

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1.



**KOMISI ETIK PENELITIAN POLITEKNIK
KESEHATAN KEMENKES MALANG**
**REKOMENDASI PERSETUJUAN ETIK
ETHICAL APPROVAL RECOMMENDATION**
Reg.No.:252 / KEPK-POLKESMA/ 2018

Komisi Etik Penelitian Kesehatan Politeknik Kesehatan Malang telah menyelenggarakan Pertemuan pada tanggal 3 Mei 2018 untuk membahas protokol penelitian

The Ethic Committee of Polytechnic of Health The Ministry of Health in Malang has convened a meeting on 3 May 2018 to discuss the research protocol

Judul Peneliti **KONTRIBUSI MAKAN SIANG TERHADAP KECUKUPAN ENERGI DAN**
Entitled **ZAT GIZI DITINJAU DARI STANDAR PORSI DAN TINGKAT KONSUMSI**
PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN DI SD ISLAM TERPADU
AL-RAHBINI GONDANGLEGI KABUPATEN MALANG

THE CONTRIBUTION OF LUNCH ON ENERGY ENERGY AND NUTRITION
BEHINDED FROM PORTION STANDARD AND CONSUMPTION LEVEL
ON FOOD INFLUENCE IN ISLAM SD INTEGRATED AL-RAHBINI
GONDANGLEGI DISTRICT OF MALANG

Peneliti **Dwiki Ayu Puspita Sari**
Researcher

Dan menyimpulkan bahwa protokol tersebut **telah memenuhi semua persyaratan etik**
And concluded that the protocol has fulfilled all ethical requirements

Malang, 3 Mei 2018



Lampiran 2.

Lembar Informed Consent

Saya yang bertanda tangan dibawah ini, menyatakan bersedia untuk menjadi responden pada penelitian di bidang gizi dan kesehatan yang berjudul "Kontribusi Makan Siang terhadap Kecukupan Energi dan Zat Gizi Ditinjau dari Standar Porsi dan Tingkat Konsumsi pada Penyelenggaraan Makan di SD Islam Terpadu Al-Rahbini Gondanglegi Kabupaten Malang".

Bersedia melaksanakan seluruh prosedur penelitian yang ditetapkan dengan segala kemampuan saya hingga penelitian ini berakhir.

Nama : M. Ramadhan

Umur : 12 tahun

Jenis Kelamin : laki-laki

Alamat : Gondanglegi, Banjarjo, Jl Ahmad Yani

Demikian surat pernyataan ini dibuat untuk digunakan semestinya.

Malang, 7 Mei 2018
Responden

Peneliti



Dwiki Ayu Puspita Sari
NIM. 1403410028



M. Ramadhan

Lampiran 3.

Kuisisioner Karakteristik Responden

Tanggal : 7 / 5 / 2018
Kode Responden : 001
Kelas : IA
Nama Responden : M. Kamaludin
Tempat, Tanggal Lahir : Gondonglegi
Usia Responden : 12. tahun
Jenis Kelamin : Laki-laki 2. Perempuan
Berat Badan : 32. kg
Tinggi Badan : cm

Lampiran 4.

Gambaran Umum Responden Penelitian

No	Kode Resonden	Jenis Kelamin	Usia (tahun)	Berat Badan (kg)
1	011L	L	12	30
2	012L	L	11	30
3	013L	L	11	35
4	011P	P	11	28
5	012P	P	12	30
6	013P	P	11	44
7	014L	L	11	24
8	015L	L	10	29
9	016L	L	11	30
10	017L	L	10	34
11	018L	L	12	25
12	019L	L	11	30
13	020L	L	11	30
14	014P	P	11	28
15	015P	P	11	35
16	021L	L	12	36
17	022L	L	11	65
18	016P	P	11	35
19	017P	P	11	46
20	023L	L	10	40
21	024L	L	10	30
22	025L	L	11	25
23	018P	P	12	35
24	019P	P	11	29
25	020P	P	10	29
26	026L	L	11	30
27	021P	P	10	30
28	022P	P	11	34
29	023P	P	11	36
30	024P	P	10	36
31	025P	P	11	35
32	027L	L	12	40
33	028L	L	10	45
34	029L	L	11	38
35	030L	L	11	44
36	031L	L	11	43
37	032L	L	10	44
38	033L	L	11	40
39	026P	P	11	30
40	027P	P	10	30

41	034L	L	10	36
42	035L	L	10	40
43	036L	L	11	45
44	037L	L	12	46
45	038L	L	11	40
46	039L	L	11	40
47	028P	P	10	29
48	029P	P	10	35
49	030P	P	10	33
50	040L	L	10	30
51	041L	L	10	32
52	042L	L	10	37
53	043L	L	10	32
54	031P	P	10	29
55	032P	P	10	29
56	033P	P	10	29

Lampiran 5.

Hasil Tingkat Konsumsi Energi dan Protein Responden

Sampel	Energi				Sampel	Protein			
	Standar Kecukupan Energi (kkal)	Konsumsi Energi (kkal)	Tingkat Konsumsi Energi (%)	Kategori		Standar Kecukupan Protein (gram)	Konsumsi Protein (gram)	Tingkat Konsumsi Protein (%)	Kategori
011L	555,8	305	54,8	DTB	011L	15,8	7,6	48,1	DTB
012L	555,8	305,7	55,0	DTB	012L	15,8	8,3	52,5	DTB
013L	648,5	351,4	54,1	DTB	013L	18,5	9,4	50,8	DTB
011P	466,6	298,3	64,0	DTB	011P	13	7,8	60,0	DTB
012P	525	335,6	64,0	DTB	012P	14	8,3	59,2	DTB
013P	770	350,7	45,5	DTB	013P	20,5	8,7	42,4	DTB
014L	444,7	331	74,4	DTS	014L	12,7	7,8	61,4	DTB
015L	537,3	382,8	61,1	DTB	015L	14,3	9,7	67,8	DTB
016L	555,8	326,3	58,7	DTB	016L	15,8	9,1	57,2	DTB
017L	630	335,6	53,2	DTB	017L	18	8,3	46,1	DTB
018L	463,2	331,4	71,5	DTS	018L	12,7	8,3	65,3	DTB
019L	555,8	305	54,8	DTB	019L	15,8	7,6	48,1	DTB
020L	555,8	328,1	59,0	DTB	020L	15,8	8,6	54,4	DTB
014P	466,6	363,2	77,8	DTS	014P	13	10	76,9	DTS
015P	583,3	332,9	57,0	DTB	015P	16,3	8,5	52,1	DTB
021L	667	331	49,6	DTB	021L	19	7,8	41,0	DTB
022L	1204	649,2	54,0	DTB	022L	34,4	9	26,1	DTB
016P	583,3	354,2	59,1	DTB	016P	16,3	8,4	51,5	DTB
017P	766,6	342,6	44,6	DTB	017P	21,4	7,4	34,5	DTB
023L	741	398,3	53,7	DTB	023L	21	7,8	37,1	DTB
024L	555,8	382,8	68,8	DTB	024L	15,8	9,7	61,3	DTB
025L	463,2	310	66,9	DTB	025L	12,7	7,6	59,8	DTB
018P	583,3	310	53,1	DTB	018P	16,3	7,6	46,6	DTB
019P	483,3	382,8	79,2	DTS	019P	13,5	9,7	71,8	DTS
020P	483,3	339,9	70,2	DTS	020P	13,5	7,2	53,3	DTB

026L	555,8	354,2	63,7	DTB	026L	15,8	8,4	53,1	DTB
021P	525	392,4	74,7	DTS	021P	14	8,2	58,5	DTB
022P	566,6	364,1	64,4	DTB	022P	15,8	8,6	54,4	DTB
023P	600	298,3	49,7	DTB	023P	16,8	7,8	46,4	DTB
024P	600	309,3	51,5	DTB	024P	16,8	7,9	47,0	DTB
025P	583,3	332,9	57,0	DTB	025P	16,3	8,5	52,1	DTB
027L	741	350,7	47,3	DTB	027L	21	8,7	41,4	DTB
028L	833	326,3	39,1	DTB	028L	23,8	8,1	34,0	DTB
029L	704	341	48,4	DTB	029L	20	8,4	42,0	DTB
030L	815,2	329,6	40,4	DTB	030L	23,2	7,3	31,4	DTB
031L	796,7	332,9	41,7	DTB	031L	22,7	8,5	37,4	DTB
032L	815,2	343	42,0	DTB	032L	23,2	9	38,7	DTB
033L	741	328,8	44,3	DTB	033L	21	9,7	46,1	DTB
026P	583,3	305	52,2	DTB	026P	16,3	7,6	46,6	DTB
027P	583,3	351,4	60,2	DTB	027P	16,3	9,4	57,6	DTB
034L	667	335,6	50,3	DTB	034L	19	8,3	43,6	DTB
035L	741	331	44,6	DTB	035L	21	7,8	37,1	DTB
036L	833	326,3	39,1	DTB	036L	23,8	8,1	34,0	DTB
037L	852	331,4	38,8	DTB	037L	24,3	8,3	34,1	DTB
038L	741	328,1	44,2	DTB	038L	21	8,6	40,9	DTB
039L	741	332,9	44,9	DTB	039L	21	8,5	40,4	DTB
028P	483,3	343	70,9	DTS	028P	13,5	9	66,6	DTB
029P	583,3	302,6	51,8	DTB	029P	16,3	7,7	47,2	DTB
030P	550	382,8	70,0	DTS	030P	15,4	9,7	62,9	DTB
040L	555,8	310	55,7	DTB	040L	15,8	7,6	48,1	DTB
041L	593	339,9	57,3	DTB	041L	17	7,2	42,3	DTB
042L	685,5	329,4	48,0	DTB	042L	19,5	8,2	42,0	DTB
043L	593	398,3	67,1	DTB	043L	17	7,8	45,8	DTB
031P	483,3	332,9	68,8	DTB	031P	13,5	8,5	62,9	DTB
032P	483,3	326,3	67,5	DTB	032P	13,5	8,1	60,0	DTB
033P	483,3	296,6	61,3	DTB	033P	13,5	7,3	54,0	DTB

Hasil Tingkat Konsumsi Lemak dan Karbohidrat Responden

Sampel	Lemak				Sampel	Karbohidrat			
	Standar Kecukupan Lemak (gram)	Konsumsi Lemak (gram)	Tingkat Konsumsi Lemak (%)	Kategori		Standar Kecukupan Karbohidrat (gram)	Konsumsi Karbohidrat (gram)	Tingkat Konsumsi Karbohidrat (%)	Kategori
011L	18,5	4,3	23,2	DTB	011L	75,4	58,5	77,5	DTS
012L	18,5	5,1	27,5	DTB	012L	75,4	59,2	78,5	DTS
013L	21,6	5,6	25,9	DTB	013L	88	67,9	77,1	DTS
011P	15,6	5	32,0	DTB	011P	64	61,5	96,0	N
012P	16,7	4,8	28,7	DTB	012P	68,7	64,3	93,5	N
013P	24,5	5	20,4	DTB	013P	100,8	67,3	66,7	DTB
014L	14,8	5,2	35,1	DTB	014L	60,3	52,4	86,8	DTR
015L	18	6,2	34,4	DTB	015L	72,9	63,8	87,5	DTR
016L	18,5	4,6	24,8	DTB	016L	75,4	62,6	83,0	DTR
017L	21	4,8	22,8	DTB	017L	85,5	64,3	75,2	DTS
018L	15,4	5	31,8	DTB	018L	62,8	59,7	95,0	N
019L	18,5	4,1	22,1	DTB	019L	75,4	58,5	77,5	DTS
020L	18,5	5,5	29,7	DTB	020L	75,4	67,7	89,7	DTR
014P	15,6	5,9	37,8	DTB	014P	64	53,3	83,2	DTR
015P	19,5	5,4	27,6	DTB	015P	80,2	64,4	80,2	DTR
021L	22,2	5,2	23,4	DTB	021L	90,5	62,4	68,9	DTB
022L	40,1	5,7	14,2	DTB	022L	163,4	70,8	43,3	DTB
016P	19,5	5,6	28,7	DTB	016P	80,2	56,8	70,8	DTS
017P	25,6	4,9	19,1	DTB	017P	105,4	58,6	55,5	DTB
023L	24,7	5	20,2	DTB	023L	100,5	61,5	61,1	DTB
024L	18,5	6,2	32,9	DTB	024L	75,4	69,5	92,1	N
025L	15,4	4,3	27,9	DTB	025L	62,8	59	93,9	N
018P	19,5	4,3	22,0	DTB	018P	80,2	59	73,5	DTS
019P	16	6,2	38,7	DTB	019P	66,4	64	96,3	N
020P	16	6,1	38,1	DTB	020P	66,4	63,8	96,0	N
026L	18,5	5,6	30,2	DTB	026L	75,4	66,2	87,7	DTR

021P	16,7	4,7	28,1	DTB	021P	68,7	63,2	91,9	N
022P	19	5,7	30,0	DTB	022P	78	68,6	87,9	DTR
023P	20,1	4,3	21,3	DTB	023P	82,5	61,5	74,5	DTS
024P	20,1	5,1	25,3	DTB	024P	82,5	60,7	73,5	DTS
025P	19,5	5,4	27,6	DTB	025P	80,2	64,4	80,2	DTR
027L	24,7	5	20,2	DTB	027L	100,5	67,3	66,9	DTB
028L	27,7	5,4	19,4	DTB	028L	113	67	59,2	DTB
029L	23,4	4,7	20,0	DTB	029L	95,5	64,9	67,9	DTB
030L	27,1	4,9	18,0	DTB	030L	110,6	60,9	55,0	DTB
031L	26,5	5,4	20,1	DTB	031L	108	64,4	59,6	DTB
032L	27,1	5,7	20,8	DTB	032L	110,6	70,8	64,0	DTB
033L	24,7	6,2	25,1	DTB	033L	100,5	74	73,6	DTS
026P	16,7	4,3	25,7	DTB	026P	68,7	58,5	85,1	DTR
027P	16,7	5,6	33,5	DTB	027P	68,7	67,9	98,8	N
034L	22,2	4,8	21,6	DTB	034L	90,5	64,3	71,0	DTS
035L	24,7	5,2	21,0	DTB	035L	100,5	62,4	62,0	DTB
036L	27,7	4,6	16,6	DTB	036L	113	62,6	55,3	DTB
037L	28,4	5	17,6	DTB	037L	115,6	69,7	60,2	DTB
038L	24,7	5,5	22,2	DTB	038L	100,5	67,7	67,3	DTB
039L	24,7	5,4	21,8	DTB	039L	100,5	64,4	64,0	DTB
028P	16	5,7	35,6	DTB	028P	66,4	60,8	91,5	N
029P	19,5	4,9	25,1	DTB	029P	80,2	58,6	73,0	DTS
030P	18,4	6,2	33,6	DTB	030P	72,6	67,9	93,5	N
040L	18,5	4,3	23,2	DTB	040L	75,4	59	78,2	DTS
041L	19,7	6,1	30,9	DTB	041L	80,4	63,8	79,3	DTS
042L	22,8	4,7	20,6	DTB	042L	93	63,2	67,9	DTS
043L	19,7	4,3	21,8	DTB	043L	80,4	61,5	76,4	DTS
031P	16	5,4	33,7	DTB	031P	66,4	64,4	96,9	N
032P	16	5,4	33,7	DTB	032P	66,4	57	85,8	DTR
033P	16	4,9	30,6	DTB	033P	66,4	58,9	88,7	DTR

Hasil Tingkat Konsumsi Zat Besi dan Vitamin C Responden

Sampel	Zat Besi				Sampel	Vitamin C			
	Standar Kecukupan Zat Besi (mg)	Konsumsi Zat Besi (mg)	Tingkat Konsumsi Zat Besi (%)	Kategori		Standar Kecukupan Vitamin C (mg)	Konsumsi Vitamin C (mg)	Tingkat Konsumsi Vitamin C (%)	Kategori
011L	3,4	2,4	70,5	DTS	011L	13,2	15,6	118,0	N
012L	3,4	3,1	91,1	N	012L	13,2	10,5	79,2	DTS
013L	4	2,9	72,5	DTS	013L	15,4	14,6	94,8	N
011P	4,6	2,8	60,8	DTB	011P	11,6	9,3	80,1	DTR
012P	5	2,6	52,0	DTB	012P	12,5	10,7	85,6	DTR
013P	7,3	2,7	36,9	DTB	013P	18,3	12,8	69,9	DTB
014L	2,7	2,5	92,5	N	014L	10,5	7,8	74,2	DTS
015L	3,3	3,2	96,9	N	015L	12	10,2	85,0	DTR
016L	3,4	2,5	73,5	DTS	016L	13,2	10,9	82,5	DTR
017L	3,9	2,6	66,6	DTB	017L	15	10,7	71,3	DTS
018L	2,8	2,7	96,4	N	018L	11	9,2	83,6	DTR
019L	3,4	2,4	70,5	DTS	019L	13,2	12,9	97,7	N
020L	3,4	3,1	91,1	N	020L	13,2	11,8	89,3	DTR
014P	4,6	2,9	63,0	DTB	014P	11,6	10,4	89,6	DTR
015P	5,8	2,7	46,5	DTB	015P	14,5	10,1	69,6	DTB
021L	4,1	2,5	60,9	DTB	021L	15,8	11,4	72,1	DTS
022L	7,4	3,2	43,2	DTB	022L	28,6	19,5	68,1	DTS
016P	5,8	2,7	46,5	DTB	016P	14,5	11,8	81,3	DTR
017P	7,6	2,4	31,5	DTB	017P	19	12,9	67,8	DTS
023L	4,5	2,7	60,0	DTB	023L	17,6	15,6	88,6	DTR
024L	3,4	3,2	94,1	N	024L	13,2	12,2	90,3	N
025L	2,8	2,3	82,1	DTR	025L	11	10,6	96,3	N
018P	5,8	2,3	39,6	DTB	018P	14,5	11,8	81,3	DTR
019P	4,8	3,2	66,6	DTB	019P	12	8,7	72,5	DTS
020P	4,8	2,5	52,0	DTB	020P	12	8,6	71,6	DTS

026L	3,4	2,7	79,4	DTS	026L	13,2	12,5	94,6	N
021P	5	2,5	50,0	DTB	021P	12,5	9	72	DTS
022P	5,6	3,4	60,7	DTB	022P	14	11,2	80	DTR
023P	6	2,8	46,6	DTB	023P	15	11,8	78,6	DTS
024P	6	2,6	43,3	DTB	024P	15	9,2	61,3	DTB
025P	5,8	2,7	46,5	DTB	025P	14,5	12,2	84,1	DTR
027L	4,5	2,7	53,3	DTB	027L	17,6	17,6	100	N
028L	5,1	3	58,8	DTB	028L	19,8	17,6	88,8	DTR
029L	4,3	2,6	60,4	DTB	029L	16,7	12,8	76,6	DTS
030L	5	2,7	54,0	DTB	030L	19,4	15,3	78,8	DTS
031L	4,9	2,7	55,1	DTB	031L	18,9	14,1	74,6	DTS
032L	5	3,2	64,0	DTB	032L	19,4	16,5	83,7	DTR
033L	4,5	3,2	71,1	DTS	033L	17,6	14,1	92,0	N
026P	5	2,4	48,0	DTB	026P	12,5	10,9	87,2	DTR
027P	5	2,9	58,0	DTB	027P	12,5	7,8	62,4	DTB
034L	4,1	2,6	63,4	DTB	034L	15,8	11,7	74	DTS
035L	4,5	2,5	55,5	DTB	035L	17,6	16,4	93,1	N
036L	5,1	2,5	49,0	DTB	036L	19,8	17,8	100,5	N
037L	5,2	2,7	51,9	DTB	037L	20,2	15,2	75,2	DTS
038L	4,5	3,1	68,8	DTB	038L	17,6	15,8	89,7	DTR
039L	4,5	2,7	60,0	DTB	039L	17,6	14,1	80,1	DTR
028P	4,8	3,2	66,6	DTB	028P	12	8,3	69,1	DTB
029P	5,8	2,4	41,3	DTB	029P	14,5	12,9	88,9	DTR
030P	5,5	3,2	58,1	DTB	030P	13,7	9,9	72,2	DTS
040L	3,4	2,3	67,6	DTB	040L	13,2	8,7	61,1	DTB
041L	3,6	2,5	69,4	DTB	041L	14	10,1	76,4	DTS
042L	4,2	2,5	59,5	DTB	042L	16,3	13,3	81,5	DTR
043L	3,6	2,8	77,7	DTS	043L	14	11,8	84,2	DTR
031P	4,8	2,7	56,2	DTB	031P	12	8,8	73,3	DTS
032P	4,8	3	62,5	DTB	032P	12	7,6	63,3	DTB
033P	4,8	2,6	54,1	DTB	033P	12	9,8	81,6	DTR

Lampiran 6.

Penilaian Standar Porsi Penyajian Dibandingkan dengan Standar Porsi yang Dianjurkan

No.	Menu Makanan	Berat per Porsi (gram) Hari Ke-			Standar Porsi Yang Dianjurkan		Rata-rata Penyajian (gram)	% Pemenuhan			Kategori
		1	2	3	L	P		L	P	Rata-rata	
1.	Makanan pokok	120	113	117	175	150	117	67	78	72,5	Tidak sesuai
2.	Lauk hewani	0	0	0	45	45	0	0	0	0	Tidak sesuai
3.	Lauk nabati	25	15	26	45	45	22	49	49	49	Tidak sesuai
4.	Sayur	62	75	42	75	50	60	80	120	67	Tidak sesuai
5.	Buah	0	0	0	50	100	0	0	0	0	Tidak sesuai

Lampiran 7.

Contoh Penilaian Kontribusi Makan Siang terhadap Kecukupan Energi dan Zat Gizi

Hari Pengamatan Ke-	Menu Makanan	Bahan Makanan	Berat Bahan Makanan disajikan (gr)	Energi dan Zat Gizi					
				E (kkal)	P (gr)	KH (gr)	L (gr)	Fe (mg)	Vit. C (mg)
1	Nasi putih	Beras giling masak nasi	113	201,1	2,4	45,9	0,1	0,6	0
	Bakwan jagung	Jagung kuning pipil baru	20	61,4	1,6	12,7	0,7	0,4	0
		Tepung terigu	5	18,3	0,4	3,9	0,1	0,1	0
		Minyak	4	36,1	0	0	4,0	0	0
	Sayur sop	Wortel	22	9,2	0,3	2,0	0,1	0,2	1,3
		Kubis	20	5,0	0,5	1,0	0	0,2	8,8
Kentang		20	16,6	0,4	3,8	0	0,1	3,8	
2	Nasi putih	Beras giling masak nasi	110	195,8	2,3	44,7	0,1	0,6	0
	Perkedel tahu	Tahu	15	10,2	1,2	0,2	0,7	0,1	0
		Telur	10	16,2	1,3	0,1	1,2	0,3	0
		Minyak	3	27,1	0	0	3,0	0	0
	Sayur bening	Kacang panjang	30	13,2	0,8	2,3	0,1	0,2	6,3
		Gambas	30	5,4	0,2	1,2	0,1	0,3	2,4
Kecambah kc. kedelai		16	19,5	2,1	1,5	1,1	0,3	0	
3	Nasi putih	Beras giling masak nasi	113	201,1	2,4	45,9	0,1	0,6	0
	Tempe goreng	Tempe kedelai murni	26	38,1	4,8	3,3	1,0	2,6	0
		Minyak	3	27,1	0	0	3,0	0	0
	Pecel sayur	Sawi	10	2,2	0,2	0,4	0	0,3	10,2
		Kecambah kc. hijau	10	6,1	0,7	0,5	0,3	0,1	0
Wortel		20	8,4	0,2	1,9	0,1	0,2	1,2	
Total Penyediaan				918,1	21,8	171,3	15,8	7,2	34,0
Rata-rata Penyediaan				306,2	7,2	57,1	5,2	2,3	11,3
AKG makan siang yang dianjurkan			Laki-laki	630	16,8	85,5	21,0	3,9	15,0
			Perempuan	600	18,0	82,5	20,1	6,0	15,0
Presentase rata-rata dengan AKG makan siang yang dianjurkan (%)			Laki-laki	48,6	42,8	66,7	24,7	59	75,3
			Perempuan	51	40	70	25,8	38,3	75,3
			Rata-rata	49,8	41,4	25,3	68,3	48,6	75,3

Lampiran 8.

Jenis Menu yang Disajikan Selama 3 Hari Pada Saat Makan Siang

Menu Hari ke-	Waktu Penyajian
	Siang
I	Nasi Putih Bakwan Jagung Sayur Sop
II	Nasi Putih Perkedel Tahu Sayur Bening
III	Nasi Putih Tempe Goreng Pecel Sayur

Lampiran 9.

Contoh Penilaian Tingkat Konsumsi Anak Sekolah

Kode Responden : 011L
 Nama Responden : An. R
 Jenis Kelamin : Laki-laki




Hari Pengamatan Ke-	Menu Makanan	Bahan Makanan	Disajikan (gr)	Sisa (gr)	Intake (gr)	Energi dan Zat Gizi					
						E (kkal)	P (gr)	L (gr)	KH (gr)	Fe (mg)	Vit.C (mg)
1	Nasi putih	Beras putih giling masak nasi	103	0	103	183,3	2,2	0,1	41,8	0,5	0
	Bakwan jagung	Jagung kuning pipil baru	23	0	23	70,6	1,8	0,8	14,6	0,5	0
		Tepung terigu	5	0	5	18,3	0,4	0,1	3,9	0,1	0
		Minyak	2	0	2	18,0	0	2,0	0	0	0
	Sayur sop	Wortel	20	0	20	8,4	0,2	0,1	1,9	0,2	1,2
		Kubis	20	0	20	5,0	0,5	0	1,0	0,2	8,8
Kentang		20	0	20	16,6	0,4	0	3,8	0,1	3,4	
2	Nasi putih	Beras giling masak nasi	127	0	127	226,1	2,7	0,1	51,6	0,6	0
	Perkedel tahu	Tahu	16	0	16	10,9	1,2	0,7	0,3	0,1	0
		Telur	10	0	10	16,2	1,3	1,2	0,1	0,3	0
		Minyak	2,4	0	2,4	21,6	0	2,4	0	0	0
	Sayur bening	Kacang panjang	30	0	30	13,2	0,8	0,1	2,3	0,2	6,3
		Gambas	25	0	25	4,5	0,2	0,1	1,0	0,2	2,0
Kecambah kc. kedelai		20	0	20	24,4	2,6	1,3	1,9	0,4	0,1	
3	Nasi putih	Beras giling masak nasi	112	0	112	199,4	2,4	0,1	45,5	0,6	0
	Tempe goreng	Tempe kedelai murni	25	0	25	37,3	4,6	1,0	3,2	2,5	0

		Minyak	2,5	0	2,5	22,6	0	2,5	0	0	0
	Pecel sayur	Sawi	15	0	15	3,3	0,3	0	0,6	0,4	15,3
		Kecambah kc. hijau	15	0	15	9,1	1,0	0,5	0,7	0,2	1,2
		Wortel	15	0	15	6,3	0,2	0	1,4	0,1	10,5
Total Konsumsi Aktual						915,1	22,8	13,1	175,6	7,2	46,8
Rata-rata Konsumsi Aktual						305,0	7,6	4,3	58,5	2,4	15,6
Kecukupan berdasarkan AKG yang dianjurkan				Laki-laki		555,8	15,8	18,5	75,4	3,4	13,2
Presentase rata-rata dengan kecukupan AKG (%)				Laki-laki		54,8	48,1	21,0	77,5	70,5	118




Lampiran 10.

Gambar Penelitian

Gambar	Keterangan
 <p>The top photograph shows a classroom with students in white uniforms and red vests sitting at desks, focused on filling out forms. The bottom photograph shows a similar scene from a different angle, with students also working on their forms. The classroom walls are decorated with colorful posters.</p>	<p>Pengisian Form Informed Consent dan Kuisiонер Karakteristik Responden</p>
 <p>A close-up photograph of a white plate filled with white rice, placed on a digital kitchen scale. The scale's display shows the weight of the rice.</p>	<p>Hari ke 1 berat nasi putih 116 gram</p>




Gambar	Keterangan
	<p>Hari ke 2 berat nasi putih 108 gram</p>
	<p>Hari ke 2 berat nasi putih 113 gram</p>
	<p>Hari ke 1 berat lauk nabati (bakwan jagung) 25 gram</p>

Gambar 4. Pemorsian makanan pokok (nasi putih) selama 3 hari

Gambar	Keterangan
	<p>Hari ke 2 berat lauk nabati (perkedel tahu) 16 gram</p>
 <p data-bbox="319 1462 890 1491">Gambar 5. Pemorsian lauk nabati selama 3 hari</p>	<p>Hari ke 3 berat lauk nabati (tempe goreng) 26 gram</p>
	<p>Hari ke 1 berat sayur sop (wortel, buncis, kubis) 64 gram</p>



Hari ke 2 berat sayur bening (gambas, kacang panjang, kecambah kedelai) 73 gram.

Gambar	Keterangan
 <p data-bbox="344 752 852 786">Gambar 6. Pemorsian sayur selama 3 hari</p>	<p data-bbox="1023 367 1327 495">Hari ke 3 berat pecel sayur (sawi, kecambah kacang hijau, wortel) 42 gram</p>
 	<p data-bbox="1023 846 1327 943">Menu makan siang (nasi putih, bakwan jagung, sayur sop) hari ke 1</p> <p data-bbox="1023 1234 1327 1330">Menu makan siang (nasi putih, perkedel tahu, sayur bening) hari ke 2</p> <p data-bbox="1023 1650 1327 1747">Menu makan siang (nasi putih, tempe goreng, pecel sayur) hari ke 3</p>



Gambar 7. Menu makan siang selama 3 hari