

LAMPIRAN

Lampiran 1. Sertifikat Etik Penelitian



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Malang
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN
Jalan Besar Ijen Nomor 77 C Malang
(0341) 566075
komisietik@poltekkes-malang.ac.id

KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL APPROVAL
"ETHICAL APPROVAL"

No.DP.04.03/F.XXI.31/0848/2024

Protokol penelitian versi 2 yang diusulkan oleh :
The research protocol proposed by

Peneliti utama : Erviola Aksana Putri
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Malang
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"Hubungan Pengetahuan tentang Porsi Makanan terhadap Ketepatan Pemorsian Penjamah Makanan di RSJ Dr. Radjiman Wediodiningrat Lawang"

"The Relationship between Knowledge about Food Portions and the Accuracy of Food Handlers' Portioning in RSJ Dr. Radjiman Wediodiningrat Lawang"

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfilment of the indicators of each standard.

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 16 Juli 2024 sampai dengan tanggal 16 Juli 2025.

This declaration of ethics applies during the period July 16, 2024 until July 16, 2025.



July 16, 2024
Professor and Chairperson,



Dr. Susi Milwati, S.Kp., M.Pd.

Anggota Peneliti : Dr. T. Yohanes Kristianto, Grad.Dipl.FoodSci.,MFT dan Indri Hapsari, STP., MP.

Lampiran 2. Lembar Pernyataan Keaslian

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Erviola Aksana Putri
NIM : P17111204061
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Jurusan : Gizi
Judul Skripsi : Pengetahuan Tentang Porsi Makanan Terhadap Ketepatan Pemorsian Penjamah Makanan Di RS Radjiman Wediodiningrat Lawang

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi yang saya tulis ini adalah benar – benar karya saya dengan arahan dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain, telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena skripsi ini dan sanksi lain sesuai dengan peraturan yang berlaku di Politeknik Kesehatan Malang.

Malang, 18 Juli 2024
Yang Membuat Pernyataan,



Erviola Aksana Putri
NIM. P17111204061

Lampiran 3. Formulir Permohonan Menjadi Responden

Lampiran 1. Formulir Perizinan Sampel

PERMOHONAN MENJADI SAMPEL PENELITIAN

Sampel penelitian yang saya hormati,
Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Erviola Aksana Putri
NIM : P17111204061
Mahasiswa Program Studi D4 Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang,
melakukan penelitian tentang :


HUBUNGAN PENGETAHUAN TENTANG PORSI MAKANAN TERHADAP KETEPATAN PEMORSIAN PENJAMAH MAKANAN DI RSJ. DR. RADJIMAN WEDIODININGRAT LAWANG.

Oleh karena itu, saya mohon kesediaan sampel penelitian untuk menjadi sampel penelitian. Jawaban akan saya jaga kerahasiaannya dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian, atas bantuan dan kerjasama yang telah diberikan. Saya ucapkan terimakasih.

Malang, Juli 2023

Peneliti, Responden

Erviola Aksana Putri


(.....)
AWI DETHA

Formulir 4. Formulir Persetujuan Menjadi Responden

Lampiran 2. Formulir Ketersediaan Sampel

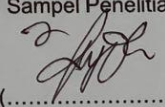
**FORMULIR PERNYATAAN KESEDIAAN SEBAGAI
SAMPEL PENELITIAN
(INFORMED CONSENT)**

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : ANI DEHA BRITAM VARA
Pekerjaan : SWASTA
Alamat : MALANG ANGGUN LAWANG MALANG
No.Telp/HP : 089674266391 (WA NEEIH) JANEAN LUPA CHAT
TTL/Umur : YOGYAKARTA 15 MARET 1986 (38)

Bersedia berpartisipasi sebagai sampel penelitian yang berjudul **"HUBUNGAN PENGETAHUAN TENTANG PORSI MAKANAN TERHADAP KETEPATAN PEMORSIAN PENJAMAH MAKANAN DI RSJ. DR. RADJIMAN WEDIODININGRAT LAWANG"** yang dilakukan oleh :

Nama/NIM : Erviola Aksana Putri (P17111204061)
Program Studi : D4 Gizi
Perguruan Tinggi : Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang

Malang, Juli 2023
Sampel Penelitian

(.....)
ANI DEHA

Lampiran 5. Formulir Data Responden

Lampiran 3. Formulir Data Sampel

FORMULIR PENGUMPULAN DATA SAMPEL PENELITIAN

No.ID Sampel Penelitian :

A. Data Identitas Sampel Penelitian

1. Nama Sampel Penelitian : Awi DEHA BRITAN VARA

2. Tempat Tanggal Lahir : YOGYAKARTA 15 MARET 88

3. Alamat : MSLANE ANEGUN LA WANG

B. Pendidikan Terakhir

Pendidikan terakhir sampel penelitian :

1. TIDAK SEKOLAH

2. SD

3. SMP

4. SMA

5. PERGURUAN TINGGI ✓

C. Lama Bekerja

a) Kapan anda mulai bekerja sebagai penjamah makanan di instalasi gizi RSJLawang? ± 2 tahun

D. Pengalaman

a) Apa pekerjaan anda sebelumnya? chef di tambang & rumah sakit

b) Apakah anda pernah mengikuti pelatihan tentang pemorsian makanansebagai penjamah makanan? YA

c) Pelatihan apa yang pernah anda ikuti? HACCP

3

Lampiran 6. Kuesioner Penjamah Makanan

Lampiran 5. Kuesioner Pengetahuan Penjamah

KUESIONER PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN

TENTANG PEMORSIAN

Nama Responden : Awi DEHA BV

Tanggal Penilaian : 6 Juni 2024

Beri tanda silang (x) pada pilihan jawaban A, B, C, dan D yang menurut Anda benar!

A. Standar Porsi

1. Apa definisi standar porsi?
 - a. Jumlah makanan yang disajikan dalam satu porsi
 - b. Ukuran piring yang digunakan dalam satu porsi
 - c. Jumlah kalori yang terkandung dalam satu makanan
 - d. Jumlah makanan yang dikonsumsi dalam satu hari
2. Apa tujuan dibuatnya standar porsi?
 - a. Meningkatkan variasi makanan yang dikonsumsi
 - b. Mengurangi waktu makan
 - c. Meningkatkan efisiensi pengolahan makanan
 - d. Membantu mengontrol asupan makanan dan nutrisi
3. Apa manfaat penggunaan standar porsi?
 - a. Membantu menurunkan berat badan
 - b. Mempercepat metabolisme
 - c. Meningkatkan penyerapan nutrisi
 - d. Meningkatkan kontrol gula darah
4. Apa dampak jika tidak mengikuti standar porsi yang sudah ditetapkan?
 - a. Risiko kekurangan nutrisi
 - b. Risiko peningkatan gula darah
 - c. Risiko penyakit jantung
 - d. Risiko meningkatnya kebutuhan tidur
5. Apa faktor yang dapat mempengaruhi standar porsi yang diterapkan di rumah sakit?
 - a. Ketersediaan bahan makanan di pasar lokal
 - b. Harga makanan dan anggaran rumah sakit
 - c. Warna dan presentasi makanan
 - d. Kebutuhan pasien berdasarkan kondisi medis dan aktivitas fisik
6. Alat apa yang dapat digunakan untuk melakukan pengukuran standar porsi?
 - a. Food scales
 - b. Termometer
 - c. Timbangan injak
 - d. Alat dapur

5:9

4

B. Ketepatan Pemorsian

1. Apa definisi ketepatan pemorsian?
 - a. Proses mengubah bahan mentah menjadi produk jadi
 - b. Presentase perbandingan porsi siap santap dengan standar porsi yang telah ditetapkan
 - c. Pembuangan sisa atau limbah hasil produksi
 - d. Pemilihan metode produksi yang efisien
2. Apa manfaat dari adanya ketepatan pemorsian?
 - a. Dengan memastikan ukuran porsi yang akurat, restoran dan rumah sakit dapat memberikan layanan yang konsisten kepada pelanggan dan pasien mereka
 - b. Tidak efisiensi saat melakukan pemorsian
 - c. Ukuran porsi yang berlebih dapat memastikan bahwa pasien menerima jumlah nutrisi yang cukup
 - d. Meningkatkan biaya perawatan
3. Apa tujuan dibuat ketetapan porsi?
 - a. Mengurangi biaya produksi
 - b. Memberikan kemudahan dalam pemorsian
 - c. Untuk memastikan ukuran porsi yang konsisten
 - d. Untuk mempercepat waktu produksi
4. Bagaimana jika ketepatan pemorsian tidak dilakukan dengan benar?
 - a. Peningkatan efisiensi produk
 - b. Konsumsi kalori yang berlebihan
 - c. Mempercepat kesembuhan pasien
 - d. Meningkatkan kualitas produk
5. Apa faktor yang mempengaruhi ketepatan pemorsian?
 - a. Pengelolaan yang tidak dilakukan secara profesional
 - b. Proses pemorsian yang cukup sesuai standar
 - c. Pemberian menu sesuai permintaan
 - d. Selalu dengan pengawasan

C. Peralatan Pemorsian

1. Apa yang dimaksud dengan peralatan pemorsian?
 - a. Alat yang digunakan untuk mempercepat proses produksi
 - b. Alat yang digunakan untuk mengurangi limbah produksi
 - c. Alat yang digunakan untuk memisahkan bahan mentah
 - d. Alat yang digunakan untuk perlengkapan yang digunakan untuk menyajikan porsi makanan
2. Apa manfaat dari penggunaan peralatan pemorsian yang efektif?
 - a. Dapat menentukan ukuran besar porsi yang sudah ditentukan sehingga dapat memenuhi kebutuhan pasien
 - b. Cita rasa yang pas
 - c. Dapat disajikan dengan bagus dan rapi
 - d. Dapat mempercepat proses produksi
3. Apa tujuan utama dari penggunaan peralatan pemorsian?
 - a. Pemenuhan standar porsi

- b. Memenuhi kebutuhan pasien
 - c. Untuk memastikan ketepatan pemorsian atau ukuran porsi yang akurat
 - d. Meningkatkan kecepatan produksi
4. Dibawah ini adalah peralatan tepat untuk pemorsian di rumah sakit, kecuali
- a. Perlengkapan bedah
 - b. Alat makan pasien
 - c. Alat saji terstandar
 - d. Standar porsi
5. Apa dampak ketidaktepatan pemorsian
- a. Keberhasilan diet
 - b. Mutu dan cita rasa yang kurang baik
 - c. Pemenuhan nutrisi yang tepat
 - d. Porsi yang pas

D. Porsi Makanan

1. Apa definisi porsi makanan?
- a. Besarnya potongan bahan makanan per sajian pada tiap kali makan
 - b. Variasi makanan yang diberikan
 - c. Cita rasa makanan
 - d. Ketepatan dalam melakukan pemorsian
2. Apa tujuan penetapan porsi makanan?
- a. Pemenuhan nutrisi yang pas
 - b. Pemberian diet yang benar
 - c. Menentukan anggaran belanja makanan
 - d. Memberikan kesan yang baik terhadap pemorsian
3. Bagaimana cara penetapan porsi makanan?
- a. Melihan stok bahan makanan
 - b. Survey konsumsi
 - c. Melakukan survey bahan
 - d. Melihat status gizi
4. Apa yang dimaksud dengan survey konsumsi pangan?
- a. Metode penentuan status gizi
 - b. Tabel bahan makanan minuman
 - c. Asupan kebiasaan dan asupan zat gizi
 - d. Peralatan pemorsian

Lampiran 7. Hasil Kuesioner Pengetahuan Penjamah Makanan

RESPONDEN	ITEM SOAL																				NILAI
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
1	D	D	C	A	D	A	B	A	C	B	B	D	A	C	A	B	A	A	B	A	80
2	A	D	B	A	D	B	B	A	C	B	B	D	A	C	A	B	A	C	D	C	85
3	A	D	B	A	D	C	B	A	C	B	B	A	A	C	A	B	A	B	C	A	75
4	A	D	C	A	D	A	B	A	C	B	C	D	A	C	A	B	A	B	D	A	75
5	A	D	A	A	D	A	B	A	C	B	A	D	A	C	A	B	A	A	C	A	70
6	A	D	A	A	D	A	B	A	C	B	B	D	A	C	A	B	A	C	B	C	65
7	A	D	A	A	D	D	B	A	C	B	B	D	A	C	A	B	A	A	C	A	95
8	A	D	C	A	D	A	B	A	C	B	B	D	A	C	A	B	A	A	B	A	70
9	A	D	A	A	D	D	B	A	C	B	B	D	A	C	A	B	A	A	B	A	65
10	A	D	A	A	D	A	B	A	C	B	A	D	A	C	A	B	A	C	B	D	85
11	A	D	A	B	D	A	B	A	C	B	B	D	A	C	A	B	A	B	C	D	70
12	A	D	A	B	D	A	B	A	C	B	B	D	A	C	A	B	A	C	B	D	70
13	D	D	B	A	D	A	B	A	C	B	B	D	A	C	A	B	A	B	B	A	85
14	D	D	A	A	D	D	B	A	C	B	B	D	A	C	A	B	A	C	B	D	90
15	A	D	B	A	D	A	B	A	C	B	A	D	A	C	A	B	A	B	C	D	75

Lampiran 8. Ketepatan Pemorsian Nasi 2100 Kkal

No.	ID PENJAMAH	Hasil Penimbangan Nasi (gram) Hari ke			Rata-Rata	SKOR %	Keterangan Kesesuaian Penimbangan Nasi
		1	2	3			
1.	FATS	132	158	150	147	98	S
2.	ADBF	100	125	140	122	82	TS
3.	BDJA	135	150	150	145	96	S
4.	MTGR	90	141	128	120	80	TS
5.	SLFR	130	149	148	142	94	S
6.	HMTL	117	142	145	138	92	S
7.	NDPS	128	150	150	143	95	S
8.	RTWD	118	145	150	137	91	S
9.	APRL	133	150	146	143	95	S
10.	DYNN	110	149	150	136	90	S
11.	WRSH	89	151	150	130	87	TS
12.	YWRT	93	142,2	150	128	85	TS
13.	MNWI	83	134	139	118	79	TS
14.	ISGT	100	129	155	128	85	TS
15.	RYMA	132	144	140	138	92	S

Lampiran 9. Ketepatan Pemorsian Lauk Hewani (Daging)

No.	ID PENJAMAH	Hasil Penimbangan Lauk Hewani (gram) Hari ke			Rata-Rata	SKOR %	Keterangan Kesesuaian Penimbangan Lauk Hewani
		1	2	3			
1.	FATS	52	49	50	50	100	S
2.	ADBF	40	55	60	52	104	TS
3.	BDJA	49	51	50	50	100	S
4.	MTGR	51	50	54	52	104	TS
5.	SLFR	42	43	50	45	90	S
6.	HMTL	41	43	45	43	86	TS
7.	NDPS	49	51	50	50	100	S
8.	RTWD	47	45	48	47	94	S
9.	APRL	45	42	50	46	92	S
10.	DYNN	41	45	53	46	92	S
11.	WRSH	50	48	43	47	94	S
12.	YWRT	45	52	43	47	94	S
13.	MNWI	39	52	47	46	92	S
14.	ISGT	37	41	44	41	82	TS
15.	RYMA	47	47	51	48	96	S

Lampiran 10. Ketepatan Pemorsian Lauk Nabati (Bakwan Jagung)

No.	ID PENJAMAH	Hasil Penimbangan Lauk Nabati (gram)			Rata-Rata	SKOR %	Keterangan Kesesuaian Penimbangan Lauk Nabati
		1	2	3			
1.	FATS	38	40	44	41	82	TS
2.	ADBF	45	54	51	50	100	S
3.	BDJA	42	49	52	48	96	S
4.	MTGR	40	35	40	38	76	TS
5.	SLFR	47	41	50	46	92	S
6.	HMTL	40	35	42	39	78	TS
7.	NDPS	44	40	54	46	92	S
8.	RTWD	49	34	41	41	82	TS
9.	APRL	43	50	45	46	92	S
10.	DYNN	40	45	50	45	90	S
11.	WRSH	48	45	50	48	96	S
12.	YWRT	49	50	50	50	100	S
13.	MNWI	50	60	62	57	114	TS
14.	ISGT	43	42	49	45	90	S
15.	RYMA	51	41	50	47	94	S

Lampiran 11. Ketepatan Pemorsian Sayur (Soto sayur)

No.	Nama Menu	Hasil Penimbangan Sayur (gram)			Rata-Rata	SKOR %	Keterangan Kesesuaian Penimbangan Sayur
		1	2	3			
1.	Sayur	74	85	98	86	86	S
2.	Sayur	60	58	72	63	63	TS
3.	Sayur	73	85	62	73	73	TS
4.	Sayur	62	72	78	71	71	TS
5.	Sayur	87	93	99	93	93	S
6.	Sayur	79	86	95	87	87	TS
7.	Sayur	85	95	99	93	93	S
8.	Sayur	81	88	90	86	86	TS
9.	Sayur	75	79	95	83	83	TS
10.	Sayur	89	97	100	95	95	S
11.	Sayur	75	89	92	85	85	TS
12.	Sayur	90	94	97	93	93	S
13.	Sayur	93	98	100	94	97	S
14.	Sayur	58	72	81	70	70	TS
15.	Sayur	89	95	98	93	93	S

Lampiran 12. Ketepatan Alat Pemorsian (Nasi)

No	No ID Penjamah	Alat Pemorsian Nasi yang Digunakan	Keterangan Alat Pemorsian Nasi yang Digunakan
1.	FATS	Centong nasi plastik & Cup cetakan nasi + timbangan	S
2.	ADBF	Centong nasi plastik	TS
3.	BDJA	Centong nasi plastik & Cup cetakan nasi + timbangan	S
4.	MTGR	Centong nasi plastik & Cup cetakan nasi + timbangan	S
5.	SLFR	Centong nasi plastik & Cup cetakan nasi + timbangan	S
6.	HMTL	Centong nasi plastik & Cup cetakan nasi + timbangan	S
7.	NDPS	Centong nasi plastik & Cup cetakan nasi + timbangan	S
8.	RTWD	Centong nasi plastik & Cup cetakan nasi + timbangan	S
9.	APRL	Centong nasi plastik & Cup cetakan nasi + timbangan	S
10.	DYNN	Centong nasi plastik & Cup cetakan nasi+ timbangan	S
11.	WRSH	Centong nasi plastik & Cup cetakan nasi + timbangan	S
12.	YWRT	Centong nasi plastik & Cup cetakan nasi + timbangan	S
13.	MNWI	Centong nasi plastik	TS
14.	ISGT	Centong nasi plastik & Cup cetakan nasi + timbangan	S
15.	RYMA	Centong nasi plastik & Cup cetakan nasi + timbangan	S

Lampiran 13. Ketepatan Alat Pemorsian (Lauk Hewani)

No	No ID Penjamah	Alat Pemorsian Lauk Hewani yang Digunakan	Keterangan Alat Pemorsian Lauk Hewani yang Digunakan
1.	FATS	Capitan Stainless steel + mangkuk plastik + timbangan	S
2.	ADBF	Capitan Stainless steel + mangkuk plastik + timbangan	S
3.	BDJA	Capitan Stainless steel + mangkuk plastik + timbangan	S
4.	MTGR	Capitan Stainless steel + mangkuk plastik + timbangan	S
5.	SLFR	Capitan Stainless steel + mangkuk plastik + timbangan	S
6.	HMTL	Capitan Stainless steel + mangkuk plastik + timbangan	S
7.	NDPS	Capitan Stainless steel + mangkuk plastik + timbangan	S
8.	RTWD	Capitan Stainless steel + mangkuk plastik + timbangan	S
9.	APRL	Capitan Stainless steel + mangkuk plastik + timbangan	S
10.	DYNN	Capitan Stainless steel + mangkuk plastik + timbangan	S
11.	WRSH	Capitan Stainless steel	TS
12.	YWRT	Capitan Stainless steel	TS
13.	MNWI	Capitan Stainless steel + mangkuk plastik + timbangan	S
14.	ISGT	Capitan Stainless steel + mangkuk plastik + timbangan	S
15.	RYMA	Capitan Stainless steel + mangkuk plastik + timbangan	S

Lampiran 14. Ketepatan Alat Pemorsian (Lauk Nabati)

No	No ID Penjamah	Alat Pemorsian Lauk Nabati yang Digunakan	Keterangan Alat Pemorsian Lauk Nabati yang Digunakan
1.	FATS	Capitan Stainless steel + mangkuk plastik + timbangan	S
2.	ADBF	Capitan Stainless steel + mangkuk plastik + timbangan	S
3.	BDJA	Capitan Stainless steel + mangkuk plastik + timbangan	S
4.	MTGR	Capitan Stainless steel + mangkuk plastik + timbangan	S
5.	SLFR	Capitan Stainless steel + mangkuk plastik + timbangan	S
6.	HMTL	Capitan Stainless steel + mangkuk plastik + timbangan	S
7.	NDPS	Capitan Stainless steel + mangkuk plastik + timbangan	S
8.	RTWD	Capitan Stainless steel + mangkuk plastik + timbangan	S
9.	APRL	Capitan Stainless steel + mangkuk plastik + timbangan	S
10.	DYNN	Capitan Stainless steel + mangkuk plastik + timbangan	S
11.	WRSH	Capitan Stainless steel	TS
12.	YWRT	Capitan Stainless steel	TS
13.	MNWI	Capitan Stainless steel + mangkuk plastik + timbangan	S
14.	ISGT	Capitan Stainless steel + mangkuk plastik + timbangan	S
15.	RYMA	Capitan Stainless steel + mangkuk plastik + timbangan	S


Lampiran 15. Ketepatan Alat Pemorsian (Sayur)

No	No ID Penjamah	Alat Pemorsian Lauk Nabati yang Digunakan	Keterangan Alat Pemorsian Lauk Nabati yang Digunakan
1.	FATS	Sendok sayur stainless steel	TS
2.	ADBF	Sendok sayur stainless steel + mangkuk + timbangan	S
3.	BDJA	Sendok sayur stainless steel	TS
4.	MTGR	Sendok sayur stainless steel + mangkuk + timbangan	S
5.	SLFR	Sendok sayur stainless steel + mangkuk + timbangan	S
6.	HMTL	Sendok sayur stainless steel + mangkuk + timbangan	S
7.	NDPS	Sendok sayur stainless steel + mangkuk + timbangan	S
8.	RTWD	Sendok sayur stainless steel + mangkuk + timbangan	S
9.	APRL	Sendok sayur stainless steel + mangkuk + timbangan	S
10.	DYNN	Sendok sayur stainless steel + mangkuk + timbangan	S
11.	WRSH	Sendok sayur stainless steel	TS
12.	YWRT	Sendok sayur stainless steel	TS
13.	MNWI	Sendok sayur stainless steel	TS
14.	ISGT	Sendok sayur stainless steel + mangkuk + timbangan	S
15.	RYMA	Sendok sayur stainless steel + mangkuk + timbangan	S

Lampiran 16. Hasil Uji Validitas SPSS

		Correlations				
		Soal1	Soal2	Soal3	Soal4	TOTAL
Soal1	Pearson Correlation	1	.189	.707**	-.100	.693**
	Sig. (2-tailed)		.500	.003	.723	.004
	N	15	15	15	15	15
Soal2	Pearson Correlation	.189	1	.134	.378	.655**
	Sig. (2-tailed)	.500		.635	.165	.008
	N	15	15	15	15	15
Soal3	Pearson Correlation	.707**	.134	1	.000	.612*
	Sig. (2-tailed)	.003	.635		1.000	.015
	N	15	15	15	15	15
Soal4	Pearson Correlation	-.100	.378	.000	1	.520*
	Sig. (2-tailed)	.723	.165	1.000		.047
	N	15	15	15	15	15
TOTAL	Pearson Correlation	.693**	.655**	.612*	.520*	1
	Sig. (2-tailed)	.004	.008	.015	.047	
	N	15	15	15	15	15

Lampiran 17. Dokumentasi

Kegiatan	Dokumentasi
Penimbangan Daging	 A photograph showing a piece of browned meat being weighed on a digital scale. The scale's display shows a weight of 100.00g. The scale is white with a black display and buttons.
Penimbangan Bakwan Jagung	 A photograph of a person wearing a purple hijab, a pink face mask, and a black apron. They are wearing white gloves and are in the process of weighing several golden-brown corn fritters (bakwan jagung) on a white scale. The background shows a kitchen or food preparation area.
Distribusi Kuesioner	 A photograph showing a person in a blue uniform and a blue hairnet standing behind a counter. They are handing out questionnaires to another person who is wearing a blue uniform and a brown hijab. The counter has several white plastic bags and a red container. The background is a simple room with a window.