PAKET INSTRUMEN ENDLINE
PROGRAM EDUKASI KEAMANAN PANGAN MBG

IBU POSYANDU-BBPOM DI SURABAYA

Petunjuk enumerator:
• Bacakan pertanyaan apa adanya.
• Jangan mengarahkan jawaban.
• Periode referensi: paparan program 3 bulan; praktik kader 1 bulan; praktik siswa dan ibu Posyandu 7 hari.
• Kode skala baku: Ya=1/Tidak=0; Benar=1/Salah=0/Tidak tahu=9; Likert 1–5; Frekuensi 1–5.

MODUL 3. IBU POSYANDU

P0. Identitas

Kode	Pertanyaan	Pilihan/Kode	Catatan	JAWABAN
P0.1	Nama responden (Nama Ibu)	Isian	Wajib diisi	
P0.2	Nama Posyandu	Pilih 1. Puspa Barata 3 2. Seruni 1 3. Srikandi 1 dan 2	Wajib diisi	
P0.3	Provinsi	Isian	Wajib diisi	Jawa Timur
P0.4	Kab/kota	Isian	Wajib diisi	Kota Surabaya
P0.5	Tanggal wawancara	Tanggal	Wajib diisi	
P0.6	Nama pewawancara	Isian	Wajib diisi	

P1. Karakteristik Responden

Kode	Pertanyaan	Pilihan/Kode	Catatan	JAWABAN
P1.1	Status responden	1 Ibu hamil; 2 Ibu menyusui; 3 Ibu balita	Wajib diisi	
P1.2	Usia IBU	Angka	Wajib diisi	
P1.3	Pendidikan	1 Tidak sekolah; 2 SD; 3 SMP; 4 SMA; 5.Diploma/Sarjana 6 Pascasarjana	Wajib diisi	
P1.4	Jumlah anak balita Isi hanya dengan angka. Jika tidak ada maka tulis "0"	Angka	Wajib diisi	

P2. Tes Pengetahuan Penerima Manfaat MBG di Posyandu - Post Test

Petunjuk: **Pilih** satu jawaban yang paling benar.

A. Dasar keamanan pangan

1. Pangan aman adalah pangan yang
A. rasanya enak dan murah
B. bebas dari cemaran biologis, kimia, dan fisik
C. selalu berwarna menarik
D. dapat disimpan lama tanpa syarat

2. Contoh cemaran biologis pada pangan adalah
A. pecahan kaca
B. residu pestisida
C. bakteri patogen
D. staples

3. Contoh cemaran fisik pada pangan adalah
A. formalin
B. Salmonella
C. rambut atau kerikil
D. residu deterjen

4. Salah satu sumber cemaran biologis pada makanan adalah
A. pengolah pangan yang tidak higienis
B. logo pada kemasan
C. warna label pangan
D. ukuran porsi makanan

5. Salah satu prinsip dalam 5 kunci keamanan pangan adalah
A. memilih makanan berdasarkan warna kemasan
B. memisahkan pangan mentah dari pangan matang
C. menyimpan semua pangan pada suhu ruang
D. memanaskan ulang makanan berulang kali

B. Label pangan, Cek KLIK, dan BPOM Mobile

6. Cek KLIK adalah singkatan dari
A. Kemasan, Label, Izin edar, Kedaluwarsa
B. Kemasan, Logo, Izin industri, Kadar gizi
C. Komposisi, Label, Iklan, Kedaluwarsa
D. Kemasan, Legalitas, Informasi, Kegunaan

7. Aplikasi resmi BPOM yang dapat digunakan untuk memeriksa produk terdaftar adalah
A. Sehat Mobile
B. Pangan Aman App
C. BPOM Mobile
D. Info Gizi Nasional

8. Informasi yang penting diperhatikan saat membaca label pangan olahan adalah
A. nama artis pada iklan
B. izin edar dan tanggal kedaluwarsa

C. warna kemasan
D. ukuran huruf merek dagang

9. Logo “Pilihan Lebih Sehat” pada produk pangan menunjukkan bahwa produk tersebut
A. boleh dikonsumsi tanpa batas
B. paling aman untuk semua orang
C. memenuhi kriteria gizi tertentu dibandingkan produk sejenis bila dikonsumsi wajar
D. tidak perlu lagi melihat label gizi

10. Tujuan membaca informasi nilai gizi pada label adalah untuk
A. memilih pangan sesuai kebutuhan gizi
B. memastikan produk selalu murah
C. mengetahui asal negara produsen saja
D. menilai rasa produk sebelum dibeli

C. Pengolahan, penyimpanan, dan penyajian aman

11. Rentang suhu yang mendukung pertumbuhan cepat banyak bakteri pada makanan adalah
A. di bawah -10°C
B. 5°C–60°C
C. 60°C–100°C
D. di atas 100°C

12. Cara yang lebih aman untuk mencairkan daging beku sebelum diolah adalah
A. dibiarkan lama di suhu ruang
B. direndam terbuka dalam air kotor
C. dipindahkan dari freezer ke lemari pendingin
D. dijemur di bawah sinar matahari

13. Cara penyimpanan pangan yang benar adalah
A. pangan beku disimpan di freezer
B. semua pangan disimpan bersama bahan nonpangan
C. semua makanan matang disimpan di lantai
D. makanan panas dibiarkan terbuka selama mungkin

14. Praktik yang harus dihindari saat menyajikan makanan adalah
A. menutup makanan dengan tudung saji
B. menggunakan wadah bersih
C. mewadahi makanan panas berkuah dengan styrofoam
D. menyajikan makanan dengan alat yang bersih

15. Salah satu cara mencegah cemaran kimia pada makanan adalah
A. menggunakan minyak goreng berulang kali
B. memasak makanan sampai gosong
C. menggunakan bahan tambahan pangan sebanyak mungkin
D. tidak menggunakan minyak jelantah berulang kali

D. Gizi dasar dan keamanan pangan keluarga

16. Masalah gizi ganda pada anak adalah
A. hanya kekurangan protein
B. hanya kelebihan vitamin
C. kekurangan gizi dan kelebihan gizi dapat terjadi bersamaan dalam populasi
D. hanya kelebihan berat badan pada orang dewasa

17. Batas konsumsi gula, garam, dan lemak per orang per hari yang dianjurkan adalah
A. gula 4 sendok makan, garam 1 sendok teh, lemak 5 sendok makan
B. gula 5 sendok makan, garam 2 sendok teh, lemak 5 sendok makan

C. gula 3 sendok makan, garam 2 sendok makan, lemak 1 sendok makan
D. gula 6 sendok makan, garam 3 sendok teh, lemak 6 sendok makan

18. Pilihan yang paling tepat untuk mendukung pola makan seimbang adalah
A. makan sesuai prinsip “Isi Piringku”
B. memperbanyak pangan tinggi gula, garam, dan lemak
C. mengabaikan label gizi
D. memilih makanan hanya berdasarkan rasa

E. Konteks MBG dan penanganan awal masalah pangan

19. Saat menerima MBG, petugas/kader perlu terlebih dahulu
A. langsung membagikan makanan tanpa pemeriksaan
B. memeriksa kondisi kemasan, jumlah porsi, dan kondisi makanan
C. menyimpan makanan lebih dari 2 jam di area transit
D. membuka semua wadah lalu membiarkannya terbuka

20. Jika ada dua atau lebih penerima manfaat mengalami gejala serupa setelah mengonsumsi makanan yang sama, langkah awal yang tepat adalah
A. membuang sisa makanan dan tidak melapor
B. membiarkan kejadian sampai gejala hilang sendiri
C. mengamankan sisa makanan dan segera melapor sesuai prosedur
D. tetap melanjutkan distribusi makanan yang dicurigai

P3. Pengetahuan (Endline)

Petunjuk: Pilih **satu jawaban yang paling benar**.

Kode	Pertanyaan	Pilihan/Kode	Catatan
P3.1	Mencuci tangan dengan sabun sebelum menangani makanan membantu mencegah penyakit.	1 Benar; 0 Salah; 9 Tidak tahu	Wajib
P3.2	Makanan dengan bau, warna, atau rasa menyimpang patut dicurigai.	1 Benar; 0 Salah; 9 Tidak tahu	Wajib
P3.3	Kemasan pangan olahan yang rusak tetap aman selama belum kedaluwarsa.	1 Benar; 0 Salah; 9 Tidak tahu	Wajib
P3.4	Tanggal kedaluwarsa perlu diperiksa sebelum pangan dikonsumsi.	1 Benar; 0 Salah; 9 Tidak tahu	Wajib
P3.5	Pangan olahan terdaftar dapat diperiksa melalui BPOM Mobile/Cek KLIK.	1 Benar; 0 Salah; 9 Tidak tahu	Wajib

P3.6	Makanan yang tidak langsung dikonsumsi sebaiknya tidak disimpan terlalu lama tanpa pengamanan.	1 Benar; 0 Salah; 9 Tidak tahu	Wajib
P3.7	Bila dua orang atau lebih sakit setelah makan makanan yang sama, kejadian itu perlu segera dilaporkan.	1 Benar; 0 Salah; 9 Tidak tahu	Wajib
P3.8	Sisa makanan yang diduga menyebabkan keracunan sebaiknya diamankan, tidak langsung dibuang.	1 Benar; 0 Salah; 9 Tidak tahu	Wajib
P3.9	Ibu hamil, ibu menyusui, dan balita termasuk kelompok yang perlu lebih dilindungi dari pangan tidak aman.	1 Benar; 0 Salah; 9 Tidak tahu	Wajib
P3.10	Label gizi dan label produk membantu memilih pangan yang lebih aman dan lebih sesuai.	1 Benar; 0 Salah; 9 Tidak tahu	Wajib

P4. Sikap dan persepsi risiko

Kode	Pertanyaan	Pilihan/Kode Pilih salah satu diantara angka 1, 2, 3, 4, dan 5	Catatan
P4.1	Keamanan pangan penting untuk kesehatan ibu dan anak.	1. Sangat tidak setuju 2. Tidak setuju 3. Netral 4. Setuju 5. Sangat setuju	Wajib
P4.2	Saya perlu berhati-hati terhadap makanan dengan tanda tidak normal.	1. Sangat tidak setuju 2. Tidak setuju 3. Netral 4. Setuju 5. Sangat setuju	Wajib
P4.3	Saya merasa perlu membaca informasi dasar pada label pangan olahan.	1. Sangat tidak setuju 2. Tidak setuju 3. Netral 4. Setuju 5. Sangat setuju	Wajib
P4.4	Saya merasa perlu melapor jika ada dugaan keracunan pangan.	1. Sangat tidak setuju 2. Tidak setuju 3. Netral 4. Setuju 5. Sangat setuju	Wajib
P4.5	Kebiasaan cuci tangan sebelum makan/menangani makanan sangat penting di rumah.	1. Sangat tidak setuju 2. Tidak setuju 3. Netral 4. Setuju 5. Sangat setuju	Wajib
P4.6	Selama makanan terlihat menarik, biasanya aman dikonsumsi.	1. Sangat tidak setuju 2. Tidak setuju	Wajib

		3. Netral 4. Setuju 5. Sangat setuju	

P5. Praktik

Kode	Pertanyaan	Pilihan/Kode	Catatan
P5.1	Saya mencuci tangan dengan sabun sebelum makan atau menangani makanan.	1. Tidak pernah 2. Jarang 3. Kadang-kadang 4. Sering 5. Sangat sering	Wajib
P5.2	Saya memeriksa kondisi makanan sebelum diberikan kepada keluarga.	1. Tidak pernah 2. Jarang 3. Kadang-kadang 4. Sering 5. Sangat sering	Wajib
P5.3	Saya membaca tanggal kedaluwarsa atau label dasar pada pangan olahan.	1. Tidak pernah 2. Jarang 3. Kadang-kadang 4. Sering 5. Sangat sering	Wajib
P5.4	Saya menghindari memberikan makanan yang baunya/tampilannya mencurigakan.	1. Tidak pernah 2. Jarang 3. Kadang-kadang 4. Sering 5. Sangat sering	Wajib
P5.5	Saya menyimpan makanan dengan lebih hati-hati agar tidak cepat rusak.	1. Tidak pernah 2. Jarang 3. Kadang-kadang 4. Sering 5. Sangat sering	Wajib
P5.6	Saya lebih berhati-hati saat menerima pangan siap konsumsi.	1. Tidak pernah 2. Jarang 3. Kadang-kadang 4. Sering 5. Sangat sering	Wajib
P5.7	Saya memberi tahu kader/petugas bila ada masalah pangan yang saya curigai.	1. Tidak pernah 2. Jarang 3. Kadang-kadang 4. Sering 5. Sangat sering	Wajib

P6. Tambahan endline

Kode	Pertanyaan	Pilihan/Kode	Catatan
P6.1	Dalam 3 bulan terakhir, mengikuti edukasi keamanan pangan terkait MBG di Posyandu?	1 Ya; 0 Tidak	Endline only
P6.2	Apakah pernah menerima leaflet/poster/pesan WA tentang keamanan pangan?	1 Ya; 0 Tidak	Endline only
P6.3	Apakah Ibu merasa lebih siap bila ada dugaan keracunan pangan?	1 Ya; 0 Tidak	Endline only
P6.4	Jika Ibu menerima makanan dengan kemasan rusak, apa yang paling tepat dilakukan?	1 Tetap dikonsumsi; 2 Diberikan ke orang lain; 3 Dipisahkan dan dilaporkan; 4 Disimpan untuk nanti	Endline only

P6.5	Jika dua anggota keluarga mengalami mual atau muntah setelah makan makanan yang sama, apa tindakan awal yang paling tepat?	1 Menunggu sampai besok; 2 Membuang semua makanan dan diam; 3 Mencatat makanan yang dikonsumsi, mengamankan sisa makanan, dan melapor; 4 Memberi makanan lain	Endline only

Kunci jawaban

1. B
2. C
3. C
4. A
5. B
6. A
7. C
8. B
9. C
10. A
11. B
12. C
13. A
14. C
15. D
16. C
17. A
18. A
19. B
20. C