



UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

FAKULTAS TEKNIK


Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK

KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya 60234

Website : www.ft.unipasby.ac.id E-mail : ft@unipasby.ac.id

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

Form Skripsi-03

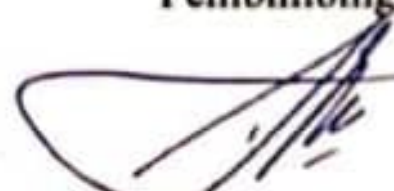
Nama	: Geda Aliyya Namay			
NIM	: 195800037			
Program Studi	: PVKK – Tata Boga			
Pembimbing	: Dr. Susilowati, M.Pd			
Periode Bimbingan	: Gasal /Genap*) Tahun 2022 / 2023			
Judul Proposal	Hubungan Pengetahuan Sanitasi Higiene Dengan Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Kantin Pada Siswa Kejuruan Kuliner SMKN 8 Surabaya			
KEGIATAN KONSULTASI / BIMBINGAN				
No	Tanggal	Materi pembimbingan	Keterangan	Paraf
1	03 Juni 2023	Konsultasi Instrumen Penelitian	<i>Aee</i>	<i>A</i>
2	06 Juni 2023	Konsultasi Pengambilan Data	<i>Aee</i>	<i>A</i>
3	08 Juni 2023	Konsultasi Bab IV	<i>Aee</i>	<i>A</i>
4	26 Juni 2023	Konsultasi Revisi Teknik Analisis Data	<i>Aee</i>	<i>A</i>
5	03 Juli 2023	Konsultasi Pembahasan Bab V	<i>Aee</i>	<i>A</i>
6	07 Juli 2023	Konsultasi Bab V	<i>Aee</i>	<i>A</i>
7	10 Juli 2023	Konsultasi Revisi Bab V	<i>Aee</i>	<i>A</i>
8	11 Juli 2023	Konsultasi Abstrak	<i>Aee</i>	<i>A</i>
Dinyatakan selesai tanggal 17 Juli 2023				

Surabaya, 17 Juli 2023
Mahasiswa,

Mengetahui,
Ketua Program Studi,

Pembimbing,


Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd.
NPP. 0010372/DY


Dr. Susilowati, M.Pd
NIDN. 0722066601


Geda Aliyya Namay



UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

FAKULTAS TEKNIK

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK

KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya 60234
Website : www.ft.unipasby.ac.id E-mail : ft@unipasby.ac.id

FORM REVISI SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Geda Aliyya Namay
NIM : 195800037
Fakultas / Progdi : Teknik / PVKK – Tata Boga
Judul Skripsi : Hubungan pengetahuan sanitasi higiene dengan sikap pemilihan makanan jajanan kantin pada siswa jurusan SMKN 8 Surabaya
Ujian Tanggal : 20 Juli 2023

No Bab.	Tanggal	Materi Konsultasi	Keterangan Catatan	Tanda Tangan Penguji
I	03 Agustus 2023	Abstrak		
II	03 Agustus 2023	Daftar isi		
III	03 Agustus 2023	Hipotesis Penelitian		
IV	03 Agustus 2023	Hasil Penelitian		
V	03 Agustus 2023	Daftar Pustaka		

Disetujui Dosen Penguji
Pada Tanggal, 03 Agustus 2023

Penguji I,
(Agus Ridwan Mbh S.Pd., M.Pd)

Penguji II,
(Dr. Atiqoh M.Pd)

- a. Penyelesaian Revisi paling lambat 2 minggu dari pelaksanaan Ujian Skripsi.
b. Pengetikan, penjilidan, penandatanganan Skripsi dan mengumpulkan Skripsi paling lambat 2 minggu dari revisi.
- Apabila sampai batas waktu tersebut (point 1,a dan b) mahasiswa belum menyelesaikan revisi dan tanda tangan, maka **Ujian dinyatakan Gugur.**
- a. Foto copy Form Revisi diserahkan ke Program Studi.
b. Skripsi yang sudah direvisi diserahkan ke Fakultas tiga eksemplar untuk dijilid.



Unipa Surabaya

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

FAKULTAS TEKNIK

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK

KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya 60234

Website : www.ft.unipasby.ac.id E-mail : ft@unipasby.ac.id

Nomor : 322.9 Ad. [U]/FT/ V/2023
Lamp. : -
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

Surabaya, 17 Mei 2023

Kepada Yth.
Kepala Sekolah SMKN 8 Surabaya
Jln. Kamboja No.18, Ketabang, Surabaya
Di Tempat

Untuk memenuhi tuntutan Kurikulum Jurusan/ Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, dimana mahasiswa diwajibkan untuk menempuh mata kuliah Skripsi / Tugas Akhir, maka dengan ini kami mengajukan permohonan ijin, agar mahasiswa dibawah ini dapat melakukan observasi penelitian dan mengambil data. Adapun mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Geda Aliyya Namay

NIM : 195800037

Prodi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga - Tata Boga

Dengan penelitian yang berjudul “ Hubungan Pengetahuan Sanitasi Hiegiene dengan Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Kantin Pada Siswa Kejuruan Kuliner SMKN 8 Surabaya”. Penelitian dilaksanakan pada tanggal 17 November 2022.

Demikian permohonan ini atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Mengetahui,

Dekan,

Dr. Yunia Dwie Nurcahyanie, ST., MT.

NIP. 19780609 20050 1 2003

Ketua Program Studi,

Agus Ritwan Mbh., S.Pd., M.Pd.

NIDN. 0723087303

KUESIONER PENELITIAN
HUBUNGAN PENGETAHUAN SANITASI HIEGIENE DENGAN SIKAP
PEMILIHAN MAKANAN JAJANAN KANTIN PADA SISWA
KEJUJURAN KULINER SMKN 8 SURABAYA

a. Identitas Responden

Nama :

Umur :

Kelas :

b. Kuisisioner

Penilaian Pengetahuan

- 1) Apakah yang dimaksud dengan sanitasi hiegiene makanan?
 - a. Upaya menghias makanan agar menarik konsumen.
 - b. Upaya pemberdayaan makanan bermutu.
 - c. Upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.
 - d. Upaya peningkatan kesadaran masyarakat tentang pentingnya kebersihan makanan.
- 2) Sebelum mengolah bahan makanan sebaiknya kita melakukan?
 - a. Mencuci bahan makanan dengan air bersih.
 - b. Menjemur bahan makanan dibawah sinar matahari.
 - c. Memasukkannya ke dalam lemari es.
 - d. Memotong, mengupas dan mengiris bahan makanan.
- 3) Perlengkapan yang digunakan saat mengolah makanan adalah?
 - a. Pakaian kerja, tas, sepatu dan laptop
 - b. Pakaian kerja, cangkul, paku dan palu.
 - c. Pakaian kerja, penutup rambut, celemek, sepatu kedap air.
 - d. Pakaian kerja, stetoskop dan thermometer.
- 4) Jika mengobrol saat mengolah makanan hal apa yang akan ditimbulkan?
 - a. Membuat kebisingan di dapur.

- b. Tidak fokus dalam memasak.
 - c. Mampu mencemari makanan jika percikan ludah mengenai makanan.
 - d. Memperlambat pekerjaan.
- 5) Dalam pengolahan makanan sebaiknya menggunakan peralatan seperti apa?
- a. Berbahan stainless steel, tidak rusak dan bersih.
 - b. Alat yang sudah lama tidak dipakai dan tidak berfungsi.
 - c. Berbahan plastic yang mudah terbakar.
 - d. Alat yang sangat mahal dan berkualitas.
- 6) Cara mencuci peralatan pengolahan makanan yang benar adalah?
- a. Peralatan dicuci sesuai dengan penjamah masing – masing.
 - b. Peralatan dicuci oleh konsumen.
 - c. Mencuci dengan air mengalir dan sabun cuci piring.
 - d. Mencuci dengan air mengalir.
- 7) Pengangkutan makanan yang benar seharusnya?
- a. Makanan diangkut dengan keadaan penjamah memakai APD (Alat Pelindung Diri).
 - b. Makanan diangkut tidak menggunakan APD (Alat Pelindung Diri).
 - c. Makanan diangkut dengan kedua tangan.
 - d. Makanan diangkut dengan kereta dorong tertutup.
- 8) Cara penyimpan bahan makanan yang benar adalah?
- a. Bahan makanan harus disimpan di lemari es.
 - b. Bahan makanan harus disimpan di suhu ruang.
 - c. Bahan makanan harus disimpan sesuai dengan jenis bahan (basah/kering).
 - d. Bahan makanan harus disimpan di toples.

- 9) Kenapa makanan yang matang harus segera disajikan?
- Karena dapat mengalami perubahan rasa.
 - Karena makanan dapat tercemar oleh debu atau serangga.
 - Karena dapat mengalami perubahan bentuk.
 - Karena akan meleleh jika tidak segera disajikan.
- 10) Cara penyajian makanan berkuah yang baik agar tidak tercemar adalah?
- Disajikan dengan menggunakan wadah tanpa tutup.
 - Disajikan dengan wadah tertutup dan tidak dicampur dengan makanan lain.
 - Disajikan dengan wadah tertutup dicampur makanan lain.
 - Disajikan dengan wadah tanpa tutup dan dicampur makanan lain.

Penilaian Sikap

- Apakah dalam memilih jajanan di kantin anda mempertimbangkan penjual atau penjamah makanan yang mencuci tangan ketika menyentuh sebelum makanan?
- Apakah dalam memilih jajanan di kantin anda mempertimbangkan penjual atau penjamah makanan yang memakai penutup kepala ketika menyajikan makanan?
- Apakah dalam memilih jajanan di kantin anda mempertimbangkan penjual atau penjamah makanan yang sehat (tidak sedang mengalami sakit, mata, hidung dan mulut atau penyakit infeksi menular) ?
- Apakah dalam memilih jajanan di kantin anda mempertimbangkan penjual atau penjamah makanan yang memiliki kuku yang rapi dan bersih?
- Apakah dalam memilih jajanan di kantin anda mempertimbangkan penjual atau penjamah makanan yang tidak memiliki penyakit kulit seperti panu, kadas, kurap ?

6. Apakah dalam memilih jajanan di kantin anda mempertimbangkan penjual atau penjamah makanan yang memakai sarung tangan dan pencapit ketika menyentuh makanan?
7. Apakah dalam memilih jajanan di kantin anda mempertimbangkan penjual atau penjamah makanan yang memakai apron (celemek)?
8. Apakah dalam memilih jajanan di kantin anda mempertimbangkan penjual atau penjamah makanan yang berpakaian bersih dan rapi ?
9. Apakah dalam memilih jajanan di kantin anda mempertimbangkan penjual atau penjamah makanan yang tidak makan dan menguyah makan ketika mengolah makanan?
10. Apakah dalam memilih jajanan di kantin anda mempertimbangkan penjual atau penjamah makanan yang tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias?
11. Apakah dalam memilih jajanan di kantin anda mempertimbangkan lapak penjual yang memiliki tempat sampah ?
12. Apakah dalam memilih jajanan di kantin anda mempertimbangkan lapak penjual yang memiliki selokan atau pembuangan air limbah ?
13. Apakah dalam memilih jajanan di kantin anda mempertimbangkan lapak penjual yang memiliki tempat pencucian tangan?
14. Apakah dalam memilih jajanan di kantin anda mempertimbangkan lapak penjual yang tidak terdapat tikus atau serangga ?
15. Apakah dalam memilih jajanan di kantin anda mempertimbangkan lapak penjual atau yang tersedia alat pemadam kebakaran ?
16. Apakah dalam memilih jajanan di kantin anda mempertimbangkan penjual atau penjamah makanan yang menggunakan alat yang anti karat, kedap air dan mudah dibersihkan ?

17. Apakah dalam memilih jajanan di kantin anda mempertimbangkan penjual atau penjamah makanan yang menggunakan alat yang dicuci menggunakan sabun deteren ?
18. Apakah dalam memilih jajanan di kantin anda mempertimbangkan penjual atau penjamah makanan yang menggunakan alat yang layak pakai (tidak berkarat dan bengkok) ?
19. Apakah dalam memilih jajanan di kantin anda mempertimbangkan penjual atau penjamah makanan yang menggunakan alat yang bersih?
20. Apakah dalam memilih jajanan di kantin anda mempertimbangkan penjual atau penjamah makanan yang menggunakan alat yang dicuci dengan air mengalir ?

SURAT IZIN PENELITIAN



UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA FAKULTAS TEKNIK

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK

KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya 60234
Website : www.ft.unipgriadiabuana.ac.id E-mail : ft@unipgriadiabuana.ac.id

Nomor : 32.9/Ad. []/FT/ V/2023
Lamp. : -
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

Surabaya, 17 Mei 2023

Kepada Yth.
Kepala Sekolah SMKN 8 Surabaya
Jln. Kamboja No.18, Ketabang, Surabaya
Di Tempat

Untuk memenuhi tuntutan Kurikulum Jurusan/ Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, dimana mahasiswa diwajibkan untuk menempuh mata kuliah Skripsi / Tugas Akhir, maka dengan ini kami mengajukan permohonan ijin, agar mahasiswa dibawah ini dapat melakukan observasi penelitian dan mengambil data. Adapun mahasiswa tersebut adalah :


Nama : Geda Aliyya Namay
NIM : 195800037
Prodi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga - Tata Boga

Dengan penelitian yang berjudul “ Hubungan Pengetahuan Sanitasi Hiegiene dengan Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Kantin Pada Siswa Kejuruan Kuliner SMKN 8 Surabaya”. Penelitian dilaksanakan pada tanggal 17 November 2022.

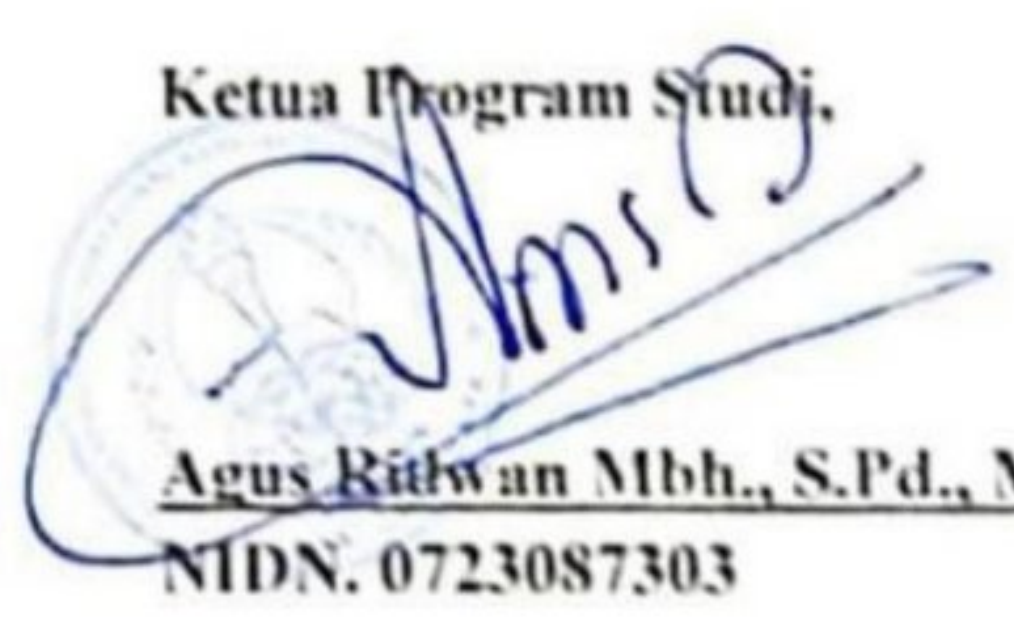
Demikian permohonan ini atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Mengetahui,

Dekan,


Dr. Yunia Dwie Nurcahyani, ST., MT.
NIP. 19780609 20050 1 2003

Ketua Program Studi,


Agus Ritwan Mbh., S.Pd., M.Pd.
NIDN. 0723087303

Lampiran 3

MASTER TABEL DATA
HUBUNGAN PENGETAHUAN SANITASI HIEGIENE DENGAN SIKAP
PEMILIHAN MAKANAN JAJANAN KANTIN PADA SISWA
KEJUJURAN KULINER SMKN 8 SURABAYA

Tabel Pengetahuan

No. Responden	Pengetahuan										Jumlah	Kategori
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
1	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	8	paham
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	paham
3	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	9	paham
4	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	8	paham
5	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	8	paham
6	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	9	paham
7	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	9	paham
8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7	paham
9	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	8	paham
10	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	8	paham
11	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	7	paham
12	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	9	paham
13	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	8	paham
14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	paham
15	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	6	tidak paham
16	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	8	Paham
17	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	10	Paham
18	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	9	Paham
19	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	8	Paham
20	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	Paham
21	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	9	Paham
22	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	9	Paham
23	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	7	Paham
24	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	8	paham

25	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	8	paham
26	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7	paham
27	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	9	paham
28	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	8	paham
29	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	9	paham
30	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	6	Tidak paham
31	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	8	paham
32	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	paham
33	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	9	paham
34	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	8	paham
35	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	8	paham
36	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	9	paham
37	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	9	paham
38	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7	paham
39	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	8	paham
40	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	8	paham
41	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	7	paham
42	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	9	paham
43	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	8	paham
44	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	paham
45	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	6	tidak paham
46	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	paham
47	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	10	paham
48	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	9	paham
49	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	8	paham
50	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	8	paham
51	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	9	paham
52	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	paham
53	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	7	paham
54	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	8	paham
55	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	8	paham
56	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	7	paham

57	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	9	Paham
58	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	Paham
59	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	9	paham
60	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	6	tidak paham

Sikap

No. Responden	Sikap																				Jml	Kategori	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0			
1	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	13	Negatif
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	18	Positif
3	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	15	Negatif
4	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	10	Negatif
5	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	16	Negatif
6	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	18	Positif
7	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	14	Negatif
8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	19	Positif
9	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	18	Positif
10	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	17	Positif
11	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	15	Negatif
12	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	20	Positif
13	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	18	Positif
14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20	Positif
15	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	20	Positif
16	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	13	Negatif
17	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	18	Positif
18	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	15	Negatif
19	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	10	Negatif
20	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16	Negatif
21	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	18	Positif
22	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	14	Negatif
23	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	19	Positif

24	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	18	Positif
25	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	17	Positif
26	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	Negatif
27	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	20	Positif
28	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	18	Positif
29	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	20	Positif
30	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	20	Positif
31	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	13	Negatif
32	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	18	Positif
33	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	15	Negatif
34	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	10	Negatif
35	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	16	Negatif
36	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	18	Positif
37	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	14	Negatif
38	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	19	Positif
39	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	18	Positif
40	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	17	Positif
41	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	15	Negatif
42	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	20	Positif
43	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	18	Positif
44	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20	Positif
45	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	20	Positif
46	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13	Negatif
47	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	18	Positif
48	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	15	Negatif
49	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	10	Negatif
50	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	16	Negatif
51	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	18	Positif
52	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	Negatif
53	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	19	Positif
54	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	18	Positif

55	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	17	Positif
56	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	15	Negatif	
57	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	20	Positif	
58	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	18	Positif	
59	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	20	Positif	
60	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	20	Positif	

Lampiran 4

OUTPUT SPSS ANALISIS BIVARIANT DENGAN UJI CHI-SQUARE

Statistics

		Pengetahuan	Sikap
N	Valid	60	60
	Missing	0	0
Percentiles	100	1.0000	1.0000

Pengetahuan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak paham	4	6.7	6.7	6.7
	Paham	56	93.3	93.3	100.0
	Total	60	100.0	100.0	

Sikap

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	negatif	23	38.3	38.3	38.3
	positif	37	61.7	61.7	100.0
	Total	60	100.0	100.0	

Pengetahuan * Sikap Crosstabulation

		Sikap		Total	
		negatif	positif		
Pengetahuan	Tidak paham	Count	0	4	4
		Expected Count	1.5	2.5	4.0
		% within Pengetahuan	0.0%	100.0%	100.0%
		% within Sikap	0.0%	10.8%	6.7%
		% of Total	0.0%	6.7%	6.7%
	Paham	Count	23	33	56
		Expected Count	21.5	34.5	56.0
		% within Pengetahuan	41.1%	58.9%	100.0%
		% within Sikap	100.0%	89.2%	93.3%
		% of Total	38.3%	55.0%	93.3%
Total		Count	23	37	60
		Expected Count	23.0	37.0	60.0
		% within Pengetahuan	38.3%	61.7%	100.0%
		% within Sikap	100.0%	100.0%	100.0%
		% of Total	38.3%	61.7%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	2.664 ^a	1	.103		
Continuity Correction ^b	1.210	1	.271		
Likelihood Ratio	4.044	1	.044		
Fisher's Exact Test				.288	.135
Linear-by-Linear Association	2.620	1	.106		
N of Valid Cases	60				

a. 2 cells (50,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 1,53.

b. Computed only for a 2x2 table

Lampiran 5

DOKUMENTASI PENELITIAN

