

**MEDAN HEALTH POLYTECHNIC OF MINISTRY OF HEALTH
BACHELOR PROGRAM OF APPLIED HEALTH SCIENCE IN
ENVIRONMENTAL HEALTH, KABANJAHE**

**THESIS, JUNE 2025
GLORIA CINTA AGITA GINTING**

**"THE EFFECT OF FOOD HYGIENE AND SANITATION
EDUCATION USING BOOKLETS ON THE KNOWLEDGE
AND BEHAVIOR OF SCHOOL FOOD VENDORS IN
KABANJAHE CITY 2025"**

xii + 60 pages + 14 tables + 5 figures + 6 appendices

ABSTRACT

Schoolchildren are a group highly susceptible to foodborne illnesses because they frequently consume snacks sold around schools. This situation demands special attention to the implementation of food hygiene and sanitation practices by vendors.

This study aimed to determine the effect of food hygiene and sanitation education using booklets on the knowledge and behavior of school food vendors in the working area of the Kabanjahe Community Health Center. The research method used a quasi-experimental design with a one-group pretest-posttest approach. The study sample consisted of 35 school food vendors selected using a total sampling technique.

Data was collected through knowledge questionnaires and behavior checklists, then analyzed using a Paired Sample t-Test. The results showed a significant increase after the intervention. Before the intervention, the majority of respondents had poor knowledge (85.7%) and only 8.6% had good behavior. After the education, 91.4% of respondents had good knowledge and 94.3% showed good behavior. Statistical tests yielded a p-value of 0.000 ($p < 0.05$), indicating that education through booklets had a significant effect on improving the knowledge and behavior of the vendors.

Keywords: Hygiene and sanitation education, booklet, knowledge, behavior, school food vendors.



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmatnya sehingga diberi kesehatan dan kesempatan untuk menyelesaikan proposal skripsi ini dengan judul “PENGARUH PENYULUHAN HYGEINE SANITASI MAKANAN MENGGUNAKAN BOOKLET TERHADAP PENGETAHUAN DAN TINDAKAN PEDAGANG MAKANAN JAJANAN SEKOLAH DI KOTA KABANJAHE 2025 “

Penulisan skripsi ini dibuat untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan skripsi dan pendidikan pada program Pendidikan Sarjana Terapan (D-IV Sanitasi) Kabanjahe.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis banyak menerima dukungan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis menyampaikan rasa hormat dan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ibu Tengku Sri Wahyuni, SsT, M,Keb selaku Plt.Direktur Kemenkes Politeknik Kesehatan Medan.
2. Ibu Haesti Sembiring, SST.M.Sc selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe.
3. Ibu Marina Br. Karo SKM, M.Kes selaku Dosen Pembimbing saya yang telah bersedia meluangkan waktu, memberikan bimbingan dan masukan untuk kesempurnaan penulisan skripsi ini.
4. Bapak Mustar Rusli, SKM, M.KES selaku dosen penguji I dan Ibu Jernita Sinaga , SKM, MPH selaku dosen penguji II yang telah memberikan saya masukan dan bimbingan dalam penulisan skripsi ini.
5. Seluruh Dosen dan Staff Pegawai di Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe yang telah membekali ilmu pengetahuan dan membantu selama penulis mengikuti perkuliahan.
6. Dr Jasura Pinem, M.Kes selaku Kepala Dinkes Kesehatan Kabupaten Karo dan Dr.Novel P. Ginting selaku kepala UPT Dinas Kesehatan Puskesmas Kabanjahe
7. Teristimewa kepada orang tua saya Bapak Romianto Ginting dan Ibu Rosmaria Tarigan S.Pd serta kakak saya Anggreini Ginting

Amd.gz dan adek saya Hary Ginting yang selalu memberi semangat kasih sayang, cinta, motivasi dan dorongan materi serta doa sehingga penulis bisa menyelesaikan penulisan skripsi ini

8. Kepada Rivaldy Sitepu Terimakasih telah memberi semangat,menemi,dan membantu dalam menyiapkan penulis selama proses penyusunan skripsi ini.
9. Teman – teman saya yang berada di grup semangat oke+2 terimakasih sudah menjadi teman seperjuangan selama masa perkuliahan, yang selalu saling dukung dan saling membantu, saling memberi semangat hingga pada saat menjalani semester akhir ini dan terimakasih kepada mariarouli yang sudah mendukung saya dari awal hingga akhir perkuliahan.

Kabanjahe, Juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------|
| LEMBAR PERSETUJUAN | i |
| LEMBAR PENGESAHAN..... | ii |
| BIODATA PENULIS | iii |
| ABSTRAK..... | iv |
| KATA PENGANTAR..... | vi |
| DAFTAR ISI..... | viii |
| DAFTAR GAMBAR | xiii |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 6 |
| C. Tujuan Penelitian..... | 6 |
| C.1 Tujuan Umum..... | 6 |
| C.2 Tujuan Khusus | 6 |
| D. Manfaat Penelitian..... | 6 |
| D.1 Bagi Peneliti | 6 |
| D.2 Bagi Pedagang..... | 7 |
| D.3 Bagi Institusi | 7 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | 8 |
| A. Hygiene Sanitasi | 8 |
| B. Makanan Jajanan..... | 9 |
| B.1 Jenis makanan jajanan Kemenkes (2011)..... | 9 |
| B.2 Foodborne Disease | 10 |
| C. Hygiene Penjamah Makanan | 12 |
| C.1 Pengertian Hygiene Penjamah Makanan | 12 |
| C.2 Prinsip-Prinsip Personal Hygiene | 13 |
| D. Media Promosi Kesehatan..... | 15 |
| D.1 Pengertian Promosi Kesehatan..... | 15 |
| D.2 Tujuan Promosi Kesehatan | 16 |
| E. Media Booklet..... | 16 |

| | |
|---|-----------|
| E.1 Pengertian Booklet | 16 |
| E.2 Keunggulan Booklet | 17 |
| E.3 Kelemahan Booklet | 18 |
| F. Pengetahuan | 18 |
| F.1 Pengertian Pengetahuan | 18 |
| F.2 Faktor Yang Mempengaruhi Pengetahuan | 20 |
| F.3 Pengukuran Pengetahuan | 21 |
| G. Tindakan..... | 21 |
| G.1 Pengertian Tindakan | 21 |
| H. Landasan Teori | 22 |
| H.1 Teori S-O-R (<i>Stimulus, Organism, Respon</i>) | 22 |
| I. Kerangka Teori..... | 23 |
| J. Kerangka Konsep..... | 23 |
| K. Definisi Operasional | 24 |
| L. Hipotesis Penelitian | 25 |
| BAB III METODE PENELITIAN | 26 |
| A. Jenis dan Desain Penelitian | 26 |
| B. Lokasi dan Waktu Penelitian | 26 |
| C. Populasi dan Sampel Penelitian | 27 |
| C.1 Populasi | 27 |
| C.2 Sampel | 27 |
| D. Variabel Penelitian..... | 27 |
| E. Teknik Pengumpulan Data | 27 |
| F. Pengolahan dan Analisis Data | 28 |
| G. Analisis Data | 29 |
| G.1 Univariat | 29 |
| G.2 Bivariat | 29 |
| BAB IV | 30 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN | 30 |
| A. Gambar Umum Lokasi Penelitian | 30 |
| B. Karakteristik Responden | 31 |

| | |
|---|-----------|
| C. Hasil univariat | 33 |
| D. Hasil Uji Bivariat | 37 |
| E. Pembahasan | 40 |
| E.1 Pengaruh Pengetahuan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Sekolah Sebelum Dan Sudah Melakukan Penyuluhan Menggunakan Media Booklet..... | 40 |
| E.2 Pengaruh Tindakan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Sekolah Sebelum Dan Sudah Melakukan Penyuluhan Menggunakan Media Booklet..... | 42 |
| KESIMPULAN DAN SARAN | 45 |
| A. KESIMPULAN | 45 |
| B. SARAN..... | 46 |
| DAFTAR PUSTAKA | 47 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 2.1 Pengaruh Penyuluhan Tentang Hygiene Sanitasi Makanan Terhadap Peningkatan Pengetahuan Dan Praktik Penjamah Makanan Jajanan | 24 |
| Tabel 4.1 Jumlah Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Dasar di Kota Kabanjahe Tahun 2025..... | 30 |
| Tabel 4.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Dasar di kota Kabanjahe Tahun 2025 | 31 |
| Tabel 4.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Dasar di kota Kabanjahe Tahun 2025 | 32 |
| Tabel 4.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Dasar di kota Kabanjahe Tahun 2025 | 32 |
| Tabel 4.5 Tingkat Pengetahuan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Dasar di Kota Kabanjahe Tahun 2025 Sebelum Melakukan Penyuluhan Menggunakan Media Booklet..... | 33 |
| Tabel 4.6 Tingkat Pengetahuan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Dasar di Kota Kabanjahe Tahun 2025 Sesudah Melakukan Penyuluhan Menggunakan Media Booklet..... | 33 |
| Tabel 4.7 Tindakan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Dasar di Kota Kabanjahe Tahun 2025 Sebelum Melakukan Penyuluhan Menggunakan Media Booklet | 35 |
| Tabel 4.8 Tindakan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Dasar di Kota Kabanjahe Tahun 2025 sesudah Melakukan Penyuluhan Menggunakan Booklet..... | 35 |
| Tabel 4.9 Hasil Paired Sampel Statistics Pengaruh Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi makanan jajanan Sekolah Dasar di Kota Kabanjahe Tahun 2025 pada pedagang makanan jajanan | 37 |
| Tabel 4.10 Hasil Paired Samples Correlations Pengaruh Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi makanan jajanan Sekolah Dasar di Kota Kabanjahe Tahun 2025 pada pedagang makanan jajanan | 37 |
| Tabel 4.11 Hasil Paired Samples Test Pengaruh Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi Makanan jajanan sekolah Dasar di Kota Kabanjahe Tahun 2025 pada pedagang makanan jajanan | 38 |

| | |
|---|----|
| Tabel 4.12 Hasil Paired Samples Statistics Pengaruh Tingkat tindakan Hygiene Sanitasi makanan jajanan Sekolah Dasar di Kota Kabanjahe Tahun 2025 pada pedagang makanan jajanan | 39 |
| Tabel 4.13 Hasil Paired Samples Correlations Pengaruh Tingkat Tindakan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Sekolah Dasar Di Kota Kabanjahe Tahun 2025 Pada Pedagang Makanan Jajanan | 39 |
| Tabel 4.14 Hasil Paired Samples Tets Pengaruh Tingkat Tindakan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Sekolah Dasar di Kota Kabanjahe Tahun 2025 Pada Pedagang Makanan Jajanan | 39 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 2.1 Kerangka Teori S-O-R Model | 22 |
| Gambar 2.2 Kerangka Teori | 23 |
| Gambar 2.3 Kerangka Konsep | 23 |
| | |
| Gambar 4.1 Rerata tingkat pengetahuan sebelum & sesudah melakukan penyuluhan menggunakan media booklet tentang Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Sekolah Dasar di kota kabanjahe tahun 2025..... | 34 |
| Gambar 4.2 Rerata tingkat tindakan sebelum & sesudah melakukan penyuluhan menggunakan media booklet tentang Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Sekolah Dasar di kota kabanjahe tahun 2025..... | 36 |

DAFTAR LAMPIRAN

- LAMPIRAN 1** Kuesioner Pre Test & Post Test
- LAMPIRAN 2** Cek List Pre Test & Post Test
- LAMPIRAN 3** Surat Izin Penelitian
- LAMPIRAN 4** Surat Balasan Izin penelitian Dari Dinas Kesehatan
Kabanjahe
- LAMPIRAN 5** Informed Consent
- LAMPIRAN 6** Master Tabel
- LAMPIRAN 7** Hasil SPSS
- LAMPIRAN 8** Dokumentasi Penelitian
- LAMPIRAN 9** Dokumentasi Sekolah
- LAMPIRAN 10** ETHICAL EXEMPTION

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan penting bagi keberadaan manusia dan tidak berubah, yang memerlukan pengelolaan yang hati-hati dan akurat agar fungsi tubuh dapat optimal. Proses pengolahan pangan terdiri dari beberapa tahapan, dimulai dari penerimaan bahan mentah, dilanjutkan dengan pencucian, penyiapan, pemasakan, dan terakhir pangan siap saji. Pangan yang diolah dengan baik akan mempunyai cita rasa yang nikmat, bebas kontaminan, dan aman dikonsumsi. Lembaga tersebut akan memiliki reputasi positif karena makanan yang dibuatnya lezat, bergizi, dan aman (Menurut WHO).

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia yang harus dipenuhi setiap hari karena mengandung gizi yang diperlukan tubuh. Jenis dan cara pengolahan makanan sangat beragam, namun makanan juga dapat menjadi penyebab gangguan kesehatan jika tidak diolah atau dikonsumsi dengan baik. Seiring dengan meningkatnya jumlah populasi, kebutuhan makanan pun bertambah. Oleh karena itu, makanan yang kita konsumsi tidak hanya harus bergizi, tetapi juga harus terjamin keamanannya bagi kesehatan tubuh (Juhaina, 2021).

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel.

Makanan jajanan sekolah merupakan salah satu sumber asupan energi dan gizi bagi anak-anak sekolah. Namun, keamanan makanan jajanan sering kali menjadi perhatian karena masih banyak pedagang

yang kurang memahami dan menerapkan prinsip higiene serta sanitasi makanan. Kondisi ini dapat meningkatkan risiko kontaminasi makanan yang berakibat pada berbagai penyakit seperti diare, keracunan makanan, dan infeksi saluran pencernaan (Juhaina, 2021).

Pengolahan makanan yang baik, bersih dan benar akan menghasilkan makanan sehat dan aman untuk dikonsumsi dan syarat konsumsi makanan yang baik berada pada tingkat kematangan, bebas dari pencemaran di tahap produksi serta penyajian. Makanan yang sangat disukai oleh anak usia SD adalah makanan jajanan. Kebersihan makanan jajanan dapat berpengaruh terhadap kejadian diare karena penggunaan zat berbahaya dan dapat berakibat pada keracunan makanan. (Rahmi, 2021).

Pemenuhan kebutuhan makanan yang higienis adalah salah satu syarat untuk mencapai kesehatan yang optimal. Makanan dapat membuat tubuh sehat, tetapi makanan yang terkontaminasi justru dapat menyebabkan penyakit. Tetapi, kondisi kebersihan dan sanitasi makanan jajanan di lingkungan sekolah dasar sering tidak terjamin. Kurangnya perhatian pada kebersihan dalam pengolahan dan penyajian jajanan ini dapat memicu masalah kesehatan, seperti diare, keracunan makanan, dan infeksi saluran pencernaan. Masalah-masalah ini tidak hanya memengaruhi kesehatan anak-anak tetapi juga berdampak pada proses belajar mereka. Saat ini, banyak penjual makanan di sekitar sekolah yang keamanannya belum terjamin, sehingga dapat mengancam kesehatan siswa dan mengganggu kegiatan belajar mereka.

Tingginya resiko keracunan makanan jananan pada anak usia sekolah dikarenakan tingkat pengetahuan anak sekolah dan pedagang yang sangat rendah. Agar anak-anak terhindar dari beragam penyakit seperti diare, *schistosomiasis* dan demam *typhoid* perlu pengetahuan

dalam memilih jajanan yang sehat guna meningkatkan derajat kesehatan anak-anak tersebut. Apabila pola konsumsi jajanan sehat anak sekolah dijaga, maka tumbuh kembangnya akan optimal yang berpengaruh terhadap kualitas anak pada masa yang akan datang. Kejadian diare sebagai dampak konsumsi jajanan bisa ditularkan melalui air yang kurang bersih. Kondisi pasokan air yang buruk dapat membuat anak sekolah terkena air minum yang terkontaminasi oleh bakteri penyakit diare.(Rahmi, 2021).

Makanan tidak aman ditandai dengan adanya kontaminasi bakteri berbahaya, virus, parasit, atau senyawa kimia menyebabkan lebih dari 200 penyakit, mulai dari keracunan makanan, diare sampai dengan kanker. Pusat Pengendalian dan Pencegahan Penyakit atau *Centers for Disease Control Prevention (CDC)* memperkirakan bahwa setiap tahunnya di Amerika Serikat, terdapat 1 dari 6 orang atau 48 juta orang sakit, yang dirawat di rumah sakit sebanyak 128.000, dan sebanyak 3.000 meninggal dari kasus penyakit bawaan pangan (Sari, 2017).

Menurut WHO 2020 Diperkirakan 1 dari 10 orang di dunia mengalami sakit akibat mengonsumsi makanan maupun minuman yang terkontaminasi, serta menyebabkan kematian sebanyak 420.000 per tahunnya. Sedangkan di dalam negeri pada tahun 2019 berdasarkan data dari Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional Badan POM kasus keracunan akibat makanan dan minuman menjadi penyumbang tingginya kasus keracunan nasional yakni 474 kasus akibat keracunan makanan dan 819 kasus akibat keracunan minuman. Sehingga perlu adanya penerapan higiene sanitasi makanan yang memenuhi syarat untuk mencegah kemungkinan ini (Sembiring & Perangin-Angin, 2023).

Hasil penelitian oleh Agustina (2009) mengenai perilaku penjaja makanan jajanan yang berhubungan dengan hygiene dan sanitasi

makanan, menunjukkan terdapat 47,8% penjaja makanan memiliki hygiene perorangan yang kurang baik, 65,2% memiliki sanitasi yang kurang baik dari segi peralatan, 30,4% menyajikan makanan jajanan dalam keadaan sanitasi yang tidak baik, dan 86,9% penjaja makanan tidak mencuci tangan saat hendak menjamah makanan. Hasil penelitian dari Yasmin (2010), menunjukkan 48,1% penjaja makanan memiliki pengetahuan dengan kategori sedang, dan 74,1% penjaja makanan jajanan memiliki sikap keamanan pangan berketegori kurang (Sari, 2017).

Konsumsi makanan olahan atau makanan siap saji, seperti makanan ringan yang dipasok oleh pedagang makanan jajanan, perusahaan katering, rumah makan, kantin, dan restoran, menyumbang lebih dari 70% kasus keracunan makanan secara global. Pada tahun 2022 akan terjadi 72 laporan kejadian keracunan makanan parah di Indonesia. Tahun sebelumnya, terdapat 50 kasus, sehingga berarti terjadi peningkatan sebesar 44%. Sedangkan pada tahun 2022 terdapat 5.505 orang yang terpapar keracunan makanan, dengan rincian 2.788 orang mengalami gejala sakit (*attach rate*) dan 5 orang meninggal dunia (*fatality rate*).

Tingginya konsumsi jajanan di kalangan anak sekolah menuntut perhatian lebih terhadap aspek kebersihan dan keamanan pangan. Penyuluhan hygiene sanitasi makanan menjadi langkah strategis dalam meningkatkan kesadaran dan tindakan higienis di kalangan pedagang makanan. Salah satu metode edukasi yang efektif adalah penggunaan *booklet*, yang menyajikan informasi secara menarik, ringkas, dan mudah dipahami. Melalui media ini, pedagang makanan dapat memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai pentingnya kebersihan makanan serta menerapkannya dalam kegiatan sehari-hari. Dengan meningkatnya pengetahuan dan tindakan higienis, diharapkan

kualitas jajanan sekolah menjadi lebih aman, sehat, dan layak konsumsi bagi anak-anak.

Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh (Ulya Rahmawati,2020) meneliti pengaruh penyuluhan menggunakan booklet terhadap peningkatan pengetahuan, sikap, dan praktik higiene perorangan pada penjamah makanan.Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa booklet sebagai media edukasi memiliki dampak signifikan dalam meningkatkan ketiga aspek ini setelah intervensi dilakukan. Hal ini mengindikasikan bahwa booklet merupakan media yang efektif dalam menyampaikan informasi mengenai higiene sanitasi makanan, karena mampu meningkatkan pemahaman dan kesadaran para penjamah makanan secara berkelanjutan. Penemuan ini menjadi dasar penting bagi penelitian yang berfokus pada peningkatan kualitas keamanan pangan, khususnya dalam konteks makanan jajanan sekolah, yang memiliki peran krusial dalam menjaga kesehatan siswa.(Rahmawati et al., 2020)

Anak usia sekolah khususnya Sekolah Dasar dan yang sederajat merupakan generasi penerus bangsa, oleh karena itu harus diupayakan menjadi manusia yang berkualitas. Untuk mewujudkan hal ini, salah satu yang harus menjadi perhatian kita adalah anak-anak harus mengkonsumsi pangan yang bergizi, sehat dan aman.

Di wilayah kerja Puskesmas Kabanjahe terdapat beberapa sekolah yang masih memiliki pedagang makanan jajanan yang belum sepenuhnya menerapkan prinsip higiene dan sanitasi dalam pengolahan serta penyajian makanan. Hal ini berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi makanan yang dapat berdampak pada kesehatan siswa. Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul,"Pengaruh Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan Menggunakan Booklet

terhadap Pengetahuan dan Tindakan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah di Wilayah Kerja Puskesmas Kabanjahe.”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka muncul rumusan masalah ialah, Apakah Pengaruh Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan Menggunakan Booklet terhadap Pengetahuan dan Tindakan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah di Wilayah kota Kabanjahe?

C. Tujuan Penelitian

C.1 Tujuan Umum

Tujuan umum peneliti adalah untuk mengetahui Apakah Pengaruh Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan Menggunakan Booklet terhadap Pengetahuan dan Tindakan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah di Kota Kabanjahe.

C.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui pengaruh penyuluhan terhadap peningkatan pengetahuan pedagang makanan jajanan tentang hygiene sanitasi makanan jajanan.
2. Untuk mengetahui pengaruh penyuluhan terhadap peningkatan tindakan pedagang makanan jajanan tentang hygiene sanitasi makanan jajanan.
3. Mengetahuai analisis pengaruh penyuluhan terhadap peningkatan pengetahuan dan tindakan pedagang makanan jajanan tentang hygiene sanitasi makanan jajanan

D. Manfaat Penelitian

D.1 Bagi Peneliti

Sebagai sarana untuk memperkaya ilmu pengetahuan dan menambah wawasan tentang hygiene sanitasi makanan.

D.2 Bagi Pedagang

Menambah pengetahuan dan mendorong perubahan perilaku pedagang menuju pengolahan makanan yang lebih higienis dan untuk mengetahui penting kiranya untuk menjaga dan menerapkan hygiene sanitasi makanan jajanan.

D.3 Bagi Institusi

Sebagai referensi tentang pengaruh penyuluhan hygiene sanitasi makanan menggunakan booklet terhadap pengetahuan dan tindakan pedagang makanan jajanan sekolah di wilayah Kota kabanjahe.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Hygiene Sanitasi

Hygiene sanitasi adalah upaya pengendalian terhadap factor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Penerapan hygiene sanitasi yang baik sangat penting dalam memastikan keamanan pangan, terutama di lingkungan sekolah, di mana anak-anak merupakan kelompok rentan terhadap penyakit akibat makanan yang terkontaminasi (Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2003).

Sanitasi adalah upaya pencegahan penyakit yang berfokus pada pemeliharaan kesehatan lingkungan hidup manusia dengan tujuan menciptakan lingkungan yang bersih, sehat, dan bebas dari pencemaran. Kegiatan sanitasi meliputi penyediaan air bersih untuk keperluan sehari-hari, pengelolaan sampah dengan menyediakan tempat penampungan agar tidak dibuang sembarangan, serta menjaga kebersihan makanan, tempat kerja, dan peralatan agar tetap higienis dan bebas dari bakteri, serangga, atau binatang pembawa penyakit. Upaya ini merupakan bagian penting dari kesehatan preventif untuk mencegah penyebaran berbagai penyakit yang berhubungan dengan kebersihan lingkungan (Pipit Mulyah, 2020).

Higiene dan sanitasi merupakan hal yang penting dalam menentukan kualitas makanan dimana *Escherichia coli* sebagai salah satu indikator terjadinya pencemaran makanan yang dapat menyebabkan penyakit akibat makanan (*food borne diseases*). *Escherichia coli* dalam makanan dan minuman merupakan indikator terjadinya kontaminasi akibat penanganan makanan dan minuman yang kurang baik. Minimnya pengetahuan para penjaja makanan mengenai cara mengelola makanan dan minuman yang sehat dan

aman, menambah besar resiko kontaminasi makanan dan minuman yang dijajakannya (Pipit Mulyah 2020).

B. Makanan Jajanan

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel (Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2003). Makanan jajanan adalah jenis makanan atau minuman yang biasanya dijual oleh pedagang di tempat-tempat umum seperti jalanan, pasar tradisional, sekolah, taman, terminal, atau lokasi keramaian lainnya. Makanan jajanan umumnya disajikan dalam bentuk yang sederhana dan praktis sehingga dapat langsung dikonsumsi oleh pembeli tanpa perlu proses pengolahan tambahan. Jenis makanan ini sering kali menjadi pilihan bagi masyarakat karena harganya yang relatif terjangkau, kepraktisannya, serta keberagamannya. makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang disajikan dalam wadah atau sarana penjualan di pinggir jalan, tempat umum atau tempat lainnya, yang terlebih dahulu sudah dipersiapkan atau dimasak di tempat produksi, di rumah atau di tempat berjualan.

B.1 Jenis makanan jajanan Kemenkes (2011)

a. Makanan sepinggan

Makanan sepinggan merupakan kelompok makanan utama, yang dapat disiapkan di rumah terlebih dahulu atau disiapkan di tempat penjualan. Contoh makanan sepinggan seperti: gado-gado, nasi uduk, siomay, bakso, mi ayam, lontong sayur dan lain-lain.

b. Makanan camilan

Makanan camilan adalah makanan yang dikonsumsi diantara dua waktu makan. Makanan camilan terdiri dari : Makanan camilan basah, seperti pisang goreng, lempeng, lumpia, risoles, dan lain-lain.

Makanan camilan ini dapat disiapkan di rumah terlebih dahulu atau disiapkan di tempat penjualan.

- c. Makanan camilan kering, seperti produk ekstrusi (brondong), keripik, biskuit, kue kering, dan lain-lain. Makanan camilan ini umumnya diproduksi oleh industri pangan baik industri besar, industri kecil, dan industri rumah tangga.
- d. Minuman Kelompok minuman yang biasanya dijual meliputi :
 - 1) Air minum, baik dalam kemasan maupun yang disiapkan sendiri
 - 2) Minuman ringan dibagi menjadi dua yaitu dalam kemasan, misalnya teh, minuman sari buah, minuman berkarbonasi, dan minuman ringan yang disiapkan sendiri oleh kantin, misalnya es sirup dan teh. Minuman campur, seperti es buah, es cendol, dan es doger.

B.2 Foodborne Disease

Makanan jajanan yang tidak memenuhi standar kebersihan dan sanitasi dapat menyebabkan berbagai penyakit yang ditularkan melalui makanan (*foodborne diseases*). Beberapa penyakit yang umum terjadi meliputi:

- 1) Diare: Merupakan penyakit yang paling umum terkait dengan makanan terkontaminasi. Penyebab utamanya adalah bakteri seperti *Escherichia coli*, *Salmonella*, dan *Shigella*. Gejalanya meliputi tinja cair, nyeri perut, dehidrasi, dan kelemahan tubuh.
- 2) Keracunan Makanan: Biasanya terjadi karena bakteri *Staphylococcus aureus* atau *Clostridium perfringens* yang mengeluarkan racun dalam makanan. Gejalanya termasuk mual, muntah, diare, dan nyeri perut dalam beberapa jam setelah mengonsumsi makanan terkontaminasi.

- 3) Tifus: Disebabkan oleh bakteri *Salmonella typhi*, yang sering ditemukan dalam makanan atau minuman yang tercemar tinja manusia. Gejala tifus meliputi demam tinggi, sakit kepala, lemah, sembelit atau diare, serta ruam pada kulit.
- 4) Hepatitis A: Virus hepatitis A ditularkan melalui makanan atau air yang terkontaminasi kotoran manusia. Gejalanya mencakup sakit kuning, kelelahan, mual, muntah, dan nyeri perut.
- 5) Kolera: Penyakit yang disebabkan oleh bakteri *Vibrio cholerae*. Kolera menyebabkan diare akut dan dehidrasi berat, yang jika tidak ditangani segera dapat menyebabkan kematian.
- 6) Listeriosis: Disebabkan oleh bakteri *Listeria monocytogenes*. Infeksi ini biasanya menyerang individu dengan sistem kekebalan tubuh yang lemah, ibu hamil, atau bayi baru lahir. Gejalanya meliputi demam, nyeri otot, dan diare.

Penyakit-penyakit ini dapat dicegah dengan penerapan hygiene dan sanitasi makanan yang baik, seperti menjaga kebersihan diri, menggunakan bahan makanan segar dan bersih, serta memasak makanan hingga matang sempurna.

Menurut Depkes RI (2006) Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit, diantaranya:

- 1) Berada dalam derajat kematangan yang dikehendaki.
- 2) Bebas dari pencemaran di setiap tahap produksi dan penanganan selanjutnya.
- 3) Bebas dari perubahan fisik, kimia yang tidak dikehendaki, sebagai akibat dari pengaruh enzim, aktifitas mikroba,

- hewan pengerat, serangga, parasit dan kerusakan-kerusakan karena tekanan, pemasakan dan pengeringan.
- 4) Bebas dari mikroorganisme dan parasit yang menimbulkan penyakit yang dihantarkan oleh makanan.

C. Hygiene Penjamah Makanan

C.1 Pengertian Hygiene Penjamah Makanan

Penjamah makanan jajanan adalah seseorang yang berperan dalam setiap tahap penanganan makanan, baik secara langsung maupun tidak langsung, guna memastikan kualitas dan kebersihan makanan yang disajikan. Perannya mencakup berbagai proses mulai dari tahap awal persiapan bahan baku, kegiatan pembersihan bahan dan peralatan, proses pengolahan makanan, pengangkutan ke tempat penyajian, hingga tahap akhir penyajian kepada konsumen. Dalam setiap tahap tersebut, penjamah makanan harus memperhatikan prinsip-prinsip kebersihan dan keamanan pangan agar makanan tetap higienis, sehat, dan layak untuk dikonsumsi oleh masyarakat (Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2003).

Penjamah makanan harus mentaati standar personal hygiene yang tinggi saat berhubungan dengan makanan. Penjamah makanan dapat menjadi penyebab terdapatnya penyakit makanan karena ada beberapa sebab berikut :

- 1) Penjamah sebagai pembawa kuman penyakit (*carrier*), penjamah makanan dapat membawa penyakit (*carrier*) dan menularkannya kepada konsumen. Carrier adalah orang yang menjadi sumber penyakit dan menularkannya kepada orang lain, tetapi dia sendiri tidak menderita penyakit tersebut.
- 2) Penjamah makanan sebagai penyebab kontaminasi silang. Kontaminasi silang adalah perpindahan bakteri dari sumber kontaminasi kepada sumber yang belum terkontaminasi, sehingga bakteri berkembang pada sumber yang sebelumnya

tidak terkontaminasi. Sumber yang terkontaminasi biasanya berasal dari :

- a) Menggunakan peralatan (pisau, talenan) yang sama antara bahan makanan yang diolah dan masih segar tanpa dicuci terlebih dahulu.
 - b) Tangan penjamah makanan yang tidak dicuci setelah menangani makanan satu ke makanan yang lainnya.
 - c) Penempatan jenis makanan yang sudah dimasak dengan makanan yang segar dalam satu lemari penyimpanan.
- 3) Penjamah makanan sebagai penderita penyakit dan dapat menularkan penyakitnya pada orang lain misalnya sakit influenza dan batuk, baik secara langsung maupun melalui makanan yang diolah. Itulah sebabnya penjamah makanan yang sedang sakit influenza dan batuk tidak boleh menangani pekerjaan yang kontak langsung dengan makanan atau dengan konsumen

C.2 Prinsip-Prinsip Personal Hygiene

Penjamah makanan jajanan dalam melaksanakan kegiatan pelayanan dan penanganan makanan jajanan wajib memenuhi persyaratan higienitas dan sanitasi yang bertujuan untuk menjaga kualitas dan keamanan makanan yang disajikan (Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2003) Persyaratan tersebut meliputi:

1. Kesehatan Fisik: Penjamah tidak boleh menderita penyakit menular seperti batuk, pilek, influenza, diare, atau penyakit perut lainnya yang berisiko menularkan melalui makanan.
2. Penanganan Luka: Luka terbuka, bisul, atau jenis luka lainnya harus ditutup dengan perban atau pelindung yang higienis.

3. Kebersihan Diri: Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian yang digunakan selama menangani makanan.
4. Penggunaan Pakaian Pelindung: Memakai celemek dan penutup kepala yang bersih untuk mencegah kontaminasi.
5. Cuci Tangan: Mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir setiap kali sebelum dan sesudah menangani makanan.
6. Penggunaan Peralatan: Dalam menjamah makanan, sebaiknya menggunakan alat bantu seperti sendok, penjepit, sarung tangan, atau alas tangan.
7. Kebiasaan yang Tidak Higienis: Tidak diperkenankan merokok atau melakukan tindakan seperti menggaruk anggota tubuh (telinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya) selama menangani makanan.
8. Etika Bersin dan Batuk: Dilarang batuk atau bersin di dekat makanan yang disajikan, kecuali menggunakan pelindung seperti masker atau menutup mulut dan hidung dengan tisu atau lengan baju bagian dalam.

Penerapan persyaratan ini sangat penting untuk memastikan makanan yang dijual tetap aman, higienis, dan memenuhi standar kesehatan bagi konsumen.

Peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan dan penyajian makanan jajanan harus sesuai dengan fungsinya serta memenuhi standar hygiene dan sanitasi. Hal ini penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi yang dapat mempengaruhi kualitas dan keamanan makanan (Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2003).

1. Pembersihan Peralatan: Peralatan yang telah digunakan harus dicuci dengan air bersih dan sabun guna

menghilangkan sisa makanan serta kotoran yang menempel.

2. Pengeringan Peralatan: Setelah dicuci, peralatan harus dikeringkan menggunakan alat pengering atau lap yang bersih agar tidak meninggalkan kelembapan yang dapat menjadi tempat berkembangnya bakteri.
3. Penyimpanan Peralatan: Peralatan yang sudah bersih dan kering harus disimpan di tempat yang bersih, tertutup, dan bebas dari risiko pencemaran.

Selain itu, peralatan yang dirancang untuk sekali pakai dilarang digunakan kembali. Hal ini bertujuan untuk mengurangi risiko kontaminasi silang dan menjaga standar kebersihan selama proses pengolahan hingga penyajian makanan. Dengan menerapkan prosedur ini, diharapkan makanan jajanan tetap aman dan higienis bagi konsumen.

D. Media Promosi Kesehatan

D.1 Pengertian Promosi Kesehatan

Media promosi kesehatan adalah semua sarana atau upaya untuk menampilkan pesan atau informasi yang ingin disampaikan oleh komunikator, baik itu melalui media cetak, elektronika (televisi, radio, komputer, dan sebagainya) dan media luar ruang, sehingga sasaran dapat berubah perilakunya kearah positif terhadap kesehatan. Promosi kesehatan tidak dapat lepas dari media karena melalui media, pesan-pesan yang disampaikan dapat lebih menarik dan dipahami, sehingga sasaran dapat mempelajari pesan tersebut sampai memutuskan untuk mengadopsi perilaku yang positif Menurut (Notoatmodjo, 2010).

Media dapat berupa media cetak (leaflet, brosur, lembar balik, booklet, poster, dan lain-lain), media elektronik (televisi dan radio, komputer, dan sebagainya) dan media luar ruangan (papan

reklame, spanduk, pameran, banner). Seiring dengan berkembangnya zaman, teknologi semakin canggih, media dapat dikombinasikan antara media yang satu dengan lainnya (multimedia). Media dapat dibuat melalui software komputer dan kemudian dicetak atau dapat ditampilkan dalam bentuk gambar dan video (Notoatmodjo, 2010).

D.2 Tujuan Promosi Kesehatan

Tujuan atau alasan mengapa media sangat diperlukan dalam pelaksanaan promosi kesehatan yaitu (Notoatmodjo, 2010):

- a. Media dapat mempermudah penyampaian informasi
- b. Media dapat menghindari kesalahan persepsi
- c. Dapat memperjelas informasi
- d. Media dapat mempermudah pengertian
- e. Mengurangi komunikasi yang verbalistik
- f. Dapat menampilkan objek yang tidak bisa ditangkap
- g. Memperlancar komunikasi

E. Media Booklet

E.1 Pengertian Booklet

Media booklet merupakan salah satu media massa yang dijadikan sebagai media (alat peraga) ditujukan kepada banyak orang maupun umum yang waktu penyampaian isi tidak teratur. Booklet adalah buku berukuran kecil yang didesain untuk mengedukasi pembaca dengan tips dan strategi untuk menyelesaikan suatu masalah (R Andhita, 2022).

Booklet merupakan salah satu bentuk inovasi media pembelajaran dalam bentuk media cetak. Media ini memuat materi pelajaran dalam bentuk fisik yang unik, menarik, dan fleksibel. Unik karena bentuk fisik yang kecil lengkap dengan

desain full colour yang akan menumbuhkan rasa ketertarikan untuk menggunakannya. Fleksibel karena bentuknya yang kecil (lebih kecil dari buku pada umumnya), sehingga dapat dibawa dan digunakan di manapun dan kapanpun. Booklet untuk penyuluhan adalah salah satu media yang digunakan dalam penyuluhan atau promosi kesehatan yang berfungsi untuk menyampaikan informasi atau pesan kesehatan dalam bentuk buku, baik berupa tulisan maupun gambar yang ukurannya relatif kecil. Booklet yang dimaksud dalam penelitian ini adalah sebuah media yang berbentuk buku berukuran kecil dan tidak terlalu tebal, berisi informasi tentang kondisi hygiene sanitasi pada pedagang makanan jajanan pada sekolahan yang bervariasi serta dilengkapi dengan ilustrasi gambar (R Andhita, 2022)

E.2 Keunggulan Booklet

1. Booklet menggunakan media cetak sehingga biaya yang dikeluarkannya itu bisa lebih murah jika dibandingkan dengan menggunakan media audio dan visual serta audio visual.
2. Mampu memberikan informasi lengkap
3. Bentuknya yang mudah dibawa kemana-mana
4. Lebih terperinci dan jelas, karena lebih banyak mengulas tentang pesan yang disampaikan
5. Memiliki foto atau gambar penunjang materi
6. Tersusun dengan desain yang menarik dan penuh warna.

Keunggulan dalam menggunakan media cetak seperti booklet dapat mencakup banyak orang, praktis dalam penggunaannya karena dapat dipakai di mana saja dan kapan saja, tidak memerlukan listrik, dan karena booklet tidak hanya berisi teks tetapi terdapat gambar sehingga dapat menimbulkan rasa keindahan serta meningkatkan pemahaman dan gairah dalam belajar. Selain itu, booklet termasuk media pembelajaran visual dapat

meningkatkan pemahaman ibu melalui penglihatan sebesar 75-87%.

E.3 Kelemahan Booklet

Selain keunggulan booklet yang telah disebutkan di atas, booklet juga memiliki kelemahan booklet memiliki beberapa kelemahan, antara lain sebagai berikut :

1. Tingkat membaca. Keterbatasan terbesar dari materi cetakan adalah bahwa mereka ditulis untuk level membaca tertentu. Beberapa pedagang kurang memiliki ketrampilan membaca yang memadai.
2. Memorisasi. Beberapa guru mengharuskan para siswa untuk mengingat banyak fakta dan definisi. Praktek semacam ini menurunkan materi cetak menjadi hanya sekedar alat-bantu ingatan semata.
3. Kosakata. Beberapa buku memperkenalkan sejumlah besar konsep dan istilah kosakata dalam jumlah sangat terbatas.
4. Presentasi satu arah. Karena sebagian besar materi cetak tidak interaktif, cenderung digunakan dengan cara pasif dan sering kali tanpa pemahaman.
5. Penentuan kurikulum. Terkadang buku cetak yang mengatur kurikulum, bukan digunakan untuk mendukung kurikulum. Buku cetak sering kali ditulis untuk menampung panduan kurikulum dari provinsi.
6. Penilaian sepintas lalu. Terkadang buku cetak dipilih melalui pengujian sekilas apa saja yang memikat mata penelaah.

F. Pengetahuan

F.1 Pengertian Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu. Pengetahuan merupakan domain yang paling penting untuk

terbentuknya tindakan seseorang, maka dari itu perilaku yang didasari dengan pengetahuan dan kesadaran akan bertahan lama dibandingkan perilaku yang tidak disadari ilmu pengetahuan dan kesadaran Notoatmodjo (2007).

Pengetahuan yang tercakup dalam domain kognitif mempunyai 6 tingkatan yaitu Notoatmodjo (2007) :

1. Tahu (Know)

Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Termasuk ke dalam pengetahuan tingkat ini adalah mengingat kembali (recall) sesuatu yang spesifik dari seluruh bahan yang dipelajari atau rangsangan yang telah diterima. Oleh sebab itu, tahu ini merupakan tingkat pengetahuan yang paling rendah. Kata kerja untuk mengukur bahwa orang tahu tentang apa yang dipelajari antara lain menyebutkan, menguraikan, mendefinisikan, menyatakan dan sebagainya.

2. Memahami (Comprehension)

Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui, dan dapat menginterpretasi materi tersebut secara benar. Orang yang telah paham terhadap objek atau materi harus dapat menjelaskan, menyebutkan contoh, menyimpulkan, meramalkan, dan sebagainya terhadap objek yang dipelajari.

3. Aplikasi (Application)

Aplikasi diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi real (sebenarnya). Aplikasi di sini dapat diartikan sebagai aplikasi atau penggunaan hukum-hukum, rumus, metode, prinsip dan sebagainya dalam konteks dan situasi yang lain

4. Analisis (Analysis)

Analisis adalah suatu kemampuan untuk menjabarkan suatu materi atau suatu objek ke dalam komponen-komponen, tetapi masih di dalam struktur organisasi, dan masih ada kaitannya satu sama lain. Kemampuan analisis ini dapat dilihat dari penggunaan kata kerja, seperti dapat menggambarkan, membedakan, memisahkan, mengelompokkan dan sebagainya.

5. Sintesis (Syntesis)

Sintesis menunjuk kepada suatu kemampuan untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian di dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru. Dengan kata lain sintesis adalah suatu kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari formulasi-formulasi yang ada. Misalnya dapat menyusun, dapat merencanakan, dapat meringkaskan, dapat menyesuaikan, dan sebagainya terhadap suatu teori atau rumusan-rumusan yang telah ada.

6. Evaluasi (Evaluation)

Evaluasi ini berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan justifikasi penelitian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian-penilaian ini didasarkan pada suatu kriteria yang telah ditentukan sendiri, atau menggunakan kriteria-kriteria yang telah ada.

F.2 Faktor Yang Mempengaruhi Pengetahuan

Pengetahuan dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu pengalaman, pendidikan, instruksi verbal, penerimaan informasi verbal dari pihak lain, pekerjaan, umur, informasi, dan media. Masing-masing faktor tidak berdiri sendiri seringkali merupakan gabungan dari beberapa faktor. Informasi yang dapat berpengaruh terhadap pengetahuan seseorang dapat diperoleh dari berbagai

cara misalnya dari media cetak dan media elektronik Notoatmodjo (2005).

F.3 Pengukuran Pengetahuan

Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menanyakan tentang isi materi yang akan diukur dari subjek penelitian atau responden. Kedalaman pengetahuan yang akan diukur dapat disesuaikan dengan tingkatan-tingkatan di atas Notoatmodjo (2007).

G. Tindakan

G.1 Pengertian Tindakan

Seperti halnya pengetahuan, sikap juga terdiri dari berbagai tingkatan berdasarkan, Notoatmodjo dalam Shinta (2019) yaitu :

a) Menerima (*Receiving*)

Menerima diartikan bahwa seseorang atau subjek mau dan memerhatikan stimulus yang diberikan (objek).

b) Merespon (*Responding*)

Merespon diartikan memberikan jawaban atau tanggapan pertanyaan atau objek yang dihadapi.

c) Menghargai (*Valuing*)

Menghargai diartikan subjek atau seseorang memberikan nilai yang positif terhadap objek atau stimulus, dalam arti membahasnya dengan orang lain, bahkan mengajak atau mempengaruhi atau menganjurkan orang lain merespon.

d) Bertanggung jawab (*Responsible*)

Bertanggung jawab atas segala sesuatu yang telah diyakininya dengan segala risiko merupakan sikap yang paling tinggi. Sikap dapat diukur secara langsung dan tidak langsung. Secara langsung dapat dinyatakan bagaimana pendapat atau pernyataan responden terhadap suatu objek.

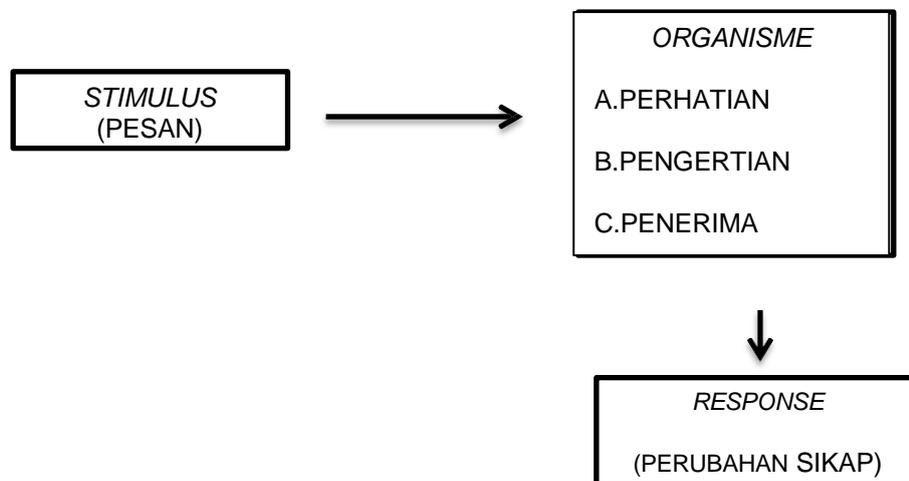
H. Landasan Teori

H.1 Teori S-O-R (*Stimulus, Organism, Respon*)

Teori S-O-R merupakan teori komunikasi sebagai singkatan dari stimulus-organism-respon. Menurut teori ini, media masa amat perkasa dalam memengaruhi penerima pesan, teori S-R ini menggambarkan proses komunikasi secara sederhana yang hanya melibatkan dua komponen, yaitu media massa dan penerima pesan, yaitu khalayak. Namun respon sesungguhnya juga dimodifikasi oleh organisme (O) yang stimulus dan penerima menanggapi dengan menunjukkan respon sehingga dinamakan teori S-O-R

Unsur penting dalam model komunikasi S-O-R ada tiga yaitu:

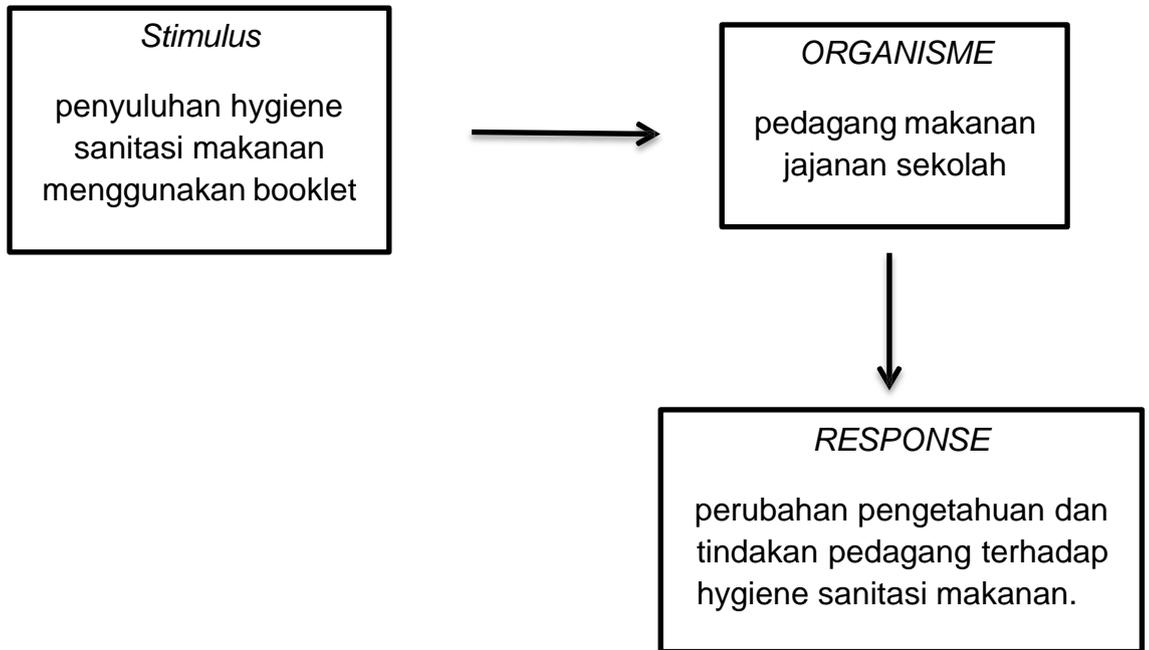
- a. Pesan (*stimulus*)
- b. Komunikan (*organism*)
- c. Efek (*response*)



Gambar 2 1 Kerangka Teori S-O-R Model

Sumber : Teori S-O-R Model (Effendy, 2003)

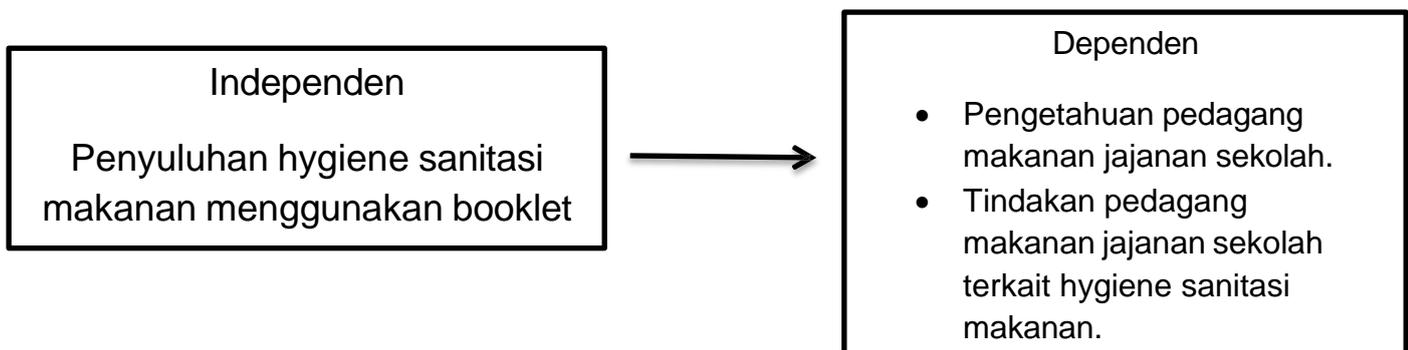
I. Kerangka Teori



Gambar 2 2 Kerangka Teori

Sumber : Modifikasi Kerangka Teori S-O-R Model (Effendy, 2003)

J. Kerangka Konsep



Gambar 2 3 Kerangka Konsep

K. Definisi Operasional

Tabel 2.1

Pengaruh Penyuluhan Tentang Hygiene Sanitasi Makanan Terhadap Peningkatan Pengetahuan Dan Praktik Penjamah Makanan Jajanan

| Variabel | Definisi | Alat Ukur | Hasil | Skala |
|-----------------|---|------------------|--|--------------|
| Penyuluhan | Proses menyampaikan informasi kepada penjamah makanan jajanan | Media booklet | - | - |
| Pengetahuan | Kemampuan responden untuk mengetahui tentang hygiene sanitasi meliputi pengertian dan tindakan hygiene sanitasi makanan. | Kuesioner | 1. Baik : (70%- 100%) 2. Cukup : (50%-65%) 3. Kurang :(<50%) | Ordinal |
| Tindakan | Perilaku yang dilakukan oleh pedagang makanan jajanan dalam menerapkan hygiene dan sanitasi makanan berdasarkan pengetahuan yang diperoleh. | Form Cheklist | 1. Baik : (70%- 100%) 2. Cukup : (50%-65%) 3. Kurang :(<50%) | Ordinal |

L. Hipotesis Penelitian

Hipotesis dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut:

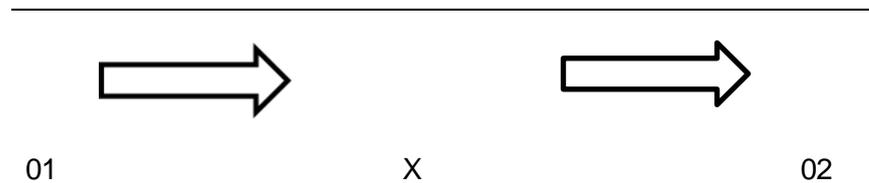
1. H₀ : Tidak ada pengaruh yang signifikan antara penyuluhan menggunakan booklet terhadap tingkat pengetahuan dan tindakan pedagang makanan jajanan mengenai kondisi hygiene sanitasi.

H_a : Ada pengaruh yang signifikan antara penyuluhan menggunakan booklet terhadap tingkat pengetahuan dan tindakan pedagang makanan jajanan mengenai kondisi hygiene sanitasi.

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan desain quasi-experiment dengan pendekatan pre test and post-test control group design. Desain ini digunakan untuk mengetahui pengaruh penyuluhan individu menggunakan media booklet terhadap tingkat pengetahuan dan tindakan mengenai kondisi hygiene sanitasi pada pedagang makanan jajanan di lingkungan sekolah. dengan rancangan penelitian yang digunakan yaitu *One Group Pretest-Posttest* (Notoatmodjo, 2012).



Keterangan:

O1 : Nilai *pretest* pada kelompok intervensi sebelum dilakukan intervensi dengan media booklet

X : Memberikan intervensi penyuluhan kesehatan menggunakan media booklet

O2 : Nilai *posttest* pada kelompok intervensi setelah dilakukan intervensi dengan media booklet

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan selama 3 bulan dari Februari sampai April 2025, pada pukul 09.00 WIB sampai dengan selesai terhadap pengaruh penyuluhan menggunakan booklet pada pengetahuan dan tindakan tentang kondisi hygiene sanitasi pada pedagang makanan jajanan pada sekolah dasar wilayah kerja puskesmas kabanjahe.

C. Populasi dan Sampel Penelitian

C.1 Populasi

Populasi penelitian adalah semua pedagang makanan di sekolah sekitar wilayah pekerja puskesmas kabanjahe.

C.2 Sampel

Sampel yang akan diteliti dalam penelitian ini adalah 35 pedagang makanan jajanan yang ada di 6 sekolah dasar di kota kabanjahe yaitu sekolah :

SDN 048072 kabanjahe,SDN 040446 kabanjahe,SDN 040448 kabanjahe,SD SINT YOSEPH kabanjahe,SD SWASTA METHODIS kabanjahe,SD SWASTA MASEHI No.1 kabanjahe.

D. Variabel Penelitian

Penelitian ini menggunakan teori SOR (Stimulus-Organism-Response) sebagai kerangka dasar:

1. Variabel Bebas (Stimulus):

- Penyuluhan hygiene sanitasi makanan menggunakan booklet.

2. Variabel Terikat (Response):

- Pengetahuan pedagang tentang hygiene dan sanitasi makanan.
- Tindakan pedagang dalam menerapkan hygiene dan sanitasi makanan.

E. Teknik Pengumpulan Data

1. Data primer

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi data primer yang di kumpulkan dengan menggunakan kuesioner dan form checklist yang sudah dikembangkan secara khusus sesuai dengan tujuan yang di harapkan pada penelitian ini. Langkah pertama penulis dalam mengumpulkan data adalah dengan memberikan koesioer pre-

test, Tentang Hygeine Sanitasi Makanan Jajanan sekolah. Setelah memperoleh data jawaban hasil *pretest*, dihari yang sama diberikan penyuluhan. Kemudian, dilakukan *post-test* dengan menggunakan koesioner yang sama saat *pre-test* dengan waktu 14 hari setelah penyuluhan.

2. Data Sekunder

Data sekunder ini didapatkan dari sumber pustaka seperti kepustakaan (literatur), dan jurnal kesehatan yang berhubungan dengan penelitian ini.

F. Pengolahan dan Analisis Data

Pengolahan data yang dilakukan pada penelitian ini secara manual dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. *Editing* (Pemeriksaan Data)

Kegiatan ini meliputi pemeriksaan serta memperbaiki data yang telah ada secara keseluruhan.

2. *Coding* (Pengkodean Data)

Data-data yang sudah diedit dilakukan pengkodean guna untuk memudahkan dalam pengolahan data.

3. *Tabulating* (Tabulasi Data)

Setelah dilakukan coding maka dilakukan tabulasi data dengan memberikan skor masing-masing jawaban responden.

4. *Entry* (Memasukkan Data)

Memasukkan data yang telah dilakukan editing dan coding tersebut kedalam software komputer.

5. *Cleaning* (Pembersihan Data)

Setelah data disusun dan selesai dimasukkan, dilakukan pemeriksaan kembali untuk memastikan apakah semua data sudah benar dan siap dianalisis

G. Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan SPSS, yaitu:

G.1 Univariat

Untuk mengetahui seberapa sering terjadinya masing-masing variabel independen, variabel dependen, dan variabel respon, maka dilakukan analisis univariat. Perhitungan, tabel distribusi frekuensi, dan deviasi standar digunakan untuk melakukan penyelidikan ini.

G.2 Bivariat

Derajat pemahaman, cara pandang, dan praktik praktik hygiene pangan di kalangan pedagang makanan jajanan yang berjualan di sekolah sekitar wilayah pekerja puskesmas ditentukan dengan menggunakan analisis bivariat. Kami ingin mengetahui apakah Pengaruh Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan Menggunakan Booklet terhadap Pengetahuan dan Tindakan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah di Wilayah Kerja Puskesmas Kabanjahe. Data yang diperoleh, diolah, dianalisa dalam suatu pembahasan, dan disajikan dalam bentuk tabel. Data yang diperoleh diuji terlebih dahulu dengan uji normalitas, untuk mengetahui data tersebut termasuk dalam kriteria distribusi normal atau tidak normal, pengujian dilakukan dengan uji Paired T-test untuk mengetahui pengaruh media lagu dalam penyuluhan Hygeine Sanitasi makanan jajanan sekolahan.

- a. $p \text{ value} \leq 0,05$ yang memiliki arti ada hubungan signifikan secara statistik
- b. $p \geq 0,05$ berarti tidak ada memiliki hubungan yang signifikan secara statistik

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambar Umum Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada 6 sekolah dasar yang berada di kota Kabanjahe, yang di laksanakan pada 5 juni 2025 sampai dengan 19 juni 2025. Sekolah-sekolah yang menjadi lokasi penelitian dipilih karena memiliki aktivitas penjualan makanan jajanan yang cukup aktif di lingkungan sekolah, serta menjadi bagian dari wilayah binaan Puskesmas Kabanjahe dalam program Hygiene sanitasi makanan sekolah. Pedagang makanan jajanan sekolah umumnya berjualan di sekitar gerbang atau halaman sekolah dengan menjajakan berbagai jenis makanan dan minuman yang dikonsumsi langsung oleh siswa. Kegiatan penjualan ini berlangsung setiap hari sekolah.

Tabel 4.1

Jumlah Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Dasar di Kota Kabanjahe Tahun 2025

| No. | Nama Sekolah | Jumlah Pedagang | Jenis Kelamin | Pendidikan Terakhir |
|-----|---------------------------------|-----------------|------------------|--------------------------------|
| 1. | SDN 048072 Kabanjahe | 6 | PR : 2 LK : 4 | SD : 2, SMP : 2, SMA : 2 |
| 2. | SDN 040446 kabanjahe | 6 | PR : 2 LK : 4 | SD : 2, SMP : 2, SMA : 2 |
| 3. | SDN 040448 kabanjahe | 5 | PR : 2 LK : 3 | SD : 2, SMP : 2, SMA : 1 |
| 4. | SD SINT YOSEPH kabanjahe | 6 | PR : 4 LK : 2 | SD : 2, SMP : 2, SMA : 2 |
| 5. | SD SWASTA METHODIS kabanjahe | 6 | PR : 4 LK : 2 | SD : 3, SMP : 3, SMA : 1 |
| 6. | SD SWASTA MASEHI No.1 kabanjahe | 6 | PR : 3 LK : 3 | SD : 2, SMP : 2, SMA : 2 |

B. Karakteristik Responden

Tujuan dari penyajian karakteristik responden dalam penelitian ini adalah untuk menggambarkan profil dasar responden sebelum dan sesudah intervensi. Karakteristik ini meliputi aspek-aspek seperti usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan yang dapat berpengaruh terhadap pemahaman dan perubahan yang terjadi akibat perlakuan/intervensi yang diberikan. Dengan mengetahui karakteristik responden, peneliti dapat memberikan konteks terhadap hasil penelitian serta memastikan bahwa analisis dilakukan secara tepat dan relevan terhadap kelompok yang diteliti.

1. Karakteristik Responden

Tabel 4.2

Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Dasar di kota Kabanjahe Tahun 2025

| No. | Jenis Kelamin | Frekuensi (F) | Presentase (%) |
|-----|---------------|---------------|----------------|
| 1. | Laki – Laki | 18 | 51,4 % |
| 2. | Perempuan | 17 | 48,6 % |
| | Total | 35 | 100 % |

Berdasarkan table 4.2 karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin : dari 35 responden yang mengisi survei, ada 18 pedagang yang berjenis kelamin laki-laki dan 17 pedagang yang berjenis kelamin perempuan.

Tabel 4.3

Karakteristik Responden Berdasarkan Usia Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Dasar di kota Kabanjahe Tahun 2025

| Umur | Frekuensi (F) | Presentase % |
|-------|---------------|--------------|
| 20-31 | 6 | 17,1 % |
| 31-40 | 8 | 22,9 % |
| 41-50 | 18 | 51,4 % |
| 51-60 | 3 | 8,6 % |
| Total | 35 | 100 % |

Berdasarkan table 4.3 karakteristik responden berdasarkan usia : dari 35 responden yang mengisi survei, 6 pedagang yang berusia 20-31 tahun, 8 pedagang yang berusia 31-40 tahun, 18 pedagang yang berusia 41-50 tahun, dan 3 pedagang yang berusia 51-60 tahun.

Tabel 4.4

Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Dasar di kota Kabanjahe Tahun 2025

| No. | Pendidikan Terakhir | Frekuensi (F) | Presentasi % |
|-----|---------------------|---------------|--------------|
| 1. | SD | 13 | 37,1 % |
| 2. | SMP | 13 | 37,1 % |
| 3. | SMA | 9 | 25,7 % |
| | Total | 35 | 100 % |

Berdasarkan table 4.4 karakteristik responden berdasarkan pendidikan terakhir dari 35 responden yang mengisi survei, 26 pedagang yang berpendidikan SD & SMP dan 9 pedagang berpendidikan SMA.

C. Hasil univariat

Menjelaskan atau mendeskripsikan karakteristik setiap variable penelitian. Hasil analisis univariat diuraikan sebagai berikut:

1. Pengetahuan Responden

Tabel 4 5

Tingkat Pengetahuan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Dasar di Kota Kabanjahe Tahun 2025 Sebelum Melakukan Penyuluhan Menggunakan Media Booklet

| Tingkat Pengetahuan Sebelum Melakukan Penyuluhan | Frekuensi (F) | Presentase (%) |
|--|---------------|----------------|
| Baik | 1 | 2,9 % |
| Cukup | 4 | 11,4 % |
| Kurang | 30 | 85,7 % |
| Total | 35 | 100 % |

Berdasarkan data pada table 4.5 diatas dapat di ketahui bahwa tingkat pengetahuan Hygiene sanitasi makanan jajanan sekolah dapat dikategorikan kedalam tiga kelompok, yaitu baik, cukup dan kurang, hasil pengolahan data terdapat 1 pedagang (2,9 %) memiliki pengetahuan yang baik, 4 pedagang (11,4 %) memiliki pengetahuan cukup, 30 pedagang (85,7 %) memiliki pengetahuan yang kurang.

Tabel 4.6

Tingkat Pengetahuan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Dasar di Kota Kabanjahe Tahun 2025 Sesudah Melakukan Penyuluhan Menggunakan Media Booklet

| Tingkat Pengetahuan Sesudah Penyuluhan | Frekuensi (F) | Presentase (%) |
|--|---------------|----------------|
| Baik | 32 | 91,4 % |
| Cukup | 3 | 8,6 % |
| Kurang | - | - |
| Total | 35 | 100 % |

Berdasarkan data pada table 4.6 diatas dapat di ketahui bahwa tingkat pengetahuan Hygiene sanitasi makanan jajanan sekolah dapat dikategorikan kedalam tiga kelompok, yaitu baik, cukup dan kurang, hasil pengolahan data terdapat 35 pedagang (91,4 %) memiliki pengetahuan yang baik, 3 pedagag (8,6 %) memiliki pengetahuan cukup, 0 % memiliki pengetahuan yang kuran

Gambar 4.1

Rerata tingkat pengetahuan sebelum & sesudah melakukan penyuluhan menggunakan media booklet tentang Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Sekolah Dasar di kota kabanjahe tahun 2025



Berdasarkan gambar 4.1 dapat diketahui bahwa terjadi peningkatan yang signifikan terhadap pengetahuan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Sekolah, dimana sebelum melakukan penyuluhan menggunakan media Booklet dari 35 responden yang dikategorikan baik ada 1 pedagang (2,9%) mengalami kenaikan sebanyak 32 pedagang (91,4%) setelah melakukan penyuluhan menggunakan media Booklet. dikategorikan cukup ada 4 pedagang (11,4%) mengalami penurunan sebanyak 3 pedagang (8,5%) setelah melakukan penyuluhan menggunakan media Booklet. dikategorikan kurang ada 30 pedagang (85,7%) mengalami penurunan menjadi 0

pedagang setelah melakukan penyuluhan menggunakan media Booklet

2. Tindakan Responden

Tabel 4.7

Tindakan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Dasar di Kota Kabanjahe Tahun 2025 Sebelum Melakukan Penyuluhan Menggunakan Media Booklet

| Tingkat Tindakan Sebelum Penyuluhan | Frekuensi (F) | Presentase (%) |
|-------------------------------------|-----------------|------------------|
| Baik | 3 | 8,6 % |
| Cukup | 29 | 82,9 % |
| Kurang | 3 | 8,6 % |
| Total | 35 | 100% |

Berdasarkan data pada table 4.7 diatas dapat di ketahui bahwa tingkat tindakan Hygiene sanitasi makanan jajanan sekolah dapat dikategorikan kedalam tiga kelompok, yaitu baik,cukup,dan kurang,hasil pengolahan data terdapat 3 pedagang (8,6 %) memiliki tindakan yang baik,29 pedagang (82,9 %) memiliki tindakan yang cukup,3 pedagang (8,6 %) memiliki tindakan yang kurang.

Tabel 4.8

Tindakan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Dasar di Kota Kabanjahe Tahun 2025 sesudah Melakukan Penyuluhan Menggunakan Booklet

| Tingkat Tindakan Sesudah Penyuluhan | Frekuensi (F) | Presentasi (%) |
|-------------------------------------|---------------|----------------|
| Baik | 33 | 94,3 % |
| Cukup | 2 | 5,7 % |
| Kurang | - | - |
| Totoal | 35 | 100 % |

Berdasarkan table 4.8 diatas dapat di ketahui bahwa tingkat tindakan Hygiene sanitasi makanan jajanan sekolah dapat dikategorikan kedalam tiga kelompok, yaitu baik,cukup,dan kurang,hasil pengolahan data terdapat 33 pedagang (94,3 %) memiliki tindakan yang baik,2 pedagang (5,7 %) memiliki tindakan yang cukup,dan tidak ada lagi yang mamiliki tindakan yang kurang.

Gambar 4.2

Rerata tingkat tindakan sebelum & sesudah melakukan penyuluhan menggunakan media booklet tentang Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Sekolah Dasar di kota kabanjahe tahun 2025



Berdasarkan gambar 4.2 dapat diketahui bahwa terjadi peningkatan yang signifikan terhadap pengetahuan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Sekolah, dimana sebelum melakukan penyuluhan menggunakan media Booklet dari 35 responden yang dikategorikan baik ada 3 pedagang (8,6%) mengalami kenaikan sebanyak 33 pedagang (94,3%) setelah melakukan penyuluhan menggunakan media Booklet. dikategorikan cukup ada 29 pedagang (82,6%) mengalami penurunan sebanyak 2 pedagang (77,2%) setelah melakukan penyuluhan menggunakan media Booklet. dikategorikan kurang ada 3 pedagang (8,6%) mengalami penurunan menjadi 0 pedagang setelah melakukan penyuluhan menggunakan media Booklet.

D. Hasil Uji Bivariat

Pengetahuan Siswa Tentang Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Sekolah Sebelum Dan Sesudah Dilakukan Penyuluhan

Hasil Analitik statistic menggunakan uji paired T test

- a) Pengaruh Media Booklet terhadap tingkat pengetahuan Hygiene Sanitasi Makanan jajanan sekolah di kota kabanjahe dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 4.9

Hasil Paired Sampel Statistics Pengaruh Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi makanan jajanan Sekolah Dasar di Kota Kabanjahe Tahun 2025 pada pedagang makanan jajanan

| Tingkat Pengetahuan | Nilai Rata-Rata | Jumlah Responden |
|---------------------|-----------------|------------------|
| Sebelum | 33,14 | 35 |
| Sesudah | 84,86 | 35 |

Dari tabel paired samples statistics menyatakan bahwa dari 35 responden Peningkatan nilai rata-rata yang cukup besar antara sebelum dan sesudah (dari 33,14 menjadi 84,86) menunjukkan adanya perubahan yang signifikan pada variabel yang diukur setelah intervensi dilakukan. Hasil ini memperkuat dugaan bahwa intervensi atau perlakuan yang diberikan berpengaruh terhadap peningkatan pengetahuan responden.

Tabel 4.10

Hasil Paired Samples Correlations Pengaruh Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi makanan jajanan Sekolah Dasar di Kota Kabanjahe Tahun 2025 pada pedagang makanan jajanan

| Tingkat Pengetahuan | Responden | Kolerasi | Sig |
|---------------------|-----------|----------|-------|
| Sebelum & Sesudah | 35 | 0,356 | 0,036 |

Dari tabel paired samples correlations dapat diperlihatkan hasil korelasi atau hubungan antara kedua variabel yakni sebelum & sesudah didapat hasil signifikan yaitu 0.036 yang diketahui bahwa nilai Sig. (2-tailed) sebesar $0,000 < 0,05$ maka disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan pada korelasi data Pengetahuan sebelum & sesudah.

Tabel 4.11

Hasil Paired Samples Test Pengaruh Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi Makanan jajanan sekolah Dasar di Kota Kabanjahe Tahun 2025 pada pedagang makanan jajanan

| Tingkat Pengetahuan | Nilai Rata-Rata | T | Df | Sig. |
|---------------------|-----------------|--------|----|-------|
| Sebelum & Sesudah | -51,714 | -19,35 | 34 | 0,000 |

Berdasarkan hasil uji Paired Sample t-Test, diperoleh nilai rata-rata perbedaan sebesar -51,714, dengan nilai t hitung sebesar -19,35 dan derajat kebebasan (df) sebesar 34. Nilai signifikansi (p-value) sebesar 0,000 ($< 0,05$) menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang sangat signifikan secara statistik antara tingkat pengetahuan sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan. Hal ini menunjukkan bahwa penyuluhan yang diberikan berpengaruh nyata dalam meningkatkan pengetahuan responden.

- b) Pengaruh Media Booklet terhadap tingkat tindakan Hygiene Sanitasi Makanan jajanan sekolah di sekitar wilayah kerja puskesmas kabanjahe dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 4.12

Hasil Paired Samples Statistics Pengaruh Tingkat tindakan Hygiene Sanitasi makanan jajanan Sekolah Dasar di Kota Kabanjahe Tahun 2025 pada pedagang makanan jajanan

| Tingkat Tindakan | Nilai Rata-Rata | Jumlah Responden |
|------------------|-----------------|------------------|
| Tindakan Sebelum | 58,00 | 35 |
| Tindakan Sesudah | 88,00 | 35 |

Dari tabel paired samples statistics menyatakan bahwa dari 35 responden Peningkatan nilai rata-rata yang cukup besar antara sebelum dan sesudah (dari 58.00 menjadi 88.00) menunjukkan adanya perubahan yang signifikan pada variabel yang diukur setelah intervensi dilakukan.

Tabel 4.13

Hasil Paired Samples Correlations Pengaruh Tingkat Tindakan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Sekolah Dasar Di Kota Kabanjahe Tahun 2025 Pada Pedagang Makanan Jajanan

| Tingkat Tindakan | Jumlah Responden | Kolerasi | Sig |
|-------------------------------------|------------------|----------|-------|
| Tindakan Sebelum & Tindakan Sesudah | 35 | 0,060 | 0,734 |

Berdasarkan hasil analisis, diperoleh nilai korelasi antara tindakan sebelum dan sesudah penyuluhan sebesar 0,060 dengan nilai signifikansi 0,734 ($p > 0,05$), yang berarti tidak terdapat hubungan yang signifikan antara tindakan sebelum dan sesudah penyuluhan pada 35 responden.

Tabel 4.14

Hasil Paired Samples Tets Pengaruh Tingkat Tindakan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Sekolah Dasar di Kota Kabanjahe Tahun 2025 Pada Pedagang Makanan Jajanan

| Tingkat Tindakan | Nilai Rata-Rata | T | Df | Sig |
|-------------------------------------|-----------------|---------|----|-------|
| Tindakan Sebelum & Tindakan Sesudah | -30,000 | -15,782 | 34 | 0,000 |

. Hasil uji Paired Sample t-Test menunjukkan bahwa terdapat perbedaan rata-rata sebesar -30,000 antara tindakan sebelum dan sesudah penyuluhan, dengan nilai $t = -15,782$, derajat kebebasan (df) sebesar 34, dan nilai signifikansi (p) = 0,000. Karena $p < 0,05$, maka dapat disimpulkan bahwa penyuluhan memberikan pengaruh yang signifikan terhadap peningkatan tindakan responden.

E. Pembahasan

E.1 Pengaruh Pengetahuan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Sekolah Sebelum Dan Sudah Melakukan Penyuluhan Menggunakan Media Booklet

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebelum diberikan penyuluhan, sebagian besar pedagang makanan jajanan sekolah memiliki pengetahuan yang rendah tentang hygiene dan sanitasi makanan. Hal ini terlihat dari banyaknya pedagang yang menjawab kurang tepat pada pertanyaan-pertanyaan dasar tentang konsep hygiene sanitasi. Setelah dilakukan penyuluhan menggunakan media booklet, terjadi peningkatan yang sangat signifikan dalam tingkat pengetahuan pedagang. Hampir seluruh pedagang menunjukkan pemahaman yang jauh lebih baik dibandingkan sebelumnya. Mereka mulai memahami pentingnya menjaga kebersihan makanan, alat, serta diri saat mengolah dan menjual makanan jajanan. Efektivitas booklet sebagai media penyuluhan terlihat dari kemampuannya menyampaikan informasi dengan cara yang sederhana, bergambar, dan mudah dimengerti. Hal ini sangat sesuai dengan latar belakang pendidikan pedagang yang sebagian besar hanya menempuh pendidikan dasar hingga menengah. Peningkatan pengetahuan yang terjadi setelah penyuluhan membuktikan bahwa booklet merupakan media edukasi yang tepat sasaran. Penyuluhan tidak hanya memberikan informasi, tetapi juga mendorong kesadaran pedagang untuk menerapkan ilmu yang diperoleh dalam aktivitas sehari-hari.

Berdasarkan enam sekolah yang menjadi lokasi penelitian, SDN 040448 menunjukkan hasil yang paling meningkat pengetahuan tentang Hygiene sanitasi makanan jajanan. Pedagang di sekolah ini terlihat sangat aktif mengikuti penyuluhan. Mereka dengan mudah memahami isi booklet dan mampu mengingat kembali informasi penting yang disampaikan. Setelah penyuluhan, para pedagang tampak lebih percaya diri saat menjawab pertanyaan dan menunjukkan pemahaman yang lebih baik terkait pentingnya menjaga kebersihan makanan jajanan.

Di sekolah lain seperti SD Masehi dan SDN 048072, penyuluhan juga berlangsung dengan baik. Para pedagang menunjukkan minat yang tinggi terhadap materi yang diberikan dan tampak serius saat menyimak isi booklet. Meskipun pada awalnya banyak dari mereka yang belum mengetahui dasar-dasar hygiene sanitasi makanan jajanan, setelah penyuluhan, mereka menjadi lebih memahami pentingnya mencuci tangan sebelum menyentuh makanan, menjaga peralatan tetap bersih, dan menghindari praktik yang dapat menyebabkan kontaminasi. Sementara itu, di sekolah seperti SD Sint Yoseph dan SD Methodis, peningkatan pengetahuan tetap terjadi, namun tidak setinggi sekolah lainnya. Hal ini mungkin disebabkan oleh beberapa faktor seperti perbedaan dalam tingkat pemahaman, latar belakang pendidikan, Meski demikian, semua pedagang tetap mengalami perubahan yang positif setelah diberikan penyuluhan.

Pengetahuan adalah luasnya wawasan seseorang mengenai sesuatu hal. Pengetahuan sangat diperlukan dalam melakukan berbagai hal, termasuk juga pengetahuan pedagang mengenai hygiene penjamah dalam menangani makanan jajanan. Pengetahuan yang baik akan berdampak pada praktek pengelolaan makanan yang baik sehingga dapat terhindar dari terjadinya kontaminasi pada bahan makanan. Pengetahuan didapatkan dari teori dan pengalaman yang pernah dilakukan individu bersangkutan serta faktor pendidikan. Salah satu faktor yang dapat

mempengaruhi pengetahuan adalah tingkat pendidikan responden (Rahmayani, 2018)

Penelitian yang dilakukan oleh Nasution, Hidayat memberikan bukti bahwa penggunaan media booklet dalam penyuluhan kesehatan mampu meningkatkan pemahaman dan sikap positif anak sekolah dasar terhadap pemilihan makanan jajanan yang sehat. Peningkatan signifikan terjadi baik pada skor pengetahuan, dari 10,51 menjadi 20,06, maupun pada sikap, dari 17,79 menjadi 21,06, setelah intervensi dilakukan. Hasil uji statistik menunjukkan nilai $p = 0,000$, yang mengindikasikan adanya perbedaan yang sangat signifikan sebelum dan sesudah penyuluhan. Temuan ini sejalan dengan hasil penelitian skripsi ini, di mana media booklet tidak hanya efektif dalam meningkatkan pengetahuan. (Nasution et al., 2024)

E.2 Pengaruh Tindakan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Sekolah Sebelum Dan Sudah Melakukan Penyuluhan Menggunakan Media Booklet

Sebelum penyuluhan, tindakan pedagang dalam menjaga kebersihan saat mengolah dan menyajikan makanan masih belum maksimal. Banyak pedagang yang belum memahami pentingnya mencuci tangan, menjaga peralatan tetap bersih, dan menggunakan alat pelindung diri seperti celemek dan penutup kepala. Namun, setelah diberikan penyuluhan, sebagian besar pedagang mulai menunjukkan perubahan positif dalam praktik mereka. Mereka menjadi lebih tertib dalam menerapkan prinsip-prinsip hygiene sanitasi, seperti mencuci tangan dengan benar, menjaga kebersihan tempat jualan, serta menggunakan perlengkapan yang bersih dan layak. Meskipun ada sedikit perbedaan dalam hasil korelasi tindakan sebelum dan sesudah penyuluhan, namun secara keseluruhan perubahan perilaku yang terjadi cukup nyata. Hal ini mengindikasikan bahwa penyuluhan tidak hanya meningkatkan pengetahuan, tetapi juga berdampak langsung pada perubahan sikap dan tindakan pedagang dalam menjaga kebersihan makanan jajanan.

Selain peningkatan pengetahuan, hasil penelitian ini juga menunjukkan adanya peningkatan tindakan pedagang makanan jajanan sekolah setelah dilakukan penyuluhan menggunakan media booklet. Berdasarkan hasil pengukuran di enam sekolah yang menjadi lokasi penelitian, semua sekolah mengalami peningkatan yang nyata, meskipun besarnya berbeda-beda. SDN 040446 menjadi sekolah dengan peningkatan tindakan tertinggi. Sebelum penyuluhan, para pedagang cenderung belum disiplin dalam menjalankan praktik kebersihan seperti mencuci tangan sebelum menyentuh makanan atau menjaga kebersihan tempat jualan. Namun setelah penyuluhan, terlihat perubahan perilaku yang cukup meningkat, di mana mereka menjadi lebih sadar terhadap pentingnya menjaga kebersihan saat berjualan. Selanjutnya, SD Sint Yoseph dan SD Masehi juga menunjukkan peningkatan yang cukup baik. Para pedagang di sekolah ini mulai menerapkan kebiasaan bersih seperti menggunakan alat bantu saat menyajikan makanan dan menyimpan bahan makanan di tempat yang tertutup. Perubahan ini tidak lepas dari penyampaian materi melalui booklet yang dilengkapi dengan gambar dan penjelasan yang sederhana. Di SDN 040448 dan SDN 048072, peningkatan tindakan juga tercatat positif. Para pedagang di kedua sekolah ini terlihat mulai mengubah cara kerja mereka setelah mendapatkan informasi dari booklet. Misalnya, mereka mulai menggunakan celemek dan mencuci tangan lebih rutin dari sebelumnya. Sedangkan di SD Metodis, peningkatan tindakan termasuk yang paling rendah dibandingkan sekolah lain. Meskipun demikian, tetap ada perubahan yang positif.

Hal ini kemungkinan dipengaruhi oleh faktor internal pedagang itu sendiri, seperti usia atau kebiasaan yang sudah lama tertanam, sehingga perubahan perilaku membutuhkan waktu yang lebih lama. Karakteristik responden juga berperan penting dalam perubahan tindakan ini. Meskipun mayoritas responden hanya tamat SD dan SMP, namun usia dewasa dan

pengalaman berdagang memungkinkan mereka untuk menerima dan menerapkan informasi baru yang praktis dan aplikatif seperti yang disampaikan dalam booklet. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian (Dewi & Purnama, 2022), yang menunjukkan bahwa sebagian besar pasien diabetes mellitus tipe 2 di Puskesmas Gamping II memiliki tingkat pendidikan dasar dan usia lebih dari 40 tahun. Karakteristik tersebut membuat media booklet menjadi sangat tepat karena dapat menjangkau kelompok usia dewasa dengan tingkat literasi rendah hingga sedang, sekaligus mendorong pemahaman serta kepatuhan perilaku kesehatan secara lebih efektif.

penggunaan media booklet secara signifikan meningkatkan kepatuhan perilaku pasien dalam menjalankan pola hidup sehat, dalam hal ini kepatuhan diet pasien diabetes mellitus tipe 2 (Dewi & Purnama, 2022). Hal ini membuktikan bahwa booklet merupakan media edukasi yang mampu memengaruhi perilaku secara nyata di berbagai konteks kesehatan masyarakat. Hal ini diperkuat oleh teori S-O-R (Stimulus-Organism-Response), di mana stimulus berupa penyuluhan menggunakan booklet diproses oleh organisme (responden) dan menghasilkan respon berupa perubahan tindakan. Hasil uji Paired Samples Test menunjukkan nilai signifikansi sebesar $p = 0.000$, yang menandakan perubahan signifikan pada tindakan setelah

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Pengaruh Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan Menggunakan Booklet terhadap Pengetahuan dan Tindakan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah di Kota Kabanjahe, dapat disimpulkan bahwa:

1. Penyuluhan hygiene sanitasi makanan menggunakan media booklet terbukti berpengaruh signifikan terhadap peningkatan pengetahuan pedagang makanan jajanan sekolah. Hal ini dibuktikan dengan hasil uji *Paired Sample t-Test* yang menunjukkan nilai signifikansi $p = 0,000$ ($p < 0,05$), artinya terdapat perbedaan pengetahuan yang bermakna sebelum dan sesudah penyuluhan.
2. Penyuluhan juga berpengaruh signifikan terhadap tindakan pedagang dalam menerapkan prinsip hygiene dan sanitasi makanan. Nilai signifikansi dari uji yang sama juga menunjukkan $p = 0,000$ ($p < 0,05$), yang menandakan adanya peningkatan tindakan yang nyata setelah penyuluhan dilakukan.
3. Secara keseluruhan, penyuluhan melalui media booklet efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan tindakan pedagang. Media booklet dinilai tepat karena isinya sederhana, bergambar, dan mudah dipahami oleh pedagang yang sebagian besar berlatar belakang pendidikan dasar dan menengah. Berdasarkan hasil penelitian di enam sekolah, SDN 040448 menunjukkan peningkatan pengetahuan paling tinggi, sedangkan SDN 040446 menunjukkan peningkatan tindakan paling baik. Oleh karena itu, kedua sekolah ini dapat dijadikan sebagai Sekolah tersebut sudah menjalankan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Sekolah dengan baik.

B. SARAN

1. Bagi Puskesmas Kabanjahe, disarankan untuk terus melakukan penyuluhan secara berkala kepada pedagang makanan jajanan sekolah, dengan menggunakan media yang sesuai seperti booklet atau media visual lainnya yang mudah dipahami oleh masyarakat dengan pendidikan dasar.
2. Bagi peneliti selanjutnya, diharapkan dapat melakukan penelitian lanjutan dengan desain eksperimen yang lebih kuat, melibatkan kelompok kontrol, serta mempertimbangkan variabel lain seperti motivasi, keterampilan, dan lama usaha dalam analisis perilaku pedagang makanan jajanan.
3. Pedagang makanan jajanan sekolah disarankan untuk menjaga kebersihan diri dan lingkungan, menggunakan bahan makanan yang aman, menyimpan serta menyajikan makanan secara higienis, mengikuti program edukasi dari puskesmas secara aktif, dan tidak berjualan saat sedang sakit demi menjaga kesehatan siswa.

DAFTAR PUSTAKA

- br sembing, s., & br perangin-angin, s. (2023). the relationship between knowledge and attitudes towards the actions of bakso snack traders at schools in kabanjahe, karo regency in 2022. *indonesian journal of contemporary multidisciplinary research*, 2(2), 191–206. <https://doi.org/10.55927/modern.v2i2.3556>
- dewi, & purnama, s. (2022). pengaruh media booklet terhadap tingkat kepatuhan diet pasien diabetes melitus tipe-2 di puskesmas gamping ii. *skripsi*, 61–69. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/id/eprint/8194>
- juhaina, e. (2021). keamanan makanan ditinjau dari aspek higiene dan sanitasi pada penjamah makanan di sekolah, warung makan dan rumah sakit. *electronic journal scientific of environmental health and disease*, 1(1). <https://doi.org/10.22437/esehad.v1i1.10763>
- menteri kesehatan republik indonesia. (2003). keputusan menteri kesehatan republik indonesia nomor 942/menkes/sk/vii/2003 tentang. *teknik bendungan*, 1–21.
- nasution, e., hidayat, h. p., sihotang, u., gizi, j., & medan, k. (2024). pengaruh media booklet terhadap peningkatan pengetahuan dan sikap anak dalam memilih makanan jajanan sehat pada anak sekolah dasar di sd negeri 104244 jati sari lubk pakam. *journal of educational innovation and public health*, 2(1), 157–166. <https://doi.org/10.55606/innovation.v1i3.2124>
- pipit muliyah, dyah aminatun, sukma septian nasution, tommy hastomo, setiana sri wahyuni sitepu, t. (2020). gambaran penerapan higiene sanitasi dan nilai gizi menu pada panti asuhan di daerah wisata kuta utara kabupaten badung. *journal geej*, 7(2), 6–22.
- r andhita. (2022). pengembangan media booklet untuk meningkatkan hasil belajar matematika materi segi banyak. 1–23.
- rahmawati, u., subandriani, d. n., & yuniarti, y. (2020). pengaruh penyuluhan dengan booklet terhadap peningkatan pengetahuan, sikap dan praktik higiene perorangan pada penjamah makanan. *jurnal riset gizi*, 8(1), 6–10. <https://doi.org/10.31983/jrg.v8i1.5226>
- rahmayani, r. (2018). hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan. *action: aceh nutrition journal*, 3(2), 172. <https://doi.org/10.30867/action.v3i2.84>
- sari, m. h. (2017). pengetahuan dan sikap keamanan pangan dengan perilaku penjaja makanan jajanan anak sekolah dasar. *journal of health education*, 2(2), 156–163.

LAMPIRAN 1 Kuesioner Pre Test & Post Test

LEMBAR KUESIONER

PENGETAHUAN PEDAGANG MAKANAN TERHADAP HYGIENE

SANITASI MAKANAN SEKOLAH DI WILAYAH KERJA

PUSKESMAS KABANJAHE

A. IDENTITAS RESPONDEN

Nama :

Umur :

Alamat :

Pendidikan Terakhir :

Jenis kelamin :

B. PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN

Berikan tanda (X) pada jawaban yang benar.

1. Apa yang dimaksud dengan hygiene sanitasi makanan?
 - a. memasak makanan tanpa mencuci bahan terlebih dahulu
 - b. upaya pengendalian terhadap faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya untuk mencegah penyakit
 - c. Memelihara dan melindungi kebersihan
 - d. Memotong bahan makanan dengan cara pengolahan makanan yang menarik
2. Berikut ini merupakan contoh penerapan hygiene dan sanitasi makanan, kecuali...
 - a. Mencuci tangan sebelum memasak
 - b. Menutup makanan agar tidak dihindangi lalat
 - c. Menjaga kebersihan tempat penjualan makanan
 - d. Menjual makanan di tempat yang ramai tanpa memperhatikan kebersihan
3. Mengapa penting memastikan makanan jajanan aman dikonsumsi oleh anak-anak?

- a. Karena makanan jajanan adalah sumber utama energy
 - b. Karena anak-anak lebih rentan terhadap penyakit yang ditularkan lewat makanan
 - c. Karena makanan yang tidak aman bisa menjadi sumber penyakit
 - d. B&C benar
4. Apa yang harus dilakukan dalam memilih bahan makanan,kecuali..
- a. Pilih bahan makanan yang segar
 - b. Menyimpan bahan makanan di tempat terbuka
 - c. Memeriksa tanggal kedaluwarsa
 - d. Pilih pewarna alami yang aman
5. Mengapa penggunaan bahan seperti formalin dan boraks harus dihindari dalam makanan jajanan anak-anak?
- a. Karena membuat warna makanan lebih menarik
 - b. Karena dapat meningkatkan daya tahan tubuh
 - c. Karena dapat membahayakan kesehatan anak-anak
 - d. Karena membuat makanan terasa lebih gurih
6. Apa langkah pertama yang harus dilakukan sebelum dan sesudah mengolah makanan?
- a. Mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir dengan bersih
 - b. Mencuci peralatan masak
 - c. Menjaga kebersihan tempat berjualan agar bebas dari sampah
 - d. Semuanya benar
7. Bagaimana cara yang benar dalam menyimpan bahan makanan agar tetap aman dikonsumsi ?
- a. Menyimpan bahan makanan di tempat terbuka tanpa penutup
 - b. Menyimpan bahan makanan dekat bahan kimia
 - c. Menyimpan bahan makanan mentah dan matang dalam satu wadah tanpa pemisahan
 - d. Menyimpan bahan makanan menggunakan wadah tertutup, dan memisahkan bahan mentah dan matang
8. Mengapa penting menyediakan tempat sampah tertutup di area tempat penjualan makanan jajanan,kecuali.....
- a. Untuk mencegah bau tidak sedap
 - b. menghindari serangga dan binatang pengganggu

- c. menjaga kebersihan dan kepercayaan pembeli
 - d. Untuk membuat pengelolaan sampah menjadi lebih rumit
9. Penyakit apa saja yang dapat ditularkan dari makanan yang tidak hygiene dan saniter (tidak bersih)?
- a. Keracunan makanan
 - b. Diare & kolera
 - c. Demam tifoid & Hepatitis A
 - d. Semua benar
10. Bagaimana cara mencegah penyakit yang ditularkan melalui makanan,kecuali.....
- a. Menjaga kebersihan diri
 - b. menggunakan bahan makanan segar
 - c. memasak makanan hingga matang sempurna
 - d. Menyimpan makanan di tempat terbuka saja

LAMPIRAN 2 Cek List Pre Test & Post Test

LEMBAR CEK LIST

TINDAKAN PEDAGANG MAKANAN TERHADAP HYGIENE

SANITASI MAKANAN SEKOLAH DI WILAYAH KERJA

PUSKESMAS KABANJAHE

| NO. | Aspek yang di periksa | YA | TIDAK |
|-----------|--|----|-------|
| A. | Kebersihan Diri Penjamah Makanan | | |
| 1. | Menggunakan pakaian bersih saat mengolah dan menyajikan makanan | | |
| 2. | Menggunakan celemek, rambut yang rapi saat mengolah makanan | | |
| 3. | Kuku tidak panjang saat memasak | | |
| 4. | Cuci tangan dengan sabun sebelum & sesudah mengolah makanan | | |
| 5. | Tidak merokok/bicara dekat makanan | | |
| 6. | Tidak dalam keadaan sakit | | |
| 7. | Pedagang menghindari menyentuh wajah atau rambut saat melayani pembeli | | |
| 8. | Tidak memakai kosmetik yang berlebihan | | |
| B. | Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan | | |
| 9. | Menggunakan bahan makanan yang segar | | |
| 10. | Memeriksa tanggal kedaluwarsa pada bahan kemasan | | |
| 11. | Tidak memakai bahan pewarna makanan | | |
| 12. | Bahan mentah dan bahan matang | | |

| | | | |
|-----------|---|--|--|
| | dipisahkan | | |
| 13. | Menyimpan bahan makanan dalam wadah tertutup dan bersih | | |
| 14. | Membersihkan wadah & gerobak jualan setiap hari | | |
| C. | Pengolahan dan Penyajian | | |
| 15. | Peralatan (pisau, talenan, wajan, dll.) bersih sebelum digunakan | | |
| 16. | Makanan tidak disentuh langsung dengan tangan saat disajikan | | |
| 17. | Menjaga kebersihan tempat berjualan dengan rutin membersihkan gerobak dan area sekitarnya agar bebas dari sampah dan kotoran. | | |
| 18. | Tidak memakai perhiasan saat memasak | | |
| 19. | Tersedia tempat sampah tertutup dan dibuang secara rutin | | |
| 20. | Menggunakan peralatan saji yang bersih dan tidak berkarat/pecah | | |

LAMPIRAN 3 Surat Izin Penelitian



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Poltekkes Medan
Jalan Jaran Garing KM. 11,5
Medan, Sumatera Utara 20132
☎ 061 8369611
🌐 <https://polttekkes.medan.ac.id>

NOMOR : PP.06.02/XIV.14/397/2025
Lampiran : -
Perihal : Permohonan Izin Studi Penelitian

Kabangjahe, 25 Mei 2025

Kepada Yth : Dinas Kesehatan Kabupaten Karo
Di
Tempat

Dengan Hormat,

Bersama ini datang menghadap Saudara, Mahasiswa Prodi D-IV Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Kemenkes Poltekkes Medan :

Nama : GLORIA CINTA AGITA GINTING
NIM : P00933221024

Yang bermaksud akan mengadakan studi penelitian ke Dinas Kesehatan Kabupaten Karo yang Bapak/Ibu pimpin dalam rangka menyusun SKRIPSI dengan judul:

"PENGARUH PENYULUHAN HYGEINE SANITASI MAKANAN MENGGUNAKAN BOOKLET TERHADAP PENGETAHUAN DAN TINDAKAN PEDAGANG MAKANAN JAJANAN SEKOLAH DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS KABANJAJHE"

Perlu kami tambahkan bahwa penelitian ini digunakan semata mata hanya untuk menyelesaikan tugas akhir dan perkembangan ilmu pengetahuan.

Demikian disampaikan, atas perhatian Bapak/Ibu, diucapkan terima kasih.

Ketua Jurusan Sanitasi Politeknik Kesehatan
Kementerian Kesehatan Medan,



Haesti Sembiring SST MSc
NIP. 197206181997032003

Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silakan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://vbs.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tandatangan elektronik, silakan unggah dokumen pada laman <https://tc.kominfo.go.id/verifyPDF>.



Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Badan Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

LAMPIRAN 4 Surat Balasan Izin penelitian Dari Dinas Kesehatan Kabanjahe



PEMERINTAH KABUPATEN KARO
DINAS KESEHATAN
JALAN KAPTEN SELAMAT KETAREN NO. 9 TELP. (0628) 20260
KABANJAHE

Kabanjahe, 28 Mei 2025

Nomor : 440.5.3. 1488 / Dinkes / V / 2025
Lampiran : -
Perihal : Izin Studi Penelitian

Kepada Yth.
Kepala Puskesmas Kabanjahe
di - Tempat

- Sehubungan dengan Surat Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Medan Nomor : PP.06.02/XIV.14/397/2025 perihal Izin Studi Penelitian, bersama ini kami sampaikan kepada kepala puskesmas Kabanjahe agar dapat membantu untuk melaksanakan pengumpulan data/informasi sebagai bahan untuk menyelesaikan penyusunan skripsi kepada mahasiswa sebagaimana tersebut di bawah ini :
Nama : Gloria Cinta Agita Ginting
NIM : P00933221024
Judul : Pengaruh Penyuluhan Hygeine Sanitasi Makanan Menggunakan Booklet Terhadap Pengetahuan Dan Tindakan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah di Wilayah Kerja Puskesmas Kabanjahe.
- Hasil penelitian yang dilaksanakan akan dipergunakan hanya untuk kepentingan ilmiah semata-mata,
- Setelah selesai melaksanakan penelitian dimaksud diharapkan kepada mahasiswa bersangkutan untuk menyampaikan hasil penelitian kepada Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Karo melalui Kepala Puskesmas Kabanjahe,
- Demikian disampaikan, atas perhatiannya diucapkan terima kasih.


Pt. Kepala Dinas Kesehatan
Kabupaten Karo
Dr Jasura Pinem, M.Kes
NIP. 196909042006041006

Tembusan :
1. Pertinggal.

LAMPIRAN 4 1 Surat Izin Penelitian Dari Puskesmas Kabanjah

**PEMERINTAH KABUPATEN KARO**
DINAS KESEHATAN
UPT PUSKESMAS KABANJAHE
JALAN KPT SELAMAT KETAREN No.10 TELP (0628) 22572 KABANJAHE
Email : kabanjahe.puskesmas@gmail.com

Kabanjahe, 11 Juni 2025

Nomor : 440. 201 /UPT-PUSK/KJ/VI/2024
Lamp. : -
Hal : Persetujuan Melaksanakan Penelitian

Kepada Yth :
Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekes Kemenkes Medan
di
Medan

3. Sehubungan dengan surat dari Dinas Kesehatan Kabupaten Karo, No. 440.5.3.1488/Dinkes/V/2025 tanggal 28 Mei 2025, perihal Izin Studi Penelitian di UPT Dinas Kesehatan Puskesmas Kabanjahe.

4. Berkaitan dengan hal tersebut di atas, kami sampaikan bahwa :

Nama : Gloria Cinta Agita Ginting
NPM : P00933221024
Judul penelitian : *Pengarus Penyuluhan Hygeine Sanitasi Makanan Menggunakan Booklet Terhadap Pengetahuan Dan Tindakan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah di Wilayah Kerja Puskesmas Kabanjahe*

Dengan ini pihak UPT Dinas Kesehatan Puskesmas Kabanjahe tidak menaruh keberatan dan menyetujui penelitian dan memberikan data terkait dengan kebutuhan penelitian yang dimaksud di atas

Demikianlah disampaikan, atas perhatian Bapak Kami Ucapkan terima kasih.

Kepala UPT Dinas Kesehatan
Puskesmas Kabanjahe

Dr. Novel P. Ginting
NIP. 19651109 200012 1 001



LAMPIRAN 5 Informed Consent

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Alamat :

Dengan ini menyatakan bersedia dan tidak keberatan menjadi responden dalam penelitian yang dilakukan oleh Landina Okta Tria Sigalingging selaku Mahasiswa Program Studi Sarjana Terapan Sanitasi Lingkungan Kemenkes Politeknik Medan, dengan judul penelitian **“PENGARUH PENYULUHAN HYGEINI SANITASI MAKANAN MENGGUNAKAN BOOKLET TERHADAP PENGETAHUAN DAN TINDAKAN PEDAGANG MAKANAN JAJANAN SEKOLAH DI KOTA KABANJAHE 2025”**

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sukarela dan sadar tanpa paksaan dari pihak manapun dan kiranya dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kabangjahe Juni 2025

Ttd Responden

()

LAMPIRAN 6 Master Tabel

Master Tabel

Daftar Nilai Koesioner Pre Test Tingkat Pengetahuan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Di wilayah Kerja Puskesmas Kabanjahe

| NO | Nama Sekolah | NAMA | Umur | PT | JK | Pertanyaan | | | | | | | | | | T | P | B |
|-----|--------------|------|------|-----|----|------------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|---|----|--------|
| | | | | | | P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 | | | |
| 1. | SDN 048072 | R.1 | 38 | SD | PR | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 3 | 30 | Kurang |
| 2. | | R.2 | 33 | SMP | PR | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 4 | 40 | Kurang |
| 3. | | R.3 | 50 | SMA | LK | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 30 | Kurang |
| 4. | | R.4 | 21 | SMP | LK | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 5 | 50 | Cukup |
| 5. | | R.5 | 52 | SMP | LK | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 5 | 50 | Cukup |
| 6. | | R.6 | 42 | SD | LK | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 20 | Kurang |
| 7. | SDN 040446 | R.7 | 40 | SMP | PR | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 20 | Kurang |
| 8. | | R.8 | 29 | SMP | PR | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 4 | 40 | Kurang |
| 9. | | R.9 | 43 | SMA | LK | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 3 | 30 | Kurang |
| 10. | | R.10 | 47 | SMA | LK | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 20 | Kurang |
| 11. | | R.11 | 43 | SD | LK | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 2 | 20 | Kurang |
| 12. | | R.12 | 27 | SD | LK | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 3 | 30 | Kurang |
| 13. | SDN 040448 | R.13 | 47 | SMP | PR | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 4 | 40 | Kurang |
| 14. | | R.14 | 47 | SMA | PR | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 3 | 30 | Kurang |
| 15. | | R.15 | 20 | SMP | LK | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 3 | 30 | Kurang |
| 16. | | R.16 | 60 | SD | LK | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 10 | Kurang |
| 17. | | R.17 | 43 | SD | LK | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 3 | 30 | Kurang |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|-------------------|------|----|-----|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|--------|
| 18. | SD.SINT YOSEPH | R.18 | 49 | SD | PR | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 30 | Kurang |
| 19. | | R.19 | 48 | SMP | PR | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 4 | 40 | Kurang |
| 20. | | R.20 | 38 | SMA | PR | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 5 | 50 | Cukup |
| 21. | | R.21 | 51 | SD | LK | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 3 | 30 | Kurang |
| 22. | | R.22 | 39 | SMP | LK | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 3 | 30 | Kurang |
| 23. | | R.23 | 36 | SMA | LK | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 4 | 40 | Kurang |
| 24. | SD.METODIS | R.24 | 43 | SMA | LK | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 7 | 70 | Baik |
| 25. | | R.25 | 36 | SMA | PR | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 3 | 30 | Kurang |
| 26. | | R.26 | 28 | SMP | PR | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 4 | 40 | Kurang |
| 27. | | R.27 | 36 | SMP | PR | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 4 | 40 | Kurang |
| 28. | | R.28 | 42 | SD | LK | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 3 | 30 | Kurang |
| 29. | | R.29 | 49 | SD | PR | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 2 | 20 | Kurang |
| 30. | SD.MASEHI | R.30 | 27 | SMA | PR | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 3 | 30 | Kurang |
| 31. | | R.31 | 43 | SMP | PR | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 4 | 40 | Kurang |
| 32. | | R.32 | 37 | SD | PR | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 20 | Kurang |
| 33. | | R.33 | 41 | SD | PR | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 4 | 40 | Kurang |
| 34. | | R.34 | 31 | SMP | LK | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 5 | 50 | Cukup |
| 35. | | R.35 | 31 | SD | LK | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 10 | Kurang |

Keterangan

| | | | | | | | | |
|-----------|-----------|--------------------|--------------------------|-----------|------------|--------------|-------------------------|--------------------------------------|
| Benar : 1 | Salah : 0 | Jk : jenis kelamin | Pk : pendidikan terakhir | T : Total | P : Persen | B : Bobot | Total menjawab :1160 | Baok : 1 Cukup : 4 Kurang : 30 |
|-----------|-----------|--------------------|--------------------------|-----------|------------|--------------|-------------------------|--------------------------------------|

Gambar 1

Master Tabel

Daftar Nilai Koesioner Post Test Tingkat Pengetahuan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Di wilayah Kerja Puskesmas Kabanjahe

| NO. | R | NAMA SEKOLAH | Nama | Umur | PT | JK | Pertanyaan | | | | | | | | | | T | P | B |
|-----|------|--------------|------|------|-----|----|------------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|----|-----|-------|
| | | | | | | | P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 | | | |
| 1. | R.1 | SDN 048072 | R.1 | 38 | SD | PR | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 8 | 80 | BAIK |
| 2. | R.2 | | R.2 | 33 | SMP | PR | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 9 | 90 | BAIK |
| 3. | R.3 | | R.3 | 50 | SMA | LK | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 | 100 | BAIK |
| 4. | R.4 | | R.4 | 21 | SMP | LK | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 | 100 | BAIK |
| 5. | R.5 | | R.5 | 52 | SMP | LK | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 6 | 60 | Cukup |
| 6. | R.6 | | R.6 | 42 | SD | LK | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 | 100 | BAIK |
| 7. | R.7 | SDN 040446 | R.7 | 40 | SMP | PR | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 | 100 | BAIK |
| 8. | R.8 | | R.8 | 29 | SMP | PR | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 8 | 80 | BAIK |
| 9. | R.9 | | R.9 | 43 | SMA | LK | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 | 100 | BAIK |
| 10. | R.10 | | R.10 | 47 | SMA | LK | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 5 | 50 | Cukup |
| 11. | R.11 | | R.11 | 47 | SD | LK | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 5 | 50 | Cukup |
| 12. | R.12 | | R.12 | 27 | SD | LK | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 8 | 80 | BAIK |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|------|-------------------|------|----|-----|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|-----|-------|
| 13. | R.13 | SDN 040448 | R.13 | 47 | SMP | PR | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 9 | 90 | BAIK |
| 14. | R.14 | | R.14 | 47 | SMA | PR | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 | 100 | BAIK |
| 15. | R.15 | | R.15 | 31 | SMP | LK | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 | 100 | BAIK |
| 16. | R.16 | | R.16 | 60 | SD | LK | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 8 | 80 | BAIK |
| 17. | R.17 | | R.17 | 43 | SD | LK | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 7 | 70 | BAIK |
| 18. | R.18 | SD.SINT YOSEPH | R.18 | 49 | SD | PR | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 5 | 50 | Cukup |
| 19. | R.19 | | R.19 | 48 | SMP | PR | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 8 | 80 | BAIK |
| 20. | R.20 | | R.20 | 38 | SMA | PR | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 | 100 | BAIK |
| 21. | R.21 | | R.21 | 51 | SD | LK | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 8 | 80 | BAIK |
| 22. | R.22 | | R.22 | 39 | SMP | LK | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 8 | 80 | BAIK |
| 23. | R.23 | | R.23 | 36 | SMA | LK | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 | 100 | BAIK |
| 24. | R.24 | SD.METHODIS | R.24 | 43 | SMA | LK | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 | 100 | BAIK |
| 25. | R.25 | | R.25 | 36 | SMA | PR | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 | 100 | BAIK |
| 26. | R.26 | | R.26 | 28 | SMP | PR | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 | 100 | BAIK |
| 27. | R.27 | | R.27 | 36 | SMP | PR | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 7 | 70 | BAIK |
| 28. | R.28 | | R.28 | 42 | SD | LK | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 7 | 70 | BAIK |
| 29. | R.29 | | R.29 | 49 | SD | PR | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 6 | 70 | BAIK |
| 30. | R.30 | SD.MASEHI | R.30 | 27 | SMA | PR | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 8 | 80 | BAIK |
| 31. | R.31 | | R.31 | 43 | SMP | PR | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 | 100 | BAIK |
| 32. | R.32 | | R.32 | 37 | SD | PR | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 7 | 70 | BAIK |
| 33. | R.33 | | R.33 | 41 | SD | PR | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 | 100 | BAIK |
| 34. | R.34 | | R.34 | 31 | SMP | LK | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 | 100 | BAIK |
| 35. | R.35 | | R.35 | 31 | SD | LK | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 7 | 70 | BAIK |

| | | | | | | | | |
|-----------|-----------|--------------------|--------------------------|-----------|------------|-----------|-----------------------|--------------------------------------|
| Benar : 1 | Salah : 0 | Jk : jenis kelamin | Pk : pendidikan terakhir | T : Total | P : Persen | B : Bobot | Total menjawab : 2950 | Baik : 32 Cukup : 3 Kurang : - |
|-----------|-----------|--------------------|--------------------------|-----------|------------|-----------|-----------------------|--------------------------------------|

Gambar 2

Master Tabel

Daftar Nilai Ceklist Post Test Tingkat Tindakan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Di wilayah Kerja Puskesmas

Kabanjahe

| No. | Nama Sekolah | Nama | Umur | PT | JK | Tindakan | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | T | P | B |
|-----|--------------|------|------|-----|----|----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|----|----|-------|
| | | | | | | T 1 | T 2 | T 3 | T 4 | T 5 | T 6 | T 7 | T 8 | T 9 | T 10 | T 11 | T 12 | T 13 | T 14 | T 15 | T 16 | T 17 | T 18 | T 19 | T 20 | | | |
| 1. | SDN 048072 | R.1 | 38 | SD | PR | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 13 | 65 | Cukup |
| 2. | | R.2 | 33 | SMP | PR | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 12 | 60 | Cukup |
| 3. | | R.3 | 50 | SMA | LK | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 11 | 55 | Cukup |
| 4. | | R.4 | 21 | SMP | LK | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 14 | 70 | Baik |
| 5. | | R.5 | 52 | SMP | LK | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 12 | 60 | Cukup |
| 6. | | R.6 | 42 | SD | LK | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 10 | 50 | Cukup |
| 7. | SDN 040446 | R.7 | 40 | SMP | PR | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 10 | 50 | Cukup |
| 8. | | R.8 | 29 | SMP | PR | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 13 | 65 | Cukup |
| 9. | | R.9 | 43 | SMA | LK | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 11 | 55 | Cukup |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|----------------|------|----|-----|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|------|--------|
| 10. | | R.10 | 47 | SMA | LK | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 13 | 65 | Cukup |
| 11. | | R.11 | 43 | SD | LK | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 11 | 55 | Cukup |
| 12. | | R.12 | 27 | SD | LK | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 13 | 65 | Cukup |
| 13. | SDN 040448 | R.13 | 47 | SMP | PR | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 12 | 60 | Cukup |
| 14. | | R.14 | 47 | SMA | PR | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 11 | 55 | Cukup |
| 15. | | R.15 | 20 | SMP | LK | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 10 | 50 | Cukup |
| 16. | | R.16 | 60 | SD | LK | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 11 | 55 | Cukup |
| 17. | | R.17 | 43 | SD | LK | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 9 | 45 | Kurang |
| 18. | SD.SINT YOSEPH | R.18 | 49 | SD | PR | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 13 | 65 | Cukup |
| 19. | | R.19 | 48 | SMP | PR | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 12 | 60 | Cukup |
| 20. | | R.20 | 38 | SMA | PR | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 13 | 65 | Cukup |
| 21. | | R.21 | 51 | SD | LK | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 11 | 55 | Cukup |
| 22. | | R.22 | 39 | SMP | LK | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 9 | 45 | Kurang |
| 23. | | R.23 | 36 | SMA | LK | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 10 | 50 | Baik |
| 24. | SD.METODIS | R.24 | 43 | SMA | LK | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 11 | 55 | Cukup |
| 25. | | R.25 | 36 | SMA | PR | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 14 | 70 | Baik |
| 26. | | R.26 | 28 | SMP | PR | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 11 | 55 | Cukup |
| 27. | | R.27 | 36 | SMP | PR | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 12 | 60 | Cukup |
| 28. | | R.28 | 42 | SD | LK | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 13 | 65 | Cukup |
| 29. | | R.29 | 49 | SD | PR | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 12 | 60 | Cukup |
| 30. | SD.MASEHI | R.30 | 27 | SMA | PR | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 11 | 55 | Cukup |
| 31. | | R.31 | 43 | SMP | PR | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 16 | 80 | Baik | |
| 32. | | R.32 | 37 | SD | PR | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 11 | 55 | Cukup |
| 33. | | R.33 | 41 | SD | PR | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 11 | 55 | Cukup |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|--|------|----|-----|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|--------|
| 34. | | R.34 | 43 | SMA | LK | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 11 | 55 | Cukup |
| 35. | | R.35 | 31 | SD | LK | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 9 | 45 | Kurang |

| | | | | | | | | |
|-----------|-----------|--------------------|--------------------------|-----------|------------|-----------|--------------------------|--------------------------------------|
| Benar : 1 | Salah : 0 | Jk : jenis kelamin | Pk : pendidikan terakhir | T : Total | P : Persen | B : Bobot | Total menjawab : 2030 | Baik : 4 Cukup : 28 Kurang : 3 |
|-----------|-----------|--------------------|--------------------------|-----------|------------|-----------|--------------------------|--------------------------------------|

Gambar 3

Master Tabel

Daftar Nilai Ceklist Post Test Tingkat Tindakan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Di wilayah Kerja Puskesmas Kabanjahe

| No. | Nama Sekolah | R | Umur | PT | JK | Tindakan | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | T | P | B | | |
|-----|--------------|-----|------|-----|----|----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|----|----|------|------|------|
| | | | | | | T 1 | T 2 | T 3 | T 4 | T 5 | T 6 | T 7 | T 8 | T 9 | T 10 | T 11 | T 12 | T 13 | T 14 | T 15 | T 16 | T 17 | T 18 | T 19 | T 20 | | | | | |
| 1. | SDN 048072 | R.1 | 38 | SD | PR | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 18 | 90 | Baik |
| 2. | | R.2 | 33 | SMP | PR | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 19 | 95 | Baik | |
| 3. | | R.3 | 50 | SMA | LK | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 18 | 90 | Baik | | |
| 4. | | R.4 | 21 | SMP | LK | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 18 | 90 | Baik | | |
| 5. | | R.5 | 52 | SMP | LK | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 18 | 90 | Baik | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|-------------------|------|----|-----|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|-----|-------|
| 6. | | R.6 | 42 | SD | LK | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 18 | 90 | Baik |
| 7. | SDN 040446 | R.7 | 40 | SMP | PR | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 19 | 95 | Baik |
| 8. | | R.8 | 29 | SMP | PR | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 17 | 85 | Baik |
| 9. | | R.9 | 43 | SMA | LK | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 17 | 85 | Baik |
| 10. | | R.10 | 47 | SMA | LK | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 20 | 100 | Baik |
| 11. | | R.11 | 43 | SD | LK | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 19 | 95 | Baik |
| 12. | | R.12 | 27 | SD | LK | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 17 | 85 | Baik |
| 13. | SDN 040448 | R.13 | 47 | SMP | PR | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 19 | 95 | Baik |
| 14. | | R.14 | 47 | SMA | PR | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 17 | 85 | Baik |
| 15. | | R.15 | 20 | SMP | LK | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 17 | 85 | Baik |
| 16. | | R.16 | 60 | SD | LK | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 13 | 65 | Cukup |
| 17. | | R.17 | 43 | SD | LK | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 16 | 80 | Baik |
| 18. | SD.SINT YOSEPH | R.18 | 49 | SD | PR | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 17 | 85 | Baik |
| 19. | | R.19 | 48 | SMP | PR | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 15 | 75 | Baik |
| 20. | | R.20 | 38 | SMA | PR | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 20 | 100 | Baik |
| 21. | | R.21 | 51 | SD | LK | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 19 | 95 | Baik |
| 22. | | R.22 | 39 | SMP | LK | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 17 | 85 | Baik |
| 23. | | R.23 | 36 | SMA | LK | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 19 | 95 | Baik |
| 24. | SD.METODIS | R.24 | 43 | SMA | LK | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 18 | 90 | Baik |
| 25. | | R.25 | 36 | SMA | PR | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 17 | 85 | Baik |
| 26. | | R.26 | 28 | SMP | PR | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 17 | 85 | Baik |
| 27. | | R.27 | 36 | SMP | PR | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 18 | 90 | Baik |
| 28. | | R.28 | 42 | SD | LK | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 20 | 100 | Baik |
| 29. | | R.29 | 49 | SD | PR | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 12 | 60 | Cukup |
| 30. | SD.MASEHI | R.30 | 27 | SMA | PR | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 17 | 85 | Baik |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|--|------|----|-----|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|-----|------|------|
| 31. | | R.31 | 43 | SMP | PR | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 18 | 90 | Baik |
| 32. | | R.32 | 37 | SD | PR | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 17 | 85 | Baik |
| 33. | | R.33 | 41 | SD | PR | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 17 | 85 | Baik |
| 34. | | R.34 | 31 | SMP | LK | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 18 | 90 | Baik | |
| 35. | | R.35 | 31 | SD | LK | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 20 | 100 | Baik | |

| | | | | | | | | |
|-----------|-----------|--------------------|--------------------------|-----------|------------|-----------|--------------------------|--------------------------------------|
| Benar : 1 | Salah : 0 | Jk : jenis kelamin | Pk : pendidikan terakhir | T : Total | P : Persen | B : Bobot | Total menjawab : 3130 | Baok : 33 Cukup : 2 Kurang : - |
|-----------|-----------|--------------------|--------------------------|-----------|------------|-----------|--------------------------|--------------------------------------|

LAMPIRAN 7 Hasil SPSS

Distribusi Frekuensi

Jenis Kelamin

| No. | Jenis Kelamin | Frekuensi (F) | Presentase (%) |
|-------|---------------|---------------|----------------|
| 1. | Laki – Laki | 18 | 51,4 % |
| 2. | Perempuan | 17 | 48,6 % |
| Total | | 35 | 100 % |

Pendidikan Terakhir

| No. | Pendidikan Terakhir | Frekuensi (F) | Presentasi % |
|-------|---------------------|---------------|--------------|
| 1. | SD | 13 | 37,1 % |
| 2. | SMP | 13 | 37,1 % |
| 3. | SMA | 9 | 25,7 % |
| Total | | 35 | 100 % |

Usia

| Umur | Frekuensi (F) | Presentase % |
|-------|---------------|--------------|
| 20-31 | 6 | 17,1 % |
| 31-40 | 8 | 22,9 % |
| 41-50 | 18 | 51,4 % |
| 51-60 | 3 | 8,6 % |

Output SPSS Pengetahuan Sebelum Penyuluhan Menggunakan Media Booklet Pada Pedagang Makanan Jajanan Sekolah

| Pengetahuan_sebelum | | | | | |
|---------------------|--------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
| Valid | Baik | 1 | 2.9 | 2.9 | 2.9 |
| | Cukup | 4 | 11.4 | 11.4 | 14.3 |
| | Kurang | 30 | 85.7 | 85.7 | 100.0 |
| | Total | 35 | 100.0 | 100.0 | |

Output SPSS Pengetahuan Sesudah Penyuluhan Menggunakan Media Booklet Pada Pedagang Makanan Jajanan Sekolah

| pengetahuan_sesudah | | | | | |
|---------------------|-------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
| Valid | Baik | 32 | 91.4 | 91.4 | 91.4 |
| | Cukup | 3 | 8.6 | 8.6 | 100.0 |
| | Total | 35 | 100.0 | 100.0 | |

Output SPSS Tindakan Sebelum Penyuluhan Menggunakan Media Booklet Pada Pedagang Makanan Jajanan Sekolah

| Tindakan_sebelum | | | | | |
|------------------|--------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
| Valid | Benar | 3 | 8.6 | 8.6 | 8.6 |
| | Cukup | 29 | 82.9 | 82.9 | 91.4 |
| | Kurang | 3 | 8.6 | 8.6 | 100.0 |
| | Total | 35 | 100.0 | 100.0 | |

Output SPSS Tindakan Sesudah Penyuluhan Menggunakan Media Booklet Pada Pedagang Makanan Jajanan Sekolah

| Tindakan_sesudah | | | | | |
|------------------|-------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
| Valid | Baik | 33 | 94.3 | 94.3 | 94.3 |
| | Cukup | 2 | 5.7 | 5.7 | 100.0 |
| | Total | 35 | 100.0 | 100.0 | |

Output Hasil Uji Paired Sampel T –test Sebelum Dan Sesudah Pengetahuan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah

| Paired Samples Statistics | | | | | |
|---------------------------|---------|-------|----|----------------|-----------------|
| | | Mean | N | Std. Deviation | Std. Error Mean |
| Pair 1 | Sebelum | 33.14 | 35 | 12.312 | 2.081 |
| | Sesudah | 84.57 | 35 | 15.405 | 2.604 |

| Paired Samples Correlations | | | | |
|-----------------------------|-------------------|----|-------------|------|
| | | N | Correlation | Sig. |
| Pair 1 | Sebelum & sesudah | 35 | .356 | .036 |

| Paired Samples Test | | | | | | | | | |
|---------------------|-------------------|--------------------|----------------|-----------------|---|---------|---------|----|-----------------|
| | | Paired Differences | | | | | T | df | Sig. (2-tailed) |
| | | Mean | Std. Deviation | Std. Error Mean | 95% Confidence Interval of the Difference | | | | |
| | | | | | Lower | Upper | | | |
| Pair 1 | Sebelum – sesudah | -51.714 | 15.809 | 2.672 | -57.145 | -46.284 | -19.353 | 34 | .000 |

Output Hasil Uji Paired Sampel T –test Sebelum Dan Sesudah Tindakan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah

| Paired Samples Statistics | | | | | |
|---------------------------|------------------|-------|----|----------------|-----------------|
| | | Mean | N | Std. Deviation | Std. Error Mean |
| Pair 1 | Tindakan_Sebelum | 58.00 | 35 | 7.689 | 1.300 |
| | Tindakan_Sesusah | 89.43 | 35 | 5.913 | .999 |

| Paired Samples Correlations | | | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|----|-------------|------|
| | | N | Correlation | Sig. |
| Pair 1 | Tindakan_Sebelum & Tindakan_Sesusah | 35 | .087 | .618 |

| Paired Samples Test | | | | | | | | | |
|---------------------|--|--------------------|----------------|-----------------|---|---------|--------|----|-----------------|
| | | Paired Differences | | | | | t | df | Sig. (2-tailed) |
| | | Mean | Std. Deviation | Std. Error Mean | 95% Confidence Interval of the Difference | | | | |
| | | | | | Lower | Upper | | | |
| Pair 1 | Tindakan _Sebelum – Tindakan _Sesudah | - 30.000 | 11.246 | 1.901 | -33.863 | -26.137 | 15.782 | 34 | .000 |

Peningkatan Rata-Rata Pengetahuan Pedagang Makanan Jajanan Sebelum dan Sesudah Penyuluhan di Setiap Sekolah

| Sekolah | Sebelum | Sesudah | Selisih |
|----------------|---------|---------|---------|
| SDN 048072 | 36.67 | 88.33 | 51.67 |
| SDN 040446 | 26.67 | 76.67 | 50.00 |
| SDN 040448 | 28.00 | 88.00 | 60.00 |
| SD SINT YOSEPH | 36.67 | 81.67 | 45.00 |
| SD METHODIS | 38.33 | 85.00 | 46.67 |
| SD MASEHI | 31.67 | 86.67 | 55.00 |

Peningkatan Rata-Rata Pengetahuan Tindakan Pedagang Makanan Jajanan Sebelum dan Sesudah Penyuluhan di Setiap Sekolah

| Sekolah | Sebelum | Sesudah | Selisih |
|----------------|---------|---------|---------|
| SDN 048072 | 62.00 | 91.00 | 29.00 |
| SDN 040446 | 58.00 | 92.00 | 34.00 |
| SDN 040448 | 53.00 | 82.00 | 29.00 |
| SD SINT YOSEPH | 56.67 | 89.17 | 32.50 |
| SD METHODIS | 60.83 | 85.00 | 24.17 |
| SD MASEHI | 57.50 | 89.17 | 31.67 |

LAMPIRAN 8 Dokumentasi Penelitian



Pedagang Makanan Jajanan Sekolah melakukan pengisian kuesoner sebelum diberikan Booklet



Pedagang Makanan Jajanan Sekolah melakukan pengisian kuesoner sebelum diberikan Booklet



Pedagang Makanan Jajanan Sekolah melakukan pengisian kuesoner sebelum diberikan Booklet



Pedagang Makanan Jajanan Sekolah melakukan pengisian kuesoner sebelum diberikan Booklet



Pemberian Booklet setelah melakukan penyuluhan dan mengisi kuesoner tentang Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan sekolah



Pemberian Booklet setelah melakukan penyuluhan dan mengisi kuesoner tentang Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan sekolah



Pemberian Booklet setelah melakukan penyuluhan dan mengisi kuesoner tentang Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan sekolah



Pemberian Booklet setelah melakukan penyuluhan dan mengisi kuesoner tentang Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan sekolah



Setelah 14 hari kemudian melakukan penyuluhan dan pedagang mengisi kuesoner tentang Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan sekolah



Setelah 14 hari kemudian melakukan penyuluhan dan pedagang mengisi kuesoner tentang Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan sekolah



Setelah 14 hari kemudian melakukan penyuluhan dan pedagang mengisi kuesoner tentang Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan sekolah



Setelah 14 hari kemudian melakukan penyuluhan dan pedagang mengisi kuesoner tentang Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan sekolah

LAMPIRAN 9 Dokumentasi Sekolah



SD.N 040448 Kabanjahe



SD SWASTA METHODIST KABANJAHE



SD SINT YOSEPH KABANJAHE



SD.N 048072



SD MASEHI KABANJAHE



SD.N 040448 KABANJAHE

LAMPIRAN 10 ETHICAL EXEMPTION



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Medan
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Jalan Jamin Ginting KM. 13,5
Medan, Sumatera Utara 20137
(061) 8368633
<https://poltekkes-medan.ac.id>

KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
"ETHICAL EXEMPTION"

No.01.26.1751/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2025

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

Peneliti utama : GLORIA CINTA AGITA GINTING
Principal In Investigator

Nama Institusi : Kemenkes Poltekkes Medan
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"Pengaruh Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan Menggunakan Booklet Terhadap Pengetahuan Dan Tindakan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Di Kota Kabanjahe 2025"

"The Effect of Food Hygiene Sanitation Counseling Using Booklets on the Knowledge and Actions of School Snack Food Vendors in Kabanjahe City 2025"

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 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) Risks, 5) Persuasion/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 Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 01 Agustus 2025 sampai dengan tanggal 01 Agustus 2026.

This declaration of ethics applies during the period August 01, 2025 until August 01, 2026.



August 01, 2025
Chairperson,



Dr. Lestari Rahmah, MKT