




Lampiran 1. Surat Ijin Penelitian

	<p style="text-align: center;">KEMENTERIAN KESEHATAN RI BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG</p> <p><small>- Kampus Utama : Jalan Besar Ijen No. 77 C Malang 65112. Telepon (0341) 566075, 571388 Fax (0341) 558746 - Kampus I : Jalan Srikoyo No. 106 Jember. Telepon (0331) 486613 - Kampus II : Jalan Ahmad Yani Sumberporong Lawang. Telepon (0341) 427847 - Kampus III : Jalan Dr. Soetomo No. 46 Bitar. Telepon (0342) 801043 - Kampus IV : Jalan KH. Wakhid Hasyim No. 64 B Kediri. Telepon (0354) 773095</small></p> <p>Website: http://www.poltekkes-malang.ac.id E-mail: direktorat@poltekkes-malang.ac.id</p>	
Nomor	: DP.02.01/6.0/ <i>0656</i> /2018	Malang, <i>9</i> -Februari 2018
Lampiran	: -	
Perihal	: Surat Permohonan Ijin Studi Pendahuluan	
<p>Kepada Yth. Kepala Sekolah SD Anak Saleh, Malang Di Tempat</p>		
<p>Dalam rangka pemenuhan tugas akhir Karya Tulis Ilmiah, maka bersama ini kami hadapkan mahasiswa Program Studi D-III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang yang bernama:</p>		
No.	Nama/NIM	Data yang Diambil
1.	Novitasari NIM. 1503000014	- Sistem penyelenggaraan makanan institusi - Siklus menu - Ketenagakerjaan - Porsi penyajian
<p>Mohon kiranya mahasiswa tersebut diizinkan untuk melakukan studi pendahuluan pada:</p>		
Tanggal	: 26 Februari – 30 Maret 2018	
Waktu	: 08.00 – selesai	
Tempat	: SD Anak Saleh, Malang	
<p>Demikian atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.</p>		
<p style="text-align: right;">A.n Ketua Jurusan Sekretaris Jurusan Gizi</p>  <p style="text-align: right;"><u>Endang Widajati, SST, M.Kes</u> NIP. 19670120 199103 2 001</p>		

Lampiran 2. Form Penilaian Pola Menu SD Anak Saleh

Menu ke	Makanan Pokok	Lauk hewani	Lauk nabati	Sayur	Buah			
						Seimbang	Kurang seimbang	Tidak seimbang
1	Nasi putih	Tongkol suwir	-	-	-		√	
2	Nasi putih	Semur daging	Tahu goreng	Sayur asem	-		√	
3	Nasi putih	Telur dadar + wortel	Tempe goreng	Tumis kacang panjang + taoge	melon	√		
4	Nasi putih	Ayam goreng suwir	Tahu goreng	-	-		√	
5	Nasi putih	Ayam goreng suwir	Tempe goreng	Sop sayuran	-	√		
6	Nasi putih	Ayam kripi	-	-	-			√

Lampiran 3. Form Rata-rata Porsi Makanan yang Disajikan pada Golongan Usia 10-12 tahun.

Rata-rata Porsi Makanan yang Disajikan pada Golongan Usia 10-12 tahun

Menu ke	Nasi (g)	Lauk hewani (g)	Lauk nabati (g)	Sayur (g)	Buah (g)
1.	100	40	-	80	-
2.	110	35	20	-	-
3.	120	40	20	80	35
4.	120	30	20	-	-
5.	110	30	20	80	-
6.	110	40	-	-	-
Berat porsi rata-rata	111,6	35,8	20	80	35
Standar porsi	150	35	50	100	50
% pemenuhan	74,4	102	40	80	70
Kategori	Tidak sesuai	Sesuai	Tidak sesuai	Tidak Sesuai	Tidak sesuai

Lampiran 4. Form Kecukupan Energi dan Zat Gizi Anak Sekolah Golongan Usia 10-12 tahun.

Komposisi zat gizi	Usia 10-12 th.			
	Laki –laki	30%	Perempuan	30%
Energi	2100	630	2000	600
Protein	56	16,8	60	18
Lemak	70	21	67	20,1
Karbohidrat	289	86,7	275	82,5
Vitamin C	50	15	50	15
Zat besi	13	3,9	20	6
Serat	26	9	28	8,4

Lampiran 5. Form Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Siswa Laki-laki Golongan Usia 10-12 tahun.

Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Siswa Laki-laki Golongan Usia 10-12 tahun.

Ketersediaan Energi dan zat Gizi		Menu ke -						Rata – rata
		1	2	3	4	5	6	
Energi MS = (630 Kkal)	Yang disajikan	225,9	300,5	319,6	378,3	386	352	327,05
	%AKG	35,8	47,6	50,7	60,0	61,2	55,8	51,9
	Kategori	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit
Karbohidrat MS = (86,7 gr)	Yang disajikan	36,7	35,3	48,5	38,4	41	46,3	41,03
	%AKG	42,3	40,7	55,9	44,2	47,2	53,4	47,3
	Kategori	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit
Protein MS =(16,8 gr)	Yang disajikan	21,3	14,0	13,3	14,8	16,2	11,6	15,15
	%AKG	126,7	83,3	79,1	88	96,4	69	90,1
	Kategori	Baik	Sedang	Kurang	Sedang	Sedang	Defisit	Sedang
Lemak MS = (21 gr)	Yang disajikan	2,5	10,9	8,9	18	17,2	12,5	11,66
	%AKG	11,9	51,9	42,3	85,7	81,9	59,5	55,5
	Kategori	Defisit	Defisit	Defisit	Sedang	Sedang	Defisit	Defisit
Vitamin C MS =(15 mg)	Yang disajikan	13,2	0,0	18,3	0,0	9,6	0,0	6,85
	%AKG	88	0	122	0	64	0	45,6
	Kategori	Sedang	Defisit	Baik	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit
Zat Besi MS = (3,9 mg)	Yang disajikan	1,4	1,9	3,9	1,4	3,5	1,1	2,2
	%AKG	35,8	48,7	100	35,8	89,7	28,2	56,4
	Kategori	Baik	Defisit	Baik	Defisit	Sedang	Defisit	Baik
Serat MS =(9000 mg)	Yang disajikan	33,0	1,1	7,8	1,1	5,4	1,1	8,25
	%AKG	0,36	0,01	0,08	0,01	0,06	0,01	0,09
	Kategori	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit

Keterangan :

MS = Makan Siang

Lampiran 6. Form Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Siswa Perempuan Golongan Usia 10-12 tahun.

Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Siswa Perempuan Golongan Usia 10-12 tahun.

Ketersediaan Energi dan zat Gizi		Menu ke -						Rata – rata
		1	2	3	4	5	6	
Energi MS = (600 Kkal)	Yang disajikan	225,9	300,5	319,6	378,3	386	352	327,05
	%AKG	37,6	50	53,2	63	64,3	58,6	54,5
	Kategori	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit
Karbohidrat MS = (82,5 gr)	Yang disajikan	36,7	35,3	48,5	38,4	41	46,3	41,03
	%AKG	44,4	42,7	58,7	46,5	49,6	56,1	49,7
	Kategori	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit
Protein MS =(18 gr)	Yang disajikan	21,3	14,0	13,3	14,8	16,2	11,6	15,15
	%AKG	118,3	77,7	73,8	82,2	90	64,4	84,1
	Kategori	Baik	Kurang	Kurang	Sedang	Sedang	Defisit	Sedang
Lemak MS = (20,1 gr)	Yang disajikan	2,5	10,9	8,9	18	17,2	12,5	11,66
	%AKG	12,4	54,2	44,2	89,1	85,5	62,1	58
	Kategori	Defisit	Defisit	Defisit	Sedang	Sedang	Defisit	Defisit
Vitamin C MS =(15 mg)	Yang disajikan	13,2	0,0	18,3	0,0	9,6	0,0	6,85
	%AKG	88	0	122	0	64	0	45,6
	Kategori	Sedang	Defisit	Baik	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit
Zat Besi MS = (6 mg)	Yang disajikan	1,4	1,9	3,9	1,4	3,5	1,1	2,2
	%AKG	23,2	31,6	65	23,3	58,3	18,3	36,6
	Kategori	Baik	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit	Sedang
Serat MS =(8400 mg)	Yang disajikan	33,0	1,1	7,8	1,1	5,4	1,1	8,25
	%AKG	0,39	0,01	0,09	0,01	0,06	0,01	0,09
	Kategori	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit

Keterangan :

MS = Makan Siang

Lampiran 7. Siklus Menu 10 hari dan Standar Porsi yang Dianjurkan Anak Usia 10-12 tahun.

Hari	Menu
1	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi - Rolade ayam - Tahu fantasi - Bening bayam+manisah - Pisang susu
2	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi - Scramble egg - Tempe bacem goreng - Cah pokcoy - Melon
3	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi - Opor telur - Tahu bistik - Sambal goreng manisah - Semangka
4	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi - Rendang ayam - Tahu goreng - Oseng kacang panjang - Jeruk
5	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi - Ayam goreng tepung - Tempe mendoan - Bening bayam + manisah - Pisang hijau
6	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi - Soto ayam - Tempe goreng - Melon
7	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi - Telur ceplok - Tempe bacem - Pecel - Papaya
8	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi - Semur daging - Tahu goreng - Kare sayuran (wortel) - Blewah
9	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi - Telur sc. tiram - Terik tempe - Sup wortel+macaroni - Pisang raja
	-

Hari	Menu
10	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi - Bakso daging - Tempe goreng - Kare manisah - Pisang ambon

Jenis makanan	Standar Porsi	
	(gr)	URT
Nasi	150	1 gelas
Lauk hewani	50	1 potong besar
Lauk nabati	50	1 potong besar
Sayur	100	1 sendok sayur sedang
Buah	50	1 buah/1 potong sedang

Lampiran 8. Dokumentasi Porsi Nasi, Lauk Hewani, Lauk Nabati, Sayur dan Buah Menu hari ke-3.



Nasi
1 centong nasi 100 gr



Telur Dadar dan Wortel
1 telur dadar+wortel 40 gr



Tempe Goreng
1 potong tempe 20 gr



Tumis Kacang panjang dan
Taoge
1 sendok sayur sdg 80 gr



Melon
1 potong 35 gr

Lampiran 9. Dokumentasi Menu hari 1, 2, 3, 4, 5, 6.



Menu hari 1

Nasi 100 gr
Tongkol suwir 40 gr
Sayur Asem 80 gr



Menu hari 2

Nasi 110 gr
Semur daging 35 gr
Tahu goreng 20 gr



Menu hari 3

Nasi 120 gr
Telur dadar+wortel 40 gr
Tempe goreng 20 gr
Tumis kacang panjang+Taoge 80 gr
Melon 35 gr



Menu hari 4

Nasi 120
Ayam goreng suwir 30 gr
Tahu goreng 20 gr



Menu hari 5

Nasi 110 gr
Ayam suwir goreng 30 gr
Tempe goreng 20 gr



Menu hari 6

Nasi 110 gr
Ayam krispi 40 gr