

LAMPIRAN

Lampiran 1 Pengantar Permohonan Expert

 YAYASAN PANTI RAPIH SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA Jalan Tondar 80 Pengasih, Candiagung, Depok, Jawa Barat Telp 0817618877, 04244 Fax 0274 50143 Website: www.stikespanti-rapih.ac.id E-mail: info@stikespanti-rapih.ac.id  02 Juli 2026 Nomor : 1358/STIKes-PR-B-VII/2026 Hal : Permohonan <i>Expert Judgment</i> Yth. Ibu Veronika Ima Pujiastuti, S.TP., M.Git STIKes Panti Rapih Yogyakarta Dengan hormat, Sehubungan dengan adanya surat masuk ke Kepala Bidang Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat STIKes Panti Rapih Yogyakarta tertanggal 30 Juni 2026 tentang Permohonan <i>Expert Judgment</i> untuk validasi instrumen dan media penelitian atas nama mahasiswa Sdr. Yuseita Amanda Christy Balara / NPM: 202233031 dengan judul "Pengaruh Edukasi Menggunakan Booklet dan Video terhadap Pengetahuan Higien dan Sanitasi Perilaku Makan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Masi Smanar", bersama ini kami mohon kesediaan Ibu Veronika Ima Pujiastuti, S.TP., M.Git untuk dapat memberikan penilaian dan masukan bagi mahasiswa tersebut di atas. Adapun instrumen akan dilampirkan oleh peneliti. Demikian kami sampaikan, atas terimakasih permohonan dan kerjasama yang diberikan, kami mengucapkan terima kasih. 	 YAYASAN PANTI RAPIH SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA Jalan Tondar 80 Pengasih, Candiagung, Depok, Jawa Barat Telp 0817618877, 04244 Fax 0274 50143 Website: www.stikespanti-rapih.ac.id E-mail: info@stikespanti-rapih.ac.id  02 Juli 2026 Nomor : 1358/STIKes-PR-B-VII/2026 Hal : Permohonan <i>Expert Judgment</i> Yth. Ibu Dr. Ann Setijewati, APPM.Kes STIKes Panti Rapih Yogyakarta Dengan hormat, Sehubungan dengan adanya surat masuk ke Kepala Bidang Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat STIKes Panti Rapih Yogyakarta tertanggal 30 Juni 2026 tentang Permohonan <i>Expert Judgment</i> untuk validasi media penelitian atas nama mahasiswa Sdr. Yuseita Amanda Christy Balara / NPM: 202233031 dengan judul "Pengaruh Edukasi Menggunakan Booklet dan Video terhadap Pengetahuan Higien dan Sanitasi Perilaku Makan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Masi Smanar", bersama ini kami mohon kesediaan Ibu Dr. Ann Setijewati, APPM.Kes, untuk dapat memberikan penilaian dan masukan bagi mahasiswa tersebut di atas. Adapun media akan dilampirkan oleh peneliti. Demikian kami sampaikan, atas terimakasih permohonan dan kerjasama yang diberikan, kami mengucapkan terima kasih. 
 YAYASAN PANTI RAPIH SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA Jalan Tondar 80 Pengasih, Candiagung, Depok, Jawa Barat Telp 0817618877, 04244 Fax 0274 50143 Website: www.stikespanti-rapih.ac.id E-mail: info@stikespanti-rapih.ac.id  02 Juli 2026 Nomor : 1358/STIKes-PR-B-VII/2026 Hal : Permohonan <i>Expert Judgment</i> Yth. Ibu Maria Dina Perwita Sari, S.Gz., RD Rumah Sakit Panti Rapih Jalan Cik Di Tiro 30 Yogyakarta Dengan hormat, Sehubungan dengan adanya surat masuk ke Kepala Bidang Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat STIKes Panti Rapih Yogyakarta tertanggal 30 Juni 2026 tentang Permohonan <i>Expert Judgment</i> untuk validasi instrumen penelitian atas nama mahasiswa Sdr. Yuseita Amanda Christy Balara / NPM: 202233031 dengan judul "Pengaruh Edukasi Menggunakan Booklet dan Video terhadap Pengetahuan Higien dan Sanitasi Perilaku Makan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Masi Smanar", bersama ini kami mohon kesediaan Ibu Maria Dina Perwita Sari, S.Gz., RD untuk dapat memberikan penilaian dan masukan bagi mahasiswa tersebut di atas. Adapun instrumen akan dilampirkan oleh peneliti. Demikian kami sampaikan, atas terimakasih permohonan dan kerjasama yang diberikan, kami mengucapkan terima kasih. 	 YAYASAN PANTI RAPIH SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA Jalan Tondar 80 Pengasih, Candiagung, Depok, Jawa Barat Telp 0817618877, 04244 Fax 0274 50143 Website: www.stikespanti-rapih.ac.id E-mail: info@stikespanti-rapih.ac.id  02 Juli 2026 Nomor : 1358/STIKes-PR-B-VII/2026 Hal : Permohonan <i>Expert Judgment</i> Yth. Ibu Maria Dina Perwita Sari, S.Gz., RD Rumah Sakit Panti Rapih Jalan Cik Di Tiro 30 Yogyakarta Dengan hormat, Sehubungan dengan adanya surat masuk ke Kepala Bidang Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat STIKes Panti Rapih Yogyakarta tertanggal 30 Juni 2026 tentang Permohonan <i>Expert Judgment</i> untuk validasi instrumen penelitian atas nama mahasiswa Sdr. Yuseita Amanda Christy Balara / NPM: 202233031 dengan judul "Pengaruh Edukasi Menggunakan Booklet dan Video terhadap Pengetahuan Higien dan Sanitasi Perilaku Makan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Masi Smanar", bersama ini kami mohon kesediaan Ibu Maria Dina Perwita Sari, S.Gz., RD untuk dapat memberikan penilaian dan masukan bagi mahasiswa tersebut di atas. Adapun instrumen akan dilampirkan oleh peneliti. Demikian kami sampaikan, atas terimakasih permohonan dan kerjasama yang diberikan, kami mengucapkan terima kasih. 

Lampiran 2 Surat Izin Uji Validitas dan Reliabilitas

	YAYASAN PANTI RAPIH SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA Jalan Tamulur 401 Pringwulung, Condongcatur, Depok, Sleman, Yogyakarta Telp. (0274) 518977, 542744 Fax (0274) 587143 Website : www.stikespantirapih.ac.id E-mail : stikespri@stikespantirapih.ac.id	
---	---	---

06 Juli 2026

Nomor : 1395/STIKes-PR/B/VII/2026
Perihal : Permohonan izin pengambilan data penelitian
Lampiran : 1 lembar

Yth. Head HR Vidi Catering
Jalan Kallurang KM 5, Gg. Srinindito No. 14, Pogung Kidul,
Sinduadi, Mlati, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta

Dengan hormat,
Dalam rangka menyelesaikan tugas pada Mata Kuliah Skripsi (SG VII.2) bagi Mahasiswa Program Studi Gizi Program Sarjana Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti Rapih Yogyakarta Tahun Akademik 2025/2026, maka dengan ini kami mohon mahasiswa di bawah ini yang sudah mendapatkan Surat Keterangan Kelayakan Etik dari POLTEKES KEMENKES Yogyakarta Nomor: DP.04.03/e-KEPK.1/1143/2026 diperkenankan melakukan pengambilan data penelitian di Vidi Catering. Adapun mahasiswa tersebut adalah:

Nama : Yoaneta Amanda Christy Buluaro
NPM : 202233031
Judul Skripsi : Pengaruh Edukasi Menggunakan Booklet dan Video terhadap Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Mlati Sleman

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


Wulfa Wardani, MAN

 Dipindai dengan CamScanner

Lampiran 3 Surat Izin Pengambilan Data



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



13 Juli 2026

Nomor : 1448/STIKes-PR/B/VII/2026
Perihal : Permohonan izin pengambilan data penelitian
Lampiran : 1 lembar

Yth. Kepala KPPG Sleman
Komplek BPMP DIY - Gedung Ki Mangun Sarkoro,
Jalan Tirtomartani, Kalasan, Sleman, D.I. Yogyakarta

Dengan hormat,

Dalam rangka menyelesaikan tugas pada Mata Kuliah Skripsi (SG VII.2) bagi Mahasiswa Program Studi Gizi Program Sarjana Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti Rapih Yogyakarta Tahun Akademik 2025/2026, maka dengan ini kami mohon mahasiswa di bawah ini yang sudah mendapatkan Surat Keterangan Kelayakan Etik dari POLTEKES KEMENKES Yogyakarta Nomor: DP.04.03/e-KEPK.1/1143/2026 diperkenankan melakukan pengambilan data penelitian di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Tlogoadi 2, Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Sendangadi 1 dan Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Sendangadi 3. Adapun mahasiswa tersebut adalah:

Nama : Yoaneta Amanda Christy Buluaro
NPM : 202233031
Judul Skripsi : Pengaruh Edukasi Menggunakan Booklet dan Video terhadap Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Mlati Sleman

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

Ketua

Yulia Wardani, MAN

Lampiran 4 Jawaban Izin Pengambilan Data



Lampiran 5 Ethical Clearance



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Yogyakarta
Komite Etik Penelitian Kesehatan
Jalan Tata Bumi No. 3, Banyuwadon, Gamping,
Sleman, D.I. Yogyakarta 55293
(0274) 617601
<https://poltekkesjogja.ac.id>

KETERANGAN LAYAK ETIK DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION "ETHICAL EXEMPTION"

No.DP.04.03/e-KEPK.1/1143/2026

Protokol penelitian versi 1 yang ditawarkan oleh:
The research protocol proposed by

Peneliti utama : Yusra Amanda Christy Bulano
Principal Investigator

Nama Institusi : Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti
Rapih Yogyakarta
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"Pengaruh Edukasi Menggunakan Booklet dan Video Terhadap Pengetahuan Hygiene dan Sanitasi Penjamah
Makanan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Milat Sleman"

*"The Effect of Education Using Booklets and Videos on Food Handlers Knowledge of Hygiene and Sanitation at Satuan
Pelayanan Pemenuhan Gizi Milat Sleman"*

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemertanian Belian dan
Manfaat, 4) Risiko, 5) Bagikan/Exploitation, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk
pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

*Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values,
3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risk, 5) Permission/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed
Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.*

Pernyataan Layak Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 17 Juni 2026 sampai dengan tanggal 17 Juni 2027.

This declaration of ethics applies during the period June 17, 2026 until June 17, 2027.



June 17, 2026
Chairperson,

Dr. drg. Wihoro Haryani, M.Kes.

Lampiran 6 Penjelasan Penelitian

LEMBAR PENJELASAN UNTUK CALON RESPONDEN

Saya, Yoaneta Amanda Christy Buluaro, dari Program Studi Gizi, STIKes Panti Rapih Yogyakarta, akan melakukan penelitian yang berjudul Pengaruh Edukasi Booklet dan Video terhadap **Pengetahuan Higiene dan sanitasi Penjamah Makanan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Mlati Sleman**. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya pengaruh media edukasi menggunakan booklet dan video terhadap pengetahuan hygiene dan sanitasi penjamah makanan di Satuan Pemenuhan Pelayanan Gizi Mlati Sleman.

Peneliti mengajak Anda untuk ikut serta dalam penelitian ini dalam jangka waktu kurang lebih dari satu minggu.

A. Kesukarelaan untuk ikut penelitian

Anda bebas untuk memilih keikutsertaan dalam penelitian ini tanpa ada paksaan. Bila Anda sudah memutuskan untuk ikut, Anda juga memiliki hak untuk mengundurkan diri atau berubah pikiran tanpa dikenai denda atau sanksi apapun.

B. Prosedur penelitian

Apabila Anda bersedia berpartisipasi dalam penelitian ini, Anda diminta untuk menandatangani lembar persetujuan menjadi responden (*informed consent*) rangkap dua, yakni satu lembar untuj penelitian dan satu lembar untuk Anda simpan. Prosedur selanjutnya adalah sebagai berikut :

1. Responden membaca lembar penjelasan (*informed consent*) dan menyatakan setuju atau mendapatkan izin berpartisipasi sebagai responden penelitian.
2. Responden akan diminta mengisi kuesioner untuk mengukur pengetahuan awal mengenai higiene dan sanitasi. Waktu pengisian kuesioner 10 menit.
3. Responden akan menonton video edukasi mengenai higiene dan sanitasi selama kurang lebih 5 menit.

4. Setelah menonton video, responden akan diberikan booklet dengan materi yang sama untuk dibaca selama kurang lebih 5 menit.
5. Setelah sesi edukasi, responden akan diminta mengisi kuesioner kembali untuk mengukur pengetahuan mengenai higiene dan sanitasi selama 10 menit.
6. Setelah rangkaian kegiatan berakhir, setiap responden yang menyelesaikan seluruh tahap di atas akan mendapatkan souvenir.

C. Kewajiban responden penelitian

Sebagai responden penelitian, Anda berkewajiban mengikuti aturan atau petunjuk yang telah tertulis di atas dan mengisi kuesioner dengan lengkap. Apabila ada yang belum jelas, Anda bisa bertanya kepada peneliti.

D. Risiko dan efek samping dan penanganannya

Penelitian ini tidak memiliki risiko dan efek samping terhadap Anda dan unit tempat Anda bekerja. Informasi yang Anda berikan di dalam kuesioner tidak akan mempengaruhi penilaian kinerja Anda.

E. Manfaat

Penjamah makanan di Satuan Pemenuhan Pelayanan Gizi Mlati Sleman memperoleh pengalaman edukasi menggunakan media booklet dan video yang dapat mempengaruhi pengetahuan mengenai higiene dan sanitasi.

F. Kerahasiaan

Semua informasi yang berkaitan dengan identitas responden akan dirahasiakan dan hanya akan diketahui oleh peneliti. Hasil penelitian akan dipublikasi sebatas kepentingan ilmiah tanpa menyertakan identitas responden.

G. Kompensasi

Anda akan mendapatkan souvenir karena telah berpartisipasi dalam penelitian ini sesuai dengan prosedur yang telah tertulis.

H. Pembiayaan

Seluruh biaya terkait penelitian akan ditanggungjawab oleh penelitian

I. Informasi Tambahan

Anda diberi kesempatan untuk menanyakan hal yang kurang jelas sehubungan dengan penelitian ini kepada peneliti. Bila sewaktu-waktu

mebutuhkan penjelasan lebih lanjut, Anda dapat menghubungi peneliti (Yoaneta Amanda) pada nomor berikut 0882008903221.

Catatan : Lembar penjelasan ini dapat Anda simpan

Lampiran 7 Informed Consent

INFORMED CONSENT
BAGI RESPONDEN PENELITIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama (Inisial) :

Usia :

Bersedia untuk menjadi responden dalam penelitian yang berjudul “Pengaruh Edukasi Booklet dan Video terhadap Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan Di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Mlati Sleman” yang dilaksanakan oleh:

Nama : Yoaneta Amanda Christy Buluaro

NPM : 202233031

Dalam penelitian ini, identitas yang saya cantumkan akan dijamin kerahasiannya 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,.....2026

Responden

.....

Lampiran 8 Kuesioner Kriteria Subjek

KUESIONER PENELITIAN
KRITERIA PEMILIHAN SUBJEK

Nama (Inisial) :

Sebelum melakukan pengambilan data, saya ingin memastikan bahwa Anda termasuk dalam kriteria penelitian ini.

Petunjuk Pengisian :

Pilih salah satu jawaban (Ya atau Tidak) dengan mencentang kotak pada jawaban yang Anda pilih.

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apakah Anda bersedia menjadi responden penelitian?	☐ Ya (lanjut ke pertanyaan selanjutnya) ☐ Tidak (tidak dapat lanjut)
2.	Apakah Anda berusia ≥ 20 tahun?	☐ Ya (lanjut ke pertanyaan selanjutnya) ☐ Tidak (tidak dapat lanjut)
3.	Apakah Anda terlibat langsung dalam penyelenggaraan makanan di SPPG Mlati, Sleman?	☐ Ya (lanjut ke pertanyaan selanjutnya) ☐ Tidak (tidak dapat lanjut)

Lampiran 9 Kuesioner Identitas dan Kuesioner Pengetahuan Higiene dan Sanitasi

Formulir Identitas Responden

Kode Responden : P-

Nama (Inisial) :

Usia (tahun) :

Jenis Kelamin : ☐ Laki-laki
☐ Perempuan

Lama Bekerja sebagai Penjamah Makanan :

Pendidikan terakhir (sampai memperoleh ijazah) :

Riwayat pelatihan Higiene dan Sanitasi : ☐ Ada
☐ Tidak

Kuesioner Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan

Isilah kuesioner berikut sesuai dengan apa yang Anda ketahui. Beri tanda centang (✓) pada kolom Benar/ Salah yang menurut Anda sesuai.

No	Pernyataan	Benar	Salah
1.	Menggunakan alat pelindung diri (penutup kepala, celemek, masker, sarung tangan) merupakan kewajiban pekerja.		
2.	Saat mengambil makanan, pekerja harus menggunakan sarung tangan atau alat bantu.		
3.	Sebelum mengolah bahan makanan, pekerja harus mencuci tangan.		
4.	Selagi dapat menjaga kebersihan diri, mengikuti/memiliki sertifikat higiene dan sanitasi makanan tidak penting.		
5.	Makanan kemasan yang baik memiliki label, izin edar, kondisi kemasan yang baik, dan belum kedaluwarsa.		

6.	Memilih bahan makanan (daging, ikan, sayur, buah) harus memperhatikan ciri fisik (warna, tekstur, aroma) untuk memastikan aman dan berkualitas.		
7.	Setiap bahan makanan harus disimpan pada suhu yang tepat agar daya tahannya lama.		
8.	Bahan makanan yang pertama kali masuk ke tempat penyimpanan harus digunakan terlebih dahulu (FIFO).		
9.	Untuk memastikan makanan aman dikonsumsi, bagian tengah makanan harus mencapai suhu minimal 70°C selama 2 menit.		
10.	Membedakan penyimpanan bahan makanan mentah dengan makanan siap saji tidak berpengaruh pada kontaminasi makanan.		
11.	Makanan matang yang belum segera disajikan harus disimpan dalam wadah tertutup rapat agar terhindar dari kontaminasi debu dan serangga.		
12.	Makanan panas yang diangkut dalam waktu lama harus dijaga pada suhu minimal 60°C agar keamanan makanan tetap terjaga.		
13.	Menyajikan dan menangani makanan dengan tangan secara langsung tidak akan berpengaruh pada keamanan dan kebersihan makanan yang disajikan.		

Lampiran 10 Rekapitulasi Data Penelitian

Karutornish							Kecender			Coding						
Kode	Ura (tahun)	Jenis Kelamin	Lama Bekerja	Pendidikan	Pirangyat Pahlawan	Pre	Post	Skor	Ura	Jenis Kelamin	Lama Bekerja	Pendidikan	Pirangyat Pahlawan	Pre	Post	Skor
P01	30	Laki-laki	8 tahun	SMK	Ya	11	12	302	1	1	2	2	1	1	1	1
P02	30	Laki-laki	13 bulan	SMK	Ya	12	12	302	1	2	2	2	1	1	1	1
P03	34	Laki-laki	11 tahun	SMK	Ya	12	13	100	1	1	3	2	1	1	1	1
P4	23	Laki-laki	11 tahun	SMK	Ya	13	13	100	1	1	1	2	1	1	1	1
P5	20	Laki-laki	2 tahun	SMK	Tidak	11	13	100	1	1	3	2	2	1	1	1
P6	24	Laki-laki	11 bulan	SMK	Tidak	12	12	302	1	1	2	2	1	1	1	1
P7	21	Laki-laki	14 tahun	SMK	Ya	12	13	100	1	1	3	2	1	1	1	1
P8	45	Laki-laki	11 bulan	SMK	Ya	13	13	100	2	1	3	2	1	1	1	1
P9	44	Pereampas	11 bulan	MTs	Ya	9	12	302	2	1	2	2	1	2	1	1
P10	43	Pereampas	11 bulan	SLTA	Tidak	17	10	1	2	2	3	2	2	1	1	1
P11	45	Pereampas	6 bulan	Diploma	Ya	13	13	100	2	2	3	1	1	1	1	1
P12	36	Pereampas	6 bulan	SMK	Ya	12	13	100	1	2	3	2	1	1	1	1
P13	34	Pereampas	6 bulan	SNMP	Ya	13	13	100	1	2	3	2	1	1	1	1
P14	50	Pereampas	6 bulan	SNMP	Ya	13	13	100	2	2	3	3	1	1	1	1
P15	52	Pereampas	4 tahun	Diploma	Ya	12	13	100	2	2	3	1	1	1	1	1
P16	27	Laki-laki	3 bulan	SMK	Ya	11	13	100	1	1	3	2	1	1	1	1
P17	31	Laki-laki	2 tahun	SMK	Ya	12	13	100	1	1	3	2	1	1	1	1
P18	33	Laki-laki	3 tahun	SMK	Ya	11	13	100	1	1	3	2	1	1	1	1
P19	27	Laki-laki	6 bulan	SI	Ya	13	13	100	1	1	3	1	1	1	1	1
P20	41	Laki-laki	2 tahun	SMK	Ya	12	13	100	2	1	3	2	1	1	1	1
P21	26	Laki-laki	6 bulan	SNMP	Ya	13	13	100	1	1	3	3	1	1	1	1
P22	30	Laki-laki	6 bulan	Diploma	Ya	13	13	100	1	1	3	1	1	1	1	1
P23	33	Laki-laki	11 bulan	SI	Ya	13	13	100	1	1	3	1	1	1	1	1
P24	20	Laki-laki	11 bulan	SMK	Ya	12	13	100	1	1	3	2	1	1	1	1
P25	26	Pereampas	11 bulan	SMK	Ya	13	13	100	1	1	2	3	2	1	1	1
P26	20	Pereampas	11 bulan	SMK	Ya	12	12	52	1	2	3	2	1	1	1	1
P27	57	Pereampas	11 bulan	SLTA	Ya	13	13	100	2	2	3	2	1	1	1	1
P28	20	Laki-laki	6 bulan	SMK	Ya	11	13	100	1	1	3	2	1	1	1	1
P29	20	Laki-laki	3 tahun	SMK	Tidak	12	13	302	1	1	2	2	1	2	1	1
P30	23	Laki-laki	6 bulan	SMK	Ya	13	13	100	1	1	3	2	1	1	1	1

	Usia_tin	Usia_kat	Jenis_kelamin	Lama_bekerja_sebagai_penjajah_makanan_tin	Lama_bekerja_sebagai_penjajah_makanan_kat	Pendidikan_kat	Riwayat_pelatihan_kat	Pengetah_uac_tin	Pengetah_uac_kat
1	30	20-40 tahun	Laki-laki	8.00	6-10 tahun	SMA /SMK /SLTA	Ya	85	92
2	30	20-40 tahun	Laki-laki	1.08	<6 tahun	SMA /SMK /SLTA	Ya	77	92
3	34	20-40 tahun	Laki-laki	1.00	<6 tahun	SMA /SMK /SLTA	Ya	92	100
4	29	20-40 tahun	Laki-laki	11.00	> 10 tahun	SMA /SMK /SLTA	Ya	85	100
5	20	20-40 tahun	Laki-laki	2.00	<6 tahun	SMA /SMK /SLTA	Tidak	85	100
6	24	20-40 tahun	Laki-laki	32	<6 tahun	SMA /SMK /SLTA	Tidak	85	100
7	21	20-40 tahun	Laki-laki	1.40	<6 tahun	SMA /SMK /SLTA	Ya	92	100
8	48	41-61 tahun	Laki-laki	92	<6 tahun	SMA /SMK /SLTA	Ya	100	100
9	44	41-61 tahun	Perempuan	92	<6 tahun	SMP /MTs /SD	Ya	69	92
10	43	41-61 tahun	Perempuan	92	<6 tahun	SMA /SMK /SLTA	Tidak	69	77
11	46	41-61 tahun	Perempuan	50	<6 tahun	Diploma / S1 /S2/ S3	Ya	100	100
12	36	20-40 tahun	Perempuan	50	<6 tahun	SMA /SMK /SLTA	Ya	92	100
13	34	20-40 tahun	Perempuan	50	<6 tahun	SMP /MTs /SD	Ya	100	100
14	50	41-61 tahun	Perempuan	50	<6 tahun	SMP /MTs /SD	Ya	100	100
15	52	41-61 tahun	Perempuan	4.00	<6 tahun	Diploma / S1 /S2/ S3	Ya	92	100
16	27	20-40 tahun	Laki-laki	25	<6 tahun	SMA /SMK /SLTA	Ya	85	100
17	31	20-40 tahun	Laki-laki	2.00	<6 tahun	SMA /SMK /SLTA	Ya	92	100
18	39	20-40 tahun	Laki-laki	3.00	<6 tahun	SMA /SMK /SLTA	Ya	85	100
19	27	20-40 tahun	Laki-laki	5.00	<6 tahun	Diploma / S1 /S2/ S3	Ya	100	100
20	41	41-61 tahun	Laki-laki	2.00	<6 tahun	SMA /SMK /SLTA	Ya	92	100
21	26	20-40 tahun	Laki-laki	5.00	<6 tahun	SMP /MTs /SD	Ya	92	100

[illegible][illegible]

	Pengetah an_sebe lum_kat	Lama_bekerja_kat2	Pendidikan_kat2	pre1	pre2	pre3	pre4	pre5	pre6	pre7	pre8	pre9	pre10
21	Baik	<6 tahun	Pendidikan dasar + men.	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Salah
22	Baik	<6 tahun	Pendidikan tinggi	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
23	Baik	<6 tahun	Pendidikan tinggi	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
24	Baik	<6 tahun	Pendidikan dasar + men.	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Salah
25	Baik	<6 tahun	Pendidikan dasar + men.	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Salah
26	Baik	<6 tahun	Pendidikan dasar + men.	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Salah
27	Baik	<6 tahun	Pendidikan dasar + men.	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
28	Baik	<6 tahun	Pendidikan dasar + men.	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Salah
29	Cukup	<6 tahun	Pendidikan dasar + men.	Benar	Benar	Benar	Salah	Benar	Benar	Benar	Benar	Salah	Salah
30	Baik	<6 tahun	Pendidikan dasar + men.	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
31													
32													
33													
34													
35													
36													
37													
38													
39													
40													
41													

	pre11	pre12	pre13	post1	post2	post3	post4	post5	post6	post7	post8	post9	post10	post11	post12
1	Benar	Salah	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Salah
2	Benar	Benar	Salah	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
3	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
4	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
5	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
6	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Salah	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
7	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
8	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
9	Benar	Salah	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Salah	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
10	Benar	Benar	Salah	Benar	Benar	Benar	Salah	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Salah	Benar	Benar
11	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
12	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
13	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
14	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
15	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
16	Benar	Salah	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
17	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
18	Benar	Salah	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
19	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
20	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
21	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar

	pre11	pre12	pre13	post1	post2	post3	post4	post5	post6	post7	post8	post9	post10	post11	post12
21	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
22	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
23	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
24	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
25	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
26	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Salah	Benar	Benar
27	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
28	Benar	Benar	Salah	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
29	Benar	Salah	Benar	Benar	Benar	Benar	Salah	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
30	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar	Benar
31															
32															
33															
34															
35															
36															
37															
38															
39															
40															
41															

	post12	post13	Pengetahuan_sesudah_kat	Pengetahuan_sesudah_kat2
1	Salah	Benar		Kurang
2	Benar	Salah		Kurang
3	Benar	Benar		Kurang
4	Benar	Benar		Kurang
5	Benar	Benar		Kurang
6	Benar	Benar		Kurang
7	Benar	Benar		Kurang
8	Benar	Benar		Kurang
9	Benar	Benar		Kurang
10	Benar	Salah		Kurang
11	Benar	Benar		Kurang
12	Benar	Benar		Kurang
13	Benar	Benar		Kurang
14	Benar	Benar		Kurang
15	Benar	Benar		Kurang
16	Benar	Benar		Kurang
17	Benar	Benar		Kurang
18	Benar	Benar		Kurang
19	Benar	Benar		Kurang
20	Benar	Benar		Kurang
21	Benar	Benar		Kurang
22	Benar	Benar		Kurang
23	Benar	Benar		Kurano

	post13	Pengetahuan_sesudah_kat	Pengetahuan_sesudah_kat2
21	Benar	Kurang	Baik
22	Benar	Kurang	Baik
23	Benar	Kurang	Baik
24	Benar	Kurang	Baik
25	Benar	Kurang	Baik
26	Benar	Kurang	Baik
27	Benar	Kurang	Baik
28	Benar	Kurang	Baik
29	Benar	Kurang	Baik
30	Benar	Kurang	Baik

Perhitungan Content Validity Index (CVI) - Instrumen Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan

Metode mengacu pada Yusoff, M.S.B. (2019). ABC of Content Validation and Content Validity Index Calculation. Education in Medicine Journal, 11(2), 49-54.

No	Domain	Item	Skor Bu Ima	Skor Bu Dina	Skor Bu Amri	Recode Ima	Recode Dina	Recode Amri	Jumlah Setuju	I-CVI	UA (0/1)	Keterangan
1	Higiene Penjamah Makanan	Pekerja tidak diperbolehkan untuk bekerja saat sakit, apakah menurut Anda itu benar?	2	2	4	0	0	1	1	0,33	0	Perlu Revisi
2	Higiene Penjamah Makanan	Menggunakan alat pelindung diri (penutup kepala, celemek, masker, sarung tangan) merupakan kewajiban pekerja?	4	4	4	1	1	1	3	1,00	1	Memenuhi
3	Higiene Penjamah Makanan	Saat mengambil makanan pekerja harus menggunakan sarung tangan atau alat bantu, apakah hal tersebut sudah tepat?	4	4	4	1	1	1	3	1,00	1	Memenuhi
4	Higiene Penjamah Makanan	Sebelum mengolah bahan makanan, apakah benar pekerja harus mencuci tangan?	4	4	4	1	1	1	3	1,00	1	Memenuhi
5	Higiene Penjamah Makanan	Apakah dengan memiliki label Halal dapat memastikan makanan yang diolah aman?	2	1	4	0	0	1	1	0,33	0	Perlu Revisi

Lampiran 11 Output SPSS

a. Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner Pengetahuan

Total	Pearson Correlation	.896**	.858**	.858**	.632**	.732**	.858**	.828**	.858**	.610**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.003	.000	.000	.000	.000	.004
	N	20	20	20	20	20	20	20	20	20

*no pertanyaan disesuaikan dengan nomor pada kuesioner yang belum di uji validitas dan reliabilitas

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.762	17

b. Analisis Univariat

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Usia_thn	.139	30	.142	.928	30	.043
Lama_bekerja_sebagai_penjamah_makanan_thn	.306	30	.000	.635	30	.000
Pengetahuan_sebelum	.230	30	.000	.830	30	.000
Pengetahuan_sesudah	.446	30	.000	.520	30	.000

a. Lilliefors Significance Correction

Jenis_kelamin

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Laki-laki	20	66.7	66.7	66.7
	Perempuan	10	33.3	33.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Usia_kat

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	20-40 tahun	22	73.3	73.3	73.3
	41-61 tahun	8	26.7	26.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Lama_bekerja_sebagai_penjamah_makanan_kat

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	>10 tahun	1	3.3	3.3	3.3
	6-10 tahun	1	3.3	3.3	6.7
	<6 tahun	28	93.3	93.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Pendidikan_kat

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Diploma / S1/ S2/ S3	5	16.7	16.7	16.7
	SMA /SMK /SLTA	21	70.0	70.0	86.7
	SMP /MTs /SD	4	13.3	13.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Riwayat_pelatihan_kat

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Ya	26	86.7	86.7	86.7
	Tidak	4	13.3	13.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Pretest soal 1

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Benar	30	100.0	100.0	100.0

Posttest soal 1

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Benar	30	100.0	100.0	100.0

Pretest soal 2

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Benar	30	100.0	100.0	100.0

Posttest soal 2

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Benar	30	100.0	100.0	100.0

Pretest soal 3

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Benar	30	100.0	100.0	100.0

Posttest soal 3

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Benar	30	100.0	100.0	100.0

Pretest soal 4

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Salah	8	26.7	26.7	26.7
	Benar	22	73.3	73.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Posttest soal 4

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Salah	3	10.0	10.0	10.0
	Benar	27	90.0	90.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Pengetahuan_sebelum	Mean	89.70	1.853
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	85.91
		Upper Bound	93.49
	5% Trimmed Mean	90.28	
	Median	92.00	
	Variance	103.045	
	Std. Deviation	10.151	
	Minimum	69	
	Maximum	100	
	Range	31	
	Interquartile Range	15	
	Skewness	-.785	.427
	Kurtosis	-.365	.833
Pengetahuan_sesudah	Mean	97.90	.908
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	96.04
		Upper Bound	99.76
	5% Trimmed Mean	98.67	
	Median	100.00	
	Variance	24.714	
	Std. Deviation	4.971	
	Minimum	77	
	Maximum	100	
	Range	23	
	Interquartile Range	0	
	Skewness	-2.987	.427
	Kurtosis	10.368	.833

Pengetahuan_sesudah_kat2

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	30	100.0	100.0	100.0

Pengetahuan_sebelum_kat					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	27	90.0	90.0	90.0
	Cukup	3	10.0	10.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

c. Analisis Bivariat

Wilcoxon Signed Ranks Test

Ranks				
		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Pengetahuan_sesudah - Pengetahuan_sebelum	Negative Ranks	0 ^a	.00	.00
	Positive Ranks	19 ^b	10.00	190.00
	Ties	11 ^c		
	Total	30		

a. Pengetahuan_sesudah < Pengetahuan_sebelum

b. Pengetahuan_sesudah > Pengetahuan_sebelum

c. Pengetahuan_sesudah = Pengetahuan_sebelum

Test Statistics^a

Pengetahuan_sesudah - Pengetahuan_sebelum	
Z	-3.897 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.

Usia_kat * Pengetahuan_sebelum_kat Crosstabulation

		Pengetahuan_sebelum_kat		
		Baik	Cukup	Total
Usia_kat 20-40 tahun	Count	21	1	22
	Expected Count	19.8	2.2	22.0
	% within Usia_kat	95.5%	4.5%	100.0%
41-61 tahun	Count	6	2	8
	Expected Count	7.2	.8	8.0
	% within Usia_kat	75.0%	25.0%	100.0%
Total	Count	27	3	30
	Expected Count	27.0	3.0	30.0
	% within Usia_kat	90.0%	10.0%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	2.727 ^a	1	.099		
Continuity Correction ^b	.928	1	.335		
Likelihood Ratio	2.372	1	.124		
Fisher's Exact Test				.166	.166
Linear-by-Linear Association	2.636	1	.104		
N of Valid Cases	30				

a. 2 cells (50,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is .80.

b. Computed only for a 2x2 table

Kategori pendidikan (2 kategori) * Pengetahuan_sebelum_kat Crosstabulation

			Pengetahuan_sebelum_kat		Total
			Baik	Cukup	
Kategori pendidikan (2 kategori)	Pendidikan dasar + menengah	Count	22	3	25
		Expected Count	22.5	2.5	25.0
		% within Kategori pendidikan (2 kategori)	88.0%	12.0%	100.0%
	Pendidikan tinggi	Count	5	0	5
		Expected Count	4.5	.5	5.0
		% within Kategori pendidikan (2 kategori)	100.0%	0.0%	100.0%
	Total	Count	27	3	30
		Expected Count	27.0	3.0	30.0
		% within Kategori pendidikan (2 kategori)	90.0%	10.0%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	.667 ^a	1	.414		
Continuity Correction ^b	.000	1	.90		
Likelihood Ratio	1.159	1	.282		
Fisher's Exact Test				1.000	.567
Linear-by-Linear Association	.644	1	.422		
N of Valid Cases	30				

a. 3 cells (75,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is .50.

b. Computed only for a 2x2 table

Kategori lama bekerja (2 kategori) * Pengetahuan_sebelum_kat Crosstabulation

			Pengetahuan_sebelum_kat		Total
			Baik	Cukup	
Kategori lama bekerja (2 kategori)	≥ 6 tahun	Count	2	0	2
		Expected Count	1.8	.2	2.0
		% within Kategori lama bekerja (2 kategori)	100.0%	0.0%	100.0%
	< 6 tahun	Count	25	3	28
		Expected Count	25.2	2.8	28.0
		% within Kategori lama bekerja (2 kategori)	89.3%	10.7%	100.0%
	Total	Count	27	3	30
		Expected Count	27.0	3.0	30.0
		% within Kategori lama bekerja (2 kategori)	90.0%	10.0%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	.238 ^a	1	.626		
Continuity Correction ^b	.000	1	1.000		
Likelihood Ratio	.437	1	.509		
Fisher's Exact Test				1.000	.807
Linear-by-Linear Association	.230	1	.631		
N of Valid Cases	30				

a. 3 cells (75,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is .20.

b. Computed only for a 2x2 table

Riwayat_pelatihan_kat * Pengetahuan_sebelum_kat Crosstabulation

			Pengetahuan_sebelum_kat		
			Baik	Cukup	Total
Riwayat_pelatihan_kat	Ya	Count	25	1	26
		Expected Count	23.4	2.6	26.0
		% within Riwayat_pelatihan_kat	96.2%	3.8%	100.0%
	Tidak	Count	2	2	4
		Expected Count	3.6	.4	4.0
		% within Riwayat_pelatihan_kat	50.0%	50.0%	100.0%
	Total	Count	27	3	30
		Expected Count	27.0	3.0	30.0
		% within Riwayat_pelatihan_kat	90.0%	10.0%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	8.205 ^a	1	.004		
Continuity Correction ^b	3.878	1	.049		
Likelihood Ratio	5.483	1	.019		
Fisher's Exact Test				.039	.039
Linear-by-Linear Association	7.932	1	.005		
N of Valid Cases	30				

a. 3 cells (75,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is ,40.

b. Computed only for a 2x2 table

Lampiran 12 Lembar Penilaian Media Booklet

No	Indikator	No	Indikator	No	Indikator
1.	Booklet sudah memuat materi pengertian higiene dan sanitasi makanan	1.	Booklet sudah memuat materi pengertian higiene dan sanitasi makanan	1.	Judul booklet menarik dan sesuai dengan tema higiene dan sanitasi makanan
2.	Materi personal higiene dalam booklet sudah sesuai dan mudah dipahami	2.	Materi personal higiene dalam booklet sudah sesuai dan mudah dipahami	2.	Gambar pada tampilan cover booklet jelas dan menarik
3.	Materi pemilihan bahan makanan dalam booklet sudah sesuai	3.	Materi pemilihan bahan makanan dalam booklet sudah sesuai	3.	Perpaduan warna pada booklet sesuai dan menarik
4.	Materi penyimpanan bahan makanan dalam booklet sudah sesuai	4.	Materi penyimpanan bahan makanan dalam booklet sudah sesuai	4.	Jenis dan ukuran huruf yang digunakan mudah dibaca
5.	Materi pengolahan makanan dalam booklet sudah sesuai	5.	Materi pengolahan makanan dalam booklet sudah sesuai	5.	Pemilihan gambar sesuai dengan materi yang disampaikan
6.	Materi penyimpanan makanan masak dalam booklet sudah sesuai	6.	Materi penyimpanan makanan masak dalam booklet sudah sesuai	6.	Gambar dalam booklet jelas dan mudah dibedakan
				7.	Tata letak gambar dan tulisan pada booklet sesuai dan rapi
				8.	Bahasa dan istilah yang digunakan mudah dimengerti
7.	Materi pengangkutan makanan dalam booklet sudah sesuai	7.	Materi pengangkutan makanan dalam booklet sudah sesuai	9.	Penyajian halaman dan materi dalam booklet tersusun secara berurutan
8.	Materi penyajian makanan dalam booklet sudah sesuai	8.	Materi penyajian makanan dalam booklet sudah sesuai	10.	Secara keseluruhan booklet menarik dan mudah digunakan oleh sasaran edukasi
9.	Penyajian materi dalam booklet tersusun secara sistematis dan mudah diikuti	9.	Penyajian materi dalam booklet tersusun secara sistematis dan mudah diikuti		
10.	Secara keseluruhan, materi yang disampaikan dalam booklet sudah sesuai dengan teori yang valid	10.	Secara keseluruhan, materi yang disampaikan dalam booklet sudah sesuai dengan teori yang valid		
	Total Skor		Total Skor		Total Skor
	Total Skor Maksimal		Total Skor Maksimal		Total Skor Maksimal
	Persentase (%)		Persentase (%)		Persentase (%)

Lampiran 13 Lembar Penilaian Media Video

No	Indikator	Skor	No	Indikator	Skor	No	Indikator	Skor
1.	Video sudah memuat materi pengertian hygiene dan sanitasi makanan	5	1.	Video sudah memuat materi pengertian hygiene dan sanitasi makanan	5	1.	Kemudahan pengemasan media video	5
2.	Materi personal hygiene dalam video sudah sesuai dan mudah dipahami	4	2.	Materi personal hygiene dalam video sudah sesuai dan mudah dipahami	4	2.	Kualitas penyajian video secara keseluruhan	4
3.	Materi pemilihan bahan makanan dalam video sudah sesuai	3	3.	Materi pemilihan bahan makanan dalam video sudah sesuai	5	3.	Kjelasan video, narasi, serta kesesuaian bahasa dengan karakteristik audiens	4
4.	Materi penyimpanan bahan makanan dalam video sudah sesuai	4	4.	Materi penyimpanan bahan makanan dalam video sudah sesuai	5	4.	Kesesuaian narasi, caption, dan sound effect dengan isi dan tujuan materi	4
5.	Materi pengolahan makanan dalam video sudah sesuai	5	5.	Materi pengolahan makanan dalam video sudah sesuai	5	5.	Kesesuaian gerakan/animasi dengan materi	5
6.	Materi penyimpanan makanan masak dalam video sudah sesuai	3	6.	Materi penyimpanan makanan masak dalam video sudah sesuai	4	6.	Kesesuaian ilustrasi atau visual dalam mendukung penyampaian materi	5
7.	Materi pengangkutan makanan dalam video sudah sesuai	4	7.	Materi pengangkutan makanan dalam video sudah sesuai	5	7.	Kesesuaian elemen visual (warna, gambar, dan teks) dalam video	4
						8.	Kelancaran perpindahan antar adegan (scene) dalam video	4
						9.	Ketepatan dan keseimbangan tata letak elemen visual	5
8.	Materi penyajian makanan dalam video sudah sesuai	4	8.	Materi penyajian makanan dalam video sudah sesuai	5			
9.	Penyajian materi dalam video tersusun secara sistematis dan mudah diikuti	4	9.	Penyajian materi dalam video tersusun secara sistematis dan mudah dipahami	5			
10.	Secara keseluruhan, materi yang disampaikan dalam video sudah sesuai dengan teori yang valid	4	10.	Secara keseluruhan, materi yang disampaikan dalam video sudah sesuai dengan teori yang valid	5	10.	Penyajian video disusun secara sistematis	4
Total Skor		40	Total Skor		48	Total Skor		44
Total Skor Maksimal		50	Total Skor Maksimal		50	Total Skor Maksimal		50
Persentase (%)		80%	Persentase (%)		96	Persentase (%)		88

Lampiran 14 Lembar Validasi Konsten Instrumen

C. Instrumen Penilaian			
No	Domain : Higiene Penjamah Makanan Pengertian : Higiene adalah sikap bersih perilaku penyelenggaraan makanan agar makanan tidak tercemar. Beberapa hal yang harus diperhatikan antara lain pemeriksaan kesehatan, pencucian tangan, kesehatan rambut, kebersihan hidung, mulut, gigi dan telinga, kebersihan pakaian dan kebiasaan hidup yang baik		
	Items	Tingkat relevansi	Saran per Butir
	1 Pekerja tidak diperbolehkan untuk bekerja saat sakit, apakah menurut Anda itu benar?	2	Bisa ditambahkan sakit yang mengarah ke penyakit infeksi atau beri keterangan sakit yang menular
	2 Menurut Anda, menggunakan alat pelindung diri seperti penutup kepala, celemek, masker dan sarung tangan merupakan kewajiban pekerja?	4	sesuai
	3 Saat mengambil makanan pekerja harus menggunakan sarung tangan atau alat bantu, apakah hal tersebut sudah tepat?	4	sesuai
	4 Sebelum mengolah bahan makanan, apakah benar pekerja harus mencuci tangan?	4	sesuai
	5 Apakah dengan memiliki label Halal dapat memastikan makanan yang diolah aman?	2	Konsep pangan halal dan aman agak sedikit berbeda. Karena Halal dilihat dari sudut pandang Agama
	6 Selagi dapat menjaga kebersihan diri maka mengikuti atau memiliki sertifikat keamanan pangan tidak penting, bagaimana menurut Anda?	1	Tidak relevan dengan domain pertanyaan
	Domain Sanitasi Pemilihan Bahan Makanan Pengertian : Pemilihan bahan makanan merupakan tahap awal dalam penyelenggaraan makanan yang bertujuan untuk memperoleh bahan yang aman dan berkualitas guna mendukung pemenuhan gizi yang optimal, dengan memperhatikan prinsip higiene dan sanitasi untuk mencegah kontaminasi, serta mempertimbangkan aspek seperti masa kedaluwarsa, izin edar dari Kementerian Kesehatan, dan kelayakan bahan untuk dikonsumsi		
	Items	Tingkat relevansi	Saran per Butir
7	Benarkah dengan memeriksa tanggal kedaluwarsa dan kondisi bahan makanan kemasan merupakan praktik sanitasi?	1	Tidak relevan, tanggal kadaluarsa lebih relevan dengan implementasi quality control
No	Domain Penyimpanan Bahan Makanan Pengertian : Penyimpanan bahan makanan merupakan proses pengaturan, penataan, dan pemeliharaan bahan makanan kering maupun basah guna menjaga keamanan, kualitas, dan kuantitasnya di tempat penyimpanan, disertai dengan kegiatan pencatatan dan pelaporan		
	Items	Tingkat relevansi	Saran per Butir
	8 Apakah benar bahwa memilih bahan makanan seperti daging, ikan, sayur, dan buah harus memperhatikan ciri fisik seperti warna, tekstur, dan aroma untuk memastikan bahan makanan yang diolah aman dan berkualitas?	4	sesuai
	9 Apakah Anda mengetahui bahwa setiap bahan makanan harus disimpan pada suhu yang tepat agar daya tahannya lama?	4	sesuai
	10 Apakah benar bahwa bahan makanan yang pertama kali masuk ke tempat penyimpanan harus digunakan terlebih dahulu sebelum bahan yang datang kemudian?	4	sesuai
	Domain Pengolahan Bahan Makanan Pengertian : Pengolahan makanan merupakan proses atau cara mengubah bahan mentah menjadi makanan atau bentuk lain yang siap untuk dikonsumsi		
	Items	Tingkat relevansi	Saran per Butir
	11 Apakah benar bahwa untuk memastikan makanan aman dikonsumsi, bagian tengah makanan harus mencapai suhu minimal 70°C selama 2 menit ?	4	sesuai
	12 Saat mencicipi makanan yang sedang dimasak, pekerja boleh menggunakan sendok yang sama berulang kali tanpa dicuci terlebih dahulu selama sendok tersebut tidak menyentuh permukaan lain.	2	Bisa diganti pertanyaan lain yang lebih relevan dengan pengolahan
	2 Apakah tindakan tersebut sudah benar?		
No	Domain Penyimpanan Makanan Masak Pengertian : Penyimpanan makanan matang merupakan proses penempatan dan pemeliharaan makanan yang telah diolah untuk menjaga kualitas dan keamanannya dengan cara disimpan dalam wadah tertutup serta terpisah dari bahan pangan mentah.		
	Items	Tingkat relevansi	Saran per Butir
	13 Membedakan penyimpanan bahan makanan mentah dengan makanan siap saji tidak berpengaruh pada kontaminasi makanan, apakah pernyataan tersebut tepat?	3	Lebih baik pertanyaan ini langsung merujuk pada bahan matang/makanan yang telah dimasak saja
	14 Apakah benar bahwa makanan matang yang belum segera disajikan harus disimpan dalam wadah tertutup rapat agar terhindar dari kontaminasi debu dan serangga?	4	sesuai
	Domain : Pengangkutan Makanan Pengertian : Pengangkutan makanan merupakan proses distribusi bahan makanan yang bertujuan menjaga kondisi agar tetap aman dan tidak rusak, sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi selama perjalanan		
	Items	Tingkat relevansi	Saran per Butir
	15 Apakah benar wadah yang digunakan untuk mengangkut makanan harus dalam kondisi utuh, kuat, dan tidak berkarat agar keamanan makanan tetap terjaga?	4	sesuai
	16 Apakah benar bahwa makanan panas yang diangkut dalam waktu lama harus dijaga pada suhu minimal 60°C agar keamanan makanan tetap terjaga selama proses pengangkutan?	4	sesuai
	Domain : Penyajian Makanan Pengertian : Penyajian makanan merupakan tahap akhir dalam proses persiapan dan pengolahan sebelum makanan diberikan kepada konsumen		

	Items	Tingkat relevansi	Saran per Butir
1 7	Apakah benar bahwa setiap jenis menu yang disajikan harus disisihkan satu porsi sebagai sampel dan disimpan dalam lemari pendingin selama 2>24 jam untuk keperluan konfirmasi apabila terjadi keluhan konsumen?	2	Agak relevan sebenarnya pertanyaan ini bukan langsung mengarah ke proses penyajian namun lebih kepada quality control
1 8	Menyajikan dan menangani makanan dengan tangan secara langsung tidak akan berpengaruh pada keamanan dan kebersihan makanan yang disajikan, apakah pernyataan tersebut benar ?	4	sesuai

Instrumen ini merupakan hasil modifikasi dari instrumen penelitian

Mutiara. (2024). *Penerapan Personal Hygiene Dan Sanitasi Pengolahan Pada Pelaku Usaha Makanan Di Taman Bukit Gelanggang Kota Dumai.*

Yogyakarta, 11 Juli 2026

Validator

(Veronica Ina Pujiastuti, S.TP.,M.Gizi)

LEMBAR VALIDASI ISI

Instrumen Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan

Nama ahli : Ir. Maria Amrijati, M.P
Instansi : Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti Rapih Yogyakarta

C. Instrumen Penilaian

No	Domain : Higiene Penjamah Makanan Pengertian : Higiene adalah sikap bersih perilaku penyelenggaraan makanan agar makanan tidak tercemar. Beberapa hal yang harus diperhatikan antara lain pemeriksaan kesehatan, pencucian tangan, kesehatan rambut, kebersihan hidung, mulut, gigi dan telinga, kebersihan pakaian dan kebiasaan hidup yang baik		
	Items	Tingkat relevansi	Saran per Butir
1	Pekerja tidak diperbolehkan untuk bekerja saat sakit, apakah menurut Anda itu benar?	4	-
2	Menurut Anda, menggunakan alat pelindung diri seperti penutup kepala, celemek, masker dan sarung tangan merupakan kewajiban pekerja?	4	-
3	Saat mengambil makanan pekerja harus menggunakan sarung tangan atau alat bantu, apakah hal tersebut sudah tepat?	4	Dalam hal ini makanan apa yang dimaksud?
4	Sebelum mengolah bahan makanan, apakah benar pekerja harus mencuci tangan?	4	
5	Apakah dengan memiliki label Halal dapat memastikan makanan yang diolah aman?	4	
6	Selagi dapat menjaga kebersihan diri maka mengikuti atau memiliki sertifikat keamanan pangan tidak penting, bagaimana menurut Anda?	4	
	Domain Sanitasi Pemilihan Bahan Makanan Pengertian : Pemilihan bahan makanan merupakan tahap awal dalam penyelenggaraan makanan yang bertujuan untuk memperoleh bahan yang aman dan berkualitas guna mendukung pemenuhan gizi yang optimal, dengan memperhatikan prinsip higiene dan sanitasi untuk mencegah kontaminasi, serta mempertimbangkan aspek seperti masa kedaluwarsa, izin edar dari Kementerian Kesehatan, dan kelayakan bahan untuk dikonsumsi		
	Items	Tingkat relevansi	Saran per Butir
7	Benarkah dengan memeriksa tanggal kadaluwarsa dan kondisi bahan makanan kemasan merupakan praktik sanitasi?	4	
8	Apakah benar bahwa memilih bahan makanan seperti daging, ikan, sayur, dan buah harus memperhatikan ciri fisik seperti warna, tekstur, dan aroma untuk memastikan bahan makanan yang diolah aman dan berkualitas?	4	
	Domain Penyimpanan Bahan Makanan Pengertian : Penyimpanan bahan makanan merupakan proses pengaturan, penataan, dan pemeliharaan bahan makanan kering maupun basah guna menjaga keamanan, kualitas, dan kuantitasnya di tempat penyimpanan, disertai dengan kegiatan pencatatan dan pelaporan		
	Items	Tingkat relevansi	Saran per Butir
9	Apakah Anda mengetahui bahwa setiap bahan makanan harus disimpan pada suhu yang tepat agar daya tahannya lama?	4	
10	Apakah benar bahwa bahan makanan yang pertama kali masuk ke tempat penyimpanan harus digunakan terlebih dahulu sebelum bahan yang datang kemudian?	4	
	Domain Pengolahan Bahan Makanan Pengertian : Pengolahan makanan merupakan proses atau cara mengubah bahan mentah menjadi makanan atau bentuk lain yang siap untuk dikonsumsi		
	Items	Tingkat relevansi	Saran per Butir
11	Apakah benar bahwa untuk memastikan makanan aman dikonsumsi, bagian tengah makanan harus mencapai suhu minimal 70°C selama 2 menit ?	4	
12	Saat mencicipi makanan yang sedang dimasak, pekerja boleh menggunakan sendok yang sama berulang kali tanpa dicuci terlebih dahulu selama sendok tersebut tidak menyentuh permukaan lain. Apakah tindakan tersebut sudah benar?	4	
	Domain : Penyimpanan Makanan Masak Pengertian : Penyimpanan makanan matang merupakan proses penempatan dan pemeliharaan makanan yang telah diolah untuk menjaga kualitas dan keamanannya dengan cara disimpan dalam wadah tertutup serta terpisah dari bahan pangan mentah.		
	Items	Tingkat relevansi	Saran per Butir
13	Membedakan penyimpanan bahan makanan mentah dengan makanan siap saji tidak berpengaruh pada kontaminasi makanan, apakah pernyataan tersebut tepat?	4	
14	Apakah benar bahwa makanan matang yang belum segera disajikan harus disimpan dalam wadah tertutup agar terhindar dari kontaminasi debu dan serangga?	4	

Domain : Pengangkutan Makanan		
Pengertian : Pengangkutan makanan merupakan proses distribusi bahan makanan yang bertujuan menjaga kondisi agar tetap aman dan tidak rusak, sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi selama perjalanan		
	Items	Tingkat relevansi
Saran per Butir		
15	Apakah benar wadah yang digunakan untuk mengangkut makanan harus dalam kondisi utuh, kuat, dan tidak berkarat agar keamanan makanan tetap terjaga?	4
16	Apakah benar bahwa makanan panas yang diangkut dalam waktu lama harus dijaga pada suhu minimal 60°C agar keamanan makanan tetap terjaga selama proses pengangkutan?	4
Domain : Penyajian Makanan		
Pengertian : Penyajian makanan merupakan tahap akhir dalam proses persiapan dan pengolahan sebelum makanan diberikan kepada konsumen		
	Items	Tingkat relevansi
Saran per Butir		
17	Apakah benar bahwa setiap jenis menu yang disajikan harus disisihkan satu porsi sebagai sampel dan disimpan dalam lemari pendingin selama 2x24 jam untuk keperluan konfirmasi apabila terjadi keluhan konsumen?	4
18	Menyajikan dan menangani makanan dengan tangan secara langsung tidak akan berpengaruh pada keamanan dan kebersihan makanan yang disajikan, apakah pernyataan tersebut benar ?	4

Instrumen ini merupakan hasil modifikasi dari instrumen penelitian
Mutia, (2024). *Penerapan Personal Hygiene Dan Sanitasi Pengolahan Pada Pelaku Usaha Makanan Di Taman Bukit Gelanggang Kota Dumai*.

LEMBAR VALIDASI ISI

Instrumen Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan

Nama ahli : Maria Dina Perwita Sari, S.Gz., RD
Instansi : Rumah Sakit Panti Rapih Yogyakarta

C. Instrumen Penilaian

No	Domain : Higiene Penjamah Makanan		
	Pengertian : Higiene adalah sikap bersih perilaku penyelenggaraan makanan agar makanan tidak tercemar. Beberapa hal yang harus diperhatikan antara lain pemeriksaan kesehatan, pencucian tangan, kesehatan rambut, kebersihan hidung, mulut, gigi dan telinga, kebersihan pakaian dan kebiasaan hidup yang baik		
	Items		
	Tingkat relevansi		
	Saran per Butir		
1	Pekerja tidak diperbolehkan untuk bekerja saat sakit, apakah menurut Anda itu benar?	2	Kondisi sakit yang disebabkan oleh infeksi virus/bakteri yang cenderung mempengaruhi hygiene dan sanitasi, tetapi apabila kondisi sakit terjadi karena suatu musibah/celaka, maka tidak relevan terhadap hygiene sanitasi
2	Menurut Anda, menggunakan alat pelindung diri seperti penutup kepala, celemek, masker dan sarung tangan merupakan kewajiban pekerja?	4	
3	Saat mengambil makanan pekerja harus menggunakan sarung tangan atau alat bantu, apakah hal tersebut sudah tepat?	4	
4	Sebelum mengolah bahan makanan, apakah benar pekerja harus mencuci tangan?	4	
5	Apakah dengan memiliki label Halal dapat memastikan makanan yang diolah aman?	1	Produk dengan jaminan Halal berpusat pada suatu kaidah/aturan yang sesuai dengan syariat/ hukum agama Islam, yaitu bebas dari bahan/cara membuat yang haram. Makanan yang aman dikonsumsi terkait hygiene sanitasi, harus melewati penilaian SLHS/HACCP/ atau minimal Skor Keamanan Pangan
6	Selagi dapat menjaga kebersihan diri maka mengikuti atau memiliki sertifikat keamanan pangan tidak penting, bagaimana menurut Anda?	3	
	Domain Sanitasi Pemilihan Bahan Makanan		
	Pengertian : Pemilihan bahan makanan merupakan tahap awal dalam penyelenggaraan makanan yang bertujuan untuk memperoleh bahan yang aman dan berkualitas guna mendukung pemenuhan gizi yang optimal, dengan memperhatikan prinsip hygiene dan sanitasi untuk mencegah kontaminasi, serta mempertimbangkan aspek seperti masa kedaluwarsa, izin edar dari Kementerian Kesehatan, dan kelayakan bahan untuk dikonsumsi		
	Items		
	Tingkat relevansi		
	Saran per Butir		
7	Benarkah dengan memeriksa tanggal kadaluwarsa dan kondisi bahan makanan kemasan merupakan praktik sanitasi?	3	
8	Apakah benar bahwa memilih bahan makanan seperti daging, ikan, sayur, dan buah harus memperhatikan ciri fisik seperti warna, tekstur, dan aroma untuk memastikan bahan makanan yang diolah aman dan berkualitas?	4	
	Domain Penyimpanan Bahan Makanan		
	Pengertian : Penyimpanan bahan makanan merupakan proses pengaturan, penataan, dan pemeliharaan bahan makanan kering maupun basah guna menjaga keamanan, kualitas, dan kuantitasnya di tempat penyimpanan, disertai dengan kegiatan pencatatan dan pelaporan		
	Items		
	Tingkat relevansi		
	Saran per Butir		
9	Apakah Anda mengetahui bahwa setiap bahan makanan harus disimpan pada suhu yang tepat agar daya tahannya lama?	4	
10	Apakah benar bahwa bahan makanan yang pertama kali masuk ke tempat penyimpanan harus digunakan terlebih dahulu sebelum bahan yang datang kemudian?	4	
	Domain Pengolahan Bahan Makanan		
	Pengertian : Pengolahan makanan merupakan proses atau cara mengubah bahan mentah menjadi makanan atau bentuk lain yang siap untuk dikonsumsi		
	Items		
	Tingkat relevansi		
	Saran per Butir		
11	Apakah benar bahwa untuk memastikan makanan aman dikonsumsi, bagian tengah makanan harus mencapai suhu minimal 70°C selama 2 menit ?	4	
12	Saat mencicipi makanan yang sedang dimasak, pekerja boleh menggunakan sendok yang sama berulang kali tanpa dicuci terlebih dahulu selama sendok tersebut tidak menyentuh permukaan lain. Apakah tindakan tersebut sudah benar?	4	
	Domain : Penyimpanan Makanan Masak		
	Pengertian : Penyimpanan makanan matang merupakan proses penempatan dan pemeliharaan makanan yang telah diolah untuk menjaga kualitas dan keamanannya dengan cara disimpan dalam wadah tertutup serta terpisah dari bahan pangan mentah.		

	Items	Tingkat relevansi	Saran per Butir
13	Membedakan penyimpanan bahan makanan mentah dengan makanan siap saji tidak berpengaruh pada kontaminasi makanan, apakah pernyataan tersebut tepat?	4	
14	Apakah benar bahwa makanan matang yang belum segera disajikan harus disimpan dalam wadah tertutup rapat agar terhindar dari kontaminasi debu dan serangga?	4	
	Domain : Pengangkutan Makanan Pengertian : Pengangkutan makanan merupakan proses distribusi bahan makanan yang bertujuan menjaga kondisi agar tetap aman dan tidak rusak, sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi selama perjalanan		
	Items	Tingkat relevansi	Saran per Butir
15	Apakah benar wadah yang digunakan untuk mengangkut makanan harus dalam kondisi utuh, kuat, dan tidak berkarat agar keamanan makanan tetap terjaga?	4	
16	Apakah benar bahwa makanan panas yang diangkut dalam waktu lama harus dijaga pada suhu minimal 60°C agar keamanan makanan tetap terjaga selama proses pengangkutan?	4	
	Domain : Penyajian Makanan Pengertian : Penyajian makanan merupakan tahap akhir dalam proses persiapan dan pengolahan sebelum makanan diberikan kepada konsumen		
	Items	Tingkat relevansi	Saran per Butir
17	Apakah benar bahwa setiap jenis menu yang disajikan harus disisihkan satu porsi sebagai sampel dan disimpan dalam lemari pendingin selama 2×24 jam untuk keperluan konfirmasi apabila terjadi keluhan konsumen?	4	
18	Menyajikan dan menangani makanan dengan tangan secara langsung tidak akan berpengaruh pada keamanan dan kebersihan makanan yang disajikan, apakah pernyataan tersebut benar ?	4	

Instrumen ini merupakan hasil modifikasi dari instrumen penelitian Mutiara. (2024). *Penerapan Personal Hygiene Dan Sanitasi Pengolahan Pada Pelaku Usaha Makanan Di Taman Bukit Gelanggang Kota Dumai.*

Lampiran 15 Media Booklet

BOOKLET

HIGIENE DAN SANITASI

Untuk Penjamah Makanan
Di SPPG Miali

Penjamah makanan - Pemilihan bahan makanan - Penyimpanan bahan makanan - Pengolahan bahan makanan - Penyajian makanan matang - Pengangkutan makanan - Pengajian makanan

1 Higiene dan Sanitasi

Pengertian Higiene
Higiene adalah sikap bersih perilaku penyelenggaraan makanan agar makanan tidak tercemar. Hal yang perlu diperhatikan meliputi mencuci tangan, menjaga kebersihan tubuh dan pakaian, serta menerapkan kebiasaan hidup bersih dan sehat. Higiene yang baik dapat membantu mencegah kontaminasi dan menjaga keamanan makanan.

Pengertian Sanitasi
Sanitasi merupakan upaya pencegahan penyakit yang berfokus pada pemeliharaan dan perbaikan kesehatan lingkungan manusia. Sanitasi makanan dilakukan mulai dari tahap sebelum produksi, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, hingga penyajian makanan dengan menjaga kebersihan lingkungan agar terhindar dari sumber pencemaran.

Penjamah Makanan

2 Penjamah Makanan

Persyaratan Penjamah Makanan

- Berikut pelatihan Higiene dan Sanitasi
- Pemeriksaan kesehatan berkala, min 1x/tahun
- Tidak menderita penyakit (tipus, TBC, hepatitis)

Dilarang Saat Bekerja

- Merokok
- Kondisi sakit karena virus/bakteri
- Makan/mengunyah saat bekerja
- Tidak menutup mulut saat batuk/bersin
- Memakai perhiasan
- Menggaruk anggota tubuh tanpa cuci tangan

Wajib Dilakukan

- Cuci tangan sebelum dan selama bekerja
- Gunakan APD lengkap
- Menjaga kuku tetap pendek dan bersih
- Menutup luka dengan penutup luka kedap air dan bersih
- Pakai pakaian kerja bersih (tidak dipakai diluar)

3 A. Pemilihan Bahan Makanan

Bahan	Ciri baik dan aman
Beras dan Umbi	beras : warna alami, kering, bersih, tidak apek umbi : padat, tidak lembap, tidak berjamur, bebas dari kerusakan.
Biji-bijian	kering, mengkilap, halus, tenggelam dalam air, tanpa bau asing.
Ikan	cerah, mata jernih, sisik melekat kuat, kenyal, insang merah cerah.
Daging	warna cerah, kenyal dan elastis, aroma segar (tidak asam/busuk).
Telur	cangkang utuh, tidak retak, tidak berbau busuk.
Tempe	tekstur kaku, tidak mudah hancur, bau khas kedelai.
Sayur dan buah	segar, utuh, bebas bercak/busuk, bebas kotoran.
Kemasan pabrik	berlabel dan bernomor daftar, kemasan utuh, belum kedaluwarsa

4 B. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan Bahan Makanan Basah

Jenis Bahan	≤ 3 hari	≤ 1 minggu	> 1 minggu
Daging, ikan, udang	5 s/d 0°C	10 s/d -5°C	< -10°C
Telur, susu dan hasil olahannya	5°C s/d 7°C	5°C s/d 0°C	< -5°C
Sayur, buah, minuman	10°C	10°C	10°C

Petugas penyimpanan bahan makanan mengelompokkan setiap jenis bahan makanan basah ke dalam lemari pendingin secara terpisah menurut jenisnya, guna mencegah terjadinya kontaminasi silang antar bahan.

Penyimpanan Bahan Makanan Kering

- Suhu gudang dijaga minimal kurang dari 25°C
- Jarak dari lantai minimal 15 cm
- Ditempatkan terpisah dari makanan jadi
- Jarak dari dinding minimal 5 cm
- Bahan berbau tajam (udang, ikan asin, dll) ditutup rapat atau disimpan di tempat terpisah agar baunya tidak keluar
- Jarak dari langit-langit minimal 60 cm
- Bahan makanan disusun berdasarkan jenisnya pada rak agar tidak mengalami kerusakan
- Gudang tetap bersih, terlindung dari debu, bahan kimia, vektor, dan binatang pembawa penyakit, serta dilengkapi alat pencegah masuknya tikus dan serangga

5 B. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan Bahan Makanan Kering

Sistem FIFO dan FEFO

- First in First Out (FIFO): bahan masuk pertama → keluar pertama.
- First Expired First Out (FEFO): bahan kedaluwarsa terdekat → digunakan dahulu.

Pelabelan Bahan Pangan
Setiap bahan pangan diberi label yang mencantumkan nama bahan pangan dan tanggal masuk/penerimaan bahan, guna memudahkan penerapan FIFO dan FEFO.

Sistem Kartu Stok - Wajib Memuat

- Nama bahan
- Jumlah penerimaan di gudang
- Tanggal penerimaan
- Sisa akhir dalam kemasan
- Asal bahan
- Gunakan APD lengkap

6 C. Pengolahan Bahan Makanan

Prinsip Sanitasi Saat Mengolah

- Cuci bahan pangan dengan air mengalir sebelum diolah.
- Gunakan talenan berbeda untuk tiap jenis bahan (mencegah kontaminasi silang).
- Penciran bumbu dan bahan dilakukan sesuai tahapan dan higienis.

Cara Thawing (Pencairan Bahan Beku)

Pindah ke lemari pendingin sekitar 8-9 jam

Menggunakan microwave Lebih cepat

Bahan tetap berada dalam wadah/kemasan tertutup selama proses pencairan.

Pengaturan Suhu Memasak

Rebus	> 100°C
Panggang (oven)	120 - 160 °C
Goreng	> 160 °C

7 C. Pengolahan Bahan Makanan

Standar Suhu Kematangan (Titik Tengah Pangan)

60°C	45 menit
65°C	10 menit
70°C	2 menit
75°C	30 detik
80°C	6 detik

Prioritas dalam Memasak

- Dahulukan goreng-gorengan kering, masak berkuah paling akhir.
- Bahan belum diolah simpan di kulkas; makanan matang dijaga tetap panas.
- Pastikan uap makanan tidak masuk kembali ke dalam wadah (kontaminasi).
- Makanan matang tidak disentuh tangan langsung, gunakan penjepit/sendok.
- Mencicipi makanan harus gunakan sendok khusus yang dicuci setiap kali pakai.

8 D. Penyimpanan Makanan Matang

Ketentuan Umum

- Tidak dicampur dengan bahan pangan mentah.
- Wadah terpisah untuk setiap jenis pangan.
- Disimpan pada tempat tertutup rapat, tidak memungkinkan kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit.

Suhu Penyimpanan Pangan Matang

Dingin (< 5°C)	Panas (> 60°C)
Buah potong, salad, dan sejenisnya – di lemari pendingin atau coolbox.	Pangan olahan siap saji – di wadah dengan pemanas.

Penyimpanan Makanan Matang Bersifat Sementara

E. Penyajian Makanan

Wajib Saat Menyajikan

- Sajikan pangan dalam kondisi bersih dan terlindung dari pencemaran.
- Matang sempurna, bebas cemaran fisik (rambut, kuku, kerikil, debu).
- Gunakan wadah tertutup berbahan food grade (SUS 304, bahan panas, mudah dibersihkan).
- Jangan campur makanan baru dengan yang lama, kecuali suhu aman terjaga (≥ 60°C atau ≤ 5°C).
- Bersihkan area pemorsan setelah selesai.

9

E. Penyajian Makanan

Prosedur Sampel Makanan

- ✓ Siapkan alat pengambil sampel dan wadah steril.
- ✓ Ambil sampel secara acak, jaga integritas sampel.
- ✓ Ambil dalam jumlah cukup (tabel bawah).
- ✓ Simpan sampel pada suhu $< 10^{\circ}\text{C}$.
- ✓ Musnahkan sampel 2x24 jam bila tak ada kasus keracunan.

Jumlah Sampel Makanan

Makanan kering	1 potong
Makanan berkuah	1 potong + kuah 1 sendok
Kondimen (kecap, saus, sambal)	2 sendok makan
Makanan cair	1 sendok sayur
Nasi	1 sendok makan



10

F. Pengangkutan Makanan



Ketentuan Wajib Saat Mengangkut Makanan

Alat angkut bebas kontaminasi

Bebas debu, vektor, binatang pembawa makanan, dan bahan kimia berbahaya.

Sanitasi alat secara berkala

Terutama bagian yang bersentuhan langsung dengan wadah atau kemasan pangan.

Kendaraan khusus pangan matang

Tidak dicampur dengan barang lain agar keamanan pangan tetap terjaga.

Sirkulasi udara terjaga

Air angkut tidak diisi hingga penuh, sisakan ruang untuk sirkulasi udara.

Lindungi dari sumber kontaminasi

Debu, kotoran, dan berbagai sumber cemaran lain harus dicegah selama perjalanan.

Kendalikan suhu selama distribusi

Makanan panas dijaga minimal 60°C , makanan dingin pada 4°C atau lebih rendah.

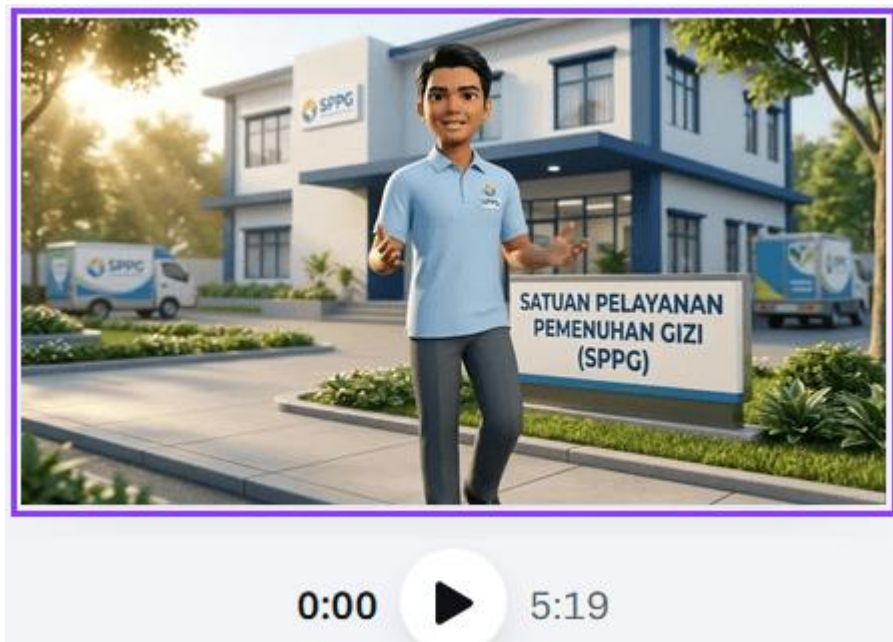
Dokumentasikan jadwal pengangkutan



Higiene dan Sanitasi Makanan

Aman diolah, aman disimpan, aman disajikan

Lampiran 16 Media Video



Link drive media :

https://drive.google.com/drive/folders/1TKVG-Wdv2hb1gwdxtsN0PJot61_SLKQ?usp=drive_link

Lampiran 17 Pelaksanaan Kegiatan

PELAKSANAAN KEGIATAN PENELITIAN

Kegiatan	Tahun 2026					
	Maret	April	Mei	Juni	Juli	Agustus
Penyusunan proposal						
Pendaftaran proposal						
Seminar proposal						
Uji etik penelitian						
Proses expert instrument						
Uji Validitas dan Realibilitas						
Mengurus perizinan penelitian						
Proses pengambilan data						
Olah data						
Penyusunan Laporan						

Lampiran 18 Dokumentasi Kegiatan



Lampiran 19 Hasil Cek Turnitin

Yonaneta Amanda_Cek Turnitin.pdf

ORIGINALITY REPORT

20%
SIMILARITY INDEX

17%
INTERNET SOURCES

7%
PUBLICATIONS

12%
STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	eprints.poltekkesjogja.ac.id Internet Source	1%
2	Submitted to Universitas Airlangga Student Paper	1%
3	repositori.unsil.ac.id Internet Source	1%
4	repository.poltekkes-tjk.ac.id Internet Source	1%
5	repo.poltekkes-surabaya.ac.id Internet Source	1%
6	www.scribd.com Internet Source	1%
7	Submitted to Badan PPSDM Kesehatan Kementerian Kesehatan Student Paper	<1%
8	eprints.umg.ac.id Internet Source	<1%
9	es.scribd.com Internet Source	<1%
10	etheses.iainkediri.ac.id Internet Source	<1%
11	docplayer.info Internet Source	<1%
12	repo-dosen.ulm.ac.id Internet Source	<1%
13	Submitted to Universitas Pendidikan Indonesia Student Paper	<1%
14	repository.stikespantirapih.ac.id Internet Source	<1%
15	perpustakaan.poltekkes-malang.ac.id Internet Source	<1%