

# LAMPIRAN



**PEMERINTAH PROVINSI BALI**  
**DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU**

Jalan Raya Puputan, Nti Mandala Denpasar 80235  
Telp./Fax (0361) 243804/256905

website [www.dpmptsp.baliprov.go.id](http://www.dpmptsp.baliprov.go.id) e-mail [dpmptsp@baliprov.go.id](mailto:dpmptsp@baliprov.go.id)

Nomor : 070/10467/DPMPSTSP-B/2019  
Lampiran : -  
Perihal : Rekomendasi

Kepada  
Yth Bupati Badung  
cq. Kepala DPMPSTSP  
Kabupaten Badung  
di -  
Tempat

I. Dasar

1. Peraturan Gubernur Bali Nomor 33 Tahun 2018 Tanggal 15 Mei 2018 Tentang Penyelenggaraan Pelayanan Terpadu Satu Pintu dan Peraturan Gubernur Bali Nomor 45 Tahun 2018 Tanggal 21 Juni 2018 Tentang Tata Cara Penerbitan Perizinan dan Non Perizinan pada Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu.
2. Surat Permohonan dan DIREKTUR POLTEKKES DENPASAR Nomor PP.04.03/031/1203 1-31/2019 tanggal 16 Desember 2019, Perihal Permohonan Izin Penelitian.

II. Setelah mempelajari dan meneliti rencana kegiatan yang diajukan, maka dapat diberikan Rekomendasi kepada

Nama : NI KADEK DEVI WASANTI  
Pekerjaan : Mahasiswa  
Alamat : Br. Dinas Wangsean, Desa Wisma Kerta, Kecamatan Sidemen, Kabupaten Karangasem  
Judul bidang : HUBUNGAN ANTARA TINGKAT PENGETAHUAN DAN PERILAKU HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN DI HOTEL THE JAYAKARTA BALI  
Lokasi Penelitian : HOTEL THE JAYAKARTA BALI  
Jumlah Peserta : 4 Orang  
Lama Penelitian : 6 Bulan (30 Dec 2019 s/d 31 Jul 2020)

III. Dalam melakukan kegiatan agar yang bersangkutan mematuhi ketentuan sebagai berikut:

- a. Sebelum melakukan kegiatan agar melaporkan kedatangannya kepada Bupati/Walikota setempat atau pejabat yang berwenang
- b. Tidak dibenarkan melakukan kegiatan yang tidak ada kaitannya dengan bidang/judul Penelitian. Apabila melanggar ketentuan Rekomendasi/Izin akan dicabut/dihentikan segala kegiatannya.
- c. Mentaati segala ketentuan perundang-undangan yang berlaku serta mengindahkan adat istiadat dan budaya setempat.
- d. Apabila masa berlaku Rekomendasi/Izin ini telah berakhir, sedangkan pelaksanaan kegiatan belum selesai, maka perpanjangan Rekomendasi/Izin agar ditujukan kepada instansi pemohon.
- e. Menyerahkan hasil kegiatan kepada Pemerintah Provinsi Bali, melalui Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Bali dan Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Provinsi Bali

Denpasar, 20 Desember 2019

a.n. GUBERNUR BALI  
KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL  
DAN PTSP PROVINSI BALI



**IZIN INI DIKENAKAN  
TARIF Rp 0,-**



Tembusan kepada Yth.

1. Kepala Badan Kesbangpol Provinsi Bali
2. Yang Bersangkutan



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SDM KESEHATAN  
POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR  
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN (KEPK)**



Alamat : Jl. Sanitasi No 1 Sidakarya Denpasar Selatan  
Telp : (0361) 710447 FAX : (0361) 710448  
Website: [www.poltekkes-denpasar.ac.id](http://www.poltekkes-denpasar.ac.id)

**PERSETUJUAN ETIK /**

**ETHICAL APPROVAL**

Nomor : LB.02.03/EA/KEPK/ 0445 /2019

Yang bertandatangan di bawah ini Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Poltekkes Denpasar, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian, dengan ini memutuskan protokol penelitian yang berjudul :

**HUBUNGAN ANTARA TINGKAT PENGETAHUAN DAN PERILAKU HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN DI HOTEL THE JAYAKARTA BALI**

yang mengikutsertakan manusia sebagai subyek penelitian, dengan Ketua Pelaksana/Peneliti Utama :

**NI KADEK DEVI WASANTI**

**LAIK ETIK.** Persetujuan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan batas waktu pelaksanaan penelitian seperti tertera dalam protokol dengan masa maksimum selama 1 (satu) tahun

Pada akhir penelitian, peneliti menyerahkan laporan akhir kepada KEPK-Poltekkes Denpasar. Dalam pelaksanaan penelitian, jika ada perubahan dan/atau perpanjangan penelitian, harus mengajukan kembali permohonan kaji etik penelitian (amandemen protokol)

Denpasar, 11 September 2019

Ketua,



I Dewa Putu Gede Putra Yasa, S.Kp, M.Kep, Sp.MB

### Lampiran 3

#### PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN (*INFORMED CONSENT*) SEBAGAI PESERTA PENELITIAN

Yang terhormat Bapak/ Ibu/Saudara/Adik, Kami meminta kesediannya untuk berpartisipasi dalam penelitian ini. Keikutsertaan dari penelitian ini bersifat sukarela/tidak memaksa. Mohon untuk dibaca penjelasan dibawah dengan seksama dan disilahkan bertanya bila ada yang belum dimengerti.

Judul	Hubungan Antara Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan di Hotel The Jayakarta Bali
Peneliti Utama	Ni Kadek Devi Wasanti
Institusi	Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar
Peneliti Lain	-
Lokasi Penelitian	Di Hotel The Jayakarta Bali.
Sumber pendanaan	Dana Pribadi

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan Hubungan Antara Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan di Hotel The Jayakarta Bali. Jumlah peserta sebanyak 35 orang yaitu seluruh pengolah makanan di Hotel The Jayakarta Bali. Peserta akan mengisi formulir identitas sampel meliputi nama, umur, alamat, jenis kelamin, pendidikan terakhir, lama bekerja. Kemudian peneliti akan memberikan kuesioner pertanyaan tentang higiene sanitasi untuk mengukur pengetahuan dan kuesioner pernyataan untuk mengukur perilaku higiene sanitasi. Waktu yang

diperlukan untuk mengisi formulir identitas dan sampel menjawab pertanyaan kuesioner, diperkirakan selama 2 jam termasuk penjelasan mengenai pengisian formulir identitas sampel.

Kepesertaan dalam penelitian ini tidak secara langsung memberikan manfaat kepada peserta penelitian. Tetapi dapat memberi informasi yang lebih banyak mengenai Hubungan Antara Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan.

Atas kesediaan partisipasi dalam penelitian ini maka akan diberikan imbalan sebagai pengganti waktu yang diluangkan untuk penelitian ini. Peneliti menjamin kerahasiaan semua data peserta penelitian ini dengan menyimpannya dengan baik dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian.

Kepesertaan Bapak/Ibu/Saudara/Adik pada penelitian ini bersifat sukarela. Bapak/Ibu/Saudara/Adik dapat menolak untuk menjawab pertanyaan yang diajukan pada penelitian atau menghentikan kepesertaan dari penelitian kapan saja tanpa ada sanksi. Keputusan Bapak/Ibu/Saudara/Adik untuk berhenti sebagai peserta penelitian tidak akan memengaruhi mutu dan akses/ kelanjutan pengobatan yang akan diberikan.

Jika setuju untuk menjadi peserta penelitian ini, Bapak/Ibu/Saudara/Adik diminta untuk menandatangani formulir 'Persetujuan Setelah Penjelasan (Informed Consent) Sebagai \*Peserta Penelitian/ \*Wali' setelah Bapak/Ibu/Saudara/Adik benar-benar memahami tentang penelitian ini. Bapak/Ibu/Saudara/Adik akan diberi Salinan persetujuan yang sudah ditandatangani ini.

Apabila selama berlangsungnya penelitian terdapat perkembangan baru yang dapat memengaruhi keputusan Bapak/Ibu/Saudara/Adik untuk kelanjutan kepesertaan dalam penelitian, peneliti akan menyampaikan hal ini kepada Bapak/Ibu/Saudara/Adik.

Bila ada pertanyaan yang perlu disampaikan kepada peneliti, silakan hubungi peneliti :

Ni Kadek Devi Wasanti

Mahasiswa Jurusan Gizi Prodi D IV

No HP 081338631013

Email. [deviwasanti.dw@gmail.com](mailto:deviwasanti.dw@gmail.com)

Tanda tangan Bapak/Ibu/Saudara/Adik dibawah ini menunjukkan bahwa Bapak/Ibu/Saudara/Adik telah membaca, telah memahami dan telah mendapat kesempatan untuk bertanya kepada peneliti tentang penelitian ini dan **menyetujui untuk menjadi peserta \*penelitian/Wali.**

**Peserta/ Subyek Penelitian,**

**Wali,**

---

---

*Tanda Tangan dan Nama  
Tanggal :*

*Tanda Tangan dan Nama  
Tanggal :*

*Hubungan dengan peserta/ subyek penelitian :*

**Peneliti**

---

---

*Tanda Tangan dan Nama*

*Tanggal*

***Tanda tangan saksi diperlukan pada formulir Consent ini hanya bila***

- Peserta Penelitian memiliki kemampuan untuk mengambil keputusan, tetapi tidak dapat membaca/ tidak dapat bicara atau buta
- Wali dari peserta penelitian tidak dapat membaca/ tidak dapat bicara atau buta
- Komisi Etik secara spesifik mengharuskan tanda tangan saksi pada penelitian ini (misalnya untuk penelitian resiko tinggi dan atau prosedur penelitian invasive)

Catatan:

Saksi harus merupakan keluarga peserta penelitian, tidak boleh anggota tim penelitian.

**Saksi:**

Saya menyatakan bahwa informasi pada formulir penjelasan telah dijelaskan dengan benar dan dimengerti oleh peserta penelitian atau walinya dan persetujuan untuk menjadi peserta penelitian diberikan secara sukarela.

---

*Nama dan Tanda tangan saksi*

*Tanggal*

*(Jika tidak diperlukan tanda tangan saksi, bagian tanda tangan saksi ini dibiarkan kosong)*

\* coret yang tidak perlu

## Lampiran 4

### FORMULIR IDENTITAS SAMPEL

Kode Sampel :

--	--

#### Karakteristik Sampel :

Nama lengkap	:	
Umur	:	
Jenis kelamin	:	
Tanggal	:	
Pendidikan terakhir	:	Lingkari pada jawaban yang sesuai 1. SD 2. SMP 3. SMA 4. SMK Pariwisata 5. Akademik/Perguruan Tinggi 6. Lainnya : .....
Lama bekerja	:	Lingkari pada jawaban yang sesuai 1. < 1 tahun Berapa bulan : ..... 2. > 1 tahun Jika lebih berapa tahun : .....
Pelatihan	:	Lingkari pada jawaban yang sesuai 1. Pernah 2. Tidak



## Lampiran 5

### Kuesioner Tingkat Pengetahuan Higiene Sanitasi

Nama :

Tugas sebagai :

Lingkirlah jawaban yang menurut anda benar

1. Apa pengertian dari higiene sanitasi makanan ?
  - a. Upaya menjaga dan meningkatkan kesehatan seseorang melalui faktor individu sehingga mencapai kesehatan yang prima
  - b. Penyelenggaraan makanan enak, menarik dan bergizi
  - c. Upaya penyelenggaraan makanan agar menjadi enak
  - d. Penyelenggaraan makanan yang tidak aman dan tidak bersih
  - e. Upaya penyelenggaraan makanan yang di usahakan aman dan bersih
2. Pengertian dari higiene makanan adalah ?
  - a. Persyaratan bangunan dapur agar mencegah masuknya kecoa
  - b. Tentang cara menjaga kebersihan diri seorang pengolah dan pelayanan makanan
  - c. Tentang cara penanganan bahan makanan dari mentah sampai makanan siap santap guna mencegah keracunan atau kerusakan makanan
  - d. Proses sanitasi ruangan dan peralatan serta ruangan pengolah makanan
  - e. Tentang cara penanganan limbah di area dapur dan lingkungannya
3. Apa pengertian dari sanitasi makanan dalam penyelenggaraan makanan ?
  - a. Untuk mengendalikan faktor makanan orang, tempat serta perlengkapan kualitas makanan dari gangguan kesehatan
  - b. Upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman di konsumsi

- c. Upaya untuk memelihara kelezatan makanan sehingga disukai oleh konsumen
  - d. Upaya pengendalian debu kotoran yang dapat mencemari makanan
  - e. Menyiapkan bahan pembersih dan bahan saniter serta jadwal pembersihan
4. Higiene perorangan atau personal hygiene adalah ?
- a. Orang yang berhubungan langsung dengan makanan
  - b. Kebersihan dan kesehatan penjamah makanan
  - c. Menjaga orang yang menjadi sumber penyakit
  - d. Tindakan yang dilakukan seseorang untuk memelihara kesehatan dan kebersihan
  - e. Menjaga kesehatan penjamah makanan yang berpenyakit
5. Penjamah makanan dapat menjadi penyebab terdapat penyakit pada makanan karena salah satunya penjamah makanan sebagai *carrier*, yang dimaksud *carrier* ?
- a. Orang yang menjadi sumber penyakit dan menularkannya ke sumber yang belum terkontaminasi
  - b. Perpindahan bakteri dari sumber kontaminasi kepada sumber yang belum terkontaminasi
  - c. Penggunaan alat yang sama antara bahan makanan yang telah diolah dengan yang masih segar
  - d. Tangan penjamah makanan yang tidak dicuci setelah menangani makanan satu dengan yang lainnya
  - e. Penempatan jenis makanan yang sudah dimasak dengan makanan segar dalam satu lemari penyimpanan
6. Salah satu prinsip-prinsip personal hygiene yaitu pentingnya menjaga kebersihan diri seperti ?
- a. Mandi yang teratur dengan sabun
  - b. Mencuci tangan dengan air
  - c. Menyikat gigi dengan pasta gigi
  - d. Berpakaian yang bersih dan rapi
  - e. Mandi dengan air mengalir

7. Apa yang terjadi bila tidak menerapkan higiene perorangan adalah ?
  - a. Kontaminasi makanan
  - b. Makanan menjadi tidak enak
  - c. Makanan jadi kelihatan buruk
  - d. Rasa makanan jadi berubah
  - e. Makanan tidak akan terpengaruh
8. Bagaimana jika seorang tenaga pengolah makanan di instalasi gizi ada yang berpenyakit menular seperti batuk, influenza ?
  - a. Tidak boleh ikut dalam pengelolaan makanan
  - b. Boleh ikut tapi harus menggunakan alat yang lengkap
  - c. Boleh ikut dalam pengelolaan makanan
  - d. Boleh hadir ditempat kerja tetapi tidak ikut dalam pengelolaan makanan
  - e. Di kenakan hukuman
9. Syarat kondisi kesehatan/kondisi tubuh seorang penjamah makanan?
  - a. Tidak menderita penyakit mudah menular batuk, pilek, dan penyakit menular lainnya
  - b. Memakai tutup kepala
  - c. Memakai alas kaki yang tidak licin
  - d. Mencuci rambut/ keramas secara rutin
  - e. Kuku tidak dicat/dikutek
10. Pemeriksaan kesehatan bagi tenaga pengolah makanan di instalasi gizi dilakukan secara periodik sebagai sertifikat bukti sehat diri dan bebas dari penyakit dengan tenggang waktu yang paling baik adalah
  - a. 2 kali dalam setahun
  - b. 1 tahun sekali
  - c. 2 tahun sekali
  - d. Tidak perlu
  - e. Setiap bulan
11. Menjaga kebersihan diri penjamah makanan sangatlah penting salah satunya adalah dengan cara ?
  - a. Menutup luka terbuka seperti bisul

- b. Membiasakan membersihkan lubang hidung, lubang telinga, dan sela-sela jari secara teratur
  - c. Kuku boleh di cat/dikutek asalkan bersih dan tidak luka
  - d. Sikat gigi minimal 1 kali sehari
  - e. Mandi menggunakan air yang mengalir dan bersih
12. Kebiasaan mencuci tangan yang paling benar untuk menjaga higiene penjamah makanan adalah ?
- a. Disaat ingin mencuci tangan
  - b. Mencuci tangan dengan air sebelum memegang peralatan makan
  - c. Menggunakan sabun antiseptik setelah keluar dari WC saja
  - d. Menggunakan air mengalir saat akan mengerjakan pekerjaan
  - e. Mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun sebelum dan sesudah menjamah makanan
13. Salah satu perilaku penjamah makanan yang benar dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan adalah?
- a. Meludah sembarangan diruangan pengolahan makanan
  - b. Memakan permen dan sejenisnya pada saat mengolah makanan
  - c. Mengambil makanan tanpa alat atau dengan tangan
  - d. Menutup mulut saat bersin atau batuk
  - e. Menyisir rambut diruang persiapan makanan
14. Keadaan kuku jari tangan seorang tenaga pengolah makanan di instalasi gizi yang benar adalah ?
- a. Boleh panjang dan menggunakan kutek
  - b. Boleh panjang dan tidak terawat
  - c. Selalu bersih, terpotong pendek dan rapi
  - d. Tidak ada syarat tertentu
  - e. Terpotong pendek dan rapi
15. Dibawah ini kegiatan yang tidak boleh dilakukan di ruangan kerja pengolah makanan saat mengolah makanan yang paling tepat adalah ?
- a. Merokok dan bercakap-cakap
  - b. Makan/minum dan merokok
  - c. Makan/minum, bercakap-cakap dan merokok

- d. Boleh melakukan apa pun
  - e. Berbicara dan mengobrol dan makan/minum
16. Penampilan penjamah makanan yang paling benar yang harus dilakukan pada saat bekerja ?
- a. Pakaian selalu bersih dan rapi, memakai celemek, tutup kepala, dan memakai alas kaki yang tidak licin, memakai sarung tangan jika diperlukan
  - b. Memakai celemek, tutup kepala, memakai alas kaki yang tidak licin, sarung tangan, tidak merokok
  - c. Pakaian selalu bersih dan rapi, memakai celemek, tutup kepala, alas kaki yang tidak licin, tidak merokok
  - d. Menggunakan sarung tangan, celemek, alas kaki, tutup kepala, tidak bersin dimakanan
  - e. Memakai tutup kepala, sarung tangan, tidak merokok, dan tidak bersin dalam makan
17. Pengertian dari APD yang paling benar adalah ?
- a. Hanya untuk melindungi area kepala dan mata
  - b. Melindungi kaki dari benda-benda berat dan tertusuk benda-benda tajam
  - c. Melindungi mata dan muka dari percikan panas, dan bahan kimia
  - d. Seperangkat alat yang melindungi seseorang saat melaksanakan pekerjaan yang mencegah tenaga kerja terkena bahaya
  - e. Melindungi kepala dari benturan

## Lampiran 6

### Kuesioner Perilaku Higiene Sanitasi

**Pilihlah jawaban yang paling tepat pada soal di bawah ini dengan memberikan tanda check list(√) di dalam kolom pada angka yang dianggap benar**

Keterangan : Sangat Sering : (SS)

Kadang-kadang : (KK)

Tidak Pernah : (TP)

No	Pernyataan	Jawaban		
		SS	KK	TP
1.	Kuku dan tangan adalah salah satu anggota tubuh yang mudah menyebabkan pencemaran makanan. Kuku dan tangan perlu dibersihkan setiap akan mengolah makanan dan setelah mengolah makanan			
2.	Apabila setelah selesai dari kamar mandi/ buang air besar, sebelum menjamah atau memegang makanan maka wajib perlu mencuci tangan dengan menggunakan sabun dan dengan air yang mengalir			
3.	Penutup rambut tidak diperlukan dalam pengolahan maupun menyaji makanan karena tidak akan mengotori kesehatan			
4.	Pakaian dapat menjadi sumber pencemaran terhadap makanan. Oleh karena itu, pada saat melakukan kegiatan pengolahan makanan dan menyajikan makanan harus memakai pakaian kerja yang bersih			

5.	Makanan yang dihindari lalat tidak memengaruhi kesehatan			
6.	Cara penjamah mencicipi makanan tidak perlu memakai sendok			
7.	Setelah selesai mengolah makanan, dan menyajikan makanan penting menjaga kebersihan dapur agar selalu dalam kondisi bersih dan tertata rapi			
8.	Saat mengolah makanan dan menyajikan makanan penjamah makanan harus memakai celemek, tutup kepala, sarung tangan, dan memakai alas kaki yang tidak licin			
9.	Penjamah makanan tidak perlu memeriksa kesehatan 6 bulan sekali			
10.	Pada saat melakukan pengolahan makanan, seorang tenaga penjamah makanan tidak diperbolehkan memakai perhiasan tangan seperti cincin, dan gelang			
11.	Saat melakukan pengolahan makanan, penjamah (pria) berambut pendek, tidak berkumis/berjanggut panjang, serta (wanita) berambut pendek/tidak terurai jika panjang serta menggunakan penutup kepala			
12.	Dalam memilih bahan makanan yang akan di olah penjamah makanan tidak harus memilih bahan baku yang segar dan tidak busuk			
13.	Penjamah makanan tidak harus memakai slop tangan, masker, tutup kepala saat menyajikan makanan			
14.	Seorang penjamah makanan sebaiknya harus memiliki sertifikat kesehatan dan mendapat			

	pelatihan mengenai <i>personal hygiene</i>			
15.	Penyimpanan bahan baku kering dan basah tidak dipisahkan tempat penyimpanannya			
16.	Jika seorang penjamah makanan terkena flu atau batuk penjamah makanan boleh ikut dalam proses pengolahan tetapi bisa melihat proses pembuatannya di dapur			
17.	Pada saat mengolah makanan dan menyajikan peralatan yang digunakan harus dalam keadaan kering dan bersih			



## Lampiran 7

### Hasil Pengolahan Data

#### Jenis Kelamin

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Laki-laki	47	67.1	67.1	67.1
Valid Perempuan	23	32.9	32.9	100.0
Total	70	100.0	100.0	

#### Usia (Tahun)

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
≤30	63	90.0	90.0	90.0
Valid >30	7	10.0	10.0	100.0
Total	70	100.0	100.0	

#### Pendidikan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
SMA/SMK	47	67.1	67.1	67.1
Valid Perguruan Tinggi	23	32.9	32.9	100.0
Total	70	100.0	100.0	

#### Lama Bekerja

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
≤5	55	78.6	78.6	78.6
Valid >5	15	21.4	21.4	100.0
Total	70	100.0	100.0	

**Tingkat Pengetahuan**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Baik	38	54.3	54.3	54.3
Valid Cukup	32	45.7	45.7	100.0
Total	70	100.0	100.0	

**Perilaku Higiene Sanitasi**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Baik	53	75.7	75.7	75.7
Valid Cukup	17	24.3	24.3	100.0
Total	70	100.0	100.0	

## Lampiran 8

### Hasil Uji Statistik

#### Hubungan Antara Tingkat Pengetahuan Dengan Perilaku Higiene Sanitasi

		Pengetahuan	Perilaku Higiene Sanitasi
Pengetahuan	Pearson Correlation	1	.539**
	Sig. (2-tailed)		.000
	N	70	70
Perilaku Higiene Sanitasi	Pearson Correlation	.539**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	
	N	70	70

\*\* . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

## Hubungan Antara Tingkat Pengetahuan Dengan Karakteristik Penjamah Makanan

### JENIS KELAMIN

**Group Statistics**

	Jenis Kelamin	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pengetahuan	Laki-laki	47	74.21	11.596	1.692
	Perempuan	23	73.91	10.795	2.251

### Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances	t-test for Equality of Means								
		F	Sig.	T	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Pengetahuan	Equal variances assumed	.224	.637	.104	68	.918	.300	2.887	-5.460	6.060
	Equal variances not assumed			.106	46.734	.916	.300	2.816	-5.366	5.965

### Report

#### Pengetahuan

Jenis Kelamin	Mean	N	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Laki-laki	74.21	47	11.596	58	94
Perempuan	73.91	23	10.795	58	94
Total	74.11	70	11.262	58	94

**UMUR**

**Group Statistics**

	Usia (Tahun)	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pengetahuan	≤30	63	74.29	11.528	1.452
	>30	7	72.57	9.071	3.429

**Independent Samples Test**

	Levene's Test for Equality of Variances	t-test for Equality of Means								
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Pengetahuan	2.935	.091	.380	68	.705	1.714	4.515	-7.295	10.724	
Equal variances assumed			.460	8.320	.657	1.714	3.723	-6.815	10.243	
variances not assumed										

**Report**

Pengetahuan

Usia (Tahun)	Mean	N	Std. Deviation	Minimum	Maximum
≤30	74.29	63	11.528	58	94
>30	72.57	7	9.071	58	88
Total	74.11	70	11.262	58	94

**PENDIDIKAN**

**Group Statistics**

	Pendidikan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pengetahuan	SMA/SMK	47	74.47	11.082	1.617
	Perguruan Tinggi	23	73.39	11.839	2.469

**Independent Samples Test**

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Pengetahuan	Equal variances assumed	.088	.768	.373	68	.710	1.077	2.884	-4.678	6.831
	Equal variances not assumed			.365	41.283	.717	1.077	2.951	-4.881	7.035

**Report**

Pengetahuan

Pendidikan	Mean	N	Std. Deviation	Minimum	Maximum
SMA/SMK	74.47	47	11.082	58	94
Perguruan Tinggi	73.39	23	11.839	58	94
Total	74.11	70	11.262	58	94

## LAMA KERJA

### Group Statistics

	Lama Bekerja	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pengetahuan	≤5	55	73.82	11.276	1.520
	>5	15	75.20	11.534	2.978

### Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Pengetahuan	Equal variances assumed	.001	.980	-.419	68	.677	-1.382	3.300	-7.967	5.204
	Equal variances not assumed			-.413	21.865	.683	-1.382	3.344	-8.319	5.555

### Report

Pengetahuan					
Lama Bekerja	Mean	N	Std. Deviation	Minimum	Maximum
≤ 5	73.82	55	11.276	58	94
>5	75.20	15	11.534	58	94
Total	74.11	70	11.262	58	94

## Hubungan Antara Perilaku Higiene Sanitasi Dengan Karakteristik Penjamah Makanan

### UMUR

**Group Statistics**

	Usia (Tahun)	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Perilaku Higiene Sanitasi	≤30	63	85.71	12.386	1.560
	>30	7	84.00	15.232	5.757

**Independent Samples Test**

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Perilaku Higien Sanitasi	Equal variances assumed	.549	.461	.340	68	.735	1.714	5.045	-8.352	11.781
	Equal variances not assumed			.287	6.910	.782	1.714	5.965	12.427	15.856

### Report

#### Perilaku Higiene Sanitasi

Usia (Tahun)	Mean	N	Std. Deviation	Minimum	Maximum
≤30	85.71	63	12.386	60	98
>30	84.00	7	15.232	60	98
Total	85.54	70	12.581	60	98



## JENIS KELAMIN

### Group Statistics

	Jenis Kelamin	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Perilaku Higiene Sanitasi	Laki-laki	47	85.32	13.688	1.997
	Perempuan	23	86.00	10.216	2.130

### Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Perilaku Higiene Sanitasi	Equal variances assumed	4.482	.038	-.211	68	.833	-.681	3.224	-7.114	5.752
	Equal variances not assumed			-.233	56.703	.816	-.681	2.920	-6.528	5.166

### Report

#### Perilaku Higiene Sanitasi

Jenis Kelamin	Mean	N	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Laki-laki	85.32	47	13.688	60	98
Perempuan	86.00	23	10.216	60	98
Total	85.54	70	12.581	60	98

## PENDIDIKAN

### Group Statistics

	Pendidikan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Perilaku Higiene Sanitasi	SMA/SMK	47	84.26	13.211	1.927
	Perguruan Tinggi	23	88.17	10.986	2.291

### Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Perilaku Higiene Sanitasi	Equal variances assumed	1.392	.242	-1.229	68	.223	-3.919	3.190	-10.284	2.446
	Equal variances not assumed			-1.309	51.759	.196	-3.919	2.994	-9.926	2.089

### Report

#### Perilaku Higiene Sanitasi

Pendidikan	Mean	N	Std. Deviation	Minimum	Maximum
SMA/SMK	84.26	47	13.211	60	98
Perguruan Tinggi	88.17	23	10.986	60	98
Total	85.54	70	12.581	60	98

## LAMA KERJA

### Group Statistics

	Lama Bekerja	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Perilaku Higiene Sanitasi	≤5	55	85.71	12.540	1.691
	>5	15	84.93	13.155	3.397

### Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Perilaku Higiene Sanitasi	Equal variances assumed	.051	.823	.210	68	.834	.776	3.690	-6.588	8.140
	Equal variances not assumed			.204	21.456	.840	.776	3.794	-7.105	8.656

### Report

#### Perilaku Higiene Sanitasi

Lama Bekerja	Mean	N	Std. Deviation	Minimum	Maximum
≤5	85.71	55	12.540	60	98
>5	84.93	15	13.155	60	98
Total	85.54	70	12.581	60	98