DAFTAR PUSTAKA

Azwar, S. (2013). Sikap Manusia: Teori dan Pengukurannya. Edisi ke-2. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2024). Laporan tahunan Badan POM tahun 2023. https://www.pom.go.id/kinerja/laporan-tahunan-4

BBC News Indonesia. (2025). *Ribuan kasus keracunan akibat MBG – Evaluasi SPPG dan standar higienis jadi prioritas pemerintah*. https://www.bbc.com/indonesia/articles/cgj119359q4o

Budiman & Riyanto, A. (2013). Kapita Selekta Kuesioner: Pengetahuan dan Sikap dalam Penelitian Kesehatan. Jakarta: Salemba Medika.

Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2004). Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Jakarta: Depkes RI

Food and Agriculture Organization. (2016). *Food hygiene and safety: Preventive measures and personal hygiene practices*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Ginting, G. (2025). *PENGARUH PENYULUHAN HYGEINE SANITASI MAKANAN*. POLTEKKES KEMENKES MEDAN.

Jacob, M., 2013. *Safe food handling: A training guide for managers of food service establishments*. Geneva: World Health Organization.

Kementerian Kesehatan RI. (2025). *Kemenkes Tegaskan Keamanan Pangan sebagai Kunci Keberhasilan Program Makan Bergizi Gratis*. https://kemkes.go.id/id/kemenkes-tegaskan-keamanan-pangan-sebagai-kunci-keberhasilan-program-makan-bergizi-gratis

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2011). Jakarta: Berita Negara RI Tahun 2011 Nomor 329.

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Kementerian Kesehatan RI.

Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Mubarak, W. I. (2011). Promosi Kesehatan untuk Kebidanan. Jakarta: Salemba Medika.

Mubarak, W. I., Chayatin, N., & Supradi. (2007). Promosi Kesehatan: Sebuah Pengantar Proses Belajar Mengajar dalam Pendidikan. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Notoatmodjo, S. (2012). Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta.

Notoatmodjo, S. (2014). Ilmu Perilaku Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta.

Notoatmodjo, S. (2018). Metodologi Penelitian Kesehatan (Edisi Revisi). Jakarta: Rineka Cipta.

Nursalam. (2011). Konsep dan Penerapan Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan. Jakarta: Salemba Medika.

Amin, N. F., Garancang, S., & Abunawas, K. (2023). Konsep Umum Populasi dan Sampel dalam Penelitian. *PILAR*, *14*(1), 15–31.

Ginting, G. (2025). *PENGARUH PENYULUHAN HYGEINE SANITASI MAKANAN*.

World Health Organization (WHO). (2007). Five Keys to Safer Food Manual. Geneva: WHO Press.

World Health Organization (WHO). (2015). WHO Estimates of the Global Burden of Foodborne Diseases. Geneva: WHO Press

World Health Organization. (2020). *Food safety*. World Health Organization. https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety

World Health Organization. (2024). Food safety: Foodborne diseases. World Health Organization. https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety

Rahmawati, D., Ahmad, Z., & Lestari, S. (2023). Pengaruh edukasi berbasis media leaflet terhadap tindakan pencegahan kontaminasi silang oleh penjamah makanan. Media Kesehatan Masyarakat Indonesia

Wulandari, T., & Wijaya, H. (2024). Komparasi efektivitas leaflet dan video edukasi dalam meningkatkan kepatuhan penggunaan APD pada penjamah makanan kantin universitas. Jurnal Gizi dan Kesehatan

LAMPIIRAN

Lampiran 1 Kuisioner Pengetahuan Pre-test dan Post-test

KUISIONER PENELITIAN

Pengaruh Promosi Kesehatan Dengan Media Leaflet Terhadap Peningkatan Pengetahuan Dan Tindakan Penjamah Makanan Tentang Higiene Sanitasi Di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (Sppg) Sumber Mufakat 2 Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo

Identitas Responden

1. Nama :
2. Usia :
3. Jenis Kelamin :
4. Pendidikan Terakhir :
5. Lama Bekerja :
6. Tanggal Pengisian :

Berikan tanda (**x**) pada jawaban yang menurut anda paling benar.

1. Apa tujuan dari higiene sanitasi makanan ?

   a. Untuk mencegah kerusakan atau pembusukan makanan lebih awal
   b. Untuk menjamin keamanan makanan dan memastikan bahwa makanan yang dihasilkan tidak merusak kesehatan atau membahayakan manusia serta upaya pencegahan terjadinya penyakit dan keracunan makanan.
   c. Pemilih bahan maknan yang segar agar makanan dapat disimpan lebih lama

2. Manakah dibawah ini yang termaksuk kontaminasi kimia pada makanan?

a. Bakteri salmonella pada telur mentah
b. Virus hepatitis A pada air yang terkontaminasi
c. Penggunaan formalin dan boraks pada makanan yang berlebihan

3. Dibawah ini manakah langkah pemilihan bahan makanan yang tepat, **kecuali** ?

a. Bahan maknan segar yang lebih murah dan sumbernya dari mana saja
b. Memeriksa tanggal kadaluarsa pada produk
c. Memilih bahan makanan yang segar, tidak rusak dan tidak berbau

4. Mengapa bahan makanan yang segar dan berkualitas baik dianggap penting dalam proses pemilihan bahan makanan ?

a. Agar mempermudah pada proses pengolahan makanan
b. Sebagai salah satu Langkah pencegahan terjadinya kontaminasi
c. Mempercepat waktu proses mengolah makanan

5. Apa tujuan utama dari menyimpan bahan makanan dengan cara yang benar ?

a. Agar bahan maknan tersusun dan terlihat lebih rapi
b. Untuk menjaga kualitas bahan makanan dan mencegah pertumbuhan kuman dan bakteri
c. Untuk menghindari pemborosan bahan makanan

6. Pada proses penyimpanan bahan makanan, bahan makanan dipisahkan menjadi 3 yaitu ?

a. Beku,Basah dan kering
b. Dingin, kering, basah
c. Beku, dingin, kering

7. Pada proses pengolahan makanan penjamah makanan harus mengunakan Alat Pelindung Diri (APD) yang lengkap, apa saja yang termasuk APD ?

a. Penutup kepala, masker, celemek, sarung tangan, sepatu/ safety shoes
b. Celemek, sarung tangan dan penutup kepala

c. Penutup kepala, sarung tangan, Sepatu

8. Pada saat proses pengolahan makanan menjaga kebersihan peralatan sangatlah penting. Dibawah ini manakan yang termasuk cara menjaga kebersihan peralatan ?

a. Cuci peralatan dengan sabun dan air panas 82°C (untuk membunuh bakteri)
b. Gunakan talenan dan pisau terpisah (untuk pengolahan makanan mentah & matang)
c. A dan B benar

9. Bahan Tambahan Pangan (BTP) pada proses pengolahan makanan aman digunakan apabila?

a. Terdaftar oleh BPOM
b. Sesuai dosis yang dianjurkan
c. Semuanya benar

10. Penyimpanan makanan matang dengan aman di pisahkan dengan penyimpanan panas dan dingin. Berapa batas “Zona Bahaya” untuk bertumbuhnya kuman?

a. 0°C - 4°C
b. 5°C - 60°C
c. 10°C - 60°C

11. Jika makanan matang di simpan dalam keadaan panas dan juga dingin, berapakah suhu minimal yang dianjurkan agar kualitas dan keamanan tetap terjaga?

a. Panas (50°C) dingin (5°C)
b. Panas (≥60°C) dingin (≤4°C)
c. Panas (60°C) dingin (≤4°C)

12. Pada pengangkutan makanan agar maknan terjaga kualitasnya kendaraan yang digunakan untuk mengangkut makanan harus?

a. Bersih dan tertutup
b. Tidak berkarat

c. Semuanya benar

13. Pengontrolan suhu harus selalu di perhatikan agar makanan tetap aman, alat apa yang digunakan untuk makanan dingin dan panas ?

a. Makanan dingin (ice pack) dan panas (thermal bag)
b. Makanan dingin (wadah tertutup rapat) dan panas (thermal bag)
c. Makanan dingin (cool box) dan panas (thermometer)

14. Sebelum menyentuh bahan makanan atau melakukan proses pengolahan makanan, penjamah makanan harus mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir dengan minimal waktu yang dianjurkan adalah ?

a. 10 detik
b. 20 detik
c. 30 detik

15. Pada saat menyajikan makanan agar makanan tidak terkontaminasi sebelum dikonsumsi, hal yang harus diperhatikan si penyaji makanan Adalah?

a. Gunakan peralatan makan yang bersih
b. Makanan tertutup sebelum disajikan
c. A dan B benar

Lampiran 2 From Checklist Tindakan Pre-test dan Post-test

LEMBAR FROM CHECKLIST

Pengaruh Promosi Kesehatan Dengan Media Leaflet Terhadap Peningkatan Pengetahuan Dan Tindakan Penjamah Makanan Tentang Higiene Sanitasi Di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (Sppg) Sumber Mufakat 2 Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo

Berikian tanda (✓) pada kolom yang sesuai dengan tindakan anda.

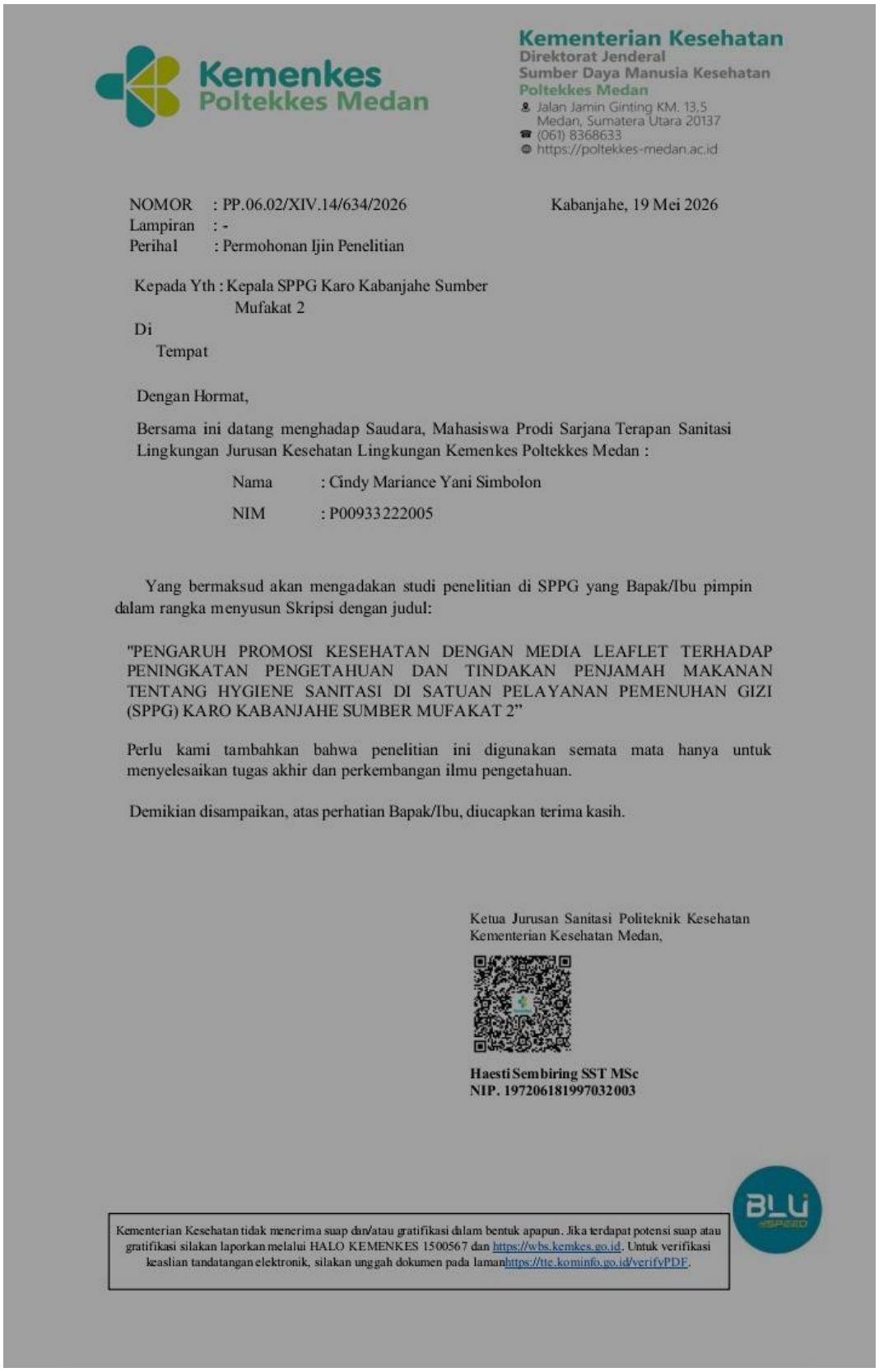
NO.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Penjamah makanan memeriksa kondisi fisik bahan makanan (kesegaran, bau, tekstur) sebelum digunakan		
2.	Penjamah makanan selalu memeriksa tanggal kadaluarsa pada produk yang ingin di gunakan		
3.	Penjamah makanan harus memisahkan penyimpanan bahan makanan yang mentah dan matang		
4.	Penjamah makanan mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir selama 20 detik		
5.	Penjamah makanan menggunakan APD yng lengkap pada saat proses pengolahan makanan/ menjama makanan		
6.	Penjamah makanan menggunakan BTP yang sudah terdaftar oleh BPOM		
7.	Penjamah makanan memisahkan pisau,talenan dan wadah untuk makanan matang dan mentah		
8.	Penjamah makanan mencuci tangan setelah menyentuh bahan makanan yang mentah		

9.	Penjamah makanan menyimpan makanan matang dalam wadah tertutup pada suhu aman (≥60℃ (panas) dan ≤4℃ (dingin) maksimal 4 jam		
10.	Penjamah makanan memberi label pada wadah makanan dan menutup rapat sebelum disimpan		
11.	Penjamah makanan menyimpan bahan makanan dengan sesuai penyimpanan suhunya (dingin,beku,kering)		
12.	Penjamah makanan memisahkan makanan yang sudah ≥4 jam disuhu ruang agar tidak layak dikonsumsi		
13.	Penjamah makanan membersihkan arean pengolahan makanan sebelum melakukan proses pengolahan makanan		
14.	Penjamah makanan tidak merokok dan tidak memakai aksesoris pada saat masuk keruang pengolahan makanan		
15.	Penjamah makanan tidak mencampurkan makanan sisa dengan makanan yang baru		

Lampiran 3 Lembar Leaflet



Lampiran 4 Surat Izin Penelitian



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Poltekkes Medan
Jalan Jamin Ginting KM. 13,5
Medan, Sumatera Utara 20137
(061) 8368633
https://poltekkes-medan.ac.id

NOMOR : PP.06.02/XIV.14/634/2026
Lampiran : -
Perihal : Permohonan Ijin Penelitian

Kabanjahe, 19 Mei 2026

Kepada Yth : Kepala SPPG Karo Kabanjahe Sumber Mufakat 2
Di
Tempat

Dengan Hormat,

Bersama ini datang menghadap Saudara, Mahasiswa Prodi Sarjana Terapan Sanitasi Lingkungan Jurusan Kesehatan Lingkungan Kemenkes Poltekkes Medan :

Nama : Cindy Mariance Yani Simbolon
NIM : P00933222005

Yang bermaksud akan mengadakan studi penelitian di SPPG yang Bapak/Ibu pimpin dalam rangka menyusun Skripsi dengan judul:

"PENGARUH PROMOSI KESEHATAN DENGAN MEDIA LEAFLET TERHADAP PENINGKATAN PENGETAHUAN DAN TINDAKAN PENJAMAH MAKANAN TENTANG HYGIENE SANITASI DI SATUAN PELAYANAN PEMENUHAN GIZI (SPPG) KARO KABANJAHE SUMBER MUFAKAT 2"

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

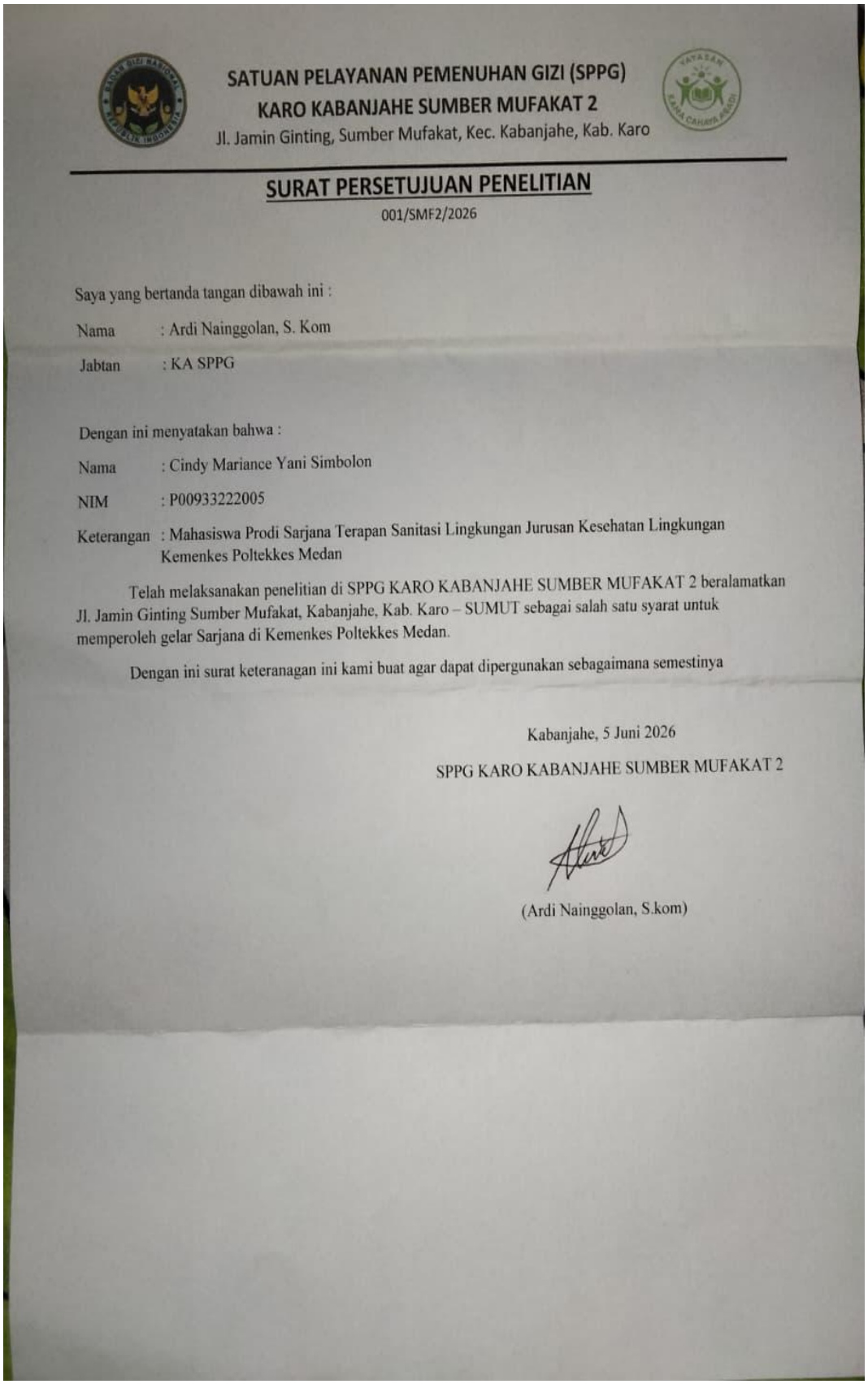
Demikian disampaikan, atas perhatian Bapak/Ibu, diucapkan terima kasih.

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://wbs.kemkes.go.id. Untuk verifikasi keaslian tandatangan elektronik, silakan unggah dokumen pada lamanhttps://tte.kominfo.go.id/verifyPDF.

Lampiran 5 Surat Izin Balasan Penelitian



SATUAN PELAYANAN PEMENUHAN GIZI (SPPG)
KARO KABANJAHE SUMBER MUFAKAT 2
Jl. Jamin Ginting, Sumber Mufakat, Kec. Kabanjahe, Kab. Karo

SURAT PERSETUJUAN PENELITIAN

001/SMF2/2026

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ardi Nainggolan, S. Kom

Jabtan : KA SPPG

Dengan ini menyatakan bahwa :

Nama : Cindy Mariance Yani Simbolon

NIM : P00933222005

Keterangan : Mahasiswa Prodi Sarjana Terapan Sanitasi Lingkungan Jurusan Kesehatan Lingkungan Kemenkes Poltekkes Medan

Telah melaksanakan penelitian di SPPG KARO KABANJAHE SUMBER MUFAKAT 2 beralamatkan Jl. Jamin Ginting Sumber Mufakat, Kabanjahe, Kab. Karo – SUMUT sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana di Kemenkes Poltekkes Medan.

Dengan ini surat keteranagan ini kami buat agar dapat dipergunakan sebagaimana semestinya

Kabanjahe, 5 Juni 2026

SPPG KARO KABANJAHE SUMBER MUFAKAT 2

(Ardi Nainggolan, S.kom)

Lampiran 6 Master Tabel

Master Tabel

Daftar Nilai Koesioner Pre Test Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan di SPPG Karo Kabanjahe Sumber Mufakat 2

No	Nama Responden	Umur	PK	JK	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	Total
1	R1	30	S1	Laki-laki	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	0	1	1	10
2	R2	27	S1	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	11
3	R3	24	SMA	Perempuan	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	0	0	1	9
4	R4	22	SMA	Perempuan	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	11
5	R5	43	SMP	Perempuan	1	0	1	0	0	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	9
6	R6	20	SMA	Laki-laki	0	0	1	1	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	1	7
7	R7	29	SMA	Laki-laki	0	1	1	0	0	0	1	1	1	0	1	0	0	1	1	8
8	R8	25	D3	Perempuan	1	1	0	0	1	0	1	1	1	0	0	1	1	0	1	9
9	R9	25	SMA	Laki-laki	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	0	0	1	8
10	R10	33	SMA	Perempuan	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	10
11	R11	27	SMA	Perempuan	1	1	1	0	1	0	0	0	1	1	0	1	0	1	1	9
12	R12	22	SMA	Perempuan	0	1	0	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	0	1	9
13	R13	20	SMA	Perempuan	0	1	1	0	0	0	1	1	1	0	0	1	0	0	1	7
14	R14	31	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	9
15	R15	21	SMA	Perempuan	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	1	7
16	R16	24	SMA	Laki-laki	0	0	1	0	0	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	8
17	R17	21	SMA	Laki-laki	0	0	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	7
18	R18	27	SMA	Perempuan	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	0	1	10
19	R19	33	SMA	Perempuan	1	1	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	1	1	8
20	R20	21	D3	Perempuan	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	0	0	1	8

21	R21	30	D3	Perempuan	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	0	1	10
22	R22	36	SMA	Perempuan	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	10
23	R23	24	SMA	Perempuan	1	0	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	0	0	1	8
24	R24	40	SMP	Perempuan	1	0	1	1	1	0	1	0	1	0	0	1	0	0	1	8
25	R25	20	SMA	Perempuan	0	0	1	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1	7
26	R26	27	S1	Perempuan	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	0	1	1	0	1	10
27	R27	29	SMA	Perempuan	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	0	1	7
28	R28	44	SMP	Laki-laki	0	0	1	0	1	1	1	1	0	0	0	1	0	0	1	7
29	R29	29	SMA	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0	1	10
30	R30	31	SMA	Perempuan	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	9
31	R31	29	SMA	Perempuan	0	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	7
32	R32	36	SMA	Perempuan	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	10
33	R33	36	SMA	Perempuan	0	1	1	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	7
34	R34	49	SMA	Perempuan	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	1	0	0	1	1	9
35	R35	20	SMA	Laki-laki	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	0	0	1	9
36	R36	23	SMA	Laki-laki	1	0	1	0	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	8
37	R37	28	SMA	Laki-laki	1	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	1	0	1	9
38	R38	23	SMA	Laki-laki	0	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	0	1	7
39	R39	25	SMA	Laki-laki	1	0	1	1	0	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	8
40	R40	41	D3	Laki-laki	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	0	1	1	8
41	R41	49	SMA	Laki-laki	0	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	0	0	1	8
42	R42	44	SMP	Perempuan	1	1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1	8
43	R43	28	SMA	Laki-laki	1	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0	1	0	0	1	7
44	R44	30	SMA	Laki-laki	0	0	1	1	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	1	8

Keterangan

Benar :1	Salah :0	PK: Pendidikan Terakhir	JK: Jenis Kelamin	Baik: 0 orang Cukup: 20 orang

				Kurang: 24 orang

Master Tabel

Daftar Nilai From Checklist Pre Test Tingkat Tindakan Penjamah Makanan di SPPG Karo Kabanjahe Sumber Mufakat 2

No	Nama Responden	Umur	PK	JK	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	Total
1	R1	30	S1	Laki-laki	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	10
2	R2	27	S1	Perempuan	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	1	1	10
3	R3	24	SMA	Perempuan	1	1	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	1	0	1	7
4	R4	22	SMA	Perempuan	0	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	1	0	9
5	R5	43	SMP	Perempuan	1	0	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	0	1	0	7
6	R6	20	SMA	Laki-laki	0	1	0	1	1	0	0	0	1	0	1	0	1	1	1	8
7	R7	29	SMA	Laki-laki	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	8
8	R8	25	D3	Perempuan	1	0	1	0	0	1	1	1	0	0	1	0	0	1	0	7
9	R9	25	SMA	Laki-laki	0	1	0	0	1	0	1	1	1	0	0	1	0	0	1	7
10	R10	33	SMA	Perempuan	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	1	10
11	R11	27	SMA	Perempuan	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	1	0	0	1	1	9
12	R12	22	SMA	Perempuan	0	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	8
13	R13	20	SMA	Perempuan	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	0	1	0	1	1	8
14	R14	31	SMA	Perempuan	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	0	0	1	0	1	8
15	R15	21	SMA	Perempuan	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	1	1	7
16	R16	24	SMA	Laki-laki	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0	7
17	R17	21	SMA	Laki-laki	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	0	1	0	1	0	8
18	R18	27	SMA	Perempuan	1	0	1	1	1	0	0	1	0	0	1	1	0	1	1	9
19	R19	33	SMA	Perempuan	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	8

20	R20	21	D3	Perempuan	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	8
21	R21	30	D3	Perempuan	1	1	1	0	1	0	1	0	0	1	1	1	1	0	1	10
22	R22	36	SMA	Perempuan	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	10
23	R23	24	SMA	Perempuan	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	0	1	8
24	R24	40	SMP	Perempuan	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	1	0	0	7
25	R25	20	SMA	Perempuan	1	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	0	0	8
26	R26	27	S1	Perempuan	1	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	1	0	1	9
27	R27	29	SMA	Perempuan	1	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	1	1	1	1	8
28	R28	44	SMP	Laki-laki	1	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	1	8
29	R29	29	SMA	Laki-laki	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	10
30	R30	31	SMA	Perempuan	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	1	8
31	R31	29	SMA	Perempuan	1	1	0	1	0	1	0	0	1	0	0	1	1	1	0	8
32	R32	36	SMA	Perempuan	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	0	0	0	1	1	9
33	R33	36	SMA	Perempuan	1	1	0	0	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	1	8
34	R34	49	SMA	Perempuan	1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	1	1	9
35	R35	20	SMA	Laki-laki	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	8
36	R36	23	SMA	Laki-laki	1	1	0	1	1	0	0	1	0	0	1	1	1	1	0	9
37	R37	28	SMA	Laki-laki	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	7
38	R38	23	SMA	Laki-laki	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	0	9
39	R39	25	SMA	Laki-laki	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	0	1	1	8
40	R40	41	D3	Laki-laki	1	1	0	0	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	7
41	R41	49	SMA	Laki-laki	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	8
42	R42	44	SMP	Perempuan	1	0	1	0	0	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	8
43	R43	28	SMA	Laki-laki	1	0	0	1	0	0	1	1	1	0	1	0	1	0	1	8
44	R44	30	SMA	Laki-laki	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	1	1	10

Keterangan

Benar :1	Salah :0	PK: Pendidikan Terakhir	JK: Jenis Kelamin	Baik: 0 orang

				Cukup: 29 orang Kurang: 15 orang

Master Tabel

Daftar Nilai Kuisioner Post Test Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan di SPPG Karo Kabanjahe Sumber Mufakat 2

No	Nama Responden	Umur	PK	JK	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	Total
1	R1	30	S1	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	14
2	R2	27	S1	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	14
3	R3	24	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	11
4	R4	22	SMA	Perempuan	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	13
5	R5	43	SMP	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	13
6	R6	20	SMA	Laki-laki	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	12
7	R7	29	SMA	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	13
8	R8	25	D3	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	13
9	R9	25	SMA	Laki-laki	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	11
10	R10	33	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	13
11	R11	27	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	14
12	R12	22	SMA	Perempuan	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	12
13	R13	20	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	11
14	R14	31	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	11
15	R15	21	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	12
16	R16	24	SMA	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	13
17	R17	21	SMA	Laki-laki	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	11
18	R18	27	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	13

19	R19	33	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	12
20	R20	21	D3	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	12
21	R21	30	D3	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	12
22	R22	36	SMA	Perempuan	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	13
23	R23	24	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	0	1	11
24	R24	40	SMP	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	11
25	R25	20	SMA	Perempuan	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	10
26	R26	27	S1	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	13
27	R27	29	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	12
28	R28	44	SMP	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	11
29	R29	29	SMA	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	1	11
30	R30	31	SMA	Perempuan	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	11
31	R31	29	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	12
32	R32	36	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	13
33	R33	36	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	11
34	R34	49	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	13
35	R35	20	SMA	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	0	1	11
36	R36	23	SMA	Laki-laki	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	10
37	R37	28	SMA	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	12
38	R38	23	SMA	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	12
39	R39	25	SMA	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	12
40	R40	41	D3	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	13
41	R41	49	SMA	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	11
42	R42	44	SMP	Perempuan	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	1	0	0	1	10
43	R43	28	SMA	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	11
44	R44	30	SMA	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	12

Keterangan

Benar :1	Salah :0	PK: Pendidikan Terakhir	JK: Jenis Kelamin	Baik: 27 orang Cukup: 17 orang Kurang: 0 orang

Master Tabel

Daftar Nilai From Checklist Post Test Tingkat Tindakan Penjamah Makanan di SPPG Karo Kabanjahe Sumber Mufakat 2

No	Nama Responden	Umur	PK	JK	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	Total
1	R1	30	S1	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
2	R2	27	S1	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
3	R3	24	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	14
4	R4	22	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
5	R5	43	SMP	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
6	R6	20	SMA	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
7	R7	29	SMA	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
8	R8	25	D3	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	14
9	R9	25	SMA	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
10	R10	33	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	14
11	R11	27	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
12	R12	22	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
13	R13	20	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
14	R14	31	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	14
15	R15	21	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
16	R16	24	SMA	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15

17	R17	21	SMA	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
18	R18	27	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
19	R19	33	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
20	R20	21	D3	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	14
21	R21	30	D3	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	14
22	R22	36	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
23	R23	24	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
24	R24	40	SMP	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
25	R25	20	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
26	R26	27	S1	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
27	R27	29	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	14
28	R28	44	SMP	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
29	R29	29	SMA	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
30	R30	31	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
31	R31	29	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	14
32	R32	36	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
33	R33	36	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
34	R34	49	SMA	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
35	R35	20	SMA	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	13
36	R36	23	SMA	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
37	R37	28	SMA	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
38	R38	23	SMA	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
39	R39	25	SMA	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
40	R40	41	D3	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
41	R41	49	SMA	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
42	R42	44	SMP	Perempuan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	14
43	R43	28	SMA	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15

44	R44	30	SMA	Laki-laki	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15

Keterangan

Benar :1	Salah :0	PK: Pendidikan Terakhir	JK: Jenis Kelamin	Baik: 44 orang Cukup: 0 orang Kurang: 0 orang

Lampiran 7 Hasil SPPS

Distribusi Frekuensi

Berdasarkan Jenis Kelamin

No	Jenis Kelamin	Frekuensi (F)	Presentase (%)
1	Laki-laki	17	38,6%
2	Perempuan	27	61,4%
	Total	44	100%

Berdasarkan Usia

No	Umur	Frekuensi (F)	Presentase (%)
1	20-25	17	38.6%
2	26-30	13	29,5%
3	31-35	4	9,1%
4	36-40	5	11,4%
5	41-45	3	6,8%
6	46-50	2	4,5%
	Total	44	100%

Berdasarkan Pendidikan Terakhir

No	Tingkat Pendidikan	Frekuensi (F)	Presentase (%)
1	SD	0	0%
2	SMP	4	9,1%
3	SMA	33	75,0%
4	D3	4	9,1%
5	S1	3	6,8%
	Total	44	100%

Output SPSS Pengetahuan Penjamah Makanan Sebelum dilakukan Penyuluhan Menggunakan Media Leaflet

Pre-test Pengetahuan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Cukup	20	45.5	45.5	45.5
	Kurang	24	54.5	54.5	100.0
	Total	44	100.0	100.0	

Output SPSS Pengetahuan Penjamah Makanan Sesudah dilakuakan Penyuluhan Menggunakan Media Leaflet

Post Test Pengetahuan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	27	61.4	61.4	61.4
	Cukup	17	38.6	38.6	100.0
	Total	44	100.0	100.0	

Output SPSS Tindakan Penjamah Makanan Sebelum dilakuakan Penyuluhan Menggunakan Media Leaflet

Pre-test Tindakan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Cukup	15	34.1	34.1	34.1
	Kurang	29	65.9	65.9	100.0
	Total	44	100.0	100.0	

Output SPSS Tindakan Penjamah Makanan Sesudah dilakuakan Penyuluhan Menggunakan Media Leaflet

Post Test Tindakan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	44	100.0	100.0	100.0

Output SPSS Paired Samplest T-test Pengetahuan Penjamah Makanan Sebelum dan Sesudah dilakuakan Penyuluhan Menggunakan Media Leaflet

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Pre Test Pengetahuan	8.48	44	1.191	.180
	Post Test Pengetahuan	11.95	44	1.077	.162

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Pre Test Pengetahuan & Post Test Pengetahuan	44	.543	.000

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	Pre Test Pengetahuan - Post Test Pengetahuan	-3.477	1.089	.164	-3.808	-3.146	-21.184	43	.000

Output SPSS Paired Samplest T-test Tindakan Penjamah Makanan Sebelum dan Sesudah dilakuakan Penyuluhan Menggunakan Media Leaflet

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Pre Test Tindakan	8.30	44	.978	.147
	Post Test Tindakan	14.75	44	.488	.074

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Pre Test Tindakan & Post Test Tindakan	44	.061	.000

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	Pre Test Tindakan - Post Test Tindakan	-6.455	1.066	.161	-6.779	-6.130	-40.145	43	.000

Lampiran 8 Dokumentasi Penelitian



























