

SKRIPSI

**PENGARUH PENYULUHAN PEMORSIAN TEMPE
TERHADAP PENGETAHUAN DAN KETERAMPILAN
TENAGA PEMORSIAN DI KATERING ASRAMA
POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA**



**DYAH NUGRAHENI PUTRI
P07131216016**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN YOGYAKARTA
TAHUN 2020**

SKRIPSI

**PENGARUH PENYULUHAN PEMORSIAN TEMPE
TERHADAP PENGETAHUAN DAN KETERAMPILAN
TENAGA PEMORSIAN DI KATERING ASRAMA
POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika



**DYAH NUGRAHENI PUTRI
P07131216016**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN YOGYAKARTA
TAHUN 2020**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi

“PENGARUH PENYULUHAN PEMORSIAN TEMPE TERHADAP
PENGETAHUAN DAN KETERAMPILAN TENAGA PEMORSIAN DI
KATERING ASRAMA POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA”

Disusun oleh :

DYAH NUGRAHENI PUTRI

P07131216016

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

29 Mei 2020

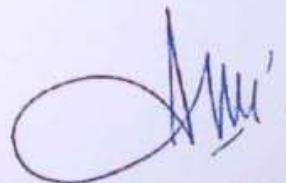
Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Tjarono Sari, SKM, M.Kes
NIP. 196102031985012001



Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH
NIP. 198007192001122002

Yogyakarta, 29 Mei 2020

Ketua Jurusan Gizi

Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si
NIP. 196303241986031001

**HALAMAN PENGESAHAN
SKRIPSI**

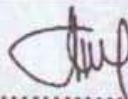
**"PENGARUH PENYULUHAN PEMORSIAN TEMPE TERHADAP
PENGETAHUAN DAN KETERAMPILAN TENAGA PEMORSIAN DI
KATERING ASRAMA POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA"**

Disusun oleh:
DYAH NUGRAHENI PUTRI
P07131216016

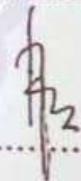
Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji
Pada tanggal: 29 Mei 2020

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

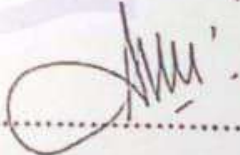
Ketua,
Setyowati, SKM, M.Kes
NIP. 196406211988032002

(.....)

Anggota,
Tjarono Sari, SKM, M.Kes
NIP. 196102031985012001

(.....)

Anggota,
Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH
NIP. 198007192001122002

(.....)

Yogyakarta, 29 Mei 2020

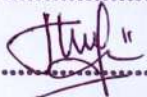
Ketua Jurusan Gizi



Dr. Ir. I Made Arit Gunawan, M.Si
NIP. 196303241986031001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar

Nama : Dyah Nugraheni Putri
NIM : 07131216016
Tanda Tangan : 

Tanggal : 29 Mei 2020

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dyah Nugraheni Putri
NIM : P07131216016
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Jurusan : Gizi

demikian pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneksekutif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas Skripsi saya yang berjudul :

Pengaruh Penyuluhan Pemorsian Tempe Terhadap Pengetahuan dan Keterampilan Tenaga Pemorsian di Katering Asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksekutif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta
Pada tanggal : 29 Mei 2020

Yang menandatangani
METERAI TEMPEL
5085 AHF331 99376
6000
ENAM RIBURUPIAH

(.....)
Dyah Nugraheni Putri

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi pada Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika di Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi ini dapat terwujud atas bimbingan, pengarahan, dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Joko Susilo, SKM, M.Kes, selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si. RD selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
3. Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes, selaku Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
4. Tjarono Sari, SKM, M.Kes, selaku pembimbing utama yang telah memberikan waktu, tenaga, dan pikiran dalam penyusunan skripsi.
5. Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH, selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan waktu, tenaga, dan pikiran dalam penyusunan skripsi.
6. Setyowati, SKM, M.Kes, RD, selaku penguji yang telah memberikan waktu, tenaga, dan pikiran dalam penyusunan skripsi.
7. Pengelola catering Asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang telah mengizinkan untuk dilaksanakannya penelitian ini.
8. Tenaga pemorsian di catering Asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta sebagai subjek penelitian ini.
9. Keluarga yang telah memberikan doa dan dukungan moral maupun material.
10. Teman-teman seperjuangan Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika yang telah memberikan bantuan dan dukungan dalam menyelesaikan skripsi.
11. Semua pihak yang tidak mungkin disebutkan satu-persatu yang ikut membantu baik secara langsung ataupun tidak langsung sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.

Semoga skripsi ini dapat membawa manfaat bagi pengembangan ilmu dan masyarakat.

Yogyakarta, Mei 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRACK	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Keaslian Skripsi	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Telaah Pustaka	8
1. Penyuluhan.....	8
2. Media	10
3. Modul.....	14
4. Pengetahuan	15
5. Keterampilan.....	20
6. Pemorsian Makanan.....	21
7. Standar Porsi Lauk Nabati	24
B. Kerangka Teori	27
C. Kerangka Konsep.....	28
D. Hipotesis	28
BAB III METODE PENELITIAN	29
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	29
B. Subjek dan Objek Penelitian	30
C. Waktu dan Tempat Penelitian.....	31
D. Variable Penelitian.....	31
E. Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	32
F. Jenis Data dan Teknik Pengumpulan Data	33
G. Instrumen Penelitian	34

H. Uji Validitas dan Reabilitas	36
I. Prosedur Penelitian	38
J. Manajemen Data	39
K. Etika Penelitian	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	44
A. Hasil Penelitian	44
B. Pembahasan.....	57
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	70
A. Kesimpulan	70
B. Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN.....	75

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerucut Pengalaman Edgar Dale	11
Gambar 2. Kerangka Teori Penelitian.....	27
Gambar 3. Kerangka Konsep Penelitian	28
Gambar 4. Rancangan Penelitian	29
Gambar 5. Tempe Utuh.....	50
Gambar 6. Spesifikasi Tempe	50

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Satuan Penukar Bahan Makanan Sumber Protein Nabati.....	26
Tabel 2. Kisi-Kisi Kuesioner Pengetahuan tentang Pemorsian Makanan.....	35
Tabel 3. Standar Porsi Tempe	49
Tabel 4. Spesifikasi Tempe	51
Tabel 5. Distribusi Karakteristik Subjek.....	51
Tabel 6. Skor Pengetahuan Tentang Pemorsian Tempe.....	52
Tabel 7. Skor Keterampilan Tentang Pemorsian Tempe	53
Tabel 8. Normalitas Skor Pengetahuan Tentang Pemorsian Tempe.....	54
Tabel 9. Hasil Statistik Uji Paired Sample T-Test Pengetahuan Tenaga Pemorsian.....	55
Tabel 10. Normalitas Skor Keterampilan Tentang Pemorsian Tempe	56
Tabel 11. Hasil Statistik Uji Wilcoxon Keterampilan Tenaga Pemorsian.....	57

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Keterangan Layak Etik	75
Lampiran 2. Persetujuan Setelah Penjelasan (PSP)	76
Lampiran 3. Informed Consent	78
Lampiran 4. Kuesioner Identitas Responden	79
Lampiran 5. Kuesioner Pengetahuan tentang Pemorsian Makanan.....	80
Lampiran 6. Kuesioner Keterampilan tentang Pemorsian Makanan	83
Lampiran 7. Satuan Acara Penyuluhan (SAP).....	84
Lampiran 8. Menu Siklus Katering Asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta	91
Lampiran 9. Media Modul	94
Lampiran 10. Foto Kegiatan	97
Lampiran 11. Rencana Anggaran Penelitian.....	100
Lampiran 12. Jadwal Kegiatan.....	101
Lampiran 13. Uji Validitas Kuesioner	102
Lampiran 14. Uji Reabilitas Kuesioner.....	104
Lampiran 15. Uji Descriptive.....	106
Lampiran 16. Uji Normalitas	107
Lampiran 17. Uji Paired Sample T-Test	110
Lampiran 18. Uji Wilcoxon	111