

INFORMED CONSENT
PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Kepada Yth Calon Responden Penelitian

Dengan hormat, saya yang bertanda tangan di bawah ini, Anggun Nurhayatun Nufus mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul Jakarta yang sedang melakukan penelitian dengan judul "**Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Pedagang Terhadap Penggunaan Zat Pewarna Sintesis pada Makanan Jajanan Anak SD di Kecamatan Bukit Kecil Palembang Tahun 2017**". Penelitian ini tidak menimbulkan akibat yang merugikan bagi saudara/i sebagai responden, kerahasiaan semua informasi yang diberikan akan dijaga dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian. Jika saudara/i tidak bersedia menjadi responden, maka tidak ada ancaman bagi saudara/i serta memungkinkan untuk mengundurkan diri dari mengikuti penelitian ini. Apabila saudara/i bersetuju, maka saya mohon kesediaannya untuk menandatangani persetujuan dan menjawab pertanyaan-pertanyaan yang telah saya buat. Atas perhatian dan kesediaan saudara/i menjadi responden, saya mengucapkan terima kasih.

Setelah mendapatkan penjelasan tentang maksud dan tujuan penelitian yang akan dilakukan, saya :

Nama :

Umur : Tahun

Menyatakan bersedia untuk menjadi responden "**Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Pedagang Terhadap Penggunaan Zat Pewarna Sintesis pada Makanan Jajanan Anak SD di Kecamatan Bukit Kecil Palembang Tahun 2017**".

Palembang,.....2017

(.....)

KUESIONER

HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP PEDAGANG TERHADAP PENGGUNAAN ZAT PEWARNA SINTESIS PADA MAKANAN JAJANAN ANAK SD DI KECAMATAN BUKIT KECIL

PALEMBANG TAHUN 2017

Dalam upaya meningkatkan kualitas mutu pangan, khususnya keamanan makanan pada makanan jajanan anak SD, peneliti akan melakukan penelitian tentang “Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Pedagang Terhadap Penggunaan Zat Pewarna Sintesis pada Makanan Jajanan Anak SD di Kecamatan Bukit Kecil Palembang Tahun 2017”. Pada penelitian ini Bapak/Ibu akan diwawancara mengenai pengetahuan dan sikap terhadap keamanan pangan jajanan anak SD yang mengandung zat pewarna sintetis.

Jawaban dan masukan yang diberikan sangat berguna dalam upaya meningkatkan kualitas mutu pangan pada makanan jajanan anak SD. Peneliti sangat berterimakasih apabila Bapak/Ibu sekalian bersedia meluangkan sedikit waktu untuk menjawab setiap pertanyaan yang akan kami ajukan.

Salam Hormat

Anggun Nurhayatun Nufus
(Peneliti)

Kode Responden :

1	Nama Responden	
2	Usia Responden	
3	Jenis Kelamin	
4	Pendidikan Terakhir	[]
1.	Tidak pernah sekolah	
2.	Tamat SD / tidak SD	
3.	Tamat SMP / tidak SMP	
4.	Tamat SMA / tidak SMU	
5.	Tamat / tidak Perguruan Tinggi	
6.	Lainnya.....	
5	Lama Usaha	[]
1.	< 1 tahun	
2.	1- 3 tahun	
3.	> 5 tahun	

Pengetahuan Mengenai Pewarna Sintetis

Jawablah pertanyaan berikut dengan mengisi nomor yang tertera pada pertanyaan di kolom jawaban yang sudah tersedia

NO	PERTANYAAN	JAWABAN
1	Menurut bapak/ibu , apakah bahan tambahan pangan itu? 1. Bahan yang sengaja ditambahkan ke dalam makanan dengan jumlah dan ukuran tertentu yang berfungsi untuk memperbaiki warna, bentuk, cita rasa, dan tekstur, serta memperpanjang masa simpan. 2. Bahan yang sengaja ditambahkan ke dalam makanan agar makanan lebih tahan lama. 3. Tidak tahu.	[]
2	Menurut bapak/ibu, Apakah Tujuan pemberian pewarna pada pembuatan makanan jajanan ? 1. Agar makanan menjadi lebih sedap 2. Agar makanan menjadi lebih awet 3. Agar makanan menjadi lebih menarik	[]
3	Menurut Bapak/ Ibu, Apakah penggunaan bahan tambahan pangan itu baik? 1. Baik, jika digunakan sesuai batas 2. Tidak baik, karena dapat membahayakan bagi kesehatan 3. Tidak tahu.	[]

Pengetahuan Mengenai Pewarna Sintetis

Jawablah pertanyaan berikut dengan mengisi nomor yang tertera pada pertanyaan di kolom jawaban yang sudah tersedia

NO	PERTANYAAN	JAWABAN
4	Menurut Bapak/ Ibu, Terbuat dari apakah pewarna buatan itu? 1. Tumbuhan 2. Bahan kimia 3. Campuran tumbuhan dan bahan kimia	[]
5	Menurut Bapak/ibu , Bolehkah pewarna buatan ditambahkan dalam pembuatan makanan? 1. Tidak boleh 2. Boleh asal sedikit 3. Boleh asal bukan yang dilarang	[]
6	Menurut Bapak/ibu manakah diantara pewarna-pewarna ini yang paling baik dalam pembuatan makanan? 1. Pewarna alami (tumbuhan/buah) 2. Pewarna buatan (tumbuhan dan bahan kimia yang aman) 3. Pewarna kain	[]
7	Menurut Bapak/ibu, Pewarna yang digunakan untuk pembuatan makanan termasuk jenis bahan apa? 1. Bahan pokok (Beras,tepung,dll) 2. Bahan tambahan untuk pembuatan makanan (pewarna,penyedap) 3. Bahan yang dilarang	[]
8	Menurut Bapak/ Ibu, bagaimanakah ciri-ciri makanan yang mengandung bahan pewarna makanan? 1. Warna makanan sangat mencolok dan terlihat menarik 2. Warna makanan terlihat menarik 3. Tidak tahu.	[]
9	Menurut bapak/ibu, Bagaimana pengaruh pewarna buatan bagi kesehatan? 1. Baik bagi kesehatan 2. Tidak ada pengaruhnya bagi kesehatan 3. Buruk bagi kesehatan dalam jumlah yang berlebih	[]
10	Menurut Bapak/ Ibu, apakah boleh menambahkan bahan tambahan seperti <i>formalin</i> , <i>boraks</i> , dan <i>Rhodamin B</i> ke dalam makanan yang bapak/ibu jual? 1. Tidak, karena dalam waktu yang lama dapat menyebabkan kanker. 2. Tidak, karena dapat menyebabkan sakit perut. 3. Tidak tahu.	[]

Sumber : Modifikasi Annisa (2015)

Sikap Mengenai Pewarna Sintetis

Pilihlah salah satu jawaban dari pernyataan-pernyataan dibawah ini dengan memberikan tanda “✓” pada kolom jawaban

NO	PERNYATAAN	SETUJU	TIDAK SETUJU
1	Penggunaan pewarna yang dilarang pada makanan berbahaya bagi kesehatan.		
2	Penggunaan pewarna yang berlebihan boleh digunakan dalam pembuatan makanan meskipun berpengaruh buruk pada kesehatan pembeli.		
3	Dalam pembuatan makanan boleh menggunakan sembarang pewarna.		
4	Pewarna kain berpengaruh buruk pada kesehatan jika digunakan kedalam makanan.		
5	Dalam pembuatan makanan boleh menggunakan pewarna yang murah harganya karena dapat menghemat biaya walaupun berbahaya bagi tubuh.		
6	Dalam pembuatan makanan boleh menggunakan pewarna apa saja asalkan bisa meningkatkan keuntungan		
7	Pewarna alami lebih baik digunakan pada makanan walaupun harganya mahal.		
8	Untuk makanan yang dijual, penggunaan pewarna sintesis (kain) pada makanan tidak menjadi masalah		
9	Makanan yang diberi pewarna sintesis(kain) terlihat lebih mencolok dan menarik perhatian agar banyak dibeli		
10	Makanan tidak boleh diberi bahan pengawet, pemanis, perwana atau penyedap rasa secara berlebihan		
11	Makanan jajanan boleh diberi pewarna secara berlebihan agar terlihat menarik bagi anak SD		
12	bahan pengawet, pemanis, perwana atau penyedap rasa dan harus selalu digunakan dalam makanan agar makanan lebih enak.		
13	Makanan tidak boleh diberi bahan pengawet, pemanis, perwana atau penyedap rasa secara berlebihan agar makanan aman untuk dikonsumsi.		
14	Pewarna yang berlebihan sebaiknya dihindari dalam pembuatan makanan sebab dapat berakibat buruk bagi kesehatan.		
15	Dampak kesehatan akibat pewarna pada makanan yang telah dibeli menjadi urusan pembeli.		

Sumber : Modifikasi Annisa (2015)

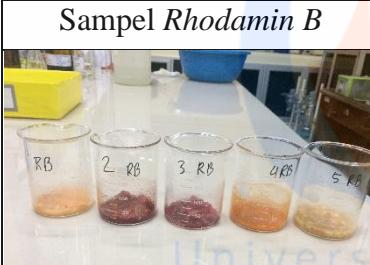
Hasil Analisis Kandungan Zat Pewarna Sintetis

Responden	Jajanan	Hasil Pemeriksaan
1	Kue Cubit Mangga & Redvelvet	-
2	Jelly (stroberi)	Rhodamin B
3	Tahu Bulat Keju	-
4	Sosis ikan	-
5	Tahu Goreng	-
6	Jamur Krispy	-
7	Tela-Tela	-
8	Tahu Bbq	-
9	Nuget Telur	-
10	Kentang Balado & kentang keju	Methanyl Yellow
11	Minuman Mangga & Stroberi	-
12	Jelly (mangga)	Methanyl Yellow
13	Nuget Telur	-
14	Sate Ikan	Rhodamin B
15	Kue Cubit I	Methanyl Yellow
16	Nuget Naga	Rhodamin B
17	Baso Ikan	Rhodamin B
18	Sosis Gulung + saos	-
19	Telor	-
20	Mie Kering	-
21	Makaroni	Rhodamin B
22	Kornet Daging	Rhodamin B
23	Sosis Gulung Telor	-
24	Sosis (Daging)	Rhodamin B
25	Baso Tahu + saos	-
26	Martabak Mangga & stroberi	-
27	Sosis Gulung +saus	Rhodamin B
28	Mie Tek-Tek(mie kuning)	-
29	Bumbu Jagung(cilor)	Methanyl Yellow
30	Sosis Gulung Telur 2	-

Dokumentasi Penelitian

Suasana Jajanan	Suasana Jajanan SD	Suasana Jajanan SD	Suasana Jajanan SD
Suasana Jajanan	Suasana Jajanan SD	Suasana Jajanan SD	Suasana Jajanan SD
Suasana Jajanan SD	Suasana Jajanan SD	Suasana Jajanan SD	Suasana Jajanan SD
Sampel jajanan SD	Sampel jajanan SD	Sampel jajanan SD	Sampel jajanan SD
Sampel jajanan SD	Sampel jajanan SD	Sampel jajanan SD	Sampel jajanan SD
Sampel jajanan SD	Sampel jajanan SD	Sampel jajanan SD	Sampel jajanan SD
Sampel jajanan SD	Sampel jajanan SD	Sampel jajanan SD	Sampel jajanan SD

Dokumentasi Pemeriksaan Sampel

		
Tahap persiapan	Persiapan alat dan bahan	Persiapan Reagen
		
Persiapan reagen	Persiapan reagen	Persiapan sampel
		
Sampel Rhodamin B	Sampel Methanyl yellow	Ekstraksi sampel
		
Sampel dalam tahap ekstraksi	Pengambilan endapan air pada sampel	Sampel dimasukkan ke hotplate stir agar homogen
		
Diamkan beberapa saat	Diamkan beberapa saat	Hasil uji sampel
		
perubahan warna sampel	positif rhodamin B	negatif rhodamin B

	Perubahan warna sampel	positif <i>methanyl yellow</i>	negatif <i>methanyl yellow</i>
---	------------------------	--------------------------------	--------------------------------

Universitas
Esa Unggul

Output Hasil Penelitian

Kategori Usia pedagang

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	REMAJA	5	16.7	16.7	16.7
	DEWASA	25	83.3	83.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Jenis Kelamin pedagang

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Laki-laki	20	66.7	66.7	66.7
	Perempuan	10	33.3	33.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Pendidikan Terakhir pedagang

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tamat SD	5	16.7	16.7	16.7
	Tamat SMP	17	56.7	56.7	73.3
	Tamat SMA	8	26.7	26.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Lama Usaha pedagang

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	<1 tahun	3	10.0	10.0	10.0
	1-3 tahun	11	36.7	36.7	46.7
	>5 tahun	16	53.3	53.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Hasil Pengetahuan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	9	30.0	30.0	30.0
	Sedang	12	40.0	40.0	70.0
	Buruk	9	30.0	30.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Hasil Sikap

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	kurang	19	63.3	63.3	63.3
	baik	11	36.7	36.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

penggunaan zat pewarna sintetis pada makanan jajanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Ya	12	40.0	40.0	40.0
	Tidak	18	60.0	60.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Sampel yang mengandung Rhodamin B

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Ya	8	26.7	26.7	26.7
	Tidak	22	73.3	73.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Sampel yang mengandung Methanyl Yellow

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Ya	4	13.3	13.3	13.3
	Tidak	26	86.7	86.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Hubungan Tingkat Pengetahuan pedagang terhadap *penggunaan zat pewarna sintetis

Crosstab

			penggunaan zat pewarna sintetis	
			Ya	tidak
Pengetahuan	kurang	Count	11	10
		% within Kategori Pengetahuan	52.4%	47.6%
		% within penggunaan zat pewarna sintetis	91.7%	55.6%
		% of Total	36.7%	33.3%
	baik	Count	1	8
		% within Kategori Pengetahuan	11.1%	88.9%
		% within penggunaan zat pewarna sintetis	8.3%	44.4%
		% of Total	3.3%	26.7%
Total	Total	Count	12	18
		% within Kategori Pengetahuan	40.0%	60.0%
		% within penggunaan zat pewarna sintetis	100.0%	100.0%
		% of Total	40.0%	60.0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	4.471 ^a	1	.034		
Continuity Correction ^b	2.917	1	.088		
Likelihood Ratio	5.037	1	.025		
Fisher's Exact Test				.049	.040
Linear-by-Linear Association	4.322	1	.038		
N of Valid Cases	30				

a. 1 cells (25.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 3,60.

b. Computed only for a 2x2 table

Hubungan Sikap pedagang terhadap * penggunaan zat pewarna sintetis

Crosstab

		Count	penggunaan zat pewarna sintetis		Total
			Ya	tidak	
Hasil Sikap	kurang	Count	10	9	19
		% within Hasil Sikap	52.6%	47.4%	100.0%
		% within penggunaan zat pewarna sintetis	83.3%	50.0%	63.3%
		% of Total	33.3%	30.0%	63.3%
	baik	Count	2	9	11
		% within Hasil Sikap	18.2%	81.8%	100.0%
		% within penggunaan zat pewarna sintetis	16.7%	50.0%	36.7%
		% of Total	6.7%	30.0%	36.7%
Total		Count	12	18	30
		% within Hasil Sikap	40.0%	60.0%	100.0%
		% within penggunaan zat pewarna sintetis	100.0%	100.0%	100.0%
		% of Total	40.0%	60.0%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	3.445 ^a	1	.063		
Continuity Correction ^b	2.159	1	.142		
Likelihood Ratio	3.663	1	.056		
Fisher's Exact Test				.121	.069
Linear-by-Linear Association	3.330	1	.068		
N of Valid Cases ^b	30				

a. 1 cells (25,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 4,40.

b. Computed only for a 2x2 table

**UJI VALIDITAS KUESIONER
PENGETAHUAN**

	p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	ptotal
p1	Pearson Correlation Sig. (2-tailed)	1	,472	,400	,213	,213	,189	,472	,400	1,000(* *)	,472
	N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	,705(**)
p2	Pearson Correlation Sig. (2-tailed)	,472	1	,472	,040	,342	,196	,732(** *)	,189	,472	1,000(**)
	N	,075	,075	,887	,211	,483	,002	,500	,075	,000	,729(**)
p3	Pearson Correlation Sig. (2-tailed)	,400	,472	1	,533(* *)	,533(*)	,472	,756(** *)	,400	,400	,472
	N	,140	,075		,041	,041	,075	,001	,140	,140	,075
p4	Pearson Correlation Sig. (2-tailed)	,213	,040	,533(* *)	1	,318	,645(** *)	,342	,533(*)	,213	,040
	N	,446	,887	,041		,248	,009	,211	,041	,446	,887
p5	Pearson Correlation Sig. (2-tailed)	,213	,342	,533(* *)	,318	1	,342	,645(** *)	,213	,213	,342
	N	,446	,211	,041	,248		,211	,009	,446	,446	,211
p6	Pearson Correlation Sig. (2-tailed)	,189	,196	,472	,645(* **)	,342	1	,464	,189	,189	,196
	N	,500	,483	,075	,009	,211		,081	,500	,500	,483
p7	Pearson Correlation Sig. (2-tailed)	,472	,732(** *)	,756(** *)	,342	,645(** *)	,464	1	,472	,472	,732(**)
	N	,075	,002	,001	,211	,009	,081		,075	,075	,002
p8	Pearson Correlation Sig. (2-tailed)	,400	,189	,400	,533(* *)	,213	,189	,472	1	,400	,189
	N	,140	,500	,140	,041	,446	,500	,075		,140	,500
p9	Pearson Correlation Sig. (2-tailed)	1,00 0(**)	,472	,400	,213	,213	,189	,472	,400	1	,472
	N	,000	,075	,140	,446	,446	,500	,075	,140		,075
p10	Pearson Correlation Sig. (2-tailed)	,472	1,00 0(**)	,472	,040	,342	,196	,732(** *)	,189	,472	1,729(**)
	N	,075	,000	,075	,887	,211	,483	,002	,500	,075	
ptotal	Pearson Correlation Sig. (2-tailed)	,705(** **)	,729(** **)	,792(** **)	,555(* *)	,601(*)	,566(*)	,892(** *)	,576(*)	,705(** *)	,729(**)
	N	,003	,002	,000	,032	,018	,028	,000	,025	,003	,002

** Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

* Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

Case Processing Summary

	N	%
Valid	15	100,0
Excluded(a)	0	,0
Total	15	100,0

a Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
,767	11

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
p1	11,87	41,552	,666	,745
p2	12,00	41,143	,690	,742
p3	11,87	40,981	,762	,740
p4	11,80	42,743	,526	,754
p5	11,80	42,457	,556	,752
p6	12,00	42,286	,521	,752
p7	12,00	40,000	,875	,731
p8	11,87	42,410	,524	,752
p9	11,87	41,552	,666	,745
p10	12,00	41,143	,690	,742
ptotal	6,27	11,495	1,000	,875

SIKAP

		q1	q2	q3	q4	q5	q6	q7	q8	q9	q10	q11	q12	q13	q14	q15	Qtotal
q1	Pearson Correlation	1	.722(**)	.612(*)	1.000(**)	.739(**)	.600(*)	.327	.491	.389	.722(**)	.600(*)	.327	1.000(**)	.612(*)	.722(**)	.917(**)
	Sig. (2-tailed)		.002	.015	.000	.002	.018	.234	.063	.152	.002	.018	.234	.000	.015	.002	.000
N		15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
q2	Pearson Correlation	.722(***)	1	.612(*)	.722(***)	.431	.873(***)	.327	.491	.389	.444	.873(***)	.327	.722(***)	.272	1.000(***)	.838(***)
	Sig. (2-tailed)	.002	.015	.002	.109	.000	.234	.063	.152	.097	.000	.234	.002	.326	.000	.000	.000
N		15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
q3	Pearson Correlation	.612(***)	.612(***)	1	.612(*)	.452	.535(***)	.535(***)	.468	.408	.272	.535(***)	.535(***)	.612(***)	.583(***)	.612(***)	.755(***)
	Sig. (2-tailed)	.015	.015		.015	.091	.040	.040	.079	.131	.326	.040	.040	.015	.022	.015	.001
N		15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
q4	Pearson Correlation	1.000(***)	.722(***)	.612(*)	1	.739(***)	.600(***)	.327	.491	.389	.722(***)	.600(*)	.327	1.000(***)	.612(*)	.722(***)	.917(***)
	Sig. (2-tailed)	.000	.002	.015		.002	.018	.234	.063	.152	.002	.018	.234	.000	.015	.002	.000
N		15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
q5	Pearson Correlation	.739(***)	.431	.452	.739(***)	1	.342	.040	.262	.185	.431	.342	.040	.739(***)	.829(***)	.431	.634(***)
	Sig. (2-tailed)	.002	.109	.091	.002		.211	.887	.346	.510	.109	.211	.887	.002	.000	.109	.011
N		15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
q6	Pearson Correlation	.600(***)	.873(***)	.535(*)	.600(*)	.342	1	.196	.339	.218	.327	1.000(0***)	.196	.600(*)	.200	.873(***)	.701(***)
	Sig. (2-tailed)	.018	.000	.040	.018	.211		.483	.216	.435	.234	.000	.483	.018	.474	.000	.004
N		15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
q7	Pearson Correlation	.327	.327	.535(*)	.327	.040	.196	1	.339	.764(***)	.327	.196	1.000(0***)	.327	.200	.327	.585(***)
	Sig. (2-tailed)	.234	.234	.040	.234	.887	.483		.216	.001	.234	.483	.000	.234	.474	.234	.022
N		15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
q8	Pearson Correlation	.491	.491	.468	.491	.262	.339	.339	1	.055	.218	.339	.339	.491	.134	.491	.580(***)
	Sig. (2-tailed)	.063	.063	.079	.063	.346	.216	.216		.847	.435	.216	.216	.063	.635	.063	.024
N		15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
q9	Pearson Correlation	.389	.389	.408	.389	.185	.218	.764(***)	.055	1	.389	.218	.764(***)	.389	.408	.389	.585(***)
	Sig. (2-tailed)	.152	.152	.131	.152	.510	.435	.001	.847		.152	.435	.001	.152	.131	.152	.022
N		15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

		q1	q2	q3	q4	q5	q6	q7	q8	q9	q10	q11	q12	q13	q14	q15	Qtot al	
q	Pearso	.72																
1	n	2(* *)	.444	.272	.722(** *)	.431	.327	.327	.218	.389	1	.327	.327	.722(**)	.272	.444	.680(**)	
0	Correl	ation	.00	.097	.326	.002	.109	.234	.234	.435	.152		.234	.234	.002	.326	.097	.005
	Sig. (2-	tailed)	.2															
N		15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	
q	Pearso	.60																
1	n	0(* *)	.873(**)	.535(*)	.600(*)	.342	1.00 0(**)	.196	.339	.218	.327	1	.196	.600(*)	.200	.873(**)	.701(**)	
1	Correl	ation	.01	.000	.040	.018	.211	.000	.483	.216	.435	.234		.483	.018	.474	.000	.004
N		15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	
q	Pearso	.32																
1	n	.327	.535(*)	.327	.040	.196	1.00 0(**)	.339	.764(**)	.327	.196	1	.327	.200	.327	.585(*)		
2	Correl	ation	.23	.234	.040	.234	.887	.483	.000	.216	.001	.234	.483		.234	.474	.234	.022
N		15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	
q	Pearso	1.0																
1	n	00(**)	.722(**)	.612(*)	1.000(* *)	.739(**)	.600(*)	.327	.491	.389	.722(**)	.600(*)	.327	1	.612(*)	.722(**)	.917(**)	
3	Correl	ation	.00	.002	.015	.000	.002	.018	.234	.063	.152	.002	.018	.234		.015	.002	.000
N		15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	
q	Pearso	.61																
1	n	2(* *)	.272	.583(*)	.612(*)	.829(**)	.200	.200	.134	.408	.272	.200	.200	.612(*)	1	.272	.562(*)	
4	Correl	ation	.01	.326	.022	.015	.000	.474	.474	.635	.131	.326	.474	.474	.015	.326	.029	
N		15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	
q	Pearso	.72																
1	n	2(* *)	1.00	.612(*)	.722(** *)	.431	.873(**)	.327	.491	.389	.444	.873(**)	.327	.722(**)	.272	1	.838(**)	
5	Correl	ation	.00	.000	.015	.002	.109	.000	.234	.063	.152	.097	.000	.234	.002	.326	.000	
N		15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	
Q	Pearso	.91																
o	Correl	ation	.77(* *)	.838(**)	.755(** *)	.917(** *)	.634(*)	.701(**)	.585(*)	.580(*)	.585(*)	.680(**)	.701(**)	.585(*)	.917(**)	.562(*)	.838(**)	1
t	Sig. (2-	tailed)	.00	.000	.001	.000	.011	.004	.022	.024	.022	.005	.004	.022	.000	.029	.000	
a	N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	

** Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

* Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	15	100.0
	Excluded(0	.0
a)	Total	15	100.0

a Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.847	16

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
q1	14.20	71.600	.902	.830
q2	14.20	72.171	.832	.832
q3	14.00	74.143	.741	.837
q4	14.20	71.600	.902	.830
q5	14.07	74.638	.601	.839
q6	14.27	73.210	.693	.836
q7	14.27	74.495	.543	.840
q8	14.33	74.667	.523	.840
q9	14.40	74.543	.548	.840
q10	14.20	73.886	.626	.838
q11	14.27	73.210	.693	.836
q12	14.27	74.495	.543	.840
q13	14.20	71.600	.902	.830
q14	14.00	75.571	.536	.842
q15	14.20	72.171	.832	.832
Qtotal	8.93	28.781	1,000	.934



Universitas
Esa Unggul

Universita
Esa U



Universitas
Esa Unggul

Universita
Esa U



Universitas
Esa Unggul

Universita
Esa U