

**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 Yofi Cahyanti, mahasiswi Poltekkes Kemenkes Malang Program Studi DIII Gizi dengan judul **“Pengaruh Penggunaan Buku Saku Terhadap Hasil Recall (Asupan Energi Dan Lemak) 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

Yofi Cahyanti  
NIM 1503000034

(.....)

**Lampiran 2. Identitas Ibu Balita**

**A. IDENTITAS IBU BALITA**

<b>I. Karakteristik Ibu Menyusui</b>	
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. Pekerjaan	: .....
8. Pendapatan Keluarga (Rata-rata pendapatan utama dan sampingan perbulan)	: a. Suami : ..... b. Istri : ..... c. Lain-lain : ..... : :

### Lampiran 3. Rekap Data Asupan Energi

No	Manual					Buku				
	M1	M2	Energi	AKG	TK	B 1	B 2	Energi	AKG	TK
1	570,9	844,4	707,65	1125	62,9	578,0	851,0	714,5	1125	63,5
2	675,8	436,2	556	1125	49,4	701,7	470,2	585,95	1125	52,1
3	737,1	870,9	804	1125	71,5	763,0	925,3	844,15	1125	75,0
4	945,4	770,8	858,1	1125	76,3	1054,9	829,7	942,3	1125	83,8
5	720,6	1158,6	939,6	1125	83,5	746,5	1158,6	952,55	1125	84,7
6	587,5	678,2	632,85	1125	56,3	615,2	686,2	650,7	1125	57,8
7	593,9	445,0	519,45	1125	46,2	599,6	470,9	535,25	1125	47,6
8	465,5	534,7	500,1	1125	44,5	491,4	560,6	526	1125	46,8
9	252,0	362,2	307,1	1125	27,3	281,8	267,9	274,85	1125	24,4
10	858,2	692,3	775,25	1125	68,9	863,9	694,0	778,95	1125	69,2
11	1245,0	1245,0	1245	1125	110,7	1254,8	1254,8	1254,8	1125	111,5
12	1069,7	1514,8	1292,25	1125	114,9	1090,9	1516,4	1303,65	1125	115,9
13	1320,1	1262,0	1291,05	1125	114,8	1341,3	1293,0	1317,15	1125	117,1
14	1509,1	1635,6	1572,35	1125	139,8	1544,6	1644,9	1594,75	1125	141,8
15	1382,1	1690,9	1536,5	1125	136,6	1402,8	1693,9	1548,35	1125	137,6
16	1095,3	1687,0	1391,15	1125	123,7	1110,8	1690,0	1400,4	1125	124,5
17	904,5	939,4	921,95	1125	82,0	920,5	949,7	935,1	1125	83,1
18	987,1	1005,7	996,4	1125	88,6	1030,2	1031,6	1030,9	1125	91,6
19	1095,3	1087,2	1091,25	1125	97,0	1110,8	1153,1	1131,95	1125	100,6
20	753,6	809,9	781,75	1125	69,5	805,3	903,1	854,2	1125	75,9
21	676,1	446,3	561,2	1125	49,9	727,8	498,0	612,9	1125	54,5
22	1087,2	845,5	966,35	1125	85,9	1153,1	914,5	1033,8	1125	91,9
23	948,7	1087,2	1017,95	1125	90,5	952,3	1153,1	1052,7	1125	93,6
24	1301,0	1005,7	1153,35	1125	102,5	1369,9	1031,6	1200,75	1125	106,7
25	1118,0	1158,6	1138,3	1125	101,2	1144,9	1158,6	1151,75	1125	102,4
26	1096,0	1107,1	1101,55	1125	97,9	1098,4	1110,3	1104,35	1125	98,2
27	1158,6	988,9	1073,75	1125	95,4	1158,6	1001,2	1079,9	1125	96,0
28	1687,0	720,6	1203,8	1125	107,0	1690,0	746,5	1218,25	1125	108,3
29	939,4	587,5	763,45	1125	67,9	949,7	615,2	782,45	1125	69,6
30	389,2	948,7	668,95	1125	59,5	399,0	952,3	675,65	1125	60,1
31	1158,6	1262,0	1210,3	1125	107,6	1158,6	1293,0	1225,8	1125	109,0
32	847	1158,6	1002,8	1125	89,1	851	1158,6	1004,8	1125	89,3
33	978,0	1300,1	1139,05	1125	101,2	988,0	1341,0	1164,5	1125	103,5
34	816,7	586,8	701,75	1600	43,9	904,9	600,5	752,7	1600	47,0
35	720,6	947,0	833,8	1600	52,1	746,5	1219,0	982,75	1600	61,4
36	1119,0	1216,1	1167,55	1600	73,0	1144,9	1242,0	1193,45	1600	74,6
37	783,1	558,0	670,55	1600	41,9	889,1	603,2	746,15	1600	46,6
38	552,3	88,5	320,4	1600	20,0	552,3	958,5	755,4	1600	47,2
39	1245,0	1158,6	1201,8	1600	75,1	1254,8	1158,6	1206,7	1600	75,4
40	695,1	890,2	792,65	1600	49,5	699,0	916,1	807,55	1600	50,5
41	699,0	914,7	806,85	1600	50,4	708,0	940,6	824,3	1600	51,5
42	650,4	650,4	650,4	1600	40,7	676,3	650,4	663,35	1600	41,5
43	1089,6	1089,6	1089,6	1600	68,1	1189,0	1093,5	1141,25	1600	71,3
44	1320,1	1069,7	1194,9	1600	74,7	1544,6	1090,9	1317,75	1600	82,4
45	1151,5	902,7	1027,1	1600	64,2	1275,8	1122,1	1198,95	1600	74,9
46	1248,8	1301,0	1274,9	1600	79,7	1317,0	1369,9	1343,45	1600	84,0
47	916,1	519,4	717,75	1600	44,9	960,7	566,3	763,5	1600	47,7
48	941,8	478,2	710	1600	44,4	1025,0	534,7	779,85	1600	48,7
49	1262,0	1110,2	1186,1	1600	74,1	1293,0	1113,8	1203,4	1600	75,2
50	1216,1	987,0	1101,55	1600	68,8	1242	992,2	1117,1	1600	69,8

#### Lampiran 4. Rekap Data Asupan Lemak

Manual					Buku				
M 1	M 2	Lemak	AKG	TK	B 1	B 2	Lemak	AKG	TK
23,8	39,3	31,55	44	71,7	24,5	39,7	32,1	44	73,0
40,0	22,7	31,35	44	71,3	43,0	22,8	32,9	44	74,8
35,9	23,3	29,6	44	67,3	38,9	29,3	34,1	44	77,5
40,9	22,6	31,75	44	72,2	52,9	29,3	41,1	44	93,4
38,3	25,8	32,05	44	72,8	41,3	25,8	33,55	44	76,3
7,7	5,2	6,45	44	14,7	10,7	5,2	7,95	44	18,1
15,4	11,8	13,6	44	30,9	15,6	14,8	15,2	44	34,5
16,2	9,5	12,85	44	29,2	19,2	12,5	15,85	44	36,0
11,7	6,2	8,95	44	20,3	14,9	4,9	9,9	44	22,5
13,4	22,7	18,05	44	41,0	14,6	22,7	18,65	44	42,4
26,0	26,0	26	44	59,1	26,9	26,9	26,9	44	61,1
37,2	37,0	37,1	44	84,3	38,3	37,0	37,65	44	85,6
51,9	41,6	46,75	44	106,3	52,9	41,6	47,25	44	107,4
45,9	49,7	47,8	44	108,6	49,9	42,2	46,05	44	104,7
69,2	42,1	55,65	44	126,5	70,9	42,1	56,5	44	128,4
31,7	42,0	36,85	44	83,8	33,5	42,0	37,75	44	85,8
27,0	26,8	26,9	44	61,1	27,4	28,0	27,7	44	63,0
28,3	33,7	31	44	70,5	33,3	36,7	35	44	79,5
52,8	45,0	48,9	44	111,1	57,8	50,1	53,95	44	122,6
21,8	15,3	18,55	44	42,2	27,8	24,9	26,35	44	59,9
33,7	14,9	24,3	44	55,2	39,7	20,9	30,3	44	68,9
45,0	39,9	42,45	44	96,5	50,1	47,9	49	44	111,4
37,8	45,0	41,4	44	94,1	38,8	50,1	44,45	44	101,0
47,3	33,7	40,5	44	92,0	55,3	36,7	46	44	104,5
38,3	39,3	38,8	44	88,2	41,3	40,0	40,65	44	92,4
35,0	38,0	36,5	44	83,0	38,0	38,0	38	44	86,4
25,8	39,0	32,4	44	73,6	25,8	39,0	32,4	44	73,6
42,0	38,3	40,15	44	91,3	42,0	41,3	41,65	44	94,7
26,8	7,7	17,25	44	39,2	28,0	10,7	19,35	44	44,0
6,2	37,8	22	44	50,0	4,9	38,8	21,85	44	49,7
25,8	41,6	33,7	44	76,6	25,8	41,6	33,7	44	76,6
39,3	25,8	32,55	44	74,0	39,7	25,8	32,75	44	74,4
38,3	47,3	42,8	44	97,3	41,3	55,3	48,3	44	109,8
34,8	24,2	29,5	62	47,6	40,9	25,4	33,15	62	53,5
14,6	39,2	26,9	62	43,4	17,6	41,2	29,4	62	47,4
38,3	39,7	39	62	62,9	41,3	42,7	42	62	67,7
13,6	16,8	15,2	62	24,5	20,7	19,8	20,25	62	32,7
21,5	34,4	27,95	62	45,1	21,5	40,5	31	62	50,0
26,0	25,8	25,9	62	41,8	26,9	25,8	26,35	62	42,5
17,3	16,5	16,9	62	27,3	17,5	16,8	17,15	62	27,7
15,5	32,6	24,05	62	38,8	15,6	35,6	25,6	62	41,3
27,4	27,4	27,4	62	44,2	27,4	27,4	27,4	62	44,2
33,3	33,3	33,3	62	53,7	33,5	33,5	33,5	62	54,0
15,4	37,2	26,3	62	42,4	15,6	38,3	26,95	62	43,5
32,5	17,3	24,9	62	40,2	42,5	36,6	39,55	62	63,8
52,8	47,3	50,05	62	80,7	57,8	55,3	56,55	62	91,2
46,7	17,0	31,85	62	51,4	50,1	20,3	35,2	62	56,8
43,4	21,7	32,55	62	52,5	50,5	26,8	38,65	62	62,3
41,6	38,4	40	62	64,5	41,6	38,9	40,25	62	64,9
39,7	42,2	40,95	62	66,0	42,7	42,3	42,5	62	68,5

**Lampiran 5. Hasil Uji SPSS Asupan Lemak Balita Stunting Usia 2-5 tahun**

**Paired Samples Statistics**

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Manual	30,984	50	10,9062	1,5424
	Panduan	33,6050	50	11,31487	1,60016

**Paired Samples Correlations**

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Manual & Panduan	50	,965	,000

**Paired Samples Test**

		Paired Differences				
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Pair 1	Manual - Panduan	-2,62100	2,95730	,41823	-3,46146	-1,78054

**Paired Samples Test**

		t	df	Sig. (2-tailed)
Pair 1	Manual - Panduan	-6,267	49	,000

**Lampiran 6. Hasil Uji SPSS Asupan Energi Balita Stunting Usia 2-5 tahun**

**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

**Lampiran 7. Perhitungan Presisi dan Akurasi Asupan Energi Tanpa Menggunakan Buku Saku**

Manual									
No	M 1	M 2	Energi	AKG	AKURASI %	X	X2		
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	110,666667	1245	1550025		
12	1069,7	1514,8	1292,25	1125	114,866667	1292,25	1669910		
13	1320,1	1262,0	1291,05	1125	114,76	1291,05	1666810		
14	1509,1	1635,6	1572,35	1125	139,764444	1572,35	2472285		
15	1382,1	1690,9	1536,5	1125	136,577778	1536,5	2360832		
16	1095,3	1687,0	1391,15	1125	123,657778	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

**Lampiran 8. Perhitungan Presisi dan Akurasi Asupan Energi Menggunakan Buku Saku**

BUKU SAKU										
No	B 1	B 2	Energi	AKG	AKURASI%	X	X2			
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	111,53777778	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



**Lampiran 9. Perhitungan Presisi dan Akurasi Asupan Lemak Tanpa Menggunakan Buku Saku**

MANUAL										
No	M 1	M 2	Lemak	AKG	AKURASI %	X	X2			
1	23,8	39,3	31,55	44	71,7045455	31,55	995,4025			
2	40,0	22,7	31,35	44	71,25	31,35	982,8225			
3	35,9	23,3	29,6	44	67,2727273	29,6	876,16			
4	40,9	22,6	31,75	44	72,1590909	31,75	1008,063			
5	38,3	25,8	32,05	44	72,8409091	32,05	1027,203			
6	7,7	5,2	6,45	44	14,6590909	6,45	41,6025			
7	15,4	11,8	13,6	44	30,9090909	13,6	184,96			
8	16,2	9,5	12,85	44	29,2045455	12,85	165,1225			
9	11,7	6,2	8,95	44	20,3409091	8,95	80,1025			
10	13,4	22,7	18,05	44	41,0227273	18,05	325,8025			
11	26,0	26,0	26	44	59,0909091	26	676			
12	37,2	37,0	37,1	44	84,3181818	37,1	1376,41			
13	51,9	41,6	46,75	44	106,25	46,75	2185,563			
14	45,9	49,7	47,8	44	108,636364	47,8	2284,84			
15	69,2	42,1	55,65	44	126,477273	55,65	3096,923			
16	31,7	42,0	36,85	44	83,75	36,85	1357,923			
17	27,0	26,8	26,9	44	61,1363636	26,9	723,61			
18	28,3	33,7	31	44	70,4545455	31	961			
19	52,8	45,0	48,9	44	111,136364	48,9	2391,21			
20	21,8	15,3	18,55	44	42,1590909	18,55	344,1025			
21	33,7	14,9	24,3	44	55,2272727	24,3	590,49			
22	45,0	39,9	42,45	44	96,4772727	42,45	1802,003			
23	37,8	45,0	41,4	44	94,0909091	41,4	1713,96			
24	47,3	33,7	40,5	44	92,0454545	40,5	1640,25			
25	38,3	39,3	38,8	44	88,1818182	38,8	1505,44			
26	35,0	38,0	36,5	44	82,9545455	36,5	1332,25			
27	25,8	39,0	32,4	44	73,6363636	32,4	1049,76			
28	42,0	38,3	40,15	44	91,25	40,15	1612,023			
29	26,8	7,7	17,25	44	39,2045455	17,25	297,5625			
30	6,2	37,8	22	44	50	22	484			
31	25,8	41,6	33,7	44	76,5909091	33,7	1135,69			
32	39,3	25,8	32,55	44	73,9772727	32,55	1059,503			
33	38,3	47,3	42,8	44	97,2727273	42,8	1831,84			
34	34,8	24,2	29,5	62	47,5806452	29,5	870,25			
35	14,6	39,2	26,9	62	43,3870968	26,9	723,61			
36	38,3	39,7	39	62	62,9032258	39	1521			
37	13,6	16,8	15,2	62	24,516129	15,2	231,04			
38	21,5	34,4	27,95	62	45,0806452	27,95	781,2025			
39	26,0	25,8	25,9	62	41,7741935	25,9	670,81			
40	17,3	16,5	16,9	62	27,2580645	16,9	285,61			
41	15,5	32,6	24,05	62	38,7903226	24,05	578,4025			
42	27,4	27,4	27,4	62	44,1935484	27,4	750,76			
43	33,3	33,3	33,3	62	53,7096774	33,3	1108,89			
44	15,4	37,2	26,3	62	42,4193548	26,3	691,69			
45	32,5	17,3	24,9	62	40,1612903	24,9	620,01			
46	52,8	47,3	50,05	62	80,7258065	50,05	2505,003			
47	46,7	17,0	31,85	62	51,3709677	31,85	1014,423			
48	43,4	21,7	32,55	62	52,5	32,55	1059,503			
49	41,6	38,4	40	62	64,516129	40	1600			
50	39,7	42,2	40,95	62	66,0483871	40,95	1676,903			
			30,984		63,652346	Σ	1549,2	53828,7		
							2400021		VARIASI	118,9445
									SD	10,90617
									PRESISI%	35,19935

**Lampiran 10. Perhitungan Presisi dan Akurasi Asupan Lemak Menggunakan Buku Saku**

BUKU SAKU									
No	B 1	B 2	Lemak	AKG	AKURASI %	X	X2		
1	24,5	39,7	32,1	44	72,95454545	32,1	1030,41		
2	43,0	22,8	32,9	44	74,77272727	32,9	1082,41		
3	38,9	29,3	34,1	44	77,5	34,1	1162,81		
4	52,9	29,3	41,1	44	93,40909091	41,1	1689,21		
5	41,3	25,8	33,55	44	76,25	33,55	1125,603		
6	10,7	5,2	7,95	44	18,06818182	7,95	63,2025		
7	15,6	14,8	15,2	44	34,54545455	15,2	231,04		
8	19,2	12,5	15,85	44	36,02272727	15,85	251,2225		
9	14,9	4,9	9,9	44	22,5	9,9	98,01		
10	14,6	22,7	18,65	44	42,38636364	18,65	347,8225		
11	26,9	26,9	26,9	44	61,13636364	26,9	723,61		
12	38,3	37,0	37,65	44	85,56818182	37,65	1417,523		
13	52,9	41,6	47,25	44	107,3863636	47,25	2232,563		
14	49,9	42,2	46,05	44	104,6590909	46,05	2120,603		
15	70,9	42,1	56,5	44	128,4090909	56,5	3192,25		
16	33,5	42,0	37,75	44	85,79545455	37,75	1425,063		
17	27,4	28,0	27,7	44	62,95454545	27,7	767,29		
18	33,3	36,7	35	44	79,54545455	35	1225		
19	57,8	50,1	53,95	44	122,6136364	53,95	2910,603		
20	27,8	24,9	26,35	44	59,88636364	26,35	694,3225		
21	39,7	20,9	30,3	44	68,86363636	30,3	918,09		
22	50,1	47,9	49	44	111,3636364	49	2401		
23	38,8	50,1	44,45	44	101,0227273	44,45	1975,803		
24	55,3	36,7	46	44	104,5454545	46	2116		
25	41,3	40,0	40,65	44	92,38636364	40,65	1652,423		
26	38,0	38,0	38	44	86,36363636	38	1444		
27	25,8	39,0	32,4	44	73,63636364	32,4	1049,76		
28	42,0	41,3	41,65	44	94,65909091	41,65	1734,723		
29	28,0	10,7	19,35	44	43,97727273	19,35	374,4225		
30	4,9	38,8	21,85	44	49,65909091	21,85	477,4225		
31	25,8	41,6	33,7	44	76,59090909	33,7	1135,69		
32	39,7	25,8	32,75	44	74,43181818	32,75	1072,563		
33	41,3	55,3	48,3	44	109,7727273	48,3	2332,89		
34	40,9	25,4	33,15	62	53,46774194	33,15	1098,923		
35	17,6	41,2	29,4	62	47,41935484	29,4	864,36		
36	41,3	42,7	42	62	67,74193548	42	1764		
37	20,7	19,8	20,25	62	32,66129032	20,25	410,0625		
38	21,5	40,5	31	62	50	31	961		
39	26,9	25,8	26,35	62	42,5	26,35	694,3225		
40	17,5	16,8	17,15	62	27,66129032	17,15	294,1225		
41	15,6	35,6	25,6	62	41,29032258	25,6	655,36		
42	27,4	27,4	27,4	62	44,19354839	27,4	750,76		
43	33,5	33,5	33,5	62	54,03225806	33,5	1122,25		
44	15,6	38,3	26,95	62	43,46774194	26,95	726,3025		
45	42,5	36,6	39,55	62	63,79032258	39,55	1564,203		
46	57,8	55,3	56,55	62	91,20967742	56,55	3197,903		
47	50,1	20,3	35,2	62	56,77419355	35,2	1239,04		
48	50,5	26,8	38,65	62	62,33870968	38,65	1493,823		
49	41,6	38,9	40,25	62	64,91935484	40,25	1620,063		
50	42,7	42,3	42,5	62	68,5483871	42,5	1806,25		
			33,605		68,91304985	Σ	1680,25	62738,09	
							2823240		VARIASI 128,0264
									SD 11,31488
									PRESISI% 33,67021

## Lampiran 11. Dokumentasi



**Proses Recall Menggunakan Buku Saku**



**Proses Recall Secara Manual**



# BUKU SAKU

## PANDUAN PELAKSANAAN FOOD RECALL 24 JAM



## 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

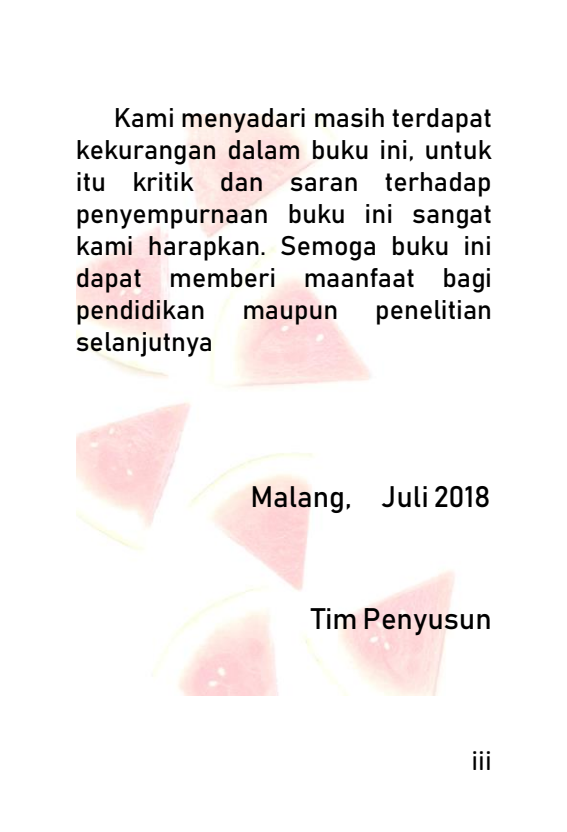
Angelista Debby M.

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



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

## 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.



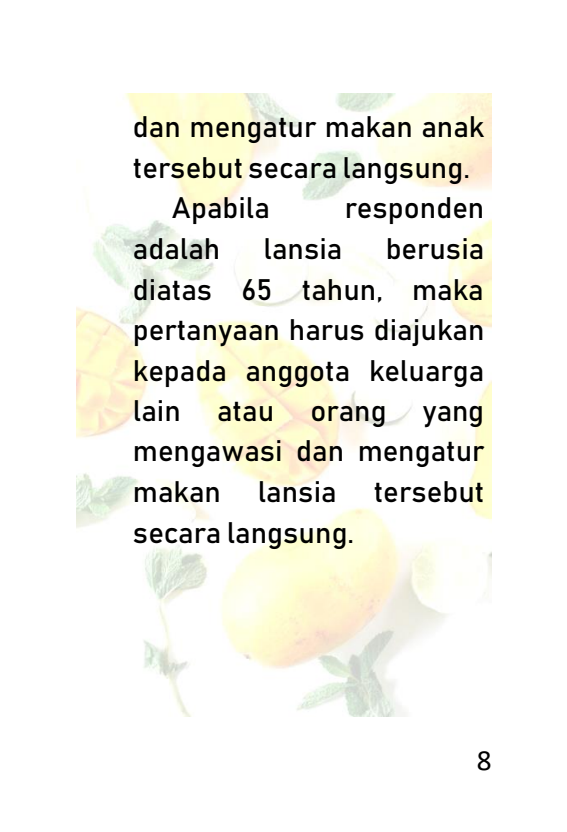
## SASARAN PELAKSANAAN FOOD RECALL 24 JAM

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

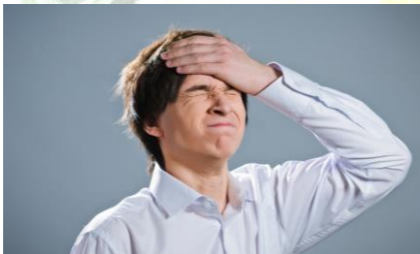


The background of the slide features a soft-focus image of several lemons and fresh mint leaves. The lemons are bright yellow with some green at the stems, and the mint leaves are a vibrant green. The overall aesthetic is clean and fresh.

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.

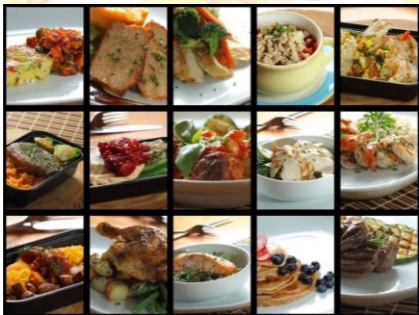


## WAKTU PELAKSANAAN FOOD RECALL 24 JAM

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.

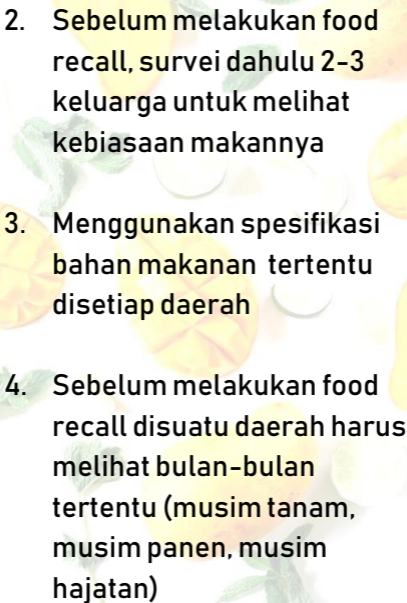
2. Untuk dapat meningkatkan mutu data, food recall 24 jam dilakukan selama beberapa kali pada hari yang berbeda (tidak berturut-turut); bergantung pada variasi menu keluarga dari hari ke hari.

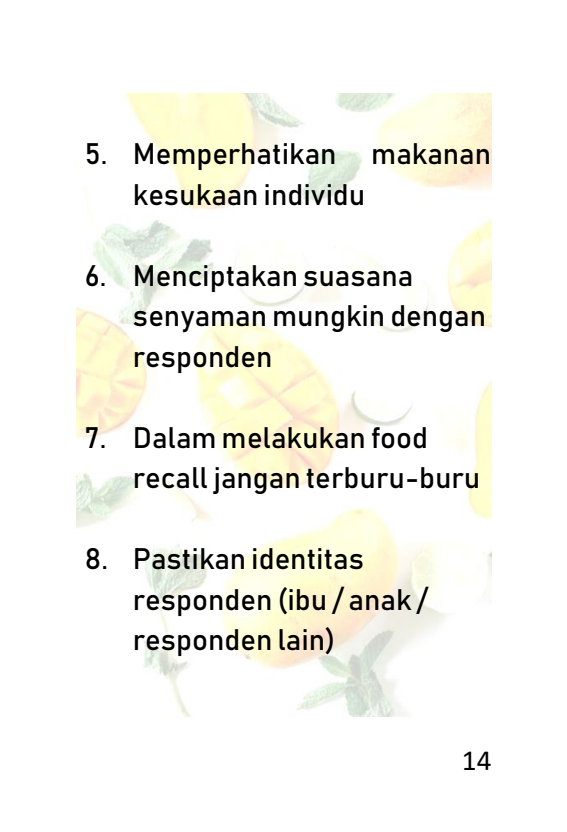


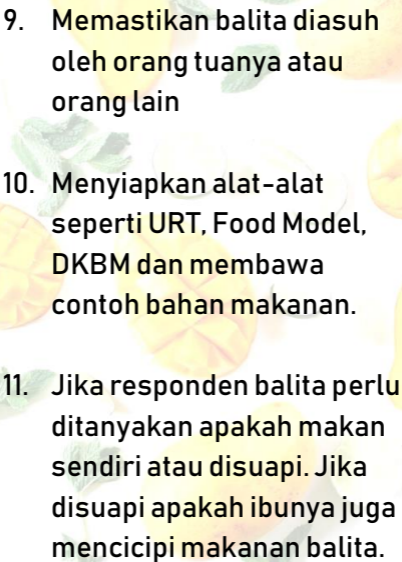
**HAL-HAL  
YANG PERLU  
DIPERHATIKAN OLEH  
PETUGAS FOOD RECALL :**

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

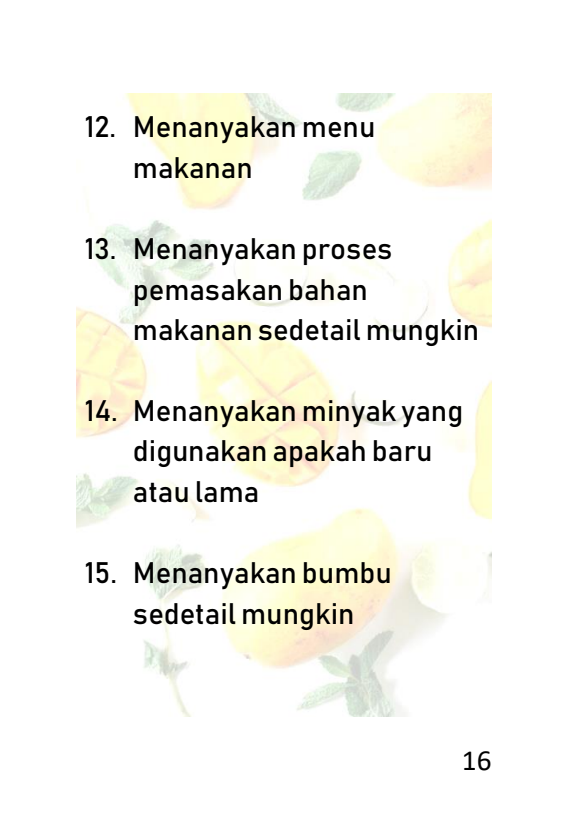
1. Mengetahui spesifikasi bahan makanan sesuai dengan daerah tersebut.

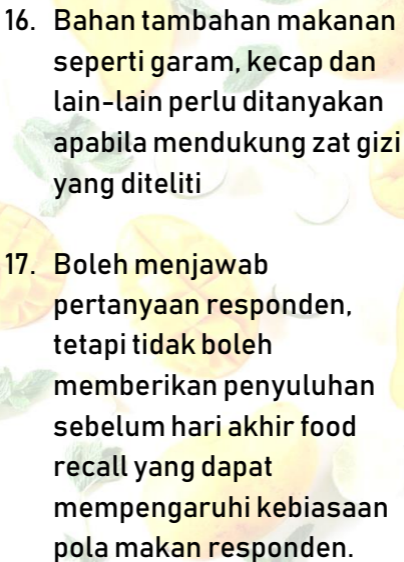
- 
2. Sebelum melakukan food recall, survei dahulu 2-3 keluarga untuk melihat kebiasaan makannya
  3. Menggunakan spesifikasi bahan makanan tertentu di setiap daerah
  4. Sebelum melakukan food recall di suatu daerah harus melihat bulan-bulan tertentu (musim tanam, musim panen, musim hajatan)

- 
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



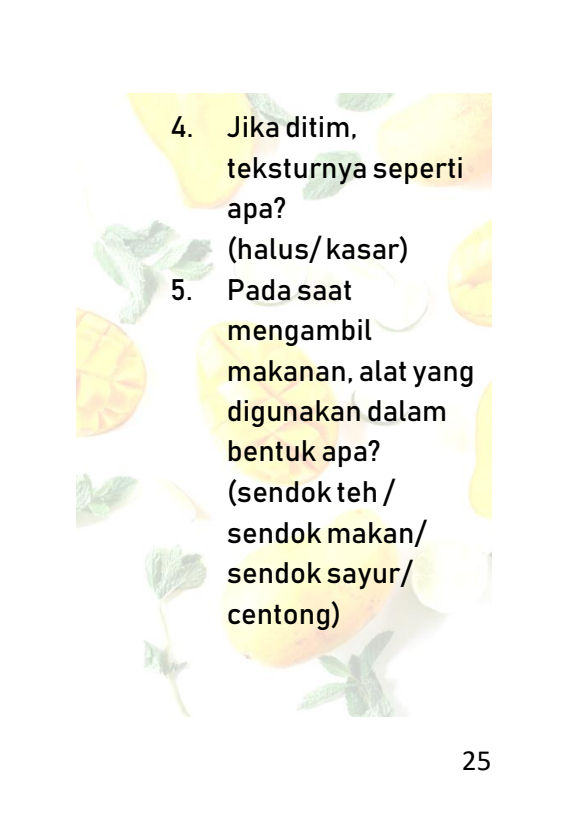
Secara khusus, pertanyaan - pertanyaan yang harus diajukan tersebut dikelompokkan dalam beberapa kategori, antara lain :



## **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)**

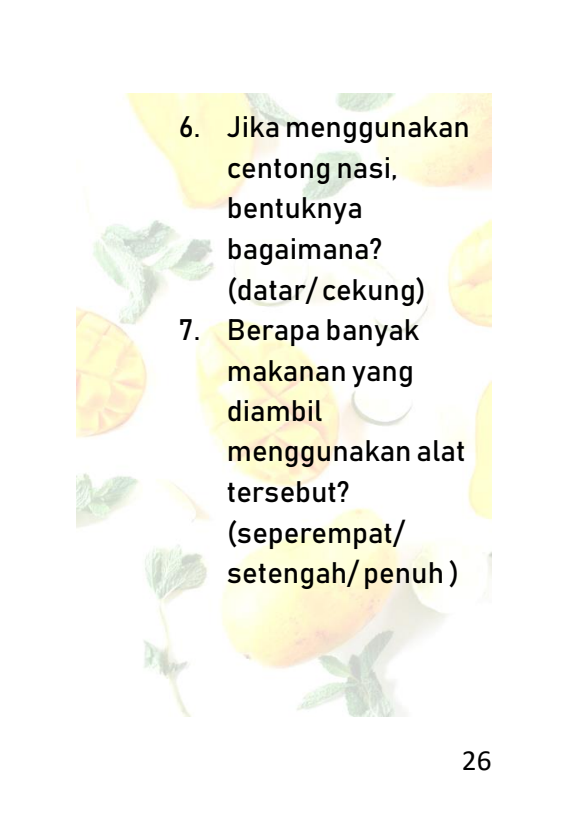


4. Jika ditim,  
teksturnya seperti  
apa?

(halus/kasar)

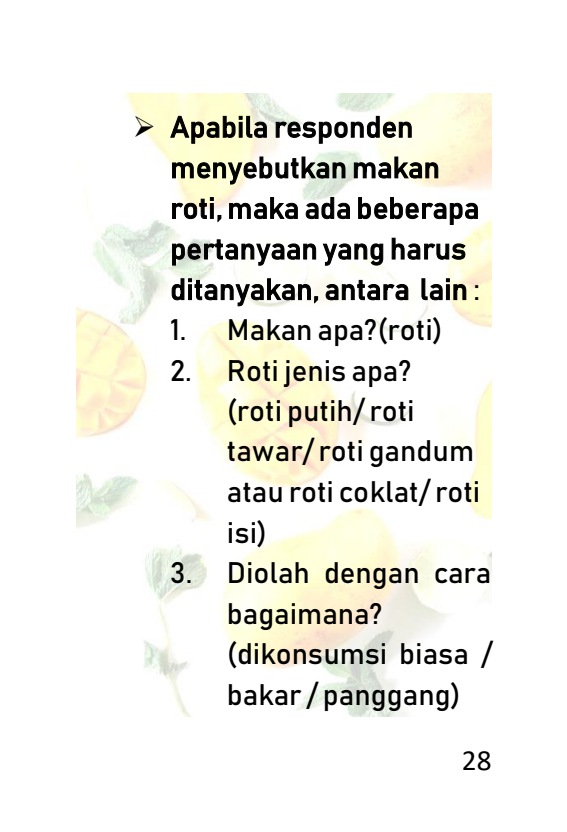
5. Pada saat  
mengambil  
makanan, alat yang  
digunakan dalam  
bentuk apa?

(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 )

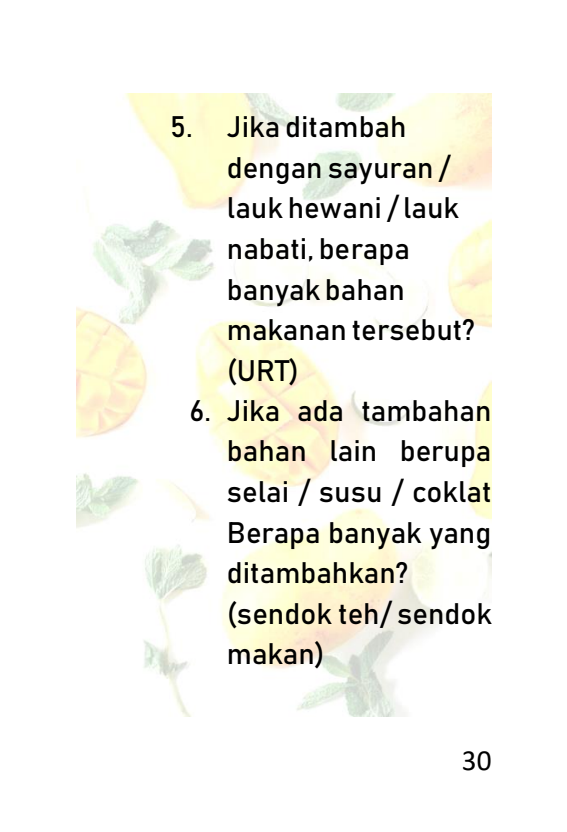
8. Pada saat makan, menggunakan sendok apa? (sendok teh/ sendok makan)
9. Makanan yang dikonsumsi habis atau tidak?



- 
- **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)**

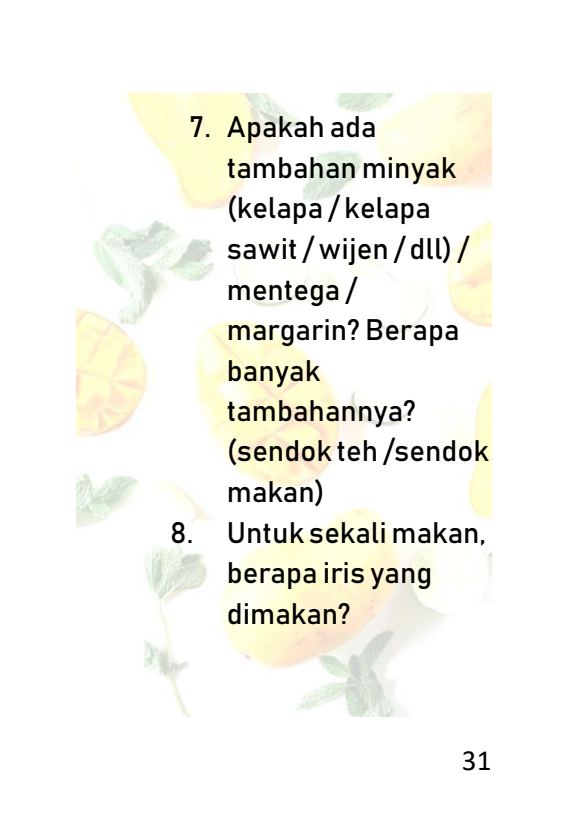
**4. Apakah ada campuran bahan makanan lain? (selai/keju/sayuran/dll)**





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?

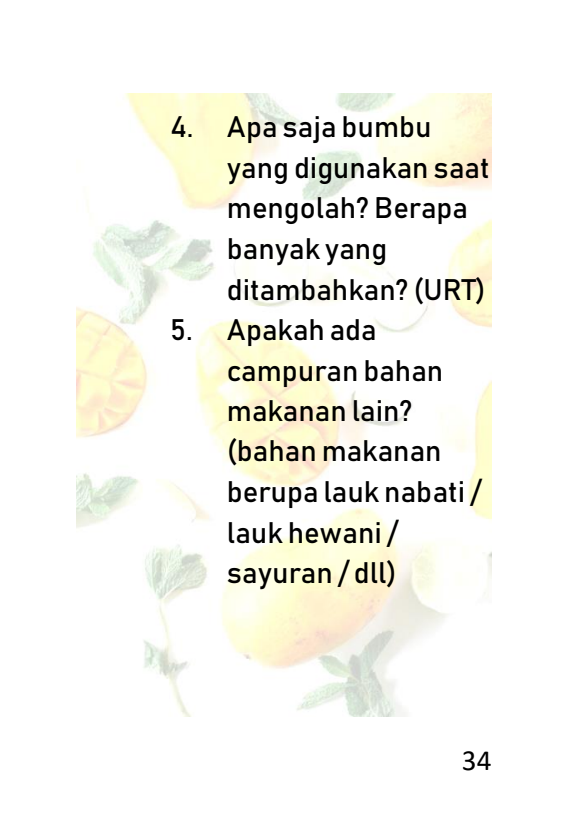


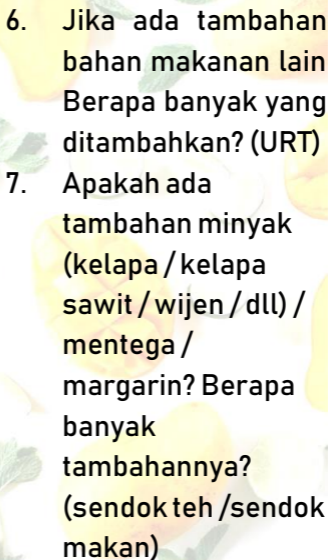
**9. Jika tidak habis,  
Berapa banyak sisa  
rotinya dan Berapa  
banyak sisa bahan  
makanan  
tambahannya?**

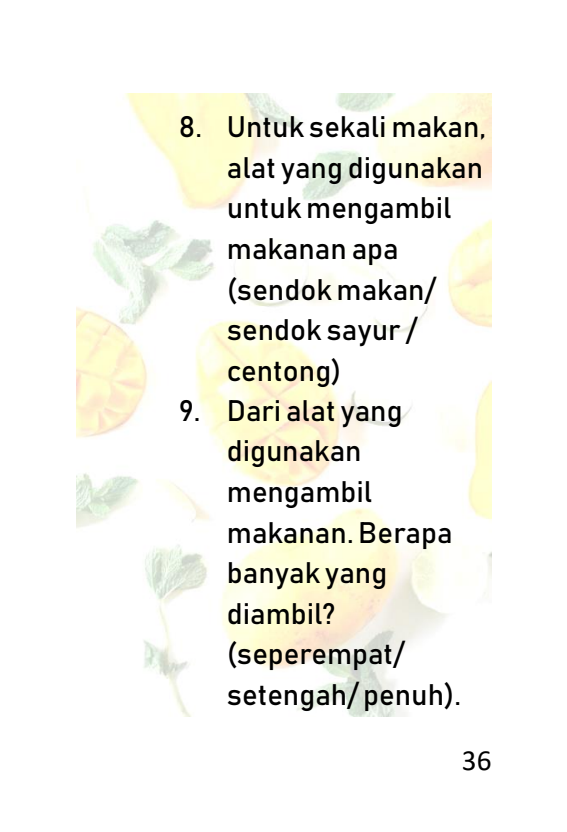


- **Apabila responden menyebutkan makan mie, Maka ada beberapa pertanyaan yang harus ditanyakan, antara lain :**
- 1. Makan apa? (mie)**
  - 2. Mie jenis apa? (mie kering / mie basah, mie kuning/bihun)**
  - 3. Diolah seperti apa? (goreng/rebus)**



- 
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?



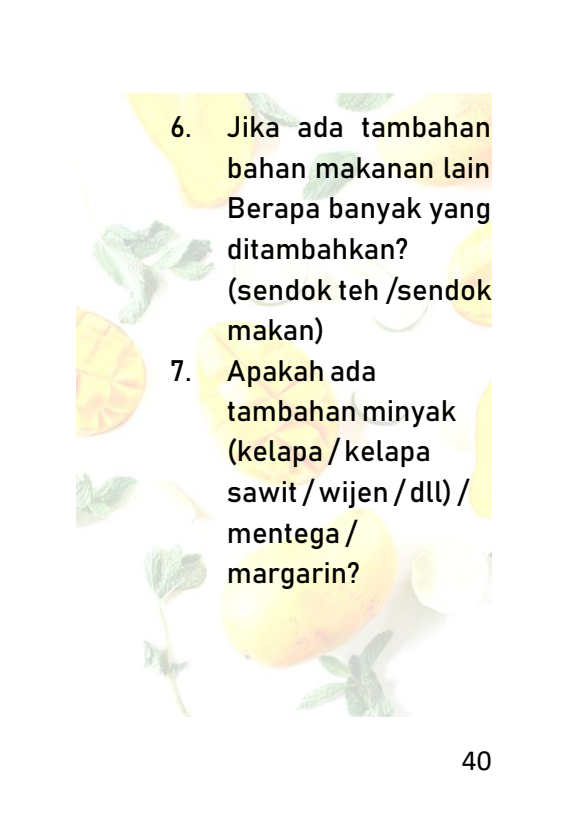
➤ **Apabila responden menyebutkan makan umbi-umbian, maka ada beberapa pertanyaan yang harus ditanyakan, antara lain :**

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 :**

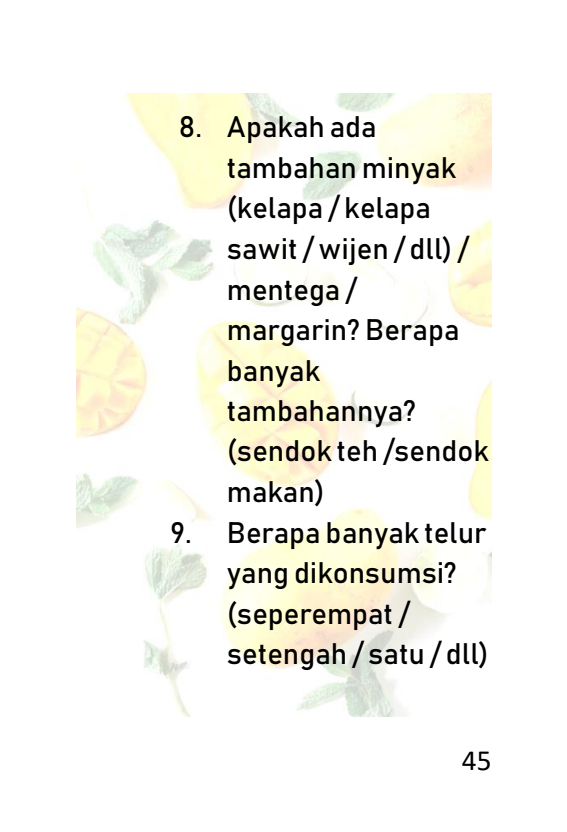
1. **Makan lauk hewani apa? (misal : telur)**
2. **Jika telur, telur apa? (ayam/ bebek/ puyuh/ ikan)**

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)**

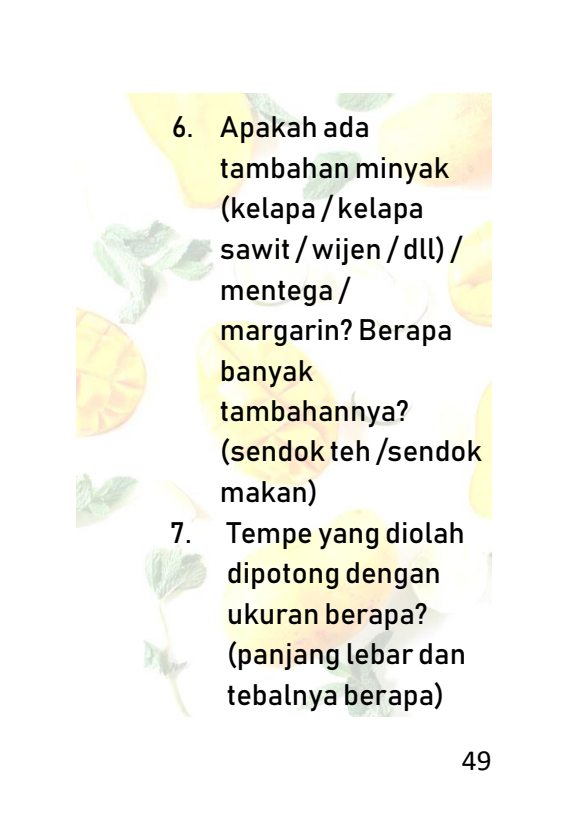
**5. Jika di tumis apakah  
ada campuran  
bahan lainnya?**

**(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)

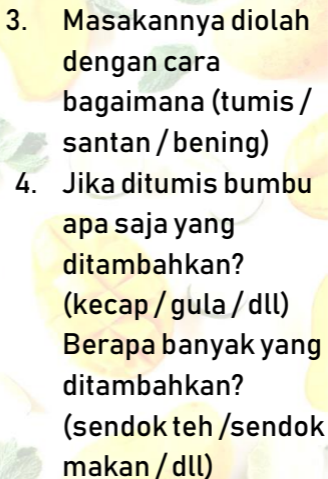
8. Berapa potong yang dikonsumsi?



## **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)**

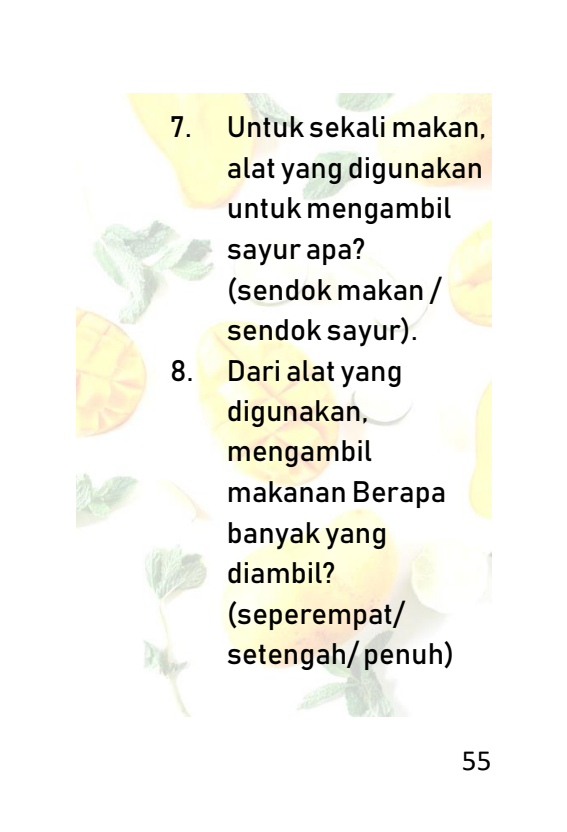
- 
3. Masakannya diolah dengan cara bagaimana (tumis / santan / bening)
4. Jika ditumis bumbu apa saja yang ditambahkan? (kecap / gula / dll)  
Berapa banyak yang ditambahkan? (sendok teh /sendok makan / dll)

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?



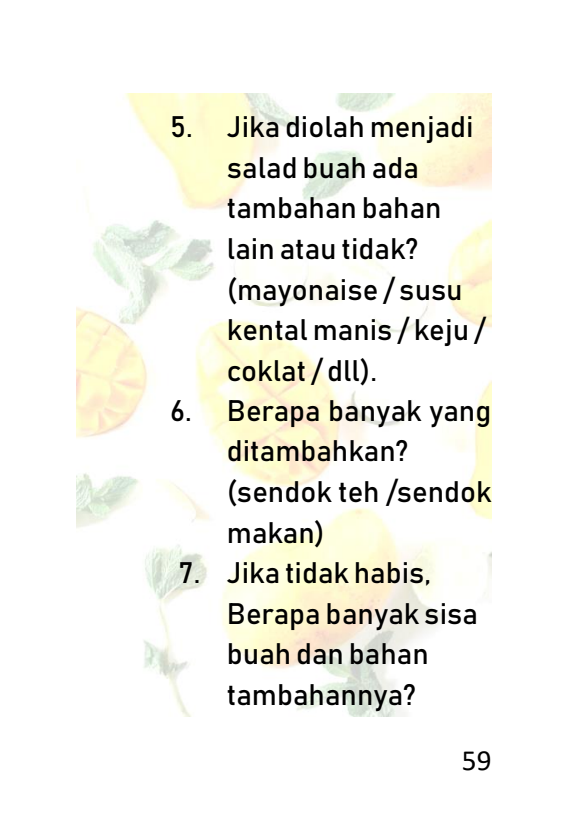
## **E. Buah-Buahan**

➤ **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?

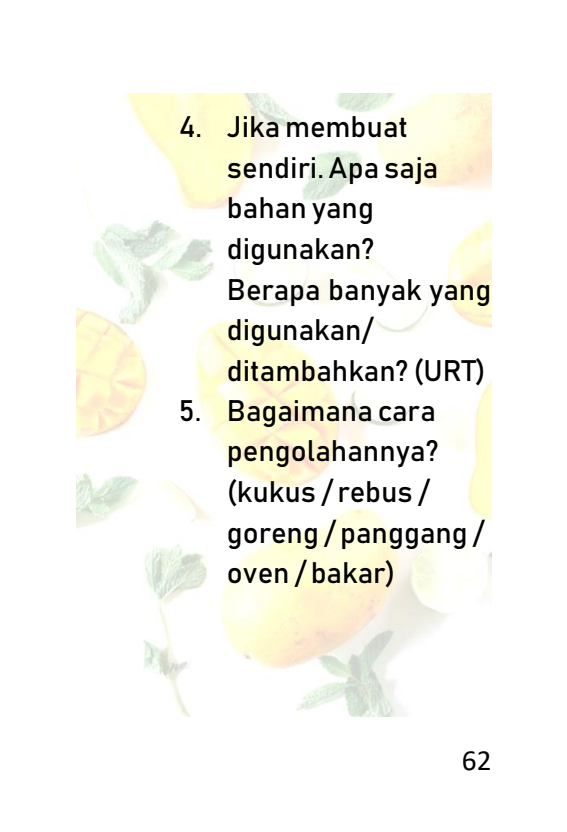
## **F. Snack/Camilan**

- **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 :**

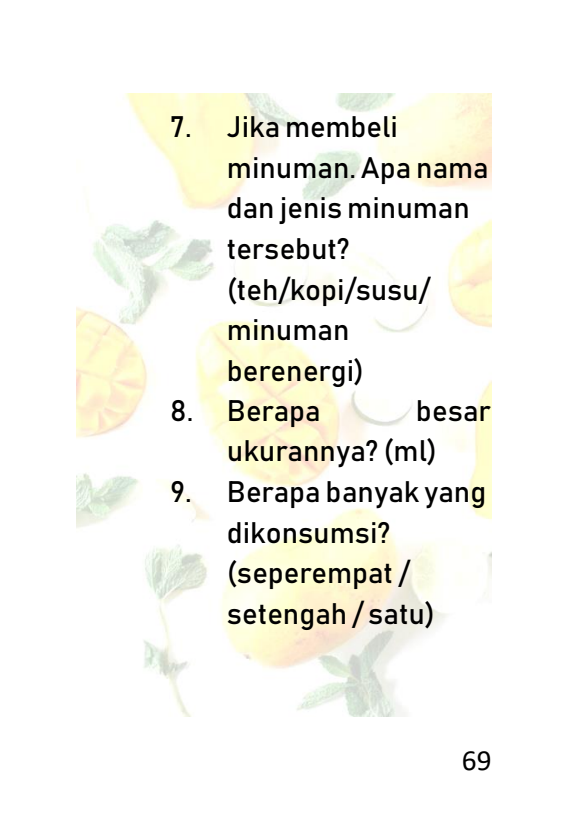
- 1. Minum apa?  
(teh/ kopi/ sirup/  
dsb)**
- 2. Menggunakan alat  
minum apa?  
(gelas / cangkir)**

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?



- 
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	Banyaknya 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](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.*