

Lampiran 1**LEMBAR KERJA SOAL TES UJI INSTRUMEN
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN TAMBAHAN (X)****Nama :****Kelas :****Petunjuk Pengisian :**

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan memberi tanda silang (x) pada jawaban a,b,c, dan d yang menurut Anda paling benar.

1. Apakah yang dimaksud dengan bahan makanan tambahan....
 - a. Bahan makanan tambahan yang sengaja ditambahkan dalam makanan
 - b. Bahan dalam makanan tambahan yang harus ada dalam makanan
 - c. Bahan makanan tambahan yang ditambahkan dalam makanan dengan tujuan untuk mempengaruhi sifat dan bentuk makanan
 - d. Bahan makanan tambahan yang dapat merubah rasa makanan
2. Fungsi bahan makanan tambahan pada makanan dan minuman adalah...
 - a. Untuk menambah gizi pada makanan dan minuman
 - b. Untuk memberi rasa kenyang saat makan dan minum
 - c. Untuk menambah kenikmatan waktu makan
 - d. Untuk memperbaiki warna, rasa, tekstur pada makanan dan minuman
3. Dibawah ini termasuk jenis-jenis bahan makanan tambahan, kecuali...
 - a. Pengawet
 - b. Pemanis
 - c. Pewarna
 - d. Kunyit
4. Apakah yang dimaksud dengan pewarna sintetis...
 - a. Pewarna yang terbuat dari tumbuh-tumbuhan
 - b. Pewarna yang terbuat dari hewan
 - c. Pewarna yang terbuat dari bahan kimia
 - d. Pewarna yang terbuat dari buah-buahan
5. Yang termasuk jenis bahan makanan tambahan sintetis (kimia) adalah...
 - a. Gula pasir
 - b. Garam
 - c. Gula merah
 - d. Vetsin
6. Jenis bahan makanan tambahan yang berfungsi sebagai pemberi rasa buah-buahan adalah...
 - a. Penyedap rasa dan aroma
 - b. Pemanis sintetis
 - c. Pewarna sintetis
 - d. Pengawet
7. Fungsi dari bahan pengawet dalam pengolahan makanan dan minuman adalah
...

- a. Bahan yang ditambahkan kedalam makanan atau minuman guna mencegah atau menghambat tumbuhnya jamur dan bakteri agar tahan lama
 - b. Bahan yang ditambahkan kedalam makanan atau minuman guna memperbaiki rasa dan aroma
 - c. Bahan-bahan yang digunakan untuk meningkatkan kualitas dari makanan dan minuman
 - d. Bahan-bahan yang sengaja dimasukkan pada saat pengolahan makanan dan minuman agar menjadi lebih lezat
8. Mana contoh bahan makanan yang mengandung pewarna berbahaya bagi kesehatan...
- a. Makanan dan minuman yang memiliki warna pucat
 - b. Makanan dan minuman yang warnanya mencolok
 - c. Makanan dan minuman yang berwarna kehitam-hitaman
 - d. Makanan dan minuman yang tidak berwarna
9. Dibawah ini merupakan jenis bahan makanan tambahan yang digunakan dalam minuman, kecuali...
- a. Cuka
 - b. Asam Benzoat
 - c. Gula
 - d. Sakarin
10. Penyedap rasa sintetis yang sering digunakan didalam kehidupan sehari-hari adalah...
- a. Garam
 - b. MSG
 - c. Asam sitrat
 - d. Boraks
11. Penggunaan bahan makanan tambahan sintetis dalam pengolahan makanan atau minuman yang perlu diperhatikan...
- a. Cara penggunaannya, fungsinya dan tanggal kedaluarsanya
 - b. Cara mengkonsumsinya, fungsinya dan cara penggunaannya
 - c. Tanggal kedaluarsanya, cara membelinya dan fungsinya
 - d. Fungsinya, cara membelinya dan cara menggunakannya
12. Jika terlalu banyak menggunakan zat pemanis sintetis pada lidah akan menimbulkan rasa...
- a. Kelat dan pahit
 - b. Pahit dan getir
 - c. Getir dan lezat
 - d. Lezat dan kelat
13. Penyedap rasa MSG adalah...
- a. Bahan yang ditambahkan pada makanan
 - b. Penyedap alami yang ditambahkan pada makanan
 - c. Penyedap/bahan makanan sintetis yang merupakan senyawa kimia yang dapat memperkuat rasa makanan
 - d. Bahan penambah rasa manis pada makanan
14. Salah satu penyakit akibat dari mengkonsumsi makanan yang mengandung pewarna sintetis secara berlebihan yaitu...

- a. Gangguan pencernaan
b. Obesitas
- c. Karies gigi
d. Penyakit darah tinggi
15. Tepung terigu yang baru diolah akan berwarna kuning dan bersifat kurang elastik untuk memperoleh terigu yang bermutu baik diadakan proses pemutihan dengan ?
- a. Zat pemucat
b. Zat pengawet
- c. Zat pemantap
d. Zat pengjernih
16. Pemakaian bahan penyedap rasa dan aroma didalam makanan maupun minuman, jika dikonsumsi secara berlebihan dapat menyebabkan...
- a. Migrane
b. Kanker
- c. Insomnia
d. Maag
17. Karakteristik dari pemanis sintetis yang ideal adalah...
- a. Berwarna
b. Tidak larut dalam air
- c. Memiliki tingkat kemanisan yang tinggi
d. Beraroma tidak sedap
18. Bahan makanan tambahan yang digunakan hanya dapat dibenarkan apabila...
- a. Tidak digunakan untuk menyembunyikan kerusakan bahan pangan
b. Dimaksudkan untuk menambah nilai gizi pada makanan
c. Tidak digunakan untuk menyembunyikan penggunaan bahan yang salah yang tidak memenuhi persyaratan
d. Dimaksudkan untuk mencapai masing-masing tujuan penggunaan dalam pengolahan
19. Penggunaan pemanis buatan secara berlebihan pada makanan dapat menimbulkan penyakit, kecuali...
- a. Kanker
b. Sakit kepala dan perilaku
- c. Gangguan pencernaan
d. Mengubah fungsi otak
20. Bahan makanan tambahan yang dilarang digunakan, kecuali...
- a. Boraks
b. Formalin
- c. MSG
d. Rhodamin B
21. Ciri-ciri makanan yang menggunakan pemanis buatan....
- a. Rasanya manis dan tidak pahit dilidah manis
b. Rasanya manis dan terasa pahit dilidah di tenggorokan
- c. Rasanya manis sangat manis
d. Rasanya manis dan sakit
22. Bagaimana ciri-ciri makanan yang mengandung bahan makanan tambahan yang sudah kedaluarsa...
- a. Bau apek dan makanan menggumpal
b. Bau apek dan makanan masih enak dimakan
c. Makanan menggumpal dan kemasan rusak

- d. Kemasan rusak dan makanan masih enak dimakan
23. Bahan makanan tambahan yang dapat mencegah dan menghambat proses fermentasi, pengasaman, atau penguraian bakteri pada makanan adalah...
- a. Pengawet
 - b. Pengatur keasaman
 - c. Pewarna
 - d. Pemanis buatan
24. Jenis pewarna sintetis yang dilarang penggunaannya adalah...
- a. Rhodamin B
 - b. Sakarin
 - c. Aspartam
 - d. Sorbitol
25. Jenis makanan yang menggunakan monosodium glutamate (MSG), kecuali...
- a. Makanan ringan dan minuman ringan
 - b. Jamur kaleng, makanan ringan instan
 - c. Rujak, buah kaleng
 - d. Makanan ringan, mie instan
26. Salah satu zat aditif yang dianjurkan dikonsumsi bagi penderita diabetes militus adalah ...
- a. Pewarna sintetis
 - b. Antioksidan
 - c. Pengemulsi
 - d. Pemanis sintetis
27. Bahan yang termasuk dalam pewarna alami, kecuali...
- a. Daun suji
 - b. Kunyit
 - c. Gula batu
 - d. Daun pandan
28. Lembaga yang memberi izin dan mengatur pemakaian zat aditif pada makanan sesuai dengan petunjuk penggunaan adalah...
- a. BPOM
 - b. Dinas Kesehatan
 - c. Menteri Kesehatan
 - d. Dokter
29. Bahan makanan tambahan yang dapat mencegah mengempalnya makanan adalah...
- a. Antikempal
 - b. Antioksidan
 - c. Pengeras
 - d. Pengemulsi
30. Salah satu jenis pengawet sintetis yang sering digunakan didalam makanan adalah...
- a. Asan nitrat
 - b. Asam benzoat
 - c. Garam
 - d. Sakarin
31. Pewarna sintetis yang digunakan untuk memberikan warna hijau pada makanan adalah...
- a. Daun pandan
 - b. Klorofil
 - c. Karamel
 - d. Flavonoid
32. Komponen atau zat yang dibuat menyerupai aroma penyedap alami adalah...
- a. Pewarna sintetis
 - b. Pemanis sintetis
 - c. Penyedap rasa sintetis
 - d. Pengawet
33. Bagaimana mengetahui makanan dan minuman yang aman untuk dikonsumsi...

- a. Terdapat label BPOM didalam kemasan
 - b. Rasa pahit dan warna pada makanan berubah
 - c. Terdapat komposisi bahan dalam kemasan
 - d. Makanan belun kedaluarsa dan terdapat label BPOM
34. Jenis penyedap rasa alami dibawah ini adalah...
- a. Garam
 - b. Monosodium glutamat (MSG)
 - c. Daun pandan
 - d. Siklamat
35. Zat aditif berbahaya yang ditambahkan dalam makanan, memberi rasa kenyal pada makanan adalah...
- a. Asam askorbat
 - b. Asam benzoat
 - c. Boraks
 - d. Gelatin
36. Makanan yang biasanya ditambahkan boraks pada saat pembuatannya adalah...
- a. Minuman ringan
 - b. Mie instan
 - c. Gorengan
 - d. Bakso
37. Batas maksimum penggunaan bahan makanan tambahan sintetis per hari adalah...
- a. 0,01 mg/hari
 - b. 1 mg/hari
 - c. 0,05 mg/hari
 - d. 0,02 mg/hari
38. Berikut ini merupakan jenis-jenis bahan makanan tambahan pada makanan atau minuman, kecuali...
- a. Pemanis, pewarna dan sakarin
 - b. Pemanis, penyedap, dan vetsin
 - c. Pemanis, pemutih, dan penyedap
 - d. Penyedap, pemanis, dan pewarna
39. Penggunaan bahan makanan tambahan sintetis yang berlebihan sangatlah berbahaya bagi kesehatan, karena mempunyai sifat...
- a. Alami
 - b. Negatif bagi tubuh
 - c. Toksin atau racun
 - d. Penawar racun
40. Jenis bahan pemanis alami yang berasal dari hewani adalah...
- a. Gula pasir
 - b. Madu
 - c. Gula merah
 - d. Fruktosa
41. Penambahan pengawet didalam pengolahan makanan dan minuman berfungsi untuk mencegah atau menghambat tumbuhnya jamur atau bakteri, penggunaan zat pengawet ini biasa dipakai pada pembuatan...
- a. Sirup
 - b. Es kelapa
 - c. Es jagung
 - d. Kue pukis
42. Bahan antioksidan yang ditambahkan pada makanan bertujuan untuk...
- a. Memberi rasa manis yang lebih
 - b. Memberi proses oksidasi pada makanan

- c. Menghambat pembusukan
 - d. Mempertahankan rasa dan warna makanan
43. Nama lain dari bahan makanan tambahan adalah...
- a. Food colour
 - b. Fast food
 - c. Food additive
 - d. Franch food
44. Zat pewarna yang berasal dari tumbuhan adalah sebagai berikut, kecuali...
- a. Daun suji
 - b. Cuka
 - c. Daun pandan
 - d. Wortel
45. Berikut ini jenis bahan makanan tambahan yang biasanya ditambahkan pada minuman, kecuali...
- a. Pemanis
 - b. Pewarna
 - c. Penyedap
 - d. Pengawet
46. Peranan pengawasan mutu bahan makanan tambahan sintesis adalah?
- a. Untuk menjamin agar masing-masing bahan makanan tambahan memenuhi standar yang ditetapkan
 - b. Untuk menjamin kemurniaan agar dapat digunakan dalam pengolahan makanan
 - c. Untuk memberikan izin agar bahan makanan sintesis dapat dijual
 - d. Untuk memberikan keamanan dan kemurniaan dalam mengolah makanan
47. Tujuan bahan makanan tambahan adalah ?
- a. Untuk mempertahankan gizi
 - b. Untuk meningkatkan kualitas, menambahkan rasa dan memantapkan kesegaran
 - c. Untuk konsumsi orang tertentu yang memerlukan dan mempertahankan gizinya
 - d. Untuk mempertahankan mutu dan menambahkan rasa dan aroma
48. Bahan makanan yang memberikan rasa dan aroma disebut ?
- a. Pewarna
 - b. Pemanis
 - c. Penyedap dan aroma
 - d. Penetrak makanan
49. Sebutkan salah satu penyakit akibat sering mengkonsumsi makanan jajanan yang mengandung bahan makanan tambahan yang berbahaya dalam jangka panjang ?
- a. Sariawan
 - b. Kanker dan tumor
 - c. Obesitas
 - d. Flu
50. Fungsi Antioksidan dalam bahan makanan tambahan adalah ?
- a. Mencegah melunaknya makanan
 - b. Mencegah mengempalnya makanan
 - c. Mencegah dan menghambat fermentasi
 - d. Untuk menghambat proses oksidasi

LEMBAR SOAL ANGKET UJI INSTRUMEN
PEMILIHAN MAKANAN JAJANAN

Nama :

Kelas :

Petunjuk :

Berilah tanda ceklist (√) pada kotak yang telah disediakan.

Keterangan :

SS = Sangat Setuju

S = Setuju

KS = Kurang Setuju

STS = Sangat Tidak Setuju

No.	Pernyataan	SS	S	KS	STS
1.	Bakso bakar merupakan jenis makanan jajanan yang dijual dikantin sekolah				
2.	Membeli bermacam-macam makanan jajanan perlu melihat bentuk, warna, dan tanggal kadaluarsa				
3.	Makanan jajanan nugget adalah jenis makanan jajanan yang saya sukai				
4.	Makanan jajanan yang mengenyangkan adalah mie siram				
5.	Saya membeli jenis makanan jajanan seperti bakso bakar diluar pagar sekolah daripada dikantin sekolah				
6.	Mie siram banyak dikonsumsi karena digunakan sebagai salah satu makanan alternatif pengganti nasi				
7.	Saya mengkonsumsi nugget karena harganya murah dan gurih				
8.	Saya mengkonsumsi bakso bakar karena harganya murah dan praktis				
9.	Mie siram merupakan jenis makanan jajanan yang saya konsumsi				
10.	Makanan jajanan nugget adalah jajanan yang tidak mengandung bahan penyedap serta bebas dari kuman dan bakteri				
11.	Saya tidak memperhatikan jenis makanan jajanan yang dijual dikantin sekolah				
12.	Saya membeli jenis makanan jajanan yang asin dan gurih				
13.	Makanan jajanan yang aman adalah jajanan yang tidak mengandung bahan berbahaya kimia serta bebas dari kuman dan bakteri				
14.	Makanan jajanan yang warnanya merah terang adalah ciri-ciri jajanan tidak aman				

15.	Makanan jajanan tidak sehat dan tidak aman dapat menyebabkan rasa mual, muntah, pusing dan juga diare				
16.	Makanan jajanan yang bersih dan tertutup adalah makanan jajanan yang aman dimakan				
17.	Makanan jajanan bakso bakar yang menggunakan penyedap buatan adalah menyehatkan				
18.	Makanan jajanan nugget yan dibungkus menggunakan koran bekas atau kertas bekas pakai yang bertinta lebih aman untuk dikonsumsi				
19.	Makanan jajanan yang warnanya membekas ditangan adalah tanda bahwa jajanan tersebut tidak aman dan tidak sehat				
20.	Tenggorokan saya pernah merasa gatal saat setelah saya makan jajanan dikantin sekolah				
21.	Nugget banyak mengandung bahan makanan tambahan vetsin/penyedap rasa				
22.	Saya tahu makanan jajanan banyak mengandung zat aditif tetapi saya tetap mengkonsumsinya				
23.	Bakso bakar banyak mengandung zat gizi, sehingga baik untuk energi tubuh				
24.	Saya menghindari membeli makanan jajanan yang berwarna mencolok				
25.	Saya lebih tertarik membeli nugget karena tanpa bahan penyedap rasa dan pengawet				
26.	Saya suka makanan jajanan yang rasanya manis sekali				
27.	Mengetahui zat-zat yang terkandung didalam makanan jajanan bukan sesuatu yang penting bagi saya				
28.	Saya mengkonsumsi Mie siram untuk mengisi asupan energi tubuh				
29.	Bahaya mengkonsumsi bakso bakar yang mengandung boraks bagi saya penting untuk diketahui para siswa				
30.	Menurut saya mengkonsumsi makanan jajanan yang mengandung Rhodamin B tidak menyebabkan penyakit apapun walau dikonsumsi setiap hari				
31.	Informasi tentang bahan yang terkandung dalam makanan jajanan merupakan hal yang perlu diketahui sebelum membeli makanan tersebut				
32.	Makanan jajanan mie siram merupakan makanan wajib yang harus dimakan karena tanpa bahan makanan tambahan/zat aditif				
33.	Ketika membeli makanan jajanan nugget saya bertanya dahulu apa saja bahan yang digunakan pada makanan tersebut				
34.	Saya memilih bakso bakar sebagai makanan selingan				
35.	Memilih makanan jajanan nugget harus melihat kualitas makanan				
36.	Jika teman saya membeli bakso bakar saya juga ikut				

	membelinya				
37.	Dalam memilih makanan jajanan lebih mementingkan ukuran besarnya daripada rasanya				
38.	Saya memilih makanan jajanan yang mengandung zat aditif				
39.	Saya mengonsumsi makanan jajanan mie siram diluar pagar sekolah bersama teman-teman				
40.	Disaat jam pelajaran berlangsung saya terlebih dahulu mengonsumsi makanan jajanan nugget				
41.	Saya tidak memperhatikan kebersihan makanan jajanan yang dijual dikantin sekolah				
42.	Saya mengonsumsi bakso bakar ikut ke anggota keluarga				
43.	Saya membeli makanan jajanan disembarang tempat				
44.	Oang tua saya selalu memberikan bimbingan dan nasehat dalam memilih makanan jajanan yang aman dan sehat				
45.	Makanan jajanan yang dipilih sebaiknya yang mempunyai zat gizi lengkap				
46.	Saya suka pilih-pilih dalam memilih makanan jajanan				
47.	Saya memilih mengonsumsi nugget untuk meningkatkan stamina tubuh				
48.	Saya menghindari makanan jajanan berada disekolah				
49.	Saya memilih makanan jajanan bakso bakar karena baik untuk kesehatan dan harganya murah				
50.	Saya tetap memilih membeli mie siram walaupun ibu sudah melarang saya				

Lampiran 2

LEMBAR SOAL TES PENELITIAN PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN TAMBAHAN

Nama :

Kelas :

Petunjuk Pengisian :

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan memberi tanda silang (x) pada jawaban a,b,c, dan d yang menurut Anda paling benar.

-
1. Apakah yang dimaksud dengan bahan makanan tambahan....
 - a. Bahan makanan tambahan yang sengaja ditambahkan dalam makanan
 - b. Bahan dalam makanan tambahan yang harus ada dalam makanan
 - c. Bahan makanan tambahan yang ditambahkan dalam makanan dengan tujuan untuk mempengaruhi sifat dan bentuk makanan
 - d. Bahan makanan tambahan yang dapat merubah rasa makanan
 2. Fungsi bahan makanan tambahan pada makanan dan minuman adalah...
 - a. Untuk menambah gizi pada makanan dan minuman
 - b. Untuk memberi rasa kenyang saat makan dan minum
 - c. Untuk menambah kenikmatan waktu makan
 - d. Untuk memperbaiki warna, rasa, tekstur pada makanan dan minuman
 3. Dibawah ini termasuk jenis-jenis bahan makanan tambahan, kecuali...

a. Pengawet	c. Pewarna
b. Pemanis	d. Kunyit
 4. Apakah yang dimaksud dengan pewarna sintetis...
 - a. Pewarna yang terbuat dari tumbuh-tumbuhan
 - b. Pewarna yang terbuat dari hewan
 - c. Pewarna yang terbuat dari bahan kimia
 - d. Pewarna yang terbuat dari buah-buahan
 5. Yang termasuk jenis bahan makanan tambahan sintetis (kimia) adalah...

a. Gula pasir	c. Gula merah
b. Garam	d. Vetsin
 6. Fungsi dari bahan pengawet dalam pengolahan makanan dan minuman adalah ...
 - a. Bahan yang ditambahkan kedalam makanan atau minuman guna mencegah atau menghambat tumbuhnya jamur dan bakteri agar tahan lama
 - b. Bahan yang ditambahkan kedalam makanan atau minuman guna memperbaiki rasa dan aroma

- c. Bahan-bahan yang digunakan untuk meningkatkan kualitas dari makanan dan minuman
- d. Bahan-bahan yang sengaja dimasukkan pada saat pengolahan makanan dan minuman agar menjadi lebih lezat
7. Mana contoh bahan makanan yang mengandung pewarna berbahaya bagi kesehatan...
- Makanan dan minuman yang memiliki warna pucat
 - Makanan dan minuman yang warnanya mencolok
 - Makanan dan minuman yang berwarna kehitam-hitaman
 - Makanan dan minuman yang tidak berwarna
8. Dibawah ini merupakan jenis bahan makanan tambahan yang digunakan dalam minuman, kecuali...
- Cuka
 - Asam Benzoat
 - Gula
 - Sakarin
9. Penyedap rasa sintetis yang sering digunakan didalam kehidupan sehari-hari adalah...
- Garam
 - MSG
 - Asam sitrat
 - Boraks
10. Jika terlalu banyak menggunakan zat pemanis sintetis pada lidah akan menimbulkan rasa...
- Kelat dan pahit
 - Pahit dan getir
 - Getir dan lezat
 - Lezat dan kelat
11. Penyedap rasa MSG adalah...
- Bahan yang ditambahkan pada makanan
 - Penyedap alami yang ditambahkan pada makanan
 - Penyedap/bahan mkanana sintetis yang merupakan senyawa kimia yang dapat memperkuat rasa makanan
 - Bahan penambah rasa manis pada makanan
12. Salah satu penyakit akibat dari mengkonsumsi makanan yang mengandung pewarna sintetis secara berlebihan yaitu...
- Gangguan pencernaan
 - Obesitas
 - Karies gigi
 - Penyakit darah tinggi
13. Tepung terigu yang baru diolah akan berwarna kuning dan bersifat kurang elastik untuk memperoleh terigu yang bermutu baik diadakan proses pemutihan dengan ?
- Zat pemucat
 - Zat pengawet
 - Zat pemantap
 - Zat pengjernih
14. Karakteristik dari pemanis sintetis yang ideal adalah...
- Berwarna
 - kemanisan yang tinggi
 - Memiliki
 - tingkat

- d. Tidak larut dalam air
- d. Beraroma tidak sedap
15. Bahan makanan tambahan yang digunakan hanya dapat dibenarkan apabila...
- Tidak digunakan untuk menyembunyikan kerusakan bahan pangan
 - Dimaksudkan untuk menambah nilai gizi pada makanan
 - Tidak digunakan untuk menyembunyikan penggunaan bahan yang salah yang tidak memenuhi persyaratan
 - Dimaksudkan untuk mencapai masing-masing tujuan penggunaan dalam pengolahan
16. Penggunaan pemanis buatan secara berlebihan pada makanan dapat menimbulkan penyakit, kecuali...
- Kanker
 - Sakit kepala dan perilaku
 - Gangguan pencernaan
 - Mengubah fungsi otak
17. Bahan makanan tambahan yang dilarang digunakan, kecuali...
- Boraks
 - Formalin
 - MSG
 - Rhodamin B
18. Ciri-ciri makanan yang menggunakan pemanis buatan....
- Rasanya manis dan tidak pahit dilidah manis
 - Rasanya manis dan terasa pahit dilidah di tenggorokan
 - Rasanya manis sangat manis
 - Rasanya manis dan sakit
19. Bagaimana ciri-ciri makanan yang mengandung bahan makanan tambahan yang sudah kedaluarsa...
- Bau apek dan makanan menggumpal
 - Bau apek dan makanan masih enak dimakan
 - Makanan menggumpal dan kemasan rusak
 - Kemasan rusak dan makanan masih enak dimakan
20. Jenis pewarna sintesis yang dilarang penggunaannya adalah...
- Rhodamin B
 - Sakarin
 - Aspartam
 - Sorbitol
21. Jenis makanan yang menggunakan monosodium glutamate (MSG), kecuali...
- Makanan ringan dan minuman ringan
 - Jamur kaleng, makanan ringan instan
 - Rujak, buah kaleng
 - Makanan ringan, mie
22. Bahan yang termasuk dalam pewarna alami, kecuali...
- Daun suji
 - Kunyit
 - Gula batu
 - Daun pandan
23. Lembaga yang memberi izin dan mengatur pemakaian zat aditif pada makanan sesuai dengan petunjuk penggunaan adalah...
- BPOM
 - Menteri Kesehatan

- b. Dinas Kesehatan
d. Dokter
24. Bahan makanan tambahan yang dapat mencegah mengempalnya makanan adalah...
a. Antikempal
c. Pengeras
b. Antioksidan
d. Pengemulsi
25. Salah satu jenis pengawet sintetis yang sering digunakan didalam makanan adalah...
a. Asan nitrat
c. Garam
b. Asam benzoat
d. Sakarin
26. Pewarna sintetis yang digunakan untuk memberikan warna hijau pada makanan adalah...
a. Daun pandan
c. Karamel
b. Klorofil
d. Flavonoid
27. Komponen atau zat yang dibuat menyerupai aroma penyedap alami adalah...
a. Pewarna sintetis
c. Penyedap rasa sintetis
b. Pemanis sintetis
d. Pengawet
28. Jenis penyedap rasa alami dibawah ini adalah...
a. Garam
c. Daun pandan
b. Monosodium glutamat (MSG)
d. Siklamat
29. Makanan yang biasanya ditambahkan boraks pada saat pembuatannya adalah...
a. Minuman ringan
c. Gorengan
b. Mie instan
d. Bakso
30. Batas maksimum penggunaan bahan makanan tambahan sintetis per hari adalah...
a. 0,01 mg/hari
c. 0,05 mg/hari
b. 1 mg/hari
d. 0,02 mg/hari
31. Berikut ini merupakan jenis-jenis bahan makanan tambahan pada makanan atau minuman, kecuali...
a. Pemanis, pewarna dan sakarin
c. Pemanis, pemutih, dan penyedap
b. Pemanis, penyedap, dan vetsin
d. Penyedap, pemanis, dan pewarna
32. Penggunaan bahan makanan tambahan sintetis yang berlebihan sangatlah berbahaya bagi kesehatan, karena mempunyai sifat...
a. Alami
c. Toksin atau racun
b. Negatif bagi tubuh
d. Penawar racun
33. Jenis bahan pemanis alami yang berasal dari hewani adalah...
a. Gula pasir
c. Gula merah
b. Madu
d. Fruktosa

34. Bahan antioksidan yang ditambahkan pada makanan bertujuan untuk...
- Memberi rasa manis yang lebih
 - Memberi proses oksidasi pada makanan
 - Menghambat pembusukan
 - Mempertahankan rasa dan warna makanan
35. Nama lain dari bahan makanan tambahan adalah...
- Food colour
 - Fast food
 - Food additive
 - Franch food
36. Berikut ini jenis bahan makanan tambahan yang biasanya ditambahkan pada minuman, kecuali...
- Pemanis
 - Pewarna
 - Penyedap
 - Pengawet
37. Peranan pengawasan mutu bahan makanan tambahan sintesis adalah?
- Untuk menjamin agar masing-masing bahan makanan tambahan memenuhi standar yang ditetapkan
 - Untuk menjamin kemurniaan agar dapat digunakan dalam pengolahan makanan
 - Untuk memberikan izin agar bahan makanan sintesis dapat dijual
 - Untuk memberikan keamanan dan kemurniaandalam mengolah makanan
38. Tujuan bahan makanan tambahan adalah ?
- Untuk mempertahankan gizi
 - Untuk meningkatkan kualitas, menambahkan rasa dan memantapkan kesegaran
 - Untuk konsumsi orang tertentu yang memerlukan dan mempertahankan gizinya
 - Untuk mempertahankan mutu dan menambahkan rasa dan aroma
39. Bahan makanan yang memberikan rasa dan aroma disebut ?
- Pewarna
 - Pemanis
 - Penyedap dan aroma
 - Penetrak makanan
40. Fungsi Antioksidan dalam bahan makanan tambahan adalah ?
- Mencegah melunakannya makanan
 - Mencegah mengempalnya makanan
 - Mencegah dan menghambat fermentasi
 - Untuk menghambat proses oksidasi

**LEMBAR SOAL ANGKET PENELITIAN
PEMILIHAN MAKANAN JAJANAN**

Nama :

Kelas :

Petunjuk:

Berilah tanda ceklist (√) pada kotak yang telah disediakan.

Keterangan :

SS = Sangat Setuju

S = Setuju

KS = Kurang Setuju

STS = Sangat Tidak Setuju

No.	Pernyataan	SS	S	KS	STS
1.	Bakso bakar merupakan jenis makanan jajanan yang dijual dikantin sekolah				
2.	Membeli bermacam-macam makanan jajanan perlu melihat bentuk, warna, dan tanggal kadaluarsa				
3.	Makanan jajanan nugget adalah jenis makanan jajanan yang saya sukai				
4.	Makanan jajanan yang mengenyangkan adalah mie siram				
5.	Saya membeli jenis makanan jajanan seperti bakso bakar diluar pagar sekolah daripada dikantin sekolah				
6.	Mie siram banyak dikonsumsi karena digunakan sebagai salah satu makanan alternatif pengganti nasi				
7.	Mie siram merupakan jenis makanan jajanan yang saya konsumsi				
8.	Makanan jajanan nugget adalah jajanan yang tidak mengandung bahan penyedap serta bebas dari kuman dan bakteri				
9.	Saya tidak memperhatikan jenis makanan jajanan yang dijual dikantin sekolah				
10.	Saya membeli jenis makanan jajanan yang asin dan gurih				
11.	Makanan jajanan yang aman adalah jajanan yang tidak mengandung bahan berbahaya kimia serta bebas dari kuman dan bakteri				
12.	Makanan jajanan yang warnanya merah terang adalah ciri-ciri jajanan tidak aman				
13.	Makanan jajanan tidak sehat dan tidak aman dapat menyebabkan rasa mual, muntah, pusing dan juga diare				
14.	Makanan jajanan bakso bakar yang menggunakan penyedap buatan adalah menyehatkan				
15.	Makanan jajanan nugget yan dibungkus menggunakan koran				

	bekas atau kertas bekas pakai yang bertinta lebih aman untuk dikonsumsi				
16.	Makanan jajanan yang warnanya membekas ditangan adalah tanda bahwa jajanan tersebut tidak aman dan tidak sehat				
17.	Tenggorokan saya pernah merasa gatal saat setelah saya makan jajanan di kantin sekolah				
18.	Nugget banyak mengandung bahan makanan tambahan vetsin/penyedap rasa				
19.	Saya tahu makanan jajanan banyak mengandung zat aditif tetapi saya tetap mengkonsumsinya				
20.	Saya menghindari membeli makanan jajanan yang berwarna mencolok				
21.	Saya lebih tertarik membeli nugget karena tanpa bahan penyedap rasa dan pengawet				
22.	Saya mengonsumsi Mie siram untuk mengisi asupan energi tubuh				
23.	Bahaya mengonsumsi bakso bakar yang mengandung boraks bagi saya penting untuk diketahui para siswa				
24.	Menurut saya mengonsumsi makanan jajanan yang mengandung Rhodamin B tidak menyebabkan penyakit apapun walau dikonsumsi setiap hari				
25.	Informasi tentang bahan yang terkandung dalam makanan jajanan merupakan hal yang perlu diketahui sebelum membeli makanan tersebut				
26.	Makanan jajanan mie siram merupakan makanan wajib yang harus dimakan karena tanpa bahan makanan tambahan/zat aditif				
27.	Ketika membeli makanan jajanan nugget saya bertanya dahulu apa saja bahan yang digunakan pada makanan tersebut				
28.	Memilih makanan jajanan nugget harus melihat kualitas makanan				
29.	Jika teman saya membeli bakso bakar saya juga ikut membelinya				
30.	Dalam memilih makanan jajanan lebih mementingkan ukuran besarnya daripada rasanya				
31.	Saya memilih makanan jajanan yang mengandung zat aditif				
32.	Saya mengonsumsi makanan jajanan mie siram diluar pagar sekolah bersama teman-teman				
33.	Disaat jam pelajaran berlangsung saya terlebih dahulu mengonsumsi makanan jajanan nugget				
34.	Saya tidak memperhatikan kebersihan makanan jajanan yang dijual di kantin sekolah				
35.	Saya mengonsumsi bakso bakar ikut ke anggota keluarga				
36.	Saya membeli makanan jajanan disembarang tempat				
37.	Makanan jajanan yang dipilih sebaiknya yang mempunyai				

	zat gizi lengkap				
38.	Saya memilih mengkonsumsi nugget untuk meningkatkan stamina tubuh				
39.	Saya memilih makanan jajanan bakso bakar karena baik untuk kesehatan dan harganya murah				
40.	Saya tetap memilih membeli mie siram walaupun ibu sudah melarang saya				



THE
Character Building
UNIVERSITY

KUNCI JAWABAN

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

Lampiran 3

Tabulasi Hasil Uji Coba Instrumen Soal Tes Pengetahuan Bahan Makanan Tambahan

Table with columns: No., Nama Resp., Nomor Item Soal (1-50), Y, Y^2. Rows list 30 respondents and various statistical metrics (ΣX, ΣX^2, ΣXY, N, p, q, pq, r hitung, r tabel, SDt, Status, ob, r11).

Keterangan :
Soal yang valid (V) = 40
Soal yang tidak valid (TV) = 10

Medan, Mei 2017
Diketahui,
Dosen Pembimbing

Dra. Dwi Diar Estelita, M. Pd
NIP. 19541113 197903 2 001

Lampiran 4. Perhitungan Validitas Tes Pengetahuan Bahan Makanan Tambahan dan Angket Pemilihan Makanan Jajanan Pada Siswa

a. Pengetahuan Bahan Makanan Tambahan

Validitas butir tes pengetahuan bahan makanan tambahan dihitung dengan rumus Product Moment, sebagai berikut :

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

Untuk mengetahui validitas tes pengetahuan bahan makanan tambahan siswa, criteria pengujian apabila $r_{hitung} > r_{tabel}$ pada taraf signifikan 5% atau alpha 0,05 maka butir tes dianggap valid, demikian sebaliknya.

Sebagai contoh, perhitungan koefisien korelasi antara item nomor 1 dengan skor total sebagai berikut :

$$\begin{aligned} \sum X &= 16 & ; & \sum Y &= 808 \\ \sum X^2 &= 16 & ; & \sum Y^2 &= 27890 \\ \sum XY &= 611 & ; & N &= 30 \end{aligned}$$

Maka dapat dihitung besaran dari indeks validitas (r_{xy}) sebagai berikut :

$$\begin{aligned} r_{xy} &= \frac{N \cdot \sum XY - (\sum X)(\sum Y)}{\sqrt{\{(N \cdot \sum X^2) - (\sum X)^2\} \{(N \cdot \sum Y^2) - (\sum Y)^2\}}} \\ &= \frac{(30)(611) - (16)(808)}{\sqrt{\{(30)(16) - (16)^2\} \{(30)(27890) - (808)^2\}}} \\ &= \frac{18330 - 12928}{\sqrt{\{480 - 256\} \{836700 - 652864\}}} \\ &= \frac{5402}{\sqrt{\{224\} \{183836\}}} = \frac{5402}{\sqrt{41179264}} \\ &= \frac{5402}{6417,107} = 0,842 \end{aligned}$$

Selanjutnya nilai r_{hitung} diatas dikonsultasikan dengan r_{tabel} pada $n = 30$ dengan taraf signifikan 5%. Untuk mendapatkan r_{tabel} diperoleh dari nilai $dk=30$ maka r_{tabel} adalah 0,361. Dengan demikian diperoleh $r_{hitung} > r_{tabel}$ ($0,842 > 0,361$), maka dapat disimpulkan bahwa butir item no.1 valid.

Secara lengkap di bawah ini disajikan hasil perhitungan validitas tes pengetahuan bahan makanan tambahan siswa.

Perhitungan Validitas Tes Pengetahuan Bahan Makanan Tambahan

No.Btr	r_{hitung}	r_{tabel}	Keterangan	No.Btr	r_{hitung}	r_{tabel}	Keterangan
1.	0,842	0,361	Valid	26.	0,297	0,361	TidakValid
2.	0,791	0,361	Valid	27.	0,732	0,361	Valid
3.	0,888	0,361	Valid	28.	0,482	0,361	Valid
4.	0,406	0,361	Valid	29.	0,785	0,361	Valid
5.	0,458	0,361	Valid	30.	0,869	0,361	Valid
6.	0,262	0,361	Tidak Valid	31.	0,734	0,361	Valid
7.	0,504	0,361	Valid	32.	0,725	0,361	Valid
8.	0,695	0,361	Valid	33.	0,056	0,361	TidakValid
9.	0,816	0,361	Valid	34.	0,968	0,361	Valid
10.	0,607	0,361	Valid	35.	0,262	0,361	Tidak Valid
11.	0,115	0,361	TidakValid	36.	0,447	0,361	Valid
12.	0,924	0,361	Valid	37.	0,407	0,361	Valid
13.	0,904	0,361	Valid	38.	0,378	0,361	Valid
14.	0,457	0,361	Valid	39.	0,653	0,361	Valid
15.	0,553	0,361	Valid	40.	0,401	0,361	Valid
16.	0,170	0,361	TidakValid	41.	0,339	0,361	TidakValid
17.	0,630	0,361	Valid	42.	0,378	0,361	Valid
18.	0,904	0,361	Valid	43.	0,842	0,361	Valid
19.	0,434	0,361	Valid	44.	0,093	0,361	TidakValid
20.	0,552	0,361	Valid	45.	0,869	0,361	Valid
21.	0,630	0,361	Valid	46.	0,730	0,361	Valid
22.	0,837	0,361	Valid	47.	0,701	0,361	Valid
23.	0,067	0,361	TidakValid	48.	0,968	0,361	Valid
24.	0,653	0,361	Valid	49.	0,258	0,361	TidakValid
25.	0,820	0,361	Valid	50.	0,701	0,361	Valid

Setelah r_{hitung} dibandingkan dengan r_{tabel} pada taraf signifikan 5% dan $n=30$, maka dari 50 butir tes yang di uji cobakan dinyatakan 40 butir soal valid dan 10 soal tidak valid.

b. Pemilihan Makanan Jajanan

Validitas butir angket pemilihan makanan jajanan dengan rumus Product Moment, sebagai berikut :

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

Untuk mengetahui validitas angket pemilihan makanan jajanan siswa, criteria pengujian apabila $r_{hitung} > r_{tabel}$ pada taraf signifikan 5% atau alpha 0,05 maka butir angket dianggap valid, demikian sebaliknya :

Sebagai contoh, perhitungan koefisien korelasi antara item nomor 1 dengan skor total sebagai berikut :

$$\begin{aligned} \sum X &= 83 & ; & \sum Y &= 4729 \\ \sum X^2 &= 245 & ; & \sum Y^2 &= 749649 \\ \sum XY &= 13180 & ; & N &= 30 \end{aligned}$$

Maka dapat dihitung besarnya indeks validitas (r_{xy}) sebagai berikut :

$$\begin{aligned} r_{xy} &= \frac{N \cdot \sum XY - (\sum X)(\sum Y)}{\sqrt{\{(N \cdot \sum X^2) - (\sum X)^2\} \{(N \cdot \sum Y^2) - (\sum Y)^2\}}} \\ &= \frac{(30)(13180) - (83)(4729)}{\sqrt{\{(30)(245) - (83)^2\} \{(30)(749649) - (4729)^2\}}} \\ &= \frac{395400 - 392507}{\sqrt{\{7350 - 6889\} \{22489470 - 22363441\}}} \\ &= \frac{2893}{\sqrt{\{461\} \{126029\}}} = \frac{2893}{\sqrt{58099369}} \\ &= \frac{2893}{7622,294} = 0,380 \end{aligned}$$

Selanjutnya nilai r_{hitung} diatas dikonsultasikan dengan r_{tabel} pada $n = 30$ dengan taraf signifikan 5%. Untuk mendapatkan r_{tabel} diperoleh dari nilai $dk=30$ maka r_{tabel} adalah 0,361. Dengan demikian diperoleh $r_{hitung} > r_{tabel}$ ($0,380 > 0,361$), maka dapat disimpulkan bahwa butir item no.1 valid.

Secara lengkap di bawah ini disajikan hasil perhitungan validitas angket pemilihan makanan jajanan siswa.

Perhitungan Validitas Angket Pemilihan Makanan Jajanan

No.Btr	r_{hitung}	r_{tabel}	Keterangan	No.Btr	r_{hitung}	r_{tabel}	Keterangan
1.	0,380	0,361	Valid	26.	0,358	0,361	Tidak Valid
2.	0,598	0,361	Valid	27.	0,217	0,361	Tidak Valid
3.	0,398	0,361	Valid	28.	0,385	0,361	Valid
4.	0,391	0,361	Valid	29.	0,393	0,361	Valid
5.	0,433	0,361	Valid	30.	0,428	0,361	Valid
6.	0,420	0,361	Valid	31.	0,373	0,361	Valid
7.	0,020	0,361	Tidak Valid	32.	0,392	0,361	Valid
8.	0,004	0,361	Tidak Valid	33.	0,551	0,361	Valid
9.	0,398	0,361	Valid	34.	0,140	0,361	Tidak Valid
10.	0,371	0,361	Valid	35.	0,449	0,361	Valid
11.	0,550	0,361	Valid	36.	0,411	0,361	Valid
12.	0,433	0,361	Valid	37.	0,538	0,361	Valid
13.	0,407	0,361	Valid	38.	0,388	0,361	Valid
14.	0,569	0,361	Valid	39.	0,399	0,361	Valid
15.	0,413	0,361	Valid	40.	0,535	0,361	Valid
16.	0,048	0,361	Tidak Valid	41.	0,383	0,361	Valid
17.	0,467	0,361	Valid	42.	0,396	0,361	Valid
18.	0,381	0,361	Valid	43.	0,532	0,361	Valid
19.	0,402	0,361	Valid	44.	0,115	0,361	Tidak Valid
20.	0,571	0,361	Valid	45.	0,371	0,361	Valid
21.	0,456	0,361	Valid	46.	0,353	0,361	Tidak Valid
22.	0,380	0,361	Valid	47.	0,409	0,361	Valid
23.	0,179	0,361	Tidak Valid	48.	0,035	0,361	Tidak Valid
24.	0,537	0,361	Valid	49.	0,386	0,361	Valid
25.	0,394	0,361	Valid	50.	0,413	0,361	Valid

Setelah r_{hitung} dibandingkan dengan r_{tabel} pada taraf signifikan 5% dan $n=30$, maka dari 50 butir angket yang di uji cobakan dinyatakan 40 butir soal valid dan 10 soal tidak valid.

Lampiran 5. Perhitungan Reliabilitas Pengetahuan Bahan Makanan Tambahan dan Pemilihan Makanan Jajanan Pada Siswa

a. Pengetahuan Bahan Makanan Tambahan

Reliabilitas pengetahuan bahan makanan tambahan siswa dihitung dengan menggunakan rumus alpha :

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

Dimana:

- r_{11} : Koefisien reliabilitas instrumen
- k : Banyak item angket
- $\sum \sigma_b^2$: Jumlah varians butir/item
- σ_t^2 : Varians total
- n : Jumlah Responden

Untuk menghitung varians butir dihitung dengan menggunakan rumus :

$$\sum \sigma_b^2 = \frac{\sum x^2 - \frac{(\sum x)^2}{n}}{n}$$

Contoh untuk menghitung varians butir ($\sum \sigma_1^2$) dari butir item nomor 1 :

$$\begin{aligned} N &= 30 \\ \sum X &= 16 \\ \sum X^2 &= 16 \end{aligned}$$

$$\sum \sigma_1^2 = \frac{16 - \frac{(16)^2}{30}}{30}$$

$$= \frac{16 - 8,53}{30} = 0,249$$

Dengan cara menghitung seperti pada butir item nomor 1 di atas, maka varians butir dari nomor 1 sampai selanjutnya ditentukan. Berikut ini disajikan secara lengkap hasil perhitungan varians setiap butir tes pengetahuan bahan makanan tambahan siswa seperti ditunjukkan pada tabel di bawah ini.

Perhitungan Reliabilitas Tes Pengetahuan Bahan Makanan Tambahan Siswa

No.	σ_b^2	No.	σ_b^2
1.	0,249	21.	0,246
2.	0,246	22.	0,250
3.	0,249	23.	0,222
4.	0,250	24.	0,232
5.	0,232	25.	0,249
6.	0,250	26.	0,249
7.	0,250	27.	0,240
8.	0,250	28.	0,249
9.	0,222	29.	0,232
10.	0,250	30.	0,222
11.	0,246	31.	0,222
12.	0,250	32.	0,240
13.	0,232	33.	0,250
14.	0,250	34.	0,222
15.	0,246	35.	0,249
16.	0,232	36.	0,249
17.	0,249	37.	0,232
18.	0,250	38.	0,249
19.	0,249	39.	0,249
20.	0,240	40.	0,249
$\sum \sigma^2 = 9,693$			

Varians total dihitung dengan rumus :

$$\sigma_t^2 = \frac{\sum y^2 - \frac{(\sum y)^2}{n}}{n}$$

Dari data uji coba diperoleh :

$$N = 30 \quad \sum y = 808 \quad \sum y^2 = 27890$$

$$\begin{aligned} \sigma_t^2 &= \frac{27890 - \frac{(808)^2}{30}}{30} \\ &= \frac{27890 - 21762,13}{30} \\ &= \frac{6127,87}{30} \\ &= 204,26 \end{aligned}$$

Maka reliabilitas tes :

$$\begin{aligned} r_{11} &= \left(\frac{k}{k-1} \right) \left(1 - \frac{\sum \sigma_b^2}{\sigma_t^2} \right) \\ &= \left(\frac{50}{50-1} \right) \times \left(1 - \frac{9,693}{204,26} \right) \\ &= 1,020408 \times 0,9525446 \\ &= 0,971 \end{aligned}$$

Sehingga diperoleh reliabilitas tes pengetahuan bahan makanan tambahan siswa $r_{11} = 0,971$. Setelah dibandingkan dengan indeks korelasi termasuk dalam kategori **sangat tinggi**.

b. Pemilihan Makanan Jajanan

Reliabilitas angket pemilihan makanan jajanan siswa dihitung dengan menggunakan rumus alpha : $r_{11} = \left(\frac{k}{k-1} \right) \left(1 - \frac{\sum \sigma_b^2}{\sigma_t^2} \right)$

Dimana:

- r_{11} : Koefisien reliabilitas instrumen
- k : Banyaknya item angket
- $\sum \sigma_b^2$: Jumlah varians butir/item
- σ_t^2 : Varians total
- n : Jumlah Responden

Untuk menghitung varians butir dihitung dengan rumus :

$$\sum \sigma_b^2 = \frac{\sum X^2 - \frac{(\sum X)^2}{n}}{n}$$

Contoh untuk menghitung varians butir ($\sum \sigma_1^2$) dari butir item nomor 1 :

$$N = 30 \quad \sum X = 83 \quad \sum X^2 = 245$$

$$\sum \sigma_1^2 = \frac{245 - \frac{(83)^2}{30}}{30} = \frac{245 - 229,63}{30} = 0,512$$

Dengan cara menghitung seperti pada butir item nomor 1 di atas, maka varians butir dari nomor 1 sampai selanjutnya ditentukan. Berikut ini disajikan secara lengkap hasil perhitungan varians setiap butir angket pemilihan makanan jajanan siswa seperti ditunjukkan pada tabel di bawah ini.

Perhitungan Reliabilitas angket pemilihan makanan jajanan Siswa

No.	σ_b^2	No.	σ_b^2
1.	0,512	21.	0,246
2.	0,317	22.	0,307
3.	0,317	23.	0,582
4.	0,246	24.	0,566
5.	0,289	25.	0,317
6.	0,379	26.	0,662
7.	0,610	27.	0,382
8.	0,382	28.	0,333
9.	0,277	29.	0,512
10.	0,289	30.	0,246
11.	0,196	31.	0,557
12.	0,160	32.	0,316
13.	0,427	33.	0,383
14.	0,462	34.	0,832
15.	0,262	35.	0,516
16.	0,343	36.	0,312
17.	0,490	37.	0,396
18.	0,432	38.	0,277
19.	0,449	39.	0,596
20.	0,760	40.	0,996
$\sum \sigma^2 = 16,928$			

Varians total dihitung dengan rumus :

$$\sigma_t^2 = \frac{\sum y^2 - \frac{(\sum y)^2}{n}}{n}$$

Dari data uji coba diperoleh :

$$N = 30 \quad \sum y = 4729 \quad \sum y^2 = 749649$$

$$\begin{aligned} \sigma_t^2 &= \frac{749649 - \frac{(4729)^2}{30}}{30} \\ &= \frac{749649 - 745448,03}{30} \\ &= \frac{4200,97}{30} \\ &= 140,032 \end{aligned}$$

Maka reliabilitas angket :

$$\begin{aligned} r_{11} &= \left(\frac{k}{k-1} \right) \left(1 - \frac{\sum \sigma_b^2}{\sigma_t^2} \right) \\ &= \left(\frac{50}{50-1} \right) \times \left(1 - \frac{16,928}{140,032} \right) \\ &= 1,020408 \times 0,8791072 \\ &= 0,897 \end{aligned}$$

Sehingga diperoleh reliabilitas angket pemilihan makanan jajanan siswa $r_{11} = 0,897$. Setelah dibandingkan dengan indeks korelasi termasuk dalam kategori **sangat tinggi**.

Lampiran 6. Perhitungan Indeks Kesukaran Tes Pengetahuan Bahan Makanan Tambahan (X)

Untuk mengetahui indeks kesukaran soal dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$P = \frac{B}{J}$$

Keterangan :

P : Indeks kesukaran

B : Banyaknya responden yang menjawab benar

J : Jumlah responden

Besarnya P yang dihitung dikonsultasikan terhadap klasifikasi indeks kesukaran sebagai berikut :

Soal dengan P = 0,00 - 0,30 adalah sukar

Soal dengan P = 0,30 - 0,70 adalah sedang

Soal dengan P = 0,70 - 1,00 adalah mudah

Sebagai contoh, perhitungan tingkat kesukaran soal item nomor 1 dengan sebagai berikut :

$$B = 16 \quad ; \quad J = 30$$

$$P = \frac{16}{30} = 0,533$$

Tabel ringkasan Perhitungan Indeks Kesukaran Butir Tes Pengetahuan Bahan Makanan Tambahan

No.	B	P	Keterangan	No.	B	P	Keterangan
1.	16	0,533	Sedang	26.	17	0,567	Sedang
2.	17	0,567	Sedang	27.	15	0,500	Sedang
3.	14	0,467	Sedang	28.	20	0,667	Sedang
4.	15	0,500	Sedang	29.	19	0,633	Sedang
5.	11	0,367	Sedang	30.	14	0,467	Sedang
6.	16	0,533	Sedang	31.	14	0,467	Sedang
7.	15	0,500	Sedang	32.	18	0,600	Sedang
8.	15	0,500	Sedang	33.	16	0,533	Sedang
9.	15	0,500	Sedang	34.	16	0,533	Sedang
10.	10	0,333	Sedang	35.	16	0,533	Sedang
11.	9	0,300	Sedang	36.	19	0,633	Sedang
12.	15	0,500	Sedang	37.	20	0,667	Sedang
13.	17	0,567	Sedang	38.	20	0,667	Sedang
14.	15	0,500	Sedang	39.	18	0,600	Sedang
15.	19	0,633	Sedang	40.	15	0,500	Sedang
16.	20	0,667	Sedang	41.	18	0,600	Sedang
17.	15	0,500	Sedang	42.	20	0,667	Sedang
18.	17	0,567	Sedang	43.	16	0,533	Sedang
19.	11	0,367	Sedang	44.	19	0,633	Sedang
20.	16	0,533	Sedang	45.	14	0,467	Sedang
21.	15	0,500	Sedang	46.	11	0,367	Sedang
22.	16	0,533	Sedang	47.	14	0,467	Sedang
23.	26	0,867	Mudah	48.	16	0,533	Sedang
24.	18	0,600	Sedang	49.	19	0,633	Sedang
25.	17	0,567	Sedang	50.	14	0,467	Sedang

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa dari 50 butir soal yang disediakan terdapat 49 butir soal dalam kategori sedang, dan 1 butir soal dalam kategori mudah.

Lampiran 7. Perhitungan Daya Pembeda Butir Tes Pengetahuan Bahan Makanan tambahan.

Untuk menghitung daya beda masing-masing tes, seluruh subjek penelitian dibagi menjadi 2 bagian, dengan 50% kelompok atas dan 50% kelompok bawah. Seluruh peserta tes diurutkan mulai dari skor tertinggi sampai dengan skor terendah, lalu dibagi menjadi dua.

Dari 30 orang subjek penelitian, maka jumlah kelompok atas (BA) = 30 x 50% = 15 orang, jadi jumlah kelompok bawah (BB) = 30 x 50% = 15 orang. Untuk menghitung besar daya beda item soal digunakan rumus :

$$D = \frac{BA}{JA} - \frac{BB}{JB}$$

Besar indeks diskriminasi yang diperoleh dikonsultasikan kepada ketentuan berikut :

$$D = 0,00 - 0,20 = \text{Buruk}$$

$$D = 0,21 - 0,40 = \text{Cukup}$$

$$D = 0,41 - 0,70 = \text{Baik}$$

$$D = 0,71 - 1,00 = \text{Baik sekali}$$

Contoh perhitungan daya beda item soal no.1 adalah :

$$D = \frac{14}{15} - \frac{2}{15} = 0,8$$

Daya beda item soal No.1 berada pada kategori (0,00 – 0,20) sehingga dapat dituliskan bahwa item soal muatan lokal No.1 adalah :

Tabel Ringkasan Hasil Analisis Daya Beda Item Soal Tes Pengetahuan Bahan Makanan Tambahan Siswa.

No. Btr	BA	BB	JA	JB	D	Keterangan
1.	14	2	15	15	0,8	Baik Sekali
2.	14	3	15	15	0,73	Baik Sekali
3.	13	1	15	15	0,8	Baik Sekali
4.	11	4	15	15	0,47	Baik
5.	9	2	15	15	0,47	Baik
6.	10	6	15	15	0,27	Cukup
7.	11	4	15	15	0,47	Baik
8.	12	3	15	15	0,6	Baik
9.	13	2	15	15	0,73	Baik Sekali
10.	8	2	15	15	0,4	Cukup
11.	5	4	15	15	0,07	Buruk
12.	14	1	15	15	0,87	Baik Sekali
13.	15	2	15	15	0,87	Baik Sekali
14.	11	4	15	15	0,47	Baik
15.	13	6	15	15	0,47	Baik
16.	11	9	15	15	0,13	Buruk
17.	12	3	15	15	0,6	Baik
18.	15	2	15	15	0,87	Baik Sekali
19.	9	2	15	15	0,47	Baik
20.	12	4	15	15	0,53	Baik
21.	12	3	15	15	0,6	Baik
22.	14	2	15	15	0,8	Baik Sekali
23.	13	13	15	15	0	Buruk
24.	13	5	15	15	0,53	Baik
25.	14	3	15	15	0,73	Baik Sekali

No. Btr	BA	BB	JA	JB	D	Keterangan
26.	10	7	15	15	0,2	Buruk
27.	13	2	15	15	0,73	Baik Sekali
28.	14	6	15	15	0,53	Baik
29.	15	4	15	15	0,73	Baik Sekali
30.	13	1	15	15	0,8	Baik Sekali
31.	13	1	15	15	0,8	Baik Sekali
32.	14	4	15	15	0,67	Baik
33.	8	8	15	15	0	Buruk
34.	15	1	15	15	0,93	Baik Sekali
35.	10	6	15	15	0,27	Cukup
36.	13	6	15	15	0,47	Baik
37.	13	7	15	15	0,4	Cukup
38.	12	8	15	15	0,27	Cukup
39.	13	5	15	15	0,53	Baik
40.	11	4	15	15	0,46	Baik
41.	12	6	15	15	0,4	Cukup
42.	12	8	15	15	0,27	Cukup
43.	14	2	15	15	0,8	Baik Sekali
44.	10	9	15	15	0,06	Buruk
45.	13	1	15	15	0,8	Baik Sekali
46.	10	1	15	15	0,6	Baik
47.	12	2	15	15	0,67	Baik
48.	15	1	15	15	0,93	Baik Sekali
49.	12	7	15	15	0,33	Cukup
50.	12	2	15	15	0,67	Baik

Lampiran 9

Data Hasil Penelitian Variabel X dan Y

No	X	Y	X ²	Y ²	XY
1	24	129	576	16641	3096
2	27	126	729	15876	3402
3	23	111	529	12321	2553
4	27	137	729	18769	3699
5	25	102	625	10404	2550
6	26	143	676	20449	3718
7	21	131	441	17161	2751
8	30	147	900	21609	4410
9	20	148	400	21904	2960
10	27	127	729	16129	3429
11	34	146	1156	21316	4964
12	19	116	361	13456	2204
13	22	135	484	18225	2970
14	26	135	676	18225	3510
15	25	102	625	10404	2550
16	23	126	529	15876	2898
17	29	147	841	21609	4263
18	19	105	361	11025	1995
19	32	137	1024	18769	4384
20	29	131	841	17161	3799
21	26	112	676	12544	2912
22	22	130	484	16900	2860
23	25	112	625	12544	2800
24	18	131	324	17161	2358
25	20	109	400	11881	2180
26	29	136	841	18496	3944
27	23	101	529	10201	2323
28	24	126	576	15876	3024
29	32	143	1024	20449	4576
30	27	106	729	11236	2862
31	28	137	784	18769	3836
32	18	129	324	16641	2322
33	24	113	576	12769	2712
34	21	130	441	16900	2730
35	24	108	576	11664	2592
36	31	132	961	17424	4092
37	30	112	900	12544	3360
Σ	930	4648	24002	591328	117588

Lampiran 10

DESKRIPSI PENELITIAN

Perhitungan Distribusi Frekuensi, Harga Rata-rata (M) dan Standar Deviasi (SD)

1. Pengetahuan Bahan Makanan Tambahan

a. Perhitungan Distribusi Frekuensi

Distribusi frekuensi yang digunakan untuk mengetahui penyebaran skor dari setiap variabel penelitian.

$$\text{Nilai tertinggi} = 34$$

$$\text{Nilai terendah} = 18$$

$$\begin{aligned} \text{Rentang kelas} &= \text{nilai tertinggi-nilai terendah} \\ &= 34-18 \\ &= 16 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Banyak kelas} &= 1 + 3,3 \text{ Log } n \\ &= 1 + 3,3 \text{ Log } (37) \\ &= 1 + 3,3 (1,56) \\ &= 1 + 5,148 \\ &= 6,148 \quad (\text{Dibulatkan menjadi } 6) \end{aligned}$$

$$\text{Panjang Kelas Interval} = \frac{\text{rentang } (R)}{\text{banyak kelas}} = \frac{16}{6} = 2,7 \text{ (dibulatkan menjadi } 3)$$

Kemudian hasil perhitungan diatas dimasukkan ke dalam table frekuensi data hasil belajar pengetahuan bahan makanan tambahann sebagai berikut :

Tabel Distribusi Frekuensi Data Pengetahuan Bahan Makanan Tambahan

Kelas	Kelompok Interval	N	%
1	33-35	1	2.70
2	30-32	5	13.51
3	27-29	8	21.62
4	24-26	10	27.03
5	21-23	7	18.92
6	18-20	6	16.22
Jumlah		37	100

b. Perhitungan Harga Rata-rata (M)

Untuk menghitung rata-rata mean (M) maka digunakan rumus sebagai berikut:

$$M = \frac{\sum X}{N}$$

Dari data hasil penelitian diperoleh skor hasil pengetahuan bahan makanan tambahan yaitu :

$$\sum X = 930 \quad N = 37$$

Jadi,

$$M = \frac{\sum X}{N} = \frac{930}{37} = 25,1$$

c. Standar Deviasi

Dari data hasil penelitian diperoleh hasil pengetahuan bahan makanan tambahan yaitu :

$$\sum X = 930 \quad \sum X^2 = 24002 \quad N = 37$$

Untuk menghitung harga standar deviasi (SD) dapat digunakan rumus sebagai berikut :

$$SD^2 = \frac{n \sum X^2 - (\sum X)^2}{n(n-1)}$$

$$SD = \sqrt{\frac{37 \times 24002 - (930)^2}{37(37-1)}}$$

$$SD = \sqrt{\frac{23174}{1332}} \quad SD = \sqrt{17,40}$$

$$SD = 4,17$$

2. Pemilihan Makanan Jajanan

a. Perhitungan Distribusi Frekuensi

Distribusi frekuensi yang digunakan untuk mengetahui penyebaran skor dari setiap variabel penelitian.

$$\text{Nilai tertinggi} = 148$$

$$\text{Nilai terendah} = 101$$

$$\text{Rentang kelas} = \text{nilai tertinggi-nilai terendah}$$

$$= 148-101$$

$$= 47$$

$$\begin{aligned}
 \text{Banyak kelas} &= 1 + 3,3 \text{ Log } n \\
 &= 1 + 3,3 \text{ Log } (37) \\
 &= 1 + 3,3 (1,56) \\
 &= 1 + 5,148
 \end{aligned}$$

$$= 6,148 \quad (\text{Dibulatkan menjadi } 6)$$

$$\text{Panjang Kelas Interval} = \frac{\text{rentang } (R)}{\text{banyak kelas}} = \frac{47}{6} = 7,8 \text{ (dibulatkan menjadi } 8)$$

Kemudian hasil perhitungan diatas dimasukkan ke dalam table frekuensi data hasil belajar pengetahuan bahan makanan tambahann sebagai berikut :

Tabel Distribusi Frekuensi Data Pemilihan Makanan Jajanan

Kelas	Kelompok Interval	N	%
1	140-148	6	16.22
2	133-140	6	16.22
3	125-132	12	32.43
4	117-124	0	0.00
5	109-116	7	18.92
6	101-108	6	16.22
Jumlah		37	100

b. Perhitungan Harga Rata-rata (M)

Untuk menghitung rata-rata mean (M) maka digunakan rumus sebagai berikut:

$$M = \frac{\sum X}{N}$$

Dari data hasil penelitian diperoleh skor hasil pengetahuan bahan makanan tambahan yaitu :

$$\sum X = 4648 \quad N = 37$$

Jadi,

$$M = \frac{\sum X}{N} = \frac{4648}{37} = 125,6$$

c. Standar Deviasi

Dari data hasil penelitian diperoleh hasil pengetahuan bahan makanan tambahan yaitu :

$$\sum Y = 4648 \quad \sum Y^2 = 591328 \quad N = 37$$

Untuk menghitung harga standar deviasi (SD) dapat digunakan rumus sebagai berikut :

$$SD^2 = \frac{n \sum Y^2 - (\sum Y)^2}{n(n-1)}$$

$$SD = \sqrt{\frac{37 \times 591328 - (4648)^2}{37(37-1)}}$$

$$SD = \sqrt{\frac{275232}{1332}} \quad SD = \sqrt{206,63}$$

$$SD = 14,37$$

UNIVERSITAS NEGERI MEDAN
UNIMED

THE
Character Building
UNIVERSITY

Lampiran 11

IDENTIFIKASI TINGKAT KECENDERUNGAN VARIABEL PENELITIAN

Untuk mengetahui kecenderungan data variabel pengetahuan bahan makanan tambahan (X) dan pemilihan makanan jajanan (Y) digunakan rumus rata-rata ideal (Mi) dan simpangan baku ideal (Sdi). Adapun rumus mencari harga rumus rata-rata ideal (Mi) dan simpangan baku ideal (Sdi) adalah :

$$Mi = \frac{\text{skortertinggi} + \text{skorterenda} h}{2}$$

$$SDi = \frac{\text{skortertinggi} - \text{skorterenda} h}{6}$$

Kemudian dikategorikan menjadi 4 kelompok, yaitu :

Kelompok	F _{absolut}	F _{relatif}	Kategori
Mi + 1,5 Sdi ke atas	n ₁	n ₁ / N x 100	Tinggi
Mi + 1,5 Sdi	n ₂	n ₂ / N x 100	Cukup
Mi - 1,5 Sdi s/d Mi	n ₃	n ₃ / N x 100	Kurang
Mi - 1,5 Sdi ke bawah	n ₄	n ₄ / N x 100	Rendah

Dimana :

N = Jumlah sampel

N = Frekuensi

Mi = Nilai rata-rata ideal

Sdi = Standard deviasi ideal

1. Identifikasi Kecenderungan Pengetahuan bahan makanan tambahan (X)

Dari data hasil penelitian yang diperoleh untuk variabel pengetahuan bahan makanan tambahan (X) diperoleh :

$$Mi = \frac{\text{skortertinggi} + \text{skorterenda} h}{2}$$

$$= \frac{(40 \times 1) + (40 \times 0)}{2}$$

$$= 20$$

$$SDi = \frac{\text{skortertinggi} - \text{skorterenda} h}{6}$$

$$= \frac{(40 \times 1) - (40 \times 0)}{6} = 6,7$$

Berdasarkan hasil perhitungan tersebut dapat diidentifikasi tingkat kecenderungan skor variabel pengetahuan bahan makanan tambahan (X) dengan menggunakan rata-rata ideal (Mi) dan Standard deviasi ideal (Sdi) yang dikategorikan menjadi 4 kelompok, yaitu :

$$\begin{aligned}
 \text{Kategori tinggi} &= >Mi + 1,5 \text{ Sdi} \\
 &= >20 + 1,5.(6,7) \\
 &= >30,05 \\
 \text{Kategori cukup} &= Mi \text{ s/d } Mi + 1,5 \text{ Sdi} \\
 &= 20 \text{ s/d } 20 + 1,5.(6,7) \\
 &= 20 \text{ s/d } 30,05 \\
 \text{Kategori kurang} &= Mi - 1,5 \text{ Sdi s/d } Mi \\
 &= 20 - 1,5.(6,7) \text{ s/d } 20 \\
 &= 9,95 \text{ s/d } 20 \\
 \text{Kategori rendah} &= <Mi - 1,5 \text{ Sdi} \\
 &= <20 - 1,5.(6,7) \\
 &= < 9,95
 \end{aligned}$$

Tabel Tingkat Kecenderungan Variabel Data Pengetahuan Bahan Makanan Tambahan (X)

No.	Interval Kelas	Frekuensi	Persentase (%)	Kategori
1	> 30,05	6	16,22	Tinggi
2	20 - 30,05	27	72,97	Cukup
3	9,95 - 20	4	10,81	Kurang
4	< 9,95	0	0	Rendah
Jumlah		37	100	

Berdasarkan tabel diatas, bahwa dari 37 siswa sebagai sampel penelitian diperoleh sebanyak 6 siswa (16,22%) dengan kategori tinggi, sebanyak 27 siswa (72,97%) dengan kategori cukup, sebanyak 4 siswa (10,81%) dengan kategori kurang, dan sebanyak 0 siswa (0%) dengan kategori rendah. Dengan demikian

dapat disimpulkan bahwa pengetahuan siswa mengenai bahan makanan tambahan tergolong dalam kategori cukup.

2. Identifikasi Kecenderungan Pemilihan Makanan Jajanan (Y)

Dari data hasil penelitian yang diperoleh untuk variabel pemilihan makanan jajanan (Y) diperoleh :

$$\begin{aligned} Mi &= \frac{\text{skortertinggi ideal} + \text{skorterenda h ideal}}{2} \\ &= \frac{(40 \times 4) + (40 \times 1)}{2} = 100 \\ SDi &= \frac{\text{skortertinggi} - \text{skorterenda h}}{6} \\ &= \frac{(40 \times 4) - (40 \times 1)}{6} = 20 \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil perhitungan tersebut dapat diidentifikasi tingkat kecenderungan skor variabel pemilihan makanan jajanan (Y) dengan menggunakan rata-rata ideal (Mi) dan standart deviasi ideal (Sdi) yang dikategorikan menjadi 4 kelompok, yaitu:

$$\begin{aligned} \text{Kategori tinggi} &= >Mi + 1,5 Sdi \\ &= >100 + 1,5.(20) \\ &= >130 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Kategori cukup} &= Mi \text{ s/d } Mi + 1,5 Sdi \\ &= 100 \text{ s/d } 100 + 1,5.(20) \\ &= 100 \text{ s/d } 130 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Kategori kurang} &= Mi - 1,5 Sdi \text{ s/d } Mi \\ &= 100 - 1,5.(20) \text{ s/d } 100 \\ &= 70 \text{ s/d } 100 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Kategori rendah} &= <Mi - 1,5 Sdi \\ &= <100 - 1,5.(20) \\ &= < 70 \end{aligned}$$

Tabel Tingkat Kecenderungan Variabel Data Pemilihan Makanan Jajanan (Y)

No.	Interval Kelas	Frekuensi	Persentase (%)	Kategori
1	> 130	18	48,65	Tinggi
2	100 - 130	19	51,35	Cukup
3	70 - 100	0	0	Kurang
4	< 70	0	0	Rendah
Jumlah		37	100	

Berdasarkan tabel diatas, bahwa dari 37 siswa sebagai sampel penelitian diperoleh sebanyak 18 siswa (48,65%) dengan kategori tinggi , sebanyak 19 siswa (51,35%) dengan kategori cukup, sebanyak 0 siswa (0%) dengan kategori kurang, dan sebanyak 0 siswa(0%) dengan kategori rendah. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pemilihan makanan jajanan tergolong dalam kategori cukup.

Lampiran 12

PERHITUNGAN UJI NORMALITAS

1. Uji Normalitas Pengetahuan Bahan Makanan Tambahan (X)

Uji normalitas yang digunakan uji normalitas liliefors. Untuk melakukan uji normalitas perlu dilakukan perhitungan sebagai berikut :

$$X_1 = 18 \quad \bar{X} = 25,1 \quad Sd = 4,17 \quad N = 37$$

a. Perhitungan Bilangan Baku (Zi)

$$\begin{aligned} Z_i &= \frac{X_1 - \bar{X}}{SD} \\ &= \frac{18 - 25,1}{4,17} \\ &= \frac{-7,1}{4,17} = -1,70 \end{aligned}$$

b. Perhitungan F (Zi)

Dari bilangan (Zi) = -1,70, setelah dikonsultasikan pada tabel kurva normal 0-Z adalah 0,0446

$$S_{(Z_i)} = \frac{F_{kum}}{N} = \frac{2}{37} = 0,0270$$

$$\begin{aligned} F_{(Z_i)} - S_{(Z_i)} &= 0,0446 - 0,0541 \\ &= -0,0095 \end{aligned}$$

Tabel Perhitungan selanjutnya dapat dilihat pada uji normalitas berikut ini :

No	Xi	F	FK	Zi	F (Zi)	S (Zi)	F (Zi) - S (Zi)
1	18	2	2	-1.70	0.0446	0.0541	0.0095
2	19	2	4	-1.46	0.0703	0.1081	0.0378
3	20	2	6	-1.22	0.1112	0.1622	0.0510
4	21	2	8	-0.98	0.1635	0.2162	0.0527
5	22	2	10	-0.74	0.2296	0.2703	0.0407
6	23	3	13	-0.50	0.3085	0.3514	0.0429
7	24	4	17	-0.26	0.3974	0.4595	0.0621
8	25	3	20	-0.02	0.492	0.5405	0.0485
9	26	3	23	0.22	0.5871	0.6216	0.0345
10	27	4	27	0.46	0.6772	0.7297	0.0525
11	28	1	28	0.70	0.758	0.7568	0.0012
12	29	3	31	0.94	0.8264	0.8378	0.0114
13	30	2	33	1.18	0.881	0.8919	0.0109
14	31	1	34	1.41	0.9207	0.9189	0.0018
15	32	2	36	1.65	0.9505	0.9730	0.0225
16	34	1	37	2.13	0.9834	1.0000	0.0166

Dari data diperoleh harga mutlak $[F(Z_i) - S(Z_i)]$ yang terbesar (L_{hitung}) = 0,062. Dari daftar uji liliefors dengan taraf signifikansi 5% ($\alpha = 0,05$) dan $n = 37$ diperoleh harga $L_{tabel} = 0,145$. Jadi diperoleh hasil $L_{hitung} < L_{tabel}$ ($0,062 < 0,145$), sehingga dapat disimpulkan bahwa data **pengetahuan bahan makanan tambahan berdistribusi normal**.

2. Uji Normalitas Pemilihan Makanan Jajanan (Y)

Uji normalitas yang digunakan uji normalitas liliefors. Untuk melakukan uji normalitas perlu dilakukan perhitungan sebagai berikut :

$$X_1 = 101 \quad \bar{X} = 125,6 \quad Sd = 14,37 \quad N = 37$$

a. Perhitungan Bilangan Baku (Z_i)

$$\begin{aligned} Z_i &= \frac{X_1 - \bar{X}}{SD} \\ &= \frac{101 - 125,6}{14,37} \\ &= \frac{-24,62}{14,37} \\ &= -1,71 \end{aligned}$$

b. Perhitungan F (Zi)

Dari bilangan (Zi) = -1,71, setelah dikonsultasikan pada tabel kurva normal 0-Z adalah 0,0436

$$S_{(Zi)} = \frac{F_{kum}}{N} = \frac{1}{37} = 0,0270$$

$$F_{(Zi)} - S_{(Zi)} = 0,0436 - 0,0270 = 0,0166$$

Tabel Perhitungan selanjutnya dapat dilihat pada uji normalitas berikut ini :

No	Yi	F	FK	Zi	F (Zi)	S (Zi)	F (Zi) - S (Zi)
1	101	1	1	-1,71	0,0436	0,0270	0,0166
2	102	2	3	-1,64	0,0505	0,0811	0,0306
3	105	1	4	-1,43	0,0764	0,1081	0,0317
4	106	1	5	-1,36	0,0869	0,1351	0,0482
5	108	1	6	-1,22	0,1112	0,1622	0,0510
6	109	1	7	-1,16	0,123	0,1892	0,0662
7	111	1	8	-1,02	0,1539	0,2162	0,0623
8	112	3	11	-0,95	0,1711	0,2973	0,1262
9	113	1	12	-0,88	0,1894	0,3243	0,1349
10	116	1	13	-0,67	0,2514	0,3514	0,1000
11	126	3	16	0,03	0,512	0,4324	0,0796
12	127	1	17	0,10	0,5398	0,4595	0,0803
13	129	2	19	0,24	0,5948	0,5135	0,0813
14	130	2	21	0,31	0,6217	0,5676	0,0541
15	131	3	24	0,38	0,648	0,6486	0,0006
16	132	1	25	0,45	0,6736	0,6757	0,0021
17	135	2	27	0,65	0,7422	0,7297	0,0125
18	136	1	28	0,72	0,7642	0,7568	0,0074
19	137	3	31	0,79	0,7882	0,8378	0,0496
20	143	2	33	1,21	0,8869	0,8919	0,0050
21	146	1	34	1,42	0,9222	0,9189	0,0033
22	147	2	36	1,49	0,9319	0,9730	0,0411
23	148	1	37	1,56	0,9406	1,0000	0,0594

Dari data diperoleh harga mutlak $[F(Z_i) - S(Z_i)]$ yang terbesar (L_{hitung}) = 0,134. Dari daftar uji liliefors dengan taraf signifikansi 5% ($\alpha = 0,05$) dan $n = 37$ diperoleh harga $L_{tabel} = 0,145$. Jadi diperoleh hasil $L_{hitung} < L_{tabel}$ ($0,134 < 0,145$), sehingga dapat disimpulkan bahwa data pemilihan makanan Jajanan berdistribusi normal.

Lampiran 13

PERHITUNGAN UJI LINEARITAS VARIABEL PENELITIAN

1. Perhitungan Uji Linear Variabel Penelitian Pemilihan Makanan Jajanan (Y) Atas Pengetahuan Bahan Makanan Tambahan (X)

Dalam hal ini tersebut dahulu dicari persamaan regresi sederhana dari pemilihan makanan jajanan (Y) atas pengetahuan bahan makanan tambahan (X), yaitu : $Y = a + bX$

Keterangan :

Y = Variabel Terikat

X = Variabel Bebas

A = Bilangan konstan

B = Bilangan regresi X dan Y

Untuk menghitung koefisien a dan b digunakan rumus sebagai berikut :

$$a = \frac{(\sum Y)(\sum X^2) - (\sum X)(\sum XY)}{N \cdot \sum X^2 - (\sum X)^2} \quad b = \frac{N \cdot \sum X \cdot Y - (\sum X)(\sum Y)}{N \cdot \sum X^2 - (\sum X)^2}$$

Untuk pengujian ini terlebih dahulu dilakukan pengelompokan skor variabel bebas (X) kemudian dikaitkan dengan skor variabel terikat (Y).

$$\begin{array}{ll} \sum X & = 930 & \sum X^2 & = 24002 \\ \sum Y & = 4648 & \sum Y^2 & = 591328 \\ \sum X \cdot Y & = 117588 & N & = 37 \end{array}$$

Selanjutnya koefisien konstanta a dan b dapat diperoleh dengan rumus :

$$a = \frac{(4648)(24002) - (930)(117588)}{37 \cdot 24002 - (930)^2} = 95,13$$

$$b = \frac{37 \cdot 117588 - (930)(4648)}{37 \cdot 24002 - (930)^2} = 1,213$$

Sehingga diketahui persamaan regresi sederhana Y atas X adalah :

$$Y = 95,13 + 1,213X$$

Dengan memasukkan harga yang diperoleh diatas, maka jumlah kuadrat yang berkaitan dengan uji linearitas dan uji keberartian persamaan regresi adalah :

a. Jumlah Kuadrat Total

$$JK (T) = \sum Y^2 = 591328$$

b. Jumlah Kuadrat Regresi JK (a)

$$JK (a) = \frac{(\sum Y)^2}{N} = \frac{(4648)^2}{37} = 583889,3$$

c. Jumlah Kuadrat Regresi JK (b/a)

$$JK (b/a) = b \left\{ (\sum XY) - \left(\frac{(\sum X)(\sum Y)}{n} \right) \right\}$$

$$JK (b/a) = 1,213 \left\{ (117588) - \left(\frac{(930)(4648)}{37} \right) \right\} = 921,75$$

d. Jumlah Kuadrat Sisa JK (S)

$$JK (S) = JK (T) - JK (a) - JK (b/a)$$

$$= 591328 - 583889,3 - 921,75$$

$$= 6516,95$$

e. Jumlah Kuadrat Kekeliruan JK(G)

$$JK(G) = \sum Y^2 - \frac{(\sum Y)^2}{N}$$

Sebelum menghitung jumlah kuadrat kekeliruan JK(G) terlebih dahulu

skor X_1 dikelompokkan. Berikut ini disajikan hasil perhitungan JK(G) :

Perhitungan Jumlah Kuadrat Y Atas X

No.	X	Ni	K	Y	Y ²	ΣY	(ΣY) ²	ΣY ²	JK(G)
1	18	2	1	129	16641	255	65025	32517	4.5
2	18			126	15876				
3	19	2	2	111	12321	248	61504	31090	338
4	19			137	18769				
5	20	2	3	102	10404	245	60025	30853	840.5
6	20			143	20449				
7	21	2	4	131	17161	278	77284	38770	128
8	21			147	21609				
9	22	2	5	148	21904	275	75625	38033	220.5
10	22			127	16129				
11	23	3	6	146	21316	397	157609	52997	460.67
12	23			116	13456				
13	23			135	18225				
14	24	4	7	135	18225	510	260100	66114	1089
15	24			102	10404				
16	24			126	15876				
17	24			147	21609				
18	25	3	8	105	11025	373	139129	46955	578.67
19	25			137	18769				
20	25			131	17161				
21	26	3	9	112	12544	354	125316	41988	216
22	26			130	16900				
23	26			112	12544				
24	27	4	10	131	17161	477	227529	57739	856.75
25	27			109	11881				
26	27			136	18496				
27	27			101	10201				
28	28	1	11	126	15876	126	15876	15876	0
29	29	3	12	143	20449	386	148996	50454	788.67
30	29			106	11236				
31	29			137	18769				
32	30	2	13	129	16641	242	58564	29410	128
33	30			113	12769				
34	31	1	14	130	16900	130	16900	16900	0
35	32	2	15	108	11664	240	57600	29088	288
36	32			132	17424				
37	34	1	16	112	12544	112	12544	12544	0
Σ	930	37		4648	591328				5937,25

f. Jumlah Kuadrat Tuna Cocok (TC)

$$\begin{aligned}
 JK(TC) &= JK(S) - JK(G) \\
 &= 6516,95 - 5937,25 \\
 &= 579,70
 \end{aligned}$$

g. Varians Regresi (S^2_{reg}) = RJK (a)

$$RJK(a) = JK(a) = 583889,3$$

h. Varians Regresi (S^2_{reg}) = RJK (b/a)

$$RJK(b/a) = JK(b/a) = 921,75$$

i. Varians Residu (S^2_{res}) = RJK (S)

$$\begin{aligned}
 RJK(S) &= \frac{JK(S)}{N-2} \\
 &= \frac{6516,95}{37-2} \\
 &= 186,20
 \end{aligned}$$

j. Varians Tuna Cocok (S^2_{TC}) = RJK(TC)

$$\begin{aligned}
 RJK(TC) &= \frac{JK(TC)}{K-2} \\
 &= \frac{579,70}{16-2} \\
 &= 41,41
 \end{aligned}$$

k. Varians Kekeliruan (S^2_{TC}) = RJK(G)

$$\begin{aligned}
 RJK(G) &= \frac{JK(G)}{N-K} \\
 &= \frac{5937,25}{37-16} \\
 &= 282,73
 \end{aligned}$$

l. Uji Kelinearan Persamaan Regresi Fh

$$\begin{aligned}
 F_h &= \frac{RJK(TC)}{RJK(G)} \\
 &= \frac{41,41}{282,73} \\
 &= 0,15
 \end{aligned}$$

Dengan mengkonsultasikan F_{hitung} dan F_{tabel} pada taraf signifikan 5 % dan dk pembilang = $K - 2 = 16 - 2 = 14$ dan dk penyebut = $N - K = 37 - 16 = 21$ diperoleh harga $F_{tabel} = 2,21$. Maka didapatkan $F_{hitung} < F_{tabel}$ ($0,15 < 2,20$). Sehingga dapat disimpulkan bahwa persamaan regresi $\hat{Y} = 95,13 + 1,213X$ adalah linear.

m. Uji Keberartian Persamaan Regresi Fh

$$F_h = \frac{RJK(b/a)}{RJK(s)}$$

$$= \frac{921,75}{186,20} = 4,95$$

Dengan mengkonsultasikan F_{hitung} dan F_{tabel} pada taraf signifikan 5 % dan derajat kebebasan 1: $(N-2) = 1 : 35 = 4,13$. Dengan demikian $F_{hitung} > F_{tabel}$ ($4,95 > 4,13$) sehingga dapat disimpulkan bahwa koefisien arah regresi Y atas X **berarti** dan dinyatakan signifikan pada taraf 5 %.

Lampiran 14

PERHITUNGAN PENGUJIAN HIPOTESIS

Untuk perhitungan hipotesis dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan rumus korelasi *product moment* yaitu :

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

Keterangan :

r_{xy} = Koefisien korelasi antara variabel X dan Y

N = Jumlah sampel

X = Skor tiap item

Y = Skor total

$\sum XY$ = Jumlah skor X dan Y

$(\sum X)^2$ = Kuadrat jumlah skor item (Pengetahuan bahan makanan tambahan)

$(\sum Y)^2$ = Kuadrat jumlah skor total (Pemilihan makanan jajanan)

$\sum X^2$ = Jumlah kuadrat skor item (Pengetahuan bahan makanan tambahan)

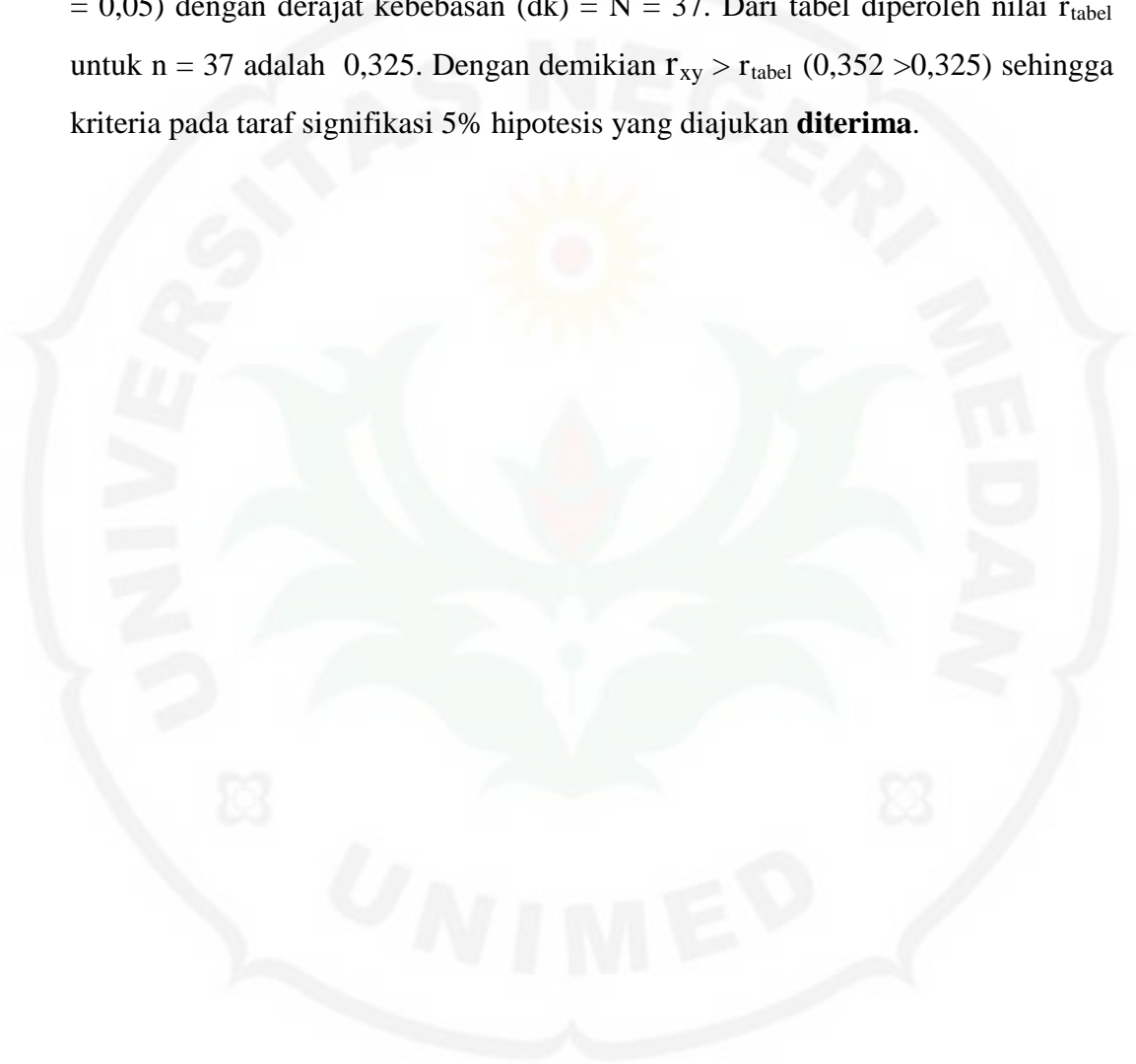
$\sum Y^2$ = Jumlah kuadrat skor total (Pemilihan makanan jajanan)

Data hasil penelitian menunjukkan nilai nilai sebagai berikut :

$$\begin{array}{lll} \sum X & = 930 & \sum X^2 = 24002 & (\sum X)^2 = 8649000 \\ \sum Y & = 4648 & \sum Y^2 = 591328 & (\sum Y)^2 = 21603904 \\ \sum XY & = 117588 & N & = 37 \end{array}$$

$$\begin{aligned} \text{Maka : } r_{xy} &= \frac{(37 \cdot 117588) - (930)(4648)}{\sqrt{\{(37 \cdot 24002) - (930)^2\} \{(37 \cdot 591328) - (4648)^2\}}} \\ r_{xy} &= \frac{(4350756 - 4322640)}{\sqrt{\{888074 - 864900\} \{21879136 - 21603904\}}} \\ r_{xy} &= \frac{28116}{\sqrt{(23174)(275232)}} \\ r_{xy} &= \frac{28116}{\sqrt{(6378226368)}} \\ r_{xy} &= \frac{28116}{79863.80} = 0,352 \end{aligned}$$

Kemudian r_{xy} dibandingkan dengan nilai r_{tabel} pada taraf signifikan 5% ($\alpha = 0,05$) dengan derajat kebebasan (dk) = $N - 1 = 36$. Dari tabel diperoleh nilai r_{tabel} untuk $n = 37$ adalah $0,325$. Dengan demikian $r_{xy} > r_{tabel}$ ($0,352 > 0,325$) sehingga kriteria pada taraf signifikansi 5% hipotesis yang diajukan **diterima**.



THE
Character Building
UNIVERSITY

Lampiran 16

NILAI KRITIS L UJI LILIEFORS

Ukuran Sampel	Taraf Nyata (α)				
	0,01	0,05	0,10	0,15	0,20
n = 4	0,417	0,381	0,352	0,319	0,300
5	0,405	0,337	0,315	0,299	0,285
6	0,364	0,319	0,294	0,277	0,265
7	0,348	0,300	0,276	0,258	0,247
8	0,331	0,285	0,261	0,244	0,233
9	0,311	0,271	0,249	0,233	0,223
10	0,294	0,258	0,239	0,222	0,215
11	0,284	0,249	0,230	0,217	0,206
12	0,275	0,242	0,223	0,212	0,199
13	0,268	0,234	0,214	0,202	0,190
14	0,261	0,227	0,207	0,194	0,183
15	0,257	0,220	0,201	0,187	0,177
16	0,250	0,213	0,195	0,182	0,173
17	0,245	0,206	0,189	0,177	0,169
18	0,239	0,200	0,184	0,173	0,166
19	0,235	0,195	0,179	0,169	0,163
20	0,231	0,190	0,174	0,166	0,160
25	0,200	0,173	0,158	0,147	0,142
30	0,187	0,161	0,144	0,136	0,131
n > 30	$\frac{1,031}{\sqrt{n}}$	$\frac{0,886}{\sqrt{n}}$	$\frac{0,805}{\sqrt{n}}$	$\frac{0,768}{\sqrt{n}}$	$\frac{0,736}{\sqrt{n}}$

Lampiran 18

TABEL NILAI r PRODUCT MOMENT

N	Taraf Signifikan		N	Taraf Signifikan		N	Taraf Signifikan	
	5%	1%		5%	1%		5%	1%
3	0,997	0,999	27	0,381	0,487	55	0,266	0,345
4	0,950	0,990	28	0,374	0,478	60	0,254	0,330
5	0,878	0,959	29	0,367	0,470	65	0,244	0,317
6	0,811	0,917	30	0,361	0,463	70	0,235	0,306
7	0,754	0,874	31	0,355	0,456	75	0,227	0,296
8	0,707	0,834	32	0,349	0,449	80	0,220	0,286
9	0,666	0,798	33	0,344	0,442	85	0,213	0,278
10	0,632	0,765	34	0,339	0,436	90	0,207	0,270
11	0,602	0,735	35	0,334	0,430	95	0,202	0,263
12	0,576	0,708	36	0,329	0,424	100	0,195	0,256
13	0,553	0,684	37	0,325	0,418	125	0,176	0,230
14	0,532	0,661	38	0,320	0,413	150	0,159	0,210
15	0,514	0,641	39	0,316	0,408	175	0,148	0,194
16	0,497	0,623	40	0,312	0,403	200	0,138	0,181
17	0,482	0,606	41	0,308	0,398	300	0,113	0,148
18	0,468	0,590	42	0,304	0,393	400	0,098	0,128
19	0,456	0,575	43	0,301	0,389	500	0,088	0,115
20	0,444	0,561	44	0,297	0,384	600	0,080	0,105
21	0,433	0,549	45	0,294	0,380	700	0,074	0,097
22	0,423	0,537	46	0,291	0,376	800	0,070	0,091
23	0,413	0,526	47	0,288	0,372	900	0,065	0,086
24	0,404	0,515	48	0,284	0,368	1000	0,062	0,081
25	0,396	0,505	49	0,281	0,364			
26	0,388	0,496	50	0,279	0,361			

Lampiran 19**DOKUMENTASI**

Peneliti Sedang Membagikan Tes Pengetahuan Bahan Makanan Tambahan



Siswa Sedang Mengerjakan Tes Pengetahuan Bahan Makanan Tambahan



Peneliti Sedang Membagikan Angket Pemilihan Makanan Jajanan



Siswa Sedang Mengerjakan Angket Pemilihan Makanan Jajanan



Peneliti Sedang Mengumpulkan Angket Pemilihan Makanan Jajanan



Peneliti Dengan Ibu Megah, S. Pd (Guru Pengetahuan Bahan Makanan)



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI MEDAN
FAKULTAS TEKNIK

Jln. Willem Iskandar Psr. V. Kotak Pos No. 1589 Medan 20221
Telp. (061) 6625973. Fax (061) 614002-613319
Laman : www.unimed.ac.id

Nomor : 882 /UN 33.5.8/PL/2015
Lamp : -
Hal : Penugasan Dosen Pembimbing

17 September 2015

Yth Dra. Dwi Diar Estelita, M.Pd
Dosen Jurusan Pend. Tata Boga
Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan

Ketua Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan memberi tugas kepada Saudara, untuk membimbing mahasiswa tersebut di bawah ini:

Nama : Santo Jaya Br Purba
NIM : 5112142007
Jurusan : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Program Studi : Pend. Tata Boga
Dalam pelaksanaan penulis : Skripsi

Hal-hal yang berkaitan dengan pelaksanaan bimbingan yang meliputi judul, jadwal, dan batasan penyelesaian tugas sepenuhnya kami serahkan pada Saudara sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian Surat Penugasan ini kami sampaikan untuk dilaksanakan, atas perhatian dan kerjasamanya yang baik kami ucapkan terima kasih

Mengetahui
a.n. Dekan,
Dosen Pembimbing Bidang Akademik.



Prof. Dr. Sutarno, M.Pd
NIP. 196303201991021001

Ketua Jurusan PKK,

Dr. Dina Ampera, M.Si
NIP. 196503051989032001

Hal : Persetujuan Judul Skripsi
Kepada Yth : Ketua Prodi Pendidikan Tata Boga
FT UNIMED
Di
Medan

Dengan Hormat

Kami Sebagai Pembimbing Skripsi Mahasiswa atas Nama :

Nama : Santo Jaya Br Purba
NIM : 5112142007
Jurusan : PKK
Prodi : Pendidikan Tata Boga (S1)

Menyetujui judul skripsi yang diajukan mahasiswa tersebut
dengan judul :

**“Hubungan Pengetahuan Bahan Makanan Tambahan Dengan Pemilihan
Makanan Jajanan Pada Siswa Di SMK Pencawan Medan”.**

Demikian Surat ini kami perbuat selaku Pembimbing, agar sudi kiranya ibu dapat
Menyetujuinya.

Medan, Januari 2016
Pembimbing Skripsi

Dra. Dwi Diar Estelita, M.Pd
NIP. 19541113 197903 2 001



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI MEDAN

FAKULTAS TEKNIK

Jln. Willem Iskandar Psr. V. Kotak Pos No. 1589 Medan 20221

Telp. (061) 6625973. Fax (061) 614002-613319

Laman : www.unimed.ac.id

Nomor : 883/UN 33.5.8/KM/2016
Lamp : -
Hal : Permohonan Izin Observasi

21 September 2016

Yth. Kepala Sekolah SMK Pencawan Medan
Jl. Bunga Ncole No.50 Kemenangan Tani
Medan

Sehubungan dengan penulisan skripsi, dengan hormat kami mohon kesediaan Saudara memberi izin kepada mahasiswa kami untuk melakukan observasi di Sekolah yang Saudara pimpin. Adapun data mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Santo Jaya Br Purba

NIM : 5112142007

Jurusan : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Program Studi : Pend. Tata Boga

Judul Skripsi : Hubungan Pengetahuan Bahan Makanan Tambahan Dengan Pemilihan Makanan Jajanan Pada Siswa Di SMK Pencawan Medan

Demikian kami sampaikan, atas bantuan dan kerjasama yang baik kami ucapkan terima kasih.

Mengetahui
a.n. Dekan,
Wakil Dekan Bidang Akademik

Prof. Dr. Sumarno, M.Pd
NIP. 196303201991021001

Ketua Jurusan PKK

Dr. Dina Ampera, M.Si
NIP. 196503051989032001



YAYASAN PENDIDIKAN NASIONAL PENCAWAN MEDAN
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
SMK PENCAWAN MEDAN
 IZIN OPERASIONAL NOMOR : 420/11522.PPMP/2012
 Administrasi Perkantoran - Akuntansi - Akomodasi Perhotelan - Busana Butik
 Jasa Boga - Teknik Kendaraan Ringan - Multimedia



Alamat : Jl. Bunga Ncole No. 50 Medan Tuntungan 20136, Telp./Fax. (061) 8363786; Email : smkpercawan@yahoo.co.id

Nomor : 348/104/SMK.P/V/2016
Lampiran : -
Perihal : Ijin Observasi

Kepada Yth,
KETUA JURUSAN PKK
FAKULTAS TEKNIK UNIMED
 di-
T E M P A T.

Dengan Hormat,
 Sehubungan dengan surat saudara No. 883/UN 33.5/KM/2016 tanggal 21 september 2016 tentang Permohonan ijin Observasi, kami pada prinsipnya tidak keberatan sepanjang Mahasiswa saudara yang melaksanakan Observasi mengikuti peraturan dan tata tertib yang berlaku di SMK Pencawan Medan.

Adapun Mahasiswa saudara tersebut adalah :

Nama	: SANTO JAYA BR PURBA
Program Studi	: PENDIDIKAN TATA BOGA
Jurusan	: PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
Fakultas	: TEKNIK
NIM	: 5112142007
Judul	: HUBUNGAN PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN TAMBAHAN DENGAN PEMILIHAN MAKANAN JAJANAN PADA SISWA DI SMK PENCAWAN MEDAN "

Demikian surat ini kami sampaikan atas kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Medan, 03 Oktober 2016
 Kepala Sekolah
 SMK SWASTA
 PENCAWAN
 WESTU UTAMA P,SH.MPd



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI MEDAN

FAKULTAS TEKNIK

Jln. Willem Iskandar Psr. V. Kotak Pos No. 1589 Medan 20221

Telp. (061) 6625973. Fax (061) 614002-613319

Laman : www.unimed.ac.id

Nomor : 339/UN 33.5.8/PL/2017
Lamp : -
Hal : Permohonan Izin Uji Coba Instrumen Penelitian

17 April 2017

Yth. Kepada SMK Cipta Karya Medan
Jln. Selamat No. 73 T
Medan

Dalam rangka penulisan skripsi, dengan hormat kami mohon kesediaan Saudara untuk memberi ijin kepada mahasiswa kami untuk melaksanakan uji coba instrumen di Sekolah yang Saudara pimpin. Adapun data mahasiswa tersebut adalah:

Nama : Santo Jaya Br. Purba
NIM : 5112142007
Jurusan : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : XII
Judul Skripsi : Hubungan Pengetahuan Bahan Makanan Tambahan Dengan Pemilihan Makanan Jajanan Pada Siswa Di SMK Pencawan Medan

Demikian kami sampaikan, atas bantuan dan kerjasama yang baik kami ucapkan terima kasih.

Mengetahui
Wakil Dekan Bidang Akademik

Dr. Rosnelli, M.Pd.
NIP. 196210201989032002

Ketua Jurusan PKK

Dr. Dina Ampéra, M.Si
NIP. 196503051989032001

Tembusan

1. Ketua Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
2. Arsip



YAYASAN NUSA JAYA
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
(SMK) PARIWISATA CIPTA KARYA

Jl. Selamat No. 73-T Simpang Limun Telp. (061) 7865278 - 7879386, Fax. 7879386
 Medan - 20219



NSS : 794076004001

Medan, 26 April 2017

Kepada Yth :

Ketua Jurusan PKK

Fakultas tehnik Universitas Negeri Medan

Jln. Williem Iskandar Medan.-

No : 091/SMK CK/P/II /2017

Perihal : **Persetujuan Uji Coba Instrumen Penelitian .-**

Dengan hormat,

1. Sehubungan dengan Surat Permohonan Uji Coba Instrumen Penelitian tertanggal 17 April 2017 dengan No surat 331/UN.33.5.8/PI/2017 dengan ini SMK Swasta Cipta Karya bahwa yang tersebut di bawah ini :

Nama : **Santo Jaya Br. Purba**
 NIM : **5112142007**
 Jurusan : **Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**
 Semester : **XII**
 Judul Skripsi : **Hubungan Pengetahuan Bahan Makanan Tambahan Dengan Pemilihan Makanan Jajanan Pada Siswa di SMK Pencawan Medan**

Telah melakukan Uji Coba Instrumen Penelitian tertanggal 26 April 2017

2. Demikian surat ini kami sampaikan dan atas kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.



cc. File



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI MEDAN

FAKULTAS TEKNIK

Jalan Willem Iskandar Pasar V Medan Estate - Kotak Pos No. 1589 Medan 20221

Telepon: (061) 66253971, Fax. (061) 6614002 – 6613319

Laman: <http://www.unimed.ac.id>

Nomor : 1413/UN 33.5.1/KM/2017
Lampiran : -
Hal : Permohonan Izin Penelitian

10 Mei 2017

Yth. Kepala SMK Pencawan Medan
Jln. Bunga Ncole No. 50
Medan

Dalam rangka penulisan skripsi, dengan hormat kami mohon bantuan Saudara untuk memberikan izin kepada mahasiswa kami untuk melaksanakan penelitian di Sekolah yang Saudara pimpin. Adapun mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Santo Jaya Br. Purba
NIM : 5112142007
Program Studi : Pendidikan Tata Boga
Jurusan : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik
Judul Penelitian : Hubungan Pengetahuan Bahan Makanan Tambahan Dengan Pemilihan Makanan Jajanan Pada Siswa Di SMK Pencawan Medan

Demikian kami sampaikan, atas bantuan dan kerjasama yang baik kami ucapkan terima kasih.

Mengetahui :
a.n. Dekan,
Wakil Dekan Bidang Akademik

Dr. Rosnelli, M.Pd
NIP. 196210201989032002



YAYASAN PENDIDIKAN NASIONAL PENCAWAN MEDAN
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
SMK PENCAWAN MEDAN
 IZIN OPERASIONAL NOMOR : 420/11522.PPMP/2012
 Administrasi Perkantoran - Akuntansi - Akomodasi Perhotelan - Busana Butik
 Jasa Boga - Teknik Kendaraan Ringan - Multimedia



Alamat : Jl. Bunga Ncole No. 50 Medan Tuntungan 20136, Telp./Fax. (061) 8363786; Email : smkpencawan@yahoo.co.id

Nomor : 721/104/SMK.P/V/2017
Lampiran :-
Perihal : Ijin Penelitian

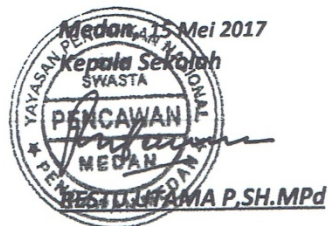
Kepada Yth,
KETUA JURUSAN PKK
FAKULTAS TEKNIK UNIMED
 di-
T E M P A T.

Dengan Hormat,
 Sehubungan dengan surat saudara No. 1413/UN.33.5.1/KM/2017 tanggal 10 Mei 2017 tentang Permohonan ijin Penelitian, kami pada prinsipnya tidak keberatan sepanjang Mahasiswa saudara yang melaksanakan Penelitian mengikuti peraturan dan tata tertib yang berlaku di SMK Pencawan Medan.

Adapun Mahasiswa saudara tersebut adalah :

Nama	: SANTO JAYA Br PURBA
Program Studi	: PENDIDIKAN TATA BOGA
Jurusan	: PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
Fakultas	: TEKNIK
NIM	: 5112142007
Judul	: " HUBUNGAN PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN TAMBAHAN DENGAN PEMILIHAN MAKANAN JAJANAN PADA SISWA DI SMK PENCAWAN MEDAN "

Demikian surat ini kami sampaikan atas kerjasamanya diucapkan terima kasih.





YAYASAN PENDIDIKAN NASIONAL PENCAWAN MEDAN
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
SMK PENCAWAN MEDAN

IZIN OPERASIONAL NOMOR : 420/11522.PPMP/2012

Administrasi Perkantoran - Akuntansi - Akomodasi Perhotelan - Busana Butik
Jasa Boga - Teknik Kendaraan Ringan - Multimedia



Alamat : Jl. Bunga Ncole No. 50 Medan Tuntungan 20136, Telp./Fax. (061) 8363786; Email : smkpcawawan@yahoo.co.id

SURAT KETERANGAN

Nomor : 721/I04/SMK.P/V/2017

Yang bertanda tangan dibawah ini :

NAMA : RESTU UTAMA P,SH,MPd
NIP : -
JABATAN : KEPALA SMK PENCAWAN MEDAN
ALAMAT : JL.Bunga Ncole No.50 Medan Tuntungan

Menerangkan bahwa :

Nama : SANTO JAYA Br PURBA
Program Studi : PENDIDIKAN TATA BOGA
Jurusan : PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
Fakultas : TEKNIK
NIM : 5112142007
Judul : " HUBUNGAN PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN
TAMBAHAN DENGAN PEMILIHAN MAKANAN
JAJANAN PADA SISWA DI SMK PENCAWAN MEDAN "

Benar bahwa Mahasiswa saudara diatas telah melakukan penelitian di SMK Pencawan Medan pada tanggal 16 dan 19 Mei 2017 guna memperoleh data dalam penyusunan Skripsi .

Demikian Surat Keterangan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.





KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
 UNIVERSITAS NEGERI MEDAN
 FAKULTAS TEKNIK
 Jln. Willièm Iskandar Psr.V. kotak Pos No. 1589 Medan 20221
 Telp. (061) 6625973. Fax (061) 614002-613319
 Laman : www.unimed.ac.id

UNDANGAN UJIAN MEJA HIAU
 NOMOR: 103 /UN.33.5.1/KM/2017

JURUSAN : PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA HARI/TANGGAL : RABU, 21 JUNI 2017
 PROGRAM STUDI : PENDIDIKAN TATA BOGASI TEMPAT : RUANG SIDANG FAKULTAS TEKNIK
 PUKUL : 09:00 WIB

Nim	Nama Mahasiswa	Dosen Penguji	Judul
5112142007	Santo Jaya Br. Purba	1. Dra. Dwi Diar Estelita, M.Pd 2. Dra. Riana Friska Siahhaan, M.Pd 3. Dra. Fatma Tresno Ingtyas, M.Si 4. Dr. Esi Emilia, M.Si	Hubungan Pengetahuan Bahan Makanan Tambahan Dengan Pemilihan Makanan Jajanan Pada Siswa Di SMK Pencawan Medan

DOSEN SAKSI :

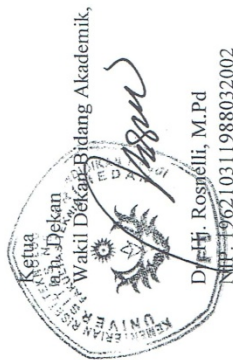
1. Irmiah Nurul Rangkuti, M.Pd

PENGAMBIL BERITA ACARA:

1. Surani, S.Pd

DOSEN PEMBIMBING:

1. Dra. Dwi Diar Estelita, M.Pd



Dyah Rosnelli, M.Pd
 NIP. 196210311988032002

Sejabat
 Ketua Jurusan PKK,

Dr. Dina Ampetra, M.Si
 NIP. 196503051989032001

Tembusan

1. Ketua Jurusan
2. Kabag TU Fakultas Teknik
3. Kasubag Umum dan Pertengkapan Fakultas Teknik
4. Kasubag Pendidikan Fakultas Teknik
5. PUM Fakultas Teknik
6. Arsip

CATATAN: KETERLAMBATAN KEHADIRAN DOSEN PEMBIMBING, DOSEN PENGUJI DAN DOSEN SAKSI DAPAT MEMBATALKAN PELAKSANAAN UJIAN KETERLAMBATAN MAKSIMAL 15 MENIT



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI MEDAN




FAKULTAS TEKNIK

Jalan Willem Iskandar Pasar V Medan Estate -Kotak Pos No. 1589 Medan 20221

Telepon: (061) 66253971, 6613276, 6618754 Fax. (061) 6614002 – 6613319

Laman: <http://www.Unimed.ac.id>

Nama : Santo Jaya Br. Purba
NIM : 5112142007
Jurusan/prodi : PKK/Pend. Tata Boga
Judul Penelitian : Hubungan Pengetahuan Bahan Makanan Tambahan Dengan Pemilihan Makanan Jajanan Pada Siswa Di SMK Pencawan Medan


NO	Uraian Perbaikan	Keterangan	Tanda Tangan
1.	Abstrak Kata Pengantar Bab IV - Hasil Penelitian dan pembahasan Bab V - Kesimpulan dan saran Lampiran 6 Lampiran 12 Lampiran 13	Sudah diperbaiki	Dosen Penguji  <u>Dra. Dwi Diar Estelita, M.Pd</u> NIP. 19541112 197903 2 001
2.	Abstrak Kata Pengantar Bab IV - Hasil Penelitian dan pembahasan Bab V - Kesimpulan dan saran Lampiran 6 Lampiran 12 Lampiran 13	Sudah diperbaiki	Dosen Penguji  <u>Dra. Riana Friska Siahaan, M.Pd</u> NIP.19520907 198003 2 004
3.	Abstrak Kata Pengantar Bab IV - Hasil Penelitian dan pembahasan Bab V - Kesimpulan dan saran Lampiran 6 Lampiran 12 Lampiran 13	Sudah diperbaiki	Dosen Penguji  <u>Dra. Fatma Tresno Ingtvas, M.Si</u> NIP. 19661001 19303 2 002



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI MEDAN

FAKULTAS TEKNIK

Jalan Willem Iskandar Pasar V Medan Estate -Kotak Pos No. 1589 Medan 20221
Telepon: (061) 66253971, 6613276, 6618754 Fax. (061) 6614002 – 6613319
Laman: <http://www.Unimed.ac.id>

4.	Abstrak Kata Pengantar Bab IV - Hasil Penelitian dan pembahasan Bab V - Kesimpulan dan saran Lampiran 6 Lampiran 12 Lampiran 13	Sudah diperbaiki	Dosen Penguji  <u>Dr. Esi Emilia, M.Si</u> NIP. 19541002 197903 2 001
----	---	------------------	--

Dosen Pembimbing Skripsi



Dra. Dwi Djar Estelita, M.Pd
NIP. 19541112 197903 2 001