

**PERILAKU KONSUMSI IKAN IBU RUMAH TANGGA**

**DESA JOHO 07, SLEMAN, YOGYAKARTA**

**TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta untuk  
Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



Oleh:

**HARISATUR RIZAKIYAH**

**NIM.14511247010**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**2017**

## PERILAKU KONSUMSI IKAN IBU RUMAH TANGGA

### DESA JOHO 07, SLEMAN, YOGYAKARTA

OLEH:  
HARISATUR RIZAKIYAH  
NIM. 14511247010

#### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk: 1) mengetahui tingkat pengetahuan ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta tentang konsumsi ikan; 2) mengetahui sikap ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta tentang konsumsi ikan; 3) mengetahui tindakan ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta tentang konsumsi ikan.

Penelitian ini merupakan penelitian dengan jenis deskriptif kuantitatif. Penelitian ini dilakukan di desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta, dilaksanakan mulai bulan November 2016 hingga bulan Juli 2017. Populasi dalam penelitian ini adalah ibu rumah tangga desa Joho dengan jumlah 270 ibu rumah tangga dan sampel dalam penelitian ini menggunakan teknik *random sampling* dengan jumlah 152 ibu rumah tangga. Metode pengumpulan data melalui kuesioner (angket) dan lembar *food frequency*. Uji Validitas instrumennya menggunakan korelasi *product moment* dari 30 butir soal angket pengetahuan diperoleh 27 butir soal yang valid, dari 20 butir angket skala sikap diperoleh 20 butir yang valid, dan 20 butir lembar *food frequency* tindakan diperoleh 20 butir yang valid. Uji Reliabilitas menggunakan *Cornbach's Alpha*, dari angket pengetahuan diperoleh sebesar 0,843, angket sikap diperoleh sebesar 0,836 dan angket tindakan diperoleh sebesar 0,949. Teknik analisis data menggunakan teknik analisis deskriptif.

Hasil penelitian ini adalah: (1) Tingkat pengetahuan ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta dalam mengkonsumsi ikan pada kategori sangat baik sebanyak 105 orang (69%), dan pada kategori baik sebanyak 47 orang (31%), jadi dapat disimpulkan bahwa tingkat pengetahuan ibu rumah tangga sebanyak 105 orang (69%) pada kategori sangat baik. (2) Sikap ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta dalam mengkonsumsi ikan yang berada pada kategori sangat baik sebanyak 12 orang (8%), kategori baik sebanyak 132 orang (87%), dan kategori tidak baik sebanyak 8 orang (5%), jadi dapat disimpulkan bahwa sikap ibu rumah tangga sebanyak 132 orang (87%) pada kategori baik. (3) Tindakan ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta dalam mengkonsumsi ikan yang berada pada kategori tidak baik sebanyak 58 orang (38%), dan tindakan yang termasuk pada kategori sangat tidak baik sebanyak 94 orang (62%), jadi dapat disimpulkan bahwa tindakan ibu rumah tangga sebanyak 94 orang (62%) pada kategori sangat tidak baik. Frekuensi makan ibu rumah tangga pada kategori tidak pernah terdapat 138 orang (90,78%) tidak mengkonsumsi ikan salmon dan 139 orang (91,44%) tidak mengkonsumsi belut.

**Kata kunci:** Perilaku konsumsi ibu rumah tangga, ikan, konsumsi ikan.

**THE FISH CONSUMPTION BEHAVIORS OF HOUSEWIVES IN JOHO  
VILLAGE 07, SLEMAN, YOGYAKARTA**

**BY:**

**HARISATUR RIZAKIYAH**

**NIM. 14511247010**

**ABSTRACT**

This study aims to investigate: 1) the levels of the knowledge of housewives in Joho Village 07, Sleman, Yogyakarta, about fish consumption; 2) their attitudes toward fish consumption; and 3) their action in fish consumption.

This was a quantitative descriptive research. This research was conducted in the village of Joho 07, Sleman, Yogyakarta where started from November 2016 until July 2017. The research population comprised of 270 housewives in Joho Village and the research sample consisted of 152 housewives which was selected by random sampling technique. Methods of data collection through questionnaire (questionnaire) and food frequency sheet. The instrument validity test using product moment correlation from 30 items of questionnaire knowledge obtained 27 valid items, from 20 questionnaire of attitude scale obtained 20 valid items, and 20 items of food frequency action variable obtained 20 valid items. Test Reliability using Cornbach's Alpha, from a questionnaire of knowledge gained of 0,843, an attitude questionnaire was obtained at 0,836 and an action questionnaire was obtained at 0,949. Data analysis technique using descriptive analysis technique.

The results of the study are as follows: 1) the levels of the knowledge of housewives in Joho 07, Sleman, Yogyakarta about fish, 105 housewives (69%) are very good and 47 housewives (31%) are good, it can be concluded that 105 housewives (69%) are very good in terms of theirs levels of knowledge; 2) their attitudes toward fish products, 12 houswives (13%) are very good, and 8 housewives (5%) are bad, it can be concluded that 132 housewives (87%) are good in terms of their attitudes; 3) their fish consumption 58 housewives (38%) are poor and 94 housewives (62%) are very poor, it can be concluded that 94 housewives (62%) are very poor in terms of their actions. The frequency of consumption of fish feeds housewives of the village of Joho 07 is at the category's were never 138 people (90,78%) did not consume salmon and 139 people (91,44%) did not consume eel.

**Keywords:** housewives' consumption behaviors, fish, consumption fish.

HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

PERILAKU KONSUMSI IKAN IBU RUMAH TANGGA  
DESA JOHO 07, SLEMAN, YOGYAKARTA

Disusun oleh:

HARISATUR RIZAKIYAH

NIM: 14511247010

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan.

Yogyakarta, 14 Juli 2017

Mengetahui,  
Ketua Program Studi,  
Pendidikan Teknik Boga S1



Dr. Mutiara Nugraheni

NIP. 19770131 200212 2 001

Disetujui,  
Dosen Pembimbing



Andian Ari Anggraeni, M. Sc

NIP.19780911 200212 2 002

**HALAMAN PENGESAHAN**

Tugas Akhir skripsi

**PERILAKU KONSUMSI IKAN IBU RUMAH TANGGA  
DESA JOHO 07, SLEMAN, YOGYAKARTA**

Disusun oleh:

**HARISATUR RIZAKIYAH**

NIM: 14511247010

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi  
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Pada tanggal *14 Juli* 2017


**TIM PENGUJI**

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Andian Ari Anggraeni, M.Sc Ketua Penguji/Pembimbing		<i>23 Agustus 2017</i>
Dr. Mutiara Nugraheni Sekretaris		<i>23 Agustus 2017</i>
Dr. Badraningsih L, M.Kes Penguji		<i>23 Agustus 2017</i>

Yogyakarta, 2017

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,

  
**Dr. Widarto, M. Pd.**

NIP. 19631230 198812 1 001 *dk*

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Harisatur Rizakiyah

NIM : 14511247010

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : PERILAKU KONSUMSI IKAN IBU RUMAH TANGGA  
DESA JOHO 07, SLEMAN, YOGYAKARTA.

menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, 14 Juli 2017

Yang menyatakan,



Harisatur Rizakiyah

NIM. 14511247010

## MOTTO

“YOU CAN IF YOU THINK YOU CAN”

“The day will come when you look back on your life and wonder ‘How did I get here”.

“To get whay you love, you must first be patient with what you hate” (Al-Ghazali).

“Nilai seseorang itu ditentukan dari keberaniannya memikul tanggung jawab,  
mencintai hidup dan pekerjaannya”. (Khalil Gibran)

“من جد جد جد” Siapa yang bersungguh-sungguh maka dia akan berhasil”. (El-Mahbub)

“Bahkan setelah daun jatuh, lalu Allah mengantikan dengan kuncup yang tumbuh  
menjadi ranting yang kuat”. (Gemerlap senja)

“Dia seperti inspirasi bagiku, dia membuatku melihat cinta dari sisi yang positif.

Dia seperti kekuatan yang mendukungku untuk menjadi lebih baik”

(Crazy Little Thing Called Love)

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Melalui ucapan syukur atas kehadiran Allah SWT dan sholawat kepada Nabi Muhammad SAW, saya persembahkan karya sederhana ini kepada:

- ❖ Kedua orang tua tercinta, yang selalu memberikan segala yang saya mau dari berupa perhatian, kasih sayang dan cinta, semangat dan motivasi, pendidikan sosial dan pendidikan hidup, serta do'a yang tidak pernah henti-hentinya yang selalu dikirimkan kedua orang tua saya kepada Allah SWT untuk saya.
- ❖ Kedua kakak tersayang, yang selalu memberikan perhatian, kasih sayang dan cinta, semangat dan motivasi, serta do'a yang selalu dikirimkan untuk saya.
- ❖ Sahabat Comels (Abi, Dita, Mega, Idha, Laili, Yarra, Anggar, Agus, Arif, Yanto, Ghazali) yang telah berjuang bersama selama ini, terimakasih karena kalian selalu ada buat saya, selalu bersedia membantu saya, memberikan semangat, dan segala hal yang sudah kita lalui bersama baik senang maupun sedih selama ini.
- ❖ Sahabat Complicess (Fitroh, Cuik, dan Krispin) yang telah menyemangati dan membantu saya selama mengerjakan skripsi di kosan.
- ❖ Semua pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu, terimakasih kepada kalian semua atas doa dan dukungan yang diberikan kepada saya.
- ❖ Almamater tercinta, Universitas Negeri Yogyakarta atas kesempatan yang diberikan kepada saya untuk memperoleh ilmu yang bermanfaat.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT, atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul “Perilaku Konsumsi Ikan Ibu Rumah Tangga Desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta” dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Andian Ari Anggraeni, M. Sc, selaku Dosen Pembimbing dan ketua penguji TAS yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi.
2. Dr. Mutiara Nugraheni selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga, selaku validator instrument penelitian TAS dan selaku sekretaris penguji yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksanakan sesuai dengan tujuan.
3. Dr. Badraningsih L, M.Kes selaku penguji yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap Tugas Akhir Skripsi.
4. Dr. Widarto, M. Pd selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
5. Kepala Dukuh Desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta yang telah memberi ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
6. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, 14 Juli 2017

Penulis,

Harisatur Rizakiyah

NIM. 14511247010

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
HALAMAN JUDUL.....	i
ABSTRAK.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN.....	v
SURAT PERNYATAN.....	vi
HALAMAN MOTTO.....	vii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	7
C. Batasan Masalah.....	8
D. Rumusan Masalah.....	8
E. Tujuan Penelitian.....	9
F. Manfaat Penelitian.....	9
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA.....</b>	
A. Kajian Teori.....	10
1. Perilaku.....	10
2. Konsumsi Makan Ikan.....	20
3. Ikan.....	28
4. Ibu Rumah Tangga.....	44
5. Desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta.....	49
B. Hasil Penelitian yang Relevan.....	50
C. Kerangka Pemikiran.....	53
D. Pertanyaan dan Hipotesis Penelitian.....	55
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	
A. Jenis Penelitian.....	56
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	56
C. Populasi dan Sampel.....	56
D. Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	58
E. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian.....	60
F. Validitas dan Reliabilitas Instrumen.....	68
G. Teknik Analisis Data.....	71
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	
A. Hasil Penelitian.....	76
1. Deskripsi Data.....	76
2. Pengetahuan Ibu Rumah Tangga Desa Joho 07.....	81

3. Sikap Ibu Rumah Tangga Desa Joho 07 .....	84
4. Tindakan Ibu Rumah Tangga Desa Joho 07.....	86
B. Hasil Pembahasan Penelitian.....	90
1. Pengetahuan Ibu Rumah Tangga Desa Joho 07 .....	90
2. Sikap Ibu Rumah Tangga Desa Joho 07 .....	92
3. Tindakan Ibu Rumah Tangga Desa Joho 07.....	93
<b>BAB V PENUTUP</b> .....	
A. Simpulan .....	95
B. Implikasi .....	96
C. Keterbatasan Penelitian .....	96
D. Saran .....	97
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	98
<b>LAMPIRAN</b> .....	101

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Alur Kerangka Berfikir .....	53
Gambar 2. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Variabel Pengetahuan .....	82
Gambar 3. Diagram <i>Pie Chart</i> Distribusi Frekuensi Variabel Pengetahuan.....	83
Gambar 4. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Variabel Sikap .....	85
Gambar 5. Diagram <i>Pie Chart</i> Distribusi Frekuensi Variabel Sikap .....	86
Gambar 6. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Variabel Tindakan.....	87
Gambar 7. Diagram <i>Pie Chart</i> Distribusi Frekuensi Variabel Tindakan.....	88

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Penggolongan Hasil Perikanan Laut .....	30
Tabel 2. Bagian Anggota Tubuh Ikan, Komponen Utama Dan Pemanfaatannya .	34
Tabel 3. Kandungan Zat Gizi Ikan.....	35
Tabel 4. Kebutuhan Asam Amino Dan Jumlah Yang Dapat Disumbangkan Dari Daging ikan .....	37
Tabel 5. Pengamatan Parameter Ikan Segar Dan Ikan Yang Mutunya Buruk .....	40
Tabel 6. Hasil Olahan Fermentasi Ikan .....	44
Tabel 7. Jumlah Populasi Desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta .....	57
Tabel 8. Jumlah Sampel Desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta.....	58
Tabel 9. Kategori Penilaian Food Frequency .....	63
Tabel 10. Kisi-kisi Instrumen Tes (Pilihan Ganda).....	64
Tabel 11. Kategori Penilaian Pengetahuan .....	65
Tabel 12. Kisi-kisi Instrumen Angket (kuesioner) .....	65
Tabel 13. Kriteria Penskoran Angket Sikap Berdasarkan Skala Likert. ....	66
Tabel 14. Lembar Food Frequency.....	67
Tabel 15. Kriteria Penskoran Angket Tindakan Berdasarkan Skala Likert.....	67
Tabel 16. Interpretasi Nilai r Pada Validasi .....	69
Tabel 17. Interpretasi Nilai r Pada Reliabilitas .....	71
Tabel 18. Data Hasil Reliabilitas .....	71
Tabel 19. Kategori Kecenderungan.....	74
Tabel 20. Data Karakteristik Subjek Penelitian.....	76
Tabel 21. Pendapatan Ibu Rumah Tangga .....	80
Tabel 22. Pekerjaan Ibu Rumah Tangga.....	80
Tabel 23. Distribusi Frekuensi Variabel Pengetahuan.....	82
Tabel 24. Distribusi Kategorisasi Variabel Pengetahuan.....	83
Tabel 25. Distribusi Frekuensi Variabel Sikap.....	84
Tabel 26. Distribusi Kategorisasi Variabel Sikap.....	85
Tabel 27. Distribusi Frekuensi Variabel Tindakan .....	87
Tabel 28. Distribusi Kategorisasi Variabel Tindakan .....	88
Tabel 29. Distribusi Frekuensi Konsumsi Ikan.....	89

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia sebagai negara kepulauan terbesar di dunia sebagian besar wilayahnya berupa perairan (laut, payau dan tawar). Salah satu ciri perikanan tropis seperti Indonesia adalah sumber dayanya terdiri dari aneka ragam jenis ikan. Melimpahnya kekayaan laut tersebut ternyata belum dimanfaatkan secara optimal. Hal itu disebabkan oleh berbagai faktor diantaranya adalah belum optimalnya manajemen pemberdayaan potensi kelautan dan perikanan, terbatasnya teknologi penangkapan dan pengolahan, ketergantungan pada musim, serta relatif masih rendahnya konsumsi ikan masyarakat (Sulistyo *et al.* 2004).

Berdasarkan perhitungan angka konsumsi ikan dari Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) BPS *trend* konsumsi ikan selama tahun 2011-2015 menunjukkan peningkatan sebesar 6,27% yang merupakan hasil kampanye dan kegiatan tentang gemar ikan kepada masyarakat. Rata-rata konsumsi ikan sebesar 36,12 kg/kapita/tahun. Berdasarkan data 2013-2014, Provinsi DI Yogyakarta merupakan provinsi yang memiliki tingkat konsumsi ikan rendah, yaitu hanya sebesar 21,74 kg/kapita/tahun. Namun, data pertumbuhan konsumsi ikan menunjukkan bahwa Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki potensi dalam meningkatkan konsumsi terhadap komoditas ikan pertahunnya (30,96%) ([kkp.go.id/wp-content/uploads/2016/05/konsumsi-ikan-naik-dalam-5-tahun-terakhir.pdf](http://kkp.go.id/wp-content/uploads/2016/05/konsumsi-ikan-naik-dalam-5-tahun-terakhir.pdf)).

Masalah gizi di Indonesia dan negara berkembang pada umumnya masih

di dominasi oleh Kurang Energi Protein (KEP), masalah anemia besi, Gangguan Akibat Kurang Iodium (GAKI), dan masalah Kurang Vitamin A (KVA). Secara umum masalah gizi di Indonesia terutama KEP masih lebih tinggi di banding negara ASEAN lainnya. Malnutrisi yaitu gizi buruk atau Kurang Energi Protein (KEP) dan defisiensi mikronutrien merupakan masalah yang membutuhkan perhatian khusus terutama di negara-negara berkembang, yang merupakan faktor risiko penting terjadinya kesakitan dan kematian pada ibu hamil dan balita (Krisnansari, Diah, 2010).

Faktor yang menyebabkan terjadinya kejadian malnutrisi menurut data dari *United Nations Children's Fund* (UNICEF) terdapat dua penyebab langsung terjadinya kasus gizi buruk, yaitu kurangnya asupan gizi dari makanan dan akibat terjadinya penyakit yang menyebabkan infeksi. Kurangnya asupan gizi bisa disebabkan oleh terbatasnya jumlah makanan yang dikonsumsi atau makanannya tidak memenuhi unsur gizi yang dibutuhkan. Sedangkan, malnutrisi yang terjadi akibat penyakit disebabkan oleh rusaknya beberapa fungsi organ tubuh sehingga tak bisa menyerap zat-zat makanan secara baik (Handono, Priyo, 2010).

Permasalahan malnutrisi di Indonesia saat ini cenderung terjadi peningkatan di tiap-tiap provinsi yang ada di Indonesia termasuk di provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY). Status gizi balita berdasarkan Berat Badan per Tinggi Badan (BB/TB) di Daerah Istimewa Yogyakarta menunjukkan prevalensi status gizi balita sangat kurus 2,6% dan kurus 6,5% (KemenKes 2012). Pada tahun 2010 angka kejadian balita gizi buruk berturut-turut di kabupaten DIY adalah: Kulonprogo 0,88%, Bantul 0,58%, Gunung Kidul 0,70%, Sleman 0,66% dan Kota Yogyakarta 1,01% dari 17.676 balita yang ditimbang

(Profil DIY, 2010). Hasil pemantauan status gizi dari tahun 2002 sampai dengan 2010 menunjukkan terjadi peningkatan pada tahun 2004 dan tahun 2005. Tahun 2006 presentase gizi buruk sama dengan tahun 2005 dan mengalami penurunan sampai dengan 2008, namun mengalami peningkatan kembali pada tahun 2009 dan 2010 (DinKes Kota Yogyakarta, 2011). Kota Yogyakarta menjadi kabupaten tertinggi angka gizi buruk di Daerah Istimewa Yogyakarta.

Penyakit infeksi dapat menyebabkan kekurangan gizi, atau sebaliknya kurang gizi juga menyebabkan terjadinya penyakit infeksi. Terjadinya hubungan timbal balik antara kejadian penyakit infeksi dan gizi kurang maupun gizi buruk. Balita yang menderita gizi buruk akan mengalami penurunan daya tahan tubuh, sehingga rentan terhadap penyakit infeksi. Disisi lain balita yang menderita sakit infeksi akan cenderung menderita gizi buruk (Depkes, 2008). Penyakit infeksi memiliki resiko yang buruk terhadap balita, resiko yang dapat terjadi adalah pengaruh padapertumbuhan otak dan dilaporkan bahwa pertumbuhan otak dan perkembangan intelektual serta dapat menurunkan produktivitas hingga 20-30% (Depkes RI, 2005).

Protein adalah salah satu bio-makromolekul yang penting perananyadalam makhluk hidup. Protein adalah senyawa organik kompleks yang merupakanpolimer dari monomer-monomer asam amino yang terhubung satu sama laindengan ikatan peptida (Tony Sarr, 2014: 28). Protein mempunyai fungsi pentingdalam regenerasi jaringan pada saat masa pertumbuhan dari anak-anak, remaja, masa hamil dan menyusui, masa sakit sampai proses penyembuhan serta padaorang dewasa dan lanjut usia. Protein juga diperlukan regenerasi kulit dan seldarah merah, serta pertumbuhan rambut dan kuku. Protein ini berfungsi

dalam menguatkan jaringan tubuh yang masih sangat rentan pada usia anak-anak dan pembentukan jaringan-jaringan baru dan pemeliharaan jaringan tubuh.

Sumber protein berasal dari baik hewani seperti susu, telur, daging, dan ikan yang merupakan sumber protein baik dan sumber protein nabati berasal dari kacang-kacangan terutama kedelai. Protein diabsorpsi oleh tubuh dalam bentuk asam-asam amino, asam amino tersebut dipecah dalam sel untuk disintesis kembali menjadi zat lain yang mengandung energi. Kekurangan protein dapat menyebabkan gejala pertumbuhan dalam tubuh kurang baik, daya tahan tubuh menurun, rentan terhadap penyakit, daya kreatifitas dan daya kerja merosot.

Mengonsumsi energi untuk kebutuhan dalam tubuh juga harus diperhatikan karena, jika berlebihan dalam mengonsumsi energi dari kebutuhan akan menimbulkan kegemukan pada tubuh. Begitu juga sebaliknya jika kekurangan konsumsi energi untuk tubuh maka akan menyebabkan berat badan berkurang. Kekurangan energi dari konsumsi makanan menyebabkan tubuh mengambil cadangan energi yang tersimpan dalam tubuh, jika hal tersebut terjadi terus menerus maka seseorang dapat menjadi kurang gizi, khususnya kurang energi. Terpenuhi ataupun tidak makanan yang dikonsumsi setiap individu secara kuantitatif dapat diperkirakan dari nilai energi yang dikandung dalam tubuhnya. Secara kuantitatif kita dapat memperkirakan makanan dari besarnya sumbangan protein terhadap energi pada tubuh. Sehingga dapat dikatakan apabila kecukupan akan energi dan protein telah terpenuhi maka zat-zat gizi lain pada tubuh telah dipenuhi. Protein adalah generator cadangan bagi tubuh yang digunakan sebagai energi setelah karbohidrat dan lemak (Suryani, 2008: 43).

Kebutuhan dasar manusia yaitu energi setelah menginjak remake antarapria dan wanita adalah berbeda baik itu dalam hal jumlah maupun mutu pangan. Pria membutuhkan lebih banyak makanan dalam bentuk jumlah sedangkan wanita membutuhkan lebih banyak makanan tetapi dalam bentuk mutu. Sementara menurut Susianto (2014:35), manusia hanya memerlukan 10-12% protein per hari. Jumlah tersebut setara dengan 45 gram protein per hari bagi wanita dan 55 gram protein per hari bagi pria.

Perikanan sebagai salah satu sub sektor pertanian mempunyai kedudukan yang unik dan spesifik dalam Pola Dasar Pembangunan Nasional, yang perlu mendapat perhatian khusus mengingat dominannya faktor-faktor geografis, hidrografis, serta jenis flora dan fauna perikanan yang sangat beragam. Peranan sub sektor perikanan dalam pembangunan nasional terutama adalah menghasilkan bahan pangan protein hewani, mendorong pertumbuhan agroindustri melalui penyediaan bahan baku, meningkatkan devisa melalui peningkatan ekspor hasil perikanan, menciptakan kesempatan kerja, peningkatan pendapatan dan kesejahteraan petani nelayan, serta menunjang pembangunan daerah (Dinas Perikanan Surakarta, 2000).

Ikan menjadi salah satu makanan yang sangat sehat dan berkualitas bagi tubuh manusia yang memakannya. Sebagai bahan pangan, kedudukan ikan menjadi sangat penting karena ikan merupakan sumber protein hewani yang potensial karena mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh, disamping itu nilai biologisnya mencapai 90%, dengan jaringan pengikatnya sedikit sehingga mudah dicerna (Mutiara, 2013:127).

Kandungan gizi pada ikan seperti mineral, nutrisi dan vitamin yang mampu memberikan manfaat luar biasa bagi kesehatan tubuh. Mengonsumsi

ikan kecil juga merupakan sumber kalsium (Ca) yang baik sekali bagi anak-anak yang sedang tumbuh dan bagi ibu hamil atau sedang menyusui. Dengan mengkonsumsi ikan, maka kita dapat mencegah penyakit CVD, seperti hipertensi, arteriosklerosis dan penyakit jantung koroner. Bahkan beberapa peneliti ada yang menyimpulkan jika kita mengkonsumsi ikan dengan baik dan benar dua porsi dalam seminggu, maka akan mengurangi risiko kematian akibat penyakit jantung 3x lipat (Achmad, 1999:116-1167).

Banyaknya manfaat konsumsi ikan ini seharusnya sudah disadari oleh setiap lapisan masyarakat, namun pada dasarnya perilaku konsumsi ikan dipengaruhi oleh wawasan dan pengetahuan mengenai asupan gizi. Selain itu latar belakang sosial masyarakat setempat juga dapat mempengaruhi perilaku konsumsi ikan.

Pemilihan makanan ini erat kaitannya dengan perilaku yang dimiliki oleh seseorang karena perilaku yang dimiliki seseorang merupakan respon terhadap rangsangan yang diterima. Perilaku terbentuk karena adanya tahapan yang dialami seseorang, yaitu (1) pengetahuan; (2) sikap; dan (3) tindakan (Soekidjo Notoatmodjo, 2010:27). Jika perilaku didasari oleh pengetahuan akan memberikan hasil yang lebih baik daripada yang tidak didasari pengetahuan.

Perkembangan pesat kegiatan produksi perikanan telah menarik perkembangan kegiatan perikanan terkait lainnya. Hasil studi di Kabupaten Sleman menunjukkan bahwa berkembangnya kegiatan perikanan di Kabupaten Sleman telah memberikan dampak positif terhadap kegiatan terkait perikanan lainnya. Forikan (Forum Komunikasi Peningkatan konsumsi Ikan) Kabupaten Sleman adalah suatu wadah yang berupaya untuk meningkatkan konsumsi ikan di Kabupaten Sleman. Data tahun 2016, secara nasional, konsumsi ikan di DIY

berada pada posisi 2 (dua) terrendah. Hal ini merupakan tantangan bersama antara pemerintah (pusat dan daerah), perguruan tinggi, swasta (restoran dan jasa katering) dan masyarakat. Peningkatan produksi ikan konsumsi Kabupaten Sleman tahun 2016 yang meningkat sekitar 17 % dari tahun 2015 yaitu sekitar 42 ribu ton seharusnya diimbangi dengan peningkatan konsumsi ikan (Anny perikanan/Direktori: Perikanan:2017).

Peneliti mencoba melakukan penelitian mengenai perilaku konsumsi ikan dan yang dijadikan objek dalam penelitian ini adalah perilaku ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman. Dipilihnya daerah ini sebagai objek penelitian dikarenakan masyarakat di desa Joho 07, Sleman berasal dari berbagai daerah dan tingkat pendidikan dan lokasinya berdekatan dengan pasar tradisional. Selain itu di desa Joho 7, Sleman banyak terdapat rumah makan seperti (warung tegal, warung burjo).

Peranan ibu banyak berpengaruh terhadap pola makan keluarga. Ibu rumah tangga merupakan penentu dalam pengambilan keputusan pembelian. Keputusan pembelian biasanya dipengaruhi karena pengetahuan/tingkat pendidikan, sikap dan tindakan.

## **B. Identifikasi Masalah**

Dari latar belakang dapat diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut:

1. Perlunya kampanye gemar konsumsi ikan pada ibu rumah tangga selaku pengambil keputusan dalam pembelian bahan makanan.
2. Pola konsumsi ikan ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta.
3. Perlunya informasi yang jelas dan mudah didapat mengenai kandungan gizi dan protein yang terkandung pada ikan.

4. Membangkitkan kesadaran ibu rumah tangga terkait pentingnya mengkonsumsi ikan.
5. Perilaku ibu rumah tangga dalam pengambilan keputusan pembelian ikan.
6. Ibu rumah di Desa Joho 7, Sleman, Yogyakarta berasal dari berbagai daerah yang mempunyai kebiasaan dan kebijakan masing-masing dalam penentuan konsumsi makanan khususnya ikan

### **C. Batasan Masalah**

Berdasarkan hasil identifikasi masalah diatas, banyak permasalahan yang dapat dikaji dalam penelitian ini. Namun, penelitian ini tidak membahas semua permasalahan diatas. Sehingga diperlukan adanya batasan masalah, penelitian ini akan difokuskan pada “Perilaku konsumsi ikan ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta”.

### **D. Rumusan Masalah**

Dari batasan masalah di atas dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana tingkat pengetahuan ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta tentang konsumsi ikan?
2. Bagaimana sikap ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta dalam mengkonsumsi ikan?
3. Bagaimana tindakan ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta dalam mengkonsumsi ikan?

#### **E. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui tingkat pengetahuan ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta tentang konsumsi ikan.
2. Mengetahui sikap ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta tentang konsumsi ikan.
3. Mengetahui tindakan ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta tentang konsumsi ikan.

#### **F. Manfaat Penelitian**

Manfaat Penelitian ini adalah:

1. Konsumen ikan: penelitian ini dapat memberikan gambaran mengenai konsumsi ikan mereka, sudah memenuhi anjuran atau belum.
2. Peneliti: penelitian ini dapat member informasi dan pengetahuan kepada peneliti-peneliti selanjutnya, untuk mengetahui perilaku ibu rumah tangga dalam mengkonsumsi ikan.
3. Akademis: penelitian ini dapat menjadi bahan masukan dan informasi dalam meningkatkan perilaku konsumsi ikan kearah yang lebih baik.
4. Pemerintah: penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran strategi untuk masa depan, baik dalam hal produksi, distribusi dan ketersediaan fasilitas. Selain itu, diharapkan dapat menjadi masukan bagi pemerintah pusat maupun daerah kajian, terutama bidang perikanan guna memotivasi masyarakat untuk mengkonsumsi ikan.

## **BAB II**

### **KAJIAN PUSTAKA**

#### **A. Kajian Teori**

##### **1. Perilaku**

###### **a. Pengertian Perilaku**

Perilaku atau aktifitas yang ada pada individu atau organisme itu tidak timbul dengan sendirinya, tetapi sebagai akibat dari adanya stimulus atau rangsangan mengenai individu atau organisme itu. Perilaku merupakan jawaban atau respon terhadap stimulus yang mengenainya. Andi Mappiere (2002:40), menjelaskan perilaku adalah cerminan dari segala tindakan untuk mencapai tujuan tertentu setelah melalui proses pengamatan, penilaian dan pengambilan keputusan. Ditambahkan oleh Saifuddin Azwar (2005:9), psikologi memandang perilaku manusia sebagai reaksi yang dapat bersifat sederhana maupun yang bersifat kompleks.

Perilaku adalah respon individu terhadap suatu stimulus atau suatu tindakan yang dapat diamati dan mempunyai frekuensi spesifik, durasi, dan tujuan baik disadari ataupun tidak. Sedangkan menurut Soekidjo Notoatmodjo (2003:133), perilaku yaitu respon seseorang terhadap stimulus dalam bentuk tindakan nyata atau terbuka, respon stimulus tersebut sudah jelas dalam bentuk tindakan atau praktek yang dengan mudah dapat diamati atau dilihat oleh orang lain. Dari beberapa pengertian perilaku yang telah disebutkan dapat diperoleh kesimpulan bahwa perilaku adalah tingkah laku yang ada pada diri individu karena adanya stimulus atau rangsang sehingga individu bertindak.

## **b. Faktor –Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku**

Perilaku adalah bentuk respon atau reaksi terhadap rangsangan atau stimulus dari luar organisme atau orang yang dapat terjadi karena adanya berbagai faktor yang mempengaruhinya. Respon atau reaksi yang diberikan tergantung pada karakteristik atau faktor-faktor lain dari orang yang bersangkutan, sehingga meski beberapa orang menerima stimulus yang sama maka akan menimbulkan reaksi atau respon yang berbeda-beda dari setiap orang tersebut. Menurut teori Skinner yang disebut teori “S-O-R” (*Stimulus – Organisme – Respon*) ada dua jenis respon yang salah satunya disebut sebagai operant respons atau instrumental respon, yakni respon yang timbul dan berkembang kemudian diikuti oleh stimuli atau rangsangan yang lain.

Snehandu B. Karr seorang staf pengajar Departemen Pendidikan Kesehatan dan Ilmu Perilaku, Universitas Kalifornia di Los Angeles, mengidentifikasi adanya 5 determinan perilaku antara lain:

- 1) Adanya niat (*intention*) seseorang untuk bertindak sehubungan dengan obyek atau stimulus diluar dirinya.
- 2) Adanya dukungan dari masyarakat sekitarnya (*social support*).
- 3) Terjangkaunya informasi (*accessibility of information*), yaitu tersedianya informasi-informasi terkait dengan tindakan yang akan diambil oleh seseorang.
- 4) Adanya otonomi atau kebebasan pribadi (*personnal autonomy*) untuk mengambil keputusan.
- 5) Adanya kondisi dan situasi yang memungkinkan (*action situation*).

Secara lebih terperinci perilaku manusia sebenarnya merupakan refleksi dari berbagai gejala kejiwaan seperti pengetahuan, keinginan, kehendak, minat,

motivasi, persepsi, sikap, dan sebagainya, akan tetapi pada kenyataannya gejala kejiwaan yang menentukan perilaku sangat sulit untuk dibedakan atau dideteksi. Apabila ditelusuri lebih lanjut gejala kejiwaan tersebut ditentukan atau dipengaruhi oleh berbagai faktor diantaranya adalah faktor pengalaman, keyakinan, sarana fisik, sosial budaya, masyarakat dan sebagainya.

### **c. Tahapan Perilaku**

Benyamin Bloom dikutip Soekidjo Notoatmodjo (2010:50), seorang ahli psikologi pendidikan, membedakan adanya tiga ranah perilaku, yaitu kognitif (*cognitive*), afektif (*affective*), dan psikomotor (*psychomotor*). Dalam perkembangan selanjutnya berdasarkan pembagian domain oleh Bloom ini, dan untuk kepentingan pendidikan praktis, dikembangkan menjadi tingkat ranah perilaku sebagai berikut:

#### **1) Pengetahuan (*knowledge*)**

Pengetahuan didapat dari belajar, pengalaman, waktu dan situasi yang digunakan untuk memecahkan masalah, menyesuaikan dengan situasi baru atau sebagai modal untuk belajar hal-hal lain, bahwa dengan pengetahuan yang baik diharapkan akan mempengaruhi sikap dan tindakan yang baik pula, sehingga dapat mencegah atau menanggulangi masalah yang ada. Pengetahuan merupakan hasil dari tahu dan terjadi setelah seseorang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan ini dapat dilakukan melalui pancaindera manusia yaitu indera penglihatan, pendengaran, penciuman, perasa dan peraba. Perilaku yang didasari oleh pengetahuan akan lebih langeng dari pada perilaku yang tidak didasari pengetahuan. Sebaliknya, apabila perilaku itu tidak didasari pengetahuan dan kesadaran maka tidak akan berlangsung lama (Indah Prasetyowati, 2014:56 dalam jurnal Inotek).

Soekidjo Notoatmodjo (2010:50) menjelaskan, pengetahuan yang dicakup di dalam domain kognitif mempunyai 6 tindakan yaitu :

- a) Tahu (*know*), diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya (*recall*) sesuatu yang spesifik dari seluruh bahan yang dipelajari atau rangsangan yang telah diterima. Oleh sebab itu, tahu merupakan tingkat pengetahuan yang paling rendah.
- b) Memahami (*comprehension*), diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui dan dapat menginterpretasi materi tersebut secara benar. Seseorang yang telah paham terhadap objek atau materi harus dapat menjelaskan, dan sebagainya terhadap objek yang dipelajari.
- c) Aplikasi (*Application*), diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi yang nyata.
- d) Analisis (*Analysis*), suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu objek kedalam komponen-komponen tetapi masih di dalam suatu struktur organisasi tersebut dan masih ada kaitannya satu sama lain.
- e) Sintesis (*Synthesis*), atau Sistematis menentukan pada kemampuan seseorang untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian didalam suatu bentuk keseluruhan yang baru. Dengan kata lain sintesis adalah suatu kemampuan untuk menyusun suatu formulasi baru dari formulasi-formulasi yang ada.
- f) Evaluasi (*Evaluation*), berkaitan dengan kemampuan seseorang untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian-penilaian itu didasarkan pada suatu kriteria-kriteria yang telah ada.

Sebagian besar pengetahuan manusia diproses melalui mata dan telinga. Pengetahuan diperoleh tidak hanya dari pendidikan formal saja tetapi pengetahuan dapat diperoleh dari pengalaman sendiri atau orang lain. Pengetahuan juga diperoleh dari berbagai sumber misalnya membaca, pendidikan, penyuluhan, dan media masa.

Kesimpulan tentang penjelasan-penjelasan diatas tentang pengetahuan adalah suatu kemampuan untuk memahami suatu objek dengan menggunakan alat-alat panca indera manusia yang diperoleh dari berbagai sumber.

Soekidjo Notoatmodjo (2003:140) menjelaskan, pengetahuan seseorang dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu:

a) Pengalaman

Pengalaman dapat diperoleh dari pengalaman sendiri maupun orang lain, pengalaman yang sudah diperoleh dapat memperluas pengetahuan seseorang.

b) Tingkat pendidikan

Pendidikan dapat membawa wawasan atau pengetahuan seseorang yang berpendidikan lebih tinggi akan memiliki pengetahuan yang lebih luas dibandingkan dengan seseorang yang tingkat pendidikannya lebih rendah.

c) Keyakinan

Biasanya keyakinan diperoleh secara turun-menurun dan tanpa adanya pembuktian terlebih dahulu. Keyakinan ini bisa mempengaruhi pengetahuan seseorang, baik keyakinan itu sifatnya *positif* maupun *negatif*.

d) Fasilitas

Fasilitas-fasilitas sebagai sumber informasi yang dapat mempengaruhi pengetahuan seseorang, misalnya radio, televisi, majalah, koran dan buku.

e) Penghasilan

Penghasilan tidak berpengaruh langsung terhadap pengetahuan seseorang. Namun bila seseorang berpenghasilan cukup besar maka dia akan mampu untuk menyediakan atau membeli fasilitas-fasilitas sumber informasi.

f) Sosial budaya

Kebudayaan setempat dan kebiasaan dalam keluarga dapat mempengaruhi pengetahuan, persepsi, dan sikap seseorang terhadap sesuatu.

Pengetahuan merupakan hasil tahu dan ini terjadi setelah melakukan pengindraan terhadap suatu obyek tertentu. Pengindraan tersebut sebagian besar berasal dari penglihatan dan pendengaran, dapat dijelaskan bahwa pengetahuan diperoleh dari berbagai sumber, misalnya lewat media massa, media elektronik, buku petunjuk, media poster, petugas kesehatan, kerabat dekat dan sebagainya. Pengetahuan merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang. Apabila penerimaan perilaku baru didasari oleh pengetahuan, kesadaran dan sikap yang positif, maka perilaku tersebut akan bersifat langgeng. Sebaliknya apabila tidak didasari oleh pengetahuan dan kesadaran maka tidak akan langsung lama.

Pengukuran atau penilaian pengetahuan pada umumnya dilakukan melalui tes atau wawancara dengan alat bantu kuesioner berisi materi yang akan diukur dari responden. Menurut Arikunto (2010:180) pengetahuan seseorang dapat diketahui dan diinterpretasikan dengan skala yang bersifat kualitatif yaitu :

(1) Baik : Hasil persentase 76% - 100%

(2) Cukup : Hasil persentase 56% - 75%

(3) Kurang : Hasil persentase > 56%

## **2) Sikap (*attitude*)**

Secara historis istilah sikap (*attitude*) digunakan pertama kali oleh Hubert Spencer pada tahun 1862 yang diartikan sebagai status mental seseorang. Soekidjo Notoatmodjo (2010:52), menjelaskan sikap merupakan kesiapan atau kesediaan untuk bertindak, dan bukan merupakan pelaksanaan motif tertentu. Dari beberapa pendapat para ahli yang hingga kini masih digunakan dalam pengertian sikap memiliki anggapan yang sama. Sikap dalam hal ini dapat dipandang sebagai suatu tingkatan afeksi baik yang bersifat positif maupun negatif dalam hubungannya dengan objek-objek psikologis. Afeksi yang positif yaitu afeksi senang, sedangkan afeksi negatif adalah afeksi yang tidak menyenangkan. Sikap merupakan suatu kesiapan untuk bereaksi terhadap suatu objek di lingkungan tertentu sebagai salah satu penghayatan terhadap objek.

Sikap mempengaruhi pengalaman seorang individu dan bersumber dari desakan atau dorongan didalam hati, kebiasaan-kebiasaan yang dikehendaki dan pengaruh lingkungan disekitar individu itu, dengan kata lain sikap dihasilkan dari keinginan-keinginan pribadi dan sejumlah stimulus. Sikap merupakan bagian dari kepribadian individu dan tumbuh kembang sebagaimana terjadi pola-pola tingkah laku yang bersifat mental dan emosi.

Sikap bermula dari perasaan suka atau tidak suka yang terkait dengan kecenderungan seseorang dalam merespon sesuatu atau objek. Sikap juga sebagai ekspresi dari nilai-nilai atau pandangan hidup yang dimiliki oleh seseorang. Suatu sikap bisa dibentuk sehingga terjadi perilaku atau tindakan yang diinginkan. Soekidjo Notoatmodjo (2010:53), menjelaskan bahwa sikap itu mempunyai 3 komponen pokok yaitu :

a) Kepercayaan (*keyakinan*), ide, dan konsep terhadap suatu objek.

- b) Kehidupan emosional atau evaluasi terhadap suatu objek.
- c) Kecenderungan untuk bertindak (*tend to behave*).

Ketiga komponen ini secara bersama-sama membentuk sikap yang utuh, pengetahuan, pikiran, keyakinan, dan emosi memegang peranan yang sangat penting. Keterampilan, ilmu pengetahuan dan kebiasaan-kebiasaan lainnya. Seperti halnya pengetahuan, sikap terdiri dari beberapa tingkatan menurut Notoadmodjo (2010:54) yaitu:

a) Menerima (*receiving*)

Menerima juga dapat diartikan bahwa seseorang atau subjek mau dan memperhatikan stimulus yang diberikan (objek).

b) Menanggapi (*responding*)

Menanggapi diartikan memberi jawaban atau tanggapan terhadap pernyataan atau objek yang dihadapi.

c) Menghargai (*valuing*)

Menghargai diartikan subjek atau seseorang memberikan nilai yang positif terhadap objek atau stimulus. Dalam arti membahasnya dengan orang lain bahkan mengajak atau mempengaruhi orang lain merespons.

d) Bertanggung jawab (*responsible*)

Sikap yang paling tinggi tindakannya adalah bertanggung jawab terhadap apa yang telah diyakininya.

Dari beberapa pendapat para ahli di atas, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa yang dimaksud dengan sikap adalah suatu pendapat, keyakinan seseorang tentang suatu hal yang memberikan kecenderungan seseorang untuk bertindak sesuai dengan pendapat dan keyakinannya atau bentuk dari respon suka tidaknya dengan objek yang dirasakannya.

Pengukuran atau penilaian sikap pada umumnya dilakukan melalui tes atau wawancara dengan alat bantu kuesioner berisi materi yang akan diukur dari responden. Sikap seseorang dapat diketahui dan diinterpretasikan dengan *skala likert* yang bersifat kuantitatif. Menurut Sugiyono (2013:134) *Skala likert* digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial. Dalam penelitian, fenomena sosial ini telah ditetapkan secara spesifik oleh peneliti yang selanjutnya disebut sebagai variabel penelitian. Dengan skala likert, maka variabel yang akan diukur dijabarkan menjadi indikator variabel. Kemudian dijadikan sebagai titik tolak untuk menyusun item-item instrumen yang dapat berupa pernyataan atau pertanyaan (Sugiyono, 2013:134-135). Jawaban setiap item instrumen yang menggunakan skala likert mempunyai gradasi dari sangat positif sampai sangat negatif, yang dapat berupa kata-kata antara lain:

a. sangat setuju b. setuju c. ragu-ragu d. tidak setuju e. sangat tidak setuju	a. selalu b. sering c. kadang-kadang d. tidak pernah
a. sangat positif b. positif c. negatif d. sangat negative	a. sangat baik b. baik c. tidak baik d. sangat tidak baik

Untuk keperluan analisis kuantitatif, maka jawaban itu dapat diberi skor, misalnya:

- a) setuju/selalu/sangat positif diberi skor 5
- b) setuju/sering/positif diberi skor 4
- c) ragu-ragu/kadang-kadang/netral diberi skor 3
- d) tidak setuju/hampir tidak pernah/negative diberi skor 2
- e) sangat tidak setuju/tidak pernah/diberi skor 1

### 3) Tindakan (*practice*)

Suatu sikap belum semuanya terwujud dalam suatu tindakan (*overt behavior*). Untuk mewujudkan sikap, menjadi suatu perbuatan nyata diperlukan faktor pendukung atau suatu kondisi yang memungkinkan, antara lain adalah fasilitas. Sesudah seseorang mengetahui sebuah stimulus atau objek kesehatan, kemudian mengadakan penilaian atau pendapat terhadap apa yang diketahui, proses selanjutnya diharapkan akan melaksanakan atau mempraktikkan apa yang diketahui atau disikapinya (nilai baik). Inilah yang disebut praktik (*practice*) kesehatan.

Notoatmodjo (2010:55) menjelaskan Paraktik atau tindakan dibedakan menjadi tiga tingkatan menurut kualitasnya, yakni: Persepsi (*Perception*), mengenal dan memilih berbagai objek sehubungan dengan tindakan yang akan diambil merupakan tingkatan tindakan yang pertama.

- a) Respon terpimpin (*Guide Respon*), dapat melakukan sesuatu sesuai urutan yang benar sesuai dengan contoh adalah indikator tindakan tingkat dua.
- b) Mekanisme (*Mechanism*), apabila seseorang telah melakukan sesuatu dengan benar secara otomatis atau sesuatu tersebut sudah merupakan kebiasaan, maka ia sudah mencapai tindakan tingkat tiga.
- c) Adaptasi (*Adaptation*), suatu praktik atau tindakan yang sudah berkembang dengan baik. Artinya, tindakan tersebut sudah dimodifikasi sendiri tanpa mengurangi kebenaran tindakan tersebut.

Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa perilaku merupakan kumpulan berbagai faktor yang saling berinteraksi. sehingga kadang-kadang kita tidak sempat memikirkan penyebab seseorang menerapkan perilaku

tertentu. Karena itu, kita dapat menelaah alasan dibalik perilaku individu, sebelum ia mampu mengubah perilaku tersebut.

Pengukuran tindakan atau praktik dapat dilakukan secara tidak langsung yaitu dengan wawancara terhadap kegiatan-kegiatan yang telah dilakukan beberapa jam, hari atau bulan yang lalu (*recall*). Pengukuran juga dapat dilakukan secara langsung yaitu dengan mengobservasi tindakan atau kegiatan responden, Soekidjo Notoatmodjo (2010:55).

## **2. Konsumsi Makan Ikan**

### **a. Pengertian Konsumsi**

Pengertian konsumsi adalah cara yang ditempuh seseorang atau sekelompok orang untuk memilih makanan dan mengkonsumsinya sebagai reaksi terhadap pengaruh-pengaruh fisiologis, psikologis, budaya, dan sosial. Bahan makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat sangat beragam, frekuensi penggunaan produk yang dikonsumsi dapat menggambarkan frekuensi konsumsi selama periode tertentu. Penilaian frekuensi menggunakan produk menggunakan *food* frekuensi yang memuat daftar konsumsi beserta frekuensi penggunaan produk tersebut dalam periode tertentu.

Suhardjo (2000:155) menjelaskan frekuensi konsumsi dikelompokkan menjadi 6 yaitu: (1) > 1x per hari artinya bahan makanan dikonsumsi setiap kali makan; (2) 1x per hari artinya bahan makanan dikonsumsi 4 sampai 6x per minggu; (3) 3x per minggu; (4) <3x per minggu artinya bahan makanan dikonsumsi 1 sampai 2x per minggu; (5) <1x per minggu artinya bahan makanan jarang dikonsumsi; (6) tidak pernah.

## **b. Faktor yang Mempengaruhi Konsumsi Makanan**

Suhardjo (1989:159) menyatakan konsumsi pangan seseorang atau sekelompok orang memiliki 4 faktor utama yang mempengaruhi konsumsi sehari-hari yaitu produksi pangan untuk keperluan rumah tangga, pengeluaran uang untuk pangan rumah tangga, pengetahuan gizi, dan ketersediaan pangan.

Sedangkan faktor utama yang mempengaruhi kebiasaan makan manusia yaitu faktor ekstrinsik (berasal dari luar diri manusia) dan faktor intrinsik (yang berasal dari dalam diri manusia). Kebiasaan makan dipengaruhi budaya pangan, pola makan, pembagian makan dalam keluarga, besar keluarga, faktor pribadi, pengetahuan gizi, status kesehatan, segi psikologis, dan kepercayaan terhadap makanan. Menurut Khumaidi (2004:36), perilaku konsumsi terhadap makanan (*nutrition behavior*) yaitu respon seseorang terhadap makanan sebagai kebutuhan vital bagi kehidupan, perilaku itu meliputi pengetahuan, persepsi, sikap, dan praktek terhadap makanan serta unsur-unsur yang terkandung di dalam pengolahan makanan dan sebagainya sehubungan dengan kebutuhan tubuh.

Faktor luar yang mempengaruhi terhadap persepsi meliputi hal-hal yang berasal dari luar diri seseorang berupa pendidikan, pengalaman, dan lingkungan. Sedangkan faktor dalam yang mempengaruhi adalah semua hal yang berasal dari dalam individu berupa cipta, rasa, karsa, keyakinan, dan jenis kelamin (Soekidjo Notoatmodjo, 2003:42).

Dari uraian di atas, jelas bahwa terbentuknya perilaku konsumsi dipengaruhi oleh berbagai faktor baik faktor ekstrinsik dan faktor intrinsik. Sedangkan faktor yang dianggap sangat mempengaruhi kebiasaan mengkonsumsi ikan yaitu lingkungan sosial, lingkungan ekonomi, besar keluarga,

faktor pribadi. Dari faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi dapat dijelaskan sebagai berikut :

1) Pengetahuan Gizi

Kurangnya pengetahuan dan salahnya konsepsi tentang kebutuhan pangan akan mempengaruhi konsumsi pangan. Gangguan gizi disebabkan oleh kurangnya pengetahuan kurang gizi atau kemampuan untuk menerapkan informasi tersebut dalam kehidupan sehari-hari (Suhardjo, 2006: 25).

2) Lingkungan Sosial

Lingkungan sosial memberikan gambaran yang jelas tentang perbedaan-perbedaan kebiasaan makan. Tiap-tiap bangsa dan suku-suku bangsa mempunyai kebiasaan makan yang berbeda-beda sesuai dengan kebudayaan yang telah dianut turun-menurun. Di dalam suatu rumah tangga, kebiasaan makan juga sering ditemukan adanya perbedaan antara suami dan istri, orang tua, dan anak-anak, tua dan muda (Khumaidi, 2004:42).

3) Lingkungan Ekonomi

Distribusi pangan banyak ditentukan oleh kelompok-kelompok masyarakat menurut taraf ekonominya. Golongan masyarakat ekonomi kuat mempunyai kebiasaan mengkonsumsi beras hampir setiap hari dengan konsumsi rata-rata melebihi angka kecukupan yang dibutuhkan. Sebaliknya ekonomi golongan paling lemah, justru pada umumnya mempunyai kebiasaan makan yang memberikan nilai gizi di bawah kecukupan jumlah maupun mutunya, sehingga kebutuhan gizi yang seharusnya dibutuhkan oleh tubuh tidak dapat tercukupi. Lingkungan ekonomi merupakan determinan penting yang mewarnai kebiasaan makan (Khumaidi, 2004: 43).

4) Pola Makan

Jumlah macam makanan dan jenis serta banyaknya bahan makanan dalam pola pangan di suatu Negara atau daerah tertentu, biasanya berkembang dari pangan setempat atau dari pangan yang telah ditanam ditempat tersebut untuk jangka waktu panjang (Suhardjo, 2006: 22).

#### 5) Besar Keluarga

Hubungan antara laju kelahiran yang tinggi dan kurang gizi sangat nyata pada masing-masing keluarga. Sumber pangan keluarga, terutama mereka yang sangat miskin, akan lebih mudah memenuhi kebutuhan makannya jika yang harus diberi makan jumlahnya sedikit. Pangan yang tersedia untuk suatu keluarga yang besar mungkin cukup untuk keluarga yang besarnya setengah dari keluarga tersebut, tetapi tidak cukup untuk mencegah gangguan kesehatan pada keluarga yang besar tersebut (Suhardjo, 2006:23). Besar keluarga akan berkaitan dengan konsumsi makan seseorang. Orang yang jumlah keluarganya sedikit akan lebih mudah dalam memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari.

#### 6) Faktor Pribadi

Jika berbagai pangan yang berbeda tersedia dalam jumlah yang cukup biasanya orang memiliki pangan yang telah dikenal dan yang disukai. Faktor pribadi dan kesukaan yang mempengaruhi jumlah dan jenis makanan yang dikonsumsi adalah banyaknya informasi yang dimiliki seseorang tentang kebutuhan tubuh akan makanan sehat selama beberapa masa dalam perjalanan hidup, kemampuan orang untuk menerapkan pengetahuan akan makanan sehat kedalam pemilihan pangan dan pengembangan cara pemanfaatan pangan yang sesuai dengan hubungan keadaan kesehatan

seseorang dengan kebutuhan akan pangan untuk pemeliharaan kesehatan dan pengobatan penyakit (Suhardjo, 2006: 25).

Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa banyak faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi diantaranya pengetahuan, lingkungan keluarga, lingkungan ekonomi dan faktor pribadi yang erat kaitanya dalam terbentuknya perilaku seseorang dalam mengkonsumsi.

### c. **Mengukur konsumsi makanan perorangan (individu)**

Pengukuran konsumsi makanan perorangan dapat dilakukan dengan: metode *recall* 24 jam, metode pencatatan makanan (*food record*), riwayat makanan, dan kuesioner frekuensi makanan (Sunita Almatsier, 2011:146).

#### 1) **Recall 24 jam**

Dalam metode *recall*24 jam, seorang ahli gizi terlatih menanyakan kepada responden yang mungkin merupakan subjek, orang tua atau pengasuh untuk mengingat secara rinci semua makanan dan minuman yang dikonsumsi selama 24 jam yang lalu atau pada hari yang lalu, termasuk cara memasak dan merek makanan bila dibeli dalam bentuk kemasan. Suplemen mineral dan vitamin juga dicatat, demikian pula produk makanan yang difortifikasi. Jumlah makanan yang dikonsumsi biasanya diperkirakan dalam ukuran rumah tangga dan dicatat pada lembar data.

Model makanan (*food model*) atau contoh makanan dapat digunakan untuk membantu responden mengingat makanan yang dikonsumsi dan memperkirakan jumlahnya. Wawancara hendaknya distandarisasi dan diuji coba sebelum penelitian dilakukan. Ketaatan terhadap wawancara, dan ketelitian dalam pemberian kode makanan oleh pewawancara hendaknya diperiksa secara periodik selama survei dilakukan, dan bila perlu pewawancara dilatih

kembali. Dalam melakukan wawancara sebaiknya tidak menggunakan pertanyaan-pertanyaan yang menjurus dan komentar-komentar yang menghakimi hendaknya dihindarkan. Sebaiknya digunakan pendekatan tidak langsung, sehingga responden merasa bebas untuk menyatakan apa yang diingatnya sehingga jawaban tidak biasa.

*Recall* satu kali 24 jam sudah cukup untuk mengetahui rata-rata asupan zat gizi untuk kelompok besar, kecuali untuk mereka yang daya ingatnya rendah (misalnya orang tua), dan anak-anak. Metode ini kurang cocok untuk mengetahui asupan makanan/ zat gizi perorangan. Dalam hal ini, hendaknya metode *recall* dilakukan bersamaan dengan metode lain, seperti metode kuesioner dan frekuensi makanan. Bila digunakan untuk mengetahui rata-rata asupan untuk kelompok populasi, sampel yang digunakan harus mewakili populasi yang diteliti (*representative*), dan semua hari dari satu minggu hendaknya dimasukkan. Dengan demikian, pengaruh setiap hari dalam satu minggu terhadap asupan makanan/ zat gizi telah diperhitungkan. Melakukan *recall* 24 jam, walaupun selama satu minggu, tidak berat untuk responden; oleh sebab itu keikutsertaan responden biasanya tinggi.

Keberhasilan *recall* 24 jam ini bergantung pada: daya ingat responden, kemampuan responden memperkirakan porsi atau berat makanan dan minuman yang dikonsumsi, tingkat motivasi responden, dan kegigihan pewawancara (Sunita Almatsier, 2011:151-152).

## **2) *Recall* 24 jam secara berulang**

*Recall* 24 jam dapat dilakukan secara berulang dalam musim yang berbeda dalam setahun untuk memperkirakan rata-rata konsumsi makanan individu untuk jangka waktu yang lebih panjang. Jumlah pengulangan yang

dibutuhkan untuk menggambarkan kebiasaan asupan gizi bergantung pada derajat presisi yang diinginkan, serta zat-zat gizi dan kelompok populasi yang diteliti. Komite Amerika Serikat tentang *Food and Nutrition Patterns* merekomendasikan empat kali *recall* 24 jam pada individu yang sama yang dilakukan dalam periode satu tahun untuk memperkirakan distribusi asupan zat-zat gizi di antara individu. Pada umumnya, bila prosedur penentuan sampel dilakukan dengan baik, dengan memperhitungkan pengaruh akhir pekan, musim, dan hari libur terhadap pola makan, hasilnya dapat memberikan perkiraan konsumsi makanan secara nasional (Sunita Almatsier, 2011:153).

### **3) Pencatatan Makanan (*Food Record*)**

Responden diminta untuk mencatat semua makanan dan minuman (termasuk makanan ringan) yang dimakan selama periode tertentu biasanya antara 1–7 hari. Pencatatan makanan dan minuman dilakukan secara rinci termasuk yang dikonsumsi serta cara mempersiapkan dan memasaknya. Pencatatan dilakukan pada waktu makan, bila makanan terdiri dari beberapa jenis bahan makanan seperti gado-gado, dicatat banyak tiap bahan makanan mentah yang digunakan (sesuai resep, bila ada), berat makanan dalam bentuk akhir, dan jumlah yang dikonsumsi.

Berat porsi makanan diperkirakan dengan berbagai cara: menggunakan ukuran rumah tangga, dengan bantuan penggaris (untuk daging, dan *cake*) atau dengan menghitung (butir telur atau potongan roti). Kesalahan bisa terjadi karena responden tidak dapat menerjemahkan ukuran rumah tangga dalam satuan volume menjadi gram. Formulir *food record* dapat diisi oleh subjek, orang tua, atau pengasuh. Di negara berkembang, petugas akan membantu melakukan pencatatan. Lamanya hari pencatatan disesuaikan dengan keadaan, dapat saja

tiga, lima atau tujuh hari bila variasi makanannya beragam. Hari minggu, libur atau hari besar harus dimasukkan pada salah satu hari survei (Sunita Almatsier, 2011:153).

#### 4) **Kuesioner Frekuensi Makanan (*Food Frequency Questionnaire*)**

Metode ini digunakan untuk memperoleh data tentang asupan energi dan zat-zat gizi seseorang dengan menanyakan frekuensi konsumsi sejumlah bahan makanan atau makanan jadi yang merupakan sumber utama zat-zat gizi yang diteliti. Kuesioner memuat daftar bahan makanan/makanan atau kelompok makanan yang merupakan kontributor penting terhadap asupan energi dan zat-zat gizi penduduk. Misalnya, frekuensi mengkonsumsi daging, ayam, ikan, kacang-kacangan, tempe dan tahu merupakan petunjuk konsumsi protein; buah segar dan sayuran merupakan petunjuk asupan vitamin C; sayuran hijau, wortel dan tomat merupakan petunjuk asupan karoten.

Responden menyatakan berapa kali sehari, seminggu, sebulan, atau setahun ia mengkonsumsi makanan tersebut. Kuesioner ini biasanya menggunakan ukuran standar porsi (jumlah yang umumnya dimakan per porsi untuk berbagai golongan umur/gender) yang diperoleh dari data populasi. Kuesioner hendaknya tidak berbentuk isian, tetapi berupa *checklist* dengan memberi tanda pada kolom jawaban yang dipilih. Kuesioner frekuensi makanan tidak memberatkan responden seperti halnya metode asesmen lain. Metode ini biasanya digunakan oleh epidemiolog untuk mencari hubungan antara kebiasaan makan dengan penyakit, seperti penyakit kanker dan jantung koroner. Kuesioner frekuensi makanan dapat pula digunakan secara bersamaan dengan metode yang bersifat lebih kuantitatif.

Data yang diperoleh dari kuesioner frekuensi makanan sering digunakan untuk mengurutkan subjek dalam kategori asupan rendah, medium, dan tinggi makanan tertentu. Metode ini relatif murah dan sederhana, yang dapat dilakukan sendiri oleh responden. Kelemahan dari metode ini adalah tidak bersifat kuantitatif, dibutuhkan kejujuran dan motivasi yang tinggi dari responden, serta memerlukan percobaan pendahuluan untuk menentukan jenis bahan makanan yang akan dimasukkan ke dalam kuesioner. Masing-masing metode pengukuran konsumsi makanan mempunyai keunggulan dan kelemahan, sehingga tidak ada satu metode yang paling sempurna untuk tujuan survei yang akan dilakukan (Sunita Almatsier, 2011:156-157).

### **3. Ikan**

#### **a. Pengertian ikan**

Pada dasarnya ikan merupakan makhluk hidup di air, termasuk dalam kelas Pisces dengan ciri-ciri mempunyai insang, bertulang belakang dan berdarah dingin (Muchtadi dkk, 1992). Ikan merupakan bahan pangan bernilai gizi tinggi sehingga baik untuk dikonsumsi. Ikan mengandung protein bermutu tinggi yang tidak kalah jika dibandingkan dengan daging, bahkan dari berat yang dikonsumsi dapat dicerna dengan baik oleh tubuh dalam (Sutriyati P, 2004: 176-179 dalam Jurnal Inotek).

Ikan adalah binatang air dan biota perairan lainnya yang berasal dari kegiatan penangkapan di laut maupun perairan umum (waduk, sungai dan rawa) dan dari hasil kegiatan budidaya (tambak, kolam, keramba dan sawah) yang dapat diolah menjadi bahan makanan yang umum dikonsumsi masyarakat. Ikan pada umumnya lebih banyak dikenal dari pada hasil perikanan yang lain, karena jenis tersebut paling banyak ditangkap dan dikonsumsi. Sebagai bahan pangan,

kedudukan ikan menjadi sangat penting karena ikan merupakan sumber protein hewani yang potensial karena mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh, disamping itu nilai biologisnya mencapai 90%, dengan jaringan pengikatnya sedikit sehingga mudah dicerna (Mutiara, 2013:127).

Produk perikanan memiliki kelebihan dan kelemahan dibandingkan produk hewani yang lain (Mutiara, 2013:127), antara lain:

- 1) Kelebihan produk ikan
  - a) Kandungan protein cukup tinggi (20%), mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh manusia.
  - b) Memiliki daya cerna yang tinggi karena mengandung sedikit jaringan pengikat.
  - c) Mengandung vitamin A, D, serta mineral seperti Mg, Ca, Fe, Zn, F, Ar, Cu, K, cl, P, S.
  - d) Daging ikan mengandung asam-asam lemak tidak jenuh.
- 2) Kelemahan produk ikan
  - a) Kadar air tinggi (80%), derajat keasaman (pH) ikan mendekati netral, dan daging ikan sangat mudah dicerna oleh enzim autolysis, sehingga daging ikan sangat mudah mengalami kerusakan oleh bakteri pembusuk.
  - b) Ikan mengandung asam lemak tidak jenuh, sehingga mudah terjadi proses oksidasi yang menyebabkan bau tengik.

Adanya kelemahan produk perikanan menjadi perlunya penanganan yang cepat dan dan tepat sehingga dapat meminimalkan kerusakan yang dapat menyebabkan kerugian kualitas dan ekonomi.

## b. Jenis ikan

Ikan, binatang-binatang dan tumbuhan-tumbuhan yang hidup di air digolongkan sebagai hasil-hasil perikanan. Hasil perikanan dapat diperoleh dari laut, sungai, tambak, kolam, danau, rawa-rawa ataupun sawah. Hasil perikanan digolongkan menjadi tiga. Penggolongan pertama dibagi menjadi dua berdasarkan sifat air. Hasil perikanan laut merupakan tumbuhan dan binatang yang hidup dan didapatkan di air asin (air laut), sedangkan hasil perikanan darat yaitu semua hasil perikanan yang diperoleh dari danau, sungai, rawa, kolam, tambak atau hidupnya di air tawar (Mutiara, 2013:128).

Penggolongan kedua khususnya digunakan untuk hasil perikanan laut, yaitu berdasarkan jenis-jenis yang sama atau jenis-jenis yang diperoleh di daerah yang sama (Tabel 1).

Tabel 1. Penggolongan Hasil Perikanan Laut

No	Golongan	Deskripsi	Contoh
1	<i>Demersial</i>	Jenis-jenis ikan yang ditangkap dari daerah lautan yang dalam	<i>Cod, haddock</i>
2	Pelagik kecil	Jenis-jenis ikan kecil yang hidupnya di daerah permukaan laut	Herring
3	Pelagik besar	Jenis-jenis ikan besar yang hidupnya di daerah permukaan laut	Tongkol, sarden, mackerel
4	<i>Anadromus</i>	Ikan yang mula-mula hidup di air laut, kemudian migrasi ke air tawar lalu ke pertemuannya	Salem, bandeng
5	<i>Catradomus</i>	Ikan yang mula-mula hidup di air tawar, kemudian migrasi ke air laut lalu ke pertemuannya	Belut laut
6	<i>Crustacea</i>	Bangsa undang-undangan	Udang, lobster, kepiting, rajungan tiram, kerang
7	<i>Moluska</i>	Hewan lunak yang tubuhnya ditutupi cangkang yang keras	Cumi-cumi, gurita, sotong
8	<i>Cephalopoda</i>	Hewan laut yang kakinya tumbuh di daerah kepala	<i>Jellyfish</i> (ubur-ubur)
9	<i>Miscellaneous</i>	Tidak dapat digolongkan pada golongan diatas	

Sumber: Mutiara (2013:128)

Penggolongan ketiga didasarkan pada kebutuhan manusia terhadap hasil perikanan tersebut. Penggolongan ini dibagi menjadi dua yaitu: hasil perikanan ekonomis dan tidak ekonomis. Hasil perikanan ekonomis merupakan hasil perikanan yang dapat dimakan, banyak dicari, banyak ditangkap, banyak dipelihara.

Pengertian ekonomis untuk hasil perikanan laut dan darat harus memenuhi tiga persyaratan yaitu:

- 1) Nilai pasaran yang tinggi (harga yang tinggi)
- 2) Volume produksi makro yang tinggi, berarti hasil perikanan dapat diperoleh atau ditangkap didaerah lautan atau dimana atau dapat hidup di daerah daratan mana saja.
- 3) Luas dan mempunyai daya produksi yang tinggi, berarti perkembangbiakannya cepat sehingga dalam waktu yang singkat jumlahnya tidak berkurang bahkan dapat bertambah meskipun telah dilakukan penangkapan.

Menurut Sugiyono (1996) dalam Jurnal Inotek Sutriyati P (2004: 176-179) berdasarkan pada tempat hidupnya, ikan digolongkan menjadi dua jenis yaitu ikan air asin dan ikan air tawar. Perbedaan jenis air mempengaruhi kualitas dan aroma ikan, ikan yang berasal dari air jernih, dingin dan dalam mempunyai kualitas dan aroma yang lebih baik dari pada yang berasal dari air keruh, hangat dan dangkal. Ikan air laut beraroma lebih kuat dari pada ikan air tawar.

Adapun jenis ikan yang sering dikonsumsi masyarakat berdasarkan hasil tangkap dari perairan laut maupun perairan tawar, antara lain:

- 1) Jenis-jenis ikan air laut

Ikan tongkol, ikan tuna, ikan teri, ikan sarden, ikan tenggiri, ikan kerapu, ikan kuwe, ikan kakap, ikan kembung, ikan cumi-cumi, ikan hiu, ikan pari, dan ikan ekor kuning,

2) Jenis-jenis ikan air tawar

Ikan bawal, ikan baung, ikan belut, ikan gurami, ikan lele, ikan mujair, ikan mas, ikan nila, ikan nilem, ikan patin, ikan tawes, ikan gabus, dan ikan sepat.

**c. Sifat fisik daging ikan**

1) Sifat fisik eksternal

Ikan memiliki sifat-sifat eksternal, antara lain: ukuran ikan, bentuk, dan warna ikan, berat, spesifik, luasan spesifik, tekstur ikan, dan sifat-sifat fisik internal yaitu panas spesifik, panas laten, produktivitas panas (Mutiara, 2013:137).

a) Bentuk dan warna ikan

Ikan memiliki berbagai bentuk dan warna yang berbeda-beda. Bentuk ikan dibagi menjadi empat:

(1) Bentuk seperti torpedo, yaitu bentuk paling banyak dijumpai. Contoh: ikan salem, ikan bandeng, ikan mackerel, ikan lemuru (sarden), ikan belanak, dan ikan tongkol.

(2) Bentuk seperti anak panah, misalnya ikan cendro, ikan layur, ikan julung-julung.

(3) Bentuk seperti layang-layang pipih, misalnya: ikan bawal putih, ikan bawal hitam, ikan pari.

(4) Bentuk seperti ular, misalnya belut darat, sidat, ikan ladu.

b) Ukuran ikan

Ukuran ikan menunjukkan besar dan kecilnya ikan. Pada umumnya ikan dikatakan besar apabila panjangnya lebih dari 20 cm, menengah apabila

panjangnya 10 - 20 cm, dan ikan kecil apabila panjangnya kurang dari 10 cm. Tiap jenis ikan mempunyai ukuran maksimum yang dapat dicapai. Kecepatan pertumbuhan ikan sampai mencapai ukuran maksimum sangat dipengaruhi oleh adanya makanan yang terdapat didalam air.

c) Berat spesifik

Berat ikan dibagi dengan volumenya, maka akan didapat berat spesifik atau bobot jenis. Berat spesifik daging ikan 1,03 - 1,5g/cm<sup>3</sup>, berat spesifik kulit 1,07 - 1,12g/cm<sup>3</sup>, sedangkan berat spesifik sisik 1,3 - 1,55g/cm<sup>3</sup>. Berat spesifik banyak tergantung pada ukuran dan besar ikan. Makin besar ikan, pada umumnya berat spesifiknya makin kecil (Mutiara, 2013:138).

**2) Sifat fisik internal**

a) Panas spesifik internal

Panas spesifik adalah jumlah panas yang dibutuhkan untuk menaikkan suhu ikan sebanyak 1°C. Panas jenis ikan dipengaruhi oleh panas jenis air, protein dan lemak ikan. Pada suhu 0-30°C, panas spesifik secara praktis dikatakan tidak berubah. Di bawah suhu 0°C besarnya panas spesifik bertambah kecil karena sebagian air dalam jaringan ikan akan berubah menjadi es yang mempunyai panas spesifik lebih rendah dari pada air (Mutiara, 2013:138).

b) Konduktivitas panas

Kemampuan ikan menerima panas dari luar dipengaruhi oleh besarnya konduktivitas panas yaitu besarnya panas yang dapat melalui luasan dan tebal tertentu pada suatu perbedaan suhu dalam waktu tertentu. Besarnya konduktivitas panas ikan dipengaruhi oleh besarnya kadar airnya. Pada suhu 0-30°C besarnya konduktivitas panas tidak banyak mengalami perubahan,

tetapi suhu 0°C konduktivitas panas banyak mengalami perubahan karena sebagian air akan menjadi es.

### 3) Komposisi utama bagian tubuh ikan

Komposisi berat ikan adalah proporsi berat masing-masing bagian/organ tubuh ikan dinyatakan sebagai persentase terhadap berat seluruh tubuh ikan (Tabel 2). Hal ini perlu diketahui bahwa tidak semua bagian ikan dapat dikonsumsi, tetapi dapat digunakan sebagai obat-obatan, makanan ternak. Bagian yang dapat dimakan dari ikan bervariasi tergantung bentuk, umur, dan apakah ikan ditangkap sebelum atau sesudah bertelur, tetapi kandungannya antara 45 - 50% dari berat badan ikan. Ikan berbentuk torpedo seperti tuna (*skipjack*) dan salmon bagian yang dapat dimakannya lebih dari 60%, sedangkan pada ikan berkepala besar (*cod dan polak*) atau ikan pipih hanya 35 - 40% (Mutiara, 2013:139).

Tabel 2. Bagian Anggota Tubuh Ikan, Komponen Utama dan Pemanfaatannya

<b>Bagian tubuh ikan</b>	<b>Komponen utama</b>	<b>Produk yang dapat dibuat</b>	<b>Pemanfaatan</b>
Daging ikan	Protein, lemak	Berbagai macam bahan makanan	<i>Food</i>
Telur ikan	Protein, lemak	Berbagai macam bahan makanan	<i>Food</i>
Kepala ikan	Protein, Ca, P, lemak	Tepung ikan	<i>Feed</i>
Tulang dan sirip	Ca, P, senyawa-senyawa nitrogen	Tepung ikan	<i>Feed</i>
Kulit	Kolagen	Kulit olahan, lem	<i>Food, feed</i>
Sisik	Kolagen, guanin	Lem	<i>Industry</i>
Kandung kemih	Kolagen	Lem	<i>Industry</i>
Hati	Senyawa nitrogen, vit. A, vit. D, B12	Vitamin, berbagai macam makanan	<i>Food, feed, obat-obatan</i>
Alat-alat pencernaan	Senyawa nitrogen, lemak, enzim	Tepung ikan, lemak, enzim	<i>Feed</i>

Sumber: Mutiara (2013:139)

#### d. Nilai Gizi Ikan

Ikan pada umumnya digunakan sebagai lauk sumber protein, kandungan protein daging ikan dan nilai gizi proteinnya sama dengan hewan darat. Disamping itu, ikan juga banyak mengandung mineral dan vitamin. Kandungan protein rata-rata 20%, mineral 1,5% dan lemak tergantung jenis ikannya dan kadarnya antara 20 - 25%. Protein ikan memiliki nilai gizi yang tinggi, mudah dicerna oleh tubuh (Mutiara, 2010:94).

Tabel 3. Kandungan Zat Gizi Ikan

<b>Kandungan Zat Gizi</b>	<b>Ikan Segar</b>
Energi (Kkal)	113
Protein (g)	17,0
Lemak (g)	4,5
Karbohidrat (g)	0
Kalsium (mg)	20,0
Fosfor (mg)	200,0
Besi (mg)	1,0
Vit. A (RE)	47
Vit. C (mg)	0
Vit. B1 (mg)	0,05
Air (g)	76,0
<b>BBD</b>	<b>80</b>

Sumber: Hardinsyah, 1994

Ikan mengandung zat-zat makanan, yaitu karbohidrat, lemak, protein, vitamin dan air. Namun demikian, ikan merupakan sumber lemak, protein dan vitamin yang berguna bagi tubuh manusia (Mutiara, 2013:140).

##### 1) Ikan sebagai sumber lemak

Lemak adalah penghasil energi terbesar, sebab dalam 1 gram lemak dapat menghasilkan 9 kalori energi. Tidak semua ikan mengandung lemak yang tinggi, sebagian lain kadar lemaknya rendah. Berdasarkan kandungan lemak, ikan dibagi menjadi dua golongan yaitu: ikan gemuk (*fat*) yang merupakan sumber lemak dan ikan kurus (*lean*) yang kandungan lemaknya

rendah. Kandungan lemak pada ikan gemuk diatas 4%, sedangkan pada ikan kurus kandungan lemaknya <4% (Mutiara, 2013: 140).

a) Kandungan lemak rendah (<4%)

(1) Ikan laut: *kod, haddock, halibut, tenggiri, ikan biru, flounder, grouper, hake, Pollock, rockfish, rosefish, scup, sea bass, sea trout, spot, whitting, snapper, red.*

(2) Ikan di budidayakan di darat: *buffalofish, karper, herring danau, duri emas, tombak emas*

(3) *Shellfish*: kepiting, lobster, udang, *oyster, scallops.*

b) Kandungan lemak tinggi (>4%)

(1) Laut: *butterfish, herring (parang-parang), mackerel, salem, shad.*

(2) Didarat: lele, *wader, lake trout.*

Lemak pada ikan memiliki nilai biologis yang tinggi, dibandingkan lemak hewan darat. Sebab, lemak ikan mengandung asam lemak lebih lengkap yaitu asam lemak jenuh C<sub>14</sub>-C<sub>22</sub> dan asam lemak tidak jenuh dengan ikatan 1-6 ikatan rangkap. Nilai biologis dari masing-masing ikan berbeda-beda. Lemak sardine memiliki nilai biologisnya 98,3%, lemak ikan kod 97,7%, dan ikan halibut 85,4%. Tingginya nilai biologis pada lemak ikan disebabkan oleh:

- a) Golongan pertama, asam oleat memberikan angka biologis tertinggi.
- b) Golongan kedua, asam-asam lemak dengan molekul pendek (asam laurat, miristat, kaprat, dan kaprilat)
- c) Golongan ketiga, asam linoleat dan asam stearat
- d) Golongan keempat, asam linolenat

## 2) Ikan sebagai sumber protein

Dalam hidup protein memegang peranan yang penting. Proses kimia dalam tubuh dapat berlangsung dengan baik karena adanya enzim, suai protein yang berfungsi sebagai biokatalis. Di samping itu, hemoglobin dalam butir-butir darah merah atau eritrosit yang berfungsi sebagai pengangkut oksigen dari paru-paru ke seluruh bagian tubuh, adalah satu jenis protein. Demikian pula zat-zat yang berperan untuk melawan bakteri penyakit atau yang disebut antigen, juga suatu protein (Cerika Rismayanthi, 2006:143 dalam jurnal Inotek).

Kandungan protein daging ikan pada umumnya lebih tinggi dari pada daging hewan darat. Protein berperan penting pada pembentukan jaringan, proses pencernaan, penghasil energi. Ikan mengandung asam-asam amino esensial dan asam-asam amino non esensial (Tabel 4). Kandungan asam amino esensial pada daging ikan, umumnya sempurna yaitu hampir semua jenis asam amino esensial terdapat pada daging ikan. Tetapi lisin, threonin, isoleusin, dan methionin jumlahnya lebih sedikit dari pada yang diperlukan manusia (Mutiar, 2013:141).

Tabel 4. Kebutuhan Asam Amino dan Jumlah yang Dapat Disumbangkan Dari Daging Ikan

Asam amino	Jumlah yang dapat disumbangkan dari 200 gr daging ikan	
	(gram)	%
Threonin	1,6	160
Valin	2,0	125
Leusin	2,8	125
Isoleusin	2,0	140
Lisin	3,2	200
Methionin	1,2	55
Fenilalanin	1,4	65
Tryptophan	0,4	65

Sumber: Borgstorm, 1962

### 3) Ikan sebagai sumber vitamin

Vitamin yang larut lemak yaitu vitamin A dan vitamin D. Vitamin A dan vitamin D pada hati ikan dijumpai lebih banyak daripada hati mamalia. Misalkan, hati ikan hiu mengandung vitamin A 50.000  $\mu\text{g}/\text{gram}$ , daging hati domba 600  $\mu\text{g}/\text{gram}$ . Vitamin D yang terdapat pada beberapa ikan adalah 20.000-45.000  $\mu\text{g}/\text{gram}$ , sedangkan hati mamalia hanya dalam jumlah kecil bahkan sering kurang dari 1  $\mu\text{g}/\text{gram}$ . Selain itu juga terdapat karoten, misalkan pada jenis *Crustacea* (udang). Besarnya senyawa-senyawa yang terlarut dalam lemak dipengaruhi oleh:

#### a) Umur dan ukuran ikan

Makin tua ikan, biasanya ukurannya makin besar dan biasanya jumlah vitamin A pada hati juga makin banyak. Contoh: ikan yang makin tua makin tinggi kandungan vitamin A dan D pada lemaknya adalah halibut, belut.

#### b) Musim dan kebiasaan makan

Ketersediaan plankton sangat dipengaruhi oleh musim, oleh karena itu besarnya vitamin A dan D juga terpengaruh oleh musim dan kebiasaan makan.

Vitamin larut lemak yang lain adalah vitamin E jumlahnya tidak besar 0,01% atau 40-630 mikrogram/gram lemak. Beberapa ikan yang mengandung vitamin E yang agak besar adalah herring (140  $\mu\text{g}/\text{g}$  minyak hati), tuna (9160  $\mu\text{g}/\text{g}$  minyak hati), dan salem (220  $\mu\text{g}/\text{g}$  minyak hati) (Mutiara, 2013:141-142).

#### e. Mutu Ikan

Ikan merupakan bahan pangan yang mudah sekali busuk. Tanpa penanganan ikan yang baik, segera setelah ikan ditangkap maka akan mengalami penurunan mutu yang drastis, biasanya didahului dengan kekakuan kemudian

terjadi proses dekomposisi yang arahnya ke pembusukan. Mutu ikan ditentukan oleh tingkat kesegarannya. Pengertian kesegaran ada dua pertimbangan penting: (1) Waktu: dapat berarti baru ditangkap, tidak disimpan dan tidak diawetkan; (2) Mutu: mutunya masih orisinil (asli) dan belum mengalami kemunduran mutu.

**1) Kriteria mutu ikan:**

- a) Kualitas penyimpanan
- b) Penampakan dan bau
- c) Palatabilitas: adanya *flavor*, tekstur dan penampakan yang normal (tidak adanya *flavor*, tekstur dan penampakan yang abnormal).

**2) Mutu dan kesegaran ikan diuji dengan berbagai metode:**

- a) Metode indrawi: ditujukan pada faktor-faktor mutu seperti:
  - (1) Rupa yaitu mengamati perubahan yang terjadi pada insang, mata, lendir, permukaan badan, sayatan daging dan isi perut.
  - (2) Bau dan *flavor* yaitu umumnya bau dan *flavor* ikan berubah dari segar meningkat ke datar (*Plain*), amis (*Fishy*), manis (*sweet*), asam (*sour*), berbau (*stale*), busuk dan akhirnya tahap bau menusuk.
  - (3) Metode kimia: kesegaran ikan ditentukan dengan cara mengukur komponen-komponen yang terbentuk selama proses penurunan mutu ikan (proses pembusukan ikan) setelah ikan mati.
- b) Metode fisik: paling mudah tetapi paling sulit untuk mendapatkan index standar pengukuran kesegarannya.
  - (1) Pengukuran keutuhan/ ketegaran/ kekompakan dari daging ikan.
  - (2) Resistensi listrik dari ikan akan menurun dan cepat selama waktu *post mortem* yang konstan.

Ikan segar dapat dibedakan dengan ikan sudah rusak dapat dilihat dari tanda-tanda berikut:

Tabel 5. Pengamatan Parameter Ikan Segar dan Ikan yang Mutunya Buruk

<b>Parameter</b>	<b>Ikan segar</b>	<b>Ikan yang mutunya buruk</b>
Warna kulit	Terang, cerah, dan tidak suram	Tidak cerah dan suram
Sisik	Masih melekat dengan kuat	Sisik mudah dilepaskan
Mata	Jernih, tidak suram dan melotot	Suram, tenggelam kedalam tempat mata
Daging	Segar, elastis, apabila ditekan dengan jari bekasnya lekas kembali ke posisi semula	Tidak segar, lemas dan tidak mudah kembali ke posisi semula apabila ditekan dengan jari
Bau	Tidak memberikan tanda-tanda busuk atau berbau asing	Busuk dan asam
Lendir	Tidak terdapat lendir pada permukaannya. Kalaupun ada jumlahnya tidak banyak	Banyak terdapat lendir di permukaan badannya
Dalam air	Ikan tenggelam	Ikan mengapung

Sumber: Mutiara (2010: 100-103)

#### **f. Produk Olahan Ikan**

##### **1) Produk Olahan Ikan Tradisional**

###### **a) Ikan fermentasi**

Fermentasi ikan merupakan cara pengawetan tradisional di Indonesia dan Negara-negara Asia Tenggara. Ikan yang difermentasi pada umumnya ikan-ikan kecil, murah dan campuran berbagai jenis ikan hasil samping tangkap ikan seperti ikan rucah (Mutiara, 2010:110). Fermentasi ikan dapat dilakukan dengan teknologi sederhana oleh nelayan, industri rumah tangga dan industri kecil.

Metode fermentasi ikan di Indonesia dapat digolongkan menjadi 2 macam. Pertama fermentasi menggunakan kadar garam tinggi, misalnya pembuatan peda, kecap ikan, dan bekasang. Kedua, fermentasi menggunakan bakteri asam laktat, misalnya dalam pembuatan bekasam, dan chaoteri. Jenis-jenis olahan ikan yang berasal dari fermentasi bisa dilihat dalam Tabel 6.

### **b) Ikan Asap**

Pengasapan ikan adalah salah satu cara mengolah dan sekaligus mengawetkan ikan menggunakan kombinasi pemanasan dan penambahan senyawa kimia alami yang berasal dari asap kayu. Pengasapan ikan dapat dilakukan dengan dua cara, yaitu pengasapan panas pada suhu 65-80°C, dan pengasapan dingin 30-40°C. Pengasapan panas dilakukan selama 1-5 jam agar rasanya lebih enak, tetapi kadar air dalam ikan masih tinggi. Sedangkan pengasapan dingin dilakukan selama 1-2 minggu, sehingga ikan lebih kering dan lebih awet (Mutiara, 2010: 113).

### **c) Ikan Asin**

Ikan asin adalah ikan yang diawetkan dengan kombinasi penggaraman dan pengeringan. Proses pembuatan ikan asin bervariasi, tergantung jenis dan ukuran ikan, hasil yang diinginkan dan daerah produksinya. Ikan besar lebih dulu dipotong-potong sebelum diasin, sedangkan ikan kecil, misalnya teri, selar, laying dan petek diasin dalam keadaan utuh. Penggaraman dalam pembuatan ikan asin dilakukan dengan penggaraman kering, penggaraman basah dan kombinasinya. Ikan yang biasanya digunakan adalah ikan gabus, tenggiri, tongkol, pari, jambal, dan cucut serta ikan-ikan kecil lainnya.

### **d) Ikan pindang**

Ikan pindang adalah pengolahan ikan dengan cara pengaweran. Ikan yang biasanya digunakan biasanya ikan yang besar. Proses pembuatannya adalah ikan disusun dalam suatu bejana dan ditaburi garam curah. Susunan ikan berlapis ini dapat saling dipisahkan per lapisannya oleh selapis jerami padi atau merang, tetapi dapat pula tanpa diselingi lapisan merang. Kemudian ikan direbus

dalam bejana tanah tersebut dan dibiarkan beberapa lama. Hasilnya adalah daging ikan menjadi lunak (Achmad, 1999:118).

#### **e) Dendeng Ikan**

Dendeng ikan merupakan produk olahan tradisional yang mempunyai prospek baik karena disukai oleh banyak konsumen dari segala lapisan dan harganya dapat dijangkau oleh masyarakat menengah kebawah. Jenis ikan sebagai bahan mentah dendeng tidak selektif, bahkan hampir semua jenis ikan dapat dijadikan dendeng.

### **2) Produk Olahan Ikan Modern**

#### **a) Ikan kaleng**

Ikan kaleng adalah pengawetan ikan dalam wadah yang tertutup secara *hermetic* (tidak dapat dilalui uap air, udara, debu, mikroba dan kotoran lain) dan kemudian disterilisasi. Jenis-jenis ikan yang banyak dikalengkan adalah sardine, salem, makarel, tongkol, lemuru, kembung, dan kadang-kadang bandeng, ikan tuna, udang dan daging kerang. Prosedur pengalengan ikan hampir sama dengan produk lainnya dari daging (*cornet*), karena keduanya merupakan bahan pangan yang mempunyai pH tinggi (Mutiara, 2010:114).

#### **b) Abon udang**

Penggunaan udang sebagai lauk pauk sudah dikenal oleh masyarakat pulau Jawa. Biasanya dimasak sebagai bahan tambahan pada sambal goreng, udang goreng tepung, dan lain-lain. Udang basah tidak cukup lama bertahan, maka dari itu udang diawetkan menjadi abon udang. Udang yang digunakan berupa udang kecil-kecil dengan penambahan bumbu, garam, gula, kelapa. Abon udang memiliki rasa yang sangat gurih dan protein yang tinggi (Mutiara, 2010:122).

### **c) Nugget ikan**

Nugget ikan merupakan hasil pengawetan ikan secara modern. Proses pembuatan nugget ikan yaitu *fillet* ikan terlebih dahulu digiling sehingga bentuk aslinya menjadi tidak kelihatan. Daging giling tersebut dicampurkan dengan perasa/bumbu penyedap, pembentuk tekstur serta bahan pengisi dan dihaluskan bersama dalam *cutter*. Garam dan bumbu dapur digunakan untuk memberikan rasa. Sodium tripoliposfat serta es digunakan untuk memperbaiki tekstur nugget sehingga didapatkan tekstur yang kompak dan tidak berongga. Maizena digunakan sebagai bahan pengisi dan perekat sehingga nugget menjadi lebih padat. Adonan nugget yang sudah tercampur merata dibekukan untuk kemudian dibentuk sesuai selera. Tahap yang tidak kalah penting adalah pelapisan dengan tepung bumbu dan tepung roti (Mutiara, 2010: 124-126).

### **d) Keripik ikan**

Keripik ikan adalah keripik yang terbuat dari berbagai ikan seperti belut dan kakap yang digoreng dengan menggunakan tepung yang telah dibumbui. Biasanya rasa keripik ini adalah asin dengan aroma bawang yang gurih.

### **e) Kerupuk ikan dan kerupuk udang**

Kerupuk adalah makanan ringan yang pada umumnya dibuat dari adonan tepung tapioka dicampur bahan perasa seperti udang atau ikan. Kerupuk dibuat dengan mengukus adonan sampai matang, kemudian dipotong tipis-tipis dan dikeringkan di bawah sinar matahari sampai kering. Setelah kerupuk benar-benar kering, bisa langsung di goreng.

Tabel 6. Hasil Olahan Fermentasi Ikan

No	Nama Hasil Olahan	Pengertian	Jenis Ikan
1	Peda	Produk fermentasi ikan menggunakan kadar garam tinggi (25-30%). Hasil akhirnya berupa ikan utuh dengan kadar garam 15-20% dan berwarna agak merah kecokelatan.	Ikan kembung jantan dan ikan kembung betina
2	Kecap Asin	Produk fermentasi ikan menggunakan kadar garam 4-5% dan fermentasi dilakukan selama 2-12 bulan atau bisa lebih.	Ikan kecil (teri), ikan rucah, dan limbah ikan (isi perut, kepala, dan insang)
3	Bekasang	Produk yang dibuat dari jeroan ikan yang ditambah garam hingga 20%. Fermentasi dilakukan dalam botol selama beberapa bulan. Bentuknya mirip terasi tetapi berbentuk pasta kental	Jeroan ikan cakalang
4	Chaoteri	Produk fermentasi ikan-ikan kecil yang dicampur dengan tape atau tape ketan. Produk ini memiliki kadar garamnya umum tinggi, produk fermentasi ikan ini tidak dapat dimakan banyak.	Ikan-ikan kecil
5	Bekasam	Produk fermentasi ikan yang berasal dari Jawa Tengah, Sulawesi Selatan dan Kalimantan Tengah. Proses pembuatan bekasam menggunakan campuran garam dan nasi yang di simpan dalam guci tanah	Ikan yang digunakan pada umumnya adalah ikan air tawar.
6	Terasi	Produk fermentasi ikan berbentuk pasta padat. Bahan baku ikan yang ditambah garam dan kadang-kadang ditambah bahan lain seperti tepung tapioka	ikan kecil, udang rebon, udang kecil, teri, dan limbah ikan

Sumber: Mutiara (2010:110-112)

#### 4. Ibu Rumah Tangga

Seseorang yang sudah berani melangsungkan pernikahan maka ia harus berani bertanggung jawab menjalankan segala hak dan kewajiban dalam rumah tangga. Termasuk seorang istri yang memiliki tanggung jawab terhadap rumah tangganya. Peran dan tugas perempuan dalam keluarga secara garis besar

dibagi menjadi dua yaitu peran perempuan sebagai istri dan ibu rumah tangga (Fatiah Mutiah, 2014:47).

Rumah tangga adalah sekelompok orang yang tinggal dibawah satu atap atau dalam satu bangunan dan mempunyai dapur dan anggaran rumah tangga yang sama. Menurut Sukarni (2003:15), ibu rumah tangga adalah seorang wanita yang telah menikah dan menyandang status sebagai seorang istri atau ibu yang tinggal bersama seorang kepala keluarga dan anak-anak mereka. Ibu rumah tangga menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia dapat diartikan sebagai seorang wanita yang mengatur penyelenggaraan berbagai macam pekerjaan rumah tangga.

Peran adalah perilaku seseorang yang sudah terpola, menyangkut hak dan kewajiban, berhubungan dengan status pada kelompok tertentu dan situasi sosial yang khas, bersifat dinamis dan terkait dengan kekuasaan ataupun uang (Sugihastuti, 2007:184). Peran bisa dijalankan oleh siapa saja sesuai dengan situasi sosialnya dan kedudukannya.

Peran adalah sudut pandang dalam sosiologi dan psikologi sosial yang menganggap sebagian besar aktivitas harian diperankan oleh kategori-kategori yang ditetapkan secara sosial (misalnya ibu, manajer, guru). Setiap peran sosial adalah serangkaian hak, kewajiban, harapan, norma dan perilaku seseorang yang harus dipenuhi. Model ini didasarkan pada pengamatan bahwa orang-orang bertindak dengan cara yang dapat diprediksikan, dan bahwa kelakuan seseorang tergantung pada konteksnya, berdasarkan posisi sosial dan faktor-faktor lain (Micelle, 2007:3959). Perempuan sebagai ibu rumah tangga adalah perempuan yang berkewajiban dan bertanggung jawab atas rumah tangganya. Peranannya

sebagai ibu rumah tangga lebih ditekankan pada usaha pembinaan keluarga untuk mewujudkan keluarga bahagia atau keluarga yang sakinah.

Bila ditinjau secara luas peranan tentang perempuan sebagai ibu rumah tangga, perempuan telah memberikan peranannya yang sangat mahal dan penting artinya dalam pembentukan keluarga sejahtera sebagai unit terkecil dalam kehidupan masyarakat. Dapat dikatakan pertumbuhan masyarakat ditentukan oleh pembentukan keluarga sehat sejahtera (Gusti, 1994:81). Karena demikian mulianya kedudukan dan tugas perempuan sebagai ibu, Ki Hajar Dewantara memberikan sebutan kepada perempuan sebagai *ratu keluarga*. Seorang ibu adalah pemelihara rumah tangga dan juga sebagai pengasuh serta pendidik terhadap anak-anaknya mulai dari dalam kandungan kemudian bayi hingga dewasa (Harjito, 1979:45). Tugas pokok perempuan sebagai ibu adalah pemeliharaan rumah tangga, pengatur, dan berusaha dengan sepenuh hati agar keluarga sebagai sendi masyarakat akan berdiri tegak, megah, aman, tentram, dan sejahtera. Sebagai ibu juga menciptakan suasana persahabatan, kekeluargaan dengan keluarga lain dan lingkungan.

Peran sebagai ibu rumah tangga sering kali dipandang biasa saja oleh beberapa kalangan. Di mana pun ibu rumah tangga adalah satu status peran yang sebenarnya tidak bisa dengan sendirinya dapat dijalani tanpa perlu persiapan (Anggraeny, 2008:87). Secara singkat untuk menjadi ibu rumah tangga yang profesional, ada 3 elemen yang harus terpenuhi yakni:

- a. Seorang ibu rumah tangga harus memiliki kompetensi baik dalam hal kerumahtanggaannya
- b. Memiliki kepatuhan pada sistem yang telah disepakati bersama seluruh anggota keluarga

- c. Serta memiliki pribadi yang memberikan keuntungan (bermanfaat bagi anggota keluarga (Anggraeny, 2008:84).

Ibu dalam rumah tangga memegang peran penting terutama dalam mendidik anak. Demikian pula dalam urusan rumah tangga, peran ibu sangat dominan. Menjadi seorang ibu dalam rumah tangga adalah "profesi" yang tidak bisa dianggap remeh. Menjadi ibu rumah tangga bukanlah hal yang mudah. Dari sederet peran yang bisa dimainkan seorang ibu rumah tangga. Menurut Sharif Baqhir (2003:64), ada 7 peran penting ibu rumah tangga dalam keluarga adalah

- a. Ibu sebagai manager

Sebagai seorang manager, seorang ibu rumah tangga mampu mengintegrasikan berbagai macam karakter, berbagai macam keadaan/kondisi anggota keluarganya ke dalam satu tujuan rumah tangga. Ibu rumah tangga berperan menjadi sosok pengatur kelangsungan roda rumah tangganya sehari-hari.

- b. Ibu sebagai guru

Sebagai seorang *teacher* (guru), seorang ibu mampu mendidik putra-putrinya, mengajarkan sesuatu yang baru, melatih, membimbing mengarahkan serta memberikan penilaian baik berupa *reward* maupun *punishment* yang mendidik. Ibu merupakan sekolah yang paling utama dalam pembentukan kepribadian anak, serta sarana untuk memenuhi mereka dengan berbagai sifat mulia.

- c. Ibu sebagai *chef*

Sebagai seorang *chef* tentunya seorang ibu harus pandai memutar otak untuk berkreasi menghasilkan menu-menu yang dapat diterima semua anggota

keluarga, baik menu sarapan, makan siang, maupun makan malam. Ibu rumah tangga juga berperan menjaga kesehatan keluarga.

d. Ibu sebagai perawat

Sebagai seorang perawat, seorang ibu bagaimana dengan telatennya merawat putra-putrinya, dari mulai mengganti popok ketika bayi, memandikan, menyuapi makan, sampai segala sesuatu yang dibutuhkan oleh putra-putrinya sekecil apapun beliau perhatikan, dan tidak bosan-bosannya mencurahkan kasih sayang dan perhatiannya yang begitu tulus.

e. Ibu sebagai *accountant*

Sebagai seorang akuntan, seorang ibu mampu mengelola APBK (Anggaran Pendapatan dan Belanja Keluarga) dengan sebaik-baiknya, bagaimana mengatur pengeluaran belanja bulanan dari mulai membayar listrik, telepon, PAM, kebutuhan anak sekolah, dan kebutuhan-kebutuhan lainnya yang tak terduga. Dan bahkan bagaimana seorang ibu rumah tangga mampu membantu perekonomian keluarganya dengan tidak melupakan kodratnya sebagai ibu.

f. Ibu sebagai *design interior*

Ibu sebagai seorang design interior seorang ibu harus mampu menciptakan/menata berbagai furnitur yang ada di rumahnya untuk menciptakan suasana baru, tidak membosankan anggota keluarganya. Sehingga rumah nyaman untuk ditempati keluarga.

g. Ibu sebagai dokter

Ibu sebagai seorang doctor bagaimana seorang ibu harus mampu mengupayakan kesembuhan dan menjaga putra-putrinya dari berbagai hal

yang mengancam kesehatan. Berbagai cara dilakukan untuk menjaga anggota keluarganya tetap dalam keadaan sehat.

## **5. Profil Desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta**

Joho 07 merupakan sebuah lingkup RT di wilayah padukuhan Joho, Desa Condongcatur, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Nama Joho 07 tersebut diambil dari lokasi dimana RT ini berada yaitu di Padukuhan Joho RT 07, RW 60. Posisi Joho 07 terletak sekitar 1 km arah barat laut dari terminal Condongcatur. Apabila ditarik garis dari jalan Kaliurang, Joho 07 berada sekitar 1 km di timur Jalan Kaliurang Km 6,5. Gambaran Geografis Joho 07 sebelah utara berupa daerah perumahan dan persawahan, sebelah timur dan barat berupa perkampungan yang dibatasi oleh dua buah sungai, dan sebelah selatan adalah daerah perkampungan.

Joho 07 memiliki batas-batas wilayah menurut letak secara geografisnya, batasan wilayah sebagai berikut:

- a. Sebelah utara: Griya Palem Indah (Padukuhan Joho),
- b. Sebelah timur: Dusun Gejayan (Desa Condongcatur, Kecamatan Depok) dan Dusun Klaseman (Desa Sinduharjo, Kecamatan Ngaglik),
- c. Sebelah selatan: RT 08, Sambisari (Padukuhan Joho),
- d. Sebelah Barat: Babada baru (Padukuhan Kentungan, Desa Condongcatur) dan Yonif 403.

Untuk cakupan sebuah lingkup RT, Joho 07 memiliki wilayah yang luas yaitu sekitar 60.000 meter persegi. Lokasinya berada di kawasan Utara Agromerasi Kota Yogyakarta sehingga tidak mengherankan bila sekarang daerah ini sudah cukup padat. Lokasinya yang tidak jauh dari pusat kota Yogyakarta dan

kampus-kampus besar menjadikan daerah ini berkembang pesat. Kebun dan pekarangan disulap menjadi pemukiman.

Joho 07 memiliki 7 lingkup (blok) dan jumlah Kepala Keluarga dalam satu desa 270KK, dengan bagian diantaranya adalah: Blok 1 terdiri dari 60 K, Blok 2 terdiri dari 35 KK, Blok 3 terdiri dari 32 KK, Blok 4 terdiri dari 35 KK, Blok 5 terdiri dari 35 KK, Blok 6 terdiri dari 35 KK, Blok 7 terdiri dari 40 KK. Joho 07 diberikan 7 blok karena untuk mempermudah dalam pemberian informasi dari ketua RT kepada warga melalui setiap ketua-ketua blok yang ada di Desa Joho 07.

Mayoritas pekerjaan warga Desa Joho 07 adalah wiraswasta (usaha kerupuk, usaha tempe, usaha makanan/warteg, usaha sentral industri bordir, usaha sablon, usaha kaos, usaha jaket), PNS (Pegawai Negeri Sipil), dan Pegawai TNI-AD.

## **B. Hasil Penelitian Yang Relevan**

Dari berbagai penelitian yang sudah dilakukan oleh peneliti sebelumnya, terdapat beberapa penelitian yang dijadikan acuan dalam penelitian ini. Hasil penelitian yang relevan dengan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian yang dilakukan oleh Rina Apriani dengan judul "Pola konsumsi ikan pada anak balita di Nagari Taruang-Taruang Kecamatan RAO, Kabupaten Pasaman" pada tahun 2012. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pola konsumsi ikan yang mencakup frekuensi konsumsi ikan, jenis ikan yang dikonsumsi, jumlah ikan yang dikonsumsi, bentuk pengolahan, cara memasak ikan, alasan mengonsumsi ikan dan kandungan protein ikan yang dikonsumsi. Jenis Penelitian ini adalah deskriptif. Teknik dalam penentuan sampel adalah *proportional random sampling*. Populasi dalam penelitian adalah anak balita. Sampel dalam penelitian ini sebanyak 35

anak balita. Alat pengumpulan data yaitu pedoman wawancara, format *Food Frequency Questionari* (FFQ) dan format *recall* 2 x 24 jam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa frekuensi konsumsi ikan pada anak balita adalah 3-4 hari/minggu. Jenis ikan yang sering dikonsumsi adalah ikan mujair, ikan nila dan ikan teri. Rata-rata jumlah ikan yang dikonsumsi 63,75 gram/hari. Bentuk pengolahan dan cara memasak ikan yang sering dilakukan adalah pengasapan dan menggoreng. Alasan orang tua memberikan ikan kepada anak balita karena ikan baik untuk kesehatan dan pertumbuhan anak. Rata-rata kandungan protein ikan yang dikonsumsi 10-20 gram/hari.

2. Penelitian yang dilakukan oleh Sarwiasih Dwi Marsevani dengan judul “Perilaku konsumsi ikan laut pengunjung restoran dadap indah, Jakarta” pada tahun 2011. Data penelitian ini disusun dalam tabel dan dianalisis secara deskriptif dan statistik. Responden pada penelitian ini mayoritas laki-laki dengan status dalam keluarga sebagai ayah berumur 24-56 tahun. Sebagian besar responden berpendidikan sarjana dan mempunyai tingkat pengetahuan gizi sedang. Pekerjaan responden sebagai pegawai swasta yang berpendapatan antara Rp 500.000 sampai lebih dari Rp 2.000.000. Responden lebih menyukai mengkonsumsi ikan laut di restoran dengan alasan rasanya enak, menu beragam, praktis, bersih, dilayani, ikannya segar serta bersama teman atau keluarga. Dalam memilih suatu restoran, responden memilih restoran yang bersih, dapat untuk santai dan pelayanan baik. Responden mengkonsumsi ikan laut di rumah pada malam hari, sedangkan berkunjung ke restoran ikan laut pada siang hari. Pada hari kerja mereka biasanya berkunjung bersama teman, sedangkan pada hari libur bersama keluarga. Frekuensi mengkonsumsi ikan air laut berkisar antara 1

sampai 12 kali dalam sebulan, sedangkan frekuensi berkunjung ke restoran ikan laut antara 1 sampai 4 kali dalam sebulan. Faktor yang berhubungan nyata terhadap frekuensi konsumsi ikan laut adalah pendidikan dan tingkat pengetahuan gizi. Sedangkan faktor yang berhubungan nyata terhadap frekuensi responden dalam berkunjung ke restoran ikan laut adalah pendidikan dan pendapatan. Jenis ikan laut yang disukai oleh responden adalah udang, cumi-cumi dan ikan kakap. Preferensi (tingkat kesukaan) responden terhadap beberapa jenis ikan laut berhubungan nyata dengan frekuensi konsumsinya.

3. Penelitian yang dilakukan oleh Nila Yaqut Evia dengan judul "Faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku konsumen dalam mengkonsumsi olahan ikan dalam kaleng (sardines) di kota Banyuwangi" pada tahun 2014. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah metode deskriptif dan korelasional. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) faktor-faktor yang berpengaruh dominan terhadap perilaku konsumen dalam mengkonsumsi Olahan ikan dalam kaleng di Kota Banyuwangi yaitu faktor internal dan eksternal produk yang terdiri dari variabel citarasa, higienitas, harga, selera, dan gizi. Kemudian faktor kualitas dan pemasaran produk yang terdiri dari kualitas, kemasan, promosi serta faktor sumber informasi konsumen yang terdiri dari sumber informasi, (2) Terdapat hubungan yang nyata antara merek dengan perilaku konsumen pada keputusan pembelian olahan ikan dalam kaleng di Kota Banyuwangi, (3) Segmentasi konsumen yang mengkonsumsi olahan ikan dalam kaleng di Kota Banyuwangi umumnya memiliki pekerjaan berprofesi sebagai ibu rumah tangga yaitu sebesar 40%, dengan pendidikan perguruan tinggi yang meliputi diploma, S1 dan S2 sebesar 62,6%, tingkat pendapatan

konsumen yang berkisar Rp 2.100.000,00 –3.000,000,00 dengan persentase 36%, serta usia konsumen berada pada usia dewasa (30-49 tahun) sebesar 48%.

### **C. Kerangka Berfikir**

Sebagian besar pengetahuan manusia diproses melalui mata dan telinga. Pengetahuan diperoleh tidak hanya dari pendidikan formal saja tetapi pengetahuan dapat diperoleh dari pengalaman sendiri atau orang lain. Pengetahuan juga diperoleh dari berbagai sumber misalnya membaca, pendidikan, penyuluhan dan media masa (Soekidjo Notoatmodjo, 2010:53).

Kurangnya pengetahuan dan salahnya konsepsi tentang kebutuhan pangan akan mempengaruhi konsumsi pangan. Gangguan gizi disebabkan oleh kurangnya pengetahuan dalam kehidupan sehari-hari (Suhardjo, 2006:25).

Ikan merupakan hewan laut yang kaya akan gizi, mineral, nutrisi dan vitamin yang mampu memberikan manfaat luar biasa bagi kesehatan tubuh manusia. Mengonsumsi ikan secara benar, baik cara mengolah maupun cara memilih ikan, pastinya akan membuat tubuh kita semakin sehat dan yang lebih hebat lagi adalah ikan mampu membuat seseorang menjadi pintar.

Menurut Dr. Sebastian Spesialis Gizi, daging ikan yang banyak mengandung Asam lemak omega 3, telah terbukti dapat memberikan manfaatnya bagi jantung, arteri dan vena yang membentuk sistem kardiovaskular. Dengan mengonsumsi ikan, maka kita dapat mencegah penyakit jantung dan gagal jantung. Bahkan beberapa peneliti ada yang menyimpulkan jika kita mengonsumsi ikan dengan baik dan benar dua porsi dalam seminggu, maka akan mengurangi risiko kematian akibat penyakit jantung tiga kali lipat. Secara keseluruhan protein, vitamin, mineral dan asam lemak

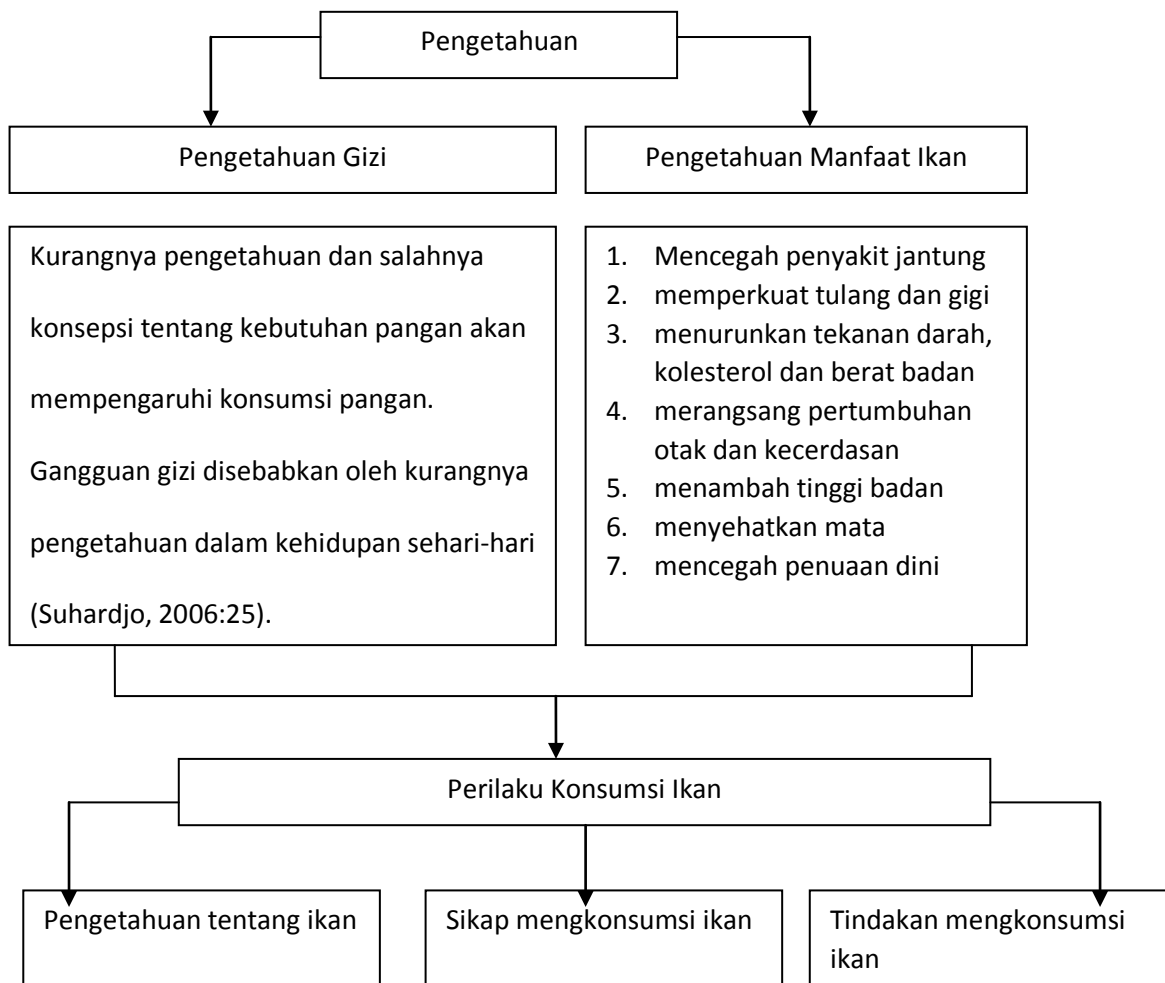
omega 3 yang dikandung dalam ikan mempunyai peran dalam kesehatan tubuh manusia baik di bagian otak, mata, jantung, paru-paru, otot, pencernaan, kulit maupun persendian. Untuk memperoleh efek omega 3, diperlukan asupan omega 3 dalam jumlah tertentu, sebagian orang harus makan ikan setara 2-3 kali dengan 100 gram per sekali makan dalam sehari atau sekitar 6-9 gram minyak ikan per hari (Astawan, 2003).

Keuntungan yang diperoleh ketika mengonsumsi ikan yaitu terpenuhinya kebutuhan 10 asam lemak esensial. Kandungan *zink* dan kalsium yang terdapat dalam ikan bermanfaat untuk memperkuat tulang dan gigi pada anak. Mengonsumsi ikan juga dapat membantu pembentukan otot janin pada ibu hamil. Manfaat mengonsumsi ikan lainnya yaitu menurunkan tekanan darah, menurunkan kadar kolesterol, serta menurunkan berat badan. Minyak ikan juga dapat dimanfaatkan untuk merangsang pertumbuhan otak dan kecerdasan. Ikan juga bermanfaat menambah tinggi badan, menyehatkan mata, serta mencegah keriput dan proses penuaan kulit.

Pola konsumsi ikan ibu rumah tangga desa Joho 07 belum diketahui karena masyarakat desa Joho berasal dari berbagai kalangan suku dan daerah sehingga berpengaruh dalam pola konsumsinya. Perilaku konsumsi makan seperti hanya berlaku pada diri seseorang, satu keluarga atau masyarakat dipengerahui oleh wawasan, cara pandang dan faktor lain yang berkaitan dengan tindakan yang tepat. Disisi lain, perilaku konsumsi makan dipengaruhi oleh wawasan atau cara pandang terhadap masalah gizi. Perilaku makan pada dasarnya merupakan bentuk penerapan kebiasaan makan.

Tingkat pengetahuan gizi dan manfaat ikan pada ibu rumah tangga sangat berpengaruh dalam pengambilan keputusan untuk pembelian, karena

dengan pengetahuan yang dimiliki oleh ibu akan memberikan gambaran besar tentang bahan yang akan dibelinya.



Gambar 1. Kerangka Berfikir

#### D. **Pertanyaan Penelitian:**

1. Bagaimana tingkat pengetahuan ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta.
2. Bagaimana sikap ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta dalam mengkonsumsi ikan.
3. Bagaimana tindakan ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta dalam mengkonsumsi ikan.

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Desain Penelitian**

Penelitian ini menggunakan tipe penelitian deskriptif kuantitatif. Menurut Sugiyono (2013:56), penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (independen) tanpa membuat perbandingan, atau menghubungkan dengan variabel yang lain. Sedangkan metode kuantitatif merupakan metode ilmiah/ ilmiah/ ilmiah karena telah memenuhi kaidah-kaidah ilmiah yaitu konkret/ empiris, obyektif, terukur, rasional, dan sistematis (Sugiyono, 2013:13). Pendapat lain dari Suharsimi Arikunto (2013:27), penelitian kuantitatif adalah pendekatan penelitian yang banyak dituntut menggunakan angka, mulai dari pengumpulan data, penafsiran terhadap data tersebut, serta penampilan hasilnya.

#### **B. Tempat dan Waktu Penelitian**

##### **1. Tempat Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di Jurusan PTBB FT UNY dan Desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta.

##### **2. Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan mulai bulan November 2016 sampai Juli 2017.

#### **C. Populasi dan Sampel**

##### **1. Populasi Penelitian**

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek/ subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk

dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono 2013:117). Endang Mulyatiningsih (2012:9), populasi adalah sekumpulan orang, hewan, tumbuhan, atau benda yang mempunyai karakteristik tertentu yang akan diteliti. Populasi akan menjadi wilayah generalisasi kesimpulan hasil penelitian. Populasi dalam penelitian ini adalah 270 ibu rumah tangga di desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta. Adapun jumlah populasi setiap blok dapat dilihat pada Tabel 7 berikut :

Tabel 7. Jumlah Populasi Desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta

No	Blok desa	Jumlah ibu rumah tangga
1	Blok 1	60
2	Blok 2	35
3	Blok 3	30
4	Blok 4	35
5	Blok 5	35
6	Blok 6	35
7	Blok 7	40
<b>TOTAL</b>		<b>270</b>

Sumber: Pak RT Joho 07, Sleman, Yogyakarta.

## 2. Sampel Penelitian

Menurut Suharsimi Arikunto (2010:174), sampel adalah sebagian atau wakil populasi yang diteliti. Sedangkan menurut Sugiyono (2013:118), sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi. Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini dilakukan dengan *carasimple random sampling* yaitu teknik pengambilan acak sederhana dapat dilakukan apabila daftar nama populasi sudah ada.

Berdasarkan tabel *Isaac dan Michael*, populasi yang berjumlah 270, sampel minimal yang harus diambil dengan taraf kesalahan 5% adalah sebanyak 152 (Endang Mulyatiningsih, 2011:19). Sehingga sampel yang digunakan dalam penelitian ini berjumlah 152 ibu rumah tangga. Sedangkan sampel untuk uji

validitas berjumlah 35 ibu rumah tangga yang berada di Blok 6. Adapun jumlah sampel setiap Blok dapat dilihat pada Tabel 8 berikut :

Tabel 8. Jumlah Sampel Desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta

No	Blok desa		Jumlah ibu rumah tangga
1	Blok 1	$\frac{60}{235} \times 152 = 38,80$	39
2	Blok 2	$\frac{35}{235} \times 152 = 22,63$	23
3	Blok 3	$\frac{30}{235} \times 152 = 19,40$	19
4	Blok 4	$\frac{42}{235} \times 152 = 22,63$	23
5	Blok 5	$\frac{42}{235} \times 152 = 22,63$	23
6	Blok 7	$\frac{40}{235} \times 152 = 25,87$	26
<b>TOTAL</b>		<b>151,96</b>	<b>152</b>

#### D. Definisi Operasional Variabel Penelitian

Menurut Sugiyono (2013:60), variabel penelitian adalah segala sesuatu yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulannya. Sedangkan menurut Suharsimi Arikunto (2013:161), variabel adalah objek penelitian, atau apa yang menjadi titik perhatian suatu penelitian.

Berdasarkan pendapat tersebut, maka identifikasi variabel dalam penelitian ini merupakan jenis variabel tunggal, perilaku konsumsi ikan ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta. Perilaku konsumsi ikan yang akan diteliti adalah pengetahuan, sikap dan tindakan. Untuk menghindari kesalahan tafsiran pengertian dalam penelitian ini, maka akan disajikan definisi operasional variabel guna memperjelas pengertian variabel dalam penelitian ini, yaitu sebagai berikut:

1. Pengetahuan tentang ikan

Pengetahuan merupakan hasil yang didapat dari belajar, pengalaman, waktu dan situasi yang digunakan untuk memecahkan masalah, menyesuaikan dengan situasi baru atau sebagai modal untuk belajar hal-hal lain, bahwa dengan pengetahuan yang baik diharapkan akan mempengaruhi sikap dan tindakan yang baik pula, sehingga dapat mencegah atau menanggulangi masalah yang ada. Pengetahuan dalam penelitian ini adalah pengetahuan ibu rumah tangga tentang pengertian ikan, kelebihan dan kekurangan ikan, kandungan gizi ikan, jenis-jenis ikan, sifat fisik ikan, ikan sebagai sumber gizi (protein, lemak, vitamin), mutu ikan dan produk olahan ikan.

2. Sikap dalam mengkonsumsi ikan

Sikap merupakan kecenderungan yang dipelajari untuk merespon secara konsisten terhadap suatu aspek baik positif maupun negatif. Sikap dalam penelitian ini adalah pendapat ibu rumah tangga dalam mengkonsumsi ikan, keyakinan ibu rumah tangga dalam mengkonsumsi ikan, dan kecenderungan ibu rumah tangga dalam mengkonsumsi ikan.

3. Tindakan dalam mengkonsumsi ikan

Tindakan adalah suatu persepsi seseorang dalam memilih berbagai objek yang akan diambil, merespon secara berurutan, melakukan sesuatu dengan benar secara otomatis yang sudah merupakan kebiasaan dan melakukan suatu praktik dalam mengambil suatu pilihan. Tindakan mengkonsumsi ikan pada ibu rumah tangga bisa dilakukan uji tes dengan cara menggunakan lembar *food frequency*.

4. Ikan

Ikan didefinisikan secara umum sebagai hewan yang hidup di air, bertulang belakang, poikiloterm, bergerak dengan menggunakan sirip, bernafas dengan

insang, dan memiliki gurat sisi (*linea lateralis*) sebagai organ keseimbangannya. Ikan pada umumnya lebih banyak dikenal dari pada hasil perikanan yang lain karena jenis tersebut banyak ditangkap dan dikonsumsi.

#### 5. Ibu rumah tangga

Ibu rumah tangga adalah seorang wanita yang telah menikah dan menyandang status sebagai seorang istri atau ibu yang tinggal bersama seorang kepala keluarga dan anak-anak mereka (Sukarni, 2003:15). Ibu rumah tangga menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia dapat diartikan sebagai seorang wanita yang mengatur penyelenggaraan berbagai macam pekerjaan rumah tangga.

### E. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian

#### 1. Teknik pengumpulan data

Teknik pengumpulan data merupakan suatu cara yang digunakan oleh peneliti untuk memperoleh data yang dibutuhkan. Teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah dengan tes, kuesioner (angket), dan lembar *Food frequency*.

##### a) Tes

Tes merupakan sejumlah pertanyaan yang memiliki jawaban yang benar atau salah. Jawaban benar akan mendapat skor dan jawaban salah tidak mendapat skor. Tes diartikan juga sebagai sejumlah pertanyaan yang membutuhkan jawaban atau sejumlah pernyataan yang harus diberikan tanggapan dengan tujuan untuk mengukur tingkat kemampuan seseorang atau mengungkap aspek tertentu dari orang yang dikenai tes (Djemari, 2008:67).

Berdasarkan bentuk jawabannya, tes dibagi menjadi dua yaitu *objective test* dan *subjective test*. *Objective test* terdiri dari tes dengan jawaban pilihan

ganda, benar-salah, dan menjodohkan. Sedangkan *subjective test* terdiri dari tes dengan subjek penelitian menuliskan sendiri jawaban atas pertanyaan tes (Endang Mulyatiningsih, 2011:26).

Dalam penelitian ini tes digunakan untuk mengetahui pengetahuan ibu rumah tangga dalam memilih ikan. Tes berupa *objective test* dengan jawaban pilihan ganda. Tes bentuk pilihan ganda adalah tes yang jawabannya dapat diperoleh dengan memilih alternative jawaban yang telah disediakan. Dalam tes pilihan ganda ini, bentuk tes terdiri atas: pernyataan (pokok soal), alternative jawaban yang mencakup kunci jawaban dan pengecoh (Djemari, 2008:71-72). Responden diminta untuk memilih satu jawaban yang benar.

#### **b) Angket (kuesioner)**

Menurut Sugiyono (2013:199), kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya. Sedangkan menurut Suharsimi Arikunto (2013:194), kuesioner adalah sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden mengenai pribadinya atau hal-hal yang diketahui oleh responden tersebut.

Berdasarkan tipe dan bentuk pertanyaan dalam angket dapat berupa pertanyaan terbuka dan pertanyaan tertutup. Pertanyaan terbuka adalah pertanyaan yang mengharapkan responden untuk menuliskan jawabannya berbentuk uraian tentang sesuatu hal (Sugiyono, 2013:200). Sedangkan pertanyaan tertutup yaitu pertanyaan yang mengharapkan jawaban singkat atau mengharapkan responden untuk memilih salah satu alternative jawaban dari setiap pertanyaan yang telah tersedia (Sugiyono, 2013:201).

Kuesioner dapat berupa pertanyaan/ Pernyataan tertutup atau terbuka, dapat diberikan kepada responden secara langsung atau dikirim melalui pos, atau internet (Sugiyono, 2013:199). Pada penelitian ini, angket (kuesioner) yang digunakan adalah angket tertutup. Angket ini dipilih karena sederhana dan dapat memudahkan responden dalam memberikan jawaban.

### **c) *Food Frequency***

Metode frekuensi makanan adalah untuk memperoleh data tentang frekuensi konsumsi sejumlah bahan makanan atau makanan selama periode tertentu seperti hari, minggu, bulan atau tahun. Kuesioner frekuensi makanan memuat tentang daftar makanan dan frekuensi penggunaan makanan tersebut pada periode tertentu. Bahan makanan yang ada dalam daftar kuesioner tersebut adalah yang dikonsumsi dalam frekuensi yang cukup sering oleh responden.

Metode Kuesioner Frekuensi Pangan (*Food Frequency Questionnaire/ FFQ*) merupakan salah satu jenis metode yang biasa digunakan dalam Survei Konsumsi Gizi yang memiliki banyak kelebihan, yaitu cepat, murah, mudah dilakukan di lapangan dan mampu mendeteksi kebiasaan makan masyarakat dalam jangka panjang dalam waktu yang relatif singkat.

Daftar nama makanan dan minuman dibuat berdasarkan kelompok pangan lalu dibuat kategori respon berapa kali frekuensi yang ada terhadap daftar nama makanan yang sudah dibuat. Frekuensi pangan yang ditulis berupa berapa kali perhari hingga berapa kali per tahun, setelah itu dibuat rata-rata harian. Kadang-kadang diperlukan nilai baru untuk pengolahan lebih lanjut, sehingga frekuensi konsumsi diberikan skor atau nilai. Menurut Suhardjo *et al/* (1988), Kategori nilai atau skor yang biasa dipakai dimodifikasi seperti (Tabel 9):

Tabel 9. Kategori Penilaian *Food Frequency*

<b>Waktu Konsumsi</b>	<b>Kategori</b>	<b>Nilai</b>
1x sehari	Sering sekali dikonsumsi	50
4-6x seminggu	Sering dikonsumsi	25
3x seminggu	Biasa dikonsumsi	15
<3x seminggu	Kadang-kadang dikonsumsi	10
<1x seminggu	Jarang dikonsumsi	1
Tidak pernah	Tidak pernah dikonsumsi	0

Dalam penelitian ini tes digunakan untuk mengetahui tindakan ibu rumah tangga dalam mengkonsumsi ikan. Lembar *Food frequency* yang memudahkan ibu rumah tangga untuk memberikan jawaban.

## **2. Instrumen Penelitian**

Instrumen penelitian adalah suatu alat yang digunakan untuk mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati (Sugiyono 2013:148). Menurut Suharsimi Arikunto (2010:192), instrumen pengumpulan data adalah alat bantu yang dipilih dan digunakan oleh peneliti dalam kegiatannya mengumpulkan data agar kegiatan tersebut menjadi sistematis. Penyusunan instrumen dilakukan dengan menentukan variabel-variabel penelitian, kemudian dilanjutkan dengan menyusun kisi-kisi instrument dan pembuatan instrumen yang akan digunakan dalam penelitian.

Adapun kisi-kisi instrumen yang digunakan untuk memperoleh data penelitian adalah sebagai berikut:

### **a. Instrumen Tes**

Menurut Endang Mulyatiningsih (2011:25), tes merupakan metode pengumpulan data penelitian yang berfungsi untuk mengukur kemampuan seseorang. Tes dapat digunakan untuk mengukur kemampuan yang memiliki respon/jawaban benar atau salah. Jawaban benar akan mendapat skor dan jawaban salah tidak mendapat skor. Tes diartikan juga sebagai sejumlah

pertanyaan yang membutuhkan jawaban atau sejumlah pernyataan yang harus diberikan tanggapan dengan tujuan untuk mengukur tingkat kemampuan seseorang atau mengungkap aspek tertentu dari orang yang dikenai tes (Djemari, 2008:67).

Tes bentuk pilihan ganda adalah tes yang jawabannya dapat diperoleh dengan memilih alternative jawaban yang telah disediakan. Dalam tes pilihan ganda ini, bentuk tes terdiri atas: pernyataan (pokok soal), alternative jawaban yang mencakup kunci jawaban dan pengecoh (Djemari, 2008:71-72).

Tabel 10. Kisi–Kisi Instrumen Tes (Pilihan Ganda)

Variabel	Indikator	Sub Indikator	No Soal
Pengetahuan	Pengertian	Pengertian ikan	1, 2
	Kelebihan dan kelemahan	Kelebihan ikan	4, 30
		Kekurangan ikan	3, 5
	Jenis ikan	Ikan air tawar dan ikan air laut	6, 7
	Sifat fisik ikan	Sifat fisikeksternal	8, 9
		Sifat fisik internal	11, 18
	Nilai gizi ikan	Ikan sebagai sumber protein	13, 27
		Ikan sebagai sumber lemak	14, 15
		Ikan sebagai sumber vitamin	16, 17
	Mutu ikan	Pemilihan ikan segar dan ikan tidak segar	12, 19
	Produk olahan ikan	Kecap Asin	10, 22
		Terasi	23, 28
		Keripik ikan	24, 29
		Ikan asin	20, 25
Ikan kaleng		21, 26	
<b>Total Soal</b>			<b>30</b>

Kategori penilaian pengetahuan ikan dilakukan berdasarkan jumlah skor ideal yang diperoleh, penilaian akhir menggunakan skala 0 s/d 100 dengan batas kelulusan 56 dan nilai akhir dikonversikan kedalam kategori sangat baik, baik, sedang, rendah dan sangat rendah, maka pengetahuan tentang ikan dapat dikategorikan sebagai berikut:

Tabel 11. Kategori Penilaian Pengetahuan

Nilai Akhir Skala 100	Konversi		Kategori
	Huruf	Bobot	
81 – 100	A	4,00	Sangat baik
61 – 80	A-	3,67	Baik
41 – 60	B+	3,33	Sedang
21 – 40	B	3,00	Rendah
0 – 20	B-	2,67	Sangat rendah

(Rochmat Wahab, 2014: 15)

#### b. Instrumen Angket (kuesioner)

Menurut Sugiyono (2013:199), kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya.

Angket atau kuesioner yang digunakan untuk mengungkap sikap dengan menggunakan angket tertutup bentuk *checklist* (√). Suharsimi Arikunto (2002:129), menjelaskan *checklist* (√) adalah sebuah daftar dimana responden tinggal membubuhkan tanda *check*(√) pada kolom yang sesuai. Untuk mengukur sikap digunakan skala *likert*, skala *likert* adalah skala yang digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial (Sugiyono, 2005:93). Jumlah pertanyaan yang akan digunakan dalam angket ini terdiri dari 20 item soal.

Tabel 12. Kisi–Kisi Instrumen Angket (kuesioner)

Variabel	Indikator	Sub Indikator	No soal
Sikap	Kognitif	Pendapat ibu rumah tangga dalam mengkonsumsi ikan	1, 2, 3, 4, 5, 6 7
	Afektif	Perasaan ibu rumah tangga dalam mengkonsumsi ikan	8, 9, 10, 11, 12, 13, 14
	Konatif	Kecenderungan ibu rumah tangga dalam mengkonsumsi ikan	15, 16, 17, 18, 19, 20
<b>Total</b>			<b>20</b>

Cara penilaian sikap pada angket ini bisa dilihat pada Tabel 13. Kriteria penskoran skala *likert* dibawah ini:

Tabel 13. Kriteria Penskoran Angket Sikap Berdasarkan Skala *Likert*

Kriteria	Nilai
	+
Sangat Setuju (SS)	4
Setuju (S)	3
Kurang Setuju (KS)	2
Tidak Setuju (TS)	1

### c. Instrumen *Food Frequency*

Metode frekuensi makanan adalah untuk memperoleh data tentang frekuensi konsumsi sejumlah bahan makanan atau makanan selama periode tertentu seperti hari, minggu, bulan atau tahun. Kuesioner frekuensi makanan memuat tentang daftar makanan dan frekuensi penggunaan makanan tersebut pada periode tertentu. Bahan makanan yang ada dalam daftar kuesioner tersebut adalah yang dikonsumsi dalam frekuensi yang cukup sering oleh responden.

Metode Kuesioner Frekuensi Pangan (*Food Frequency Questionnaire/ FFQ*) merupakan salah satu jenis metode yang biasa digunakan dalam Survei Konsumsi Gizi yang memiliki banyak kelebihan, yaitu cepat, murah, mudah dilakukan di lapangan dan mampu mendeteksi kebiasaan makan masyarakat dalam jangka panjang dalam waktu yang relatif singkat. Metode *food frequency* digunakan untuk mengungkapkan tindakan ibu rumah tangga dalam penerapan konsumsi ikan dapat diketahui dengan menggunakan lembar frekuensi konsumsi. Pada penelitian ini, *food frequency* dilakukan selama satu minggu atau 7 hari dengan tujuan untuk memberikan gambaran umum yang lebih detail

mengenai perilaku konsumsi ikan pada ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta.

Tabel 14. Lembar *Food Frequency*

Nama Bahan Makanan	<i>Food Frequency</i>				
	7x/ minggu	4-6x/ minggu	3x/ minggu	1-2x/ minggu	Tidak pernah
<b>Ikan air laut</b>					
Salmon					
Tuna					
Kakap					
Tongkol					
Tenggiri					
<b>Ikan air tawar</b>					
Lele					
Baung					
Mujair					
Gurami					
Bawal					
Belut					
Bandeng					
Sepat					
Patin					
<b>Produk olahan ikan</b>					
Terasi					
Ikan kaleng					
Ikan asap					
Ikan asin					
Keripik ikan					
Kecap ikan					

Cara penilaian tindakan pada angket ini bisa dilihat pada Tabel 15.

Kriteria penskoran skala *likert* dibawah ini:

Tabel 15. Kriteria Penskoran Angket Tindakan Berdasarkan Skala *Likert*

Kriteria	Nilai
	+
7x seminggu	5
4 – 6x seminggu	4
3x seminggu	3
1 – 2x seminggu	2
Tidak pernah	1

## **F. Validitas dan Reliabilitas Instrumen**

### **1. Validitas Instrumen**

Sebelum instrumen digunakan dalam penelitian, maka terlebih dahulu dilakukan uji coba instrumen. Hal ini dilakukan untuk mengetahui apakah instrumen yang dibuat dapat digunakan atau tidak. Uji validitas dalam penelitian ini meliputi:

#### **a. Validitas isi (*Content Validity*)**

Sebuah tes dikatakan memiliki validitas isi apabila mengukur tujuan khusus tertentu yang sejajar dengan materi atau isi pelajaran yang diberikan. Oleh karena materi yang diajarkan tertera dalam kurikulum maka validitas isi ini sering disebut validitas kurikuler (Suharsimi Arikunto, 2006:67). Untuk instrumen yang akan mengukur tingkat tercapainya tujuan (efektivitas), maka pengujian validitas isi dapat dilakukan dengan membandingkan antara isi dengan isi rancangan atau tujuan yang telah dirumuskan (Sugiyono, 2008:353). Hal tersebut dapat dibantu dengan menggunakan kisi-kisi instrumen. Dalam kisi-kisi tersebut terdapat variabel yang diteliti, indikator sebagai tolak ukur dan nomor butir pertanyaan yang telah dijabarkan dari indikator. Validitas isi pada penelitian ini dilakukan dengan cara mengkonsultasikan hasil observasi dengan ahlinya (*expert judgment*), yaitu dosen validasi.

#### **b. Validitas konstruk (*Construct Validity*)**

Sebuah tes dikatakan memiliki validitas konstruksi apabila butir-butir soal yang membangun tes tersebut mengukur setiap aspek berpikir seperti yang disebutkan dalam tujuan instruksional khusus (Arikunto, 2006:67). Validitas konstruk dapat diketahui dengan cara merinci dan memasangkan setiap butir soal dengan tiap aspek. Uji coba instrument dilakukan pada ibu rumah tangga

sebanyak 35 orang, Uji validitas dan reabilitas dilakukan pada bulan Februari 2017. Validitas konstruk instrumen penelitian ini dilakukan dengan menggunakan teknik analisis butir dengan rumus korelasi *product moment* antara skor butir dengan skor total. Rumus korelasi *product moment* dari Pearson adalah:

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

Keterangan :

$r_{xy}$  = koefisien korelasi x dan y

N = jumlah subyek/ responden

$\sum xy$  = jumlah perkalian skor butir dengan skor total

$\sum x$  = jumlah skor butir

$\sum y$  = jumlah skor total

$(\sum x)^2$  = jumlah kuadrat skor butir

$(\sum y)^2$  = jumlah kuadrat skor total

(Suharsimi Arikunto, 2013:213).

Harga  $r_{hitung}$  kemudian akan dikonsultasikan dengan  $r_{tabel}$  pada taraf signifikansi 5%. Nilai  $r_{tabel}$  yang digunakan yaitu sebesar 0.334 karena diambil sampel (n) sebanyak 35 ibu rumah tangga desa Joho 07. Jika nilai  $r_{hitung}$  sama dengan atau lebih besar dari  $r_{tabel}$  maka butir dari instrumen yang dimaksud adalah valid. Sebaliknya jika diketahui  $r_{hitung}$  lebih kecil dari  $r_{tabel}$  maka instrumen yang dimaksud adalah tidak valid. Pada penelitian ini uji validitas dilakukan dengan program SPSS 22.0 dan Microsoft Excel. Kriteria pengujian adalah sebagai berikut:

Tabel 16. Interpretasi Nilai r

Besarnya nilai r	Interpretasi
$r_{hitung} \geq r_{tabel}$ (sig 0.05)	Valid
$r_{hitung} < r_{tabel}$ (sig 0.05)	Tidak valid

Berdasarkan hasil uji validitas variabel pengetahuan diketahui tidak semuapertanyaan dalam kuesioner valid. Pertanyaan nomor 12, 24, dan 27 dinyatakan tidak valid ataugugur karena memiliki nilai  $r_{hitung}$  sebesar 0,118; -029;- 0,13 dimana nilai tersebut lebih kecil dari  $r_{tabel}$  sebesar 0,334. Pada uji validitas variabel sikap diketahui semuapertanyaan dalam kuesioner valid. Pada uji validitas variabel tindakan diketahui semuapertanyaan dalam kuesioner valid. Butir pernyataan yang tidak valid tidak disertakan dalam angket penelitian yang sesungguhnya.

## 2. Reliabilitas Instrumen

Sugiyono (2009:53) menyatakan bahwa reliabilitas adalah sejauh mana suatu pengukuran dapat dipercaya. Instrumen yang sudah dapat dipercaya, yang reabelakan menghasilkan data yang dapat dipercaya juga. Apabila datanya sesuai dengan kenyataannya, maka berapa kalipun diambil, tetap akan sama. Untuk menguji reliabilitas maka dalam penelitian ini digunakan rumus *Alpha Cronbach*, karena rumus ini dapat digunakan pada test-test atau angket-angket yang jawabannya berupa pilihan dan pilihannya tersebut dapat terdiri dari dua pilihan atau lebih (Sugiyono, 2009:58). Rumus Alpha Cronbach adalah:

Adapun rumus dari koefisien *Alpha Cronbach* sebagai berikut:

$$r_{11} = \left[ \frac{k}{k-1} \right] \left[ 1 - \frac{\sum \alpha_b^2}{\alpha_t^2} \right]$$

Keterangan:

$r_{11}$  = reliabilitas instrumen

$k$  = banyaknya butir pertanyaan atau banyaknya soal

$\sum \alpha_b^2$  = jumlah varian butir

$\alpha_t^2$  = varian total

Dari hasil pengujian reliabilitas dengan rumus *alpha cronbach* maka instrument dinyatakan andal bila *r<sub>ii</sub>* dibandingkan dengan *r<sub>tabel</sub>* *product moment* hasilnya lebih besar dari harga *r<sub>tabel</sub>* pada taraf signifikan 5% dan 1%. Untuk mengetahui tingkat keandalan instrumen, maka hasil uji coba instrumen diinterpretasikan dengan ketentuan sebagai berikut di bawah ini:

Tabel 17. Interpretasi Nilai r

Besarnya nilai r	Interpretasi
0,800 sampai dengan 1,00	Sangat Tinggi
0,600 sampai dengan 0,79	Tinggi
0,400 sampai dengan 0,59	Cukup
0,200 sampai dengan 0,39	Rendah
0,000 sampai dengan 0,19	Sangat rendah (tidak berkorelasi)

(Suharsimi Arikunto, 2013: 319)

Hasil uji reliabilitas menunjukkan bahwa semua item pertanyaan yang diteliti pada variabel pengetahuan, sikap, dan tindakan dinyatakan reliabel karena mempunyai nilai *Cronbach Alpha* masing-masing sebesar 0,846; 0,836; dan 0,949 sehingga instrument penelitian dinyatakan reliabel. Data reliabilitas pengetahuan, sikap dan tindakan bisa dilihat pada tabel 18 di bawah ini.

Tabel 18. Data Hasil Reliabilitas

No	Nama Uji Tes	Reliabilitas	Item Soal
1	Pengetahuan	0,843	30 soal
2	Sikap	0,836	20 soal
3	Tindakan	0,949	20 soal

### G. Teknik Analisis Data

Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif. Statistik deskriptif adalah statistik yang berfungsi untuk mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap obyek yang diteliti melalui data sampel atau populasi sebagaimana adanya, tanpa melakukan analisis dan membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum (Sugiyono, 2015:29). Langkah-langkah analisis data dalam metode deskriptif adalah sebagai berikut:

## 1. Mean (M)

Mean merupakan teknik penjelasan kelompok yang didasarkan atas nilai rata-rata dari kelompok tersebut. Rata-rata (mean) ini didapat dengan menjumlahkan data seluruh individu dalam kelompok itu, kemudian dibagi dengan jumlah individu yang ada pada kelompok tersebut (Sugiyono, 2015:49).

Rumus mean sebagai berikut:

$$Me = \frac{\sum x_i}{n}$$

Keterangan :

Me = Mean (rata-rata)

$\sum$  = Epsilon (baca jumlah)

$x_i$  = Nilai x ke i sampai ke n

N = jumlah individu

## 2. Median (Me)

Median adalah salah satu teknik penjelasan kelompok yang didasarkan atas nilai tengah dari kelompok data yang telah disusun urutannya dari yang terkecil sampai yang terbesar, atau sebaliknya. Rumus yang digunakan untuk menghitung median sebagai berikut :

$$Md = b + p \left[ \frac{\frac{1}{2}n - F}{f} \right]$$

Keterangan :

Md = median

b = batas bawah, dimana median akan terletak

n = banyak data/ jumlah sampel

p = panjang kelas interval

F = jumlah semua frekuensi sebelum kelas median

f = frekuensi kelas median

(Sugiyono, 2012:48)

### 3. Modus (Mo)

Modus merupakan teknik penjelasan kelompok yang didasarkan atas nilai yang sedang populer atau nilai yang sering muncul dalam kelompok tersebut.

Rumus untuk menghitung modus sebagai berikut :

$$Mo = b + p \left( \frac{b_1}{b_1 + b_2} \right)$$

Keterangan :

Mo = Modus

b = batas kelas interval dengan frekuensi terbanyak

p = panjang kelas interval

b1 = frekuensi pada kelas modus (frekuensi pada kelas interval yang terbanyak dikurangi frekuensi kelas interval terdekat sebelumnya)

b2 = frekuensi kelas modus dikurangi frekuensi kelas interval berikutnya

(Sugiyono, 2012:47)

### 4. Distribusi Frekuensi

#### a. menentukan kelas interval

untuk menentukan kelas interval, digunakan rumus sturges, yaitu:

$$k = 1 + 3,3 \log n$$

keterangan:

k : jumlah kelas interval

n : jumlah data observasi

log : logaritma

(Sugiyono, 2005:27)

**b. menghitung rentang**

untuk menentukan rentang data digunakan rumus sebagai berikut:

**c. menentukan panjang kelas**

$$\text{Rentang} = \text{skor tertinggi} - \text{skor terendah}$$

Untuk menentukan panjang kelas, digunakan rumus sebagai berikut:

Menentukan M (mean ideal yang dapat dicapai instrument) dan Sdi (Simpangan baku ideal yang dapat dicapai instrumen).

$$M = \frac{1}{2} (\text{skor tertinggi} + \text{skor terendah})$$

$$SDi = \frac{1}{6} (\text{skor tertinggi} - \text{skor terendah})$$

Setelah itu ditentukan kategori Kecenderungan tiap-tiap variabel digolongkan menjadi 4 kategori dengan norma seperti yang dikemukakan oleh Sugiyono (2005:74) yaitu:

Tabel 19. Kategori Kecenderungan

<b>Perhitungan</b>	<b>Kategori</b>
M + 1,5 (SD) ke atas	Sangat baik
M + 1,5 (SD) s/d M	Baik
M s/d M – 1,5 (SD)	Tidak baik
M – 1,5 (SD) ke bawah	Sangat tidak baik

(Sugiyono, 2005:74)

**5. Penyajian Data Persentase**

Penyajian data lebih mudah dipahami bila dinyatakan dalam persen (%) (Sugiyono, 2013:39). Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif dengan persentase. Persentase berguna untuk mengetahui skor yang diperoleh, maka dapat dicari besarnya tingkat pelaksanaan dalam persentase yaitu dengan membandingkan frekuensi pernyataan dengan jumlah

responden, kemudian mengalikan 100%. Untuk menghitung persentase digunakan rumus sebagai berikut:

$$P = \frac{f}{N} \times 100\%$$

Keterangan:

P = Persentase

f = Frekuensi

N = Jumlah responden

(Sugiyono, 2013:39)

## BAB IV

### HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### A. Hasil Penelitian

##### 1. Deskripsi Data

Pada bagan ini akan disajikan deskripsi data yang telah diperoleh dalam penelitian. Analisis deskripsi data dalam penelitian ini yaitu meliputi *Mean (M)*, *Standar Deviasi (SD)*, *Median (Me)*, *Modus (Mo)*. Selain itu juga disajikan tabel distribusi frekuensi dan diagram lingkaran dari distribusi frekuensi masing-masing variabel. Data-data statistik tersebut diolah dengan bantuan program statistik *Microsoft excel 2013* dan *SPSS 22.00*.

Deskripsi data dimaksudkan untuk memberi gambaran jelas mengenai karakteristik distribusi skor yang diperoleh dalam penelitian perilaku konsumsi ikan ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta dari 3 variabel. Data penelitian ini diperoleh dari ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta. Jumlah responden dalam penelitian ini sebanyak 152 ibu rumah tangga. Berikut ini merupakan data karakteristik subjek dalam penelitian ini, dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 20. Data Karakteristik Subjek Penelitian

No	Nama	Usia	BLOK	Pekerjaan
1	Suharti	32	I	Karyawan swasta
2	Ekawatiningsih	40	I	PNS
3	Ratna anggung widarsih	28	I	Karyawan swasta
4	Sudarsih	52	I	Ibu rumah tangga
5	Sisi wulandari	48	I	PNS
6	Dwi astute	35	I	Karyawan swasta
7	Rahma eka putri	27	I	Karyawan swasta
8	Tukiyem	30	I	PNS
9	Darmawati	34	I	Ibu rumah tangga
10	Marisi malau	44	I	Ibu rumah tangga

No	Nama	Usia	BLOK	Pekerjaan
11	Susiana	27	I	Karyawan swasta
12	Wahyuni	58	I	PNS
13	Komala oktaviani	25	I	Karyawan swasta
14	Saripurahmi	31	I	Karyawan swasta
15	Widiastuti	36	I	Wirausaha
16	Fitri darmawati	38	I	Karyawan swasta
17	Riana Dwi	37	I	Ibu rumah tangga
18	Hoti Ismail	32	I	Karyawan swasta
19	Eni safitri	38	I	Ibu rumah tangga
20	Ernani Yunita	35	I	Wirausaha
21	Siti rokaya	27	I	Wirausaha
22	Susi suharsono	39	I	Karyawan swasta
23	Nunung rahayu	30	I	Karyawan swasta
24	Siti nurbaya	42	I	Ibu rumah tangga
25	Diah syafitri	44	I	Ibu rumah tangga
26	Novitasi	53	I	Wirausaha
27	Prima januarti	40	I	Ibu rumah tangga
28	Ayu pramita	43	I	Karyawan swasta
29	Qonita rizal	41	I	Wirausaha
30	Nelly haryati	50	I	PNS
31	Yeni	24	I	Ibu rumah tangga
32	Solbiah	27	I	PNS
33	Siti Mahmudah	35	I	Ibu rumah tangga
34	Yunita	28	I	Wirausaha
35	Nia	26	I	Karyawan swasta
36	Wahyuningsih	44	I	PNS
37	Aprilia	32	I	PNS
38	wahyu widya	28	I	Karyawan swasta
39	Januarti	52	I	Ibu rumah tangga
40	Yani	41	II	Karyawan swasta
41	Dayah	48	II	Wirausahaa
42	nurul fatmayanti	29	II	Ibu rumah tangga
43	Auliana	30	II	Karyawan swasta
44	Cici jelis	34	II	Karyawan swasta
45	Sentia dewi	44	II	PNS
46	Ayuk	28	II	PNS
47	Cuik	46	II	Ibu rumah tangga
48	Dwienar	26	II	Ibu rumah tangga
49	Fitroh Kusumayanti	30	II	Ibu rumah tangga
50	Mauren	31	II	Ibu rumah tangga
51	Meila	38	II	Ibu rumah tangga
52	Estee Wulan	37	II	Ibu rumah tangga
53	Ariani Rahmawati	26	II	Ibu rumah tangga
54	Veni prisma	32	II	Ibu rumah tangga

No	Nama	Usia	BLOK	Pekerjaan
55	Mira miranda	38	II	Ibu rumah tangga
56	Rahma Nugraha	33	II	Ibu rumah tangga
57	Anisa Nurhadiyati	28	II	Karyawan swasta
58	Eni widyaningsih	27	II	PNS
59	Aisyah	35	II	Wirausaha
60	Derina	30	II	Wirausaha
61	Apri	42	II	Karyawan swasta
62	Risma magungsong	44	II	Wirausaha
63	Nunuy	56	III	PNS
64	Nosi Milyandri	43	III	Ibu rumah tangga
65	Achu niar	41	III	Karyawan swasta
66	Sarah	50	III	Karyawan swasta
67	Wella	24	III	Wirausaha
68	Dina	35	III	Ibu rumah tangga
69	Meta	30	III	Ibu rumah tangga
70	Widia	26	III	Karyawan swasta
71	Imroatul fadhila	52	III	Ibu rumah tangga
72	Lia lestari	41	III	Ibu rumah tangga
73	Jesika indriyanti	48	III	Karyawan swasta
74	Sinta	27	III	Karyawan swasta
75	Eri Yudhani	25	III	Ibu rumah tangga
76	Rani novita	28	III	PNS
77	Riya	29	III	Karyawan swasta
78	Febi zulkarnain	46	III	Wirausaha
79	Ami nurul	49	III	Ibu rumah tangga
80	Yana waldi	52	III	Karyawan swasta
81	Aan ardiani	27	III	Wirausaha
82	Eko ayu wijaya	58	IV	PNS
83	Juwita	26	IV	PNS
84	Loli	30	IV	Wirausaha
85	Renny	36	IV	Karyawan swasta
86	Anggar dinar	38	IV	Wirausaha
87	Mega putrid	29	IV	Karyawan swasta
88	Annisa	26	IV	Karyawan swasta
89	Neneng	32	IV	ibu rumah tangga
90	Gemala	38	IV	Wirausaha
91	Diena hardiana	33	IV	Karyawan swasta
92	Dini Isniani	28	IV	Karyawan swasta
93	Ekafitriyanti	27	IV	Ibu rumah tangga
94	Kunchayaningtyas	58	IV	Ibu rumah tangga
95	Keisya nadel	26	IV	Karyawan swasta
96	Vania	31	IV	Wirausaha
97	Farrah	38	IV	Karyawan swasta
98	Eka purwanita	29	IV	Wirausaha

No	Nama	Usia	BLOK	Pekerjaan
99	Cahaya Jannah	37	IV	Karyawan swasta
100	Elita mardhatilah	26	IV	PNS
101	Tessa septripurnama	32	IV	Karyawan swasta
102	Maya sari	38	IV	Karyawan swasta
103	Desi Rosi Ana	33	IV	Wirausaha
104	Wulan Safitri	35	IV	PNS
105	Farina handayani	32	V	PNS
106	Alvita selviana	33	V	Wirausaha
107	Wira harli	28	V	Wirausaha
108	Tarina dewi	41	V	Ibu rumah tangga
109	Sri hardyani	48	V	Karyawan swasta
110	Siska halim	29	V	Karyawan swasta
111	Nila zuraidah	27	V	PNS
112	Intan ummu	29	V	Wirausaha
113	Dana Purnamasari	44	V	Wirausaha
114	Rima wulandari	34	V	Karyawan swasta
115	Myra asmara	27	V	PNS
116	Melda yani	46	V	Ibu rumah tangga
117	Riska agustina	25	V	PNS
118	Tyas kusuma	30	V	Karyawan swasta
119	Ayhu Adetia	31	V	Ibu rumah tangga
120	Izzatun nisa	36	V	Karyawan swasta
121	Alvita	29	V	Karyawan swasta
122	Bella	37	V	Wirausaha
123	Donna	26	V	Ibu rumah tangga
124	Desi Riska	35	V	Ibu rumah tangga
125	Ulpiani	38	V	PNS
126	Ajeng kusuma	35	V	PNS
127	Nurbaiti	28	V	Wirausaha
128	Tarasari	31	VII	Karyawan swasta
129	Tasmirah	36	VII	Ibu rumah tangga
130	Trihartini	38	VII	Ibu rumah tangga
131	Miratussany	26	VII	PNS
132	Nimpuna	35	VII	Wirausaha
133	Chesta	33	VII	PNS
134	Datyani	28	VII	PNS
135	Iswara	39	VII	PNS
136	Indah rosa	30	VII	Wirausaha
137	Hertiana	42	VII	Wirausaha
138	Herdiana	44	VII	Wirausaha
139	Jayanti	56	VII	Ibu rumah tangga
140	Jinem	40	VII	Wirausaha
141	Kammala	43	VII	Wirausaha
142	Laksmi	48	VII	Wirausaha
143	Listyana	24	VII	PNS
144	Daliyem	44	VII	Wirausaha

No	Nama	Usia	BLOK	Pekerjaan
145	Maesaroh	35	VII	Wirausaha
146	Markonah	30	VII	Wirausaha
147	Candraningtyas	28	VII	Wirausaha
148	Handayani	40	VII	PNS
149	Helmawati	33	VII	Wirausaha
150	Ikewati	52	VII	Wirausaha
151	Waljinah	48	VII	PNS
152	Utami	35	VII	PNS

Dalam data responden di tanyakan tentang pendapatan dan pekerjaan, adapun deskripsi besar pendapatan disajikan pada Tabel 21 berikut:

Tabel 21. Pedapatan Ibu Rumah Tangga

Interval Pendapatan	Frekuensi	Persentase
Rp 500.000 – Rp 1.500.000	36	23,68 %
Rp 1.500.000 – Rp 3.000.000	58	38,15 %
Rp 3.000.000 – Rp 5.000.000	47	30,92 %
>Rp 5.000.000	11	7,23 %
<b>Jumlah</b>	<b>152</b>	<b>100 %</b>

Berdasarkan tabel diatas, diketahui bahwa sebanyak 36 ibu rumah tangga (23,68%) memiliki pendapatan sebesar Rp 500.000 - Rp 1.500.000, sebanyak 58 ibu rumah tangga (38,15%) memiliki pendapatan sebesar Rp 1.500.000 – Rp 3.000.000, sebanyak 47 ibu rumah tangga (30,92%) memiliki pendapatan sebesar Rp 3.000.000 – Rp 5.000.000, dan sebanyak 11 ibu rumah tangga (7,23%) memiliki pendapatan sebesar >Rp 5.000.000. Jadi dapat disimpulkan bahwa mayoritas ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta memiliki pendapatan sebesar Rp 1.500.000 – Rp 3.000.000.

Adapun deskripsi besar pekerjaan disajikan pada Tabel 22 berikut:

Tabel 22. Pekerjaan Ibu Rumah Tangga

Interval Pekerjaan	Frekuensi	Persentase
Ibu Rumah Tangga	40	26,31 %
Wirausaha	38	25%
PNS	31	20,39 %
Karyawan Swasta	43	28,28 %
<b>Jumlah</b>	<b>152</b>	<b>100 %</b>

Berdasarkan tabel diatas, diketahui bahwa sebanyak 40 ibu rumah tangga (26,31%) memiliki pekerjaan sebagai ibu rumah tangga, sebanyak 38 ibu rumah tangga (25%) memiliki pekerjaan sebagai wirausaha, sebanyak 31 ibu rumah tangga (20,39%) memiliki pekerjaan sebagai PNS, dan sebanyak 43 ibu rumah tangga (28,28%) memiliki pekerjaan sebagai karyawan swasta. Jadi dapat disimpulkan bahwa mayoritas ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta memiliki pekerjaan sebagai karyawan swasta.

## **2. Pengetahuan Ibu Rumah Tangga Desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta Tentang Ikan**

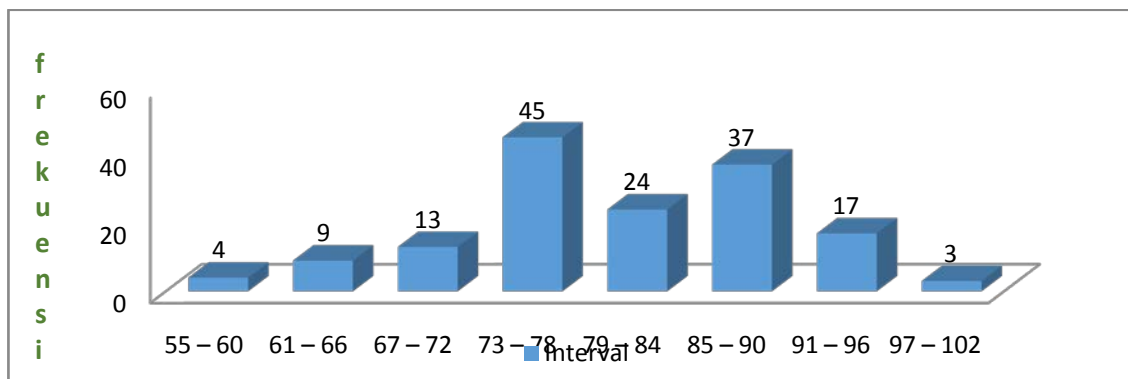
Pengetahuan merupakan hasil yang didapat dari belajar, pengalaman, waktu dan situasi yang digunakan untuk memecahkan masalah, menyesuaikan dengan situasi baru atau sebagai modal untuk belajar hal-hal lain, bahwa dengan pengetahuan yang baik diharapkan akan mempengaruhi sikap dan tindakan yang baik pula, sehingga dapat mencegah atau menanggulangi masalah yang ada. Dalam penelitian ini menggunakan uji tes pengetahuan tentang pengertian ikan, kelebihan dan kekurangan ikan, kandungan gizi ikan, jenis-jenis ikan, sifat fisik ikan, ikan sebagai sumber gizi (protein, lemak, vitamin), mutu ikan dan produk olahan ikan.

Data variabel pengetahuan diperoleh melalui angket yang terdiri dari 27 item dengan jumlah responden 152 orang. Ada 2 alternatif jawaban dimana skor tertinggi 1 dan skor terendah 0. Berdasarkan data variabel pengetahuan, diperoleh skor ideal perolehan tertinggi sebesar 27,00 dan skor terendah sebesar 0,00. Hasil analisis harga *Mean* (M) sebesar 21,72 dan *Standar Deviasi* (SD) sebesar 2,38. Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas =  $1 + 3,3 \log n$ , dimana n adalah jumlah sampel atau responden.

Dari perhitungan diketahui bahwa  $n = 152$ , sehingga diperoleh banyak kelas  $1 + 3,3 \log 152 = 8,19$  dibulatkan menjadi 8 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal-nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesar  $100,00 - 55,00 = 45,00$ . Cakupan panjang kelas (rentang)/K =  $(45/8) = 5,62$  dibulatkan menjadi 6.

Tabel 23. Distribusi Frekuensi Variabel Pengetahuan

No	Interval Kelas	Frekuensi	Persentase
1	55 – 60	4	3%
2	61 – 66	9	6%
3	67 – 72	13	8%
4	73 – 78	45	30%
5	79 – 84	24	16%
6	85 – 90	37	24%
7	91 – 96	17	11%
8	97 – 102	3	2%
<b>Total</b>		<b>152</b>	<b>100%</b>



Gambar 2. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Variabel Pengetahuan

Berdasarkan tabel dan diagram batang di atas, mayoritas frekuensi variabel pengetahuan terletak pada interval 73–78 sebanyak 45 orang (30%) dan paling sedikit terletak pada interval 97-102 sebanyak 3 orang (2%).

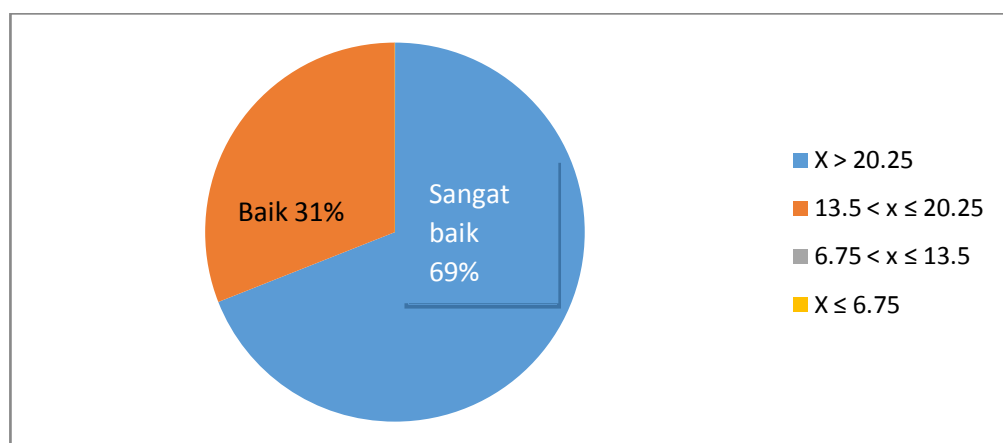
Selanjutnya penentuan kecenderungan variabel pengetahuan adalah setelah nilai minimum ( $X_{min}$ ) dan nilai maksimum ( $X_{mak}$ ) diketahui, maka selanjutnya mencari nilai rata-rata ideal ( $M_i$ ) dengan Rumus  $M_i = \frac{1}{2} (X_{mak} +$

Xmin), mencari standar deviasi ideal(SDi) dengan rumus  $SDi = 1/6 (X_{mak}-X_{min})$ . Berdasarkan acuan normal di atas, mean ideal variabel pengetahuan adalah 13,5 dan Standar deviasi ideal adalah 4,5. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut:

Tabel 24. Distribusi Kategorisasi Variabel Pengetahuan

No	Kriteria Penilaian	Kategori	Frekuensi	Persentase
1	$X > 20,25$	Sangat baik	105	69%
2	$13,5 < x \leq 20,25$	Baik	47	31%
3	$6,75 < x \leq 13,5$	Tidak baik	0	0%
4	$X \leq 6,75$	Sangat tidak baik	0	0%
<b>Total</b>			<b>152</b>	<b>100%</b>

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan *pie chart* seperti berikut:



Gambar 3. Diagram *Pie Chart* Distribusi Frekuensi Variabel Pengetahuan

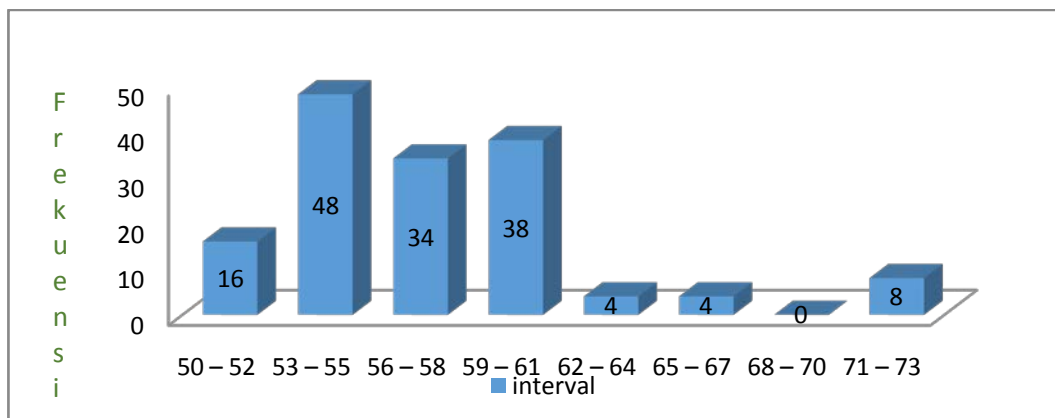
Berdasarkan tabel dan *pie chart* di atas frekuensi variabel pengetahuan pada kategori sangat baik sebanyak 105 orang (69%), pada kategori baik sebanyak 47 orang (31%). Jadi dapat disimpulkan bahwa kecenderungan variabel pengetahuan beradapada kategori sangat baik sebanyak 105 orang.

### 3. Sikap Ibu Rumah Tangga Desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta Tentang Ikan

Sikap merupakan kecenderungan yang dipelajari untuk merespon secara konsisten terhadap suatu aspek baik positif maupun negatif. Sikap juga bisa diartikan sebagai suatu pendapat, keyakinan seseorang tentang suatu hal yang memberikan kecenderungan seseorang untuk bertindak sesuai dengan pendapat dan keyakinan atau bentuk dari respon suka tidaknya dengan objek yang dirasakannya. Data variabel sikap diperoleh melalui angket yang terdiri dari 20 item dengan jumlah responden 152 orang. Ada 4 alternatif jawaban dimana skor perolehan untuk skor tertinggi 4 dan skor terendah 1. Berdasarkan data variabel sikap, diperoleh skor ideal perolehan tertinggi sebesar 80,00 dan skor terendah sebesar 22,00. Hasil analisis harga *Mean* (M) sebesar 57,3 dan *Standar Deviasi* (SD) sebesar 4,76. Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas =  $1 + 3,3 \log n$ , dimana  $n$  adalah jumlah sampel atau responden. Dari perhitungan diketahui bahwa  $n = 108$  sehingga diperoleh banyak kelas  $1 + 3,3 \log 152 = 8,19$  dibulatkan menjadi 8 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal – nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesar  $71,00 - 50,00 = 21$ . Cakupan panjang kelas (rentang)/ $K = (21/8) = 2,62$  dibulatkan menjadi 3.

Tabel 25. Distribusi Frekuensi Variabel Sikap

No	Interval Kelas	Frekuensi	Persentase
1	50 – 52	16	10%
2	53 – 55	48	32%
3	56 – 58	34	22%
4	59 – 61	38	25%
5	62 – 64	4	3%
6	65 – 67	4	3%
7	68 – 70	0	0%
8	71 – 73	8	5%
<b>Total</b>		<b>152</b>	<b>100%</b>



Gambar 4. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Variabel Sikap

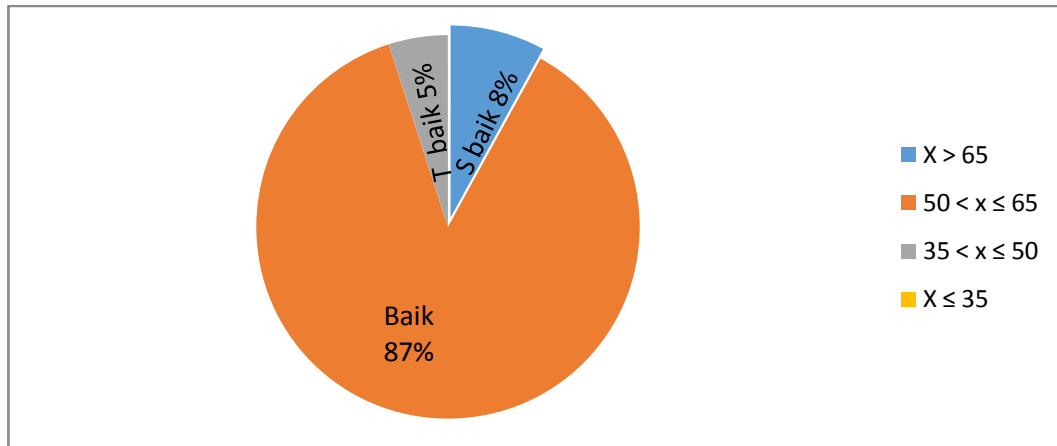
Berdasarkan tabel dan diagram batang di atas, mayoritas frekuensi variabel sikap terletak pada interval 53-55 sebanyak 48 orang (32%) dan paling sedikit terletak pada interval 62–64 sebanyak 4 orang (3%), dan interval 65–67 sebanyak 4 orang (3%).

Selanjutnya penentuan kecenderungan variabel sikap, setelah nilai minimum ( $X_{min}$ ) dan nilai maksimum ( $X_{mak}$ ) diketahui, maka selanjutnya mencari nilai rata-rata ( $M_i$ ) dengan Rumus  $M_i = \frac{1}{2} (X_{mak} + X_{min})$ , mencari standar deviasi ideal ( $SD_i$ ) dengan rumus  $SD_i = \frac{1}{6} (X_{mak} - X_{min})$  ideal variabel sikap adalah 55, dan standar deviasi ideal adalah 11. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut:

Tabel 26. Distribusi Kategorisasi Variabel Sikap

No	Kriteria Penilaian	Kategori	Frekuensi	Presentase %
1	$X > 65$	Sangat baik	12	8%
2	$50 < x \leq 65$	Baik	132	87%
3	$35 < x \leq 50$	Tidak baik	8	5%
4	$X \leq 35$	Sangat tidak baik	0	0%
<b>Total</b>			<b>152</b>	<b>100%</b>

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan *pie chart* seperti berikut:



Gambar 5. Diagram *Pie Chart* Distribusi Frekuensi Variabel Sikap

Berdasarkan tabel dan pie chart di atas frekuensi variabel sikap pada kategori sangat baik sebanyak 12 orang (8%), pada kategori baik sebanyak 132 orang (87%), dan pada kategori tidak baik sebanyak 8 orang (5%). Jadi dapat disimpulkan bahwa kecenderungan variabel sikap beradapada kategori baik sebanyak 132 orang.

#### 4. Tindakan Ibu Rumah Tangga Desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta Tentang Ikan

Tindakan adalah suatu persepsi seseorang dalam memilih berbagai objek yang akan diambil, merespon secara berurut, melakukan sesuatu dengan benar secara otomatis yang sudah merupakan kebiasaan dan melakukan suatu praktik dalam mengambil suatu pilihan. Tindakan mengkonsumsi ikan pada ibu rumah tangga menggunakan uji tes dalam bentuk lembar *food frequency* selama 7 hari atau satu minggu.

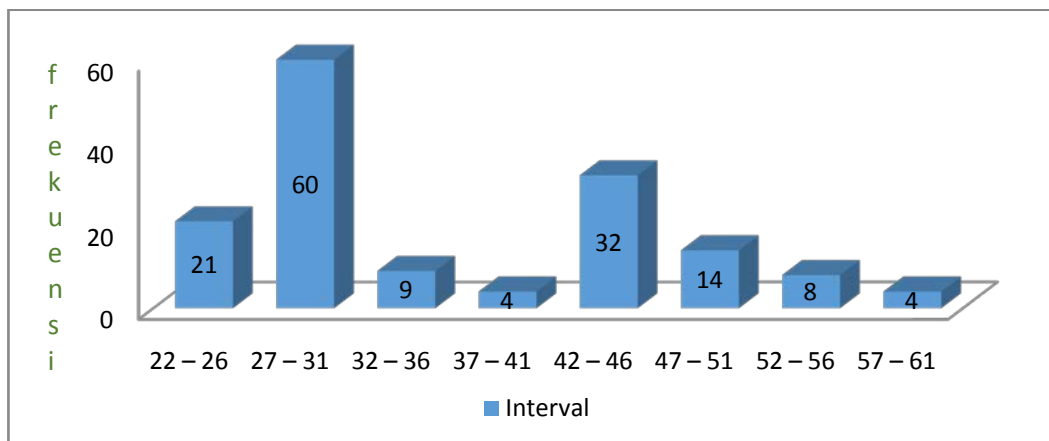
Data variabel tindakan diperoleh melalui angket yang terdiri dari 20 item dengan jumlah responden 152 orang. Ada 5 alternatif jawaban dimana skor tertinggi 5 dan skor terendah 1. Berdasarkan data variabel tindakan, diperoleh

skor ideal untuk skor tertinggi sebesar 100,00 dan skor terendah sebesar 20,00. Hasil analisis harga *Mean* (M) sebesar 35,99 dan *Standar Deviasi* (SD) sebesar 9,77. Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas =  $1 + 3,3 \log n$ , dimana n adalah jumlah sampel atau responden.

Dari perhitungan diketahui bahwa  $n = 152$ , sehingga diperoleh banyak kelas  $1 + 3,3 \log 152 = 8,19$  dibulatkan menjadi 8 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal – nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesar  $59,00 - 22,00 = 37$ . Cakupan panjang kelas (rentang)/K =  $(37/8) = 4,62$  dibulatkan menjadi 5. Bisa dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 27. Distribusi Frekuensi Variabel Tindakan

No	Interval Kelas	Frekuensi	Persentase
1	22 – 26	21	14%
2	27 – 31	60	39%
3	32 – 36	9	6%
4	37 – 41	4	3%
5	42 – 46	32	21%
6	47 – 51	14	9%
7	52 – 56	8	5%
8	57 – 61	4	3%
<b>Total</b>		<b>152</b>	<b>100%</b>



Gambar 6. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Variabel Tindakan

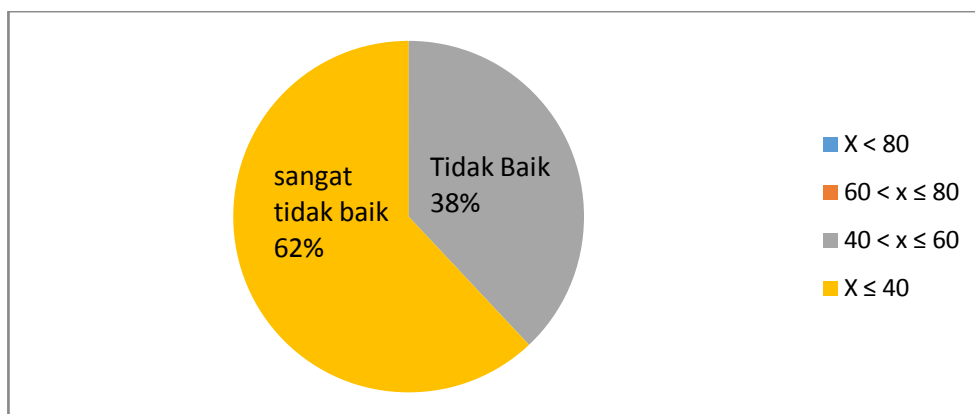
Berdasarkan di atas, mayoritas frekuensi variabel tindakan terletak pada interval 27-31 sebanyak 60 orang (39%) dan paling sedikit terletak pada interval 37-41 sebanyak 4 orang (3%), paling sedikit juga terletak pada interval 57-61 sebanyak 4 orang (3%).

Selanjutnya penentuan kecenderungan variabel tindakan, setelah nilai minimum ( $X_{min}$ ) dan nilai maksimum ( $X_{mak}$ ) diketahui, maka selanjutnya mencari nilai rata-rata ideal ( $M_i$ ) dengan rumus  $M_i = \frac{1}{2} (X_{mak} + X_{min})$ , mencari standar deviasi ideal ( $SD_i$ ) dengan rumus  $SD_i = \frac{1}{6} (X_{mak} - X_{min})$ . Berdasarkan acuan normal di atas, mean ideal variabel tindakan adalah 60, dan standar deviasi ideal adalah 13,33. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut:

Tabel 28. Distribusi Kategorisasi Variabel Tindakan

No	Kriteria Penilaian	Kategori	Frekuensi	Presentase
1	$X > 80$	Sangat baik	0	0%
2	$60 < x \leq 80$	Baik	0	0%
3	$40 < x \leq 60$	Tidak baik	58	38%
4	$X \leq 40$	Sangat tidak baik	94	62%
<b>Total</b>			<b>152</b>	<b>100%</b>

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan pie chart seperti berikut:



Gambar 7. Diagram *Pie Chart* Distribusi Frekuensi Variabel Tindakan

Berdasarkan tabel dan pie chart di atas frekuensi variabel tindakan pada kategori tidak baik sebanyak 58 orang (38%), frekuensi variabel tindakan pada kategori sangat tidak baik sebanyak 94 orang (62%). Jadi dapat disimpulkan bahwa kecenderungan variabel tindakan beradapada kategori sangat tidak baik sebanyak 94 orang.

Frekuensi konsumsi ikan ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta selama satu minggu/ 7 hari bisa dilihat pada tabel 29 dibawah ini:

Tabel 29. Distribusi Frekuensi Konsumsi Ikan

No	Nama Bahan Makanan	Frekuensi Konsumsi											
		A		B		C		D		E		TOTAL	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
1	Salmon	138	90.78	14	9.21	0	0	0	0	0	0	152	100
2	Tuna	33	21.71	103	67.76	8	5.26	8	5.26	0	0	152	100
3	Kakap	61	40.13	49	32.23	38	25	4	2.63	0	0	152	100
4	Tongkol	45	32.23	87	57.23	20	13.15	0	0	0	0	152	100
5	Tenggiri	45	32.23	81	53.28	22	14.47	4	2.63	0	0	152	100
6	Lele	13	8.55	83	54.60	52	34.21	4	2.63	0	0	152	100
7	Baung	100	65.78	52	34.21	0	0	0	0	0	0	152	100
8	Mujair	83	54.60	54	35.52	11	7.23	4	2.63	0	0	152	100
9	Gurami	76	50	26	17.10	44	28.94	0	0	6	3.94	152	100
10	Bawal	46	30.26	52	34.21	46	30.26	4	2.63	4	2.63	152	100
11	Belut	139	91.44	9	5.92	4	2.63	0	2.63	0	0	152	100
12	Bandeng	63	41.44	58	38.15	23	15.13	8	5.25	0	0	152	100
13	Sepat	135	88.81	17	11.18	0	0	0	0	0	0	152	100
14	Patin	82	53.94	50	32.89	20	13.15	0	0	0	0	152	100
15	Terasi	0	0	74	48.68	15	9.86	59	38.81	4	2.63	152	100
16	Ikan Kaleng	47	30.92	38	25	55	36.18	10	2.63	2	1.31	152	100
17	Ikan Asin	53	34.86	62	40.78	29	19.07	8	5.26	0	0	152	100
18	Keripik Ikan	82	53.94	24	15.78	18	11.84	26	17.10	2	1.31	152	100
19	Kecap Ikan	85	55.92	41	26.97	26	17.10	0	0	0	0	152	100
20	Ikan Asap	77	50.65	32	21.05	43	28.28	0	0	0	0	152	100

Sumber: Data Primer yang diolah

Keterangan:

A: Tidak Pernah

C: 3x/ minggu

E: 7x/ minggu

B: 1-2x/ minggu

D: 4-6x/ minggu

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui frekuensi konsumsi makan ikan ibu rumah tangga desa Joho 07 adalah pada kategori 7x/ minggu terdapat 6 orang (3,94%) mengkonsumsi gurami dan 4 orang (2,63%) mengkonsumsi bawal, pada kategori 4-6x/ minggu terdapat 59 orang (38,81%) mengkonsumsi terasi dan 26 orang (17,10%) mengkonsumsi keripik ikan, pada kategori 3x/ minggu terdapat 55 orang (36,18%) mengkonsumsi ikan kaleng dan 52 orang (34,21%) mengkonsumsi ikan lele, pada kategori 1-2x/ minggu terdapat 103 orang (67,76%) mengkonsumsi ikan tuna dan 87 orang (57,23%) mengkonsumsi ikan tongkol, pada kategori tidak pernah terdapat 138 orang (90,78%) tidak mengkonsumsi ikan salmon dan 139 orang (91,44%) tidak mengkonsumsi belut.

## **B. Pembahasan Hasil Penelitian**

### **1. Pengetahuan Ibu Rumah Tangga Desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta Tentang Ikan**

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa pengetahuan pada kategori sangat baik sebanyak 105 orang (69%), pada kategori baik sebanyak 47 orang (31%). Dari data di atas dapat diketahui bahwa tingkat pengetahuan akan mengkonsumsi ikan ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta sangat baik sebanyak 105 orang (69%).

Berdasarkan teori Soekidjo Notoatmodjo (2003:30) yang mendasari penelitian ini, dimana pengetahuan adalah suatu kemampuan untuk memahami

suatu objek dengan menggunakan alat-alat panca indera manusia yang diperoleh dari berbagai sumber diantaranya melalui membaca, pendidikan, penyuluhan, dan media massa. Menurut peneliti tingginya tingkat pengetahuan ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta tentang konsumsi ikan sebagiandiperoleh dari membaca buku ilmiah dan informasidari media cetak, media elektronik, dan internet. Media cetak berbentuk koran danmedia elektronik berbentuk televisi hingga kini masih diminati masyarakat luas. Halini dikarenakan adanya perkembangan teknologi informatika, menyebabkan setiapperusahaan koran telah mengintegrasikan koran dalam bentuk *online* (melaluiinternet) dan versi digital seperti PDF. Penyebaran koran yang cukup luas diberbagai wilayah propinsi dan tingkat kabupaten/kota menunjukkan semakin luasjangkauan berita yang disampaikan ke masyarakat, sehingga menyebabkan para ibu rumah tangga tidak kesulitan dalam memperoleh informasi. Selain itu, adanya media massadapat memperluas pengetahuan dan informasi yang diterima oleh ibu rumah tangga sehingga iamengetahui kejadian-kejadian yang teraktual dan penting untuk diketahui tentangikan pada khususnya.

Media cetak memberikan manfaat bagi ibu rumah tangga untuk menambah pengetahuan,karena media cetak dapat dibaca berkali-kali dengan menyimpannya ataumengklippingnya, sehingga suatu saat diperlukan dapat dilihat dan dibaca kembali.Informasi yang disajikan dalam media cetak dianalisa lebih tajam, sehinggamembuat pembaca benar-benar mengerti dan faham terhadap isi berita tersebut.Selain itu, analisa yang lebih mendalam dapat membuat orang berfikir lebih spesifiktentang isi tulisan yang ada dalam media cetak.Media cetak juga memberikan informasi yang lebih jelas dan mampu menjelaskan hal-hal yang bersifat kompleks ataupun *investigatif*.Terkadang disertaigambar atau foto

yang lebih memperjelas isi berita yang ditampilkan. Dan adakalanya bila berita tersebut bersifat *continue* maka ada sedikit pengulangan mengenai berita sebelumnya, sehingga pembaca benar-benar mengerti dan faham tentang isi dan alur berita tersebut. Jika dilihat dari harganya, media cetak mudah didapat oleh khalayak dengan harga yang cukup murah.

## **2. Sikap Konsumsi Ikan Ibu Rumah Tangga Desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta**

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa variabel sikap pada kategori sangat baik sebanyak 12 orang (8%), kategori baik sebanyak 132 orang (87%), dan kategori tidak baik sebanyak 8 orang (5%). Jadi dapat disimpulkan bahwa kecenderungan variabel sikap berada pada kategori baik sebanyak 132 orang (87%).

Berdasarkan teori Soekidjo Notoatmodjo (2003:32) yang mendasari penelitian ini, mengatakan bahwa seseorang yang memiliki sikap positif atau negatif berarti telah memiliki keyakinan tentang suatu hal yang memberikan kecenderungan untuk bertindak sesuai dengan pendapat dan keyakinannya, atau bentuk dari respon suka tidaknya dengan objek yang dirasakannya. Menurut peneliti rendahnya sikap ibu rumah tangga disebabkan adanya interaksi dengan banyak orang sehingga ibu rumah tangga mudah dipengaruhi oleh lingkungan sekitar, media cetak maupun elektronik mempunyai pengaruh besar terhadap sikap ibu rumah tangga dalam memilih makanan termasuk makan ikan.

### **3. Tindakan Konsumsi Ikan Ibu Rumah Tangga Desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta**

Berdasarkan analisis deskriptif diketahui bahwa tindakan ibu rumah tangga yang beradapada kategori tidak baik sebanyak 58 orang (38%), dan pada kategori sangat tidak baik sebanyak 94 orang (63%). Jadi dapat disimpulkan bahwa tindakan ibu rumah tangga mayoritas berada pada kategori sangat tidak baik sebanyak 94 orang (63%).

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui frekuensi konsumsi makan ikan ibu rumah tangga desa Joho 07 adalah pada kategory 7x/ seminggu terdapat 6 orang (3,94%) mengkonsumsi gurami dan 4 orang (2,63%) mengkonsumsi bawal, pada kategori 4-6x/ seminggu terdapat 59 orang (38,81%) mengkonsumsi terasi dan 26 orang (17,10%) mengkonsumsi keripik ikan, pada kategori 3x/ seminggu terdapat 55 orang (36,18%) mengkonsumsi ikan kaleng dan 52 orang (34,21%) mengkonsumsi ikan lele, pada kategori 1-2x/ seminggu terdapat 103 orang (67,76%) mengkonsumsi ikan tuna dan 87 orang (57,23%) mengkonsumsi ikan tongkol, pada kategori tidak pernah terdapat 138 orang (90,78%) tidak mengkonsumsi ikan salmon dan 139 orang (91,44%) tidak mengkonsumsi belut.

Berdasarkan teori Soekidjo Notoatmodjo (2003:34) yang mendasari penelitian ini, mengatakan bahwa apabila seseorang memiliki pengetahuan yang baik diharapkan akan mempengaruhi sikap dan tindakan yang baik pula. Hal ini dikarenakan pengetahuan menjadi dasar dalam penentuan sikap yang akan mempengaruhi tindakan atau keputusan. Jika seorang ibu rumah tangga mendapatkan banyak informasi mengenai manfaat konsumsi ikan, maka ibu tersebut akan meyakini di dalam hatinya bahwa ikan itu memberikan banyak

manfaat untuk kesehatan. Ketika ibu sudah meyakini hal tersebut, maka sikapnya yakni percaya dengan informasi yang didapat. Pengetahuan yang baik akan mempengaruhi sikap seseorang, dan jika sikap sudah terbentuk, maka akan mempengaruhi tindakan ibu tersebut untuk mengambil keputusan yakni berbelanja dan mengonsumsi ikan.

Pada penelitian ini, menunjukkan mayoritas ibu rumah tangga memiliki tingkat pengetahuan yang tinggi tentang konsumsi ikan, akan tetapi sikap dan tindakan para ibu rumah tangga masih rendah, hal ini berarti bahwa meskipun telah memiliki pengetahuan yang sangat tinggi akan manfaat konsumsi ikan, akan tetapi ibu rumah tangga tidak memperdulikan manfaat yang terkandung dalam ikan tersebut, ibu rumah tangga tetap tidak mengonsumsi ikan.

Menurut peneliti faktor yang mempengaruhi ibu rumah tangga mengonsumsi ikan yaitu maraknya berita buruk di televisi yang dapat menurunkan kepercayaan dan keyakinan ibu rumah tangga bahwa ikan tersebut tidak aman dan tidak sehat untuk dikonsumsi setiap hari, karena berita yang dibuat dengan tujuan yang sama yaitu untuk memberi informasi dan menakuti para konsumen untuk tidak mengonsumsi ikan dikarenakan ikan mengandung zat kimia seperti borak, formalin. Pengetahuan yang tinggi yang mereka peroleh tidak diikuti oleh tindakan yang positif karena ada faktor lain yang mempengaruhi sehingga sikap dan tindakan ibu rumah tangga yang sangat rendah.

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Simpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan tentang “Perilaku Konsumsi Ikan Ibu Rumah Tangga Di Desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta”, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Tingkat pengetahuan ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta memiliki tingkat pengetahuan mengenai konsumsi ikan yang sangat baik sebanyak 69%, sedangkan sisanya sebanyak 31% masuk kedalam kategori baik.
2. Sikap ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta terhadap produk ikan paling mendominasi pada kategori baik sebanyak 87%, sedangkan kategori sangat baik hanya 8% dan sisanya 5% nya di kategori tidak baik.
3. Tindakan dalam mengkonsumsi ikan ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta masih berada dalam kategori sangat tidak baik (62%) dan sisanya sebanyak 38% berada di kategori tidak baik. frekuensi konsumsi makan ikan ibu rumah tangga desa Joho 07 adalah pada kategori 7x/ minggu terdapat 6 orang (3,94%) mengkonsumsi gurami dan 4 orang (2,63%) mengkonsumsi bawal, pada kategori 4-6x/ minggu terdapat 59 orang (38,81%) mengkonsumsi terasi dan 26 orang (17,10%) mengkonsumsi keripik ikan, pada kategori 3x/ minggu terdapat 55 orang (36,18%) mengkonsumsi ikan kaleng dan 52 orang (34,21%) mengkonsumsi ikan lele, pada kategori 1-2x/ minggu terdapat 103 orang (67,76%) mengkonsumsi ikan tuna dan 87 orang (57,23%) mengkonsumsi ikan tongkol, pada kategori

tidak pernah terdapat 138 orang (90,78%) tidak mengkonsumsi ikan salmon dan 139 orang (91,44%) tidak mengkonsumsi belut.

## **B. Implikasi**

Berdasarkan hasil analisis data ditemukan mayoritas ibu rumah tangga memiliki tingkat pengetahuan yang tinggi tentang konsumsi ikan, akan tetapi sikap dan tindakan para ibu rumah tangga masih sangat rendah. Hal ini mengandung implikasi bahwa meskipun telah memiliki pengetahuan yang sangat baik, akan tetapi ibu rumah tangga tidak memperdulikan dalam mengkonsumsi ikan, ibu rumah tanggalebih memakan makananan lain dan tidak memilih untuk mengkonsumsi ikan. Jadi dengan adanya pengetahuan yang sangat baik tentang ikan, maka perlu didukung sikap dan tindakan yang sangat baik pula, agar ibu rumah tangga dapat memilih makanan yang sehat.

## **C. Keterbatasan Penelitian**

1. Penelitian ini hanya mengambil sampel ibu rumah tangga desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta, akan lebih baik jika sampel yang diambil meliputi seluruh ibu rumah tangga desa Joho 07, RT 08 Sambisari, dan Griya Palem Indah Padukuhan Joho Yogyakarta, sehingga hasil penelitian dapat digeneralisasikan dalam lingkup yang lebih luas.
2. Metode pengumpulan data menggunakan kuesioner (angket), dan lembar *Food frequency*, sehingga sangat mungkin datanya bersifat subjektif, akan lebih baik bila ditambahkan metode wawancara sehingga hasil penelitian yang diperoleh lebih lengkap.
3. Penelitian ini hanya meneliti perilaku konsumsi ikan yang terdiri dari: pengetahuan, sikap, dan tindakan. Masih ada faktor lain yang dapat

mempengaruhi perilaku seseorang, seperti: tingkat emosional, tingkat kecerdasan, lingkungan fisik, sosial dan kultur budaya.

#### **D. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan yang telah diuraikan di atas maka dapat diberikan beberapa saran sebagai berikut:

##### **1. Bagi Ibu Rumah Tangga**

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa sikap dan tindakan ibu rumah tangga untuk mengkonsumsi ikan berada pada kategori sangat rendah, oleh karena itu, ibu rumah tangga disarankan untuk memperhatikan tindakannya dalam mengkonsumsi ikan, sehingga ibu rumah tangga dapat memilih secara cerdas makanan apa saja yang akan menjadi konsumsi sehari-hari.

##### **2. Bagi Peneliti Selanjutnya**

Penelitian selanjutnya disarankan agar menggunakan metode lain dalam meneliti perilaku konsumsi ikan, misalnya melalui wawancara mendalam terhadap ibu rumah tangga, sehingga informasi yang diperoleh dapat lebih bervariasi daripada angket yang jawabannya telah tersedia.

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad Djaeni Sediaoetama. 1999. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid II*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Cerika Rismayanthi. (2006). Konsumsi Protein Untuk Peningkatan Prestasi. *Jurnal Inotek (Volume 2, Nomor 2, Oktober 2006)*. Hal: 135.
- Endang Mulyatiningsih. 2013. *Metode Penelitian Terapan*. Yogyakarta: Alfabeta.
- Fatihah Mutiah. 2014. *Peran Ganda Mahasiswa UIN Yogyakarta Sebagai Ibu Rumah Tangga. Skripsi*
- Gusti Kanjeng Ratu Hemas. 1994. *Wanita Indonesia Suatu Konsepsi dan Obsesi. Liberty*. Yogyakarta
- Harjito Notopuro. 1979. *Peran Wanita Dalam Masa Pembangunan Indonesia*. Jakarta: Ghalilia Indonesia.
- Indah Prasetyowati, Tri Purnama Sari. (2014). Tingkat Pengetahuan Tentang Pentingnya Mengonsumsi Air Mineral Pada Siswa Kelas IV Di SD Negeri Keputran A Yogyakarta. *Jurnal Inotek (Volume 10, Nomor 2, November 2014)*. Hal: 56.
- K. A. Buckle, dkk. 2013. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Micellej, Hindin. 2007. *The Blackwell Encyclopedia Of Sociology. Blackwell Publishing*.
- Mutiara Nugraheni. 2010. *Pengetahuan Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

- Mutiara Nugraheni. 2013. *Pengetahuan Bahan Pangan Hewani*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Prihastuti Ekawatiningsih. 2008. *Restoran Jilid 2*. Klaten: Macana Jaya Cemerlang.
- Rochmat Wahab. 2014. *Peraturan Akademik Universitas Negeri Yogyakarta Edisi Revisi 2014*. Yogyakarta: UNY.
- Soekidjo Notoatmodjo. 2010. *Promosi Kesehatan Teori dan Aplikasinya*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Sugihastuti Hariti Sastriyani. 2007. *Glosarium Sex dan Gender*. Yogyakarta: Carasvatibooks.
- Sugiyono. 2012. *Statistika Untuk Penelitian*. Yogyakarta: Alfabeta.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Pendidikan*. Yogyakarta: Alfabeta.
- Suhardjo. 1986. *Pangan, Gizi dan Pertanian*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Suhardjo. 1996. *Berbagai Cara Pendidikan Gizi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Suharsimi Arikunto. 2013. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Suryani. 2008. *Ilmu Gizi Menjadi Sangat Mudah Edisi 2*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC. Hal: 14 dan 43.
- Susianto. 2014. *Vegetarian Itu Mudah (Hidup Sehat Ala Vegetarian Murni)*. Jakarta: Noura Books. Hal: 35.

Sutriyati P, dkk. (2004). Teknik Pengolahan Ikan Laut. *Jurnal Inotek (Volume 8, Nomor 2, Agustus 2004)*. Hal: 176-179.

Tony Sarr. 2014. *Vegetarian Is Me (Awet Muda Dan Panjang Umur Ala Vegetarian)*. Yogyakarta: Trans Idea Publishing. Hal: 28.

[www.BPS.Yogyakarta.2016](http://www.BPS.Yogyakarta.2016). Diakses hari jum'at tanggal 18 November 2016.

<https://arpansiregar.wordpress.com/2011/08/16/dendeng-ikan>. diakses hari rabu tanggal 29 November 2016.

<https://id.m.wikipedia.org/wiki/kerupuk>. diakses pada tanggal 29 November 2016.

[https://id.m.wikipedia.org/wiki/keripik\\_belut](https://id.m.wikipedia.org/wiki/keripik_belut). diakses hari rabu tanggal 29 November 2016.

<https://id.m.wikipedia.org/wiki/pempek>. diakses pada tanggal 29 November 2016.

[kcp.go.id/wp-content/uploads/2016/05/konsumsi-ikan-naik-dalam-5-tahun-terakhir.pdf](http://kcp.go.id/wp-content/uploads/2016/05/konsumsi-ikan-naik-dalam-5-tahun-terakhir.pdf). diakses hari rabu tanggal 20 November 2016.

<http://www.solopos.com/2017/03/29/perikanan-sleman-produksi-ikan-konsumsi-melonjak-805425>. diakses hari sabtu tanggal 15 Juli 2017

<http://thesis.umy.ac.id/datapublik/t28968.pdf>. diakses hari kamis 20 Juli 2017.

## ANGKET PENELITIAN

**Perilaku Konsumsi Ikan Ibu Rumah Tangga Desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta.**

---

Nama :

Hari/ Tanggal :

Usia :

Profesi :  Ibu rumah tangga Wirausaha PNS Karyawan swasta Lain-lainPendapatan :  Rp 500.000 – Rp 1.500.000 Rp 1.500.000 – Rp 3.000.000 Rp 3.000.000 – Rp 5.000.000 >Rp 5.000.000**A. Petunjuk**

Mohon bantuan dan kesediaan Saudara untuk menjawab seluruh pertanyaan dalam kuesioner/ angket ini. Berilah tanda silang (X) pada bagian pilihan jawaban yang paling benar.

1. Ikan adalah binatang air dan biota perairan lainnya yang berasal dari.....
  - a. kegiatan penangkapan di laut.
  - b. kegiatan penangkapan di laut maupun perairan umum.
  - c. **kegiatan penangkapan di laut maupun perairan umum dan dari hasil kegiatan budidaya.**
  - d. kegiatan budidaya.
2. Sebagian besar pemasokan ikan untuk dikonsumsi oleh masyarakat berasal dari hasil.....
  - a. hasil budidaya ikan.
  - b. **hasil budidaya ikan dan impor.**
  - c. hasil tangkap.
  - d. hasil impor.
3. Ikan yang dijual dengan kondisi sudah mati yang ada di pasar hanya bisa bertahan beberapa jam saja di suhu normal karena ikan akan mudah, **kecuali**.....
  - a. mengeluarkan aroma busuk.
  - b. tekstur tubuh ikan berubah menjadi lembek.
  - c. **tubuh ikan tidak dihinggapi lalat.**
  - d. tubuh ikan banyak mengeluarkan air.
4. Kelebihan ikan dibandingkan produk hewani lainnya adalah.....

- a. ikan mengandung kalsium tinggi.
  - b. ikan mengandung serat tinggi.
  - c. **ikan mengandung protein tinggi.**
  - d. ikan mengandung lemak tinggi.
5. Selain mengandung protein tinggi, ikan juga memiliki kelebihan lainnya, **kecuali**....
- a. memiliki daya cerna yang tinggi karena mengandung sedikit jaringan pengikat.
  - b. **ikan mengandung asam lemak tidak jenuh sehingga mudah terjadi proses oksidasi yang menyebabkan bau tengik.**
  - c. daging ikan mengandung asam-asam lemak tidak jenuh.
  - d. mengandung vitamin A, D serta mineral.
6. Daging ikan lebih cepat busuk dibandingkan dengan daging sapi atau lainnya karena.....
- a. kadar protein pada ikan lebih tinggi.
  - b. daging ikan sangat lembek.
  - c. ikan mengandung rendah lemak.
  - d. **kadar air pada ikan lebih tinggi.**
7. Berikut ini yang termasuk jenis hasil perikanan air laut adalah.....
- a. ikan bawal.
  - b. ikan lele.
  - c. **ikan tuna.**
  - d. ikan gurami.
8. Berikut ini yang termasuk jenis hasil perikanan air tawar adalah.....
- a. ikan salmon.
  - b. **ikan lele.**
  - c. ikan bandeng.
  - d. ikan tuna.
9. Ikan pari memiliki bentuk tubuh seperti.....
- a. torpedo.
  - b. ular.
  - c. anak panah.
  - d. **layang-layang.**
10. Ikan bandeng memiliki bentuk tubuh seperti.....
- a. **torpedo.**
  - b. ular.
  - c. anak panah.
  - d. layang- layang.
11. Di bawah ini yang termasuk bahan utama pembuatan ikan asin adalah.....
- a. jagung.
  - b. udang,
  - c. **ikan.**
  - d. tomat.
12. Tulang ikan mengandung kalsium dan kolagen yang sangat bermanfaat dalam membantu.....
- a. **pertumbuhan tulang dan gigi.**
  - b. mencegah penyempitan pembuluh darah.
  - c. menurunkan kolestrol.
  - d. kekebalan tubuh.

13. Di bawah ini yang bukan merupakan produk kerajinan dari kulit ikan adalah....
- dompet.
  - piring.**
  - tas.
  - ikat pinggang.
14. Di bawah ini bagian tubuh ikan yang mana, yang dimanfaatkan dalam dunia industri tekstil.....
- sisik dan kandung kemih**
  - kepala ikan dan hati
  - tulang dan sirip
  - daging dan telur
15. Selain mengandung protein tinggi, ikan mengandung zat makanan yang sama tingginya yaitu....
- air.**
  - lemak.
  - karbohidrat.
  - vitamin.
16. Ada dua asam lemak yang terdapat pada ikan, yaitu....
- asam lemak jenuh dan tidak jenuh.**
  - asam lemak nabati dan lemak hewani.
  - asam lemak jenuh dan lemak nabati.
  - asam lemak tidak jenuh dan lemak trans.
17. Kandungan gizi pada ikan yang bermanfaat pada perkembangan otak pada janin adalah...
- omega 3.**
  - asam amino taurin.
  - serat protein.
  - vitamin A
18. Ikan memiliki kandungan sumber vitamin yang baik. Di bawah ini yang termasuk dalam sumber vitamin ikan adalah.....
- vitamin A, K, E.
  - vitamin A, B, E
  - vitamin A, D, E.**
  - vitamin A, C, E
19. Fungsi vitamin E yang berasal dari ikan bagi tubuh, **kecuali**....
- memperlambat oksidasi asam lemak tak jenuh.
  - mempertahankan elastisitas jaringan tubuh.
  - mencegah penuaan.
  - mempermudah pencernaan.**
20. Ciri-ciri ikan segar jika dilihat dari bagian matanya.....
- mata ikan melotot.**
  - mata ikan cekung.
  - mata ikan berkerut.
  - mata ikan tenggelam.
21. Ciri-ciri ikan segar jika dilihat dari bagian dagingnya....
- bila ditekan bekasnya segera kembali.**

- b. terlihat kemerahan.
  - c. bila ditekan bekasnya tidak hilang.
  - d. tidak kenyal.
22. Tingginya nilai biologis pada lemak ikan disebabkan oleh, **kecuali...**
- a. asam oleat memberikan angka biologis tertinggi.
  - b. asam-asam lemak dengan molekul pendek.
  - c. asam linoleat dan asam stearat.
  - d. kandungan protein tinggi.**
23. Di bawah ini yang merupakan produk olahan ikan yang telah di fermentasi dan memiliki tubuh yang masih utuh adalah.....
- a. abon ikan.
  - b. ikan kaleng.
  - c. ikan asin.**
  - d. terasi.
24. Di bawah ini yang termasuk dalam produk olahan ikan dengan teknik fermentasi adalah.....
- a. kecap asin.**
  - b. abon udang.
  - c. ikan kaleng.
  - d. kerupuk ikan.
25. Berikut ini adalah bahan yang digunakan untuk pembuatan terasi, **kecuali.....**
- a. udang rebong atau udang kecil.
  - b. ikan teri.
  - c. ikan kecil.
  - d. ikan cakalang.**
26. Di Yogyakarta khususnya daerah Godean, ikan biasanya menjadi sebuah produk olahan ikan secara modern yang menjadi khas oleh-oleh dari Yogyakarta yang disebut dengan....
- a. keripik ikan.**
  - b. ikan pindang.
  - c. ikan kaleng.
  - d. ikan asap.
27. Produk pengawetan dengan teknik pengaraman dan pengeringan ikan merupakan pengertian dari....
- a. ikan asin.**
  - b. terasi.
  - c. ikan kaleng.
  - d. kecap asin.
28. Di bawah ini yang termasuk dalam produk olahan ikan secara modern yang mudah untuk dikonsumsi adalah.....
- a. ikan asin.
  - b. ikan kaleng.**
  - c. kecap asin.
  - d. terasi.
29. Di bawah ini produk olahan ikan yang sering digunakan sebagai bumbu pelengkap saat menyambal adalah.....
- a. kecap asin.
  - b. kaldu ikan.

- c. peda.
  - d. **terasi.**
30. 1. Memiliki daya cerna yang tinggi  
2. Kandungan protein ikan yang tinggi  
3. Kadar air tinggi pada ikan yang mempercepat pembusukan  
4. Ikan cepat mengalami oksidasi yang menyebabkan bau tengik  
Dari penjabaran diatas yang merupakan kelebihan produk ikan adalah....
- a. 1 dan 4.
  - b. **1 dan 2.**
  - c. 2 dan 3.
  - d. 2 dan 4.

### **B. Petunjuk**

Jawablah semua pernyataan dibawah ini dengan memberi tanda *checklist* (√) pada kolom alternatif jawaban yang Saudara anggap paling sesuai dengan keadaan sebenarnya. Jawaban terdiri dari 4 alternatif atau pilihan:

- SS = Sangat Setuju
- S = Setuju
- TS = Tidak Setuju
- STS = Sangat Tidak Setuju

No	Pernyataan Sikap	STS	TS	S	SS
1.	Saya membeli ikan yang tidak dihanggapi lalat sama sekali di pasar karena ikan tersebut terlihat masih segar.				
2.	Saya memilih ikan yang berinsang merah karena ikan tersebut terlihat masih segar.				
3.	Saya mengkonsumsi ikan teri karena kaya akan kalsium yang membantu dalam mencegah osteoporosis.				
4.	Saya mengkonsumsi ikan karena kandungan gizi yang lengkap dan bermanfaat bagi tubuh.				
5.	Saya mengkonsumsi ikan karena ikan mengandung vitamin E yang tinggi.				
6.	Saya membeli ikan yang dagingnya masih kenyal karena ikan tersebut masih segar.				
7.	Saya membawa abon ikan atau kerupuk ikan sebagai lauk saat dalam perjalanan jauh karena tahan lama.				
8.	Saya mengkonsumsi kerupuk ikan sebagai makanan pendamping nasi dan lauk utama.				
9.	Saya sangat lahap saat makan ikan jika ada sambal terasi sebagai pendamping.				
10.	Saya mengkonsumsi ikan besar jika ikan tersebut diolah menjadi ikan panggang.				
11.	Saya tidak mengkonsumsi ikan jika ikan tersebut banyak duri-duri kecil yang membuat saya susah memakannya.				
12.	Saya tidak bergabung dengan keluarga saya saat ada pesta makan ikan di rumah.				
13.	Saya tidak bisa makan ikan karna takut tersedak.				
14.	Saya mengkonsumsi ikan kaleng karena ikan kaleng lebih praktis.				
15.	Saya menjadikan pempek sebagai cemilan saat berkumpul dengan keluarga				
16.	Saya mengkonsumsi ikan yang sudah diolah menjadi keripik atau abon.				
17.	Saya mengkonsumsi ikan lele karena keterbiasaan sejak masih kecil.				
18.	Saya mengkonsumsi suplemen saat semester akhir kehamilan karena mampu mengurangi resiko keguguran, bayi lahir prematur, dan mengurangi tekanan darah tinggi.				
19.	Saya mengkonsumsi ikan air tawar karena ikan air tawar banyak terjual dengan keadaan segar/ hidup.				
20.	Saya mengkonsumsi abon ikan saat sarapan pagi karena lebih praktis dan bisa disantap dengan nasi maupun bubur.				

### C. Petunjuk

Jawablah semua pernyataan dibawah ini dengan memberi tanda *checklist* (√) pada kolom alternatif jawaban yang Saudara anggap paling sesuai dengan keadaan sebenarnya.

### Lembar Kuesioner Catatan Konsumsi

Nama Bahan Makanan	Jumlah Konsumsi Perminggu				
	7x atau lebih perminggu	4-6x perminggu	3x perminggu	1-2x perminggu	Tidak pernah
<b>Ikan air laut</b>					
Salmon					
Tuna					
Kakap					
Tongkol					
Tenggiri					
<b>Ikan air tawar</b>					
Lele					
Baung					
Mujair					
Gurami					
Bawal					
Belut					
Bandeng					
Sepat					
Patin					
<b>Produk olahan ikan</b>					
Terasi					
Ikan kaleng					
Ikan asap					
Ikan asin					
Keripik ikan					
Kecap ikan					

## ANGKET PENELITIAN

### Perilaku Konsumsi Ikan Ibu Rumah Tangga Desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta.

---

Nama :

Hari/ Tanggal :

Usia :

Profesi :  Ibu rumah tangga

Wirausaha

PNS

Karyawan swasta

Lain-lain

Pendapatan :  Rp 500.000 – Rp 1.500.000

Rp 1.500.000 – Rp 3.000.000

Rp 3.000.000 – Rp 5.000.000

>Rp 5.000.000

#### A. Petunjuk

Mohon bantuan dan kesediaan Saudara untuk menjawab seluruh pertanyaan dalam kuesioner/ angket ini. Berilah tanda silang (X) pada bagian pilihan jawaban yang paling benar.

1. Ikan adalah binatang air dan biota perairan lainnya yang berasal dari.....
  - a. kegiatan penangkapan di laut.
  - b. kegiatan penangkapan di laut maupun perairan umum.
  - c. **kegiatan penangkapan di laut maupun perairan umum dan dari hasil kegiatan budidaya.**
  - d. kegiatan budidaya.
2. Sebagian besar pemasokan ikan untuk dikonsumsi oleh masyarakat berasal dari hasil.....
  - a. hasil budidaya ikan.
  - b. **hasil budidaya ikan dan impor.**
  - c. hasil tangkap.
  - d. hasil impor.
3. Ikan yang dijual dengan kondisi sudah mati yang ada di pasar hanya bisa bertahan beberapa jam saja di suhu normal karena ikan akan mudah, **kecuali**.....
  - a. mengeluarkan aroma busuk.
  - b. tekstur tubuh ikan berubah menjadi lembek.
  - c. **tubuh ikan tidak dihinggapi lalat.**

- d. tubuh ikan banyak mengeluarkan air.
- 4. Ikan merupakan bahan makanan protein hewani yang memiliki kandungan protein tinggi yang berfungsi untuk, **Kecuali**.....
  - a. membentuk otak manusia agar lebih kuat
  - b. meningkatkan pertumbuhan produktivitas
  - c. membuat gampang terkena penyakit**
  - d. membuat pertumbuhan sel-sel organ tubuh dengan baik
- 5. Daging ikan lebih cepat busuk dibandingkan dengan daging sapi atau lainnya karena.....
  - a. kadar protein pada ikan lebih tinggi.
  - b. daging ikan sangat lembek.
  - c. ikan mengandung rendah lemak.
  - d. kadar air pada ikan lebih tinggi.**
- 6. Di bawah ini yang merupakan jenis ikan air laut adalah....
  - a. ikan bawal
  - b. ikan tenggiri**
  - c. ikan patin
  - d. ikan lele
- 7. Berikut ini yang termasuk jenis hasil perikanan air tawar adalah.....
  - a. ikan salmon.
  - b. ikan lele.**
  - c. ikan bandeng.
  - d. ikan tuna.
- 8. Ikan pari memiliki bentuk tubuh seperti.....
  - a. torpedo.
  - b. ular.
  - c. anak panah.
  - d. layang-layang.**
- 9. Ikan bandeng memiliki bentuk tubuh seperti.....
  - a. torpedo.**
  - b. ular.
  - c. anak panah.
  - d. layang- layang.
- 10. Kandungan protein, Ca, P, dan lemak yang terdapat pada kepala ikan dapat berfungsi sebagai bahan dalam pembuatan.....
  - a. aneka makanan
  - b. aneka lem
  - c. tepung ikan**
  - d. obat-obatan
- 11. Tulang ikan mengandung kalsium dan kolagen yang sangat bermanfaat dalam membantu.....
  - a. pertumbuhan tulang dan gigi.**
  - b. mencegah penyempitan pembuluh darah.
  - c. menurunkan kolestrol.

- d. kekebalan tubuh.
12. Selain mengandung protein tinggi, ikan mengandung zat makanan yang sama tingginya yaitu....
- air.**
  - lemak.
  - karbohidrat.
  - vitamin.
13. Ada dua asam lemak yang terdapat pada ikan, yaitu....
- asam lemak jenuh dan tidak jenuh.**
  - asam lemak nabati dan lemak hewani.
  - asam lemak jenuh dan lemak nabati.
  - asam lemak tidak jenuh dan lemak trans.
14. Kandungan gizi pada ikan yang bermanfaat pada perkembangan otak pada janin adalah...
- omega 3.**
  - asam amino taurin.
  - serat protein.
  - vitamin A
15. Ikan memiliki kandungan sumber vitamin yang baik. Di bawah ini yang termasuk dalam sumber vitamin ikan adalah.....
- vitamin A, K, E.
  - vitamin A, B, E
  - vitamin A, D, E.**
  - vitamin A, C, E
16. Fungsi vitamin E yang berasal dari ikan bagi tubuh, **kecuali**....
- memperlambat oksidasi asam lemak tak jenuh.
  - mempertahankan elastisitas jaringan tubuh.
  - mencegah penuaan.
  - mempermudah pencernaan.**
17. Di bawah ini yang termasuk ikan berprotein tinggi, **Kecuali**.....
- ikan salmon
  - ikan teri
  - ikan tongkol
  - ikan bawal**
18. Ciri-ciri ikan segar jika dilihat dari bagian dagingnya....
- bila ditekan bekasnya segera kembali.**
  - terlihat kemerahan.
  - bila ditekan bekasnya tidak hilang.
  - tidak kenyal.
19. Di bawah ini yang merupakan produk olahan ikan yang telah di fermentasi dan memiliki tubuh yang masih utuh adalah.....
- abon ikan.
  - ikan kaleng.
  - ikan asin.**

- d. terasi.
20. Di bawah ini ikan yang tidak bisa digunakan dalam produk olahan ikan kaleng adalah...
- ikan sarden.
  - ikan tongkol.
  - ikan teri.**
  - ikan tuna.
21. Di bawah ini yang termasuk dalam produk olahan ikan dengan teknik fermentasi adalah.....
- kecap asin.**
  - abon udang.
  - ikan kaleng.
  - kerupuk ikan.
22. Berikut ini adalah bahan yang digunakan untuk pembuatan terasi, **kecuali**.....
- udang rebong atau udang kecil.
  - ikan teri.
  - ikan kecil.
  - ikan cakalang.**
23. Produk pengawetan dengan teknik pengaraman dan pengeringan ikan merupakan pengertian dari....
- ikan asin.**
  - terasi.
  - ikan kaleng.
  - kecap asin.
24. Di bawah ini yang termasuk dalam produk olahan ikan secara modern yang mudah untuk dikonsumsi adalah.....
- ikan asin.
  - ikan kaleng.**
  - kecap asin.
  - terasi.
25. Di bawah ini produk olahan ikan yang sering digunakan sebagai bumbu pelengkap saat menyambal adalah.....
- kecap asin.
  - kaldu ikan.
  - peda.
  - terasi.**
26. Di bawah ini produk olahan ikan dengan teknik modern yang memiliki tekstur kering, renyah dan di bumbu dengan bawang putih, garam dan tepung adalah....
- keripik ikan.**
  - ikan asap.
  - ikan asin.
  - sambal terasi.
27. 1. Memiliki daya cerna yang tinggi  
2. Kandungan protein ikan yang tinggi  
3. Kadar air tinggi pada ikan yang mempercepat pembusukan

4. Ikan cepat mengalami oksidasi yang menyebabkan bau tengik  
Dari penjabaran diatas yang merupakan kelebihan produk ikan adalah....

- a. 1 dan 4.
- b. **1 dan 2.**
- c. 2 dan 3.
- d. 2 dan 4.

#### **B. Petunjuk**

Jawablah semua pernyataan dibawah ini dengan memberi tanda *checklist* (√) pada kolom alternatif jawaban yang Saudara anggap paling sesuai dengan keadaan sebenarnya.

Jawaban terdiri dari 4 alternatif atau pilihan:

- SS = Sangat Setuju
- S = Setuju
- TS = Tidak Setuju
- STS = Sangat Tidak Setuju

No	Pernyataan Sikap	STS	TS	S	SS
1.	Saya membeli ikan yang tidak dihinggapi lalat sama sekali di pasar karena ikan tersebut terlihat masih segar.				
2.	Saya memilih ikan yang berinsang merah karena ikan tersebut terlihat masih segar.				
3.	Saya mengonsumsi ikan teri karena kaya akan kalsium yang membantu dalam mencegah osteoporosis.				
4.	Saya mengonsumsi ikan karena kandungan gizi yang lengkap dan bermanfaat bagi tubuh.				
5.	Saya mengonsumsi ikan karena ikan mengandung vitamin E yang tinggi.				
6.	Saya membeli ikan yang dagingnya masih kenyal karena ikan tersebut masih segar.				
7.	Saya membawa abon ikan atau kerupuk ikan sebagai lauk saat dalam perjalanan jauh karena tahan lama.				
8.	Saya mengonsumsi kerupuk ikan sebagai makanan pendamping nasi dan lauk utama.				
9.	Saya sangat lahap saat makan ikan jika ada sambal terasi sebagai pendamping.				
10.	Saya mengonsumsi ikan besar jika ikan tersebut diolah menjadi ikan panggang.				
11.	Saya tidak mengonsumsi ikan jika ikan tersebut banyak duri-duri kecil yang membuat saya susah memakannya.				
12.	Saya tidak bergabung dengan keluarga saya saat ada pesta makan ikan di rumah.				
13.	Saya tidak bisa makan ikan karena takut tersedak.				
14.	Saya mengonsumsi ikan kaleng karena ikan kaleng lebih praktis.				
15.	Saya menjadikan pempek sebagai cemilan saat berkumpul dengan keluarga				
16.	Saya mengonsumsi ikan yang sudah diolah menjadi keripik atau abon.				
17.	Saya mengonsumsi ikan lele karena keterbiasaan sejak masih kecil.				
18.	Saya mengonsumsi suplemen saat semester akhir kehamilan karena mampu mengurangi resiko keguguran, bayi lahir prematur, dan mengurangi tekanan darah tinggi.				
19.	Saya mengonsumsi ikan air tawar karena ikan air tawar banyak terjual dengan keadaan segar/ hidup.				
20.	Saya mengonsumsi abon ikan saat sarapan pagi karena lebih praktis dan bisa disantap dengan nasi maupun bubur.				

### C. Petunjuk

Jawablah semua pernyataan dibawah ini dengan memberi tanda *checklist* (√) pada kolom alternatif jawaban yang Saudara anggap paling sesuai dengan keadaan sebenarnya.

#### Lembar Kuesioner Catatan Konsumsi

Nama Bahan Makanan	Jumlah Konsumsi Perminggu				
	7x atau lebih perminggu	4-6x perminggu	3x perminggu	1-2x perminggu	Tidak pernah
<b>Ikan air laut</b>					
Salmon					
Tuna					
Kakap					
Tongkol					
Tenggiri					
<b>Ikan air tawar</b>					
Lele					
Baung					
Mujair					
Gurami					
Bawal					
Belut					
Bandeng					
Sepat					
Patin					
<b>Produk olahan ikan</b>					
Terasi					
Ikan kaleng					
Ikan asap					
Ikan asin					
Keripik ikan					
Kecap ikan					

**Tabel Uang Saku**

<b>Interval uang saku</b>	<b>Frekuensi</b>	<b>Presentase (%)</b>
Rp 500.000 - Rp 1.500.000	36	23.68
Rp 1.500.000 - Rp 3.000.000	58	38.15
Rp 3.000.000 - Rp 5.000.000	47	30.92
> Rp 5.000.000	11	7.23
<b>Total</b>	<b>152</b>	<b>100%</b>

**Tabel Daftar Pekerjaan**

<b>Interval Pekerjaan</b>	<b>Frekuensi</b>	<b>Presentase (%)</b>
Ibu Rumah Tangga	40	26.31
Wirausaha	38	25
PNS	31	20.39
Karyawan swasta	43	28.28
Lain-lain	0	0
<b>Total</b>	<b>152</b>	<b>100%</b>

No	Kode Responden	Butir Pertanyaan																									Jmlah Benar	Total Nilai			
		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	
1	KR-1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	20	74.074	
2	KR-2	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	24	88.889	
3	KR-3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	26	96.296	
4	KR-4	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	22	81.481	
5	KR-5	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	22	81.481	
6	KR-6	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	23	85.185	
7	KR-7	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	23	85.185	
8	KR-8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	25	92.593	
9	KR-9	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	23	85.185	
10	KR-10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	27	100	
11	KR-11	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	19	70.37	
12	KR-12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	22	81.481	
13	KR-13	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	20	74.074	
14	KR-14	0	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	18	66.667	
15	KR-15	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	20	74.074	
16	KR-16	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	0	20	74.074	
17	KR-17	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	19	70.37	
18	KR-18	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	1	0	1	0	18	66.667	
19	KR-19	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	0	19	70.37	
20	KR-20	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	21	77.778	
21	KR-21	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	21	77.778	
22	KR-22	1	0	0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	23	85.185	
23	KR-23	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	24	88.889	
24	KR-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	25	92.593	
25	KR-25	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	23	85.185	
26	KR-26	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	24	88.889	
27	KR-27	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	25	92.593	
28	KR-28	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	23	85.185	
29	KR-29	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	24	88.889	
30	KR-30	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	21	77.778	
31	KR-31	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	16	59.259	
32	KR-32	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	21	77.778	
33	KR-33	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	22	81.481	
34	KR-34	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	22	81.481	
35	KR-35	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	21	77.778	
36	KR-36	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	20	74.074
37	KR-37	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	24	88.889	
38	KR-38	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	26	96.296	
39	KR-39	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	22	81.481	
40	KR-40	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	22	81.481	
41	KR-41	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	23	85.185	
42	KR-42	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	23	85.185	
43	KR-43	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	25	92.593	
44	KR-44	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	23	85.185	
45	KR-45	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	27	100	
46	KR-46	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	19	70.37	
47	KR-47	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	22	81.481	
48	KR-48	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	20	74.074	
49	KR-49	0	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	18	66.667	
50	KR-50	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	20	74.074	
51	KR-51	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	20	74.074	

52	KR-52	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	19	70.37			
53	KR-53	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	1	0	1	0	18	66.667	
54	KR-54	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	0	19	70.37		
55	KR-55	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	21	77.778		
56	KR-56	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	21	77.778		
57	KR-57	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	23	85.185		
58	KR-58	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	24	88.889		
59	KR-59	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	25	92.593		
60	KR-60	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	23	85.185		
61	KR-61	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	24	88.889		
62	KR-62	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	25	92.593		
63	KR-63	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	23	85.185		
64	KR-64	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	24	88.889		
65	KR-65	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	21	77.778		
66	KR-66	0	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	16	59.259	
67	KR-67	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	21	77.778		
68	KR-68	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	22	81.481		
69	KR-69	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	22	81.481	
70	KR-70	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	21	77.778	
71	KR-71	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	20	74.074	
72	KR-72	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	24	88.889	
73	KR-73	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	26	96.296		
74	KR-74	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	22	81.481	
75	KR-75	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	22	81.481	
76	KR-76	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	23	85.185		
77	KR-77	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	23	85.185	
78	KR-78	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	25	92.593		
79	KR-79	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	23	85.185		
80	KR-80	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	27	100		
81	KR-81	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	19	70.37
82	KR-82	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	22	81.481	
83	KR-83	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	20	74.074	
84	KR-84	0	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	18	66.667
85	KR-85	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	20	74.074	
86	KR-86	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	0	20	74.074	
87	KR-87	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	19	70.37	
88	KR-88	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	18	66.667	
89	KR-89	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	0	19	70.37	
90	KR-90	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	20	74.074	
91	KR-91	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	21	77.778	
92	KR-92	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	22	81.481	
93	KR-93	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	24	88.889	
94	KR-94	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	25	92.593		
95	KR-95	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	22	81.481	
96	KR-96	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	24	88.889		
97	KR-97	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	25	92.593		
98	KR-98	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	23	85.185	
99	KR-99	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	23	85.185	
100	KR-100	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	21	77.778	
101	KR-101	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	16	59.259	
102	KR-102	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	21	77.778	
103	KR-103	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	21	77.778	
104	KR-104	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	22	81.481	

105	KR-105	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	21	77.778		
106	KR-106	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	20	74.074	
107	KR-107	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	24	88.889	
108	KR-108	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	26	96.296	
109	KR-109	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	21	77.778	
110	KR-110	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	22	81.481
111	KR-111	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	23	85.185	
112	KR-112	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	23	85.185
113	KR-113	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	25	92.593	
114	KR-114	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	22	81.481	
115	KR-115	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	26	96.296	
116	KR-116	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	19	70.37
117	KR-117	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	22	81.481	
118	KR-118	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	20	74.074	
119	KR-119	0	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	18	66.667
120	KR-120	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	21	77.778	
121	KR-121	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	0	20	74.074
122	KR-122	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	19	70.37	
123	KR-123	1	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	1	1	0	0	18	66.667
124	KR-124	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	0	19	70.37	
125	KR-125	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	20	74.074	
126	KR-126	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	21	77.778	
127	KR-127	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	23	85.185	
128	KR-128	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	20	74.074	
129	KR-129	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	25	92.593	
130	KR-130	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	23	85.185	
131	KR-131	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	22	81.481	
132	KR-132	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	25	92.593	
133	KR-133	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	22	81.481	
134	KR-134	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	24	88.889	
135	KR-135	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	0	1	0	1	1	20	74.074	
136	KR-136	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	15	55.556	
137	KR-137	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	21	77.778	
138	KR-138	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21	77.778	
139	KR-139	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	22	81.481
140	KR-140	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	19	70.37	
141	KR-141	0	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	20	74.074	
142	KR-142	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1	18	66.667	
143	KR-143	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	23	85.185	
144	KR-144	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	21	77.778	
145	KR-145	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	24	88.889	
146	KR-146	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	22	81.481	
147	KR-147	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	21	77.778	
148	KR-148	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	24	88.889	
149	KR-149	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	21	77.778	
150	KR-150	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	22	81.481	
151	KR-151	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	21	77.778	
152	KR-152	1	0	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	21	77.778	
	Jumlah	118	101	135	135	138	150	142	111	88	134	127	99	90	140	102	98	142	141	138	135	116	122	115	124	129	132	100	3302	12230	

p 0.776 0.664 0.888 0.888 0.908 0.987 0.934 0.73 0.579 0.882 0.836 0.651 0.592 0.921 0.671 0.645 0.934 0.928 0.908 0.888 0.763 0.803 0.757 0.816 0.849 0.868 0.658

q 0.224 0.336 0.112 0.112 0.092 0.013 0.066 0.27 0.421 0.118 0.164 0.349 0.408 0.079 0.329 0.355 0.066 0.072 0.092 0.112 0.237 0.197 0.243 0.184 0.151 0.132 0.342

pq 0.174 0.223 0.099 0.099 0.084 0.013 0.061 0.197 0.244 0.104 0.137 0.227 0.242 0.073 0.221 0.229 0.061 0.067 0.084 0.099 0.181 0.158 0.184 0.15 0.128 0.114 0.225

k (total item) 152

$\Sigma pq$  (hasil juml 3.88  
var (total dari j 5.671  
p 0.318

mean 21.72  
median 22  
modus 21  
Sdi 2.381

No	Kode Responden	Butir Pertanyaan																			ΣXH		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19		20	
1	KR-1	1	4	4	4	4	4	4	2	2	3	2	4	1	2	3	1	2	3	4	2	53	
2	KR-2	1	4	4	4	4	4	4	3	3	3	2	4	2	2	3	2	3	3	1	4	2	58
3	KR-3	1	4	4	4	3	4	4	3	3	2	3	2	1	2	2	2	3	2	4	2	55	
4	KR-4	1	4	4	4	4	1	2	3	3	2	3	2	1	3	2	2	4	4	4	2	55	
5	KR-5	1	4	4	3	3	3	4	4	4	2	4	1	2	2	2	3	4	4	4	2	60	
6	KR-6	1	4	4	3	4	3	2	3	4	2	4	1	1	3	2	3	4	4	4	1	57	
7	KR-7	1	4	4	3	3	4	3	3	4	2	3	1	1	3	2	2	3	4	4	2	56	
8	KR-8	2	4	3	3	4	4	3	3	3	4	1	1	2	2	3	4	4	4	1	58		
9	KR-9	1	4	3	4	4	4	2	2	3	2	3	1	1	2	2	2	4	4	3	2	53	
10	KR-10	1	4	4	3	4	3	3	3	4	3	4	1	1	3	2	2	4	4	4	1	58	
11	KR-11	1	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	2	57		
12	KR-12	1	4	4	4	4	3	3	3	3	3	1	1	1	3	2	2	4	4	4	1	55	
13	KR-13	1	4	4	4	4	3	3	3	3	2	1	1	1	3	2	2	4	4	4	2	55	
14	KR-14	1	4	3	3	3	3	3	3	2	3	2	2	2	3	1	1	4	3	4	1	51	
15	KR-15	1	4	3	3	3	3	3	3	2	2	3	2	2	3	1	2	3	3	3	1	50	
16	KR-16	2	4	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	2	3	2	2	2	3	3	1	52	
17	KR-17	2	4	3	3	3	3	3	3	3	1	1	1	2	2	2	3	3	3	2	50		
18	KR-18	1	4	4	4	4	4	4	4	4	3	1	1	1	3	2	2	3	4	4	2	59	
19	KR-19	2	4	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	2	2	3	3	3	2	53		
20	KR-20	3	4	3	3	4	3	3	3	3	4	2	2	2	3	4	3	4	4	3	3	63	
21	KR-21	3	4	3	3	4	3	3	3	2	3	3	2	3	2	3	2	3	4	3	3	59	
22	KR-22	3	4	3	3	4	3	3	3	2	3	2	3	2	3	2	3	4	3	3	3	59	
23	KR-23	3	3	4	4	3	4	3	4	4	3	4	4	3	4	3	4	3	3	4	4	71	
24	KR-24	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	4	3	4	3	4	3	3	3	4	4	67	
25	KR-25	3	4	4	3	4	4	3	4	3	4	4	3	3	3	4	3	4	4	4	4	71	
26	KR-26	1	4	4	4	4	4	2	2	2	1	4	3	1	2	2	3	3	3	4	2	55	
27	KR-27	3	3	3	3	3	3	2	2	2	1	2	3	1	3	4	3	3	4	4	4	56	
28	KR-28	3	3	3	3	3	3	3	4	2	3	2	1	2	4	4	3	3	4	4	4	61	
29	KR-29	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	2	1	2	3	4	3	3	4	3	3	60	
30	KR-30	3	3	3	3	4	3	3	3	2	3	2	3	2	2	2	3	3	3	3	4	57	
31	KR-31	3	3	3	3	4	3	3	3	2	3	2	2	2	3	4	3	3	4	3	3	59	
32	KR-32	3	3	3	3	4	3	3	3	2	3	2	2	2	3	4	3	3	4	3	3	59	
33	KR-33	1	4	4	4	4	4	4	2	1	4	2	1	1	1	2	3	2	4	4	1	53	
34	KR-34	1	4	4	4	4	4	3	1	4	4	4	4	2	2	1	3	1	1	3	4	1	55
35	KR-35	1	4	4	4	4	4	3	1	4	4	4	2	2	1	3	1	1	3	4	1	55	
36	KR-36	1	4	4	4	4	4	2	2	3	2	4	1	2	3	1	1	2	3	4	2	53	
37	KR-37	1	4	4	4	4	4	3	3	3	2	4	2	2	3	2	3	3	1	4	2	58	
38	KR-38	1	4	4	4	3	4	4	3	3	2	3	2	1	2	2	2	3	2	4	2	55	
39	KR-39	1	4	4	4	4	1	2	3	3	2	3	2	1	3	2	2	4	4	4	2	55	
40	KR-40	1	4	4	3	3	3	4	4	4	2	4	1	2	2	2	3	4	4	4	2	60	
41	KR-41	1	4	4	3	4	3	2	3	4	2	4	1	1	3	2	3	4	4	4	1	57	
42	KR-42	1	4	4	3	3	4	3	3	4	2	3	1	1	3	2	2	3	4	4	2	56	
43	KR-43	2	4	3	3	4	4	3	3	3	3	4	1	1	2	2	3	4	4	4	1	58	
44	KR-44	1	4	3	4	4	4	2	2	3	2	3	1	1	2	2	2	4	4	3	2	53	
45	KR-45	1	4	4	3	4	3	3	3	4	3	4	1	1	3	2	2	4	4	4	1	58	
46	KR-46	1	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	2	57	
47	KR-47	1	4	4	4	4	3	3	3	3	3	1	1	1	3	2	2	4	4	4	1	55	
48	KR-48	1	4	4	4	4	4	3	3	3	3	2	1	1	1	3	2	2	4	4	2	55	
49	KR-49	1	4	3	3	3	3	3	3	2	3	2	2	2	3	1	1	4	3	4	1	51	
50	KR-50	1	4	3	3	3	3	3	3	2	2	3	2	2	3	1	2	3	3	3	1	50	
51	KR-51	2	4	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	2	3	2	2	2	3	3	1	52	
52	KR-52	2	4	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1	1	2	2	2	3	3	3	2	50	
53	KR-53	1	4	4	4	4	4	4	4	4	3	1	1	1	1	3	2	2	3	4	2	59	
54	KR-54	2	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	2	2	3	3	3	2	53	
55	KR-55	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	4	2	2	2	3	4	4	4	3	3	63	
56	KR-56	3	4	3	3	4	3	3	3	2	3	3	2	3	2	3	2	3	4	3	3	59	
57	KR-57	3	4	3	3	4	3	3	3	3	2	3	2	3	2	3	4	3	3	3	3	59	
58	KR-58	3	4	4	4	3	4	3	4	4	3	4	4	3	4	3	4	3	3	4	4	71	
59	KR-59	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	4	3	4	3	4	3	3	3	4	4	67	
60	KR-60	3	4	4	3	4	4	3	4	3	3	4	4	3	3	3	4	3	4	4	4	71	
61	KR-61	1	4	4	4	4	4	2	2	2	1	4	3	1	2	2	3	3	3	4	2	55	
62	KR-62	3	3	3	3	3	3	2	2	2	1	2	3	1	3	4	3	3	4	4	4	56	
63	KR-63	3	3	3	3	3	3	3	4	2	3	2	1	2	4	4	3	3	4	4	4	61	
64	KR-64	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	2	1	2	3	4	3	3	4	3	3	60	
65	KR-65	3	3	3	3	4	3	3	3	2	3	2	3	2	2	2	3	3	3	3	4	57	
66	KR-66	3	3	3	3	4	3	3	3	2	3	2	2	2	3	4	3	3	4	3	3	59	
67	KR-67	3	3	3	3	4	3	3	3	2	3	2	2	2	3	4	3	3	4	3	3	59	
68	KR-68	1	4	4	4	4	4	2	1	4	2	1	1	1	1	2	3	2	4	4	1	53	
69	KR-69	1	4	4	4	4	4	3	1	4	4	4	2	2	1	3	1	1	3	4	1	55	

70	KR-70	1	4	4	4	4	4	3	1	4	4	4	2	2	1	3	1	1	3	4	1	55
71	KR-71	1	4	4	4	4	4	2	2	3	2	4	1	2	3	1	1	2	3	4	2	53
72	KR-72	1	4	4	4	4	4	3	3	3	2	4	2	2	3	2	3	3	1	4	2	58
73	KR-73	1	4	4	4	3	4	4	3	3	2	3	2	1	2	2	3	2	4	2	55	
74	KR-74	1	4	4	4	4	1	2	3	3	2	3	2	1	3	2	2	4	4	4	2	55
75	KR-75	1	4	4	3	3	3	4	4	4	2	4	1	2	2	2	3	4	4	4	2	60
76	KR-76	1	4	4	3	4	3	2	3	4	2	4	1	1	3	2	3	4	4	4	1	57
77	KR-77	1	4	4	3	3	4	3	3	4	2	3	1	1	3	2	2	3	4	4	2	56
78	KR-78	2	4	3	3	4	4	3	3	3	3	4	1	1	2	2	3	4	4	4	1	58
79	KR-79	1	4	3	4	4	4	2	2	3	2	3	1	1	2	2	2	4	4	3	2	53
80	KR-80	1	4	4	3	4	3	3	3	4	3	4	1	1	3	2	2	4	4	4	1	58
81	KR-81	1	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	2	57
82	KR-82	1	4	4	4	4	3	3	3	3	3	1	1	1	3	2	2	4	4	4	1	55
83	KR-83	1	4	4	4	4	3	3	3	2	2	1	1	1	3	2	2	4	4	4	2	55
84	KR-84	1	4	3	3	3	3	3	3	2	3	2	2	2	3	1	1	4	3	4	1	51
85	KR-85	1	4	3	3	3	3	3	3	2	2	3	2	2	3	1	2	3	3	3	1	50
86	KR-86	2	4	3	3	3	3	3	3	2	3	2	2	3	2	2	2	3	3	3	1	52
87	KR-87	2	4	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1	1	2	2	2	3	3	2	50	
88	KR-88	1	4	4	4	4	4	4	4	3	1	1	1	3	2	2	3	4	4	2	59	
89	KR-89	2	4	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	2	2	3	3	3	2	53	
90	KR-90	3	4	3	3	4	3	3	3	3	4	2	2	2	3	4	3	4	4	3	3	63
91	KR-91	3	4	3	3	4	3	3	3	2	3	3	2	3	2	3	2	3	4	3	3	59
92	KR-92	3	4	3	3	4	3	3	3	2	3	2	3	2	3	2	3	4	3	3	3	59
93	KR-93	3	3	4	4	3	4	3	4	4	3	4	4	3	4	3	4	3	3	4	4	71
94	KR-94	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	4	3	4	3	4	3	3	3	4	4	67
95	KR-95	3	4	4	3	4	4	3	4	3	3	4	4	3	3	3	4	3	4	4	4	71
96	KR-96	1	4	4	4	4	4	2	2	2	1	4	3	1	2	2	3	3	3	4	2	55
97	KR-97	3	3	3	3	3	3	2	2	2	1	2	3	1	3	4	3	3	4	4	4	56
98	KR-98	3	3	3	3	3	3	3	4	2	3	2	1	2	4	4	3	3	4	4	4	61
99	KR-99	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	2	1	2	3	4	3	3	4	3	3	60
100	KR-100	3	3	3	3	4	3	3	3	2	3	2	3	2	2	2	3	3	3	3	4	57
101	KR-101	3	3	3	3	4	3	3	3	2	3	2	2	2	3	4	3	3	4	3	3	59
102	KR-102	3	3	3	3	4	3	3	3	2	3	2	2	2	3	4	3	3	4	3	3	59
103	KR-103	1	4	4	4	4	4	4	2	1	4	2	1	1	1	2	3	2	4	4	1	53
104	KR-104	1	4	4	4	4	4	3	1	4	4	4	2	2	1	3	1	1	3	4	1	55
105	KR-105	1	4	4	4	4	4	3	1	4	4	4	2	2	1	3	1	1	3	4	1	55
106	KR-106	1	4	4	4	4	4	4	2	2	3	2	4	1	2	3	1	1	2	3	4	53
107	KR-107	1	4	4	4	4	4	3	3	3	2	4	2	2	3	2	3	3	1	4	2	58
108	KR-108	1	4	4	4	3	4	4	3	3	2	3	2	1	2	2	2	3	2	4	2	55
109	KR-109	1	4	4	4	4	1	2	3	3	2	3	2	1	3	2	2	4	4	4	2	55
110	KR-110	1	4	4	3	3	3	4	4	4	2	4	1	2	2	2	3	4	4	4	2	60
111	KR-111	1	4	4	3	4	3	2	3	4	2	4	1	1	3	2	3	4	4	4	1	57
112	KR-112	1	4	4	3	3	4	3	3	4	2	3	1	1	3	2	2	3	4	4	2	56
113	KR-113	2	4	3	3	4	4	3	3	3	3	4	1	1	2	2	3	4	4	4	1	58
114	KR-114	1	4	3	4	4	4	2	2	3	2	3	1	1	2	2	2	4	4	3	2	53
115	KR-115	1	4	4	3	4	3	3	3	4	3	4	1	1	3	2	2	4	4	4	1	58
116	KR-116	1	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	2	57
117	KR-117	1	4	4	4	4	4	3	3	3	3	1	1	1	3	2	2	4	4	4	1	55
118	KR-118	1	4	4	4	4	3	3	3	3	2	1	1	1	3	2	2	4	4	4	2	55
119	KR-119	1	4	3	3	3	3	3	3	2	3	2	2	2	3	1	1	4	3	4	1	51
120	KR-120	1	4	3	3	3	3	3	3	2	2	3	2	2	3	1	2	3	3	3	1	50
121	KR-121	2	4	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	2	3	2	2	2	3	3	1	52
122	KR-122	2	4	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1	1	2	2	2	3	3	3	2	50
123	KR-123	1	4	4	4	4	4	4	4	4	3	1	1	1	3	2	2	3	4	4	2	59
124	KR-124	2	4	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	2	2	3	3	3	3	2	53
125	KR-125	3	4	3	3	4	3	3	3	3	4	2	2	2	3	4	3	4	4	3	3	63
126	KR-126	3	4	3	3	4	3	3	3	2	3	2	3	2	3	2	3	4	3	3	3	59
127	KR-127	3	4	3	3	4	3	3	3	2	3	2	3	2	3	2	3	4	3	3	3	59
128	KR-128	3	3	4	4	3	4	3	4	4	3	4	4	3	4	3	4	3	3	4	4	71
129	KR-129	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	4	3	4	3	4	3	3	3	4	4	67
130	KR-130	3	4	4	3	4	4	3	4	3	4	4	3	3	4	3	4	3	4	4	4	71
131	KR-131	1	4	4	4	4	4	2	2	2	1	4	3	1	2	2	3	3	3	4	2	55
132	KR-132	3	3	3	3	3	3	2	2	1	2	3	1	3	4	3	3	4	4	4	4	56
133	KR-133	3	3	3	3	3	3	3	4	2	2	1	2	4	4	3	3	4	4	4	4	61
134	KR-134	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	2	1	2	3	4	3	3	4	3	3	60
135	KR-135	3	3	3	3	4	3	3	3	2	3	2	3	2	2	2	3	3	3	3	4	57
136	KR-136	3	3	3	3	4	3	3	3	2	3	2	2	2	3	4	3	3	4	3	3	59
137	KR-137	3	3	3	3	4	3	3	3	2	3	2	2	2	3	4	3	3	4	3	3	59
138	KR-138	1	4	4	4	4	4	4	2	1	4	4	2	1	1	2	3	2	4	4	1	53
139	KR-139	1	4	4	4	4	4	3	1	4	4	4	2	2	1	3	1	1	3	4	1	55
140	KR-140	1	4	4	4	4	4	3	1	4	4	4	2	2	1	3	1	1	3	4	1	55



No	Kode Responden	Nama Bahan Makanan																				ΣXH
		Salmon	Tuna	Kakap	Tongkol	Tenggiri	Lele	Baung	Mujair	Gurami	Bawal	Belut	Bandeng	Sepat	Patin	Terasi	Ikan kaleng	Ikan Asap	Ikan Asin	Keripik Ikan	Kecap Ikan	
1	KR-1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	24
2	KR-2	1	1	2	1	2	2	2	1	1	2	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	27
3	KR-3	1	1	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	26
4	KR-4	1	2	1	3	1	3	1	1	1	3	1	2	1	1	2	3	1	1	1	1	31
5	KR-5	1	2	1	2	2	2	1	1	2	2	1	1	1	1	2	1	1	2	2	1	29
6	KR-6	1	2	2	2	1	2	1	1	1	1	1	2	1	1	2	2	1	2	2	1	29
7	KR-7	1	1	1	2	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	1	1	1	25
8	KR-8	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	4	1	1	26
9	KR-9	1	4	1	1	1	3	1	1	1	1	1	4	1	1	2	3	1	1	1	1	31
10	KR-10	1	2	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	3	4	1	1	1	1	28
11	KR-11	1	2	1	2	1	2	1	1	1	1	1	3	1	1	4	2	1	1	1	1	29
12	KR-12	1	2	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	1	1	28
13	KR-13	1	2	1	3	2	1	1	1	1	1	1	2	1	2	2	4	1	1	1	1	30
14	KR-14	1	1	1	1	1	4	1	2	1	2	1	1	1	1	4	1	1	2	1	1	29
15	KR-15	1	3	1	1	3	2	1	1	1	2	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1	29
16	KR-16	1	1	3	1	2	3	1	1	1	2	1	1	1	1	4	1	1	2	1	1	30
17	KR-17	1	2	1	1	3	2	1	1	1	1	1	3	1	1	4	3	1	1	1	1	31
18	KR-18	1	4	1	3	1	3	1	1	1	2	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	31
19	KR-19	1	2	3	2	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	28
20	KR-20	1	2	3	2	2	3	2	2	3	3	1	2	1	2	4	3	3	2	3	2	46
21	KR-21	1	2	2	2	2	2	1	2	3	3	1	3	1	2	2	3	2	2	4	2	42
22	KR-22	1	2	4	3	4	1	2	4	5	5	3	2	1	3	5	3	2	4	2	3	59
23	KR-23	1	2	2	3	3	3	2	2	3	4	1	4	2	3	4	3	3	4	2	4	54
24	KR-24	2	3	3	2	3	1	2	3	2	2	1	2	1	1	2	2	2	2	1	1	38
25	KR-25	1	2	3	2	2	3	2	2	3	2	1	2	1	3	2	2	3	2	2	3	43
26	KR-26	1	2	3	2	2	2	1	2	2	3	1	2	1	3	4	3	3	4	3	4	47
27	KR-27	1	2	3	2	2	3	2	2	3	3	1	3	2	3	4	4	3	3	4	3	53
28	KR-28	2	2	3	2	2	3	2	2	3	2	1	2	1	2	4	3	3	3	4	3	49
29	KR-29	2	2	3	2	3	3	2	1	2	3	1	2	1	2	4	3	3	3	4	3	49
30	KR-30	1	2	2	2	2	2	2	2	3	3	1	2	1	2	4	3	2	2	2	2	42
31	KR-31	1	2	2	2	2	3	2	3	3	3	1	3	1	2	3	2	3	2	3	2	45
32	KR-32	1	2	2	2	2	2	1	2	3	3	1	2	1	2	4	3	3	3	3	2	44
33	KR-33	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	22
34	KR-34	1	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	1	2	1	2	1	2	2	1	2	34
35	KR-35	1	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	1	2	1	2	1	2	2	1	2	34
36	KR-36	1	1	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	24
37	KR-37	1	1	2	1	2	2	2	1	1	2	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	27
38	KR-38	1	1	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	1	2	1	26
39	KR-39	1	2	1	3	1	3	1	1	1	3	1	2	1	1	2	3	1	1	1	1	31
40	KR-40	1	2	1	2	2	2	1	1	2	2	1	1	1	1	2	1	1	2	2	1	29
41	KR-41	1	2	2	2	1	2	1	1	1	1	1	2	1	1	2	2	1	2	2	1	29
42	KR-42	1	1	1	2	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	1	1	1	25
43	KR-43	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	4	1	1	26
44	KR-44	1	4	1	1	1	3	1	1	1	1	1	4	1	1	2	3	1	1	1	1	31
45	KR-45	1	2	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	3	4	1	1	1	1	28
46	KR-46	1	2	1	2	1	2	1	1	1	1	1	3	1	1	4	2	1	1	1	1	29
47	KR-47	1	2	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	1	1	28
48	KR-48	1	2	1	3	2	1	1	1	1	1	1	2	1	2	4	1	1	1	1	1	30
49	KR-49	1	1	1	1	1	4	1	2	1	2	1	1	1	1	4	1	1	2	1	1	29
50	KR-50	1	3	1	1	3	2	1	1	1	2	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1	29
51	KR-51	1	1	3	1	2	3	1	1	1	2	1	1	1	1	4	1	1	2	1	1	30
52	KR-52	1	2	1	1	3	2	1	1	1	1	1	3	1	1	4	3	1	1	1	1	31
53	KR-53	1	4	1	3	1	3	1	1	1	2	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	31
54	KR-54	1	2	3	2	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	28
55	KR-55	1	2	3	2	2	2	3	2	3	3	1	2	1	2	4	3	3	2	3	2	46
56	KR-56	1	2	2	2	2	2	1	2	3	3	1	3	1	2	2	3	2	2	4	2	42
57	KR-57	1	2	4	3	4	1	2	4	5	5	3	2	1	3	5	3	2	4	2	3	59
58	KR-58	1	2	2	3	3	3	2	2	3	4	1	4	2	3	4	3	3	3	4	2	54
59	KR-59	2	3	3	2	3	1	2	3	2	2	1	2	1	1	2	2	2	2	1	1	38
60	KR-60	1	2	3	2	2	3	2	2	3	2	1	2	1	3	2	2	3	2	2	3	43
61	KR-61	1	2	3	2	2	2	1	2	2	3	1	2	1	3	4	3	3	3	4	3	47
62	KR-62	1	2	3	2	2	3	2	2	3	3	1	3	2	3	4	4	3	3	4	3	53
63	KR-63	2	2	3	2	2	3	2	2	3	2	1	2	1	2	4	3	3	3	4	3	49
64	KR-64	2	2	3	2	3	3	2	1	2	3	1	2	1	2	4	3	3	3	4	3	49
65	KR-65	1	2	2	2	2	2	2	2	3	3	1	2	1	2	4	3	2	2	2	2	42
66	KR-66	1	2	2	2	2	3	2	3	3	3	1	3	1	2	3	2	3	2	3	2	45

67	KR-67	1	2	2	2	2	2	2	1	2	3	3	1	2	1	2	4	3	3	3	3	2	44
68	KR-68	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	22
69	KR-69	1	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	1	2	1	2	1	2	2	1	2	1	34
70	KR-70	1	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	1	2	1	2	1	2	2	1	2	1	34
71	KR-71	1	2	2	2	2	3	2	3	3	3	1	3	1	2	3	2	3	2	3	2	45	
72	KR-72	1	2	2	2	2	2	1	2	3	3	3	1	2	1	2	4	3	3	3	3	2	44
73	KR-73	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	22
74	KR-74	1	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	1	2	1	2	1	2	2	1	2	1	34
75	KR-75	1	1	2	1	2	2	2	1	1	2	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	1	27
76	KR-76	1	1	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	2	1	26
77	KR-77	1	2	1	3	1	3	1	1	1	3	1	2	1	1	2	3	1	1	1	1	1	31
78	KR-78	1	2	1	2	2	2	1	1	2	2	1	1	1	1	2	1	1	2	2	2	1	29
79	KR-79	1	2	2	2	1	2	1	1	1	1	1	2	1	1	2	2	1	2	2	1	1	29
80	KR-80	1	1	1	2	1	2	1	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	1	1	1	25
81	KR-81	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	4	1	1	26
82	KR-82	1	4	1	1	1	3	1	1	1	1	1	4	1	1	2	3	1	1	1	1	1	31
83	KR-83	1	2	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	3	4	1	1	1	1	1	28
84	KR-84	1	2	1	2	1	2	1	1	1	1	1	3	1	1	4	2	1	1	1	1	1	29
85	KR-85	1	2	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1	28
86	KR-86	1	2	1	3	2	1	1	1	1	1	1	2	1	2	2	4	1	1	1	1	1	30
87	KR-87	1	1	1	1	1	4	1	2	1	2	1	1	1	1	4	1	1	2	1	1	1	29
88	KR-88	1	3	1	1	3	2	1	1	1	2	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1	1	29
89	KR-89	1	1	3	1	2	3	1	1	1	1	2	1	1	1	4	1	1	2	1	1	1	30
90	KR-90	1	2	1	1	3	2	1	1	1	1	1	3	1	1	4	3	1	1	1	1	1	31
91	KR-91	1	4	1	3	1	3	1	1	1	2	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	31
92	KR-92	1	2	3	2	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	28
93	KR-93	1	2	3	2	2	3	2	2	3	3	1	2	1	2	4	3	3	2	3	2	2	46
94	KR-94	1	2	2	2	2	2	1	2	3	3	1	3	1	2	2	3	2	2	4	2	2	42
95	KR-95	1	2	4	3	4	1	2	4	5	5	3	2	1	3	5	3	2	4	2	3	5	59
96	KR-96	1	2	2	3	3	3	2	2	3	4	1	4	2	3	4	3	3	3	4	2	2	54
97	KR-97	2	3	3	2	3	1	2	3	2	2	1	2	1	1	2	2	1	2	2	1	1	38
98	KR-98	1	2	3	2	2	3	2	2	3	2	1	2	1	3	2	2	3	2	2	3	3	43
99	KR-99	1	2	3	2	2	2	1	2	2	3	1	2	1	3	4	3	3	3	4	3	3	47
100	KR-100	1	2	3	2	2	3	2	2	3	3	1	3	2	3	4	4	3	3	4	3	3	53
101	KR-101	2	2	3	2	2	3	2	2	3	2	1	2	1	2	4	3	3	3	4	3	3	49
102	KR-102	2	2	3	2	3	3	2	1	2	3	1	2	1	2	4	3	3	3	4	3	3	49
103	KR-103	1	2	2	2	2	2	2	3	3	1	2	1	2	4	3	2	2	2	2	2	2	42
104	KR-104	1	2	2	2	2	3	2	3	3	3	1	3	1	2	3	2	3	2	3	2	2	45
105	KR-105	1	2	2	2	2	2	1	2	3	3	1	2	1	2	4	3	3	3	3	2	2	44
106	KR-106	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	22
107	KR-107	1	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	1	2	1	2	1	2	2	1	2	1	34
108	KR-108	1	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	1	2	1	2	1	2	2	1	2	1	34
109	KR-109	1	1	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	1	24
110	KR-110	1	1	2	1	2	2	2	1	1	2	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	1	27
111	KR-111	1	1	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	1	2	1	1	26
112	KR-112	1	2	1	3	1	3	1	1	1	3	1	2	1	1	2	3	1	1	1	1	1	31
113	KR-113	1	2	1	2	2	2	1	1	2	2	1	1	1	1	2	1	1	2	2	1	1	29
114	KR-114	1	2	2	2	1	2	1	1	1	1	1	2	1	1	2	2	1	2	2	1	1	29
115	KR-115	1	1	1	2	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	25
116	KR-116	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	4	1	1	1	26
117	KR-117	1	4	1	1	1	3	1	1	1	1	1	4	1	1	2	3	1	1	1	1	1	31
118	KR-118	1	2	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	3	4	1	1	1	1	1	28
119	KR-119	1	2	1	2	1	2	1	1	1	1	1	3	1	1	4	2	1	1	1	1	1	29
120	KR-120	1	2	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1	28
121	KR-121	1	2	1	3	2	1	1	1	1	1	1	2	1	2	2	4	1	1	1	1	1	30
122	KR-122	1	1	1	1	1	4	1	2	1	2	1	1	1	1	4	1	1	2	1	1	1	29
123	KR-123	1	3	1	1	3	2	1	1	1	2	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1	1	29
124	KR-124	1	1	3	1	2	3	1	1	1	2	1	1	1	1	4	1	1	2	1	1	1	30
125	KR-125	1	2	1	1	3	2	1	1	1	1	1	3	1	1	4	3	1	1	1	1	1	31
126	KR-126	1	4	1	3	1	3	1	1	1	1	2	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	31
127	KR-127	1	2	3	2	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	28
128	KR-128	1	2	3	2	2	3	2	2	3	3	1	2	1	2	4	3	3	2	3	2	2	46
129	KR-129	1	2	2	2	2	2	1	2	3	3	1	3	1	2	2	3	2	2	4	2	2	42
130	KR-130	1	2	4	3	4	1	2	4	5	5	3	2	1	3	5	3	2	4	2	3	5	59
131	KR-131	1	2	2	3	3	3	2	2	3	4	1	4	2	3	4	3	3	3	4	2	2	54
132	KR-132	2	3	3	2	3	1	2	3	2	2	1	2	1	1	2	2	2	2	1	1	1	38
133	KR-133	1	2	3	2	2	3	2	2	3	2	1	2	1	3	2	2	3	2	2	3	2	43
134	KR-134	1	2	3	2	2	2	1	2	2	3	1	2	1	3	4	3	3	3	4	3	3	47
135	KR-135	1	2	3	2	2	3	2	2	3	3	1	3	2	3	4	4	3	3	4	3	3	53



No	Nama Bahan Makanan	Frekuensi Konsumsi											
		A		B		C		D		E		TOTAL	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
1	Salmon	138	90.78	14	9.21	0	0	0	0	0	0	152	100
2	Tuna	33	21.71	103	67.76	8	5.26	8	5.26	0	0	152	100
3	Kakap	61	40.13	49	32.23	38	25	4	2.63	0	0	152	100
4	Tongkol	45	32.23	87	57.23	20	13.15	0	0	0	0	152	100
5	Tenggiri	45	32.23	81	53.28	22	14.47	4	2.63	0	0	152	100
6	Lele	13	8.55	83	54.6	52	34.21	4	2.63	0	0	152	100
7	Baung	100	65.78	52	34.21	0	0	0	0	0	0	152	100
8	Mujair	83	54.6	54	35.52	11	7.23	4	2.63	0	0	152	100
9	Gurami	76	50	26	17.1	44	28.94	0	0	6	3.94	152	100
10	Bawal	46	30.26	52	34.21	46	30.26	4	2.63	4	2.63	152	100
11	Belut	139	91.44	9	5.92	4	2.63	0	2.63	0	0	152	100
12	Bandeng	63	41.44	58	38.15	23	15.13	8	5.25	0	0	152	100
13	Sepat	135	88.81	17	11.18	0	0	0	0	0	0	152	100
14	Patin	82	53.94	50	32.89	20	13.15	0	0	0	0	152	100
15	Terasi	0	0	74	48.68	15	9.86	59	38.81	4	2.63	152	100
16	Ikan Kaleng	47	30.92	38	25	55	36.18	10	2.63	2	1.31	152	100
17	Ikan Asin	53	34.86	62	40.78	29	19.07	8	5.26	0	0	152	100
18	Keripik Ikan	82	53.94	24	15.78	18	11.84	26	17.1	2	1.31	152	100
19	Kecap Ikan	85	55.92	41	26.97	26	17.1	0	0	0	0	152	100
20	Ikan Asap	77	50.65	32	21.05	43	28.28	0	0	0	0	152	100

## DATA ANALISIS DESKRIPTIF

### A. Interval Kelas

#### 1. Perhitungan Interval Kelas (Pengetahuan)

Jumlah angket sikap	: 27item
Jumlah responden	: 152 orang
Ada 2 skor nilai	: tertinggi 1 dan terendah 0
Skor ideal tertinggi	: $1 \times 27 = 27$
Skor terendah	: $0 \times 27 = 0$
Hasi mean (M)	: 21,72
Hasil standar deviasi (SD)	: 2,38
Kelas interval (K)	: $1 + 3,3 \log n$ : $1 + 3,3 (\log 152)$ : $1 + 3,3 (2.18)$ : $1 + 7,194 = 8,194$ dibulatkan menjadi 8
Rentang data (R)	: data tertinggi – data terendah : $100 - 55 = 45$
Panjang Kelas (P)	: $P = \frac{R}{K}$ : $\frac{45}{8} = 5,62$ dibulatkan menjadi 6
Tentuan batas bawah	: (ujung bawah kelas + panjang kelas) - 1 (55+6)-1 = 60 (61+6)-1 = 66 (67+6)-1 = 72 (73+6)-1 = 78 (79+6)-1 = 84

$$(85+6)-1 = 90$$

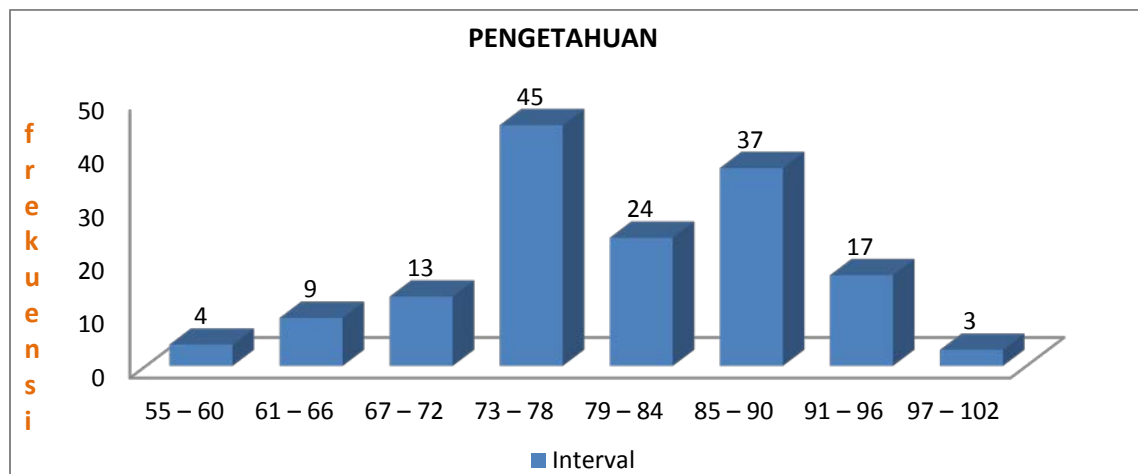
$$(91+6)-1 = 96$$

$$(97+6)-1 = 102$$

Dalam bentuk Tabel

No	Interval Kelas	Frekuensi	%
1	55 – 60	4	3%
2	61 – 66	9	6%
3	67 – 72	13	8%
4	73 – 78	45	30%
5	79 – 84	24	16%
6	85 – 90	37	24%
7	91 – 96	17	11%
8	97 – 102	3	2%
<b>Total</b>		<b>152</b>	<b>100%</b>

Dalam bentuk grafik



## 2. Perhitungan Interval Kelas (Sikap)

Jumlah angket sikap : 20 item

Jumlah responden : 152 orang

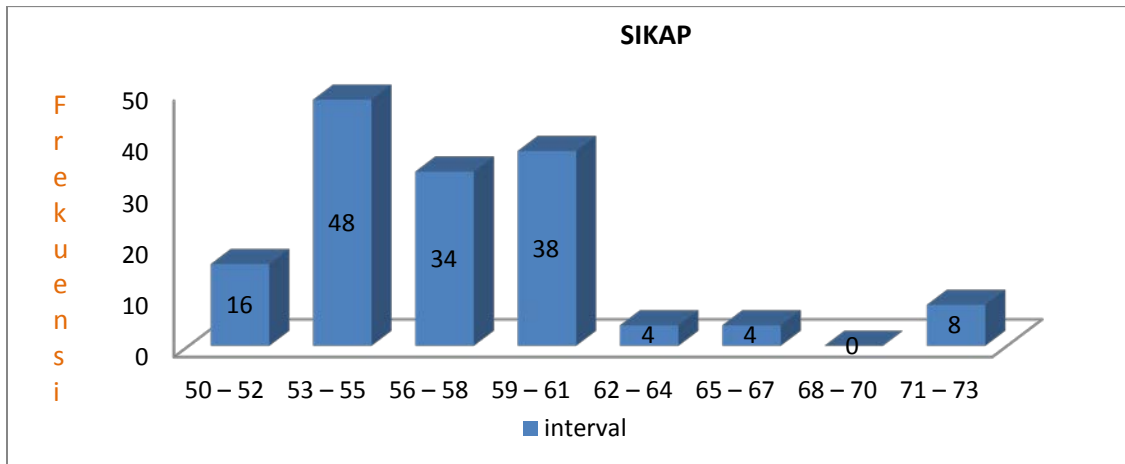
Ada 4 alternatif nilai soal : skor tertinggi 4 dan skor terendah 1

Skor ideal tertinggi :  $4 \times 20 = 80$

Skor terendah :  $1 \times 20 = 20$



Dalam bentuk Grafik



### 3. Perhitungan Interval Kelas (Tindakan)

Jumlah angket sikap : 20 item

Jumlah responden : 152 orang

Ada 4 alternatif nilai soal : skor tertinggi 5 dan skor terendah 1

Skor ideal tertinggi :  $5 \times 20 = 100$

Skor terendah :  $1 \times 20 = 20$

Hasi mean (M) : 35,993

Hasil standar deviasi (SD) : 9,771

Kelas interval (K) :  $1 + 3,3 \log n$

:  $1 + 3,3 (\log 152)$

:  $1 + 3,3 (2,18)$

:  $1 + 7,194 = 8,194$  dibulatkan menjadi 8

Rentang data (R) : data tertinggi – data terendah

:  $59 - 22 = 37$

Panjang Kelas (P) :  $P = \frac{R}{K}$  :  $\frac{37}{8} = 4,62$  dibulatkan menjadi 5

K 8

Tentukan batas bawah : (ujung bawah kelas + panjang kelas) -1

$$(22+5)-1 = 26$$

$$(27+5)-1 = 31$$

$$(32+5)-1 = 36$$

$$(37+5)-1 = 41$$

$$(42+5)-1 = 46$$

$$(47+5)-1 = 51$$

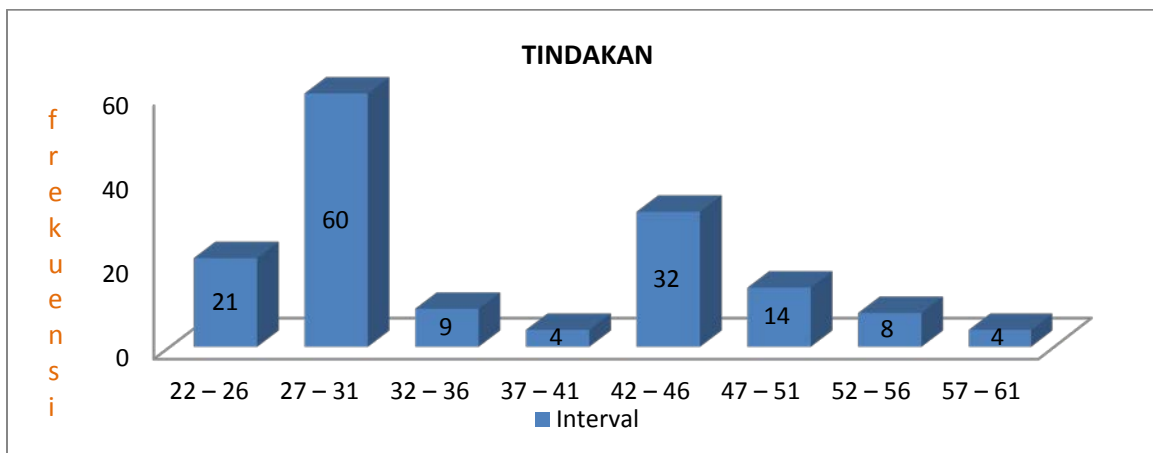
$$(52+5)-1 = 56$$

$$(57+5)-1 = 61$$

Dalam bentuk Tabel

No	Interval Kelas	Frekuensi	%
1	22 – 26	21	14%
2	27 – 31	60	39%
3	32 – 36	9	6%
4	37 – 41	4	3%
5	42 – 46	32	21%
6	47 – 51	14	9%
7	52 – 56	8	5%
8	57 – 61	4	3%
<b>Total</b>		<b>152</b>	<b>100%</b>

Dalam bentuk Grafik



## B. Kategorisasi

### 1. Kategorisasi pengetahuan

Jumlah soal : 27 item

Skor max :  $28 \times 1 = 28$

Skor min :  $28 \times 0 = 0$

$M - \frac{1}{2}$  (skor max + skor min) :  $\frac{1}{2} (27+0) = 13,5$

SD –  $\frac{1}{6}$  (skor max – skor min):  $\frac{1}{6} (27-0) = 4,5$

Ada 4 kategori:

Golongan sangat baik :  $M + 1,5(\text{SD})$  keatas

:  $13,5 + 1,5(4,5)$

:  $13,5 + 6,75$

:  $x \geq 20,25$

Golongan baik :  $M + 1,5(\text{SD})$  s/d  $M$

:  $13,5 + 1,5(4,5)$  s/d  $13,5$

:  $13,5 + 6,75$  s/d  $13,5$

:  $20,25 > x \geq 13,5$

Golongan tidak baik :  $M$  s/d  $M - 1,5(\text{SD})$

:  $13,5$  s/d  $13,5 - 1,5(4,5)$

:  $13,5$  s/d  $13,5 - 6,75$

:  $13,5 > x \geq 6,75$

Golongan sangat tidak baik :  $M - 1,5(\text{SD})$  ke bawah

:  $13,5 - 1,5(4,5)$

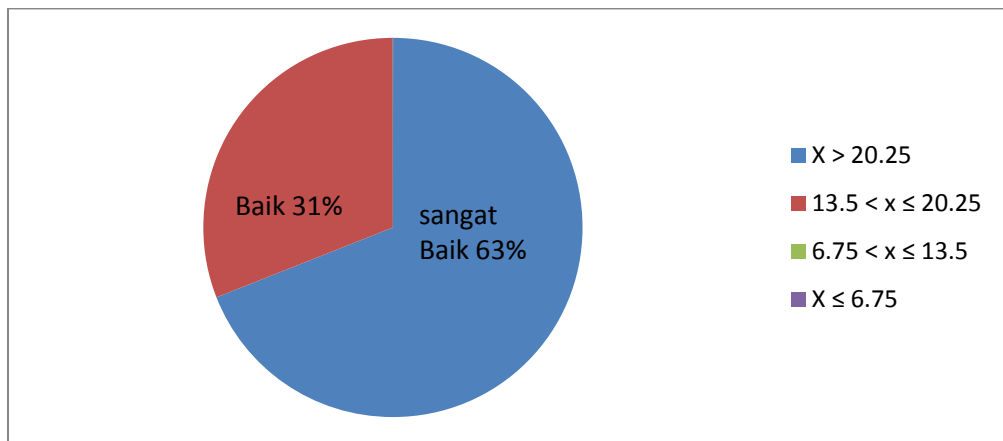
:  $13,5 - 6,75$

:  $x < 6,75$

Dalam Tabel Kriteria Kategori

No	Kriteria Penilaian	Kategori	Frekuensi	%
1	$X \geq 20.25$	Sangat baik	105	69%
2	$13.5 < x \leq 20.25$	Baik	47	31%
3	$6.75 < x \leq 13.5$	Tidak baik	0	0%
4	$X \leq 6.75$	Sangat tidak baik	0	0%
<b>Total</b>			<b>152</b>	<b>100%</b>

Dalam bentuk grafik:



## 2. Kategorisasi sikap

Jumlah soal : 20 item

Skor max :  $4 \times 20 = 80$

Skor min :  $1 \times 20 = 20$

$M - \frac{1}{2} (\text{skor max} + \text{skor min}) : \frac{1}{2} (80+20) = 50$

$SD - \frac{1}{6} (\text{skor max} - \text{skor min}) : \frac{1}{6} (80-20) = 10$

Ada 4 kategori:

Golongan sangat baik :  $M + 1,5(SD)$  keatas

:  $50 + 1,5(10)$

:  $50 + 15$

:  $x \geq 65$

Golongan baik :  $M + 1,5(SD)$  s/d  $M$   
 :  $50 + 1,5(10)$  s/d  $50$   
 :  $50 + 15$  s/d  $50$   
 :  $65 > x \geq 50$

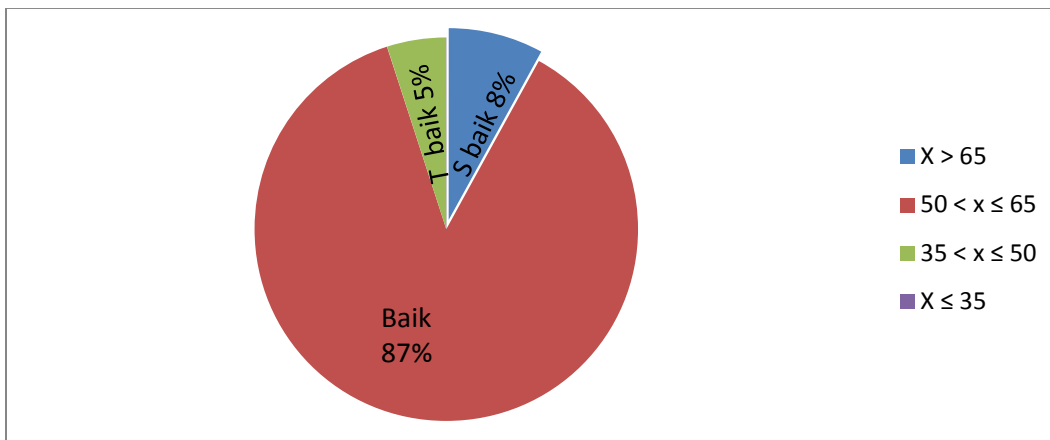
Golongan tidak baik :  $M$  s/d  $M - 1,5(SD)$   
 :  $50$  s/d  $50 - 1,5(10)$   
 :  $50$  s/d  $50 - 15$   
 :  $50 > x \geq 35$

Golongan sangat tidak baik :  $M - 1,5(SD)$  ke bawah  
 :  $50 - 1,5(10)$   
 :  $50 - 15$   
 :  $x < 35$

Dalam Tabel Kriteria Kategori

No	Kriteria Penilaian	Kategori	Frekuensi	%
1	$X \geq 65$	Sangat baik	12	8%
2	$50 < x \leq 65$	Baik	132	87%
3	$35 < x \leq 50$	Tidak baik	8	5%
4	$X < 35$	Sangat tidak baik	0	0%
<b>Total</b>			<b>152</b>	<b>100%</b>

Dalam bentuk diagram



### 3. Kategorisasi tindakan

Jumlah soal : 20item

Skor max :  $20 \times 5 = 100$

Skor min :  $20 \times 1 = 20$

$M - \frac{1}{2}$  (skor max + skor min) :  $\frac{1}{2} (100 + 20) = 60$

SD –  $\frac{1}{6}$  (skor max – skor min):  $\frac{1}{6} (100 - 20) = 13,33$

Ada 4 kategori:

Golongan sangat baik :  $M + 1,5(\text{SD})$  keatas  
:  $60 + 1,5(13,33)$   
:  $60 + 19,99$  (dibulatkan menjadi 20)  
:  $x \geq 80$

Golongan baik :  $M + 1,5(\text{SD})$  s/d M  
:  $60 + 1,5(13,33)$  s/d 60  
:  $60 + 20$  s/d 60  
:  $80 > x \geq 60$

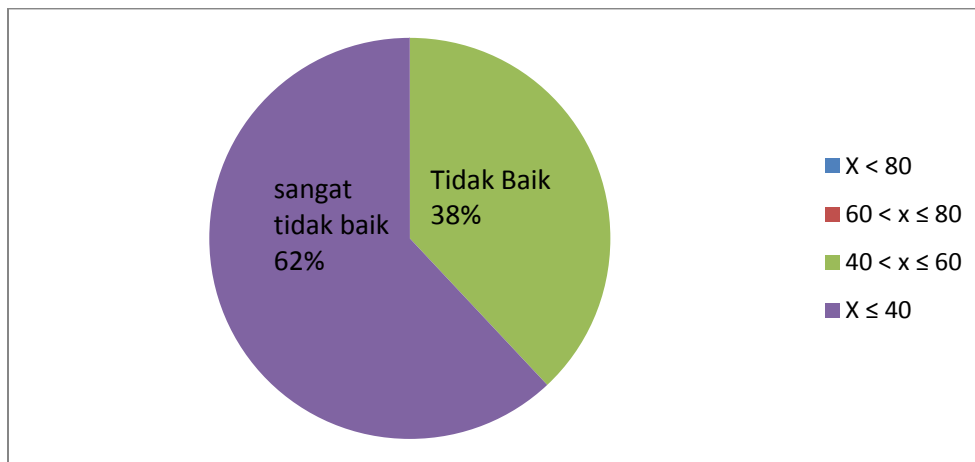
Golongan tidak baik :  $M$  s/d  $M - 1,5(\text{SD})$   
:  $60$  s/d  $60 - 1,5(13,33)$   
:  $60$  s/d  $60 - 20$   
:  $60 > x \geq 40$

Golongan sangat tidak baik :  $M - 1,5(\text{SD})$  ke bawah  
:  $60 - 1,5(13,33)$   
:  $60 - 20$   
:  $x < 40$

Dalam Tabel Kriteria Kategori

No	Kriteria Penilaian	Kategori	Frekuensi	%
1	$X \geq 80$	Sangat baik	0	0%
2	$60 < x \leq 80$	Baik	0	0%
3	$40 < x \leq 40$	Tidak baik	58	38%
4	$X < 40$	Sangat tidak baik	94	62%
<b>Total</b>			<b>152</b>	<b>100%</b>

Dalam bentuk diagram



Data hasil penelitian validasi pengetahuan, sikap dan tindakan bisa dilihat pada tabel 1, 2, dan 3 dibawah ini:

Tabel 1. Hasil Penelitian Validasi Pengetahuan

No	Rhitung	rtabel	keterangan
1	0,64	0,334	Valid
2	0,661	0,334	Valid
3	0,441	0,334	Valid
4	0,584	0,334	Valid
5	0,401	0,334	Valid
6	0,491	0,334	Valid
7	0,392	0,334	Valid
8	0,465	0,334	Valid
9	0,509	0,334	Valid
10	0,368	0,334	Valid
11	0,541	0,334	Valid
12	0,188	0,334	Tidak valid
13	0,494	0,334	Valid
14	0,497	0,334	Valid
15	0,392	0,334	Valid
16	0,377	0,334	Valid
17	0,441	0,334	Valid
18	0,453	0,334	Valid
19	0,541	0,334	Valid
20	0,386	0,334	Valid
21	0,434	0,334	Valid
22	0,503	0,334	Valid
23	0,386	0,334	Valid
24	-0,29	0,334	Tidak valid
25	0,576	0,334	Valid
26	0,541	0,334	Valid
27	-0,13	0,334	Tidak valid
28	0,494	0,334	Valid
29	0,497	0,334	Valid
30	0,576	0,334	Valid

Tabel 2. Hasil Penelitian Validasi Sikap

<b>No</b>	<b>rhitung</b>	<b>rtabel</b>	<b>keterangan</b>
1	0,502	0,334	Valid
2	0,703	0,334	Valid
3	0,406	0,334	Valid
4	0,454	0,334	Valid
5	0,544	0,334	Valid
6	0,435	0,334	Valid
7	0,653	0,334	Valid
8	0,502	0,334	Valid
9	0,616	0,334	Valid
10	0,441	0,334	Valid
11	0,662	0,334	Valid
12	0,406	0,334	Valid
13	0,406	0,334	Valid
14	0,411	0,334	Valid
15	0,702	0,334	Valid
16	0,359	0,334	Valid
17	0,404	0,334	Valid
18	0,661	0,334	Valid
19	0,559	0,334	Valid
20	0,406	0,334	Valid

Tabel 3. Hasil Penelitian Validasi Tindakan

<b>No</b>	<b>rhitung</b>	<b>rtabel</b>	<b>keterangan</b>
1	0,581	0,334	Valid
2	0,739	0,334	Valid
3	0,736	0,334	Valid
4	0,494	0,334	Valid
5	0,615	0,334	Valid
6	0,887	0,334	Valid
7	0,719	0,334	Valid
8	0,777	0,334	Valid
9	0,927	0,334	Valid
10	0,819	0,334	Valid
11	0,364	0,334	Valid
12	0,511	0,334	Valid
13	0,777	0,334	Valid
14	0,834	0,334	Valid
15	0,594	0,334	Valid
16	0,581	0,334	Valid
17	0,851	0,334	Valid
18	0,701	0,334	Valid
19	0,79	0,334	Valid
20	0,887	0,334	Valid

**Tabel r Product Moment****Pada Sig.0,05 (Two Tail)**

N	r	N	r	N	r	N	r	N	r	N	r
1	0.997	41	0.301	81	0.216	121	0.177	161	0.154	201	0.138
2	0.95	42	0.297	82	0.215	122	0.176	162	0.153	202	0.137
3	0.878	43	0.294	83	0.213	123	0.176	163	0.153	203	0.137
4	0.811	44	0.291	84	0.212	124	0.175	164	0.152	204	0.137
5	0.754	45	0.288	85	0.211	125	0.174	165	0.152	205	0.136
6	0.707	46	0.285	86	0.21	126	0.174	166	0.151	206	0.136
7	0.666	47	0.282	87	0.208	127	0.173	167	0.151	207	0.136
8	0.632	48	0.279	88	0.207	128	0.172	168	0.151	208	0.135
9	0.602	49	0.276	89	0.206	129	0.172	169	0.15	209	0.135
10	0.576	50	0.273	90	0.205	130	0.171	170	0.15	210	0.135
11	0.553	51	0.271	91	0.204	131	0.17	171	0.149	211	0.134
12	0.532	52	0.268	92	0.203	132	0.17	172	0.149	212	0.134
13	0.514	53	0.266	93	0.202	133	0.169	173	0.148	213	0.134
14	0.497	54	0.263	94	0.201	134	0.168	174	0.148	214	0.134
15	0.482	55	0.261	95	0.2	135	0.168	175	0.148	215	0.133
16	0.468	56	0.259	96	0.199	136	0.167	176	0.147	216	0.133
17	0.456	57	0.256	97	0.198	137	0.167	177	0.147	217	0.133
18	0.444	58	0.254	98	0.197	138	0.166	178	0.146	218	0.132
19	0.433	59	0.252	99	0.196	139	0.165	179	0.146	219	0.132
20	0.423	60	0.25	100	0.195	140	0.165	180	0.146	220	0.132
21	0.413	61	0.248	101	0.194	141	0.164	181	0.145	221	0.131
22	0.404	62	0.246	102	0.193	142	0.164	182	0.145	222	0.131
23	0.396	63	0.244	103	0.192	143	0.163	183	0.144	223	0.131
24	0.388	64	0.242	104	0.191	144	0.163	184	0.144	224	0.131

N	r	N	r	N	r	N	r	N	r	N	r
25	0.381	65	0.24	105	0.19	145	0.162	185	0.144	225	0.13
26	0.374	66	0.239	106	0.189	146	0.161	186	0.143	226	0.13
27	0.367	67	0.237	107	0.188	147	0.161	187	0.143	227	0.13
28	0.361	68	0.235	108	0.187	148	0.16	188	0.142	228	0.129
29	0.355	69	0.234	109	0.187	149	0.16	189	0.142	229	0.129
30	0.349	70	0.232	110	0.186	150	0.159	190	0.142	230	0.129
31	0.344	71	0.23	111	0.185	151	0.159	191	0.141	231	0.129
32	0.339	72	0.229	112	0.184	152	0.158	192	0.141	232	0.128
33	0.334	73	0.227	113	0.183	153	0.158	193	0.141	233	0.128
34	0.329	74	0.226	114	0.182	154	0.157	194	0.14	234	0.128
35	0.325	75	0.224	115	0.182	155	0.157	195	0.14	235	0.127
36	0.32	76	0.223	116	0.181	156	0.156	196	0.139	236	0.127
37	0.316	77	0.221	117	0.18	157	0.156	197	0.139	237	0.127
38	0.312	78	0.22	118	0.179	158	0.155	198	0.139	238	0.127
39	0.308	79	0.219	119	0.179	159	0.155	199	0.138	239	0.126
40	0.304	80	0.217	120	0.178	160	0.154	200	0.138	240	0.126