

DAFTAR PUSTAKA

- Nuraini,D.S.(2014). "*Karakteristik dan pegetahuan penjamah makanan /1dengan perilakutentang Hygiene perorangan pada proses pengol ahan makanan di catering x jakarta tahun 2016*"
- Sumatri ,A.(2017)."*Kesehatan Lingkungan dan persprektif islam.kencana /1prenada media group*"
- Taiyano,S.N.K (2018) "*Hubungan tingkat pengetahuan dan sikap hygiene dengan perilaku hygiene perorangan pada penjamah makanan di instalasi gizi RSJ Prof.Dr.Soerojo Magelang*".Skripsi Universitas Darussalam Gontor
- Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., & Faidah, M. (2021). Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 223–233. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Sri Rehulina Tarigan(2019),"*Tingkat pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi pengolahan makanan pada pedagang kaki lima di kelurahan lau cimba kecamatan kabanjahe*",Poltekkes Kemenkes RI Medan
- Ade Tara Sembiring(2022),"*Hubungan pengetahuan dan sikap dengan tindakan hygiene sanitasi penjamah makanan pada rumah sakit di kecamatan bagan sinembah kabupaten hilir*",Poltekkes Kemenkes RI Medan
- Nildawati, N., Ibrahim, H., Mallapiang, F., Afifah M, K., & Bujawati, E. (2020). Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 68–75. <https://doi.org/10.47718/jkl.v10i2.1164>
- Hairun Nisa Berutu,(2021)" *Hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan didesa sukasari kecamatan pengajahan kabupaten serdang bedagai*",Universitas islam negri Sumatra utara
- Vioni L,G.Syahlan,Woodford B.S.Joseph,"Oksfriani Jufri Sumampowo (2018) *Higiene sanitasi pengelolaan makanan dan angka kuman peralatan makanan (piring) di instalasi gizi rumah skait umum pancaran kasih gmim Kota Mando*"
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/VII/2003 "*Tentang Sanitasi Rumahan Makan dan Restoran*",Jakarta 2003

- Riri tri cahyani,Rusmiati,Ngadino,Narwati(2022) “*Kondisi sanitasi personal hygiene Industri tempe didesa Sambirambe Kecamatan Karangrejo,Kabupaten mangetan*”
- Susiana Desandari,Ade Rhamawati,Tayong Siti Nurbaeti(2024) “*Hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan pada rumah makanan wilayah anjatan Tahun 2024*”
- Peraturan Mentri Kesehatan Republik Indonesia No.1096/Menkes/per/VI/2011 “*Tentang Higiene*”
- Lasmaria,(2017) “*Analisis Hygiene dan snaitasi pada Home Industri Tempe di Kota Bengkulu*” Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bengkulu
- Nussy.Amerta Nutr “*Gambaran penerapan prinsip hygiene sanitasi makanan di kantin PT.Semen Indonesia(persero)*Tbk,Tuban
- Sandi Made.2018,Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP)
<http://www.kajianpustaka.com/2013/01/teori-industri-html>
- Indonesia *Public Health* (2017) “*Prinsip Hygiene dan sanitasi makanan*”
- Septi Lailia Suknia(2020) “*Proses Pembuatan Tempe Home Industry*”
- Cahyani, R. T., Rusmiati, R., Ngadino, N., & Narwati, N. (2022). Kondisi Sanitasi dan Personal Hygiene Industri Tempe di Desa Sambiremba Kecamatan Karangrejo Kabupaten Magetan. *Jurnal Sanitasi Lingkungan*, 2(2), 101–106. <https://doi.org/10.36086/jsl.v2i2.1398>
- 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>
- Kurniawati, R. D., & Abiyyah, S. F. (2021). Analisis Sanitasi Dasar Lingkungan Dengan Kejadian Diare Balita Di Kelurahan Babakansari Kecamatan Kiaracondong Bandung. *Window of Health: Jurnal Kesehatan*, 04(01), 75–84. <https://doi.org/10.33096/woh.v4i1.683>
- Nildawati, N., Ibrahim, H., Mallapiang, F., Afifah M, K., & Bujawati, E. (2020). Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 68–75. <https://doi.org/10.47718/jkl.v10i2.1164>

- Nurhayati, I. S., Nikmawati, E. E., & Setiawati, T. (2020). Penerapan Personal Higiene Penjamah Makanan Di Salah Satu Katering Di Kota Bandung. In *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner* (Vol. 9, Nomor 2, hal. 35–43).
- Purwanto, Y. A., & Welianan. (2018). Quality of Soybean “Tempe ” Stored Under Various Temperature Conditions. *Journal of Agro-based Industry*, 35(2), 106–112.
- Sihombing, J. K. P., Kristina, S. A., & Padmawati, R. S. (2017). Pengetahuan, efikasi diri dan praktik penjamah makanan tentang keamanan pangan pada industri rumah tangga pangan. In *Berita Kedokteran Masyarakat* (Vol. 33, Nomor 11, hal. 553). <https://doi.org/10.22146/bkm.26122>
- Rakanita,Y.,Dara,W., Nurdini ,D.,dkk.(2024).Manajemen keamanan pangan .Medis Sains Indonesia
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM) Cara produksi pangan olahan yang baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT),Jakarta:BPOM RI.
- Wayansari ,I G A A (2018) Pentingnya Penajamah Makanan dalam menjaga keamanan pangan,Jurnal kesehatan Masyarakat Indonesia, 13(2),123-130.
- 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*
- FAO. (2021). Good Hygienic Practices in the Preparation and Sale of Street Food. *Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations*
- Mujianto, B. (2017). Produksi dan Higiene Sanitasi Tempe Tradisional. *Jakarta: Gramedia*
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/VII/2003 tentang Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*. Jakarta: Kemenkes

Lampiran 1

KUESIONER PENELITIAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN DENGAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI PADA INDUSTRI RUMAHAN TEMPE DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS DELITUA TAHUN 2025

Data Responden

Nama :
Umur :
Jenis Kelamin :
Pendidikan Terakhir :
Lama Kerja :

I. Kuesioner Pengetahuan

1. Apa pengertian dari higiene sanitasi makanan?
 - a. Penyelenggaraan maknan yang menarik, enak dan bergizi
 - b. Suatu upaya pengolahan makanan sesuai keinginan diri sendiri
 - c. Upaya pengendalian faktor makanan ,orang, tempat dan perlengkapan yang dapat mungkin menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan
2. Apa yang seharusnya dilakukan sebelum bahan diolah?
 - a. memebedakan antara bahan baku kedelai dengan ruang fermentasi
 - b. mencuci bahan makanan
 - c. menyimpan bahan makanan
3. Apakah tujuan penjamah makanan menggunakan pakaian yang bersih saat menangani pengolahan tempe?
 - a. supaya kelihatan kompak dengan pekerja yang lain
 - b. agar pakaian tidak kotor oleh makanan
 - c. agar makan tidak terkontaminasi oleh kuman yang lengket pada pakaian sewaktu dalamam perjalanan dari rumah ke tempat pengolahan makanan
4. Sebelum memulai bekerja penjamah makanan harus?
 - a. cukup mencuci tangan dengan sabun saja
 - b. mencucui tangan dengan air megalir dan sabun
 - c. tidak perlu mencucui tangan jika tidak kotor
5. Apakah resiko yang akan ditimbulkan bila petugas penjamah makanan mengobrol pada saat melakukan pengolahan tempe?
 - a. menimbulkan kebisingan di tempat pengolahan
 - b. mampu mencemari makanan melalui percikan air ludah
 - c. akan memperlambat pekerjaan

6. Apa tujuan sarung tangan yang digunakan oleh penjamah makanan saat menyentuh makanan?
- a. agar tidak kontak langsung dengan makanan
 - b. agar terlihat bersih
 - c. agar makanan tidak terkontaminasi kuman yang berasal dari tangan
7. Apa yang seharusnya dilakukan terhadap bahan tempe yang akan diolah?
- a. langsung dilakukan proses pengolahan terhadap bahan tempe jika secara fisik sudah baik
 - b. bahan dicuci terlebih dahulu dengan air mengalir sebelum dilakukan proses pengolahan makanan
 - c. bahan makanan dicuci kemudian langsung diolah
8. Pada saat kapan saja tenaga penjamah makanan diharuskan cuci tangan?
- a. setelah keluar dari WC
 - b. pada saat ingin mengakhiri pekerjaan
 - c. sebelum mengolah makanan dan setelah mengolah makanan
9. Apa yang akan dilakukan pada saat penjamah makanan batuk/bersin ketika sedang mengolah tempe?
- a. batuk dibiarkan begitu saja
 - b. mulut ditutup dengan sapu tangan/lengan baju
 - c. tutup mulut dengan tangan
10. Bagaimana cara menjaga kebersihan diri ditenga penjamah makanan?
- a. mandi teratur 2 kali sehari
 - b. mandi teratur 2 kali sehari dengan menggunakan sabun
 - c. mandi teratur 2 kali sehari dengan menggunakan sabun dan air bersih menggosok gigi minimal 2 kali sehari dengan sikat gigi dan pasta gigi
11. Bagaimana pengelolaan tempe yang benar?
- a. mengolah tempe dengan keinginan
 - b. mengolah tempe menggunakan alat sesuai dengan peruntukannya
 - c. mengolah tempe harus baik terhindar dari pencemaran dan peralatan yang dipakai bersih dan sesuai dengan peruntukannya
12. Seorang pengolah tempe yang sedang sakit seharusnya?
- a. diperbolehkan masuk dan bekerja seperti biasa
 - b. diperbolehkan masuk tetapi tidak mengolah makanan
 - c. tidak diperbolehkan bekerja dan tidak diperbolehkan mengolah makanan

13. Bagaimana seharusnya cara mencuci peralatan yang digunakan untuk pengolahan tempe?
- a. dicuci dengan air mengalir dan bahan pembersih
 - b. peralatan dicuci dengan penjamah makanan masing-masing
 - c. mencuci dengan air mengalir saja
14. Apa tujuan menggunakan penutup kepala /rambut sewaktu mengolah tempe?
- a. agar terlihat rapi
 - b. agar rambut tidak jatuh kedalam makanan sehingga terkontaminasi
 - c. agar kompak dengan penjamah makanan lainnya
15. Apa tujuan harus memilih kedelai yang bagus untuk mengolah tempe
- a. agar tempe bagus
 - b. untuk memberikan kualitas terbaik bagi konsumen
 - c. agar tempe memiliki nilai gizi yang baik serta tidak mudah busuk
16. Manakah yang bukan merupakan prinsip hygiene sanitasi makanan?
- a. mengelap tangan pada celemek setelah mencuci tangan
 - b. menjaga kebersihan tangan saat mengolah tempe
 - c. membedakan ruangan mengolah dengan pemanasan kedelai
17. Prinsip penjamah makanan dalam menghindari kontaminasi adalah
- a. penjamah makanan tidak menggunakan sarung tangan
 - b. menggunakan penutup kepala saat mengolah tempe
 - c. tidak bercakap cakap saat mengolah tempe
18. Salah satu prinsip penting dalam sanitasi adalah kontaminasi. apa tindakan yang benar?
- a. menyebarkan pestisida saat makanan sedang disiapkan
 - b. menjaga kebersihan diri dan menggunakan sarung tangan
 - c. tidak mengolah makanan saat banyak orang
19. Apa peran penting personal hygiene bagi penjamah makanan?
- a. menjaga kesan profesional saat bekerja
 - b. mencegah kontaminasi dari tubuh penjamah
 - c. agar tetap hygiene
20. Apa alasan utama tidak diperbolehkannya memakai perhiasan saat mengolah makanan?
- a. agar tidak rusak atau hilang
 - b. bisa menjadi sumber kontaminasi fisik atau mikrobiologis
 - c. supaya terlihat lebih sederhana

II Kuesioner Sikap

1. Pakaian pekerja, penutup rambut, celemek alas kaki/sepatu kedap air merupakan perlengkapan yang harus digunakan saat melakukan pengelolaan tempe
 - a. setuju
 - b. tidak setuju
2. Penting mencuci tangan sebelum mengolah tempe
 - a. setuju
 - b. tidak setuju
3. Kuku dalam keadaan bersih, pendek dan tidak diberi cat/kutek
 - a. setuju
 - b. tidak setuju
4. Dilarang bercakap-cakap saat mengolah tempe
 - a. setuju
 - b. tidak setuju
5. Pada saat melakukan pengolahan tempe tidak boleh merokok karena akan mengkontaminasi (mencemari) tempe melalui abu rokok
 - a. setuju
 - b. tidak setuju
6. Saat mengambil tempe yang sudah siap difermetasi harus menggunakan alat yang bersih dan terbuat dari bahan yang tidak berkarat
 - a. setuju
 - b. tidak setuju
7. Bahan kedelai yang akan diolah menjadi sebaiknya dicuci terlebih dahulu
 - a. setuju
 - b. tidak setuju
8. Pada saat bekerja/mengolah tempe tidak menggaruk anggota badan
 - a. setuju
 - b. tidak setuju
9. Wadah tempe yang digunakan harus utuh kuat tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan
 - a. setuju
 - b. tidak setuju
10. Tidak bersin/batuk di depan pengolahan tempe
 - a. setuju
 - b. tidak setuju
11. Pada saat mengambil tempe yang sudah siap di pasarkan harus menggunakan sarung tangan
 - a. setuju
 - b. tidak setuju

12.Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dan kemungkinan kontaminasi (pencemaran)baik oleh bakteri,serangga ,tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya kimia

a.setuju

b.tidak setuju

13.Dalam proses penyimpanan,bahan makanan tidak boleh menempel pada lantai,dinding dan langit-langit

a.setuju

b.tidak setuju

14.Pada saat tempe selesai di fermentasikan dan akan di antar ke konsumen harus menggunakan box yang tertutup

a.setuju

b.tidak setuju

15.Penyimpanan tempe yang sudah siap dan tempe yang masih dalam tahap fermentasi harus dibekkan agar tidak terjadi kontaminasi silang

a.setuju

b.tidak setuju

16.Menggunakan air bersih saat mencuci kedelai akan mempengaruhi kualitas tempenya

a.setuju

b.tidak setuju

17.Tetap memproduksi tempe saat sedang sakit ringan seperti flu

a.setuju

b.tidak setuju

18.Menyimpan tempe disuhu yang sesuai agar tidak cepat rusak

a.setuju

b.tidak setuju

19.Memastikan tidak ada serangga atau hama di area produksi tempe

a.setuju

b.tidak setuju

20.Bersedia mengikuti pelatihan tentang hygiene sanitasi untuk meningkatkan mutu produksi

a.setuju

b.tidak setuju

III.Penerapan hygiene sanitasi

No	Objek	Ya	Tidak
1.	Mencuci tangan sebelum kontak langsung dengan bahan baku		
2.	Tidak berbicara saat melakukan persiapan bahan baku		
3.	Menggunakan penutup rambut saat		

	mengolah tempe		
4.	Menggunakan sepatu tertutup dan kedap air		
5.	Menggunakan Celemek		
6.	Menggunakan penutup mulut(masker)		
7.	Menggunakan sarung tangan plastik sekali pakai pada saat mengolah tempe		
8.	Kuku dalam keadaan pendek dan bersih		
9.	Petugas tidak merokok pada saat melakukan persiapan bahan baku makanan		
10.	Melakukan pengecekan kualitas dan kuantitas bahan baku makanan		
11.	Tidak menggunakan bahan makanan yang rusak/busuk		
12.	Mencuci bahan baku tempe yang akan diolah		
13.	Menggunakan alat dengan bahan tidak berbahaya dan anti karat		
14.	Tempe yang akan dipasarkan diantar menggunakan box tertutup		
15.	Seluruh petugas tidak memiliki penyakit menular		
16.	Tidak mencuci tangan setelah keluar dari toilet		
17.	Menutup luka di tangan dengan plaster tahan air sebelum mengolah tempe		
18.	Tidak menyentuh wjaah dan rambut saat mengolah tempe		
19.	Tidak menggunakan perhiasan saat mengolah tempe		
20.	Mencuci kedelai dengan bersih agar hasil yang berkualitas		

(Benar= skor 5)

(Salah=skor 0)

DOKUMENTASI



Industri rumahan Angga Tempe



Pemberian Kuesioner kepada pemilik Angga Tempe



Penjelasan pengisian kepada responden



Penjelasan pengisian Kuesioner



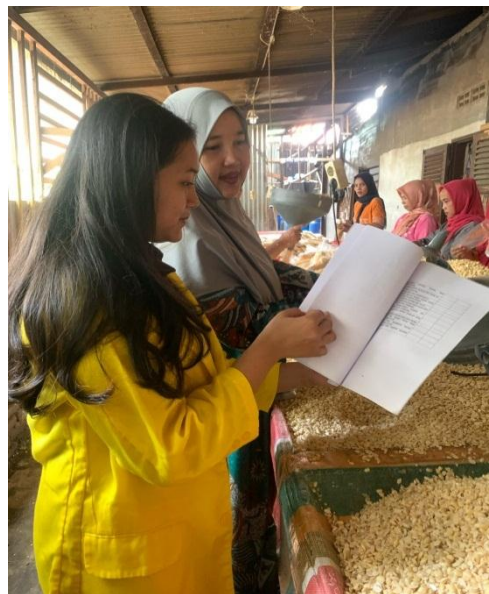
Tempe kupas Angkasabirru



Pemberian Kuesioner kepada pemilik Angkasa birru



Wan tempeh



Penjelasan kepada responden mengenai pengisian kuesioner



Penjelasan pengisian kuesioner kepada responden



Pengisian Kuesioner kepada responden



Tempat pencucian kedelai



Fermentasi tempe



Perebusan kedelai



Penambahan ragi



Penambahan ragi



Pengemasan

LAMPIRAN SPSS

- Angka Tempe

Kategori usia					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	0-19	1	6.7	6.7	6.7
	20-40	12	80.0	80.0	86.7
	41-60	1	6.7	6.7	93.3
	61-70	1	6.7	6.7	100.0
	Total			100.0	

jenis_kelamin					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	4	26.7	26.7	26.7
	0	11	73.3	73.3	100.0
	Total	15	100.0	100.0	

pendidikan_terakhir					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	0	1	6.7	6.7	6.7
	2	6	40.0	40.0	46.7
	3	2	13.3	13.3	60.0
	1	6	40.0	40.0	100.0
	Total	15	100.0	100.0	

P_total					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	35	3	20.0	20.0	20.0
	40	1	6.7	6.7	26.7
	50	1	6.7	6.7	33.3
	55	1	6.7	6.7	40.0
	60	4	26.7	26.7	66.7
	65	1	6.7	6.7	73.3

	70	3	20.0	20.0	93.3
	75	1	6.7	6.7	100.0
	Total	15	100.0	100.0	

S_total

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	60	3	20.0	20.0	20.0
	70	3	20.0	20.0	40.0
	75	3	20.0	20.0	60.0
	80	3	20.0	20.0	80.0
	85	1	6.7	6.7	86.7
	90	1	6.7	6.7	93.3
	95	1	6.7	6.7	100.0
	Total	15	100.0	100.0	

PHS_total

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	30	1	6.7	6.7	6.7
	45	2	13.3	13.3	20.0
	50	2	13.3	13.3	33.3
	60	1	6.7	6.7	40.0
	65	3	20.0	20.0	60.0
	70	1	6.7	6.7	66.7
	75	3	20.0	20.0	86.7
	90	1	6.7	6.7	93.3
	100	1	6.7	6.7	100.0
	Total	15	100.0	100.0	

- **Angkasa Birru**

Kategori usia

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	0-19	1	9.1	9.1	9.1
	20-40	7	63.6	63.6	72.7
	41-60	3	27.3	27.3	100.0

Total	11	100.0	100.0
-------	----	-------	-------

jenis_kelamin

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	5	45.5	45.5	45.5
	0	6	54.5	54.5	100.0
	Total	11	100.0	100.0	

pendidikan_terakhir

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	SD	6	54.5	54.5	54.5
	SMA	2	18.2	18.2	72.7
	SMP	3	27.3	27.3	100.0
	Total	11	100.0	100.0	

P_total

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	20	1	9.1	9.1	9.1
	35	1	9.1	9.1	18.2
	45	1	9.1	9.1	27.3
	60	2	18.2	18.2	45.5
	75	2	18.2	18.2	63.6
	80	2	18.2	18.2	81.8
	85	2	18.2	18.2	100.0
	Total	11	100.0	100.0	

S_total

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	85	2	18.2	18.2	18.2
	90	1	9.1	9.1	27.3
	95	8	72.7	72.7	100.0
	Total	11	100.0	100.0	

PHS_total

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	55	1	9.1	9.1	9.1
	75	1	9.1	9.1	18.2
	80	2	18.2	18.2	36.4
	85	1	9.1	9.1	45.5
	95	1	9.1	9.1	54.5
	100	5	45.5	45.5	100.0
	Total	11	100.0	100.0	

- **Wan Tempeh**

Kategori usia

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	0-19	1	7.1	7.1	7.1
	20-40	5	35.7	35.7	42.9
	41-60	8	57.1	57.1	100.0
	Total	14	100.0	100.0	

jenis_kelamin

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	7	50.0	50.0	50.0
	0	7	50.0	50.0	100.0
	Total	14	100.0	100.0	

pendidikan_terakhir

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	SD	8	57.1	57.1	57.1
	SMA	1	7.1	7.1	64.3
	SMP	5	35.7	35.7	100.0
	Total	14	100.0	100.0	

P_total					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	25	2	14.3	14.3	14.3
	35	1	7.1	7.1	21.4
	40	2	14.3	14.3	35.7
	45	1	7.1	7.1	42.9
	50	2	14.3	14.3	57.1
	60	1	7.1	7.1	64.3
	65	3	21.4	21.4	85.7
	70	1	7.1	7.1	92.9
	75	1	7.1	7.1	100.0
	Total	14	100.0	100.0	

S_total					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	70	1	7.1	7.1	7.1
	85	1	7.1	7.1	14.3
	90	3	21.4	21.4	35.7
	95	7	50.0	50.0	85.7
	100	2	14.3	14.3	100.0
	Total	14	100.0	100.0	

PHS_total					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	60	1	7.1	7.1	7.1
	75	1	7.1	7.1	14.3
	80	2	14.3	14.3	28.6
	95	5	35.7	35.7	64.3
	100	5	35.7	35.7	100.0
	Total	14	100.0	100.0	

- **Keseluruhan**

		Kategori umur			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	0-19	3	7.5	7.5	7.5
	20-40	24	60.0	60.0	67.5
	41-60	12	30.0	30.0	97.5
	61-70	1	2.5	2.5	100.0
	Total	40	100.0	100.0	

		jenis_kelamin			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	16	40.0	40.0	40.0
	0	24	60.0	60.0	100.0
	Total	40	100.0	100.0	

		pendidikan_terakhir			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	0	15	37.5	37.5	37.5
	2	9	22.5	22.5	60.0
	3	2	5.0	5.0	65.0
	1	14	35.0	35.0	100.0
	Total	40	100.0	100.0	

		P_total			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	20	1	2.5	2.5	2.5
	25	2	5.0	5.0	7.5
	35	5	12.5	12.5	20.0
	40	3	7.5	7.5	27.5
	45	2	5.0	5.0	32.5
	50	3	7.5	7.5	40.0
	55	1	2.5	2.5	42.5
	60	7	17.5	17.5	60.0
	65	4	10.0	10.0	70.0
	70	4	10.0	10.0	80.0
	75	4	10.0	10.0	90.0
	80	2	5.0	5.0	95.0
	85	2	5.0	5.0	100.0
	Total	40	100.0	100.0	

		S_total			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	60	3	7.5	7.5	7.5
	70	4	10.0	10.0	17.5
	75	3	7.5	7.5	25.0
	80	3	7.5	7.5	32.5
	85	4	10.0	10.0	42.5
	90	5	12.5	12.5	55.0
	95	16	40.0	40.0	95.0
	100	2	5.0	5.0	100.0
	Total	40	100.0	100.0	

PHS_total					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	30	1	2.5	2.5	2.5
	45	2	5.0	5.0	7.5
	50	2	5.0	5.0	12.5
	55	1	2.5	2.5	15.0
	60	2	5.0	5.0	20.0
	65	3	7.5	7.5	27.5
	70	1	2.5	2.5	30.0
	75	5	12.5	12.5	42.5
	80	4	10.0	10.0	52.5
	85	1	2.5	2.5	55.0
	90	1	2.5	2.5	57.5
	95	6	15.0	15.0	72.5
	100	11	27.5	27.5	100.0
	Total	40	100.0	100.0	

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.14/271/2025

Kabanjahe, 11 April 2025

Lampiran : -

Perihal : Permohonan Izin Studi Penelitian

Kepada Yth : Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Deli Serdang
Di

Tempat
Dengan Hormat,

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

Nama : Emininta Oktaviani Br Barus

NIM : P00933122011

Yang bermaksud akan mengadakan studi penelitian ke Puskesmas Delitua Jl.kesehatan.No.58, Deli tua Tim., Kec deli tua Kabupaten Deli Serdang, Sumatra Utara 20355, yang Bapak/Ibu pimpin dalam rangka menyusun Karya Tulis Ilmiah (KTI) dengan judul:

"TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN DENGAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI PADA WILAYAH KERJA PUSKESMAS DELITUA"

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 tanda tangan elektronik, silakan unggah dokumen pada laman <https://tte.kominfo.go.id/verifyPDF>.



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

SURAT BALASAN



**PEMERINTAH KABUPATEN DELI SERDANG
DINAS KESEHATAN
UPT PUSKESMAS DELITUA**

Jl. Kesehatan No 58 A Kel. Delitua Timur Kec. Delitua Kode Pos : 20355
No.Tlp :0821-6269-2706 Pos-el : puskesmasdelitua18@gmail.com



Nomor : 440.283.1/PKM.DTIV/2025
Lampiran : -
Hal : Izin Studi Penelitian

Delitua, 17 April 2025

Kepada Yth,
Dekan Sanitasi Kesehatan Lingkungan
Kemenkes Poltekkes Medan
Di tempat

1. Sehubungan Surat dari Kemenkes Poltekkes Medan Nomor: PP.06.02/XIV.14/271/1/2025 tanggal 11 April 2025 Perihal "Permohonan Izin Studi Penelitian".Sehubungan dengan hal tersebut kami tidak menaruh keberatan dan Mengizinkan Mahasiswa Melaksanakan Penelitian di UPT Puskesmas Delitua Kab.Deli Serdang.

Nama : Emininta Oktaviani Br Barus
NIM : P00933122011
Judul : " Tingkat Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi pada Wilayah Kerja Puskesmas Deli Tua"

2. Demikian surat balasan ini kami sampaikan, atas bantuan dan kerja sama yang baik dari Bapak/Ibu kami ucapkan terimakasih.



Kep. UPT Puskesmas Delitua
Kec. Delitua
Kab. Deli Serdang

dr. Juina Artha Pinem M.Kes
NIP.198108092008052001

KETERANGAN LAYAK ETIK

KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
"ETHICAL EXEMPTION"

No.01.26.1631/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2025

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

Peneliti Utama : Emininta Oktaviani Br Barus
Principal In Investigator

Nama Institusi : KEPK POLITEKNIK KESEHATAN
Name of the Institution KEMENKES MEDAN

Dengan judul:
Title

**"TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN DENGAN PENERAPAN HYGIENE
SANITASI PADA INDUSTRI RUMAHAN TEMPE DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS DELITUA TAHUN 2025"**

**"LEVEL OF KNOWLEDGE AND ATTITUDE OF FOOD HANDLERS WITH THE APPLICATION OF HYGIENE AND
SANITATION IN THE HOME INDUSTRY OF TEMPEH IN THE DELITUA HEALTH CENTER WORK AREA IN 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 31 Juli 2025 sampai dengan tanggal 31 Juli 2026.

This declaration of ethics applies during the period July 31, 2025 until July 31, 2026.

July 31, 2025
Chairperson.



Dr. Lestari Rahmah, MKT

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN PRODI D III SANITASI
TA 2024/2025**

LEMBAR BIMBINGAN KARYA TULIS ILMIAH

Nama Mahasiswa : Emminta Oktaviani Br Barus
 NIM : P00933122011
 Dosen Pembimbing : Jernita Sinaga, SKM-MPH
 Judul KTI : Tingkat pengetahuan dan sikap Penjamah makanan dengan Penerapan hygiene sanitasi pada Wilayah Kerja Puskesmas dentua

Pertemuan Ke	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Tanda Tangan
1.	Selasa, 21 Jan 2025	ACC Judul KTI	<i>[Signature]</i>
2.	Kamis, 23 Jan 25	Bab 1 dan Bab 2	<i>[Signature]</i>
3.	Senin, 27 Jan 25	Konsultasi Bab 3	<i>[Signature]</i>
4.	Kamis, 30 Jan 25	Konsultasi Kuesioner	<i>[Signature]</i>
5.	Jumat, 31 Jan 25	Perbaikan Kuesioner	<i>[Signature]</i>
6.	Senin, 06 Jan 25	ACC Proposal	<i>[Signature]</i>
7.	Senin, 05-05-25	Konsultasi pengolahan data	<i>[Signature]</i>
8.	Rabu, 07 Mei 25	Bab IV Hasil dan Pembahasan	<i>[Signature]</i>
9.	Jumat 16 Mei 25	Tambahkan pembahasan	<i>[Signature]</i>
10.	Rabu, 21 Mei 25	ACC Maju hasil	<i>[Signature]</i>

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan



Haesti Sembiring, SST, M.Sc
 NIP.197206181997032003

Ka.Prodi D-III Sanitasi

[Signature]

Jernita Sinaga, SKM, M.PH
 NIP. 197406082005012003

MASTER TABEL

No	Nama	Umur	JK	Pendidikan terakhir	Lama kerja	PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN																					
						P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20	total	
1	R1	66	L	SD	24 tahun	5	0	5	5	0	5	0	5	5	5	5	5	0	0	0	0	0	5	0	5	55	
2	R2	24	L	SMK	1,5 tahun	5	0	0	0	0	0	0	5	0	5	5	5	5	0	0	0	0	0	0	5	35	
3	R3	27	P	SMP	10 tahun	5	0	5	0	5	5	0	5	5	5	5	5	0	5	0	5	0	5	5	5	70	
4	R4	38	P	SMP	15 tahun	5	0	5	0	0	0	0	5	5	5	5	5	0	5	0	0	0	5	0	5	50	
5	R5	25	P	SMA	5 tahun	5	5	5	5	5	0	0	0	0	0	5	5	5	5	0	0	0	5	5	5	60	
6	R6	45	P	SMA	16 tahun	5	0	5	0	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	0	0	0	5	0	5	65	
7	R7	28	P	SMK	8 tahun	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5	0	0	5	0	0	5	5	5	40	
8	R8	40	P	SMP	21 tahun	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5	0	5	5	0	0	0	5	5	35	
9	R9	25	P	SMP	5 tahun	0	5	5	0	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	5	0	5	5	5	5	75	
10	R10	19	P	SMP	6 bulan	5	0	5	0	5	5	5	5	0	5	5	0	5	5	0	5	0	0	0	5	60	
11	R11	23	P	SMA	8 bulan	0	5	0	5	5	5	5	0	5	5	0	5	5	5	0	0	5	5	5	5	70	
12	R12	26	L	SMA	3 tahun	5	5	5	5	5	0	5	5	0	5	5	0	0	0	0	0	0	5	5	5	60	
13	R13	23	P	SMP	2 tahun	5	5	0	5	5	5	5	5	0	5	0	5	0	5	0	0	0	0	5	5	60	
14	R14	22	P	SMA	1 tahun 3 bulan	5	5	0	5	5	5	5	0	0	5	5	5	0	5	0	5	0	5	5	5	70	
15	R15	24	L	SMA	2 tahun	0	0	0	0	0	5	0	5	0	0	0	0	5	5	0	0	5	5	5	0	35	
16	R16	37	P	SD	12 tahun	5	5	0	0	0	0	0	0	0	5	5	5	0	5	0	0	5	0	5	5	45	
17	R17	19	P	SD	1 tahun 7 bulan	5	0	5	5	5	0	0	5	5	0	5	5	5	5	0	0	5	0	0	5	20	
18	R18	28	L	SD	4 tahun	5	0	0	0	0	5	5	5	5	5	5	0	5	0	5	0	0	5	5	5	60	
19	R19	45	L	SD	25 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	5	5	5	85	
20	R20	59	L	SD	14 tahun	0	5	5	0	0	5	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	5	5	5	35	
21	R21	37	P	SMP	17 tahun	5	0	5	0	5	5	0	0	0	0	5	5	5	0	5	0	5	5	5	5	60	
22	R22	24	L	SMA	2,5 tahun	5	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	0	0	0	5	5	5	75	
23	R23	20	P	SMP	2 tahun	5	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	5	5	0	75	
24	R24	27	P	SMA	5 tahun	5	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	0	5	0	5	5	5	80	
25	R25	58	P	SD	42 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	0	5	0	5	5	5	85	
26	R26	27	L	SMP	10 tahun	5	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	0	5	0	5	5	5	80	
27	R27	48	L	SMP	17 tahun	5	0	5	5	5	0	5	0	5	5	5	5	0	5	0	0	0	5	5	5	65	
28	R28	41	P	SD	22 tahun	5	0	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	0	5	0	5	0	5	5	5	75	
29	R29	27	P	SD	10 tahun	5	0	0	0	5	5	0	5	5	0	5	5	0	0	0	0	0	0	5	5	45	
30	R30	19	P	SD	2 tahun	0	5	5	0	0	0	0	0	5	0	0	5	5	0	0	0	0	0	5	5	40	
31	R31	28	P	SMP	7 tahun	5	0	5	5	5	5	0	0	0	0	5	5	5	0	5	0	5	0	5	5	65	
32	R32	41	L	SMP	21 tahun	5	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	0	0	0	0	0	5	65	
33	R33	27	P	SMP	2 tahun	5	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	0	5	0	5	0	5	5	5	60	
34	R34	47	L	SD	14 tahun	0	5	5	0	0	5	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	5	5	5	35	
35	R35	37	P	SD	18 tahun	0	0	0	5	0	0	0	5	0	0	0	5	0	0	0	0	5	0	0	5	0	25
36	R36	26	L	SMA	2 tahun	0	0	0	5	5	0	0	0	5	0	0	5	0	0	0	0	0	5	0	0	25	
37	R37	57	L	SD	42 tahun	0	0	5	0	5	5	5	5	0	0	0	5	0	0	0	0	5	5	5	5	50	
38	R38	56	L	SD	40 tahun	0	5	5	5	0	5	5	0	0	0	5	0	0	0	5	0	0	5	5	5	50	
39	R39	42	P	SMP	20 tahun	5	5	5	5	0	5	0	0	0	5	0	0	0	0	0	5	0	0	0	5	40	
40	R40	51	L	SD	10 tahun	5	5	5	5	5	0	0	5	5	5	5	5	0	5	0	0	5	5	0	5	70	

No	Nama	Umur	JK	Pendidikan terakhir	Lama kerja	SIKAP PENJAMAH MAKANAN																				
						S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8	S9	S10	S11	S12	S13	S14	S15	S16	S17	S18	S19	S20	total
1	R1	66	L	SD	24 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	0	0	5	0	5	5	5	80
2	R2	24	L	SMK	1,5 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	5	0	5	5	5	85
3	R3	27	P	SMP	10 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0	0	5	5	5	75
4	R4	38	P	SMP	15 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	0	0	0	0	0	0	0	5	5	5	60
5	R5	25	P	SMA	5 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0	0	5	5	5	75
6	R6	45	P	SMA	16 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	5	5	5	90
7	R7	28	P	SMK	8 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0	5	5	5	80
8	R8	40	P	SMP	21 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	0	5	0	0	0	5	0	5	5	5	70
9	R9	25	P	SMP	5 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	95
10	R10	19	P	SMP	6 bulan	0	5	0	5	0	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0	0	5	5	5	60
11	R11	23	P	SMA	8 bulan	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	0	0	5	5	5	5	0	5	5	5	80
12	R12	26	L	SMA	3 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	5	5	0	5	0	0	0	5	5	5	70
13	R13	23	P	SMP	2 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	5	0	0	5	5	0	5	5	5	75
14	R14	22	P	SMA	1 tahun 3 bulan	5	5	5	5	5	0	0	5	0	5	5	5	0	5	0	5	0	5	5	5	70
15	R15	24	L	SMA	2 tahun	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0	5	5	0	5	0	0	5	0	5	60
16	R16	37	P	SD	12 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	95
17	R17	19	P	SD	1 tahun 7 bulan	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	95
18	R18	28	L	SD	4 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	5	5	5	0	0	5	5	5	85
19	R19	45	L	SD	25 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	95
20	R20	59	L	SD	14 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	95
21	R21	37	P	SMP	17 tahun	5	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	95
22	R22	24	L	SMA	2,5 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	95
23	R23	20	P	SMP	2 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	5	0	90
24	R14	27	P	SMA	5 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	85
25	R15	58	P	SD	42 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	95
26	R26	27	L	SMP	10 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	95
27	R27	48	L	SMP	17 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	95
28	R28	41	P	SD	22 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	95
29	R29	27	P	SD	10 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	0	0	5	5	5	0	0	5	0	5	70
30	R30	19	P	SD	2 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	5	0	5	5	5	5	0	0	5	5	85
31	R31	28	P	SMP	7 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	95
32	R32	41	L	SMP	21 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	5	5	5	90
33	R33	27	P	SMP	2 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	100
34	R34	47	L	SD	14 tahun	5	5	5	0	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	90
35	R35	37	P	SD	18 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	95
36	R36	26	L	SMA	2 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	5	5	5	90
37	R37	57	L	SD	42 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	100
38	R38	56	L	SD	40 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	95
39	R39	42	P	SMP	20 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	95
40	R40	51	L	SD	10 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	95

No	Nama	Umur	JK	Pendidikan terakhir	Lama kerja	PENERAPAN HYGIENE SANITASI																				total
						PHS 1	PHS 2	PHS 3	PHS 4	PHS 5	PHS 6	PHS 7	PHS 8	PHS 9	PHS 10	PHS 11	PHS 12	PHS 13	PHS 14	PHS 15	PHS 16	PHS 17	PHS 18	PHS 19	PHS 20	
1	R1	66	L	SD	24 tahun	5	5	5	5	5	0	0	5	5	0	5	5	0	0	0	0	5	5	5	5	65
2	R2	24	L	SMK	1,5 tahun	5	5	0	0	0	0	0	5	5	5	5	5	5	0	0	0	5	5	5	5	60
3	R3	27	P	SMP	10 tahun	5	0	0	0	0	0	0	5	5	0	5	5	0	0	0	5	0	5	5	5	45
4	R4	38	P	SMP	15 tahun	0	0	5	0	0	0	0	5	5	0	5	5	0	0	0	0	5	5	5	5	45
5	R5	25	P	SMA	5 tahun	5	0	0	0	0	0	0	5	5	5	0	5	0	0	0	5	5	5	5	5	50
6	R6	45	P	SMA	16 tahun	5	0	0	0	0	0	0	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	65
7	R7	28	P	SMK	8 tahun	5	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	5	5	0	5	5	30
8	R8	40	P	SMP	21 tahun	5	5	0	0	0	0	0	0	5	0	5	5	0	0	0	5	5	5	5	5	50
9	R9	25	P	SMP	5 tahun	5	5	5	0	0	0	0	5	5	5	5	5	5	0	0	5	5	5	0	5	65
10	R10	19	P	SMP	6 bulan	5	5	5	0	5	5	0	0	5	0	5	0	5	0	5	5	5	5	5	5	70
11	R11	23	P	SMA	8 bulan	5	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	0	0	0	0	5	5	5	5	5	75
12	R12	26	L	SMA	3 tahun	5	5	5	5	5	5	5	0	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	90
13	R13	23	P	SMP	2 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	100
14	R14	22	P	SMA	1 tahun 3 bulan	5	5	0	0	0	5	5	0	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	5	5	75
15	R15	24	L	SMA	2 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	5	5	5	5	0	0	5	5	75
16	R16	37	P	SD	12 tahun	5	5	5	0	5	5	0	0	5	0	5	5	5	5	0	5	5	5	5	5	75
17	R17	19	P	SD	1 tahun 7 bulan	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	100
18	R18	28	L	SD	4 tahun	5	5	5	0	0	5	5	5	5	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	85
19	R19	45	L	SD	25 tahun	5	5	0	0	0	0	0	5	0	0	5	5	0	0	5	5	5	5	5	5	55
20	R20	59	L	SD	14 tahun	5	0	5	0	5	5	0	5	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	80
21	R21	37	P	SMP	17 tahun	5	0	0	0	5	5	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	80
22	R22	24	L	SMA	2,5 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	100
23	R23	20	P	SMP	2 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	95
24	R24	27	P	SMA	5 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	100
25	R25	58	P	SD	42 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	100
26	R26	27	L	SMP	10 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	100
27	R27	48	L	SMP	17 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	100
28	R28	41	P	SD	22 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	5	95
29	R29	27	P	SD	10 tahun	5	0	0	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	80
30	R30	19	P	SD	2 tahun	5	0	0	0	0	0	5	0	5	5	5	5	5	0	5	0	5	5	5	5	60
31	R31	28	P	SMP	7 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	100
32	R32	41	L	SMP	21 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	5	95
33	R33	27	P	SMP	2 tahun	5	0	0	0	5	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	75
34	R34	47	L	SD	14 tahun	5	0	5	0	5	5	0	5	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	80
35	R35	37	P	SD	18 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	5	95
36	R36	26	L	SMA	2 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	5	95
37	R37	57	L	SD	42 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	5	95
38	R38	56	L	SD	40 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	100
39	R39	42	P	SMP	20 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	100
40	R40	51	L	SD	10 tahun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	100