

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, LK, Sulendri, S, Adiyasa, IN dan Taufiqurrahman. 2011. "Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pada Anak Balita BGM Melalui Metode Kelompok Gizi terhadap Peningkatan Status Gizi Anak Balita di Kecamatan Gunung Sari". *Jurnal Kesehatan Prima Vol. 5 No. 2, Agustus 2011*.
- Almatsier, S. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Edisi Revisi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Anonim. 2015a. *Profil Dinas Kesehatan Daerah Merauke*. Merauke: Dinas Kesehatan Kabupaten Merauke.
- Anonim. 2015b. *Profil Dinas Kesehatan Papua*. Papua: Dinas Kesehatan Provinsi Papua.
- Departemen Kesehatan RI. 2014. *Rencana Aksi Nasional. Pencegahan dan Penanggulangan Gizi Buruk 2014-2019*. Jakarta: Depkes. RI.
- Departemen Kesehatan RI. 2016. *Pedoman Praktis Terapi Gizi Medis*. Jakarta: Depkes. RI.
- Edvina. 2015. "Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan Pada Balita Gizi Kurang Usia 6-48 Bulan Terhadap Status Gizi Di Wilayah Puskesmas Sei Tatas Kabupaten Kapuas". *Jurnal Publikasi Kesehatan Masyarakat Indonesia, Vol. 2 No.3, Desember 2015*.
- Hadiwijaya, S. 2011. *Statistika Deskriptif, Parametrik, Korelasional Data*. Edisi Revisi. Jakarta: Salemba Medika.
- Hastono, S.P. 2011. *Analisa Data Kesehatan*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Hidayat, A.A. 2012. *Metode Penelitian Keperawatan dan Teknik Analisis Data*. Edisi Revisi. Jakarta: Salemba Medika.
- Hosang, K.H., Umboh, A, dan Lestari, H. 2017 "Hubungan Pemberian Makanan Tambahan terhadap Perubahan Status Gizi Anak Balita Gizi Kurang di Kota Manado". *Jurnal e-Clinic (eCl), Volume 5, Nomor 1, Januari-Juni 2017*.

- Juhartini, 2016. "Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan Biskuit dan Bahan Makanan Campuran Kelor terhadap Berat Badan dan Hemoglobin Studi Pada Balita Dengan Status Gizi Kurus di Wilayah Kerja Puskesmas Kalumpang Kota Ternate Tahun 2015". *Hospital Majapahit Vol 8 No. 2 Nopember 2016*.
- Kementerian Kesehatan RI, 2011. *Petunjuk Teknis Bantuan Operasional Kesehatan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Lee, Robert D, Nieman, David C. 2010. *Nutritional Assessment*. McGraw-Hill Higher Education. (5th Edition).
- Notoatmodjo, S. 2012. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Edisi Revisi. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. 2013. *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Nursalam. 2013. *Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan: Pendekatan Praktis*. Edisi 3. Jakarta: Salemba Medika.
- Proverawati, A dan Wati, EK. 2010. *Ilmu Gizi Untuk Keperawatan dan Gizi Kesehatan*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Pudjiadi, S. 2011. *Ilmu Gizi Klinis pada Anak*. Jakarta: Balai Penerbit FKUI
- Riskesdas. 2015. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Septiari, B. 2012. *Mencetak Balita Cerdas Dengan Pola Asuh Orang Tua*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Soeprapto. 2010. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Lampung. Diakses di http://bbp2tp.litbang.deptan.go.id/index.php?option=com_content. tanggal 4 Oktober 2017.
- Soetjiningsih. 2016. *Tumbuh Kembang Anak. Edisi 2. Cetakam 6*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Sugiyono. 2014. *Statistika Untuk Penelitian*. Edisi Revisi. Cetakan Kelima. Bandung: CV. Alfabeta.
- Suhardjo. 2013. *Perencanaan Pangan dan Gizi*. Jakarta: Bumi Aksara.

- Supariasa, I.D.N. 2012. *Penilaian Status Gizi*. Edisi Revisi. Jakarta: EGC
- Sutomo, B dan Anggraini, DY. 2010. *Menu Sehat Alami Untuk Balita dan Batita*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka.
- UNICEF Indonesia. 2012. *Ringkasan Kajian Gizi Ibu dan Anak*. Diakses di www.unicef.org/indonesia/id/A6, tanggal 3 Oktober 2017.
- WHO. 2012. *Nutrient Adequacy of Exclusive Breastfeeding for the Term Infant During The First Six Months Of Life*. Geneva.
- Widodo, R. 2012. *Pemberian Makanan, Suplemen, dan Obat Pada Anak*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.

Lampiran 1.**PERMOHONAN MENJADI RESPONDEN**

Kepada Yth.
ibu Calon Responden Penelitian
Di Tempat

Dengan Hormat

Saya yang bertanda tangan dibawah ini adalah mahasiswa program studi ilmu keperawatan Universitas Sahid Surakarta dengan :

Nama : Yuliana Maria Nawipa

NIM : 2015122029

Sedang mengadakan penelitian dengan judul penelitian “Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan Terhadap Status Gizi Kurang Pada Anak Usia 1-3 Tahun di Puskesmas Kelapa V Kota Merauke”.

Penelitian ini tidak akan menimbulkan akibat yang merugikan bagi bapak/ibu/Sdr/i sebagai responden. Kerahasiaan semua informasi akan dijaga dan dipergunakan untuk kepentingan penelitian. Jika bapak/ibu bersedia menjadi responden dalam penelitian ini maka saya mohon kesediaannya bapak/ibu untuk menandatangani lembar kesediaan yang saya lampirkan.

Atas perhatian, kesediaan dan kerjasama bapak/ibu menjadi responden, saya ucapkan terima kasih.

Merauke, Desember 2017

Hormat saya,

(Yuliana Maria Nawipa)

Lampiran 2.**PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN**

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Alamat :

.....

Setelah membaca permohonan Sdri. Yuliana Maria Nawipa untuk berpartisipasi dalam penelitian “Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan Terhadap Status Gizi Kurang Pada Anak Usia 1-3 Tahun di Puskesmas Kelapa V Kota Merauke”. Saya menyatakan tidak keberatan untuk memberikan informasi dan penjelasan yang sebenar-benarnya.

Demikian surat pernyataan ini kami buat dengan sebenar-benarnya untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Merauke, Desember 2017

Yang Menyatakan,

(_____)

Lampiran 3

INSTRUMEN PENELITIAN

Identitas Orang Tua Responden

4. Nama Orang Tua (Inisial atau boleh tidak diisi)

a. Ayah : _____

b. Ibu : _____

5. Usia (mohon diisi lengkap)

a. Ayah : < 20 tahun 31-35 tahun

20-25 tahun > 35 tahun

26-30 tahun

b. Ibu : < 20 tahun 31-35 tahun

20-25 tahun > 35 tahun

26-30 tahun

6. Pekerjaan (mohon diisi lengkap)

a. Ayah : Buruh Karyawan Swasta

Pedagang PNS/TNI/POLRI

Wiraswasta

b. Ibu : Buruh Ibu Rumah Tangga

Pedagang PNS/TNI/POLRI

Wiraswasta

7. Pendidikan (mohon diisi lengkap)

a. Ayah : Tidak Sekolah Tamat SMA

Tamat SD Tamat PT

Tamat SMP

b. Ibu : Tidak Sekolah Tamat SMA

Tamat SD Tamat PT

Tamat SMP

Identitas Responden:

1. Nama (Inisial) : _____
2. Usia : _____
3. Jenis Kelamin : _____
4. Berat Badan : _____
5. Tinggi Badan : _____

Form Lembar Observasi Sebelum/Sesudah Perlakuan

No.	Umur	Berat Badan		Status Gizi		Keterangan
		Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

Menu Pemberian Makanan Tambahan Bubur Kacang Hijau (4-5 orang)

A. Bahan:

1. 250 gr kacang hijau
2. 100 gr gula merah
3. 150 gr gula pasir
4. 2 ruas jari jahe, geprek, iris-iris
5. 1 lembar daun pandan, simpulkan
6. 1 sdt garam
7. 600 ml santan dari 1 buah kelapa
8. 1000 ml air untuk merebus kacang

B. Langkah:

1. Didihkan air dalam panci.
2. Masukkan kacang hijau, jahe, dan pandan. tutup panci. masak dengan api kecil selama \pm 25-30 menit. Selama perebusan, tutup jangan dibuka-buka
3. Setelah kacang pecah dan empuk, masukkan gula merah sisir, gula pasir, dan garam.
4. Aduk pelan hingga gula merah larut.
5. Setelah gula larut, tuangkan santan.
6. Aduk terus secara perlahan agar santan tidak pecah. setelah mendidih, matikan api.

Jus Kacang Hijau (4-5 orang)

A. Bahan:

1. 250 gr kacang hijau
2. 150 gr gula merah
3. 200 gr gula pasir
4. Jahe yang telah dibakar dan dikupas kulitnya sebanyak satu ruas
5. Daun pandan
6. 1 sdt garam
7. Air secukupnya.

B. Langkah:

1. Rendam kacang hijau ke dalam 1 liter air. Buang kacang hijau yang mengapung. Kemudian diamkan selama kurang lebih satu jam hingga kacang hijau pecah kulitnya. Setelah kulit kacang hijau mulai pecah, cuci bersih kacang hijau tersebut kemudian tiriskan.
2. Didihkan kurang lebih 2,5 liter air. Setelah mendidih masukkan kacang hijau yang telah dicuci bersih kedalam air mendidih dan masak hingga empuk. Jangan lupa masukkan gula merah ke dalam panci ketika memasak kacang hijau. Waktu yang diperlukan kurang lebih 15-20 menit.
3. Setelah empuk matikan api dan saring kacang hijau dengan air yang digunakan untuk merebus. Air rebusan jangan dibuang dan sisihkan di dalam wadah tersendiri.
4. Masukkan kacang hijau yang sudah dimasak ke dalam blender. Tambahkan jahe dan gula pasir.

5. Haluskan! Setelah halus, saring kacang hijau yang telah diblender dan masukkan ke dalam air rebusan tadi. Jika ampasnya masih banyak, bisa diblender kemudian di saring lagi.
6. Setelah selesai, rebus sari kacang hijau tersebut hingga mendidih. Campurkan sedikit garam dan juga masukkan daun pandan.
7. Apabila dirasa terlalu kental tambahkan air ketika merebusnya. Dan apabila terasa kurang manis, Anda juga bisa menambahkan gula.

Pudding Kacang Hijau (5-6 orang)

A. Bahan:

1. 250 gr kacang hijau kupas
2. 1000 mL susu sapi/susu UHT
3. 500 mL air
4. 2 bungkus agar plain
5. 350 gr gula pasir

B. Langkah:

1. Cuci kacang hijau kupas.
2. Rendam dalam air (kira-kira 2 jam).
3. Rebus kacang hijau dengan 500 mL air sekali mendidih. Dinginkan.
4. Blender kacang hijau yang sudah direbus sampai lembut.
5. Campurkan bubur kacang hijau, susu, gula pasir dan agar plain. Aduk rata. Rebus sampai mendidih.
6. Masukkan dalam cetakan dan biarkan uap panasnya hilang.
7. Masukkan dalam kulkas dan siap dihidangkan.

Sup Kacang Hijau (5-6 orang)

A. Bahan:

1. 300 gram kacang hijau, cuci, rendam 2 jam, tiriskan
2. 250 gram kentang kupas, potong bentuk dadu ukuran 2 cm
3. 1500 ml air
4. 200 gram kapri, buang pucuk dan tepinya
5. 200 gram tomat, potong-potong
6. 2 batang seledri, potong 1 cm
7. 2 batang daun bawang, potong 1 cm
8. 4 siung bawang putih
9. 1 sdt merica
10. 1 ½ sdm garam

B. Langkah:

1. Masukkan kacang hijau, daging, dan kentang ke dalam panci berisi air. Masak hingga empuk.
2. Ambil kentang. Tumbuk hingga setengah halus, lalu masukkan lagi ke dalam panci.
3. Masukkan kapri dan bumbu halus. Masak sambil sesekali diaduk.
4. Masukkan tomat, seledri, dan daun bawang. Aduk. Tutup panci.
5. Masak selama kurang lebih 5 menit atau hingga semua bahan matang.
6. Angkat. Sajikan segera.

Lampiran 5.

DATA PENELITIAN

Data Identitas Orang Tua Responden

No	Usia Orang Tua		Pekerjaan Orang Tua		Pendidikan Orang Tua	
	Ayah	Ibu	Ayah	Ibu	Ayah	Ibu
1	21 Tahun	19 Tahun	Pedagang	Pedagang	Tamat SMA	Tamat SMA
2	25 Tahun	22 Tahun	Pedagang	Pedagang	Tamat SMA	Tamat SMA
3	24 Tahun	21 Tahun	Pedagang	Wiraswasta	Tamat SD	Tamat SD
4	28 Tahun	26 Tahun	Pedagang	Wiraswasta	Tamat SD	Tamat SD
5	26 Tahun	26 Tahun	Pedagang	Pedagang	Tamat SD	Tamat SD
6	23 Tahun	19 Tahun	Pedagang	Pedagang	Tamat SMA	Tamat SMP
7	19 Tahun	18 Tahun	Buruh	Wiraswasta	Tamat SMP	Tamat SMP
8	27 Tahun	24 Tahun	Wiraswasta	Ibu Rumah Tangga	Tamat PT	Tdk Sekolah
9	30 Tahun	28 Tahun	Buruh	Buruh	Tamat SMP	Tamat SMP
10	29 Tahun	25 Tahun	Wiraswasta	Ibu Rumah Tangga	Tamat SD	Tamat SD
11	24 Tahun	22 Tahun	Pedagang	Wiraswasta	Tamat SD	Tamat SD
12	25 Tahun	21 Tahun	Pedagang	Wiraswasta	Tamat SMP	Tamat SMP
13	18 Tahun	17 Tahun	Pedagang	Pedagang	Tamat SMP	Tamat SMP
14	23 Tahun	21 Tahun	Pedagang	Pedagang	Tamat SMP	Tamat SD
15	38 Tahun	36 Tahun	Wiraswasta	Ibu Rumah Tangga	Tamat PT	Tamat SMP
16	36 Tahun	36 Tahun	Buruh	Buruh	Tamat SD	Tdk Sekolah
17	30 Tahun	25 Tahun	Buruh	Buruh	Tamat SMP	Tamat SMP
18	37 Tahun	36 Tahun	Pedagang	Pedagang	Tamat SD	Tdk Sekolah
19	20 Tahun	20 Tahun	Pedagang	Pedagang	Tamat SD	Tamat SD
20	24 Tahun	22 Tahun	Wiraswasta	Ibu Rumah Tangga	Tamat SD	Tamat SD
21	21 Tahun	20 Tahun	Wiraswasta	Ibu Rumah Tangga	Tamat SD	Tamat SD
22	19 Tahun	18 Tahun	Pedagang	Pedagang	Tamat SD	Tamat SD
23	36 Tahun	29 Tahun	Wiraswasta	Ibu Rumah Tangga	Tamat SMA	Tamat SMA
24	34 Tahun	32 Tahun	Pedagang	Pedagang	Tamat SMA	Tamat SMA

Data Identitas Responden

No	Jenis Kelamin	Usia Anak (Bulan)	Tinggi Badan (cm)	Berat Badan (kg)	
				Sebelum	Sesudah
1	Laki-laki	14	75.15	6.2	6.35
2	Laki-laki	27	82.45	8.25	8.45
3	Laki-laki	24	82.05	7.95	8.15
4	Laki-laki	36	84.85	10.15	10.35
5	Laki-laki	30	84.25	9.15	9.35
6	Laki-laki	13	76.55	6.85	7.05
7	Laki-laki	12	76.75	6.95	7.15
8	Laki-laki	25	84.25	9.15	9.25
9	Laki-laki	36	84.75	10.05	10.2
10	Laki-laki	30	82.25	9.25	9.45
11	Laki-laki	17	79.25	7.35	7.55
12	Perempuan	24	79.75	8.45	8.6
13	Perempuan	12	76.75	6.15	6.25
14	Perempuan	16	79.85	6.85	7.1
15	Perempuan	26	81.55	8.5	8.65
16	Perempuan	29	82.35	8.75	9.05
17	Perempuan	35	84.75	9.95	10.1
18	Perempuan	34	85.95	9.85	10.05
19	Perempuan	23	81.55	8.35	8.55
20	Perempuan	21	82.25	6.75	6.85
21	Perempuan	16	78.95	6.55	6.75
22	Perempuan	14	78.35	6.45	6.55
23	Perempuan	27	82.45	8.55	8.8
24	Perempuan	28	83.75	8.65	8.75

Data Kebutuhan Kalori/Hari

No	Kebutuhan Kalori/Hari	Jumlah Kalori/Hari	Kalori PMT	Jumlah Kalori + PMT / Hari	Kekurangan Kalori/Hari
1	1000	650	250	900	100
2	1000	675	250	925	75
3	1000	625	250	875	125
4	1000	645	250	895	105
5	1000	675	250	925	75
6	1000	650	250	900	100
7	1000	665	250	915	85
8	1000	665	250	915	85
9	1000	700	250	950	50
10	1000	675	250	925	75
11	1000	695	250	945	55
12	1000	675	250	925	75
13	1000	715	250	965	35
14	1000	650	250	900	100
15	1000	665	250	915	85
16	1000	675	250	925	75
17	1000	715	250	965	35
18	1000	650	250	900	100
19	1000	675	250	925	75
20	1000	685	250	935	65
21	1000	725	250	975	25
22	1000	655	250	905	95
23	1000	675	250	925	75
24	1000	715	250	965	35
Rata-rata	1000	674.79	250	924.79	75.21

Lampiran 6.

HASIL UJI DESKRIPTIF RESPONDEN**Frequencies**

		Statistics				
		Jenis Kelamin	Umur	Tinggi Badan	Sebelum	Sesudah
N	Valid	24	24	24	24	24
	Missing	0	0	0	0	0

Frequency Table

		Jenis Kelamin			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Laki-laki	11	45.8	45.8	45.8
	Perempuan	13	54.2	54.2	100.0
	Total	24	100.0	100.0	

		Umur			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	12-24 Bulan	10	41.7	41.7	41.7
	25-36 Tahun	14	58.3	58.3	100.0
	Total	24	100.0	100.0	

		Tinggi Badan			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	75,01-77,50 cm	4	16.7	16.7	16.7
	77,51-80,00 cm	5	20.8	20.8	37.5
	80,01-82,50 cm	9	37.5	37.5	75.0
	82,51-85,00 cm	6	25.0	25.0	100.0
	Total	24	100.0	100.0	

Berat Badan

Sebelum

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 6 kg	7	29.2	29.2	29.2
7 kg	3	12.5	12.5	41.7
8 kg	7	29.2	29.2	70.8
9 kg	5	20.8	20.8	91.7
10 kg	2	8.3	8.3	100.0
Total	24	100.0	100.0	

Sesudah

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 6 kg	5	20.8	20.8	20.8
7 kg	3	12.5	12.5	33.3
8 kg	8	33.3	33.3	66.7
9 kg	4	16.7	16.7	83.3
10 kg	4	16.7	16.7	100.0
Total	24	100.0	100.0	

Lampiran 7.

HASIL UJI UNIVARIAT

		Statistics	
		Sebelum	Sesudah
N	Valid	24	24
	Missing	0	0
Mean		8.1292	8.3063
Median		8.4000	8.5750
Mode		6.85 ^a	6.25 ^a
Std. Deviation		1.29690	1.30612
Variance		1.682	1.706
Range		4.00	4.10
Minimum		6.15	6.25
Maximum		10.15	10.35
Sum		195.10	199.35
Percentiles	25	6.8500	7.0625
	50	8.4000	8.5750
	75	9.1500	9.3250

a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

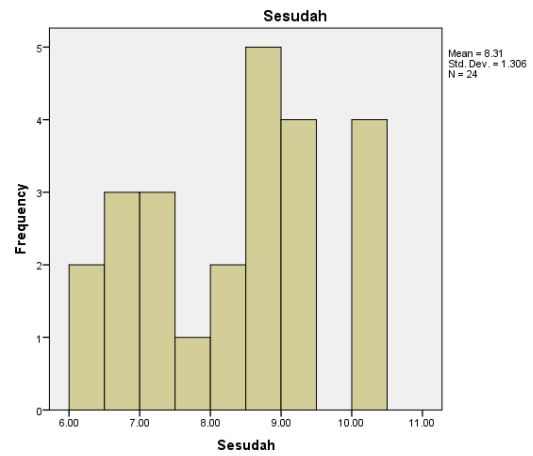
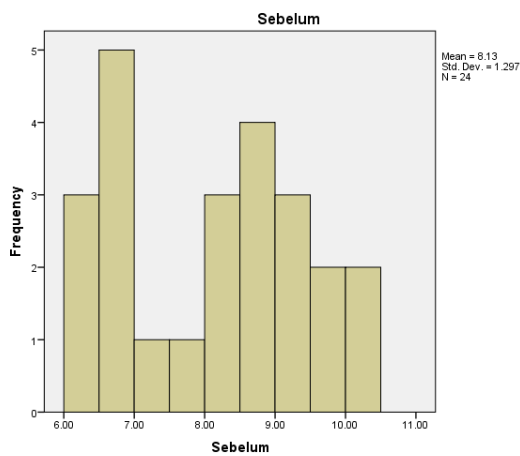
Frequency Table

		Sebelum			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	6.15	1	4.2	4.2	4.2
	6.20	1	4.2	4.2	8.3
	6.45	1	4.2	4.2	12.5
	6.55	1	4.2	4.2	16.7
	6.75	1	4.2	4.2	20.8
	6.85	2	8.3	8.3	29.2
	6.95	1	4.2	4.2	33.3
	7.35	1	4.2	4.2	37.5
	7.95	1	4.2	4.2	41.7
	8.25	1	4.2	4.2	45.8
	8.35	1	4.2	4.2	50.0
	8.45	1	4.2	4.2	54.2
	8.50	1	4.2	4.2	58.3
	8.55	1	4.2	4.2	62.5
	8.65	1	4.2	4.2	66.7
	8.75	1	4.2	4.2	70.8
	9.15	2	8.3	8.3	79.2
	9.25	1	4.2	4.2	83.3
	9.85	1	4.2	4.2	87.5
	9.95	1	4.2	4.2	91.7
10.05	1	4.2	4.2	95.8	
10.15	1	4.2	4.2	100.0	
Total		24	100.0	100.0	

Sesudah

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	6.25	1	4.2	4.2
	6.35	1	4.2	8.3
	6.55	1	4.2	12.5
	6.75	1	4.2	16.7
	6.85	1	4.2	20.8
	7.05	1	4.2	25.0
	7.10	1	4.2	29.2
	7.15	1	4.2	33.3
	7.55	1	4.2	37.5
	8.15	1	4.2	41.7
	8.45	1	4.2	45.8
	8.55	1	4.2	50.0
	8.60	1	4.2	54.2
	8.65	1	4.2	58.3
	8.75	1	4.2	62.5
	8.80	1	4.2	66.7
	9.05	1	4.2	70.8
	9.25	1	4.2	75.0
	9.35	1	4.2	79.2
	9.45	1	4.2	83.3
	10.05	1	4.2	87.5
	10.10	1	4.2	91.7
	10.20	1	4.2	95.8
10.35	1	4.2	100.0	
Total	24	100.0	100.0	

Histogram



Lampiran 8.

HASIL UJI NORMALITAS

Explore

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Sebelum	24	100.0%	0	0.0%	24	100.0%
Sesudah	24	100.0%	0	0.0%	24	100.0%

Descriptives

		Statistic	Std. Error
Sebelum	Mean	8.1292	.26473
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound 7.5815 Upper Bound 8.6768	
	5% Trimmed Mean	8.1273	
	Median	8.4000	
	Variance	1.682	
	Std. Deviation	1.29690	
	Minimum	6.15	
	Maximum	10.15	
	Range	4.00	
	Interquartile Range	2.30	
	Skewness	-.043-	.472
	Kurtosis	-1.265-	.918
	Sesudah	Mean	8.3063
95% Confidence Interval for Mean		Lower Bound 7.7547 Upper Bound 8.8578	
5% Trimmed Mean		8.3074	
Median		8.5750	
Variance		1.706	
Std. Deviation		1.30612	
Minimum		6.25	
Maximum		10.35	
Range		4.10	
Interquartile Range		2.26	
Skewness		-.077-	.472
Kurtosis		-1.240-	.918

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Sebelum	.152	24	.161	.931	24	.102
Sesudah	.145	24	.200 [*]	.936	24	.136

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

a. Lilliefors Significance Correction

Lampiran 9.

HASIL UJI BIVARIAT

T-Test

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Sebelum	8.1292	24	1.29690	.26473
	Sesudah	8.3063	24	1.30612	.26661

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Sebelum & Sesudah	24	.999	.000

Paired Samples Test

		Paired Differences				t	df	Sig. (2-tailed)	
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower				Upper
Pair 1	Sebelum - Sesudah	-.17708	.05312	.01084	-.19951	-.15465	-16.332	23	.000

Lampiran 10

JADWAL PENELITIAN

No	Uraian Kegiatan	2017																2018											
		SEPTEMBER				OKTOBER				NOVEMBER				DESEMBER				JANUARI				FEBRUARI				MARET			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Pengajuan judul	■	■																										
2.	Penelitian pendahuluan		■	■																									
3.	Penyusunan Proposal			■	■																								
4.	Revisi Proposal			■	■	■	■	■	■																				
5.	Seminar Proposal																												
6.	Revisi Proposal									■	■	■	■																
7.	Bab I, II, III													■	■														
8.	Penelitian													■	■	■	■												
9.	Pengolahan Data																	■	■	■	■								
10.	Penyusunan Laporan																					■	■	■	■				
11.	Seminar Skripsi																									■	■		
12.	Revisi Skripsi																									■	■	■	■

