

LAMPIRAN

Lampiran 1

	KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURWADARANG Jalan Soekarno - Hatta No.6 Bandar Lampung Telp. : 0721 - 783 852 Faksimile : 0721 - 773918	
E-mail : direktorat@poltekkes-tjk.ac.id		Website : http://poltekkes-tjk.ac.id

Nomor	: PP.03. 01 / I. 1 / 525 /2023	25 Januari 2023
Lampiran	: Eks	
Hal	: <u>Izin Penelitian</u>	

Yang Terhormat, Kepala Dinas Penanaman Modal Dan PTSP Kota Bandar Lampung
Di – Bandar Lampung

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Tanjungsari Tahun Akademik 2022/2023, maka kami mengharapkan dapat diberikan izin kepada mahasiswa kami untuk dapat melakukan penelitian di Institusi yang Bpk/Ibu pimpin. Berikut terlampir mahasiswa yang melakukan penelitian.

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.


Dewi Purwaningsih, S.Si.T., M.Kes
NIP. 196705271988012001

Tembusan :

- 1.Ka.Jurusan Kesehatan Lingkungan
- 2.Ka.Dinas Kesehatan Kota Bandar Lampung
- 3.Ka.Dinas Perdagangan Kota Bandar Lampung

Lampiran 1 : Izin Penelitian
 Nomor : PP.03.01/I.1/ 525 /2023
 Tanggal : 25 Januari 2023

DAFTAR NAMA MAHASISWA DAN JUDUL PENELITIAN
 PROGRAM STUDI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
 POLTEKKES KEMENKES TANJUNGPINANG T.A 2022/2023

NO	NAMA	NIM	JUDUL PENELITIAN	TEMPAT PENELITIAN
1	Nadia Adila Sudrajat	2013451094	Gambaran Kejadian Demam Berdarah Dengue Dengan Curah Hujan Di Wilayah Kerja Puskesmas Beringin Raya	PKM.Beringin Raya
2	Ryo Syafitra	2013451116	Gambaran Densitas Jentik Nyamuk Aedes Aegypti Ditinjau Dari House Index (HI) Di Kelurahan Sukabumi Kecamatan Sukabumi Kota Bandar Lampung Tahun 2023	PKM.Sukabumi
3	Chollila Ersanti Syapitri	2013451138	Gambaran Perilaku Hidup Bersih Dan Sehat (Phbs) Rumah Tangga Pada Penderita Diare Di Wilayah Kerja Puskesmas Rawat Inap Way Kandis Kota Bandar Lampung Tahun 2023	PKM.Ranap.Way Kandis
4	Diajeng Anggelir Zahrana	2013451139	Gambaran Kondisi Fisik Rumah Penderita Ispa Pada Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Wayhalim 1 Kota Bandar Lampung Tahun 2023	PKM.Way Halim
5	Asyifa Nur Alizah	2013451003	Gambaran Kepadatan Jentik Nyamuk Aedes Aegypti Di Wilayah Kerja Puskesmas Rawat Inap Way Kandis Kelurahan Tanjung Senang Bandar Lampung	PKM.Ranap.Way Kandis
6	Rahmad Kurniawan	2013451109	Gambaran Angka Bebas Jentik (ABJ) Dikelurahan Jagabaya II Wilayah Kerja Puskesmas Wayhalim 1 Tahun 2023	PKM.Way Halim
7	Wanda Aura	2013451031	Gambaran Kondisi Sanitasi Dasar Pada Rumah Balita Penderita Diare Di Wilayah Puskesmas Korpri Bandar Lampung	PKM.Korpri
8	Alvina Dwi Lestari	2013451042	Gambaran Pelaksanaan Pemberantasan Sarang Nyamuk (Psn) Masyarakat Di Kelurahan Sukarame Kecamatan Sukarame Kota Bandar Lampung Tahun 2023	Kelurahan Sukabumi
9	Ni Kadek Chandrika Putri	2013451098	Gambaran Angka Bebas Jentik (Abj) Dikelurahan Perumnas Way Kandis Wilayah Kerja Puskesmas Way Kandis Tahun 2023	PKM.Ranap.Way Kandis
10	Dendita	2013451004	Gambaran Kondisi Higine Sanitasi Pada Depot Air Minum Isi Ulang Di Wilayah Kerja Puskesmas Kupang Kota	PKM.Kupang Kota
11	Mailina Sari	2013451086	Gambaran Perilaku Penderita Penyakit Hiv/Aids Di Wilayah Kerja Puskesmas Rawat Inap Way Kandis Kota Bandar Lampung Tahun 2023	PKM.Ranap.Way Kandis
12	Apriyani	2013451045	Gambaran Faktor-Faktor Perilaku Hygiene Sanitasi Makanan Di Kantin Sd Kecamatan Kedamaian Bandar Lampung Tahun 2023	Sekolah Dasa Kedamaian
13	Malardo	2013451019	Gambaran kondisi rumah penderita TB Paru di wilayah kerja Puskesmas Rawat Inap Panjang kota Bandar Lampung	PKM.Ranap.Panjang



Dewi Purwaningsih, S.Si.T., M.Kes
 NIP: 196705271988012001

Lampiran 2



PEMERINTAH KOTA BANDARLAMPUNG
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
Jalan Dr. Susilo Nomor 2 Bandar Lampung, Telepon (0721) 476362
Faksimile (0721) 476362 Website: www.dpmpstsp.bandarlampungkota.go.id
Pos-el: sekretariat@dpmpstsp.bandarlampungkota.go.id

SURAT KETERANGAN PENELITIAN (SKP)
Nomor :1871/070/03680/SKP/III.16/III/2023

Berdasarkan Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 03 Tahun 2018 tentang Penerbitan Surat Keterangan Penelitian dan Rekomendasi dari Kepala Badan Kesatuan Bangsa Dan Politik Kota Bandar Lampung Nomor 070/00194/IV.05/2023 Tanggal 2023-03-13 15:21:38, yang bertandatangan dibawah ini Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Bandar Lampung memberikan Surat Keterangan Penelitian (SKP) kepada :

1. Nama	: APRIYANTI
2. Alamat	: JL. P. ANTASARI GG. SADAR 2 KEL./DESA KEDAMAIAN KEC. KEDAMAIAN KAB/KOTA KOTA BANDAR LAMPUNG PROV. LAMPUNG
3. Judul Penelitian	: GAMBARAN FAKTOR-FAKTOR PERILAKU HYGIENE SANITASI MAKANAN DI KANTIN SD KECAMATAN KEDAMAIAN BANDAR LAMPUNG TAHUN 2023
4. Tujuan Penelitian	: UNTUK MENGETAHUI TINGKAT PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN, PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DAN SARANA HYGIENE SANITASI MAKANAN DI KANTIN
5. Lokasi Penelitian	: PADA WILAYAH SD DI KECAMATAN KEDAMAIAN
6. Tanggal dan/atau lamanya penelitian	: BULAN MARET-MEI 2023
7. Bidang Penelitian	: SANITASI LINGKUNGAN
8. Status Penelitian	: -
9. Nama Penanggung Jawab atau Koordinator	: DEWI PURWANINGSIH, S. Si. T., M. Kes
10. Anggota Penelitian	: APRIYANTI
11. Nama Badan Hukum, Lembaga dan Organisasi Kemasyarakatan	: 070/00194/IV.05/2023

Dengan Ketentuan sebagai berikut :

1. Pelaksanaan Penelitian tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu stabilitas pemerintah.
2. Setelah Penelitian selesai, agar menyerahkan hasilnya kepada Badan Kesatuan Bangsa Dan Politik (BAKESBANGPOL) Kota Bandar Lampung.
3. Surat Keterangan Penelitian ini berlaku selama 1 (satu) tahun sejak tanggal ditetapkan.



Ditetapkan di : Bandarlampung
pada tanggal : 21 Maret 2023

Ditandatangani secara elektronik oleh :
Kepala Dinas

**MUHTADI A. TEMENGGUNG, S.T., M.Si.**
NIP 19710810 199502 1 001

Tembusan:

1. BAKESBANGPOL Kota Bandar Lampung
2. Bappeda Kota Bandar Lampung
3. Peringgal

Lampiran 3

 **PEMERINTAH KOTA BANDAR LAMPUNG**
DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
Jl. Amir Hamzah Gotong Royong Telp. (0721) 253752 Kode Pos 35119
BANDAR LAMPUNG

SURAT IZIN KEPALA DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN KOTA BANDAR LAMPUNG
Nomor: 070/1092 /IV.40/2023

TENTANG
IZIN PENELITIAN PENDAHULUAN

Dasar : 1. Peraturan Walikota Bandar Lampung Nomor : 38 Tahun 2016 Tentang Tugas, Fungsi dan Tata Kerja Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kota Bandar Lampung.
2. Surat Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Direktorat Jenderal Tenaga Kesehatan Politeknik Kesehatan Tanjung Karang Nomor:PP.03.DI/11/519/2023 Tanggal 25 Januari 2023 Perihal Mohon Izin Mengadakan Pra Research/ Penelitian.

Kepala Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kota Bandar Lampung
MENGIZINKAN

Kepada : Nama/NPM : **APRIYANTI/ 2013451045**
Pekerjaan : Mahasiswi Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Tanjung Karang
Alamat : Jl. Soekarno Hatta no. 6 Bandar Lampung

Untuk : Mengadakan kegiatan penelitian pendahuluan dalam rangka untuk penyusunan proposal skripsi/karya dengan judul :
"GAMBARAN FAKTOR-FAKTOR PERILAKU HYGIENE SANITASI MAKANAN DI KANTIN SD KECAMATAN KEDAMAIAN BANDAR LAMPUNG TAHUN 2023 "

Studi pada Pemerintah Kota Bandar Lampung dengan obyek sasaran:
SD di KECAMATAN KEDAMAIAN

Demikian surat izin ini disampaikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dikeluarkan Di : Bandar Lampung
Pada Tanggal : **31 Maret 2023**
KEPALA DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
KOTA BANDAR LAMPUNG


EKA AFRIANA, S.Pd
Pembina
NIP. 19730425 200804 2 001

Tembusan Disampaikan kepada Yth :
1. Walikota Bandar Lampung (sebagai laporan)
2. Arsip ...

Lampiran 4

Di susun berdasarkan RI Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah No 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan

Lingkungan Fisik Nilai = YA = 7,14 TIDAK = 0 Baik = ≥ 50 Buruk = < 50					
NO	PERSYARATAN	YA	TIDAK	NILAI	KETERANGAN
A. BANGUNAN					
1.	Lokasi kantin tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, dll				
2.	Pembuangan air limbah (air limbah dapur kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus dan dipelihara kebersihannya				
3.	Pembuangan air hujan lancar, tidak terdapat genangan air				
4	Lantai kedap air, rata tidak retak, tidak licin, kemiringan/kelandaian cukup dan mudah dibersihkan				
5.	Dinding, langit-langit, dan perlengkapannya dibuat dengan baik, terpelihara, dan bebas dari debu				
6.	Permukaan dinding yang selalu kena percikan air, dilapisi bahan kedap air				

7.	Jendela ruang tempat pengolahan makanan dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, dll				
8.	Pencahayaan sesuai kebutuhan				
9.	Terdapat bak kontrol pada fasilitas pencucian				
10.	Terdapat ventilasi yang memadai				
11.	Kelembaban ruang penyimpanan : 80%-90%				
B. FASILITAS SANITASI					
12.	Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun				
13.	Terdapat jumlah air bersih yang cukup				
14.	Tersedia tempat/bak sampah tertutup yang cukup untuk menampung sampah, dibuat anti lalat, tikus dan dilapisi kanton plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh				

Ketersediaan Sarana dan Prasarana

Nilai = YA = 4,76 TIDAK = 0

Baik = ≥ 50 Buruk = < 50

NO	PERSYARATAN	YA	TIDAK	NILAI	KETERANGA N
A. PERALATAN					
1.	Tersedia tempat pencucian peralatan, terpisah dari tempat pencucian bahan pangan				
2.	Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih sabun cuci piring				
3.	Peralatan yang telah di cucidikeirngkan dengan lap yang bersih				
4.	Peralatan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya				
5.	Pencucian bahan makanan yang tidak di masak atau di makan mentah harus dicelupkan kedalam air mendidih (suhu 80 ° C- 100° C) Selama 1-5detik				
6.	Perlengkapan pengolahan kompor, tabung gas lampu, kipas angin dalam keadaan bersih, kuat dan berfungsi dengan baik, tidak menjadi sumber pencemaran dan tidak				

	menyebabkan sumber bencana (kecelakaan)				
B. KETENAGA KERJAAN					
7.	Memiliki sertifikat hygiene makanan				
8.	Tidak mengidap penyakit menular seperti typus, kolera, TBC, Hepatitis dan lain-lain				
9.	Perlindungan kontak mata langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat				
a. Celemek b. Tutup rambut c. Sepatu kedap air					

C.PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN				
10.	Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar kemungkinan bakteri, serangga, tikus dan lainnya			
11.	Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan			
12.	Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan kebersihan			
13.	Terpisah untuk setiap jenis makanan, makanan jadi/masak serta makanan basah dan kering			
D. PENGOLAHAN DAN PENYIMPANAN MAKANAN JADI				
14.	Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis higiene sanitasi			
15.	Tempat sendok khusus untuk pencicip makanan yang selalu dicuci			
16.	Pengambilan makanan tidak secara langsung(menggunakan penjepit/sendok)			
E.. FOOD HANDLING DAN PENYAJIAN MAKANAN				
17.	Tempat penyajian harus selalu bersih			
18.	Terdapat food warmer untuk menjaga kualitas makanan			
19.	Penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung			



F. SAMPLING				
20.	Setiap menu harus satu porsi sampel (contoh) makanan yang disimpan sebagai sampel			
21.	Sampel disimpan didalam plastik steril dan disimpan dalam suhu 10° selama 1x24 jam			

Lampiran 5

PERTANYAAN KHUSUS

PENGETAHUAN

NILAI 4,54

Baik = 76%-100% Cukup = 56%-75% Kurang = 40%-55%
--

A. PENGAMANAN BAHAN MAKANAN

1. Apa yang dimaksud dengan bahan makanan?
 - a. Mencegah agar tidak terjadi kerusakan pada bahan makanan
 - b. Mencegah agar tidak dimakan oleh binatang pengganggu
 - c. Mencegah bahan makanan dari adanya pencemaran
2. Mengapa bahan makanan yang dipilih harus segar, utuh dan tidak rusak?
 - a. Agar makanan yang dihasilkan enak rasanya
 - b. Agar makanan yang dihasilkan memenuhi syarat kesehatan dan bergizi
 - c. Agar makanan yang dihasilkan bergizi baik
3. Perlukah bahan makanan berasal dari sumber yang jelas/resmi?
 - a. Perlu, agar bahan makanan yang dibeli memiliki mutu yang baik
 - b. Tidak perlu, karena bahan makanan mudah diperoleh
 - c. Perlu, agar bahan makanan yang dibeli tidak terlalu mahal
4. Mengapa bahan makanan harus disimpan terpisah?
 - a. Agar terlihat rapih
 - b. Agar tidak mudah membusuk/rusak
 - c. Agar mudah mengambilnya
5. Bagaimana cara mencuci bahan makanan berupa sayuran?
 - a. Dengan menggunakan air yang mengalir
 - b. Dengan menggunakan air hangat
 - c. Dengan menggunakan larutan permanganat
6. Apa yang harus diperhatikan dalam memilih bahan makanan dalam kemasan/kaleng?
 - a. Komposisi yang terkandung dalam bahan makanan
 - b. Kemasan menarik dan berwarna cerah
 - c. Tanggal kadaluarsa

-
7. Bahaya kontaminasi apa yang terdapat pada bahan makanan jenis sayuran?
 - a. Pestisida, telur cacing dan bakteri *Escherichia Coli*
 - b. Bakteri *clostridium botulinum*
 - c. Pewarna dan pengawet tambahan

B. PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN

1. Dimanakah tempat yang tepat untuk menyimpan bahan makanan?
 - a. Bahan makanan kering disimpan digudang/lemari kering dan bahan makanan basah disimpan dilemari pendingin
 - b. Diletakkan disekitar pengolahan
 - c. Bahan makanan basah atau kering dicampur jadi satu
2. Apa manfaat dari penyimpanan bahan makanan kering dan basah secara terpisah?
 - a. Agar mudah mengambilnya
 - b. Agar penempatannya jelas
 - c. Agar bahan makanan kering tidak mudah tercemar dan bahan makanan basah tidak cepat membusuk dan rusak
3. Mengapa gudang bahan makanan dibuat terpisah dengan dapur?
 - a. Agar tidak memberi kesempatan bersarangnya serangga tikus
 - b. Agar tidak berserakan disekitar dapur
 - c. Untuk mengisi ruang yang tidak diinginkan
4. Mengapa bahan makanan yang pertama disimpan juga harus digunakan pertama kali?
 - a. Karena bahan makanan yang pertama kali disimpan akan rusak pertama kali
 - b. Karena sesuai dengan menu
 - c. Karena mengikuti perintah
5. Mengapa pada penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu?
 - a. Agar bahan makanan tidak terjadi kerusakan dan pencemaran
 - b. Agar bahan makanan tetap segar
 - c. Tidak tahu
6. Kerusakan apa yang sering terjadi saat penyimpanan bahan makanan?
 - a. Kerusakan alami, fisik, biologi dan mekanis
 - b. Kerusakan mekanis dan fisik
 - c. Tidak tahu

7. Mengapa pada saat menyimpan bahan makanan dilemari penyimpanan tidak boleh melampaui kapasitasnya?
 - a. Untuk menjaga sirkulasi udara agar penguapan bahan makanan serta suhu lingkungan merata
 - b. Untuk menjaga kesegaran bahan makanan
 - c. Tidak tahu
8. Mengapa bahan makanan yang berbau tajam tidak boleh disimpan bersamaan dengan bahan makanan lain?
 - a. Agar aroma yang tajam tersebut tidak diserap oleh bahan makanan lain
 - b. Agar aromanya tidak menyebar
 - c. Tidak tahu

C. PENGOLAHAN MAKANAN

1. Bahan makanan yang terlebih dahulu dimasak/
 - a. Bahan yang tahan lama
 - b. Bahan makanan yang tidak tahan lama
 - c. Bahan makanan yang mana saja (sesuai dengan menu dan selera)
2. Apa manfaat dari mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan?
 - a. Supaya tangan bersih dan mencegah kuman masuk kedalam makanan
 - b. Supaya tangan bersih dan wangi
 - c. Agar terlihat rapih
3. Alat apa yang digunakan untuk mencicipi makanan?
 - a. Dengan menggunakan sendok khusus
 - b. Dengan menggunakan alat yang dipakai pada saat mengolah makanan
 - c. Tanpa menggunakan alat tetapi langsung dengan tangan
4. Apa yang dimaksud pakaian kerja?
 - a. Pakaian yang digunakan pada saat bekerja
 - b. Pakaian yang digunakan dari rumah langsung digunakan untuk bekerja
 - c. Tidak tahu
5. Mengapa kebersihan dapur harus dijaga?
 - a. Agar tidak mengkontaminasi/mengotori makanan dan menjadi tempat bersarangnya tikus dan serangga
 - b. Mencegah terjadinya kecelakaan kerja
 - c. Dapat meningkatkan semangat kerja

6. Apakah tempat pengolahan boleh berdekatan dengan tempat pencucian?
 - a. Tidak boleh
 - b. Boleh
 - c. Tidak tahu
7. Apa akibatnya tenaga pengolah mengobrol saat mengolah makanan?
 - a. Tidak berakibat apa-apa
 - b. Akan menyebabkan pencemaran makanan
 - c. Tidak tahu

Lampiran 6

Data Karakteristik Penjamah Makanan di Kantin Sd Kecamatan Kedamaian Bandar Lampung Tahun 2023. Adapun karakteristik responden berdasarkan umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, lama bekerja.

a. Umur

Karakteristik Responden Berdasarkan Umur

Umur (Tahun)	Frekuensi (n)	Presentase (%)
30-40	4	40
41-50	5	50
51-60	1	10
Total	10	100

Untuk kategori responden yang paling tinggi adalah responden yang memiliki umur antara 41-50 sebanyak 5 (50%) dan yang paling sedikit adalah responden yang memiliki umur antara 51-60 terdapat 1 (10%)

b. Jenis Kelamin

Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	Frekuensi (n)	Presentase (%)
Perempuan	10	100
Laki-laki	0	0
Total	10	100

Dapat diketahui bahwa yang menjadi responden dalam penelitian ini berjumlah 10 responden yang terdiri dari 10 (100%) responden berjenis perempuan dan 0 (0%) berjenis laki-laki.

c. Tingkat Pendidikan

Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Pendidikan	Frekuensi (n)	Presentase (%)
SD	3	30
SMP	5	50
SMA	2	20
Total	10	100

Karakteristik responden yang paling banyak tamatan SMP sebanyak 5 (50%).

d. Lama Bekerja

Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Bekerja

Lama bekerja (Tahun)	Frekuensi (n)	Presentase (%)
1-10	3	30
11-20	4	40
21-30	3	20
Total	10	100

Karakteristik responden lama nya bekerja sebanyak 11-20 tahun (40%).

NAMA SEKOLAH	No. Item																						Jumlah	Rerata	Ketidapan		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22			Baik	Cukup	Kurang
SDN 1 KALIBALAU KENCANA	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	0	10	4,54			45,4
SDN 1 KALIBALAU KENCANA	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	15	4,54			68,1	
SDN 1 KEDAMAMAN	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	0	1	0	1	1	18	4,54	81,7			
SDN 1 KEDAMAMAN	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	20	4,54	90,8			
SDN 1 TANJUNG RAYA	1	0	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	8	4,54			36,3	
SDN 2 KEDAMAMAN	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	10	4,54			45,4	
SD MAWAR SARON	0	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	9	4,54			40,8	
SD SCHOOL OF VICTORY	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	17	4,54	77,1			
SD TUNAS MEKAR INDONESIA	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	14	4,54			63,5	
SDS WEELINGTON SCHOOL	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	19	4,54	86,2			

NAMA SEKOLAH		DATA PENELITIAN																						VARIABEL PENELITIAN			
		VARIABEL PENELITIAN																									
		No. Item																									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	jumlah	sd	ket	ket
SDN 1 KALIBALAU KENCANA	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	0	10	4,54			45,4
SDN 1 KALIBALAU KENCANA	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	15	4,54			68,1
SDN 1 KEDAMAMAN	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	18	4,54	81,7		
SDN 1 KEDAMAMAN	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	20	4,54	90,8		
SDN 1 TANJUNg RAYA	1	0	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	8	4,54			36,3
SDN 2 KEDAMAMAN	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	10	4,54			45,4
SD MAWAR SARON	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	9	4,54			40,8
SD SCHOOL OF VICTORY	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	17	4,54	77,1		
SD TUNAS MEKAR INDONESIA	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	0	0	1	14	4,54			63,5
SDS WELINGTON SCHOOL	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	19	4,54	86,2		

Lampiran 8

NAMA SEKOLAH		No. Item														Jumlah	Bobot	Keterangan	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14				
SDN 1 KALIBALAU KENCANA		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	10	7,14	71,4	
SDN 1 KALIBALAU KENCANA		1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	12	7,14	85,6	
SDN 1 KEDAMAIAN		1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	13	7,14	92,82	
SDN 1 KEDAMAIAN		1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	13	7,14	92,82	
SDN 1 TANJUNG RAYA		1	0	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	6	7,14		42,8
SDN 2 KEDAMAIAN		1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	11	7,14	78,8	
SD MAWAR SARON		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	7,14	99,9	
SD SCHOOL OF VICTORY		1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	12	7,14	85,6	
SD TUNAS MEKAR INDONESIA		1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	10	7,14	71,4	
SDS WELLINGTON SCHOOL		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	13	7,14	92,82	

DATA PENELITIAN	
VARIABEL KETERSEDIAAN SARANA DAN PRASARANA	
NAMA SEKOLAH	No. Item
	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21
SDN 1 KALIBALAU KENCANA	1 1 1 1 1 1 0 0 1 1 1 1 0 0 1 1 1 1 1 1 1
SDN 1 KALIBALAU KENCANA	1 1 1 1 1 1 1 0 0 1 1 1 1 0 1 1 0 1 0 1 1
SDN 1 KEDAMAIAN	1 0 0 1 1 1 0 1 1 1 0 1 0 0 1 1 1 1 0 1 1
SDN 1 KEDAMAIAN	0 1 0 1 0 1 1 0 1 1 0 1 1 1 1 1 0 0 0 0 0
SDN 1 TANJUNG RAYA	1 0 1 1 1 0 0 0 1 0 0 0 0 1 1 1 0 0 0 0 0
SDN 2 KEDAMAIAN	1 1 1 1 0 0 1 1 1 0 0 0 0 1 1 1 1 1 0 0 0
SD MAWAR SIRON	0 1 1 0 1 0 1 1 1 0 0 0 0 1 1 0 1 0 0 0 0
SD SCHOOL OF VICTORY	1 1 1 1 1 1 1 1 0 0 1 1 1 1 1 1 1 0 0 1 1
SD TUNAS MEKAR INDONESIA	1 1 1 1 1 0 1 0 1 1 1 1 1 0 0 0 1 1 1 0 0
SOS WELINGTON SCHOOL	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 0 0 0 1 1 1 1
Jumlah	17
Bobot	4,76
Keterangan	Baik Kurang

DATA PENELITIAN																									
VARIABEL KETERSEDIAAN SARANA DAN PRASARANA																									
NAMA SEKOLAH	No. Item																					Jumlah	Robot	Ketertarikan	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21				
SDN 1 KALUBALU KENCANA	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	17	4,76	79,9	
SDN 1 KALUBALU KENCANA	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	15	4,76	71,4	
SDN 1 KEDAMAIAAN	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	0	1	1	14	4,76	66,6		
SDN 1 KEDAMAIAAN	0	1	0	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	10	4,76		47,6	
SDN 1 TANJUNG RAYA	1	0	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	8	4,76		38	
SDN 2 KEDAMAIAAN	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	12	4,76		57,6	
SD MAWAR SARON	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	9	4,76		42,8	
SD SCHOOL OF VICTORY	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	17	4,76		77,1
SD TUNAS MEKAR INDONESIA	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	14	4,76		63,5	
SDS WEELINGTON SCHOOL	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	19	4,76		86,2

Lampiran 10





