoviani, saya adalah mahasiswa Program Studi Gizi Universitas Esa Unggul yang saat ini sedang melakukan penelitian tentang **“Pengaruh Pemberian Media Edukasi *Fridge Magnet Series* Terhadap Perubahan Pengetahuan dan Sikap tentang Higine Sanitasi Makanan Pada Ibu Rumah Tangga”** oleh karena itu saya memohon kesediaan waktu ibu untuk mengisi Kuisisioner mengenai pengetahuan dan sikap ibu tentang higine sanitasi makanan. Saya akan merahasiakan seluruh informasi yang ibu berikan. Perlu saya informasikan bahwa keikutsertaan ibu dalam pengisian kuisisioner ini bersifat sukarela.

Inform Consent:

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama :
Usia :
Alamat :
No. Hp :

Saya telah membaca dan memahami penjelasan dari peneliti mengenai penelitian yang berjudul **“Pengaruh Pemberian Media Edukasi *Fridge Magnet Series* Terhadap Perubahan Pengetahuan dan Sikap tentang Higine Sanitasi Makanan Pada Ibu Rumah Tangga”**. Saya yakin bahwa peneliti akan menjaga kerahasiaan identitas dan jawaban saya sebagai responden. Oleh karena itu, saya menyatakan secara sukarela berpartisipasi dalam penelitian ini dan akan memberikan informasi yang sejujur-jujurnya.

Tangerang, 2020

Tanda Tangan Responden

Tanda Tangan Enumerator

(Nama:)

(Nama:)

Lampiran 3

No. Responden

--	--	--

KUISIONER PENELITIAN

Pengaruh Pemberian Media Edukasi *Fridge Magnet Series* Terhadap Perubahan Pengetahuan dan Sikap Tentang Higine Sanitasi Makanan Pada Ibu Rumah Tangga

Program Studi S1 Ilmu Gizi Reguler Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul (UEU)

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

A. Kuisioner karakteristik

Kuisioner ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik anak dan responden meliputi nama, tanggal lahir, usia, jenis kelamin, pendidikan ibu, pekerjaan ibu dan pendapatan keluarga. Saya mohon kesediaan responden untuk dapat menjawab pertanyaan dengan tulus dan benar. “isilah pertanyaan di bawah ini dengan mengisi kolom yang disediakan atau melingkari pilihan yang tersedia”.

Hari/Tanggal : Waktu Pengambilan Data :

Karakteristik Responden								
1	Nama						
2	Responden/...../.....						
3	UsiaTahun						
4	Pendidikan	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">1. Tidak sekolah</td> <td style="width: 50%;">4. SMA/K</td> </tr> <tr> <td>2. SD/MI</td> <td>5. S1/S2/S3</td> </tr> <tr> <td>3. SMP/MTS</td> <td></td> </tr> </table>	1. Tidak sekolah	4. SMA/K	2. SD/MI	5. S1/S2/S3	3. SMP/MTS	
1. Tidak sekolah	4. SMA/K							
2. SD/MI	5. S1/S2/S3							
3. SMP/MTS								
5	Alamat						

Lampiran 4

No. Responden

--	--	--

KUISIONER PENGETAHUAN IBU TENTANG HIGIENE SANITASI MAKANAN

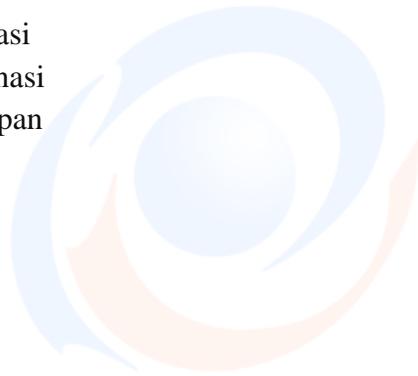
Petunjuk Pengisian : Nyatakan pendapat ibu dengan cara memberikan tanda (X) pada salah satu jawaban yang paling tepat.

- A. Pengetahuan ibu tentang higiene sanitasi makanan
1. Gejala yang terjadi apabila terkena penyakit bawaan makanan adalah?
 - a. Flu
 - b. Maag
 - c. Diare
 - d. Batuk
 2. Higiene sanitasi makanan adalah?
 - a. Upaya kebersihan
 - b. Upaya dalam membuat makanan yang menarik, enak dan bergizi
 - c. Upaya dalam mencegah makanan dari kotoran supaya terjadinya penyakit
 - d. Upaya mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit.
 3. Apa risiko bila tidak menerapkan hygiene sanitasi makanan?
 - a. Makanan tidak enak
 - b. Makanan terkontaminasi
 - c. Makanan menjadi lebih sehat
 - d. Merubah rasa dan bentuk makanan
 4. Bahan makanan berikut yang harus disimpan dalam penyimpanan bahan makanan kering adalah?
 - a. garam, susu, dan apel
 - b. Telur, minyak, dan melon
 - c. minyak, garam, dan gula
 - d. pisang, udang, dan kecap
 5. Apa saja yang harus diperhatikan dalam penyimpanan bahan makanan kering adalah?
 - a. Simpan sesuai jenis makanan dalam satu rak, suhu kering, bersih dari serangga
 - b. Simpan jenis makanan berbeda dalam satu rak, suhu kering, bersih dari serangga

- c. Simpan sesuai jenis makanan dalam satu rak, suhu lembap, terdapat serangga
 - d. Simpan jenis makanan berbeda dalam satu rak, suhu lembap, bersih dari serangga
6. Sistem penyimpanan “ bahan makanan yang pertama kali disimpan-pertama kali yang digunakan” disebut?
- a. FEPO
 - b. FIFO
 - c. FEFO
 - d. FIVO
7. Sistem penyimpanan “ bahan makanan yang jangka kadaluarsa lebih pendek (singkat) -pertama kali yang digunakan” disebut?
- a. FEPO
 - b. FIFO
 - c. FEFO
 - d. FIVO
8. Apa saja yang harus diperhatikan ketika menyimpan bahan makanan kemasan, kecuali?
- a. Tanggal Expired
 - b. Harga Makanan
 - c. Petunjuk Penyimpanan
 - d. Tanggal “Baik digunakan sebelum”
9. Bagaimana cara menyimpan makanan yang benar adalah?
- a. Wadah terbuka, bahan mentah dan matang terpisah
 - b. Wadah tertutup, bahan mentah dan matang terpisah
 - c. Wadah tertutup, bahan mentah dan matang menjadi satu
 - d. Wadah terbuka, bahan mentah dan matang menjadi satu
10. Berapa lama waktu penyimpanan buah ?
- a. 2 hari
 - b. 7 hari
 - c. 14 hari
 - d. 21 hari
11. Berapa lama waktu penyimpanan susu setelah kemasan dibuka?
- a. 2 hari
 - b. 7 hari
 - c. 14 hari
 - d. 21 hari
12. Urutan pengolahan bahan makanan yang benar adalah?
- a. Dipotong- dikupas-dicuci
 - b. Dikupas- dicuci- dipotong
 - c. Dicuci- dikupas- dipotong
 - d. Dikupas- dipotong- dicuci

13. Bagaimana cara untuk menghilangkan zat-zat yang merugikan atau pestisida dari bahan makanan sebelum diolah ?
- Dicuci
 - Dijemur
 - Dimasak
 - Dikeringkan
14. Bagaimana tahapan yang benar dalam menjaga peralatan dalam mengolah makanan?
- Peralatan yang sudah dipakai – dibersihkan
 - Peralatan yang sudah dipakai – dicuci dengan air bersih dan sabun – dikeringkan – simpan ditempat yang bersih
 - Peralatan yang sudah dipakai – dicuci dengan air bersih yang mengalir – dikeringkan – simpan di tempat yang bersih
 - Peralatan yang sudah dipakai – dicuci dengan air bersih yang mengalir dan sabun – dikeringkan – simpan di tempat yang bersih
15. Bagaimana syarat tempat pengolahan makanan yang baik adalah?
- Terdapat debu
 - Terdapat serangga, tikus dsb.
 - Ada bau tidak sedap disekitarnya
 - Jauh dengan pembuangan sampah
16. Peralatan *food grade* adalah?
- Peralatan yang sehat dan anti lengket
 - Peralatan yang murah dan tidak berbahaya bagi kesehatan
 - Peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan
 - Peralatan yang murah, nyaman dan tidak berbahaya bagi kesehatan
17. Ciri-ciri bahan makanan yang baik dan berkualitas adalah?
- Bersih, berlendir, dan tidak rusak
 - Berwarna mencolok, segar, dan berubah warna
 - Aroma segar, bentuk menarik, dan tidak rusak
 - Bentuk yang menarik, berbau, dan tidak berlendir
18. Memasak dalam waktu yang terlalu lama dan suhu tinggi akan membuat?
- Zat gizi rusak
 - Bumbu meresap
 - Kuman patogen tumbuh
 - Makanan matang merata
19. Manfaat pemilihan bahan (sortir) sebelum mengolah makanan adalah?
- Mengurangi kerugian
 - Menjaga mutu dan keawetan
 - Mempertahankan bentuk makanan
 - Membuat masakan menjadi enak
20. Setiap jenis makanan dimasukkan kedalam wadah yang berbeda supaya tidak terjadinya?

- a. Korosi
- b. Kondensasi
- c. Kontaminasi
- d. Kelembapan



Lampiran 5

No. Responden

--	--	--

KUISIONER SIKAP IBU TENTANG HIGIENE SANITASI MAKANAN

Petunjuk Pengisian : Nyatakan pendapat ibu dengan cara memberikan tanda (√) pada salah satu jawaban yang paling tepat. (SS) Sangat Setuju, (S) Setuju, (TS) Tidak Setuju dan STS (Sangat Tidak Setuju).

B. Sikap ibu tentang higiene sanitasi makanan

No.	Pertanyaan	SS	S	TS	STS
1.	Setiap menangani makanan harus memperhatikan higiene sanitasi makanan				
2.	Kebersihan peralatan merupakan satu-satunya faktor yang perlu diperhatikan				
3.	Kontaminasi membuat makanan menjadi tercemar				
4.	Gejala flu disebabkan penyakit bawaan makanan				
5.	Dalam menyimpan makanan sebaiknya sesuai dengan jenis makanannya.				
6.	Mencegah kontaminasi pada makanan dengan menyimpan di wadah terbuka dan terpisah.				
7.	Bahan makanan segar seperti daging dan sayur di simpan pada suhu kamar itu aman				
8.	Tepung, biji-bijian dan kecap harus disimpan di dalam kulkas untuk memperpanjang waktu simpan.				
9.	Kondisi makanan masih bagus namun				

	sudah masuk tanggal kadaluarsa masih aman untuk dikonsumsi				
10.	Susu kemasan yang sudah dibuka 3-5 hari masih aman untuk dikonsumsi				
11.	Menyimpan bahan makanan segar sebaiknya pada suhu 30°C - 40 °C				
12.	Roti yang berjamur masih bisa aman dikonsumsi dengan membuang bagian yang berjamur				
13.	Bahan makanan sebelum diolah cukup dicuci dengan air saja				
14.	Bahan makanan tidak perlu dibersihkan sebelum diiris atau dipotong asalkan dimasak dengan baik				
15.	Peralatan dalam mengolah makanan tidak harus <i>food grade</i>				
16.	Peralatan yg digunakan dalam mengolah makanan tidak perlu dicuci karena tidak mempengaruhi kesehatan				
17.	Ketika memasak tidak perlu memperhatikan suhu				
18.	Cara menyimpan makanan matang dan mentah sebaiknya tidak perlu dipisahkan karena tidak akan menyebabkan kontaminasi.				
19.	Tempat sampah tidak boleh jauh dari tempat pengolahan makanan				

Lampiran 6

Media fridge magnet series (ukuran P: 12 cm , L: 8 cm)



Gambar 1. Pengertian higiene sanitasi makanan dan resiko tidak memperhatikan memperhatikan higiene sanitasi makanan



Gambar 2. Pemilihan bahan makanan, dan mencuci tangan



Gambar 3. Penyimpanan bahan makanan kering dan segar



Gambar 4. Waktu simpan bahan makanan segar



Gambar 5. Pengolahan makanan dan penyimpanan makanan matang

Lampiran 7

Uji Validitas dan Relibilitas

1. Hasil Uji Validitas Pengetahuan dan Sikap (n=51 dan r tab 0,2799)

a. Pengetahuan Higiene Sanitasi Makanan

No.	Pertanyaan	r hitung	r tabel
1.	Gejala yang terjadi apabila terkena penyakit bawaan makanan adalah?	0,321	0,2799
2.	Higiene sanitasi makanan adalah?	0,371	0,2799
3.	Apa risiko bila tidak menerapkan hygiene sanitasi makanan?	0,490	0,2799
4.	Bahan makanan berikut yang harus disimpan dalam penyimpanan bahan makanan kering adalah?	0,452	0,2799
5.	Apa saja yang harus diperhatikan dalam penyimpanan bahan makanan kering adalah?	0,538	0,2799
6.	Sistem penyimpanan “bahan makanan yang pertama kali disimpan-pertama kali yang digunakan” disebut?	0,393	0,2799
7.	Sistem penyimpanan “ bahan makanan yang jangka kadaluarsa lebih pendek (singkat) - pertama kali yang digunakan” disebut?	0,512	0,2799
8.	Apa saja yang harus diperhatikan ketika menyimpan bahan makanan kemasan, kecuali?	0,440	0,2799
9.	Bagaimana cara menyimpan makanan yang benar adalah?	0,500	0,2799
10.	Berapa lama waktu penyimpanan buah?	0,478	0,2799
11.	Berapa lama waktu penyimpanan susu setelah kemasan dibuka?	0,339	0,2799
12.	Urutan pengolahan bahan makanan yang benar?	0,287	0,2799
13.	Bagaimana cara untuk menghilangkan zat-zat yang merugikan atau pestisida dari bahan makanan sebelum diolah?	0,686	0,2799
14.	Bagaimana tahapan yang benar dalam menjaga peralatan dalam mengolah makanan?	0,530	0,2799
15.	Bagaimana syarat tempat pengolahan makanan yang baik?	0,350	0,2799
16.	Peralatan <i>food grade</i> adalah?	0,440	0,2799
17.	Ciri-ciri bahan makanan yang baik dan berkualitas?	0,463	0,2799
18.	Memasak dalam waktu yang terlalu lama dan suhu tinggi akan membuat?	0,616	0,2799
19.	Manfaat pemilihan bahan (sortir) sebelum mengolah makanan adalah?	0,448	0,2799
20.	Setiap jenis makanan dimasukkan kedalam wadah yang berbeda supaya tidak terjadinya?	0,427	0,2799

b. Sikap Higiene Sanitasi Makanan

No.	Pertanyaan	r hitung	r tabel
1.	Setiap menangani makanan harus memperhatikan higiene sanitasi makanan	0,291	0,2799
2.	Kebersihan peralatan merupakan satu-satunya faktor yang perlu diperhatikan	0,294	0,2799
3.	Kontaminasi membuat makanan menjadi tercemar	0,455	0,2799
4.	Gejala flu disebabkan penyakit bawaan makanan	0,376	0,2799
5.	Dalam menyimpan makanan sebaiknya sesuai dengan jenis makanannya.	0,306	0,2799
6.	Mencegah kontaminasi pada makanan dengan menyimpan di wadah terbuka dan terpisah.	0,657	0,2799
7.	Bahan makanan segar seperti daging dan sayur di simpan pada suhu kamar itu aman	0,661	0,2799
8.	Tepung, biji-bijian dan kecap harus disimpan di dalam kulkas untuk memperpanjang waktu simpan.	0,554	0,2799
9.	Kondisi makanan masih bagus namun sudah masuk tanggal kadaluarsa masih aman untuk dikonsumsi	0,471	0,2799
10.	Susu kemasan yang sudah dibuka 3-5 hari masih aman untuk dikonsumsi	0,657	0,2799
11.	Menyimpan bahan makanan segar sebaiknya pada suhu 30°C - 40 °C	0,655	0,2799
12.	Roti yang berjamur masih bisa aman dikonsumsi dengan membuang bagian yang berjamur	0,431	0,2799
13.	Bahan makanan sebelum diolah cukup dicuci dengan air saja	0,385	0,2799
14.	Bahan makanan tidak perlu dibersihkan sebelum diiris atau dipotong asalkan dimasak dengan baik	0,581	0,2799
15.	Peralatan dalam mengolah makanan tidak harus <i>food grade</i>	0,512	0,2799
16.	Peralatan yg digunakan dalam mengolah makanan tidak perlu dicuci karena tidak mempengaruhi kesehatan	0,711	0,2799
17.	Ketika memasak tidak perlu memperhatikan suhu	0,418	0,2799
18.	Cara menyimpan makanan matang dan mentah sebaiknya tidak perlu dipisahkan karena tidak akan menyebabkan kontaminasi.	0,603	0,2799
19.	Tempat sampah tidak boleh jauh dari tempat pengolahan makanan	0,353	0,2799

2. Hasil Uji Relibilitas Pengetahuan dan Sikap
a. Pengetahuan Higiene Sanitasi Makanan

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
,806	20

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Soal pengetahuan no.1	12,98	15,420	,270	,803
Soal pengetahuan no.2	13,45	15,053	,217	,808
Soal pengetahuan no.3	13,10	14,650	,416	,795
Soal pengetahuan no.4	13,18	14,788	,324	,800
Soal pengetahuan no.5	13,24	14,384	,418	,795
Soal pengetahuan no.6	13,37	14,638	,324	,801
Soal pengetahuan no.7	13,49	14,495	,375	,798
Soal pengetahuan no.8	13,25	14,714	,319	,801
Soal pengetahuan no.9	13,00	14,840	,479	,794
Soal pengetahuan no.10	13,16	14,575	,397	,796
Soal pengetahuan no.11	13,10	15,130	,261	,803
Soal pengetahuan no.12	13,49	15,375	,137	,812
Soal pengetahuan no.13	13,08	13,914	,692	,780
Soal pengetahuan no.14	13,35	14,033	,492	,790
Soal pengetahuan no.15	12,92	15,634	,306	,802
Soal pengetahuan no.16	13,22	14,693	,336	,800
Soal pengetahuan no.17	13,08	14,674	,427	,795
Soal pengetahuan no.18	13,10	14,050	,618	,784
Soal pengetahuan no.19	13,08	14,754	,400	,796
Soal pengetahuan no.20	13,14	14,601	,402	,796

c. Sikap Higiene Sanitasi Makanan

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
,852	19

Item-Total Statistics

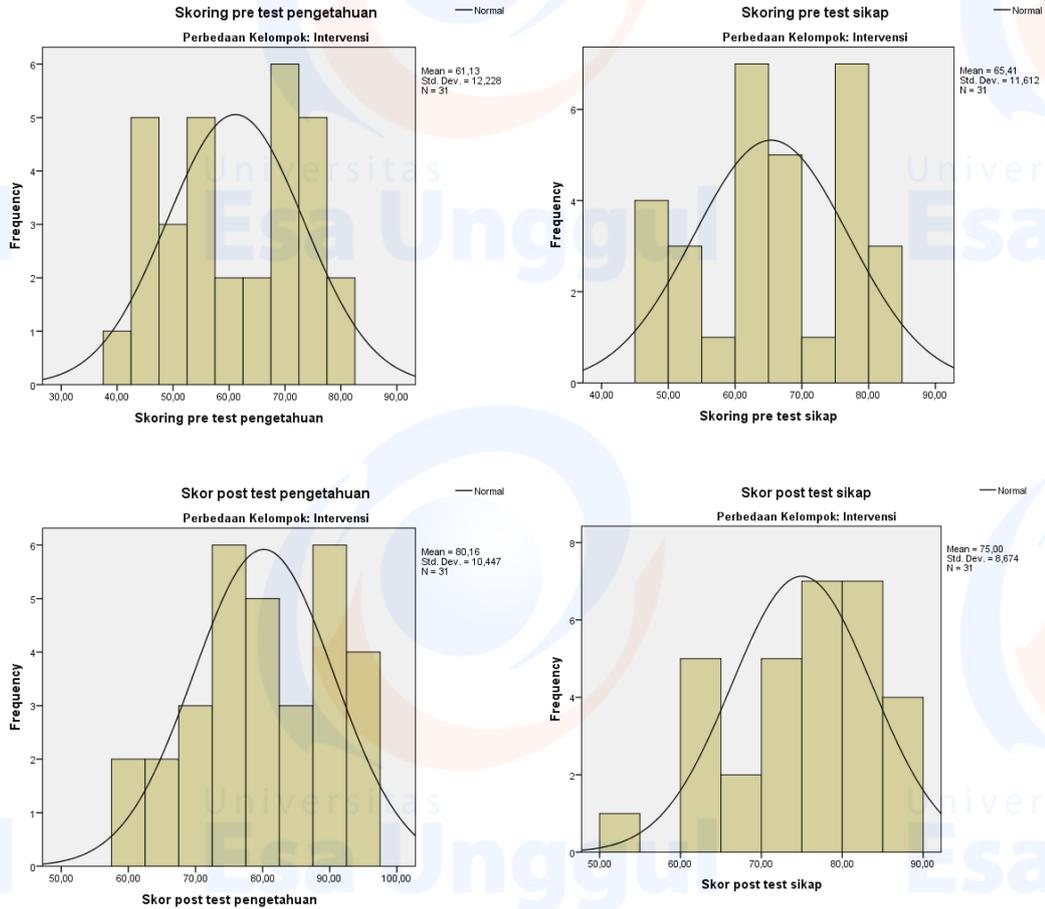
	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Soal Sikap no.1	49,04	71,358	,331	,850
Soal Sikap no.2	51,29	71,532	,137	,859
Soal Sikap no.3	49,65	66,873	,464	,845
Soal Sikap no.4	50,33	69,027	,347	,849
Soal Sikap no.5	49,37	72,038	,166	,855
Soal Sikap no.6	50,35	63,713	,569	,839
Soal Sikap no.7	49,96	64,838	,549	,840
Soal Sikap no.8	50,49	67,055	,503	,843
Soal Sikap no.9	49,76	67,024	,484	,844
Soal Sikap no.10	49,98	63,340	,661	,835
Soal Sikap no.11	50,55	65,173	,640	,837
Soal Sikap no.12	49,57	69,090	,343	,850
Soal Sikap no.13	50,53	69,774	,267	,853
Soal Sikap no.14	49,96	65,398	,588	,839
Soal Sikap no.15	50,41	67,567	,428	,846
Soal Sikap no.16	49,92	62,914	,695	,833
Soal Sikap no.17	50,24	69,704	,376	,848
Soal Sikap no.18	49,84	65,135	,554	,840
Soal Sikap no.19	50,27	69,643	,292	,852

Lampiran 8
Uji Normalitas

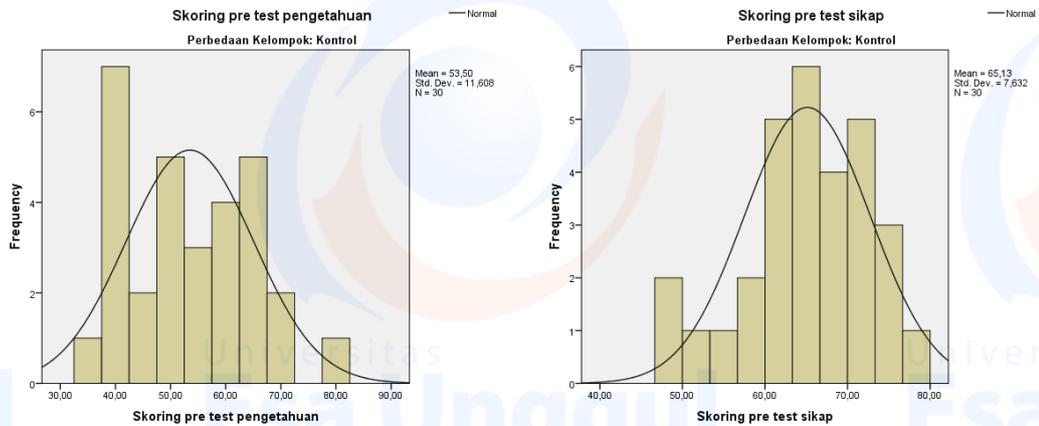
1. Hasil Uji Normalitas

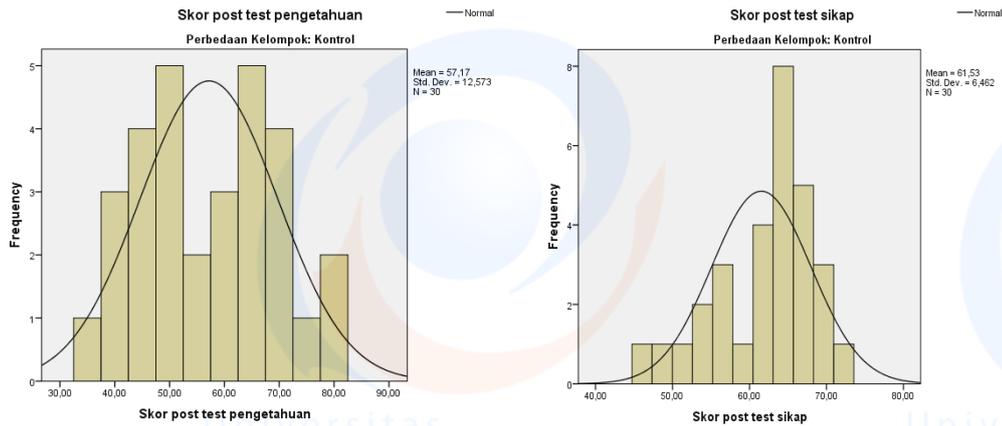
a. HISTOGRAM

Histogram Pengetahuan dan Sikap Kelompok Intervensi



Histogram Pengetahuan dan Sikap Kelompok Kontrol





b. Tabel Descriptive Pengetahuan dan Sikap Kelompok Intervensi

Kelompok Intervensi	Descriptives	
	Statistic	Std.Error
Pre-test Pengetahuan	-0,090	0,421
Pre-test Sikap	-0,245	0,421
Post-test Pengetahuan	-0,257	0,421
Post-test Sikap	-0,237	0,821

Pengetahuan dan Sikap Kelompok Kontrol

Kelompok Kontrol	Descriptives	
	Statistic	Std.Error
Pre-test Pengetahuan	0,267	0,427
Pre-test Sikap	-0,619	0,427
Post-test Pengetahuan	0,098	0,427
Post-test Sikap	-0,868	0,427

c. Tabel Saphiro Wilk Kelompok Intervensi dan Kelompok Kontrol

Perbedaan Kelompok	Tests of Normality						
	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk			
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.	
Intervensi	Skoring pre test pengetahuan	,185	31	,008	,920	31	,024
	Skoring pre test sikap	,118	31	,200*	,940	31	,081
	Skor post test pengetahuan	,149	31	,076	,940	31	,084
	Skor post test sikap	,135	31	,157	,963	31	,358

Kontrol	Skoring pre test pengetahuan	,144	30	,113	,940	30	,094
	Skoring pre test sikap	,101	30	,200*	,946	30	,135
	Skor post test pengetahuan	,149	30	,088	,955	30	,227
	Skor post test sikap	,186	30	,010	,918	30	,024

*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

Lampiran 9

Analisis Univariat dan Analisis Bivariat

1. Analisis Univariat

a. Usia Kelompok Intervensi dan Kelompok Kontrol

Kategori Usia Responden

Perbedaan Kelompok		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Intervensi	Valid				
	Dewasa Dini (18-40 thn)	25	80,6	80,6	80,6
	Dewasa Madya (41-60 thn)	6	19,4	19,4	100,0
	Total	31	100,0	100,0	
Kontrol	Valid				
	Dewasa Dini (18-40 thn)	18	60,0	60,0	60,0
	Dewasa Madya (41-60 thn)	12	40,0	40,0	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

a. Pendidikan Kelompok Intervensi dan Kelompok Kontrol

Pendidikan Responden

Perbedaan Kelompok		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Intervensi	Valid				
	SD/MI	11	35,5	35,5	35,5
	SMP/MTS	9	29,0	29,0	64,5
	SMA/SMK	11	35,5	35,5	100,0
	Total	31	100,0	100,0	
Kontrol	Valid				
	SD/MI	3	10,0	10,0	10,0
	SMP/MTS	17	56,7	56,7	66,7
	SMA/SMK	10	33,3	33,3	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

b. Pengetahuan dan Sikap Kelompok Intervensi dan Kelompok Kontrol

Perbedaan Kelompok		Skoring pre test pengetahuan	Skoring pre test sikap	Skor post test pengetahuan	Skor post test sikap
Intervensi	Valid	31	31	31	31
	Missing	0	0	0	0
	Mean	61,1290	65,4074	80,1613	74,9990

	Std. Error of Mean	2,19616	2,08559	1,87634	1,55790
	Median	60,0000	65,7900	80,0000	77,6300
	Std. Deviation	12,22768	11,61208	10,44700	8,67399
	Minimum	40,00	46,05	60,00	53,95
	Maximum	80,00	84,21	95,00	89,47
Kontrol	Valid N	30	30	30	30
	Missing	0	0	0	0
	Mean	53,5000	65,1317	57,1667	61,5343
	Std. Error of Mean	2,11929	1,39341	2,29546	1,17982
	Median	52,5000	65,7900	57,5000	63,8150
	Std. Deviation	11,60782	7,63201	12,57278	6,46217
	Minimum	35,00	48,68	35,00	46,05
	Maximum	80,00	77,63	80,00	71,05

2. Analisis Bivariat

a. Perubahan Pengetahuan Kelompok Intervensi

Test Statistics ^a	
Perbedaan Pengetahuan	Skor post test pengetahuan - Skoring pre test pengetahuan
Intervensi	Z
	Asymp. Sig. (2-tailed)
	-4,720 ^b
	,000

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks

b. Perubahan Pengetahuan Kelompok Kontrol

Kelompok Kontrol	Paired Differences				t	df	Sig. (2-tailed)	
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
				Lower				Upper

Skoring pre test pengetahuan - Skor post test pengetahuan	- 3,66667	7,76079	1,41692	-6,56459	-,76874	- 2,588	29	,015
---	-----------	---------	---------	----------	---------	---------	----	------

c. Perubahan Sikap Kelompok Intervensi

Paired Samples Test

Kelompok Intervensi	Paired Differences				t	df	Sig. (2-tailed)	
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
				Lower				Upper
Skoring pre test sikap - Skor post test sikap	- 9,59161	8,55673	1,53683	-12,73025	-6,45298	- 6,241	30	,000

d. Perubahan Sikap Kelompok Kontrol

Test Statistics^a

Perbedaan Sikap	Skor post test sikap - Skoring pre test sikap
Kontrol	Z Asymp. Sig. (2-tailed)
	-2,291 ^b ,022

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on positive ranks.

e. Pengetahuan antara Kelompok Intervensi dengan Kelompok Kontrol

Group Statistics

	Perbedaan Kelompok	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Skor post test pengetahuan	Intervensi	31	80,1613	10,44700	1,87634
	Kontrol	30	57,1667	12,57278	2,29546

Independent Samples Test

Levene's Test for Equality of Variances	t-test for Equality of Means
---	------------------------------

		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Skor post test pengetahuan	Equal variances assumed	2,230	,141	7,780	59	,000	22,99462	2,95572	17,08024	28,90901
	Equal variances not assumed			7,756	56,372	,000	22,99462	2,96476	17,05636	28,93288

f. Sikap antara Kelompok Intervensi dengan Kelompok Kontrol

Ranks

	Perbedaan Kelompok	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Skor post test sikap	Intervensi	31	42,32	1312,00
	Kontrol	30	19,30	579,00
	Total	61		

Test Statistics^a

	Skor post test sikap
Mann-Whitney U	114,000
Wilcoxon W	579,000
Z	-5,071
Asymp. Sig. (2-tailed)	,000

a. Grouping Variable: Perbedaan Kelompok

Lampiran 10

Dokumentasi

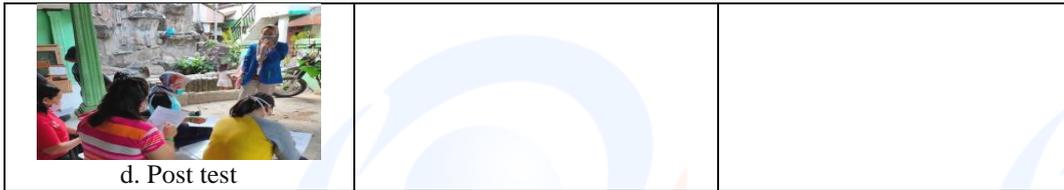
Kelompok Intervensi (Posyandu Mawar Jingga 09)

<i>Pre test Sesi I</i>		
 <p>a. Mencuci Tangan/ Menggunakan Hand Sanitizer</p>	 <p>b. Cek Suhu Tubuh</p>	 <p>c. Pemberian Pita Merah</p>
 <p>d. Pre test</p>	 <p>e. Intervensi dengan Media Edukasi <i>Fridge Magnet Series</i></p>	
<i>Pre test Sesi II</i>		
 <p>a. Mencuci Tangan/ Menggunakan Hand Sanitizer</p>	 <p>b. Cek Suhu Tubuh</p>	 <p>c. Pemberian Pita Hijau</p>
 <p>d. Pre test</p>	 <p>e. Intervensi dengan Media Edukasi <i>Fridge Magnet Series</i></p>	
Responden yang sudah memasang media <i>fridge magnet series</i>		
		

		
Kelompok intervensi (Posyandu Mawar Jingga 09) tujuh hari setelah intervensi		
<i>Post test Sesi I</i>		
 a. Mencuci Tangan/ Menggunakan Hand Sanitizer	 b. Cek Suhu Tubuh	 c. Pemberian Pita Merah
 d. Post test		
<i>Post test Sesi II</i>		
 a. Mencuci Tangan/ Menggunakan Hand Sanitizer	 b. Cek Suhu Tubuh	 c. Pemberian Pita Hijau
 d. Post test		

Kelompok Kontrol (Senam Bunda Ceria)

<i>Pre test Sesi I</i>		
 a. Mencuci Tangan/ Menggunakan Hand Sanitizer	 b. Cek Suhu Tubuh	 c. Pemberian Pita Merah
 d. Pre test	 e. Intervensi dengan Metode Ceramah	
<i>Pre test Sesi II</i>		
 a. Mencuci Tangan/ Menggunakan Hand Sanitizer	 b. Cek Suhu Tubuh	 c. Pemberian Pita Hijau
 d. Pre test	 e. Intervensi dengan Metode Ceramah	
Kelompok Kontrol (Senam Bunda Ceria) tujuh hari setelah intervensi		
<i>Post test Sesi I</i>		
 a. Mencuci Tangan/ Menggunakan Hand Sanitizer	 b. Cek Suhu Tubuh	 c. Pemberian Pita Merah
 d. Post test		
<i>Post test Sesi II</i>		
 a. Mencuci Tangan/ Menggunakan Hand Sanitizer	 b. Cek Suhu Tubuh	 c. Pemberian Pita Hijau



d. Post test

Lampiran 11

Lembar EC



DEWAN PENEGAKAN KODE ETIK UNIVERSITAS ESA UNGGUL
KOMISI ETIK PENELITIAN
Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk Jakarta Barat 11510
Telp. 021-5674223 email: dpke@esaunggul.ac.id

Nomor : 0316-20.296/DPKE-KEP/FINAL-EA/UEU/IX/2020

KETERANGAN LOLOS KAJI ETIK ETHICAL APPROVAL

Komisi Etik Penelitian Universitas Esa Unggul dalam upaya melindungi hak asasi dan kesejahteraan subyek penelitian kesehatan, telah mengkaji dengan teliti protokol berjudul:

PENGARUH PEMBERIAN MEDIA EDUKASI *FRIDGE MAGNET SERIES* TERHADAP PERUBAHAN PENGETAHUAN DAN SIKAP TENTANG HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA IBU RUMAH TANGGA

Peneliti Utama : Gita Mustoviani
Pembimbing : Rachmanida Nuzrina, S.Gz., M.Sc., RD.
Nama Institusi : Universitas Esa Unggul
dan telah menyetujui protokol tersebut di atas.

Jakarta, 28 September 2020



Dr. Rokiah Kusumapradja, SKM, MHA

- *Ethical approval* berlaku satu tahun dari tanggal persetujuan.
- ** Peneliti berkewajiban
 1. Menjaga kerahasiaan identitas subyek penelitian
 2. Memberitahukan status penelitian apabila:
 - a. Setelah masa berlakunya keterangan lolos kaji etik, penelitian masih belum selesai, dalam hal ini *ethical approval* harus diperpanjang
 - b. Penelitian berhenti di tengah jalan
 3. Melaporkan kejadian serius yang tidak diinginkan (*serious adverse events*).
 4. Peneliti tidak boleh melakukan tindakan apapun pada subyek sebelum penelitian lolos kaji etik dan *informed consent*.