

LAMPIRAN - LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Penelitian

KUESIONER PENGUMPULAN DATA

FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PERENCANAAN MENU PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN DI TPA IT AS SALAM

No	Variabel Penilaian Menu	YA	TIDAK
	Faktor Konsumen		
1	Mencukupi kebutuhan gizi konsumen		✓
2	Sesuai dengan selera konsumen	✓	
3	Penyajian menarik dan saniter	✓	
4	Besar porsi sesuai		✓
	Faktor Manajemen		
5	Bervariasi, Tidak terjadi pengulangan menu		✓
6	Memperhatikan dana yang tersedia	✓	
7	Memperhatikan macam dan jumlah orang yang dilayani	✓	
8	Memperhatikan macam dan peraturan institusi	✓	
9	Memperhatikan tipe produksi dan sistem pelayanan	✓	
10	Memperhatikan fasilitas fisik dan peralatan	✓	
Total		70%	

Sumber : Tanjung, 2017

Catatan:

- Isilah tanda (✓) pada kolom YA bila pihak pengelola melakukan kegiatan tersebut, namun bila tidak melakukan beri tanda (✓) pada kolom TIDAK.

Lampiran 2. Formulir Siklus Menu di TPA

Hari	Menu	Berat (gram)	Kandungan Gizi			
			Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	Karbohidrat (gram)
1	Nasi Putih	95	123,5	2,3	0,2	27,2
	Ikan Tongkol Goreng Tepung	25	35	6,2	0,3	1,5
	Tempe Goreng	30	101,1	5,7	7,1	5,1
	Sayur Asem (Labu Siam dan Kacang Panjang)	20	5,5	0,3	0	0,1
2	Nasi Putih	80	104	1,9	0,2	22,9
	Telur Dadar	25	46,7	2,9	3,7	0,3
	Tempe Goreng	32	107,8	6,1	7,6	5,4
	Sayur Bening (Bayam dan Bakso)	50	44,4	9,3	3	1,5
3	Nasi Putih	88	114,4	2,1	0,2	25,2
	Ayam Goreng Tepung	17	109,7	5,1	8,3	3,8
	Tahu Goreng	30	61,8	2,2	6,1	0,5
	Sayur Asem (Labu Siam dan Jagung)	25	13,8	0,4	0,1	3,1
4	Nasi Putih	92	119,6	2,2	0,2	26,3
	Nugget Ayam	11	78,9	2,9	6,9	1,5
	Tempe Goreng	20	67,4	3,8	4,7	3,4
	Sayur Bening (Labu Siam, Jagung dan Bayam)	35	15,7	0,6	0,1	3,5
5	Nasi Putih	90	117	2,2	0,2	25,7
	Rawon (Labu Siam)	20	4	0,2	0,1	0,9
	Tempe Goreng	23	77,5	4,4	5,5	3,9
Rata Rata			278,4	10,9	11,9	32,6

Lampiran 3. Formulir Perbandingan Ketersediaan dan Zat Gizi di TPA dengan Standar AKG

Hari	Ketersediaan Zat Gizi		Kecukupan Gizi	
1	Energi	308 kkal	Energi	456 kkal
	Protein	14,5 gram	Protein	10,5 gram
	Lemak	12,6 gram	Lemak	18,6 gram
	Karbohidrat	35 gram	Karbohidrat	66 gram
2	Energi	303 kkal	Energi	456 kkal
	Protein	14 gram	Protein	10,5 gram
	Lemak	14,4 gram	Lemak	18,6 gram
	Karbohidrat	30,1 gram	Karbohidrat	66 gram
3	Energi	300 kkal	Energi	456 kkal
	Protein	9,9 gram	Protein	10,5 gram
	Lemak	14,7 gram	Lemak	18,6 gram
	Karbohidrat	32,6 gram	Karbohidrat	66 gram
4	Energi	282 kkal	Energi	456 kkal
	Protein	9,6 gram	Protein	10,5 gram
	Lemak	12 gram	Lemak	18,6 gram
	Karbohidrat	34,8 gram	Karbohidrat	66 gram
5	Energi	199 kkal	Energi	456 kkal
	Protein	6,7 gram	Protein	10,5 gram
	Lemak	5,7 gram	Lemak	18,6 gram
	Karbohidrat	30,5 gram	Karbohidrat	66 gram
Rata-rata	Energi	278,4 kkal	Energi	456 kkal
	Protein	10,9 gram	Protein	10,5 gram
	Lemak	11,9 gram	Lemak	18,6 gram
	Karbohidrat	32,6 gram	Karbohidrat	66 gram

Lampiran 4. Output Kandungan Zat Gizi pada Siklus Menu di TPA

Hari 1

Menu	Bahan Makanan	Be rat	Energi (Kcal)	Protei n (g)	Lema k (g)	KH (g)	Fe (Mg)	Vit. A (μ g)	Vit. B1 (Mg)	Vit. C (Mg)	Na (Mg)	Kalium (Mg)	Chol (Mg)	Serat (g)
Nasi Putih	Nasi Putih	95	123,5	2,3	0,2	27, 2	0,2	0	0	0	0	27,5	0	0,3
Ikan Tongkol Goreng Tepung	Ikan Tongkol	25	27,7	6	0,3	0	0,2	4	0,1	0	493, 5	47,5	11,5	0
	Tepung Terigu	2	7,3	0,2	0	1,5	0	0	0	0	0	2,1	0	0,1
	Minyak Kelapa Sawit	5	43,1	0	5	0	0	250	0	0	0	0	0	0
Tempe Goreng	Tempe Goreng	30	101,1	5,7	7,1	5,1	0,7	0,3	0	0	1,8	110,1	0	0,4
Sayur Asem	Labu Siam	10	2	0,1	0	0,4	0	2,9	0	0,6	0,1	19,2	0	0,1
	Kacang Panjang Biji	10	3,5	0,2	0	0,8	0,1	6,7	0	1	0,3	29,9	0	0,3
TOTAL			308,22	14,47	12,63	35, 02	1,25	263,9	0,17	1,6	495, 74	236,39	11,5	1,22

Hari 2

Menu	Bahan Makanan	Berat	Energi (Kcal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Fe (Mg)	Vit. A (µg)	Vit. B1 (Mg)	Vit. C (Mg)	Na (Mg)	Kalium (Mg)	Chol (Mg)	Serat (g)
Nasi Putih	Nasi Putih	80	104	1,9	0,2	22,9	0,2	0	0	0	0	23,2	0	0,2
Telur Dadar	Telur Dadar	25	46,7	2,9	3,7	0,3	0,3	43,5	0	0	28,5	30	95,5	0
Tempe Goreng	Tempe Goreng	32	107,8	6,1	7,6	5,4	0,7	0,3	0	0	1,9	117,4	0	0,4
Bening Bayam	Bayam	20	7,4	0,7	0	1,5	0,6	103,8	0	6,6	2,2	110	0	0,1
	Bakso	10	37	2,3	3	0	0,2	1	0	0	5,5	31,8	10,4	0
TOTAL			302,99	13,97	14,45	30,09	1,95	148,62	0,1	6,6	38,12	312,44	105,9	0,81

Hari 3

Menu	Bahan Makanan	Berat	Energi (Kcal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Fe (Mg)	Vit. A (µg)	Vit. B1 (Mg)	Vit. C (Mg)	Na (Mg)	Kalium (Mg)	Chol (Mg)	Serat (g)
Nasi Putih	Nasi Putih	88	114,4	2,1	0,2	25,2	0,2	0	0	0	0	25,5	0	0,3
Ayam Goreng Tepung	Ayam	17	48,4	4,6	3,2	0	0,2	6,6	0	0	12,4	30,9	13,4	0
	Tepung Terigu	5	18,2	0,5	0,1	3,8	0,1	0	0	0	0,1	5,3	0	0,1
	Minyak Kelapa Sawit	5	43,1	0	5	0	0	250	0	0	0	0	0	0
Tahu Goreng	Tahu Goreng	30	61,8	2,2	6,1	0,5	1,5	0	0	0	1,8	32,7	0	0,3
Sayur Asem	Labu Siam Mentah	15	3	0,1	0	0,6	0,1	4,3	0	0,9	0,2	28,8	0	0,2
	Jagung Kuning	10	10,8	0,3	0,1	2,5	0,1	1,3	0	0,6	1,7	24,9	0	0,3
TOTAL			299,78	9,85	14,7	32,65	2,06	262,28	0,09	1,5	16,16	148,21	13,43	1,22

Hari 4

Menu	Bahan Makanan	Berat	Energi (Kcal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Fe (Mg)	Vit. A (µg)	Vit. B1 (Mg)	Vit. C (Mg)	Na (Mg)	Kalium (Mg)	Chol (Mg)	Serat (g)
Nasi Putih	Nasi Putih	92	119,6	2,2	0,2	26,3	0,2	0	0	0	0	26,7	0	0,3
Nugget Ayam	Ayam	10	28,5	2,7	1,9	0	0,1	3,9	0	0	7,3	18,2	7,9	0
	Tepung Terigu	2	7,3	0,2	0	1,5	0	0	0	0	0	2,1	0	0,1
	Minyak Kelapa Sawit	5	43,1	0	5	0	0	250	0	0	0	0	0	0
Tempe Goreng	Tempeh Goreng	20	67,4	3,8	4,7	3,4	0,5	0,2	0	0	1,2	73,4	0	0,3
Bening Bayam	Labu Siam	15	3	0,1	0	0,6	0,1	4,3	0	0,9	0,2	28,8	0	0,2
	Jagung Kuning	10	10,8	0,3	0,1	2,5	0,1	1,3	0	0,6	1,7	24,9	0	0,3
	Bayam	5	1,9	0,2	0	0,4	0,2	26	0	1,6	0,6	27,5	0	0
TOTAL			281,56	9,55	12,02	34,76	1,08	285,7	0,09	3,15	10,94	201,62	7,9	1,13

Hari 5

Menu	Bahan Makanan	Berat	Energi (Kcal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Fe (Mg)	Vit. A (µg)	Vit. B1 (Mg)	Vit. C (Mg)	Natrium (Mg)	Kalium (Mg)	Chol (Mg)	Serat (g)
Nasi Putih	Nasi Putih	90	117	2,2	0,2	25,7	0,2	0	0	0	0	26,1	0	0,3
Rawon	Labu Siam	20	4	0,2	0,1	0,9	0,1	5,8	0	1,2	0,2	38,4	0	0,3
Tempe Goreng	Tempe Goreng	23	77,5	4,4	5,5	3,9	0,5	0,2	0	0	1,4	84,4	0	0,3
TOTAL			198,54	6,71	5,69	30,51	0,79	6,03	0,06	1,2	1,58	148,91	0	0,87

Lampiran 5. Dokumentasi



Penimbangan Makanan