


Lampiran 1. Surat Izin Penelitian



PEMERINTAH PROVINSI JAWA TIMUR
DINAS PENDIDIKAN
SEKOLAH MENENGAH ATAS NEGERI 2 MALANG
Jalan Laksamana Martadinata 84, telp. (0341)366311 Fax. 0341-364357
E-mail: sman2.mlg@gmail.com , NPSN: 20533664 NSS:301056101002
MALANG Kode Pos: 65118

SURAT KETERANGAN
Nomor: 070/515/101.6.10.2/2018


Yang bertanda tangan di bawah ini :


Nama : **Drs. TRI SUHARNO, M.Pd**
NIP : 19590705 197903 1 006
Jabatan : Plt. Kepala Sekolah
Nama Sekolah : SMA Negeri 2 Malang
Alamat Sekolah : Jalan Laksamana Martadinata 84 Malang

Dengan ini menerangkan bahwa kami memberikan izin melaksanakan kegiatan penelitian dan pengambilan data atas surat permohonan nomor DP.02.01/5.0/3161/2018 tertanggal 31 Juli 2018 yang diajukan oleh :

Nama : **RIZQY KHOIRUN NISA'**
NIM : 1503410022
Program Studi/Jurusan : D IV/ Gizi
Judul Penelitian : Penyelenggaraan Guru dan Karyawan di SMA Negeri 2 Malang (Studi tentang Modifikasi Menu, Taksiran Kebutuhan Bahan Makanan, Biaya Bahan Makanan serta Ketersediaan Energi dan Zat Gizi

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Malang, 04 Desember 2018
Plt. Kepala Sekolah,

Drs. TRI SUHARNO, M. Pd
Pembina Tingkat I
NIP 195907051979031006



Lampiran 2. Data responden

No	Nama	JK	Tanggal Lahir	Usia (th)
1	Mr.AR	L	1966-03-07	53
2	Mrs.A	P	1964-08-17	55
3	Mr.AS	L	1971-08-17	48
4	Mr.AWF	L	1989-07-09	30
5	Mrs.AM	P	1962-12-04	57
6	Mrs.AFCA	P	1967-10-05	52
7	Mrs.AP	P	1968-07-18	51
8	Mrs.ATH	P	1991-07-29	28
9	Mr.CAW	L	1990-02-28	29
10	Mrs.DAS	P	1991-12-13	28
11	Mr.DN	L	1989-04-13	30
12	Mrs.DR	P	1974-06-15	45
13	Mr.ENAW	L	1964-07-30	55
14	Mrs.EBW	P	1964-07-01	55
15	Mrs.EH	P	1966-01-13	53
16	Mrs.EN	P	1960-03-10	59
17	Mrs.EP	P	1975-10-05	44
18	Mrs.FA	P	1976-08-14	43
19	Mrs.FTR	P	1992-03-29	27
20	Mrs.HK	P	1979-03-15	40
21	Mrs.HPA	P	1958-01-05	61
22	Mr.JZ	L	1974-12-25	45
23	Mr.KP	L	1961-02-01	58
24	Mrs.LP	P	1967-03-06	52
25	Mr.LR	L	1973-11-26	46
26	Mrs.LNA	P	1988-05-01	31
27	Mrs.MPA	P	1964-05-15	55
28	Mr.MFH	L	1992-11-13	27
29	Mr.M	L	1963-01-03	56
30	Mrs.NI	P	1991-05-12	28
31	Mrs.NL	P	1965-02-10	54
32	Mrs.NA	P	1990-11-23	29
33	Mrs.NF	L	1981-09-10	38
34	Mrs.NZ	P	1978-10-08	41

No	Nama	JK	Tanggal Lahir	Usia (th)
35	Mrs.O	P	1964-10-09	55
36	Mrs.OFW	P	1983-02-03	36
37	Mrs.PKS	P	1978-04-11	41
38	Mrs.RRI	P	1992-03-19	27
39	Mrs.RH	P	1982-02-22	37
40	Mrs.RT	P	1973-05-04	46
41	Mrs.R	P	1963-03-18	56
42	Mrs.RrD	P	1960-05-03	59
43	Mrs.RrW	P	1978-01-08	41
44	Mrs.RH	P	1961-10-07	58
45	Mrs.RA	P	1963-10-11	56
46	Mrs.S	P	1958-06-22	61
47	Mr.SR	L	1976-07-03	43
48	Mrs.SR	P	1961-03-24	58
49	Mr.SAS	L	1967-07-02	52
50	Mr.S	L	1964-11-26	55
51	Mr.S	L	1962-01-06	57
52	Mrs.S	P	1974-05-03	45
53	Mr.S	L	1967-02-06	52
54	Mr.S	L	1969-06-23	50
55	Mrs.SRC	P	1994-02-03	25
56	Mrs.S	P	1962-12-29	57
57	Mr.S	L	1966-12-14	53
58	Mr.TH	L	1974-09-30	45
59	Mrs.TS	P	1981-05-25	38
60	Mr.WAS	L	1965-09-16	52
61	Mrs,W	P	1960-03-05	59
62	Mrs.YPP	P	1988-12-13	31
63	Mrs.DS	P	13/12/1991	28
64	Mr.ND	L	13/04/1989	30
65	Mrs.RD	P	15/06/1974	45
66	Mr.EW	L	30/07/1964	55
67	Mrs.BEW	P	01/07/1964	55
68	Mr.MH	L	13/11/1992	27

No	Nama	JK	Tanggal Lahir	Usia (th)
69	Mr.M	L	03/01/1963	56
70	Mrs.IN	P	12/05/1991	28
71	Mr.RA	L	07/03/1966	53
72	Mrs.AR	P	17/08/1964	55
73	Mr.AAS	L	17/08/1971	48
74	Mr.AFW	L	09/07/1989	30
75	Mrs.AM	P	04/12/1962	57
76	Mrs.AC	P	05/10/1967	52
77	Mrs.PA	P	18/07/1968	51
78	Mrs.HTA	P	29/07/1991	28
79	Mr.CW	L	28/02/1990	29
80	Mrs.DS	P	13/12/1991	28
81	Mrs.LN	P	01/05/1988	31
82	Mrs.MA	P	15/05/1964	55
83	Mr.MH	L	13/11/1992	27
84	Mr.M	L	03/01/1963	56
85	Mrs.IN	P	12/05/1991	28
86	Mrs.LN	P	10/02/1965	54
87	Mrs.NN	P	23/11/1990	29
88	Mrs.FN	L	10/09/1981	38
89	Mrs.ZN	P	08/10/1978	41
90	Mrs.RII	P	19/03/1992	27
91	Mrs.HR	P	22/02/1982	37
92	Mrs.TR	P	04/05/1973	46
93	Mrs.R	P	18/03/1963	56
94	Mrs.Rri	P	03/05/1960	59
95	Mrs.Rre	P	08/01/1978	41
96	Mrs.HR	P	07/10/1961	58
97	Mrs.AR	P	11/10/1963	56
98	Mrs.Si	P	22/06/1958	61
99	Mr.Sy	L	03/07/1976	43
100	Mrs.OFW	P	03/02/1983	36

Lampiran 3. Menu dan bahan makanan sebelum dan sesudah modifikasi

Sebelum Modifikasi Menu			Sesudah Modifikasi Menu	
Menu Ke-	Bahan Makanan	Berat	Bahan Makanan	Berat
1	Nasi Putih		Nasi Putih	
	Beras giling	5 kg	Beras giling	8 kg
	Pindang tepung		Pindang tepung	
	Pindang benggol	1,2 kg	Pindang benggol	3 kg
	Tepung tapioka	500	Tepung tapioka	500 g
	Sayur Asem		Tempe krispi	
	Kacang panjang	2 kg	Tempe	3,5 kg
	Labu siam	2 kg	Tepung tapioka	750 g
	Jagung	2 kg	Sayur Asem	
	Minyak goreng	1 liter	Kacang panjang	3 kg
	Sambal		Labu siam	3 kg
	Cabe	500 g	Jagung	3,5 kg
	Tomat	250 g	Minyak goreng	1 liter
		Sambal		
		Cabe	500 g	
		Tomat	250 g	
		Buah		
		Semangka	5 kg	
		Pepaya	2 kg	
3	Nasi Putih		Nasi Putih	
	Beras giling	5 kg	Beras giling	8 kg
	Soto Ayam		Tempe krispi	
	Ayam	2 kg	Tempe kedelai	2 kg
	Kol putih	1 kg	Tepung tapioka	500 g
	Seledri	100 g	Soto Ayam	
	Minyak goreng	1 liter	Ayam goreng	6 kg
			Bihun	600 g
			Kol putih	1,5 kg
			Tauge	3,5 kg
			Seledri	100 g
		Minyak goreng	1 liter	
		Buah		
		Pepaya	2 kg	
		Semangka	5 kg	

Sebelum Modifikasi Menu			Sesudah Modifikasi Menu	
Menu Ke-	Bahan Makanan	Berat	Bahan Makanan	Berat
4	Nasi Putih		Nasi Putih	
	Beras giling	5 kg	Beras giling	8 kg
	Telur bali		Telur bali	
	Telur ayam	5 kg	Telur ayam	6 kg
	Sayur lodeh		Cabe	500 g
	Nangka muda	2 kg	Tomat	½ kg
	Kacang panjang	1 kg	<u>Perkedel tahu</u>	
	Minyak goreng	1 liter	Tahu	3 kg
			Telur ayam	2 bj
			Tepung tapioka	750 g
6	Nasi Putih		Nasi Putih	
	Beras giling	5 kg	Beras giling	6 kg
	Tempe kacang		<u>Ayam goreng</u>	
	Tempe kacang	1,5 kg	Ayam	5 kg
	Tepung tapioka	750 g	<u>Tempe krispi</u>	
	Sop sayur		Tempe kedelai	4 kg
	Wortel	3 kg	Tepung tapioka	500 g
	Buncis	2 kg	<u>Sop sehat</u>	
	Kentang	2 kg	Sawi	3,5 kg
	Kol putih	1 kg	Bunga kol	1,5 kg
Minyak goreng	1 liter	Sawi putih	1,5 g	
		Wortel	3,5 kg	
		Kecap	250 ml	
		Minyak	1 liter	
		Sambal		
		Cabe	500 g	
		Tomat	250 g	
		<u>Buah</u>		
		Semangka	7 kg	

Sebelum Modifikasi Menu			Sesudah Modifikasi Menu	
Menu Ke-	Bahan Makanan	Berat	Bahan Makanan	Berat
9	Nasi Putih		Nasi Putih	
	Beras giling	5 kg	Beras giling	8 kg
	Orem tahu tempe		Ikan asin	
	Tahu	2,5 kg	Ikan jamron	750 g
	Tempe kedelai	2,5 kg	Tepung tapioka	750 g
	Kelapa	1 kg	Orem tahu tempe	
	Minyak goreng	1 liter	Tahu	3 kg
			Tempe kedelai	3,5 kg
			Kelapa	1 kg
			Minyak goreng	1 liter
			<u>Urap-urap</u>	
			Kol putih	3 kg
			Tauge	2 kg
			Selada air	5 kg
		Sambal		
		Cabe	500 g	
		Tomat	250 g	
		<u>Buah</u>		
		Semangka	7 kg	

Lampiran 4. Taksiran kebutuhan bahan makanan sebelum dan sesudah modifikasi

TKBM MENU 1

Menu	Nama Bahan	Berat			Harga per Satuan	Satuan (kg/lt)	Total Harga Sebelum Modifikasi
		Bersih (g/ml)	BDD (%)	Kotor (g/ml)			
Nasi	Beras giling	5000	100	5000			
Pindang tepung	Pindang benggol	1080	90	1200	35000	0,6 kg	70000
	Tepung tapioka	500	100	500	14000	kg	7000
Sayur asem	Kacang panjang	1500	75	2000	9000	kg	18000
	Labu siam	1660	83	2000	4000	kg	8000
	Jagung	1800	90	2000	7000	kg	14000
	Minyak goreng	1000	100	1000	11000	lt	11000
Sambal	Cabe	425	85	500	12000	kg	6000
	Tomat	237,5	95	250	8000	kg	2000
							136000
	BUMBU 10%						13600
	GAS						10000
	TOTAL						159600

TKBM MENU 1

Menu	Nama Bahan	Berat			Harga per Satuan	Satuan (kg/lt)	Total Harga Sesudah Modifikasi
		Bersih (g/ml)	BDD (%)	Kotor (g/ml)			
Nasi	Beras giling	8000	100	8000	11000	kg	
Pindang tepung	Pindang benggol	2700	90	3000	35000	0,6 kg	175000
	Tepung tapioka	500	100	500	14000	kg	7000
Tempe krispi	Tempe kedelai	3500	100	3500	10000	kg	35000
	Tepung tapioka	750	100	750	14000	kg	10500
Sayur asem	Kacang panjang	2550	85	3000	9000	kg	27000
	Labu siam	2490	83	3000	4000	kg	12000
	Jagung	3150	90	3500	7000	kg	24500
	Minyak goreng	1000	100	1000	11000	lt	11000
Sambal	Cabe	425	85	500	12000	kg	6000
	Tomat	237,5	95	250	8000	kg	2000
Buah	Semangka	3300	66	5000	5000	kg	25000
	Pepaya	1560	78	2000	5000	kg	10000
							345000
	BUMBU 10%						34500
	GAS						10000
	TOTAL						389500

TKBM MENU 3

Menu	Nama Bahan	Berat			Harga per Satuan	Satuan (kg/lt)	Total Harga
		Bersih (g/ml)	BDD (%)	Kotor (g/ml)			Sebelum Modifikasi
Nasi	Beras giling	5000	100	5000			
Soto Ayam	Ayam goreng	1160	58	2000	35000	kg	70000
	Telur	54	90	60	24000	kg	1440
	Kol putih	750	75	1000	6000	kg	6000
	Seledri	63	63	100	5000	100 g	5000
	Minyak goreng	1000	100	1000	11000	lt	11000
	BUMBU 10%						93440
	GAS						9344
	TOTAL						112.784

TKBM MENU 3

Menu	Nama Bahan	Berat			Harga per Satuan	Satuan (kg/lt)	Total Harga
		Bersih (g/ml)	BDD (%)	Kotor (g/ml)			Sesudah Modifikasi
Nasi	Beras giling	8000	100	8000	11000	kg	
Tempe krispi	Tempe kedelai	2000	100	2000	10000	kg	20000
	Tepung tapioka	500	100	500	14000	kg	7000
Soto Ayam	Ayam goreng	3900	65	6000	35000	kg	210000
	Bihun	600	100	600	4000	125 g	19200
	Kol putih	1125	75	1500	6000	kg	9000
	Tauge	3325	95	3500	8000	kg	28000
	Seledri	63	63	100	5000	100 g	5000
	Minyak goreng	1000	100	1000	11000	lt	11000
Buah	Pepaya	1560	78	2000	5000	kg	10000
	Semangka	3300	66	5000	5000	kg	25000
							344200
	BUMBU 10%						34420
	GAS						10000
	TOTAL						388620

TKBM MENU 4

Menu	Nama Bahan	Berat			Harga per Satuan	Satuan (kg/lt)	Total Harga
		Bersih (g/ml)	BDD (%)	Kotor (g/ml)			Sebelum Modifikasi
Nasi	Beras giling	5000	100	5000			
Telur bumbu bali	Telur ayam	4500	90	5000	24000	kg	120000
	Cabe	425	85	500	12000	kg	6000
	Tomat	475	95	500	8000	kg	4000
Sayur lodeh	Nangka muda	1600	80	2000	10000	kg	20000
	Kacang panjang	750	75	1000	9000	kg	9000
	Minyak goreng	1000	100	1000	11000	lt	11000
							170000
	BUMBU 10%						17000
	GAS						10000
	TOTAL						197000

TKBM MENU 4

Menu	Nama Bahan	Berat			Harga per Satuan	Satuan (kg/lt)	Total Harga
		Bersih (g/ml)	BDD (%)	Kotor (g/ml)			Sesudah Modifikasi
Nasi	Beras giling	5000	100	8000	11000	kg	0
Telur bumbu bali	Telur ayam	5400	90	6000	24000	kg	144000
	Cabe	425	85	500	12000	kg	6000
	Tomat	475	95	500	8000	kg	4000
Perkedel tahu	Tahu	3000	100	3000	10000	kg	30000
	Telur ayam	108	90	120	24000	kg	2880
	Tepung tapioka	750	100	750	14000	kg	10500
Sayur lodeh	Nangka muda	4000	80	5000	10000	kg	50000
	Kacang panjang	3750	75	5000	9000	kg	45000
	Minyak goreng	1000	100	1000	11000	lt	11000
Buah	Pepaya	1560	78	2000	5000	kg	10000
	Semangka	3960	66	6000	5000	kg	30000
							343380
	BUMBU 10%						34338
	GAS						10000
	TOTAL						387718

TKBM MENU 6

Menu	Nama Bahan	Berat			Harga per Satuan	Satuan (kg/lt)	Total Harga Sebelum Modifikasi
		Bersih (g/ml)	BDD (%)	Kotor (g/ml)			
Nasi	Beras giling	5000	100	5000			
Tempe kacang	Tempe kacang	1500	100	1500	10000	kg	15000
	Tepung tapioka	300	100	300	14000	kg	10500
Sayur Sop	Kol putih	750	75	1000	6000	kg	6000
	Kentang	1700	85	2000	15000	kg	30000
	Buncis	1800	90	2000	7000	kg	14000
	Wortel	1760	88	2000	6000	kg	12000
	Minyak	1000	100	1000	11000	lt	11000
Sambal	Cabe	425	85	500	12000	kg	6000
	Tomat	237,5	95	250	8000	kg	2000
							81000
	BUMBU 10%						8100
	GAS						10000
	TOTAL						99100

TKBM MENU 6

Menu	Nama Bahan	Berat			Harga per Satuan	Satuan (kg/lt)	Total Harga Sesudah Modifikasi
		Bersih (g/ml)	BDD (%)	Kotor (g/ml)			
Nasi	Beras giling	5000	100	8000	11000	kg	0
Ayam goreng telur	Ayam	3250	65	5000	35000	kg	175000
Tempe goreng	Tempe kedelai	4000	100	4000	10000	kg	40000
	Tepung tapioka	250	100	250	14000	kg	3500
Sop sehat	Sawi	3045	87	3500	9000	kg	31500
	Bunga kol	855	57	1500	7000	kg	10500
	Sawi putih	1305	87	1500	4000	kg	6000
	Wortel	3080	88	3500	6000	kg	21000
	Kecap	250	100	250	2000	200 ml	2500
	Minyak	1000	100	1000	11000	lt	11000
Sambal	Cabe	425	85	500	12000	kg	6000
	Tomat	237,5	95	250	8000	kg	2000
Buah	Pepaya	0	78		5000	kg	0
	Semangka	4620	66	7000	5000	kg	35000
							344000
	BUMBU 10%						34400
	GAS						10000
	TOTAL						388400

TKBM MENU 9

Menu	Nama Bahan	Berat			Harga per Satuan	Satuan (kg/lt)	Total Harga Sebelum Modifikasi
		Bersih (g/ml)	BDD (%)	Kotor (g/ml)			
Nasi	Beras	5000	100	5000			
Orem-orem tahu tempe	Tahu	2500	100	2500	10000	kg	25000
	Tempe kedelai	2500	100	2500	10000	kg	25000
	Kelapa	1000	100	1000	10000	kg	10000
	Minyak goreng	1000	100	1000	11000	lt	11000
Sambal	Cabe	425	85	500	12000	kg	6000
	Tomat	237,5	95	250	8000	kg	2000
							79000
	BUMBU 10%						7900
	GAS						10000
	TOTAL						96900

TKBM MENU 9

Menu	Nama Bahan	Berat			Harga per Satuan	Satuan (kg/lt)	Total Harga Sesudah Modifikasi
		Bersih (g/ml)	BDD (%)	Kotor (g/ml)			
Nasi	Beras	8000	100	8000	11000	kg	33000
Ikan jamron	Ikan asin	750	100	750	40000	530 g	56603,8
	Tepung tapioka	750	100	750	14000	kg	10500
Orem-orem tahu tempe	Tahu	3000	100	3000	10000	kg	30000
	Tempe kedelai	3500	100	3500	10000	kg	35000
	Kelapa	3000	100	3000	10000	kg	30000
	Minyak goreng	1000	100	1000	11000	lt	11000
Urap-urap	Kol putih	2250	75	3000	6000	kg	18000
	Tauge	1900	95	2000	8000	kg	16000
	Selada air	3450	69	5000	10000	kg	50000
Sambal	Cabe	425	85	500	20000	kg	10000
	Tomat	237,5	95	250	12000	kg	3000
Buah	Semangka	4620	66	7000	5000	kg	35000
	Pepaya	0	78	0	5000	kg	0
							338103,8
	BUMBU 10%						33810,4
	GAS						10000
	TOTAL						381914,2

Lampiran 5. Dokumentasi

	
<p>Meja tempat makanan dihidangkan</p>	<p>Kondisi ruang makan guru dan karyawan SMAN 2 Malang</p>
	
<p>Tempat penyajian sayur di ruang makan</p>	<p>Sayur sop sehat setelah di modifikasi</p>
	
<p>Menu sebelum modifikasi (Nasi, Sayur asem, Pindang tepung)</p>	<p>Menu setelah modifikasi (Nasi, Sayur asem, Tahu krispi, Pindang benggol)</p>



Menu sebelum modifikasi (Nasi, Sayur sop, Tempe kacang tepung)



Menu setelah modifikasi (Nasi, Sop sehat, Ayam goreng)



Menu sebelum modifikasi (Nasi, Soto ayam suwir, Kol putih)



Menu setelah modifikasi (Nasi, Soto, Ayam goreng, Bihun, Kol putih)



Bersama tenaga pemasak dan Ibu guru penanggung jawab makan siang di SMAN 2 Malang