

LAPORAN PENELITIAN

**PENANGGULANGAN GIZI BURUK MELALUI ANALISA SIKAP
DAN KEBIASAAN IBU DALAM PENGATURAN GIZI KELUARGA**



KOLEKSI	16-12-2007
NO. INVENTARIS	Hd
KLASIFIKASI	KKI
	304/Hd/2007-P1(1)
	641.1 eli P.1

OLEH :

**Dra. Elida, M. Pd
Dra. Lucy Fridayati, M. Kes**

**Penelitian ini Dibiayai Oleh
Dana Rutin Universitas Negeri Padang
Dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Penelitian
Nomor : 802/H35/KU/DIPA/2007
Tanggal 26 Maret 2007**

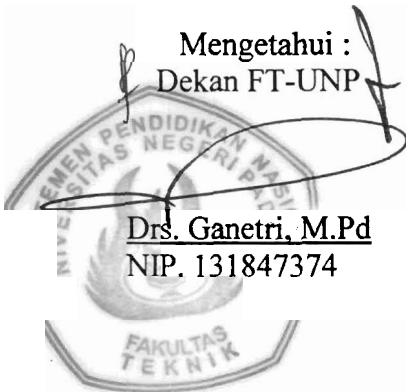
**UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2007**

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Penelitian	PENANGGULAN GIZI BURUK MELALUI ANALISA SIKAP DAN KEBIASAAN IBU DALAM PENGATURAN GIZI KELUARGA
2. Ketua Tim Penelitan : a. Nama b. NIP c. Pangkat/Golongan d. Jabatan Fungsional e. Sedang Melakukan Penelitian f. Pengalaman Penelitian g. Pusat Studi h. Bidang Keahlian	Dra. Elida, M.Pd 131669067 Penata / IIIId Lektor Tidak Ada Jurusan KK FT UNP Tata Boga
3. Anggota Tim Penelitian a. Nama Anggota b. Tenaga Lapangan	1 orang Dra. Lucy Fridayati, M.Kes 10 orang
4. Jangka Waktu Penelitian	10 bulan
5. bentuk Kegiatan	Penelitian
6. Biaya yang diperlukan a. Sumber Dana	Rp. 5.000.000 Rutin

Padang, November 2007

Mengetahui :
Dekan FT-UNP



Drs. Ganetri, M.Pd
NIP. 131847374

Ketua Panitia

Dra. Elida, M.Pd
NIP. 131669067

Menyetujui :
Ketua Lembaga Penelitian UNP

Prof. Dr. H. Anas Yasin, M.A
NIP. 130365634

ABSTRAK

Elida dan Lucy Fridayti : Penanggulangan Gizi Buruk melalui Analisa Sikap dan Kebiasaan Ibu dalam Pengaturan Gizi Keluarga

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa dan mengungkapkan sikap dan kebiasaan Ibu dalam pengaturan gizi / makanan keluarga yang mempunyai balita dengan status gizi buruk yang meliputi pengetahuan zat-zat makanan, pola makanan, penyusunan menu, persiapan makanan, teknik pengolahan, cara penyajian dan pemberian makanan. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif, populasi adalah ibu-ibu yang mempunyai balita gizi buruk di Kecamatan Kuranji Kota Padang, jumlah sampel 65 orang diambil dengan menggunakan teknik simple random sampling. Instrumen yang digunakan berupa angket yang disusun dengan bentuk skala Likert. Data dianalisis dengan teknik analisa dan deskriptif yaitu dengan menghitung presentase.

Dari analisa data ditemukan bahwa sikap dan kebiasaan Ibu dalam pengaturan gizi atau makanan keluarga sudah termasuk kategori baik, meliputi dari pengetahuan zat-zat gizi, pola makan, penyusunan menu, persiapan makanan, teknik pengolahan, cara penyajian dan pemberian makanan. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa sikap dan kebiasaan Ibu dalam pengaturan gizi keluarga bukanlah merupakan salah satu faktor penyebab terjadinya gizi buruk di Kecamatan Kuranji Kota Padang, perlu diadakan penelitian lanjutan untuk mengungkap penyebab gizi buruk tersebut.

PENGANTAR

Kegiatan penelitian mendukung pengembangan ilmu serta terapannya. Dalam hal ini, Lembaga Penelitian Universitas Negeri Padang berusaha mendorong dosen untuk melakukan penelitian sebagai bagian integral dari kegiatan mengajarnya, baik yang secara langsung dibiayai oleh dana Universitas Negeri Padang maupun dana dari sumber lain yang relevan atau bekerja sama dengan instansi terkait.

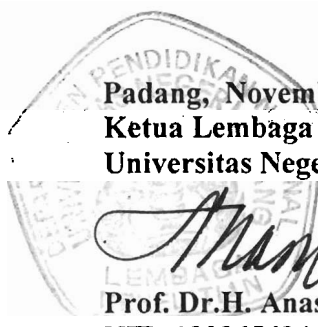
Sehubungan dengan itu, Lembaga Penelitian Universitas Negeri Padang bekerjasama dengan Pimpinan Universitas, telah memfasilitasi peneliti untuk melaksanakan penelitian tentang *Penanggulangan Gizi Buruk melalui Analisa Sikap dan Kebiasaan Ibu dalam Pengaturan Gizi Keluarga*, berdasarkan Surat Perjanjian Kontrak Nomor : 802/H35/KU/DIPA/2007 Tanggal 26 Maret 2007.

Kami menyambut gembira usaha yang dilakukan peneliti untuk menjawab berbagai permasalahan pembangunan, khususnya yang berkaitan dengan permasalahan penelitian tersebut di atas. Dengan selesainya penelitian ini, Lembaga Penelitian Universitas Negeri Padang akan dapat memberikan informasi yang dapat dipakai sebagai bagian upaya penting dalam peningkatan mutu pendidikan pada umumnya. Di samping itu, hasil penelitian ini juga diharapkan memberikan masukan bagi instansi terkait dalam rangka penyusunan kebijakan pembangunan.

Hasil penelitian ini telah ditelaah oleh tim pembahas usul dan laporan penelitian, kemudian untuk tujuan diseminasi, hasil penelitian ini telah diseminarkan ditingkat Universitas. Mudah-mudahan penelitian ini bermanfaat bagi pengembangan ilmu pada umumnya dan khususnya peningkatan mutu staf akademik Universitas Negeri Padang.

Pada kesempatan ini, kami ingin mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang membantu terlaksananya penelitian ini, terutama kepada pimpinan lembaga terkait yang menjadi objek penelitian, responden yang menjadi sampel penelitian, dan tim pereviu Lembaga Penelitian Universitas Negeri Padang. Secara khusus, kami menyampaikan terima kasih kepada Rektor Universitas Negeri Padang yang telah berkenan memberi bantuan pendanaan bagi penelitian ini. Kami yakin tanpa dedikasi dan kerjasama yang terjalin selama ini, penelitian ini tidak akan dapat diselesaikan sebagaimana yang diharapkan dan semoga kerjasama yang baik ini akan menjadi lebih baik lagi di masa yang akan datang.

Terima kasih.



Padang, November 2007
Ketua Lembaga Penelitian
Universitas Negeri Padang,
Anas Yasin
Prof. Dr.H. Anas Yasin, M.A.
NIP. 130365634

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	1
ABSTRAK	ii
PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Gizi Buruk	4
B. Sikap dan Kebiasaan Ibu Dalam Pengaturan Gizi / Makanan Keluarga	5
C. Pengaturan Gizi dan Makanan Keluarga	9
BAB III TUJUAN DAN MANFAAT	17
A. Tujuan Penelitian.....	17
B. Manfaat Penelitian.....	17
BAB IV METODE PENELITIAN	18
A. Jenis Penelitian	18
B. Populasi dan Sampel	18
C. Instrumen Penelitian.....	19

	D. Teknik Pengumpulan Data	24
	E. Teknik Analisa Data.....	24
BAB V	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
	A. Hasil Penelitian.....	26
	B. Pembahasan	44
BAB VI	KESIMPULAN DAN SARAN.....	48
	DAFTAR PUSTAKA	
	LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Penyebaran Populasi.....	18
Tabel 2	Daftar Skor Jawaban Setiap Pernyataan Berdasarkan Sifatnya. ..	19
Tabel 3	Kisi-Kisi Instrumen Sikap Ibu dalam Pengaturan Gizi / Makanan Keluarga	20
Tabel 4	Interprestasi Nilai r.....	23
Tabel 5	Harga Mean	25
Tabel 6	Data Identitas Reponden	26
Tabel 7	Data Distribusi Frekunesi Persentase Jawaban dan Jumlah Skor Jawaban Responden tentang Pengetahuan Zat-Zat Makanan	28
Tabel 8	Data Distribusi Frekuensi, Persentase Jawaban dan Jumlah Skor Jawaban Responden tentang Pola Makan.....	29
Tabel 9	Data Distribusi Frekunesi, Persentase Jawaban dan Jumlah Skor Jawaban Responden tentang Penyusunan Menu	31
Tabel 10	Data Distribusi Frekuensi, Persentase Jawaban dan Jumlah Skor Jawaban Responden tentang Persiapan Makanan	33
Tabel 11	Data Distribusi Frekuensi, Persentase Jawaban Responden tentang Teknik Pengolahan	35
Tabel 12	Data Distribusi Frekuensi, Persentase Jawaban dan Jumlah Skor Jawaban Responden tentang Cara Pengujian dan Pemberian Makanan	37
Tabel 13	Analisa Sikap Ibu dalam Pengaturan Gizi / Makanan Keluarga..	39
Tabel 14	Data Distribusi Jawaban dan Skor Jawaban Responden tentang Kebiasaan Ibu dalam Pengaturan Gizi Makanan Keluarga	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Grafik Pengetahuan Tentang Zat-Zat Makanan	28
Gambar 2. Grafik Pola Makan	30
Gambar 3. Penyusunan Menu	32
Gambar 4. Persiapan Makanan.....	34
Gambar 5. Teknik Pengolahan Makanan	36
Gambar 6. Cara Penyajian dan Pemberian Makanan.....	38
Gambar 7. Analisa Sikap Ibu dalam Pengaturan Gizi / Makanan Keluarga..	39

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Timbulnya krisis ekonomi yang berkepanjangan telah membawa dampak terhadap peningkatan jumlah penduduk yang hidup dalam kemiskinan. Menurut UNICEF yang dikutip oleh Hartoyo (2002) menyatakan bahwa kemiskinan erat kaitannya dengan masalah defisiensi gizi. Penduduk yang miskin memiliki akses yang relative kecil terhadap pangan dan pelayanan kesehatan biasanya hidup dalam lingkungan yang kurang bersih dan beresiko terhadap penyakit. Oleh sebab itu, peningkatan jumlah penduduk miskin akan meningkatkan masalah yang berkaitan dengan gizi. Masalah gizi adalah masalah kesehatan masyarakat yang penanggulangannya tidak dapat dilakukan dengan pendekatan medis dan pelayanan kesehatan saja. Masalah gizi disamping berkaitan erat dengan kemiskinan serta ketahanan pangan di tingkat rumah tangga, juga menyangkut aspek pengetahuan dan perilaku yang kurang mendukung pola hidup sehat. Salah satu masalah yang berkaitan dengan gizi adalah kekurangan gizi yang pada umumnya diderita balita. Kekurangan gizi pada balita dapat berakibat negatif terhadap pertumbuhan dan perkembangan intelektual anak dimasa dewasanya, dengan kecepatan yang lebih lamban daripada pertumbuhan pada masa bayi, akan tetapi kegiatan fisik pada masa balita meningkat. Dengan demikian, dalam perimbangan terhadap besarnya tubuh, kebutuhan gizi pada anak-anak masih tetap tinggi (Nasution, 1995). Berdasarkan hal tersebut maka akhirnya dapat mengancam sumber daya manusia berkualitas dimasa yang akan datang serta tingginya angka kesakitan dan kemiskinan.

Banyak hal yang menyebabkan terjadinya kekurangan gizi pada balita, bila kita kaitkan dengan beberapa temuan kasus sebab-akibat timbulnya masalah gizi buruk, masalah gizi buruk bukan semata-mata tanggung jawab Departemen Kesehatan atau Dinas Kesehatan di daerah, masalah ini jelas disebabkan oleh beberapa faktor. Menurut Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI)

bahwa faktor-faktor yang menyebabkan gizi kurang adalah konsumsi makanan dan tingkat kesehatan, pendapatan keluarga, persediaan makanan dan kurang pendidikan dan keterampilan dalam pengaturan gizi atau makanan. (I Dewa, 2002).

Berdasarkan temuan Departemen Kesehatan (2004), pada tahun 2003 terdapat sekitar 5 juta balita kurang gizi (27,5%), 3,5 juta anak (19,2 %) dalam tingkat gizi kurang, dan 1,5 juta anak gizi buruk (8,3%). Temuan ini sudah termasuk didalamnya Provinsi Sumatera Barat, padahal Sumatera Barat yang dikenal sebagai penghasil pangan di Indonesia, namun mempunyai penderita gizi buruk yang cukup tinggi. Berdasarkan data yang diperoleh dari Kantor Dinas Kesehatan Kota Padang (2006) jumlah balita dengan status gizi buruk ternyata cukup tinggi yaitu 1406 balita yang tersebar di sebelas kecamatan. Dari informasi tersebut dapat diketahui bahwa Kota Padang masih memiliki penderita gizi buruk yang cukup tinggi.

Banyak penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti yang berkaitan dengan masalah gizi buruk ini, diantaranya : Lucy (1997), Wiwin (2002), dan Liswanti (2001) tentang masalah makanan tambahan dan busung lapar, tetapi yang meneliti tentang sikap dan kebiasaan ibu dalam mengatur gizi atau makanan keluarga belum kami temukan, padahal ibu mempunyai peranan yang sangat penting dalam mengatur makanan anak dan juga merupakan salah satu faktor penyebab terjadinya gizi buruk pada balita. Walaupun anak sudah memilih makanan yang disukai dan dibutuhkan tetapi mereka tetap memerlukan perhatian khusus agar makanan yang dikonsumsinya memenuhi kebutuhan tubuh, kalau tidak kekurangan gizi yang terus-menerus dan berlangsung lama dapat berakibat menjadi gizi buruk pada balita.

Berdasarkan hal tersebut maka kami para peneliti tertarik untuk mempelajari perilaku ibu yaitu sikap dan kebiasaan ibu dalam pengaturan gizi atau makanan keluarganya. Dengan diperolehnya hal itu maka peneliti akan mencoba mencari jalan pemecahan dalam penanggulangan gizi buruk yang sesuai untuk mengubah sikap dan kebiasaan ibu rumah tangga dalam memenuhi kebutuhan gizi dan pengaturan makanan keluarga meliputi

pengetahuan tentang zat-zat makanan, teknik pengolahan, cara penyajian dan pemberian makanan.

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan pada latar belakang masalah diatas, banyak faktor yang mempengaruhi terjadinya gizi buruk pada balita salah satunya adalah sikap dan kebiasaan ibu dalam pengaturan gizi atau makanan keluarganya, maka rumusan permasalahan dalam penelitian ini adalah :
“Bagaimanakah sikap dan kebiasaan ibu rumah tangga dalam pengaturan giz atau makanan keluarga yang meliputi pengetahuan tentang zat makanan, pola makan, penyusunan menu, persiapan makanan, teknik pengolahan makanan, cara penyajian dan pemberian makanan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Gizi Buruk

Gizi berasal dari bahasa Arab yaitu “Al Gizzai” yang berarti makanan (Dep. Kes RI, 1995). Makanan merupakan kebutuhan manusia, karena dengan makanan manusia dapat melakukan pekerjaan, tumbuh dan berkembang serta berfungsi juga mengatur proses-proses yang ada di-dalam tubuh. Agar kegiatan tersebut dapat berjalan dengan normal maka diperlukan makanan yang cukup baik kuantitas maupun kualitasnya. Selanjutnya I Gede (2002) menyatakan

“Gizi adalah sesuatu proses organisme menggunakan makanan yang dikonsumsi secara normal melalui proses sigesti, absorpsi, transportasi, penyimpanan, metabolisme dan pengeluaran zat-zat yang tidak digunakan untuk mempertahankan kehidupan, pertumbuhan dan fungsi normal dari organ-organ, serta menghasilkan energi.”

Kebutuhan makanan ini tidak saja diperlukan pada masa dewasa saja, melainkan mulai dari terjadinya konsepsi di dalam rahim wanita, janin, bayi, balita, hingga akhir hayat atau hidup seseorang. Sedangkan kita tahu bahwa kebutuhan gizi pada balita sangat penting, karena hal ini tidak saja menyangkut kesehatan anak tetapi juga menyangkut kecerdasannya. Selain itu, juga akan menggambarkan tentang status gizinya. Status gizi merupakan keadaan tubuh seseorang atau sekelompok orang yang diakibatkan oleh konsumsi, penyerapan, dan penggunaan zat gizi makanan (Nasution, 1995). Dari pendapat tersebut jelas bahwa konsumsi makanan sangat mempengaruhi status gizi. Sedangkan kategori status gizi itu sendiri ada lima yaitu gizi buruk, gizi kurang, gizi sedang, gizi baik dan gizi lebih (Supriasa, 2002)

Setiap orang tua tentu tidak menginginkan anaknya mempunyai status gizi kurang maupun buruk. Karena orangtua pasti mendambakan anak-anak yang sehat, kuat, cerdas, ceria dan berkepribadian yang baik. Agar anak tumbuh sehat dan bugar, perlu mengkonsumsi makanan yang memenuhi syarat, baik dari segi kualitas maupun kuantitasnya. Dalam hal ini, peranan

orang tua sangat penting, terutama dalam mengatur makanan keluarga. Walaupun anak sudah dapat memilih makanan yang disukai dan dibutuhkan tetapi mereka tetap memerlukan perhatian khusus. Gizi buruk menurut Yanti dkk (2007). Gizi buruk adalah bentuk terparah dari proses terjadinya kekurangan gizi menahun.

Untuk mengetahui status gizi anak balita secara sederhana dapat diketahui dengan membandingkan antara berat menurut umur maupun menurut panjang badannya dengan rujukan (standar) yang telah ditetapkan. Apabila berat badan menurut umur sesuai standar, anak disebut gizi baik, kalau sedikit di bawah standar dikatakan gizi buruk. Anak kurang gizi pada tingkat ringan dan atau sedang masih seperti anak-anak lain, beraktivitas, bermain dan sebagainya, tetapi bila diamati dengan seksama badannya fase lanjut (gizi buruk) akan rentang terhadap infeksi, terjadi pengurusan otot, pembengkakan hati dan berbagai gangguan lain seperti misalnya peradangan kulit, infeksi, kelainan organ dan fungsinya.

Gizi buruk dapat dibagi menjadi kondisi marasmus, kwashiorkor dan bentuk campuran (masasnik kwashiorkor). Tanda-tanda marasmus adalah anak kurus, kulitnya kering, didapatkan pengurusan otot, sedangkan kwashiorkor jika didapatkan bengkak terutama pada punggung kaki yang tidak kembali setelah pemijatan.

B. Sikap dan Kebiasaan Ibu dalam Pengaturan Gizi

Secara sederhana sikap diartikan sebagai kesiapan merespon yang sifatnya positif atau negatif terhadap obyek atau situasi secara konsisten. Selanjutnya banyak pendapat tentang pengertian sikap yang dikemukakan oleh para ahli psikologi sosial, beberapa diantaranya di W.J Thomas, yang memberikan batasan sikap sebagai suatu kesadaran individu yang menentukan sikap sebagai perbuatan yang nyata ataupun mungkin akan terjadi didalam kegiatan-kegiatan sosial (Abu A, 2002).

Menurut Milson yang dikutip Asmar Yulastri (1998) mengatakan

“Sikap positif akan timbul bila rangsangan yang datang pada seseorang memberi pengalaman yang menyenangkan dan sikap negatif akan timbul bila rangsangan memberikan pengalaman yang tidak menyenangkan. Sikap akan berkenaan dengan sesuatu sistem penilaian, sehingga terbentuk suatu reaksi perasaan yang berdasarkan yang mendasarkan atas penilaian setelah seseorang mempelajari atau memiliki pengetahuan tentang sesuatu objek sosial”.

Berarti dalam sikap terkandung adanya preferensi atau rasa suka tak suka terhadap sesuatu objek sikap. Azwar (1995) berpendapat bahwa ada tiga komponen sikap yang ikut menentukan tingkah laku seseorang yaitu komponen kognitif (pikiran), komponen afektif (perasaan), dan komponen prilaku (tindakan / konatif).

Komponen kognitif (pikiran) terdiri dari seluruh kognisi yang dimiliki seseorang mengenai objek tertentu, fakta, pengetahuan, persepsi, dan keyakinan tentang objek. Persepsi dan keyakinan seseorang mengenai objek sikap terwujud pandangan (opini) dan seringkali merupakan stereotype atau sesuatu yang telah terpolakan dalam pikirannya (Darniyati, 1995). Komponen kognitif dari sikap tidak terlalu akurat. Keyakinan kadang-kadang justru timbul tanpa adanya informasi yang tepat mengenai suatu objek, tetapi muncul dari apa yang telah kita lihat atau apa yang telah kita ketahui. Kebutuhan emosional bahkan sering merupakan determinan utama bagi terbentuknya keyakinan.

Komponen perilaku afektif (pemasaran) terdiri dari seluruh atau emosi seseorang terhadap objek, terutama penilaian. Reaksi emosional yang merupakan komponen afektif, banyak dipengaruhi oleh kepercayaan atau apa yang dipercayai sebagai suatu yang baik atau tidak baik, bermanfaat atau tidak bermanfaat dan berlaku bagi objek tersebut.

Komponen prilaku (tindakan/konatif) terdiri dari kesiapan seseorang untuk bereaksi atau kecenderungan untuk bertindak berkaitan dengan sikap yang dihadapi. Apabila seseorang cenderung mendekati atau menjalin kontak dengan objek yang bersangkutan. Sebaliknya jika orang cenderung menghindari atau menjauhkan diri dari objek tertentu, dapat ditafsirkan bahwa sikapnya terhadap objek yang bersangkutan negatif.

Mengatur makanan keluarga bukanlah suatu pekerjaan ringan. Seseorang ibu dalam mempunyai pengetahuan tentang gizi dan cara-cara mengatur makanan keluarga yang dimulai dari cara menyusun hidangan sampai hidangan itu tersaji dengan baik dan benar sehingga dapat menggugah selera anggota keluarga untuk menyantap. Pengetahuan yang dimiliki tentang hal ini dapat dilihat dari kebiasaan ibu dalam menyelenggarakan makanan sehari-hari untuk keluarganya.

Ada beberapa hal atau komponen yang mempengaruhi sikap ibu dalam mengatur makanan keluarganya diantaranya :

1. Kurangnya pengetahuan tentang gizi

Tingkat pendidikan dan pengetahuan gizi ibu berpengaruh terhadap konsumsi pangan anggota keluarga karena ibu berperan penting dalam pemilihan dan pengolahan bahan makanan (Diah dkk, 2001). Oleh karena itu seorang ibu harus mempunyai pengetahuan gizi agar dapat mengatur makanan untuk keluarganya. Kelemahan dalam pengetahuan gizi akan menyebabkan ibu keliru dalam memberikan makanan kepada keluarga khususnya balita. Buta terhadap gizi dapat mengakibatkan anak balita sudah memenuhi kebutuhan tetapi apa yang dibutuhkan untuk pertumbuhan otak dan fisiknya belum tentu terpenuhi.

2. Pandangan yang keliru

Karena kurangnya pengetahuan tentang gizi pada seorang ibu, akan mengakibatkan pandangan yang keliru dalam mengatur makanan keluarganya. Banyak ibu yang menganggap bahwa makanan yang bergizi adalah makanan yang berasal dari ayam, daging atau makanan yang mahal saja. Padahal banyak makanan lain yang nilai gizinya sama dengan ayam dan daging. Pandangan yang keliru inilah yang harus diperbaiki agar pengaturan makanan keluarga dapat terlaksana dengan baik.

3. Tingkah laku

Pengetahuan gizi yang kurang dan pandangan yang keliru terhadap makanan akan mengakibatkan perilaku ibu kurang tepat dalam mengatur makanan untuk keluarganya. Tingkah laku ibu ini dapat dilihat dari

bagaimana menyusun menu, memilih, menyimpan, mengolah bahan makanan, menyimpan dan menyajikan makanan, serta hygiene sanitasinya. Jika seorang ibu telah menerapkan tingkah laku yang baik terhadap pengaturan makanan keluarga maka akan memperbaiki keadaan gizi seseorang anak.

Adapun faktor-faktor yang mempengaruhi kebiasaan ibu dalam mengatur makanan keluarga adalah :

1. Pengaruh sosial budaya

Di dalam budaya masyarakat, kita mengenal istilah makanan pantangan, misalnya anak gadis dilarang makan pisang ambon. Anak kecil dilarang makan ikan karena akan menyebabkan cacingan. Kedua kepercayaan tersebut, akan berpengaruh terhadap keputusan seseorang dalam memilih makanan. Di pandang dari sudut nilai gizi, kedua contoh kepercayaan tersebut berlawanan dengan konsep-konsep nilai gizi. Dari segi kesehatan, pisang ambon dan ikan termasuk makanan bergizi tinggi. Secara ilmiah tidak terbukti adanya pengaruh negatif pada anak gadis yang makan pisang ambon dan anak kecil yang makan ikan. Tentunya kepercayaan tersebut sangat merugikan apabila dipertahankan.

2. Pengaruh agama

Masalah makan termasuk salah satu hal yang terbuat yang memuat dalam ajaran agama. Ajaran agama Hindu melarang umatnya makan daging sapi sedangkan ajaran agama Islam melarang umatnya makan daging babi, darah dan minum-minum yang memabukkan. Dengan adanya pengaruh agama ini akan nampak pada susunan makanan sehari-hari pada setiap keluarga.

3. Pengaruh psikologi

Pengalaman yang diperoleh seseorang ada yang menyenangkan dan ada yang tidak menyenangkan. Hal ini menyebabkan setiap orang dapat mempunyai sikap suka dan tidak suka terhadap makan. Sebagai contoh, sebagai anak yang pada waktu kecilnya sering dipaksa makan

telur mungkin ketika sudah besar tidak suka mengonsumsi telur. Pengalaman emosional pada masa kecilnya ini membuat dia bersifat negatif terhadap telur dan tidak ada hidangan telur pada makanan sehari-hari.

Dari uraian di atas tampak bahwa ada beberapa hal yang mempengaruhi sikap dan kebiasaan ibu dalam mengatur gizi keluarga. Dan antara sikap dan kebiasaan merupakan suatu hal yang saling berkaitan dan tidak dapat dipisahkan.

C. Pengaturan Gizi / Makanan Keluarga Terdiri

1. Penyusunan Menu

Penyusunan menu adalah langkah awal dalam penyelenggaraan makanan. Pada saat menyusun menu selalu diperhatikan kandungan gizinya, keuangan yang ada, dan variasi menu untuk mendapatkan hidangan yang baik dan sehat yang dapat dihidangkan pada setiap kali makan. Sjahmien Moehji (1992 : 51) mengatakan bahwa :

“Kata menu berarti hidangan makanan yang disajikan dalam suatu acara makan siang maupun makan malam. Namun menu dapat juga disusun untuk lebih dari satu kali makan, misalnya untuk satu hari terdiri dari menu makan pagi, siang dan malam, serta makanan selingan jika ada”.

Dari kutipan terlihat bahwa menu bisa dapat untuk satu atau beberapa hari sehingga memudahkan dalam mengatur keuangan dan mengatur variasi hidangan yang disajikan. Dalam penyusunan menu hendaklah memperhatikan faktor-faktor yaitu :

a. Kebutuhan gizi

Makanan yang disajikan harus dapat memenuhi kebutuhan gizi penerima makanan atau anggota keluarga tersebut, dengan berpedoman pada susunan hidangan Empat Sehat Lima Sempurna yang terdiri dari makanan pokok, lauk-pauk, sayuran dan buah-buahan serta susu. Menu

yang dihidangkan dimungkinkan dapat memenuhi kebutuhan zat gizi anggota keluarga dan balita.

b. Masakan Harus Bervariasi

Bahan makanan atau jenis hidangan yang disajikan harus bervariasi. Hal ini dimaksudkan untuk mendapatkan zat-zat gizi yang dibutuhkan tubuh dan menghindari kebosanan terhadap menu yang dibuat dari jenis hidangan itu sendiri. Variasi makanan bisa dibuat dari bentuk, rasa, tekstur yang baik sehingga bisa menimbulkan selera makan.

c. Biaya yang tersedia

Biaya adalah hal yang sangat diperhitungkan di dalam penyusunan menu. Makanan yang disajikan harus disesuaikan dengan jumlah anggaran yang tersedia.

d. Iklim dan Musim

Penyusunan menu juga harus memperhatikan iklim dan musim karena jenis-jenis bahan makanan yang hanya mudah didapat pada musim tertentu.

e. Peralatan yang digunakan

Jenis masakan yang diolah akan disesuaikan dengan alat yang digunakan baik untuk alat untuk mengolah maupun alat hidang yang digunakan. Alat yang digunakan akan mempengaruhi setiap masakan itu.

2. Pola Makan

Makanan yang sehat yaitu makanan yang dapat memenuhi keperluan gizi sesuai dengan kebutuhan tubuh. Makanan itu harus disesuaikan dengan pola makan Indonesia. Yusmiana Yunus (1995 : 3) mengatakan bahwa

“Pola makan adalah berbagai informasi yang memberikan gambaran mengenai macam dan jumlah bahan makanan yang dimakan tiap hari oleh satu orang atau lebih dan merupakan ciri khas untuk suatu kelompok masyarakat tertentu”.

Pola makan itu negara Indonesia berpedoman kepada slogan gizi yang berbunyi Empat Sehat Lima Sempurna menurut Liliek Saripah (1979)

“Empat Sehat Lima Sempurna adalah ‘hidangan yang terdiri dari lima macam golongan bahan makanan yang dianggap sempurna untuk menjaga kesehatan tubuh golongan rentan”.

Makanan yang sesuai dengan pola makan Indonesia ini pada umumnya terdiri dari makanan pokok, berupa nasi, sagu, ubi, makanan lauk-pauk berupa protein hewani dan nabati, sayuran dan buah-buahan serta susu yang digunakan untuk pertumbuhan. Dalam pedoman ini semua macam unsur-unsur gizi yang diperlukan oleh tubuh digolongkan menjadi tiga bagian yaitu : 1) Golongan unsur pemberi tenaga, 2) Golongan unsur-unsur yang diperlukan untuk membangun sel jaringan tubuh, 3) Golongan unsur-unsur yang diperlukan untuk mengatur pekerjaan dalam jaringan-jaringan. Agar tubuh kita mendapat semua unsur-unsur gizi yang diperlukan dalam jumlah yang seimbang, makan hendaklah makanan harus terdiri dari ketiga unsur diatas. Unsur-unsur gizi yang dibutuhkan oleh tubuh antara lain : karbohidrat, protein, lemak dan vitamin yang berguna sebagai pertumbuhan dan perkembangan mentalnya.

Makanan ini berpedoman pada pola makan Indonesia yang terdiri atas :

- a) Hidangan Makanan Pokok, umumnya terdiri dari nasi dan buah lain yang dijadikan sebagai makanan pokok. Bahan makanan ini bagi tubuh digunakan untuk memperoleh sebagai kalori. Bahan makanan yang mengandung karbohidrat adalah beras, jagung, ubi, sagu dan ketang, zat gizi yang banyak pada makanan pokok adalah hidrat arang. Hidrat arang berguna sebagai sumber kalori dan cadangan tenaga dalam tubuh.
- b) Hidangan lauk-pauk, masakan yang terbuat dari bahan makanan hewani dan nabati. Lauk-pauk hewani terdapat pada daging ikan, ayam, telur. Lauk-pauk nabati terdapat kacang-kacangan. Zat yang terkandung pada lauk-pauk baik hewani maupun nabati adalah protein.

- c) Hidangan berupa sayur-sayuran, biasanya hidangan ini berupa masakan yang berkuah dan terdiri dari berbagai jenis sayuran. Zat gizi yang banyak terkandung pada sayuran adalah vitamin dalam bentuk buah yang masih segar maupun buah-buahan yang telah diolah. Hidangan ini berfungsi sebagai penghilang rasa kurang sedap sehabis makan sehingga diberi nama makanan pencuci mulut. Zat gizi yang banyak terkandung pada buah-buahan adalah vitamin dan mineral.
- d) Hidangan terdiri dari buah-buahan, baik dalam bentuk buah yang masih segar maupun buah-buahan yang telah diolah. Hidangan ini berfungsi sebagai penghilang rasa kurang sedap sehabis makan sehingga diberi nama makanan pencuci mulut. Zat gizi yang banyak terkandung pada buah-buahan adalah vitamin dan mineral.
- e) Susu, susu termasuk hidangan yang bersumber pada protein. Pentingnya susu sebagai makanan manusia ialah karena protein susu mempunyai nilai yang sangat tinggi dan mudah dicerna oleh usus manusia, sehingga dapat digunakan untuk menutup kekurangan asam-amino esensial dari bahan makanan itu.

3. Pembelian Bahan Makanan

Untuk memperoleh bahan makanan yang baik dan berkualitas, maka harus ada pengetahuan tentang cara-cara pembelian. Cara yang digunakan dalam membeli bahan makanan yaitu beberapa bahan tersebut dapat bertahan tetapi tetap dalam kondisi yang baik. Seandainya bahan makanan yang bisa digunakan tidak terdapat di pasaran bisa dipenuhi atau bisa dicari bahan pengganti yang kualitasnya sama, harganya sama dan biasa bervariasi. Bahan yang kita kenal cukup banyak tetapi bahan makanan yang tidak baik akan menyebabkan salah pada saat mengolah. Umumnya bahan makanan yang berkualitas baik dalam menghasilkan jumlah porsi lebih banyak dari pada yang berkualitas rendah. Menurut Ari Fadiati (1998 : 80) bahwa :

“Seorang bagian pembelian harus mengetahui kualitas bahan makanan yang akan dibeli yaitu mempunyai warna, ukuran, bentuk bau dan tingkat kematangan. Sehingga memperoleh bahan

makanan yang berkualitas baik akan diperoleh hasil yang prima pula”.

Dari kutipan terlihat bahwa pada saat membeli bahan makanan sebaiknya memperhatikan mutu dan kualitas dari barang itu. Untuk itu sebaiknya dalam membeli bahan makanan disesuaikan dengan susunan menu yang dibuat.

4. Persiapan Bahan Makanan

Bahan makanan yang akan diolah terlebih dahulu harus disiapkan. Kegiatan dalam menyiapkan bahan makanan ini meliputi : cara membersihkan bahan, cara mengupas bahan, cara membuang bagian yang tidak diperlukan dan cara-cara lain yang mendukung kegiatan persiapan ini. Persiapan bahan ini dilakukan dengan tujuan untuk memudahkan pada saat mengolah, menghemat tenaga dan mempercepat proses pengolahan makanan.

Pada saat melakukan persiapan bahan makanan sebelum mengolah bahan itu sebaiknya menjaga gizi supaya tidak banyak yang hilang. Kegiatan persiapan bahan itu biasanya merupakan kegiatan yang paling banyak menyita waktu, tenaga karena disebabkan oleh beberapa hal. Menurut Sjahmien Moehji (1992:46) faktor-faktor yang mempengaruhi persiapan bahan adalah :

- a. Bahan makanan sebagian besar masih dalam bentuk alami atau belum mengalami penanganan apapun.
- b. Bahan makanan yang dijual di pasar dalam bentuk standar, baik bentuk maupun beratnya. Misalnya ayam, daging, ikan dan bahan lainnya belum dijual dalam bentuk potongan yang siap untuk diolah sebagaimana di daerah maju.
- c. Bahan makanan itu langsung dari lokasi pertanian dibawa ke pasar sehingga belum melakukan proses pembersihan.

Dari faktor-faktor di atas terlihat bahwa bahan yang dibeli di pasar masih dalam keadaan tidak bersih. Untuk itu perlu diadakan kegiatan persiapan

bahan sebelum mengolah hidangan supaya memudahkan dan mempercepat proses pengolahan.

5. Pengolahan Makanan

Kegiatan pengolahan makanan adalah merupakan kegiatan yang terpenting dalam penyelenggaraan makanan, karena pada bagian bahan yang telah dibeli, disimpan, disiapkan akan diolah. Zat gizi yang hilang dan cita rasa makanan yang dihasilkan akan ditentukan oleh proses pemasakan makanan. Untuk mendapatkan cita rasa itu kita harus menggunakan cara memasak yang baik. Mengolah makanan haruslah memperhatikan cita rasa makanan, dan harus aman dari penyakit. Tujuan mengolah dan memasak makanan adalah untuk menghasilkan makanan yang bercita rasa tinggi sehingga memuaskan bagi yang memakannya.

Untuk seorang yang mengolah makanan harus mempunyai keterampilan dalam mengolah dan mempunyai pengetahuan tentang bahan-bahan makanan tersebut. Makanan yang diolah harus mengandung gizi yang tinggi dan dibutuhkan oleh tubuh. Agar gizi pada makanan itu tidak hilang sebaiknya diperhatikan bahan yang dibeli, pembersihan bahan dan pengolahan bahan. Untuk pembelian bahan pilihlah bahan makanan yang segar, bersih tidak berulat dan masih muda. Untuk cara membersihkan bahan misalnya sayuran sebaiknya dicuci dulu baru dipotong atau dibentuk sesuai dengan keinginan serta yang perlu diperhatikan adalah tempat penyimpanan bahan yang selalu dalam keadaan bersih dan tidak bau. Pada pengolahan juga diperhatikan yaitu teknik pengolahan jangan terlalu matang yang mengakibatkan gizi makanan itu hilang sehingga apa yang dimakan tidak mempunyai nilai gizi lagi.

Di bawah ini terdapat beberapa komponen yang berperan dalam penentuan rasa makanan yaitu :

a. Aroma makanan

Aroma yang disebarkan oleh makanan mempunyai daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera makan. Timbulnya aroma makanan disebabkan terbentuknya senyawa yang mudah menguap. Aroma yang dihasilkan oleh makanan akan berbeda-beda dan ini disesuaikan dengan pengolahan makanan.

b. Bumbu masakan

Berbagai rempah dan bumbu yang digunakan untuk memberikan rasa pada masakan akan berinteraksi dengan komponen bahan makanan yang diolah.

c. Keempukan makanan

Keempukan makanan selain ditentukan oleh mutu bahan makanan yang digunakan juga ditentukan oleh cara memasak.

d. Tingkat kematangan

Tingkat kematangan makanan Indonesia belum mendapat perhatian karena masakan Indonesia harus dimasak sampai masak benar.

e. Porsi makanan

Porsi makanan yang diberikan disesuaikan dengan umur, pekerjaan, jenis kelamin dan diet seseorang terhadap penyakit yang dideritanya.

6. Penyajian Makanan dan Pemberikan Makanan

Penyajian makanan adalah menyelenggarakan makanan yang terakhir. Makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhan masing-masing anggota keluarga. Untuk waktu makanan dihidangkan harus sesuai dengan tempat, acara yang dilaksanakan. Ada tiga hal pokok yang diperhatikan dalam penyajian makanan, menurut Sjamien Moehji (1992 : 97)

1) Pemilihan alat yang digunakan

Alat yang digunakan untuk menyajikan makanan, seperti piring, mangkuk, atau tempat penyajian lainnya. Alat yang digunakan disesuaikan dengan volume makanan yang disajikan. Makanan yang dihidangkan dalam keadaan panas harus disajikan dengan menggunakan tempat yang tertutup dan dilengkapi dengan alat pemanas.

2) Cara menyusun makanan dalam tempat penyajian

Hal ini harus dilakukan dengan cermat sehingga memberikan kesan menarik sehingga rupa dari makanan itu terlihat berbagai kombinasi warna dari makanan.

3) Penghias hidangan

Memilih hiasan untuk hidangan agar lebih baik menarik memerlukan keahlian. Penghias hidangan terutama memberikan penampilan makanan supaya terlihat menarik penampilan makanan yang disajikan.

4) Jadwal Makan

Untuk makanan keluarga waktu makan tergantung dari jadwal makan keluarga. Waktu makan yang biasanya digunakan adalah :

- Makan pagi
Makan pagi antara jam 06.00 – 07.00 Wib.
- Makan selingan pagi
Makan selingan pagi antara jam 10.00 – 11.00 Wib.
- Makan siang
Makan siang antara jam 12.00 – 13.00 Wib.
- Makan selingan sore
Makan selingan sore antara jam 16.00 – 17.00 Wib.
- Makan malam
Makan malam antara jam 19.00 – 21.00 Wib.

BAB III
TUJUAN DAN MANFAAT PENELITIAN

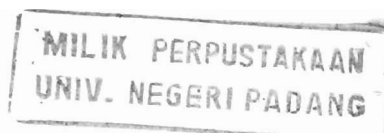
A. Tujuan Penelitian

Sejalan dengan rumusan masalah penelitian ini bertujuan untuk menganalisa dan mengungkapkan sikap dan kebiasaan Ibu dalam pengaturan gizi / makanan keluarga yang mempunyai balita dengan status gizi buruk yang meliputi : pengetahuan tentang zat-zat makanan, pola makanan, penyusunan menu, persiapan makanan, teknik pengolahan, cara penyajian dan pemberian makanan.

B. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian diharapkan bermanfaat bagi beberapa pihak diantaranya :

1. Sebagai pedoman bagi ibu-ibu yang mempunyai balita penderita gizi buruk untuk pengaturan gizi / makanan di rumah tangga.
2. Dinas Kesehatan dan segala unsur dilingkungan kesehatan sebagai informasi yang dapat dilakukan dalam penanggulangan gizi buruk.
3. Masukan bagi Pemerintah Kota Padang umumnya dan khususnya Kecamatan Kuranji sebagai informasi untuk memperbaiki status gizi buruk.



BAB IV METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif jenis ex post facto yang bertujuan untuk menguji apa yang telah terjadi dan mengkaji faktor-faktor yang diperkirakan sebagai penyebabnya. Hal ini sesuai dengan tujuan yaitu untuk memperoleh informasi tentang status gejala pada saat dilakukan penelitian. Status gejala yang dimaksud adalah sikap dan kebiasaan ibu dalam rangka penanggulangan gizi buruk pada balita.

B. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi

Populasi penelitian ini bersifat homogen yaitu seluruh ibu-ibu yang mempunyai balita status gizi buruk yang terdapat di Kecamatan Kuranji Kota Padang yang mempunyai kondisi gizi buruk yang cukup tinggi dengan jumlah 85 orang. Populasi ini diambil berdasarkan data dari 3 Puskesmas berasal dari 9 Kelurahan. Penyebaran populasi dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Penyebaran Populasi

No	Puskesmas	Kelurahan	Jumlah
1.	Pasar Ambacang	Pasar Ambacang	10
		Anduring	6
		Lubuk Lintah	9
		Ampang	3
2.	Kuranji	Kalumbuk	15
		Korong Gadang	14
3.	Belimbing	Belimbing	10
		Gunung Sarik	10
		Sungai Sapih	8
	Total		85

2. Sampel

Jumlah sampel dalam penelitian ini diambil secara simple random sampling yang berdasarkan tabel krocjic yang terdapat dalam Sugiyono (2003). Berdasarkan tabel tersebut, jika jumlah sampel 85 orang, dengan tingkat kesalahan 10% berjumlah 65 orang, Namun setelah dilaksanakan penelitian ke lapangan ternyata beberapa sampel tidak mau mengisi dan sulit ditemukan sehingga data yang dapat diolah hanya 40 orang.

C. Instrumen Penelitian

1. Jenis Instrumen Penelitian

Instrumen yang digunakan untuk mengumpulkan data penelitian ini berupa angket (kuisisioner). Angket disusun dalam bentuk skala likert dengan 5 alternatif jawaban. Pernyataan dalam kuisisioner terdiri dari pernyataan positif dan negatif yaitu Sangat Setuju (SS), Setuju (S), Netral (P), Tidak Setuju (TS), Sangat Tidak Setuju (STS) seperti terlihat pada tabel 3 dibawah ini

Tabel 2. Daftar Skor Jawaban Setiap Pernyataan Berdasarkan Sifatnya

Pernyataan	Sifat Pernyataan	
	Positif	Negatif
Sangat Setuju	5	1
Setuju	4	2
Netral	3	3
Tidak Setuju	2	4
Sangat Tidak Setuju	1	5

Selain angket untuk mengumpulkan data tentang kebiasaan ibu dalam pengaturan gizi atau makanan keluarga digunakan pedoman wawancara.

2. Penyusunan Instrumen

Penyusunan konsep instrumen dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu :

- a. Menentukan variabel penelitian.
- b. Memberikan deviasi operasional terhadap variabel.
- c. Menentukan indikator yang akan diukur.
- d. Menjabarkan indikator menjadi butir-butir pertanyaan atau pernyataan dengan menggunakan kisi-kisi instrumen.
- e. Menyusun butir-butir pertanyaan dan petunjuk pengisian.
- f. Mengkonsultasikan dengan ahli terkait.
- g. Melakukan uji coba instrumen.
- h. Analisis dan revisi instrumen.

Untuk lebih jelasnya indikator dan sub indikator pada penelitian ini dari sikap dan kebiasaan ibu dalam pengaturan gizi/makanan keluarga dapat dilihat pada tabel kisi-kisi instrumen berikut ini.

Tabel 3. Kisi-kisi Instrumen Sikap Ibu dalam Pengaturan Gizi/Makanan Keluarga

Variabel	Indikator	Sub Indikator	No. Butir	Jumlah
Sikap Ibu dalam Pengaturan Gizi/ Makanan Keluarga	1. Pengetahuan tentang zat-zat makanan	a. Zat-zat makanan yang dihasilkan oleh tubuh	1, 2	2
		b. Sumber-sumber zat makanan	3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15	13
		c. Fungsi zat makanan	16, 17, 18, 19, 20	5
	2. Pola Makan	Pola makan Indonesia	21, 22, 23, 24, 25	5
	3. Menu	a. Pengertian menu	26, 27	2
		b. Cara penyusunan menu	28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36	9
	4. Persiapan Makanan	a. Syarat-syarat	37, 40	2
		b. Cara membersihkan bahan makanan	38, 39, 41	3

	5. Teknik Pengolahan Makanan	a. Syarat-syarat	42, 43, 50, 51	4
		b. Teknik pengolahan makanan	44, 45, 46, 47, 48, 49	6
	6. Cara Penyajian dan Pemberian Makanan	a. Cara penyajian makanan	52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 66, 67, 68, 69	9
		b. Cara pemberian makanan	57, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65	8
Jumlah				69

Uji Coba Instrumen

Agar instrumen benar-benar dapat digunakan sebagai alat pengumpul data yang diperlukan, maka perlu dilakukan uji coba. Uji coba instrumen dilakukan untuk mengetahui tingkat kesahihan dan keandalannya. Prosedur uji coba melalui langkah-langkah sebagai berikut :

a. Menentukan responden uji coba

Responden uji coba diambil dari populasi penelitian yang tidak termasuk sampel penelitian. Berdasarkan jumlah populasi dan sampel penelitian, maka diperoleh responden sebanyak 10 orang.

b. Pelaksanaan uji coba

Uji coba instrumen ini dilakukan adalah dengan memberikan instrumen kepada ibu-ibu yang dipilih sebagai responden uji coba.

c. Analisis uji coba instrumen

Uji coba instrumen dilakukan untuk mengetahui apakah instrumen telah valid dan reliabel, sehingga dapat digunakan sebagai alat pengumpul data. Analisis uji coba menggunakan analisis statistik Program Excel 2002.

1. Uji validitas

Uji validitas instrumen meliputi validitas isi (content validity) dan validitas konstruk (construct validity). Validitas isi bertujuan untuk mengetahui sejauh mana instrumen mencerminkan

isi yang dikehendaki. Sedangkan uji validitas konstruk dilakukan untuk mengetahui butir-butir yang disusun telah sesuai dengan teoritik yang sudah ditentukan, kemudian dikonsultasikan dengan ahlinya.

Menurut Arikunto (1998:13) validitas instrumen dapat diuji dengan menggunakan rumus korelasi “person-r” (the person product moment correlation coefficient) berikut ini :

$$r_{xy} = \frac{\sum XY - (\sum X)(\sum Y)}{\sqrt{\{\sum X^2 - (X)^2\} \{n \sum Y - (Y)^2\}}}$$

Dimana :

R_{XY} = koefisien korelasi satu tim dengan total item

N = jumlah responden

$\sum X$ = jumlah skor seluruh item

$\sum Y$ = jumlah skor setiap item

$\sum XY$ = jumlag skor hasil kali skor x dengan skor y

Menurut Arikunto (1998:140) jika nilai R_{XY} masing-masing indikator $\geq 0,30$ maka butir pernyataan untuk indikator tersebut bisa diapakai, sedangkan jika nilainya $\leq 0,30$ maka pernyataan harus diperbaiki bahasanya agar benar-benar dipahami dalam satu pemahmana yang sama oleh semua responden atau dihilangkan saja hasil uji coba instrumen (lampiran 1) menunjukkan bahwa dari 69 pernyataan ternyata 55 pernyataan nilai $R_{XY} \geq 0,30$ sedangkan 14 pernyataan yang lain $R_{XY} \leq 0,30$ dengan demikian 55 pernyataan dinyatakan valid dan 14 pernyataan gugur. Untuk hasilnya dapat dilihat lampiran.

2. Uji reliabilitas

Pengukuran reliabilitas bertujuan untuk mengetahui tingkat keandalan instrumen setelah diuji coba. Pengujian reliabilitas instrumen dihitung dengan menggunakan rumusan koefisien reliabilitas alfa cronbach yang dikemukakan oleh Arikunto (1998,193) sebagai berikut :

$$r_{11} = \left\{ \frac{k}{k-1} \right\} \left\{ 1 - \frac{\sum \sigma_b^2}{\sigma_t^2} \right\}$$

Dimana :

r_{11} = koefisien reabilitas instrument

k = banyaknya item

$\sum \sigma_b^2$ = jumlah varians butir

σ_t^2 = jumlah varians total

Melihat reliabilitas instrumen, dengan menginterpretasikan nilai r yang diperoleh dengan tabel r di bawah ini.

Tabel 4. Interpretasi Nilai r

Besarnya nilai r	Interprestasi
0,800 – 1,000	Tinggi
0,600 -0,800	Cukup
0,400 – 0,600	Agak Rendah
0,200 – 0,400	Rendah
0,000 – 0,200	Sangat Rendah (Tak berkorelasi)

Setelah dianalisa dengan menggunakan bantuan komputer diperoleh r hasil perhitungan uji reliabilitas dari 55 butir yang valid sebesar 0,954. hal ini menunjukkan bahwa instrumen mempunyai tingkat reliabilitas yang **tinggi**.

Dengan demikian, instrumen penelitian telah memenuhi persyaratan validitas dan reliabilitas untuk digunakan sebagai alat pengumpul data. Hasil validitas dan realibitas instrumen dapat dilihat pada lampiran.

D. Teknik Pengumpulan Data

Jenis data yang diperlukan dalam penelitian ini ada dua macam yaitu data primer dan data sekunder. Adapun teknik pengumpul data adalah sebagai berikut :

1. Data primer adalah sikap dan kebiasaan ibu dalam pengaturan gizi/ makanan keluarga yang diperoleh langsung dari responden dengan menyebarkan angket dan melakukan wawancara kepada responden yaitu seluruh ibu-ibu yang mempunyai balita yang menderita gizi buruk yang menjadi sampel penelitian.
2. Data sekunder yaitu jumlah anak balita yang menderita gizi buruk yang diambil melalui dokumentasi/arsip di Dinas Kesehatan Kota Padang dan Puskesmas yang ada di Kecamatan Kuranji.

E. Teknik Analisis Data

Sesuai dengan jenis dan metode penelitian yang dilakukan maka teknik analisis data yang digunakan adalah teknik analisa data deskriptif, yaitu dengan cara menghitung persentase. Nasution (1986:15) menjelaskan bahwa:

Bila suatu penelitian bertujuan mendapatkan gambaran atau menemukan sesuatu sebagaimana adanya tentang suatu objek yang diteliti maka teknik analisis data yang dibutuhkan cukup dengan perhitungan persentase (%)

Langkah-langkah dalam perhitungan persentase adalah sebagai berikut :

1. Menghitung Frekuensi (f)
2. Menghitung persentase (%) dengan menggunakan formulasi :

$$P = \frac{f}{N} \times 100\%$$

P = Persentase

F = Frekuensi jawaban responden pada masing-masing pertanyaan

N = Jumlah seluruh responden

Untuk memberikan interpretasi pada presentasi yang telah diperoleh, dihitung dengan menggunakan rumus mean yang disarankan oleh Sudjana (1986) yang dikutip Gusti Kamal (2005:49).

$$M = \frac{\sum(fi \cdot xi)}{\sum fi}$$

Untuk menginterpretasikan nilai mean yang diperoleh maka harga mean dari perhitungan diatas dikonsultasikan dengan tabel harga mean yang disusun dalam daftar distribusi frekuensi yang dikelompokkan seperti tabel berikut :

Tabel 5. Harga Mean

Nilai Rata-Rata	Keterangan
4,20 – 5,00	Sangat Baik
3,40 – 4,19	Baik
2,60 – 3,39	Cukup
1,80 – 2,59	Kurang
< 1,19	Sangat Kurang

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Deskripsi Data Identitas Responden

Sesuai dengan tujuan penelitian maka yang menjadi responden adalah ibu-ibu yang mempunyai balita penderita gizi buruk sejumlah 40 orang dengan rincian seperti tabel berikut.

Tabel 6. Data Identitas Responden

Identitas Responden	Pilihan Jawaban	Frekuensi Jawaban	% Frekuensi Jawaban
1. Jumlah Anggota Keluarga	3 orang	13	32,50
	4 orang	12	30,00
	5 orang	3	7,50
	> 5 orang	12	30,00
2. Jumlah Anak Balita	1 orang	22	55,00
	2 orang	11	27,50
	3 orang	7	17,50
3. Usia Ayah/suami	20 – 25 tahun	3	7,50
	26 – 30 tahun	14	35,00
		23	57,50
4. Usia Ibu	20 – 25 tahun	9	22,50
	21 – 30 tahun	15	37,50
	> 30 tahun	16	44,00
5. Pekerjaan Ayah	PNS	2	5,00
	Buruh	13	32,50
	Swasta	14	35,50
	Petani	11	27,50
6. Pekerjaan Ibu	RT	32	80,00
	PNS	5	12,50
	Swasta	8	7,50
7. Pendidikan Ibu	Tamat SD	10	25,00
	Tamat SLTP	16	40,00
	Tamat SLTK	14	35,00
8. Penghasilan sebulan	< 1.000.000	14	35,00
		26	85,00

MILIK PERPUSTAKAAN
UNIV. NEGERI PADANG

Berdasarkan tabel data identitas responden dapat disimpulkan :

1. Jumlah anggota keluarga responden 32,5 % berjumlah 3 orang, 30 % berjumlah 4 orang, 75 % 5 orang dan > 5 orang dan > 5 orang 30 %. Ini berarti jumlah anggota responden bervariasi antara 3 s/d 55 orang.
 2. Jumlah anak balita berkisar antara 1 s/d 3 orang namun 55 % adalah mempunyai 1 anak balita.
 3. Usia responden berkisar antara 20 s/d > 30 tahun namun terlihat bahwa usia ibu maupun suami kecenderungan diantara usia > 30 tahun
 4. Pekerjaan responden pada umumnya adalah ibu rumah tangga (80%) sedangkan suami bervariasi dari PNS, petani, swasta, dan buruh.
 5. Pendidikan responden bervariasi dari SD s/d SLTA, persentase yang tertinggi adalah tamatan SLTP.
 6. Penghasilan 35 % dibawah Rp. 1.000.000 dan 65% diatas Rp. 1.000.000.
2. Deskripsi data dan analisis data tentang sikap ibu ditinjau dari pengetahuan tentang zat-zat makanan.

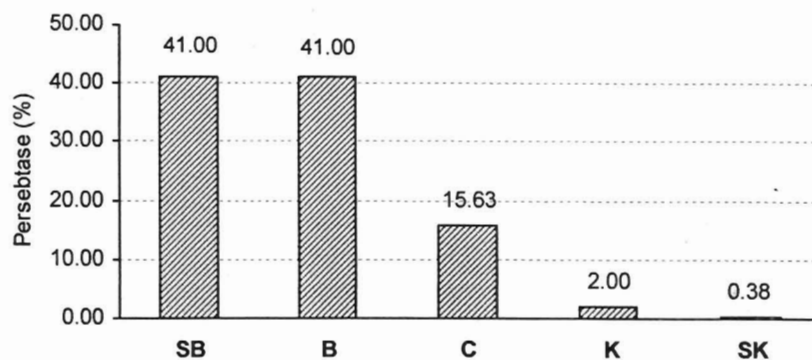
Berikut ini merupakan data dan analisis data tentang sikap ibu dalam pengaturan gizi / makanan keluarga tentang pengetahuannya

tentang zat-zat makanan, berada sama mengelola data dan analisis data dapat dilihat pada tabel 9 berikut ini :

Tabel 7. Data Distribusi Frekuensi Persentase Jawaban dan Jumlah Skor Jawaban Responden tentang Pengetahuan tentang Zat-Zat Makanan

Indikator	Nilai Skor Jawaban	Frekuensi Jawaban (fi)	% Frekuensi Jawaban (% fi)	Jumlah Skor Jawaban (f. X.i)
Pengetahuan tentang zat-zat makanan	5	328	41,00	1640
	4	328	41,00	1312
	3	125	15,63	375
	2	16	2,00	32
	1	3	0,30	3
Jumlah		800	100,00	3362

Tabel 9 diatas menunjukkan bahwa persentase nilai skor jawaban 5 dan 4 atau sangat setuju dan setuju sama. Yaitu 41 %, nilai skor 3 atau netral 15,63%, nilai skor 2, tidak setuju 2% dan sangat tidak setuju datau nilai skor 1 0,38%. Berdasarkan tabel 9 diatas dapat digambarkan dengan grafik berikut ini .



Gambar 1. Grafik Pengetahuan Tentang Zat-Zat Makanan

Hasil pengolahan data diatas kemudian dianalisis untuk memberikan interpretasi bagaimanakah sikap Ibu dalam pengaturan makanan kemudian dikonsultasikan dengan tabel harga mean. Berdasarkan tabel diketahui bahwa total skor yang diperoleh 3362 dan frekuensi jawaban 800, dengan demikian maka rata-rata skor adalah $\frac{3362}{800}$ hasilnya 4,20, setelah harga rata-rata skor dikonsultasikan dengan tabel harga mean (lihat hal 26) dapat disimpulkan bahwa sikap dan kebiasaan Ibu dalam pengaturan gizi / makanan keluarga tentang pengetahuan zat-zat makanan terbukti termasuk kategori sangat baik.

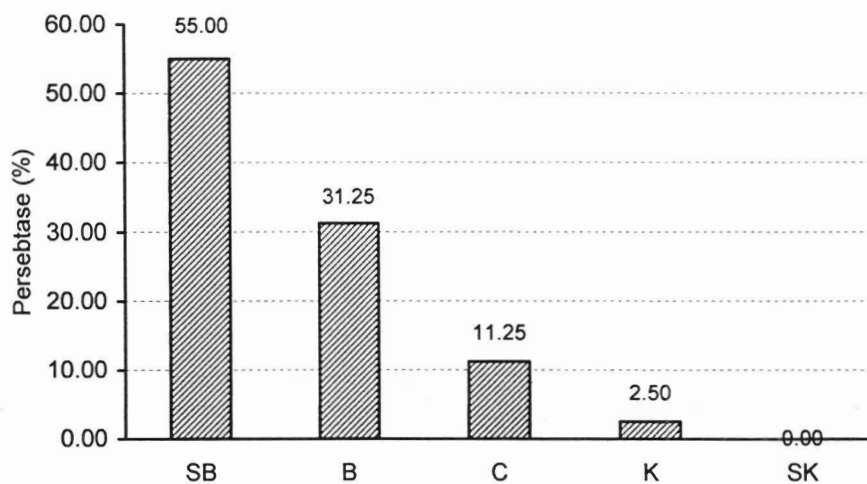
3. Deskripsi dan analisis data sikap Ibu dalam pengaturan gizi / makanan keluarga tentang pola makanan.

Berikut ini merupakan data dan analisis data sikap Ibu dalam pengaturan gizi / makanan keluarga tentang pola makanan. Berdasarkan pengolahan data dan analisis data dapat dilihat pada tabel 8 berikut.

Tabel 8. Data Distribusi frekuensi, Persentase Jawaban dan Jumlah Skor Jawaban Responden tentang Pola Makanan

Indikator	Nilai Skor Jawaban	Frekuensi Jawaban (fi)	% Frekuensi Jawaban (% fi)	Jumlah Skor Jawaban (f. X.i)
Pola Makanan	5	88	55,00	440
	4	50	31,25	200
	3	18	11,25	54
	2	4	2,50	8
	1	0	0,00	0
Jumlah		100	100,00	702

Tabel 8 diatas menunjukkan bahwa persentase nilai skor 5 (sangat setuju) yaitu 55%, nilai skor 4 (setuju), 31,21%, nilai skor 3 (netral) 11,25%, nilai skor 2 (tidak setuju) 25% dan 1 (sangat tidak setuju) 0,0%. Berdasarkan tabel diatas terlihat bahwa persentase nilai skor 5 (sangat setuju) merupakan skor tertinggi (55%) dan dapat digambarkan dengan grafik berikut ini.



Gambar 2 : Grafik Pola Makan

Berdasarkan hasil pengolahan data diatas kemudian dianalisis kembali untuk memberikan interpretasi bagaimana sikap Ibu dalam pengaturan gizi / makanan keluarga tentang Pola Makan kemudian dikonsultasikan dengan tabel harga mean (lihat hal 26). Berdasarkan tabel 10 diketahui bahwa total skor yang diperoleh 702 dan frekuensi jawaban 160, dengan demikian data. Data skor adalah $702 : 160$ hasilnya 4,39, setelah harga rata-rata skor dikonsultasikan dengan tabel harga mean, dapat disimpulkan bahwa sikap Ibu dalam

pengaturan gizi / makanan keluarga tentang Pola Makan termasuk kategori sangat baik.

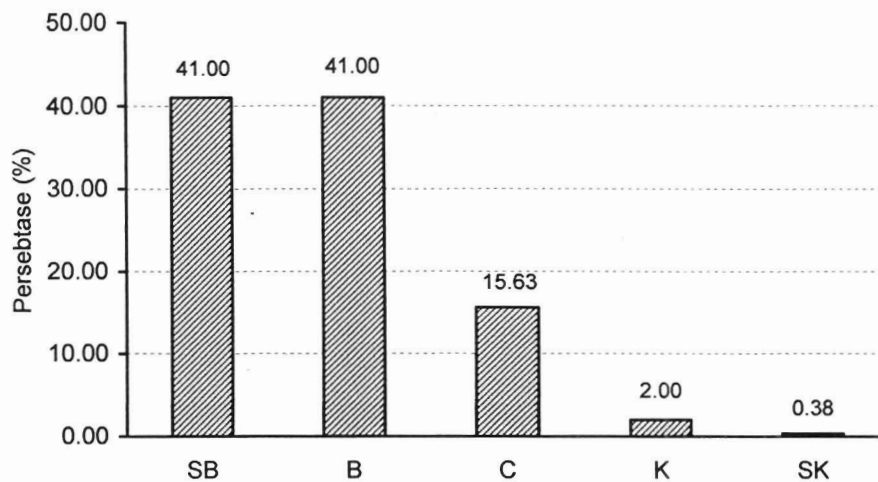
4. Deskripsi dan analisis data sikap Ibu dalam pengaturan gizi / makanan keluarga tentang penyusunan menu

Berikut ini merupakan data dan analisis data sikap Ibu dalam pengaturan gizi dan makanan keluarga tentang penyusunan menu. Berdasarkan pengolahan data dan analisis dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 9. Data Distribusi Frekuensi, Persentase Jawaban dan Jumlah Skor Jawaban Responden tentang Penyusunan Menu

Indikator	Nilai Skor Jawaban	Frekuensi Jawaban (fi)	% Frekuensi Jawaban (% fi)	Jumlah Skor Jawaban (f. X.i)
Penyusunan Menu	5	118	29,50	590
	4	153	38,25	612
	3	76	19,00	228
	2	29	7,25	58
	1	24	6,00	24
Jumlah		400	100,00	1512

Tabel 9 diatas menunjukkan bahwa persentase nilai skor jawaban 5 (sangat setuju) yaitu 29,50%, nilai skor jawaban 4 (setuju) 38,25%, nilai skor 3 (netral) 19,00%, nilai skor 2 (tidak setuju) 7,25% dan nilai skor 1 (sangat tidak setuju) 6,00%. Berdasarkan tabel diatas terlihat bahwa skor nilai jawaban 4 (setuju) merupakan jawaban skor tertinggi (38,25%) dan dapat digambarkan dengan grafik berikut ini.



Gambar 3 : Grafik Penyusunan Menu

Berdasarkan hasil pengolahan data diatas kemudian dianalisis kembali. Untuk memberikan interprestasi bagaimana sikap Ibu dalam pengaturan gizi / makanan keluarga tentang penyusunan menu kemudian dikonsultasikan dengan tabel harga mean (lihat hal 26). Berdasarakn tabel 11 diketahui bahwa total skor yang diperoleh 1512 dan frekuensi jawaban 400, dengan demikian rata-rata skor adalah $1512 : 400$ hasilnya 3,78, setelah harga rata-rata skor dikonsultasikan dengan tabel harga mean, dapat disimpulkan bahwa sikap Ibu dalam penagaturan gizi / makanan keluarga tentang penyusunan menu termasuk kategori Baik.

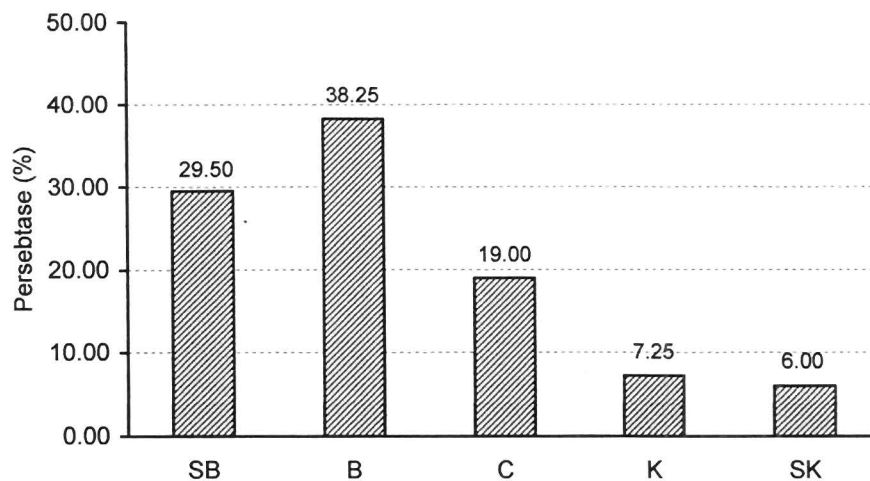
5. Deskripsi dan analisis data sikap Ibu dalam pengaturan gizi / makanan keluarga tentang persiapan makanan.

Berikut ini data dan analisis data sikap Ibu dalam pengaturan gizi / makanan keluarga tentang persiapan makanan. Berdasarkan pengolahan data dan analisis data dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 10. Data Distribusi Frekuensi, Persentase Jawaban dan Jumlah Skor Jawaban Responden tentang Persiapan Makanan

Indikator	Nilai Skor Jawaban	Frekuensi Jawaban (fi)	% Frekuensi Jawaban (% fi)	Jumlah Skor Jawaban (f. X.i)
Persiapan	5	59	36,88	295
Makanan	4	57	35,63	228
	3	24	15,00	72
	2	16	10,00	32
	1	4	2,50	4
Jumlah		160	100,00	631

Tabel 10 diatas menunjukkan bahwa persentase nilai skor 4 (setuju) 35,63%, nilai skor 3 (netral) 15%, skor 2 (tidak setuju) 10,00% dan nilai skor 1 (sangat tidak setuju) 2,50%. Berdasarkan tabel diatas terlihat bahwa skor nilai jawaban 5 (sangat setuju) merupakan jawaban tertinggi (36,88%). Data dapat digambarkan dengan grafik berikut ini.



Gambar 4 : Grafik Persiapan Makanan

Berdasarkan hasil pengolahan data diatas, kemudian dianalisis kembali untuk memberikan interpretasi bagaimana, sikap Ibu dalam pengaturan gizi / makanan keluarga tentang persiapan makanan kemudian dikonsultasikan dengan tabel harga mean (lihat hal 26). Berdasarkan tabel 12 diketahui bahwa total skor yang diperoleh 631 dan frekuensi jawaban 160 dengan demikian rata-rata skor adalah $631 : 160$ hasilnya 3,94, setelah harga rata-rata skor dikonsultasikan dengan tabel harga mean dapat disimpulkan bahwa sikap Ibu dalam pengaturan gizi / makanan keluarga tentang persiapan makanan termasuk kategori Baik.

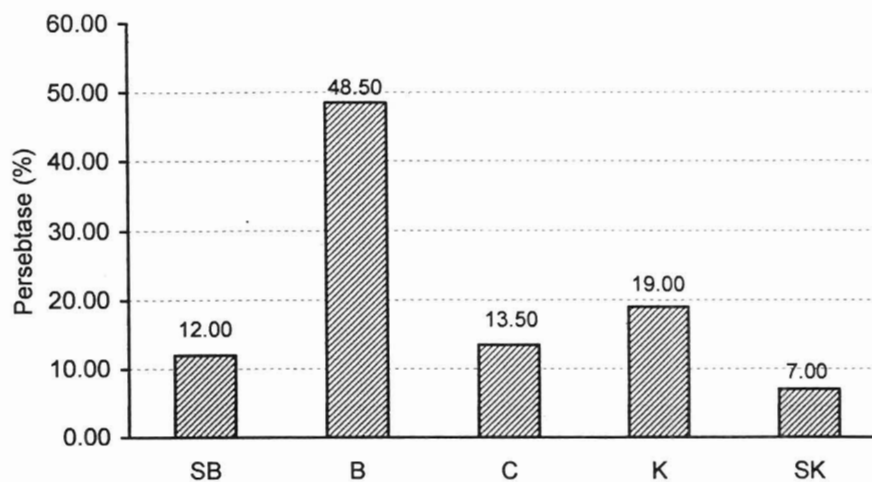
6. Deskripsi dan analisis data sikap dalam pengaturan gizi/ makanan ditinjau dari teknik pengolahan makanan

Berikut ini merupakan data dari analisis data sikap Ibu dalam pengaturan gizi / makanan keluarga tentang teknik pengolahan makanan. Berdasarkan pengolahan data dan analisis data dapat dilihat pada tabel berikut

Tabel 11. Data Distribusi Frekuensi, Persentase Jawaban dan Jumlah Skor Jawaban Responden tentang Teknik Pengolahan

Indikator	Nilai Skor Jawaban	Frekuensi Jawaban (fi)	% Frekuensi Jawaban (% fi)	Jumlah Skor Jawaban (f. X.i)
Teknik	5	24	12,00	120
Pengolahan	4	97	48,50	388
Makanan	3	27	13,50	81
	2	38	19,00	76
	1	14	7,00	14
Jumlah		200	100,00	679

Tabel 11 diatas menunjukkan bahwa persentase nilai skor 5 (sangat setuju) 12,00%, nilai skor 4 (setuju) 48,50%, nilai skor 3 (netral) 13,50%, nilai skor 2 (tidak setuju) 19,00% dan 1 (sangat tidak setuju) hanya 7,00%. Berdasarkan tabel diatas terlihat bahwa skor jawaban 4 (setuju) merupakan jawaban tertinggi (48,00%) data tersebut digambarkan dengan grafik berikut ini.



Gambar 5 : Grafik Teknik Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil pengolahan data diatas, kemudian dianalisis kembali untuk memberikan interpretasi bagaimana sikap dan kebiasaan ibu dalam pengaturan gizi / makanan keluarga tentang teknik pengolahan makanan, kemudian dikonsultasikan dengan tabel harga mean (lihat hal 26). Berdasarkan tabel 13 diketahui bahwa skor yang diperoleh 679 dan frekuensi jawaban 200, dengan demikian rata-rata skor adalah $679 : 200$ hasilnya 3,40, setelah harga rata-rata skor dikonsultasikan dengan tabel harga mean dapat disimpulkan sikap ibu dalam pengaturan gizi / makanan keluarga tentang Teknik Pengolahan Makanan termasuk kategori Baik.

7. Deskripsi dan analisis data sikap ibu dalam pengaturan gizi / makanan keluarga tentang cara penyajian dan pemberian makanan.

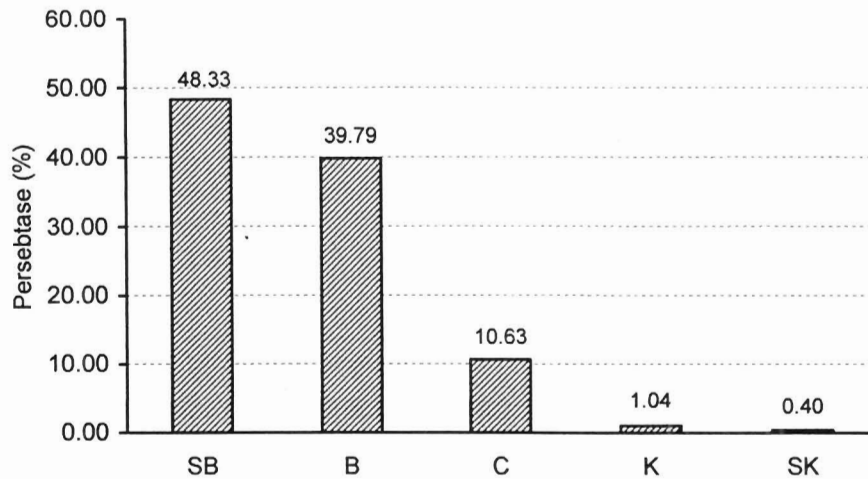
Berikut ini merupakan data dan analisis data sikap Ibu dalam pengaturan gizi / makanan keluarga tentang cara penyajian dan pemberian makanan. Berdasarkan pengolahan data dan analisis dan dapat dilihat tabel berikut.

Tabel 12. Data Distribusi Frekuensi, Persentase Jawaban dan Jumlah Skor Jawaban Responden tentang cara Penyajian dan Pemberian Makanan

Indikator	Nilai Skor Jawaban	Frekuensi Jawaban (fi)	% Frekuensi Jawaban (% fi)	Jumlah Skor Jawaban (f. X.i)
Cara Penyajian dan Pemberian Makanan	5	232	48,33	1160
	4	191	39,79	764
	3	51	10,63	153
	2	5	1,04	10
	1	1	0,4	1
Jumlah		480	100,00	2088

Tabel 12 diatas menunjukkan bahwa persentase nilai skor jawaban 5 (sangat setuju) 48,33%, nilai skor 4 (setuju 39,79%), nilai skor 3 (netral 10,63%), nilai skor 2 (tidak setuju) 1,04% dan nilai skor 1 (sangat tidak setuju) 0,4%. Berdasarkan tabel diatas terlihat bahwa nilai skor jawaban 5 (sangat setuju) merupakan jawaban tertinggi (48,33%) data tersebut dapat digambarkan dengan grafik berikut ini





Gambar 6 : Grafik Cara Penyajian dan Pemberian Makanan

Berdasarkan hasil pengolahan data diatas, kemudian dianalisis kembali untuk memberikan interprestasi bagaimana sikap ibu dalam pengaturan gizi / makanan keluarga tentang cara penyajian dan pemebrian makanan, kemudian dikonsultasikan dengan tabel harga mean (lihat halaman 26). Berdasarkan tabel 14 diketahui bahwa total skor yang diperoleh 2088 dan frekuensi jawaban 480, dengan demikian rata-rata skor adalah $2088 : 480$ hasilnya 4,35, setelah harga rata-rata skor dikonsultasikan dengan tabel harga rata-rata (mean) dapat disimpulkan bahwa sikap Ibu dalam pengaturan gizi/ makanan keluarga termasuk kategori sangat baik.

8. Deskripsi dan analisis data sikap Ibu dalam pengaturan gizi / makanan keluarga secara keseluruhan

Berikut ini merupakan data dan analisis data secara keseluruhan indikator sikap Ibu dalam pengaturan zat-zat makanan, pola makanan, penyusunan menu, persiapan makanan, teknik

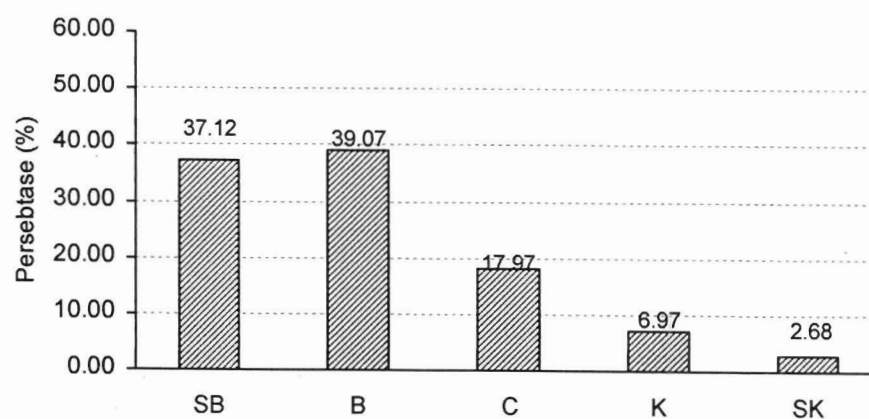
pengolahan makanan dan cara penyajian dan pemberian makanan.

Berdasarkan pengolahan data dan analisis data dapat dilihat tabel

berikut

Tabel 13. Analisa Sikap Ibu dalam Pengaturan Gizi / Makanan Keluarga

Indikator	Persentase					Jumlah (% Skor)
	Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang	Sangat Kurang	
- Pengetahuan tentang zat-zat makanan	41,00	41,00	15,63	2,00	0,38	420,27
- Pola Makanan	55,00	31,25	11,25	2,50	0,00	438,75
- Penyusunan Menu	29,50	38,25	19,00	7,25	6,00	378,00
- Persiapan Makanan	36,88	35,63	15,00	10,00	2,50	394,42
- Teknik Pengolahan Makanan	12,00	48,50	13,00	19,00	7,00	339,50
- Cara Penyajian dan Pemberian Makanan	48,33	39,79	10,63	1,04	0,21	439,99
% Rata-rata	37,12	39,07	14,17	6,97	2,68	400,99
Rata-rata Total = (% rerata / 100)						4,01



Gambar 7. Grafik Analisa Sikap Ibu dan Pengaturan Gizi Keluarga

Berdasarkan hasil pengolahan data analisa sikap Ibu dalam pengaturan gizi / makanan keluarga secara keseluruhan terlihat bahwa rata-rata total 400, 99 : 100 hasilnya 4,01. setelah harga rata-rata total diperoleh kemudian dikonsultasikan dengan tabel harga mean dapat disimpulkan bahwa sikap ibu dalam pengaturan gizi / makanan keluarga termasuk kategori Baik.

9. Deskripsi dan analisa data kebiasaan Ibu dalam pengaturan gizi atau makanan keluarga.

Berdasarkan pengolahan data hasil wawancara kepada responden dengan menggunakan pedoman wawancara untuk mengungkapkan kebiasaan Ibu dalam pengaturan gizi atau makanan keluarga yang terdiri dari menyusun menu keluarga, pembelian bahan makanan, persiapan makanan, teknik pengolahan dan cara penyajian dan pemberian makanan dapat disimpulkan sebagaimana tabel 16 berikut.

Tabel 14. Data Distribusi Jawaban dan Skor Jawaban Responden tentang Kebiasaan Ibu dalam Pengaturan Gizi dan Makanan Keluarga

Indikator	Sub Indikator	Skor Jawaban	% Skor Jawaban
1. Penyusunan Menu Keluarga	a. Kebutuhan gizi		
	- sudah sesuai	30	75,00
	- belum sesuai	10	25,00
	b. Masakan dan bahan bervariasi		
	- Bervariasi	32	80,00
	- Tidak bervariasi	8	20,00
c. Biaya yang tersedia			
- sesuai biaya	36	90,00	

	- tidak sesuai	4	10,00
	d. Iklim dan Musim		
	- tidak	28	70,00
	- ya	12	30,00
	e. Peralatan yang tersedia		
	- ya	35	87,50
	- tidak	5	12,50
2. Pembelian Bahan Makanan	a. Setiap hari ke pasar	7	17,50
	b. Setiap hari di warung	33	82,50
3. Persiapan bahan makanan	a. Membersihkan sayuran		
	- dicuci dipotong	25	62,50
	- potong dicuci	15	37,50
	b. Membersihkan daging		
	- dicuci dipotong	8	20,00
	- dipotong dicuci	32	80,00
	c. Membersihkan ikan		
	- dicuci dipotong	5	12,50
	- dipotong dicuci	35	87,50
	d. Mencuci beras		
	- 1 x	-	-
	- 2 x	34	90,00
	- > 2 sampai putih	6	10,00
4. Teknik Pengolahan Makanan	a. Mengolah sayuran		
	- Ditumis	15	37,50
	- Direbus	17	42,50
	- digulai	8	20,00
	b. Memasak nasi		
	- rice cooker	25	62,50
	- panci	15	37,50
	c. Pemakaian bumbu		
	- Selalu	5	12,50
	- Kadang-kadang	32	80,00
	- Tidak pernah	3	7,50
	d. Mengolah lauk pauk		
	- digoreng	28	70,00
	- digulai / sup	12	30,00
	e. Makanan balita		
	- Dibeli	13	32,50
	- Dibuat sendiri	27	67,50
5. Cara Penyajian dan Pemberian makanan	a. Pemilihan Alat		
	- sesuai	25	62,50
	- tidak sesuai	15	37,50
	b. Waktu Makan		
	- 2 x	10	20,00
	- 3 x	30	80,00
	c. Penyajian Makanan		
	- Dihidang di meja	20	60,00
	- Dihidangkan di tikar	15	37,50
	- Tidak dihidangkan	5	2,50
	d. Cara Makan		

	- bersama	27	67,50
	- sendiri-sendiri	13	32,50
	e. Pemberian makanan balita		
	- disuap	24	60,00
	- makan sendiri	16	40,00

Berdasarkan tabel 14 tentang kebiasaan Ibu dalam pengaturan gizi atau makanan keluarga dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Kebiasaan Ibu dalam penyusunan menu keluarga
 - a. Sudah sesuai kebutuhan gizi 75% dan belum sesuai kebutuhan gizi 25%
 - b. Masakan dan bahan makanan sudah bervariasi 80% dan tidak bervariasi 20%.
 - c. Sesuai dengan biaya yang tersedia 90% sedangkan tidak sesuai dengan biaya tersedia 10%.
 - d. Sudah menyesuaikan dengan iklim dan musim 30% dan tidak menyesuaikan 70%.
 - e. Disesuaikan dengan peralatan yang tersedia 87,50% dan yang tidak 12,50%.
2. Kebiasaan Ibu dalam Pembelian Bahan Makanan
 - a. Setiap hari dan membeli di pasar 17,50%
 - b. Setiap hari dan membeli di warung 82,50%
3. Persiapan Bahan Makanan
 - a. Membersihkan sayuran dicuci dulu baru dipotong 62,50% dan dipotong baru dicuci 37,50%.

- b. Membersihkan daging dicuci dulu baru dipotong 80,00%,
dipotong baru dicuci 20%.
 - c. Membersihkan ikan dicuci dulu baru dipotong 12,50%,
dipotong baru dicuci 87,50%.
 - d. Mencuci beras 2 kali 90% dan > 2 kali sampai putih 10%.
4. Teknik Pengolahan Makanan
- a. Mengolah sayuran ditumis 37,50%, direbus 42,50% dan digulai
20%.
 - b. Memasak nasi pada umumnya dengan rice cooker 62,50% dan
panci 37,50%.
 - c. Pemakaian bumbu selalu 12,50%, kadang-kadang 80% dan
tidak pernah 7,50%.
 - d. Mengolah lauk pauk digoreng 70% dan digulai / sup 30%.
 - e. Makanan anak balita dibeli 32,50% dan dibuat sendiri 67,50%
5. Cara Penyajian dan Pemberian Makanan
- a. Pemilihan alat untuk penyajian sudah selesai 62,50% dan tidak
sesuai 37,50%.
 - b. Waktu makan 2 kali 20% dan 3 x 80%.
 - c. Penyajian makanan dihidangkan di meja 80%, ditikar 37,50%
dan tidak dihidangkan 2,50%.
 - d. Cara makan dikeluarga secara bersama 67,50% dan sendiri-
sendiri 32,50%

- e. Pemberian makanan balita yang disuapi 60% dan makan sendiri 40%.

B. Pembahasan

Berdasarkan deskripsi dan analisis data tentang sikap Ibu dalam pengaturan gizi atau makanan keluarga dapat dijelaskan sebagai berikut.

1. Sikap Ibu dalam Pengaturan Gizi atau Makanan mengenai Pengetahuan tentang zat-zat makanan

Dari hasil penelitian diperoleh data bahwa pengetahuan ibu tentang zat-zat makanan sangat baik. Walaupun pendidikan mereka pada umumnya (40%) adalah SMP, tetapi mereka dapat memperoleh ilmu tentang zat-zat makanan dari posyandu yang ada disekitar tempat tinggalnya. Selain itu, pada saat ini banyak media yang membahas tentang zat-zat makanan seperti koran, buku, tabloid, dan atau media elektronik. Sehingga hal ini berdampak pada bertambahnya pengetahuan mereka. Dan pengetahuan ini telah mereka terapkan dalam kehidupan sehari-harinya.

2. Sikap Ibu dalam pengaturan gizi / makanan tentang pola makan

Dari tabel 7 dapat dilihat bahwa sikap ibu tentang pengaturan makanan keluarga yang dalam hal ini berkaitan dengan pola makanan ternyata sangat baik. Berarti pola makan yang dilaksanakan ibu-ibu tersebut dalam keluarganya telah sesuai dengan yang dianjurkan pemerintah Indonesia yaitu Empat Sehat Lima Sempurna. Dengan telah baiknya pola makan keluarga ini berarti menggambarkan bahwa

konsumsi makanan sehari-hari keluarga tersebut sesuai dengan kebutuhan tubuh. Susunan makanan yang sesuai dengan pola makan bangsa Indonesia ini terdiri dari makanan pokok yang bersumber dari padi-padian, umbi-umbian, makanan lauk-pauk yang berasal dari hewan dan tumbuh-tumbuhan, sayuran, buah-buahan dan susu.

Pada umumnya, dari hasil pengumpulan data diperoleh informasi bahwa pada umumnya makanan pokoknya adalah nasi. Sebagai lauk-pauk yang sering mereka konsumsi adalah ikan. Sedangkan daging atau ayam yang mereka konsumsi. Mereka mengkonsumsi daging atau ayam paling tidak 1 kali dalam sebulan.

3. Sikap Ibu dalam pengaturan gizi / makanan keluarga tentang penyusunan menu

Sikap Ibu dalam penyusunan menu makanan keluarga dikategorikan baik. Hal ini terlihat pada tabel 9. penyusunan menu ini juga ditunjang dari pengetahuan mereka tentang zat-zar makanan yang sangat baik. Dengan penyusunan menu makanan yang baik berarti memudahkan ibu-ibu rumah tangga khususnya yang memiliki balita dalam menyiapkan makanan keluarga. Selain itu juga dengan menyusun menu kita dapat menyajikan makanan keluarga lebih bervariasi dan tidak terjadi pengulangan jenis dan bahan makanan dalam waktu yang berdekatan.

4. Sikap Ibu dalam pengaturan gizi / makanan keluarga tentang persiapan makanan

Sebelum makanan disajikan perlu dilakukan persiapan. Persiapan yang dilakukan adalah pengupasan, pembersihan dan pengolahan. Dari tabel 10 terlihat bahwa dalam persiapan makanan keluarga. Ternyata persiapan yang dilakukan ibu-ibu tersebut termasuk dalam kategori baik. Berarti, ibu-ibu ini selalu melakukan persiapan sebelum makanan disajikan. Hal ini sesuai dengan pendapat Syahmin Muhyi (1992 : 139) yang menyatakan bahwa :

“Sebelum memasak bahan makanan mengalami berbagai perlakuan, seperti dipotong, dikupas, diiris, dicincang dan direndam. Berbagai perlakuan itu akan mempengaruhi kandungan zat gizi dalam bahan makanan tersebut apabila dilakukan secara benar.”

Dari kutipan itu terlihat bahwa persiapan bahan makanan yang salah akan mengakibatkan kehilangan zat gizi pada bahan makanan sehingga makanan yang dimakan tidak ada manfaatnya.

5. Sikap Ibu dalam pengaturan gizi / makanan keluarga tentang teknik pengolahan

Berdasarkan dari hasil analisis data, ternyata teknik pengolahan makanan yang dilakukan ibu-ibu tersebut. Dikategorikan baik. Hal ini berarti bahwa mereka selalu melakukan pengolahan sebelum makanan disajikan. Pengolahan makanan ini dilakukan ragam makanan mudah dicerna dan diproses dalam tubuh secara sempurna.

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Setelah menganalisis data dari penelitian yang dilakukan pada ibu-ibu yang mempunyai balita penderita gizi buruk di kecamatan Kuranji dapat disimpulkan bahwa sikap dan kebiasaan ibu dalam pengaturan gizi atau makanan keluarga sudah termasuk kategori baik. Berdasarkan hal tersebut berarti sikap dan kebiasaan ibu dalam pengaturan gizi atau makanan keluarga bukanlah merupakan faktor penyebab terjadinya gizi buruk balita di kecamatan Kuranji Kota Padang, mungkin faktor-faktor lain yang menyebabkan gizi buruk yang perlu dilakukan penelitian lanjutan.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan dapat disarankan

1. Kepada pihak Dinas Kesehatan yang ada dilapangan, baik puskesmas dan posyandu untuk lebih meningkatkan penyuluhan tentang pengaturan gizi / makanan.
2. Kepada pihak Dinas Kesehatan dan penelitian lainnya untuk melakukan penelitian lanjutan tentang pengaturan gizi / makanan ini dengan metode lain, seperti pengamatan langsung bagaimana ibu-ibu mengatur makanan keluarga secara langsung (observasi)

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. (1989). *Manajemen Penelitian*. Jakarta : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Ahmadi, Abu (2002) Psikolog Sosial, Jakarta : Rineka Cipta.
- Asmar Yulastri. (1998). *Sikap Siswa Sekolah Menengah Pertama (SMP) Terhadap Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) di Kotamadya Padang*. Yogyakarta : Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan Yogyakarta.
- Azwar, Saifuddin. (2005) Sikap Mahasie. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- (1992). *Prosedur Penelitian*. Jakarta : Rineka Cipta
- Berg. Alan, Robert J.M. *Faktor Gizi*. Jakarta : Bharatara Karya
- Berg. Alan. (1986). *Peranan Gizi Dalam Pembangunan Nasional*. Jakarta : Rajawali.
- Depkes RI. (2000). *Pembinaan Kesehatan Masyarakat Terhadap Sasaran Ibu dan Anak*. Jakarta.
- (1999). *Pedoman Tatalaksana Rumah Tangga*. Jakarta.
- Diah K Prandji, dkk. (2001). *Analisa Faktor Yang Berhubungan Dengan Status Gizi Kurang Pada Balita. Media Gizi Dan Keluarga*. Bogor : Jurusan GMSK Fakultas Pertanian IPB.
- Fadiarti, Ari, (1988). *Pengelolaan Usaha Boga (Catering Management)*. Jakarta : Depdikbud.
- Gulo, Dali. (1987). *Ensiklopedia Psikologi*. Bandung. N.V. Nusa Biru.
- Handayani, Sri. (1994). *Pangan dan Gizi*. Surakarta: Sebelas Maret University Press.
- Hartoyo, dkk. (2001). *Identifikasi Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Efektifitas Pemberian Makanan Tambahan Anak Dan Balita KEP di Kodya Bogor. Media Gizi Dan Keluarga*. Bogor : Jurusan GMSK Fakultas Pertanian IPB.
- Lestari, Wita. (1995). *Menjaga Kesehatan Balita*. Jakarta : Puspa Swara.

- Lisdiana. *Waspada Terhadap Kelebihan dan Kekurangan Gizi*. Trubus Agriwidya.
- Lucy Fridayati. (1997). *Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan Terhadap Berat Badan*. (Tesis). Surabaya : Universitas Airlangga.
- Martetyo, dkk. 1977). *Ilmu Gizi*. Jakarta : Bhrata Karya Aksara
- Moehji Sjahmien. (1989). *Gizi II*. Jakarta : Bharata Karya Aksara.
- (1992). *Penyelenggaraan Makanan dan Institut dan Jasa Boga*. Jakarta : Rajawali.
- Pudjiadi, Solihin. 1990). *Ilmu Gizi Klinis Pada Anak*. Jakarta : Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Nyomans, I Dewa, dkk. *Penilaian Status Gizi*. Jakarta : EGC
- Nasution, Amimi dan Hadi Riyadi. (1995). *Gizi Terapan*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Sajogoyo, dkk. 1986). *Menuju Gizi Baik yang Merata di Pedesaan dan di Kota*. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Saripah, Liliek. (1979). *Ilmu Gizi*. Jakarta.
- Sudjana. (1989). *Penelitian dan Penilaian Pendidikan*. Bandung : Sinar Baru.
- Sears, David (2005) *Sikap*. Jakarta : Erlangga
- Sugiono (2003) *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung : Alfabeta.
- Suhardjo. 1995). *Pemberian Makanan Tambahan Pada Bayi dan Balita*. Yogyakarta: Kanisius.
- Yunus, Yusmiana. (1985). *Ilmu Gizi*. Padang : FPTK IKIP Padang.
- (1995). *Gizi dan Makanan*. Padang : FPTK IKIP Padang
- Yusuf, Liswanti, dan Elida. (2001). *Studi tentang Penyakit Busung lapar*. (Penelitian). Padang : UNP.
- Winarno. F. G. (1987). *Gizi dan Makanan*. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.



DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
LEMBAGA PENELITIAN

Jalan Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131 Telp. (0751) 443450,
Operator 7051260, 7058691 Pes. 213 Fax. 443450, 7055628 E-mail : lpunp@telkom.net

Nomor : 373/H.35.2/PG/2007
Lamp. : -
Hal : *Izin Penelitian*

30 Mei 2007

Yth. : **Kepala Kesbanglinmas
Kota Padang
Di
Padang**

Dengan hormat,
Sehubungan dengan permohonan Peneliti Universitas Negeri Padang tanggal 29 Mei 2007,
perihal seperti pokok surat, dengan ini kami mohon kiranya Saudara memberi izin kepada
nama :

Ketua Peneliti

Nama : **Dra. Elida, M. Pd**
NIP : 131669063
Fak / Jur. : FT / Kesejahteraan Keluarga

Anggota Peneliti : **Dra. Lucy Fridayati, M.Kes.**

Untuk mengumpulkan data penelitian :

Judul : Penanggulangan Gizi Buruk melalui Analisa Sikap dan Kebiasaan Ibu
dalam Pengaturan Gizi Keluarga
Lokasi : Kota Padang (Kecamatan Koto Tengah, Kuranji, dan Bungus).
Waktu : 1 Juni s/d 31 Agustus 2007

Demikianlah kami sampaikan, atas bantuan dan kerjasama Saudara, kami ucapkan terima kasih.

Ketua
Prof. Dr. H. Anas Yasin, MA.
NIP. 130365634

Tembusan :

- Rektor Universitas Negeri Padang
- Kec. Koto Tengah,
- Kec. Kuranji,
- Kec. Bungus
- Anggota Peneliti



DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
LEMBAGA PENELITIAN

Jalan Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131 Telp. (0751) 443450,
Operator 7051260, 7058691 Pes. 213 Fax. 443450, 7055628 E-mail : lpunp@telkom.net

Nomor : 373/H.35.2/PG/2007
Lamp. : -
Hal : *Izin Penelitian*

30 Mei 2007

Yth. : **Kepala Dinas Kesehatan
Kota Padang
Di
Padang**

Dengan hormat,
Sehubungan dengan permohonan Peneliti Universitas Negeri Padang tanggal 29 Mei 2007,
perihal seperti pokok surat, dengan ini kami mohon kiranya Saudara memberi izin kepada
nama :

Ketua Peneliti

Nama : **Dra. Elida, M. Pd**
NIP : 131669063
Fak / Jur. : FT / Kesejahteraan Keluarga

Anggota Peneliti : Dra. Lucy Fridayati, M.Kes.

Untuk mengumpulkan data penelitian :

Judul : Penanggulangan Gizi Buruk melalui Analisa Sikap dan Kebiasaan Ibu
dalam Pengaturan Gizi Keluarga
Lokasi : Kota Padang (Kecamatan Koto Tangah, Kuranji, dan Bungus).
Waktu : 1 Juni s/d 31 Agustus 2007

Demikianlah kami sampaikan, atas bantuan dan kerjasama Saudara, kami ucapkan terima
kasih.

Ketua

Prof. Dr. H. Anas Yasin, MA.
NIP. 130365634

Tembusan :

- Rektor Universitas Negeri Padang
- Anggota Peneliti
- Arsip.

UJI VALIDITAS
VARIABEL SIKAP IBU DALAM PENGATURAN GIZI / MAKANAN

Resp.	Nomor Item																					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	4	3	4	4	2	5
2	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	3	3	2	4	4	4	4
3	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	3	4	4	4	4	5	4	4	5	1	5
4	4	4	4	5	5	4	4	5	2	5	4	4	5	4	4	5	2	1	5	5	1	4
5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	5
6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4	4	5	2	5
7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	3	5	5	5	5	5	4	2	5	5	1	5
8	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	2	2
9	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4	4	5	3	5	4	4	1	4
10	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5	4	1	5

$\sum X$	43	45	45	46	46	45	45	45	44	44	43	40	46	41	43	44	39	33	44	45	16	44
$\sum X^2$	187	205	205	214	214	205	205	207	202	198	191	166	214	177	187	200	161	125	196	205	34	202
$\sum XY$	12121	12701	12701	12970	12970	12701	12701	12734	12463	12459	12182	11288	12970	11692	12128	12470	11093	9360	12397	12680	4326	12492
r hitung	0,558	0,665	0,665	0,586	0,586	0,665	0,665	0,693	0,549	0,734	0,641	0,373	0,586	0,831	0,619	0,663	0,669	0,337	0,486	0,497	-0,702	0,675
r tabel	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300
Keputusan	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Tidak	Valid

INPUT DATA	
Resp.	10
\sum Item	40
r tabel	0,300

OUTPUT	
Valid	55
Tidak	14
Jumlah	69

RUMUS

$$r_{hitung} = \frac{N(\sum XY) - (\sum X)(\sum Y)}{\sqrt{\{N(\sum X^2 - (\sum X)^2)\{N(\sum Y^2 - (\sum Y)^2)\}}}$$



PEMERINTAH KOTA PADANG
KANTOR KESATUAN BANGSA DAN POLITIK

Jalan : Prof. H.M Yamin SH No.70 Telp. 0751 39439 Padang. kode pos 25111

REKOMENDASI

Nomor : 070. 10. 34 / Kesbang.Pol/ 2007

Walikota Padang setelah membaca dan mempelajari :

- a. Surat dari Ketua Lembaga Penelitian UNP Padang
Nomor : 373/H.35.2/PG/2007 tanggal 30 Mei 2007
- b. Surat Pernyataan Penanggung Jawab Penelitian Ybs tanggal 11 Juni 2007

Dengan ini memberikan persetujuan dan tidak keberatan diadakan Penelitian/Survey/ Pemetaan/ PKL di Kota Padang yang diadakan oleh :

Nama : **Dra. Elida, M.Pd**
Tempat/ Tanggal Lahir : Belawan, 11 November 1961
Pekerjaan : Dosen
Alamat di Padang : Jln.Anggur I No.70 Perumnas Belimbing, Kuranji
Maksud Penelitian : Tridharma Perguruan Tinggi
Waktu/ Lama Penelitian : 3 (tiga) Bulan
Judul Penelitian/ Survey/PKL : **Penanggulangan Gizi Buruk melalui Analisa Sikap dan kebiasaan Ibu dalam Pengaturan Gizi Keluarga**
Lokasi/ tempat Penelitian/Survey/PKL : - Kec. Koto Tengah
- Kec. Kuranji
- Kec. Bungus Tl. Kabung
Anggota Rombongan : Dra.Lucy Frida Yati.M.Kes

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Tidak dibenarkan menyimpang dari kerangka dan maksud penelitian.
2. Sambil menunjukkan Surat keterangan Rekomendasi ini supaya melaporkan kepada Kepala Dinas/ Badan/Instansi/Kantor/Bagian/ Camat dan Penguasa dimana Sdr. Melakukan Penelitian/ Survey/PKL serta melaporkan diri sebelum meninggalkan daerah penelitian.
3. Mematuhi segala peraturan yang ada dan adat istiadat serta kebiasaan masyarakat setempat.
4. Selesai penelitian harus melaporkan hasilnya kepada Walikota Padang Cq. Kepala Kantor Kesbang dan Politik.
5. Bila terjadi penyimpangan atas ketentuan di atas, maka Surat Keterangan/ Rekomendasi ini akan ditinjau kembali.

Padang, 13 Juni 2007

An. WALIKOTA PADANG
KEPALA KANTOR KESBANG DAN POLITIK
Kasubag Tata Usaha



Diteruskan kepada Yth.:

1. Camat Koto Tengah Kota Padang
2. Camat Kuranji Kota Padang
3. Camat Bungus Tl. Kabung Kota Padang
4. Ketua Lembaga Penelitian UNP Padang
5. Yang bersangkutan



PEMERINTAH KOTA PADANG
DINAS KESEHATAN



Jl. Diponegoro No.2 Padang

Telp.(0751) 20530

No. : 2427 /TU-Umum.SDM/DKK/VI/2007

Padang, 13 Juni 2007

Lamp. :-

Hal : Izin Penelitian
An. Dra.Elida.M.Pd.

Kepada Yth :

Sdr.Katua Lembaga Penelitian

Univ.Negeri Padang

di

Padang

Dengan hormat,

Membalas surat Saudara No. 373/H.35.2/PG/2007 tanggal 30 Mei 2007 perihal Izin penelitian. Pada prinsipnya kami mengizinkan Mahasiswa Sdr yang namanya tersebut di atas untuk melakukan penelitian di lingkungan Dinas Kesehatan Kota Padang, dengan judul :

**“ Penanggulangan Gizi Buruk melalui Analisa sikap dan kebiasaan Ibu
dalam Pengaturan Gizi Keluarga “**

Dengan ketentuan :

1. Tidak menyimpang dari kerangka serta tujuan penelitian.
2. Mematuhi semua peraturan yang berlaku
3. Menyerahkan laporan hasil sebanyak 1 (satu) eksemplar kepada kami.

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasama yang baik diucapkan terima kasih.

Kepala,
Ka.Bag. Tata Usaha

Nurlena Elida, SE
NIP. 410 009 685

Tembusan, Yth :

1. Bpk Walikota Padang
2. Ka.Bid. ...
3. Ka.Pusk. ...
4. Peninggal





PEMERINTAH KOTA PADANG
KECAMATAN KURANJI

Jl. Dr. M. Hatta No. 17 Telp. 74951 Padang

Nomor : 070/4.63 /CKR-PEM/2007
Tempat : -
Jenis : Izin Melakukan Penelitian
Observasi/ PKL

Padang, 25 Juni - 2007

Kepada Yth. :

- 1.Sdr Lurah se Kecamatan Kuranji
- 2.Pimpinan Puskesmas Kuranji
- 3.Pimpinan Puskesmas Belimbing
- 4.Pimpinan Puskesmas Ps.Ambacang

di Kuranji

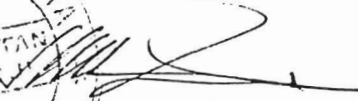
Dengan hormat,

Berdasarkan Rekomendasi Kepala Kantor Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Padang nomor : 070.10.34/Kesbang-Pol/2007 tanggal 13 Juni 2007 , tentang memberikan Persetujuan dan tidak keberatan melakukan Penelitian/survey/pemintaan PKL di Kota Padang yang antara lain diteruskan kepada kami yang lakukan oleh :

Nama : Dra. ELIDA, M.Pd
Tempat/tanggal lahir : Belawan, 11 November 1961
Pekerjaan : Dosen
Alamat di Padang : Jl.Anggur I No.70 Perumnas Belimbing
Maksud Penelitian : Tridharma Perguruan Tinggi
Waktu/Lama Penelitian : 3 (tiga) bulan
Judul Penelitian : Penanggulangan Gizi Buruk melalui Analisa Sikap dan kebiasaan Ibu dalam Pengaturan Gizi Keluarga
Lokasi/Tempat Penelitian : Kecamatan Kuranji
Anggota Rombongan : Dra.Lucy Frida Yati, M.Kes

Selubungan dengan hal tersebut di atas, orang tersebut akan mengadakan Penelitian/Observasi/Pemetaan/PKL di Wilayah Kelurahan Saudara untuk itu diharapkan kepada Saudara untuk dapat membantu seperlunya.

Demikianlah agar Saudara maklum, dan atas perhatiannya diucapkan terima kasih.

CAMAT
Kast Pemerintahan

DRS SUARDIOS, SH
NIP 010200462

Tembusan

- . Ketua Lembaga Penelitian UNP Padang
- . Yang bersangkutan
- . Arsip

		Nomor Item																									
		23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	
4	3	3	3	3	3	4	5	3	3	5	3	4	4	5	4	4	3	4	4	4	3	3	4	4	4	3	
4	4	3	2	4	4	4	4	4	4	2	3	3	4	3	3	4	4	2	4	4	2	4	2	2	4	4	
4	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	1	5	5	2	2	5	
5	5	4	5	5	4	5	4	4	5	4	5	5	4	3	5	3	5	1	5	5	3	3	2	3	3	5	
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5	3	5	5	5	4	5	4	2	3	4	5	5	3	
4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	4	2	4	4	5	5	4	
5	5	5	4	5	4	5	4	4	4	5	4	2	5	5	4	4	5	2	5	5	4	4	4	4	4	4	
2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	2	4	3	2	4	5	3	5	5	3	4	4	4	4	4	
5	4	5	1	2	4	4	3	3	3	3	5	4	4	3	3	3	4	5	2	3	3	3	3	5	5	3	
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	4	5	5	5	5	2	4	4	4	4	4	
43	44	44	39	44	44	44	44	42	43	43	38	38	44	40	40	41	46	36	45	44	25	37	36	38	40	39	
193	198	200	171	202	196	182	182	1903	12172	195	150	156	196	170	170	173	216	150	211	198	69	141	138	156	168	157	
12170	12433	12501	11154	12451	12404	11903	12404	11903	12172	12247	10701	10780	12428	11350	11400	11581	12983	10301	12701	12367	6940	10403	10233	10755	11227	10941	
0,502	0,577	0,819	0,637	0,496	0,543	0,676	0,543	0,676	0,589	0,757	0,245	0,465	0,740	0,537	0,738	0,484	0,511	0,580	0,361	0,178	-0,348	0,177	0,606	0,371	0,049	0,031	
0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	
Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Tidak	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Tidak	Tidak	Valid	Valid	Valid	Tidak	Tidak	

**RELIABILITAS INSTRUMEN
VARIABEL SIKAP IBU DALAM PENGATURAN GIZI / MAKANAN**

Resp.	Nomor Item																										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	22	23	24	25	26	27	
1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	3	4	4	4	5	4	3	3	3	4	
2	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	3	3	2	4	4	4	4	4	4	3	2	4	
3	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	3	4	4	4	4	5	4	4	5	5	4	5	5	5	5	
4	4	4	4	5	5	4	4	5	2	5	5	4	5	4	4	5	2	1	5	5	4	5	5	4	5	5	
5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4	4	5	5	4	4	5	5	5	
7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	3	5	5	5	5	4	2	5	5	5	5	5	5	4	5	
8	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	2	2	4	4	4	4	
9	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4	4	5	3	5	4	4	4	4	5	4	5	1	
10	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5	4	4	5	5	5	5	5	
Jumlah (ΣX)	43	45	45	46	46	45	45	45	44	44	43	40	46	41	43	44	39	33	44	45	44	43	44	44	44	39	44
Jmlh. Kuadrat (ΣX ²)	187	205	205	214	214	205	205	207	202	198	191	166	214	177	187	200	161	125	196	205	202	193	198	200	171	202	
Banyak Item (k)	55																										
Var. Butir (σ ²)	0,23	0,28	0,28	0,27	0,27	0,28	0,28	0,50	0,93	0,49	0,68	0,67	0,27	0,99	0,23	0,71	0,99	1,79	0,27	0,28	0,93	0,90	0,49	0,71	2,10	0,93	
Jml. Var. Butir (Σσ _b ²)	44,17																										
Var. Total (σ ²)	701,34																										
Alpha (r ₁₁)	0,954																										
	$\sigma^2 = \frac{\Sigma X^2 - \frac{(\Sigma X)^2}{N}}{N - 1}$															$r_{11} = \left\{ \frac{k}{k-1} \right\} \left\{ 1 - \frac{\Sigma \sigma_b^2}{\sigma_t^2} \right\}$											

Nomor Item																				Y									
28	29	30	31	33	34	35	36	37	38	39	40	44	45	49	50	51	53	54	57	58	59	60	63	65	66	67	68	69	
5	3	3	5	4	4	5	4	4	3	4	4	4	4	2	5	4	5	5	4	5	1	3	2	3	3	4	5	5	210
4	4	4	2	3	4	3	3	4	4	2	4	2	2	2	4	4	2	4	4	4	2	4	4	2	4	2	2	2	185
4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	2	5	5	5	5	5	5	5	2	5	4	5	5	5	5	5	248
4	4	5	4	5	4	3	5	3	5	1	5	2	3	4	5	5	5	5	5	4	1	1	3	4	3	3	5	1	217
5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	4	5	4	5	4	5	5	5	5	4	5	2	4	5	3	5	4	5	4	260
5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	4	5	2	4	4	5	5	4	5	2	4	5	2	4	5	5	5	251
4	4	4	5	2	5	5	4	4	5	2	5	4	4	2	5	5	2	5	5	5	2	4	2	5	4	4	4	4	236
4	4	4	4	2	4	3	2	4	5	3	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	1	3	2	4	4	4	4	4	203
4	3	3	3	4	4	3	3	3	4	5	2	3	5	3	3	3	3	4	5	5	5	5	4	3	3	5	5	5	222
5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5	265
44	42	43	43	38	44	40	40	41	46	36	45	36	38	33	45	44	41	47	45	48	22	38	39	29	41	40	45	40	2297
196	182	191	195	156	196	170	170	173	216	150	211	138	156	123	207	198	183	223	205	232	64	158	161	91	175	168	211	178	533933
0,27	0,62	0,68	1,12	1,29	0,27	1,11	1,11	0,54	0,49	2,27	0,94	0,93	1,29	1,57	0,50	0,49	1,66	0,23	0,28	0,18	1,73	1,51	0,99	0,77	0,77	0,89	0,94	2,00	

DATA PENELITIAN

Variabel Penanggulangan Gizi Buruk Melalui Analisa Sikap dan Kebiasaan Ibu
Dalam Pengaturan Gizi/Makanan Keluarga

A. Pengetahuan tentang zat-zat makanan

Resp.	Item																			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1	4	5	3	4	5	2	5	4	5	4	1	4	2	1	4	2	3	2	4	2
2	4	4	4	4	4	5	3	5	4	5	4	4	4	3	5	3	3	3	3	4
3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4
5	4	4	4	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
6	5	5	5	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4
7	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
8	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	5	5	5	4
9	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5	5	5	4	5	4
10	5	5	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	5	5	5	4	3	3	5	5
11	5	4	5	5	5	4	5	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	4	5
12	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	4	5	4	4	4	3	3	5	5
13	5	5	4	4	5	5	5	5	5	4	4	2	3	4	4	3	4	5	3	4
14	4	4	3	4	4	4	3	4	4	5	3	4	5	3	4	3	4	5	4	4
15	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
16	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5	4
17	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	2	3	3	2	4	4
18	4	4	4	4	4	5	5	5	2	5	5	4	5	4	4	5	2	1	5	5
19	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4	4	4	5	3	5	4
20	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4
21	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	2	5	5	5	5	4	2	5	5
22	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4	4	5
23	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
24	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	4	4	4	4	4	4	4	4
25	5	5	4	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
26	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	4	3	4
27	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	3	3	3	3	5	3	3	3	3
28	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
29	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
30	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5	4	4	3	3	5	5	3	5	5
31	5	5	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	3	5	4	4	4
32	5	5	4	5	5	5	4	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4	3	3	3
33	5	5	4	4	5	5	5	2	5	4	4	2	3	4	4	3	4	5	5	5
34	4	4	3	4	4	4	3	4	4	5	3	4	5	3	4	3	4	5	4	4
35	5	5	4	5	5	5	4	5	4	4	3	3	4	4	3	3	4	3	3	3
36	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5	4	4	3	3	5	5	3	5	5
37	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
38	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
39	5	5	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	3	5	4	4	4	4	4
40	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	4	5	4	4	4	3	3	5	5

Skor Jawaban

5	25	26	15	20	21	23	19	21	19	14	15	7	17	11	11	14	11	9	16	14
4	14	13	21	16	16	14	13	14	16	18	16	23	16	17	20	14	18	13	16	20
3	1	1	4	4	3	2	8	4	4	7	8	7	6	10	8	11	10	14	8	5
2	0	0	0	0	0	1	0	1	1	1	0	3	1	1	1	1	1	3	0	1
1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0

DATA PENELITIAN

Variabel Penanggulangan Gizi Buruk Melalui Analisa Sikap dan Kebiasaan Ibu Dalam Pengaturan Gizi/Makanan Keluarga

B. Pola Makan

Resp.	I t e m			
	21	22	23	24
1	5	5	5	5
2	4	4	4	3
3	4	4	5	4
4	4	4	4	4
5	3	3	3	3
6	3	4	4	4
7	3	3	3	3
8	5	5	4	5
9	4	5	5	4
10	5	5	5	5
11	5	5	5	4
12	5	5	5	5
13	5	4	5	5
14	5	5	5	4
15	4	4	4	2
16	5	5	5	5
17	4	4	4	3
18	5	4	5	5
19	4	5	4	5
20	2	2	4	4
21	5	5	5	5
22	5	4	4	5
23	5	5	5	5
24	4	4	4	4
25	5	4	5	4
26	5	3	3	3
27	5	5	5	4
28	5	5	5	5
29	5	5	5	5
30	5	5	5	3
31	5	5	5	5
32	4	3	4	4
33	5	4	5	5
34	5	5	5	4
35	4	3	4	4
36	5	5	5	3
37	4	4	4	2
38	5	5	5	5
39	5	5	5	5
40	5	5	5	5

Skor Jawaban				
5	25	21	24	18
4	11	13	13	13
3	3	5	3	7
2	1	1	0	2
1	0	0	0	0

DATA PENELITIAN
Variabel Penanggulangan Gizi Buruk Melalui Analisa Sikap dan Kebiasaan Ibu
Dalam Pengaturan Gizi/Makanan Keluarga

C. Penyusunan Menu

Resp.	I t e m									
	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34
1	3	2	2	4	2	1	4	2	5	4
2	3	3	4	4	4	2	3	3	4	3
3	4	5	4	4	4	1	5	4	4	4
4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4
5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
6	3	5	4	4	4	1	4	4	5	5
7	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
8	2	5	5	2	1	2	4	4	3	5
9	4	5	5	4	4	2	5	5	5	5
10	5	5	5	5	5	1	5	4	4	3
11	4	4	4	4	4	2	4	4	5	4
12	3	4	5	4	4	1	4	5	4	4
13	2	5	5	5	4	1	5	5	5	4
14	4	3	4	4	4	2	5	4	4	4
15	2	2	3	2	3	3	3	3	3	3
16	5	5	5	5	5	1	4	5	5	5
17	2	5	4	4	4	4	3	4	3	3
18	4	5	5	4	4	1	4	4	3	5
19	1	2	4	3	3	3	4	4	3	3
20	4	4	4	4	4	2	2	4	3	2
21	4	5	4	4	4	1	2	5	5	4
22	5	5	5	5	5	1	4	4	5	5
23	5	5	5	5	5	1	5	5	5	5
24	5	5	4	4	5	2	3	4	4	4
25	5	5	5	4	5	1	4	5	5	4
26	3	4	3	3	3	1	4	4	5	4
27	5	5	5	5	5	1	4	5	5	3
28	5	5	4	4	4	1	4	4	4	3
29	5	5	4	4	4	1	4	4	4	3
30	5	5	3	5	5	5	5	5	5	5
31	3	5	4	4	5	1	4	4	5	4
32	4	4	4	3	4	2	4	4	3	3
33	2	5	5	5	4	5	5	5	5	4
34	4	3	4	4	4	1	5	4	4	4
35	4	4	4	3	4	2	4	4	3	3
36	5	5	3	5	5	1	5	5	5	5
37	2	2	3	2	3	3	3	3	3	3
38	5	5	4	4	4	1	4	4	4	3
39	3	5	4	4	5	1	4	4	5	4
40	3	4	5	4	4	1	4	5	4	4

Skor Jawaban	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34
5	12	23	13	9	11	2	10	12	17	9
4	11	8	19	22	21	1	21	22	12	16
3	10	5	7	6	6	5	7	5	11	14
2	6	4	1	3	1	10	2	1	0	1
1	1	0	0	0	1	22	0	0	0	0

DATA PENELITIAN
Variabel Penanggulangan Gizi Buruk Melalui Analisa Sikap dan
Kebiasaan Ibu Dalam Pengaturan Gizi/Makanan Keluarga

D. Persiapan Makanan

Resp.	I t e m			
	35	36	37	38
1	2	4	1	3
2	4	3	4	4
3	4	5	4	4
4	4	4	2	4
5	3	3	3	3
6	4	3	3	5
7	3	3	3	3
8	5	5	2	5
9	4	5	4	5
10	4	4	1	5
11	4	5	4	5
12	4	4	2	5
13	5	5	4	5
14	4	4	2	5
15	3	4	4	3
16	4	5	5	5
17	4	4	2	4
18	3	5	5	5
19	3	4	5	2
20	4	5	3	5
21	4	5	2	5
22	5	5	5	5
23	5	5	4	5
24	4	4	4	4
25	5	5	1	5
26	4	3	4	4
27	5	2	1	5
28	5	5	3	5
29	3	4	4	5
30	5	2	4	5
31	5	5	4	5
32	3	4	2	4
33	5	5	4	5
34	4	5	2	5
35	4	4	2	4
36	5	2	4	5
37	3	2	4	3
38	3	4	4	5
39	5	5	4	5
40	4	4	2	5

Skor Jawaban				
5	12	17	4	26
4	18	14	17	8
3	9	5	5	5
2	1	4	10	1
1	0	0	4	0

DATA PENELITIAN
Variabel Penanggulangan Gizi Buruk Melalui Analisa Sikap dan
Kebiasaan Ibu Dalam Pengaturan Gizi/Makanan Keluarga

E. Teknik Pengolahan Makanan

Resp.	Item				
	39	40	41	42	43
1	1	3	4	3	4
2	4	4	2	4	4
3	4	4	4	4	4
4	2	2	2	4	4
5	3	3	3	3	3
6	2	2	3	4	3
7	3	3	3	3	4
8	2	4	4	4	2
9	4	4	4	4	4
10	1	2	2	5	5
11	3	3	4	4	4
12	2	2	2	5	4
13	4	1	1	5	2
14	1	1	2	4	4
15	4	4	4	4	4
16	4	4	4	5	5
17	2	2	2	4	4
18	2	4	4	5	1
19	3	5	5	3	3
20	4	4	4	4	4
21	4	4	4	5	5
22	4	5	2	4	4
23	4	5	4	5	5
24	5	2	5	4	4
25	2	2	1	5	4
26	4	4	4	2	4
27	4	2	4	4	3
28	4	4	4	3	3
29	4	4	4	3	3
30	4	1	4	4	3
31	4	2	5	5	4
32	2	2	2	4	4
33	4	1	1	5	2
34	1	1	2	4	4
35	2	2	2	4	4
36	4	1	4	4	3
37	4	4	4	4	4
38	4	4	4	3	3
39	4	2	5	5	4
40	2	2	2	5	4

Skor Jawaban					
5	1	3	4	12	4
4	21	14	19	20	23
3	4	4	3	7	9
2	10	13	11	1	3
1	4	6	3	0	1

DESKRIPSI DATA
Penanggulangan Gizi Buruk Melalui Analisa Sikap dan Kebiasaan Ibu
Dalam Pengaturan Gizi/Makanan Keluarga

A. Pengetahuan tentang Zat-zat Makanan

1. Rekapitulasi Data Skor Pengetahuan tentang Zat-zat Makanan

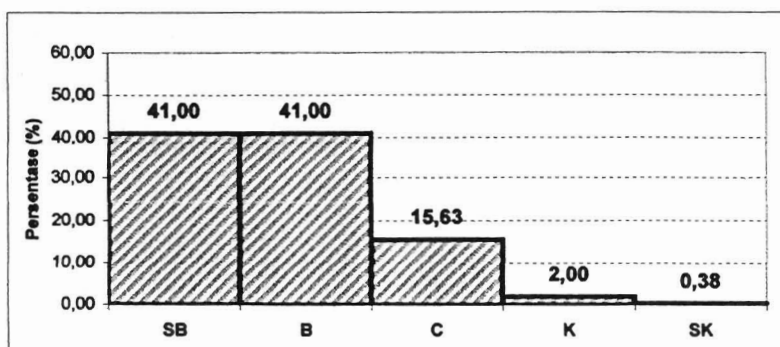
Nomor Item	Bobot Alternatif Jawaban										Total		Mean Item	Kategori
	Sangat Baik		Baik		Cukup		Kurang		Sangat Kurang		f	%		
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%				
1	25	62,50	14	35,00	1	2,50	0	0,00	0	0,00	40	100	4,60	Sangat Baik
2	26	65,00	13	32,50	1	2,50	0	0,00	0	0,00	40	100	4,63	Sangat Baik
3	15	37,50	21	52,50	4	10,00	0	0,00	0	0,00	40	100	4,28	Sangat Baik
4	20	50,00	16	40,00	4	10,00	0	0,00	0	0,00	40	100	4,40	Sangat Baik
5	21	52,50	16	40,00	3	7,50	0	0,00	0	0,00	40	100	4,45	Sangat Baik
6	23	57,50	14	35,00	2	5,00	1	2,50	0	0,00	40	100	4,48	Sangat Baik
7	19	47,50	13	32,50	8	20,00	0	0,00	0	0,00	40	100	4,28	Sangat Baik
8	21	52,50	14	35,00	4	10,00	1	2,50	0	0,00	40	100	4,38	Sangat Baik
9	19	47,50	16	40,00	4	10,00	1	2,50	0	0,00	40	100	4,33	Sangat Baik
10	14	35,00	18	45,00	7	17,50	1	2,50	0	0,00	40	100	4,13	Baik
11	15	37,50	16	40,00	8	20,00	0	0,00	1	2,50	40	100	4,10	Baik
12	7	17,50	23	57,50	7	17,50	3	7,50	0	0,00	40	100	3,85	Baik
13	17	42,50	16	40,00	6	15,00	1	2,50	0	0,00	40	100	4,23	Sangat Baik
14	11	27,50	17	42,50	10	25,00	1	2,50	1	2,50	40	100	3,90	Baik
15	11	27,50	20	50,00	8	20,00	1	2,50	0	0,00	40	100	4,03	Baik
16	14	35,00	14	35,00	11	27,50	1	2,50	0	0,00	40	100	4,03	Baik
17	11	27,50	18	45,00	10	25,00	1	2,50	0	0,00	40	100	3,98	Baik
18	9	22,50	13	32,50	14	35,00	3	7,50	1	2,50	40	100	3,65	Baik
19	16	40,00	16	40,00	8	20,00	0	0,00	0	0,00	40	100	4,20	Sangat Baik
20	14	35,00	20	50,00	5	12,50	1	2,50	0	0,00	40	100	4,18	Baik
Jumlah	328		328		125		16		3		800			

2. Distribusi Data

Indikator	Bobot Alternatif	fi	(fi.Xi)	Persentase
	Jawaban			
Pengetahuan tentang zat makanan	5	328	1640	41,00
	4	328	1312	41,00
	3	125	375	15,63
	2	16	32	2,00
	1	3	3	0,38
Jumlah		800	3362	100,00

3. Rata-rata

Rumus	(fi.Xi)	fi	Mean	Kategori
$M = \frac{\sum (fi.xi)}{\sum fi}$	3362	800	4,20	Sangat Baik



DESKRIPSI DATA
Penanggulangan Gizi Buruk Melalui Analisa Sikap dan Kebiasaan Ibu
Dalam Pengaturan Gizi/Makanan Keluarga

B. Pola Makan

1. Rekapitulasi Data Skor Pola Makan

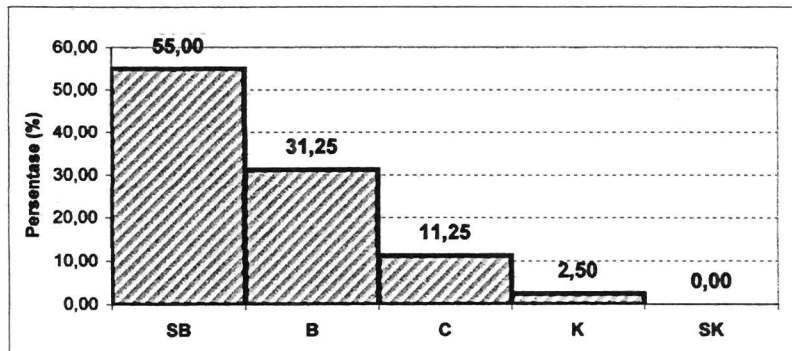
Nomor Item	Bobot Alternatif Jawaban										Total		Mean Item	Kategori
	Sangat Baik		Baik		Cukup		Kurang		Sangat Kurang		f	%		
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%				
21	25	62,50	11	27,50	3	7,50	1	2,50	0	0,00	40	100	4,50	Sangat Baik
22	21	52,50	13	32,50	5	12,50	1	2,50	0	0,00	40	100	4,35	Sangat Baik
23	24	60,00	13	32,50	3	7,50	0	0,00	0	0,00	40	100	4,53	Sangat Baik
24	18	45,00	13	32,50	7	17,50	2	5,00	0	0,00	40	100	4,18	Baik
Jumlah	88		50		18		4		0		160			

2. Distribusi Data

Indikator	Bobot Alternatif Jawaban	fi	(fi.Xi)	Persentase
	Pola Makan	5	88	440
4		50	200	31,25
3		18	54	11,25
2		4	8	2,50
1		0	0	0,00
Jumlah		160	702	100,00

3. Rata-rata

Rumus	(fi.Xi)	fi	Mean	Kategori
$M = \frac{\sum (fi.xi)}{\sum fi}$	702	160	4,39	Sangat Baik



DESKRIPSI DATA
Penanggulangan Gizi Buruk Melalui Analisa Sikap dan Kebiasaan Ibu
Dalam Pengaturan Gizi/Makanan Keluarga

C. Penyusunan Menu

1. Rekapitulasi Data Skor Penyusunan Menu

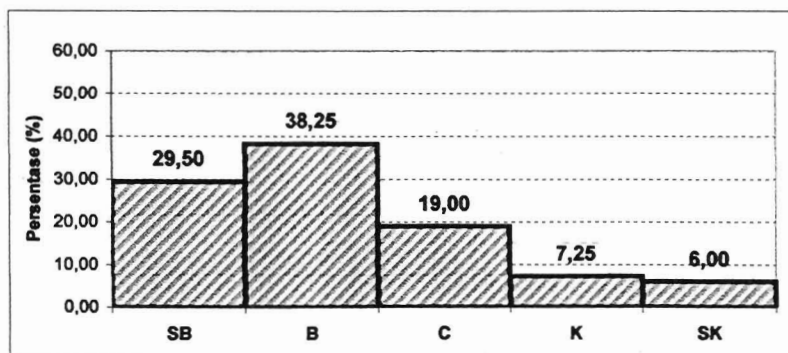
Nomor Item	Bobot Alternatif Jawaban										Total		Mean Item	Kategori
	Sangat Baik		Baik		Cukup		Kurang		Sangat Kurang					
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%		
25	12	30,00	11	27,50	10	25,00	6	15,00	1	2,50	40	100	3,68	Baik
26	23	57,50	8	20,00	5	12,50	4	10,00	0	0,00	40	100	4,25	Sangat Baik
27	13	32,50	19	47,50	7	17,50	1	2,50	0	0,00	40	100	4,10	Baik
28	9	22,50	22	55,00	6	15,00	3	7,50	0	0,00	40	100	3,93	Baik
29	11	27,50	21	52,50	6	15,00	1	2,50	1	2,50	40	100	4,00	Baik
30	2	5,00	1	2,50	5	12,50	10	25,00	22	55,00	40	100	1,78	Sangat Kurang
31	10	25,00	21	52,50	7	17,50	2	5,00	0	0,00	40	100	3,98	Baik
32	12	30,00	22	55,00	5	12,50	1	2,50	0	0,00	40	100	4,13	Baik
33	17	42,50	12	30,00	11	27,50	0	0,00	0	0,00	40	100	4,15	Baik
34	9	22,50	16	40,00	14	35,00	1	2,50	0	0,00	40	100	3,83	Baik
Jumlah	118		153		76		29		24		400			

2. Distribusi Data

Indikator	Bobot Alternatif Jawaban	fi	(fi.Xi)	Persentase
	Penyusunan menu	5	118	590
4		153	612	38,25
3		76	228	19,00
2		29	58	7,25
1		24	24	6,00
Jumlah		400	1512	100,00

3. Rata-rata

Rumus	(fi.Xi)	fi	Mean	Kategori
$M = \frac{\sum (fi.xi)}{\sum fi}$	1512	400	3,78	Baik



DESKRIPSI DATA
Penanggulangan Gizi Buruk Melalui Analisa Sikap dan Kebiasaan Ibu
Dalam Pengaturan Gizi/Makanan Keluarga

D. Persiapan Makanan

1. Rekapitulasi Data Skor Persiapan Makanan

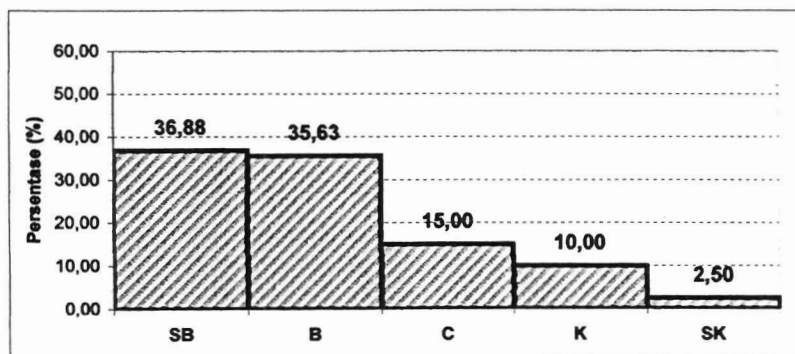
Nomor Item	Bobot Alternatif Jawaban										Total		Mean Item	Kategori
	Sangat Baik		Baik		Cukup		Kurang		Sangat Kurang					
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%		
35	12	30,00	18	45,00	9	22,50	1	2,50	0	0,00	40	100	4,03	Baik
36	17	42,50	14	35,00	5	12,50	4	10,00	0	0,00	40	100	4,10	Baik
37	4	10,00	17	42,50	5	12,50	10	25,00	4	10,00	40	100	3,18	Cukup
38	26	65,00	8	20,00	5	12,50	1	2,50	0	0,00	40	100	4,48	Sangat Baik
Jumlah	59		57		24		16		4		160			

2. Distribusi Data

Indikator	Bobot Alternatif Jawaban	fi	(fi.Xi)	Persentase
Persiapan Makanan	5	59	295	36,88
	4	57	228	35,63
	3	24	72	15,00
	2	16	32	10,00
	1	4	4	2,50
Jumlah		160	631	100,00

3. Rata-rata

Rumus	(fi.Xi)	fi	Mean	Kategori
$M = \frac{\sum (fi.xi)}{\sum fi}$	631	160	3,94	Baik



DESKRIPSI DATA
Penanggulangan Gizi Buruk Melalui Analisa Sikap dan Kebiasaan Ibu
Dalam Pengaturan Gizi/Makanan Keluarga

E. Teknik Pengolahan Makanan

1. Rekapitulasi Data Skor Teknik Pengolahan Makanan

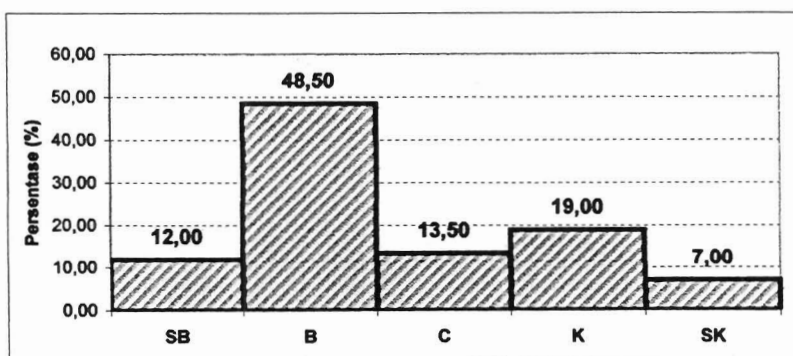
Nomor Item	Bobot Alternatif Jawaban										Total		Mean Item	Kategori
	Sangat Baik		Baik		Cukup		Kurang		Sangat Kurang					
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%		
39	1	2,50	21	52,50	4	10,00	10	25,00	4	10,00	40	100	3,13	Cukup
40	3	7,50	14	35,00	4	10,00	13	32,50	6	15,00	40	100	2,88	Cukup
41	4	10,00	19	47,50	3	7,50	11	27,50	3	7,50	40	100	3,25	Cukup
42	12	30,00	20	50,00	7	17,50	1	2,50	0	0,00	40	100	4,08	Baik
43	4	10,00	23	57,50	9	22,50	3	7,50	1	2,50	40	100	3,65	Baik
Jumlah	24		97		27		38		14		200			

2. Distribusi Data

Indikator	Bobot Alternatif Jawaban	f _i	(f _i .X _i)	Persentase
	Teknik pengolahan makanan	5	24	120
4		97	388	48,50
3		27	81	13,50
2		38	76	19,00
1		14	14	7,00
Jumlah		200	679	100,00

3. Rata-rata

Rumus	(f _i .X _i)	f _i	Mean	Kategori
$M = \frac{\sum (f_i \cdot x_i)}{\sum f_i}$	679	200	3,40	Baik



DESKRIPSI DATA
Penanggulangan Gizi Buruk Melalui Analisa Sikap dan Kebiasaan Ibu
Dalam Pengaturan Gizi/Makanan Keluarga

F. Cara Penyajian dan Pemberian Makanan

1. Rekapitulasi Data Skor Cara Penyajian dan Pemberian Makan

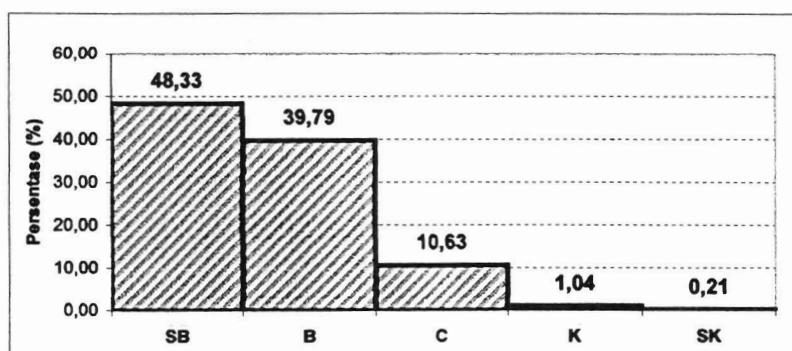
Nomor Item	Bobot Alternatif Jawaban										Total		Mean Item	Kategori
	Sangat Baik		Baik		Cukup		Kurang		Sangat Kurang					
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%		
1	25	62,50	14	35,00	1	2,50	0	0,00	0	0,00	40	100	4,60	Sangat Baik
2	26	65,00	13	32,50	1	2,50	0	0,00	0	0,00	40	100	4,63	Sangat Baik
3	15	37,50	21	52,50	4	10,00	0	0,00	0	0,00	40	100	4,28	Sangat Baik
4	20	50,00	16	40,00	4	10,00	0	0,00	0	0,00	40	100	4,40	Sangat Baik
5	21	52,50	16	40,00	3	7,50	0	0,00	0	0,00	40	100	4,45	Sangat Baik
6	23	57,50	14	35,00	2	5,00	1	2,50	0	0,00	40	100	4,48	Sangat Baik
7	19	47,50	13	32,50	8	20,00	0	0,00	0	0,00	40	100	4,28	Sangat Baik
8	21	52,50	14	35,00	4	10,00	1	2,50	0	0,00	40	100	4,38	Sangat Baik
9	19	47,50	16	40,00	4	10,00	1	2,50	0	0,00	40	100	4,33	Sangat Baik
10	14	35,00	18	45,00	7	17,50	1	2,50	0	0,00	40	100	4,13	Baik
11	15	37,50	16	40,00	8	20,00	0	0,00	1	2,50	40	100	4,10	Baik
12	14	35,00	20	50,00	5	12,50	1	2,50	0	0,00	40	100	4,18	Baik
Jumlah	232		191		51		5		1		480			

2. Distribusi Data

Indikator	Bobot Alternatif Jawaban	fi	(fi.Xi)	Persentase
	Cara penyajian dan pemberian makanan	5	232	1160
4		191	764	39,79
3		51	153	10,63
2		5	10	1,04
1		1	1	0,21
Jumlah		480	2088	100,00

3. Rata-rata

Rumus	(fi.Xi)	fi	Mean	Kategori
$M = \frac{\sum (fi.xi)}{\sum fi}$	2088	480	4,35	Sangat Baik



2. Anggota

CURRICULUM VITAE

Data Pribadi

Nama Lengkap : Dra. Elida, M.Pd
Jenis Kelamin : Perempuan
Tempat dan Tanggal Lahir : 11 November 1961
Pekerjaan : Dosen Jurusan KK TT UNP Padang
Pangkat/Golongan : Penata / III d
Jabatan : Lektor
Alamat : Jl. Anggur I No. 70 Perumnas Balimbing
Kuranji Padang
No. HP : 081363436060
Alamat Kantor : Jl. Prof. Hamka Air Tawar Padang

Latar Belakang Pendidikan

1. SD Negeri tamat tahun 1972 di Belawan – Sumatera Utara
2. SKKP Negeri tamat tahun 1979 di Solok
3. SMKK Negeri tamat tahun 1982 di Padang
4. S1 Program Studi Tata boga tamat tahun 1986 di IKIP Padang
5. S2 Teknologi Pendidikan tamat tahun 1998 di IKIP Jakarta
6. Pendidikan Program Doktoral Semester 2007 – 2008 di Pascasarjana UNP Padang

Pengalaman Kerja

1. Dosen IKIP Padang (1987 s/d 2000)
2. Dosen UNP Padang (2000 s/d sekarang)

Mata Kuliah yang Dibina

1. Metode Mengajar Khusus Boga I dan II
2. Pengetahuan Alat dan Organisasi Dapur
3. Evaluasi Pengajaran
4. Ilmu Kesejahteraan Keluarga

5. Metode Penyuluhan
6. Pengantar Manajemen
7. Dasar-dasar Pemasaran

Karya Ilmiah dan Penelitian dan Publikasi

1. Studi tentang Penyakit Busung Lapar di Kecamatan Bayang Kab. Pesisir Selatan, (Penelitian - Artikel Ilmiah, 2001).
2. Pola Makan dan Kematian Bayi di Sumbar, (Penelitian, 1994).
3. Perbedaan Hasil Belajar antara Siswa yang berasal dari SKKP dan SMP di SMKK Negeri Padang, (Penelitian, 1988).
4. Makanan Ibu Hanmil, (Makalah, 1998).
5. Makanan Anak dan Balita, (Buku Teks, 1998).
6. Kimia Makanan, (Buku Teks, 1998).
7. Pengaruh Pengelompokan Mahasiswa dan Kondisi Kelompok Terhadap Hasil Belajar Praktek, (Tesis - Penelitian, 1998).
8. Pengaruh Metode Mengadon dan Penggunaan Oven dengan berbagai Bahan Bakar Terhadap Kualitas Roti, (Penelitian - Artikel Ilmiah, 2004).
9. Penggunaan Metode Demonstrasi pada Mata Kuliah Kontinental, (Penelitian, 2005).
10. Peningkatan Motivasi Belajar Mahasiswa melalui Strategi Ekspositori pada Mata Kuliah IKK, (Penelitian Tindakan, 2003)).
11. Ketergantungan Masyarakat Sumatera Barat dalam Penggunaan Bumbu Basah pada Pengolahan Pangan Tradisional, (Makalah Nasional, 2005).
12. Penyusunan Instrumen Penilaian Hasil Belajar Praktikum/Praktek, (Makalah Nasional, 2005).
13. Penanggulangan Gizi Buruk melalui Analisa Sikap dan Kebiasaan Ibu dalam Pengaturan Gizi Keluarga, (Penelitian, 2007).

No	Kuisisioner	SS	S	N	TS	STS
9	Lemak yang berasal dari hewani contohnya adalah lemak dari daging.					
10	Vitamin terdiri dari lima jenis yaitu vitamin A, B, C, D, E.					
11	Sumber vitamin A adalah hati sapi, minyak ikan, tomat, pepaya, dll.					
12	Sumber vitamin B terdapat pada buah-buahan, sayur-sayuran dan biji kacang.					
13	Sumber vitamin C berasal dari buah-buahan seperti jeruk, jambu biji, dsb.					
14	Vitamin D diperoleh dari sinar matahari.					
15	Sumber vitamin E dapat diperoleh dari biji-bijian.					
16	Fungsi karbohidrat bagi manusia adalah untuk mendapatkan tenaga dan rasa kenyang.					
17	Fungsi protein adalah untuk membangun sel-sel jaringan tubuh manusia, mengganti sel-sel yang rusak dan membuat air susu.					
18	Kita mengetahui bahwa selain pemberi tenaga lemak juga berfungsi untuk melarutkan vitamin A, D, E dan K.					
19	Sedangkan fungsi vitamin bagi manusia untuk mengatur fungsi-fungsi alat-alat tubuh dan meningkatkan daya tahan tubuh manusia.					
20	Fungsi mineral bagi tubuh manusia adalah untuk membangun jaringan tulang, membuat berbagai enzim, dsb.					
	B. Pola Makan					
21	Orang Indonesia mempunyai slogan untuk susunan hidangannya yaitu empat sehat lima sempurna.					
22	Susunan hidangan makanan orang Indonesia terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayuran dan buah.					
23	Kita harus makan tiga kali dalam sehari.					

No	Kuisisioner	SS	S	N	TS	STS
	E. Teknik Pengolahan Makanan					
39	Menggoreng bahan makanan sampai kering dan berwarna kecoklatan.					
40	Merebus bahan makanan sampai empuk sekali/lunak.					
41	Nasi yang dimasak butirannya pecah.					
42	Sebaiknya membuat sendiri makanan selingan untuk anak balita.					
43	Jumlah makanan yang akan diolah diperkirakan untuk makan siang dan makan malam.					
	F. Cara Penyajian dan Pemberikan Makanan					
44	Saya selalu menyiapkan makan siang dan makan malam.					
45	Jadwal makan keluarga 3 x yaitu makan pagi, siang dan malam.					
46	Saya memberikan bubur atau makanan kecil pada anak balita sebagai makanan selingan mereka.					
47	Kebersihan makanan yang akan dimakan anak balita perlu diperhatikan.					
48	Saya menyuapi anak balita setiap akan makan.					
49	Saya menghancurkan makanan untuk anak balita dengan mengunyahnya terlebih dahulu.					
50	Saya tidak membiasakan memberi makan anak balita saya dalam suasana bermain.					
51	Saya memperbolehkan anak saya makan sambil menonton televisi.					
52	Saya menata hidangan diatas meja.					
53	Untuk kelihatan menarik selera makan, makanan saya hias sesuai dengan kemampuan saya.					
54	Sebaiknya mengadakan makan bersama.					
55	Saya lebih senang membeli makanan jadi untuk balita daripada membuat sendiri.					

**PEDOMAN WAWANCARA PENGUMPULAN DATA PENELITIAN
PENANGGULANGAN GIZI BURUK MELALUI ANALISA KEBIASAAN IBU DLAM
PENGATURAN GIZI/MAKANAN KELUARGA**

A. Kebiasaan ibu dalam menyusun menu keluarga

1. Kebutuhan gizi
2. Masakan dan bahan bervariasi
3. Biaya yang tersedia
4. Iklim dan musim
5. Peralatan yang tersedia

B. Pembelian Bahan Makanan

C. Persiapan Makanan

1. Membersihkan sayuran
2. Membersihkan daging
3. Membersihkan ikan
4. Mencuci beras

D. Teknik Pengolahan Makanan

1. Mengolah sayuran
2. Memasak nasi
3. Pemakaian bumbu
4. Mengolah lauk pauk
 - a. Ikan
 - b. Daging
 - c. Ayam
 - d. Tahu/tempe
5. Mengolah makanan balita.

E. Cara Penyajian dan Pemberian Makanan

1. Pemilihan alat
2. Waktu makan
3. Penyajian makanan
4. Cara makan keluarga
5. Cara pemberian makan balita

**LEMBARAN HASIL WAWANCARA PENANGGULANGAN GIZI BURUK
MELALUI ANALISA KEBIASAAN IBU DALAM PENGATURAN
GIZI / MAKANAN KELUARGA**

No. Sampel

A. Menyusun menu

B. Pembelian bahan makanan

C. Persiapan makanan

D. Teknik pengolahan makanan

E. Cara penyajian dan pemberian makanan

CURICULUM VITAE

1. Nama dan Gelar Akademik : Dra. Elida, M.Pd
2. Tempat dan Tanggal Lahir : Belawan, 11 November 1962
3. Jenis Kelamin : Perempuan
4. Pekerjaan : Dosen FT UNP Padang
5. Jabatan : -
6. Fakultas/Jurusan/Program : FT/KK/Tata Boga
7. Pangkat/Golongan : Penata / IIIId
8. Bidang Keahlian : Gizi dan Teknik Pengolahan Makanan
9. Perolehan Akademi : 1998
10. Alamat Rumah : Jln. Anggur I No. 70 Perumnas Belimbing
Kuranji Padang HP. 081363436060
11. Alamat Kantor : Jln. Prof. Hamka Air Tawar Padang

Penelitian dan Publikasi

1. Studi Tentang Penelitian Busung Lapar (Studi Kasus di Kecamatan Bayang Kab. Pesisir Selatan, 2001 (Penelitian) (Artikel Ilmiah))
2. Pola Makan dan Tingkat Kematian Bayi di Sumbar, 1994. (Penelitian)
3. Pengaruh Pengelompokan dan Kondisi Kelompok Terhadap Hasil Belajar Praktek, 1998. (Penelitian) (Tesis S2).
4. Perbedaan Hasil Belajar Praktek Antar Siswa Tamatan SLTP dan SKKP di SMKK Negeri Padang, 1988. (Penelitian)
5. Makanan Ibu Hamil, 1998. (Makalah)
6. Makanan Anak dan Balita, 1998. (Buku Teks)
7. Kimia Makanan, 1998. (Buku Teks)
8. Tinjauan Tentang Kebiasaan Makan Keluarga Nelayan di Desa Ulakan Tengah Kecamatan Ulakan Tapakis Kabupaten Padang Pariaman, 2002. (Penelitian)
9. Studi Tentang Faktor-faktor Penyebab Kecenderungan Mahasiswa Kost di Jurusan KK dalam Mengonsumsi Mie Instan, 2002. (Penelitian)
10. Pengaruh Metode Mengadon dan Penggunaan Oven dengan Berbagai Bahan Bakar Terhadap Kualitas Air, 2004. (Penelitian) (Artikel Ilmiah)
11. Penggunaan Metode Demonstrasi pada Mata Kuliah Kontinental, 2005. (Penelitian)

CURRICULUM VITAE

Nama : **Dra. Lucy Fridayati, M.Kes.**
Tempat / Tgl Lahir : Pekanbaru/ 18 Mei 1962
Jenis kelamin : Perempuan
Pekerjaan : Dosen KK FT UNP Padang
Jabatan : _
Fakultas / Jurusan / Program : FT / KK / Tata Boga
Pangkat / Golongan : Ass. Ahli / III b
Bidang keahlian : Kesehatan Ibu dan Anak
Tahun Perolehan Akademik : 1998
Alamat : Komp. Harka A/7 Pasir Kandang Padang
Alamat Kantor : Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar

1. Pendidikan

- a. SD Teladan Tanjung Karang 1974
- b. SMP Negeri III Palembang 1977
- c. SMA Negeri Palembang 1981
- d. S1 Jurusan PKK FPTK IKIP Padang 1986
- e. S2 Kesehatan Ibu dan Anak. Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat UNAIR Surabaya 1997

2. Penelitian dan Publikasi

1996. Restoran (Buku Teks).
1997. Pengaruh Pemberian Makanan Terhadap Berat Badan (Tesis).
1998. ASI Khasiat Dan Manfaatnya (Makalah).
1999. Pelatihan Kesehatan Dan Keselamatan Kerja Di Laboratorium Dan Workshop (Penatar).
1999. Pelatihan Perawatan Preventif Sarana Dan Prasarana (Penatar).
2001. Pelatihan Pola Asuh Bagi Ibu-Ibu Pengasuh Di Tempat Penitipan Anak Se – Kota Padang.
2002. Pelatihan Pola Asuh Bagi Ibu-Ibu Pengasuh Di Tempat Penitipan Anak Se – Kota Padang.
2002. Pelatihan Perawatan Preventif Sarana Dan Prasarana (Penatar).
Dosen Tetap Mata Kuliah Gizi Dan Kesehatan Masyarakat