

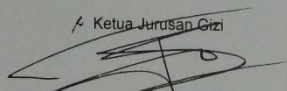


LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat permohonan ijin penelitian

 KEMENTERIAN KESEHATAN RI BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG		
<small>- Kampus Utama : Jalan Besar Ijen No. 77 C Malang 65112. Telepon (0341) 568075, 571388 Fax (0341) 556746 - Kampus I : Jalan Srikiyo No. 106 Jember. Telepon (0331) 486613 - Kampus II : Jalan Ahmad Yani Sumberporong Lawang. Telepon (0341) 427847 - Kampus III : Jalan Dr. Soetomo No. 46 Blitar. Telepon (0342) 801043 - Kampus IV : Jalan KH. Wahid Hasyim No. 64 B Kediri. Telepon (0354) 773095 Website: http://www.poltekkes-malang.ac.id E-mail: direktorat@poltekkes-malang.ac.id</small>		
Nomor :	DP.02.01/5.0/ 037 ² /2020	Malang, 7 Februari 2020
Lampiran :	-	
Perihal :	Surat Permohonan Ijin Penelitian	
Kepada Yth. Direktur Pondok Modern Al-Rifaie 2 Gondanglegi Di Tempat		
Dalam rangka pemenuhan tugas akhir Karya Tulis Ilmiah, bersama ini kami hadapkan Shania Nurrohmatul I. (NIM.P17110174089) mahasiswa Program Studi D-3 Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Mahasiswa yang bersangkutan dapat diijinkan untuk melakukan Penelitian, pada:		
Tanggal	: 02 s/d 13 Maret 2020	
Waktu	: 08.00 – selesai	
Tempat	: Pondok Modern Al-Rifaie 2 Gondanglegi	
Dengan judul : Gambaran Pola Menu dan kualitas menu pada penyelenggaraan makanan di Tingkat SMP & SMA Pondok Putri Modern Al-Rifaie 2 Gondanglegi		
Data yang diambil meliputi :		
1. Pola Menu		
2. Kualitas Menu (standar porsi, keanekaragaman makanan, kecukupan energi & zat gizi		
Demikian atas perhatian dan kerjasamanya yang baik kami sampaikan terima kasih.		
 Ketua Jurusan Gizi Tapriadi, SKM.M.,Pd NIP. 196411071988121001		

Lampiran 2. Form Pola Menu Selama 6 Hari di Pondok Modern Al-Rifaie 2 Gondanglegi Malang

Hari	Menu Ke-	Waktu	Makanan pokok	Lauk hewani	Lauk Nabati	Sayur	Buah	Kategori		
								Seimbang	Kurang Seimbang	Tidak Seimbang
Senin	1	Pagi	Nasi Putih	Kikil sapi	Tahu	-	-		✓	
	2	Siang	Nasi Putih	-	Tempe goreng	Sayur asem	-		✓	
	3	Sore	Nasi Putih	-	Tempe goreng	Sayur asem	-		✓	
Selasa	4	Pagi	Nasi Putih	Daging Ayam	-	-	-			✓
	5	Siang	Nasi Putih	-	Dadar Jagung	Sayur Bayam	-		✓	
	6	Sore	Nasi Putih	-	Dadar Jagung	Sayur Bayam	-		✓	
Rabu	7	Pagi	Nasi Putih dan Mie	-	-	-	-			✓
	8	Siang	Nasi Putih	-	Tempe	Kubis	-		✓	
	9	Sore	Nasi Putih	-	Tempe	Kacang Panjang	-		✓	
Kamis	10	Pagi	Nasi Putih	-	Tempe	Kacang Panjang	-		✓	
	11	Siang	Nasi Putih	-	Tempe	Kacang Panjang	-		✓	
	12	Sore	Nasi Putih	-	Tempe	Kacang Panjang	-		✓	

Jumat	13	Pagi	Nasi Putih	Daging Ayam	-	-	-			✓
	14	Siang	Nasi Putih	Daging Ayam	-	-	-			✓
	15	Sore	Nasi Putih	Daging Ayam	-	-	-			✓

Hari	Menu Ke-	Waktu	Makanan pokok	Lauk hewani	Lauk Nabati	Sayur	Buah	Kategori		
								Seimbang	Kurang Seimbang	Tidak Seimbang
Sabtu	16	Pagi	Nasi Putih	-	Tahu dan Tempe	-	-			✓
	17	Siang	Nasi Putih	-	Tempe	Sayur Sop	-		✓	
	18	Sore	Nasi Putih	-	Tempe	Sayur Sop	-		✓	

Lampiran 3. Form Standar Porsi Usia 13-15 Tahun Selama 6 Hari di Pondok Modern Al-Rifaie 2 Gondanglegi Malang

Hari Ke-	Nasi (gram)	Lauk hewani (gram)	Lauk nabati (gram)	Sayuran (gram)	Buah (gram)
1	139,9	20	32,3	20	-
2	103,4	25	30	92	-
3	123,5	-	12	92	-
4	129,5	-	26,3	21	-
5	138	27	-	-	-
6	146,2	-	43,6	25	-
Berat Porsi Rata-Rata	130	24	28,8	50	0
Standar Porsi	150	35	50	100	50
% Pemenuhan	86,6%	68,5%	57,6%	50%	0
Kategori	Tidak Sesuai	Tidak Sesuai	Tidak Sesuai	Tidak Sesuai	Tidak Sesuai

Lampiran 4. Form Standar Porsi Usia 16-18 Tahun Selama 6 Hari di Pondok Modern Al-Rifaie 2 Gondanglegi Malang

Hari Ke-	Nasi (gram)	Lauk hewani (gram)	Lauk nabati (gram)	Sayuran (gram)	Buah (gram)
1	127,6	20	32,3	20	-
2	116,5	25	30	92	-
3	121,8	-	12	92	-
4	135,3	-	26,3	21	-
5	147,6	27	-	-	-
6	136,6	-	43,6	25	-

Lampiran 5. Keberagaman atau Variasi makanan

Hari	Waktu	Jenis Bahan Makanan	Jumlah Jenis Makanan	Kategori
Senin	Pagi	Beras giling putih	5 jenis makanan	Tidak beragam
		Kikil		
		Tahu		
	Siang	Beras giling putih		
		Tempe kedelai		
		Kacang panjang		
	Sore	Beras giling putih		
		Tempe kedelai		
		Kacang panjang		
Selasa	Pagi	Beras giling putih	4 jenis makanan	Tidak beragam
		Daging ayam		
	Siang	Beras giling putih		
		Dadar jagung		
		Sayur bayam		
	Sore	Beras giling putih		
		Dadar jagung		
		Sayur bayam		
	Rabu	Pagi		
Mie				
Siang		Beras giling putih		
		Tempe kedelai		
		Sayur kubis		
Sore		Beras giling putih		
		Tempe kedelai		
		Sayur kubis		
		Pagi	Beras giling putih	3 jenis makanan
	Tempe kedelai			

Kamis		Kacang panjang		
	Siang	Beras giling putih		
		Tempe kedelai		
		Kacang panjang		
	Sore	Beras giling putih		
		Tempe kedelai		
Kacang panjang				
Jumat	Pagi	Beras giling putih	2 jenis makanan	Tidak beragam
		Daging ayam		
	Siang	Beras giling putih		
		Daging ayam		
	Sore	Beras giling putih		
Daging ayam				
Sabtu	Pagi	Beras giling putih	7 jenis makanan	Tidak beragam
		Tahu dan tempe		
	Siang	Beras giling putih		
		Tempe		
		Sayur sop (kubis, wortel, buncis, dan kentang)		
	Sore	Beras giling putih		
		Tempe		
		Sayur sop (kubis, wortel, buncis, dan kentang)		

Lampiran 6. Dokumentasi



Gambar 1. Tempat memasak nasi



Gambar 2. Tempat memasak lauk dan sayur



Gambar 3. Suasana dapur



Gambar 4. Kondisi dapur



Gambar 5. Suasana saat jam makan



Gambar 6. Saat penyajian lauk



Gambar 7. Menu pagi hari ke 2



Gambar 8. Menu siang dan sore hari ke 2



Gambar 9. Menu pagi hari ke 3



Gambar 10. Menu siang dan sore hari ke 3



Gambar 11. Menu hari ke 4



Gambar 12. Menu hari ke 5



Gambar 13. Menu hari ke 6

