

Lampiran 1. Daftar Responden Siswa Kelas 1 – 3 SDIT Ahmad Yani

No.	Kode	Kelas
1	001/P	1a
2	002/L	1a
3	003/L	1a
4	004/L	1a
5	005/L	1a
6	006/L	1a
7	007/P	1b
8	008/L	1b
9	009/L	1b
10	010/P	1b
11	011/L	1b
12	012/P	1b
13	013/L	1c
14	014/P	1c
15	015/P	1c
16	016/P	1c
17	017/P	2a
18	018/L	2a
19	019/L	2a
20	020/P	2a
21	021/P	3a
22	022/P	3a
23	023/L	3b

Lampiran 2. Makanan yang Disukai Siswa Kelas 1 – 3 SDIT Ahmad Yani

No.	Kode	Kelas	Makanan yang Disukai
1	001/P	1a	Ayam bakar, tempe goreng tepung
2	002/L	1a	Ayam bagian kepala
3	003/L	1a	Makanan yang mudah dikunyah (Giginya berlubang)
4	004/L	1a	Sate
5	005/L	1a	Mie
6	006/L	1a	Mie
7	007/P	1b	Semua suka
8	008/L	1b	Bakso
9	009/L	1b	Ayam krispy
10	010/P	1b	Sosis, bakso
11	011/L	1b	Bakso
12	012/P	1b	Semua suka kecuali daging sapi
13	013/L	1c	Telur dadar, tahu
14	014/P	1c	Bakso
15	015/P	1c	Ayam krispy
16	016/P	1c	Semur ayam
17	017/P	2a	Bakso
18	018/L	2a	Ayam krispy
19	019/L	2a	Semua suka
20	020/P	2a	Ayam goreng
21	021/P	3a	Ayam krispy
22	022/P	3a	Nugget, bakso
23	023/L	3b	Semua suka

Lampiran 3. Makanan yang Tidak Disukai Siswa Kelas 1 – 3 SDIT Ahmad Yani

No.	Kode	Kelas	Makanan yang Tidak Disukai
1	001/P	1a	Nasi goreng
2	002/L	1a	Sayur
3	003/L	1a	Bakso
4	004/L	1a	Bakso
5	005/L	1a	Daging sapi
6	006/L	1a	Makanan direbus
7	007/P	1b	-
8	008/L	1b	Daging sapi
9	009/L	1b	Ikan tongkol
10	010/P	1b	Telur yang direbus
11	011/L	1b	Makanan amis
12	012/P	1b	Daging sapi
13	013/L	1c	Tempe
14	014/P	1c	Makanan direbus
15	015/P	1c	Tempe
16	016/P	1c	Ikan
17	017/P	2a	Daging sapi
18	018/L	2a	Nasi goreng
19	019/L	2a	-
20	020/P	2a	Sayur, kecuali sop
21	021/P	3a	Tahu
22	022/P	3a	Makanan pedas
23	023/L	3b	-

Lampiran 4. Form Menu yang Disajikan Siswa Kelas 1-3 SD

FORMULIR PENGISIAN MENU YANG DISAJIKAN KELAS 1 – 3

Malang, 24 Februari 2020

Menu yang Disajikan	Gram
Nasi	127.1
Nugget Goreng	8.8
Tempe Goreng	26.3
Sayur Sop (Wortel dan Kentang)	711.3

FORMULIR PENGISIAN MENU YANG DISAJIKAN KELAS 1 – 3

Malang, 25 Februari 2020

Menu yang Disajikan	Gram
Nasi	129.2
Soto (Ayam Suwir)	15.2
Telur Rebus	18.6
Keripik Kentang	6.2

FORMULIR PENGISIAN MENU YANG DISAJIKAN KELAS 1 – 3

Malang, 26 Februari 2020

Menu yang Disajikan	Gram
Nasi Goreng	121.7
Sosis	18
Bakso	32.1
Telur Dadar Gulung	17.9

FORMULIR PENGISIAN MENU YANG DISAJIKAN KELAS 1 – 3

Malang, 27 Februari 2020

Menu yang Disajikan	Gram
Nasi	126.2
Ayam Krispy	63.1
Saos Tomat	8

FORMULIR PENGISIAN MENU YANG DISAJIKAN KELAS 1 – 3

Malang, 28 Februari 2020

Menu yang Disajikan	Gram
Nasi	117.7
Rawon Daging	28.9
Tempe Goreng	24.3

Lampiran 5. Form Uji Tingkat Kesukaan Makan Siang

FORM UJI TINGKAT KESUKAAN																				
ANAK SEKOLAH																				
Nama/ Kelas :																				
Keterangan : Dihadapan anda disajikan menu untuk anak sekolah, anda diminta untuk memberikan penilaian terhadap rasa, warna, aroma, tampilan, dan tekstur menggunakan penilaian dengan memberikan tanda centang (√) pada kolom yang anda pilih.																				
 Tidak Suka					 Kurang Suka					 Suka					 Sangat suka					
MENU	RASA				AROMA				WARNA				TAMPILAN				TEKSTUR			
MAKAN-AN																				
M. Pokok																				
L. Hewani																				
L. Nabati																				
Sayur																				
Buah																				
Komentar:																				

Lampiran 6. Form Hasil Uji Tingkat Kesukaan Makan Siang

FORM UJI DAYA TERIMA																				
ANAK SEKOLAH																				
Nama/ Kelas : <u>melme 1B</u>																				
Keterangan : Dihadapan anda disajikan menu untuk anak sekolah, anda diminta untuk memberikan penilaian terhadap rasa, warna, aroma, tampilan, dan tekstur menggunakan penilaian dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang anda pilih.																				
☹ Tidak Suka					☺ Kurang Suka					😊 Suka					😄 Sangat suka					
MENU MAKANAN	RASA				AROMA				WARNA				TAMPILAN				TEKSTUR			
	☹	☺	😊	😄	☹	☺	😊	😄	☹	☺	😊	😄	☹	☺	😊	😄	☹	☺	😊	😄
M. Pokok			✓				✓				✓				✓				✓	
L. Hewani	✓						✓				✓				✓				✓	
L. Nabati	✓						✓				✓				✓				✓	
Sayur																				
Buah																				
Komentar: <u>daging dan tempe tidak suka</u>																				

FORM UJI DAYA TERIMA																				
ANAK SEKOLAH																				
Nama/ Kelas : <u>Jihan 1B</u>																				
Keterangan : Dihadapan anda disajikan menu untuk anak sekolah, anda diminta untuk memberikan penilaian terhadap rasa, warna, aroma, tampilan, dan tekstur menggunakan penilaian dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang anda pilih.																				
☹ Tidak Suka					☺ Kurang Suka					😊 Suka					😄 Sangat suka					
MENU MAKANAN	RASA				AROMA				WARNA				TAMPILAN				TEKSTUR			
	☹	☺	😊	😄	☹	☺	😊	😄	☹	☺	😊	😄	☹	☺	😊	😄	☹	☺	😊	😄
M. Pokok			✓					✓			✓				✓				✓	
L. Hewani			✓					✓			✓				✓				✓	
L. Nabati																				
Sayur																				
Buah																				
Komentar: <u>ayamnya alot</u>																				

FORM UJI DAYA TERIMA																				
ANAK SEKOLAH																				
Nama/ Kelas : <u>afia 1A</u>																				
Keterangan : Dihadapan anda disajikan menu untuk anak sekolah, anda diminta untuk memberikan penilaian terhadap rasa, warna, aroma, tampilan, dan tekstur menggunakan penilaian dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang anda pilih.																				
☹ Tidak Suka					☺ Kurang Suka					😊 Suka					😄 Sangat suka					
MENU MAKANAN	RASA				AROMA				WARNA				TAMPILAN				TEKSTUR			
	☹	☺	😊	😄	☹	☺	😊	😄	☹	☺	😊	😄	☹	☺	😊	😄	☹	☺	😊	😄
M. Pokok		✓					✓				✓				✓				✓	
L. Hewani			✓				✓				✓				✓				✓	
L. Nabati																				
Sayur																				
Buah																				
Komentar: <u>ayamnya keras</u>																				

Lampiran 7. Form Sisa Bahan Makanan

(Metode Comstock)

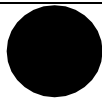
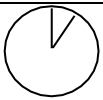
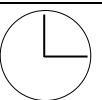
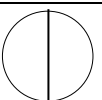
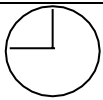
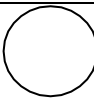
Petunjuk pengisian:

Isilah berat sisa makanan pada kolom sesuai sisa bahan makanan responden dengan mempertimbangkan standar porsi pada setiap bahan makanan yang disajikan. Rata-rata sisa bahan makanan didapatkan dengan menjumlahkan persentase setiap kelompok bahan makanan kemudian dibagi dengan jumlah bahan makanan yang disajikan.

Nama/ Kelas :

Tanggal pengamatan :

Kategori : Anak Sekolah

Jenis Makanan	Jika utuh	Jika dimakan 1 sdm (hanya dicicipi)	Jika dimakan $\frac{1}{4}$ bagian	Jika dimakan $\frac{1}{2}$	Jika dimakan $\frac{3}{4}$	Jika habis
						
Makanan pokok						
Lauk hewani						
Lauk nabati						
Sayur						
Buah						
Presentase sisa makanan (%)	100	95	75	50	25	0
Rata-rata sisa makanan (%)						

Lampiran 8. Hasil Sisa Makanan Siswa Kelas 1-3 SD

No.	Kode	Kelas	Makanan Pokok (%)	Lauk Hewani (%)	Lauk Nabati (%)	Sayur (%)
Hari ke 1	001/P	3	50	100	0	0
	023/L	1	50	100	0	100
	010/P	1	50	50	0	75
	017/P	2	0	0	0	100
	009/L	1	75	50	50	100
	022/P	1	0	0	0	0
	021/P	3	0	0	0	0
	007/P	1	0	0	0	0
	019/L	2	0	0	0	0
	020/P	1	25	0	0	0
	008/L	1	25	100	25	25
	015/P	1	75	100	50	50
	003/L	1	100	100	100	100
	014/P	1	75	0	0	50
	012/P	1	0	100	0	100
	016/P	2	25	0	0	100
Hari ke 2	013/L	1	0	0		
	006/L	1	0	0		
	023/L	3	0	0		
	012/P	1	0	75		
	007/P	1	0	0		
	021/P	3	0	0		
	010/P	1	0	0		
	009/L	1	0	0		
	005/L	1	0	0		
	019/L	2	25	75		
	014/P	1	25	0		
	008/L	1	75	25		

	020/P	2	0	0		
	002/L	1	25	0		
	004/L	1	0	0		
	016/P	1	0	25		
	011/L	2	0	25		
	018/L	1	0	0		
	003/L	1	0	0		
Hari ke 3	003/L	1	0	0		
	014/P	1	25	0		
	006/L	1	0	0		
	019/L	2	50	25		
	016/P	1	25	25		
	018/L	2	0	0		
	013/L	1	0	0		
	012/P	1	0	0		
	002/L	1	0	0		
	010/P	1	0	0		
	007/P	1	0	0		
	008/L	1	50	25		
	020/P	2	75	0		
	017/P	2	0	25		
	019/L	2	50	50		
	021/P	3	0	0		
	023/L	3	50	0		
011/L	1	0	0			
Hari	015/P	1	75	95		
	013/L	1	25	0		
	023/L	3	0	0		
	022/P	3	0	0		
	021/P	3	0	0		
	008/L	1	0	0		
	010/P	1	0	50		
	011/L	1	0	0		

ke 4	017/P	2	0	25		
	020/P	2	25	25		
	002/L	1	25	25		
	012/P	1	0	25		
	004/L	1	0	100		
	005/L	1	0	50		
	006/L	1	0	50		
	002/L	1	0	25		
	007/P	1	0	50		
	014/P	1	0	0		
Hari ke 5	023/L	3	0	100	50	
	017/P	2	100	75	0	
	011/L	1	50	50	50	
	013/L	1	25	50	100	
	019/L	1	0	0	0	
	020/P	2	75	50	100	
	023/L	3	0	0	0	
	021/P	3	0	0	0	
	006/L	1	0	0	0	
	008/L	1	75	0	50	
	010/P	1	0	0	0	
	002/L	1	100	100	100	
	003/L	1	100	100	100	
	005/L	1	0	100	100	
007/P	1	0	100	100		
022/P	1	25	100	95		

Lampiran 9. Angka Kecukupan Gizi 2019

Kelompok Umur	Berat Badan (kg)	Tinggi Badan (cm)	Energi (kcal)	Protein (g)	Lemak (g)			Karbohidrat (g)	Serat (g)	Air (ml)
					Total	Omega 3	Omega 6			
1 - 3 tahun	13	92	1350	20	45	0.7	7	215	19	1150
4 - 6 tahun	19	113	1400	25	50	0.9	10	220	20	1450
7 - 9 tahun	27	130	1650	40	55	0.9	10	250	23	1650
Laki-laki										
10 - 12 tahun	36	145	2000	50	65	1.2	12	300	28	1850
13 - 15 tahun	50	163	2400	70	80	1.6	16	350	34	2100
16 - 18 tahun	60	168	2650	75	85	1.6	16	400	37	2300
19 - 29 tahun	60	168	2650	65	75	1.6	17	430	37	2500
30 - 49 tahun	60	166	2550	65	70	1.6	17	415	36	2500
50 - 64 tahun	60	166	2150	65	60	1.6	14	340	30	2500
65 - 80 tahun	58	164	1800	64	50	1.6	14	275	25	1800
80+ tahun	58	164	1600	64	45	1.6	14	235	22	1600
Perempuan										
10 - 12 tahun	38	147	1900	55	65	1.0	10	280	27	1850

Lampiran 10. Dokumentasi

	
<p>Menu Hari ke 1 Makan Siang Makanan Pokok : Nasi Lauk Hewani : Nugget Goreng Lauk Nabati : Tempe Goreng Sayur : Sop (Wortel+Kentang)</p>	<p>Menu Hari ke 2 Makan Siang Makanan Pokok : Nasi Lauk Hewani : Soto - Ayam Suwir - Telur Rebus - Keripik Kentang</p>
	
<p>Menu Hari ke 3 Makan Siang Makanan Pokok : Nasi Goreng Lauk Hewani : - Telur Dadar Gulung - Sosis - Bakso</p>	<p>Menu Hari ke 4 Makan Siang Makanan Pokok : Nasi Lauk Hewani : Ayam Krispy Saos Tomat</p>



Menu Hari ke 5 Makan Siang

Makanan Pokok : Nasi

Lauk Hewani : Rawon

Daging Sapi

Lauk Nabati : Tempe Goreng

**Pengambilan Data Makan Siang
(Sisa Makanan)**



**Pengisian Form Tingkat
Kesukaan Dibantu oleh Peneliti**



**Pengisian Form Tingkat
Kesukaan oleh Responden**