

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena berkat rahma dan karunia-Nya lah penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “Pengaruh Hasil Belajar “Ilmu Gizi” terhadap Kemampuan Menyusun Menu Seimbang untuk Remaja” untuk memenuhi sebagian syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Program Studi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI.

Penulis menyadari bahwa dalam skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan berbagai saran dan kritik yang membangun untuk memperbaiki segala kekurangan yang ditemukan dalam penelitian dan penulisan skripsi ini. Akhirnya besar harapan penulis, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya serta bagi semua pihak umumnya. Amin.

Bandung, Agustus 2016

Penulis

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulisan Skripsi ini tentunya tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Penulis ingin mengucapkan terimakasih sebesar-besarnya pada pihak yang membantu, diantaranya:

1. Dr. Hj. Ai Nurhayati, M.Si selaku dosen pembimbing I dan Ketua Prodi Pendidikan Tata Boga yang telah meluangkan waktu, memberikan pengarah, motivasi dengan penuh kesabaran dan ketelitian, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. Dr. Hj. Rita Patriasih, M.Si selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu, memberikan pengarah, motivasi dengan penuh kesabaran dan ketelitian, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
3. Dr. Ellis Endang Nikmawati, M.Si dan Dr. Ai Mahmudatussa'adah, M.Si selaku dosen partisipan yang telah memberikan masukan dan pengarah kepada penulis untuk perbaikan skripsi ini.
4. Dr. Ade Juwaedah, M.Pd dan Dr. Yulia Rahmawati, M.Si selaku dosen pembimbing akademik yang telah memberikan doa, saran, perhatian, pengarah, bimbingan dan motivasi kepada penulis dari awal sampai akhir studi di Prodi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI.
5. Dra. Sudewi Yogha, M.Pd selaku Ketua Departemen PKK, Dra. As-As Setiawati, M.Si selaku Ketua TPS Departemen PKK, beserta seluruh Dosen dan Staf Administrasi Departemen yang telah memberikan izin, kesempatan, pengarah, mendidik dan membantu penulis untuk melakukan penelitian dan menyelesaikan studi di Departemen PKK FPTK UPI.
6. Drs. Ontahari selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 9 Bandung yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan penelitian skripsi.
7. Guru-guru Program Studi Keahlian Jasa Boga di SMK Negeri 9 Bandung yang telah memberikan izin dan bantuan kepada penulis selama melakukan penelitian.

8. Siswa kelas X Jasa Boga 1, X Jasa Boga 2, X Jasa Boga 3, X Jasa Boga 4, XI Jasa Boga 1, XI Jasa Boga 2, dan XI Jasa Boga 3 yang telah bersedia menjadi responden dalam penelitian ini.
9. Kedua Orang tua yaitu Agus Suparman dan Entin Sulastini, serta seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan moril dan materil, kasih sayang, pengertian, semangat dan doa kepada penulis selama mengikuti kuliah hingga menyelesaikan skripsi ini.
10. Teman dekat Putra Pamungkas S.Pd, Erfah Hikmatulloh, Eki Ruswandi S.Pd, Andy Wibawa Nurrohman S.Pd, Annisa Nurhasanah, Treevanny, dan M.Fiqri Arvyandi yang telah memberikan dukungan moril, doa, motivasi dan membantu mengerjakan skripsi ini.
11. Indah Permata Sari, Ida Farida, Elies Aryanti dan rekan-rekan seperjuangan Prodi Pendidikan Tata Boga 2012 yang telah memberikan motivasi, memberikan masukan, dan membantu dalam penelitian skripsi ini.
12. Teman-teman KKN Tematik UPI 2012 Desa Panyindangan yang telah memberikan motivasi, doa, dan membantu mengerjakan skripsi ini.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMAKASIH.....	ii
ABSTRAK.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Rumusan Masalah Penelitian	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Struktur Organisasi.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
A. Belajar dan Hasil Belajar.....	6
B. Mata Pelajaran Ilmu Gizi di SMK.....	8
1. Tujuan Mata Pelajaran Ilmu Gizi	9
2. Ruang Lingkup Materi Pelajaran Ilmu Gizi	10
3. Kompetensi Menyusun Menu Seimbang untuk Remaja	12
4. Materi Mata Pelajaran Ilmu Gizi	13
a. Zat Gizi Sumber Tenaga	13
b. Zat Gizi Sumber Pembangun	14
c. Zat Gizi Sumber Mineral	15
d. Zat Gizi Sumber Vitamin.....	17
e. DKBM dan DPBM	20
f. Daftar Angka Kecukupan Gizi.....	22
g. Menu Seimbang	24
C. Kemampuan Menyusun Menu Seimbang untuk Remaja	27
D. Penelitian yang Relevan	31
BAB III METODE PENELITIAN.....	38
A. Metode Penelitian.....	38
B. Desain Penelitian.....	39
C. Partisipan	40
D. Populasi dan Sampel	40
1. Populasi	40
2. Sampel	41
E. Instrumen Penelitian.....	42
1. Uji Validasi.....	44
2. Uji Reliabilitas	45
F. Prosedur Penelitian.....	46
G. Analisis Data	47

1. Seleksi Data.....	48
2. Tabulasi Data.....	48
3. Persentase Data dan Konversi Data.....	50
4. Penafsiran Data.....	51
5. Uji Normalitas Distribusi	51
6. Pengujian Hipotesis Penelitian.....	52
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	56
A. Hasil Pengembangan Instrumen Penelitian.....	56
1. Uji Validitas Instrumen	56
2. Reliabilitas	57
B. Pengolahan dan Analisis Data	57
1. Hasil Belajar Ilmu Gizi	57
2. Kemampuan Menyusun Menu Seimbang untuk Remaja	61
3. Pengaruh Hasil Belajar Ilmu Gizi terhadap Kemampuan Menyusun Menu Seimbang untuk Remaja Siswa SMK Negeri 9 Bandung	64
C. Pembahasan Hasil Penelitian.....	66
1. Hasil Belajar Ilmu Gizi	66
2. Kemampuan Menyusun Menu Seimbang untuk Remaja	68
3. Pengaruh Hasil Belajar Ilmu Gizi terhadap Kemampuan Menyusun Menu Seimbang untuk Remaja Siswa SMK Negeri 9 Bandung	73
BAB IV SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI.....	75
A. Simpulan	75
B. Implikasi.....	76
C. Rekomendasi.....	77
DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN.....	81

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Kompetensi Dasar	10
Tabel 2.2. Fungsi Mineral dan Sumbernya.....	15
Tabel 2.3. Sifat dan Bahan Makanan Sumber Vitamin	17
Tabel 2.4. Angka Kecukupan Gizi Rata-Rata Remaja.....	23
Tabel 2.5. Rumus Nilai AMB dari Berat Badan	25
Tabel 2.6. Contoh Menu Sehari untuk Remaja	30
Tabel 3.1. Partisipan Penelitain.....	40
Tabel 3.2. Jumlah Populasi	41
Tabel 3.3. Distribusi Sampel Penelitian.....	42
Tabel 3.4. Klasifikasi Interpretasi Koefisien Validitas	44
Tabel 3.5. Kriteria Reliabilitas Penelitian	45
Tabel 3.6. Pedoman Penskoran	48
Tabel 3.7. Kriteria Persentase Skor.....	51
Tabel 3.8. Pedoman Interpretasi Koefisien Korelasi.....	53
Tabel 4.1. Rata-Rata Hasil Belajar Ilmu Gizi pada Pengetahuan tentang Zat Gizi Sumber Tenaga.....	57
Tabel 4.2. Rata-Rata Hasil Belajar Ilmu Gizi pada Pengetahuan tentang Zat Gizi Sumber Pembangun.....	58
Tabel 4.3. Rata-Rata Hasil Belajar Ilmu Gizi pada Pengetahuan tentang Zat Gizi Sumber Mineral.....	58
Tabel 4.4. Rata-Rata Hasil Belajar Ilmu Gizi pada Pengetahuan tentang Zat Gizi Sumber Vitamin	59
Tabel 4.5. Rata-Rata Hasil Belajar Ilmu Gizi pada Pengetahuan tentang DKBM dan DPBM.....	59
Tabel 4.6. Rata-Rata Hasil Belajar Ilmu Gizi pada Pengetahuan tentang Daftar Angka Kecukupan Gizi.....	59
Tabel 4.7. Rata-Rata Hasil Belajar Ilmu Gizi pada Pengetahuan tentang Menu Seimbang	60
Tabel 4.8. Rata-Rata Persentase Tingkat Pengetahuan Siswa tentang Ilmu Gizi	60
Tabel 4.9. Rata-Rata Kemampuan Menyusun Menu Seimbang untuk Remaja	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1. Persentase Hasil Belajar Ilmu Gizi.....	61
Gambar 4.2. Persentase Kemampuan Menyusun Menu Seimbang untuk Remaja.....	64

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Kisi-Kisi Instrumen	81
Lampiran 2	Pedoman Penskoran <i>Essay Test</i>	83
Lampiran 3	Instrumen Penelitian	87
Lampiran 4	Hasil Olah Data	94
Lampiran 5	Surat-Surat	106
Lampiran 6	Kartu Bimbingan	109