

LAMPIRAN

Lampiran 1. Satuan Acara Penyuluhan (SAP)

SATUAN ACARA PENYULUHAN

Judul Kegiatan : Penyuluhan Gizi

Pokok Bahasan : Pemilihan bahan pangan

Sub. Pokok Bahasan :

- a. Pengertian bahan makanan
- b. Pemilihan bahan makanan
- c. Bahan makanan segar
- d. Ciri-ciri bahan makanan yang baik dan layak dikonsumsi

Sasaran : Ibu balita Posyandu Dahlia, Kelurahan Klojen, Kota Malang

Tempat : Posyandu Dahlia, Kelurahan Klojen, Kota Malang

Tanggal : 7 Maret 2023

1. TUJUAN INSTRUKSIONAL UMUM

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

2. TUJUAN INSTRUKSIONAL KHUSUS

Setelah diberikan penyuluhan ibu balita dapat:

- a. Ibu balita dapat memahami pengertian bahan makanan
- b. Ibu balita mengetahui ciri-ciri bahan makanan yang baik dan layak dikonsumsi
- c. Ibu balita mampu membedakan bahan makanan segar atau tidak segar secara tepat
- d. Ibu balita mampu memilih bahan makanan yang tepat

3. SASARAN

Ibu balita di Posyandu Dahlia, Kelurahan Klojen, Kota Malang

4. MATERI (Terlampir)

- a. Pengertian bahan makan
- b. Ciri-ciri bahan makanan yang baik dan layak dikonsumsi
- c. Bahan makanan segar
- d. Pemilihan bahan makanan

5. MRTODE

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

6. ALAT / MEDIA

Handphone, aplikasi whatsapp, kuota internet, dan media video.

7. KRITERIA EVALUASI

- a. Evaluasi struktur
 - 1) Peserta masuk ke dalam *group WhatsApp* penyuluhan
 - 2) Pengorganisasian penyuluhan dilakukan sebelumnya
- b. Evaluasi proses
 - 1) Peserta antusias terhadap materi penyuluh
 - 2) Tidak ada peserta yang meninggalkan penyuluhan
 - 3) Peserta aktif dalam diskusi tanya jawab
- c. Evaluasi hasil
 - 1) Ibu balita dapat memahami pengertian pemilihan bahan makanan
 - 2) Ibu balita dapat menyebutkan ciri-ciri bahan makanan yang baik dan layak dikonsumsi setelah diberikan penyuluhan.
 - 3) Ibu balita mampu membedakan bahan makanan segar dan tidak segar dengan benar
 - 4) Ibu balita mampu memilih bahan makanan yang tepat
- d. Evaluasi untuk peserta
 - 1) Pre test
 - 2) Post test

8. KEGIATAN PENYULUHAN

Waktu	Kegiatan Penyuluhan	Naskah	Keterangan
5 menit	Pembukaan	Assalamualaikum wr.wb, selamat pagi ibu-ibu sekalian. Perkenalkan nama saya Ochi Anggela mahasiswa tingkat akhir dari Politeknik Kesehatan kemenkes Malang. Disini saya akan berbagi ilmu mengenai pemilihan bahan makanan yang tepat. Tujuan dari penyuluhan ini menambah pengetahuan dan meningkatkan keterampilan ibu-ibu sekalian dalam memilih bahan makanan. Materi yang kita akan bahas pada pagi hari ini yaitu mengenai pemilihan bahan	Ceramah

		makanan, ciri-ciri bahan makanan yang baik dan layak dikonsumsi, membedakan bahan makanan segar dan tidak segar, dan yang terahir dapat memilih bahan makanan secara tepat.	
15 menit	Pre Test	Sebelum kita masuk kedalam materi, kami ada pre test terlebih dahulu. Mohon ibu-ibu mengisi lembar yang kami berikan ini.	Memberikan kuisisioner dan alat tulis.
10 menit	Penjelasan pelaksanaan (Pemutaran vidio)	<p>Selanjutnya materi yang akan saya sampaikan yang pertama yaitu, mengenai pengertian bahan makanan. Apa sih pangan itu? Pangan merupakan kebutuhan manusia yang harus dipenuhi setiap saat dan yang bersifat hakiki. Oleh karena itu pangan yang tersedia di masyarakat harus layak dikonsumsi. Pangan hendaknya tersedia cukup dan memenuhi kaidah aman, bermutu, bergizi dan beragam untuk memenuhi kebutuhan pokok individu setiap harinya. Kekurangan atau kelebihan pangan dalam jangka waktu yang lama akan berakibat buruk terhadap kesehatan.</p> <p>Adapun ciri-ciri bahan makanan segar yang dapat dipilih untuk diolah untuk menu keluarga dan layak dikonsumsi yaitu:</p> <p>Bahan Makanan Hewani:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Daging ternak <ol style="list-style-type: none"> a. Tampak mengkilap memiliki warna yang cerah dan tidak pucat. b. Tidak tercium bau asam dan busuk. 	Pemutaran vidio

		<ul style="list-style-type: none"> c. Daging elastis, artinya bila ditekan dengan jari akan segera kembali ke bentuk awal (kenyal) tidak kaku. d. Bila dipegang tidak lengket masih terasa basah. <p>2. Unggas : warna putih kekuningan, lembek, tulangnya jelas warna kuning. Bila dipotong sudah mati (bangkai) warna agak gelap, luka potong lurus pada bekas sembelihan, daging kenyal.</p> <p>3. Ayam buras : daging agak kering, langsing, otot jelas warna kekuningan.</p> <p>4. Daging ayam broiler yang sehat:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Warna putih kekuningan cerah (tidak gelap, tidak tidak pucat, dan kebiruan, tidak terlalu merah). b. Warna kulit ayam putih kekuningan, cerah, mengkilat dan bersih. c. Bila disentuh daging terasa lembab dan tidak lengket (tidak kering). d. Bau soesifik daging (tidak bau menyengat, tidak berbau amis, tidak berbau busuk). e. Konsistensi otot dada dan paha kenyal, elastis (tidak lembek). f. Bagian dalam karkas dan serabut otot berwarna putih agak pucat. g. Pembuluh darah di leher dan sayao kosong (tidak ada 	
--	--	--	--

		<p>sisa-sisa darah)</p> <p>5. Ikan segar</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Warna kulit terang, cerah dan tidak lebam b. Ikan bersisik masih melekat sisiknya dengan kuat dan tidak mudah rontok. c. Mata melotot, jernih, dan tidak kusam. d. Daging elastis, bila ditekan tidak berbekas. e. Insang berwarna merah segar tidak bau. f. Tidak terdapat lendir berlebihan pada permukaan. g. Tidak berbau busuk asam bau asing yang lain. h. Ikan akan tenggelam dalam air. <p>6. Ikan Asin/kering</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Cukup kering dan tidak busuk. b. Daging utuh bersih dan bebas dari serangga. c. Bebas bahan racun seperti peptisida. d. Tidak dihinggapi lalat atau serangga lain. e. Bahaya konaminasi pada ikan <p>7. Telur</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Tampak bersih dan kuat. b) Tidak pecah, retak, atau bocor. c) Tidak terdapat noda atau kotoran pada kulit. d) Mempunyai lapisan zat tepung pada permukaan kulit. e) Kulit telur kering dan 	
--	--	--	--

		<p>tidak basah akibat dicuci.</p> <p>f) Digojok tidak kopyor</p> <p>g) Bila diteropong terlihat terang dan bersih.</p> <p>h) Telur yang terbaik adalah telur yang diambil langsung dari kandang tanpa perlakuan tambahan seperti pembersihan atau dilap karena akan mempercepat pembusukan.</p> <p>8. Susu segar</p> <p>a. Warna susu putih dan kental.</p> <p>b. Cairanya konstan dan tidak menggunmpal.</p> <p>c. Aroma khas susu, tidak bau asam, tengik atau bau amis.</p> <p>d. Berat jenisnya lebih tinggi dari air (diatas 1,0).</p> <p>e. Kalau dimasak akan terbentuk lapisan busa lemak (Foam).</p> <p>f. Bebas dari kontaminasi fisik, seperti : darah, debu, bulu, serangga dll.</p> <p>Bahan Makanan Nabati :</p> <p>1. Buah-buahan</p> <p>a) Keadaan fisik baik, isisnya penuh, kulit ututh, tidak rusak/kotor.</p> <p>b) Isi masih terbungkus kulit dengan baik.</p> <p>c) Warna sesuai dengan bawaanya tidak buatan (karbitan).</p> <p>d) Tidak berbau busuk dan asam/basi.</p> <p>e) Tidak ada cairan asli selain getah aslinya.</p>	
--	--	---	--

		<p>f) Terdapat lapisan pelindung alami.</p> <p>2. Sayuran</p> <p>a) Daun, buah atau umbi dalam keadaan segar, utuh dan tidak layu.</p> <p>b) Kulit buah atau umbi utuh dan tidak rusak/pecah.</p> <p>c) Tidak ada bekas gigitan hewan, serangga atau manusia.</p> <p>d) Tidak ada bagian tubuh yang bernoda atau berubah warna.</p> <p>e) Bebas dari tanah dan kotoran lainnya.</p> <p>3. Sayur berlapis Seperti bawang, kol, sawi, jagung muda, bunga tebu dilapisi lapisan kulit luar yang berfungsi melindungi bagian dalamnya. Lapisan ini sangat menguntungkan waktu panen dan pengangkutan karena akan mencegah pencemaran. Ciri makanan jenis ini yang perlu diperhatikan :</p> <p>a) Lapisan luar masih menempel dengan baik.</p> <p>b) Lapisan luar dalam keadaan bersih.</p> <p>c) Yang masih ada lapisan luar penutup lebih baik.</p> <p>4. Biji-bijian</p> <p>a. Kering isi penuh, tidak keriput dan warna mengkilap.</p> <p>b. Permukaanya baik,</p>	
--	--	---	--

		<p>tidak ada noda karena rusak, jamur atau kotoran selain warna aslinya.</p> <p>c. Biji tidak belubang-lubang.</p> <p>d. Tidak tercium bau selain bau khas biji yang bersangkutan.</p> <p>e. Tidak tumbuh kecambah tunas kecuali dikehendaki untuk membuat (toge).</p> <p>f. Biji yang masih baik tenggelam bila dimasukan ke dalam air.</p> <p>5. Tepung</p> <p>a. Tidak bernoda dan berjamur</p> <p>b. Tidak diletakkan pada tempat yang lembab</p> <p>c. Pilih tepung yang diletakkan diatas rak saat di toko.</p> <p>6. Bumbu kering</p> <p>a) Keadaanya kering dan tidak dimakan serangga.</p> <p>b) Warna mengkilap dan berisi penuh.</p> <p>c) Bebas dari kotoan dan debu.</p> <p>7. Minyak Goreng</p> <p>a. Memiliki warna kuning keemasan bening.</p> <p>b. Tidak keruh.</p> <p>c. Tidak menggumpal.</p> <p>d. Berasal dari sumber yang terawasi</p> <p>8. Gula</p> <p>a. Berwarna kuning</p> <p>b. Bertekstur kasar</p> <p>c. Kering</p> <p>d. Tidak menggumpal</p> <p>e. Cepat larut</p>	
--	--	---	--

		<p>9. Makanan Fermentasi</p> <p>Makanam fermentasi adalah makanan yang diolah dengan bantuan mikroba seperti ragi (yeast) atau cendawan (fungi). Makanna fermentasi dibagi menjadi 2 yaitu makanan fermentasi nabati seperti, tauco, kecap, tempe, oncom, tenpoyak, bir, tape dll. Makanan fermentasi hewani seperti terasi, petis, cingcao, atau daging asap. Ciri-ciri makanan fermentasi yang baik adalah:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Makanna tercium aroma asli makanan fermentasi dan tidak ada perubahan warna, aroma, rasa.2) Bebas dari cemaran serangga (ulat) atau hewan lainnya.3) Tidak terdapat noda-noda pertumbuhan benda asing seperti spot-spot berwarna hitam, atau jamur gandum pada tempe atau oncom. <p>Makanan pabrik adalah makanan yang diolah oleh pabrik makanan biasanya dikemas dalam kaleng, botol, atau dos. Ada yang dikemas dengan fakum dan ada yang dalam cara biasa, kemasanya masih baik, utuh, tidak rusak, bocor atau kembung. Pada label kemasan khususnya untuk makanan dan minuman, sekurang-kurangnya</p>	
--	--	---	--

		<p>dicantumkan hal-hal berikut (undang-undang RI No.7 tahun 1996 tentang pangan).</p> <p>Menurut Permekes Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011, terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam pemilihan bahan makanan. Bahan makanan segar yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum di hidangkan seperti:</p> <ol style="list-style-type: none">a. Daging, susu, telur, ikan/udang, buah dan sayuran harus dalam keadaan baik, segar dan tidak rusak ataupun berubah bentuk, warna dan rasa yang berasal dari tempat resmi yang diawasi.b. Jenis tepung dan biji-bijian harus dalam keadaan baik, tidak berubah warna, dan tidak berjamur.c. Makanan fermentasi yaitu makanan yang diolahnya dengan bantuan mikroba seperti ragi, harus dalam keadaan baik, tercium aroma fermentasi, tidak berubah warna, aroma, rasa serta tidak bernoda dan berjamur.d. Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang telah berlakue. Makanan olahan pabrik yaitu makanan dapat langsung dikonsumsi tetapi digunakan untuk proses pengolahan makanan lebih lanjut yaitu:f. Makanan Dikemas:<ol style="list-style-type: none">a. Terdaftar dan mempunyai label	
--	--	---	--

		<p>merek.</p> <ul style="list-style-type: none"> b. Mempunyai label dan merk c. Kemasan tidak mudah rusak, pecah, dan menggelembung d. Belum melewati tanggal kedaluarsa e. Kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan f. Makanan tidak dikemas g. Baru dan segar h. Tidak basi, busuk, rusak, dan berjamur i. Tidak mengandung bahan berbahaya. <p>Bahan makanan disebut aman, bila memenuhi empat kriteria yaitu:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Tingkat kematangan sesuai dengan yang diinginkan b. Bebas dari mikroorganisme dan parasit penyebab terjadinya infeksi penyakit c. Bebas dari pencemaran pada tahapan proses berikut. d. Bebas dari adanya perubahan secara fisik/kimia akibat faktor luar. <p>Dalam pemilihan bahan makanan ada beberapa hal yang perlu diperhatikan. Menurut Kemenkes RI No.</p>	
--	--	---	--

		<p>1908/Menkes/Sk/VII,2003, bahwa makanan yang dimaksud yaitu:</p> <ol style="list-style-type: none"> Keadaan fisiknya baik, kulit utuh, tidak rusak, kotor tidak membusuk. Warna sesuai dengan bawanya, tidak ada warna tambahan, warna buatan dan warna lain selain warna buah. Tidak berbau menyengat seperti bau busuk, basi atau bau yang tidak segar lainnya. Bahan makanan berasal dari sumber yang resmi dan terawasi. Bahan makanna kemasan, bahan tambahan maknana dan penolong memenuhi syarat perundang-undnagan yang berlaku. 	
3 menit	Mengelola Audience	<p>Apa ibu-ibu mengantuk? Oh, tidak yaa. Sepertinya ibu-ibu sangat serius sekali memperhatikan vidio, beri tepuk tangan dulu biar suasanya tidak hening.</p>	<p>Memberikan ice breaking.</p>
10 menit	Evaluasi (bervariasi, bertanya ulang, penguatan):	<ol style="list-style-type: none"> Sebutkan ciri-ciri bumbu kering yang aman untuk digunakan? <p>Jawab : Keadaanya kering dan tidak dimakan serangga, warna mengkilap dan berisi penuh, bebas dari kotoan dan debu.</p> <ol style="list-style-type: none"> Sebutkan ciri-ciri ikan segar <p>Jawab: Warna kulit terang, cerah dan tidak lebam, Ikan bersisik masih melekat</p>	<p>Ceramah</p>

		<p>sisiknya dengan kuat dan tidak mudah rontok, Mata melotot, jernih, dan tidak kusam, Daging elastis, bila ditekan tidak berbekas, Insang berwarna merah segar tidak bau.</p>	
5 menit	Penutup	<p>Terimakasih ibu-ibu telah menyempatkan waktunya untuk hadir pada penyuluhan hari ini. Semoga penyuluhan ini dapat bermanfaat untuk kita semua. Dan mohon maaf bila ada salah kata dan perbuatan yang disengaja maupun tidak Wassalamualaikum Wr.Wb</p>	

Lampiran 2. Kuisisioner Gambaran Umum Responden

14.21 docs.google.com

Kuesioner penelitian

Poin total 93/100

Pengaruh penyuluhan dengan media video terhadap perubahan pengetahuan dan keterampilan tentang pemilihan bahan makanan pada ibu rumah tangga yang memiliki balita dalam pengolahan makanan di Desa Rampal Celaket Kota Malang

0 dari 0 poin

Nama Ibu *
Mintarsih

Umur Ibu *
43

Alamat Tempat Tinggal *
Jalan panglima sudirman, gg manunggal, klojen, malang

Nomor Hp *
085646810166

14.22 docs.google.com

Umur Balita *
3 tahun

Jenis Kelamin Balita: *

Laki-laki
 Perempuan

Tempat, Tanggal Lahir Balita *
HH BB TTTT
15 / 06 / 2020

Anak Ke
Ke 3

Jumlah Saudara (Tidak perlu di isi jika anak tunggal) *
2

14.22 docs.google.com

Pekerjaan : *

PNS
 Swasta
 Petani
 Ibu rumah tangga

Pendidikan Terakhir : *

Tidak Sekolah
 SD
 SMP
 SMA/SMEA
 Diploma
 Sarjana

Nama Balita *
Almahyra

Umur Balita *

14.22 docs.google.com

Tinggi badan Balita *
90

Berat Badan Balita *
13

Status Infeksi (Dalam 3 Bulan Terakhir) *

Demam
 Pusing
 Flu
 Batuk
 Diare

PERTANYAAN TERKAIT KETERAMPILAN IBU BALITA 57 dari 60 poin

✓ **Lakukan Pemilihan Bahan Makanan yang Aman Dikonsumsi! *3/3**

a. Tidak bau busuk
b. Tektur tidak lembek
c. Warna tidak berubah
d. Tidak berendur/berair

Lampiran 3. Kuiser Tingkat Pengetahuan

14.24 docs.google.com

✓ **Bahan makanan fermentasi seperti oncom dan tempe yang tidak aman dikonsumsi dan diolah untuk menu keluarga yang seperti** *2/2

- Berwarna putih bersih
- Tektur padat
- Yang terdapat jamur gandum** ✓
- Beraroma khas tempe

✓ **Apa saja hal yang perlu diperhatikan dalam memilih bahan makanan instan olahan pabrik** *2/2

- Nama produk, berat bersih, dan logo halal
- Nomor pendaftaran luar dan dalam negeri
- Komposisi, berat bersih, dan logo halal
- Komposisi, berat bersih, tanggal kedaluarsa, nomor pendaftaran dalam dan luar negeri, logo halal.** ✓

✓ **Sumber makanan terbaik merupakan sumber makanan yang berasal dari rumah, notang hewan yang diawasi** *2/2

14.25 docs.google.com

✓ **Bagaimana ciri-ciri terasi yang berkualitas yang aman untuk dipilih** *2/2

- Warna coklat pewarna
- Tercium aroma udang** ✓
- Dikerumuni oleh serangga
- Tumbuh jamur di permukaan

✓ **Bagaimana ciri-ciri makanan kemasan yang berkualitas** *2/2

- Kemasan mengembung, kemasan penyok, jauh dari tanggal kedaluarsa
- Kemasan tidak mengembung dan tidak penyok
- Jauh dari tanggal kedaluarsa, kemasan tidak rusak, kemasan tidak bocor** ✓
- Dekat dengan tanggal kedaluarsa dan kemasan tidak rusak

✓ **Manakah ciri-ciri bawang merah yang berkualitas untuk dipilih** 2/2

- Kulit luar sudah berwarna kekuningan dan

14.24 docs.google.com

✗ **Apa saja ciri-ciri susu segar yang paling benar dan aman dikonsumsi** *0/2

- Warna susu putih dan kekuningan
- Cairan tidak menggumpal** ✗
- Bau asam dan tengik
- Berat jenis lebih rendah dari air

Jawaban yang benar

- Warna susu putih dan kekuningan**

✓ **Apa saja ciri-ciri bahan pangan hewani (ikan) yang layak dikonsumsi** *2/2

- Sisik rontok, mata melotot, insang merah gelap, dan daging kaku
- Mata merah, sisik melekat, daging elastis kaku
- Sisik ikan masih melekat, mata melotot dan jernih, insang berwarna merah segar, dan daging masih elastis tidak kaku** ✓
- Mata melotot dan jernih, insang berwarna merah segar, dan daging masih elastis tidak kaku, sisik ikan rontok

14.23 docs.google.com

PERTANYAAN TERKAIT PENGETAHUAN IBU BALITA 36 dari 40 poin

Pilihlah Jawaban yang menurut anda benar!

✓ **Bahan makanan segar digambarkan dengan kondisi seperti** *2/2

- Segar, bau menyengat, tektur lembek
- Tektur tidak lembek, warna berlendir
- Tidak bau busuk, layu, daun berwarna kekuningan
- Segar, tidak rusak, tidak bau busuk, warna tidak berubah, tektur tidak lembek, dan tidak berlendir** ✓

✓ **Manakah ciri-ciri yang paling benar dari daging ayam broiler yang sehat dilihat dari tampilan fisualnya** *2/2

- Warna biru
- Warna daging tidak terlalu merah
- Warna putih kekuningan** ✓
- Pucat dan tidak mengkilat

14.24 docs.google.com

✓ Manakah ciri-ciri bumbu kering yang berkualitas bagus yang aman untuk dipilih *2/2

- Kopong tidak berisi
- Keadaan kering dan ringan ✓
- Berjamur di permukaan
- Terapat debu dan kotoran yang menempel

✓ Apa ciri-ciri ikan asin yang tidak berkualitas dan tidak aman dikonsumsi *2/2

- Tidak kering
- Tidak membusuk
- Dihingklapi lalat ✓
- Daging tidak utuh

✓ Bagaimana ciri-ciri yang paling benar dalam memilih kacang hijau *2/2

- Bau tengik, isi penuh, keriput
- Isi penuh, tidak keriput, warna merata ✓

14.25 docs.google.com

AA

- Kulit luar sudah berwarna kecoklatan dan bersih
- Basah dan berair
- Tumbuh tunas
- Tidak terdapat tanah yang menempel pada permukaan kulit ✓

✓ Manakah ciri-ciri buah pisang dengan kualitas terbaik untuk dipilih *2/2

- Kulit berwarna kecoklatan
- Tekstur keras
- Kulit berwarna kuning cerah merata ✓
- Terdapat bagian yang coklat kehitaman

Konten ini tidak dibuat atau didukung oleh Google. - Persyaratan Layanan - Kebijakan Privasi

Google Formulir

14.24 docs.google.com

✓ Apa hal yang seharusnya diperhatikan saat memilih telur yang baik *2/2

- Dilap
- Dicuci
- Digosok
- Tanpa perlakuan khusus ✓

✓ Bagaimana ciri-ciri pemilihan sayur yang aman dikonsumsi dan kualitasnya terjamin *2/2

- Keadaan segar, utuh, tidak layu, kulit buah tidak rusak, tidak ada bekas gigitan hewan, dan bebas dari peptisida ✓
- Keadaan segar, utuh, layu, terdapat bekas gigitan hewan
- Terdapat kandungan peptisida, utuh, daun dan buah busuk
- Layu, tidak ada bekas gigitan hewan, dan bebas dari peptisida

✓ Bahan makanan fermentasi sauerkraut *2/2

14.24 docs.google.com

✓ Manakah ciri-ciri yang paling benar dalam memilih tepung *2/2

- Ditempatkan pada tempat yang lembap saat di toko
- Tidak bernoda dan berjamur
- Diletakkan diatas rak ✓
- Terdapat kutu

✓ Bagaimana ciri-ciri yang paling tepat yang harus diperhatikan dalam memilih minyak goreng dengan kualitas tinggi *2/2

- Memiliki warna kuning keemasan ✓
- Menggumpal
- Keruh
- Warna kuning kecoklatan

✓ Manakah ciri-ciri yang paling benar dalam memilih gula *2/2

- Bertekstur kasar, tidak berair, berwarna putih ✓
- Berair, berwarna putih, tidak padat saat...

✓ Sumber makanan terbaik merupakan sumber makanan yang berasal dari rumah potong hewan yang diawasi *2/2

- Warga dan pemerintah
- Petugas inspektur dan perangkat desa
- Pemerintah dan petugas inspektur kehewan/peternakan ✓
- Masyarakat dan perangkat desa

✗ Bagaimana ciri-ciri mutu yang menunjukkan bahan makanan segar tersebut baik dapat dilihat pada *0/2

- Warna
- Aroma
- Tekstur ✗
- Bebas dari pencemaran peptisida

Jawaban yang benar

- Bebas dari pencemaran peptisida

✓ Manakah ciri-ciri berikut yang *2/2

Lampiran 4. Kuisisioner Tingkat Keterampilan

<p>14.22 docs.google.com</p> <p>✓ Pilihlah sayur yang kualitasnya terjamin dan aman diolah untuk dikonsumsi! *3/3</p> <ol style="list-style-type: none">1. Daun, buah, dan, umbi dalam keadaan segar2. Bebas dari peptisida3. Utuh dan tidak ada bekas gigitan hewan4. Warna tidak berubah <p><input checked="" type="radio"/> Benar ✓ <input type="radio"/> Salah</p> <p>✓ Pilihlah bahan makanan fermentasi yang aman diolah untuk menu keluarga! *3/3</p> <ol style="list-style-type: none">a. oncom dan tempe yang terdapat jamur gandum di permukaan <p><input type="radio"/> Benar <input checked="" type="radio"/> Salah ✓</p> <p>✓ Pilihlah bahan makanan instan olahan pabrik yang aman dikonsumsi! *3/3</p> <ol style="list-style-type: none">1. Terdapat komposisi pada kemasan2. Terdapat isi netto pada kemasan3. Terdapat tanggal kedaluarsa pada kemasan4. Terdapat logo halal dan haram pada	<p>14.22 docs.google.com</p> <p>PERTANYAAN TERKAIT KETERAMPILAN IBU BALITA 57 dari 60 poin</p> <p>✓ Lakukan Pemilihan Bahan Makanan yang Aman Dikonsumsi! *3/3</p> <ol style="list-style-type: none">a. Tidak bau busukb. Tekstur tidak lembekc. Warna tidak berubahd. Tidak berlendir/berair <p><input checked="" type="radio"/> Benar ✓ <input type="radio"/> Salah</p> <p>✓ Pilihlah daging ayam broilet yang sehat dilihat dari tampilan visual! *3/3</p> <ol style="list-style-type: none">a. Warna kulit putih kekuninganb. Mengkilatc. Warna tidak berubahd. Warna daging tidak terlalu merah <p><input checked="" type="radio"/> Benar ✓ <input type="radio"/> Salah</p> <p>✓ Pilihlah susu segar yang berkualitas! * 3/3</p> <ol style="list-style-type: none">a. Warna susu putih kentalb. Cairan tidak menggumpal
<p>14.22 docs.google.com</p> <p>✓ Pilihlah susu segar yang berkualitas! * 3/3</p> <ol style="list-style-type: none">a. Warna susu putih kentalb. Cairan tidak menggumpalc. Bau asam dan tengikd. Berat jenis lebih rendah dari air <p><input type="radio"/> Benar <input checked="" type="radio"/> Salah ✓</p> <p>✓ Pilihlah ikan segar yang aman dikonsumsi! *3/3</p> <ol style="list-style-type: none">1. Sisik melekat2. Jika ditekan daging tidak meninggalkan bekas3. Mata merah dan cekung4. Insang Coklat5. Berlendir <p><input type="radio"/> Benar <input checked="" type="radio"/> Salah ✓</p> <p>✓ Lakukan pemilihan telur yang baik dari kandang! *3/3</p> <ol style="list-style-type: none">1. Tidak diberi perlakuan2. Dilap3. Digosok4. Dicuti dengan air dan sabun	<p>14.23 docs.google.com</p> <p>✓ Pilihlah bahan makanan instan olahan pabrik yang aman dikonsumsi! *3/3</p> <ol style="list-style-type: none">1. Terdapat komposisi pada kemasan2. Terdapat isi netto pada kemasan3. Terdapat tanggal kedaluarsa pada kemasan4. Terdapat logo halal dan haram pada kemasa5. Terdapat nomor pendaftaran pada kemasan <p><input checked="" type="radio"/> Benar ✓ <input type="radio"/> Salah</p> <p>✓ Pilihlah Rumah Potong Hewan (RPH) yang memenuhi persyaratan! *3/3</p> <ol style="list-style-type: none">1. Diawasi oleh pemerintah2. Diawasi oleh petugas inspektur kehewan atau perternakan <p><input checked="" type="radio"/> Benar ✓ <input type="radio"/> Salah</p> <p>✗ Pilihlah bahan makanan yang baik, dilihat dari fisik dan mutu! *0/3</p> <ol style="list-style-type: none">a. Ciri fisik -

14.23 docs.google.com

✓ Pilihlah bahan makanan instan olahan pabrik yang aman dikonsumsi! *3/3

1. Terdapat komposisi pada kemasan
2. Terdapat isi netto pada kemasan
3. Terdapat tanggal kedaluarsa pada kemasan
4. Terdapat logo halal dan haram pada kemasan
5. Terdapat nomor pendaftaran pada kemasan

Benar ✓
 Salah

✓ Pilihlah Rumah Potong Hewan (RPH) yang memenuhi persyaratan! *3/3

1. Diawasi oleh pemerintah
2. Diawasi oleh petugas inspektur kehewanatan atau peternakan

Benar ✓
 Salah

✗ Pilihlah bahan makanan yang baik, dilihat dari fisik dan mutu! *0/3

- a. Ciri fisik

14.23 docs.google.com

✓ Pilihlah bahan makanan kemasan yang berkualitas! *3/3

- a. Jauh dari tanggal kedaluarsa
- b. Kemasan tidak menggelembung/penyok
- c. Kemasan tidak bocor

Benar ✓
 Salah

✓ Pilihlah bawang merah yang berkualitas baik! *3/3

- a. Kulit luar masih menempel pada buah
- b. Lapisan luar dalam keadaan bersih tidak ada tanah
- c. Kering
- d. Tidak busuk atau tumbuh

Benar ✓
 Salah

✓ Pilihlah buah pisang dengan kualitas terbaik! *3/3

- a. Kulit berwarna kuning cerah
- b. Tidak ada bagian yang hitam atau kecoklatan

14.23 docs.google.com

✓ Pilihlah ikan asin yang berkualitas * 3/3

- a. Cukup kering
- b. Tidak membusuk
- c. Dihinggapi lalat
- d. Daging tidak utuh
- e. Mengandung peptisida

Benar
 Salah ✓

✓ Pilihlah kacang hijau yang berkualitas! * 3/3

- a. Kering isi penuh
- b. Tidak keriput
- c. Warna mengkilap
- d. Bau tidak tengik

Benar ✓
 Salah

✓ Pilihlah tepung yang berkualitas! *3/3

- a. Tidak bernoda dan berjamur
- b. Tidak diletakkan pada tempat yang lembab
- c. Pilih tepung yang diletakkan diatas rak saat di toko

14.23 docs.google.com

✓ Pilihlah minyak goreng yang baik! * 3/3

- a. Memiliki warna kuning keemasan
- b. Menggumpal
- c. Keruh

Benar
 Salah ✓

✓ Pilihlah gula yang berkualitas! * 3/3

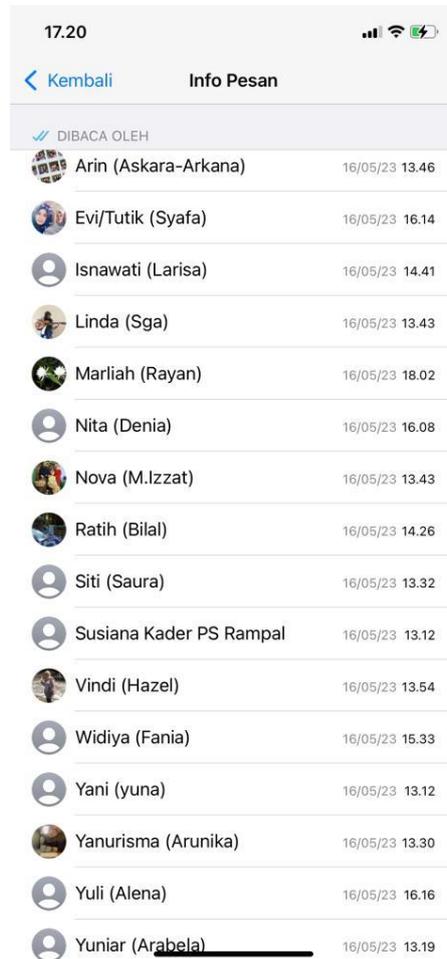
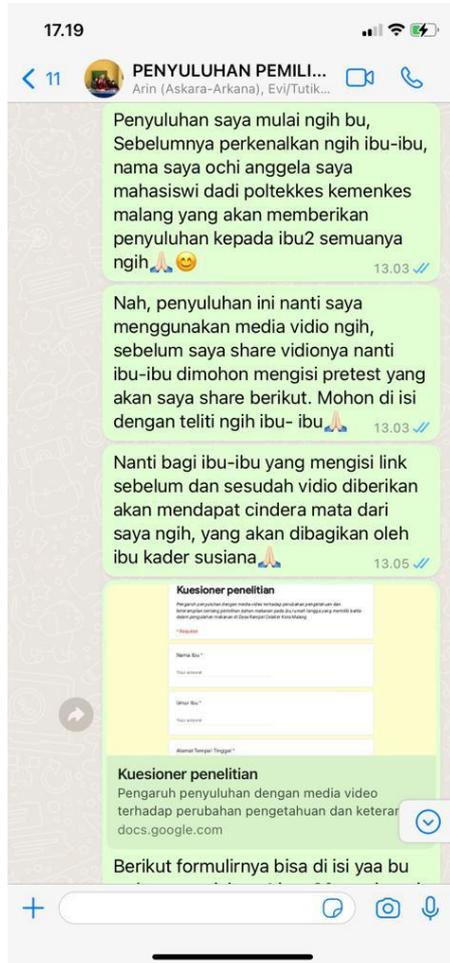
- a. Bertekstur kasar
- b. Tidak berair
- c. Tidak menggumpal
- d. Berwarna putih
- e. Tidak cepat larut

Benar ✓
 Salah

✓ Pilihlah terasi yang baik! *3/3

- a. Tercium aroma udang
- b. Warna coklat alami
- c. Bebas dari serangga
- d. Tidak tumbuh jamur berwarna hitam di permukaan

Lampiran 5. Dokumentasi *Whatsapp Group*



Lampiran 6. Pre Test dan Post Test Tingkat Keterampilan Menurut jawaban benar sala

No	Materi Ketrampilan	Kategori			
		S → B	S → S	B → S	B → B
1.	Kondisi bahan makanan segar	0	0	0	20
2.	Ciri-ciri daging ayam broiler sehat dilihat dari fisual	9	1	1	9
3.	Ciri-ciri susu segar yang aman dikonsumsi	5	2	1	12
4.	Ciri-ciri ikan yang layak dikonsumsi	1	0	0	19
5.	Hal yang perlu diperhatikan saat memilih telur	7	3	0	10
6.	Ciri-ciri sayur aman dikonsumsi dan kualitas terjamin	0	0	0	20
7.	Bahan makanan fermentasi yang aman dikonsumsi	4	2	1	13
8.	Bahan makanan instan yang aman dipilih	0	0	1	19
9.	Rumah potong hewan harus terawasi oleh lembaga	0	0	0	20
10.	Bahan makanan segar dilihat dari mutu	12	4	0	4
11.	Bumbu kering yang aman untuk dipilih	1	0	0	19
12.	Ikan asin yang tidak aman dikonsumsi dan tidak berkualitas	7	5	0	8
13.	Ciri-ciri kacang hijau berkualitas	0	0	0	20
14.	Ciri-ciri tepung yang berkualitas	7	1	0	12
15.	Ciri-ciri minyak goreng yang berkualitas tinggi	0	0	0	20
16.	Ciri-ciri pemilihan gula	4	2	0	14
17.	Ciri-ciri terasi yang berkualitas	0	0	0	20
18.	Ciri-ciri makanan kemasan berkualitas	2	0	0	18

19.	Ciri-ciri bawang merah berkualitas	7	2	2	9
20.	Ciri-ciri pisang dengan kualitas terbaik	0	0	0	20

S→S (Salah Ke Salah)			
Responden	Umur	Pendidikan	Pekerjaan
LP	38	Sarjana	Swasta
SA	42	SMA	IRT
A	31	Sarjana	IRT
YC	37	SMA	Swasta
M	43	SMA	IRT
RW	31	SMA	IRT
EY	36	SMA	IRT
PI	32	SMP	IRT
Y	37	Sarjana	PNS
B → S (Benar Ke Salah)			
EY	36	SMA	IRT
Y	37	Sarjana	PNS
NA	33	SMP	IRT
SA	42	SMA	IRT
PI	32	SMP	IRT

Lampiran 7. Pre Test dan Post Test Tingkat Pengetahuan Menurut jawaban benar sala

No	Materi Pengetahuan	Kategori			
		S → B	S → S	B → S	B → B
1.	Pemilihan bahan makanan yang aman dikonsumsi	0	0	0	20
2.	Pemilihan daging ayam broiler yang sehat dilihat dari visual	2	0	1	17
3.	Pemilihan susu segar berkualitas	4	0	3	13
4.	Pemilihan ikan segar yang aman untuk dikonsumsi	4	0	1	15
5.	Pemilihan telur yang baik dari kandang	7	0	0	13
6.	Pemilihan sayur yang aman dikonsumsi	0	0	0	20
7.	Pemilihan bahan makanan fermentasi yang aman diolah	7	2	2	8
8.	Pemilihan makanan instan olahan pabrik	0	1	0	19
9.	Pemilihan rumah potong hewan yang memenuhi persyaratan	0	0	0	20
10.	Pemilihan bahan makanan yang baik dilihat dari fisik dan mutu	0	1	1	18
11.	Pemilihan bumbu kering yang berkualitas	0	0	0	20
12.	Pemilihan ikan asin yang berkualitas	2	0	2	16
13.	Pemilihan kacang hijau yang berkualitas	0	0	0	20
14.	Pemilihan tepung yang berkualitas	1	0	0	19
15.	Pemilihan minyak goreng yang baik	2	0	0	18
16.	Pemilihan gula yang berkualitas	3	1	0	16
17.	Pemilihan terasi yang baik	0	0	1	19
18.	Pemilihan bahan makanan	0	0	0	20

	kemasan yang berkualitas				
19.	Pemilihan bawang merah yang berkualitas baik	1	0	0	19
20.	Pemilihan buah pisang dengan kualitas terbaik	9	3	2	6

S→S (Salah Ke Salah)			
Responden	Umur	Pendidikan	Pekerjaan
LP	38	Sarjana	Swasta
SA	42	SMA	IRT
SY	31	SMA	IRT
EY	36	SMA	IRT
Y	37	Sarjana	PNS
M	43	SMA	IRT
B → S (Benar Ke Salah)			
SR	31	Diploma	IRT
SA	42	SMA	IRT
A	31	Sarjana	IRT
IS	31	SMA	IRT
WN	46	SMP	IRT
YC	37	SMA	Swasta
AD	29	Sarjana	PNS
NA	33	SMP	IRT
LP	38	Sarjana	Swasta
EY	36	SMA	IRT

Lampiran 8. Skor Pos Test dan Pre Test Pengetahuan dan Keterampilan

No.	TINGKAT PENGETAHUAN		TINGKAT KETERAMPILAN	
	PRE POST	POST TEST	PRE POST	POST TEST
1	90	100	65	80
2	80	95	65	75
3	85	95	70	85
4	75	90	70	70
5	75	85	55	70
6	70	90	70	75
7	80	100	60	70
8	80	95	65	75
9	75	90	85	70
10	85	95	75	70
11	85	100	70	75
12	75	85	80	65
13	60	85	75	85
14	80	100	70	80
15	75	90	75	80
16	80	95	80	60
17	65	85	75	65
18	70	90	65	65
19	70	90	65	70
20	75	95	55	65

Lampiran 9. 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/ 0070 /2023 Malang, 11 Januari 2023
Lampiran : -
Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian
Dalam Memenuhi Penyusunan Tugas Akhir KTI

Kepada Yth.

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

Di

Tempat

Dalam rangka pemenuhan Tugas Akhir Karya Tulis Ilmiah, bersama ini kami hadapkan Ochi Anggela. (NIM.P17110203081) 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 Rampil Celaket

Dengan judul :

Pengaruh penyuluhan dengan media Video terhadap perubahan pengetahuan dan ketrampilan tentang pemilihan bahan makanan pada ibu rumah tangga yang memiliki balita dalam pengolahan makanan di Desa Rampil Celaket Kota Malang.

Data yang diambil :

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

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


Pit. Kepala Jurusan Gizi
Medi, SKM.M.,Pd
NIP. 196411071988121001

- Kampus Utama : Jalan Besar Ijen No. 77 c Malang, 65112. Telepon (0341) 566075, 571388
- Kampus I : Jalan Srikojo No. 299 Jember. Telepon (0331) 486613
- Kampus II : Jalan Arahad Yani Sumberepung 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) 773895
- Kampus V : Jalan Dr. Soetomo No. 5 Tenggalek Telp (0355) 791293
- Kampus VI : Jalan Dr. Cipto Mawasukusuma No. 83A Ponorogo Telp (0352) 467790



Lampiran 10. Surat Izin Penelitian Dinas Kesehatan Kota Malang

**PEMERINTAH KOTA MALANG**
DINAS KESEHATAN
Jl. Simpang LA. Sucipto No. 45 ☎ (0341) 406878 Fax. (0341) 406879
www.dinkes.malangkota.go.id e-mail : dinkes@malangkota.go.id
MALANG Kode Pos : 65124

Malang, 24 JAN 2023

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

Kepada
Yth. Kepala Puskesmas Rampil celaket
di
M A L A N G

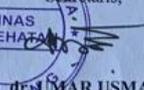
Dengan ini diberitahukan bahwa Mahasiswa Politeknik Kesehatan
Kemenkes Malang tersebut di bawah ini :

NO	NAMA	NIM
1.	OCHI ANGGELA	P17110203081

Akan melaksanakan penelitian mulai bulan Januari 2023, dengan
judul: Pengaruh penyuluhan dengan media video terhadap perubahan
pengetahuan dan ketrampilan tentang pemilihan bahan makanan pada ibu
rumah tangga yang memiliki 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.

a.n. KEPALA DINAS KESEHATAN
KOTA MALANG
Sekretaris,

DINAR MAR USMAN
Pembina
NIP. 19691111 199903 1 007



Lampiran 11. Surat Izin penelitian Puskesmas Rampil Celaket



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/ *no* /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 Rampil Celaket

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

Nama : Ochi Anggela
NIM : P17110203081

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 video terhadap perubahan pengetahuan dan ketrampilan tentang pemilihan bahan makanan pada ibu rumah tangga yang memiliki balita dalam pengolahan makanan di Rampil Celaket Kota Malang".

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

Dikeluarkan di : Malang
Pada tanggal : 12 Januari 2023

**KEPALA PUSKESMAS
RAMPAL CELAKET**


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

Lampiran 12. Uji Statistik (SPSS)

Pengetahuan

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		PRETEST	POSTTEST
N		20	20
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	76,50	92,50
	Std. Deviation	7,273	5,257
Most Extreme Differences	Absolute	,168	,183
	Positive	,132	,183
	Negative	-,168	-,183
Test Statistic		,168	,183
Asymp. Sig. (2-tailed)		,140 ^c	,078 ^c

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

c. Lilliefors Significance Correction.

Keterampilan

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		PRETEST	POSTTEST
N		20	20
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	69,50	72,50
	Std. Deviation	7,931	6,977
Most Extreme Differences	Absolute	,135	,190
	Positive	,125	,190
	Negative	-,135	-,110
Test Statistic		,135	,190
Asymp. Sig. (2-tailed)		,200 ^{c,d}	,057 ^c

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

c. Lilliefors Significance Correction.

d. This is a lower bound of the true significance.

Uji Hipotesis Pengetahuan

T-Test

Notes

Output Created		05-JUN-2023 21:17:29
Comments		
Input	Active Dataset	DataSet0
	Filter	<none>
	Weight	<none>
	Split File	<none>
	N of Rows in Working Data File	20
Missing Value Handling	Definition of Missing	User defined missing values are treated as missing.
	Cases Used	Statistics for each analysis are based on the cases with no missing or out-of-range data for any variable in the analysis.
Syntax	T-TEST PAIRS=PRE WITH POST (PAIRED) /CRITERIA=CI(.9500) /MISSING=ANALYSIS.	
Resources	Processor Time	00:00:00,00
	Elapsed Time	00:00:00,06

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	PRE	76,50	20	7,273	1,626
	POST	92,50	20	5,257	1,175

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	PRE & POST	20	,792	,000

Paired Samples Test

		Paired Differences				
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Pair 1	PRE - POST	-16,000	4,472	1,000	-18,093	-13,907

Paired Samples Test

		t	df	Sig. (2-tailed)
Pair 1	PRE - POST	-16,000	19	,000

Uji Hopotesis Keterampilan

T-Test

Notes

Output Created	05-JUN-2023 21:22:08	
Comments		
Input	Active Dataset	DataSet0
	Filter	<none>
	Weight	<none>
	Split File	<none>
	N of Rows in Working Data File	20
Missing Value Handling	Definition of Missing	User defined missing values are treated as missing.
	Cases Used	Statistics for each analysis are based on the cases with no missing or out-of-range data for any variable in the analysis.
Syntax	T-TEST PAIRS=PRE WITH POST (PAIRED) /CRITERIA=CI(.9500) /MISSING=ANALYSIS.	
Resources	Processor Time	00:00:00,02
	Elapsed Time	00:00:00,02

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	PRE	69,50	20	7,931	1,773
	POST	72,50	20	6,977	1,560

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	PRE & POST	20	-,024	,921

Paired Samples Test

		Paired Differences				
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Pair 1	PRE - POST	-3,000	10,687	2,390	-8,002	2,002

Paired Samples Test

		t	df	Sig. (2-tailed)
Pair 1	PRE - POST	-1,255	19	,225

Lampiran 13. Master Tabel

Nama Responden	Umur	Pendidikan Terakhir	Pekerjaan	Jumlah Anak	Usia Balita	Status Infeksi
SN	26	SMA	Ibu Rumah Tangga	2	1 tahun 5 bulan	Demam
SR	31	Diploma	Ibu Rumah Tangga	2	18 bulan	Pilek
SY	32	SMA	Ibu Rumah Tangga	2	3 tahun	Pilek
SA	42	SMA	Ibu Rumah Tangga	3	4 tahun	Demam
A	31	Sarjana	Ibu Rumah Tangga	2	17 bulan	Pilek
RW	31	SMA	Ibu Rumah Tangga	2	20 bulan	Diare
IS	31	SMA	Ibu Rumah Tangga	1	4,5 tahun	Pilek
WN	46	SMP	Ibu Rumah Tangga	3	1 tahun 4 bulan	Pilek
YC	37	SMA	Ibu Rumah Tangga	2	12 bulan	Batuk
NA	33	SMP	Swasta	3	16 bulan	Pilek
PI	32	SMP	Ibu Rumah Tangga	1	12 bulan	Batuk
VD	30	Sarjana	PNS	1	1 tahun 5 bulan	Batuk
LP	38	Sarjana	Swasta	3	29 bulan	Batuk
EY	36	SMA	Ibu Rumah Tangga	1	21 bulan	Batuk
Y	36	Sarjana	Sarjana	1	12 bulan	Batuk
AD	29	Sarjana	Sarjana	2	17 bulan	Pilek
SW	34	SMA	Ibu Rumah Tangga	1	24 bulan	Demam

IS	31	SMA	Ibu Rumah Tangga	2	4 tahun	Demam
P	28	SMA	Swasta	2	13 bulan	Batuk
M	43	SMA	Ibu Rumah Tangga	3	23 bulan	Demam

Lampiran 14. Form Informed Consen

Lembar Persetujuan (Inform Consen)

Lembar Persetujuan Menjadi Subyek Penelitian

Dengan ini saya bertanda tangan di bawah ini

Nama : *Ratih Wahyuningtyas*
Jenis kelamin : *Perempuan*
Usia : *31 Tahun*
Alamat : *Jl. P. Sudirman, Gg Marunggal No. 20*

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

Nama : *Ochi Anggela*
Nim : *P17110203081*
Judul : *Pengaruh Penyuluhan Berbasis Whatsapp Group dengan Media Video Terhadap Perubahan Pengetahuan dan Keterampilan tentang Pemilihan Bahan Makanan pada Ibu Balita dalam Pengolahan Makanan di Posyandu Dahlia Kelurahan Klojen Kota Malang*

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

Malang *3 Maret* 2023

Responden

Ratih W.
(*Ratih W.*)

Penulis

Ochi Anggela
(*Ochi Anggela*)

Lampiran 15. Pre Test Post Test Tingkat Pengetahuan Menurut Jawaban Benar

No	Materi	Jumlah Jawaban Benar				% Peningkatan
		Pre Test		Post Test		
		N	%	N	%	
1.	Kondisi bahan makanan segar	20	100	20	100	0
2.	Ciri-ciri daging ayam broiler sehat dilihat dari fisual	13	65	16	80	15
3.	Ciri-ciri susu segar yang aman dikonsumsi	14	70	16	80	10
4.	Ciri-ciri ikan yang layak dikonsumsi	20	100	20	100	0
5.	Hal yang perlu diperhatikan saat memilih telur	13	65	15	75	10
6.	Ciri-ciri sayur aman dikonsumsi dan kualitas terjamin	20	100	20	100	0
7.	Bahan makanan fermentasi yang aman dikonsumsi	17	85	15	75	-10
8.	Bahan makanan instan yang aman dipilih	20	100	20	100	0
9.	Rumah potong hewan harus terawasi oleh lembaga	20	100	20	100	0
10.	Bahan makanan segar dilihat dari mutu	9	45	16	80	35
11.	Bumbu kering yang aman untuk dipilih	20	100	20	100	0
12.	Ikan asin yang tidak aman dikonsumsi dan tidak berkualitas	9	45	15	75	30
13.	Ciri-ciri kacang hijau berkualitas	20	100	20	100	0
14.	Ciri-ciri tepung yang berkualitas	14	70	17	85	15

15.	Ciri-ciri minyak goreng yang berkualitas tinggi	20	100	20	100	0
16.	Ciri-ciri pemilihan gula	16	80	17	85	5
17.	Ciri-ciri terasi yang berkualitas	20	100	20	100	0
18.	Ciri-ciri makanan kemasan berkualitas	19	95	20	100	5
19.	Ciri-ciri bawang merah berkualitas	13	65	19	95	30
20.	Ciri-ciri pisang dengan kualitas terbaik	20	100	20	100	0

Lampiran 16. Pre Test Post Test Tingkat Keterampilan Menurut Jawaban Benar

No	Materi	Jumlah Jawaban Benar				% Peningkatan
		Pre Test		Post Test		
		N	%	N	%	
1.	Pemilihan bahan makanan yang aman dikonsumsi	20	100	20	100	0
2.	Pemilihan daging ayam broiler yang sehat dilihat dari visual	19	95	19	95	0
3.	Pemilihan susu segar berkualitas	18	90	16	80	-10
4.	Pemilihan ikan segar yang aman untuk dikonsumsi	16	80	17	85	5
5.	Pemilihan telur yang baik dari kandang	17	85	19	95	10
6.	Pemilihan sayur yang aman dikonsumsi	20	100	20	100	0
7.	Pemilihan bahan makanan fermentasi yang aman diolah	12	60	14	70	10
8.	Pemilihan makanan instan olahan pabrik	19	95	20	100	5
9.	Pemilihan rumah potong hewan yang memenuhi persyaratan	20	100	19	95	-5
10.	Pemilihan bahan makanan yang baik dilihat dari fisik dan mutu	17	85	20	100	15
11.	Pemilihan bumbu kering yang berkualitas	20	100	20	100	0
12.	Pemilihan ikan asin yang berkualitas	17	85	20	100	15
13.	Pemilihan kacang hijau yang berkualitas	20	100	20	100	0

14.	Pemilihan tepung yang berkualitas	20	100	20	100	0
15.	Pemilihan minyak goreng yang baik	17	85	20	100	15
16.	Pemilihan gula yang berkualitas	19	95	20	100	5
17.	Pemilihan terasi yang baik	20	100	20	100	0
18.	Pemilihan bahan makanan kemasan yang berkualitas	19	95	20	100	5
19.	Pemilihan bawang merah yang berkualitas baik	19	95	20	100	5
20.	Pemilihan buah pisang dengan kualitas terbaik	7	35	11	55	20