

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Permohonan Ijin Penelitian



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG

Jl. Besar Ijen No.77C Malang 65112, Telp. (0341) 566075, 571388, Fax. (0341) 556746
Website: <http://www.poltekkes-malang.ac.id> E-mail: direktorat@poltekkes-malang.ac.id



Nomor : DP.02.01/5.0/ 1245 /2022 Malang, 25 Juli 2022
Lampiran : -
Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth.
Kepala Pondok Pesantren Kanjeng Sunan Kalijogo
Kabupaten Probolinggo
Di Tempat

Dalam rangka pemenuhan tugas akhir Penyusunan Skripsi, maka bersama ini kami hadapkan Nur Ilhami Wulandari Basuki Putri, (NIM.P17111215008), mahasiswa Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Alih Jenjang Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang untuk melaksanakan Penelitian, pada:

Tanggal : 26 Juli s/d 08 Agustus 2022
Waktu : 08.00 – selesai
Tempat : Pondok Pesantren Kanjeng Sunan Kalijogo
Kabupaten Probolinggo

Dengan judul :
Pola Menu dan Standar Porsi terhadap ketersediaan Energi dan Zat Gizi Makro pada Santri Usia 13 - 15 Tahun di Pondok Pesantren Kanjeng Sunan Kalijogo Kab. Probolinggo.

Data yang diambil :
Pola Menu dan Standar Porsi.

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya yang baik kami sampaikan terima kasih.



Triyadi, SKM.M.,Pd
NIP. 196411071988121001

- Kampus Utama : Jalan Besar Ijen No. 77 c Malang. 65112. Telepon (0341) 566075, 571388
- Kampus I : Jalan Srikoyo 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. Wakhid Hasyim No. 64 B Kediri. Telepon (0354) 773095
- Kampus V : Jalan Dr. Soetomo No. 5 Trenggalek Telp (0355) 791293
- Kampus VI : Jalan Dr. Cipto Mangunkusumo No. 82A Ponorogo Telp (0352) 461792



Lampiran 2. Surat Komisi Etik Penelitian



KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN
HEALTH RESEARCH ETHICS COMMITTEE
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG
STATE POLYTECHNIC OF HEALTH MALANG

KETERANGAN LOLOS KAJI ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL APPROVAL
"ETHICAL APPROVAL"
Reg.No.:677 / KEPK-POLKESMA/ 2022

Protokol penelitian yang diusulkan oleh *The research protocol proposed by* Nur Ilhami Wulandari Basuki Putri
Peneliti Utama
Principal In Investigator **Nur Ilhami Wulandari Basuki Putri**

Nama Institusi
Name of the Institution Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang

Dengan Judul
Pola Menu, Standar Porsi dan Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Makro pada Santri Usia 13-15 Tahun di Pondok Pesantren
Kanjeng Sunan Kalijogo Kabupaten Probolinggo
***Menu Pattern, Portion Standards and Availability of Energy and Macro Nutrients for Santri Ages 13-15 Years Old at
Pondok Pesantren Kanjeng Sunan Kalijogo, Probolinggo Regency***

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah,

3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 15 September 2022 sampai dengan 15 September 2023

This declaration of ethics applies during the period September 15, 2022 until September 15, 2023

Malang, 15 September 2022
Head of Committee



Dr. SUSI MILWATI, S.Kp, M.Pd
NIP. 196312011987032002

Lampiran 3. Form Pola Menu Makan Pagi di Pondok Pesantren Kanjeng Sunan
Kalijogo

Hari ke-	Makanan Pokok	Lauk Hewani	Lauk Nabati	Sayur	Buah	Kategori		
						Seimbang	Kurang Seimbang	Tidak Seimbang
1.	Nasi	-	Tempe	-	-			√
2.	Nasi	-	Tempe	-	-			√
3.	Nasi	-	Tempe	-	-			√
4.	Nasi	-	Tempe	-	-			√
5.	Nasi	-	Tempe	-	-			√
6.	Nasi	-	Tempe	-	-			√
7.	Nasi	-	Tempe	-	-			√

Lampiran 4. Form Pola Menu Makan Siang di Pondok Pesantren Kanjeng Sunan
Kalijogo

Hari ke-	Makanan Pokok	Lauk Hewani	Lauk Nabati	Sayur	Buah	Kategori		
						Seimbang	Kurang Seimbang	Tidak Seimbang
1.	Nasi	-	Tempe dan tahu	Sayur sop	-		√	
2.	Nasi	-	Tempe dan tahu	Bening terong	-		√	
3.	Nasi	-	Tempe dan tahu	Santan terong	-		√	
4.	Nasi	-	Tempe dan tahu	Sayur sop	-		√	
5.	Nasi	-	Tempe dan tahu	Tumis kangkung	-		√	
6.	Nasi	-	Tempe dan tahu	Sayur lodeh	-		√	
7.	Nasi	-	Tempe dan tahu	Bening bayam	-		√	

Lampiran 5. Standar Porsi Makanan yang disajikan pada Menu Makan Pondok Pesantren Kanjeng Sunan Kalijogo

Hari Ke-	Waktu	Menu Makanan	Standar Porsi			Kategori
			Rata-rata penyajian (g)	Porsi yang dianjurkan (g)	% Pemenuhan	
1	Pagi	Nasi putih	214	200	107	Sesuai
		Tempe goreng	29	50	58	Tidak sesuai
		Kerupuk	10	0	-	Tidak sesuai
	Siang	Nasi putih	216	250	86	Tidak sesuai
		Tahu goreng	20	100	20	Tidak sesuai
		Tempe goreng	23	50	46	Tidak sesuai
2	Pagi	Nasi putih	231	200	116	Sesuai
		Tempe goreng	33	50	66	Tidak sesuai
		Kerupuk	10	0	-	Tidak sesuai
	Siang	Nasi putih	243	250	97	Sesuai
		Tahu goreng	21	100	21	Tidak sesuai
		Tempe goreng	19	50	38	Tidak sesuai
3	Pagi	Nasi putih	232	200	116	Sesuai
		Tempe goreng	27	50	54	Tidak sesuai
		Kerupuk	10	0	-	Tidak sesuai
	Siang	Nasi putih	240	250	96	Sesuai
		Tahu goreng	20	100	20	Tidak sesuai
		Tempe goreng	18	50	36	Tidak sesuai
4	Pagi	Nasi putih	219	200	110	Sesuai
		Tempe goreng	29	50	58	Tidak sesuai
		Kerupuk	10	0	-	Tidak sesuai
	Siang	Nasi putih	226	250	90	Sesuai
		Tahu goreng	19	100	19	Tidak sesuai
		Tempe goreng	17	50	34	Tidak sesuai
5	Pagi	Nasi putih	228	200	114	Sesuai
		Tempe goreng	32	50	64	Tidak sesuai
		Kerupuk	10	0	-	Tidak sesuai
	Siang	Nasi putih	239	250	96	Sesuai
		Tahu goreng	21	100	21	Tidak sesuai
		Tempe goreng	15	50	30	Tidak sesuai
		Sayur lodeh	52	100	52	Tidak sesuai

Hari Ke-	Waktu	Menu Makanan	Standar Porsi			Kategori
			Rata-rata penyajian (g)	Porsi yang dianjurkan (g)	% Pemenuhan	
6	Pagi	Nasi putih	230	200	115	Sesuai
		Tempe goreng	28	50	56	Tidak sesuai
		Kerupuk	10	0	-	Tidak sesuai
	Siang	Nasi putih	241	250	96	Sesuai
		Tahu goreng	21	100	21	Tidak sesuai
		Tempe goreng	19	50	38	Tidak sesuai
	Tumis kangkung	42	100	42	Tidak sesuai	
7	Pagi	Nasi putih	220	200	110	Sesuai
		Tempe goreng	30	50	60	Tidak sesuai
		Kerupuk	10	0	-	Tidak sesuai
	Siang	Nasi putih	237	250	95	Sesuai
		Tahu goreng	16	100	16	Tidak sesuai
		Tempe goreng	18	50	36	Tidak sesuai
	Bening bayam	37	100	37	Tidak sesuai	

Tabel 1. Rata-rata Standar Porsi Menu Makan Pagi di Pondok Pesantren Kanjeng Sunan Kalijogo

Menu Hari Ke-	Kesesuaian Standar Porsi				
	Makanan Pokok (g)	Lauk Hewani (g)	Lauk Nabati (g)	Sayur (g)	Buah (g)
1	214	-	29	-	-
2	231	-	33	-	-
3	232	-	27	-	-
4	219	-	29	-	-
5	228	-	32	-	-
6	230	-	28	-	-
7	220	-	30	-	-
Rata-rata (g)	225	-	29,7	-	-
Standar porsi (g)	200	50	50	100	100
% Pemenuhan	112,4	0	59,4	0	0
Kategori	Sesuai	Tidak sesuai	Tidak sesuai	Tidak sesuai	Tidak sesuai

Tabel 2. Rata-rata Standar Porsi Menu Makan Siang di Pondok Pesantren Kanjeng Sunan Kalijogo

Menu Hari Ke-	Kesesuaian Standar Porsi				
	Makanan Pokok (g)	Lauk Hewani (g)	Lauk Nabati (g)	Sayur (g)	Buah (g)
1	216	-	43	30	-
2	243	-	40	51	-
3	240	-	38	68	-
4	226	-	36	27	-
5	239	-	36	52	-
6	241	-	40	42	-
7	246	-	34	37	-
Rata-rata (g)	236	-	38	44	-
Standar porsi (g)	250	50	150	100	100
% Pemenuhan	94,3	0	25,4	44	0
Kategori	Sesuai	Tidak sesuai	Tidak sesuai	Tidak sesuai	Tidak sesuai

Lampiran 6. Rata-rata Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Menu Makan Pagi dan Siang Selama 7 Hari

Menu Hari Ke-	Zat Gizi			
	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
1	1097	26,4	23,8	192,3
2	1178	27,9	24	210,1
3	1170	26,5	24,5	208,5
4	1111,6	25,6	23,3	197,1
5	1182,4	27,2	26	208
6	1154,7	27,4	23,6	205,6
7	1151,3	27,4	23,4	205,5
Rata-rata	1149,3	26,9	24,1	203,9
70% AKG	1680	49	56	245
% Pemenuhan	68,4	54,9	43	83,2
Kategori	Defisit tk berat	Defisit tk berat	Defisit tk berat	Defisit tk ringan

Lampiran 7. Dokumentasi



Gambar 1. Contoh Menu Pagi Hari
Ke-1



Gambar 2. Contoh Menu Siang Hari
Ke-1



Gambar 3. Proses Pemorsian



Gambar 4. Proses Penimbangan



Gambar 5. Ruang Pengolahan



Gambar 6. Tempat Penyajian
Makanan Matang



Gambar 7. Pondok Pesantren Kanjeng Sunan Kalijogo