

Surat Izin Penelitian dari BanKesBangPol

**PEMERINTAH KABUPATEN MALANG**
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
Jl. Panji No. 158 Telp. (0341) 392031 Fax. (0341) 392031
Email: bakesbangpol@malangkab.go.id - Website: <http://www.malangkab.go.id>
KEPANJEN - 65163

SURAT KETERANGAN
NOMOR : 072/0500/35 07.207/2024
Untuk melakukan Survey/Reserch/Penelitian/PKL/Magang

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala Badan Kesatuan Bangsa Dan Politik Kabupaten Malang dengan ini menerangkan bahwa:

Berdasarkan surat dari : **Kementerian Kesehatan Poltekkes Malang**
Nomor : DP.02.01/F.XX.17/1073/2024
Tanggal : 17 Mei 2024
Perihal : Permohonan Ijin Pengambilan Data dalam Memenuhi Penyusunan Tugas Akhir KTI

Dapat Diberikan Surat Keterangan Kepada:

NAMA	NIM	PRODI
Rendi Dwi Amaanullah	P17110214095	D-3 GIZI

Untuk kegiatan : **Pemberdayaan Kewirausahaan Bidang Gizi Melalui Pelatihan Pengolahan Bolu Kukus Kacang Hijau Sebagai PMT Ibu Hamil Penderita KEK**
Lokasi : Puskesmas Poncokusumo Kabupaten Malang

Dengan ketentuan :

1. Menjalani ketentuan – ketentuan / Peraturan yang berlaku;
2. Sesampainya ditempat supaya melapor kepada pejabat setempat.

Berlaku pada tanggal 07 Juni 2024 s.d. 14 Juni 2024
Demikian Surat Keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kepanjen, 21 Mei 2024
a.n. **KEPALA BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK**
KABUPATEN MALANG
Kabid Kewaspadaan Nasional dan Penangan Konflik


Effy Maria Wahid SP., M.Si.
NIP. 1261996022001

Tembusan disampaikan Yth. :

1. Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Malang;
2. Kepala Puskesmas Poncokusumo Kabupaten Malang;
3. Ketua Jurusan Gizi Kementerian Kesehatan Poltekkes Malang;
4. Mhs/Yang Bersangkutan.

Lampiran 2. Satuan Acara Penyuluhan

SATUAN ACARA PENYULUHAN (SAP)

Judul Kegiatan : Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan PMT Pokok
Bahasan : Ibu Hamil KEK dan PMT
Sub Pokok Bahasan : Pentingnya mencegah KEK, PMT dan pemanfaatan bahan lokal dan pembuatan bolu kukus kacang hijau
Hari/ tanggal : Sabtu, 25 Mei 2024
Sasaran : Ibu Hamil
Waktu : 10.00 - selesai
Tempat : Balai Desa Pandansari, Poncokusumo, Malang

A. Tujuan Instruksional :

1. Tujuan umum

Setelah dilaksanakan penyuluhan tentang bagaimana cara mencegah KEK, ibu hamil mampu memahami pentingnya mencegah KEK dan menambah keterampilan ibu hamil dalam pembuatan produk PMT.

2. Tujuan khusus

Setelah dilaksanakan penyuluhan tentang cara mencegah KEK, ibu KEK diharapkan dapat:

- a. Menjelaskan KEK, meliputi definisi KEK, penyebab, dampak, dan cara pencegahan KEK.
- b. Menjelaskan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) dengan pemanfaatan bahan lokal.
- c. Menjelaskan Pembuatan bolu kukus kacang hijau.

B. Materi : (Terlampir)

- Definisi KEK
- Penyebab KEK
- Dampak KEK
- Cara pencegahan KEK
- Pemberian Makanan Tambahan (PMT) dengan pemanfaatan bahan lokal
- Pembuatan PMT bolu kukus kacang hijau

C. Metode

Metode yang digunakan pada penyuluhan dan pelatihan pembuatan PMT adalah ceramah, diskusi, tanya jawab dan demo masak.

D. Media

Media yang digunakan adalah leaflet

E. Pelaksanaan Penyuluhan

Penyajian	Waktu	Kegiatan penyuluh	Kegiatan peserta	Metode	Media
Pembuka	5 menit	<ul style="list-style-type: none">- Membuka salam dan menyapa.- Memperkenalkan diri.- Menjelaskan maksud dan tujuan penyuluhan.	<ul style="list-style-type: none">- Mejawab salam dan sapaan.- Mendengarkan dan memperhatikan penjelasan.	Ceramah	-
Pre-test	5 menit	Memberikan kuesioner kepada responden	Menjawab dan mengisi kuesioner yang sudah diberikan	-	Lembar kuesioner
Kegiatan inti	40 menit	<ul style="list-style-type: none">- Penyampaian materi- Demo masak	<ul style="list-style-type: none">- Mendengarkan dan memperhatikan materi yang disampaikan- Ikut serta dalam demo masak	Ceramah dan demo masak	Leaflet
Post-test	5 menit	Memberikan kuesioner kepada responden	Menjawab dan mengisi kuesioner yang sudah diberikan	-	Lembar kuesioner
Penutup	5 menit	<ul style="list-style-type: none">- Menyampaikan kesimpulan dari penyuluhan- Menutup dan salam	<ul style="list-style-type: none">- Mendengarkan dan memperhatikan- Menjawab salam.	Ceramah	-

Lampiran Materi

A. KEK

1. Definisi KEK

KEK adalah ibu hamil dengan Kurangan Energi Kronis merupakan keadaan dimana ibu penderita kekuarangan makanan yang berlangsung menahun (kronis) yang mengakibatkan timbulnya gangguan kesehatan pada ibu. Kelompok wanita usia subur (WUS) di rentang usia 20 hingga 35 tahun merupakan kelompok yang paling rentan terhadap resiko KEK selama kehamilan. Masa kehamilan merupakan periode penting pada 1000 hari pertama kehidupan sehingga memerlukan perhatian khusus dan ibu hamil merupakan salah satu kelompok rawan gizi.

2. Penyebab KEK

Penyebab utama terjadinya KEK pada ibu hamil yaitu sejak sebelum hamil ibu sudah mengalami kekurangan energi, karena kebutuhan orang hamil lebih tinggi dari ibu yang tidak dalam keadaan hamil. Kehamilan menyebabkan meningkatnya metabolisme energi, karena itu kebutuhan energi dan zat gizi lainnya meningkat selama hamil. Penyebab langsung KEK adalah dari asupan makanan atau pola konsumsi dan infeksi.

3. Dampak KEK

Terdapat dampak apabila seorang ibu hamil mengalami KEK. Dampak yang ditimbulkan yaitu anemia pada ibu, resiko bayi lahir prematur, terhambatnya perkembangan otak janin, bayi lahir dengan berat lahir rendah, dan bayi beresiko KEK.

4. Cara Pencegahan KEK

yang dapat dilakukan oleh ibu hamil untuk mencegah resiko KEK.

- Mengonsumsi makanan tambahan (PMT) untuk ibu hamil
- Memastikan ketersediaan makanan bergizi di rumah. Makanan bergizi tersebut dapat berupa telur, ikan, ayam, dan daging yang sudah dimasak hingga matang, sayuran dan buah-buahan segar, nasi dan umbi-umbian, kacang-kacangan, dan susu ibu hamil.
- Menerapkan pola makan yang benar dan asupan gizi yang penting saat hamil
- Mengobati penyakit infeksi yang mungkin mengganggu pencernaan
- Menjaga kebersihan dan kesegaran makanan yang dikonsumsi.

B. Pemberian Makanan Tambahan (PMT)

Pemberian makanan tambahan (PMT) bertujuan untuk mencukupi kebutuhan gizi ibu selama masa kehamilan (Direktorat Bina Gizi Masyarakat, 2017). Pemberian makanan tambahan (PMT) bertujuan untuk mencukupi kebutuhan gizi ibu selama masa kehamilan (Direktorat Bina Gizi Masyarakat, 2017). PMT ditujukan kepada kelompok rawan gizi yang meliputi ibu hamil resiko KEK. Penelitian yang dilakukan Kristiamsson, et al (2016), Pemberian makanan tambahan khususnya bagi kelompok rawan merupakan salah satu strategi suplementasi dalam mengatasi masalah gizi.

C. Kacang hijau

Kacang hijau merupakan tanaman kacang-kacangan yang mampu tumbuh pada iklim subtropis, tahan terhadap kekeringan, tahan terhadap hama dan penyakit. Kacang hijau kaya akan karbohidrat, protein, asam amino esensial, vitamin dan mineral. Kacang hijau kaya akan protein, kandungan gizi kacang hijau per 100 gram untuk kandungan protein kacang hijau berkisar 21,04 gram, lemak 1,64 gram, karbohidrat 63,55 gram, air 11,42 gram, abu 2,36 gram dan serat 2,46% (Aminahdan Wikanastri, 2012).

D. Bolu kukus

Kue bolu kukus adalah kue berbahan dasar tepung dan biasanya menggunakan tepung terigu, gula pasir, dan telur. Tekstur bolu kukus yang baik adalah empuk dan mengembang. Bolu kukus kacang hijau merupakan salah satu jenis PMT (Pemberian Makanan Tambahan) yang sangat baik untuk ibu hamil KEK (Kurang Energi Kronis). Bolu kukus kacang hijau ini kaya akan protein, vitamin, dan mineral yang dibutuhkan oleh ibu hamil KEK dan bayi dalam kandungan. Menurut SNI 01-3840-1995, syarat mutu dari bolu kukus adalah kenampakan normal dan tidak berjamur, mengandung air maksimal 40%, abu maksimal 3%, gula (sakarosa) maksimal 8%, lemak maksimal 3% dan Angka Lempeng Total (ALT) maksimal 1×10^6 koloni/g. Bahan dasar untuk pembuatan bolu kukus dibagi menjadi 2 jenis, pertama jenis bahan yang membentuk susunan bolu kukus yaitu tepung dan telur; 4 kedua adalah jenis bahan yang menjadikan bolu kukus lembut yaitu gula dan baking powder atau air soda (Andriani, 2012).

E. Pembuatan Bolu Kukus Kacang Hijau

Produk bolu kukus kacang hijau dikalangan masyarakat masih terbilang jarang yang membuat, sehingga perlu dikembangkan menjadi produk olahan yang bernilaitinggi.

Alat yang digunakan dalam pembuatan bolu kukus kacang hijau seperti timbangan digital, mixer, pengukus, baskom, cetakan bolu kukus,penyaring tepung,kompore,dan peniris.Resep pembuatan bolu kukus dapat dilihat pada tabel 1 .

Tabel 1. Resep Pembuatan bolu kukus

No.	Resep Standar		Resep Inovasi
	Bahan	Berat	
1.	Telur ayam	2 btr	10 g
2.	Tepung terigu (protein sedang)	200 g	100 g
3.	Gula pasir	200 g	100 g
4.	Air	250 ml	100 ml
5.	Sp	1 sdt	½ sdt
6.	Kacang hijau	75 g	50 g
7.	Tepung Kacang hijau	100 g	75 g
8.	Baking Powder	½ sdt	½ sdt

Sumber: Youtube Devigrainy (2022), Data Primer (2024)

Cara membuat adonan bolu kukus kacang hijau:

1. Siapkan kacang hijau yang sudah direbus,kemudian tumbuk kasar.
2. Saring tepung terigu
3. Masukkan 2 butir telur,gula pasir,Sp,tepung terigu dan tepung kacang hijau ke dalam baskom.
4. Mixer dengan kecepatan sedang kurang lebih 10 menit.
5. Masukkan baking powder dan kacang hijau yang sudah ditumbuk tadi,lalu mixer dengan kecepatan rendah kurang lebih 5 menit.
6. Setelah itu masukkan adonan kedalam cetakan bolu kukus .
7. Kukus selama 20 menit, jika sudah matang lalu diangkat
8. Lepas bolu kukus dari cetakan dan bolu kukus siap disajikan

Adapun kandungan gizi bolu kukus kacang hijau makan dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2 .Kandungan Gizi bolu kukus kacang hijau kali makan

Zat gizi	Nilai gizi
Energi (Kkal)	264,9
Protein (g)	8,3
Lemak (g)	2,3
Karbohidrat (g)	53,3
Kalsium (mg)	24,0
Zat Besi (mg)	1,8
Zinc (mg)	0,9
Kalium (mg)	184
Natrium (mg)	24
Asam Folat (μ g)	115

Sumber: Data Primer, 2024

KEMENKES
POLITIKAS MALANG

KURANG ENERGI KRONIS (KEK) PADA IBU HAMIL

Mari Cegah & Atasi KEK Pada Ibu Hamil

Apa itu Kurang Energi Kronis (KEK)?

Keadaan dimana ibu hamil kekurangan makanan yang berlangsung menahun (kronis) yang mengakibatkan timbulnya gangguan kesehatan pada ibu.

Apa Saja Penyebabnya?

Sebelum hamil ibu sudah mengalami kekurangan energi, dimana masa kehamilan meningkatkan metabolisme energi, karena itu kebutuhan energi dan zat gizi lainnya meningkat selama hamil. Penyebab lainnya bisa dari asupan makanan atau pola konsumsi dan infeksi.

Apa Saja Dampaknya?

- Anemia pada ibu
- Bayi lahir dengan berat lahir rendah
- Resiko bayi lahir prematur
- Perkembangan otak janin terhambat
- Bayi lahir dengan berat lahir rendah
- bayi berisiko stunting.

Cara Mencegah :

- Mengonsumsi makanan tambahan (PMT) untuk ibu hamil
- Memastikan ketersediaan makanan bergizi di rumah. Contoh : telur, ikan, ayam, dan daging yang sudah dimasak hingga matang, sayuran dan buah-buahan segar, nasi dan umbi-umbian, kacang-kacangan, dan susu ibu hamil.
- Menerapkan pola makan yang benar dan asupan gizi yang penting.
- Mengobati penyakit infeksi yang mungkin mengganggu pencernaan.
- Menjaga kebersihan dan kesegaran makanan yang dikonsumsi.

Pemberian Makanan Tambahan (PMT)

Pemberian makanan tambahan (PMT) bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi ibu selama masa kehamilan (Direktorat Bina Gizi Masyarakat, 2017). Pemberian makanan tambahan (PMT) bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi ibu selama masa kehamilan (Direktorat Bina Gizi Masyarakat, 2017). PMT bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi ibu selama masa kehamilan (Direktorat Bina Gizi Masyarakat, 2017). PMT ditujukan kepada kelompok rawan-gizi yang meliputi ibu hamil resiko KEK. Penelitian yang dilakukan Kristiansson, et al (2016), Pemberian makanan tambahan khususnya bagi kelompok rawan merupakan salah satu strategi suplementasi dalam mengatasi masalah gizi.

BOLU KUKUS KACANG HIJAU

Menurut Nafa`Ani (2019 :15) Tepung kacang hijau merupakan salah satu tepung yang bebas gluten yang berasal dari biji kacang hijau. Proses pembuatan tepung kacang hijau dimulai dari proses pemilihan dan penyediaan biji kacang hijau. Proses selanjutnya menurut Ratnasari dkk (2015: 2-3) yaitu biji kacang hijau dibersihkan, biji kacang hijau ditiriskan dan, biji kacang hijau diberi perlakuan steam blanchingselama 10 menit, dikupas kulit biji kacang hijau, kecambah biji kacang hijau dikeringkan di pengering kabinet suhu 60°C selama 18 jam, didapatkan biji kacang hijau kering diblender dan diayak 80 mesh didapatkan tepung kacang hijau.

Bahan Bolu Kukus Kacang Hijau

No.	Bahan	Resep Standar	Resep Inovasi
1.	Telur ayam	2 butir	10 g
2.	Tepung terigu (protein sedang)	200 g	100 g
3.	Gula pasir	200 g	100 g
4.	Air	250 ml	100 ml
5.	Sp	1 sdt	½ sdt
6.	Kacang hijau	75 g	50 g
7.	Tepung Kacang hijau	100 g	75 g
8.	Baking Powder	½ sdt	½ sdt

Sumber: Youtube Deivrainy (2022), Data Primer (2024)

Cara Pembuatan Bolu Kukus Kacang Hijau

1. Siapkan kacang hijau yang sudah direbus, kemudian tumbuk kasar.
2. Saring tepung terigu
3. Masukkan 2 butir telur, gula pasir, Sp, tepung terigu dan tepung kacang hijau ke dalam baskom.
4. Mixer dengan kecepatan sedang kurang lebih 10 menit.
5. Masukkan baking powder dan kacang hijau yang sudah ditumbuk tadi, lalu mixer dengan kecepatan rendah kurang lebih 5 menit.
6. Setelah itu masukkan adonan kedalam cetakan bolu kukus .

7. Kukus selama 20 menit, jika sudah matang lalu diangkat
8. Lepas bolu kukus dari cetakan dan bolu kukus siap disajikan



Kandungan Gizi Bolu Kukus Kacang Hijau :

Zat gizi	Nilai gizi
Energi (Kkal)	264,9
Protein (g)	8,3
Lemak (g)	2,3
Karbohidrat (g)	53,3
Kalsium (mg)	24,0
Zat Besi (mg)	1,8
Zinc (mg)	0,9
Kalium (mg)	104
Asam Folat (µg)	24
	115

Sumber: Data Primer, 2024



Lampiran 4. Lembar Pernyataan Persetujuan menjadi Responden

No	Nama	Alamat	TTD
1.	Khasbiyatul Kurnia	Pandansari	
2.	Anggi Intania	Pandansari	
3.	Miranda Intan Sari	Pandansari	
4.	Eli Ermawati	Pandansari	
5.	Nadila Nikmatus	Pandansari	
6.	Khusnul Khotimah	Pandansari	
7.	Rindiana Putri	Pandansari	
8.	Wiwit Kudriyah	Pandansari	
9.	Rakhatul Uma	Pandansari	
10.	Dina Novita Sari	Pandansari	

Lampiran 5. Lembar Kuesioner Pretest dan Posttest

1. Apakah ibu menghindari makanan tertentu ketika hamil? 1 = Ya 2 = Tidak		1	
2. Apakah ibu mengalami perubahan nafsu makan semjak hamil? 1 = Ya 2 = Tidak		2	
3. Apakah ibu hamil mendapat PMT Bumul dari bidan/ dokter? 1 = Ya 2 = Tidak		1	
4. Apabila ya, apakah dikonsumsi sampai habis? 1 = Ya 2 = Tidak		1	
D. PENGETAHUAN IBU HAMIL			
1. Apa yang di maksud dengan KEK? a. Kekurangan energi karbohidrat b. Kekurangan energi protein c. Kekurangan energi kompleks d. Kekurangan energi kalsium		b	✓
2. Apa saja faktor penyebab kek? a. Asupan makan seimbang b. Asupan makan tidak seimbang c. Asupan zat besi cukup d. Asupan energi cukup		B	✓
3. Apakah ibu hamil yang mengalami kek dapat di tangani? bagaimana caranya? a. Mengonsumsi PMT b. Mengonsumsi makanan seimbang dari segala c. Mengonsumsi ja. nu d. Mengonsumsi obat		A	✓
4. Apakah yang dihindari dengan PMT? a. Pelaksanaan makanan tambahan b. Pemberian makanan Tambahan c. Pemberian makanan tambahan d. Pengaplikasian makanan tambahan		C	✓

✓ 19
✗ 0-44

5. Apakah PMT dapat di buat dengan bahan pangan lokal a. Tidak bisa b. Bisa c. Kurang tahu d. Tidak yakin		B	✓
6. Bahan pangan lokal apa sajakah yang dapat diolah menjadi PMT a. Kurma b. Pete c. Kacang-kacangan d. Salmon		C	✓
7. Apa kandungan kacang hijau yang bermanfaat sebagai PMT ibu hamil KEK a. Kalsium, zat besi, asam folat b. Kalsium, protein, serat c. Kalsium, energi, vitamin A d. Kalsium, vitamin B1, Vitamin A		A	✓
8. Berapakah kandungan energi pada buku kukus kacang hijau? a. 264,9 kkal b. 238 kkal c. 304 kkal d. 340,6 kkal		A	✓
9. Apakah resiko yang terjadi pada ibu hamil penderita KEK? a. Anemia b. Persalinan normal c. BB bayi naik d. BB ibu naik		A	✓
10. Berapakah nilai normal LHA pada ibu hamil? a. 22,0 b. 23,3 c. 23,5 d. 23,0		C	✓

11. Menurut pengetahuan ibu, bagaimana porsi (ukuran/banyaknya) makanan bagi ibu hamil? a. Sama sebelum hamil b. Lebih banyak dari sebelum hamil c. Lainnya, sebutkan..... d. Tidak tahu		B	✓
12. Menurut ibu apa fungsi dari protein? a. Sebagai sumber zat pembangun b. Sebagai zat pengatur c. Sebagai sumber tenaga d. Lainnya,sebutkan.....		A	✓
13. Menurut ibu siapa sajakah yang rentan terkena Kurang Energi Kronik (KEK)? a. Wanita Usia Subur (WUS) b. Remaja c. Hanya ibu hamil d. Semua benar		C	✓
14. Kapan KEK pada ibu hamil harus segera di tindaklanjuti sebelum usia kehamilan mencapai... a. 16 minggu b. 20 minggu c. 32 minggu d. 48 minggu		B	X
15. Pengaruh kekurangan energi kronis terhadap proses persalinan dapat mengakibatkan a. Persalinan sulit dan lama, persalinan prematur / sebelum waktunya, perdarahan post partum b. Melahirkan bayi besar c. Melahirkan bayi dengan berat normal d. Persalinan lancar		A	✓

A. Keterampilan Ibu			
No.	Penilaian	Keterampilan	
		Benar	Salah
1.	Mampu menjelaskan penyebab dari KEK	✓	
2.	Mampu menjelaskan dampak dari ibu hamil KEK	✓	
3.	Mampu memilih bahan yang baik agar ibu hamil terhindar dari KEK	✓	
4.	Mampu menjelaskan kepanjangan dan KEK		✓

Lampiran 6. Data Hasil Penelitian

IDENTITAS IBU HAMIL						
No	Nama Responden	Umur	Pendidikan		Pekerjaan	
			Suami	Istri	Suami	Istri
1	AI	20	SMA	SD	SWASTA	IRT
2	E	20	SMA	SMA	WIRASWASTA	IRT
3	WK	19	SMP	SMP	PEDAGANG	IRT
4	K	28	SMP	SMP	SWASTA	IRT
5	KK	28	SMP	SMA	PETANI	IRT
6	M	20	SD	SMP	SWASTA	IRT
7	D	26	SMP	SMP	SWASTA	IRT
8	R	20	SMP	SMA	PETANI	IRT
9	RU	25	SMA	SMP	PETANI	PETANI
10	N	21	SMA	SMA	PETANI	IRT

RIWAYAT KEHAMILAN					
Kehamilan Ke-	Usia Kehamilan	ANTROPOMETRI			
		BB Sebelum	BB Setelah	TB	LILA
1	24 Minggu	64	70	150	23,5
1	28 Minggu	39	45	158	23
1	28 Minggu	43	54	143	23
2	37 Minggu	43	55	147	23,5
2	36 Minggu	40	52	145	23
1	28 Minggu	33	43	147	21,3
1	22 Minggu	45	48	155	23,5
1	22 Minggu	65	70	158	23,5
2	32 Minggu	50	58	160	23,5
1	31 Minggu	46	57	155	22,5

KEBIASAAN IBU HAMIL		
PERTANYAAN	YA	TIDAK
Apakah ibu menghindari makanan tertentu ketika hamil?	10	0
Apakah ibu mengalami perubahan nafsu makan semenjak hamil?	8	2
Apakah ibu hamil mendapat PMT Bumil dari bidan/ dokter?	10	0
Apabila iya, apakah dikonsumsi sampai habis?	10	0

Lampiran 7. Data Hasil Pretest dan Posttest

1) Pengetahuan

No.	Nama Responden	Pretest				Posttest			
		B	S	Skor	Kategori	B	S	Skor	Kategori
1.	AI	13	2	88	Baik	15	0	100	Baik
2.	E	13	2	88	Bak	14	1	94	Baik
3.	WK	7	8	52	Kurang	10	5	70	Cukup
4.	K	12	3	82	Baik	14	1	94	Baik
5.	KK	10	5	70	Cukup	12	3	82	Baik
6.	M	14	1	94	Baik	15	0	100	Baik
7.	D	12	3	82	Baik	14	1	94	Baik
8.	R	13	2	88	Baik	15	0	100	Baik
9.	RU	8	7	58	Kurang	11	4	76	Cukup
10.	N	14	1	94	Baik	15	0	100	Baik

2) Keterampilan

No.	Nama Responden	Pretest				Posttest			
		B	S	Skor	Kategori	B	S	Skor	Kategori
1.	AI	15	0	100	Baik	15	0	100	Baik
2.	E	12	3	82	Baik	14	1	94	Baik
3.	WK	13	2	88	Baik	14	1	94	Baik
4.	K	15	0	100	Baik	15	0	100	Baik
5.	KK	12	3	82	Baik	13	2	88	Baik
6.	M	15	0	100	Baik	15	0	100	Baik
7.	D	11	4	76	Cukup	14	1	94	Baik
8.	R	14	1	94	Baik	15	0	100	Baik
9.	RU	11	4	76	Cukup	11	4	76	Cukup
10.	N	13	2	88	Baik	15	0	100	Baik

Lampiran 8. Hasil Uji Statistik

1) Uji Normalitas

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
PengetahuanPre	.294	11	.008	.882	11	.111
PengetahuanPost	.246	11	.063	.869	11	.075
KeterampilanPre	.191	11	.200*	.863	11	.064
KeterampilanPost	.190	11	.200*	.869	11	.076

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

a. Lilliefors Significance Correction

2) Uji Paired Sample T-Test

- Pengetahuan

T-Test

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Pre Test	78,8000	10	14,45914	4,57238
	Post Test	91,0000	10	11,04536	3,49285

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Significance	
				One-Sided p	Two-Sided p
Pair 1	Pre Test & Post Test	10	,952	<,001	<,001

- Keterampilan

T-Test

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Pre Test	88,6000	10	9,57079	3,02655
	Post Test	94,6000	10	7,72010	2,44131

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Significance	
				One-Sided p	Two-Sided p
Pair 1	Pre Test & Post Test	10	,752	,006	,012

Lampiran 9. Dokumentasi Kegiatan



Gambar penyuluhan saat Pre-test



Gambar penyuluhan demo masak saat penyuluhan



Gambar Penyuluhan saat Post-test



Gambar saat pemberian PMT