

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, Alang, H., Fatima, S., Pratiwi, E. R., Arifuddin, W., & Banna, M. Z. Al. (2023). Keamanan Pangan. In W. F. Afrianto & A. S. Noorfajria (Eds.), *Keamanan Pangan* (Maret 2023). Datengan, Grogol, Kediri, Jawa Timur: CV Selembar Karya Pustaka. Retrieved from <https://www.pustaka.ut.ac.id/lib/pang4318-keamanan-pangan/>
- Agustine, D. A. D., Hakimah, N., & Nurmayati, R. (2023). Edukasi Keamanan Pangan terhadap Tingkat Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan di Catering Pondok Sawah Kecamatan Turen. *Nutriture Journal*, 2(3), 145–154. <https://doi.org/10.31290/nj.v2i3.4102>
- Al-Akash, H., Abu, A., Arrah, Bhatti, F., Maabreh, R., & Arrah, R. A. (2022). The Effect of Food Safety Training Program on Food Safety Knowledge and Practices in Hotels. *Italian Journal of Food Safety*, 11, 1–5. <https://doi.org/10.4081/ijfs.2022.9914>
- Amelia, M., & Adi, A. C. (2019). Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Cara Produksi Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kampung Kue Surabaya. *Media Gizi Indonesia*, 14(2), 140–146.
- Arisanti, R. R., Indriani, C., & Wilopo, S. A. (2018). Kontribusi Agen dan Faktor Penyebab Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan di Indonesia: Kajian Sistematis *Contribution of Agents and Factors Causing Foodborne Outbreak in Indonesia: A Systematic Review*. *Berita Kedokteran Masyarakat (BKM Journal of Community Medicine and Public Health)*, 34, 99–106.
- Aulia, D., Elvandari, M., & Andriani, E. (2024). Pengetahuan Keamanan Pangan dan Fasilitas Sanitasi dengan *Personal Hygiene* di Rumah Makan Padang Kecamatan Kedung Waringin. *Journal Of Social Science Research*, 4(5), 341–349.
- Baringbing, J. I., Rini, E. N. W., & Putri, E. F. (2023). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan pada Pangan

- Industri Rumah Tangga di Kecamatan Geragai Tahun 2022. *Jurnal Kesmas Jambi*, 7(1), 31–40. <https://doi.org/10.22437/jkmj.v7i1.23552>
- BPOM RI. (2018). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 34 Tahun 2018 Tentang Cara Pembuatan Obat yang Baik. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*, 70–73.
- BPPOM. (2021). Laporan Tahunan 2021 Badan Pengawas Obat dan Makanan di Yogyakarta. Yogyakarta: BPPOM
- Budiman & Riyanto A. 2013. Kapita Selekta Kuisisioner Pengetahuan dan Sikap dalam Penelitian Kesehatan. Jakarta: Salemba Medika pp 66-69
- Desandri, S., Rahmawati, A., & Nurbaeti, S. T. (2024). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Anjatan Tahun 2024 Susiana. *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)*, 6(1), 56–63.
- Fadhila, R., Maksum, M., & Supartono, W. (2024). Evaluasi Implementasi Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) Untuk Industri Rumah Tangga Produksi Bolen. *Jurnal Argoindustri Halal*, 10(2), 239–249.
- Fajri, N. N., Sabudi, I. N. S., & Kalpikawati, I. A. (2024). Pengaruh Pengetahuan Keamanan Pangan terhadap Penanganan Higiene Sanitasi Makanan di Grand Hyatt Bali. *I2(2)*, 49–60. <https://doi.org/10.52352/jgi.v12i2.1506>
- FAO, & WHO. (2018). *Report of the Monitoring, Control and Surveillance Workshop for SIOFA and SEAFO* 10-12 December 2018 • Johannesburg, South Africa ABNJ Deep Seas Project. December.
- Febriyanti, A. R., Mulyana, A. N., Ridha, A. M., Dukha, A. S., Okiningrum, A. R., Zhafira, A. S., ... Kansa, V. T. (2021). Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Tingkat Aupan Energi Tenaga Medis di Lingkungan Kerja (Studi di Beberapa Lokasi Fasilitas Kesehatan). *Nutrition Research and Development Journal*, 1(1), 34–42.

- Hartini, S. (2022). Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi dan Sikap Penjamah Makanan dengan Praktik *Hygene* Sanitasi (Studi pada PT. Ryan Katering, Jakarta). *Nutrizione: Nutrition Research and Development Journal*, 2(2), 16–26. <https://doi.org/10.15294/nutrizione.v2i2.58466>
- Hasanah, L. N., Yulianti, R., Muhlshoh, A., & Rosnah. (2022). Keamanan Pangan dan Ketahanan Pangan (Issue December). www.globaleksekutifteknologi.co.id
- Indriasari, M., Rizqiawan, A., & Istianah, I. (2023). Penyuluhan Higiene Sanitasi, Gizi Seimbang, dan Kesehatan pada Penjamah Makanan di Al Jazeeraah *Hospitality*. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bukti Parahita*, 4(1), 69–77.
- Lee, J. H., & Seo, K. H. (2020). An Integrative Review of Hygiene Practice Studies In the Food Service Sector. *Journal of Food Protection*, 83(12), 2147–2157. <https://doi.org/10.4315/JFP-19-488>
- Jannah, W. S., Zidni, B. I., Hikmah, A., & Pratiwi, S. Y. (2021). Sanitasi Tempat-Tempat Umum dan Makanan Gambaran Sanitasi Jasa Boga di Wien's Catering Lembangan Ledokombo. *Jurnal Sosial Sains*, 1(8), 930–942. <https://doi.org/10.36418/sosains.v1i8.186>
- Jatmika, S. E. D., Maulana, M., Kuntoro, & Martini, S. (2019). Buku Ajar Pengembangan Media Promosi Kesehatan. In *K-Media*. Retrieved from http://eprints.ukh.ac.id/id/eprint/852/1/6_Pencapaian Media Promosi Kesehatan_1.pdf
- Juherah, I. (2017). Perilaku Penjamah Makanan di Catering Anugerah dan Sekar Kota Makassar. *Media Komunikasi Sivitas Akademika Dan Masyarakat*, 17(1), 1–27.
- Kemenkes. (2023). Kesehatan Lingkungan. In *Kemenkes Republik Indonesia*.
- Kemenko PMK. (2023). Hadiri WFSD 2023, Kemenko PMK Mendorong Semua Pihak Jaga Makanan Sehat dan Aman. *Retrieved from* <https://www.kemenkopmk.go.id/>

- Khairinia, A. D., Palupi, I. R., & Prawiningdyah, Y. (2018). Pengaruh Media Visual Higiene Sanitasi Makanan terhadap Praktik Higiene Penjamah Makanan di Kantin Kampus. *JHE (Journal of Health Education)*, 3(2), 65–74.
- Luthfianti, S., Andriani, E., & Kurniasari, R. (2024). Pengaruh Media Video, Poster, dan Cermin Edukasi terhadap Peningkatan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Konsumen: Tinjauan literatur sistematis. *SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 5(3), 2024.
- Maharani, M., Rachman, M. Z., & Suharno, B. (2021). Pengaruh Edukasi Media Video Terhadap Pengetahuan Tentang Aktivitas Fisik Bagi Pengguna Social Media Instagram. *Jurnal Pendidikan Kesehatan*, 10(2), 201–208.
- Marlina, F., & Sudiyat, R. (2021). Audio Visual Sebagai Media Pencegahan Hipertensi pada Siswa Kelas X. *Jurnal Kesehatan Siliwangi*, 2(1), 214–222. <https://doi.org/10.34011/jks.v2i1.648>
- Mastuti, D. N. R., Ristanti, I. K., & Marfuah, D. (2025). Buku Ajar Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar.
- Meidiana, R., Simbolon, D., & Wahyudi, A. (2018). Pengaruh Edukasi melalui Media Audio Visual terhadap Pengetahuan dan Sikap Remaja Overweight. *Jurnal Kesehatan*, 9(3), 478–484.
- Mulyani, N. S., & Nisa, P. (2024). Pengaruh Media Video Terhadap Pengetahuan dan Sikap Remaja tentang Obesitas. *Jurnal SAGO*, 5(3), 824–830.
- Nurfiriani, J., & Kurniasari, R. (2023). Edukasi Gizi Menggunakan Media Video Animasi dan Poster terhadap Peningkatan Pengetahuan Gizi Seimbang pada Remaja. *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia The*, 6(3), 503–506.
- Oktarina, Hanafi, F., & Budisuari, M. A. (2009). Hubungan Antara Karakteristik Responden, Keadaan Wilayah dengan Pengetahuan, Sikap terhadap HIV/AIDS pada Masyarakat Indonesia. *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*, 124(4), 362–369. Retrieved from <http://ejournal.litbang.depkes.go.id/index.php/hsr/article/view/2742/1525>

- Palupi, I. R., Budiningsari, R. D., Khoirunnisa, F. A., & Hanifi, A. S. (2024). *Food Safety Knowledge, Hygiene Practices Among Food Handlers, and Microbiological Quality Of Animal Side Dishes In Contract Catering. Italian Journal of Food Safety*, 13(3).
<https://doi.org/10.4081/ijfs.2024.12554>
- Permenkes. (2023). *Kesehatan Lingkungan. Menteri Kesehatan Republik Indonesia*, 1–179.
- Pratiwi, E. A., & Romadonika, F. (2016). Modul Pembelajaran Pemenuhan Kebutuhan Personal Hygiene.
- Puspita, U. G., Selviana, & Suwarni, L. (2024). Pengaruh Media Video Animasi Hygiene dan Sanitasi Makanan terhadap Pengetahuan dan Sikap Pekerja Industri Rumah Tangga. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 19(September), 5–9.
- Rahayu, A. I., Munifa, & Ramadhani, J. (2022). Pengaruh Pemberian Penyuluhan Gizi Menggunakan Media Video tentang Higiene Sanitasi dalam Pengolahan Makanan pada Aulia Catering Service di Kota Palangka Raya. *Jurnal Surya Medika*, 8(3), 210–217.
- Rahayu, S. F., Hakimah, N., & Cerdasari, C. (2022). Pengaruh Media Poster pada Pengetahuan dan Praktik *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di Katering Senjani Kitchen Malang. *Amerta Nutrition*, 6(1SP), 200–205.
<https://doi.org/10.20473/amnt.v6i1sp.2022.200-205>
- Rahmadani, N. (2021). Hubungan Perilaku Penghuni tentang *Personal Hygiene*, Sanitasi Dasar dan Kondisi Fisik dengan Keluhan Kesehatan di Beberapa Rumah Kos Kelurahan Maccini Makassar Tahun 2017. *Jurnal Mitrasehat*, XI(1), 45–57.
- Rahmawati, U., Subandriani, D. N., & Yuniarti, Y. (2020). Pengaruh Penyuluhan Dengan Booklet terhadap Peningkatan Pengetahuan, Sikap Dan Praktik Higiene Perorangan pada Penjamah Makanan. *Jurnal Riset Gizi*, 8(1), 6–10.
<https://doi.org/10.31983/jrg.v8i1.5226>

- Rhomadhon, N. M., Firdausi, J. N., & Herdiani, N. (2018). Tren Kejadian Keracunan Makanan di Berbagai Wilayah di Indonesia Tahun 2014 dan Tahun 2015. *MTPH*, 2, 51–65.
- Risnajayanti, Usman, Idhayani, N., Esita, Z., Amaludin, R., Salma, S., & Amalia, W. O. S. (2023). Meningkatkan Aktivitas Belajar Anak Melalui Penggunaan Media Video. *Jurnal Smart Paud*, 6(2), 113–121.
- Rivani, S. K., & Putriningtyas, N. D. (2023). *Correlation of Knowledge and Attitude of Food Handlers with The Implementation of Sanitation Hygienen in Enthong Mas Catering*. *Darussalam Nutrition Journal*, 7(1), 53–64. <https://doi.org/10.21111/dnj.v7i1.9586>
- Ronitawati, P. (2020). Pengantar Manajemen Institusi Penyelenggaraan Makanan/Gizi. Universitas Esa Unggul, Nut 261, 1–17. <http://repo.upertis.ac.id/1113/1/29> Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi.pdf
- Setyawati, N. F. (2020). Analisis Keamanan Produk Makanan di Nikmat Catering berdasarkan *Good Manufacturing Practice*. *Jurnal Keselamatan, Kesehatan Kerja Dan Lindungan Lingkungan*, 6(2), 303–313. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/JIPI>
- Sihombing, J. K. P., Kristina, S. A., & Padmawati, R. S. (2017). Pengetahuan, Efikasi Diri dan Praktik Penjamah Makanan tentang Keamanan Pangan pada Industri Rumah Tangga Pangan. *Berita Kedokteran Masyarakat (BKM Journal of Community Medicine and Public Health)*, 33(11), 553–558.
- Surianti, Razak, M., & Alam, S. (2020). Pengaruh Pengetahuan, Keterampilan, dan Sikap terhadap Kinerja Pegawai Dinas Kepemudaan Olahraga dan Pariwisata Kota Pare. *NMaR: Nobel Management Review*, 1(2), 249–258. Retrieved from <https://e-jurnal.nobel.ac.id/index.php/NMaR/article/view/1278>
- Susilowati, D. (2016). *Promosi Kesehatan* (2016th ed.). Jakarta Selatan.

- Taqia, D. M., Handajani, S., Nurlaela, L., & Romadhoni, I. F. (2021). Kajian tentang Pelatihan Higiene Sanitasi untuk Meningkatkan Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan Katering. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 351–360. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/41927>
- Vitória, A. G. da, Oliveira, J. de S. C., Pereira, L. C. de A., Faria, C. P. de, & José, J. F. B. de S. (2021). *Food Safety Knowledge, Attitudes and Practices of Food Handlers: A Cross-Sectional Study in School Kitchens in Espírito Santo, Brazil. BMC Public Health*, 21(1), 1–10. <https://doi.org/10.1186/s12889-021-10282-1>
- Wardana, M. S. (2024). Peningkatan Pengetahuan Pengelola Kantin Melalui Edukasi Personal Higiene Penjamah Makanan. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 8(September), 2378–2386.
- Wayansari, L., Anwar, I. Z., & Amri, Z. (2018). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. In *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia* (p. 351).
- Westat, D., Johnson, M., Tennant, B., Newsome, J., Verrill, L., Lando, A., Liggans, G., Wu, F., Salter, M., & Mcnamara, K. (2022). *FDA New Era of Smarter Food Safety Food Safety Culture Systematic Literature Review*.
- WHO. (2015). *Five Keys to Safer Food Manual Safer Food Manual*. 5(5).
- WHO. (2015). *WHO's First Ever Global Estimates of Foodborne Diseases Find Children Under 5 Account for Almost One Third of Deaths*
- WHO. (2024). *Food Safety*. Retrieved from <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
- Putri, T. K., Simanungkalit, S. F., Sianturi, H. R. P., & Nasrullah, N. (2024). *The Difference in Effectiveness of Booklet and Video Media Education on Balanced Nutrition Knowledge of Caregivers for Children with Autism Spectrum Disorder in Jabodetabek Area. Amerta Nutrition*, 8(3), 7–16. <https://doi.org/10.20473/amnt.v8i3SP.2024.7-16>

Rejeki, P., Rahaswanti, L. W. A., Anggapati, S. K., & Agung, A. A. G. D. (2023). Perbandingan Efektivitas Penyuluhan menggunakan Video Animasi dan Powerpoint terhadap Pengetahuan Kesehatan Gigi Anak di Lombok. *Jurnal Ilmiah Dan Teknologi Kedokteran Gigi FKG UPDM (B)*, 19(1), 8–14. <https://doi.org/10.32509/jitekgi.v19i1.2294>

LAMPIRAN

Lampiran 1 Ijin Penelitian



YAYASAN PANTI RAPIH
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA

Jalan Tantular 401 Pringwulung, Condongcatur, Depok, Sleman, Yogyakarta
Telp. (0274) 518977, 542744 Fax (0274) 587143
Website : www.stikespantirapih.ac.id E-mail : stikespr@stikespantirapih.ac.id



15 April 2025

Nomor : 753/STIKes-PR/B/IV/2025

Hal : Permohonan izin studi pendahuluan

Yth. Direktur CV Cipta Boga Vidi
Jalan Kaliurang KM 5, Caturtunggal, Depok,
Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta

Dalam rangka menyelesaikan tugas Mata Kuliah Skripsi (SG VIII.2) bagi Mahasiswa Program Studi Gizi Program Sarjana Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti Rapih Yogyakarta Tahun Akademik 2024/2025, maka dengan ini kami mohon mahasiswa tersebut di bawah ini diperkenankan melakukan studi pendahuluan di Vidi Catering. Adapun mahasiswa tersebut adalah:

Nama : Maria Lianawati Gunawan
NPM : 202133026
Judul Penelitian : Pengaruh Pemberian Video Edukasi Keamanan Pangan Terhadap Tingkat Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan di Vidi Catering

Demikian surat permohonan izin dari kami. Atas perhatian dan izin yang diberikan, kami ucapkan banyak terima kasih.



Agnes Mahayanti, Ns., M. Kep



RUMAH SAKIT PANTI RAPIH
KOMITE ETIK DAN HUKUM RUMAH SAKIT (KEHRS)

Jln. Cik Di Tiro 30 - Yogyakarta 55223 Telp. 0274 – 562233, 562233, 563333

SUB KOMITE ETIK PENELITIAN KESEHATAN
RUMAH SAKIT PANTI RAPIH

KETERANGAN KELAIKAN ETIK
("ETHICAL CLEARANCE")
No. 116/SKEPK-KKE/VI/2025

Sub Komite Etik Penelitian Kesehatan Rumah Sakit Panti Rapih, setelah mempelajari dengan seksama rancangan penelitian yang diusulkan:

The Health Research Ethical Sub Committee of Panti Rapih Hospital, after studying the proposed research design carefully :

"Pengaruh Edukasi Keamanan Pangan Menggunakan Video Terhadap Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan di Vidi Catering Yogyakarta"

Peneliti Utama : Maria Lianawati Gunawan
Principal Investigator
Anggota Peneliti :
Investigator member
Lokasi penelitian : Vidi Catering Yogyakarta
Location : Vidi Catering Yogyakarta
Unit/Lembaga : STIKes Panti Rapih
Institution

Maka dengan ini menyatakan bahwa rencana penelitian tersebut telah memenuhi syarat atau dinyatakan laik etik untuk dilaksanakan.

Thus hereby declare that the research design has qualified and been approved for the implementation.

Demikian surat keterangan lolos kaji etik ini dibuat untuk diketahui dan dimaklumi oleh yang berkepentingan dan berlaku sejak tanggal 10 Juni 2025 sampai dengan 09 Juni 2026.

This ethical clearance is issued to be used appropriately and understood by all stakeholders and valid from 10 June 2025 until 09 June 2026.

Yogyakarta, 10 Juni 2025

Komite Etik dan Hukum Rumah Sakit

dr. Maria Silvia Merry, M.Sc, Sp.MK
Ketua

Sub Komite Etik Penelitian Kesehatan
(SKEPK)

dr. Emilia Theresia, Sp.PA
Ketua

Catatan (Notes):

Kewajiban peneliti (The obligations of researcher):

1. Menjaga kerahasiaan identitas subjek penelitian
Keeping the confidentiality of the research subject identity.
2. Memberitahukan status penelitian apabila setelah masa berlakunya keterangan lolos kaji etik, penelitian masih belum selesai, atau ada perubahan protokol. Peneliti wajib mengajukan kembali permohonan kajian etik penelitian (amandemen protokol).
Informing about the research status if the research is not completed after passes the validity period of the ethical clearance, or there is a change in the protocol. The researchers must reappplies the application for a research ethical review (amendment protocol).
3. Melaporkan status penelitian apabila penelitian berhenti di tengah jalan, ada kejadian serius yang tidak diinginkan dan melaporkan pelaksanaan penelitian secara berkala.
Reporting the research status if it stops before it is completed, there are serious adverse events, and reporting the research conduct periodically.
4. Peneliti tidak boleh melakukan tindakan apa pun pada subjek sebelum penelitian lolos kaji etik, ada surat izin penelitian dan memberikan informed consent kepada subjek penelitian.
Researchers should not take any action on the subject before the study passes an ethical review, having a research license, and provides informed consent to the research subjects.
5. Setelah selesai penelitian, peneliti wajib memberikan laporan penelitian kepada Sub Komite Etik Penelitian Kesehatan RS Panti Rapih.
After completing the research, the researchers is obliged to provide a report to the Health Research Ethical Sub Committee of Panti Rapih Hospital.

LEMBAR PENJELASAN PENELITIAN

Saya Maria Lianawati Gunawan, Mahasiswa STIKes Panti Rapih Yogyakarta, melakukan penelitian yang berjudul “Pengaruh Pemberian Video Edukasi Keamanan Pangan terhadap Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan di Vidi Catering”. Peneliti ini telah mendapatkan persetujuan izin etik dari Komisi Etik Rumah Sakit Panti Rapih Yogyakarta nomor ...

Saat ini saya akan menjelaskan mengenai penelitian yang dilakukan, sebagai berikut:

1. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh edukasi menggunakan video terhadap perubahan pengetahuan dan sikap penjamah makanan di Vidi *Catering*.

2. Risiko Penelitian

Penelitian ini tidak membawa risiko apapun bagi anda, termasuk kerugian fisik maupun nama baik anda, serta tidak bertentangan dengan hukum. Ketidaknyamanan yang kemungkinan terjadi dalam penelitian ini adalah waktu dalam pemberian edukasi maupun pengambilan data yang terasa lama dalam menjawab pertanyaan.

3. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini, responden akan mendapatkan informasi tentang pentingnya keamanan pangan menggunakan media video terhadap perubahan pengetahuan dan sikap penjamah makanan.

4. Kerahasiaan

Data identitas responden akan dijaga dan tidak disebar untuk semua pihak yang tidak berkepentingan dan tidak akan berdampak apapun kepada partisipan, serta data jawaban yang diberikan responden akan dijaga kerahasiaannya.

5. Subjek Penelitian

Jika anda bersedia menjadi responden dalam penelitian ini, maka dapat menandatangani lembar persetujuan dan diharapkan untuk terlibat dalam proses penelitian dengan prosedur sebagai berikut:

- a. Peneliti akan memberikan lembar *informed consent* untuk responden
- b. Responden mengisi kuesioner pretest sebelum diberikan edukasi
- c. Peneliti akan memberikan edukasi kepada responden menggunakan media video
- d. Responden akan mengisi kuesioner posttest sesudah diberikan edukasi

6. Kewajiban Subjek Penelitian

Responden dalam penelitian ini, wajib untuk mengikuti petunjuk penelitian sampai berakhirnya penelitian pengambilan data.

7. Kesukarelaan dan Hak Undur Diri

- a. Responden bebas memilih keikutsertaan dalam penelitian tanpa adanya paksaan
- b. Responden dapat mengundurkan diri atau berubah pikiran setiap saat tanpa dikenai denda

8. Informasi tambahan

Apabila membutuhkan penjelasan informasi lebih lanjut terkait penelitian ini, responden dapat menghubungi nomor HP: 082336366619

Yogyakarta, 2025

Penelitian

.....

**INFORMED CONSENT
BAGI RESPONDEN PENELITIAN**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama :

Usia :

Bersedia untuk menjadi responden dalam penelitian yang berjudul “Pengaruh Pemberian Video Edukasi Keamanan Pangan terhadap Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan di Vidi Catering” yang dilaksanakan oleh:

Nama : Maria Lianawati Gunawan

NPM : 202133026

Dalam penelitian ini, identitas yang saya cantumkan akan dijamin kerahasiaannya oleh peneliti dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian. Saya telah diberikan kesempatan untuk bertanya mengenai hal-hal yang kurang jelas dan sudah mendapatkan jawaban yang jelas. Oleh karena itu, saya (bersedia atau tidak bersedia*) menjadi responden penelitian secara sukarela dengan penuh kesadaran dan tanpa adanya paksaan. Demikian pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya tanpa paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 2025

Responden

.....

Lampiran 5 Pelaksanaan Kegiatan Penelitian

PELAKSANAAN KEGIATAN PENELITIAN

Kegiatan	Tahun 2025					
	Maret	April	Mei	Juni	Juli	Agustus
Penyusunan proposal						
Pendaftaran proposal						
Seminar proposal						
Penyusunan surat ijin <i>ethical clearance</i>						
Pengambilan Data						
Olah Data						
Penyusunan Laporan						
Pendaftaran Sidang Skripsi						
Sidang Skripsi						

Lampiran 6 Surat Penilaian Expert

YAYASAN PANTI RAPIH SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA																	
15 April 2025 Nomor : 753/STIKes-PR/BI/VI/2025 Hal : Permohonan izin studi pendahuluan Yth. Direktur CV Cipta Boga Vidi Jalan Kaliurang KM 5, Caturtunggal, Depok, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta Dalam rangka menyelesaikan tugas Mata Kuliah Skripsi (SG VIII.2) bagi Mahasiswa Program Studi Gizi Program Sarjana Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti Rapih Yogyakarta Tahun Akademik 2024/2025, maka dengan ini kami mohon mahasiswa tersebut di bawah ini diperkenankan melakukan studi pendahuluan di Vidi Catering. Adapun mahasiswa tersebut adalah: <table border="1"> <tr> <td>Nama</td> <td>: Maria Lianawati Gunawan</td> </tr> <tr> <td>NPM</td> <td>: 202133026</td> </tr> <tr> <td>Judul Penelitian</td> <td>: Pengaruh Pemberian Video Edukasi Keamanan Pangan Terhadap Tingkat Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan di Vidi Catering</td> </tr> </table> Demikian surat permohonan izin dari kami. Atas perhatian dan izin yang diberikan, kami ucapkan banyak terima kasih.  Agnes Mahayanti, Ns., M.Kep		Nama	: Maria Lianawati Gunawan	NPM	: 202133026	Judul Penelitian	: Pengaruh Pemberian Video Edukasi Keamanan Pangan Terhadap Tingkat Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan di Vidi Catering										
Nama	: Maria Lianawati Gunawan																
NPM	: 202133026																
Judul Penelitian	: Pengaruh Pemberian Video Edukasi Keamanan Pangan Terhadap Tingkat Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan di Vidi Catering																
19 Mei 2025 Honor : 978/STIKes-PR/BI/VI/2025 Hal : Permohonan izin uji etik Yth. Direktur Utama Rumah Sakit Panti Rapih Jalan Cih Di Tiro 30, Saminono, Terban, Gondokusuman Daerah Istimewa Yogyakarta Dengan hormat, Dalam rangka menyelesaikan tugas pada Mata Kuliah Skripsi (SG VIII.8) bagi Mahasiswa Program Studi Gizi Program Sarjana Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti Rapih Yogyakarta Tahun Akademik 2024/2025, maka dengan ini kami mohon mahasiswa tersebut di bawah ini diperkenankan melakukan uji etik di Rumah Sakit Panti Rapih Yogyakarta. Adapun mahasiswa tersebut terlampir dalam surat ini. Atas perhatian dan izin yang diberikan, kami ucapkan terima kasih.  Agnes Mahayanti, Ns., M.Kep																	
YAYASAN PANTI RAPIH SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA Jalan Tidar 401 Progoagung, Condonggata, Depok, Sleman, Yogyakarta Telp: 0274 518977, 542744 Fax: 0274 587143 Website: www.stikespantiaphi.ac.id E-mail: stikespantiaphi@stikespantiaphi.ac.id																	
Nomor: 1185/STIKes-PR/BI/VI/2025 Hal: Permohonan Expert Judgment 9 Juni 2025 Kepada Yth: Ibu Ruth Surya Wahyu Setyaning, S.Gz., M.Biomed STIKes Panti Rapih di Yogyakarta Dengan hormat, Selubungan dengan adanya surat Kepala Bidang Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat STIKes Panti Rapih tertanggal 27 Mei 2025 tentang Permohonan Expert Judgment untuk validasi instrumen penelitian atas nama mahasiswa Sdr. Maria Lianawati Gunawan / NPM: 202133026 dengan judul "Pengaruh Edukasi Keamanan Pangan Menggunakan Video terhadap Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan di Vidi Catering", bersama ini kami mohon kesediaan Ibu Ruth Surya Wahyu Setyaning, S.Gz., M.Biomed., untuk dapat memberikan penilaian dan masukan bagi mahasiswa tersebut di atas. Demikian kami sampaikan, atas terimakasihnya permohonan dan kerjasama yang Ibu berikan, kami mengucapkan terima kasih.  Agnes Mahayanti, Ns., M.Kep																	
YAYASAN PANTI RAPIH SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA Jalan Tidar 401 Progoagung, Condonggata, Depok, Sleman, Yogyakarta Telp: 0274 518977, 542744 Fax: 0274 587143 Website: www.stikespantiaphi.ac.id E-mail: stikespantiaphi@stikespantiaphi.ac.id																	
Lampiran Surat No. 978/STIKes-PR/BI/VI/2025 <table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>NPM</th> <th>Nama Mahasiswa</th> <th>Judul Skripsi</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>202133037</td> <td>Pisica Aria Trisatudi</td> <td>Pengaruh Proporsi Tepung Hati Ayam dan Tepung Kedelai terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Sponge Cake Moist untuk Intervensi Anemia</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>202133026</td> <td>Maria Lianawati Gunawan</td> <td>Pengaruh Edukasi Keamanan Pangan Menggunakan Video Terhadap Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan di Vidi Catering Yogyakarta</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>201833037</td> <td>Romanus Reski Kosmare</td> <td>Pengaruh Jenis Ikan seluang (Rasbora Sp), Ikan Gabus (Channa striata) Dengan Ikan Patin (Pangasianodon sp) Terhadap Kadar Zat Besi Olahan Makanan Tradisional Pekasam.</td> </tr> </tbody> </table>		No.	NPM	Nama Mahasiswa	Judul Skripsi	1.	202133037	Pisica Aria Trisatudi	Pengaruh Proporsi Tepung Hati Ayam dan Tepung Kedelai terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Sponge Cake Moist untuk Intervensi Anemia	2.	202133026	Maria Lianawati Gunawan	Pengaruh Edukasi Keamanan Pangan Menggunakan Video Terhadap Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan di Vidi Catering Yogyakarta	3.	201833037	Romanus Reski Kosmare	Pengaruh Jenis Ikan seluang (Rasbora Sp), Ikan Gabus (Channa striata) Dengan Ikan Patin (Pangasianodon sp) Terhadap Kadar Zat Besi Olahan Makanan Tradisional Pekasam.
No.	NPM	Nama Mahasiswa	Judul Skripsi														
1.	202133037	Pisica Aria Trisatudi	Pengaruh Proporsi Tepung Hati Ayam dan Tepung Kedelai terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Sponge Cake Moist untuk Intervensi Anemia														
2.	202133026	Maria Lianawati Gunawan	Pengaruh Edukasi Keamanan Pangan Menggunakan Video Terhadap Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan di Vidi Catering Yogyakarta														
3.	201833037	Romanus Reski Kosmare	Pengaruh Jenis Ikan seluang (Rasbora Sp), Ikan Gabus (Channa striata) Dengan Ikan Patin (Pangasianodon sp) Terhadap Kadar Zat Besi Olahan Makanan Tradisional Pekasam.														

 YAYASAN PANTI RAPIH SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA Jalan Tuntalar 401 Pringpulung, Condongratu, Depok, Sleman, Yogyakarta Telp (0274) 518977, 542744 Fax (0274) 587143 Website : www.stikespantiiraph.ac.id E-mail : stikespr@stikespantiiraph.ac.id Nomor: 1185/STIKes-PR/B/VI/2025 Hal: Permohonan <i>Expert Judgment</i> 9 Juni 2025 Kepada Yth: Ibu Ariana Endrikanopoulos, S.Gz., M.Gz STIKes Panti Rapih di Yogyakarta Dengan hormat, Sehubungan dengan adanya surat Kepala Bidang Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat STIKes Panti Rapih tertanggal 27 Mei 2025 tentang Permohonan <i>Expert Judgment</i> untuk validasi instrument penelitian atas nama mahasiswa Sdr. Maria Lianawati Gunawan / NPM: 202133026 dengan judul "Pengaruh Edukasi Keamanan Pangan Menggunakan Video terhadap Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan di Vidi Catering", bersama ini kami mohon kesediaan Ibu Ariana Endrikanopoulos, S.Gz., M.Gz., untuk dapat memberikan penilaian dan masukan bagi mahasiswa tersebut di atas. Demikian kami sampaikan, atas terimakasihnya permohonan dan kerjasama yang Ibu berikan, kami mengucapkan terima kasih.  Agus Mulyahadi, Ns., M.Kep	 YAYASAN PANTI RAPIH SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA Jalan Tuntalar 401 Pringpulung, Condongratu, Depok, Sleman, Yogyakarta Telp (0274) 518977, 542744 Fax (0274) 587143 Website : www.stikespantiiraph.ac.id E-mail : stikespr@stikespantiiraph.ac.id Nomor: 1185/STIKes-PR/B/VI/2025 Hal: Permohonan <i>Expert Judgment</i> 9 Juni 2025 Kepada Yth: Sdr. Yuhanes Budi Triwikarsa, S.Si STIKes Panti Rapih di Yogyakarta Dengan hormat, Sehubungan dengan adanya surat Kepala Bidang Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat STIKes Panti Rapih tertanggal 27 Mei 2025 tentang Permohonan <i>Expert Judgment</i> untuk validasi instrument penelitian atas nama mahasiswa Sdr. Maria Lianawati Gunawan / NPM: 202133026 dengan judul "Pengaruh Edukasi Keamanan Pangan Menggunakan Video terhadap Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan di Vidi Catering", bersama ini kami mohon kesediaan Sdr. Yuhanes Budi Triwikarsa, S.Si., untuk dapat memberikan penilaian dan masukan bagi mahasiswa tersebut di atas. Demikian kami sampaikan, atas terimakasihnya permohonan dan kerjasama yang Saudara berikan, kami mengucapkan terima kasih.  Agus Mulyahadi, Ns., M.Kep
 YAYASAN PANTI RAPIH SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA Jalan Tuntalar 401 Pringpulung, Condongratu, Depok, Sleman, Yogyakarta Telp (0274) 518977, 542744 Fax (0274) 587143 Website : www.stikespantiiraph.ac.id E-mail : stikespr@stikespantiiraph.ac.id Nomor: 1185/STIKes-PR/B/VI/2025 Hal: Permohonan <i>Expert Judgment</i> 9 Juni 2025 Kepada Yth: Bapak Adrianto Krisnawan, S.Kom STIKes Panti Rapih di Yogyakarta Dengan hormat, Sehubungan dengan adanya surat Kepala Bidang Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat STIKes Panti Rapih tertanggal 27 Mei 2025 tentang Permohonan <i>Expert Judgment</i> untuk validasi instrument penelitian atas nama mahasiswa Sdr. Maria Lianawati Gunawan / NPM: 202133026 dengan judul "Pengaruh Edukasi Keamanan Pangan Menggunakan Video terhadap Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan di Vidi Catering", bersama ini kami mohon kesediaan Bapak Adrianto Krisnawan, S.Kom., untuk dapat memberikan penilaian dan masukan bagi mahasiswa tersebut di atas. Demikian kami sampaikan, atas terimakasihnya permohonan dan kerjasama yang Bapak berikan, kami mengucapkan terima kasih.  Agus Mulyahadi, Ns., M.Kep	 YAYASAN PANTI RAPIH SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA Jalan Tuntalar 401 Pringpulung, Condongratu, Depok, Sleman, Yogyakarta Telp (0274) 518977, 542744 Fax (0274) 587143 Website : www.stikespantiiraph.ac.id E-mail : stikespr@stikespantiiraph.ac.id Nomor: 1185/STIKes-PR/B/VI/2025 Hal: Permohonan <i>Expert Judgment</i> 9 Juni 2025 Kepada Yth: Sdr. Sifi Muthoharoh, A.Md.Gz Vidi Catering di Yogyakarta Dengan hormat, Sehubungan dengan adanya surat Kepala Bidang Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat STIKes Panti Rapih tertanggal 27 Mei 2025 tentang Permohonan <i>Expert Judgment</i> untuk validasi instrument penelitian atas nama mahasiswa Sdr. Maria Lianawati Gunawan / NPM: 202133026 dengan judul "Pengaruh Edukasi Keamanan Pangan Menggunakan Video terhadap Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan di Vidi Catering", bersama ini kami mohon kesediaan Sdr. Sifi Muthoharoh, A.Md.Gz., untuk dapat memberikan penilaian dan masukan bagi mahasiswa tersebut di atas. Demikian kami sampaikan, atas terimakasihnya permohonan dan kerjasama yang Saudara berikan, kami mengucapkan terima kasih.  Agus Mulyahadi, Ns., M.Kep

KUESIONER
PRE/POSTTEST PENGETAHUAN KEAMANAN PANGAN

Nama (dalam inisial) :

Umur :

Jenis Kelamin :

Tingkat Pendidikan :

Petunjuk Pengisian

Pilihlah salah satu jawaban yang menurut Anda benar dengan memberikan tanda (X) pada

pilihan jawaban pertanyaan di bawah ini.

1. Ada berapa langkah cuci tangan?
 - a. 6 langkah
 - b. 8 langkah
 - c. 7 langkah
 - d. 3 langkah
2. Peralatan yang telah dicuci bersih kemudian dilakukan disinfeksi untuk membunuh mikroba atau bakteri pada peralatan. Cara desinfeksi yang dapat dilakukan seperti ...
 - a. Direndam dengan air bersuhu 60°C selama 2 menit
 - b. Direndam dengan abu gosok
 - c. Disemprot dengan air bertekanan
 - d. Direndam dengan air panas 100°C selama 2 menit
3. Alat pelindung diri (APD) seperti apa yang harus digunakan saat akan mengolah makanan?
 - a. Masker, sarung tangan, penutup kepala
 - b. Sepatu kedap air, kacamata, celemek
 - c. Pakaian lengan panjang, penutup telinga, kacamata
 - d. Celemek, sarung tangan, cincin

4. Rambut merupakan salah satu contoh cemaran ...
 - a. Biologi
 - b. Kimia
 - c. Lingkungan
 - d. Fisik
5. Warna talenan yang dapat digunakan untuk sayuran dan buah mentah yaitu berwarna ...
 - a. Kuning
 - b. Biru
 - c. Hijau
 - d. Merah
6. Apa yang harus dilakukan setelah mencuci peralatan masak dan makan?
 - a. Menyimpan di tempat lembab
 - b. Keringkan menggunakan lap kain kemudian disimpan
 - c. Biarkan dalam keadaan basah kemudian simpan di tempat kering
 - d. Keringkan menggunakan lap sekali pakai kemudian disimpan di tempat kering
7. Salah satu contoh dari cemaran biologi adalah ...
 - a. Serangga mati
 - b. Formalin
 - c. Bakteri
 - d. Asap pembakaran
8. Suhu beku atau frozen yang digunakan untuk menyimpan daging merah untuk jangka waktu >24 jam adalah
 - a. $< 0^{\circ}\text{C}$
 - b. $4-10^{\circ}\text{C}$
 - c. 15°C
 - d. 20°C
9. Suhu pengolahan makanan yang baik agar dapat membunuh bakteri adalah...
 - a. $>70^{\circ}\text{C}$
 - b. 30°C

- c. 50°C
 - d. 10 - 60°C
10. Ciri-ciri air yang tidak layak untuk dikonsumsi atau digunakan untuk mengolah makanan adalah...
- a. Bebas dari kotoran
 - b. Berasa manis
 - c. Berwarna jernih
 - d. Tidak memiliki aroma tertentu
11. Penggunaan minyak goreng baik digunakan sebanyak berapa kali?
- a. Tidak menggunakan sama sekali
 - b. 1 – 4 kali
 - c. 5 kali
 - d. 3 – 6 kali
12. Ciri-ciri minyak goreng yang masih layak digunakan adalah ...
- a. Berwarna hitam
 - b. Jernih dan tengik
 - c. Berwarna coklat tua
 - d. Jernih dan bersih
13. Saat proses menyajikan makanan sebaiknya penjamah makanan menggunakan ...
- a. Langsung menggunakan tangan
 - b. Serbet dan kresek
 - c. Penjapit dan sarung tangan
 - d. Celemek dan kresek
14. Bahan atau benda yang tidak seharusnya berada di dalam dapur adalah ...
- a. Sabun cuci piring
 - b. Sayur dan buah-buahan
 - c. Racun tikus
 - d. Wajan dan gas elpiji
15. Makanan matang sebaiknya disimpan seperti apa?
- a. Di wadah dan tempat terbuka
 - b. Di wadah bekas bahan makanan mentah dan bersih

- c. Di wadah bersih dengan diberi alas koran
 - d. Di wadah tertutup dan bersih
16. Isi pesan ke 1 dari 5 kunci keamanan pangan adalah
- a. Menggunakan bahan baku dan air yang aman
 - b. Menjaga makanan pada suhu aman
 - c. Memasak dengan benar
 - d. Menjaga kebersihan
17. Apa yang dimaksud dengan keamanan pangan ...
- a. Pencegahan agar makanan tidak tercemar oleh bahan-bahan berbahaya
 - b. Sebuah usaha untuk menciptakan makanan yang enak dan lezat
 - c. Suatu kesengajaan yang mengakibatkan makanan bercampur dengan debu dan kotoran
 - d. Tidak tahu
18. Apa dampak kesehatan dari penggunaan minyak goreng yang berulang-ulang kali?
- a. Tifus
 - b. Cacar air
 - c. Kanker
 - d. Sesak nafas
19. Tujuan dari penerapan keamanan pangan adalah ...
- a. Menciptakan makanan lezat
 - b. Menjaga keamanan dan mutu makanan
 - c. Memberikan makanan yang murah
 - d. Menyajikan makanan yang mengandung bahan pengawet
20. Bakteri yang ada dan dapat mencemari telur adalah
- a. Streptococcus
 - b. Rhizopus sp.
 - c. Salmonella
 - d. Streptobacillus

KUESIONER
PRE/POSTTEST SIKAP KEAMANAN PANGAN

Nama (dalam inisial) :

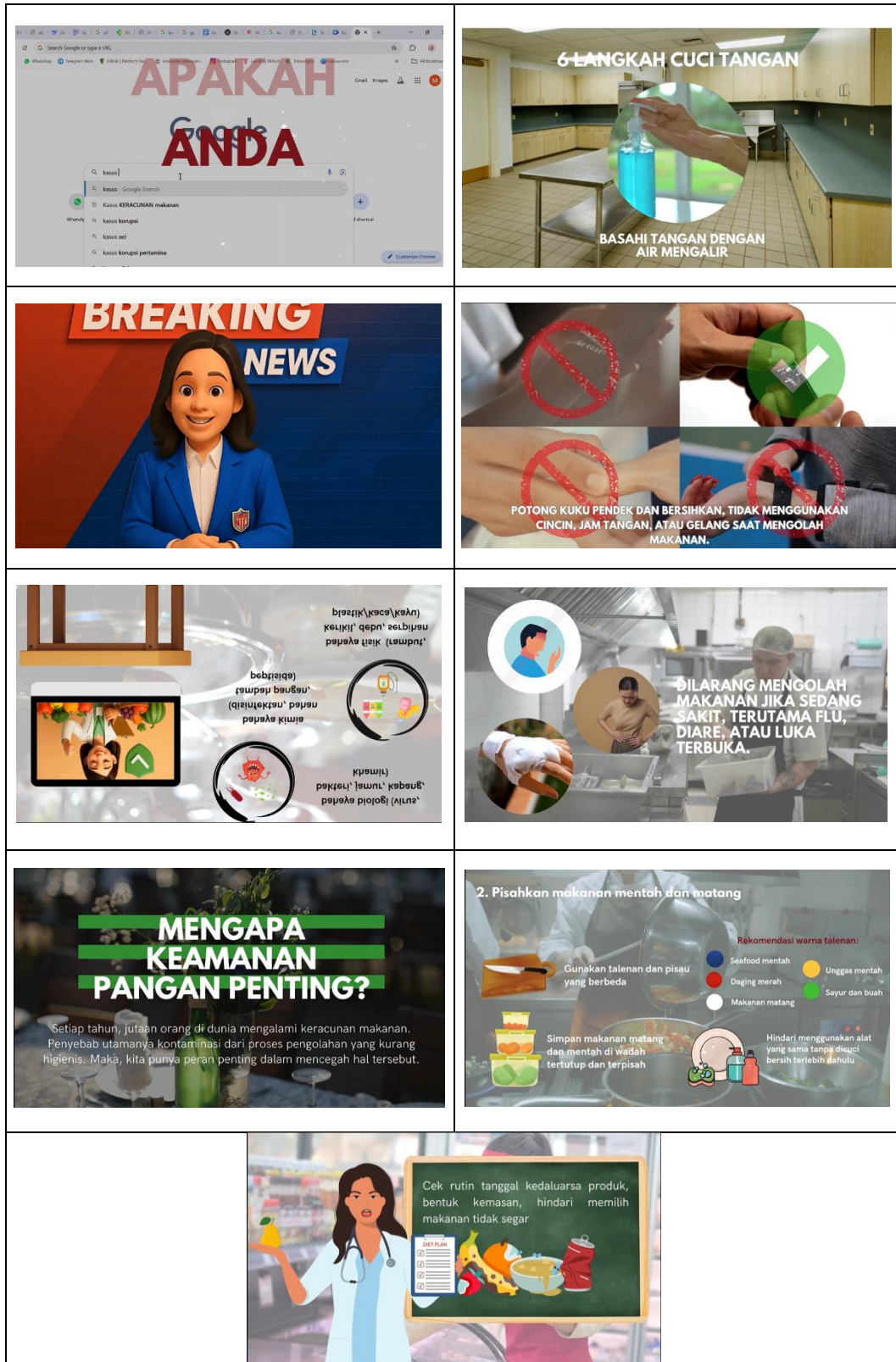
No	Pernyataan	Sangat Setuju	Setuju	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju
1	Mencuci tangan dengan menerapkan 6 langkah cuci tangan				
2	Selalu mencuci tangan sebelum menyentuh bahan makanan dan makanan matang				
3	Setelah mencuci peralatan makan dan masak harus direndam air panas untuk membunuh bakteri				
4	Makanan matang dan mentah tidak apa disimpan pada wadah atau tempat yang sama				
5	Mencuci peralatan masak menggunakan sabun dan menggosok hingga bersih				
6	Peralatan masak yang telah dicuci tidak perlu di lap sebelum disimpan atau digunakan				
7	Peralatan makan dan masak yang layak digunakan dalam keadaan kering, bersih, dan tidak amis				
8	Penjamah makanan selalu menggunakan celemek dan penutup kepala saat proses pengolahan makanan				
9	Pisau yang digunakan untuk				

	makanan mentah juga digunakan untuk makanan matang				
10	Selama proses memasak menggunakan peralatan yang sama tanpa harus dicuci				
11	Menyimpan sayur dan buah di freezer				
12	Selalu mengolah makanan hingga matang dan merebus air hingga mendidih				
13	Membiarkan wadah tempat air terbuka dan menggunakan air yang berdebu selama proses persiapan dan pengolahan makanan				
14	Menggunakan minyak goreng berkali-kali untuk menghemat biaya bahan makanan				
15	Menggoreng makanan menggunakan minyak yang berwarna coklat gelap				
16	Saat mengolah makanan, menggunakan masker saat sedang sakit saja				
17	Menggunakan perhiasan saat mengolah makanan				
18	Saat menyentuh makanan siap santap tidak perlu menggunakan sarung tangan				
19	Talenan yang digunakan untuk makanan matang juga digunakan untuk makanan mentah				
20	Talenan yang digunakan untuk sayur juga digunakan untuk seafood				
21	Mencuci tangan cukup dengan				

	air saja				
22	Sebelum membeli bahan makanan perlu memperhatikan tanggal kadaluarsa dan kondisi kemasan				
23	Tidak apa memiliki kuku panjang saat mengolah makanan				
24	Menyimpan ikan yang akan digunakan lebih dari 3 hari pada suhu beku yaitu $< 0^{\circ}\text{C}$				

Link Video Edukasi Keamanan Pangan :

<https://drive.google.com/drive/folders/1zgpvSzA9dgyGFq3jjzSIDT5ZnLIT8qZ?usp=sharing>



KUNCI JAWABAN
SOAL PENGETAHUAN KEAMANAN PANGAN

1. A
2. D
3. A
4. D
5. C
6. D
7. C
8. A
9. A
10. B
11. B
12. D
13. C
14. C
15. D
16. D
17. A
18. C
19. B
20. C

KUNCI JAWABAN
SOAL SIKAP KEAMANAN PANGAN

Nama (dalam inisial) :

No	Pernyataan	Sangat Setuju	Setuju	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju
1	Mencuci tangan dengan menerapkan 6 langkah cuci tangan		✓		
2	Selalu mencuci tangan sebelum menyentuh bahan makanan dan makanan matang	✓			
3	Setelah mencuci peralatan makan dan masak harus direndam air panas untuk membunuh bakteri		✓		
4	Makanan matang dan mentah tidak apa disimpan pada wadah atau tempat yang sama			✓	
5	Mencuci peralatan masak menggunakan sabun dan menggosok hingga bersih	✓			
6	Peralatan masak yang telah dicuci tidak perlu di lap sebelum disimpan atau digunakan				✓
7	Peralatan makan dan masak yang layak digunakan dalam keadaan kering, bersih, dan tidak amis		✓		
8	Penjamah makanan selalu menggunakan celemek dan penutup kepala saat proses pengolahan makanan	✓			
9	Pisau yang digunakan untuk makanan mentah juga digunakan untuk makanan matang			✓	
10	Selama proses memasak			✓	

	menggunakan peralatan yang sama tanpa harus dicuci		
11	Menyimpan sayur dan buah di freezer	✓	
12	Selalu mengolah makanan hingga matang dan merebus air hingga mendidih	✓	
13	Membiarkan wadah tempat air terbuka dan menggunakan air yang berdebu selama proses persiapan dan pengolahan makanan		✓
14	Menggunakan minyak goreng berkali-kali untuk menghemat biaya bahan makanan	✓	
15	Menggoreng makanan menggunakan minyak yang berwarna coklat gelap	✓	
16	Saat mengolah makanan, menggunakan masker saat sedang sakit saja	✓	
17	Menggunakan perhiasan saat mengolah makanan	✓	
18	Saat menyentuh makanan siap santap tidak perlu menggunakan sarung tangan	✓	
19	Talenan yang digunakan untuk makanan matang juga digunakan untuk makanan mentah	✓	
20	Talenan yang digunakan untuk sayur juga digunakan untuk seafood	✓	
21	Mencuci tangan cukup dengan air saja	✓	
22	Sebelum membeli bahan makanan perlu memperhatikan tanggal kadaluarsa dan kondisi	✓	

	kemasan	
23	Tidak apa memiliki kuku panjang saat mengolah makanan	✓
24	Menyimpan ikan yang akan digunakan lebih dari 3 hari pada suhu beku yaitu $< 0^{\circ}\text{C}$	✓

Lampiran 8 Rekapitulasi Data Penelitian

Distribusi Penjamah Makanan Berdasarkan Total Jawaban Benar Sikap Keamanan Pangan

No	Pernyataan	Pre-test								Post-test							
		SS		S		TS		STS		SS		S		TS		STS	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
1	Mencuci tangan dengan menerapkan 6 langkah cuci tangan (+)	9	41	4	18	5	23	4	18	11	50	11	50	0	0	0	0
2	Selalu mencuci tangan sebelum menyentuh bahan makanan dan makanan matang (+)	6	27	12	55	2	9	2	9	12	55	10	45	0	0	0	0
3	Setelah mencuci peralatan masak dan masak harus direndam air panas untuk membunuh bakteri (+)	9	41	5	23	6	27	2	9	10	45	12	55	0	0	0	0
4	Makanan matang dan mentah tidak apa disimpan pada wadah atau tempat yang sama (-)	1	5	4	18	9	41	7	32	1	5	0	0	7	32	14	64
5	Mencuci peralatan masak menggunakan sabun dan menggosok hingga bersih (+)	7	32	13	59	2	9	0	0	11	50	10	45	1	5	0	0
6	Peralatan masak yang telah dicuci tidak perlu di lap sebelum disimpan atau digunakan (-)	2	9	7	32	6	27	7	32	1	5	1	5	8	36	12	55

7	Peralatan makan dan masak yang layak digunakan dalam keadaan kering, bersih, dan tidak amis (+)	8	36	13	59	1	5	0	0	12	55	10	45	0	0	0	0
8	Penjamah makanan selalu menggunakan celemek dan penutup kepala saat proses pengolahan makanan (+)	1	5	9	41	8	36	4	18	14	64	8	36	0	0	0	0
9	Pisau yang digunakan untuk makanan mentah juga digunakan untuk makanan matang (-)	1	5	4	18	15	68	2	9	0	0	0	0	8	36	14	64
10	Selama proses memasak menggunakan peralatan yang sama tanpa harus dicuci (-)	2	9	2	9	14	64	4	18	1	5	0	0	9	41	12	55
11	Menyimpan sayur dan buah di freezer (-)	6	27	7	32	8	36	1	5	1	5	0	0	13	59	8	36
12	Selalu mengolah makanan hingga matang dan merebus air hingga mendidih (+)	9	41	12	55	1	5	0	0	17	77	5	23	0	0	0	0
13	Membiarkan wadah tempat air terbuka dan menggunakan air yang berdebu selama proses persiapan dan pengolahan makanan (-)	1	5	2	9	15	68	4	18	0	0	0	0	8	36	14	64
14	Menggunakan minyak goreng berkali-kali untuk menghemat biaya bahan makanan (-)	6	27	7	32	6	27	3	14	0	0	0	0	11	50	11	50

15	Menggoreng makanan menggunakan minyak yang berwarna cokelat gelap (-)	0	0	3	14	12	55	7	32	0	0	0	0	12	55	10	45
16	Saat mengolah makanan, menggunakan masker saat sedang sakit saja (-)	14	64	4	18	3	14	1	5	0	0	0	0	12	55	10	45
17	Menggunakan perhiasan saat mengolah makanan (-)	0	0	2	9	14	64	6	27	0	0	0	0	11	50	11	50
18	Saat menyentuh makanan siap santap tidak perlu menggunakan sarung tangan (-)	1	5	4	18	11	50	6	27	1	5	0	0	11	50	10	45
19	Talenan yang digunakan untuk makanan matang juga digunakan untuk makanan mentah (-)	3	14	4	18	10	45	5	23	0	0	0	0	11	50	11	50
20	Talenan yang digunakan untuk sayur juga digunakan untuk seafood (-)	1	5	6	27	11	50	4	18	0	0	0	0	10	45	12	55
21	Mencuci tangan cukup dengan air saja (-)	7	32	5	23	8	36	2	9	0	0	0	0	9	41	13	59
22	Sebelum membeli bahan makanan perlu memperhatikan tanggal kedaluarsa dan kondisi kemasan (+)	12	55	10	45	0	0	0	0	18	82	3	14	0	0	1	5
23	Tidak apa memiliki kuku panjang saat mengolah makanan (-)	1	5	8	36	10	45	3	14	0	0	2	9	6	27	14	64
24	Menyimpan ikan yang akan digunakan lebih dari 3 hari pada suhu beku yaitu $< 0^{\circ}\text{C}$ (+)	3	14	12	55	3	14	4	18	12	55	9	41	1	5	0	0

Rekapitulasi Hasil Jawaban Benar Pengetahuan Keamanan Pangan

No	Soal	Total Jawaban Benar Pengetahuan Keamanan Pangan			
		<i>Pretest</i>		<i>Posttest</i>	
		N	%	N	%
1	Ada berapa langkah cuci tangan?	10	45	22	100
2	Peralatan yang telah dicuci bersih kemudian dilakukan disinfeksi untuk membunuh mikroba atau bakteri pada peralatan. Cara disinfeksi yang dapat dilakukan seperti	11	50	21	95
3	Alat pelindung diri (APD) seperti apa yang harus digunakan saat akan mengolah makanan ?	15	68	22	100
4	Rambut merupakan salah satu contoh cemaran	14	64	21	95
5	Warna talenan yang dapat dilakukan untuk sayuran dan buah mentah yaitu berwarna	13	59	21	95
6	Apa yang harus dilakukan setelah mencuci peralatan masak dan makan ?	6	27	19	86
7	Salah satu contoh dari cemaran biologi adalah	14	64	22	100
8	Suhu beku atau frozen yang digunakan untuk menyimpan daging merah untuk jangka panjang > 24 jam adalah	13	59	21	95
9	Suhu pengolahan makanan yang baik agar dapat membunuh bakteri adalah	12	55	22	100
10	Ciri-ciri air yang tidak layak untuk dikonsumsi atau digunakan untuk mengolah makanan adalah	16	73	20	91
11	Penggunaan minyak goreng baik digunakan sebanyak berapa kali ?	15	68	22	100
12	Ciri-ciri minyak goreng yang masih layak digunakan adalah	19	86	21	95
13	Saat proses menyajikan makanan sebaiknya penjamah makanan menggunakan	20	91	22	100
14	Bahan atau benda yang tidak seharusnya berada di dalam dapur adalah	21	95	22	100
15	Makanan matang sebaiknya disimpan seperti apa ?	13	59	20	91
16	Isi pesan ke 1 dari 5 kunci keamanan pangan adalah	6	27	20	91
17	Apa yang dimaksud dengan keamanan pangan	13	59	21	95
18	Apa dampak kesehatan dari penggunaan minyak goreng yang berulang-ulang kali ?	17	77	22	100
19	Tujuan dari penerapan keamanan pangan adalah	21	95	22	100
20	Bakteri yang ada dan dapat mencemari telur adalah	13	59	22	100

Lampiran 9 Output Analisis SPSS

*Uji Univariat

Jenis_Kelamin

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Laki-laki	10	45.5	45.5	45.5
	Perempuan	12	54.5	54.5	100.0
	Total	22	100.0	100.0	

Usia

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	22	1	4.5	4.5	4.5
	23	2	9.1	9.1	13.6
	25	2	9.1	9.1	22.7
	27	1	4.5	4.5	27.3
	28	1	4.5	4.5	31.8
	29	1	4.5	4.5	36.4
	30	2	9.1	9.1	45.5
	38	1	4.5	4.5	50.0
	39	1	4.5	4.5	54.5
	40	2	9.1	9.1	63.6
	46	3	13.6	13.6	77.3
	47	1	4.5	4.5	81.8
	48	1	4.5	4.5	86.4
	53	1	4.5	4.5	90.9
	55	1	4.5	4.5	95.5
	61	1	4.5	4.5	100.0
	Total	22	100.0	100.0	

Usia

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	19-59 tahun	21	95.5	95.5	95.5
	≥60 tahun	1	4.5	4.5	100.0
	Total	22	100.0	100.0	

Tingkat_Pendidikan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	(SMA - Perguruan Tinggi)	22	100.0	100.0	100.0

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Pretest	22	100.0%	0	0.0%	22	100.0%
Posttes	22	100.0%	0	0.0%	22	100.0%

Descriptives

			Statistic	Std. Error
Pretest	Mean		62.73	3.747
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	54.94	
		Upper Bound	70.52	
	5% Trimmed Mean		63.26	
	Median		62.50	
	Variance		308.874	
	Std. Deviation		17.575	
	Minimum		25	
	Maximum		90	
	Range		65	
	Interquartile Range		30	
	Skewness		-.270	.491
	Kurtosis		-.749	.953
Posttes	Mean		96.59	.764
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	95.00	
		Upper Bound	98.18	
	5% Trimmed Mean		96.77	
	Median		95.00	
	Variance		12.825	
	Std. Deviation		3.581	
	Minimum		90	
	Maximum		100	
	Range		10	
	Interquartile Range		5	
	Skewness		-.569	.491
	Kurtosis		-.756	.953

Statistics

		Pretest	Posttes
N	Valid	22	22
	Missing	0	0
Mean		62.73	96.59
Median		62.50	95.00
Std. Deviation		17.575	3.581
Minimum		25	90
Maximum		90	100

***Uji Normalitas *Pre-test* dan *Post-test* Pengetahuan**

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Pretest	.124	22	.200 [*]	.958	22	.446
Posttes	.284	22	.000	.779	22	.000

^{*}. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

***Uji Wilcoxon Signed Ranks Test *Pre-test* dan *Post-test* Pengetahuan**

Ranks

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Posttes - Pretest	Negative Ranks	0 ^a	.00	.00
	Positive Ranks	22 ^b	11.50	253.00
	Ties	0 ^c		
	Total	22		

a. Posttes < Pretest

b. Posttes > Pretest

c. Posttes = Pretest

Test Statistics^a

	Posttes - Pretest
Z	-4.115 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.

***Uji Normalitas *Pre-test* dan *Post-test* Sikap**

Statistics

		Pretest_Sikap	Posttest_Sikap
N	Valid	22	22
	Missing	0	0
Std. Deviation		8.713	7.590

Pretest_Sikap

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 55	1	4.5	4.5	4.5
57	1	4.5	4.5	9.1
61	2	9.1	9.1	18.2
63	1	4.5	4.5	22.7
64	3	13.6	13.6	36.4
66	2	9.1	9.1	45.5
67	1	4.5	4.5	50.0
68	1	4.5	4.5	54.5
69	1	4.5	4.5	59.1
73	2	9.1	9.1	68.2
74	1	4.5	4.5	72.7
80	2	9.1	9.1	81.8
81	1	4.5	4.5	86.4
82	1	4.5	4.5	90.9
83	2	9.1	9.1	100.0
Total	22	100.0	100.0	

Posttest_Sikap

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 77	1	4.5	4.5	4.5
78	1	4.5	4.5	9.1
79	3	13.6	13.6	22.7
80	1	4.5	4.5	27.3
83	2	9.1	9.1	36.4
84	1	4.5	4.5	40.9
85	1	4.5	4.5	45.5
88	1	4.5	4.5	50.0
90	2	9.1	9.1	59.1
92	1	4.5	4.5	63.6
94	2	9.1	9.1	72.7
96	2	9.1	9.1	81.8
97	2	9.1	9.1	90.9
98	1	4.5	4.5	95.5
99	1	4.5	4.5	100.0
Total	22	100.0	100.0	

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Pretest_Sikap	22	100.0%	0	0.0%	22	100.0%
Posttest_Sikap	22	100.0%	0	0.0%	22	100.0%

Descriptives

			Statistic	Std. Error
Pretest_Sikap	Mean		69.73	1.858
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	65.86	
		Upper Bound	73.59	
	5% Trimmed Mean		69.80	
	Median		67.50	
	Variance		75.922	
	Std. Deviation		8.713	
	Minimum		55	
	Maximum		83	
	Range		28	
	Interquartile Range		16	
	Skewness		.213	.491
	Kurtosis		-1.124	.953
Posttest_Sikap	Mean		88.09	1.618
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	84.73	
		Upper Bound	91.46	
	5% Trimmed Mean		88.10	
	Median		89.00	
	Variance		57.610	
	Std. Deviation		7.590	
	Minimum		77	
	Maximum		99	
	Range		22	
	Interquartile Range		16	
	Skewness		-.045	.491
	Kurtosis		-1.592	.953

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Pretest_Sikap	.154	22	.193	.930	22	.122
Posttest_Sikap	.146	22	.200 [*]	.905	22	.037

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

a. Lilliefors Significance Correction

*Uji Wilcoxon Signed Ranks Test *Pre-test* dan *Post-test* Sikap

Ranks

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Posttest_Sikap - Pretest_Sikap	Negative Ranks	0 ^a	.00	.00
	Positive Ranks	22 ^b	11.50	253.00
	Ties	0 ^c		
	Total	22		

a. Posttest_Sikap < Pretest_Sikap

b. Posttest_Sikap > Pretest_Sikap

c. Posttest_Sikap = Pretest_Sikap

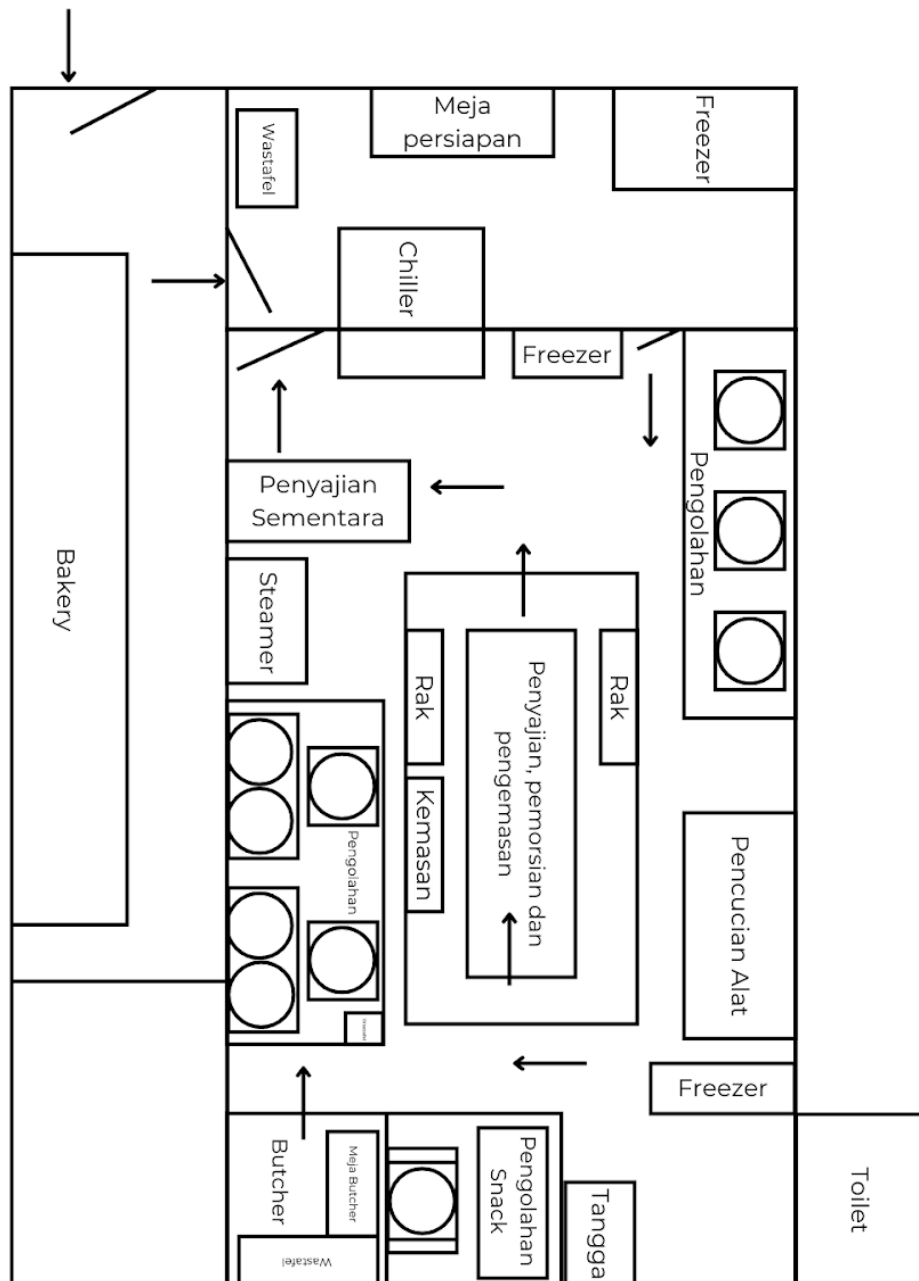
Test Statistics^a

	Posttest_Sika p - Pretest_Sikap
Z	-4.108 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.

Lampiran 10 Denah Dapur Vidi Catering



Lampiran 11 Bukti Konsultasi Pembimbing 1 dan 2



LEMBAR KONSULTASI PROPOSAL PENELITIAN

Judul Penelitian : Pengaruh Pemberian Video Edukasi Keamanan Pangan Terhadap Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan di Udi Careng

Pembimbing : Ir. Maria Amriyati, M.P. (Pembimbing 1)
Veronica Ima Pujiastuti, S.TP, M. Gizi (Pembimbing 2)

No	Hari/Tanggal	Materi Konsultasi	Saran Pembimbing	Tanda Tangan Pembimbing
1.	Rabu, 26-8-25	- Bab 1, 2, dan 3 revisi dari Bimbingan.	- Dibenarkan urutannya dan ditulis kembali.	
2.	Selasa, 8-4-2025	- Revisi Bab 1 dan 3 n Komitmen Bimbingan.	- Dibenarkan kalimat yang masih salah dan revisi kerangka teori.	
3.	Senin, 14-4-2025	- Revisi Pembahasan beberapa kalimat dan rubrik.	- ACC : - Diperbaiki beberapa kalimat	
4.	Selasa, 15 April 2025	- Bab 1, Bab 2, dan Bab 3.	- Bab 1: perbaikan penulisan nilai - Bab 2: kerangka teori dan kerangka materi - Bab 3: status data apakah dinastikan - dan pengisian data sesuai apa.	

19

Penghapusan data bimbingan proposal skripsi berhasil

Caril Proposal Tugas Akhir

Caril Proposal Tugas Akhir

Kembali ke Daftar

Tambah

Data Proposal

Bimbingan Proposal

Rekap Percakapan Bimbingan

Syarat Ujian

Jadwal Ujian

Nilai Ujian

Nilai Akhir

NIM	202133026	Nama Mahasiswa	Maria Lianawati Gunawan
Program Studi	Sarjana Gizi	Jenis TA	Skripsi
SKS Lulus	138 SKS	Tgl. Pengajuan	21 Maret 2025
Judul Diajukan	Pengaruh Pemberian Video Edukasi Keamanan Pangan Terhadap Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Di Udi Catering		

No	Tanggal	Pembimbing Proposal	Topik	Disetujui	Aksi
1	15 April 2025	Veronica Ima Pujiastuti, S.TP, M.Gizi	Keamanan Pangan dan Edukasi Penjamah Makanan		
2	23 April 2025	Veronica Ima Pujiastuti, S.TP, M.Gizi	Keamanan Pangan dan Edukasi Penjamah Makanan		



LEMBAR KONSULTASI LAPORAN HASIL PENELITIAN

Judul Penelitian : Pengaruh Edukasi Keamanan Pangan Menggunakan Video Terhadap Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan di Vidi Catering Yogyakarta.

Pembimbing : Ibu Ir. Maria Amrjati Lubijarsi, M.P.
Ibu Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi

No	Hari/Tanggal	Materi Konsultasi	Saran Pembimbing	Tanda Tangan Pembimbing
1.	22 Juli 2025	Konsultasi bab 4 terkait hasil penelitian	Diklaima tulisan, menghilangkan kata "peneliti", memperbaiki tabel, menambahkan pembahasan.	
2.	25 Juli 2025	Konsultasi bab 4	- Menambahkan pembahasan terkait pengetahuan dan sikap. -	
3.	31 Juli 2025	Tanda tangan	- ACC sidang skripsi	
4.	31 Juli 2025	Mengetik ulang BAB 4 dan 5	- ACC sidang skripsi	

21

simpanku.stikespantirapih.ac.id/siakad/list_bimbingan/3587

Bimbingan Tugas Akhir

Daftar Bimbingan Tugas Akhir Mahasiswa

Detail

Bimbingan

Rekap Percapaian Bimbingan

Syarat Ujian

Jadwal Ujian

Riwayat Nilai Ujian

Nilai Akhir

NIM	202133026	Nama Mahasiswa	Maria Lianawati Gunawan
Program Studi	Sarjana Gizi	Jenis TA	Skripsi
Periode Mulai	2024 Genap	SKS Lulus	138 SKS
Tgl. Mulai	21 Juli 2025	Judul Tugas Akhir	Pengaruh Edukasi Keamanan Pangan Menggunakan Video Terhadap Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan di Vidi Catering Yogyakarta Aktif
Tahap	Sidang Skripsi (Ujian)	Status	

No	Tanggal	Dosen Pembimbing	Topik	Disetujui	Aksi
1	23 Juli 2025	Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi	Bab 4		
2	28 Juli 2025	Ir MARIA AMRJATI LUBIJARSIH, M.P.	Bab 4 dan Bab 5		
2	28 Juli 2025	Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi	bab 4 dan 5		