

LAMPIRAN

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

PENGARUH MEDIA ‘WHO IS IT FOODS’ MENGENAI ZAT GIZI MAKRO TERHADAP PENGETAHUAN DAN SIKAP PADA ANAK USIA SEKOLAH

Perkenalkan saya Vira Cindiana adalah mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul yang sedang melakukan penelitian tentang “Pengaruh Media ‘Who Is It : Foods’ Mengenai Zat Gizi Makro Terhadap Pengetahuan dan Sikap pada Anak Usia Sekolah”. Kegiatan ini dilakukan untuk melengkapi persyaratan mendapatkan gelar Sarjana Gizi. Oleh karena itu, saya memohon kesediaan adik-adik untuk menjadi responden dan mengisi kuesioner penelitian.

Penelitian ini mencakup pengambilan data karakteristik anak (nama, tanggal lahir, umur, dan jenis kelamin) data pengetahuan dan sikap mengenai zat gizi makro dengan cara pengisian kuesioner. Intervensi yang diberikan berupa pembelajaran terkait zat gizi dengan permainan *Who is it : foods*.

Informed Consent:

Setelah saya mendapatkan penjelasan mengenai tujuan dan manfaat penelitian yang dilakukan tersebut, maka saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : (L/P)

Umur :

Tanggal Lahir :

Alamat :

No. HP :

Menyatakan dengan kesungguhan dari diri saya sendiri dengan ini menyatakan SETUJU/TIDAK SETUJU untuk diberikan intervensi media “*Who Is It :Foods*” sebagai media pembelajaran. Kesediaan mengisi surat persetujuan ini didasarkan atas kemauan

saya sendiri dan tanpa paksaan dari pihak manapun karena saya memahami bahwa data dan informasi yang akan diberikan akan dijaga kerahasiaannya dan hanya digunakan untuk keperluan penelitian demi pengembangan ilmu gizi dan tidak akan merugikan saya.

Siswa

(responden)

(.....)

LAMPIRAN III

KUESIONER PENELITIAN

LEMBAR PERTANYAAN PENGETAHUAN

PRE- TEST & POST- TEST

Nama :

Tanggal:

Petunjuk: Bacalah soal dengan teliti, pilihlah jawaban yang paling benar menurut anda pada soal dengan diberi tanda silang (X) pada huruf A,B atau C.

1. Suatu zat yang dibutuhkan oleh tubuh sebagai pertumbuhan, perkembangan, serta memperbaiki jaringan tubuh ialah ...
 - a. Vitamin
 - b. Zat Gizi Makro
 - c. Mineral
2. Mie, Roti, Bihun merupakan sumber?
 - a. Karbohidrat
 - b. Protein
 - c. Lemak
3. Zat gizi makro yang berfungsi untuk membentuk sel-sel baru dan mengganti jaringan tubuh yang rusak ialah..
 - a. Lemak
 - b. Vitamin
 - c. Protein
4. Kacang-kacangan merupakan bahan makanan yang termasuk di dalam jenis protein?
 - a. Nabati dan Hewani
 - b. Nabati
 - c. Hewani
5. Manakah yang merupakan fungsi dari karbohidrat didalam tubuh?
 - a. Sumber energi utama
 - b. Membentuk antibodi
 - c. Pelindung organ-organ vital
6. Dibawah ini yang merupakan zat gizi makro yang berfungsi sebagai pemberi rasa lezat pada makanan?
 - a. Protein

- b. Karbohidrat
 - c. Lemak
7. Dibawah ini yang termasuk sumber makanan yang mengandung lemak adalah, kecuali?
- a. Biskuit
 - b. Keju
 - c. Mentega
8. Dibawah ini yang merupakan akibat dari terlalu banyak mengonsumsi karbohidra adalah?
- a. Penumpukkan karies gigi
 - b. Kwashiorkor
 - c. Sembelit
9. Zat gizi makro apa saja yang dibutuhkan oleh tubuh?
- a. Vitamin dan Mineral
 - b. Protein Hewani dan Nabati
 - c. Karbohidrat, Protein, Lemak
10. Jika kekurangan protein dalam mengonsumsi makanan maka akan mempengaruhi proses belajar, apa yang akan terjadi?
- a. Cepat tangka papa saja yang diajarkan guru
 - b. Fokus memperhatikan guru
 - c. Lambat berfikir dan mengantuk saat belajar di kelas
11. Dibawah ini yang merupakan sumber protein hewani adalah, kecuali?
- a. Ayam dada
 - b. Daging
 - c. Tempe
12. Menurut anda, manakah bahan makanan yang bisa menjadi pengganti nasi?
- a. Telur
 - b. Kentang
 - c. Tahu
13. Dibawah ini yang termasuk sumber protein nabati adalah?
- a. Kacang hijau, tempe, tahu
 - b. Jagung, ubi, kentang
 - c. Ayam, ikan, cumi-cumi
14. Apakah yang dimaksud dengan zat gizi makro?
- a. Zat gizi yang tubuh perlukan dalam jumlah banyak
 - b. Zat gizi yang tubuh perlukan dalam jumlah sedikit

- c. Zat gizi yang merugikan tubuh jika di konsumsi
15. Dibawah ini, apa bahan makanan yang berperan sebagai sumber pemberi rasa manis terhadap makanan adalah?
- a. Singkong
 - b. Jeroan
 - c. Mayones

No. Responden

<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------

KUESIONER PENELITIAN
LEMBAR PERTANYAAN SIKAP
PRE- TEST & POST- TEST

Nama :

Tanggal:

Petunjuk: Pahami soal dengan baik dan lingkari jawaban yang menurut kamu benar

No.	Pertanyaan/pernyataan	Ceklist jawaban yang dipilih	
		Setuju	Tidak Setuju
1	Menurut saya menentukan makanan sehari-hari hanya bergantung dengan kemauan saya tanpa memikirkan kandungan zat gizinya.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Menurut saya tempe bisa dijadikan pengganti makan nasi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Saya sarapan dengan konsumsi makanan yang mengandung karbohidrat, protein, dan lemak yang lengkap agar lebih mudah berkonsentrasi dalam belajar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Menurut saya, makan telur bisa diganti dengan minum susu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Menurut saya, satu jenis bahan makanan sudah mencukupi semua kebutuhan zat gizi di dalam tubuh setiap harinya.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6	Menurut saya, makan nasi dengan mie tidak apa-apa.	Setuju	Tidak Setuju
7	Menurut saya, mengonsumsi kentang atau jagung sama dengan mengonsumsi nasi.	Setuju	Tidak Setuju
8	Jika saya sudah minum susu, saya tidak perlu makan makanan yang lain.	Setuju	Tidak Setuju
9	Saya mengonsumsi mayones dan keju untuk memenuhi sumber zat gizi lemak yang dibutuhkan oleh tubuh.	Setuju	Tidak Setuju
10	Jika saya banyak mengonsumsi ubi sebagai sumber karbohidrat untuk tubuh, luka saya bisa segera sembuh.	Setuju	Tidak Setuju
11	Menurut saya, hanya dengan mengonsumsi ayam dapat memenuhi kebutuhan karbohidrat untuk tubuh di setiap harinya.	Setuju	Tidak Setuju
12	Menurut saya, mengonsumsi daging, ikan, tempe, dan tahu baik untuk dikonsumsi karena sumber makanan yang kaya akan protein	Setuju	Tidak Setuju
13	Menurut saya, mengonsumsi makanan sumber lemak perlu dibatasi agar terhindar dari resiko kegemukan	Setuju	Tidak Setuju
14	Menurut saya, makanan yang baik adalah makanan yang hanya terdiri dari salah satu zat gizi saja yaitu karbohidrat.	Setuju	Tidak Setuju
15	Menurut saya, ubi itu tidak enak dan tidak mempunyai manfaat untuk tubuh.	Setuju	Tidak Setuju

LAMPIRAN IV

MEDIA

Who Is It : Foods

Board



Card



CLUE

**MAKANAN YANG
MEMILIKI BENTUK :**

- LONJONG
- BULAT
- PANJANG
- TIDAK MENENTU

**MAKANAN YANG
BERWARNA
KUNING/PUTIH/MERAH
ATAU
LEBIH DARI 2 WARNA**


**MAKANAN INI
MEMPUNYAI
FUNGSI SEBAGAI
SUMBER TENAGA
UTAMA UNTUK
TUBUH**

**SUMBER MAKANAN
INI BERFUNGSI
MEMBANTU PROSES
PERTUMBUHAN
PADA ANAK-ANAK**

**(PILIH SALAH SATU)
MAKANAN TINGGI :**

- PROTEIN
- LEMAK
- KARBOHIDRAT


Sumber Karbohidrat



"Aku mengandung kalium baik untuk tubuh"

Sereal

Sumber Karbohidrat



"Aku dapat memperlakukan rasa yang lebih lama"

Makaroni


Sumber Karbohidrat



"Aku memiliki kadar garam yang tinggi"

Mie


Sumber Karbohidrat



"Aku dapat membantu mencegah sembelit pada pencernaan"

Singkong


Sumber Karbohidrat



"Aku meningkatkan gula darah lebih cepat"

Bubur


Sumber Karbohidrat



"Aku mampu membunuh racun dalam tubuh"

Tape


Sumber Protein Hewani



"Aku dapat menjaga tubuh tetap berenergi"

Dada Ayam


Sumber Protein Hewani



"Aku dapat meningkatkan daya tahan tubuh"

Ikan Tuna


Sumber Protein Hewani



"Aku dapat menjaga kesehatan mata"

Ikan Teri

Sumber Karbohidrat



"Aku merawat kesehatan kulit"

Jagung


Sumber Karbohidrat



"Aku membantu mengatur keseimbangan cairan tubuh"

Kentang

Sumber Karbohidrat



"Aku baik untuk pertumbuhan tulang dan gigi"

Nasi


Sumber Karbohidrat



"Aku mengandung banyak vitamin E dan B2"

Roti


Sumber Karbohidrat



"Aku meningkatkan sistem kekebalan tubuh"

Ubi Jalar


Sumber Karbohidrat



"Aku mampu menaikan kadar gula darah pada tubuh"

Bihun


Sumber Protein Nabati



"Aku membantu mengendalikan tekanan darah"

Kacang Hijau


Sumber Protein Nabati



"Aku dapat mengontrol nafsu makan dan kenyang lebih lama"

Kacang Kedelai


Sumber Protein Nabati



"Aku dapat mengontrol berat badan"

Kacang Merah


Sumber Protein Nabati



"Aku dapat membantu menstabilkan kadar gula darah"

Kacang Tanah


Sumber Protein Nabati



"Aku menjaga fungsi otak dan memori ingatan"

Tahu


Sumber Protein Nabati



"Aku dapat meningkatkan kesehatan usus di dalam tubuh"

Tempe


Sumber Protein Nabati



"Aku membantu menjaga kesehatan hati"

Susu Kacang Kedelai


Sumber Protein Nabati



"Aku dapat mengatasi perut kembung"

Oncom

Sumber Lemak



"Aku dapat membantu memperbaiki sel dalam tubuh"

Memega


Sumber Lemak



"Aku dapat menjaga kesehatan pembuluh darah"

Santan

Sumber Lemak



"Aku dapat menyerap nutrisi lebih baik"

Mayones


Sumber Lemak



"Aku berasal dari lemak nabati"

Margarin

Sumber Lemak



"aku mempunyai kandungan vitamin yang cukup tinggi untuk tubuh"

Keju


Sumber Lemak



"Aku baik untuk kesehatan rambut"

Minyak Kelapa

Sumber Lemak



"Aku termasuk sumber tinggi lemak"

Jeroan

WHO IS IT?


Sumber Karbohidrat



"Aku membawa kesehatan kulit"

Jagung


Sumber Karbohidrat



"Aku membantu mengatur keseimbangan cairan tubuh"

Kentang


Sumber Karbohidrat



"Aku baik untuk pertumbuhan tulang dan gigi"

Nasi


Sumber Karbohidrat



"Aku mengandung banyak vitamin E dan B2"

Roti

Sumber Karbohidrat



"Aku meningkatkan sistem kekebalan tubuh"

Ubi Jalar


Sumber Karbohidrat



"Aku mampu menyalirkan darah ke seluruh tubuh"

Bihun


Sumber Karbohidrat



"Aku mengandung kalium baik untuk tubuh"

Sereal


Sumber Karbohidrat



"Aku dapat mempertahankan rasa kenyang lebih lama"

Makaroni


Sumber Protein Hewani



"Aku membantu membangun otot di dalam tubuh"

Daging Sapi


Sumber Protein Hewani



"Aku dapat mencegah kelelahan"

Hati Ayam


Sumber Protein Hewani



"Aku dapat menjaga kesehatan saluran pencernaan"

Telur Ayam


Sumber Protein Hewani



"Aku menunjang sistem tubuh agar berjalan normal"

Susu Sapi


Sumber Protein Hewani



"Aku dapat mempercepat proses penyembuhan luka"

Kepiting


Sumber Protein Hewani



"Aku dapat menjaga kesehatan tulang dan gigi"

Telur Bebek


Sumber Protein Hewani



"Aku baik bagi pertumbuhan tubuh karena kaya protein"

Ikan Gurame


Sumber Protein Nabati



"Aku membantu mengendalikn tekanan darah"

Kacang Hijau

Sumber Protein Nabati



"Aku dapat mengontrol nafsu makan dan kenyang lebih lama"

Kacang Kedelai

LAMPIRAN V

OUTPUT SPSS

Uji Validitas

Reliability Statistics

Cronch's Alpha	N of Item
.829	25

Cronch's Alpha	N of Item
.615	20

Uji Homogenitas

Test of Homogeneity of Variances					
		Levene Statistic	df1	df2	Sig.
PreSi	Based on Mean	.156	1	48	.694
	Based on Median	.159	1	48	.692
	Based on Median andwith adjusted df	.159	1	47.092	.692
	Based on trimmedmean	.186	1	48	.668
PrePeng	Based on Mean	3.649	1	48	.062
	Based on Median	2.246	1	48	.141
	Based on Median andwith adjusted df	2.246	1	47.588	.141
	Based on trimmedmean	3.423	1	48	.070
Jenis_Kelamin	Based on Mean	.249	1	48	.620
	Based on Median	.077	1	48	.782
	Based on Median andwith adjusted df	.077	1	47.998	.782
	Based on trimmedmean	.249	1	48	.620
UmurResp	Based on Mean	.550	1	48	.462
	Based on Median	.356	1	48	.554

Based on Median andwith adjusted df	.356	1	47.788	.554
Based on trimmedmean	.574	1	48	.452

KELOMPOK INTERVENSI

Uji Normalitas Data

Tests of Normality						
	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Pre_Sikap	.165	25	.079	.922	25	.057
PostTest1_ Sikap	.293	25	.000	.787	25	.000
PostTest2_ Sikap	.361	25	.000	.774	25	.000
Pre_Pengetahuan	.301	25	.000	.824	25	.001
PostTest1_Pengetahuan	.179	25	.038	.921	25	.053
PostTest2_Pengetahuan	.243	25	.001	.870	25	.004

a. Lilliefors Significance Correction

Uji Statistic T-Test Dependen

Paired Samples Correlations				
		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Pre_Sikap & PostTest1_ Sikap	25	.309	.133
Pair 2	Pre_Sikap & PostTest2_ Sikap	25	.062	.767
Pair 3	Pre_Pengetahuan & PostTest1_Pengetahuan	25	.147	.484
Pair 4	Pre_Pengetahuan & PostTest2_Pengetahuan	25	.067	.751

Paired Samples Test									
		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	Pre_Sikap - PostTest1_ Sikap	-11.800	10.404	2.081	-16.095	-7.505	-5.671	24	.000
Pair 2	Pre_Sikap - PostTest2_ Sikap	-7.840	9.758	1.952	-11.868	-3.812	-4.017	24	.001
Pair 3	Pre_Pengetahuan - PostTest1_Pengetahuan	-22.720	9.973	1.995	-26.837	-18.603	-11.391	24	.000
Pair 4	Pre_Pengetahuan - PostTest2_Pengetahuan	-13.360	8.592	1.718	-16.907	-9.813	-7.775	24	.000

Independent Sample Test Intervensi Dan Kontrol

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Post1Si	Equal variance assumed	.805	.037	4.637	48	.000	10.560	2.277	5.982	15.138
	Equal variances not assumed			4.637	46.709	.000	10.560	2.277	5.978	15.142
Post2Si	Equal variance assumed	21.849	.000	-2.051	48	.046	-5.400	2.633	-10.694	-106
	Equal variances not assumed			-2.051	29.880	.049	-5.400	2.633	-10.778	-022
Post1Peng	Equal variance assumed	.767	.385	4.435	48	.000	11.120	2.507	6.078	16.162
	Equal variances not assumed			4.435	47.220	.000	11.120	2.507	6.076	16.164
Post2Peng	Equal variance assumed	5.043	.029	-1.580	48	.121	-3.520	2.227	-7.998	.958
	Equal variances not assumed			-1.580	38.523	.122	-3.520	2.227	-8.027	.987

KELOMPOK KONTROL

Uji Normalitas

Tests of Normality						
	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Pre_Sikap	.189	25	.021	.907	25	.027
PostTest1_Sikap	.269	25	.000	.881	25	.007
PostTest2_Sikap	.154	25	.130	.944	25	.186
Pre_Pengetahuan	.193	25	.017	.898	25	.016
PostTest1_Pengetahuan	.173	25	.051	.892	25	.012
PostTest2_Pengetahuan	.189	25	.021	.911	25	.031

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

a. Lilliefors Significance Correction

Uji T-Test Dependen

Paired Samples Correlations				
		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Pre_Sikap & PostTest1_Sikap	25	.031	.884
Pair 2	Pre_Sikap & PostTest2_Sikap	25	.170	.416
Pair 3	Pre_Pengetahuan & PostTest1_Pengetahuan	25	.250	.229
Pair 4	Pre_Pengetahuan & PostTest2_Pengetahuan	25	.110	.602

Paired Samples Test									
		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	Pre_Sikap - PostTest1_Sikap	-2.880	11.476	2.295	-7.617	1.857	-1.255	24	.222
Pair 2	Pre_Sikap - PostTest2_Sikap	-14.880	14.060	2.812	-20.684	-9.076	-5.291	24	.000

Pair 3	Pre_Pengetahuan - PostTest1_ Pengetahuan	-12.920	11.807	2.361	-17.794	-8.046	-5.471	24	.000
Pair 4	Pre_Pengetahuan - PostTest2_ Pengetahuan	-18.200	13.00	2.600	-23.566	-12.834	-7.000	24	.000

LAMPIRAN VI

Dokumentasi

Kelompok Intervensi



Penjelasan Awal



Pengisian Kuisisioner



**Pemberian
Intervensi
Media “ Who
Is It : Foods**



**Pemberian
Intervensi
Media “ Who
Is It : Foods**



Foto Bersama

Kelompok Kontrol**Penjelasan Awal****Pemberian Intervensi Melalui Laptop****Pengisian Kuisisioner**



**Pemberian
Intervensi
Melalui Leptop**



**Pengisian
Kuisisioner**



Foto Bersama

LAMPIRAN**LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN****PENGARUH MEDIA ‘WHO IS IT FOODS’ MENGENAI ZAT GIZI MAKRO TERHADAP PENGETAHUAN DAN SIKAP PADA ANAK USIA SEKOLAH**

Perkenalkan saya Vira Cindiana adalah mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul yang sedang melakukan penelitian tentang “Pengaruh Media ‘Who Is It : Foods’ Mengenai Zat Gizi Makro Terhadap Pengetahuan dan Sikap pada Anak Usia Sekolah”. Kegiatan ini dilakukan untuk melengkapi persyaratan mendapatkan gelar Sarjana Gizi. Oleh karena itu, saya memohon kesediaan adik-adik untuk menjadi responden dan mengisi kuesioner penelitian.

Penelitian ini mencakup pengambilan data karakteristik anak (nama, tanggal lahir, umur, dan jenis kelamin) data pengetahuan dan sikap mengenai zat gizi makro dengan cara pengisian kuesioner. Intervensi yang diberikan berupa pembelajaran terkait zat gizi dengan permainan *Who is it : foods*.

Informed Consent:

Setelah saya mendapatkan penjelasan mengenai tujuan dan manfaat penelitian yang dilakukan tersebut, maka saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : (L/P)
Umur :
Tanggal Lahir :
Alamat :
No. HP :

Menyatakan dengan kesungguhan dari diri saya sendiri dengan ini menyatakan SETUJU/TIDAK SETUJU untuk diberikan intervensi media “*Who Is It :Foods*” sebagai media pembelajaran. Kesediaan mengisi surat persetujuan ini didasarkan atas kemauan

saya sendiri dan tanpa paksaan dari pihak manapun karena saya memahami bahwa data dan informasi yang akan diberikan akan dijaga kerahasiaannya dan hanya digunakan untuk keperluan penelitian demi pengembangan ilmu gizi dan tidak akan merugikan saya.

Siswa

(responden)

(.....)

LAMPIRAN III
KUESIONER PENELITIAN
LEMBAR PERTANYAAN PENGETAHUAN
PRE- TEST & POST- TEST

Nama :

Tanggal:

Petunjuk: Bacalah soal dengan teliti, pilihlah jawaban yang paling benar menurut anda pada soal dengan diberi tanda silang (X) pada huruf A,B atau C.

16. Suatu zat yang dibutuhkan oleh tubuh sebagai pertumbuhan, perkembangan, serta memperbaiki jaringan tubuh ialah ...
 - a. Vitamin
 - b. Zat Gizi Makro
 - c. Mineral
17. Mie, Roti, Bihun merupakan sumber?
 - a. Karbohidrat
 - b. Protein
 - c. Lemak
18. Zat gizi makro yang berfungsi untuk membentuk sel-sel baru dan mengganti jaringan tubuh yang rusak ialah..
 - a. Lemak
 - b. Vitamin
 - c. Protein
19. Kacang-kacangan merupakan bahan makanan yang termasuk di dalam jenis protein?
 - a. Nabati dan Hewani
 - b. Nabati
 - c. Hewani
20. Manakah yang merupakan fungsi dari karbohidrat didalam tubuh?
 - a. Sumber energi utama
 - b. Membentuk antibodi
 - c. Pelindung organ-organ vital
21. Dibawah ini yang merupakan zat gizi makro yang berfungsi sebagai pemberi rasa lezat pada makanan?
 - a. Protein

- b. Karbohidrat
 - c. Lemak
22. Dibawah ini yang termasuk sumber makanan yang mengandung lemak adalah, kecuali?
- a. Biskuit
 - b. Keju
 - c. Mentega
23. Dibawah ini yang merupakan akibat dari terlalu banyak mengonsumsi karbohidra adalah?
- a. Penumpukkan karies gigi
 - b. Kwashiorkor
 - c. Sembelit
24. Zat gizi makro apa saja yang dibutuhkan oleh tubuh?
- a. Vitamin dan Mineral
 - b. Protein Hewani dan Nabati
 - c. Karbohidrat, Protein, Lemak
25. Jika kekurangan protein dalam mengonsumsi makanan maka akan mempengaruhi proses belajar, apa yang akan terjadi?
- a. Cepat tangka papa saja yang diajarkan guru
 - b. Fokus memperhatikan guru
 - c. Lambat berfikir dan mengantuk saat belajar di kelas
26. Dibawah ini yang merupakan sumber protein hewani adalah, kecuali?
- a. Ayam dada
 - b. Daging
 - c. Tempe
27. Menurut anda, manakah bahan makanan yang bisa menjadi pengganti nasi?
- a. Telur
 - b. Kentang
 - c. Tahu
28. Dibawah ini yang termasuk sumber protein nabati adalah?
- a. Kacang hijau, tempe, tahu
 - b. Jagung, ubi, kentang
 - c. Ayam, ikan, cumi-cumi
29. Apakah yang dimaksud dengan zat gizi makro?
- a. Zat gizi yang tubuh perlukan dalam jumlah banyak
 - b. Zat gizi yang tubuh perlukan dalam jumlah sedikit

- c. Zat gizi yang merugikan tubuh jika di konsumsi
30. Dibawah ini, apa bahan makanan yang berperan sebagai sumber pemberi rasa manis terhadap makanan adalah?
- a. Singkong
 - b. Jeroan
 - c. Mayones

No. Responden

--	--

KUESIONER PENELITIAN
LEMBAR PERTANYAAN SIKAP
PRE- TEST & POST- TEST

Nama :

Tanggal:

Petuniuk: Pahami soal dengan baik dan lingkari jawaban yang menurut kamu benar

No.	Pertanyaan/pernyataan	Ceklist jawaban yang dipilih	
		Setuju	Tidak Setuju
1	Menurut saya menentukan makanan sehari-hari hanya bergantung dengan kemauan saya tanpa memikirkan kandungan zat gizinya.	Setuju	Tidak Setuju
2	Menurut saya tempe bisa dijadikan pengganti makan nasi.	Setuju	Tidak Setuju
3	Saya sarapan dengan konsumsi makanan yang mengandung karbohidrat, protein, dan lemak yang lengkap agar lebih mudah berkonsentrasi dalam belajar.	Setuju	Tidak Setuju
4	Menurut saya, makan telur bisa diganti dengan minum susu	Setuju	Tidak Setuju
5	Menurut saya, satu jenis bahan makanan sudah mencukupi semua kebutuhan zat gizi di dalam tubuh setiap harinya.	Setuju	Tidak Setuju

6	Menurut saya, makan nasi dengan mie tidak apa-apa.	Setuju	Tidak Setuju
7	Menurut saya, mengonsumsi kentang atau jagung sama dengan mengonsumsi nasi.	Setuju	Tidak Setuju
8	Jika saya sudah minum susu, saya tidak perlu makan makanan yang lain.	Setuju	Tidak Setuju
9	Saya mengonsumsi mayones dan keju untuk memenuhi sumber zat gizi lemak yang dibutuhkan oleh tubuh.	Setuju	Tidak Setuju
10	Jika saya banyak mengonsumsi ubi sebagai sumber karbohidrat untuk tubuh, luka saya bisa segera sembuh.	Setuju	Tidak Setuju
11	Menurut saya, hanya dengan mengonsumsi ayam dapat memenuhi kebutuhan karbohidrat untuk tubuh di setiap harinya.	Setuju	Tidak Setuju
12	Menurut saya, mengonsumsi daging, ikan, tempe, dan tahu baik untuk dikonsumsi karena sumber makanan yang kaya akan protein	Setuju	Tidak Setuju
13	Menurut saya, mengonsumsi makanan sumber lemak perlu dibatasi agar terhindar dari resiko kegemukan	Setuju	Tidak Setuju
14	Menurut saya, makanan yang baik adalah makanan yang hanya terdiri dari salah satu zat gizi saja yaitu karbohidrat.	Setuju	Tidak Setuju
15	Menurut saya, ubi itu tidak enak dan tidak mempunyai manfaat untuk tubuh.	Setuju	Tidak Setuju

LAMPIRAN IV

MEDIA

Who Is It : Foods

Board



Card



CLUE

**MAKANAN YANG
MEMILIKI BENTUK :**

- LONJONG
- BULAT
- PANJANG
- TIDAK MENENTU

**MAKANAN YANG
BERWARNA
KUNING/PUTIH/MERAH
ATAU
LEBIH DARI 2 WARNA**


**MAKANAN INI
MEMPUNYAI
FUNGSI SEBAGAI
SUMBER TENAGA
UTAMA UNTUK
TUBUH**

**SUMBER MAKANAN
INI BERFUNGSI
MEMBANTU PROSES
PERTUMBUHAN
PADA ANAK-ANAK**

**(PILIH SALAH SATU)
MAKANAN TINGGI :**

- PROTEIN
- LEMAK
- KARBOHIDRAT


Sumber Karbohidrat



"Aku mengandung kalium baik untuk tubuh"

Sereal

Sumber Karbohidrat



"Aku dapat memperlakukan rasa yang lebih lama"

Makaroni


Sumber Karbohidrat



"Aku memiliki kadar garam yang tinggi"

Mie


Sumber Karbohidrat



"Aku dapat membantu mencegah sembelit pada pencernaan"

Singkong


Sumber Karbohidrat



"Aku meningkatkan gula darah lebih cepat"

Bubur


Sumber Karbohidrat



"Aku mampu membunuh racun dalam tubuh"

Tape


Sumber Protein Hewani



"Aku dapat menjaga tubuh tetap berenergi"

Dada Ayam


Sumber Protein Hewani



"Aku dapat meningkatkan daya tahan tubuh"

Ikan Tuna

Sumber Protein Hewani



"Aku dapat menjaga kesehatan mata"

Ikan Teri

Sumber Karbohidrat



"Aku merawat kesehatan kulit"

Jagung


Sumber Karbohidrat



"Aku membantu mengatur keseimbangan cairan tubuh"

Kentang


Sumber Karbohidrat



"Aku baik untuk pertumbuhan tulang dan gigi"

Nasi


Sumber Karbohidrat



"Aku mengandung banyak vitamin E dan B2"

Roti

Sumber Karbohidrat



"Aku meningkatkan sistem kekebalan tubuh"

Ubi Jalar


Sumber Karbohidrat



"Aku mampu menaikan kadar gula darah pada tubuh"

Bihun


Sumber Protein Nabati



"Aku membantu mengendalikan tekanan darah"

Kacang Hijau


Sumber Protein Nabati



"Aku dapat mengontrol nafsu makan dan kenyang lebih lama"

Kacang Kedelai


Sumber Protein Nabati



"Aku dapat mengontrol berat badan"

Kacang Merah


Sumber Protein Nabati



"Aku dapat membantu menstabilkan kadar gula darah"

Kacang Tanah


Sumber Protein Nabati



"Aku menjaga fungsi otak dan memori ingatan"

Tahu


Sumber Protein Nabati



"Aku dapat meningkatkan kesehatan usus di dalam tubuh"

Tempe


Sumber Protein Nabati



"Aku membantu menjaga kesehatan hati"

Susu Kacang Kedelai


Sumber Protein Nabati



"Aku dapat mengatasi perut kembung"

Oncom

Sumber Lemak



"Aku dapat membantu memperbaiki sel dalam tubuh"

Memega


Sumber Lemak



"Aku dapat menjaga kesehatan pembuluh darah"

Santan

Sumber Lemak



"Aku dapat menyerap nutrisi lebih baik"

Mayones


Sumber Lemak



"Aku berasal dari lemak nabati"

Margarin

Sumber Lemak



"aku mempunyai kandungan vitamin yang cukup tinggi untuk tubuh"

Keju


Sumber Lemak



"Aku baik untuk kesehatan rambut"

Minyak Kelapa

Sumber Lemak



"Aku termasuk sumber tinggi lemak"

Jerohan

<p>WHO IS IT?</p>	<p>Sumber Karbohidrat</p> <p>"Aku membawa kesehatan kulit!" Jagung</p>	<p>Sumber Karbohidrat</p> <p>"Aku membantu mengatur keseimbangan cairan tubuh!" Kentang</p>
<p>Sumber Karbohidrat</p> <p>"Aku baik untuk pertumbuhan tulang dan gigi!" Nasi</p>	<p>Sumber Karbohidrat</p> <p>"Aku mengandung banyak vitamin E dan B2!" Roti</p>	<p>Sumber Karbohidrat</p> <p>"Aku meningkatkan sistem kekebalan tubuh!" Ubi Jalar</p>
<p>Sumber Karbohidrat</p> <p>"Aku mampu menaikkan kadar gula darah pada tubuh!" Bihun</p>	<p>Sumber Karbohidrat</p> <p>"Aku mengandung kalium baik untuk tubuh!" Sereal</p>	<p>Sumber Karbohidrat</p> <p>"Aku dapat mempertahankan rasa kenyang lebih lama!" Makaroni</p>
<p>Sumber Protein Hewani</p> <p>"Aku membantu membangun otot di dalam tubuh!" Daging Sapi</p>	<p>Sumber Protein Hewani</p> <p>"Aku dapat mencegah kelelahan!" Hati Ayam</p>	<p>Sumber Protein Hewani</p> <p>"Aku dapat menjaga kesehatan saluran pencernaan!" Telur Ayam</p>
<p>Sumber Protein Hewani</p> <p>"Aku menunjang sistem tubuh agar berjalan normal!" Susu Sapi</p>	<p>Sumber Protein Hewani</p> <p>"Aku dapat mempercepat proses penyembuhan luka!" Kepiting</p>	<p>Sumber Protein Hewani</p> <p>"Aku dapat menjaga kesehatan tulang dan gigi!" Telur Bebek</p>
<p>Sumber Protein Hewani</p> <p>"Aku baik bagi pertumbuhan tubuh karena kaya protein!" Ikan Gurame</p>	<p>Sumber Protein Nabati</p> <p>"Aku membantu mengendalikannya tekanan darah!" Kacang Hijau</p>	<p>Sumber Protein Nabati</p> <p>"Aku dapat mengontrol nafsu makan dan mengurangi lemak!" Kacang Kedelai</p>

LAMPIRAN V

OUTPUT SPSS

Uji Validitas

Reliability Statistics

Cronch's Alpha	N of Item
.829	25

Cronch's Alpha	N of Item
.615	20

Uji Homogenitas

Test of Homogeneity of Variances					
		Levene Statistic	df1	df2	Sig.
PreSi	Based on Mean	.156	1	48	.694
	Based on Median	.159	1	48	.692
	Based on Median andwith adjusted df	.159	1	47.092	.692
	Based on trimmedmean	.186	1	48	.668
PrePeng	Based on Mean	3.649	1	48	.062
	Based on Median	2.246	1	48	.141
	Based on Median andwith adjusted df	2.246	1	47.588	.141
	Based on trimmedmean	3.423	1	48	.070
Jenis_Kelamin	Based on Mean	.249	1	48	.620
	Based on Median	.077	1	48	.782
	Based on Median andwith adjusted df	.077	1	47.998	.782
	Based on trimmedmean	.249	1	48	.620
UmurResp	Based on Mean	.550	1	48	.462
	Based on Median	.356	1	48	.554

Based on Median andwith adjusted df	.356	1	47.788	.554
Based on trimmedmean	.574	1	48	.452

KELOMPOK INTERVENSI

Uji Normalitas Data

Tests of Normality						
	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Pre_Sikap	.165	25	.079	.922	25	.057
PostTest1_ Sikap	.293	25	.000	.787	25	.000
PostTest2_ Sikap	.361	25	.000	.774	25	.000
Pre_Pengetahuan	.301	25	.000	.824	25	.001
PostTest1_Pengetahuan	.179	25	.038	.921	25	.053
PostTest2_Pengetahuan	.243	25	.001	.870	25	.004

a. Lilliefors Significance Correction

Uji Statistic T-Test Dependen

Paired Samples Correlations				
		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Pre_Sikap & PostTest1_ Sikap	25	.309	.133
Pair 2	Pre_Sikap & PostTest2_ Sikap	25	.062	.767
Pair 3	Pre_Pengetahuan & PostTest1_Pengetahuan	25	.147	.484
Pair 4	Pre_Pengetahuan & PostTest2_Pengetahuan	25	.067	.751

Paired Samples Test									
		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	Pre_Sikap - PostTest1_ Sikap	-11.800	10.404	2.081	-16.095	-7.505	-5.671	24	.000
Pair 2	Pre_Sikap - PostTest2_ Sikap	-7.840	9.758	1.952	-11.868	-3.812	-4.017	24	.001
Pair 3	Pre_Pengetahuan - PostTest1_Pengetahuan	-22.720	9.973	1.995	-26.837	-18.603	-11.391	24	.000
Pair 4	Pre_Pengetahuan - PostTest2_Pengetahuan	-13.360	8.592	1.718	-16.907	-9.813	-7.775	24	.000

Independent Sample Test Intervensi Dan Kontrol

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Post1Si	Equal variance assumed	.805	.037	4.637	48	.000	10.560	2.277	5.982	15.138
	Equal variances not assumed			4.637	46.709	.000	10.560	2.277	5.978	15.142
Post2Si	Equal variance assumed	21.849	.000	-2.051	48	.046	-5.400	2.633	-10.694	-106
	Equal variances not assumed			-2.051	29.880	.049	-5.400	2.633	-10.778	-.022
Post1Peng	Equal variance assumed	.767	.385	4.435	48	.000	11.120	2.507	6.078	16.162
	Equal variances not assumed			4.435	47.220	.000	11.120	2.507	6.076	16.164
Post2Peng	Equal variance assumed	5.043	.029	-1.580	48	.121	-3.520	2.227	-7.998	.958
	Equal variances not assumed			-1.580	38.523	.122	-3.520	2.227	-8.027	.987

KELOMPOK KONTROL

Uji Normalitas

Tests of Normality						
	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Pre_Sikap	.189	25	.021	.907	25	.027
PostTest1_Sikap	.269	25	.000	.881	25	.007
PostTest2_Sikap	.154	25	.130	.944	25	.186
Pre_Pengetahuan	.193	25	.017	.898	25	.016
PostTest1_Pengetahuan	.173	25	.051	.892	25	.012
PostTest2_Pengetahuan	.189	25	.021	.911	25	.031

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

a. Lilliefors Significance Correction

Uji T-Test Dependen

Paired Samples Correlations				
		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Pre_Sikap & PostTest1_Sikap	25	.031	.884
Pair 2	Pre_Sikap & PostTest2_Sikap	25	.170	.416
Pair 3	Pre_Pengetahuan & PostTest1_Pengetahuan	25	.250	.229
Pair 4	Pre_Pengetahuan & PostTest2_Pengetahuan	25	.110	.602

Paired Samples Test									
		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	Pre_Sikap - PostTest1_Sikap	-2.880	11.476	2.295	-7.617	1.857	-1.255	24	.222
Pair 2	Pre_Sikap - PostTest2_Sikap	-14.880	14.060	2.812	-20.684	-9.076	-5.291	24	.000

Pair 3	Pre_Pengetahuan - PostTest1_ Pengetahuan	-12.920	11.807	2.361	-17.794	-8.046	-5.471	24	.000
Pair 4	Pre_Pengetahuan - PostTest2_ Pengetahuan	-18.200	13.00	2.600	-23.566	-12.834	-7.000	24	.000

LAMPIRAN VI**Dokumentasi****Kelompok Intervensi****Penjelasan Awal****Pengisian Kuisisioner**



**Pemberian
Intervensi
Media “ Who
Is It : Foods**



**Pemberian
Intervensi
Media “ Who
Is It : Foods**



Foto Bersama

Kelompok Kontrol



Penjelasan Awal



Pemberian Intervensi Melalui Leptop



**Pengisian
Kuisisioner**



**Pemberian
Intervensi
Melalui Leptop**

**Pengisian
Kuisisioner**



Foto Bersama