

DAFTAR PUSTAKA

- Auliya, A. And Aprilia, D.N. (2016) *“Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta*, Jurnal Hospitality dan Pariwisata, 2(2), pp. 216–227.
- Irawan, D.W.P. (2016) *Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman di Rumah Sakit*, Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES).
- Iskandar, Y., & Ayu, P. (2021). *Dampak Penyuluhan Leaflet Terhadap Perilaku Sanitasi Penjual Makanan di Pasar Tradisional*. Jurnal Ilmu Kesehatan.
- Karimah, I., Setiawati, D. And Hadiningsih, N. (2023) *Penyuluhan Pengolahan Pangan Sehat dan Aman Bagi Pedagang Kaki Lima Di Era Covid 19*, Edukasi Masyarakat Sehat Sejahtera (EmaSS): Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat.
- Kemenkes RI. (2022). *Pedoman Sanitasi dan Higiene Pengolahan Makanan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Lestari, D. (2023). *Pengaruh Pembersihan dan Disinfeksi Terhadap Tingkat Kontaminasi Mikroba di Tempat Pengolahan Makanan*. Jurnal Teknologi Pangan, 11(3), 210-218.
- Nugroho, A. (2022). *Penerapan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan untuk Mencegah Pertumbuhan Mikroorganisme Patogen*. Jurnal Kesehatan Masyarakat, 10(2), 123-130
- Notoatmodjo, S. (2010). *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Prabowo, R. (2022). *Peningkatan Kesadaran Sanitasi dan Hygiene pada Penjamah Makanan Melalui Penyuluhan*. Jurnal Promosi Kesehatan, 8(1), 45-52.
- Puspitasari, R.L. (2014) *Kualitas Jajanan Siswa di Sekolah Dasar*, Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi.
- Republik Indonesia. (1962). *Undang-Undang Nomor 11 Tahun 1962 tentang Hygiene Usaha-Usaha Bagi Umum*. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1962 Nomor 46. Jakarta: Sekretariat Negara. Sari, D. P., & Wulandari, S. (2021). *Pengaruh Penyuluhan Leaflet terhadap Pengetahuan Sanitasi Makanan di Pasar Tradisional Kota Bandung*. Jurnal Kesehatan Masyarakat.

- Sari. (2023). *Higiene Dan Sanitasi Makanan Adalah Salah Satu Upaya Untuk Mencegah Terjadinya Kontaminasi Makanan Yang Dapat Menyebabkan Adanya Foodborne Disease*. Jurnal ANN (Analisis Nutrisi dan Nusa), Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari.
- Sari, M.H. (2017), *Pengetahuan dan Sikap Keamanan Pangan dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar*, Journal of Health Education, 2(2).
- Sari, R. D., & Prabowo, H. (2022). *Pengaruh Penerapan Sanitasi Makanan terhadap Kejadian Penyakit Saluran Pencernaan*. Jurnal Kesehatan Masyarakat
- Setiawan, A. (2024). *Peran Fasilitas Sanitasi dalam Meningkatkan Kesadaran Hygiene Pribadi Penjamah Makanan*. Jurnal Kesehatan Lingkungan, 12(1), 55-62.
- Siswanto, Y. (2023). *Pengaruh Pelatihan Terhadap Pengetahuan dan Keterampilan Penjamah Makanan dalam Menjaga Kebersihan Peralatan*. Jurnal Kesehatan Masyarakat, 15(2), 120-128.
- Sugiono. (2020). *Sanitasi Pengolahan Makanan*. Jakarta: Penerbit Kesehatan.
- Wijayanti, N.S. and Lukitasari, M. (2016) *Analisis Kandungan Formalin dan Uji Organoleptik Ikan Asin yang Beredar di Pasar Besar Madiun*, Florea : Jurnal Biologi dan Pembelajarannya, 3(1), p. 59. Available at: <https://doi.org/10.25273/florea.v3i1.789>.

Lampiran 1. Surat izin penelitian



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

Kabanjahe, 23 Agustus 2025

Nomor : 440.5.3. 2323 / Dinkes / VIII /2025
Lampiran : -
Perihal : Izin Studi Penelitian

Kepada Yth.
Kepala Puskesmas Kabanjahe
di -

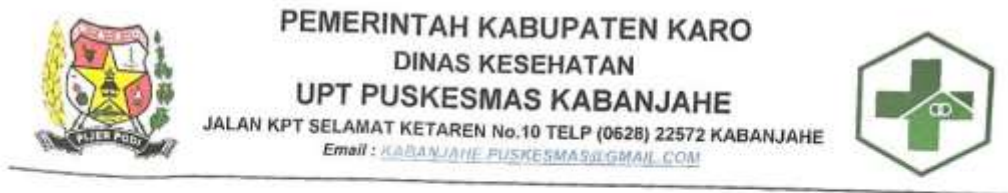
Tempat

- Sehubungan dengan Surat Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Medan Nomor : PP.06.02/XIV.14/475/2025 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 : Delima Anggreyani
NIM : P00933221011
Judul : Pengaruh Penelitian Menggunakan Leaflet Terhadap Pengetahuan Dan Tindakan Pedagang Jajanan Tentang Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Di Pasar Tradisional 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.



Tembusan :
1. Pertinggal

Lampiran 2. Balasan surat izin penelitian



Nomor : 440.363/PUSK-KJ/IX/2025
 Lampiran : -
 Hal : Izin Studi Pendahuluan dan Pengumpulan Data
 Mahasiswa Kesehatan Lingkungan Poltekkes Medan

Kabanjahe, September 2025
 Kepada Yth. :
 Ketua Kesehatan Lingkungan Poltekkes
 Kemenkes Medan
 di -
 Tempat

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan Surat Saudara Nomor :440.5.3.2323/DINKES/IX/2025, tanggal 29 Agustus 2025 perihal Permohonan Ijin Tempat Penelitian dan Pengumpulan Data dengan Judul *"Pengaruh Penelitian Menggunakan Leaflet Terhadap Pengetahuan Dan Tindakan Pedagang Jajanan Tentang Hygiene Sanitasi Pengelola Makana Di Pasar Tradisional Kabanjahe"* pada prinsipnya kami tidak berkeberatan dan mengizinkan Saudara :

No	NAMA	NIM	Jabatan
1	Delima Anggreyani	P00933221011	Mahasiswa

Untuk mengadakan penelitian di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas Kabanjahe, dengan harapan kiranya hasil penelitian ini bermanfaat bagi pembangunan kesehatan khususnya bagi UPTD Puskesmas Kabanjahe. Setelah Selesai Penelitian diharapkan Lapornya 1 eksemplar di serahkan ke UPTD Puskesmas Kabanjahe.

Demikian Surat Izin penelitian ini diperbuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

✓ Kepala UPTD Dinas Kesehatan
 UPTD Puskesmas Kabanjahe

Dr. Norel Parmanis Ginting
 NIP. 19651008200012 1 001

Lampiran 3. Kuisisioner

Data Responden Penjamah Makanan

1. Nama :
2. Umur :
3. Jenis Kelamin :
4. Pendidikan :
5. Lama bekerja :
6. Jam kerja :

Wawancara Diajukan Kepada Penjamah Makanan

1. Di bawah ini, bagaimana tahapan yang benar dalam menjaga peralatan untuk penanganan makanan jajanan ?
 - a. Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan sabun, keringkan, kemudian simpan di tempat yang bersih.
 - b. Peralatan yang sudah dipakai, dicuci dengan air yang bersih, keringkan dan simpan di tempat yang bersih.
 - c. Disimpan dan dicuci kembali.
 - d. Cukup dengan dibersihkan
2. Berikut ini adalah syarat tempat penyimpanan makanan yang baik ?
 - a. Terdapat debu
 - b. Ada bau tak sedap disekitarnya
 - c. Ada asap disekitarnya
 - d. Jauh dari tempat pembuangan sampah
3. Apa saja yang dapat menyebabkan jajanan tercemar ?
 - a. Tidak membiarkan keadaan makanan jajanan dalam keadaan terbuka
 - b. Sendok dan pencapit yang digunakan untuk diletakkan di tempat terbuka
 - c. Membuang bahan mentah yang sudah busuk dan kadaluarsa
 - d. Mencampur bahan makanan dengan bahan tambahan pangan
4. Bagaimanakah seharusnya kondisi peralatan yang digunakan untuk menyiapkan makanan ?
 - a. Dibiarkan tetap bersih tanpa dilap kembali
 - b. Peralatan yang digunakan dalam pengolahan makanan harus dicuci dengan air dan sabun
 - c. Peralatan dibiarkan kotor dan berdebu
 - d. Peralatan dicuci tidak menggunakan sabun
5. Apa saja yang harus digunakan penjamah makanan sewaktu menangani makanan ?
 - a. Penutup kepala, sarung tangan kembali, celemek
 - b. Sepatu boot, kaca mata
 - c. Gelang, kalung, anting
 - d. Penutup kepala dan kaca mata
6. Apakah tujuan penjamah makanan menggunakan pakaian kerja yang bersih saat menangani makanan jajanan ?
 - a. Supaya kelihatan seragam
 - b. Agar pakaian tidak kotor oleh makanan
 - c. Agar makanan tidak terkontaminasi oleh kuman yang lengket pada pakaian sewaktu dalam perjalanan dari rumah ketempat kerja
 - d. Agar makanan tetap bersih
7. Pedagang yang sedang sakit seharusnya ?
 - a. Diperbolehkan masuk dan bekerja seperti biasa
 - b. Tidak diperbolehkan masuk kerja dan tidak boleh mengolah makanan
 - c. Diperbolehkan masuk tetapi tidak mengolah makanan
 - d. Diperbolehkan masuk tetapi harus memakai masker
8. Apa tujuan mencuci tangan pakai sabun terlebih dahulu sebelum dan sesudah menangani makanan jajanan ?

- a. Supaya nyaman bekerja saat mengolah makanan
 - b. Supaya tangan bersih dan bebas dari kuman
 - c. Agar tangan wangi dan harum
 - d. Hanya mematuhi peraturan
9. Apa tujuan menjaga kebersihan makanan yang buruk ?
- a. Menjamin keamanan dan kualitas makanan sehingga layak Konsumsi
 - b. Makanan yang dikonsumsi lebih bergizi dan menyehatkan
 - c. Mencegah keracunan dan kerusakan makanan akibat kontaminasimikroba yang beracun
 - d. Menggunakan bahan pengolahan makanan secara berulang
10. Apa penyebab menurunnya kualitas makanan ?
- a. Panaskan kembali makanan matang.
 - b. Simpan makanan matang dengan hati-hati
 - c. Makanan dibiarkan dalam keadaan terbuka sehingga makanan tercemar
 - d. Hindari kontak antara makanan mentah dengan makanan matang
11. Berikut ini yang merupakan zat berbahaya yang dilarang digunakan didalam pembuatan makanan ?
- a. Boraks dan formalin
 - b. Bahan pewarna tekstil
 - c. Bahan pewarna kertas
 - d. Semua benar
12. Bagaimana ciri-ciri jajanan contohnya tahu, mie, kerupuk, bakso menggunakan boraks ?
- a. Tekstur sangat kenyal, sangat gurih, warna cenderung agak putih
 - b. Tekstur mudah hancur dan tekstur sangat gurih
 - c. Tekstur sangat kenyal dan lengket
 - d. Tekstur mudah hancur dan lengket
13. Apa salah satu dampak mengonsumsi makanan yang mengandung zat kimia yang berbahaya ?
- a. Dapat menyebabkan kanker
 - b. Dapat menutrisi tubuh
 - c. Dapat menjadi suplemen bagi tubuh kita
 - d. Dapat menjadi asupan gizi yang baik bagi tubuh
14. Apakah Anda menyadari pentingnya menggunakan tong sampah yang tertutup dan terpisah untuk membuang sampah makanan dan non-makanan di tempat jualan Anda ?
- a. Ya, karena dapat mencegah penyebaran penyakit dan menjaga kebersihan lingkungan.
 - b. Tidak, karena tidak ada pengaruhnya terhadap kesehatan dan kebersihan lingkungan.
 - c. Ya, karena dapat meningkatkan penjualan dan keuntungan.
 - d. Tidak, karena tidak ada waktu dan biaya untuk membeli tong sampah
15. Bagaimana pentingnya air mengalir dalam menjaga kebersihan dan kesehatan di tempat jualan Anda ?
- a. Sangat penting, karena dapat membantu membersihkan peralatan dan tangan dengan efektif.
 - b. Cukup penting, karena dapat membantu membersihkan peralatan, tetapi tidak terlalu penting untuk kebersihan tangan.
 - c. Tidak terlalu penting, karena dapat digantikan dengan air yang disimpan dalam wadah.
 - d. Tidak penting sama sekali, karena tidak ada pengaruhnya terhadap kebersihan dan kesehatan

LAMPIRAN 4. LEMBAR CEKLIS**KUISIONER CEKLIS**

NO	PENGAMATAN	YA	TIDAK
01	Pedagang selalu mencuci tangan dengan benar setiap kali hendak menangani makanan		
02	Pedagang menggunakan masker yang bersih		
03	Pedagang menggunakan tutup kepala		
04	Pedagang menggunakan sarung tangan		
05	Pedagang mengganti sarung tangan setiap setelah mengolah makanan		
06	Pedagang yang sedang kontak atau menangani makanan tidak sambil merokok		
07	Pedagang yang sedang kontak atau menangani makanan tidak sambil menggaruk hidung		
08	Pedagang yang sedang kontak atau menangani makanan tidak sambil menggaruk bagian tubuh lainnya		
09	Pedagang yang sedang menangani atau kontak dengan makanan tidak sedang berbicara		
10	Pedagang mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir		
11	Pedagang menggunakan alat bantu dalam mengolah makanan (sendok & pencapit)		
12	Pedagang tidak mengambil bahan makanan yang sudah jatuh kelantai/tanah		
13	Tersedia tempat air bersih		
14	Tersedia tempat cuci (alat, tangan, bahan makanan)		
15	Tersedia tempat sampah		

Lampiran 5. LEAFLET

SYARAT PERALATAN UNTUK MEMOLAH MAKANAN

Cuci peralatan pengolahan makanan/jajanan dengan air bersih dan sabun. Batasi dengan air mengalir. Simpan hingga kering dan simpan di tempat tertutup agar terlindung dari debu dan hama. Pengalangan, sebelum dan sesudah mengolah makanan.

Menggunakan wadah tertutup untuk bahan makanan, makanan matang, dan pembungkusan sebelum untuk pembeli.

Peralatan berbahan besi dan stainless tidak berkarat, harus bersih dan bersih.

Selada harus dibedakan tiap jenis bahan makanan atau dibedakan untuk bahan mentah dan matang.

Majlis, etalase dan alat makan harus di bersihkan setiap hari.

PRINSIP PRINSIP SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN JAJANAN

- gunakan bahan mentah yang masih segar dan belum expired
- gunakan bahan tambahan pangan alami
- jangan gunakan (BTP) Berbahaya, hindari boraks, formalin, dan pewarna kimia.
- cegah kontaminasi silang

gunakan bahan tambahan pangan alami

- garam (pengawet)
- gula (pengawet)
- cuka (pengawet)
- ekstrak bawang putih (pengawet)
- kunyit (pewarna alami)
- daun suji
- gula merah (pewarna alami)
- ubi ungu (pewarna alami)

SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN JAJANAN

hygiene sanitasi pengolahan jajanan sehat

pasar tradisional kabonjaha

oleh : Delina Anggrani

SYARAT TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN

TERSEDIA TEMPAT CUCI TANGAN

TERSEDIA AKSES SUMBER AIR YANG AMAN

TEMPAT SAMPAH TERPISAH TERPISAH ORGANIS & ANORGANIK

PEMBUANGAN AIR KOTOR LANCAR

JAUH DARI PEMBUANGAN SAMPAH & JALAN RAYA

Apakah itu sanitasi pengolahan makanan jajanan pasar?

yaitu serangkaian upaya dan tindakan guna menjaga dan melindungi makanan dari segala bentuk pencemaran dari aspek kebersihan diri pedagang, peralatan yang digunakan, tempat pengolahan. Hingga cara pengolahan makanan jajanan.

MUNTABER

PERKAWASAN CALIBAT
PERKAWASAN KAREK WARTORI
DARI KAWASAN DAN WISUTAN
TANG TERKUTIP BASTRI DAN
KAWASAN RUMAH

Demam Tifoid

Demam Tifoid adalah penyakit yang disebabkan oleh bakteri *Salmonella typhi* yang menyerang sistem peredaran darah.

HEPATITIS - A

Hepatitis A adalah infeksi hati yang disebabkan oleh virus hepatitis A yang ditularkan melalui makanan atau minuman yang terkontaminasi oleh virus hepatitis A.

Kerusakan organ hati dan ginjal

Kerusakan organ hati dan ginjal dapat disebabkan oleh berbagai faktor, termasuk infeksi virus hepatitis A dan ginjal.

dan tidak lupa juga penting untuk menjaga kebersihan lingkungan.

PRINSIP PRINSIP SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN JAJANAN

KEBERSIHAHAN PENGOLAHAN MAKANAN JAJANAN

- pedagang mengenakan Alat pelindung diri saat mengolah makanan jajanan
- pedagang harus mencuci tangan dengan sabun dan air bersih sebelum dan sesudah mengolah makanan jajanan
- pedagang harus mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan jajanan
- pedagang harus mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan jajanan
- pedagang harus mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan jajanan
- pedagang harus mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan jajanan
- pedagang harus mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan jajanan
- pedagang harus mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan jajanan
- pedagang harus mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan jajanan
- pedagang harus mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan jajanan

YUK TERAPRAH MULAI SEKARANG DEMI KESEHATAN BERSAMA

Lampiran 6.

Master tabel

Daftar nilai kuisioner Pretest Pengetahuan Penjamah makakanan di pasar tradisional Kabanjahe

R	JK	U	Tp	Lb	Jkr	Pretest pengetahuan															Total			
						P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15				
R1	2	2	1	1	2	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	12	Keterangan		
R2	2	1	3	1	2	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	R: Responden		
R3	2	1	3	1	2	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	11	JK: Jenis Kelamin		
R4	2	6	3	4	2	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	12	1: Laki-laki		
R5	2	3	2	1	2	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	12	2: Perempuan		
R6	2	5	3	2	2	0	1	0	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	10			
R7	2	1	3	1	2	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	12	U: Umur		
R8	2	3	3	1	2	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	13	20-25	1	
R9	1	5	1	2	2	1	0	1	0	0	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	9	26-30	2	
R10	2	2	2	1	2	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	13	31-35	3	
R11	2	2	2	1	2	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	13	36-40	4	
R12	2	2	2	1	2	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	13	41-45	5	
R13	2	1	2	1	2	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	12	46-50	6	
R14	2	1	3	1	2	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	12			
R15	2	2	1	1	2	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	12	TP: Tingkat Pendidikan		
R16	2	4	2	2	2	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	13	SD:		1
R17	1	3	3	2	2	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	8	SMP:		2
R18	2	5	3	3	2	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	13	SMA		3
R19	2	1	1	1	2	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	13	Perguruan Tinggi		4
R20	2	3	2	1	2	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	10			
R21	2	1	2	1	2	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	11	LB: Lama bekerja		
R22	2	5	1	3	2	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13	1 tahun -5 tahun		1
R23	2	1	3	1	2	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13	6 tahun - 10 tahun		2
R24	2	2	2	1	2	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13	10 tahun - 15 tahun		3
R25	2	1	3	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13	15 tahun- 20 tahun		4
R26	2	1	3	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	21 tahun - 25 tahun		5
R27	2	3	3	2	2	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13			
R28	1	1	2	1	2	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13	JKr: Jam Bekerja		
R29	2	3	1	2	2	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	11	1- 5 jam		1
R30	2	6	2	3	2	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	11	6 - 10 jam		2
R31	2	2	2	1	2	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	9	11-12 jam		3
R32	1	6	2	3	2	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	13			

Master tabel

Daftar nilai kuisioner Pretest Pengetahuan Penjamah makakanan di pasar tradisional Kabanjahe

R	JK	U	Tp	Lb	Jkr	Postest pengetahuan															Total			
						P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15				
R1	2	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	Keterangan		
R2	2	1	3	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	R: Responden		
R3	2	1	3	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	JK: Jenis Kelamin		
R4	2	6	3	4	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	14	1: Laki-laki		
R5	2	3	2	1	2	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	2: Perempuan		
R6	2	5	3	2	2	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14			
R7	2	1	3	1	2	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	14	U: Umur		
R8	2	3	3	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	20-25	1	
R9	1	5	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	26-30	2	
R10	2	2	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	31-35	3	
R11	2	2	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	36-40	4	
R12	2	2	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	41-45	5	
R13	2	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	46-50	6	
R14	2	1	3	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15			
R15	2	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	TP: Tingkat Pendidikan		
R16	2	4	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	SD:		1
R17	1	3	3	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	SMP:		2
R18	2	5	3	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	SMA		3
R19	2	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	Perguruan Tinggi		4
R20	2	3	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	14			
R21	2	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	LB: Lama bekerja		
R22	2	5	1	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	1 tahun-5 tahun	1	
R23	2	1	3	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	6 tahun- 10 tahun	2	
R24	2	2	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	10 tahun - 15 tahun	3	
R25	2	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	15 tahun- 20 tahun	4	
R26	2	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	21 tahun - 25 tahun	5	
R27	2	3	3	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15			
R28	1	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	Jkr: Jam Bekerja		
R29	2	3	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	1- 5 jam		1
R30	2	6	2	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	6- 10 jam		2
R31	2	2	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	11- 12 jam		3
R32	1	6	2	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15			

Lampiran 5

Master tabel

Daftar nilai kuisioner ceklist Pretest Tindakan Penjamah makakanan di pasar tradisional Kabanjahe

R	JK	U	Tp	Lb	Jkr	pretest tindakan															Total					
						P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15						
R1	2	2	1	1	2	0	0	1	0	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	9	Keterangan					
R2	2	1	3	1	2	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	0	0	1	8		R: Respon den				
R3	2	1	3	1	2	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	1	5	JK: Jenis Kela min					
R4	2	6	3	4	2	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	12	1: Laki-laki					
R5	2	3	2	1	2	0	0	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	7	2: Perempuan					
R6	2	5	3	2	2	1	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	7						
R7	2	1	3	1	2	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	1	10	U: Umur					
R8	2	3	3	1	2	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1	6	20-25		1			
R9	1	5	1	2	2	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	5	26-30		2			
R10	2	2	2	1	2	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1	9	31-35		3			
R11	2	2	2	1	2	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	0	1	6	36-40		4			
R12	2	2	2	1	2	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	0	1	6	41-45		5			
R13	2	1	2	1	2	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	1	0	1	7	46-50		6			
R14	2	1	3	1	2	1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	1	1	0	1	9						
R15	2	2	1	1	2	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	0	1	6	TP:	Tingkat Pendidikan				
R16	2	4	2	2	2	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1	5	SD:			1		
R17	1	3	3	2	2	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1	5	SMP:			2		
R18	2	5	3	3	2	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	0	1	6	SMA			3		
R19	2	1	1	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	1	5	Perguruan Tinggi			4		
R20	2	3	2	1	2	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	0	1	6						
R21	2	1	2	1	2	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	0	1	6	LB:	Lama bekerja				
R22	2	5	1	3	2	0	1	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1	8	1 ta hun -5 ta hun			1		
R23	2	1	3	1	2	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1	5	6 ta hun - 10 ta hun			2		
R24	2	2	2	1	2	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1	5	10 ta hun - 15 ta hun			3		
R25	2	1	3	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1	5	15 ta hun- 20 ta hun			4		
R26	2	1	3	1	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1	6	21 ta hun - 25 ta hun			5		
R27	2	3	3	2	2	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	5						
R28	1	1	2	1	2	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1	6	JKr :	Jam Bekerja				
R29	2	3	1	2	2	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1	6	1-5 ja m			1		
R30	2	6	2	3	2	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1	9	6- 10 ja m			2		
R31	2	2	2	1	2	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1	6	11-12 ja m			3		
R32	1	6	2	3	2	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	7						

Lampiran 6

Output uji spss karakteristik responden

Jenis Kelamin

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid L	4	12,5	12,5	12,5
P	28	87,5	87,5	100,0
Total	32	100,0	100,0	

Umur

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 20-25	11	34,4	34,4	34,4
26-30	7	21,9	21,9	56,3
31-35	6	18,8	18,8	75,0
36-40	1	3,1	3,1	78,1
41-45	4	12,5	12,5	90,6
46-50	3	9,4	9,4	100,0
Total	32	100,0	100,0	

Tingkat Pendidikan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid SD	6	18,8	18,8	18,8
SMP	13	40,6	40,6	59,4
SMA	13	40,6	40,6	100,0
Total	32	100,0	100,0	

Lama Bekerja

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 1-5 Tahun	21	65,6	65,6	65,6
6-10 Tahun	6	18,8	18,8	84,4
11-15 Tahun	4	12,5	12,5	96,9
16-20 Tahun	1	3,1	3,1	100,0
Total	32	100,0	100,0	

Waktu Bekerja

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 1-5 jam	2	6,3	6,3	6,3
6-10 jam	30	93,8	93,8	100,0
Total	32	100,0	100,0	

Uji normalitas data

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
pengetahuan pedagang sebelum penyuluhan	,239	32	,000	,832	32	,000
pengetahuan pedagang sesudah penyuluhan	,508	32	,000	,438 [*]	32	,000

**Output spss uji wilcoxon Tindakan penjamah makanan
tentang hygiene sanitasi pengolahan makanan**

Ranks		N	Mean Rank	Sum of Ranks
posttest_pengetahuan - pretest_pengetahuan	Negative Ranks	0 ^a	,00	,00
	Positive Ranks	32 ^b	16,50	528,00
	Ties	0 ^c		
	Total	32		

- a. posttest_pengetahuan < pretest_pengetahuan
b. posttest_pengetahuan > pretest_pengetahuan
c. posttest_pengetahuan = pretest_pengetahuan

Output spss Tindakan

Test Statistics ^a	
	Posttest Tindakan - Pretest Tindakan
Z	-4,977 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	,000

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

Output Pengetahuan

Marginal Homogeneity Test

	Pretest Tindakan & Posttest Tindakan
Distinct Values	9
Off-Diagonal Cases	32
Observed MH Statistic	213,000
Mean MH Statistic	271,000
Std. Deviation of MH Statistic	10,770
Std. MH Statistic	-5,385
Asymp. Sig. (2-tailed)	,000

Test Statistics^a

	Posttest P P
Z	-5,033 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	,000

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.

Marginal Homogeneity Test

	Pretest Pengetahuan & Posttest Pengetahuan
Distinct Values	8
Off-Diagonal Cases	32
Observed MH Statistic	382,000
Mean MH Statistic	428,500
Std. Deviation of MH Statistic	9,097
Std. MH Statistic	-5,112
Asymp. Sig. (2-tailed)	,000

LAMPIRAN 7.

LEMBAR REVISI

LEMBAR PERBAIKAN HASIL SIDANG SKRIPSI
MAHASISWA PRODI SARJANA TERAPAN SANITASI LINGKUNGAN
KEMENKES POLTEKKES MEDAN
TAHUN AJARAN 2024/2025

Nama : Delima Anggreyani
NIM : P00933221011

Pembimbing	Hal Yang Disarankan Perbaikan	Disposisi
Pu Maria	1. Kesimpulan dan Saran → belum penutup. 2. Uji Normalitas Data 3. Prosedur Penelitian 4. Teknik Sampling	
Penguji I Pak Erba	1. Teknik penulisan masih banyak yg salah. cth: lembar persetujuan / persetujuan 2. Bab 4 kesimpulan dan saran. 3. Rumusannya APD pd pengujian & bahas. 4. Data sekunder : Data yang / data pengujian / pengujian / pemeriksaan makanan & pangan & pasar. 5. Hal. 31, 32 orang. 32 → 30 6. cara penulisan keantar Portabel yg sama.	
Penguji II Pu Dety	1. Permenkes yg terbaru yg masih berlaku → ke lntarbelakang 2. Koreksi & hal. 29. 3. Populasi dan sampel. 4. Hal. 32. 5. Uji normalitas data.	



9 Juli 2025
 Kabanjara
 Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
 Kemenkes Poltekkes Medan

 Haesti Sembiring SST M.Sc
 NIP. 197206181997032003

LAMPIRAN 8.

LEMBAR BIMBINGAN

KEMENTERIAN KESEHATAN POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN

JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN PRODI SARJANA TERAPAN SANITASI LINGKUNGAN
TA 2024/2025

LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : DELIMA ANGGREYADI
 NIM : P00033221011
 Dosen Pembimbing : Marina br. Karo, SKM, M.Kes
 Judul Skripsi : Pengaruh Penjualan menggunakan leaflet terhadap Perilaku dan tindakan pedagang makanan jajanan di pasar Tradisional Koberan

Pertemuan Ke	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Tanda Tangan Dosen
1	Senin, 20-1-2024	Konsultasi Judul	[Signature]
2	Rabu, 22-1-2024	Konsultasi latar belakang masalah	[Signature]
3	Senin, 13-2-2024	Konsultasi Bab II	[Signature]
4	Senin, 14-2-2024	Konsultasi Bab III	[Signature]
5	Senin, 26-9-2025	Perbaikan bab I, II, & bab III	[Signature]
6	Rabu, 4-6-2024	Konsultasi Pembahasan leaflet	[Signature]
7	Senin, 23-6-2024	Revisi proposal	[Signature]
8	Rabu, 25-6-2024	Revisi kuesioner dan leaflet	[Signature]
9	Kamis, 26-6-2024	Pembahasan dan arahan data	[Signature]
10	Rabu, 2-7-2024	Kompilasi dan format	[Signature]
11	Kamis, 3-7-2024	Revisi kuesioner dan leaflet	[Signature]

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
 Kemenkes Poltekkes Medan,

 HAESTI SEMBIRING SST, MSc
 NIP. 197206181997032003

LAMPIRAN 9

DOKUMENTASI PENELITIAN



Memberikan Leaflet Kepada Penjamah Makanan



Memberikan Pertanyaan Kepada Penjamah Makanan



Wawancara Kepada Penjamah Makanan



Dokumentasi Wawancara Mengisi Kuisisioner Kepada Pedagang



Dokumentasi Tempat Pengolahan Makanan