


LAMPIRAN

Lampiran 1 . Surat Ijin Penelitian Provinsi



PEMERINTAH PROVINSI BALI
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
 JALAN RAYA PUPUTAN NITI MANDALA (80235), TELEPON (0361)243804
 WEBSITE: www.dpmpmsp.baliprov.go.id, Email: dpmpmsp@baliprov.go.id

Nomor : B.30.070/1229.E/IZIN-C/DPMPSTSP Lampiran : - Lampiran : - Hal : <u>Surat Keterangan Penelitian / Rekomendasi Penelitian</u>	Bali, 28 Maret 2022 Kepada Yth. Bupati Buleleng cq. Kepala DPMPSTP Kabupaten Buleleng di - <u>Tempat</u>
--	--

I. Dasar

1. Peraturan Gubernur Bali Nomor 63 Tahun 2019 tanggal 31 Desember 2019 Tentang Standar Pelayanan Perizinan Pada Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu.
2. Surat Permohonan dari POLTEKKES KEMENKES DENPASAR Nomor PP.02.01/031/0219/2002, tanggal 07 Maret 2022, Perihal Permohonan Izin Penelitian.

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

Nama : NI PUTU AYU WISWA DEWI

Pekerjaan : PNS

Alamat : BR. DINAS KELOD, DESA KEDIS, KECAMATAN BUSUNGBIU, BULELENG

Judul/bidang : PERBEDAAN PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN SEBELUM DAN SETELAH PELATIHAN HYGIENE SANITASI DI INSTALASI GIZI RSUD BULELENG

Lokasi Penelitian : RSUD BULELENG


Jumlah Peserta : 1 Orang

Lama Penelitian : 2 Bulan (28 Maret 2022 - 30 April 2022)

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 Surat Keterangan Penelitian / Rekomendasi Penelitian akan dicabut dihentikan segala kegiatannya.
- c. Mentaati segala ketentuan perundang-undangan yang berlaku serta mengindahkan adat istiadat dan budaya setempat.
- d. Apabila masa berlaku Surat Keterangan Penelitian / Rekomendasi Penelitian ini telah berakhir, sedangkan pelaksanaan kegiatan belum selesai, maka perpanjangan Surat Keterangan Penelitian / Rekomendasi Penelitian agar ditujukan kepada instansi pemohon.


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




Ditandatangani secara elektronik oleh :
 a.n. GUBERNUR BALI
 KEPALA DINAS
Anak Agung Ngurah Oka Sutha Diana
 NIP. 19631022 199108 1 001

Tembusan kepada Yth


1. Gubernur Bali Sebagai Laporan
2. Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Provinsi Bali di Denpasar
3. Yang Bersangkutan





Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik
 menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSiE

Lampiran 2. Surat Ijin Penelitian Kabupaten

**PEMERINTAH KABUPATEN BULELENG**
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN
TERPADU SATU PINTU
Jalan Ngurah Rai No. 72 Telepon (0362) 22063 - (0362) 27719

Nomor : 503/169/REK/DPMPTSP/2022
Lamp : -
Perihal : **Rekomendasi**

Kepada :
Yth. Direktur Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buleleng

di -
Tempat

I. Dasar :

1. Peraturan Menteri Dalam Negeri RI Nomor : 64 Tahun 2011 tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian;
2. Peraturan Menteri Dalam Negeri RI Nomor : 138 Tahun 2017 tentang Penyelenggaraan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Daerah
3. Surat dari Kepala Dinas Penanaman Modal dan PTSP Prov. Bali Nomor B.30.070/1229.E/IZIN-C/DPMPTSP Tanggal 28 Maret 2022 Perihal Surat Keterangan Penelitian/Rekomendasi Penelitian

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

Nama : Ni Putu Ayu Wiswa Dewi
Pekerjaan : Pegawai Negeri Sipil (PNS)
Alamat : Br. Dinas Kelod, Desa Kedis, Kec. Busungbiu, Kab. Buleleng

Bidang / Judul : Perbedaan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Sebelum dan Setelah Pelatihan Hygiene Sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Buleleng

Jumlah Peserta : 1 Orang
Lokasi : Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buleleng

Lamanya : 2 Bulan (28 Maret 2022 - 30 April 2022)

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

1. Sebelum mengadakan kegiatan agar melapor kepada Kepala Dinas Penanaman Modal dan PTSP Kabupaten Buleleng atau Pejabat yang Berwenang;
2. Tidak dibenarkan melakukan kegiatan yang tidak ada kaitannya dengan bidang/ judul dimaksud, apabila melanggar ketentuan akan dicabut ijinnya dan menghentikan segala kegiatannya;
3. Mentaati segala ketentuan perundang-undangan yang berlaku serta mengindahkan adat istiadat dan budaya setempat;
4. Apabila masa berlaku Rekomendasi / Ijin ini telah berakhir, sedangkan pelaksanaan kegiatan belum selesai maka perpanjangan Rekomendasi / Ijin agar ditujukan kepada Instansi pemohon;
5. Menyerahkan 1 (satu) buah hasil kegiatan kepada Pemerintah Kabupaten Buleleng, melalui Kepala Dinas Penanaman Modal dan PTSP Kabupaten Buleleng.



Demikian Surat Rekomendasi ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

DITETAPKAN : SINGARAJA
PADA TANGGAL : 01 APRIL 2022

Ditandatangani secara elektronik oleh
Kepala Dinas
Penanaman Modal dan Pelayanan
Terpadu Satu Pintu
I Made Kuta, S.Sos
(Pembina TKT (TV/b))
NIP. 19700710 199203 1 007

Tembusan ini disampaikan kepada Yth:

1. Kepala Dinas Penanaman Modal dan PTSP Prov. Bali
2. Kepala Badan Kesbangpol Kabupaten Buleleng
3. Camat Setempat
4. Yang Bersangkutan
5. Arsip



Dokumen ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat Elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik, Badan Siber Dan Sandi Negara

Lampiran 3. Etical clearent



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN

POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN (KEPK)
Alamat : Jl. Sanitasi No 1 Sidakarya Denpasar Selatan
Telp : (0361) 710447 Faximili : (0361) 710448
Laman (website) : www.poltekkes-denpasar.ac.id



PERSETUJUAN ETIK / ETHICAL APPROVAL

Nomor : LB.02.03/EA/KEPK/ 0233 /2022

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

Perbedaan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Sebelum Dan Setelah Pelatihan Hygiene Sanitasi Di Instalasi Gizi RSUD Buleleng

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

Ni Putu Ayu Wiswa Dewi

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, 26 April 2022

Ketua,



Dr. Ni Komang Yuni Rahyani, S.Si.T., M.Kes

Lampiran 4. Persetujuan Setelah Penjelasan

PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN

(INFORMED CONSENT)

SEBAGAI PESERTA PENELITIAN

Yang terhormat Bapak/Ibu/Saudara, 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 Penelitian : “Perbedaan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Sebelum Dan Setelah Pelatihan Hygiene Sanitasi Di Instalasi Gizi RSUD Buleleng
- Peneliti Utama : Ni Putu Ayu Wiswa Dewi
- Institusi : Politeknik Kesehatan Denpasar
- Lokasi Penelitian : Instalasi Gizi RSUD Buleleng
- Sumber Pendanaan : Pribadi

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya pengaruh pelatihan hygiene sanitasi terhadap pengetahuan dan perilaku penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Buleleng. Jumlah peserta sebanyak 31 orang dengan syarat yaitu:

a. Kriteria inklusi:

- 1) Penjamah makanan di RSUD Buleleng
- 2) Sampel pria/wanita dengan usia 25 - 55 tahun
- 3) Mampu berkomunikasi, membaca dan menulis dengan baik
- 4) Sehat jasmani dan rohani
- 5) Bersedia mengikuti pelatihan

b. Kriteria eksklusi

Kriteria eksklusi penelitian ini adalah penjamah makanan yang tidak hadir saat pelatihan

Peserta akan diukur pengetahuan dan sikap mengenai hygiene sanitasi dibantu menggunakan kuisioner yang dijawab oleh peserta pelatihan sebelum dan setelah pelatihan dilaksanakan, dimana pelatihan dilaksanakan 2 hari dengan waktu \pm 4 jam. Pengambilan data dilakukan 2 kali selama penelitian.

Kepesertaan dalam penelitian ini secara langsung memberikan manfaat kepada peserta penelitian, yakni peserta penelitian pelatihan ini dapat mengetahui gambaran informasi mengenai hygiene sanitasi penjamah makanan. Tidak ada resiko besar yang akan merugikan peserta karena seluruh kegiatan akan dilakukan berdasarkan SOP. Peneliti menjamin kerahasiaan semua data peserta penelitian ini dengan menyimpannya dengan baik dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian.

Kepesertaan Bapak/Ibu pada penelitian ini bersifat sukarela. Bapak/Ibu dapat menolak untuk mengikuti pelatihan ini. Keputusan Ibu/Saudari untuk berhenti sebagai peserta penelitian tidak akan mempengaruhi pekerjaan di Instalasi Gizi.

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

Bila selama berlangsungnya penelitian terdapat perkembangan baru yang dapat mempengaruhi keputusan Bapak/Ibu untuk kelanjutan kepesertaan dalam penelitian, peneliti akan menyampaikan hal ini kepada Bapak/Ibu. Bila ada pertanyaan yang perlu disampaikan kepada peneliti, silakan hubungi peneliti: Ni Putu Ayu Wiswa Dewi Mahasiswa Jurusan Gizi Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika.

No HP: 085857026692

Email: wiswadewi26@gmail.com

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

Peserta Penelitian,

Tanda Tangan dan Nama

Tanggal:

Peneliti

NI PUTU AYU WISWA DEWI

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 5. Satuan Acara Pelatihan

No	Waktu	Durasi	Acara/Kegiatan	Pengisi Acara	Penanggung Jawab
1.	12.30- 13.00	30 ⁰	Registrasi peserta acara + Pre Test	-	Sekretaris
2.	13.00- 13.05	5 ⁰	Pembukaan MC	MC	Sie acara
3.	13.05- 13.10	5 ⁰	Menyanyikan lagu Indonesia Raya	MC	Sie acara
4.	13.10- 13.15	5 ⁰	Doa	MC	Sie rohani
5.	13.15- 13.20	5 ⁰	Laporan Ketua Panitia	Ni Putu Ayu Wiswa Dewi	Ketua Panitia
6.	13.20- 13.25	5 ⁰	Sambutan Kepala Instalasi Gizi RSUD Kabupaten Buleleng	Kepala Instalasi Gizi RSUD Kabupaten Buleleng	Sie Acara
7.	13.25- 13.35	5 ⁰	Perkenalan Moderator I	MC	Sie acara
8.	13.35- 14.05	30 ⁰	Penjelasan tentang Higiene dan Sanitasi Makanan serta Keamanan Makanan Sistem Penyelenggaraan Makanan di Instalasi	Moderator : Narasumber : Luh Eka Suastuti,S.Gz	Sie acara

			Gizi RSUD Kabupaten Buleleng		
9.	14.05- 14.15	10 ⁰	Diskusi Sesi I	Moderator	Sie acara
10.	14.15- 14.20	5 ⁰	Penyerahan Sertifikat Narasumber I Oleh Kepala Instalasi Gizi	Moderator	Sie acara
11.	14.20- 14.14.35	15 ⁰	Instirahat		-
12.	14.35- 15.05	30 ⁰	Hygiene Perorangan dan Hygiene Sanitasi Lingkungan	Moderator : Narasumber III: Gede Eka Subiarta,STr. Gz	Sie acara
13.	15.05- 15.15	10 ⁰	Diskusi	Moderator	Sie acara
14.	15.15- 15.20	5 ⁰	Penyerahan Sertifikat Narasumber III Oleh Kepala Instalasi Gizi	MC	Sie acara
15.	15.20- 15.40	20 ⁰	Penjelasan manfaat APD dan Langkah cuci Tangan serta Penayangan Video Penggunaan APD serta praktek langkah cuci tangan	Ni Putu Ayu Wiswa Dewi	Sie Acara

16.	15.40- 15.50	10 ⁰	Penyampaian Kesimpulan Semua Materi	Moderator	Sie Acara
17.	15.50- 16.05	15 ⁰	Post Test		Sekretaris
18.	16.05- 16.15	10 ⁰	Penutup oleh: Ketua Panitia Diklat	MC	Sie Acara
19.	16.15- 16.25	10 ⁰	Pembagian sertifikat dan Sovenir kepada seluruh peserta pelatihan	MC	Sie Acara
20.	16.25- 16.30	5 ⁰	Foto Bersama	MC	Sie Acara

Lampiran 6. Formulir Identitas Sampel

Kode Sampel

--	--

Karakteristik Sampel

Nama Lengkap :

Umur :

Jenis kelamin :

Tanggal Lahir :

Pendidikan Terakhir : Lingkari Jawaban yang Sesuai

1. SD
2. SMP
3. SMA
4. SMK
5. Diploma
6. Sarjana
7. Lainnya....

Lama Bekerja : Lingkari jawaban yang sesuai

1. < 5 tahun
Berapa tahun
2. > 5 tahun
Jika Lebih Berapa tahun.....

Pelatihan : Lingkari jawaban yang sesuai

1. Pernah
2. Tidak

Lampiran 7. Soal Pretest dan Post test

PENGETAHUAN TENTANG HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN		
Jawablah dengan benar pertanyaan di bawah ini! Tulis jawaban pada kolom jawaban		
No	Pertanyaan	Jawaban
1.	<p>Apa pengertian dari higiene sanitasi makanan ?</p> <ol style="list-style-type: none"> Upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan Penyelenggaraan makanan enak, menarik dan bergizi Penyelenggaraan makanan yang tidak aman dan tidak bersih Upaya penyelenggaraan makanan yang di usahakan aman dan bersih 	A
2.	<p>Pengertian dari penjamah makanan adalah ?</p> <ol style="list-style-type: none"> Orang yang berhubungan dengan bahan makanan dari mentah sampai makanan siap santap Orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Orang yang melakukan proses sanitasi ruangan dan peralatan serta ruangan pengolah makanan Orang yang memahami tentang cara penanganan limbah di area dapur dan lingkungannya 	B
3	<p>Apa pengertian dari sanitasi makanan dalam penyelenggaraan makanan ?</p> <ol style="list-style-type: none"> Untuk mengendalikan perlengkapan kualitas makanan dari gangguan kesehatan Upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman di konsumsi Upaya untuk tidak memelihara kelezatan makanan sehingga disukai oleh konsumen Upaya pengendalian debu kotoran yang dapat mencemari makanan 	B
4	<p>Penjamah makanan dapat menjadi penyebab terdapat penyakit pada makanan karena salah satunya penjamah makanan sebagai carrier, yang dimaksud carrier ?</p> <ol style="list-style-type: none"> Orang yang menjadi sumber penyakit dan menularkannya ke sumber yang belum terkontaminasi 	A

	<ul style="list-style-type: none"> b. Perpindahan penyakit 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 	
5.	<p>Apa yang terjadi bila tidak menerapkan higiene sanitasi adalah ?</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Makanan menjadi tidak enak b. Makan jadi kelihatan buruk c. Kontaminasi makanan d. Rasa makanan jadi berubah 	C
6.	<p>Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai..</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Sandal jepit,masker,selop tangan b. Perhiasan,tutup kepala,celemek c. Celemek/apron,masker,tutup kepala d. Cat kuku,sepatu,masker 	C
7	<p>Pengertian dari APD yang paling benar adalah ?</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 kontaminasi makanan dan tenaga kerja terkena bahaya 	D
8	<p>Pada saat apa hygiene sanitasi dalam penyelenggaraan makanan harus diterapkan?</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Pengolahan dan Penyajian Makanan b. Pengolahan, Penyajian, dan Pendistribusian Makanan c. Penerimaan Bahan, Penyimpanan Bahan, Pengolahan Makanan, Penyajian dan Pendistribusian d. Penerimaan makanan, Pengangkutan Makanan, Pengolahan Makanan, Penyajian 	C
9	<p>Dalam pemilihan bahan makanan yang aman untuk dikonsumsi perlu memperhatikan hal-hal, seperti ?</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Kemasan rusak dan sudah melewati tanggal kadaluarsa b. Permukaan bahan makanan sudah berjamur dan busuk c. Tampilan warna makanan mencolok dan menarik d. Kondisi bahan makanan segar dan terbebas dari debu, lalat, dan kecoa 	D
10	<p>Syarat kondisi kesehatan/kondisi tubuh seorang penjamah makanan?</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Tidak menderita penyakit mudah menular batuk, pilek, dan penyakit menular lainnya b. Tidak menggaruk-garuk rambut, hidung dan kulit c. Tidak Merokok 	A

	d. Berpakaian rapi dan bersih	
11	<p>Cara-cara menjaga kebersihan diri pada penjamah makanan yaitu?</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Mengganti pakaian saat sudah bawahan berkeringat saja b. Rutin mandi 2x sehari dan membersihkan lubang hidung, lubang telinga dan kuku c. Mandi saat akan tidur malam saja d. Keramas saat rambut terasa gatal 	B
12	<p>Mencuci tangan dengan baik dan benar adalah salah satu cara menjaga hygiene penjamah makanan. Ada berapa langkah cuci tangan dalam penyelenggaraan makanan?</p> <ul style="list-style-type: none"> a. 7 langkah b. 6 langkah c. 5 langkah d. 10 langkah 	B

Lampiran 8. Soal Sikap Tentang Hygiene Sanitasi

SIKAP TENTANGHYGIENE SANITASI						
Berikan tanda (<input type="checkbox"/>) pada kolom dibawah ini sesuai dengan sikap anda. (SS: Sangat Setuju, S: Setuju, N: Netral, TS: Tidak Setuju, STS: Sangat Tidak Setuju)						
No	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
1.	Hygiene Sanitasi Makanan sangat penting diterapkan untuk menjamin keamanan makanan					
2.	Hygiene Sanitasi bertujuan untuk menekan potensi bahaya terjadinya kontaminasi makanan					
3.	Tenaga pengolah makanan menggunakan celemek pada saat mengolah makanan					
4.	Hygiene Sanitasi tidak perlu dilakukan pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit					
5.	Personal hygiene merupakan salah satu kunci dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat					
6.	Tenaga penjamah makanan mencuci tangan pakai sabun sebelum dan sesudah mengolah makanan					
7.	Memegang bahan makanan yang telah dimasak boleh langsung dengan jari tangan,tidak menggunakan alat perantara					
8.	Selain hygiene personal, Kebersihan peralatan dan ruang pengolahan makanan juga penting					
9.	Tenaga pengolah makanan boleh mengobrol saat mengolah makanan					
10.	Penjamah makanan meludah, bersin dan batuk di depan makanan					
11.	Tenaga Penjamah makanan boleh merokok saat mengolah makanan					
12.	Kontaminasi makanan akan menyebabkan penyakit					

Lampiran 9. Hasil Uji Statistik

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
PreTest Pengetahuan	.151	31	.069	.951	31	.168
PostTest Pengetahuan	.360	31	.000	.705	31	.000
PreTest Sikap	.183	31	.010	.942	31	.094
PostTest Sikap	.139	31	.133	.958	31	.265

a. Lilliefors Significance Correction

Nilai signifikan Shapiro Wilk > 0,05 sehingga data dikatakan tidak berdistribusi normal, maka dari itu dilanjutkan dengan uji Wilcoxon

Test Statistics^a

	PostTest Pengetahuan - PreTest Pengetahuan
Z	-4.728 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.

Pre dan post pengetahuan menunjukkan hasil signifikan 0,00 atau < 0,05 sehingga dapat disimpulkan bahwa ada perbedaan.

Ranks

	N	Mean Rank	Sum of Ranks
PostTest Pengetahuan - Negative Ranks	0 ^a	.00	.00
PreTest Pengetahuan Positive Ranks	29 ^b	15.00	435.00
Ties	2 ^c		
Total	31		

a. PostTest Pengetahuan < PreTest Pengetahuan

b. PostTest Pengetahuan > PreTest Pengetahuan

c. PostTest Pengetahuan = PreTest Pengetahuan

Negative rank berarti nilai yang menurun sebanyak 0 sampel

Positive rank berarti nilai yang meningkat sebanyak 29 sampel

Ties berarti nilai yang tetap sebanyak 2 sampel

Test Statistics^a

PostTest Sikap - PreTest Sikap	
Z	-1.291 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	.197

- a. Wilcoxon Signed Ranks Test
- b. Based on negative ranks.

Pre dan post test sikap menunjukkan hasil nilai signifikan 0,197 yang berarti $> 0,05$ sehingga dapat dikatakan tidak ada perbedaan

Ranks

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
PostTest Sikap - PreTest Sikap	Negative Ranks	10 ^a	13.55	135.50
	Positive Ranks	17 ^b	14.26	242.50
	Ties	4 ^c		
	Total	31		

- a. PostTest Sikap < PreTest Sikap
- b. PostTest Sikap > PreTest Sikap
- c. PostTest Sikap = PreTest Sikap

Negative rank berarti yang mengalami penurunan nilai sikap yaitu sebanyak 10 sampel

Positive rank berarti yang mengalami peningkatan nilai sikap sebanyak 17 sampel

Dan ties berarti yang nilai pre dan post test sikapnya tetap sebanyak 4 sampel

Lampiran 10. Uji Validitas dan Reabilitas Kuisisioner Pengetahuan

Butir pertanyaan	R Hitung	R Tabel	Kriteria
1	0,641	0,361	Valid
2	0,430	0,361	Valid
3	0,581	0,361	Valid
4	0,366	0,361	Valid
5	0,690	0,361	Valid
6	0,532	0,361	Valid
7	0,522	0,361	Valid
8	0,371	0,361	Valid
9	0,597	0,361	Valid
10	0,581	0,361	Valid
11	0,428	0,361	Valid
12	0,614	0,361	Valid

Cronbach's Alpha	N of items
0,603	12

Lampiran 11 . Uji Validitas dan Reabilitas Kuisisioner Sikap

Butir pertanyaan	R Hitung	R Tabel	Kriteria
1	0,769	0,361	Valid
2	0,838	0,361	Valid
3	0,802	0,361	Valid
4	0,672	0,361	Valid
5	0,695	0,361	Valid
6	0,702	0,361	Valid
7	0,527	0,361	Valid
8	0,775	0,361	Valid
9	0,764	0,361	Valid
10	0,672	0,361	Valid
11	0,775	0,361	Valid
12	0,695	0,361	Valid

Cronbach's Alpha	N of items
0,899	12

Lampiran 12. Dokumentasi





SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI REPOSITORY

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Putu Ayu Wiswa Dewi
NIM : P07131221106
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Jurusan : Gizi
Tahun Akademik : 2021/2022
Alamat : Br. Ditas Kelod, Desa Kedis, Kec. Busungbiu, Kab. Buleleng
Nomor HP/Email : 085857026692/ wiswadewi26@gmail.com

Dengan ini menyerahkan skripsi berupa Skripsi dengan Judul:

"PERBEDAAN PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN SEBELUM DAN SETELAH PELATIHAN HYGIENE SANITASI DI INSTALASI GIZI RSUD BULELENG"

1. Dan Menyetujuinya menjadi hak milik Poltekkes Kemenkes Denpasar serta memberikan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif untuk disimpan, dialihkan, diadukan, dikelola dalam pangkalan data dan dipublikasikannya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis selama tetap mencantumkan nama penulis sebagai pemilik Hak Cipta.
2. Pernyataan ini saya buat dengan sungguh-sungguh. Apabila dikemudian hari terbukti ada pelanggaran Hak Cipta/Plagiarisme dalam karya ilmiah ini, maka segala tuntutan hukum yang timbul akan saya tanggung pribadi tanpa melibatkan pihak Poltekkes Kemenkes Denpasar.

Vaya menyatakan,



Ni Putu Ayu Wiswa Dewi
NIM. P07131221106