

LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Karakteristik Responden

Petunjuk pengisian :

1. Bacalah dengan cermat sebelum mengisi formulir dibawah ini
2. Berilah tanda (√) pada tanda kotak kosong dibawah ini untuk jawaban yang sesuai
3. Isilah titik titik dengan jawaban yang sebenar – benarnya
4. Periksa kembali jawaban saudara sebelum dikumpulkan

Data Karakteristik Responden

1. Nama :
.....
2. Umur (tahun)
 - Usia 17 – 25 tahun
 - Usia 26 – 45 tahun
 - Usia 46 – 65 tahun
3. Jenis kelamin
 - Perempuan
 - Laki - laki
4. Pendidikan terakhir :
 - Tidak Sekolah
 - Tidak tamat SD/ sederajat
 - Tamat SD/ sederajat
 - Tamat SMP/ sederajat
 - Tamat SMA/ sederajat
 - Perguruan Tinggi/ Akademi
5. Lama bekerja di Rumah Sakit :
 - < 3 tahun
 - ≥ 3 tahun
6. Pernah diberikan penyuluhan terkait topik serupa :
 - Iya
 - Tidak
7. Kapan terakhir diberikan penyuluhan dengan topik serupa :
.....

Lampiran 2. Lembar Persetujuan Responden

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Dengan ini saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :

Umur :

Alamat :

Menyatakan bersedia menjadi responden dalam penelitian yang diadakan oleh :

Nama : Vivian Rifqah Athifah

NIM : P17111225005

Judul :

Penyuluhan *Personal Hygiene* Dengan Media Poster Terhadap Tingkat Pengetahuan dan Sikap Tenaga Pemasak di Rumah Sakit Islam Aisyiyah Malang Dan bersedia melaksanakan semua prosedur dalam penelitian ini sesuai dengan kemampuan saya sampai penelitian ini berakhir

Malang, 2022

Peneliti

Responden

(Vivian Rifqah Athifah)

()

Lampiran 3. Lembar Satuan Acara Penyuluhan

SATUAN ACARA PENYULUHAN (SAP)

- A. Pokok Bahasan : *Personal Hygiene*
- B. Sub Pokok Bahasan : 1. Pentingnya Penerapan *Personal hygiene*
2. Pentingnya Cuci Tangan
- C. Sasaran : Tenaga Pemasak
- D. Tempat : Rumah Sakit Islam Aisyiyah
- E. Hari/Tanggal :
- F. Waktu :
- G. Tujuan
1. Tujuan Umum
Setelah dilakukan penyuluhan diharapkan penjamah makanan dapat memahami terkait dengan *personal hygiene* sehingga dapat menjaga kualitas makanan yang akan disajikan.
 2. Tujuan Khusus
 - a. Memahami pentingnya penerapan *personal hygiene*
 - b. Memahami pentingnya cuci tangan
- H. Materi
1. Pentingnya Penerapan *Personal hygiene*
 2. Pentingnya Cuci Tangan
- I. Metode
Ceramah dan Tanya Jawab
- J. Media
Poster
- K. Kegiatan

| No. | Kegiatan Penyuluhan | Metode | Media | Waktu |
|-----|--|---------|--------|----------|
| 1. | Pembukaan a. Memberi salam b. Memperkenalkan diri c. Menyampaikan tujuan d. Kontrak waktu penyuluhan e. Pengisian Pretest Pengetahuan dan Sikap | Ceramah | | 15 menit |
| 2. | Pelaksanaan a. Menjelaskan materi b. Memberikan rasa nyaman kepada responden | Ceramah | Poster | 20 menit |

| | | | | |
|----|---|-------------------------|---|----------|
| | c. Mengurangi ketegangan responden | | | |
| 3. | Penutup a. Evaluasi b. Menyimpulkan materi yang telah disampaikan. c. Pengisian Posttest Pengetahuan dan Sikap d. Mengucapkan salam penutup | Tanya jawab dan diskusi | - | 15 menit |

L. Lampiran Materi

1. *Personal hygiene* Sanitasi

a. *Manfaat Personal hygiene*

Personal Hygiene merupakan penerapan *hygiene* pada diri penjamah. Manfaat *personal hygiene* bagi penjamah makanan yaitu dapat meningkatkan kualitas makanan yang diolah, menghindari terjadinya kontaminasi silang, menjaga kebersihan dan kesehatan makanan serta menaati prosedur wajib bagi penjamah makanan (Erlina dan Yuli, 2015).

b. *Upaya Personal Hygiene*

- 1) Memakai penutup kepala untuk mencegah adanya kontaminasi rambut yang masuk ke dalam makanan.
- 2) Selalu cuci tangan dengan sabun dan air mengalir pada saat persiapan, pengolahan, dan penyajian pangan.
- 3) Selalu menggunakan sarung tangan saat mengolah dan menyajikan makanan
- 4) Tenaga penjamah dilarang menggunakan perhiasan saat mengolah makanan karena bakteri yang tertinggal pada perhiasan dapat mencemari makanan.
- 5) Tenaga penjamah makanan dilarang melepas masker dan berbicara pada saat mengolah makanan karena akan menimbulkan adanya kontaminasi pada makanan melalui percikan air liur.
- 6) Selalu menjaga kebersihan diri dengan mandi minimal 2x/hari dan keramas minimal 2x/ minggu.
- 7) Selalu menjaga kebersihan mulut dengan cara sikat gigi minimal 3x/ hari

- 8) Selalu bersihkan kuku
- 9) Menjaga pakaian tetap bersih

c. Dampak Tidak Menerapkan Personal Hygiene

Segala tindakan yang dilakukan akan memiliki dampak pada diri sendiri, sama halnya dengan *personal hygiene* yang memiliki dampak apabila tidak diterapkan dengan baik antara lain :

a. Dampak Fisik

Gangguan fisik merupakan gangguan kesehatan pada fisik yang timbul karena tidak terpeliharanya kebersihan perseorangan dengan baik. Gangguan fisik yang timbul antara lain adalah gangguan integritas kulit, gangguan membran mukosa mulut, infeksi pada mata dan telinga, gangguan pencernaan seperti diare, dan gangguan pada kuku. Apabila timbul dampak fisik maka tenaga penjamah dilarang untuk mengolah makanan.

b. Gangguan Psikologis

Gangguan psikologis merupakan gangguan yang menyerang psikis atau jiwa seseorang. Masalah psikologis yang timbul dan berhubungan dengan personal hygiene antara lain gangguan kebutuhan rasa nyaman, kepercayaan diri menurun, dan gangguan dalam interaksi sosial.

(Andarmoyo, 2012)

c. Kontaminasi Pangan

Pada kebanyakan kasus, makanan terkontaminasi bukan secara sengaja tetapi karena perilaku kecerobohan penjamah makanan, penjamah makanan tidak menerapkan personal hygiene dan sanitasi selama bekerja. Kontaminasi yang terjadi dapat berupa cemaran fisik (rambut, kuku, straples, pecahan kaca), cemaran kimia (logam beracun yang berasal dari perhiasan) dan cemaran biologi (bakteri *staphylococcus aureus* yang ditemukan pada rambut dan kulit serta *salmonella sp.* yang ditemukan pada daging mentah). (WHO, 2004).

5. Pentingnya Cuci Tangan

a. Pengertian Cuci Tangan

Cuci tangan merupakan kegiatan menggosokkan kedua tangan dengan tujuan untuk membersihkan tangan dengan menggunakan sabun dan air yang mengalir atau *hand rub* dengan antiseptik (berbasis alkohol) (WHO, 2009).

b. Manfaat Cuci Tangan

Mencuci tangan dengan benar terbukti mampu membunuh bakteri yang dapat menyebabkan timbulnya suatu penyakit dan mengurangi resiko penularan berbagai penyakit seperti flu burung, cacangan, influenza, hepatitis A, dan diare. Waktu yang tepat untuk mencuci tangan adalah setiap kali tangan kotor (setelah memegang uang, binatang, berkebun, dll), setelah buang air besar (BAB), sebelum memegang makanan, setelah bersin dan batuk, dan setelah pulang berpergian.

c. Langkah–Langkah Mencuci Tangan

Langkah-langkah mencuci tangan dengan benar menggunakan sabun

- 1) Melepaskan semua benda yang melekat pada daerah tangan, seperti cincin atau jam tangan.
- 2) Membuka kran air dan membasahi tangan.
- 3) Menuangkan sabun cair ke telapak tangan secukupnya.
- 4) Melakukan gerakan tangan, mulai dari meratakan sabun dengan kedua telapak tangan.
- 5) Kedua punggung telapak tangan saling menumpuk secara bergantian.
- 6) Bersihkan telapak tangan dan sela-sela jari seperti gerakan menyilang.
- 7) Membersihkan ujung-ujung kuku bergantian pada telapak tangan.
- 8) Membersihkan ibu jari secara bergantian.
- 9) Posisikan jari-jari tangan mengerucut dan putar kedalam beralaskan telapak tangan secara bergantian.
- 10) Bilas tangan dengan air yang mengalir untuk menghindari kontaminasi berulang.

11) Keringkan tangan dengan tisu sekali pakai.

Lakukan semua prosedur diatas selama 40 – 60 detik untuk memastikan bahwa bakteri yang ada di tangan sudah hilang (WHO, 2009).

Lampiran 4. Kuesioner Pengetahuan Terkait *Personal Hygiene*

KUESIONER PENGETAHUAN

1. Selama pengolahan bahan makanan alat pelindung diri (APD) pada yang wajib digunakan?
 - a. Celemek, penutup kepala, dan alas kaki
 - b. Celemek, ikat rambut, dan sarung tangan
 - c. Sandal, ikat rambut dan pakaian berlengan panjang
2. Dalam rangka menghindari kontaminasi rambut dalam makanan maka hal yang dapat dilakukan adalah
 - a. Menggunakan ikat rambut agar rambut menjadi rapi
 - b. Menggunakan penutup kepala
 - c. Menjaga kebersihan rambut agar aman walaupun masuk dalam makanan
3. Bakteri yang ditemukan pada rambut yang dapat menimbulkan diare dan mual adalah
 - a. *Staphylococcus aureus*
 - b. *Salmonella Sp.*
 - c. *Bacillus Cereus*
4. Mengapa penjamah makanan diwajibkan menggunakan masker/penutup mulut saat bekerja?
 - a. Mencegah timbulnya cemaran pada makanan
 - b. Menghindari bau tidak sedap
 - c. Melindungi dari percikan minyak
5. Kapan petugas yang memasak wajib mencuci tangan?
 - a. Sesudah keluar dari kamar mandi
 - b. Sebelum dan sesudah menjamah makanan
 - c. Sebelum dan sesudah menjamah makanan serta sesudah dari kamar mandi
6. Manfaat dari kegiatan cuci tangan adalah
 - a. Mencegah timbulnya penyakit infeksi
 - b. Membuat tangan menjadi lebih halus
 - c. Membuat tangan lebih putih
7. Berapakah durasi waktu yang tepat untuk mencuci tangan dengan sabun?
 - a. 20 – 35 detik
 - b. 20 – 40 detik

- c. 40 – 60 detik
8. Berapa langkah prosedur cuci tangan yang tepat
 - a. 6 langkah
 - b. 5 langkah
 - c. 4 langkah
 9. Mencuci tangan dapat mencegah diri dari infeksi penyakit berupa
 - a. Cacingan dan diare
 - b. Diare, mual dan muntah
 - c. Demam, pusing, dan meriang
 10. Setelah mencuci tangan hendaknya dikeringkan dengan cara
 - a. Menggunakan celemek yang terpasang pada badan
 - b. Menggunakan kain yang tergantung di sebelah wastafel
 - c. Menggunakan tissue atau kain sekali pakai
 11. Mengapa pada saat mencuci tangan harus menggunakan air mengalir?
 - a. Menghindari adanya kontaminasi berulang pada tangan
 - b. Karena lebih cepat bersih
 - c. Karena bakteri lebih cepat hilang dengan air mengalir

Lampiran 5. Gambaran Kisi-Kisi Kuesioner Pengetahuan dan Sikap

| Kuesioner Pengetahuan | | | |
|--|--------------------|--------------------------|---|
| Materi | Jumlah Soal | No.Soa | Kunci Jawaban |
| Materi tentang manfaat <i>personal hygiene</i> | 2 | 2, 5 | 2. Diri penjamah makanan 5. Mencegah terjadinya penyebaran penyakit yang menular melalui makanan |
| Materi tentang penerapan <i>personal hygiene</i> | 6 | 1, 3, 8, 10, 19 | 1. Celemek, penutup kepala, dan alas kaki 3. Dilepas, disimpan, tidak dibawa 8. Agar tubuh menjadi lebih bersih 10. Mencegah timbulnya cemaran pada makanan 19. Bekerja dengan aman dan tidak berbicara |
| Materi tentang dampak <i>personal hygiene</i> | 3 | 4, 6, 7 | 4. Tidak diperbolehkan masuk kerja dan mengolah makanan 6. Cemaran fisik 7. <i>Staphylococcus aureus</i> |
| Materi tentang cuci tangan | 1 | 16 | 16. Menggunakan sabun dan air |
| Materi tentang manfaat cuci tangan | 3 | 11, 12, 17 | 11. Sebelum dan sesudah menjamah makanan serta sesudah dari kamar mandi 12. Mencegah timbulnya penyakit infeksi 17. Cacingan dan diare |
| Manfaat tentang langkah – langkah cuci tangan | 5 | 13, 14, 15, 18, 20 | 13. 40 – 60 detik 14. 20 – 30 detik 15. 6 langkah 18. Menggunakan tissue atau kain sekali pakai 20. Menghindari adanya kontaminasi berulang pada tangan |
| Kuesioner Sikap | | | |
| Materi | Jumlah Soal | No.Soa | Kunci Jawaban |
| Materi tentang manfaat <i>personal hygiene</i> | | | |
| Materi tentang penerapan <i>personal hygiene</i> | 8 | 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 14 | 1. Sangat Setuju atau Setuju 3. Sangat Tidak Setuju atau Tidak Setuju 6. Sangat Setuju atau Setuju 7. Sangat Tidak Setuju atau Tidak Setuju |

| | | | |
|---|---|-----------|--|
| | | | 8. Sangat Tidak Setuju atau Tidak Setuju 9. Sangat Tidak Setuju atau Tidak Setuju 10. Sangat Tidak Setuju atau Tidak Setuju 14. Sangat Setuju atau Setuju |
| Materi tentang dampak <i>personal hygiene</i> | 1 | 13 | 13. Sangat Setuju atau Setuju |
| Materi tentang cuci tangan | | | |
| Materi tentang manfaat cuci tangan | 1 | 2 | 2. Sangat Setuju atau Setuju |
| Manfaat tentang langkah – langkah cuci tangan | 3 | 4, 11, 12 | 4. Sangat Tidak Setuju atau Tidak Setuju 11. Sangat Tidak Setuju atau Tidak Setuju 12. Sangat Tidak Setuju atau Tidak Setuju |

Lampiran 6. Kuesioner Sikap Terkait *Personal Hygiene*

KUESIONER SIKAP

| No | Pernyataan | SS | S | TS | STS |
|-----|---|----|---|----|-----|
| 1. | Pakaian kerja, penutup rambut, celemek, alas kaki/sepatu kedap air merupakan perlengkapan yang harus digunakan saat melakukan pengolahan makanan. | | | | |
| 2. | Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban | | | | |
| 3. | Pada saat melakukan pengolahan makanan diperbolehkan mengobrol karena tidak akan berisiko terhadap makanan yang diolah. | | | | |
| 4. | Pada saat mencuci tangan sebelum mengolah makanan dapat dilakukan tanpa sabun dan hanya air mengalir saja | | | | |
| 5. | Bahan makanan yang akan diolah sebaiknya dicuci terlebih dahulu | | | | |
| 6. | Penjamah makanan tidak boleh menggunakan perhiasan pada saat mengolah makanan | | | | |
| 7. | Helaian rambut yang keluar dari penutup kepala tidak perlu dirapihkan selama kondisi rambut tidak mudah rontok | | | | |
| 8. | Setelah memegang rambut dan kulit tidak perlu melakukan cuci tangan karena tidak tampak mengotori tangan | | | | |
| 9. | Penjamah makanan tidak perlu menggunakan sarung tangan pada saat mengambil makanan | | | | |
| 10. | Tenaga pemasak tidak perlu memakai masker ataupun penutup mulut pada saat memasak karena tidak menimbulkan bahaya | | | | |
| 11. | Pada saat membilas tangan boleh menggunakan air dalam wadah baskom | | | | |
| 12. | Mengeringkan tangan boleh menggunakan kain yang digunakan secara bergantian | | | | |
| 13. | Rambut yang terdapat di makanan harus segera dibersihkan karena dapat membahayakan konsumen | | | | |
| 14. | Pada saat memasak tenaga pemasak tidak boleh menggunakan perhiasan karena dapat menyebabkan cemaran pada makanan | | | | |
| 15. | Penjamah makanan harus meletakkan secara terpisah dan berjarak antara pangan matang dan pangan mentah | | | | |

Lampiran 7. Uji Validitas Kuesioner Pengetahuan dan Sikap

Uji Validitas Pengetahuan

| Butir | Nilai Corrected Item Total Colleration / r_{hitung} | Sig. < 0.05 | $r_{tabel} < r_{hitung}$ | Kriteria |
|-------|---|-------------|--------------------------|----------|
| 1 | 0.654 | 0.000 | 0.339 | Valid |
| 2 | 0.622 | 0.000 | 0.339 | Valid |
| 3 | 0.510 | 0.002 | 0.339 | Valid |
| 4 | 0.348 | 0.044 | 0.339 | Valid |
| 5 | 0.559 | 0.001 | 0.339 | Valid |
| 6 | 0.593 | 0.000 | 0.339 | Valid |
| 7 | 0.444 | 0.009 | 0.339 | Valid |
| 8 | 0.528 | 0.001 | 0.339 | Valid |
| 9 | 0.428 | 0.012 | 0.339 | Valid |
| 10 | 0.595 | 0.000 | 0.339 | Valid |
| 11 | 0.593 | 0.000 | 0.339 | Valid |

Uji Validitas Sikap

| Butir | Nilai Corrected Item Total Colleration / r_{hitung} | Sig. < 0.05 | $r_{tabel} < r_{hitung}$ | Kriteria |
|-------|---|-------------|--------------------------|----------|
| 1 | 0.562 | 0.001 | 0.339 | Valid |
| 2 | 0.668 | 0.000 | 0.339 | Valid |
| 3 | 0.606 | 0.000 | 0.339 | Valid |
| 4 | 0.718 | 0.000 | 0.339 | Valid |
| 5 | 0.365 | 0.035 | 0.339 | Valid |
| 6 | 0.713 | 0.000 | 0.339 | Valid |
| 7 | 0.627 | 0.000 | 0.339 | Valid |
| 8 | 0.429 | 0.011 | 0.339 | Valid |
| 9 | 0.720 | 0.000 | 0.339 | Valid |
| 10 | 0.528 | 0.001 | 0.339 | Valid |
| 11 | 0.744 | 0.000 | 0.339 | Valid |
| 12 | 0.763 | 0.000 | 0.339 | Valid |
| 13 | 0.535 | 0.001 | 0.339 | Valid |
| 14 | 0.738 | 0.000 | 0.339 | Valid |
| 15 | 0.422 | 0.013 | 0.339 | Valid |

Lampiran 8. Uji Reabilitas Kuesioner Pengetahuan dan Sikap Terkait *Personal Hygiene*

Uji Reabilitas Pengetahuan

Reliability

Scale: ALL VARIABLES

Case Processing Summary

| | | N | % |
|-------|-----------------------|----|-------|
| Cases | Valid | 34 | 100.0 |
| | Excluded ^a | 0 | .0 |
| | Total | 34 | 100.0 |

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

| Cronbach's Alpha | N of Items |
|------------------|------------|
| .706 | 11 |

Uji Reabilitas Sikap

Scale: ALL VARIABLES

Case Processing Summary

| | | N | % |
|-------|-----------------------|----|-------|
| Cases | Valid | 34 | 100.0 |
| | Excluded ^a | 0 | .0 |
| | Total | 34 | 100.0 |

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

| Cronbach's Alpha | N of Items |
|------------------|------------|
| .904 | 15 |

PERSONAL HYGIENE

MANFAAT

- Meningkatkan kualitas makanan yang diolah
- Menghindari terjadinya kontaminasi silang
- Menghindari cemaran fisik maupun biologi

POTENSI CEMARAN

Ditemukan bakteri jenis *Staphylococcus aureus* pada rambut yang berpotensi menimbulkan diare

Berpotensi dapat melukai tenggorokkan

Berpotensi menyebarkan infeksi dan melukai tenggorokkan

ATRIBUT YANG HARUS DIGUNAKAN

Penutup Kepala yang menutupi hingga telinga

Sarung tangan

Celemek

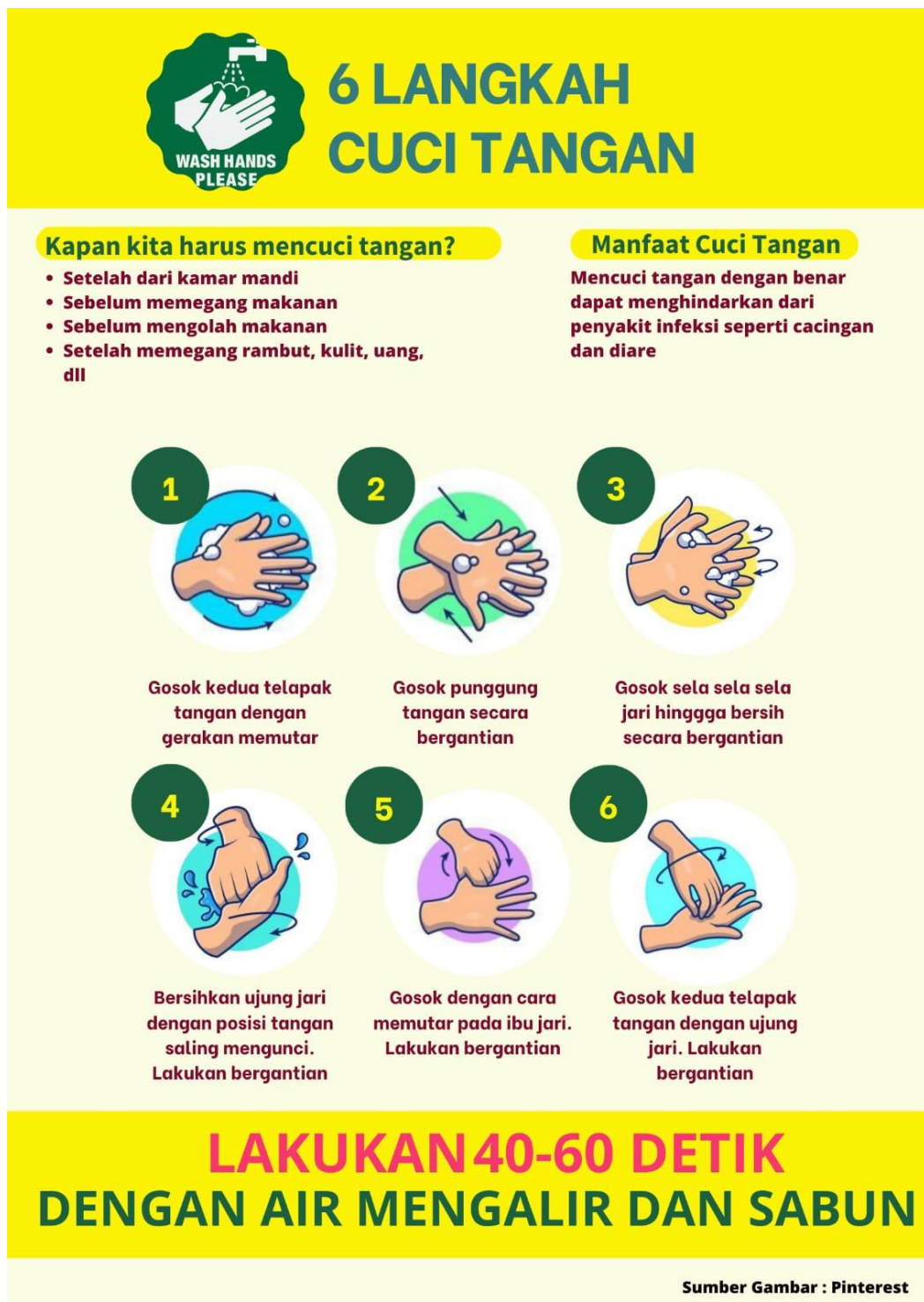
Alas kaki yang menutupi telapak kaki

Kitchen mask atau masker untuk mencegah percikan air liur

Sumber Gambar : Pinterest

Gambar 4. Poster *Personal Hygiene*

Lampiran 10. Poster Terkait 6 Langkah Cuci Tangan



Gambar 5. Poster Langkah-Langkah Cuci Tangan

Lampiran 11. Kegiatan Penyuluhan di Rumah Sakit Islam Aisyiyah Malang



Gambar 6. Kegiatan Penyuluhan di Rumah Sakit Islam Aisyiyah Malang

Lampiran 12. Kegiatan Seminar Hasil Skripsi

**PENYULUHAN *PERSONAL HYGIENE* DENGAN MEDIA POSTER
TERHADAP TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP TENAGA PEMASAK
DI RUMAH SAKIT ISLAM AISIYAH MALANG**

Vivian Rifqah Athifah
P17111225005
Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika

Ketua Penguji

Dr. Yohanes Kristianto, Grad. Dipl.Sci., MFT
NIP. 196803211991031005

Dosen Pembimbing Utama

Dr. T. Dra. Nurul Hakimah, SST., M.Kes
NIP. 196806231992032001

Dosen Pembimbing Pendamping

Carissa Cerdasari, S.Gz., MPH., RD
NIP. 198412122008122003

Zoom Meeting

Yohanes_A22cel10584

05_ALJ_Vivian Rifqah

nurul_hakimah_polkesma

Carissa.Cerdasari

29°C Sebagian cerah 2:05 PM 6/23/2023

Gambar 7. Kegiatan Seminar Hasil Skripsi