

LAMPIRAN

Lampiran 1. Form Penilaian Kualitas Makanan untuk Responden

Penilaian Daya Terima Makanan

Menu makan siang hari : Jum'at

Tanggal : 13 Maret 2020

A. Data Responden

Nama : Q

Kelas : X - MIA - S

Umur : 16 tahun

B. Petunjuk Pengisian

Pada setiap poin pernyataan, berilah angka tepat pada kolom yang tersedia sesuai dengan penilaian saudara

1 : Baik

2 : Cukup

3 : Kurang

Menu	Rasa	Aroma	Suhu	Tekstur	Bentuk	Warna
Makanan Pokok	2	1	2	2	2	1
Lauk Hewani	1	1	2	1	1	1
Lauk Nabati	1	1	2	1	1	1
Sayur	1	1	2	1	1	1
Buah	1	1	1	2	1	1

Jika dari menu makanan yang disediakan ada yang tidak suka dan sangat tidak suka, beri alasan mengapa saudara tidak menyukainya

.....
.....
.....
.....
.....

Lampiran 2. Form Kesesuaian Standar Porsi

Form Standar Porsi

Menu makan siang hari ke : 5

Tanggal : 13 Maret 2020

Menu Makanan	Bahan Makanan	Berat (gr)	Standar Porsi (gr)		Keterangan Kesesuaian	
			Dianjurkan	Disajikan	Ya	Tidak
Nasi	Makanan Pokok	163	200	163		✓
Rolade Telur	Lauk Hewani	41	50	41		✓
Tahu bb balado	Lauk Nabati	30,7	50	30,7		✓
Sop makaroni	Sayur	79	100	79		✓
Semangka	Buah	53,8	50	53,8	✓	

(Pedoman Gizi Seimbang, 2014)

Lampiran 3. Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Makan Siang Menu ke-5

Menu	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Vitamin C (mg)	Besi (mg)	Serat (g)
Makanan Pokok	292,3	5,4	0,5	64,4	0	0,5	0,6
Lauk Hewani	82,3	3,5	5,5	4,5	0,7	0,5	0,5
Lauk Nabati	23,3	2,5	1,5	0,6	0	1,7	0,4
Sayur	111,1	3,8	0,6	22,2	1,4	0,8	2
Buah	17,2	0,3	0,2	3,9	5,4	0,1	0,3
Total	526,2	15,5	8,3	95,6	7,5	3,6	3,8
Kebutuhan	637,5	17,7	21,3	87,6	22,5	7,8	9
%	82,5	87,6	39,0	109,1	33,3	46,2	42,2

Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian



Gambar 1. Menu sayur yang disajikan pada menu ke-5



Gambar 2.. Menu lauk nabati yang disajikan pada menu ke-5



Gambar 3. Bahan makanan yang akan diolah

