

Lampiran 2 Surat Ijin Studi Pendahuluan

SURAT IJIN STUDI PENDAHULUAN

YAYASAN WAHANA BHAKTI KARYA HUSADA
POLITEKNIK KESEHATAN RS dr. SOEPRAOEN

Malang, Juli 2019

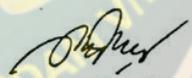
Nomor : B / / VII / 2019
Klasifikasi : Biasa
Lampiran : -
Perihal : Permohonan Ijin
Studi Pendahuluan

Kepada

Yth. RM Ayam nelongso
di
Malang

1. Dasar :
 - a. Kurikulum Nasional DIII Keperawatan Tahun 2014 tentang Penyusunan KTI dan UAP.
 - b. Kalender Akademik Program Studi Keperawatan Poltekkes RS dr. Soepraoen TA. 2019/2020 tentang jadwal penyusunan KTI dan UAP.
2. Sehubungan hal tersebut di atas, dengan ini diajukan permohonan ijin pengambilan data studi pendahuluan untuk mahasiswa Program Studi Keperawatan Politeknik Kesehatan RS dr. Soepraoen Malang TA. 2019/2020 a.n, Mega Suryantika NIM. 171108 dengan judul "Gambaran Pengetahuan Cuci Tangan 6 Langkah Pada Pekerja Rumah Makan Di Kota Malang".
3. Demikian mohon dimaklumi.

Direktur,


Arief Efendi, SMPH, SH, S.Kep., Ners, MM., M.Kes
Letnan Kolonel Ckm NRP. 34138

Lampiran 3 Surat Pemohonan Menjadi Responden

SURAT PEMOHONAN MENJADI RESPONDEN

Kepada Yth.

Bapak/Ibu/Saudara calon responden

Di Malang

Sebagai syarat tugas akhir mahasiswa Politeknik Kesehatan RS dr. Soepraoen, saya Mega Suryantika NIM 17.1.108 akan melakukan penelitian dengan judul “Gambaran Pengetahuan dan Perilaku Cuci Tangan 6 langkah pada Pekerja Rumah Makan di Wilayah Malang”. Tujuan penelitian adalah mengetahui Gambaran Pengetahuan dan Perilaku Cuci Tangan 6 langkah pada Pekerja Rumah Makan di Wilayah Malang. Untuk keperluan tersebut saya memohon kesediaan Bapak/Ibu/Saudara untuk menjadi responden dalam penelitian ini. Selanjutnya saya mohon Bapak/Ibu/Saudara untuk mengisi kuisioner yang saya sediakan dengan kejujuran dan apa adanya. Jawaban saudara dijamin kerahasiaannya. Demikian atas bantuan dan partisipasi Bapak/Ibu/Saudara disampaikan terima kasih.

Malang, September 2019

Peneliti

Lampiran 4 Surat Persetujuan Menjadi Responden Penelitian

SURAT PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN PENELITIAN

“Gambaran Pengetahuan Dan Perilaku

Cuci Tangan 6 Langkah Pada Pekerja Rumah Makan

Di Wilayah Malang”

Kami adalah mahasiswa Prodi Keperawatan Polteknik Kesehatan RS dr. Soepraoen Malang, mengarap partisipasi Bapak/Ibu/Saudara dalam penelitian saya yang berjudul “Gambaran Pengetahuan Dan Perilaku Cuci Tangan 6 Langkah Pada Pekerja Rumah Makan Di Wilayah Malang”

Kami juga mengharapkan tanggapan dan jawaban yang diberikan sesuai dengan yang Bapak/Ibu/Saudara alami tanpa dipengaruhi oleh orang lain. Kami menjamin kerahasiaan jawaban dan identitas Bapak/Ibu/Saudara atas informasi yang Bapak/Ibu/Saudara berikan hanya akan dipergunakan untuk mengemban ilmu keperawatan.

Tanda tangan di bawah ini, menunjukkan Bapak/Ibu/Saudara telah diberi informasi dan memutuskan untuk berpartisipasi dalam penelitian ini.

Tanda Tangan :

Tanggal :

No. Responden :

Lampiran 5 Kuisisioner Pengetahuan

KUISISIONER PENGETAHUAN

GAMBARAN PENGETAHUAN DAN PERILAKU CUCI TANGAN 6 LANGKAH PADA PEKERJA RUMAH MAKAN DI WILAYAH MALANG

Petunjuk pengisian:

- Responden dimohon untuk mengisi identitas diri (nama, jenis kelamin, usia, lama bekerja, pendidikan terakhir, bagian pekerjaan, cabang outlet).
- Berilah tanda (X) pada pertanyaan yang menurut anda benar

A. Identitas Responden

Nama (Inisial) :

Jenis Kelamin : Laki-laki / Perempuan

Usia :

Lama bekerja :

Pendidikan terakhir :

Bagian pekerjaan : *Chef / Asisten Chef / Waiter/ OB*

Cabang outlet : Buring / UM / Bululawang

Apakah anda pernah mendapatkan penyuluhan tentang cuci tangan sebelumnya?

- a. Pernah
- b. Tidak pernah

Jika pernah, dari mana mendapat penyuluhan tentang cuci tangan?

- Tenaga kesehatan Internet Leaflet
- Lain-lain, sebutkan.....

B. Kuisisioner Pengetahuan Cuci Tangan 6 Langkah

1. Cuci tangan adalah....
 - a. proses membuang kotoran di tangan
 - b. proses membuang sampah
 - c. proses membuang sisa makanan
 - d. proses membuang daki
2. Cuci tangan merupakan tindakan membersihkan tangan dan jari-jemari menggunakan....
 - a. air saja
 - b. air dan minyak
 - c. sabun dan minyak
 - d. air dan sabun
3. Dengan apa kita membilas tangan setelah mencuci tangan?
 - a. air selokan
 - b. air mengalir
 - c. air bekas cuci piring
 - d. air dalam ember
4. Penularan penyakit akibat tidak cuci tangan dapat ditularkan melalui....
 - a. melalui air ludah
 - b. melalui makanan
 - c. melalui darah
 - d. melalui pakaian
5. Penyakit yang dapat dicegah melalui cuci tangan adalah...
 - a. ISPA (batuk pilek)
 - b. diare
 - c. infeksi caceng
 - d. semua jawaban benar
6. Apa tujuan penting dari mencuci tangan?
 - a. menghindari masuknya kuman ke dalam tubuh dari tangan
 - b. membantu menghilangkan mikroorganisme yang ada di kulit atau tangan
 - c. mencegah terjadinya infeksi melalui tangan
 - d. semua jawaban benar
7. Untuk mengeringkan tangan seharusnya menggunakan...
 - a. pakaian
 - b. lap khusus
 - c. tembok
 - d. Celemek

8. Waktu yang tepat untuk mencuci tangan adalah, kecuali...
 - a. sebelum menyiapkan makanan
 - b. saat makan
 - c. setelah menyiapkan makanan
 - d. setelah melakukan buang air
9. Ada berapa langkah cuci tangan yang benar?
 - a. 4
 - b. 5
 - c. 6
 - d. 7
10. Sebelum mencuci tangan langkah yang harus kita lakukan adalah...
 - a. tuang sabun
 - b. basahi tangan dengan air
 - c. gosok ujung jari
 - d. menggosok tangan
11. Berapa minimal banyaknya sabun cair yang diperlukan saat mencuci tangan?
 - a. 1-2 cc
 - b. 3-5 cc
 - c. 6-9 cc
 - d. 9-12 cc
12. Bagian-bagian mana yang harus digosok saat mencuci tangan?
 - a. punggung tangan
 - b. sela-sela jari
 - c. ujung jari
 - d. semua jawaban benar
13. Langkah pertama dalam mencuci tangan adalah...
 - a. gosok kedua telapak tangan hingga merata
 - b. gosok punggung tangan dan sela-sela jari
 - c. gosok telapak tangan dan sela-sela jari
 - d. jari sisi dalam kedua tangan secara mengunci
14. Langkah kedua dalam mencuci tangan adalah...
 - a. gosok kedua telapak tangan hingga merata
 - b. gosok punggung tangan dan sela-sela jari
 - c. gosok telapak tangan dan sela-sela jari
 - d. jari sisi dalam kedua tangan secara mengunci

15. Langkah cuci tangan yang paling terakhir adalah...

a. mengeringkan tangan

c. menggosok tangan

b. membilas tangan

d. membasahi tangan



Lampiran 6 Kuisisioner Perilaku

KUISISIONER PERILAKU

GAMBARAN PENGETAHUAN DAN PERILAKU CUCI TANGAN 6 LANGKAH PADA PEKERJA RUMAH MAKAN DI WILAYAH MALANG

Petunjuk pengisian:

- Responden dimohon untuk mengisi identitas diri (nama, jenis kelamin, usia, lama bekerja, pendidikan terakhir, bagian pekerjaan, cabang outlet).
- berilah tanda (√) pada salah satu jawaban dari pernyataan yang telah disediakan
- Tidak pernah : apabila tidak pernah dilaksanakan sesuai pernyataan
- Kadang : apabila kadang melakukan dan sering tidak melakukan sesuai pernyataan
- Sering : apabila sering melakukan sesuai pernyataan dan kadang tidak melakukan pernyataan
- Selalu : apabila melaksanakan sesuai pernyataan

A. Identitas Responden

Nama (Inisial) :

Jenis Kelamin : Laki-laki / Perempuan

Usia :

Lama bekerja :

Pendidikan terakhir :

Bagian pekerjaan : *Chef / Asisten Chef / Waiter / OB*

Cabang outlet : Buring / UM / Bululawang

B. Kuisisioner Perilaku Cuci tangan 6 Langkah

No	Pertanyaan	Selalu	Sering	Kadang	Tidak Pernah
1	Saya mencuci tangan sebelum menyiapkan makanan				
2	Saya mencuci tangan setelah menyiapkan makanan				
3	Saya mencuci tangan setelah melakukan toileting/buang air				
4	Saya mencuci tangan ketika tangan saya kotor				
5	Saya mencuci tangan setelah menyapu, mengepel, mencuci piring, dan membuang sisa makanan				
6	Saya mencuci tangan menggunakan sabun				
7	Saya mencuci tangan menggunakan air mengalir				
8	Saya menerapkan cuci tangan 6 langkah				
9	Saat mencuci tangan saya menggosok telapak tangan				
10	Saat mencuci tangan saya menggosok punggung dan sela-sela jari tangan kanan dan kiri				
11	Saat mencuci tangan saya menggosok kedua telapak tangan dan sela-sela jari tangan kanan dan				

	kiri				
12	Saat mencuci tangan saya membersihkan jari-jari sisi dalam kedua tangan dan saling mengunci bergantian kanan dan kiri				



13	Saat mencuci tangan saya menggosok ibu jari berputar dalam gengaman tangan kanan dan sebaliknya				
14	Saat mencuci tangan saya memutar ujung-ujung jari tangan kanan di telapak kiri dan sebaliknya				
15	Saya mengeringkan tangan setelah cuci tangan menggunakan lap khusus/tisu				





Lampiran 7 Kisi-Kisi Kuisisioner

KISI KISI KUISISIONER

a. Pengetahuan

No	Indikator	No Soal	Jawaban
1	Definisi	1-4	1. A 2. D 3. B 4. B
3.	Tujuan	5-6	5. D 6. D
3	Indikasi	7	7. B
4	Waktu	8	8. B
5	Teknik	9-15	9. C 10. B 11. B 12. D 13. A 14. B 15. A
	Jawaban benar	1	
	Jawaban salah	0	
	Skor maksimal	15	
	Baik	11-15 soal dijawab benar	
	Cukup	8-10 soal dijawab benar	
	Kurang	<8 soal dijawab benar	

b. Perilaku

No	Indikator	No Soal
1	Waktu	1-5
2	Teknik	6-15
	Jawaban selalu	1
	Jawaban tidak	0
	Skor maksimal	45
	Baik	Skor 34-45
	Cukup	Skor 25-33
	Kurang	Skor <25



Lampiran 8 Lembar Observasi

LEMBAR OBSERVASI

GAMBARAN PENGETAHUAN DAN PERILAKUCUCI TANGAN 6 LANGKAH PADA PEKERJA RUMAH MAKAN DI WILAYAH MALANG

Petunjuk Pengisian:

- Peneliti dimohon untuk mengisi identitas cabang rumah makan (outlet, alamat).
- Pada lembar observasi, berilah tanda (√) pada salah satu opsi dari pernyataan yang telah disediakan

A. Identitas

Cabang : Outlet Buring / Outlet Universitas Negeri Malang /
Outlet Bululawang

Alamat :

Apakah rumah makan ini pernah melakukan pengadaan pelatihan cuci tangan 6 langkah bagi karyawan?

a. Pernah

B. Tidak pernah

Jika pernah, dari mana pemateri pelatihan cuci tangan 6 langkah tersebut?

Tenaga kesehatan

Mahasiswa

Lain-lain, sebutkan.....

No	Ketentuan	Ada	Tidak Ada	Keterangan
1	Tempat cuci tangan menggunakan permukaan halus dan mudah dibersihkan			

2	<p>Setiap ruang pengolahan makanan harus ada minimal 1 (satu) buah tempat cuci tangan dengan air mengalir yang diletakkan dekat pintu dan dilengkapi dengan sabun cair</p>			
3	<p>Setiap ruang tempat pengolahan makanan dan tempat cuci tangan intensitas pencahayaan yang cukup pada titik 90 cm dari lantai</p>			
4	<p>Tempat cuci tangan di letakkan di tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja</p>			
5	<p>Jumlah tempat cuci tangan di sesuaikan dengan jumlah karyawan dengan perbandingan sebagai berikut:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Jumlah karyawan 1-10 orang: 1 buah tempat cuci tangan b. Jumlah karyawan 11-20 orang: 2 buah tempat cuci tangan <p>Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 10 orang, ada penambahan 1 (satu) buah tempat cuci</p>			

	tangan.			
--	---------	--	--	--



Lampiran 9 Rekapitulasi Hasil Pengumpulan Data

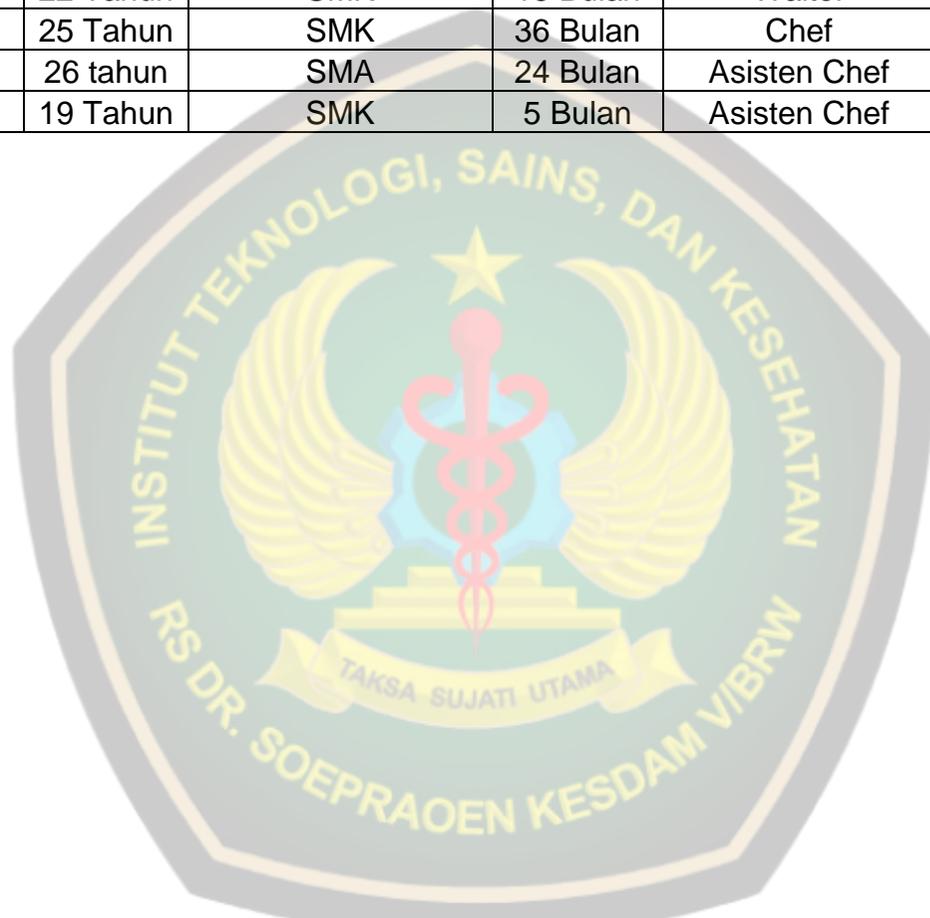
REKAPITITULASI DATA UMUM GAMBARAN PENGETAHUAN DAN PERILAKU CUCI TANGAN 6 LANGKAH PADA PEKERJA RUMAH MAKAN

No. Responden	Usia	Pendidikan Terakhir	Lama Bekerja	Bagian Pekerjaan	Penyuluhan	Sumber	Outlet
1	22 Tahun	SMP	17 Bulan	Waiter	Pernah	Tenaga Kesehatan	UM
2	20 Tahun	SMK	12 Bulan	Waiter	Pernah	Tenaga Kesehatan	UM
3	33 Tahun	SMA	4 Tahun	Chef	Pernah	Tenaga Kesehatan	UM
4	19 Tahun	SMK	2 Bulan	Waiter	Pernah	Tenaga Kesehatan	UM
5	22 Tahun	S1	8 Bulan	Asisten Chef	Pernah	Mahasiswa	UM
6	22 Tahun	SMK	30 Bulan	Asisten Chef	Pernah	Tenaga Kesehatan	UM
7	20 Tahun	SMK	9 Bulan	Waiter	Pernah	Tenaga Kesehatan	UM
8	19 Tahun	SMK	14 Bulan	Waiter	Tidak Pernah	-	UM
9	22 Tahun	SMK	42 Bulan	Chef	Tidak Pernah	-	UM
10	23 Tahun	SMA	18 Bulan	Asisten Chef	Tidak Pernah	-	UM
11	19 Tahun	SMK	2 Bulan	Waiter	Tidak Pernah	-	UM
12	20 Tahun	SMK	5 Bulan	Waiter	Pernah	Tenaga Kesehatan	UM
13	24 Tahun	SMK	1 Bulan	Waiter	Pernah	HRD	UM
14	21 Tahun	SMP	2 Bulan	Waiter	Tidak Pernah	-	UM
15	25 Tahun	S1	30 Bulan	Chef	Tidak Pernah	-	UM
16	19 tahun	SMK	3 Bulan	Waiter	Pernah	Internet	UM
17	20 Tahun	SMA	5 Bulan	Asisten Chef	Tidak Pernah	-	UM
18	22 Tahun	SMK	12 Bulan	Waiter	Tidak Pernah	-	UM

19	24 Tahun	SMK	8 Bulan	Waiter	TidakPernah	-	UM
20	23 Tahun	SMP	12 Bulan	Waiter	TidakPernah	-	UM
21	22 Tahun	SMP	7 Bulan	Asisten Chef	Pernah	TenagaKesehatan	UM
22	21 Tahun	SMA	2 Bulan	Waiter	TidakPernah	-	UM
23	22 Tahun	SMA	2 Bulan	Waiter	TidakPernah	-	UM
24	27 Tahun	SMA	12 Bulan	Waiter	TidakPernah	-	UM
25	29 Tahun	SMA	12 Bulan	Waiter	TidakPernah	-	UM
26	28 Tahun	SMK	8 Bulan	Chef	TidakPernah	-	UM
27	21 Tahun	SMK	9 Bulan	Waiter	TidakPernah	-	UM
28	21 Tahun	SMK	4 Bulan	Waiter	TidakPernah	-	UM
29	30 tahun	SMA	36 Bulan	Chef	TidakPernah	-	UM
30	28 Tahun	SMK	8 Bulan	Asisten Chef	Pernah	TenagaKesehatan	UM
31	19 Tahun	SMK	2 Bulan	Waiter	Pernah		Bululawang
32	21 Tahun	SMP	5 Bulan	Asisten Chef	TidakPernah	-	Bululawang
33	23 Tahun	SMA	1 Bulan	Waiter	Pernah	TenagaKesehatan	Bululawang
34	19 Tahun	SMA	2 Bulan	Waiter	Pernah	TenagaKesehatan	Bululawang
35	21 Tahun	SMA	12 Bulan	Waiter	TidakPernah	-	Bululawang
36	22 Tahun	SMK	2 Bulan	Waiter	Pernah	HRD	Bululawang
37	21 Tahun	SMP	2 Bulan	Waiter	TidakPernah	-	Bululawang
38	20 Tahun	D1	8 Bulan	Waiter	TidakPernah	-	Bululawang
39	23 Tahun	SMK	10 Bulan	Chef	TidakPernah	-	Bululawang
40	26 tahun	SMA	24 Bulan	Asisten Chef	Pernah	Pelatihan	Bululawang
41	23 Tahun	SMA	17 Bulan	Waiter	Pernah	TenagaKesehatan	Bululawang
42	19 Tahun	SMA	1 Bulan	Waiter	Pernah	TenagaKesehatan	Bululawang
43	19 Tahun	SMK	1 Bulan	Chef	Pernah	TenagaKesehatan	Bululawang

44	20 Tahun	SMK	24 Bulan	Waiter	Pernah	Pelatihan	Bululawang
45	25 Tahun	SMK	24 Bulan	Asisten Chef	TidakPernah	-	Bululawang
46	21 Tahun	SMK	12 Bulan	Waiter	TidakPernah	-	Bululawang
47	20 Tahun	SMP	12 Bulan	Waiter	TidakPernah	-	Bululawang
48	19 Tahun	SMK	1 Bulan	Waiter	TidakPernah	-	Bululawang
49	18 Tahun	SMA	1 Bulan	Waiter	TidakPernah	-	Bululawang
50	21 tahun	SMP	4 Bulan	Waiter	TidakPernah	-	Bululawang
51	22 Tahun	SMA	24 Bulan	Waiter	TidakPernah	-	Bululawang
52	20 Tahun	SMK	24 Bulan	Waiter	Pernah	Internet	Bululawang
53	21 Tahun	SMP	6 Bulan	Waiter	Pernah	Internet	Bululawang
54	30 tahun	SMK	2 Bulan	Chef	TidakPernah	-	Bululawang
55	25 tahun	SMK	9 Bulan	Asisten Chef	Pernah	TenagaKesehatan	Bululawang
56	27 Tahun	SMK	12 Bulan	Asisten Chef	Pernah	TenagaKesehatan	Bululawang
57	24 tahun	SMK	4 Bulan	Waiter	TidakPernah	-	Bululawang
58	24 tahun	SMA	9 Bulan	Chef	TidakPernah	-	Bululawang
59	24 Tahun	SMA	4 Bulan	Waiter	TidakPernah	-	Bululawang
60	18 Tahun	SMK	5 Bulan	Asisten Chef	TidakPernah	-	Buring
61	19 Tahun	SD	6 Bulan	Waiter	TidakPernah	-	Buring
62	20 Tahun	SMA	5 Bulan	Waiter	TidakPernah	-	Buring
63	27 Tahun	SMP	5 Bulan	Waiter	Pernah	TenagaKesehatan	Buring
64	18 Tahun	SMK	17 Bulan	Waiter	TidakPernah	-	Buring
65	26 tahun	SMP	4 Bulan	Waiter	TidakPernah	-	Buring
66	20 Tahun	SMK	12 Bulan	Waiter	Pernah	Mahasiswa	Buring
67	19 Tahun	SMK	5 Bulan	Waiter	TidakPernah	-	Buring
68	20 Tahun	SMK	30 Bulan	Chef	TidakPernah	-	Buring

69	21 Tahun	SMK	2 Bulan	Asisten Chef	Pernah	TenagaKesehatan	Buring
70	20 Tahun	SMK	5 Bulan	Waiter	Pernah	TenagaKesehatan	Buring
71	18 Tahun	SMA	4 Bulan	Waiter	TidakPernah	-	Buring
72	20 Tahun	SMK	4 Bulan	Waiter	Pernah	TenagaKesehatan	Buring
73	19 Tahun	SMK	5 Bulan	Waiter	TidakPernah	-	Buring
74	19 Tahun	SMK	2 Bulan	Waiter	Pernah	TenagaKesehatan	Buring
75	19 Tahun	SMK	15 Bulan	Waiter	Pernah	Sekolah	Buring
76	19 Tahun	SMK	4 Bulan	Waiter	Pernah	Sekolah	Buring
77	21 Tahun	SMA	7 Bulan	Chef	Pernah	Sekolah	Buring
78	18 Tahun	SMP	2 Bulan	Waiter	TidakPernah	-	Buring
79	22 Tahun	SMK	18 Bulan	Waiter	TidakPernah	-	Buring
80	25 Tahun	SMK	36 Bulan	Chef	Pernah	Mahasiswa	Buring
81	26 tahun	SMA	24 Bulan	Asisten Chef	Pernah	Mahasiswa	Buring
82	19 Tahun	SMK	5 Bulan	Asisten Chef	TidakPernah	-	Buring



**REKAPITULASI KUISIONER PENGETAHUAN CUCI TANGAN 6
LANGKAH PADA PEKERJA RUMAH MAKAN DI WILAYAH MALANG**

No Resp	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	Total	Kriteria
1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	12	B
4	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	12	B
5	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	12	B
6	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	11	B
8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	12	B
9	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	14	B
10	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	12	B
13	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	11	B
20	1	1	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	10	B
21	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	10	B
23	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	B
24	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	1	1	1	0	10	B
25	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	12	B
28	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	B
32	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	12	B
33	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	12	B
35	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	12	B
36	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	11	B
37	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	B
38	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	12	B
40	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	11	B
41	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	14	B
43	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	11	B
44	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	14	B
45	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	1	11	B
48	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	11	B
51	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	14	B
53	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	0	11	B
55	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	12	B
56	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	0	1	11	B
57	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	12	B
58	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	12	B
60	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	0	11	B
66	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	13	B
70	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	12	B
76	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	11	B
79	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	11	B
80	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	11	B

81	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	0	11	B	
82	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	0	10	B	
2	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	10	C	
3	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	1	1	10	C	
7	1	1	1	0	0	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	8	C	
11	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	0	1	0	1	1	10	C	
14	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	0	10	C	
15	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	9	C	
16	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	9	C	
19	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	1	1	8	C	
22	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	8	C	
26	1	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0	1	8	C	
27	1	1	1	1	0	0	0	1	0	0	1	1	1	1	0	9	C	
29	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	9	C	
30	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	9	C	
34	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0	10	C	
42	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	1	0	10	C	
46	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	0	1	9	C	
47	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	1	8	C	
49	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	0	0	1	9	C	
50	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	8	C	
52	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	10	C	
54	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	1	8	C	
61	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	9	C	
62	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	0	0	0	1	9	C	
63	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	0	10	C	
64	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	1	9	C	
65	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	0	1	1	0	1	10	C	
69	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	9	C	
71	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	0	0	1	1	0	8	C	
74	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	9	C	
75	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	9	C	
77	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	1	0	1	1	0	9	C	
78	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	0	0	0	0	8	C	
12	1	1	1	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	6	K	
17	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	6	K	
18	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	0	0	1	7	K
31	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	1	0	7	K	
39	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	7	K	
59	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	K	
67	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	6	K	
68	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	6	K	
72	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0	7	K	

73	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	8	K
1	82	82	76	64	46	37	73	40	41	62	37	54	48	44	38	B	40
0	0	0	6	18	36	45	9	42	41	20	45	28	34	38	44	C	32
																K	10



74	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	45	B
76	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	45	B
77	2	2	3	3	2	2	2	2	3	3	3	3	2	2	2	36	B
79	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2	2	2	2	3	40	B
80	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	45	B
81	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	44	B
82	3	3	3	3	2	3	2	1	3	3	2	3	3	2	2	38	B
8	2	2	3	3	1	3	3	1	2	2	2	2	1	2	3	32	C
9	3	1	3	3	3	3	3	1	1	1	1	1	1	1	3	29	C
10	2	2	2	3	3	2	3	1	2	2	2	1	1	0	2	28	C
17	3	3	1	2	1	2	2	0	3	2	2	1	1	0	2	25	C
18	3	3	3	2	2	2	1	1	2	2	2	1	1	1	2	28	C
20	3	2	1	3	2	2	3	1	3	2	2	2	1	1	3	31	C
23	2	2	3	2	1	2	3	3	2	2	2	2	2	3	2	33	C
24	3	1	3	3	3	1	3	1	3	2	1	1	1	1	3	30	C
25	3	2	3	3	2	1	2	1	1	1	2	2	2	2	3	30	C
26	1	2	2	2	2	3	3	1	3	2	2	2	2	2	2	31	C
30	2	2	1	1	2	3	3	1	3	2	2	1	1	1	1	26	C
35	1	1	2	3	3	3	1	1	1	2	2	2	2	2	2	28	C
41	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	1	2	2	28	C
43	2	3	3	3	2	1	3	1	1	1	1	3	1	2	3	30	C
47	3	1	3	2	1	3	3	1	2	1	2	2	1	1	2	28	C
48	2	0	3	3	3	2	3	0	3	2	3	2	0	1	3	30	C
51	1	1	3	1	3	3	3	1	2	2	2	2	2	2	3	31	C
53	1	1	3	2	2	3	3	1	2	2	2	2	2	1	2	29	C
54	3	1	3	3	2	2	3	1	2	2	2	2	1	1	3	31	C
60	1	1	3	3	3	2	3	0	1	1	1	1	1	1	3	25	C
61	2	1	2	2	2	2	2	1	3	3	3	3	2	1	2	31	C
63	1	1	3	3	2	3	3	1	3	3	3	1	1	1	3	32	C
66	3	2	3	2	1	3	3	1	2	3	3	1	1	0	1	29	C
67	3	3	1	3	2	2	3	1	3	2	2	2	2	2	2	33	C
71	1	1	1	3	0	2	3	2	1	1	2	2	2	2	2	25	C
73	3	3	2	2	2	1	1	1	3	1	2	1	2	2	2	28	C
75	2	2	3	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2	29	C
78	1	2	3	2	2	3	3	2	3	2	2	2	2	2	2	33	C
21	2	2	2	2	1	1	0	0	3	3	2	2	1	1	2	24	K
22	1	1	1	3	3	3	2	0	3	2	1	1	1	0	2	24	K
27	2	2	2	2	2	2	2	1	2	1	1	1	1	1	1	23	K
28	2	1	2	2	1	2	2	2	2	1	1	2	1	1	2	24	K
29	3	1	1	3	1	1	3	1	1	2	1	0	0	0	2	20	K
57	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	K
68	2	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	20	K
69	2	1	2	3	1	2	2	1	3	2	1	1	1	1	2	25	K

72	1	1	2	1	1	1	1	0	2	1	1	1	0	0	2	15	K
3	49	41	61	58	43	53	58	26	42	41	36	37	27	31	47	B	45
2	20	16	13	20	26	19	15	13	20	28	34	26	22	21	30	C	28
1	12	23	7	3	12	9	7	36	12	12	11	17	29	23	3	K	9
0	1	2	1	1	1	1	2	7	8	1	1	2	4	7	2		



Lampiran 10 Hasil Tabulasi Silang SPSS

HASIL TABULASI SILANG SPSS

Pengetahuan * Pendidikan Crosstabulation

		Pendidikan				Total	
		SD	SMP	SMA	Perguruan_Tinggi		
Pengetahuan	Baik	Count	0	6	32	2	40
		% within Pengetahuan	0.0%	15.0%	80.0%	5.0%	100.0%
	Cukup	Count	1	5	23	1	30
		% within Pengetahuan	3.3%	16.7%	76.7%	3.3%	100.0%
	Kurang	Count	0	1	11	0	12
		% within Pengetahuan	0.0%	8.3%	91.7%	0.0%	100.0%
Total		Count	1	12	66	3	82
		% within Pengetahuan	1.2%	14.6%	80.5%	3.7%	100.0%

Pengetahuan * Penyuluhan Crosstabulation

		Penyuluhan		Total	
		Pernah	Tidak_Pernah		
Pengetahuan	Baik	Count	20	20	40
		% within Pengetahuan	50.0%	50.0%	100.0%
	Cukup	Count	13	17	30
		% within Pengetahuan	43.3%	56.7%	100.0%
	Kurang	Count	3	9	12
		% within Pengetahuan	25.0%	75.0%	100.0%
Total		Count	36	46	82
		% within Pengetahuan	43.9%	56.1%	100.0%

Perilaku * Pendidikan Crosstabulation

		Pendidikan				Total	
		SD	SMP	SMA	Perguruan_Tinggi		
Perilaku	Baik	Count	0	6	36	3	45
		% within Perilaku	0.0%	13.3%	80.0%	6.7%	100.0%
	Cukup	Count	1	4	22	0	27
		% within Perilaku	3.7%	14.8%	81.5%	0.0%	100.0%
	Kurang	Count	0	2	8	0	10
		% within Perilaku	0.0%	20.0%	80.0%	0.0%	100.0%
Total		Count	1	12	66	3	82
		% within Perilaku	1.2%	14.6%	80.5%	3.7%	100.0%

Perilaku * Penyuluhan Crosstabulation

			Penyuluhan		Total
			Pernah	Tidak_Pernah	
Perilaku	Baik	Count	26	19	45
		% within Perilaku	57,8%	42,2%	100,0%
	Cukup	Count	7	20	27
		% within Perilaku	25,9%	74,1%	100,0%
	Kurang	Count	3	7	10
		% within Perilaku	30,0%	70,0%	100,0%
Total		Count	36	46	82
		% within Perilaku	43,9%	56,1%	100,0%

Pengetahuan * Perilaku Crosstabulation

		Perilaku			Total	
		Baik	Cukup	Kurang		
Pengetahuan	Baik	Count	22	15	3	40
		% of Total	26.8%	18.3%	3.7%	48.8%
	Cukup	Count	18	7	5	30
		% of Total	22.0%	8.5%	6.1%	36.6%
	Kurang	Count	5	5	2	12
		% of Total	6.1%	6.1%	2.4%	14.6%
Total		Count	45	27	10	82
		% of Total	54.9%	32.9%	12.2%	100.0%

PENGETAHUAN * LAMA BEKERJA

	Lama Bekerja 0-1 Tahun		Lama Bekerja 1-2 Tahun		Lama Bekerja 2-3 Tahun		Lama Bekerja 3- 4 Tahun	
	F	%	F	%	F	%	F	%
B	27	22,14	10	8,2	2	1,64	1	0,82
C	27	22,14	3	2,46	2	1,64	0	0
K	9	7,38	0	0	1	0,82	0	0

PERILAKU * LAMA BEKERJA

	Lama Bekerja 0-1 Tahun		Lama Bekerja 1-2 Tahun		Lama Bekerja 2-3 Tahun		Lama Bekerja 3- 4 Tahun	
	F	%	F	%	F	%	F	%
B	34	27,88	8	6,56	3	2,46	0	0
C	22	18,04	5	4,1	0	0	1	1,82
K	9	7,38	0	0	1	0,82	0	0

Lampiran 11 Bukti Revisi Ujian Proposal

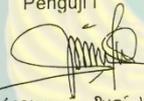
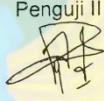
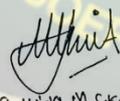
BUKTI REVISI UJIAN PROPOSAL

POLITEKNIK KESEHATAN RS dr. SOEPROAEN
PROGRAM STUDI KEPERAWATAN

BUKTI REVISI UJIAN PROPOSAL KTI

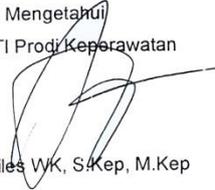
Nama : Mega Suryantika
Nim : 17.1.108
Judul KTI : Gambaran Pengetahuan dan Perilaku Cuci Tangan & Langkah
pada Pekerja Rumah Makan di Wilayah Malang

Menyatakan
Telah melakukan revisi Proposal KTI, sebagai syarat pengajuan surat ijin penelitian :

1 Penguji I Tanggal : <u>4 September 2019</u> Penguji I  Ns. Apriliani Puji H.S. Kep, M. Kep	2 Penguji II Tanggal : <u>4 September 2019</u> Penguji II  Ns. Alaysia Isprantari S. Kep, M. Kep
3 Pembimbing I Tanggal : <u>5 September 2019</u> Pembimbing I  Ns. Musthika Wida M.S. Kep, M. Biomed	4 Pembimbing II Tanggal : <u>7 September 2019</u> Pembimbing II  Ns. Ardiles Wahyu K. S. Kep, M. Kep

Malang, 7 September 2019

Mengetahui
Koor KTI Prodi Keperawatan


Ns. Ardiles WK, S. Kep, M. Kep



Lampiran 12 Surat Izin Penelitian

SURAT IZIN PENELITIAN

YAYASAN WAHANA BHAKTI KARYA HUSADA
POLITEKNIK KESEHATAN RS dr. SOEPRAOEN

Malang, 10 September 2019

Nomor : B / 481 / IX / 2019
Klasifikasi : Biasa
Lampiran : -
Perihal : Permohonan Ijin Penelitian

Kepada

Yth. Pimpinan Ayam Goreng Nelongso
di
Malang

1. Dasar :
 - a. Kurikulum Nasional DIII Keperawatan Tahun 2014 tentang Penyusunan KTI dan UAP; dan
 - b. Kalender Akademik Program Studi Keperawatan Poltekkes RS dr. Soepraoen TA. 2019/2020 tentang jadwal penyusunan KTI dan UAP.
2. Sehubungan hal tersebut di atas, dengan ini diajukan permohonan ijin pengambilan data penelitian untuk mahasiswa Program Studi Keperawatan Politeknik Kesehatan RS dr. Soepraoen Malang TA. 2019/2020 a.n. Mega Suryantika NIM. 171108 dengan judul "Gambaran Pengetahuan Dan Perilaku Cuci Tangan 6 Langkah Pada Pekerja Rumah Makan Di Wilayah Malang".
3. Demikian mohon dimaklumi.

Direktur,

Anief Efendi, SMPH, SH, S.Kep., Ners, MM., M.Kes
Letnan Kolonel Ckm NRP. 34138

Lampiran 13 Balasan Surat Izin Penelitian

BALASAN SURAT IZIN PENELITIAN



www.nelongso.com
spvagn@gmail.com

JL. CAKALANG NO. 100 A, POLOWIJEN,
BLIMBING, KOTA MALANG,
JAWA TIMUR, 65125

SURAT KETERANGAN PENELITIAN

No : 0001/AGN/PKL//2610/2019
Perihal : Surat Keterangan Penelitian
Lampiran :-

Dengan diterbitkan surat ini,

Kami selaku HRD Ayam Goreng Nelongso yang menjalankan usaha dibidang kuliner, menyatakan bahwa nama di bawah ini benar-benar melakukan penelitian di 3 Outlet kami yaitu Ayam Goreng Nelongso Bululawang, Buring dan UM pada tanggal 12 September 2019 sampai 14 September 2019 dengan judul penelitian Gambaran Pengetahuan dan Perilaku Cuci Tangan 6 Langkah Pada Pekerja Rumah Makan di Wilayah Malang.

Nama : Mega Suryantika
NIM : 17.1.108
Program Studi : Keperawatan
Universitas : Politeknik Kesehatan RS dr. Soepraoen Malang

Apabila ada penyalahgunaan dalam penggunaan surat ini, maka kami akan tindak lanjuti sesuai dengan jalur hukum yang berlaku.

Terimakasih sebelumnya kami ucapkan.

Malang, 26 Oktober 2019

Mengetahui,

HR Ayam Goreng Nelongso


Rizky Trisanti

AYAM GORENG
NELONGSO
HUMAN RESOURCE DEPARTMENT

Lampiran 14 Lembar Bimbingan Pembimbing 1

LEMBAR BIMBINGAN PEMBIMBING 1

POLITEKNIK KESEHATAN RS. Dr. SOEPROAEN
PROGRAM STUDI KEPERAWATAN

KARTU BIMBINGAN KARYA TULIS ILMIAH

Nama Mahasiswa : Mega Suryantika Mulai bimb: 23 Juli 2019
 NIM : 17.1108 Akhir bimb: 22 Agustus 2019
 Judul Studi Kasus : Gambaran Pengetahuan Cuci Tangan pada Pegawai
 Rumah Makan
 Nama Pembimbing I : Musthika Wijada, M.Biomed
 Nama Pembimbing II : Ardiles Wahyu K, M.Kep

Tanggal	Bimbingan yang diberikan oleh Dosen		Tanda Tangan
	Pembimbing I/II	Permasalahan	
23 Juli 2019	I	Acc Judul	<i>att</i>
24 Juli '19	I	Revisi bab 1	<i>att</i>
29 Juli '19	I	"	<i>att</i>
30 Juli '19	I	Revisi bab 1, lanjut bab 2	<i>att</i>
31 Juli '19	I	Acc bab 1	<i>att</i>
2/8 '19	I	Revisi bab 2	<i>att</i>
2/8 '19	I	" + kerangka konsep	<i>att</i>
6/8 '19	I	Acc bab 2 + revisi kerangka konsep & bab 3	<i>att</i>
13/8 '19	I	Revisi bab 3 → buat wesioner	<i>att</i>
14/8 '19	I	Revisi wesioner, Acc bab 3	<i>att</i>
15/8 '19	I	"	<i>att</i>
16/8 '19	I	Acc wesioner → revisi format drafting ujian	<i>att</i>
22/8 '19	I	Acc draft ujian → acc ujian proposal	<i>att</i>

Catatan:

.....

POLITEKNIK KESEHATAN RS. Dr. SOEPRAOEN
PROGRAM STUDI KEPERAWATAN

KARTU BIMBINGAN KARYA TULIS ILMIAH

Nama Mahasiswa : Mega Suryantika Mulai bimb:
 NIM : 17.1.108 Akhir bimb:
 Judul Studi Kasus : Gambaran pengetahuan dan perilaku Cuci Tangan 6 Langkah
 pada pekerja Rumah Makan di wilayah Malang.
 Nama Pembimbing I : Ns. Musthika Wida M. S.Kep. M.Biomed
 Nama Pembimbing II : Ns. Arditer Wahyu K. S.Kep. M.Kep

Tanggal	Bimbingan yang diberikan oleh Dosen		Tanda Tangan
	Pembimbing I/II	Permasalahan	
11/10 '19	I	Acc bab 4 & 5 → buat full draft	<i>[Signature]</i>
28/10 '19	I	Acc ujian hasil	<i>[Signature]</i>

Catatan:

Lampiran 15 Lembar Bimbingan Pembimbing 2

LEMBAR BIMBINGAN PEMBIMBING 2

POLITEKNIK KESEHATAN RS. Dr. SOEPROAEN
PROGRAM STUDI KEPERAWATAN

KARTU BIMBINGAN KARYA TULIS ILMIAH

Nama Mahasiswa : Mega Suryantika Mulai bimb: 31 Juli 2019
 NIM : 17.1.108 Akhir bimb: 22 Agustus 2019
 Judul Studi Kasus : Gambaran Pengetahuan dan Perilaku Cuci Tangan
 & Langkah pada Pekerja Rumah Makan di Kota Malang
 Nama Pembimbing I : MUSTHIKA WIDA, M.Biomed
 Nama Pembimbing II : ARDHILES WAHYU K., M.Kep

Tanggal	Bimbingan yang diberikan oleh Dosen		Tanda Tangan
	Pembimbing I/II	Permasalahan	
21/7/19	II	ambadi: strd. peduloran 2. bab I, benar. Bab? spt petunjuk	
7/8/19	II	benahi: bab 2 + tek. bin lanjut bawt bab 3 + kesamar	
15/8/19	II	benahi: bb 2 & 3 spt petunjuk buat dampak prestasi + full draf	
20/8/19	II	See upin proposal	

Catatan:

.....

Lampiran 16 Dokumentasi



Dokumentasi pengisian *inform consent* di rumah makan outlet Bululawang



Dokumentasi pengisian *inform consent* di rumah makan outlet Universitas Negeri Malang



Dokumentasi pengisian kuisioner di rumah makan outlet Buring



Dokumentasi pengisian kuisioner di rumah makan outlet Bululawang

