Instrumen Pengukuran SISWA
(Post Intervensi)

PAKET INSTRUMEN BASELINE–ENDLINE PROGRAM EDUKASI KEAMANAN PANGAN MBG

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.

Petunjuk pengisian untuk responden :

- Baca pertanyaan dengan cermat
- Pilih salah satu jawaban yang menurut anda paling tepat dengan tanda X

S0. Identitas		
No	Keterangan	Jawaban
S0.1	Nama	
S0.4	Nama Sekolah	
S0.5	Status Akreditasi Sekolah	a. Belum terakreditasi b. Cukup Baik c. Baik d. Unggul
S0.6	Provinsi	1. DKI Jakarta 2. Jawa Barat 3. Jawa Tengah 4. Jawa Timur 5. Sumatera Selatan 6. Lampung 7. D.I. Yogyakarta 8. Nusa Tenggara Barat 9. Nusa Tenggara Timur 10. Maluku
S0.7	Kabupaten/Kota Tuliskan Nama Kabupaten/ Kota dengan lengkap tanpa disingkat contoh : Kabupaten Timor Tengah Utara tidak boleh ditulis Kab. TTU	
S0.8	Tanggal Pengisian	
S0.9	Nama pewawancara	

	(diisi apabila pengisian kuesioner dilakukan melalui wawancara oleh petugas, bukan diisi sendiri oleh responden)	
S1. Karakteristik		
S1.1	.Jenis Kelamin	1. Laki-laki 2. Perempuan
S1. 2	Usia (tulis angka saja)	…….. Tahun
S1.3	Jenjang sekolah	1. SD/MI 2. SMP/MTs 3. SMA/SMK/MA
S1.4	Kelas	

S2. TES PENGETAHUAN

A. DASAR KEAMANAN PANGAN

1. Suatu pangan dapat dikatakan aman untuk dikonsumsi apabila ....

A. Tidak menimbulkan gangguan kesehatan akibat cemaran biologis, kimia, maupun fisik.
B. Memiliki masa simpan yang lebih lama dibandingkan pangan sejenis.
C. Mempunyai kemasan yang menarik dan informasi yang lengkap.
D. Diproduksi oleh industri pangan yang telah dikenal masyarakat.

2. Contoh cemaran biologis pada pangan adalah ....

A. Terdapat pecahan kaca dalam makanan.
B. Terdapat sisa pestisida pada sayuran.
C. Terdapat bakteri pada makanan yang dapat menyebabkan penyakit.
D. Terdapat serpihan logam dari peralatan produksi.

3. Manakah kondisi berikut yang menunjukkan adanya cemaran fisik pada pangan?

A. Terdapat lalat mati dalam makanan.
B. Terdapat sisa pestisida pada sayuran.
C. Terdapat pemanis buatan pada makanan.
D. Terdapat tumpahan cairan sabun di peralatan produksi.

4. Salah satu sumber cemaran biologis pada makanan adalah ....

A. Ukuran porsi makanan yang lebih besar dari biasanya.
B. Pengolah pangan yang tidak menjaga kebersihan tangan saat mengolah makanan.
C. Penggunaan kemasan dengan desain yang kurang menarik.

D. Pencantuman informasi nilai gizi pada label pangan.

5. Salah satu prinsip dalam 5 Langkah Pasti Keamanan Pangan adalah ....

A. Memilih makanan MBG berdasarkan warna kemasan.
B. Menerima dan mengonsumsi MBG dengan benar.
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 Cek Kemasan, Label, Izin Edar, dan Kedaluwarsa. Saat memeriksa kemasan, yang harus diperhatikan adalah ....

A. Kemasan dalam keadaan utuh, tidak berlubang, tidak penyok, dan tidak menggembung.
B. Kemasan menarik.
C. Kemasan dapat ditutup kembali.
D. Kemasan sesuai dengan iklan.

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 selebriti yang digunakan dalam promosi produk.
B. Nomor izin edar dan tanggal kedaluwarsa produk.
C. Desain warna dan bentuk kemasan produk.
D. Popularitas merek dagang di pasaran.

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 lebih sehat dibandingkan produk sejenis jika dikonsumsi secara 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 PANGAN YANG AMAN

11. Rentang suhu yang mendukung pertumbuhan cepat banyak bakteri pada makanan adalah ....

A. Di bawah -10°C
B. 5°C–60°C
C. 1°C–10°C
D. Di atas 100°C

12. Cara yang lebih aman untuk mencairkan daging beku sebelum diolah adalah ....

A. Dibiarkan pada suhu ruang sampai mencair.
B. Direndam dalam air tanpa kemasan tertutup.
C. Dipindahkan dari freezer ke lemari pendingin.
D. Diletakkan di tempat terbuka yang hangat.

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 tanpa diukur atau ditimbang.
D. Tidak menggunakan minyak jelantah (minyak bekas menggoreng berulang kali).

D. GIZI DASAR DAN KEAMANAN PANGAN KELUARGA

16. Masalah gizi pada anak adalah ....

A. Hanya kekurangan protein.
B. Hanya kelebihan vitamin.
C. Kekurangan gizi dan kelebihan gizi dapat terjadi bersamaan dalam suatu 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 gizi seimbang adalah ..

A. Menerapkan prinsip “Isi Piringku” dalam setiap kali makan.
B. Mengonsumsi makanan tinggi gula, garam, dan lemak sesuai keinginan.
C. Memilih makanan tanpa memperhatikan informasi nilai gizi pada label.
D. Memilih makanan terutama berdasarkan rasa dan tingkat kekenyangan.

E. KONTEKS MBG DAN PENANGANAN AWAL MASALAH PANGAN

19. Sebelum mengonsumsi MBG, hal yang paling tepat diperiksa untuk memastikan makanan masih aman dikonsumsi adalah ....

A. Warna tampak menarik meskipun sedikit berbeda dari karakteristik normal pangan tersebut.
B. Aroma masih dapat ditoleransi walaupun terdapat sedikit penyimpangan dari bau khasnya.
C. Kombinasi warna, aroma, dan tekstur sesuai karakteristik normal (tidak menyimpang)
D. Rasa tetap enak walaupun terdapat perubahan pada warna dan aroma.

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

S4. Pengetahuan Inti Siswa

S4.1. Sebelum makan MBG tidak selalu perlu mencuci tangan dengan sabun, asalkan tangan terlihat bersih dan tidak memegang benda kotor.

1. Benar
2. Salah
3. Tidak Tahu

S4.2. Makanan yang memiliki tampilan masih baik dan menarik, tetapi berbau tidak wajar, tetap aman untuk dikonsumsi.

1. Benar
2. Salah
3. Tidak Tahu

S4.3. Kemasan makanan yang bocor atau rusak tidak perlu dicurigai selama masa kedaluwarsanya masih lama.

1. Benar
2. Salah
3. Tidak Tahu

S4.4. Makanan MBG aman untuk dikonsumsi meskipun sudah beberapa jam setelah diterima, selama tidak mengalami perubahan bau atau tampilan.

1. Benar
2. Salah
3. Tidak Tahu

S4.5. Jika makanan tampak aneh, siswa perlu memberi tahu guru/kader.

1. Benar
2. Salah
3. Tidak Tahu

S4.6. Pemeriksaan label dan tanggal kedaluwarsa pada pangan olahan tidak terlalu penting selama kemasan masih terlihat baik dan belum rusak.

1. Benar
2. Salah
3. Tidak Tahu

S4.7. Menggunakan air minum dan alat makan yang tidak terlalu bersih tidak akan berpengaruh terhadap risiko terjadinya penyakit selama makanan yang dikonsumsi sudah matang dengan baik.

1. Benar

2. Salah
3. Tidak Tahu

S4.8. Jika beberapa orang sakit setelah makan makanan yang sama, kejadian itu perlu segera dilaporkan.

1. Benar
2. Salah
3. Tidak Tahu

S5. Sikap dan Persepsi Risiko

No	Pernyataan	Sangat Tidak Setuju	Tidak Setuju	Netral	Setuju	Sangat Setuju
S5.1	Menjaga kebersihan sebelum makan tidak berpengaruh mengurangi risiko penyakit yang berasal dari makanan.					
S5.2	Saya perlu berhati-hati jika makanan tampak atau berbau tidak biasa.					
S5.3	Saya mau memberi tahu guru jika melihat makanan yang mencurigakan.					
S5.4	Selama makanan terlihat bersih dan menarik, aspek keamanan pangan di sekolah tidak terlalu berpengaruh terhadap kesehatan siswa.					
S5.5	Jika makanan terlihat normal, biasanya tidak perlu diperiksa lagi.					

S6. Praktik

No	Pernyataan	Tidak Pernah	Jarang	Kadang-kadang	Sering	Selalu
S6.1	Saya langsung makan MBG jika tangan saya terlihat tidak terlalu kotor.					
S6.2	Saya memperhatikan makanan hanya dari perubahan bentuk yang tidak biasa.					
S6.3	Saya biasanya tetap mengonsumsi makanan MBG meskipun terlihat tidak biasa, selama tidak ada orang lain yang mengeluh.					
S6.4	Saya memberi tahu guru/kader jika makanan tampak tidak normal.					
S6.5	Saya mengikuti arahan guru saat makan bersama.					

No	Pernyataan	Tidak Pernah	Jarang	Kadang-kadang	Sering	Selalu
S6.6	Setelah makan, saya merapikan wadah/tempat makan sesuai aturan.					

S7. Tambahan Endline

S7.1. Dalam 3 bulan terakhir, apakah Anda mengikuti edukasi keamanan pangan terkait MBG?

1. Ya
2. Tidak

S7.2. Jika Ya, berapa kali Anda mengikuti edukasi tersebut dalam 3 bulan terakhir?

1. Tidak Pernah
2. 1 kali
3. 2–3 kali
4. 4 kali atau lebih

S7.3. Siapa yang paling sering memberikan edukasi keamanan pangan?

1. Guru
2. Kader
3. Petugas UPT BPOM
4. Lainnya, sebutkan: _____

S7.4. Pernah diajak praktik langsung atau permainan tentang keamanan pangan?

1. Ya
2. Tidak

S7.5. Pernah melihat poster atau leaflet keamanan pangan di sekolah dalam 3 bulan terakhir?

1. Ya
2. Tidak

S7.6. Materi keamanan pangan yang paling Anda ingat adalah:

1. cuci tangan
2. cek makanan / kemasan
3. lapor jika bermasalah
4. label pangan
5. lainnya, sebutkan: _____

S7.7. Apakah kebiasaan Anda berubah setelah mengikuti edukasi keamanan pangan?

1. Ya
2. Tidak

S7.8. Jika Ya, perubahan yang paling sering Anda lakukan adalah:

1. **Lebih rajin cuci tangan**
2. **lebih hati-hati memilih makanan**

3. **Lebih berani melapor**
4. **Lebih rapi saat makan**
5. **Lainnya, sebutkan :_____**

S8. Studi Kasus Sederhana

S8.1. Jika menerima makanan dengan kemasan bocor, apa yang sebaiknya dilakukan?

1. **tetap dimakan**
2. **diberikan ke teman**
3. **dilaporkan ke guru/kader**
4. **disimpan dulu**

S8.2. Jika beberapa teman merasa mual setelah makan makanan yang sama, apa yang harus dilakukan terlebih dahulu?

1. Diam saja
2. pulang
3. memberitahu guru/kader
4. membuang sisa makanan diam - diam