

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Surat Izin Studi Pendahuluan Ke Bankesbangpol dan Dinkes Kabupaten Malang



**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](mailto:direktorat@poltekkes-malang.ac.id)



Nomor : DP.02.01/5.0/ 0783 /2023 Malang, 16 Maret 2023  
Lampiran : -  
Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian  
Dalam Memenuhi Penyusunan Tugas Akhir KTI

Kepada Yth.

1. Kepala Bakesbangpol Kabupaten Malang
2. Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Malang

Di  
Tempat

Dalam rangka pemenuhan Tugas Akhir Karya Tulis Ilmiah, bersama ini kami hadapkan Salsabil Salma. (NIM.P17110204137) mahasiswa Program Studi D3 Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Mahasiswa yang bersangkutan dapat diijinkan untuk melakukan Penelitian, pada:

Tanggal : 23 Maret sd 30 April 2023  
Waktu : 08.00 – selesai  
Tempat : Puskesmas Tumpang Kabupaten Malang

Dengan judul :  
Pengaruh penyuluhan dengan Media Video terhadap perubahan pengetahuan dan ketrampilan tentang pengolahan makanan pada Ibu Balita di Desa Siamet.

Data yang diambil :  
Pretest – Posty tes

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



Tembusan disampaikan kepada Yth :

1. Kepala Puskesmas Tumpang Kabupaten Malang.

- 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 Laweng. 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 Perizinan Pengambilan Data Dari Bankesbangpol Kabupaten Malang

5/9/23, 9:25 PM



SISTEM PELAYANAN & INFORMASI ONLINE - BAKESBANGPOL - KABUPATEN MALANG

### PEMERINTAH KABUPATEN MALANG BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK

Jalan Panji No. 158 Telp. (0341) 392031 Fax. (0341) 392031  
Email: [bakesbangpol@malangkab.go.id](mailto:bakesbangpol@malangkab.go.id) - website: <http://www.malangkab.go.id>  
KEPANJEN - 65163

Kepada  
Yth. Sdr. Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten  
Malang  
di -  
Malang

#### **SURAT KETERANGAN**

Nomor : 072/0257/35.07.207/2023

#### Tentang **PENELITIAN**

Dasar : Permendagri RI Nomor 7 Tahun 2014 tentang Perubahan atas Permendagri RI Nomor 64 Tahun 2011 tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian

Memperhatikan : Surat Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang, 16 Maret 2023, Nomor: DP.02.01/5.0/ 0783 /2023, Perihal: Surat Permohonan Ijin Penelitian Dalam Memenuhi Penyusunan Tugas Akhir KTI

#### **MENERANGKAN**

Nama : Salsabil Salma  
NIM : P17110204137  
Daftar Tim : Penelitian ini dilakukan secara individu  
Instansi : Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang/ D3 Gizi  
Alamat : Jl. Besar Ijen No.77C, Oro-oro Dowo, Kec. Klojen, Kota Malang, Jawa Timur 65119  
Keperluan : Melaksanakan kegiatan penelitian *dengan judul/terkait* PENGARUH PENYULUHAHAN DENGAN MEDIA VIDEO TERHADAP PERUBAHAN PENGETAHUAN DAN KETERAMPILAN TENTANG PENGOLAHAN MAKANAN PADA IBU RUMAH TANGGA YANG MEMPUNYAI BALITA DI DESA SLAMET

Lokasi : Di Desa Slamet, Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang  
Waktu Kegiatan : 28 April 2023 s/d 27 Mei 2023

Apabila tidak bertentangan dengan kewenangan dan ketentuan yang berlaku, diharapkan Saudara memberi bantuan tempat dan atau data seperlunya untuk kegiatan dimaksud.

1. Kegiatan dimaksud benar-benar untuk kepentingan Pendidikan.
  2. Tidak dibenarkan melakukan aktivitas politik.
  3. Apabila situasi dan kondisi wilayah tidak memungkinkan akan dilakukan penghentian kegiatan.
- Demikian atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terimakasih.

Ditetapkan di : Kepanjen  
Tanggal : 04 Mei 2023

**KEPALA BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK  
KABUPATEN MALANG**

Ditandatangani secara elektronik



[siperol.malangkab.go.id](https://siperol.malangkab.go.id)

**MUMUK HADI MARTONO, SH., M.Hum**  
PEMBINA UTAMA MUDA  
NIP. 196709261993031004

### Lampiran 3. Surat Perizinan Dari Puskesmas Tumpang Kabupaten Malang



**PEMERINTAH KABUPATEN MALANG  
DINAS KESEHATAN  
UPT PUSKESMAS TUMPANG**



Jalan. Setiawan No. 227 Telp. (0341) 787290-787231-787232  
Email : [puskasmastumpang@gmail.com](mailto:puskasmastumpang@gmail.com) – Website : [puskesmas\\_malangkab.go.id](http://puskesmas_malangkab.go.id)  
**T U M P A N G. 6 5 1 5 6**

Nomor : 400/ISK/35.07.103.134/2023  
Lampiran : -  
Perihal : **Permohonan Ijin Penelitian**

Tumpang, 08 April 2023

Yth. Kepada :  
Kepala Badan Kesbang & Politik  
Kabupaten Malang  
Di  
MALANG

Menindaklanjuti surat dari Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang Nomor : DP.02.01/5.0/0783/2023 tanggal 16 Maret 2023 perihal Permohonan Ijin Penelitian, dengan ini kami menyatakan **tidak keberatan** dengan kegiatan tersebut yang dilaksanakannya kegiatan penelitian oleh :

Nama : Salsabilsalma  
Pekerjaan : Masiswa Poltekes Kemenkes Malang / P17110204137  
Tema Penelitian : Pengaruh penyuluhan dengan media video terhadap perubahan pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan makanan pada ibu hamil.  
Lamanya : 28 April 2023 s/d 13 Mei 2023

Demikian kami sampaikan, atas kerja samanya kami ucapkan terima kasih.

Kepala UPT Puskesmas Tumpang  
  
**dr. Titis Ad Respatilatsih**  
Spesialis Ginekologi dan Kebidanan (IV/c)  
NIP. 197305242002122007

## Lampiran 4. Uji Statistik

### Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Pretest Pengetahuan	20	40	85	61.50	11.133
Posttest Pengetahuan	20	65	100	82.25	10.696
Pretest Keterampilan	20	60	90	72.25	9.931
Posttest Keterampilan	20	75	100	88.50	7.797
Valid N (listwise)	20				

## Explore

### Notes

Output Created		31-MAY-2023 21:33:37
Comments		
Input	Active Dataset	DataSet3
	Filter	<none>
	Weight	<none>
	Split File	<none>
	N of Rows in Working Data File	80
Missing Value Handling	Definition of Missing	User-defined missing values for dependent variables are treated as missing.
	Cases Used	Statistics are based on cases with no missing values for any dependent variable or factor used.

Syntax	EXAMINE VARIABLES=Hasil BY Kuesioner /PLOT BOXPLOT STEMLEAF NPLOT /COMPARE GROUPS /STATISTICS DESCRIPTIVES /CINTERVAL 95 /MISSING LISTWISE /NOTOTAL.	
Resources	Processor Time	00:00:02,42
	Elapsed Time	00:00:02,07

[DataSet3]

## Kuesioner

### Case Processing Summary

Kuesioner	N	Valid		Cases Missing		Total	
		N	Percent	N	Percent	N	Percent
Hasil Skor							
Pretest Pengetahuan	20	100.0%	0	0.0%	20	100.0%	
Posttest Pengetahuan	20	100.0%	0	0.0%	20	100.0%	
Pretest Keterampilan	20	100.0%	0	0.0%	20	100.0%	
Posttest Keterampilan	20	100.0%	0	0.0%	20	100.0%	

### Descriptives

Kuesioner	Statistic	Std. Error
Hasil Skor	Mean	61.50
	95% Confidence Interval for Mean	2.489
	Lower Bound	56.29
	Upper Bound	66.71
	5% Trimmed Mean	61.39

	Median		60.00	
	Variance		123.947	
	Std. Deviation		11.133	
	Minimum		40	
	Maximum		85	
	Range		45	
	Interquartile Range		14	
	Skewness		-.039	.512
	Kurtosis		.075	.992
Posttest Pengetahuan	Mean		82.25	2.392
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	77.24	
		Upper Bound	87.26	
	5% Trimmed Mean		82.22	
	Median		85.00	
	Variance		114.408	
	Std. Deviation		10.696	
	Minimum		65	
	Maximum		100	
	Range		35	
	Interquartile Range		19	
	Skewness		-.085	.512
	Kurtosis		-.855	.992
Pretest Keterampilan	Mean		72.25	2.221
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	67.60	
		Upper Bound	76.90	
	5% Trimmed Mean		71.94	
	Median		67.50	
	Variance		98.618	
	Std. Deviation		9.931	
	Minimum		60	
	Maximum		90	
	Range		30	
	Interquartile Range		20	
	Skewness		.552	.512
	Kurtosis		-1.321	.992
Posttest Keterampilan	Mean		88.50	1.743
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	84.85	

	Mean	Upper Bound	92.15	
	5% Trimmed Mean		88.61	
	Median		85.00	
	Variance		60.789	
	Std. Deviation		7.797	
	Minimum		75	
	Maximum		100	
	Range		25	
	Interquartile Range		10	
	Skewness		.094	.512
	Kurtosis		-.677	.992

### Tests of Normality

Kuesioner	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Hasil Skor						
Pretest Pengetahuan	.196	20	.042	.959	20	.521
Posttest Pengetahuan	.201	20	.033	.937	20	.212
Pretest Keterampilan	.267	20	.001	.836	20	.003
Posttest Keterampilan	.223	20	.010	.898	20	.039

a. Lilliefors Significance Correction

### UJI WILCOXON

#### Ranks

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Posttest Pengetahuan -	Negative Ranks	0 <sup>a</sup>	.00	.00
Pretest Pengetahuan	Positive Ranks	20 <sup>b</sup>	10.50	210.00
	Ties	0 <sup>c</sup>		
	Total	20		

a. Posttest Pengetahuan < Pretest Pengetahuan

b. Posttest Pengetahuan > Pretest Pengetahuan

c. Posttest Pengetahuan = Pretest Pengetahuan

### Test Statistics<sup>a</sup>

	Posttest Pengetahuan - Pretest Pengetahuan
Z	-3.938 <sup>b</sup>
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.

### Ranks

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Posttest Keterampilan - Pretest Keterampilan	Negative Ranks	0 <sup>a</sup>	.00	.00
	Positive Ranks	20 <sup>b</sup>	10.50	210.00
	Ties	0 <sup>c</sup>		
	Total	20		

a. Posttest Keterampilan < Pretest Keterampilan

b. Posttest Keterampilan > Pretest Keterampilan

c. Posttest Keterampilan = Pretest Keterampilan

### Test Statistics<sup>a</sup>

	Posttest Keterampilan - Pretest Keterampilan
Z	-3.961 <sup>b</sup>
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.



## Lampiran 5. Kuesioner Penelitian

### KUESIONER PENELITIAN

No Responden :

Tanggal Wawancara :

#### I. Karakteristik Ibu

Nama :

Usia :

Alamat :

Pendidikan :

Pekerjaan :

No. Hp :

Jenis Hp :

#### II. Karakteristik Balita

Nama :

Usia :

Jenis Kelamin :

Tanggal Lahir :

Anak ke :

Jumlah Saudara :

Status Infeksi (dalam 3 bulan terakhir) :  Demam  Diare  Pilek

Tidak Ada

# KUESIONER PENGUKURAN PENGETAHUAN DAN KETERAMPILAN DALAM PENGOLAHAN MAKANAN

<p><b>Kuesioner Pengetahuan</b></p> <p>Apa pengertian pengolahan makanan menurut Herman Sulaiman? <span>5 poin</span></p> <p><input type="radio"/> Kumpulan bahan mentah menjadi makanan siap saji</p> <p><input type="radio"/> Teknik mengubah bahan mentah menjadi bahan pangan olahan</p> <p>Metode mengubah bahan mentah menjadi makanan atau bentuk lain untuk dikonsumsi manusia atau hewan</p> <p><input checked="" type="radio"/> Teknik memproses makanan agar lebih awet</p> <p><input type="radio"/> Teknik mengolah bahan mentah</p>	<p>Apa yang dimaksud dengan bahan makanan hewani? <span>5 poin</span></p> <p><input type="radio"/> Bahan makanan yang diperoleh dari tumbuhan</p> <p><input checked="" type="radio"/> Bahan makanan yang diperoleh dari hewan</p> <p><input type="radio"/> Bahan makanan yang dihasilkan dari pengolahan bahan mentah</p> <p><input type="radio"/> Bahan makanan yang mengandung banyak gula dan lemak</p> <p>Batalakan pilihan</p>	<p>Apa yang perlu diperhatikan saat merebus sayuran? <span>5 poin</span></p> <p><input type="radio"/> Merebus dengan waktu yang lama</p> <p><input type="radio"/> Menggunakan air perbusan yang banyak</p> <p><input checked="" type="radio"/> Menutup panci saat merebus</p> <p><input type="radio"/> Tidak perlu diperhatikan</p> <p>Batalakan pilihan</p>	<p>cs.google.com + [ ] [ ]</p> <p>saat menggunakan minyak untuk menggoreng makanan untuk anak balita? <span>5 poin</span></p> <p><input checked="" type="radio"/> Menggunakan minyak yang batu dan bersih</p> <p><input type="radio"/> Menggunakan minyak yang sudah dipakai beberapa kali</p> <p><input type="radio"/> Menggunakan minyak yang berbau apak</p> <p><input type="radio"/> Menggunakan minyak yang sudah kadaluarsa</p> <p>Batalakan pilihan</p>
<p>Apa yang dimaksud dengan tahap persiapan bahan makanan dalam pengolahan makanan? <span>5 poin</span></p> <p><input type="radio"/> Tahap terakhir dalam pengolahan makanan</p> <p><input checked="" type="radio"/> Tahap awal dalam pengolahan makanan</p> <p><input type="radio"/> Tahap pengemasan makanan</p> <p><input type="radio"/> Tahap penghancuran bahan makanan</p> <p>Batalakan pilihan</p>	<p>Apa yang dimaksud dengan bahan makanan hasil olahan? <span>5 poin</span></p> <p><input type="radio"/> Bahan makanan yang diperoleh dari tumbuhan</p> <p><input type="radio"/> Bahan makanan yang diperoleh dari hewan</p> <p><input checked="" type="radio"/> Bahan makanan yang dihasilkan dari pengolahan bahan mentah</p> <p><input type="radio"/> Bahan makanan yang mengandung banyak gula dan lemak</p> <p>Batalakan pilihan</p>	<p>Apa yang perlu diperhatikan saat menumis sayuran untuk anak balita? <span>5 poin</span></p> <p><input type="radio"/> Menumis dengan suhu tinggi dalam waktu yang lama</p> <p><input type="radio"/> Menumis sayuran yang sudah terlalu layu</p> <p><input type="radio"/> Menumis dengan menggunakan banyak minyak</p> <p><input checked="" type="radio"/> Menumis sayuran dengan suhu rendah dalam waktu yang singkat</p> <p>Batalakan pilihan</p>	<p>Apa yang perlu diperhatikan saat menggoreng makanan untuk anak balita? <span>5 poin</span></p> <p><input type="radio"/> Menggoreng dengan minyak yang belum panas</p> <p><input type="radio"/> Menggoreng dengan minyak yang berbau apak</p> <p><input checked="" type="radio"/> Menyusutkan waktu dan mengurangi makanan dengan jenis makanan</p> <p>Batalakan pilihan</p>
<p>Menurut Kemenkes RI tahun 2003, apa saja hal yang perlu diperhatikan dalam pemilihan bahan makanan? <span>5 poin</span></p> <p><input checked="" type="radio"/> Segi penampilan, harga, dan keberagaman bahan makanan</p> <p><input type="radio"/> Sumber-sumber makanan yang baik dan ketersediaannya di pasar</p> <p><input checked="" type="radio"/> Segi kebersihan, penampilan, dan kesehatan bahan makanan</p> <p><input type="radio"/> Harga, keamanan pangan, dan asal usul bahan makanan</p> <p>Batalakan pilihan</p>	<p>Berapa lama waktu yang ideal untuk mengukus nasi agar tidak menghilangkan zat gizi yang terkandung? <span>5 poin</span></p> <p><input type="radio"/> 5-10 menit</p> <p><input type="radio"/> 10-20 menit</p> <p><input checked="" type="radio"/> 20-30 menit</p> <p><input type="radio"/> 30-40 menit</p> <p>Batalakan pilihan</p>	<p>Apa yang perlu diperhatikan saat merebus bahan makanan untuk anak balita? <span>5 poin</span></p> <p><input checked="" type="radio"/> Merebus dengan waktu yang lama untuk semua bahan makanan</p> <p><input type="radio"/> Menggunakan air perbusan yang banyak untuk merebus sayuran</p> <p><input type="radio"/> Merebus bahan yang bertekstur keras dengan waktu yang lebih lama</p> <p><input type="radio"/> Tidak perlu menutup panci saat merebus</p> <p>Batalakan pilihan</p>	<p>Apa yang dimaksud dengan hygiene sanitasi dalam pengolahan makanan? <span>5 poin</span></p> <p><input type="radio"/> Tindakan menjaga kebersihan dan keamanan makanan selama proses pengolahan makanan</p> <p><input type="radio"/> Tindakan menjaga kebersihan ruangan saat memasak</p> <p><input checked="" type="radio"/> Tindakan memasak makanan dengan suhu tinggi untuk membunuh bakteri</p> <p><input type="radio"/> Tindakan memusnahkan bahan makanan yang sejenis saat pengolahan</p> <p>Batalakan pilihan</p>
<p>Apa yang dimaksud dengan bahan makanan nabati? <span>5 poin</span></p> <p><input checked="" type="radio"/> Bahan makanan yang diperoleh dari tumbuhan</p> <p><input type="radio"/> Bahan makanan yang diperoleh dari hewan</p> <p><input type="radio"/> Bahan makanan yang dihasilkan dari pengolahan bahan mentah</p> <p><input type="radio"/> Bahan makanan yang mengandung banyak gula dan lemak</p> <p>Batalakan pilihan</p>	<p>Berapa waktu yang diperlukan untuk merebus sayuran daun? <span>5 poin</span></p> <p><input checked="" type="radio"/> 15 menit</p> <p><input type="radio"/> 10 menit</p> <p><input type="radio"/> 15 menit</p> <p><input type="radio"/> 20 menit</p> <p>Batalakan pilihan</p>	<p>Apa yang perlu diperhatikan saat mengolah makanan untuk anak balita? <span>5 poin</span></p> <p><input type="radio"/> Menghasilkan tekstur makanan yang keras</p> <p><input checked="" type="radio"/> Menghasilkan tekstur makanan yang lunak dengan kandungan air tinggi</p> <p><input type="radio"/> Mengolah makanan dengan cara digoreng</p> <p><input type="radio"/> Mengolah makanan dengan cara dipanggang</p> <p>Batalakan pilihan</p>	<p>Mengapa penting untuk membersihkan tangan sebelum memulai pengolahan makanan? <span>5 poin</span></p> <p><input checked="" type="radio"/> Untuk menghilangkan kotoran pada tangan</p> <p><input type="radio"/> Untuk mengurangi kontaminasi bakteri pada tangan yang dapat menginfeksi makanan</p> <p><input type="radio"/> Agar tangan tidak terlihat saat memegang bahan makanan</p> <p><input type="radio"/> Agar tangan tetap lembab saat memulai pengolahan makanan</p> <p>Batalakan pilihan</p>
	<p>Apa yang perlu diperhatikan saat merebus sayuran? <span>5 poin</span></p> <p><input type="radio"/> Merebus dengan waktu yang lama</p> <p><input type="radio"/> Menggunakan air perbusan yang banyak</p> <p><input checked="" type="radio"/> Menutup panci saat merebus</p> <p><input type="radio"/> Tidak perlu diperhatikan</p> <p>Batalakan pilihan</p>		<p>Apa yang harus dilakukan saat mencuci bahan-bahan makanan sebelum dicuci? <span>5 poin</span></p> <p><input checked="" type="radio"/> Mencucinya dengan air biasa</p> <p><input type="radio"/> Mencucinya dengan air mengalir sampai bersih</p> <p><input type="radio"/> Menggosoknya dengan tangan agar bersih</p> <p><input type="radio"/> Menyiramnya dengan alkohol</p> <p>Batalakan pilihan</p>

Apa yang harus dilakukan setelah mencuci bahan-bahan makanan? 5 poin

- Membuang air cucian
- Menyimpan bahan makanan di tempat yang tidak bersih
- Mengeringkan bahan makanan dengan lap
- Mengolah bahan makanan dengan segera

Batalkan pilihan

Mengapa perlu memisahkan makanan mentah dan makanan yang sudah matang atau diproses? 5 poin

- Untuk memudahkan pengolahan makanan
- Agar makanan terlihat lebih menarik saat disajikan
- Untuk menghindari kontaminasi dari makanan mentah ke makanan yang sudah matang
- Agar makanan lebih mudah dicerna oleh tubuh

Batalkan pilihan

Apa yang harus dilakukan setelah selesai mengolah makanan? 5 poin

- Mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir
- Membersihkan lokasi pengolahan makanan
- Menyimpan makanan di tempat yang terbuka
- Menyajikan makanan dengan segera

Batalkan pilihan

Menurut Herman Sulaiman dalam bukunya yang berjudul Pengetahuan Penanganan Bahan Makanan dan Permasalahannya tahun 2013, pengolahan makanan meliputi metode dan teknik untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk dikonsumsi oleh manusia atau hewan 5 poin

- Benar
- Salah

Batalkan pilihan

Tahapan awal dalam pengolahan makanan: Tahapan penyajian dan Tahapan pemasakan 5 poin

- Benar
- Salah

Batalkan pilihan

Menurut Kemenkes RI tahun 2003, pemilihan bahan makanan mencakup : Semua bahan baik yang telah diolah maupun belum diolah dan bahan makanan dipilih berdasarkan kebersihan, penampilan, dan kesehatan serta harus memperhatikan sumber-sumber makanan yang baik dan ciri-ciri bahan yang baik 5 poin

- Benar
- Salah

Batalkan pilihan

Yang termasuk dari bahan makanan nabati : wortel, tempe, tahu 5 poin

- Benar
- Salah

Batalkan pilihan

Yang termasuk dari bahan makanan hewani : daging ayam, timun, telur 5 poin

- Benar
- Salah

Batalkan pilihan

Yang termasuk dari bahan makanan olahan : yogurt, soasis, tepung 5 poin

- Benar
- Salah

Batalkan pilihan

Lama waktu yang ideal untuk mengukus nasi agar tidak menghilangkan zat gizi yang terkandung adalah 20-30 Menit 5 poin

- Benar
- Salah

Batalkan pilihan

Lama waktu yang diperlukan untuk merebus sayuran daun adalah sekitar 5 menit dan air perbusan yang digunakan tidak boleh terlalu banyak 5 poin

- Benar
- Salah

Batalkan pilihan

Yang perlu diperhatikan saat merebus sayuran : Merebus dengan waktu yang lama dan Menggunakan air perbusan yang banyak 5 poin

- Benar
- Salah

Batalkan pilihan

Langkah-langkah yang perlu diperhatikan dalam pengolahan bahan makanan dengan cara memumis : Memumis sayuran dengan suhu tinggi dalam waktu yang lama agar warna sayuran tetap segar. Menggunakan sayuran yang sudah layu untuk ditumis. Menutup wajan ketika memumis daging dengan suhu tinggi dalam waktu lama 5 poin

- Benar
- Salah

Batalkan pilihan

Cara pengolahan makanan yang tepat untuk anak balita agar menghasilkan tekstur makanan yang lunak dengan kandungan air tinggi : Direbus, Diungkep, Dikukus 5 poin

- Benar
- Salah

Batalkan pilihan

Saat mengolah makanan untuk anak balita perlu diperhatikan tekstur makanan yang lunak agar gampang di cerna dengan kandungan air tinggi 5 poin

- Benar
- Salah

Batalkan pilihan

Saat menggunakan minyak untuk menggoreng makanan untuk anak balita, Sebaiknya menggunakan minyak yang baru dan bersih untuk menggoreng makanan. 5 poin

- Benar
- Salah

Batalkan pilihan

Waktu dan kematangan makanan harus disesuaikan dengan jenis makanan yang digoreng. 5 poin

- Benar
- Salah

Batalkan pilihan

Pernyataan yang benar tentang cara menerapkan hygiene sanitasi pengolahan makanan bagi ibu rumah tangga : Menggunakan alat-alat yang bersih dan sudah duci sebelum digunakan, Menjaga kebersihan diri dan lingkungan sekitar selama pengolahan makanan, dan Memisahkan bahan makanan mentah dan matang serta memperhatikan waktu penyimpanan 5 poin

- Benar
- Salah

Batalkan pilihan

Untuk mengurangi kontaminasi bakteri pada tangan yang dapat menginfeksi makanan maka sangat penting untuk membersihkan tangan sebelum memulai pengolahan makanan 5 poin

- Benar
- Salah

Batalkan pilihan

Mencuci bahan-bahan makanan dengan air mengalir tidak perlu dilakukan jika bahan makanan tersebut sudah terlihat bersih. 5 poin

- Benar
- Salah

Batalkan pilihan

Apakah mengontrol suhu dan waktu pengolahan makanan penting dalam pengolahan makanan? 5 poin

- Benar
- Salah

Batalkan pilihan

Bagaimana cara memisahkan makanan mentah dan makanan yang sudah matang atau diproses saat pengolahan makanan : Diletakkan pada satu wadah yang besar, Diletakkan pada piring yang berbeda-beda, Tidak perlu memisahkan karena tidak ada efek pada kualitas makanan 5 poin

- Benar
- Salah

Batalkan pilihan

Manfaat dari membersihkan lokasi pengolahan makanan setelah selesai mengolah makanan : Mencegah terjadinya kontaminasi bakteri yang dapat menginfeksi makanan di kemudian hari dan Membuat lokasi pengolahan makanan lebih bersih dan rapi 5 poin

- Benar
- Salah

Batalkan pilihan

## **Lampiran 6. Satuan Acara Penyuluhan**

### **SATUAN ACARA PENYULUHAN**

**(SAP)**

Judul Kegiatan : Penyuluhan Gizi

Pokok Bahasan : Pengolahan Makanan

Sub Pokok Bahasan :

- a. Pengertian Pengolahan Makanan
- b. Pemilihan Bahan Makanan
- c. Teknik Pengolahan Makanan Yang Baik dan Benar

Sasaran : Ibu Balita

Tempat : Desa Slamet

Hari / Tanggal :

#### **1. TUJUAN INSTRUKSIONAL UMUM**

Pada akhir proses penyuluhan ibu balita dapat mengetahui dan mampu mengolah makanan dengan baik dan tepat setelah diberikan penyuluhan

#### **2. TUJUAN INSTRUKSIONAL KHUSUS**

Setelah diberikan penyuluhan ibu balita dapat:

- a. Ibu balita dapat memahami pengertian pengolahan makanan
- b. Ibu balita mampu menerapkan teknik pengolahan makanan yang tepat
- c. Ibu balita mampu menerapkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah makanan yang baik dan tepat
- d. Ibu balita dapat mengetahui dampak jika pengolahan makanan tidak tepat

#### **3. SASARAN**

Ibu Balita di Desa Slamet

#### **4. MATERI (terlampir)**

- a. Pengertian Pengolahan Makanan
- b. Teknik Pengolahan Makanan Yang Baik dan Benar
- c. Pengetahuan dan Keterampilan Ibu Dalam Mengolah Makanan
- d. Dampak Pengolahan Makanan Yang Tidak Tepat

#### **5. METODE**

Dengan menggunakan metode Ceramah dan Demonstrasi menggunakan media video

#### **6. ALAT/ MEDIA**

Handphone, aplikasi WhatsApp, kuota internet, media video

#### **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 penyuluhan
- 3) Peserta aktif dalam menjawab pertanyaan dari penyuluh

##### **Evaluasi Hasil**

- 1) Ibu balita dapat memahami pengertian pengolahan makanan
- 2) Ibu balita mampu menerapkan teknik pengolahan makanan yang tepat
- 3) Ibu balita mampu menerapkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah makanan yang baik dan tepat
- 4) Ibu balita dapat mengetahui dampak jika pengolahan makanan tidak tepat

##### **Evaluasi Untuk Peserta**

- 1) Pre and Post Test Questionary
- 2) Pre and Post Observation List Questionary

## B. Kegiatan Penyuluhan

No	Waktu (Menit)	Kegiatan Penyuluhan	Tindakan	Metode
1	5	<b>Pembukaan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salam</li> <li>• Perkenalan diri sebagai penyuluh</li> <li>• Menyampaikan topic bahasan</li> <li>• Menjelaskan tujuan penyuluhan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assalamualaikum wr wb, ibu bagaimana kabarnya hari ini? Alhamdulillah semoga sehat selalu</li> <li>• Sebelumnya perkenalkan bu saya salsabil salma mahasiswa dari politeknik kemenkes malang. Jurusan gizi</li> <li>• Jadi saya disini akan memberikan penyuluhan mengenai pengolahan makanan, ibu ibu apasih pengolahan makanan itu? Bagaimana sih cara yang baik dan benar dalam mengolah bahan makanan? Nah pasti ibu ibu bertanya Tanya nih maka dari itu tujuan saya disini akan menjelaskan, kepada ibu-ibu semua mengenai bagaimana cara mengolah bahan makanan yang baik dan benar</li> </ul>	Ceramah
2	10	<b>Pre test</b>	Tetapi sebelum itu dimohon ibu mengisi pre tes yang sudah saya siapkan ya ibu, semoga bisa menjawab dengan baik ya bu.	Memberikan Pretest dan alat tulis
3	30	<b>Menjelaskan Penyampaian materi (menggunakan media Video)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manuscript Video</li> </ul>	<p>Nah sudah selesai nih, mengisi tes nya selanjutnya ke acara materi, saya sudah menyiapkan materi dalam video ini dimohon ibu ibu untuk menyimak dengan baik ya bu, selamat menonton.</p> <p style="text-align: center;"><b>• PEMBUKAAN</b></p> <p>Halo semua, Kali ini kita akan membahas penyebab satu masalah yang belakangan ini sedang hangat diperbincangkan banyak orang khususnya para orang tua yang memiliki balita yaitu diare pada balita. Diare pada balita dapat terjadi akibat infeksi bakteri atau virus yang menyerang saluran pencernaan. Salah satu faktor yang dapat memperburuk infeksi ini adalah pengolahan makanan yang tidak higienis. Nah, dalam kesempatan kali ini kita akan membahas tentang bagaimana cara pengolahan makanan yang tepat agar tidak menjadi penyebab diare pada balita. Kita juga akan membahas tentang pentingnya hygiene sanitasi dalam pengolahan makanan serta teknik memasak yang tepat agar makanan yang disajikan selalu sehat dan aman dikonsumsi oleh balita. simak terus ya video ini</p> <p><b>SEBENARNYA APASIH PENGOLAHAN MAKANAN ITU?</b></p>	Pemutaran Video Demonstrasi

			<p>menurut Herman sulaiman dalam buku yang berjudul pengetahuan penanganan bahan makanan dan permasalahannya tahun 2013 // Pengolahan makanan adalah kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk konsumsi oleh manusia atau hewan di rumah atau oleh industri pengolahan makanan. Lalu dalam langkah awal proses pengolahan makanan ada tahap Persiapan bahan makanan.</p> <p><b>BAGAIMAKAH PEMILIHAN BAHAN MAKANAN DALAM PROSES PENGOLAHAN MAKANAN?</b></p> <p>menurut kemenkes RI tahun 2003. Pemilihan bahan makanan adalah semua bahan baik terolah maupun tidak termasuk bahan tambahan dan bahan penolong. Bahan makanan perlu dipilih yang sebaik baiknya dilihat dari segi kebersihan, penampilan dan kesehatan. ibu dalam memilih bahan yang akan diolah harus mengetahui sumber-sumber makanan yang baik serta memperhatikan ciri-ciri bahan yang baik.</p> <p>Beberapa hal yang harus diingat tentang pemilihan bahan makanan :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Hindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber yang tidak jelas.</li> <li>b. Gunakan catatan tempat pembelian bahan makanan.</li> <li>c. Mintalah informasi atau keterangan asal usul bahan yang dibeli</li> <li>d. Belilah bahan ditempat penjualan resmi dan bermutu seperti rumah potong Pemerintah atau tempat potong resmi yang diawasi Pemerintah, tempat pelelangan ikan resmi. Tidak membeli bahan makanan yang sudah kadaluwarsa atau membeli daging/unggas yang sudah terlalu lama disimpan, khususnya organ dalam (jeroan) yang potensial mengandung bakteri.</li> </ol> <p>lalu, Bahan makanan tersebut dapat dikelompokkan menjadi tiga kelompok besar berdasarkan sumbernya, yaitu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bahan makanan nabati adalah bahan makanan yang diperoleh dari tumbuh-tumbuhan, seperti sayuran, buah-buahan, kacang-kacangan.</li> <li>2. Bahan makanan hewani adalah bahan makanan yang diperoleh dari hewan, seperti daging, ikan, telur, susu, dan produk-produk olahan lainnya yang berasal dari</li> </ol>	
--	--	--	---	--

hewan.

3. Bahan makanan hasil olahan adalah bahan makanan yang telah diolah atau diproses dari bahan makanan mentah menjadi bentuk yang berbeda. Contohnya adalah makanan siap saji, bahan pangan olahan seperti tepung terigu, tepung kacang-kacangan, tepung jagung, mentega, keju.

**SELANJUTNYA, BAGAIMANAKAN TEKNIK MEMASAK UNTUK BALITA YANG BENAR?**

Proses pemasakan bahan makanan merupakan proses kegiatan terhadap bahan makanan dari bahan mentah menjadi bahan jadi atau setengah jadi. teknik memasak bahan makanan perlu diperhatikan karena proses kehilangan zat-zat gizi terjadi pada saat proses pemasakan, tetapi juga perlu diperhatikan proses pemasakan yang tepat untuk anak balita, berikut ini beberapa proses perlu diperhatikan dalam dalam mengolah makanan untuk anak balita :

- a. Pengolahan bahan makanan dengan cara menggoreng, yaitu cara memasak makanan dengan menggunakan minyak panas. Langkah yang perlu diperhatikan :
  1. Sebaiknya menggunakan minyak yang baru, jangan yang sudah dipakai beberapa kali
  2. Minyak yang digunakan bersih, kekuning-kuningan, jernih dan tidak bau apek
  3. Bahan makanan digoreng dengan minyak yang sudah panas
  4. Waktu dan kematangan makanan disesuaikan dengan jenis makanan
- b. Pengolahan makanan dengan cara dikukus, yaitu cara memasak makanan dengan alat yang disebut dandang atau risopan. Makanan dimasak dengan uap air yang mendidih yang ada dibawah alat memasak. Langkah yang perlu diperhatikan :
  1. Bahan makanan dibungkus dengan daun yang bersih
  2. Mengukus nasi tidak terlalu lama 20-30 menit agar zat gizi yang terkandung tidak hilang
  3. Air di dalam dandang sebaiknya dibiarkan mendidih terlebih dahulu
  4. Mengukus sayuran sebaiknya setengah matang, tetapi untuk protein hewani sebaiknya dikukus hingga matang



c. Pengolahan bahan makanan dengan cara merebus, yaitu dengan cara memasak makanan dengan menggunakan air panas secara langsung. Makanan dimasukan kedalam air yang mendidih dan ditunggu sampai masak. Langkah yang perlu diperhatikan :

1. Merebus bahan yang bertekstur keras sebaiknya dilakukan dengan waktu yang lebih lama dari 20 menit diatas api sedang dengan panci tertutup.
2. Untuk merebus sayuran diperlukan waktu yang singkat dan air perbusan yang tidak terlalu banyak. Waktu yang diperlukan untuk merebus sayuran daun  $\pm$  5 menit, sayuran buah  $\pm$  10 menit, dengan keadaan air yang sudah mendidih
3. Biarkan panci tertutup selama merebus, agar zat gizi yang terkandung didalam sayuran tidak menghilang

d. Pengolahan bahan makanan dengan cara menumis, yaitu cara memasak makanan dengan menggunakan sedikit minyak atau margarine sampai makanan cukup layu dan yang biasanya ditumis adalah sayuran dan bumbu-bumbu.

Langkah yang perlu diperhatikan :

1. Tidak menumis sayuran dengan suhu tinggi dalam waktu yang lama, karena akan merusak gizi dalam sayuran
2. Bahan makanan yang ditumis warnanya harus masih segar dan tidak terlalu layu
3. Untuk menumis daging dengan suhu tinggi dalam waktu lama dapat ditutup, supaya matang sempurna.

Cara pengolahan makanan untuk anak balita, pilih proses yang menghasilkan tekstur makanan yang lunak dengan kandungan air tinggi, yaitu direbus, diungkep, atau dikukus. Pengolahan secara kombinasi atau dipanggang dan digoreng boleh dilakukan, asalkan tidak menghasilkan tekstur yang keras. Beberapa pilihan kombinasi seperti direbus dahulu, kemudian dipanggang, dan kemudian di goreng

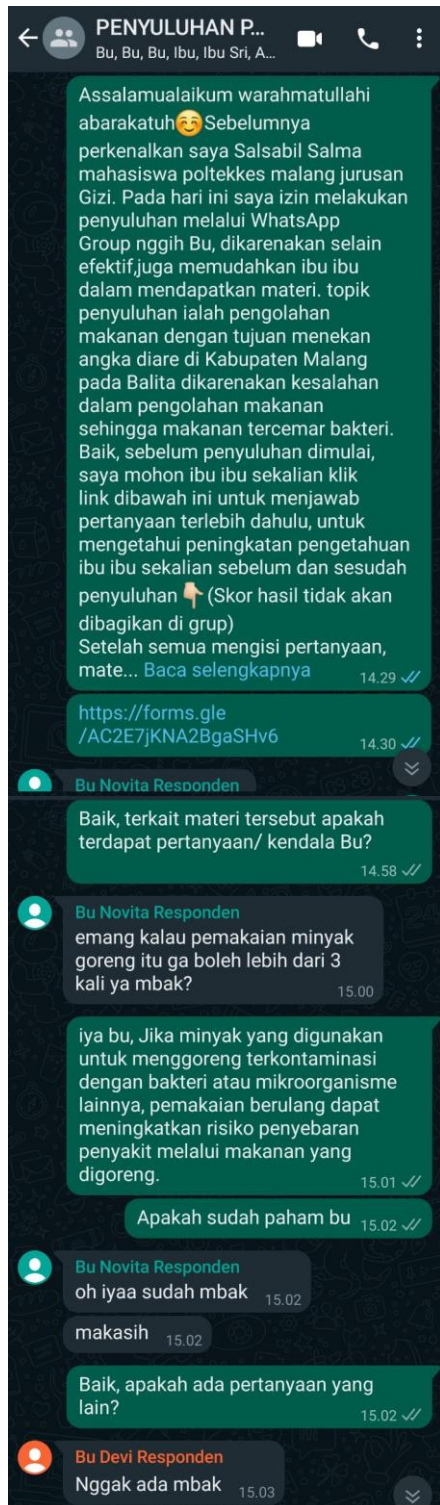
**BAGAIMANA MENERAPKAN HYGIENE SANITASI DALAM PENGOLAHAN MAKANAN**  
nah setelah kita mengetahui teknik memasak yang

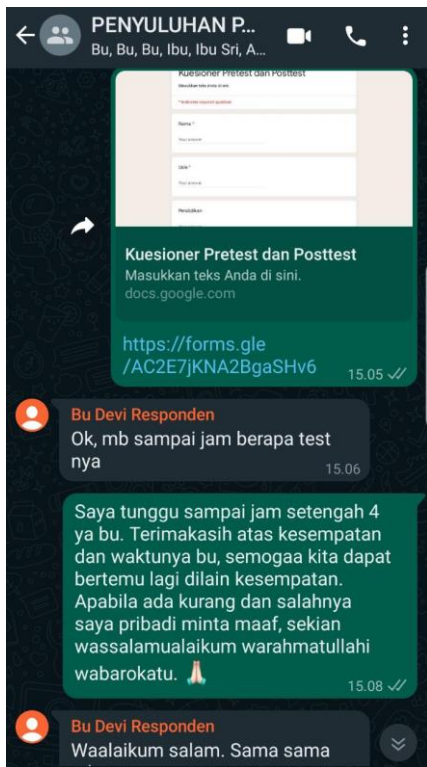
		<p>benar untuk anak balita selanjutnya kita bahas tentang Hygiene sanitasi. // Hygiene sanitasi merupakan tindakan yang dilakukan untuk menjaga kebersihan dan keamanan makanan selama proses pengolahan makanan. Hal ini penting untuk memastikan bahwa makanan yang diolah oleh ibu rumah tangga tersebut sehat dan aman bagi balita yang dikonsumsi. Adapun cara-cara menerapkan hygiene sanitasi pengolahan makanan bagi ibu rumah adalah sebagai berikut:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membersihkan tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum memulai pengolahan makanan. hal Ini penting untuk mengurangi kontaminasi bakteri yang ada pada tangan yang dapat menginfeksi makanan.</li> <li>• Membersihkan alat-alat dan peralatan yang akan digunakan dalam pengolahan makanan dengan air mengalir dan deterjen. Ini penting untuk mengurangi kontaminasi bakteri yang ada pada alat-alat dan peralatan yang dapat menginfeksi makanan.</li> <li>• Mencuci bahan-bahan makanan yang akan diolah dengan air mengalir sampai bersih. Ini penting untuk mengurangi kontaminasi bakteri yang ada pada bahan-bahan makanan yang dapat menginfeksi makanan.</li> <li>• Memisahkan makanan mentah dan makanan yang sudah matang atau diproses agar terhindar dari kontaminasi.</li> <li>• Mengontrol suhu dan waktu pengolahan makanan sesuai dengan spesifikasi yang ditentukan. Ini penting untuk memastikan bahwa makanan yang diolah memiliki suhu dan waktu pengolahan yang sesuai agar tidak mengalami kerusakan kualitas dan keamanan.</li> <li>• Membersihkan lokasi pengolahan makanan setelah selesai mengolah makanan. Ini penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi bakteri yang dapat menginfeksi makanan di kemudian hari.</li> </ul> <p>• <b>PENUTUP</b></p> <p>Nah sekarang menjadi lebih paham tentang pengolahan makanan yang baik dan benar bukan? Kita sekarang sudah mengetahui apa itu pengolahan makanan, lalu bagaimana cara pemilihan bahan makanan, pentingnya teknik memasak, dan hygiene</p>	
--	--	---	--

			<p>sanitasi dalam pengolahan makanan. Oleh karena itu, mari kita sama-sama memperbaiki proses pengolahan makanan di rumah kita dengan mengikuti langkah-langkah yang telah kita pelajari. Jangan lupa juga untuk terus memperhatikan kandungan gizi yang tercantum pada produk yang kita beli, sehingga kita dapat memastikan bahwa makanan yang disajikan kepada keluarga kita selalu sehat, bergizi, dan aman dikonsumsi. Selamat mencoba dan semoga bermanfaat!</p> <p>Salam sehat</p>	
4	5	<b>Mengelola Audience</b>	<p>Baik bagaimana ibu-ibu sudah paham apa sudah mengantuk? Hahaa bercanda ya bu, ini Ibu-ibu kayanya serius sekali dari tadi mendengarkan materinya.</p>	Ice Breaking
5	15	<p><b>Tanya jawab</b> kepada ibu balita :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memberikan kesempatan bertanya kepada ibu balita mengenai materi yang telah disampaikan.</li> <li>• Memberikan pertanyaan tentang materi yang ada di video.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nah bu setelah mendengarkan video tadi ibu ibu apa ada yang ingin ditanyakan? Atau mungkin ada yang masih menggajal gitu bu?</li> <li>• Kalau tidak ada, gantian nih saya yang mau bertanya, nanti kalau ada yang bisa jawab ada hadiah istimewa lo bu.</li> <li>• Pertanyaan pertama: Sebutkan 6 kesalahan umum ibu ibu dalam mengolah makanan? <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ketika akan masak Tidak Mencuci Tangan</li> <li>2) Mencuci sayuran setelah dipotong</li> <li>3) Mencuci daging dengan air</li> <li>4) Mengolah Daging, unggas, atau makanan laut yang kurang matang</li> <li>5) merebus sayuran terlalu lama</li> <li>6) menggunakan alat yang sama untuk mengolah berbagai bahan makanan</li> </ol> </li> <li>• pertanyaan kedua : sebutkan 5 teknik memasak panas basah? <ol style="list-style-type: none"> <li>1) merebus</li> <li>2) poaching</li> <li>3) menyetup</li> <li>4) steaming/ mengukus</li> <li>5) simmering</li> <li>6) mengetim</li> </ol> </li> </ul>	Tanya jawab
7		<b>Bervariasi (Curah Pendapat)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nah, ketika ada sayuran yang belum dikupas dan belum di cuci langkah pertama apa yang harus kita lakukan bu agar tidak mengurangi</li> </ul>	

			<p>kandungan gizi yang terkandung dalam sayur ini?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nah, benar bu kita harus mencuci nya terlebih dulu baru lah kita memotong atau mengupasnya bu.</li> </ul>	
8		Pos Test	<p>Baik berarti ibu-ibu semuanya sudah mengerti ya mengenai materi pengolahan makanan? Atau masih ada yang ingin ditanyakan? Sudah nggak ada yaa, kalau gitu kita buktikan lagi di tes kali ini, diharapkan ibu ibu semua mengisi pos tes kali ini dengan baik ya bu.</p>	
9	5	<p><b>Penutupan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ucapan terima kasih</li> <li>Pesan pesan manfaat mengolah makanan yang baik dan benar</li> <li>salam</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Baik, dirasa sudah cukup ya ibu ibu penyuluhan kali ini, terima kasih karena sudah memberikan waktunya bu</li> <li>Jangan lupa untuk menerapkan pengolahan makanan yang dirasa ibu kayanya ada yang salah dalam mengolah suatu bahan makanan.</li> <li>Kalau gitu kami akhiri dulu ya ibu-ibu semua. Terimakasih sekali lagi. Assalamualikum Wr Wb</li> </ul>	Ceramah

## Lampiran 7. Bukti WhatsApp Group





**Lampiran 8. Tabel 12 Pengetahuan Ibu Sebelum Dilakukannya Penyuluhan**

<b>Kode Responden</b>	<b>Nilai Pengetahuan</b>	<b>Kategori Pengetahuan</b>	<b>Pendidikan Terakhir</b>
1	60	Kurang	Tamat SD
2	65	Kurang	Tamat SD
3	60	Kurang	Tamat SD
4	70	Cukup	Tamat SMA
5	45	Kurang	Tamat SD
6	60	Kurang	Tamat SMA
7	60	Kurang	Tamat SMA
8	75	Cukup	Tamat SMA
9	60	Kurang	Tamat SD
10	65	Kurang	Tamat SD
11	85	Baik	Tamat Perguruan Tinggi
12	55	Kurang	Tamat SMA
13	75	Cukup	Tamat SMA
14	45	Kurang	Tamat SD
15	60	Kurang	Tamat SMA
16	40	Kurang	Tamat SD
17	70	Cukup	Tamat SMA
18	60	Kurang	Tamat SD
19	70	Cukup	Tamat SMA
20	50	Kurang	Tamat SD

*Sumber Analisis Data Primer 2023*

**Lampiran 9. Tabel 13. Pengetahuan Ibu Sesudah Dilakukannya Penyuluhan**

<b>Kode Responden</b>	<b>Nilai Pengetahuan</b>	<b>Kategori Pengetahuan</b>	<b>Pendidikan Terakhir</b>
1	70	Cukup	Tamat SD
2	85	Baik	Tamat SD
3	80	Cukup	Tamat SD
4	100	Baik	Tamat SMA
5	70	Cukup	Tamat SD
6	90	Baik	Tamat SMA
7	95	Baik	Tamat SMA
8	90	Baik	Tamat SMA
9	65	Cukup	Tamat SD
10	70	Cukup	Tamat SD
11	100	Baik	Tamat Perguruan Tinggi
12	85	Baik	Tamat SMA
13	90	Baik	Tamat SMA
14	75	Cukup	Tamat SD
15	85	Baik	Tamat SMA
16	75	Cukup	Tamat SMA
17	85	Baik	Tamat SMA
18	85	Baik	Tamat SD
19	85	Baik	Tamat SMA
20	65	Cukup	Tamat SD

*Sumber Analisis Data Primer 2023*



**Lampiran 10. Tabel 14. Rata – Rata Nilai Pengetahuan Ibu Balita Berdasarkan Materi Kuesioner**

No	Materi	Jumlah Jawaban Benar				% Peningkatan
		Pre Test		Post Test		
		n	%	n	%	
1	Pengertian pengolahan makanan	16	80	19	95	5
2	Tahap persiapan dalam pengolahan	17	85	18	90	5
3	Pengertian pengolahan menurut kemenkes	12	60	19	95	35
4	Klasifikasi bahan makanan nabati	15	75	17	85	10
5	Klasifikasi bahan makanan hewani	11	55	19	95	40
6	Klasifikasi bahan makanan olahan	12	60	17	85	25
7	Waktu ideal dalam pengolahan	13	65	18	90	35
8	Waktu ideal dalam pengolahan	11	55	13	65	10
9	Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan bahan makanan	17	85	18	90	5
10	Suhu yang tepat saat menumis	14	70	16	80	10
11	Waktu ideal dalam merebus bahan	8	40	12	60	20
12	Hal hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan bahan makanan	11	55	13	65	10
13	Cara penggunaan minyak untuk makanan balita	10	50	15	75	25
14	Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan bahan makanan	9	45	16	80	35
15	Pengertian hygiene sanitasi dalam pengolahan makanan	9	45	17	85	40
16	Pentingnya cuci tangan	17	85	19	95	10
17	Pentingnya mencuci bahan makanan sebelum diolah	9	45	15	75	30

<b>18</b>	Pentingnya mencuci bahan makanan sebelum diolah	11	55	17	85	30
<b>19</b>	Pentingnya memisahkan bahan makanan mentah dan matang	8	40	12	60	20
<b>20</b>	Hal yang harus dilakukan ketika selesai pengolahan	20	100	20	100	0

*Sumber Analisis Data Primer 2023*

**Lampiran 11. Tabel 15 Hasil Kuesioner Pengetahuan (Pre-test dan Post-test)**

No	Pertanyaan	Kategori			
		S → B	S → S	B → B	B → S
1	Pengertian pengolahan makanan	2	2	16	0
2	Tahap persiapan dalam pengolahan	2	1	15	1
3	Pengolahan menurut kemenkes	7	0	13	0
4	Klasifikasi bahan makanan nabati	3	2	14	1
5	Klasifikasi bahan makanan hewani	9	0	19	1
6	Klasifikasi bahan makanan olahan	5	3	12	0
7	Waktu ideal dalam pengolahan	5	3	13	0
8	Waktu ideal dalam pengolahan	3	6	10	1
9	Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan bahan makanan	1	2	17	0
10	Suhu yang tepat saat menumis	3	3	13	1
11	Waktu ideal dalam merebus bahan	3	8	9	0
12	Hal hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan bahan makanan	2	7	11	0
13	Cara penggunaan minyak untuk makanan balita	5	5	10	0
14	Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan bahan makanan	8	3	8	1
15	Pengertian hygiene sanitasi dalam pengolahan makanan	8	3	9	0
16	Pentingnya cuci tangan	2	1	17	0
17	Pentingnya mencuci bahan makanan sebelum diolah	5	5	10	0
18	Pentingnya mencuci bahan makanan sebelum diolah	6	3	11	0
19	Pentingnya memisahkan bahan makanan mentah dan matang	4	8	8	0
20	Hal yang harus dilakukan ketika selesai pengolahan	0	0	20	0

*Sumber Analisis Data Primer 2023*

**Lampiran 12. Tabel 16. Keterampilan Ibu Balita Sebelum Penyuluhan**

<b>Kode Responden</b>	<b>Nilai Keterampilan</b>	<b>Kategori Keterampilan</b>	<b>Pendidikan Terakhir</b>
1	65	Cukup	Tamat SD
2	75	Cukup	Tamat SD
3	65	Cukup	Tamat SD
4	85	Baik	Tamat SMA
5	65	Cukup	Tamat SD
6	70	Cukup	Tamat SMA
7	85	Baik	Tamat SMA
8	75	Cukup	Tamat SMA
9	65	Cukup	Tamat SD
10	60	Cukup	Tamat SD
11	90	Baik	Tamat Perguruan Tinggi
12	85	Baik	Tamat SMA
13	85	Baik	Tamat SMA
14	65	Cukup	Tamat SD
15	65	Cukup	Tamat SMA
16	65	Cukup	Tamat SD
17	65	Cukup	Tamat SMA
18	60	Cukup	Tamat SD
19	85	Baik	Tamat SMA
20	70	Cukup	Tamat SD

*Sumber Analisis Data Primer2023*

**Lampiran 13. Tabel 17. Keterampilan Ibu Balita Sesudah Dilakukannya  
Penyuluhan**

<b>Kode Responden</b>	<b>Nilai Keterampilan</b>	<b>Kategori Keterampilan</b>	<b>Pendidikan Terakhir</b>
1	90	Baik	Tamat SD
2	85	Baik	Tamat SD
3	80	Baik	Tamat SD
4	95	Baik	Tamat SMA
5	85	Baik	Tamat SD
6	85	Baik	Tamat SMA
7	100	Baik	Tamat SMA
8	85	Baik	Tamat SMA
9	85	Baik	Tamat SD
10	75	Cukup	Tamat SD
11	100	Baik	Tamat Perguruan Tinggi
12	100	Baik	Tamat SMA
13	100	Baik	Tamat SMA
14	85	Baik	Tamat SD
15	90	Baik	Tamat SMA
16	90	Baik	Tamat SD
17	85	Baik	Tamat SMA
18	75	Cukup	Tamat SD
19	95	Baik	Tamat SMA
20	85	Baik	Tamat SD

*Sumber Analisis Data Primer 2023*

**Lampiran 14. Tabel 18 Rata-Rata Nilai Keterampilan Ibu Berdasarkan Materi Kuesioner**

No	Materi	Jumlah Jawaban Benar				% Peningkatan
		Pre Test		Post Test		
		n	%	n	%	
1	Pengertian pengolahan makanan	19	95	20	100	5
2	Tahap persiapan dalam pengolahan	17	85	19	95	10
3	Pengolahan menurut kemenkes	14	70	19	95	25
4	Klasifikasi bahan makanan nabati	14	70	18	90	20
5	Klasifikasi bahan makanan hewani	15	75	20	100	25
6	Klasifikasi bahan makanan olahan	12	60	19	95	35
7	Waktu ideal dalam pengolahan	14	70	20	100	30
8	Waktu ideal dalam pengolahan	9	45	14	70	25
9	Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan bahan makanan	13	65	15	75	10
10	Suhu yang tepat saat menumis	13	65	17	75	10
11	Waktu ideal dalam merebus bahan	14	70	18	90	20
12	Hal hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan bahan makanan	13	65	18	90	25
13	Cara penggunaan minyak untuk makanan balita	15	75	17	85	10
14	Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan bahan makanan	12	60	14	70	10
15	Pengertian hygiene	14	70	18	90	20

	sanitasi dalam pengolahan makanan					
<b>16</b>	Pentingnya cuci tangan	13	65	18	90	25
<b>17</b>	Pentingnya mencuci bahan makanan sebelum diolah	12	60	18	90	30
<b>18</b>	Pentingnya mencuci bahan makanan sebelum diolah	17	85	18	90	5
<b>19</b>	Pentingnya memisahkan bahan makanan mentah dan matang	14	70	14	70	0
<b>20</b>	Hal yang harus dilakukan ketika selesai pengolahan	19	95	20	100	5

*Sumber Analisis Data Primer 2023*

**Lampiran 15. Tabel 19 Hasil Kuesioner Ketrampilan (Pre-test dan Post-test)**

No	Pertanyaan	Kategori			
		S → B	S → S	B → B	B → S
1	Pengertian pengolahan makanan	1	0	19	0
2	Tahap persiapan dalam pengolahan	2	0	18	0
3	Pengolahan menurut kemenkes	5	0	15	0
4	Klasifikasi bahan makanan nabati	3	1	16	0
5	Klasifikasi bahan makanan hewani	5	0	15	0
6	Klasifikasi bahan makanan olahan	7	1	12	0
7	Waktu ideal dalam pengolahan	6	0	14	0
8	Waktu ideal dalam pengolahan	5	5	10	0
9	Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan bahan makanan	3	3	13	1
10	Suhu yang tepat saat menumis	3	4	12	1
11	Waktu ideal dalam merebus bahan	5	3	13	0
12	Hal hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan bahan makanan	5	3	12	0
13	Cara penggunaan minyak untuk makanan balita	5	2	12	1
14	Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan bahan makanan	4	4	10	2
15	Pengertian hygiene sanitasi dalam pengolahan makanan	5	2	12	1
16	Pentingnya cuci tangan	5	2	13	0
17	Pentingnya mencuci bahan makanan sebelum diolah	6	2	12	0
18	Pentingnya mencuci bahan makanan sebelum diolah	0	4	15	1
19	Pentingnya memisahkan bahan makanan mentah dan matang	1	5	13	1
20	Hal yang harus dilakukan ketika selesai pengolahan	1	0	19	0

*Sumber Analisis Data Primer 2023*





**Lampiran 16. Tabel Master Data Responden**

Pretest (Pengetahuan)	Posttest (Pengetahuan)	Pretest (Ketrampilan)	Posttest (Ketrampilan)	Nama	Usia (th)	Pendidikan	Pekerjaan	Jumlah Anak	Nama Balita	Usia Balita (bulan)	Status Infeksi Balita
60/100	70/100	65/100	90/100	Risky	17	Sd	Irt	2	Bayu	24	demam
65/100	85/100	75/100	85/100	Eka	23	Sd	irt	4	Bagas	24	diare
60/100	80/100	65/100	80/100	devi	21	sd	tani	3	airin	18	batuk dan pilek
70/100	100/100	85/100	95/100	Amalia	22	Sma	Swasta	3	Abidzar	20	diare
45/100	60/100	65/100	85/100	Tika	20	Sd	Irt	2	M hanif	15	batuk dan pilek
60/100	90/100	70/100	85/100	Yeni	29	Sma	Buruh	1	Ayesha	8	diare
70/100	95/100	85/100	100/100	Winda	31	Sma	Swasta	2	Dhania	12	diare
60/100	65/100	65/100	85/100	Aini	27	Sd	Tani	3	Ardisa	10	Tidak Ada
65/100	70/100	60/100	75/100	Viky	20	Sd	Buruh	1	Fayza	15	demam
90/100	100/100	85/100	100/100	Sri Pujias	28	S1	Guru	3	Anjani	9	batuk dan pilek
55/100	60/100	85/100	100/100	Esta	27	sma	Swasta	2	Btari	10	batuk dan pilek
75/100	90/100	85/100	100/100	Dita	31	sma	buruh	1	M fadila	19	diare
45/100	75/100	65/100	85/100	Novita	27	sd	tani	2	Ibrahim	17	batuk dan pilek
65/100	80/100	65/100	90/100	Indah	20	sma	buruh	1	Naura	12	batuk dan pilek
40/100	75/100	65/100	90/100	Priska	28	sma	buruh	2	Kenzo	15	demam
70/100	80/100	65/100	75/100	Alfiatul	27	sma	irt	1	Alkan	6	diare
75/100	85/100	60/100	85/100	Jumiati	36	sd	tani	4	Arasya	8	Tidak Ada
70/100	80/100	85/100	95/100	Zuni	39	sma	irt	4	Alvaro	10	diare
50/100	75/100	70/100	85/100	Kholifah	36	sd	tani	3	MNaufal	20	batuk dan pilek

Lampiran 17. Tabel Data Soal Responden

PENGETAHUAN	NO RESPONDEN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
	1		SB		SB		SS	SB	SS						SS	BS			SS		SS	
	2	SB	SB		SS		SS		SS		SS									SB		
	3										BS				SB	SB	SB		SS	SS	SS	
	4					SB			SB						SB	SB	SB					SB
	5					SB	SB	SB	SB		SS	SS	SS	SS	SS							SS
	6					SB			SS			SS			SB	SB			SB	SB	SB	
	7								SS	SB		SB	SB		SB	SB	SB	SB	SB			SB
	8								SS		SS				SB		SB				SB	
	9					SB	SS		SS		SS	SS	SS							SS		SS
	10						SB					SS			SS	SS	SS		SS		SS	
	11			SB					SB		SB											
	12			SB								SB	SB	SS		SB	SS			SS		
	13			SS	SS	SB	SB	SB														
	14			SB	SB	SB	SB	SB					SS	SS		SS	SS	SS	SB			
	15			SB		SB							SS	SS	SS					SB	SB	SB
	16			SB					SS		SS		SS	SB	SS	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SS
	17			SB												SB	SB				SS	SS
	18	SB				SB	SB	SB					SB	SS	SB						SS	
	19	SS	SS	SB	SB	SB				SS												
	20	SB	BS		BS	BS				BS		SB	SS	SS	SB	SB	SB			SB	SB	SS
SB	2	2	7	3	9	5	5	3	1	3	3	3	2	5	8	8	2	5	6	4	0	





	14	B	B	S	S	S	S	S	B	B	B	S	S	B	S	S	S	S	B	B	B
	15	B	B	S	B	S	B	B	B	B	B	S	S	S	B	B	B	S	S	S	B
	16	B	B	S	B	B	B	S	B	S	B	S	S	S	S	S	S	S	S	S	B
	17	B	B	S	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	S	S	B	B	S	S	B
	18	S	B	B	B	S	S	S	B	B	B	S	S	S	B	B	B	B	S	B	B
	19	S	S	S	S	S	B	B	S	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
	20	S	B	B	B	B	B	B	B	B	S	S	S	S	S	S	B	S	S	S	B
	S	4	3	8	5	9	8	7	9	3	6	12	9	10	11	11	3	11	9	12	0
	B	16	17	12	15	11	12	13	11	17	14	8	11	10	9	9	17	9	11	8	20

	NO RESPONDEN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
POST	1	B	B	B	B	B	S	B	S	B	B	B	B	S	S	B	B	S	B	S	B
	2	B	B	B	S	B	S	B	S	B	S	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
	3	B	B	B	B	B	B	B	B	B	S	B	B	B	B	B	B	S	S	S	B
	4	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
	5	B	B	B	B	B	B	B	B	B	S	S	S	S	S	B	B	B	B	S	B
	6	B	B	B	B	B	B	B	S	B	B	S	B	B	B	B	B	B	B	B	B
	7	B	B	B	B	B	B	B	S	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
	8	B	B	B	B	B	B	S	B	S	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
	9	B	B	B	B	B	S	B	S	B	S	S	S	B	B	B	B	S	B	S	B
PENEGTAHUAN	10	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	S	B	S	S	S	B	S	B	S	B

	11	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
	12	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	S	B	B	S	B	S	B	B	B	B
	13	B	B	S	S	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
	14	B	B	B	B	B	B	B	B	B	S	S	B	S	S	S	B	B	B	B	B
	15	B	B	B	B	B	B	B	B	B	S	S	S	B	B	B	B	B	B	B	B
	16	B	B	B	B	B	B	S	B	S	B	S	B	S	B	B	B	B	B	S	B
	17	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	S	S	B
	18	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	S	B	B	B	B	B	B	S	B	B
	19	S	S	B	B	B	B	B	S	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
	20	B	S	B	S	S	B	B	S	B	B	S	S	B	B	B	B	B	B	S	B
	S	1	2	1	3	1	3	2	7	2	4	8	7	5	4	3	1	5	3	8	0
	B	19	18	19	17	19	17	18	13	18	16	12	13	15	16	17	19	15	17	12	20

	NO RESPONDEN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
PRE	1	B	B	B	S	B	S	B	S	B	B	B	B	S	B	B	B	S	S	B	B
	2	B	B	B	B	B	B	S	S	B	S	B	B	B	B	B	B	S	B	S	B
	3	B	B	B	B	B	S	S	S	B	S	B	B	B	B	B	B	S	B	S	S
	4	B	B	B	B	B	S	S	B	S	B	S	B	B	S	B	S	S	B	B	B
	5	B	B	B	B	B	B	B	B	B	S	S	S	B	S	B	B	B	S	B	B
	6	B	B	B	B	S	B	B	B	S	B	B	B	S	B	S	S	B	B	S	B
	7	B	B	B	B	B	B	B	S	B	B	B	B	S	B	B	B	B	B	B	B
	8	B	B	B	B	B	B	B	S	B	B	B	S	B	S	B	S	S	B	B	B
	9	S	B	B	B	B	B	B	B	B	S	S	S	B	S	S	S	B	B	B	B
KETRAMPILAN	10	B	B	B	S	B	S	B	S	B	B	B	B	B	S	S	S	S	B	S	B
	11	B	B	B	B	B	B	B	B	B	S	B	S	B	B	B	B	B	B	B	B
	12	B	B	S	B	S	B	S	B	S	B	S	S	S	B	S	S	B	B	B	B
	13	B	B	B	S	B	B	B	S	S	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
	14	B	B	S	S	B	B	B	S	S	S	B	B	B	S	B	B	S	B	B	B
	15	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	S	S	S	S	S	S	B	S	B
	16	B	B	B	B	S	S	B	B	B	S	S	S	B	S	S	B	B	B	B	B
	17	B	S	S	B	S	S	B	S	S	B	S	B	B	B	B	B	B	B	B	B
	18	B	S	S	S	S	S	S	S	S	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
	19	B	B	S	S	B	B	B	S	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
	20	B	S	S	B	B	S	S	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	S	S	B
	S	1	3	6	6	5	8	6	11	7	7	6	7	5	8	6	7	8	3	6	1
	B	19	17	14	14	15	12	14	9	13	13	14	13	15	12	14	13	12	17	14	19



	NO RESPONDEN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
POST	1	B	B	B	B	B	B	B	S	B	B	B	B	B	B	B	B	B	S	S	B
	2	B	B	B	B	B	B	B	S	B	B	B	B	B	S	B	B	B	B	S	B
	3	B	B	B	B	B	B	B	S	B	S	B	B	B	B	S	B	B	B	S	B
	4	B	B	B	B	B	S	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
	5	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	S	S	S	B	B	B	S	B	B
	6	B	B	B	B	B	B	B	B	S	B	B	B	S	B	B	S	B	B	B	B
	7	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
	8	B	B	B	B	B	B	B	S	B	B	B	S	B	B	B	B	S	B	B	B
	9	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	S	S	B	S	B	B	B	B
KETRAMPILAN	10	B	B	B	B	B	B	B	S	B	B	B	B	B	S	S	B	S	B	S	B
	11	B	B	B	B	B	B	B	B	S	B	B	B	B	S	B	B	B	B	B	B
	12	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
	13	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
	14	B	B	B	B	B	B	B	B	S	S	B	B	B	S	B	B	B	B	B	B
	15	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	S	S	B
	16	B	B	B	B	B	B	B	B	B	S	S	B	B	B	B	B	B	B	B	B
	17	B	B	B	B	B	B	B	B	S	B	S	B	B	B	B	B	B	B	B	B
	18	B	S	S	S	B	B	B	S	S	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
	19	B	B	B	S	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
	20	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	S	S	B
	S	0	1	1	2	0	1	0	6	5	3	2	2	3	6	2	2	2	4	6	0
	B	20	19	19	18	20	19	20	14	15	17	18	18	17	14	18	18	18	16	14	20