

Lampiran 1. Surat Ijin Penelitian

**KEMENTERIAN KESEHATAN RI**
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG
- Kampus Pusat : Jalan Besar Ijen No. 77 C Malang 65112. Telepon (0341) 566075, 571388 Fax (0341) 556746
- Kampus I : Jalan Srikeyo No. 106 Jember. Telepon (0331) 486613
- Kampus II : Jalan Ahmad Yani Sumberporong Lawang. Telepon (0341) 427847
- Kampus III : Jalan Dr. Soelomo No. 46 Bilhar. Telepon (0342) 801043
- Kampus IV : Jalan KH. Wakhid Hasyim No. 64 B Kediri. Telepon (0354) 773095
- Kampus V : Jalan Dr. Soetomo No. 5 Tanggatak. Telepon (0355) 791293
- Kampus VI : Jalan Dr. Cipto Mangunkusumo No. 82A Ponorogo. Telepon (0352) 461792
Website: <http://www.poltekkes-malang.ac.id> E-mail: direktorat@poltekkes-malang.ac.id



Nomor : DP.02.01/5.0/ 2371 /2019 Malang, 21-Desember 2019
Lampiran : -
Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth.
Kepala MI Manbaul Ulum Buntaran
Kec Rejotangan Kab Tulungagung
Di Tempat

Dalam rangka pemenuhan tugas akhir Karya Tulis Ilmiah, maka bersama ini kami hadapkan mahasiswa Program Studi D3 Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang yang bernama:

No	Nama/NIM	Data yang Diambil
1.	Iqma Ulfaidah R NIM .P17110173052	- Kualitas makanan - Standar porsi - Ketersediaan Energi dan Zat Gizi

Mohon kiranya mahasiswa tersebut diizinkan untuk melakukan Penelitian, pada

Tanggal : 03 s/d 20 Januari 2019
Waktu : 08.00 – selesai
Tempat : MI Manbaul Ulum Buntaran Kec Rejotangan Kab Tulungagung

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.


Endang Widajati, SST, MKes
NIP. 196701201901032001

Lampiran 2. Formulir Kualitas Makanan

Formulir Kualitas Makanan

Hari/Tanggal :

Menu :

No.	Makan Siang	Kualitas Makanan					
		Warna	Tekstur	Bentuk	Rasa	Aroma	Suhu
1.	Makanan Pokok						
2.	Lauk Hewani						
3.	Lauk Nabati						
4.	Sayur						
5.	Buah						

(Ardiyani 2015 dengan modifikasi penelitian)

Keterangan :

1 = Sangat Tidak Suka

2 = Tidak suka

3 = Suka

4 = Sangat Suka

Lampiran 3. Porsi Penyajian Makan Siang

Tabel 8. Porsi Penyajian Makan Siang yang disajikan Pada Menu Makan Siang di MI Manbaul Ulum

Menu Hari	Makanan Pokok		Porsi Makanan		
			Lauk Hewani	Lauk Nabati	Sayur
	nasi	mie			
Senin	126	37	47		32
	127	36	53		29
	125	33	46		33
	128	34	45		31
Rata-Rata	127	35	48		31
Selasa	130				51
	134				52
	129				51
	130				50
Rata-Rata	131				51
Rabu	127			29	44
	125			30	49
	129			32	47
	134			31	45
Rata-Rata	129			31	46
Kamis	129		46		
	130		45		
	131		44		
	132		45		
Rata-Rata	131		45		
Berat Porsi Rata-rata	138		46	31	43
Anjuran Porsi (g)	150		50	50	60
%Pemenuhan	92		92	62	71
Kategori	Sesuai		Sesuai	Tidak Sesuai	Tidak Sesuai

Lampiran 4. Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Makan Siang Selama 4 Hari

Tabel 9. Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Makan Siang Selama 4 Hari (Laki-Laki)

Energi dan Zat Gizi	Rata-Rata % Pemenuhan Ketersediaan Energi dan Zat Gizi								Rata-Rata	
	Senin		Selasa		Rabu		Kamis			
	%	Kategori	%	Kategori	%	Kategori	%	Kategori	%	Kategori
Energi	76	DS	49	DB	65	DB	60	DB	62,5	DB
Protein	95	N	33	DB	85	DR	88	DR	75,25	DS
Lemak	73	DS	96	N	46	DB	26	DB	60,25	DB
Karbohidrat	71	DS	69	DB	73	DS	71	DS	71	DS
Fe	126	DA	18	DB	59	DB	33	DB	59	DB
Vitamin C	32	DB	115	N	83	DR	7	DB	59,25	DB
Serat	12	DB	17	DB	27	DB	11	DB	16,75	DB
Vitamin A	238	L	113	N	74	DB	8,1	DB	108,2	N

Tabel 10. Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Makan Siang Selama 4 Hari (Perempuan)

Energi dan Zat Gizi	Rata-Rata % Pemenuhan Ketersediaan Energi dan Zat Gizi								Rata-Rata	
	Senin		Selasa		Rabu		Kamis			
	%	Kategori	%	Kategori	%	Kategori	%	Kategori	%	Kategori
Energi	80	DR	52	DB	68	DB	64	DB	66	DB
Protein	87	DR	30	DB	77	DS	80	DR	68,5	DB
Lemak	73	DS	96	N	46	DB	26	DB	60,25	DB
Karbohidrat	76	DS	74	DS	78	DS	76	DS	76	DS
Fe	78	DS	11	DB	37	DB	21	DB	36,75	DB
Vitamin C	32	DB	115	N	83	DR	7	DB	59,25	DB
Serat	12	DB	17	DB	28	DB	11	DB	17	DB
Vitamin A	238	L	113	N	74	DB	8,1	DB	108,2	N

Lampiran 5. Nilai Gizi Menu Makan Siang di MI Manbaul Ulum Selama 4 Hari

Tabel 11. Perhitungan Nilai Gizi Menu Makan Siang di MI Manbaul Ulum Selama 4 Hari

Hari	Menu	Bahan Makanan	Berat (gg)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	FE (mg)	Vit. C (mg)	Serat (mg)	Vit.A (mg)
Senin	Nasi		127,0	228,6	3,8	0,4	50,5	0,5	0,0	0,3	0,0
	Telur	Telur ceplok	50,0	125,5	8,2	9,7	0,7	1,3	0,0	0,0	30,5
	mie goreng	mie basah	35,0	30,8	0,2	1,2	4,9	2,3	0,0	0,0	0,0
		wortel	15,0	5,4	0,2	0,0	1,2	0,1	2,7	0,1	236,1
		sawi	18,0	5,0	0,4	0,0	0,7	0,5	1,8	0,5	54,5
		minyak	3,0	26,5	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	150,0
	kerupuk udang		9,0	32,3	1,6	0,1	6,0	0,2	0,3	0,1	4,7
SUB TOTAL				454,1	14,3	14,3	64,0	4,9	4,8	1,0	475,8
Selasa	Nasi		134,0	241,2	4,0	0,4	53,3	0,5	0,0	0,3	0,0
	Sup Sayur	wortel	14,0	5,0	0,1	0,0	1,0	0,1	2,5	0,1	220,0
		kembang kol	7,0	1,8	0,2	0,0	0,3	0,0	4,8	0,1	0,9
		kubis	20,0	5,8	0,3	0,0	1,1	0,1	10,0	0,4	2,4
	kerupuk udang		9,0	42,9	0,4	18,4	6,2	0,0	0,0	0,5	1,7
SUB TOTAL				296,7	5,0	18,8	61,8	0,7	17,3	1,4	225
Rabu	Nasi		128,0	232,2	3,9	0,4	51,3	0,5	0,0	0,3	0,0
	Tempe Goreng	tempe goreng	31,0	108,5	7,6	8,2	3,2	1,5	0,0	1,3	0,3
	sayur asem	kacang pjd	16,0	5,0	0,4	0,0	0,8	0,0	7,4	0,4	10,7
		wortel	19,0	6,8	0,2	0,1	1,5	0,2	3,4	0,2	57,6
		kangkung	5,0	1,4	0,2	0,0	0,2	0,1	0,9	0,1	78,7
		toge kcg kedelai	5,0	3,8	0,5	0,1	0,3	0,0	0,8	0,0	0,1
	teh manis	teh manis	250,0	32,3	0,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0
SUB TOTAL				390,0	12,7	8,9	65,4	2,3	12,4	2,3	147,4
Kamis	Nasi		138,0	248,4	4,1	0,4	54,9	0,6	0,0	0,3	0,0
	lele kuah santan	lele	46,0	38,6	6,8	1,1	0,0	0,5	0,1	0,0	5,5
		santan	35,0	42,7	0,7	3,5	2,7	0,0	0,7	0,5	0,0
	kerupuk udang		5,0	32,3	1,6	0,1	6,0	0,2	0,3	0,1	2,6
SUB TOTAL				362,0	13,2	5,1	63,6	1,3	1,1	0,9	8,1

Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian



Bak Pencucian Alat Masak



Tempat Penyimpanan BM Basah



Tempat penyimpanan BM Kering



Tempat Peralatan Dapur



Persiapan Bahan Makanan



Tempat pengumpulan alat makan



Pengolahan makanan



Pemorsian nasi



Wawancara dengan Tenaga Pengolah



Pengambilan Makan Siang



Tempat makan siang (di depan kelas)



Penilaian Kualitas Makanan oleh Siswa

Lampiran 7. Dokumentasi Penimbangan Menu Makanan Hari ke-1



Menu Hari Senin



Nasi 1 porsi = 127 gram



Wortel 1 sdm = 16 gram



Telur 1 porsi = 53 gram



Sawi 1 sdm = 18 gram



Mie goreng 2 sdm = 37 gram



Kerupuk udang = 8 gram

Lampiran 8. Dokumentasi Penimbangan Menu Makanan Hari ke-2



Menu Hari Selasa (Sup Sayur + Kerupuk udang)



1 porsi nasi = 127 gram



Kubis 1 sdm = 20 gram



Wortel 1 sdm = 14 gram

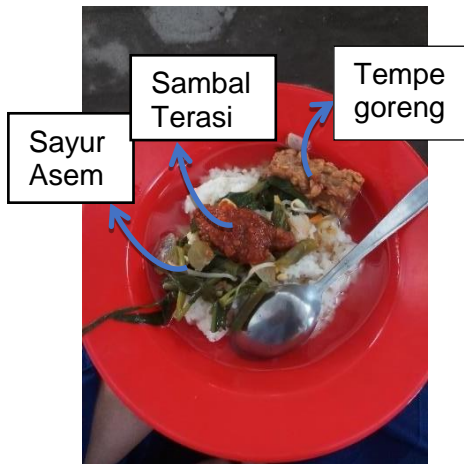


Kembang kol 3 ptg kecil = 7 gram



Kerupuk udang 1 bh = 9 gram

Lampiran 9. Dokumentasi Penimbangan Menu Makanan Hari ke-3



Menu Hari Rabu = Sayur Asem + Tempe goreng



Nasi 1 porsi = 128 gram



Tempe goreng 1 ptg kecil = 29 g



Kacang pjd 1 sdm = 16 gr



Kangkung 1 sdm = 19 g



Toge kgc hijau ½ sdm = 5 gram



Wortel ½ sdm = 4 gram

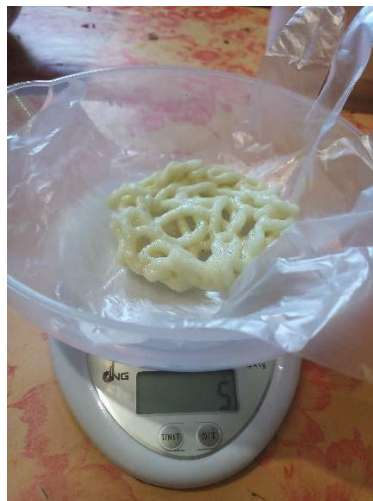
Lampiran 10. Dokumentasi Penimbangan Menu Makanan Hari ke-4



Nasi 1 porsi = 138 gram



Lele 1 ekor = 46 gram



Kerupuk tepung 1 bh = 5 gram