

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Pre dan Post-Test Pengukuran Hb Responden

No	Nama	Kelas	Pre-Test	Post-Test	Keterangan
			Hb (g/dl)	Hb (g/dl)	
1	TMR	X IPA A	10,2	13,9	N
2	SUU	X IPA A	10,4	11,8	N
3	DRS	X IPA B	9,4	11,9	N
4	SAZ	X IPA B	11,4	13,6	N
5	IAZ	X IPA B	11,1	12,1	N
6	MIS	X IPA B	9,1	13,5	N
7	AKA	X IPA C	10,8	13,3	N
8	SZK	X IPA C	11,1	12	N
9	GYP	X IPA C	11,3	15,2	N
10	CCK	X IPA D	9,5	12,6	N
11	HMM	X IPA D	11,9	14,6	N
12	MAT	X IPA D	11,0	11,1	N
13	SAK	X IPA D	10,1	12,6	N
14	SFF	X IPA D	10,3	9,9	TN
15	ART	X IPA E	9,8	13,4	N
16	NKS	X IPA E	11,0	14,3	N
17	AAA	X IPA F	10,7	14	N
18	FRA	X IPA F	11,3	14,4	N
19	MRR	X IPA G	11,5	10,1	TN
20	AFN	X IPA G	11,8	13,5	N
21	AZZ	X IPS B	11,6	12,6	N
22	MSV	X IPS B	10,4	12	N
23	SHS	X IPS C	10,1	13,5	N
24	FFF	X IPS C	11,5	15,3	N
25	DAK	X IPS C	11,2	12,2	N
26	NIN	X IPS C	10,7	14,5	N
27	KAM	X IPS D	10,9	11,8	N
28	KMM	X IPS D	11,8	13,9	N
29	RAP	X IPS D	10,9	14,1	N
30	AYA	X BHS	11,9	13,7	N
31	NAD	X BHS	11,3	10,7	TN
32	AST	X BHS	11,1	10,7	TN
33	RPP	X BHS	11,5	14,5	N
34	SWA	X BHS	10,1	12,6	N

	Total Reseponden Normal (Pre)	0 Responden
	Total Reseponden Tidak Normal (Pre)	34 Responden
	Total Reseponden Normal (Post)	26 Responden
	Total Reseponden Tidak Normal (Post)	8 Reseponden

Kesimpulan :

TIDAK NAIK = 4 (11,8%)

NAIK = 30 (88%)

Lampiran 2. Hasil Uji Statistik Pre dan Post-Test Pengukuran Asupan Recall Makanan 24 Jam Responden

- **Uji Asupan Vitamin C**
 - **Uji Descriptive**

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
PRE	34	,00	117,40	15,6732	23,36120
Valid N (listwise)	34				

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
POST	34	,00	103,20	22,5971	27,79332
Valid N (listwise)	34				

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Unstandardized Residual	34	-31,02421	82,22365	,0000000	27,1192633
Valid N (listwise)	34				3

- **Uji Normalitas**

Pre-Test

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Vitamin C
N		34
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	15,67
	Std. Deviation	23,361
Most Extreme Differences	Absolute	,251
	Positive	,245
	Negative	-,251
Test Statistic		,251
Asymp. Sig. (2-tailed)		,000 ^c

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

c. Lilliefors Significance Correction.

Post-Test

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Vitamin C
N		34
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	22,60
	Std. Deviation	27,793
Most Extreme Differences	Absolute	,271
	Positive	,271
	Negative	-,208
Test Statistic		,271
Asymp. Sig. (2-tailed)		,000 ^c

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

c. Lilliefors Significance Correction.

- **Uji Wilcoxon**

Wilcoxon Signed Ranks Test

		Ranks		
		N	Mean Rank	Sum of Ranks
POST TEST - PRE TEST	Negative Ranks	10 ^a	12,00	120,00
	Positive Ranks	17 ^b	15,18	258,00
	Ties	7 ^c		
	Total	34		

a. POST TEST < PRE TEST

b. POST TEST > PRE TEST

c. POST TEST = PRE TEST

Test Statistics^a

		POST TEST - PRE TEST
Z		-1,658 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)		,097

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.

- Uji Asupan Fe
 - Uji Descriptive

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
PRE	34	,00	13,90	6,1047	3,25526
Valid N (listwise)	34				

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
POST	34	,00	57,80	9,0179	12,72213
Valid N (listwise)	34				

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Unstandardized Residual	34	-10,15657	50,91875	,0000000	12,478082
Valid N (listwise)	34				54

- Uji Normalitas

Pre-Test

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Fe
N		34
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	6,10
	Std. Deviation	3,255
Most Extreme Differences	Absolute	,113
	Positive	,113
	Negative	-,088
Test Statistic		,113
Asymp. Sig. (2-tailed)		,000 ^{c,d}

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

c. Lilliefors Significance Correction.

d. This is a lower bound of the true significance.

Post-Test

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Fe
N		34
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	9,02
	Std. Deviation	12,722
Most Extreme Differences	Absolute	,282
	Positive	,282
	Negative	-,245
Test Statistic		,282
Asymp. Sig. (2-tailed)		,000 ^c

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

c. Lilliefors Significance Correction.

- **Uji Wilcoxon**

Wilcoxon Signed Ranks Test

		Ranks		
		N	Mean Rank	Sum of Ranks
POST TEST	Negative Ranks	11 ^a	14,14	155,50
- PRE TEST	Positive Ranks	16 ^b	13,91	222,50
	Ties	7 ^c		
	Total	34		

a. POST TEST < PRE TEST

b. POST TEST > PRE TEST

c. POST TEST = PRE TEST

Test Statistics^a

		POST TEST - PRE TEST
Z		-,805 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)		,421

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.

Lampiran 3. Hasil Uji Statistik data Hb Responden

1. Uji Deskriptive

PRE-TEST

Descriptive Statistics					
	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
sebelum	34	9	12	10,84	,740
Valid N (listwise)	34				

POST-TEST

Descriptive Statistics					
	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
sesudah	34	10	15	12,94	1,423
Valid N (listwise)	34				

PRE-POST TEST

Descriptive Statistics					
	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Unstandardized Residual	34	-3,06672	2,13328	,000000	1,3990062
Valid N (listwise)	34				

2. Uji Normalitas Data

Pre-Test

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Kadar Hb
N		34
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	10,84
	Std. Deviation	,740
Most Extreme Differences	Absolute	,118
	Positive	,077
	Negative	-,118
Test Statistic		,118
Asymp. Sig. (2-tailed)		,200 ^{c,d}

- a. Test distribution is Normal.
- b. Calculated from data.
- c. Lilliefors Significance Correction.
- d. This is a lower bound of the true significance.

Post-Test

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Kadar Hb
N		34
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	12,94
	Std. Deviation	1,423
Most Extreme Differences	Absolute	,130
	Positive	,065
	Negative	-,130
Test Statistic		,130
Asymp. Sig. (2-tailed)		,158 ^c

- a. Test distribution is Normal.
- b. Calculated from data.
- c. Lilliefors Significance Correction.

3. Uji Paired-T-Tes

T-Test

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	pre test	10,8441	34	,73986	,12688
	post tes	12,9382	34	1,42255	,24397

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	pre test & post tes	34	,181	,305

Paired Samples Test

		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	pre test -	-	1,47975	,25378	-2,61043	-	-	33	,000
	post tes	2,0941							
		2			1	2			

Lampiran 4. Data Asupan Fe dan Vitamin C berdasarkan Hasil Recall Makanan 24 Jam Sebelum dan Sesudah Intervensi

A. Data Asupan Fe

Inisial	RECALL- PRE TEST	RECALL POST-TEST	D (Post- Pre)	RANKING D	Plus	Minus
	Vitamin C (mg)	Vitamin C (mg)				
TMR	9	7,8	-1,2	26	0	26
SUU	0	8	8	12	12	0
DRS	0	9,6	9,6	10	10	0
SAZ	38,45	37,7	-0,75	25	0	25
IAZ	9,45	103,2	93,75	1	1	0
MIS	0	6	6	13	13	0
AKA	28,9	101,4	72,5	2	2	0
SZK	12,73	69,4	56,67	4	4	0
GYP	58	40,5	-17,5	32	0	32
CCK	0	32	32	5	5	0
HMM	0	2	2	16	16	0
MAT	12,6	9	-3,6	28	0	28
SAK	16,8	14,9	-1,9	27	0	27
SFF	48,8	0,2	-48,6	33	0	33
ART	16,8	17,3	0,5	17	17	0
NKS	9	9	0	18	18	0
AAA	7,6	3,5	-4,1	29	0	29
FRA	0,6	0,6	0	18	18	0
MRR	0,08	13,5	13,42	8	8	0
AFN	0	2,6	2,6	15	15	0
AZZ	12,44	16,96	4,52	14	14	0
MSV	35,2	19,4	-15,8	31	0	31
SHS	1,8	10	8,2	11	11	0
FFF	10,5	80,9	70,4	3	3	0
DAK	7,2	0	-7,2	30	0	30
NIN	31,5	52,1	20,6	6	6	0
KAM	0	0	0	18	18	0
KMM	0	0	0	18	18	0
RAP	14,7	14,7	0	18	18	0
AYA	0	11,2	11,2	9	9	0
NAD	0,9	15,9	15	7	7	0
AST	20,14	20,14	0	18	18	0
RPP	117,4	26,5	-90,9	34	0	34

SWA	12,3	12,3	0	18	18	0
T Hitung					279	295
Hasil Perhitungan T Hitung					0,7	

B. Data Asupan Vitamin C

	RECALL-PRE-TEST	RECALL POST-TEST	D (Post-Pre)	RANKING D	Plus	Minus
Inisial	Vitamin C (mg)	Vitamin C (mg)				
TMR	6,8	12,9	6,1	6	6	0
SUU	6,3	7,2	0,9	12	12	0
DRS	10,45	3,6	-6,85	33	0	33
SAZ	11,08	6	-5,08	30	0	30
IAZ	8,22	15,82	7,6	4	4	0
MIS	13,9	4,8	-9,1	34	0	34
AKA	3,3	57,8	54,5	1	1	0
SZK	11,83	55,9	44,07	2	2	0
GYP	7,6	7,1	-0,5	24	0	24
CCK	11,9	14,2	2,3	9	9	0
HMM	6,38	3,8	-2,58	27	0	27
MAT	7,47	2,4	-5,07	29	0	29
SAK	3,8	4,6	0,8	13	13	0
SFF	5,3	2,9	-2,4	26	0	26
ART	3,1	10,49	7,39	5	5	0
NKS	3,2	3,2	0	17	17	0
AAA	2	3	1	11	11	0
FRA	6,78	6,78	0	17	17	0
MRR	3,08	3,6	0,52	14	14	0
AFN	7,5	2,3	-5,2	31	0	31
AZZ	7,62	9,13	1,51	10	10	0
MSV	7	7,1	0,1	16	16	0
SHS	9	3,8	-5,2	31	0	31
FFF	4,8	5,3	0,5	15	15	0
DAK	4,1	1,4	-2,7	28	0	28
NIN	4,2	13,34	9,14	3	3	0
KAM	0	0	0	17	17	0
KMM	7,97	7,97	0	17	17	0
RAP	4,39	4,39	0	17	17	0
AYA	3,1	2,5	-0,6	25	0	25
NAD	1,1	3,7	2,6	8	8	0
AST	6,74	6,74	0	17	17	0
RPP	4,1	9,4	5,3	7	7	0

SWA	3,45	3,45	0	17	17	0
T Hitung					255	318
Hasil Perhitungan T Hitung					0,64	

Lampiran 5. Hasil Data Asupan Makan berdasarkan Food Record Responden

Responden	Kelas	Minggu 1							Minggu 2						Minggu 3						
		Energi	Protein	Lemak	KH	Vit C	Fe	Zinc	Energi	Protein	Lemak	KH	Vit C	Fe	Zinc	Energi	Protein	Lemak	KH	Vit C	Fe
AAA	X IPA F	952.25	35.06	21.6	141.42	0.9	6.8	2.32	1236.3	37.43	58.28	129.5	11.46	6.3	1.92	1390.95	32.16	178.4	152.3	16.74	5.66
FRA	X IPA F	859.4	26.71	35.19	110.27	55.75	3.66	2.21	784.31	23.22	22.72	114.72	4.35	3	1.28	1125.63	33.15	53.62	136.56	3.68	5.65
MRR	X IPA G	1211.57	49	59.58	117.35	5.1	5.57	2.6	1370.3	50.6	44.7	140.36	15.69	8.13	3.55	1216.16	45.77	61.1	120.07	14.26	6.99
AFN	X IPA G	979.78	35.65	55	87	13.61	5.82	2.3	1457.56	46.5	72.68	155.83	10.69	9.08	4.13	1117.53	46.52	69.87	75.6	0.39	6.11
HMM	X IPA D	1122.35	49.56	51.14	117.14	14.63	5.36	2.89	1090.8	49.3	39.48	133.54	7.14	7.2	3.43	963	31	30.4	119	4.2	6.9
MAT	X IPA D	1326	33.4	53.2	187.9	11.8	9.5	6.3	1387	34.6	52.8	193.8	7.3	12.6	8.9	1148	30.1	36.3	157	4.1	8.5
SAK	X IPA D	1357.48	36.63	50.3	190.57	0.23	11.99	4.72	873.7	29.96	37.28	106.78	26.96	4.52	2.06	1038	32.5	34.8	128	6.8	9.3
SFF	X IPA D	683.5	23.1	29.8	97.2	7.4	5.9	4.7	759	28.6	33.1	124.9	10.2	9.3	5.7	958	30.9	36.8	139	8.3	8.9
ART	X IPA E	936	35.2	40.5	104	12.5	4.5	3.6	985	38.7	42.3	132.9	4.7	2.6	3.8	1165	43.6	38.1	156.7	4.1	2.25
NKS	X IPA E	738	25.8	30.6	100.3	10.6	6.3	3.6	869	31.7	29.4	127.4	13.2	7.2	4.8	1093	33.7	30.4	145	14.6	8.3
AZZ	X IPS B	1329	45.2	43.1	163.9	10.8	13.2	5.2	1379	49.3	45.8	154.8	9.4	12.1	4.2	1294	52.6	47	159	7.3	13.5
MSV	X IPS B	1290	42.6	39.2	195.3	23	14	15.9	1150	52.7	41.7	178.4	12.4	16	13.8	1321	55.2	48.4	164	15.3	9.2
SHS	X IPS C	1194	47.8	52.1	119.4	4.3	12.6	6.3	1259	51.1	53.9	139	5.2	8.3	7.2	1239	42.7	43.4	146	6.3	9.1
SWA	X BHS	821	30.2	24	129	10.7	5.3	3.4	883	33.4	26.4	126.9	11.8	4.9	3.2	837	32.6	23.6	128.7	11.2	5.3
FFF	X IPS C	1251.95	55.2	51.2	205.125	8.575	6.8	5.45	899.05	24.47	36.4	119.8	2.23	4.66	2.54	772.28	25.39	30.05	96.07	0	5.08
DAK	X IPS C	1057.75	37.8	34.5	177.7	6.7	5.4	3.5	883.06	22.88	33.26	122.05	0	3.35	0.91	691.37	25.28	26.51	87.83	7.91	4.44
NIN	X IPS C								1110.37	29.96	52.6	129.66	13.63	4.22	2.4	797.94	24.82	35.03	95.93	0	4.76
TMR	X IPA A	1648.67	48.71	70.23	200.97	10.58	15.17	3.6	1343.81	39.64	49.08	185.79	18.08	8.31	4.21	1398.53	52.02	56.19	174.01	23.07	10.71
SUU	X IPA A	2080.57	79.8	68.83	286.58	33.16	13.69	5.36	1558.14	46.74	50.96	228.75	37.46	4.78	3.51						
DRS	X IPA B	2195.55	72.31	84.41	277.95	14.25	11.31	3.66	2239.31	67.63	76.48	345.86	13.2	11.87	4.23	1573.91	79.11	63.53	204.27	19.44	6.47
SAZ	X IPA B	1610.26	72.02	71.19	196.93	0.45	4.54	2.06	2142.46	48.01	84.78	295.93	16.46	6.96	3.69	2347.45	78.52	114.16	278.38	3.69	6.59
IAZ	X IPA B	884.77	36.47	44.81	124.7	2.78	7.24	5.62	1415.29	40.77	61.78	202.74	18.03	6.74	4.37	1289.38	47.84	48.52	166.53	14.91	7.02
MIS	X IPA B	1786.9	57.94	60.78	201.02	0.33	8.05	4.19	2213.67	70.58	87.52	277.46	1.21	19.05	5.22	1827.45	89.25	53.67	246.5	28.98	8.96
AKA	X IPA C	2080.57	79.8	68.83	286.58	33.16	13.69	5.36	1558.14	46.74	50.96	228.75	37.46	4.78	3.51						
SZK	X IPA C	1867.97	58.97	65.87	250.53	14.85	5.07	2.53	1254.18	39.59	47.03	170.07	1.21	7.39	3.95	962.79	30.7	34.82	130.07	5.61	6.72
GYP	X IPA C	1073.17	37.98	36.87	143.29	0.84	5.33	3.3	1171.7	43.32	43.6	149.12	5.55	4.55	3.2	1092.36	50.72	42.78	123.62	7.99	11.37
CCK	X IPA D	1204.06	49.13	48.34	141.95	10.01	7.42	4.03	1177.6	42.41	42.32	152.99	1.21	7.67	5.27	1289.46	42.19	43.09	177.47	13.11	6.16
KAM	X IPA D	1654.02	37.34	72.82	214.46	0.98	4.71	1.37	1785.56	45.57	61.94	251.98	6.94	5.58	2.11	1345.85	42.11	45.19	191.68	4.36	7.2
KMM	X IPA D	1278.66	56	52.71	149.35	0.84	6.47	2.17								1353.04	35.52	45.88	209.53	1.74	5.32
RAP	X IPA D	1326.45	56.05	61.7	138.09	16.73	11.51	3.85	1294.68	54.47	54.62	146.25	18.16	9.55	3.6						
AYA	X BHS	2238.161	63.28	112.7	180.89	15.8	10.44	4.47	1397.03	37.67	67.69	144.17	5.96	6.15	3.21	859.78	30.84	43.37	83.68	11.46	5
NAD	X BHS	1898.03	27.8	40.3	130.6	5.3	5.7	4.98	1212.5	38.8	33.4	251.1	0	9.3	2.6	1333	31.1	27.8	170	7.77	6.9
AST	X BHS	1255.53	36.26	54.04	157.68	1.75	6.35	3.64													
RPP	X BHS	1545.7	54.2	60.1	151.9	23.85	7.45	2.3	1378.5	22.55	27.9	218.1	12.8	4.8	4.2	1093.1	54	56.3	145.9	8.3	3.7

Minggu 7							Total						Total Asupan Reponden 7 minggu						
Energi	Protein	Lemak	KH	Vit C	Fe	Zinc	Energi	Protein	Lemak	Vit C	Fe	Zinc	Energi	Protein	Lemak	Vit C	Fe	Zinc	
760.83	20.19	42.56	88.46	11.44	3.76	0.9	7069.57	225.91	411.4	80.61	38.97	12.64	1009.94	32.3	58.77	11.52	5.57	1.81	
935.3	28.04	49.14	95.53	4.48	4.65	1.9	6477.72	191.7	285.88	77.22	28.03	15.29	925.39	27.39	40.84	11.03	4	2.18	
1368.69	46.45	7.05	124.85	0.6	7.98	2.4	9545.1	340.03	398.41	43.39	51.97	19.28	1363.59	4.62	56.92	6.2	7.42	2.75	
2130.69	48.8	120.5	240.65	6.09	8.1	3.9	10983.9	335.83	649.25	63.19	57.06	24.99	1569.13	48	92.75	9.03	8.2	3.57	
947	31.6	42.6	142	5.9	8.1	5.2	7645.15	272.16	285.02	45.67	52.66	35.92	1092.16	38.88	40.72	6.52	7.52	5.13	
1248	36	41.7	162	8.5	12.4	4.5	8748	233.8	295.4	62.9	62.2	44.5	1249.71	33.40	42.20	8.99	8.89	6.36	
1257	39.4	47.9	152	8.2	9.4	6.8	8041.18	240.29	271.78	62.19	57.71	33.88	1148.74	34.33	38.83	8.88	8.24	4.84	
1253	38	41.3	159	8.6	6.1	5.3	7052.5	222.4	252.7	56	51.1	41.2	1007.50	31.77	36.10	8.00	7.30	5.89	
1295	42.6	30.1	169	7.3	11.5	7.4	8369	295.8	249.2	46	40.85	40.7	1195.57	42.26	35.60	6.57	5.84	5.81	
1365	49.3	38.3	197	7.3	8.5	5.9	7792	271.5	232.1	67	55	32.44	1113.14	38.79	33.16	9.57	7.86	4.63	
1695	101	72	152	9.2	12.2	3.8	9973	455.2	406.9	67.9	85.8	48.4	1424.71	65.03	58.13	9.70	12.26	6.91	
1592	78.1	63.6	181.9	5.3	14.7	4.5	9597	424.6	368.6	87.3	84.4	83.6	1371.00	60.66	52.66	12.47	12.06	11.94	
1673	74.6	62.5	179.3	8.1	9.9	8.4	9505	384.4	369	46.5	77.4	57.9	1357.86	54.91	52.71	6.64	11.06	8.27	
1137	48.3	39.4	169.2	23.1	9.2	6.3	6539	260	203.5	111.3	47.2	31	934.14	37.14	29.07	15.90	6.74	4.43	
							2923.28	105.06	117.65	420.995	10.805	16.54	974.43	35.02	39.22	140.33	3.60	5.51	
							4640.04	132.6	155.32	702.82	20.63	19.65	928.01	26.52	31.06	140.56	4.13	3.93	
							2523.76	78.76	104.44	316.03	13.63	11.6	841.25	26.25	34.81	105.34	4.54	3.87	
							8861.22	307.41	361.44	1100.7	129.85	80.35	1476.87	51.235	60.24	183.45	21.64	13.39	
1109.26	43.99	43.78	138.9	10.3	8.45	3.8	7871.8	276.74	264.67	1104.8	135.94	48.9	1311.97	46.12	44.11	184.13	22.66	8.15	
							11246.76	438	414.44	1548.91	103.78	55.62	1874.46	73.00	69.07	258.15	17.30	9.27	
2489.76	140.25	106.35	319.03	25.85	4.01	2.04	10831.98	468.51	473.6	1380.77	48.33	26.28	2166.40	93.70	94.72	276.15	9.67	5.26	
							3589.44	125.08	155.11	493.97	35.72	21	1196.48	41.69	51.70	164.66	11.91	7.00	
1796.39	65.51	56.67	252.76	18.54	10.86	1.54	12074.76	465.83	391.12	1599.2	118.47	78.84	1724.97	66.55	55.87	228.46	16.92	11.26	
1109.26	43.99	43.78	138.9	10.3	8.45	3.8	7871.75	276.74	264.67	1104.76	135.94	48.9	1311.96	46.12	44.11	184.13	22.66	8.15	
1818.15	84.65	73.11	207.14	20.58	17.47	5.14	9320.72	350.19	354.15	1178.21	67.49	53.67	1331.53	50.03	50.59	168.32	9.64	7.67	
1216.7	56.55	60.23	201.42	23.58	11.97	2.88	8241.3	346.45	308.91	1098.5	51.58	50.07	1177.33	49.49	44.13	156.93	7.37	7.15	
995.61	44	40.87	114.23	15.78	8.1	4.17	7228.78	232.47	286.57	904.98	75.48	51.43	1032.68	33.21	40.94	129.28	10.78	7.35	
1784.63	55.85	68.74	248.41	1.05	4.42	2.3	8567.01	217.2	340.61	1182.69	15.47	22.99	1427.84	36.20	56.77	197.12	2.58	3.83	
							5220.31	158.19	176.97	754.1	16.44	23.43	1305.08	39.55	44.24	188.53	4.11	5.86	
							2621.13	110.52	116.32	284.34	34.89	21.06	1310.565	55.26	58.16	142.17	17.445	10.53	
1633.95	43.78	77.85	191.29	0.4	7.8	5.52	8819.631	261.87	438.45	881.56	53.05	43.89	1259.95	37.41	62.64	125.94	7.58	6.27	
111.91	54.9	44.8	201	8.8	12.1	3.6	8320.64	303.68	300.1	1288.4	38.67	58.1	1188.66	43.38	42.87	184.06	5.52	8.30	
1178.75	34.71	52.46	130.9	11.7	5.93	2.42	5779	167.23	249.32	708.69	26.38	27.08	1155.80	33.45	49.86	141.74	5.28	5.42	
1445.8	44.45	57.6	178.7	0	7.8	4.55	8392.9	320.3	346.2	1099.6	66.32	48.29	1198.99	45.76	49.46	157.09	9.47	6.90	
													Total	42957.80	1479.43	1693.03	3587.56	327.76	219.60
													Rata-Rata	1263.46	43.51	49.80	105.52	9.64	6.46

Lampiran 6. Penjelasan Sebelum Persetujuan untuk Mengikuti Penelitian (PSP)

Form 001

PENJELASAN SEBELUM PERSETUJUAN UNTUK MENGIKUTI PENELITIAN (PSP)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini adalah **Marine Berliana Safira Balqist**, Mahasiswa Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika, Poltekkes Kemenkes Malang Jln Besar Ijen 77 C Malang-Jawa Timur.

Dengan ini mengajukan permohonan kepada Ibu Kepala Sekolah Menengah Atas Negeri Singosari (SMANESI) untuk melaksanakan penelitian di Sekolah yang Ibu Pimpin. Sasaran penelitian ini adalah Siswa baru (kelas X) yang sesuai dengan kriteria inklusi yang kami tetapkan, yaitu: Bersedia menjadi responden dan mengikuti kegiatan penelitian dari awal hingga akhir, Remaja putri dengan risiko Anemia yang memiliki kadar Hemoglobin kurang dari normal atau dibawah 12 g/dL. Berdasarkan hasil screening; Usia 16-18 Tahun. Anak yang dikumpulkan saat ini adalah yang diharapkan untuk dapat berpartisipasi pada kegiatan penelitian yang akan saya lakukan dengan judul "**Pengaruh Pemberian Snack Berbasis Ikan Gabus (*Channa striata*) dan Sayur terhadap Asupan Fe, Vitamin C, serta Kadar Hemoglobin pada Siswi Anemia di SMA Negeri 1 Singosari**"

Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh pemberian snack sehat berbasis ikan gabus dan sayuran serta pendampingan yang dilakukan oleh teman sebaya terhadap Asupan makanan dan kadar hemoglobin siswa. Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat berupa perbaikan status gizi pada siswa.

Dalam hal ini siswa terpilih akan dikumpulkan informasi tentang makanan yang dikonsumsi selama 24 jam kebelakang menggunakan form food recall 24 jam yang memerlukan waktu lebih kurang 15 menit; dilakukan pengukuran Kadar Hemoglobin menggunakan Alat Cek Hemoglobin (*Easy Touch 3 in 1*), BB menggunakan timbangan digital badan dan TB menggunakan mikrotoa yang dilakukan sebelum dan setelah dilakukan pendampingan. Manfaat yang akan diperoleh siswa yaitu ilmu dan keterampilan yang didapat dari teman sebaya yang sudah dilatih (Kader Prestasi=Pemerhati Remaja Sehat Tangguh Bergizi) dan mendapatkan snack sehat selama periode 2 bulan (1 minggu 2 kali), serta mendapatkan info tentang perkembangan status kesehatannya. Selain itu siswa juga akan menerima souvenir sebagai bentuk rasa terima kasih peneliti berupa kerpus dan celemek serta modul berisi materi dan kumpulan resep snack sehat dari Tim Peneliti.

Keikutsertaan siswa dalam penelitian ini bersifat sukarela dan tanpa paksaan. Identitas dan informasi yang dikumpulkan akan dijaga kerahasiaannya. Peneliti menjamin bahwa penelitian ini tidak menimbulkan kerugian bagi siswa sebagai responden. Jika selama penelitian ini ada yang mengalami ketidaknyamanan, maka siswa dapat mengundurkan diri tanpa ada konsekuensi apapun.

Demikian permohonan ini dibuat, atas perhatian dan kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

PENELITI



Marine Berliana Safira Balqist

Lampiran 7. Informed Consent

INFORMED CONSENT

Saya yang bertandatangan dibawah ini menyatakan bahwa saya telah mendapat penjelasan secara rinci dan telah mengerti mengenai penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti dengan judul "**Pengaruh Pemberian Snack Berbasis Ikan Gabus (*Channa striata*) dan Sayur terhadap Asupan Fe, Vitamin C, serta Kadar Hemoglobin pada Siswi Anemia di SMA Negeri 1 Singosari**". Saya memutuskan setuju/tidak setuju untuk ikut berpartisipasi pada penelitian ini secara sukarela tanpa paksaan. Bila selama penelitian ini saya menginginkan mengundurkan diri, maka saya dapat mengundurkan sewaktu-waktu tanpa sanksi apapun

Malang, 16 Agustus 2022
Mengetahui
Ketua Pelaksana Penelitian


Marlene Berliana Safira Balqist
NIM. P17111194089

Malang, 16 Agustus 2022
Yang memberikan persetujuan
Kepala SMAN 1 SINGOSARI


(Hanik Purbatin Artiningsih, S. Pd
NIP. 196503111989032012)

Lampiran 8. Kuisisioner Penelitian

KUESIONER PENELITIAN

“Pengaruh Pemberian Snack berbasis Ikan Gabus (*Channa Striata*) dan Sayur terhadap Asupan Fe, Vitamin C, dan Kadar Hemoglobin Siswi Anemia di SMA Negeri 1 Singosari”

I. FORMULIR IDENTITAS RESPONDEN

Kode Responden :
Tanggal pengukuran :
Nama :
Usia : Tahun
Kelas :
Tempat, Tanggal Lahir :
Alamat :
No. HP :
Riwayat penyakit :

II. DATA PEMERIKSAAN DARAH

A. Tanggal Pemeriksaan :
B. Kadar Hemoglobin (Hb)

▪ **Sebelum pemberian siomay ikan gabus**

Hb : g/dL

▪ **Setelah pemberian siomay ikan gabus**

Hb : g/dL

Ket:

Kategori	Hb (g/dL)
Tidak Anemia	≥ 12
Ringan	11,0-11,09
Sedang	8,0-10,9
Berat	$< 8,0$

Sumber: Kemenkes RI, 2016

Lampiran 9. Formulir *Food Recall* 24 Jam

FORMULIR *FOOD RECALL* 24 JAM

Kode : Hari ke : 1 / 2 *

Nama Responden : Desa :

Umur/Jenis Kelamin :/..... Kecamatan :

Kelompok Sasaran : Remaja

Kondisi saat wawancara : Biasa / Hajatan / Hari Raya / Puasa / Sakit / Diit

Waktu Makan	Nama Masakan	Bahan Makanan			Ket.
		Jenis	Banyaknya		
			URT	Gram	
Pagi					
Selingan					
Siang					
Selingan					
Malam					

Pewawancara

Lampiran 10. Resep Pembuatan Produk Makanan Tinggi Fe

RESEP PEMBUATAN PRODUK MAKANAN IKAN GABUS (*Channa striata*)

1. Siomay Ikan Gabus



Jumlah per Resep : 21 pcs

Bahan

- 250 gr daging ikan gabus
- 30 gr tepung kanji
- 30 gr putih telur
- 60 gr wortel
- 20 lembar kulit pangsit
- 15 gr gula
- gr minyak wijen
- 10 gr bayam
- gr minyak wijen
- gr saus tiram
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt merica bubuk
- 20 gr bawang putih

Alat

- Pisau
- Talenan
- Mangkuk
- Sendok
- Parutan
- Chooper
- Kukusan
- Kuas minyak
- Penjepit makanan

Cara Pembuatan

1. Cuci bersih ikan gabus dan bayam.
2. Masukkan daging ikan gabus dan bawang putih, lalu haluskan dengan chooper.

3. Masukkan putih telur, lalu chooper kembali.
4. Tambahkan tepung kanji, minyak wijen, saus tiram, garam, gula pasir, dan merica bubuk, kemudian chooper.
5. Tambahkan bayam yang sudah dicincang halus, aduk rata.
6. Bentuk adonan lalu bungkus dengan kulit pangsit.
7. Tambahkan wortel parut diatas siomay yang telah dibentuk.
8. Panaskan kukusan, olesi bagian bawah dan samping kukusan dengan sedikit minyak.
9. Kukus siomay selama \pm 15 menit.
10. Jika sudah matang, siomay siap dihidangkan.

2. Ekado Ikan Gabus



Jumlah per Resep : 25 pcs

Bahan

- 250 gr Fillet ikan gabus
- 150 gr Tahu putih
- 60 gr Telur ayam ras
- 50 gr Tepung maizena
- 150 gr Wortel
- 80 gr Daun bawang/daun kucai
- 6 gr Kulit limpia
- 3 gr Garam
- 5 gr Bubuk kaldu jamur
- 3 gr Merica bubuk
- 10 gr Bawang putih
- 10 gr Gula
- 10 gr Saus tiram
- 20 gr Minyak wijen
- Minyak goreng secukupnya

Alat

- Chopper
- Baskom
- Talenan
- Pisau
- Piring
- Sendok
- Timbangan digital
- Penggorengan
- Spatula goreng
- Kompor

Cara Pembuatan

1. Siapkan alat dan bahan
2. Haluskan fillet ikan gabus, tahu, telur, tepung maizena, garam, bubuk kaldu jamur, merica bubuk, gula, saus tiram, minyak wijen, dan bawang putih yang sudah dihaluskan.
3. Masukkan adonan yang sudah halus ke dalam baskom dan campur dengan wortel dan daun bawang yang sudah dicincang kasar
4. Uleni adonan yang sudah halus sampai menjadi adonan yang kalis.
5. Siapkan kulit lumpia dan ambil per lembar dengan hati-hati agar tidak sobek.
6. Ambil adonan secukupnya lalu letakkan di atas kulit lumpia bagian tengah.
7. Bungkus kulit lumpia sesuai dengan selera dan ikat dengan daun bawang yang sudah disiapkan.
8. Panaskan minyak goreng secukupnya dengan api sedang.
9. Masukkan ekado dan goreng hingga kering dan warnanya kuning keemasan.
10. Ekado siap disajikan.

3. Nugget Ikan Gabus



Jumlah per Resep : 25 pcs

Bahan

- 250 gr ikan gabus
- 50 gr tepung terigu
- 20 gr tepung maizena
- 11 gr gula
- 9 gr garam
- 150 gr telur ayam
- 60 gr wortel
- 100 gr tepung panir
- 22 gr bawang putih siung
- 100 gr minyak

Alat

- Chooper makanan digital
- Parutan kecil
- Sendok
- Baskom
- Cetakan loyang kecil
- Kukusan
- Kuas minyak

Cara Pembuatan

1. Bersihkan ikan gabus, pisahkan daging dan durinya (fillet).
2. Blender daging ikan gabus 250 gr, tepung terigu, tepung maizena, telur, bawang putih, gula, dan garam.
3. Masukkan parutan kasar wortel, dan aduk hingga merata.
4. Siapkan kukusan, masukkan adonan nugget kedalam cetakan loyang kecil yang dilumuri minyak, kemudian kukus selama 20 menit
5. Setelah itu diangkat dan dipotong menjadi dua setiap 1 loyang cetakan kecil
6. Kemudian di gulingkan ke dalam telur lalu tepung panir
7. Setelah itu siap untuk di goreng, untuk memperpanjang daya awet nugget, simpan dilemari es dalam suhu beku atau freezer.

Kandungan Nilai Gizi Siomay Ikan Gabus

Menu	Bahan makanan	Berat (g)	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Fe (IU)	Vit.C (mg)
Siomay Ikan Gabus	Ikan Gabus	250	200	40,5	1,25	6,5	0,25	0
	Tepung kanji	30	108,9	0,33	0,15	26,46	0	0
	Minyak wijen	15	132,15	0,03	15	0	0,02	0
	Saos tiram	15	7,65	0,21	0,05	1,64	0	0
	Bayam	10	1,6	0,09	0,04	0,29	0,35	4,1
	Gula	8	39,4	0	0	9,4	0,01	0
	Garam	5	0	0	0	0	0,02	0
	Kulit Pangsit	126	366,33	12,34	1,08	72,95	0	0
	Wortel	10	2,16	0,06	0,06	0,48	0,06	1,08
	Telur (Putihnya)	30	16	3,27	0,05	0,22	0,03	0
	Bawang Putih	9	10,08	0,41	0,02	2,08	0,15	1,35
	Merica bubuk	5	18,25	0,58	0,34	3,22	0,82	0
Total			902,52	57,82	18,04	123,24	1,71	6,53
Nilai Gizi per Biji (1 pcs)			42,97	2,75	0,85	5,86	0,143	0,31
Nilai Gizi per Sajian (5 pcs)			214,88	13,76	4,29	29,34	0,175	1,55

Kandungan Nilai Gizi Ekado Ikan Gabus

Menu	Bahan makanan	Berat (g)	Energi (kkal)	Protein		Lemak (g)	KH (g)	Fe (IU)	Vit.C (g)	Zinc (mcg)
				Hwn (g)	Nbt (g)					
Ekado ikan gabus	Ikan gabus, segar	250	200	40,5		1,25	6,5	0,25	0	1
	Tahu, mentah	150	120		16,35	7,05	1,2	5,1	0	1,2
	Telur ayam ras, segar	60	92,4	7,44		6,48	0,42	1,8	0	0,6
	Tepung maizena	50	177,5		4,6	1,95	36,85	1,2	0	0,85
	Wortel, segar	150	54		1,5	0,9	11,85	1,5	27	0,45
	Daun bawang merah, segar	80	32,8		1,6	0,24	6,24	1,84	8,8	0,24
	Minyak kelapa sawit	100	884		0	100	0	0	0	0
	Saori, saus tiram	10	5,1		0,14	0,03	1,09	0	0	0
	Minyak wijen	20	176,2		0,04	19,94	0	0,02	0	0
	Gula putih	10	39,4		0	0	9,4	0,01	0	0
Bawang putih, segar	10	11,2		0,45	0,02	2,31	0,1	1,5	0,04	
Total			1792,6	47,94	24,68	137,86	75,86	11,82	37,3	4,38
Nilai Gizi per Biji (1 pcs)			71,70	1,92	0,99	5,51	3,03	0,47	1,49	0,18
Nilai Gizi per Sajian (3 pcs)			215	8,7	16,53	9,09	9,09	1,41	4,47	0,54

Kandungan Nilai Gizi Nugget Ikan Gabus

Menu	Bahan makanan	Berat (g)	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Fe (IU)	Vit.C (mg)	Zinc (mcg)
Nugget ikan gabus	Ikan gabus, segar	250	200	40,5	1,25	6,5	0,25	0	1
	Tepung terigu	50	166,5	4,5	0,5	38,5	0,65	0	1,4
	Tepung maizena	20	68,2	0,06	0	17	0,3	0	0,32
	Gula	11	43,3	0	0	10,34	0,011	0	0
	Telur ayam ras	100	154	12,4	10,8	0,7	3	0	1
	Wortel	60	21,6	0,6	0,36	4,7	0,6	10,8	0,18
	Tepung panir	50	166,5	5	0	36,7	1,8	0	0
	Bawang putih	22	24,6	0,99	0,044	5,1	0,22	3,3	0,088
	Minyak kelapa sawit	100	1728,78	0	100	0	0	0	0
Total			1728,78	64,05	112,95	119,63	6,83	14,1	3,99
Nilai Gizi per Biji (1 pcs)			72,03	2,7	4,7	4,98	0,3	0,6	0,2
Nilai Gizi per Sajian (3 pcs)			216,1	8,01	14,1	14,95	0,9	1,8	0,5

Lampiran 11. Biaya Pembuatan Snack berbasis Ikan Gabus (*Channa striata*)

BIAYA PEMBUATAN SNACK BERBASIS IKAN GABUS (*Channa striata*)

1. Biaya Pembuatan Siomay Ikan Gabus (*Channa striata*)

Barang	Jumlah	Harga (Rp)
Ikan Gabus	250 gr	30.000
Pangsit	21 Imbr	1.680
Bayam	1 ikat	1.000
Wortel	1 bh kecil	1.000
Tepung tapioka	1 sdm	400
Putih telur	2 sdm	3.500
Garam	1 sdt	50
Kaldu jamur	1 sdt	100
Merica bubuk	1 sdt	100
Bawang putih	3 siung	500
Minyak wijen	1 sdm	3.000
Saus tiram	1 sdm	100
Total		41.430

$$\begin{aligned}
 \text{Total Biaya} &= \text{Rp } 41.430 : 21 \text{ pcs} \\
 &= \text{Rp } 1.972,86 \rightarrow \text{Rp } 1.972,86 \times 3 \text{ biji} = \text{Rp } 5.919 \\
 &= \text{Rp } 5.919 + \text{Rp } 500 \text{ (saus)} \\
 &= \text{Rp } 6419
 \end{aligned}$$

2. Biaya Pembuatan Ekado Ikan Gabus (*Channa striata*)

Bahan makanan	Harga satuan (Rp)	Jumlah	Satuan	Biaya (Rp)
Ikan gabus	115.000	8	kg	920.000
Tahu putih	7.000	4,8	kg	34.000
Telur ayam ras	24.000	2	kg	48.000
Tepung maizena	18.000	1,6	kg	36.000
Wortel	15.000	4,8	kg	75.000
Daun bawang/kucai	30.000	2,5	kg	75.000
Kulit lumpia	10.000	16	bks	160.000
Garam	2.000	100	g	2.000
Bubuk kaldu jamur	12.000	200	g	24.000
Merica bubuk	30.000	100	g	30.000
Bawang putih	3.000	350	g	10.000
Gula	1.500	350	g	5.000

Saus tiram	7.000	350	g	25.000
Minyak wijen	10.000	640	g	60.000
Minyak goreng	23.000	4	liter	92.000
TOTAL				1.596.000

Total Biaya = 1.596.000 : 8
 = 199.500 menghasilkan 30 porsi (1x pemberian)
 = 199.500 : 33
 = **6.650 → 7.000 per porsi (isi 3 pcs @20 g)**

3. Biaya Pembuatan Nugget Ikan Gabus (*Channa striata*)

Barang	Jumlah	Harga (Rp)
Ikan Gabus	250 g	30.000
Tepung Terigu	50 gr	530
Tepung Maizena	20 gr	380
Gula	11 sdm (11 gr)	176
Garam	1 sdm (9 gr)	90
Telur Ayam	3 btr (150 gr)	4.050
Wortel	60 gr	900
Tepung Panir	100 gr	1.700
Bawang Putih	4 siung besar (22 gr)	660
Minyak	100 gr	2.500
Total		40.986

Total Biaya = Rp 40.986 : 24 pcs
 = Rp 1.707,75 → Rp 1.707,75 x 3 biji = Rp 5.123,25
 = Rp 5.123,25 + Rp 500 (saus)
 = **Rp 5.623,25**

Lampiran 13. From Pemantauan Food Record

Nama : Fara fibrianti
Kelas : X IPS C
No. Hp : 085718690431

REKAPAN FORMULIR FOOD RECORD

Hari, tanggal: Kamis, 18 Agustus 2022

No	Waktu makan	Makanan	Bahan Makanan	Pengolahan	URT	Gram
1.	Makan pagi	Nasi putih	Beras, padi	ditanak	1 centong	
		Ayam goreng	1 potong ayam	Di goreng	1 potong ayam paha	
2.	Snack pagi					
3.	Makan siang	Snack monde	Beras, jagung		1 bungkus	
		basreng	bakso	digoreng	1 bungkus	
4.	Makan sore	Nasi putih	Beras, padi	ditanak	1 centong	
		Telur mata sapi	1 butir telur mata sapi	digoreng	1 butir telur mata sapi	

Lampiran 14. 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.: 724 / KEPK-POLKESMA/ 2022

Protokol penelitian yang diusulkan oleh **MARINE BERLIANA SAFIRA BALQIST**
The research protocol proposed by

Peneliti Utama **MARINE BERLIANA SAFIRA BALQIST**
Principal In Investigator

Nama Institusi **Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang**
Name of the Institution

Dengan Judul
**PENGARUH PEMBERIAN SNACK BERBASIS IKAN GABUS (*Channa striata*) DAN SAYUR TERHADAP ASUPAN
FE, VITAMIN C, DAN KADAR HEMOGLOBIN PADA SISWI ANEMIA DI SMA NEGERI 1 SINGOSARI**

***THE EFFECT OF GIVING SNACKS BASED ON CORK FISH (*Channa striata*) AND VEGETABLES ON FE,
VITAMIN C INTAKE, AND HEMOGLOBIN LEVELS IN ANEMIA STUDENTS AT SMA NEGERI 1 SINGOSARI***

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 fulfilment of the indicators of each standard.

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 18 Agustus 2022 sampai dengan 18 Agustus 2023

This declaration of ethics applies during the period August 18, 2022 until August 18, 2023

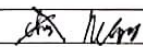
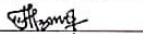
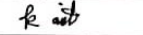

Malang, 18 Agustus 2022
Head of Committee




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

Lampiran 15. Daftar Nama Responden

3.	DAIVA RENATA SALSABILLA	X IPA B	082139535291	<i>Diva</i>
4.	SALSABILA AZ-ZAHRA	X IPA B	083891946067	<i>Salsabila</i>
5.	IKRIMAH ATTA ZAHRAWANI	X IPA B	083196833358	<i>Ikrimah</i>
6.	MADANIYAH ISLAMI SYAVIGAH	X IPA B	082269927208	<i>Madiyah</i>
7.	ASTRID KUSUMA AYU	X IPA C	082132132291	<i>Astrid</i>
8.	SITI ZAINATUL KHASANAH	X IPA C	081259979957	<i>Siti</i>
9.	GHEA YORIN PUTERI RIKAR	X IPA C	081332392808	<i>Ghea</i>
10.	CAILAH CHANDRA KURNIAWAN	X IPA D	082232976888	<i>Cailah</i>
11.	HANA MEILANY MAHMUDAH	X IPA D	089643522498	<i>Hana</i>
12.	MAGDALENA AMANDA TOMATALA	X IPA D	081259360759	<i>Magdalena</i>
13.	SAFINA AULIA KHOIRUN NISA	X IPA D	085704943997	<i>Safina</i>
14.	SITI FATMASARI	X IPA D	083142539638	<i>Siti</i>
15.	AFRINA RIZQITA TIFANY EKA SYAHPUTRI	X IPA E	089680545408	<i>Afrina</i>
16.	NAJWA KHILDA SAFIRA	X IPA E	089687059202	<i>Najwa</i>
17.	AISYAH AZZAHRA	X IPA F	089536934283	<i>Aisyah</i>
18.	FELISA RACHMA AISYA	X IPA F	085736442080	<i>Felisa</i>
19.	MAGFIRA RAHMADHANI	X IPA G	081313128286	<i>Magfira</i>
20.	AGNIA FAIDHATUN NISA	X IPA G	082139683691	<i>Agnia</i>
21.	ADELLIA ZAHWA	X IPS B	0895366997899	<i>Adellia</i>
22.	MARISA SALSABILLA VINKA	X IPS B	089607174370	<i>Marisa</i>
23.	SALMA HANA SYAFIQOH	X IPS C	089601199063	<i>Salma</i>
24.	FARA FIBRIANTI FAHREZY P.	X IPS C	085718690431	<i>Fara</i>
25.	DISTY ADHISTIA KRISWAHYUDI	X IPS C	085898796142	<i>Disty</i>
26.	NAYLA INTAN NUR JANAH	X IPS C	085233221603	<i>Nayla</i>
27.	KINANTAN ALEA MAHADANA BASUNI	X IPS D	081232891706	<i>Kinantan</i>
28.	KARIN MELSIA	X IPS D	082331763233	<i>Karin</i>
29.	RENATA ALMIRA PUTRIFERDI	X IPS D	081252832930	<i>Renata</i>

31.	NATHANIA ALMA DEVIRA	X BHS	012193650797	
32.	ANANDA SUCI TRI DWI LUTVIANA	X BHS	0881027309902	
33.	RADITA PRAMESWARI PUTRANINGSANDI	X BHS	089686797281	
34.	SABRINA WARDAH ARRAHMAH	X BHS	08889069901	

Malang, 16 Agustus 2022
Mengetahui
Ketua Pelaksana Penelitian


Marine Berliana Safira Balqist
NIM. P17111194089

Malang, 16 Agustus 2022
Yang memberikan persetujuan
Kepala SMAN 1 SINGOSARI



(Hanik Purbatin Artiningsih, S. Pd
NIP.196503111989032012)

DOKUMENTASI

- **Skrining dan Recall Asupan Responden**



- **Proses Pembuatan Snack**



- **Pengukuran Kadar Hemoglobin sebelum intervensi**



- **Pengukuran Kadar Hemoglobin setelah intervensi**



- **Pemberian snack kepada responden**



- **Pemberian snack kepada responden**



