

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Persetujuan Responden

INFORMED CONSENT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama :

Jenis Kelamin :

Usia :

Pekerjaan :

Alamat :

Menyatakan bahwa bersedia menjadi responden dalam penelitian dibidang gizi dan kesehatan yang akan dilakukan oleh Novita Adma Dewi, mahasiswi Poltekkes Kemenkes Malang Program Studi DIII Gizi dengan judul **“Pengaruh Penggunaan Buku Saku Terhadap Presisi Dan Akurasi Asupan Energi Dan Zat Besi Dengan Metode Recall Pada Balita *Stunting* Usia 2-5 Tahun Di Desa Karangwidoro, Kecamatan Dau, Kabupaten Malang”** dan bersedia melaksanakan semua prosedur dalam penelitian ini sesuai dengan kemampuan saya sampai penelitian berakhir.

Malang,.....2017

Peneliti

Responden

Novita Adma Dewi
NIM 1503000033

(.....)

Lampiran 2. Identitas Ibu Balita

I. Karakteristik Ibu Balita	
1. Nama	: <input style="width: 100%;" type="text"/>
2. Usia (Anak)	: <input style="width: 20px;" type="text"/> <input style="width: 20px;" type="text"/> Thn
3. TB (Anak)	: <input style="width: 20px;" type="text"/> <input style="width: 20px;" type="text"/> <input style="width: 20px;" type="text"/> Cm
4. Alamat	: <input style="width: 100%;" type="text"/>
5. Agama	: <input style="width: 100%;" type="text"/>
6. Pendidikan	: <input style="width: 100%;" type="text"/>
a. Istri	: <input style="width: 100%;" type="text"/>
7. Pendapatan Keluarga (Rata-rata pendapatan utama dan sampingan perbulan)	: a. Suami :
	: b. Istri :
	: c. Lain-lain :
	:
	:
	:

Lampiran 3. Rekap Data

Rekap Data Hasil Recall 2x24 jam (Asupan Energi dan FE)

No	Hari 1	Hari 2	Energi	Hari 1	Hari 2	Energi	Hari 1	Hari 2	FE	Hari 1	Hari 2	FE
1	570,9	844,4	707,65	578,0	851,0	714,5	1,6	3,4	2,5	1,7	3,5	2,6
2	675,8	436,2	556	701,7	470,2	585,95	2,4	1,4	1,9	2,5	1,5	2
3	737,1	870,9	804	763,0	925,3	844,15	2,4	3,9	3,15	2,5	4,1	3,3
4	945,4	770,8	858,1	1054,9	829,7	942,3	3,4	5,1	4,25	3,6	5,1	4,35
5	720,6	1158,6	939,6	746,5	1158,6	952,55	2,4	9,0	5,7	2,7	9,0	5,85
6	587,5	678,2	632,85	615,2	686,2	650,7	1,0	1,4	1,2	1,3	1,5	1,4
7	593,9	445,0	519,45	599,6	470,9	535,25	2,6	1,5	2,05	2,7	1,5	2,1
8	465,5	534,7	500,1	491,4	560,6	526	1,2	1,5	1,35	1,2	1,5	1,35
9	252,0	362,2	307,1	281,8	267,9	274,85	0,6	1,5	1,05	1,2	0,6	0,9
10	858,2	692,3	775,25	863,9	694,0	778,95	2,3	3,5	2,9	2,4	3,6	3
11	1245,0	1245,0	1245	1254,8	1254,8	1254,8	2,1	9,3	5,7	2,2	9,6	5,9
12	1069,7	1514,8	1292,25	1090,9	1516,4	1303,65	4,6	5,0	4,8	4,6	5,0	4,8
13	1320,1	1262,0	1291,05	1341,3	1293,0	1317,15	5,5	7,0	6,25	5,5	7,0	6,25

14	1509,1	1635,6	1572,35	1544,6	1644,9	1594,75	8,6	8,3	8,45	8,6	8,2	8,4
15	1382,1	1690,9	1536,5	1402,8	1693,9	1548,35	5,7	6,4	6,05	5,8	6,4	6,1
16	1095,3	1687,0	1391,15	1110,8	1690,0	1400,4	3,4	6,4	4,9	3,4	6,4	4,9
17	904,5	939,4	921,95	920,5	949,7	935,1	4,4	5,0	4,7	4,4	5,0	4,7
18	987,1	1005,7	996,4	1030,2	1031,6	1030,9	4,2	5,8	5	4,2	5,8	5
19	1095,3	1087,2	1091,25	1110,8	1153,1	1131,95	4,1	11,7	7,9	4,4	11,8	8,1
20	753,6	809,9	781,75	805,3	903,1	854,2	3,2	1,9	2,55	3,2	2,3	2,75
21	676,1	446,3	561,2	727,8	498,0	612,9	2,5	1,3	1,9	2,5	1,3	1,9
22	1087,2	845,5	966,35	1153,1	914,5	1033,8	11,7	10,6	11,15	11,8	10,7	11,25
23	948,7	1087,2	1017,95	952,3	1153,1	1052,7	10,5	11,7	11,1	10,5	11,8	11,15
24	1301,0	1005,7	1153,35	1369,9	1031,6	1200,75	6,3	5,8	6,05	6,3	5,8	6,05
25	1118,0	1158,6	1138,3	1144,9	1158,6	1151,75	3,2	7,8	5,5	3,3	7,8	5,55
26	1096,0	1107,1	1101,55	1098,4	1110,3	1104,35	10,8	5,7	8,25	10,9	5,8	8,35
27	1158,6	988,9	1073,75	1158,6	1001,2	1079,9	9	10,8	9,9	9	10,8	9,9
28	1687,0	720,6	1203,8	1690,0	746,5	1218,25	6,4	2,4	4,4	6,4	2,7	4,55

29	939,4	587,5	763,45	949,7	615,2	782,45	5,0	1,0	3	5,0	1,3	3,15
30	389,2	948,7	668,95	399,0	952,3	675,65	1,5	10,5	6	0,6	10,5	5,55
31	1158,6	1262,0	1210,3	1158,6	1293,0	1225,8	9	7,0	8	9	7,0	8
32	847	1158,6	1002,8	851	1158,6	1004,8	3,4	9,0	6,2	3,5	9,0	6,25
33	978,0	1300,1	1139,05	988,0	1341,0	1164,5	9,7	6,3	8	9,7	6,3	8
34	816,7	586,8	701,75	904,9	600,5	752,7	3,3	1,8	3,35	3,4	1,9	2,65
35	720,6	947,0	833,8	746,5	1219,0	982,75	1,9	2,9	1,95	2,0	3,1	2,55
36	1119,0	1216,1	1167,55	1144,9	1242,0	1193,45	3,3	4,2	3,35	3,4	4,3	3,85
37	783,1	558,0	670,55	889,1	603,2	746,15	3,1	2,7	3,2	3,3	2,7	3
38	552,3	88,5	320,4	552,3	958,5	755,4	4,7	3,0	4,75	4,8	3,0	3,9
39	1245,0	1158,6	1201,8	1254,8	1158,6	1206,7	9,3	9,0	9,45	9,6	9,0	9,3
40	695,1	890,2	792,65	699,0	916,1	807,55	2,3	6,5	2,35	2,4	6,5	4,45
41	699,0	914,7	806,85	708,0	940,6	824,3	2,1	2,2	2,15	2,2	2,2	2,2
42	650,4	650,4	650,4	676,3	650,4	663,35	4,4	4,4	4,45	4,5	4,4	4,45
43	1089,6	1089,6	1089,6	1189,0	1093,5	1141,25	11,8	11,8	11,85	11,9	11,8	11,85

44	1320,1	1069,7	1194,9	1544,6	1090,9	1317,75	2,1	4,6	2,15	2,2	4,6	3,4
45	1151,5	902,7	1027,1	1275,8	1122,1	1198,95	4,5	7,8	4,5	4,5	8,3	6,4
46	1248,8	1301,0	1274,9	1317,0	1369,9	1343,45	4,1	6,3	4,25	4,4	6,3	5,35
47	916,1	519,4	717,75	960,7	566,3	763,5	3,7	3,0	3,5	3,5	3,2	3,35
48	941,8	478,2	710	1025,0	534,7	779,85	4,3	2,8	5,25	5,3	2,8	4,05
49	1262,0	1110,2	1186,1	1293,0	1113,8	1203,4	9,2	11,2	7	7,0	11,3	9,15
50	1216,1	987,0	1101,55	1242	992,2	1117,1	5,2	11,1	4,25	4,3	11,2	7,75
Total			47168,2	Total		49281,65	Total		249,55	Total		261,05
Rata Rata			943,364	Rata Rata		985,633	Rata Rata		4,991	Rata Rata		5,221

Lampiran 4. Hasil Uji SPSS

Uji Paired Sample T Test Sebelum dan Sesudah Menggunakan Buku Saku Recall pada Asupan Energi

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Manual	943,364	50	292,8976	41,4220
	Panduan	985,633	50	282,9803	40,0195

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Manual & Panduan	50	,973	,000

Paired Samples Test

		Paired Differences				
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Pair 1	Manual - Panduan	-42,2690	67,8687	9,5981	-61,5571	-22,9809

Paired Samples Test

		t	df	Sig. (2-tailed)
Pair 1	Manual - Panduan	-4,404	49	,000

Uji Paired Sample T Test Sebelum dan Sesudah Menggunakan Buku Saku Recall pada Asupan Zat Besi

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Manual	4,991	50	2,7398	,3875
	Panduan	5,2210	50	2,76051	,39040

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Manual & Panduan	50	,961	,000

Paired Samples Test

		Paired Differences				
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Pair 1	Manual - Panduan	-,23000	,76825	,10865	-,44833	-,01167

Paired Samples Test

		t	df	Sig. (2-tailed)
Pair 1	Manual - Panduan	-2,117	49	,039

Lampiran 5. Perhitungan Presisi dan Akurasi

Perhitungan Presisi dan Akurasi Asupan Energi dengan Metode Recall Manual

No	Manual					X	X2		
	M 1	M 2	Energi	AKG	AKURASI %				
1	570,9	844,4	707,65	1125	62,9022222	707,65	500768,5		
2	675,8	436,2	556	1125	49,4222222	556	309136		
3	737,1	870,9	804	1125	71,4666667	804	646416		
4	945,4	770,8	858,1	1125	76,2755556	858,1	736335,6		
5	720,6	1158,6	939,6	1125	83,52	939,6	882848,2		
6	587,5	678,2	632,85	1125	56,2533333	632,85	400499,1		
7	593,9	445,0	519,45	1125	46,1733333	519,45	269828,3		
8	465,5	534,7	500,1	1125	44,4533333	500,1	250100		
9	252,0	362,2	307,1	1125	27,2977778	307,1	94310,41		
10	858,2	692,3	775,25	1125	68,9111111	775,25	601012,6		
11	1245,0	1245,0	1245	1125	110,6666667	1245	1550025		
12	1069,7	1514,8	1292,25	1125	114,8666667	1292,25	1669910		
13	1320,1	1262,0	1291,05	1125	114,76	1291,05	1666810		
14	1509,1	1635,6	1572,35	1125	139,7644444	1572,35	2472285		
15	1382,1	1690,9	1536,5	1125	136,5777778	1536,5	2360832		
16	1095,3	1687,0	1391,15	1125	123,6577778	1391,15	1935298		
17	904,5	939,4	921,95	1125	81,9511111	921,95	849991,8		
18	987,1	1005,7	996,4	1125	88,5688889	996,4	992813		
19	1095,3	1087,2	1091,25	1125	97	1091,25	1190827		
20	753,6	809,9	781,75	1125	69,4888889	781,75	611133,1		
21	676,1	446,3	561,2	1125	49,8844444	561,2	314945,4		
22	1087,2	845,5	966,35	1125	85,8977778	966,35	933832,3		
23	948,7	1087,2	1017,95	1125	90,4844444	1017,95	1036222		
24	1301,0	1005,7	1153,35	1125	102,52	1153,35	1330216		
25	1118,0	1158,6	1138,3	1125	101,182222	1138,3	1295727		
26	1096,0	1107,1	1101,55	1125	97,9155556	1101,55	1213412		
27	1158,6	988,9	1073,75	1125	95,4444444	1073,75	1152939		
28	1687,0	720,6	1203,8	1125	107,004444	1203,8	1449134		
29	939,4	587,5	763,45	1125	67,8622222	763,45	582855,9		
30	389,2	948,7	668,95	1125	59,4622222	668,95	447494,1		
31	1158,6	1262,0	1210,3	1125	107,582222	1210,3	1464826		
32	847	1158,6	1002,8	1125	89,1377778	1002,8	1005608		
33	978,0	1300,1	1139,05	1125	101,248889	1139,05	1297435		
34	816,7	586,8	701,75	1600	43,859375	701,75	492453,1		
35	720,6	947,0	833,8	1600	52,1125	833,8	695222,4		
36	1119,0	1216,1	1167,55	1600	72,971875	1167,55	1363173		
37	783,1	558,0	670,55	1600	41,909375	670,55	449637,3		
38	552,3	88,5	320,4	1600	20,025	320,4	102656,2		
39	1245,0	1158,6	1201,8	1600	75,1125	1201,8	1444323		
40	695,1	890,2	792,65	1600	49,540625	792,65	628294		
41	699,0	914,7	806,85	1600	50,428125	806,85	651006,9		
42	650,4	650,4	650,4	1600	40,65	650,4	423020,2		
43	1089,6	1089,6	1089,6	1600	68,1	1089,6	1187228		
44	1320,1	1069,7	1194,9	1600	74,68125	1194,9	1427786		
45	1151,5	902,7	1027,1	1600	64,19375	1027,1	1054934		
46	1248,8	1301,0	1274,9	1600	79,68125	1274,9	1625370		
47	916,1	519,4	717,75	1600	44,859375	717,75	515165,1		
48	941,8	478,2	710	1600	44,375	710	504100		
49	1262,0	1110,2	1186,1	1600	74,13125	1186,1	1406833		
50	1216,1	987,0	1101,55	1600	68,846875	1101,55	1213412		
			943,364		75,7016514	Σ 47168,2	48700443		
						2224839091		VARIAN	85788,99837
								SD	292,8975902
								PRESISI %	31,04820517

Perhitungan Presisi dan Akurasi Asupan Energi dengan Metode Recall
Menggunakan Buku Saku

No	BUKU SAKU				AKURASI%	X	X2		
	B 1	B 2	Energi	AKG					
1	578,0	851,0	714,5	1125	63,51111111	714,5	510510,3		
2	701,7	470,2	585,95	1125	52,08444444	585,95	343337,4		
3	763,0	925,3	844,15	1125	75,03555556	844,15	712589,2		
4	1054,9	829,7	942,3	1125	83,76	942,3	887929,3		
5	746,5	1158,6	952,55	1125	84,67111111	952,55	907351,5		
6	615,2	686,2	650,7	1125	57,84	650,7	423410,5		
7	599,6	470,9	535,25	1125	47,57777778	535,25	286492,6		
8	491,4	560,6	526	1125	46,75555556	526	276676		
9	281,8	267,9	274,85	1125	24,43111111	274,85	75542,52		
10	863,9	694,0	778,95	1125	69,24	778,95	606763,1		
11	1254,8	1254,8	1254,8	1125	111,5377778	1254,8	1574523		
12	1090,9	1516,4	1303,65	1125	115,88	1303,65	1699503		
13	1341,3	1293,0	1317,15	1125	117,08	1317,15	1734884		
14	1544,6	1644,9	1594,75	1125	141,7555556	1594,75	2543228		
15	1402,8	1693,9	1548,35	1125	137,6311111	1548,35	2397388		
16	1110,8	1690,0	1400,4	1125	124,48	1400,4	1961120		
17	920,5	949,7	935,1	1125	83,12	935,1	874412		
18	1030,2	1031,6	1030,9	1125	91,63555556	1030,9	1062755		
19	1110,8	1153,1	1131,95	1125	100,6177778	1131,95	1281311		
20	805,3	903,1	854,2	1125	75,92888889	854,2	729657,6		
21	727,8	498,0	612,9	1125	54,48	612,9	375646,4		
22	1153,1	914,5	1033,8	1125	91,89333333	1033,8	1068742		
23	952,3	1153,1	1052,7	1125	93,57333333	1052,7	1108177		
24	1369,9	1031,6	1200,75	1125	106,7333333	1200,75	1441801		
25	1144,9	1158,6	1151,75	1125	102,3777778	1151,75	1326528		
26	1098,4	1110,3	1104,35	1125	98,16444444	1104,35	1219589		
27	1158,6	1001,2	1079,9	1125	95,99111111	1079,9	1166184		
28	1690,0	746,5	1218,25	1125	108,2888889	1218,25	1484133		
29	949,7	615,2	782,45	1125	69,55111111	782,45	612228		
30	399,0	952,3	675,65	1125	60,05777778	675,65	456502,9		
31	1158,6	1293,0	1225,8	1125	108,96	1225,8	1502586		
32	851	1158,6	1004,8	1125	89,31555556	1004,8	1009623		
33	988,0	1341,0	1164,5	1125	103,5111111	1164,5	1356060		
34	904,9	600,5	752,7	1600	47,04375	752,7	566557,3		
35	746,5	1219,0	982,75	1600	61,421875	982,75	965797,6		
36	1144,9	1242,0	1193,45	1600	74,590625	1193,45	1424323		
37	889,1	603,2	746,15	1600	46,634375	746,15	556739,8		
38	552,3	958,5	755,4	1600	47,2125	755,4	570629,2		
39	1254,8	1158,6	1206,7	1600	75,41875	1206,7	1456125		
40	699,0	916,1	807,55	1600	50,471875	807,55	652137		
41	708,0	940,6	824,3	1600	51,51875	824,3	679470,5		
42	676,3	650,4	663,35	1600	41,459375	663,35	440033,2		
43	1189,0	1093,5	1141,25	1600	71,328125	1141,25	1302452		
44	1544,6	1090,9	1317,75	1600	82,359375	1317,75	1736465		
45	1275,8	1122,1	1198,95	1600	74,934375	1198,95	1437481		
46	1317,0	1369,9	1343,45	1600	83,965625	1343,45	1804858		
47	960,7	566,3	763,5	1600	47,71875	763,5	582932,3		
48	1025,0	534,7	779,85	1600	48,740625	779,85	608166		
49	1293,0	1113,8	1203,4	1600	75,2125	1203,4	1448172		
50	1242	992,2	1117,1	1600	69,81875	1117,1	1247912		
			985,633		78,74642222	Σ 49281,65	52497434		
						2428681027		VARIAN	80077,83
								SD	282,9803
								PRESISI %	28,71051

Perhitungan Presisi dan Akurasi Asupan Zink dengan Metode Recall Manual

No	MANUAL				AKURASI %	X	X2			
	M1	M2	Zink	AKG						
1	2,0	5,9	3,95	8	49,375	3,95	15,6025			
2	4,0	2,5	3,25	8	40,625	3,25	10,5625			
3	2,7	2,7	2,7	8	33,75	2,7	7,29			
4	5,7	3,8	4,75	8	59,375	4,75	22,5625			
5	4,0	1,8	2,9	8	36,25	2,9	8,41			
6	1,0	1,5	1,25	8	15,625	1,25	1,5625			
7	2,6	1,3	1,95	8	24,375	1,95	3,8025			
8	1,2	1,4	1,3	8	16,25	1,3	1,69			
9	1,2	1,2	1,2	8	15	1,2	1,44			
10	3,1	2,9	3	8	37,5	3	9			
11	3,8	3,8	3,8	8	47,5	3,8	14,44			
12	3,4	5,5	4,45	8	55,625	4,45	19,8025			
13	9,6	9,2	9,4	8	117,5	9,4	88,36			
14	16,9	16,1	16,5	8	206,25	16,5	272,25			
15	10,8	8,2	9,5	8	118,75	9,5	90,25			
16	4,5	8,4	6,45	8	80,625	6,45	41,6025			
17	8,6	8,6	8,6	8	107,5	8,6	73,96			
18	5,8	5,9	5,85	8	73,125	5,85	34,2225			
19	4,3	5,7	5	8	62,5	5	25			
20	2,9	2,1	2,5	8	31,25	2,5	6,25			
21	3,3	1,4	2,35	8	29,375	2,35	5,5225			
22	5,7	5,7	5,7	8	71,25	5,7	32,49			
23	3,1	5,7	4,4	8	55	4,4	19,36			
24	4,9	3,8	4,35	8	54,375	4,35	18,9225			
25	3,4	2,1	2,75	8	34,375	2,75	7,5625			
26	4,2	2,5	3,35	8	41,875	3,35	11,2225			
27	1,8	5,9	3,85	8	48,125	3,85	14,8225			
28	8,4	4,0	6,2	8	77,5	6,2	38,44			
29	8,6	1,0	4,8	8	60	4,8	23,04			
30	1,2	3,1	2,15	8	26,875	2,15	4,6225			
31	1,8	9,2	5,5	8	68,75	5,5	30,25			
32	5,9	1,8	3,85	8	48,125	3,85	14,8225			
33	4,1	4,9	4,5	8	56,25	4,5	20,25			
34	5,6	1,9	3,75	9	41,6666667	3,75	14,0625			
35	2,4	2,6	2,5	9	27,7777778	2,5	6,25			
36	3,4	5,2	4,3	9	47,7777778	4,3	18,49			
37	2,9	2,8	2,85	9	31,6666667	2,85	8,1225			
38	2,0	4,7	3,35	9	37,2222222	3,35	11,2225			
39	3,8	1,8	2,8	9	31,1111111	2,8	7,84			
40	2,3	1,4	1,85	9	20,5555556	1,85	3,4225			
41	3,2	1,2	2,2	9	24,4444444	2,2	4,84			
42	2,7	2,7	2,7	9	30	2,7	7,29			
43	6,4	6,4	6,4	9	71,1111111	6,4	40,96			
44	3,2	3,4	3,3	9	36,6666667	3,3	10,89			
45	4,6	3,8	4,2	9	46,6666667	4,2	17,64			
46	5,3	4,9	5,1	9	56,6666667	5,1	26,01			
47	3,7	1,9	2,8	9	31,1111111	2,8	7,84			
48	4,3	1,5	2,9	9	32,2222222	2,9	8,41			
49	9,2	4,8	7	9	77,7777778	7	49			
50	5,2	3,8	4,5	9	50	4,5	20,25			
			4,291		51,9013889	Σ	214,55	1251,928		
							46031,7		VARIASI	6,761091
									SD	2,60021
									PRESISI%	60,59683

Perhitungan Presisi dan Akurasi Asupan Zat Besi dengan Metode Recall
Menggunakan Buku Saku

No	BUKU SAKU				AKURASI %	X	X2		
	B 1	B 2	Zink	AKG					
1	3,0	5,9	4,45	8	55,625	4,45	19,8025		
2	5,0	2,7	3,85	8	48,125	3,85	14,8225		
3	3,4	2,9	3,15	8	39,375	3,15	9,9225		
4	6,0	3,8	4,9	8	61,25	4,9	24,01		
5	5,0	2,0	3,5	8	43,75	3,5	12,25		
6	1,3	1,5	1,4	8	17,5	1,4	1,96		
7	2,8	1,4	2,1	8	26,25	2,1	4,41		
8	1,4	1,5	1,45	8	18,125	1,45	2,1025		
9	1,4	1,5	1,45	8	18,125	1,45	2,1025		
10	3,4	2,9	3,15	8	39,375	3,15	9,9225		
11	3,9	3,9	3,9	8	48,75	3,9	15,21		
12	3,4	5,5	4,45	8	55,625	4,45	19,8025		
13	9,6	9,2	9,4	8	117,5	9,4	88,36		
14	16,9	16,2	16,55	8	206,875	16,55	273,9025		
15	10,9	8,5	9,7	8	121,25	9,7	94,09		
16	4,5	8,4	6,45	8	80,625	6,45	41,6025		
17	8,6	8,6	8,6	8	107,5	8,6	73,96		
18	5,8	5,9	5,85	8	73,125	5,85	34,2225		
19	4,3	5,8	5,05	8	63,125	5,05	25,5025		
20	2,9	2,3	2,6	8	32,5	2,6	6,76		
21	3,3	1,4	2,35	8	29,375	2,35	5,5225		
22	5,8	5,8	5,8	8	72,5	5,8	33,64		
23	3,2	5,8	4,5	8	56,25	4,5	20,25		
24	4,9	3,9	4,4	8	55	4,4	19,36		
25	4,3	2,4	3,35	8	41,875	3,35	11,2225		
26	4,3	2,6	3,45	8	43,125	3,45	11,9025		
27	1,8	5,9	3,85	8	48,125	3,85	14,8225		
28	8,4	5,0	6,7	8	83,75	6,7	44,89		
29	8,6	1,3	4,95	8	61,875	4,95	24,5025		
30	0,5	3,2	1,85	8	23,125	1,85	3,4225		
31	1,8	9,2	5,5	8	68,75	5,5	30,25		
32	5,9	1,8	3,85	8	48,125	3,85	14,8225		
33	4,1	4,9	4,5	8	56,25	4,5	20,25		
34	6,7	2,2	4,45	9	49,444444	4,45	19,8025		
35	3,1	2,8	2,95	9	32,777778	2,95	8,7025		
36	4,3	5,3	4,8	9	53,333333	4,8	23,04		
37	3,0	3,0	3	9	33,333333	3	9		
38	3,0	4,8	3,9	9	43,333333	3,9	15,21		
39	3,9	1,8	2,85	9	31,666667	2,85	8,1225		
40	2,4	1,4	1,9	9	21,111111	1,9	3,61		
41	3,4	1,2	2,3	9	25,555556	2,3	5,29		
42	2,8	2,7	2,75	9	30,555556	2,75	7,5625		
43	6,6	6,4	6,5	9	72,222222	6,5	42,25		
44	3,4	3,4	3,4	9	37,777778	3,4	11,56		
45	4,6	4,0	4,3	9	47,777778	4,3	18,49		
46	5,4	4,9	5,15	9	57,222222	5,15	26,5225		
47	3,7	1,9	2,8	9	31,111111	2,8	7,84		
48	4,3	1,5	2,9	9	32,222222	2,9	8,41		
49	9,2	4,8	7	9	77,777778	7	49		
50	5,3	3,8	4,55	9	50,555556	4,55	20,7025		
			4,45		53,805556	Σ	222,5	1314,69	
						49506,25		VARIASI	6,623776
								SD	2,57367
								PRESISI%	57,83528

Lampiran 6. Dokumentasi

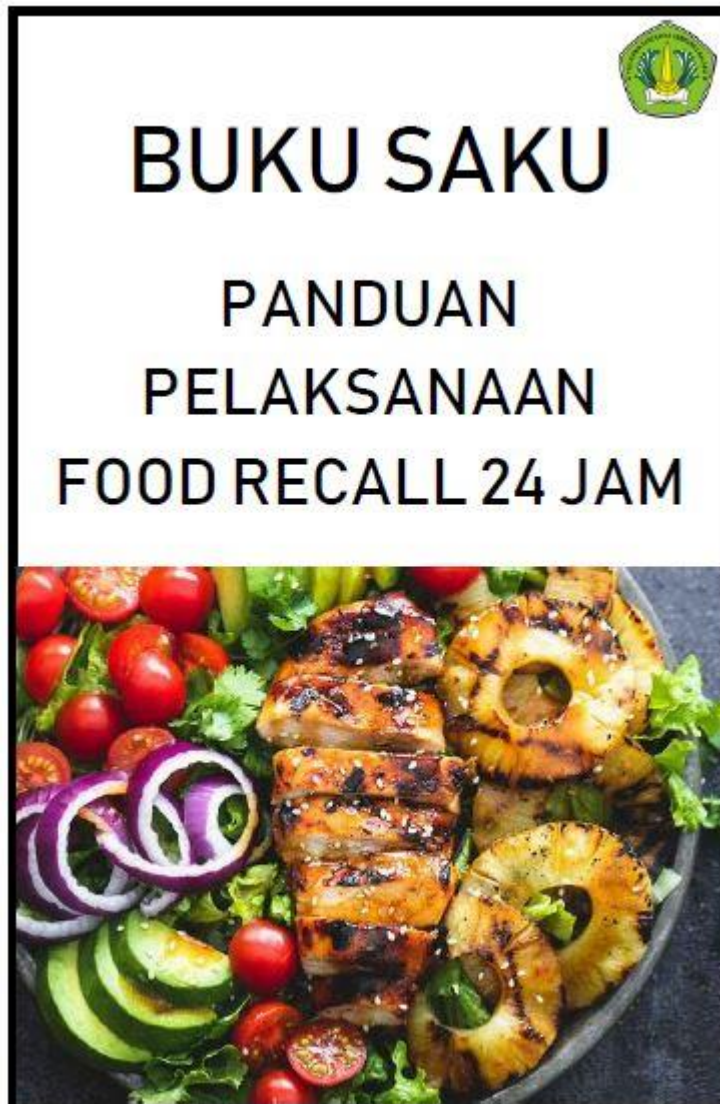


Proses Recall Menggunakan Buku Saku



Proses Recall Menggunakan Buku Manual

Lampiran 7. Buku Saku



TIM PENYUSUN

B. Doddy Riyadi, SKM, MM

Juin Hadisuyitno, SST

I Dewa Nyoman S, MPS

I Nengah Tanu K, DCN, M.Kes

Ibnu Fajar, SKM, M.Kes

Sugeng Iwan S, STP, M.Kes

Hasan Aroni, SKM, MPH

Putri Wahidatun

Hesti Widyastutik

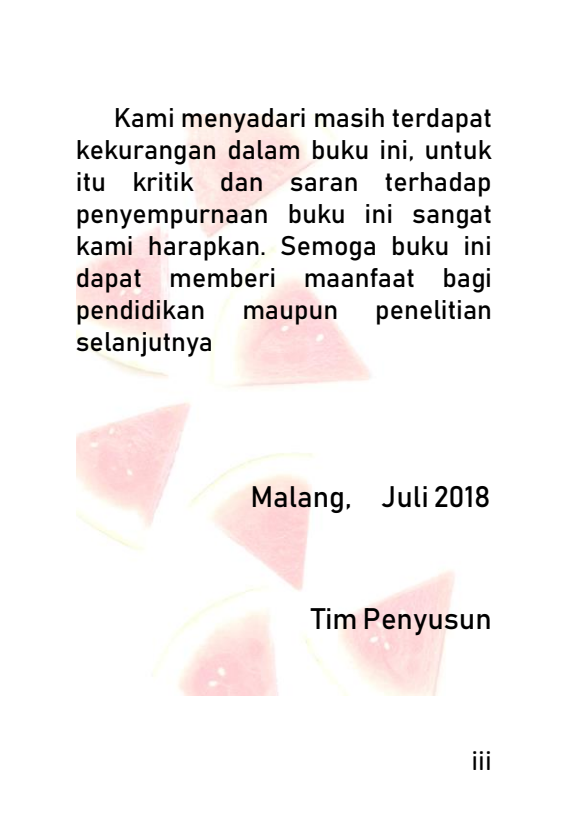
Angelista Debby M.

Novita Adma D.

Yofi Cahyanti

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat-Nya Buku Saku Panduan Pelaksanaan Food Recall 24 Jam telah selesai disusun. Tujuan dari penyusunan buku ini adalah sebagai panduan untuk melaksanakan metode food recall sehingga hasil yang diperoleh mendekati yang sebenarnya dikonsumsi oleh responden. Kami berterimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan buku saku ini.

The background of the page is decorated with several slices of watermelon, showing the red flesh and green rind, arranged in a scattered pattern.

Kami menyadari masih terdapat kekurangan dalam buku ini, untuk itu kritik dan saran terhadap penyempurnaan buku ini sangat kami harapkan. Semoga buku ini dapat memberi manfaat bagi pendidikan maupun penelitian selanjutnya

Malang, Juli 2018

Tim Penyusun

DAFTAR ISI

TIM PENYUSUN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
FOOD RECALL 24 JAM.....	1
PENGERTIAN FOOD RECALL 24 JAM	2
PELAKSANAAN FOOD RECALL 24 JAM	3
SASARAN PELAKSANAAN FOOD RECALL 24 JAM	7
WAKTU PELAKSANAAN FOOD RECALL 24 JAM	10
HAL-HAL YANG PERLU DIPERHATIKAN OLEH PETUGAS FOOD RECALL	12

ALAT DAN BAHAN	
PELAKSANAAN FOOD RECALL	
24 JAM	19
PELAKSANAAN FOOD RECALL	
24 JAM	22
A. MAKANAN POKOK	24
B. LAUK HEWANI	42
C. LAUK NABATI	46
D. MASAKAN SAYUR	51
E. BUAH-BUAHAN	57
F. SNACK/CAMILAN	60
G. MINUMAN	66
H. SUPLEMEN	70
FORM FOOD RECALL	72
DAFTAR PUSTAKA	73

FOOD RECALL 24 JAM

Metode food recall 24 jam adalah salah satu metode survei konsumsi yang menggali atau menanyakan apa saja yang dikonsumsi dan diminum seseorang selama 24 jam yang berlalu baik yang berasal dari dalam rumah maupun di luar rumah



PENGETERIAN FOOD RECALL 24 JAM

Food recall 24 jam adalah metode yang memberikan gambaran informasi tentang makanan yang dikonsumsi selama 24 jam yang lalu atau sehari sebelumnya.



PELAKSANAAN FOOD RECALL 24 JAM

Pengumpulan data dengan wawancara dilakukan oleh petugas terlatih menggunakan kuesioner yang terstruktur.

Data kuantitas pangan di food recall meliputi semua makanan dan minuman yang dikonsumsi termasuk suplemen vitamin dan mineral.

Hal penting yang perlu diketahui adalah dengan food recall 24 jam data yang diperoleh cenderung lebih bersifat kualitatif.



Oleh karena itu, untuk mendapatkan data kuantitatif, jumlah konsumsi makanan individu ditanyakan secara teliti dengan menggunakan alat URT / Ukuran Rumah Tangga (sendok, gelas, piring dan lain-lain) atau ukuran lainnya yang biasa digunakan sehari - hari. Jika pengukuran hanya dilakukan 1 kali (1x24 jam), maka data yang diperoleh kurang representatif untuk dapat menggambarkan kebiasaan makan individu.

Food recall 24 jam perlu dilakukan beberapa hari secara berulang pada individu untuk mendapatkan data individu tersebut.

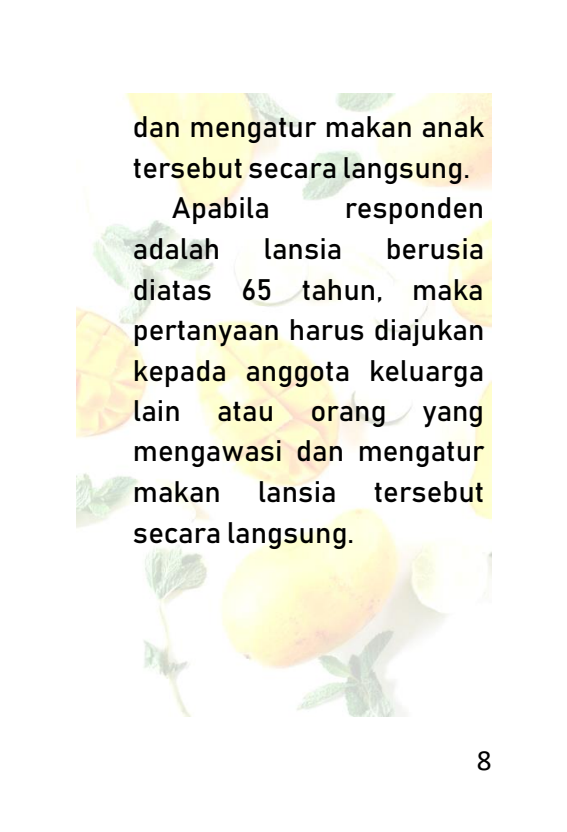


SASARAN PELAKSANAAN FOOD RECALL 24 JAM

Metode food recall dapat diterapkan pada responden yang memiliki kriteria sebagai berikut :

1. Berusia 7 s/d 65 tahun.

Jika responden adalah anak usia dibawah 7 tahun, maka pertanyaan diajukan kepada orang tua atau pengasuh yang mengawasi

The background of the slide features a soft-focus image of several lemons and fresh mint leaves. The lemons are bright yellow with some green at the stems, and the mint leaves are a vibrant green. The overall aesthetic is clean and fresh.

dan mengatur makan anak tersebut secara langsung.

Apabila responden adalah lansia berusia diatas 65 tahun, maka pertanyaan harus diajukan kepada anggota keluarga lain atau orang yang mengawasi dan mengatur makan lansia tersebut secara langsung.

2. Responden memiliki daya ingat yang baik, tidak boleh hilang ingatan.

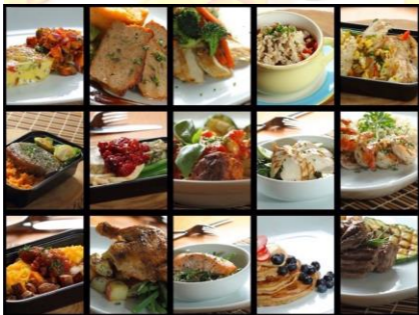


WAKTU PELAKSANAAN FOOD RECALL 24 JAM

Waktu yang tepat dalam melaksanakan food recall, diantaranya :

1. Sebaiknya food recall tidak dilaksanakan pada saat panen, hari besar, hari akhir pekan, pada saat ada upacara keagamaan, acara selamatan, dan lain-lain.

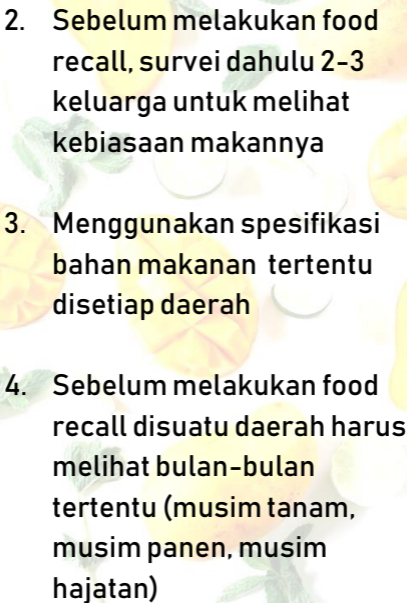
2. Untuk dapat meningkatkan mutu data, food recall 24 jam dilakukan selama beberapa kali pada hari yang berbeda (tidak berturut-turut); bergantung pada variasi menu keluarga dari hari ke hari.

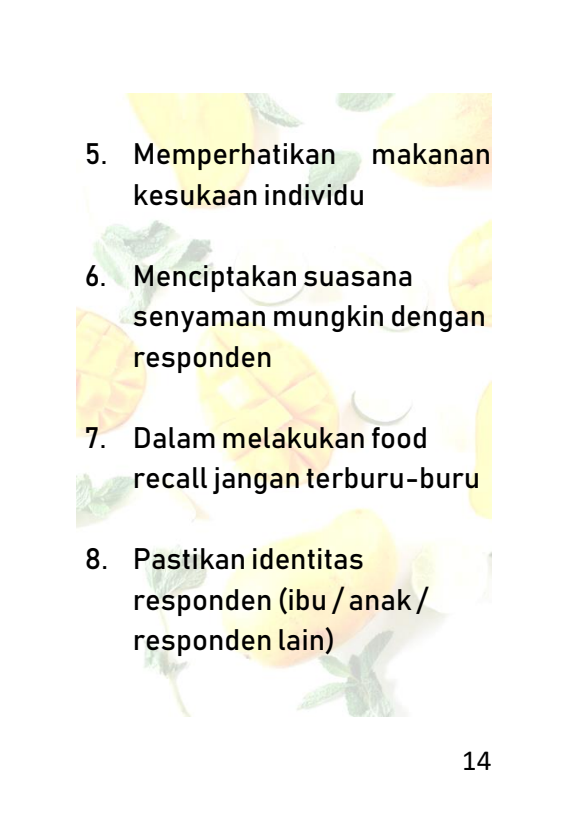


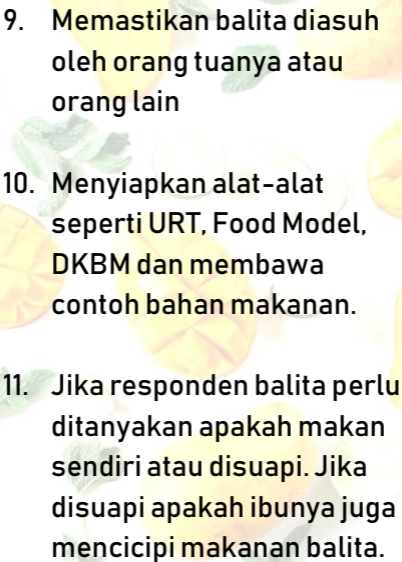
**HAL-HAL
YANG PERLU
DIPERHATIKAN OLEH
PETUGAS FOOD RECALL :**

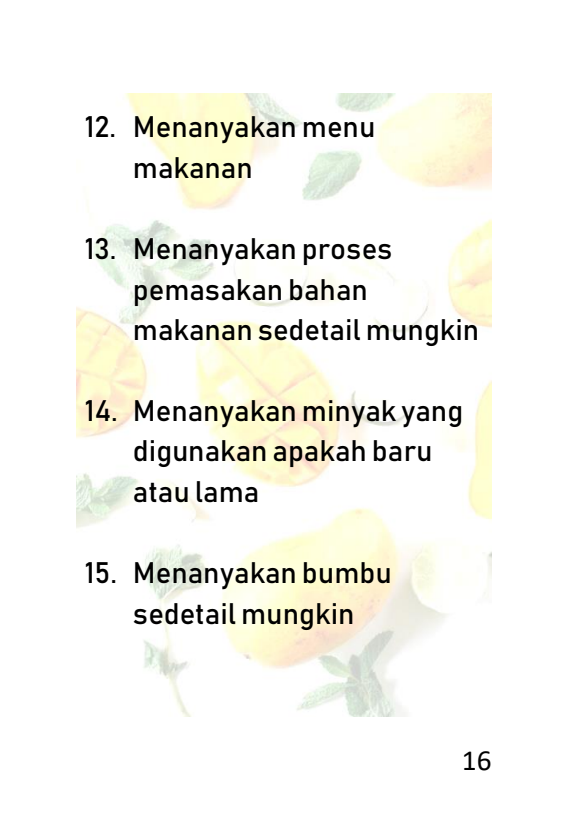
Dibawah ini, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan oleh petugas dalam melakukan food recall, diantaranya:

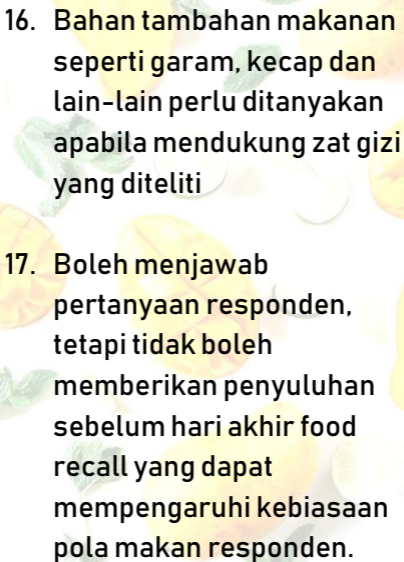
1. Mengetahui spesifikasi bahan makanan sesuai dengan daerah tersebut.

- 
2. Sebelum melakukan food recall, survei dahulu 2-3 keluarga untuk melihat kebiasaan makannya
 3. Menggunakan spesifikasi bahan makanan tertentu di setiap daerah
 4. Sebelum melakukan food recall di suatu daerah harus melihat bulan-bulan tertentu (musim tanam, musim panen, musim hajatan)

- 
5. **Memperhatikan makanan kesukaan individu**
 6. **Menciptakan suasana senyaman mungkin dengan responden**
 7. **Dalam melakukan food recall jangan terburu-buru**
 8. **Pastikan identitas responden (ibu / anak / responden lain)**

- 
9. Memastikan balita diasuh oleh orang tuanya atau orang lain
 10. Menyiapkan alat-alat seperti URT, Food Model, DKBM dan membawa contoh bahan makanan.
 11. Jika responden balita perlu ditanyakan apakah makan sendiri atau disuapi. Jika disuapi apakah ibunya juga mencicipi makanan balita.

- 
12. Menanyakan menu makanan
 13. Menanyakan proses pemasakan bahan makanan sedetail mungkin
 14. Menanyakan minyak yang digunakan apakah baru atau lama
 15. Menanyakan bumbu sedetail mungkin

- 
16. Bahan tambahan makanan seperti garam, kecap dan lain-lain perlu ditanyakan apabila mendukung zat gizi yang diteliti
17. Boleh menjawab pertanyaan responden, tetapi tidak boleh memberikan penyuluhan sebelum hari akhir food recall yang dapat mempengaruhi kebiasaan pola makan responden.

18. Pada akhir pertanyaan lebih baik menanyakan sisa, bukan habis atau yang dikonsumsi

19. Penutupan terdiri dari 3 hal penting :

- Terima kasih
- Mohon maaf

20. Mengucapkan salam pada saat sebelum dan sesudah melakukan food recall.



ALAT DAN BAHAN PELAKSANAAN FOOD RECALL 24 JAM

Berikut merupakan alat dan bahan yang diperlukan selama food recall berlangsung, yakni :

1. Timbangan makanan, ketelitian 1 gram
2. Model makanan (food model)
3. Ukuran Rumah Tangga (URT)

4. Bahan makanan asli (real food)
5. Foto bahan makanan
6. Daftar komposisi bahan makanan (DKBM)
7. Angka kecukupan gizi (AKG) untuk orang Indonesia



8. Daftar Bahan Makanan Penukar (DBMP)
9. Daftar Konversi Berat Mentah Masak (DKMM)
10. Daftar Konversi Penyerapan Minyak (DKPM)
11. Kalkulator
12. Formulir food recall 24 jam



PELAKSANAAN FOOD RECALL 24 JAM

Dalam melaksanakan metode food recall 24 jam, beberapa hal yang harus ditanyakan ialah :

1. Menu makanan
2. Proses pemasakan bahan makanan sedetail mungkin
3. Bahan yang digunakan dalam masakan tersebut
4. Penggunaan minyak

5. Bumbu yang digunakan serta bahan makanan lain seperti kecap, santan, isian dan lain-lain perlu ditanyakan apabila mendukung zat gizi yang diteliti

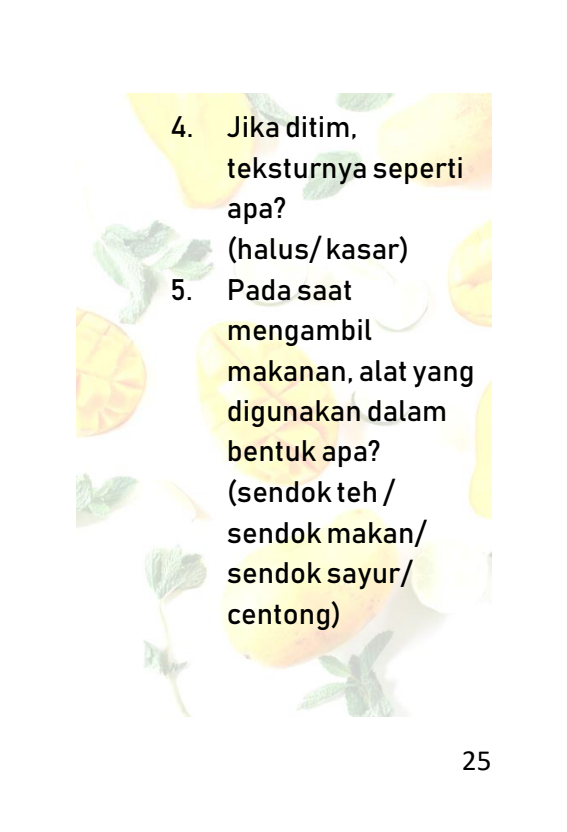


Secara khusus, pertanyaan - pertanyaan yang harus diajukan tersebut dikelompokkan dalam beberapa kategori, antara lain :

A. Makanan Pokok

➤ **Apabila responden menyebutkan makan nasi, maka ada beberapa pertanyaan yang harus ditanyakan, antara lain:**

- 1. Makan apa? (nasi)**
- 2. Jenisnya apa?
(nasi merah / nasi jagung / nasi putih)**
- 3. Diolah dengan cara bagaimana?
(tim / bubur / kukus)**

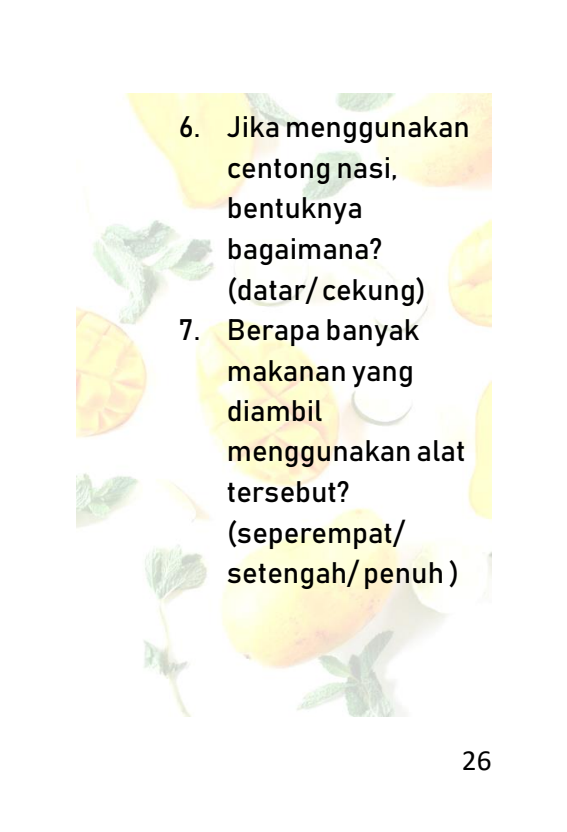


4. Jika ditim,
teksturnya seperti
apa?

(halus/kasar)

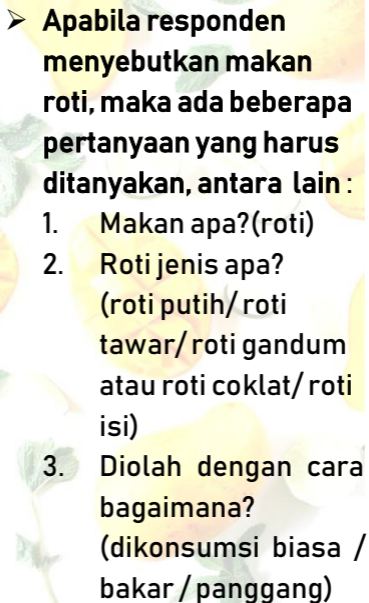
5. Pada saat
mengambil
makanan, alat yang
digunakan dalam
bentuk apa?

(sendok teh /
sendok makan/
sendok sayur/
centong)

- 
6. Jika menggunakan centong nasi, bentuknya bagaimana? (datar/ cekung)
7. Berapa banyak makanan yang diambil menggunakan alat tersebut? (seperempat/ setengah/ penuh)

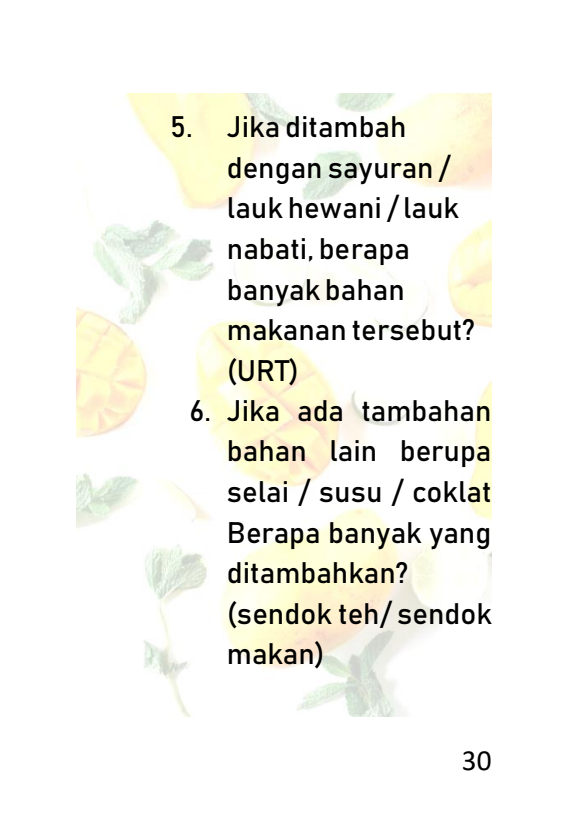
8. Pada saat makan, menggunakan sendok apa? (sendok teh/ sendok makan)
9. Makanan yang dikonsumsi habis atau tidak?



- 
- **Apabila responden menyebutkan makan roti, maka ada beberapa pertanyaan yang harus ditanyakan, antara lain :**
- 1. Makan apa?(roti)**
 - 2. Roti jenis apa?
(roti putih/ roti tawar/ roti gandum atau roti coklat/ roti isi)**
 - 3. Diolah dengan cara bagaimana?
(dikonsumsi biasa / bakar / panggang)**

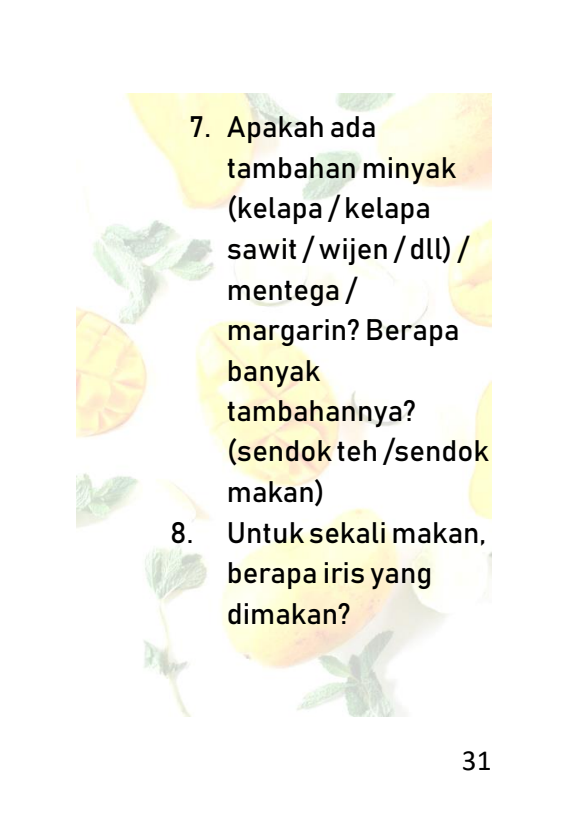
4. Apakah ada campuran bahan makanan lain? (selai/keju/sayuran/dll)





5. Jika ditambah dengan sayuran / lauk hewani / lauk nabati, berapa banyak bahan makanan tersebut? (URT)

6. Jika ada tambahan bahan lain berupa selai / susu / coklat Berapa banyak yang ditambahkan? (sendok teh/ sendok makan)

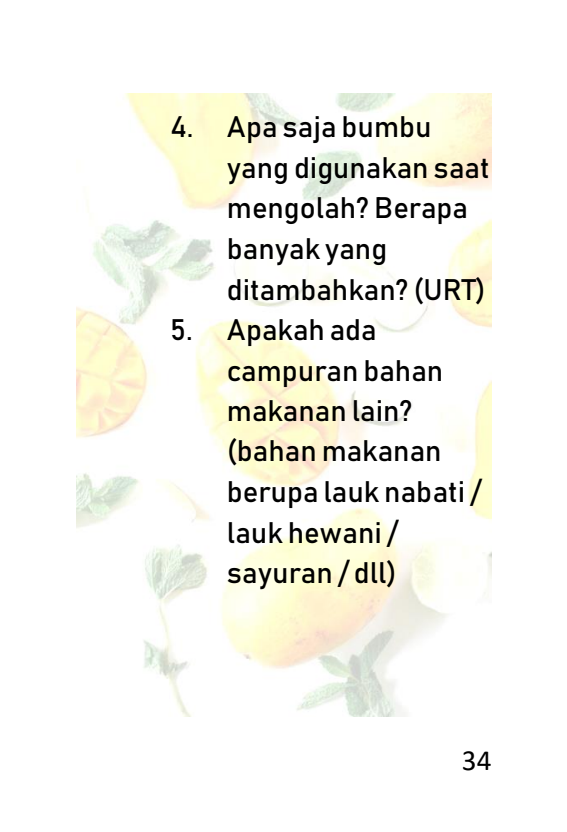
- 
7. Apakah ada tambahan minyak (kelapa / kelapa sawit / wijen / dll) / mentega / margarin? Berapa banyak tambahannya? (sendok teh /sendok makan)
8. Untuk sekali makan, berapa iris yang dimakan?

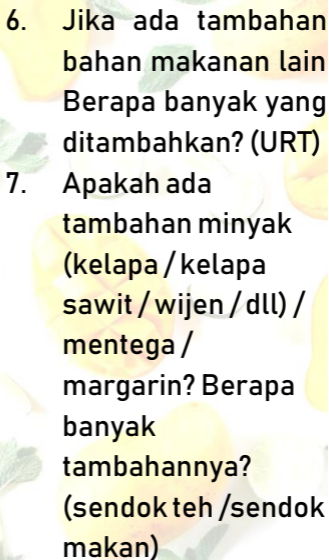
**9. Jika tidak habis,
Berapa banyak sisa
rotinya dan Berapa
banyak sisa bahan
makanan
tambahannya?**

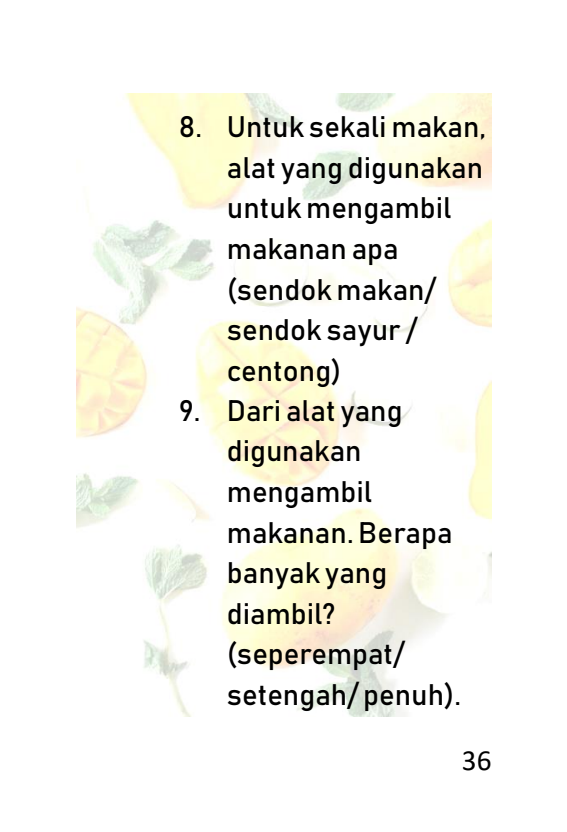


- **Apabila responden menyebutkan makan mie, Maka ada beberapa pertanyaan yang harus ditanyakan, antara lain :**
1. **Makan apa? (mie)**
 2. **Mie jenis apa? (mie kering / mie basah, mie kuning/bihun)**
 3. **Diolah seperti apa? (goreng/rebus)**



- 
4. Apa saja bumbu yang digunakan saat mengolah? Berapa banyak yang ditambahkan? (URT)
 5. Apakah ada campuran bahan makanan lain? (bahan makanan berupa lauk nabati / lauk hewani / sayuran / dll)

- 
6. Jika ada tambahan bahan makanan lain Berapa banyak yang ditambahkan? (URT)
7. Apakah ada tambahan minyak (kelapa / kelapa sawit / wijen / dll) / mentega / margarin? Berapa banyak tambahannya? (sendok teh /sendok makan)

- 
8. Untuk sekali makan, alat yang digunakan untuk mengambil makanan apa (sendok makan/ sendok sayur / centong)
 9. Dari alat yang digunakan mengambil makanan. Berapa banyak yang diambil? (seperempat/ setengah/ penuh).

10. Makanan
dikonsumsi habis
atau tidak?. Jika
tidak habis, Berapa
banyak sisa mie dan
bahan makanan
tambahan lainnya?

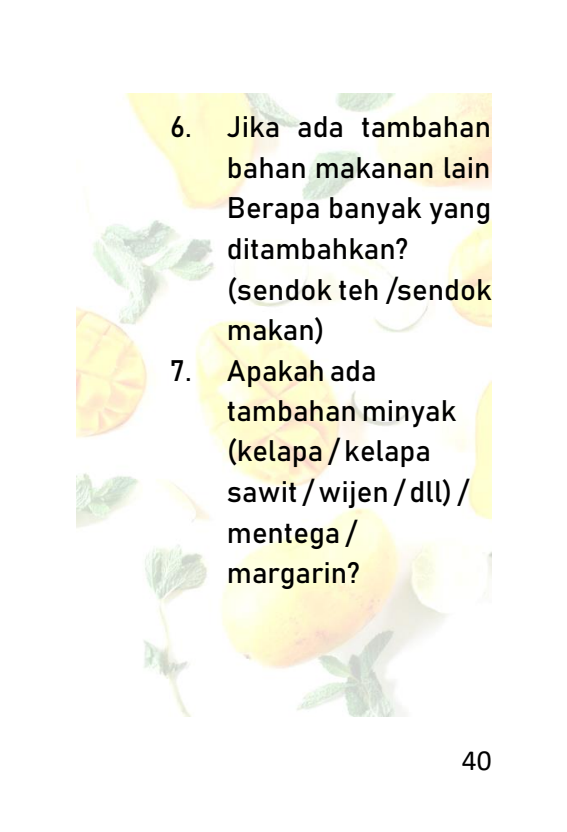


➤ **Apabila responden menyebutkan makan umbi-umbian, maka ada beberapa pertanyaan yang harus ditanyakan, antara lain :**

1. **Makan apa? (umbi)**
2. **Umbi jenis apa? (ubi ungu, ubi jalar, kentang, singkong, dll)**
3. **Diolah menjadi makanan apa? (gethuk / sawut / klepon / cenil / dll)**

4. Diolah dengan cara bagaimana?
(goreng / rebus / kukus)
5. Apakah ada tambahan bahan lain (kelapa parut / gula merah / gula pasir / tepung (terigu / panir / jagung / dll))?



- 
6. Jika ada tambahan bahan makanan lain
Berapa banyak yang ditambahkan?
(sendok teh /sendok makan)
7. Apakah ada tambahan minyak
(kelapa / kelapa sawit / wijen / dll) / mentega / margarin?

8. Berapa banyak tambahannya?
(sendok teh /sendok makan)
9. Makanan dikonsumsi berapa banyak? (potong (berapa panjang lebar dan tebalnya?) / biji)
10. Berapa banyak yang dikonsumsi?



B. Lauk Hewani

➤ **Apabila responden menyebutkan makan lauk hewani, maka ada beberapa pertanyaan yang harus ditanyakan, antara lain :**

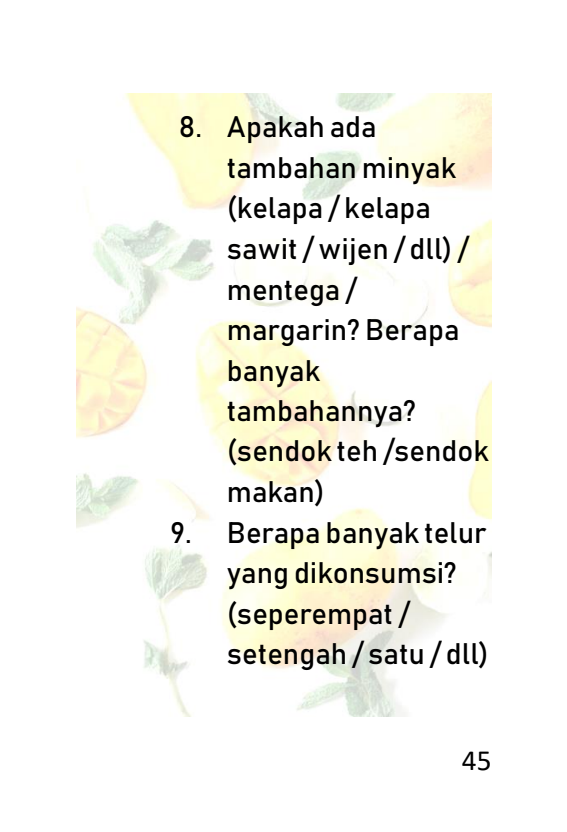
1. **Makan lauk hewani apa? (misal : telur)**
2. **Jika telur, telur apa? (ayam/ bebek/ puyuh/ ikan)**

3. Jika telur ayam,
ayam jenis apa?
(ayam
negeri/kampung)
4. Masakannya diolah
dengan cara
bagaimana? (goreng
/ rebus / dll)
5. Jika digoreng,
digoreng dengan
cara bagaimana?
(dadar/ceplok)



6. Jika di dadar apakah ada campuran bahan tambahan lainnya? (sayuran / lauk hewani yang lain / bumbu (kecap / mayonaise) / tepung (terigu / jagung / dll))
7. Berapa banyak yang ditambahkan? (URT)



- 
8. Apakah ada tambahan minyak (kelapa / kelapa sawit / wijen / dll) / mentega / margarin? Berapa banyak tambahannya? (sendok teh /sendok makan)
9. Berapa banyak telur yang dikonsumsi? (seperempat / setengah / satu / dll)

C. Lauk Nabati

➤ **Apabila responden menyebutkan makan lauk nabati, maka ada beberapa pertanyaan yang harus ditanyakan, antara lain:**

- 1. Lauk nabati apa?
(Misal : tempe)**
- 2. Jenis tempe apa?
(kacang / kedelai)**

3. Diolah dengan cara apa?

(goreng / kukus / tumis)

4. Jika digoreng apakah ada tambahan tepung? Tepung apa yang digunakan? (tepung terigu/tepung bumbu / tepung panir/ dll).



Berapa banyak yang ditambahkan?

(sendok teh /sendok makan)

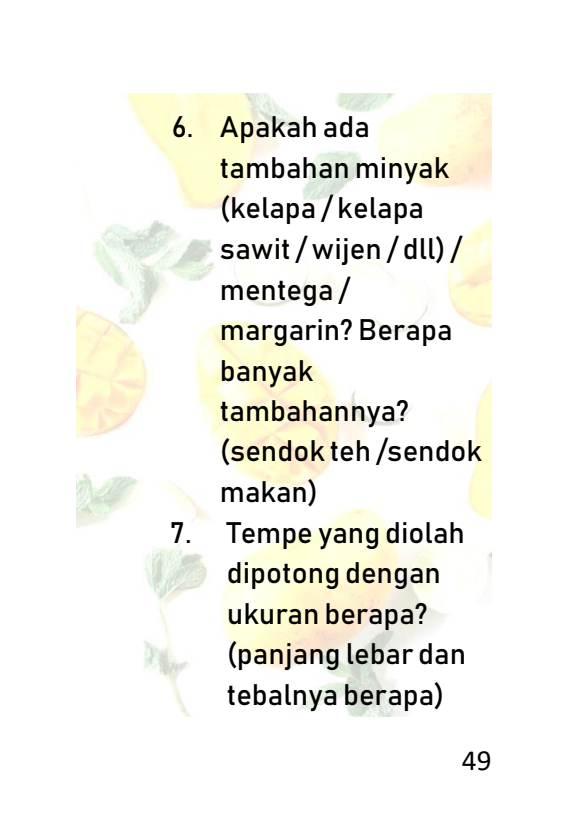
5. Jika di tumis apakah ada campuran bahan lainnya?

(kecap / saus / gula / dll)

Berapa banyak yang ditambahkan?

(sendok teh /sendok makan)





6. Apakah ada tambahan minyak (kelapa / kelapa sawit / wijen / dll) / mentega / margarin? Berapa banyak tambahannya? (sendok teh /sendok makan)

7. Tempe yang diolah dipotong dengan ukuran berapa? (panjang lebar dan tebalnya berapa)


8. Berapa potong yang dikonsumsi?



D. Masakan Sayur

➤ **Apabila responden menyebutkan makan sayur, maka ada beberapa pertanyaan yang harus ditanyakan, antara lain :**

- 1. Masak sayur apa?**
- 2. Bahan yang digunakan apa saja? Berapa banyak yang digunakan? (URT)**

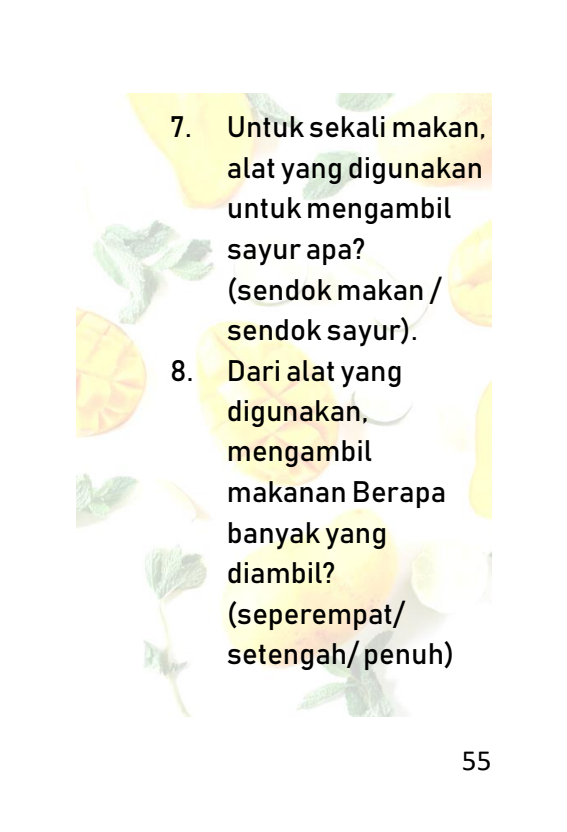
- 
3. Masakannya diolah dengan cara bagaimana (tumis / santan / bening)
4. Jika ditumis bumbu apa saja yang ditambahkan? (kecap / gula / dll)
Berapa banyak yang ditambahkan? (sendok teh /sendok makan / dll)

5. Apakah ada tambahan minyak (kelapa / kelapa sawit / wijen / dll) / mentega / margarin? Berapa banyak tambahannya? (sendok teh /sendok makan)



6. Jika dimasak menggunakan santan, jenis santan apa yang digunakan? (kental / cair) dan Berapa banyak santan yang digunakan? (gelas / sendok / dll)



- 
7. Untuk sekali makan, alat yang digunakan untuk mengambil sayur apa?
(sendok makan / sendok sayur).
8. Dari alat yang digunakan, mengambil makanan Berapa banyak yang diambil?
(seperempat/ setengah/ penuh)

9. Saat makan menggunakan sendok seperti apa? (sendok teh /sendok makan)
10. Makanan yang dikonsumsi habis atau tidak?



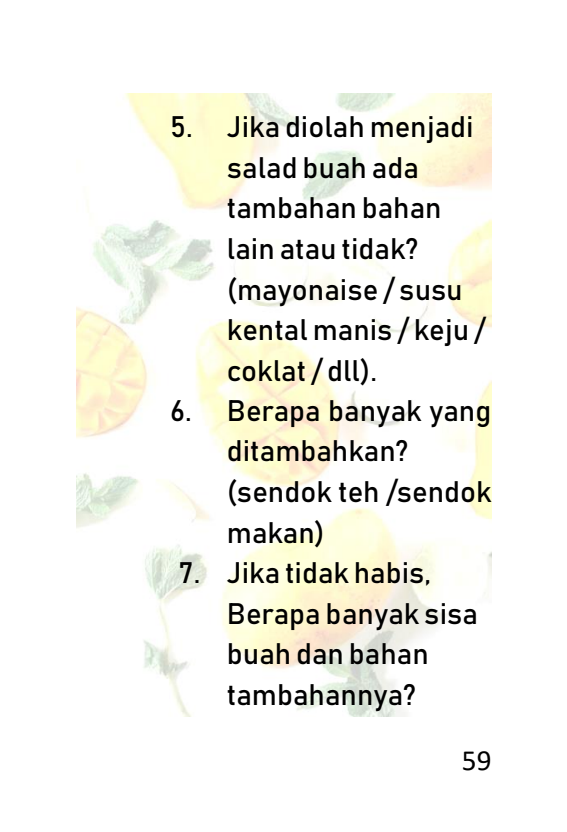
E. Buah-Buahan

➤ **Apabila responden menyebutkan makan buah, maka ada beberapa pertanyaan yang harus disampaikan, antara lain :**

- 1. Makan buah apa?
(Misal : Pisang)**
- 2. Jenis pisang apa?
(ambon, raja, kepok, dsb)**

3. **Dikonsumsi langsung atau diolah terlebih dahulu? (jus/ salad/ rebus/ kukus)**
4. **Jika dijus ada tambahan bahan makanan lain atau tidak? (buah lain /sayur)?**



- 
5. Jika diolah menjadi salad buah ada tambahan bahan lain atau tidak?
(mayonaise / susu kental manis / keju / coklat / dll).
 6. Berapa banyak yang ditambahkan?
(sendok teh /sendok makan)
 7. Jika tidak habis, Berapa banyak sisa buah dan bahan tambahannya?

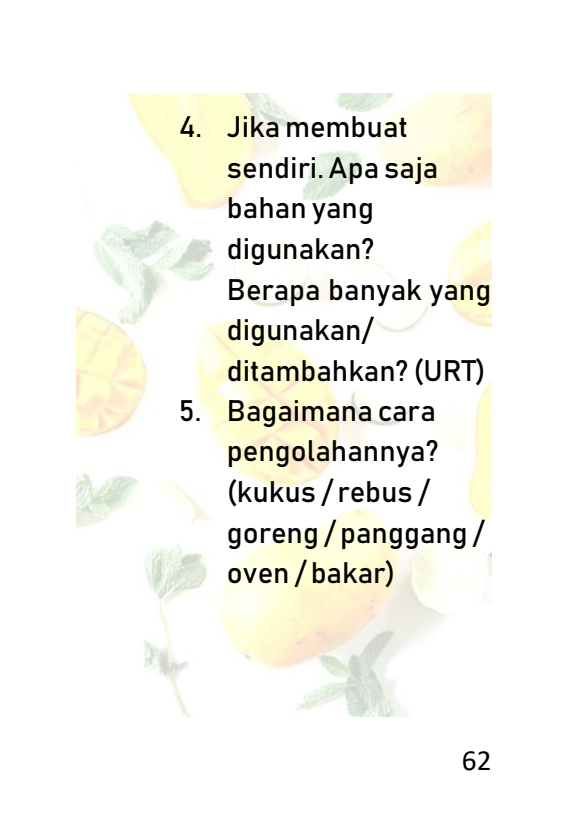
F. Snack/Camilan

- **Apabila responden menyebutkan makan snack/camilan, maka ada beberapa pertanyaan yang harus ditanyakan, antara lain :**

1. **Jenis snack / camilan apa yang dikonsumsi? (kue basah/ jajan kemasan)**

2. Misal responden menyebutkan kue basah, kue basah apa yang dikonsumsi?
3. Snack yang dikonsumsi hasil buatan sendiri atau membeli?



- 
4. Jika membuat sendiri. Apa saja bahan yang digunakan? Berapa banyak yang digunakan/ ditambahkan? (URT)
5. Bagaimana cara pengolahannya? (kukus / rebus / goreng / panggang / oven / bakar)

6. Apakah ada tambahan bahan lainnya?
(gula merah, santan, kelapa parut, keju, coklat, dsb) Berapa banyak yang digunakan/
ditambahkan?(URT)



7. Kue yang dibuat dipotong dengan ukuran berapa? (panjang lebar dan tebalnya berapa)
8. Berapa banyak yang dimakan?



9. Jika membeli. Apa jenis snack yang dibeli untuk dikonsumsi? (cilok / snack kemasan/ tempura / dll)
10. Berapa ukuran snack yang dikonsumsi?
11. Berapa banyak yang dikonsumsi?



G. Minuman

- **Apabila responden menyebutkan minum minuman berasa, maka ada beberapa pertanyaan yang harus ditanyakan, antara lain :**

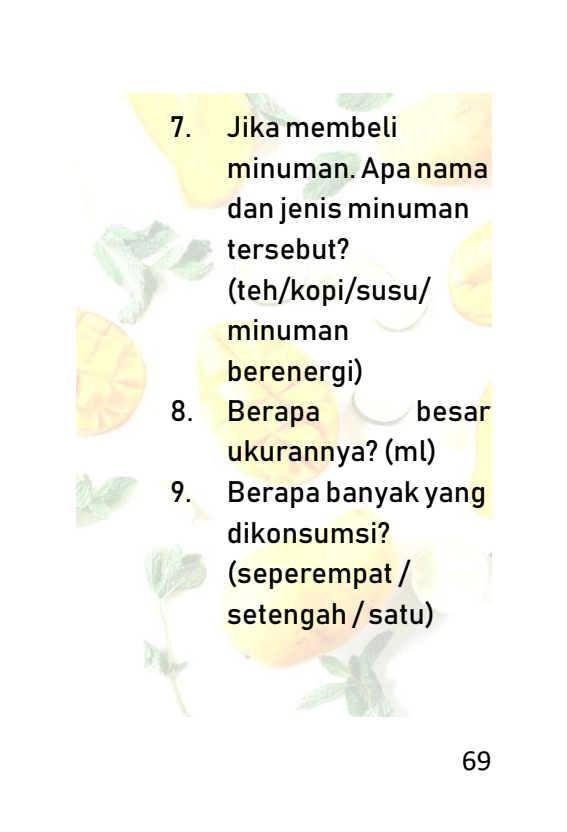
1. **Minum apa?
(teh/ kopi/ sirup/
dsb)**
2. **Menggunakan alat
minum apa?
(gelas / cangkir)**

3. Ada tambahan gula atau tidak?
4. Gula apa? (gula pasir/gula batu). Berapa banyak yang digunakan/ ditambahkan? (URT)



5. Ada tambahan pemanis jenis lain atau tidak? (susu/ madu/ sirup dsb). Berapa banyak yang digunakan? (sendok makan / sendok teh)
6. Berapa banyak yang habis diminum?



- 
- The background of the slide features a collage of fresh lemons and green mint leaves. Some lemons are whole, while others are sliced into wedges, showing their juicy interiors. The mint leaves are scattered throughout, adding a natural, healthy aesthetic to the design.
7. Jika membeli minuman. Apa nama dan jenis minuman tersebut?
(teh/kopi/susu/minuman berenergi)
8. Berapa besar ukurannya? (ml)
9. Berapa banyak yang dikonsumsi?
(seperempat / setengah / satu)

H. Suplemen

- **Apabila responden menyebutkan mengonsumsi suplemen, maka ada beberapa pertanyaan yang harus ditanyakan, antara lain :**
 1. **Suplemen apa?**
 2. **Dalam bentuk apa? (tablet / kapsul / cairan / serbuk / dll)**

3. **Dikonsumsi bersama dengan apa? (air / pisang (ambon / susu / dll) / nasi / bahan makanan lainnya).
Berapa banyak yang digunakan?(URT)**
4. **Dikonsumsi berapa banyak perhari?**



FORM FOOD RECALL

Waktu Makan	Nama Masakan	Bahan Makanan			Ket.
		Jenis	URT	Banyaknya gram	
Pagi					
Snack					
Siang					
Snack					
Malam					
Snack					

DAFTAR PUSTAKA

- Gibson, Rosalind S.2005, *Principles of Nutritional Assessment*, 2nd.ed., Oxford University Press, New York.
<https://books.google.co.id/books?id=IBlu7UKI3aQC&printsec=frontcover&dq=gibson&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwiA4ovX8dvXAhUV148KHeQjAlwQ6AEIOTAC#v=onepage&q=gibson&f=false>, Diakses tanggal 26 November 2017.
- Kusharto C.M., Supariasa I.D.N. 2014. *Survei Konsumsi Gizi*. Cetakan I. Graha Ilmu, Yogyakarta.

Sisiliay, F. 2015. *Dietary Assessment Of Individual Level (24 Hours Food recall)*.

https://www.academia.edu/20206133/DIETARY_ASSESSMENT_OF_INDIVIDUAL_LEVEL_24_HOURS_FOOD_RECALL, Diakses tanggal 26 November 2017.

Supariasa I.D.N. , Bachyar B. , Ibnu Fajar. 2016. *Penilaian Status Gizi. Edisi 2. EGC, Jakarta.*

Supariasa I.D.N. ,Bachyar B. , Ibnu Fajar. 2002. *Penilaian Status Gizi. EGC, Jakarta.*