

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat izin penelitian



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG

Jl. Besar Ijen No.77C Malang 65112, Telp. (0341) 566075, 571388, Fax. (0341) 556746
Website: <http://www.poltekkes-malang.ac.id> E-mail: direktorat@poltekkes-malang.ac.id



Nomor : DP.02.01/5.0/ 0071 /2023 Malang, 11 Januari 2023
Lampiran : -
Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian
Dalam Memenuhi Penyusunan Tugas Akhir KTI

Kepada Yth.

1. Kepala Puskesmas Rampal Celaket
2. Kepala Dinas Kesehatan Kota Malang

Di

Tempat

Dalam rangka pemenuhan Tugas Akhir Karya Tulis Ilmiah, bersama ini kami hadapkan Alissa Qotrunnada. (NIM.P17110203055) mahasiswa Program Studi D3 Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Mahasiswa yang bersangkutan dapat diijinkan untuk melakukan Penelitian, pada:

Tanggal : 16 s/d 28 Januari 2023
Waktu : 08.00 – selesai
Tempat : Puskesmas Rampal Celaket

Dengan judul :

Pengaruh penyuluhan dengan media Vidio terhadap perubahan pengetahuan dan ketrampilan tentang penyimpanan bahan makanan pada ibu Balita dalam pengolahan makanan di Desa Rampal Celaket Kota Malang.

Data yang diambil :

1. Data karakteristik responden
2. Data pengetahuan ibu mengenai penyimpanan bahan makanan
3. Data ketrampilan ibu mengenai penyimpanan bahan makanan

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya yang baik kami sampaikan terima kasih.



- Kampus Utama : Jalan Besar Ijen No. 77 c Malang. 65112. Telepon (0341) 566075, 571388
- Kampus I : Jalan Srikoyo No. 106 Jember. Telepon (0331) 486613
- Kampus II : Jalan Ahmad Yani Sumberporong Lawang. Telepon (0341) 427847
- Kampus III : Jalan Dr. Soetomo No. 46 Blitar. Telepon (0342) 801043
- Kampus IV : Jalan KH. Wahid Hasyim No. 64 B Kediri. Telepon (0354) 773095
- Kampus V : Jalan Dr. Soetomo No. 5 Trenggalek Telp (0355) 791293
- Kampus VI : Jalan Dr. Cipto Mangunkusumo No. 82A Ponorogo Telp (0352) 461792



Lampiran 2. Surat izin penelitian puskesmas



PEMERINTAH KOTA MALANG
DINAS KESEHATAN
PUSKESMAS RAMPAL CELAKET
Jln. Simpang Kasembon No. 5 Telp. (0341) 356380
e-mail : pkmrampalcelaket@gmail.com
MALANG Kode Pos : 65111

SURAT KETERANGAN

NOMOR: 800/cjg/35.73.402.009/2023

Yang Bertanda Tangan di Bawah ini :

Nama : dr. Moh. Ali Sahib
NIP : 19830610 201101 1 003
Pangkat/Golongan : Pembina (IV/a)
Jabatan : Kepala Puskesmas Rampal Celaket

Dengan ini menerangkan bahwa Mahasiswa Program Studi D3 Gizi Jurusan Gizi Poltekes Kemenkes Malang :

Nama : Alissa Qotrunnada
NIM : P17110203055

Bahwa nama tersebut Telah mendapat ijin melaksanakan Penelitian dalam memenuhi Penyusunan Tugas Akhir KTI Pada Tanggal 16 - 28 Januari 2023 dengan Judul "Pengaruh Penyuluhan dengan media Vidio terhadap perubahan pengetahuan dan ketrampilan tentang penyimpanan bahan makanan pada ibu Balita dalam pengolahan makanan di Rampal Celaket Kota Malang".

Demikian Surat Keterangan ini dibuat, kiranya dapat dipergunakan dengan sebaik-baiknya.

Dikeluarkan di : Malang

Pada tanggal : 12 Januari 2023



dr. Moh. Ali Sahib
Pembina
NIP. 19830610 201101 1 003

Lampiran 3. Surat izin puskesmas dinas kesehatan kota malang



Malang, 24 JAN 2023

Nomor : 072/ 74 /35.73.402/2023
Sifat : Biasa
Lampiran : -
Perihal : Ijin penelitian

Kepada
Yth. Kepala Puskesmas Rampil celaket
di
MALANG

Dengan ini diberitahukan bahwa Mahasiswa Politeknik Kesehatan
Kemenkes Malang tersebut di bawah ini :

NO	NAMA	NIM
1.	ALISSA QOTRUNNADA	P17110203055

Akan melaksanakan penelitian mulai bulan Januari 2023, dengan
judul: Pengaruh penyuluhan dengan media video terhadap perubahan
pengetahuan dan ketrampilan tentang penyimpanan bahan makanan pada ibu
balita dalam pengolahan makanan di wilayah kerja Puskesmas Rampil celaket
Kota Malang.

Sehubungan dengan hal tersebut, dimohon Saudara untuk membantu
memberikan data atau informasi yang diperlukan. Mahasiswa yang telah
selesai melaksanakan penelitian wajib melaporkan hasilnya kepada Kepala
Dinas Kesehatan Kota Malang.

Demikian untuk mendapatkan perhatian.


DINAS KESEHATAN
KOTA MALANG
Sekretaris,
ARUNYAR USMAN
Pembina
NIP. 19691111 199903 1 007

Lampiran 4. Formulir persetujuan responden

Lembar Persetujuan (Inform Consen)

Lembar Persetujuan Menjadi Subyek Penelitian

Dengan ini saya bertanda tangan di bawah ini

Nama : ninin suratmi
Jenis kelamin : perempuan
Usia : 45 tahun
Alamat : Jl Jend basuki rahmat 99 9 no 26 RT02 RW06 kel. Klojen.

Menyatakan bersedia menjadi sampel dalam penelitian bidang gizi masyarakat yang dilakukan oleh

Nama : Alissa Qotrunnada
Nim : P17110203055
Judul : Pengaruh Penyuluhan Berbasis *Whatsapp Group* dengan Media Video Terhadap Perubahan Pengetahuan dan Keterampilan tentang Penyimpanan Bahan Makanan pada Ibu Balita dalam Pengolahan Makanan di Posyandu Mekar Sari Kelurahan Klojen Kota Malang

Bersedia melaksanakan semua prosedur dalam penelitian ini sesuai dengan kemampuan saya hingga penelitian ini berakhir.

Malang 1 Maret 2023

Responden


(ninin suratmi...)

Penulis


(Alisa Qotrunnada...)

Lampiran 5. Satuan acara penyuluhan

SATUAN ACARA PENYULUHAN (SAP)

Judul Kegiatan : Penyuluhan Gizi
Pokok Bahasan : Penyimpanan Bahan Makanan
Sub Pokok Bahasan :
a. Pengertian penyimpanan bahan makanan
b. Jenis bahan makanan,
c. Tujuan penyimpanan bahan makanan
d. Aturan penyimpanan bahan makanan
e. Teknik penyimpanan

Sasaran : Ibu balita

Tempat : Posyandu Mekar Sari Kelurahan Klojen

Hari/ Tanggal : 8 April 2023

1. TUJUAN INSTRUKSIONAL UMUM

Pada akhir proses penyuluhan ibu balita mengetahui dan mampu menyimpan bahan makanan yang tepat setelah diberikan penyuluhan

2. TUJUAN INSTRUKSIONAL KHUSUS

Setelah diberikan penyuluhan ibu balita dapat:

- a. Ibu balita dapat memahami pengertian penyimpanan bahan makanan
- b. Ibu balita dapat memahami jenis bahan makanan
- c. Ibu balita dapat memahami tujuan penyimpanan bahan makanan
- d. Ibu balita dapat memahami faktor-faktor yang mempengaruhi penyimpanan bahan makanan
- e. Ibu balita mampu menyimpan tiap bahan makanan dengan tepat
- f. Ibu balita mampu menerapkan teknik penyimpanan bahan makanan yang tepat

3. SASARAN

Ibu balita di Posyandu Mekar Sari, Kecamatan Klojen, Kelurahan Klojen, Kota Malang.

4. MATERI (terlampir)

- a. Pengertian penyimpanan bahan makanan
- b. Jenis bahan makanan,
- c. Tujuan penyimpanan bahan makanan
- d. Aturan penyimpanan bahan makanan
- e. Teknik penyimpanan

5. METODE

- a. Pengetahuan: Ceramah dengan media video
- b. Keterampilan :Demonstrasi dengan media video

6. ALAT/MEDIA

Handphone, aplikasi WhatsApp, kuota internet, media video pendampingan

7. KRITERIA EVALUASI

Evaluasi struktur

- 1). Peserta masuk kedalam grup WhatsApp penyuluhan
- 2). Pengorganisasian penyuluhan dilakukan sebelumnya.

Evaluasi proses

- 1). Peserta antusias terhadap materi penyuluhan
- 2). Tidak ada peserta yang meninggalkan grup WhatssApp selama penyuluhan
- 3). Peserta aktif bertanya saat dari penyuluh

Evaluasi hasil

- a. Ibu balita dapat memahami pengertian penyimpanan bahan makanan
- b. Ibu balita dapat memahami jenis bahan makanan
- c. Ibu balita dapat memahami tujuan penyimpanan bahan makanan
- d. Ibu balita dapat memahami faktor-faktor yang mempengaruhi penyimpanan bahan makanan
- e. Ibu balita mampu menyimpan tiap bahan makanan dengan tepat

f. Ibu balita mampu menerapkan teknik penyimpanan bahan makanan yang tepat

g. Evaluasi untuk peserta

1). pre and post test questionnaire

2). pre and post observation list questionnaire

h. KEGIATAN PENYULUHAN

Waktu (menit)	Kegiatan penyuluhan	Naskah	Keterangan
7 menit	Membuka	Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh. Selamat pagi. Bagaimana kabar ibu-ibu sekalian? Sebelum memulai penyuluhan. Izinkan saya memperkenalkan diri terlebih dahulu ya. Nama saya Alissa Qotrunnada mahasiswa Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang jurusan Gizi. Pada hari ini saya akan melakukan penyuluhan bertemakan penyimpanan bahan makanan dengan tujuan menurunkan angka kejadian diare di Kota Malang akibat penyimpanan bahan makanan yang tidak tepat. Penyimpanan bahan makanan yang tidak tepat menimbulkan	Ceramah

		<p>bahan makanan tercemar bakteri, seperti Escheria coli yang menyebabkan diare pada balita.</p>	
10 menit	Pre test	<p>Baik, sebelum penyuluhan dimulai, saya mohon ibu ibu sekalian klik link dibawah ini untuk menjawab pertanyaan terlebih dahulu, untuk mengetahui peningkatan pengetahuan ibu ibu sekalian sebelum dan sesudah penyuluhan (Skor hasil tidak akan dibagikan di grup) Setelah semua mengisi pertanyaan, materi akan dikirim bentuk link video</p>	<p>Memberikan link <i>Google form</i> pretest</p>
	Menjelaskan	<p>Baik, langsung saja kita saksikan video materi penyimpanan bahan makanan. Apasih arti penyimpanan bahan makanan itu? Penyimpanan bahan makanan ialah suatu cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah agar terhindar dari kerusakan atau biasa disebut pembusukan. Terdapat 2 jenis bahan makanan, yaitu</p>	<p>Pemutaran video demonstrasi</p>

		<p>barang perishable dan non perishable. Barang perishable yaitu Yaitu bahan yang mudah rusak, seperti : sayur, buah, daging, ikan, telur, dan keju. Barang ini perlu disimpan secara khusus di fasilitas pendingin yang baik sesuai suhu nya .</p> <p>Selanjutnya ada barang <i>non perishable</i> yaitu bahan yang tidak mudah rusak, seperti: beras, gula, tepung, minyak, teh, dan kopi. Bahan ini disimpan pada suhu sejuk dan ditempat kering.</p> <p>Nah tujuan dari penyimpanan bahan makanan ini ialah memelihara dan mempertahankan kondisi dan mutu bahan makanan yang disimpan. Selain itu juga melindungi bahan makanan yang disimpan dari kerusakan dan kebusukan. Terdapat faktor-faktor yang mempengaruhi penyimpanan bahan makanan, diantaranya suhu, kelembaban udara, serta kualitas bahan. Nah bagaimana sih cara penyimpanan bahan makanan yang benar?</p>	
--	--	---	--

		<p>Baik kita mulai dari penyimpanan daging ayam, dan ikan. Sebelum disimpan, kotoran ikan hendaknya dibersihkan terlebih dahulu, lalu cuci di air mengalir dan dipotong sesuai yang dikehendaki. Sedangkan penyimpanan pada daging ayam, tidak perlu di cuci, hanya dipotong sesuai selera. Perlu diperhatikan, penyimpanan tiap bahan makanan hendaknya diletakkan ke dalam <i>container</i> atau <i>plastic wrap</i> untuk bahan makanan yang berbau tajam agar aroma tidak bercampur dan menghindari kontaminasi. Setelah itu daging ayam dan ikan diletakkan pada lemari pendingin pada suhu 0°-4 °C atau biasa disebut penyimpanan dingin sekali (<i>freezing</i>). Pendinginan hanya mampu menghambat mikroba, tetapi tidak mematikan. Selanjutnya terdapat penyimpanan pada sayur dan buah . pada sayur dan buah . penyimpanan pada sayur hendaknya dibersihkan terlebih dahulu dari akar maupun daun yang tidak diperlukan. Sayur</p>	
--	--	---	--

		<p>tidak perlu dicuci dikarenakan mencegah pembusukan lebih cepat karena permukaan sayur basah. Selain itu, tidak perlu mengupas kulit pada sayur, misalnya pada wortel, agar wortel tidak cepat keriput. Saat penyimpanan menggunakan container, alasi menggunakan tisu yang bertujuan menyerap penguapan air penyimpanan. Cara ini dapat dilakukan pada buah, namun buah dapat dikupas dan dipotong sesuai selera, jika akan di konsumsi dalam jarak dekat. Sayur dan buah dapat diletakkan pada lemari pendingin pada suhu 10°C-15°C atau disebut penyimpanan sejuk (<i>colling</i>). Pada sayur berdaun seperti bayam, dan sejenisnya hanya tahan 2-3 hari, sedangkan sayuran berbahan agak keras seperti wortel, brokoli, kembang kol, kentang, dan sebagainya tahan sampai 1 minggu. Terdapat beberapa buah yang tidak dianjurkan diletakkan di lemari pendingin, seperti pisang dan alpukat karena dapat</p>	
--	--	---	--

	<p>menyebabkan percepatan kecoklatan pada kulitnya.</p> <p>Penyimpanan pada bawang-bawangan dapat dilakukan di lemari pendingin ataupun suhu ruang. Pada lemari pendingin kondisi bawang-bawangan sudah dikupas, namun jika di suhu ruang biarkan masih berkulit diletakkan dalam container.</p> <p>Selanjutnya cara penyimpanan pada susu segar. Susu harus dipanaskan terlebih dahulu pada suhu 60°C selama 30 menit, selanjutnya susu diletakkan pada wadah tertutup agar tidak terkontaminasi dengan udara luar. Letakkan susu di suhu rendah 1-4°C derajat yaitu pada bagian belakang laci. Jangan letakkan di sisi pintu lemari es, sebab suhu di sana tak mencapai 1°-4°C</p> <p>Pada makanan kaleng sebaiknya tidak dimasukkan ke lemari pendingin, karena kemungkinan akan mengalami korosi. Jika ingin menyimpan di kulkas sebaiknya dipindahkan terlebih dahulu ke wadah porselen.</p>	
--	---	--

		<p>Selanjutnya penyimpanan pada telur. Simpan telur di tempat kering dan bersih. tiap hari telur dibalikkan agar terjadi sirkulasi udara dan tak cepat busuk. Posisi telur bagian runcing berada dibawah dan jangan menyimpan telur di <i>freezer</i>.</p> <p>Selanjutnya ialah penyimpanan pada beras, tepung, minyak, kacang-kacangan, dan biji-bijian. Bahan ini dapat diletakkan pada container menurut jenisnya dan disimpan suhu ruang. Bahan tersebut hendaknya disimpan pada rak yang terbuat dari besi sehingga menghindarkan hewan seperti kecoa tikus bersembunyi dan berjarak 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding, 60 cm dari langit-langit, sirkulasi udaranya baik sehingga menghambat pertumbuhan jamur.</p> <p>Selanjutnya Teknik penyimpanan yang benar seperti apa sih? Yaitu menggunakan Teknik first in first out yaitu bahan makanan yang masuk terlebih dahulu ialah bahan yang diambil terlebih dahulu. Hal ini dimaksudkan</p>	
--	--	---	--

		<p>untuk meminimalkan pembusukan pada bahan.</p> <p>Baik, usai sudah penyuluhan pada kali ini, ibu-ibu tidak mengantuk kan. Bercanda ya Bu, saya sangat yakin ibu-ibu sekalian menyimak materi video sampai selesai.</p>	
	<p>Evaluasi (bervariasi, bertanya ulang)</p>	<p>Baik, sebelum lanjut ke materi penyimpanan pada bahan makanan kering. Saya ada pertanyaan. Pertanyaan pertama: Bagaimana cara menyimpan daging ayam yang benar? Ada yang tau? Baik cara menyimpan daging ayam yang benar itu tidak perlu dicuci terlebih dahulu. Setelah itu dapat dipotong sesuai selera dan dimasukkan ke dalam container dan dimasukkan dalam kulkas.</p> <p>Pertanyaan kedua adalah: Sebutkan bahan makanan yang termasuk kelompok bahan makanan basah? Ada yang bisa menjawab?</p> <p>Baik, yang termasuk bahan makanan basah seperti ayam, daging, buah, sayur dan susu. Bahan tersebut dikategorikan bahan makanan basah karena</p>	<p>Ceramah</p>

		tidak dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama.	
	Memberi penguatan	Baik, sebelum penyuluhan berakhir, saya ingin mengulas materi yang telah saya sampaikan. Bahan makanan ada 2 jenis. Yaitu bahan makanan basah misalnya ikan, daging ayam, sayur, buah dapat disimpan dalam kulkas di wadah container tertutup. Sedangkan bahan makanan kering misalnya tepung, susu, gula, biji-bijian disimpan di rak yang kuat, terdapat sirkulasi udara, dan diletakkan disuhu ruang.	
10 menit	Menutup	Selamat malam Ibu-ibu sekalian. Usai sudah penyuluhan pada hari ini. Untuk yang terakhir diharapkan ibu-ibu sekalian mengisi lagi pertanyaan di link berikut Untuk pertanyaan sama seperti yang di isi tadi, yang diharapkan skor meningkat setelah melihat video materi Baik, sekian dari saya Terimakasih. Wassalamu'alaikum wr wb	-

Lampiran 6. Skor pre-test dan post-test pengetahuan

Responden	Pre-test	Post-test
PW	55	70
LP	80	75
ND	80	75
OR	75	85
AO	80	90
OA	75	95
M	75	90
DJ	60	75
ER	65	70
HO	55	85
NE	65	70
RA	55	90
AS	65	70
AA	65	65
SL	70	50
YT	70	75
AP	55	65
NS	60	95
FR	85	90
EO	60	80

Lampiran 7. Skor pre-test dan post-test ketrampilan

Responden	Pre-test	Post-test
PW	80	90
LP	85	85
ND	75	70
OR	75	85
AO	75	75
OA	75	70
M	85	90
DJ	85	75
ER	75	75
HO	75	90
NE	70	85
RA	70	85
AS	85	90
AA	65	70
SL	85	75
YT	80	80
AP	70	95
NS	75	90
FR	85	90
EO	65	85

Lampiran 8. Jumlah jawaban benar nilai pengetahuan ibu pada kuisioner

No.	Materi	Jumlah jawaban benar				% peningkatan
		Pre test		Post test		
		N	%	N	%	
1.	Kategori bahan makanan mudah rusak (<i>perishable</i>)	19	95	19	95	0
2.	Cara penyimpanan bawang-bawangan pada suhu ruang	12	60	19	95	35
3.	Penyimpanan pada beras	17	85	19	95	10
4.	Contoh bahan makanan tidak mudah rusak	19	95	19	95	0
5.	Bahan makanan mudah rusak dalam jangka waktu 24 jam	19	95	20	100	5
6.	Cara awal penyimpanan daging ayam	7	35	17	85	50
7.	Contoh buah yang tidak dapat disimpan di kulkas	5	25	11	55	30
8.	Cara penyimpanan biji-bijian	17	85	18	90	5
9.	Cara penyimpanan menurut jenis bahan makanan	13	65	15	75	10
10.	Cara penyimpanan pada susu segar	5	25	14	70	45

11.	Tempat penyimpanan bahan makanan kering	19	95	20	100	5
12.	Urutan penyimpanan pada sayur	9	45	9	45	0
13.	Contoh sayuran yang tahan disimpan satu minggu di lemari pendingin	15	75	16	80	5
14.	Cara penyimpanan pada telur	9	45	12	60	15
15.	Cara penyimpanan produk <i>frozen food</i>	17	85	19	95	10
16.	Contoh bahan makanan berbau tajam sehingga harus disimpan pada <i>plastic wrap</i>	16	80	15	75	-5
17.	Contoh bahan makanan disimpan di suhu ruang	20	100	20	100	0
18.	Cara penyimpanan pada makanan kaleng	8	40	14	70	30
19.	Sistem First In First Out (FIFO)	14	70	15	75	5
20.	Suhu penyimpanan pada daging	13	65	12	60	-5

Lampiran 9. Jumlah jawaban benar nilai ketrampilan pada kuisioner

No.	Materi	Jumlah jawaban benar				% peningkatan
		Pre test		Post test		
		N	%	N	%	
1.	Pemilihan bahan makanan mudah rusak (<i>perishable</i>)	19	95	20	100	5
2.	Melakukan penyimpanan bawang-bawangan pada suhu ruang	4	20	10	50	30
3.	Melakukan penyimpanan pada beras	20	100	20	100	0
4.	Pemilihan bahan makanan tidak mudah rusak	14	70	14	70	0
5.	Pemilihan Bahan makanan mudah rusak dalam jangka waktu 24 jam	14	70	16	80	10
6.	Melakukan penyimpanan daging ayam	4	20	10	50	30
7.	Pemilihan buah yang tidak dapat disimpan di kulkas	16	80	17	85	5
8.	Melakukan penyimpanan biji-bijian	20	100	20	100	0
9.	Pemilihan tempat penyimpanan menurut jenis bahan makanan	20	100	20	100	0

10.	Mengurutkan cara penyimpanan pada susu segar	12	60	13	65	5
11.	Pemilihan penyimpanan bahan makanan kering	17	85	17	85	0
12.	Mengurutkan cara penyimpanan pada sayur	3	15	5	25	10
13.	Pemilihan sayuran yang tahan disimpan satu minggu di lemari pendingin	7	35	5	25	10
14.	Melakukan penyimpanan pada telur	18	90	19	95	5
15.	Melakukan penyimpanan produk <i>frozen food</i>	19	95	20	100	5
16.	Pemilihan bahan makanan berbau tajam sehingga harus disimpan pada <i>plastic wrap</i>	18	90	20	100	10
17.	Pemilihan bahan makanan yang disimpan di suhu ruang	19	95	18	90	5
18.	Melakukan penyimpanan pada makanan kaleng	6	30	12	60	30

19.	Melakukan penerapan sistem First In First Out (FIFO)	19	95	20	100	5
20.	Mengurutkan cara penyimpanan pada susu, daging, dan buah sesuai suhu yang sesuai	19	95	20	100	5

Lampiran 10. Pre-test dan post-test tingkat pengetahuan menurut jawaban benar salah

No.	Materi Soal	Jawaban			
		BB	SB	BS	SS
1.	Kategori bahan makanan mudah rusak (<i>perishable</i>)	16	2	2	0
2.	Cara penyimpanan bawang-bawangan pada suhu ruang	12	6	0	2
3.	Penyimpanan pada beras	16	2	1	1
4.	Contoh bahan makanan tidak mudah rusak	19	0	0	1
5.	Bahan makanan mudah rusak dalam jangka waktu 24 jam	18	1	1	0
6.	Cara awal penyimpanan daging ayam	8	8	1	3
7.	Contoh buah yang tidak dapat disimpan di kulkas	7	2	5	6
8.	Cara penyimpanan biji-bijian	16	3	1	0
9.	Cara penyimpanan menurut jenis bahan makanan	12	4	2	2
10.	Cara penyimpanan	4	7	2	7

	pada susu segar				
11.	Tempat penyimpanan bahan makanan kering	18	1	0	1
12.	Urutan penyimpanan pada sayur	5	4	1	10
13.	Contoh sayuran yang tahan disimpan satu minggu di lemari pendingin	14	4	1	1
14.	Cara penyimpanan pada telur	7	7	1	5
15.	Cara penyimpanan produk <i>frozen food</i>	17	2	0	1
16.	Contoh bahan makanan berbau tajam sehingga harus disimpan pada <i>plastic wrap</i>	12	4	1	3
17.	Contoh bahan makanan disimpan di suhu ruang	19	1	0	0
18.	Cara penyimpanan pada makanan kaleng	7	6	1	5
19.	Sistem First In First Out (FIFO)	12	3	2	3
20.	Suhu penyimpanan pada daging	12	3	0	5

Lampiran 11. Pre-test dan post-test tingkat ketrampilan menurut jawaban benar salah

No.	Materi Soal	Jawaban			
		BB	SB	BS	SS
1.	Pemilihan bahan makanan mudah rusak (<i>perishable</i>)	19	0	1	0
2.	Melakukan penyimpanan bawang-bawangan pada suhu ruang	4	5	3	6
3.	Melakukan penyimpanan pada beras	20	0	0	0
4.	Pemilihan bahan makanan tidak mudah rusak	12	2	4	2
5.	Pemilihan Bahan makanan mudah rusak dalam jangka waktu 24 jam	14	2	2	2
6.	Melakukan penyimpanan daging ayam	10	2	7	1
7.	Pemilihan buah yang tidak dapat disimpan di kulkas	14	3	3	0
8.	Melakukan penyimpanan biji-bijian	20	0	0	0
9.	Pemilihan tempat penyimpanan menurut jenis	20	0	0	0

	bahan makanan				
10.	Mengurutkan cara penyimpanan pada susu segar	8	2	9	1
11.	Pemilihan penyimpanan bahan makanan kering	17	1	1	1
12.	Mengurutkan cara penyimpanan pada sayur	3	3	3	11
13.	Pemilihan sayuran yang tahan disimpan satu minggu di lemari pendingin	4	4	2	10
14.	Melakukan penyimpanan pada telur	18	1	0	1
15.	Melakukan penyimpanan produk <i>frozen food</i>	18	2	0	0
16.	Pemilihan bahan makanan berbau tajam sehingga harus disimpan pada <i>plastic wrap</i>	17	3	0	0
17.	Pemilihan bahan makanan yang disimpan di suhu ruang	17	2	1	0
18.	Melakukan penyimpanan	4	6	3	7

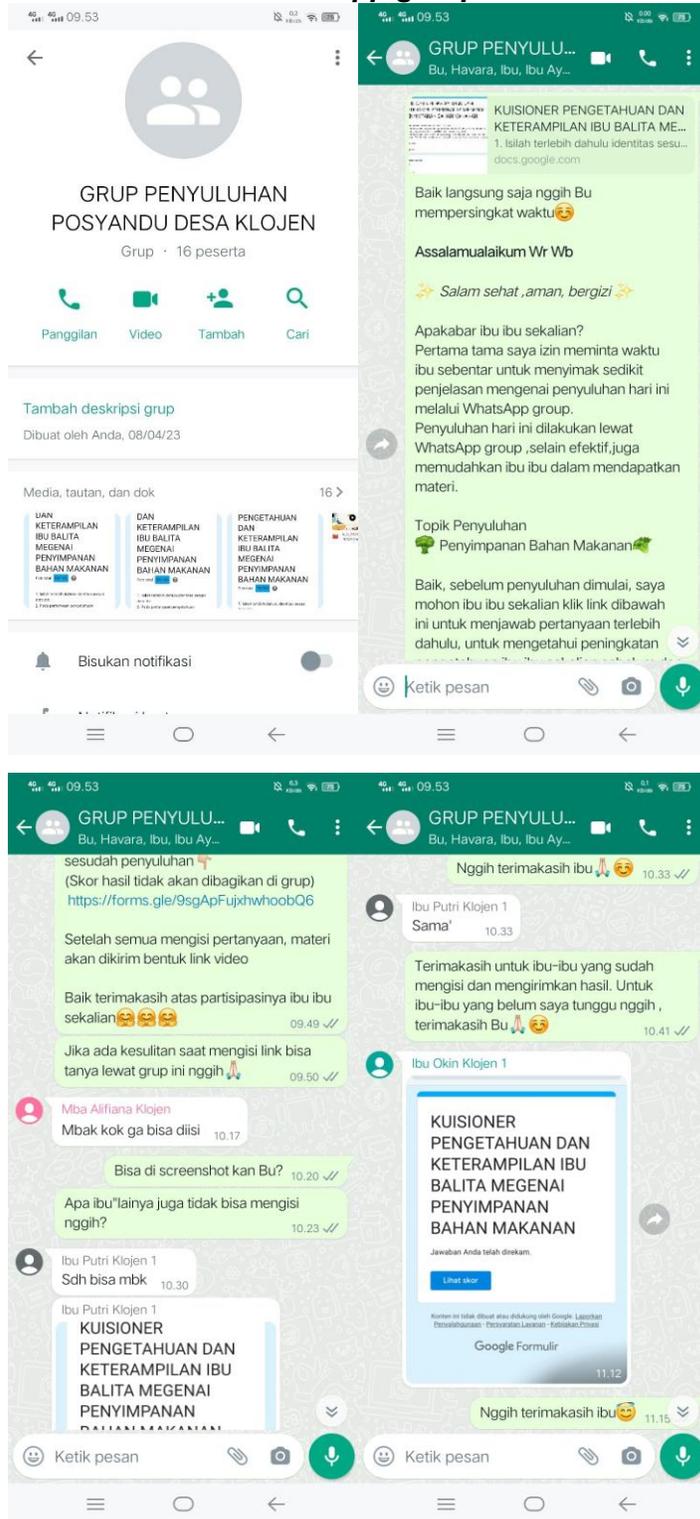
	pada makanan kaleng				
19.	Melakukan penerapan sistem First In First Out (FIFO)	19	1	0	0
20.	Mengurutkan cara penyimpanan pada susu, daging, dan buah sesuai suhu yang sesuai	18	2	0	0

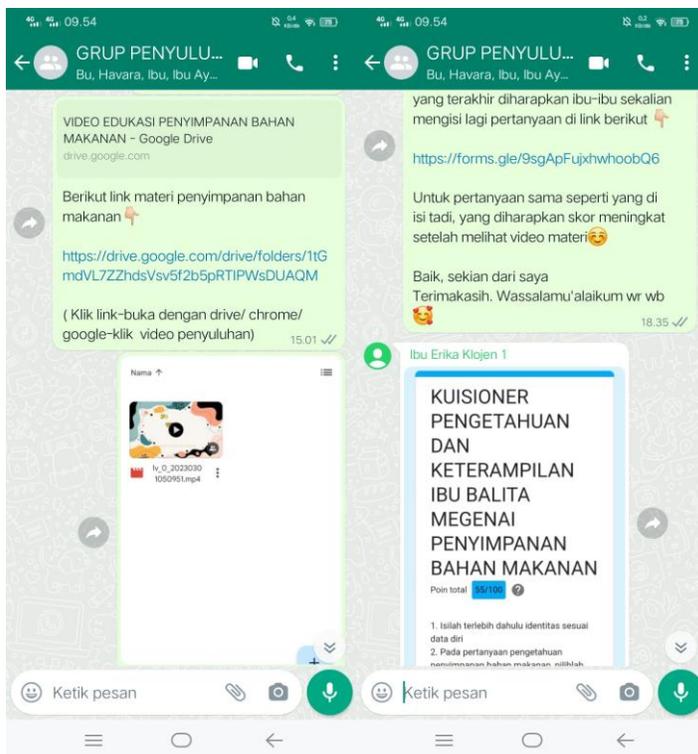
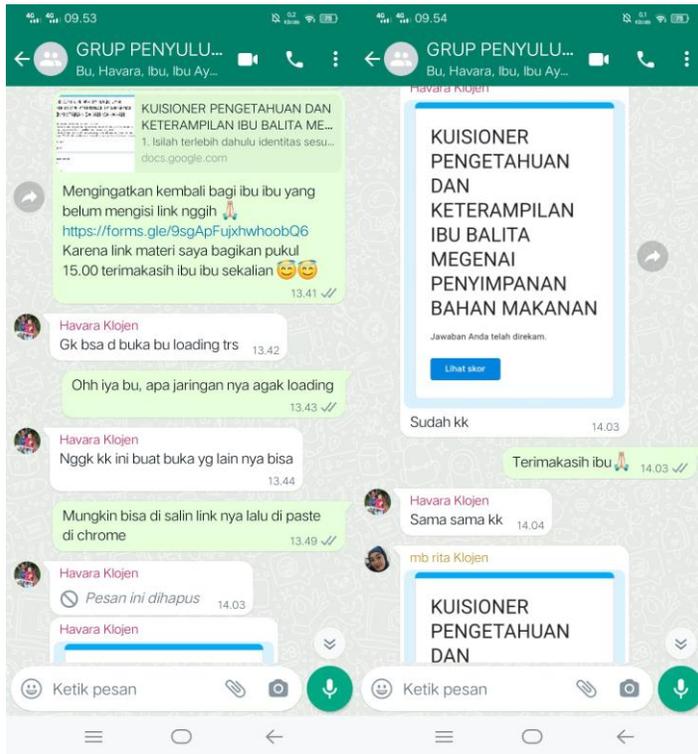
Lampiran 12. Master tabel

Responden	Usia ibu	Pendidikan terakhir	Pekerjaan	Usia balita	Jumlah Anak	Status Infeksi
PW	36	SMK	Ibu rumah tangga	14 bulan	1	diare, pilek
LP	37	SMK	Ibu rumah tangga	3	4	pilek
ND	37	SMK	Freelance	29	2	pilek
OR	32	S1	IRT	23bln	3	
AO	22	SMP	Karyawan swasta	57	2	pilek
OA	28	SMA	IRT	33 bulan	1	
M	45	SMK	pedagang	2 thn	3	diare
DJ	31	S1	GURU	23 BULAN	1	pilek
ER	36	SMA	-	25 bln	3	
HO	20	SMP	Ibu rumah tangga	4bulan	1	
NE	38	SMA	IBU RUMAH TANGGA	4thn	3	pilek
RA	30	SMK	Swasta	Jalan 4 thn	2	
AS	35	SMK	Jualan online dan warung	5thn 2bln	2	pilek
AA	29	SMK	Swasta	2 tahun	1	pilek

SL	45	SMA	Wiraswasta	4 tahun	4	dema m
YT	28	SMP	Swasta	11 bulan	2	pilek
AP	30	D3	PEDAGAN G	5 bulan	2	
NS	45	SMA	Ibu rumah tangga	4 tahun	4	
FR	31	SMK	Swasta	26 bulan	2	
EO	28	SMP	Karyawan cafe logo	10 bln	3	Pilek

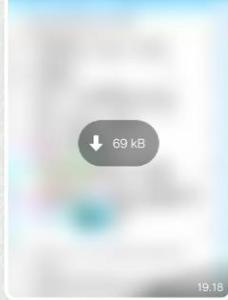
Lampiran 13. Dokumentasi whatsapp group







Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh 😊
Sebelumnya perkenalkan saya Alissa Ootrunnada mahasiswa poltekkes malang jurusan Gizi. Pada hari ini saya izin melakukan penyuluhan melalui WhatsApp Group nggih Bu, mengenai penyimpanan bahan makanan dengan tujuan menekan angka diare di Kota Malang pada Balita dikarenakan kesalahan penyimpanan bahan makanan sehingga makanan tercemar bakteri
Sebelumnya mohon maaf menunggu sebentar nggih, karena kurang 1 peserta belum bergabung 🙏



Ibu Putri Klojen 1
Ok

Terimakasih ibu'sekalian 😊

KUIISIONER PENGETAHUAN DAN KETERAMPILAN IBU BALITA ME...
1. Isilah terlebih dahulu identitas sesu...
docs.google.com

Anda
Selamat malam Ibu-Ibu sekalian. Usai sudah penyuluhan pada hari ini. Untuk yang terakhir diharapkan l...

Baik langsung saja nggih Bu mempersingkat waktu 😊

Seluruh ibu'diharapkan mengisi lagi nggih setelah melihat video materi penyuluhan 😊

Assalamualaikum Wr Wb

Bagi yg sudah mengisi 2x, berarti sudah selesai. Saya haturkan banyak terimakasih atas partisipasinya 😊

🙏 Salam sehat aman bernizi 🙏



Lampiran 14. Kuisisioner gambaran umum responden

The image displays three sequential screenshots of a Google Docs form titled "Kuisisioner gambaran umum responden". The form is filled out with the following information:

- Karakteristik Ibu ***
 - Nama: Putri wulandari
 - Usia *: 36
 - Pendidikan *: SMK
 - Alamat *: Jl.jendral basuki rahmad gg V no.4
- Pekerjaan ***: Ibu rumah tangga
- No Hp ***: 081331507108
- Nama Balita ***: Arumi nasha razeta
- Usia Balita ***: 14 bulan
- Jenis Kelamin Balita ***: Perempuan

The final screenshot shows a question: "Apakah anak mengalami penyakit dibawah ini selama 3 bulan terakhir?" with the following options:

- demam
- diare
- pilek

Lampiran 15. Kuisioner tingkat pengetahuan

<p>PERTANYAAN PENGETAHUAN * 2 poin</p> <p>1. Manakah yang termasuk bahan makanan yang mudah rusak (<i>perishable</i>)?</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> A. Ikan<input checked="" type="radio"/> B. Minyak<input type="radio"/> C. Tepung<input type="radio"/> D. Beras<input type="radio"/> E. Kacang-kacangan	<p>3. Penyimpanan yang paling benar untuk beras adalah? * 2 poin</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> A. Diletakkan pada lemari pendingin<input type="radio"/> B. Diletakkan pada wadah terbuka<input type="radio"/> C. Diletakkan pada lantai<input checked="" type="radio"/> D. Diletakkan pada rak di wadah tertutup<input type="radio"/> E. Diletakkan pada suhu rendah	<p>5. Bahan makanan yang mudah rusak dalam jangka waktu 24 jam, misalnya? * 2 poin</p> <ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="radio"/> A. Daging dan unggas<input type="radio"/> B. Gula dan kacang<input type="radio"/> C. Buah dan kecap<input type="radio"/> D. Tepung dan buah<input type="radio"/> E. Ikan dan minyak
<p>2. Manakah cara penyimpanan pada bawang-bawangan yang paling benar pada suhu ruang? * 2 poin</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> A. Dikupas dan diletakkan dalam container<input checked="" type="radio"/> B. Tidak perlu dikupas dan dimasukkan container<input type="radio"/> C. Di iris dan dimasukkan container<input type="radio"/> D. Di cincang dan dimasukkan plastic	<p>4. Berikut contoh bahan makanan yang tidak mudah rusak ialah * 2 poin</p> <ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="radio"/> A. Teh, Gula, Beras<input type="radio"/> B. Buah, Gula, Tepung<input type="radio"/> C. Kacang, Ikan, Teh<input type="radio"/> D. Minyak, Daging, Sayur<input type="radio"/> E. Kopi, Tepung, Sayur	<p>6. Cara awal penyimpanan daging ayam yang paling tepat adalah * 2 poin</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> A. Dilap menggunakan kain bersih<input type="radio"/> B. Dicuci dengan air mengalir<input checked="" type="radio"/> C. Tidak perlu dicuci dan di masukkan ke container<input type="radio"/> D. Dicuci dan digosok<input type="radio"/> E. Dicuci dan dipotong sesuai kehendak
<p>7. Berikut contoh buah yang tidak dapat disimpan di kulkas karena akan mengalami keceklatan pada kulitnya (<i>chilling injury</i>) ialah * 2 poin</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> A. Apel dan durian<input type="radio"/> B. Jeruk dan melon<input type="radio"/> C. Strawberry dan anggur<input checked="" type="radio"/> D. Pisang dan apel<input type="radio"/> E. Pisang dan alpukat	<p>9. Penyimpanan menurut jenis bahan makanan, sebaiknya dilakukan pada * 2 poin</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> A. Rak penyimpanan<input checked="" type="radio"/> B. Container dan plastic wrap<input type="radio"/> C. Kulkas<input type="radio"/> D. Lantai<input type="radio"/> E. Kertas	<p>11. Tempat penyimpanan bahan makanan kering yang baik ialah * 2 poin</p> <ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="radio"/> A. Ventilasi cukup, suhu sejuk, rak mudah dipindahkan<input type="radio"/> B. Suhu sejuk, udara panas, rak mudah dipindahkan<input type="radio"/> C. Suhu panas, ventilasi cukup, rak ringan<input type="radio"/> D. Ventilasi cukup, suhu sejuk, rak berat<input type="radio"/> E. Ventilasi kurang, suhu sejuk, rak mudah dipindahkan
<p>8. Berikut penyimpanan yang paling tepat pada biji-bijian adalah? * 2 poin</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> A. Diletakkan dalam suhu dingin<input type="radio"/> B. Diletakkan dalam suhu dingin sekali<input type="radio"/> C. Diletakkan dalam suhu beku<input checked="" type="radio"/> D. Diletakkan dalam suhu ruang	<p>10. Cara penyimpanan susu segar yang paling benar ialah * 2 poin</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> A. Dibiarkan di suhu ruang<input type="radio"/> B. Di dinginkan lalu dipanaskan<input checked="" type="radio"/> C. Di panaskan lalu di dinginkan<input type="radio"/> D. Dimasukkan ke dalam kaleng<input type="radio"/> E. Di simpan di dalam kotak	<p>12. Berikut penyimpanan pada sayur yang paling tepat adalah? * 2 poin</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> A. Memotong ,mencuci sayur dan dimasukkan ke container tiap jenisnya<input checked="" type="radio"/> B. Mencuci, memotong sayur dan dimasukkan ke container tiap jenisnya

13. Manakah yang termasuk sayuran tahan disimpan selama satu minggu di lemari pendingin? * 2 poin

- A. Kangkung dan sawi
- B. Bayam dan tomat
- C. Wortel dan brokoli
- D. Kubis dan bayam
- E. Brokoli dan sawi

14. Bagaimana kah penyimpanan yang paling tepat pada telur? * 2 poin

- A. Dilap dan dimasukkan di lemari pendingin
- B. Dicuci dan disimpan di lemari pendingin
- C. Disimpan pada suhu beku
- D. Disimpan pada suhu ruang dan rutin dibalikkan

15. Bagaimana kah penyimpanan yang paling tepat pada produk *frozen food*? * 2 poin

- A. Diletakkan pada container dan disimpan pada suhu ruang
- B. Diletakkan pada container dan disimpan pada suhu beku (frozen)
- C. Diletakkan pada container dan disimpan pada suhu dingin (chilling)
- D. Diletakkan pada container dan disimpan pada suhu dingin sekali (freezing)
- E. Diletakkan pada container dan disimpan pada pintu lemari pendingin

16. Manakah yang termasuk bahan makanan berbau tajam sehingga harus disimpan pada *plastic wrap*?.. * 2 poin

- A. Daging dan sayur pare
- B. Ikan dan buah pisang
- C. Unggas dan durian
- D. Buah apel dan pisang
- E. Sawi dan bayam

16. Manakah yang termasuk bahan makanan berbau tajam sehingga harus disimpan pada *plastic wrap*?.. * 2 poin

- A. Daging dan sayur pare
- B. Ikan dan buah pisang
- C. Daging ayam dan sayur
- D. Buah dan daging sapi
- E. Ikan dan susu

17. Berikut contoh bahan makanan yang dapat disimpan pada suhu ruang adalah?.. * 2 poin

- A. Minyak dan tepung
- B. Frozen food dan ikan
- C. Daging ayam dan sayur
- D. Buah dan daging sapi
- E. Ikan dan susu

18. Manakah salah satu cara penyimpanan yang paling tepat pada makanan kaleng?.. * 2 poin

- A. Disimpan dalam kaleng dan diletakkan di suhu dingin
- B. Disimpan dalam kaleng dan diletakkan pada suhu ruang
- C. Disimpan dalam plastic dan diletakkan di suhu ruang
- D. Disimpan dalam kaleng dan diletakkan di suhu beku
- E. Disimpan dalam kaleng dan diletakkan di suhu rendah

19. Bagaimana kah sistem *First In First Out (FIFO)* itu.. * 2 poin

- A. Barang yang terakhir masuk ialah barang yang pertama keluar
- B. Barang yang pertama masuk ialah barang yang pertama keluar
- C. Barang yang pertama masuk

20. Suhu yang sesuai untuk penyimpanan daging adalah? * 2 poin

- A. 1°-4°C
- B. 10°-15°C
- C. 0°-4°C
- D. 5°-35°C
- E. 3°-5°C

PERTANYAAN KETERAMPILAN * 3

Lampiran 16. Kuisisioner tingkat ketrampilan

The image displays a mobile application interface for a quiz titled "PERTANYAAN KETERAMPILAN". It consists of 12 questions arranged in a 4x3 grid. Each question is worth 3 points and includes multiple-choice options and radio buttons for "Benar" (Correct) and "Salah" (Incorrect). The questions cover topics such as identifying perishable foods, proper storage of onions, rice, chicken, and grains, and identifying safe storage locations for various food items.

PERTANYAAN KETERAMPILAN * 3 poin

1. Pilihlah yang termasuk bahan makanan *perishable* (mudah rusak)!

a. Daging
b. Sayuran
c. Buah
d. Ikan

Benar
 Salah

2. Lakukan penyimpanan bawang pada suhu ruang!

a. Bawang tidak perlu dikupas
b. Simpan bawang pada plastik tertutup

Benar
 Salah

3. Lakukan penyimpanan yang benar pada beras!

a. Meletakkan beras pada wadah tertutup
b. Wadah beras diletakkan pada rak

Benar
 Salah

4. Pilihlah contoh bahan makanan yang mudah rusak!

a. Beras
b. gula
c. kopi & teh

Benar
 Salah

5. Pilihlah bahan makanan yang mudah rusak dalam jangka waktu 24 jam

a. Daging
b. Minyak
c. Produk susu
d. Tepung

Benar
 Salah

6. lakukan penyimpanan daging ayam yang benar!

a. Dicuci di air yang mengalir
b. Dipotong sesuai kehendak
c. Meletakkan daging ayam pada *plastic wrap*
d. Meletakkan daging ayam pada lemari pendingin suhu 0°-4°C

Benar
 Salah

7. Pilihlah buah yang tidak dapat disimpan di lemari pendingin!

a. Pisang
b. Alpukat

Benar

8. Lakukan penyimpanan pada biji-bijian

a. Biji-bijian diletakkan dalam container sesuai jenisnya
b. Kontainer tertutup rapat
c. Meletakkan kontainer ke rak penyimpanan

Benar
 Salah

9. Pilihlah tempat penyimpanan yang tepat untuk masing-masing jenis bahan makanan!

a. container
b. plastic wrap

Benar
 Salah

docs.google.com

10. Urutkan cara penyimpanan yang paling tepat untuk susu!

- memanaskan susu pada suhu 60°C selama 30 menit
- meletakkan susu di wadah terbuka
- menyimpan susu di pintu lemari pendingin

Benar
 Salah

11. Pilihlah tempat penyimpanan yang tepat untuk bahan makanan kering!

- Rak kuat
- Rak mudah dibersihkan serta dipindahkan
- Ada sirkulasi udara

Benar

12. Urutkan penyimpanan pada sayur!

- Memotong sayur sesuai kebutuhan
- Mencuci sayur pada air mengalir
- Meletakkan sayur pada wadah tertutup
- Menyimpan pada lemari pendingin di suhu 10°-15°C

Benar
 Salah

13. Pilihlah jenis sayuran yang tahan disimpan selama satu minggu pada lemari pendingin !

- Brokoli
- Wortel
- Bayam

Benar
 Salah

14. Lakukan penyimpanan yang benar pada telur!

- Meletakkan telur pada tempat kering bersih
- Rutin membolak balikkan telur

Benar
 Salah

docs.google.com

13. Pilihlah jenis sayuran yang tahan disimpan selama satu minggu pada lemari pendingin !

- Brokoli
- Wortel
- Bayam

Benar
 Salah

14. Lakukan penyimpanan yang benar pada telur!

- Meletakkan telur pada tempat kering bersih
- Rutin membolak balikkan telur

Benar
 Salah

15. Lakukan penyimpanan yang tepat pada produk frozen food!

- Frozen food dapat diletakkan pada plastic atau container
- Frozen food diletakkan di suhu beku

Benar
 Salah

16. Pilihlah bahan makanan berbau tajam sehingga harus disimpan pada plastic wrap atau container!

- Durian
- Daging

Benar
 Salah

17. Pilihlah bahan makanan yang harus disimpan pada suhu ruang!

- Minyak
- Kacang-kacangan
- Beras

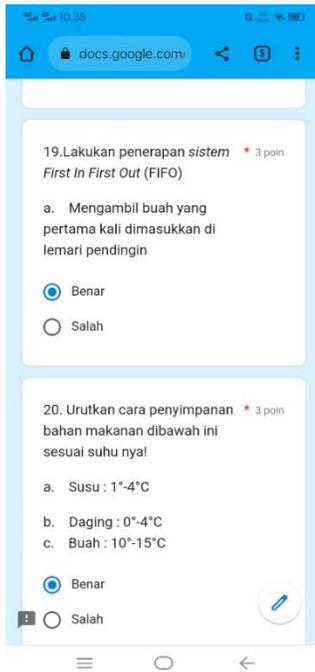
Benar
 Salah

18. Lakukan penyimpanan yang benar pada makanan kaleng!

- Makanan kaleng diletakkan di lemari pendingin agar awet

Benar
 Salah

19. Lakukan penerapan sistem First In First Out (FIFO)



Lampiran 17. Uji Statistik (SPSS)

- **Uji Normalitas Pengetahuan**

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Unstandardized Residual	
N		20	
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	.0000000	
	Std. Deviation	11.56875857	
Most Extreme Differences	Absolute	.124	
	Positive	.124	
	Negative	-.113	
Test Statistic		.124	
Asymp. Sig. (2-tailed) ^c		.200 ^d	
Monte Carlo Sig. (2-tailed) ^e	Sig.	.562	
	99% Confidence Interval	Lower Bound	.549
		Upper Bound	.574

- **Uji Normalitas Ketrampilan**

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Unstandardized Residual	
N		20	
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	.0000000	
	Std. Deviation	7.32346765	
Most Extreme Differences	Absolute	.229	
	Positive	.142	
	Negative	-.229	
Test Statistic		.229	
Asymp. Sig. (2-tailed) ^c		.007	
Monte Carlo Sig. (2-tailed) ^d	Sig.	.007	
	99% Confidence Interval	Lower Bound	.005
		Upper Bound	.009

- Uji Pengetahuan

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	PRE	67.50	20	9.665	2.161
	POST	78.00	20	11.854	2.651

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Significance One-Sided p	Two-Sided p
Pair 1	PRE & POST	20	.218	.178	.355

Paired Samples Test

		Paired Differences			95% Confidence Interval of the Difference	
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	Lower	Upper
Pair 1	PRE - POST	-10.500	13.563	3.033	-16.848	-4.152

Paired Samples Test

		t	df	Significance One-Sided p	Two-Sided p
Pair 1	PRE - POST	-3.462	19	.001	.003

Paired Samples Effect Sizes

			Standardizer ^a	Point Estimate	95% Confidence Interval	
					Lower	Upper
Pair 1	PRE - POST	Cohen's d	13.563	-.774	-1.268	-.265
		Hedges' correction	14.129	-.743	-1.217	-.254

- Uji Ketrampilan

Wilcoxon Signed Ranks Test

Ranks

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Post Test - Pre test	Negative Ranks	4 ^a	6.75	27.00
	Positive Ranks	12 ^b	9.08	109.00
	Ties	4 ^c		
	Total	20		

a. Post Test < Pre test

b. Post Test > Pre test

c. Post Test = Pre test

•

Test Statistics^a

	Post Test - Pre test
Z	-2.148 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	.032