

LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir PSP

PENJELASAN SEBELUM PERSETUJUAN UNTUK MENGIKUTI PENELITIAN (PSP)

Saya : Puput Dewi Safitri, Mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang dan Tim, bermaksud melaksanakan penelitian dengan Judul : **“Pengaruh Pemberian Snack Berbasis Ikan Gabus (*Channa striata*) terhadap Asupan Protein dan Kadar Albumin Darah pada Siswi Risiko KEK di SMA Negeri 1 Singosari Kabupaten Malang”**.

Tujuan Umum : Penelitian ini bertujuan untuk Menganalisis Pengaruh Pemberian Snack Berbasis Ikan Gabus terhadap Asupan Protein dan Kadar Albumin Darah pada Siswi Risiko KEK di SMA Negeri 1 Singosari.

Perlakuan yang diterapkan pada subyek:

Siswi yang menjadi responden pada penelitian ini akan diwawancara menggunakan form data antropometri (BB, TB, LILA), dan form Recall 24 jam untuk mengetahui asupan energi, protein, vitamin C, zat besi dan zinc serta menjalani tes darah untuk mengetahui kadar albumin. Setelah itu, dilakukan intervensi berupa pemberian snack ikan gabus (*Channa striata*) dengan berat sebesar 16-20 g/biji sebanyak 3-5 biji/2 kali pemberian dalam satu minggu selama dua bulan. Kemudian hari ke dua pada minggu terakhir sebelum intervensi berakhir, responden akan diwawancara kembali menggunakan form recall 1x24 jam guna mengetahui asupan energi, protein, vitamin C, zat besi, dan zinc. Pada hari terakhir pasca intervensi, responden akan menjalani tes kadar albumin.

Responden yang terlibat dalam penelitian ini akan :

- 1) Memperoleh informasi tentang manfaat snack ikan gabus (*Channa striata*)
- 2) Memperoleh informasi mengenai kondisi status gizi, asupan zat gizi, kadar albumin.
- 3) Mendapatkan pendampingan gizi dan proses perbaikan status gizi
- 4) Memperoleh hak atas kerahasiaan informasi

Kerahasiaan:

Data yang diambil akan dipublikasikan secara terbatas tanpa menyebutkan nama (kode), alamat, nomor telpon atau identitas penting lainnya yang dianggap rahasia. Oleh karena itu kerahasiaan responden akan sangat dijaga dalam proses penelitian ini. Data yang diambil akan disimpan selama 1 tahun, setelah itu akan dimusnahkan.

Bahaya Potensial:

Tidak ada bahaya potensial yang diakibatkan oleh keterlibatan responden sebagai subyek dalam penelitian ini, oleh karena intervensi diberikan dalam bentuk snack yang aman dikonsumsi oleh responden.

Hak untuk Undur Diri :

Keikutsertaan sebagai responden dalam penelitian ini bersifat sukarela dan berhak untuk mengundurkan diri kapanpun, tanpa menimbulkan konsekuensi yang merugikan.

Apabila terdapat hal-hal yang membutuhkan penjelasan, siswa-siswi dapat menghubungi peneliti: Puput Dewi Safitri (085xxxxxxxxx).

Peneliti



Puput Dewi Safitri.

Lampiran 2. Formulir Etik



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.:717 / KEPK-POLKESMA/ 2022

Protokol penelitian yang diusulkan oleh
The research protocol proposed by Puput Dewi Safitri

Peneliti Utama
Principal In Investigator **Puput Dewi Safitri**

Nama Institusi
Name of the Institution Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang

Dengan Judul
Pengaruh Pemberian Snack Berbasis Ikan Gabus (*Channa striata*) Dan Sayuran Terhadap Asupan Protein Dan Kadar Albumin Darah Pada Remaja Putri Risiko KEK Di SMAN 1 Singosari Kabupaten Malang
The influence of cork-based snacks (channa striata) and vegetables on protein intake and albumin blood-albumin levels ata young woman's kit 1 outstripping poor district

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 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 3. Formulir Informed Consent

3

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 Sayuran terhadap Asupan Protein dan Kadar Albumin Darah pada Remaja Putri Risiko KEK di SMAN 1 Singosari Kabupaten Malang"**. 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



Pupur Dewi Safitri
NIM. P17111194090

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



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

Lampiran.

DAFTAR NAMA SISWA SEBAGAI PARTISIPAN PENELITIAN

| DAFTAR NAMA RESPONDEN RISIKO KEK | | | | |
|----------------------------------|------------|---------|----------|--------------|
| NO | NAMA | KELAS | NOMOR HP | TANDA TANGAN |
| 1. | TAL | X IPA A | 085 | |
| 2. | DIF | X IPA A | 089 | |
| 3. | DAI | X IPA B | 082 | |
| 4. | SAL | X IPA B | 082 | |
| 5. | IKF | X IPA B | 082 | |
| 6. | AST | X IPA C | 082 | |
| 7. | SIT | X IPA C | 081 | |
| 8. | GHE | X IPA C | 081 | |
| 9. | REV | X IPA C | 082 | |
| 10. | CAI | X IPA D | 082 | |
| 11. | HAN | X IPA D | 089 | |
| 12. | MAG | X IPA D | 081 | |
| 13. | NAD | X IPA D | 081 | |
| 14. | AME | X IPA E | 089 | |
| 15. | KHA PRA | X IPA F | 085 | |
| 16. | AUL | X IPA F | 082 | |
| 17. | MAG | X IPA G | 080 | |
| 18. | NAB | X IPA G | 089 | |
| 19. | NAB | X IPS A | 082 | |
| 20. | NAD | X IPS A | 081 | |
| 21. | RIS | X IPS A | 089 | |
| 22. | ADE | X IPS B | 089 | |
| 23. | MAR | X IPS B | 085 | |
| 24. | CAN | X IPS B | 089 | |
| 25. | SAL | X IPS C | 089 | |
| 26. | FAR | X IPS C | 085 | |
| 27. | BUN HAR | X IPS C | 081 | |
| 28. | KIN BAS | X IPS D | 081 | |
| 29. | SIT | X IPS D | 080 | |

| | | | | |
|-----|-------------|-------|-----|--------------------|
| 30. | AQN | X BHS | 089 | <i>[Signature]</i> |
| 31. | NAT | X BHS | 082 | <i>[Signature]</i> |
| 32. | ANA | X BHS | 084 | <i>[Signature]</i> |
| 33. | RAD PUTI | X BHS | 089 | <i>[Signature]</i> |
| 34. | THA SAL | X BHS | 085 | <i>[Signature]</i> |

Malang, 16 Agustus 2022
Mengetahui
Ketua Pelaksana Penelitian



Popyt Dewi Safitri
NIM. P17111194090

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



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

Lampiran 4. Formulir *Food Recall* 24 Jam

| | |
|--------------|------------------------|
| Nama | : Talitha Mahia R. |
| Kelas | : X - IPA A |
| Hari/Tanggal | : Kamis, 18 - 8 - 2022 |
| Hari Ke | : 1 |
| No Hp | : |

| No | Waktu makan | Makanan | Bahan Makanan | Pengolahan | URT | Gram |
|----|-------------|----------------|--------------------------|------------|----------------------|------|
| 1. | Pagi | Nasi | Beras | Dinanak | 1 centong | |
| | | Sayur Asem | Sayur kol kacang panjang | Direbus | 2 sendok 2 sendok | |
| 2. | Siang | Roti sosis | Sosis dan tepung | Digoreng | 1 buah | |
| | | Tahu isi bakso | Tahu dan bakso | Digoreng | 1 buah | |
| | | Nasi | Beras | Dinanak | 2 centong | |
| | | Sayur asem | Sayur kol Kacang panjang | Direbus | 2 sendok 2 sendok | |
| | | Perkedel | Kentang | Digoreng | 1 buah | |
| | | Tempe | Tempe | Digoreng | 1 buah | |
| | | Ayam suwir | Ayam | Ditumis | 1 sendok | |
| | | Kering tempe | Tempe dan kacang tanah | Ditumis | 1 sendok | |
| 3. | Sore | - | - | - | - | - |

| | | | | | | |
|----|-------|------------|------------|-----------------------|--|--|
| 4. | Malam | Tahu telur | Tahu Telor | Digoreng dan dibumbui | 1 butir telur dan setengah potong tahu | |
| | | Lontong | Beras | Dinanak | 1 bungkus | |


Lampiran 5. Form Pemantauan (*Food Record*)

Nama : Talitha Mahla R.
 Kelas : X - IPA A
 Hari/Tanggal : Kamis, 18 - 8 - 2022
 Hari Ke : 2
 No Hp : 085853230800

| No | Waktu makan | Makanan | Bahan Makanan | Pengolahan | URT | Gram |
|----|-------------|-------------------|-------------------------------|------------|----------------|------|
| 1. | Pagi | Sayur sop | Wortel, sayur kol, dan buncis | Direbus | 2 sendok sayur | |
| | | Tempe | Tempe | Digoreng | 1 buah | |
| 2. | Siang | Nasi | Beras | Dinanak | 1 centong | |
| | | Nugget ikan gabus | Ikan gabus | Digoreng | 3 buah | |
| | | Sayur sop | Wortel, sayur kol, dan buncis | Direbus | 2 sendok sayur | |
| | | Tempe | Tempe | Digoreng | 1 buah | |
| | | Tahu | Tahu | Digoreng | 1 buah | |
| 3. | Sore | Nasi | Beras | Dinanak | 2 centong | |
| | | Gorengan | Wortel dan tepung | Digoreng | 1 ½ buah | |
| 4. | Malam | Nasi | Beras | Dinanak | 1 centong | |
| | | Sayur sop | Wortel, sayur kol, dan buncis | Direbus | 2 sendok sayur | |
| | | Tahu telur | Tahu dan telur | Digoreng | 1 buah | |

| | | | | | |
|--|---------|--------------|----------------------|----------|--|
| | Toppoki | Tepung beras | Direbus dan dibumbui | ½ piring | |
|--|---------|--------------|----------------------|----------|--|

Lampiran 6. SOP Tes Albumin Darah

|  RS Marsudi Waluyo | PEMERIKSAAN ALAT ERBA XL-200 | | |
|--|---|---|---------------------|
| | No. Dokumen RSMW/LAB/A.1/11//1/I/2018 | No.Revisi 00 | Halaman 1 dari 1 |
| SPO | Tanggal Terbit 30 Januari 2019 | Ditetapkan oleh : Direktur  Dr. Kristiwi Hanggriyani, MARS | |
| 1. PENGERTIAN | Merupakan alat yang digunakan untuk pemeriksaan kimia darah, yang bekerja secara otomatis dengan memasukan sampel darah 30 pasien untuk sekali operasional | | |
| 2. TUJUAN | Supaya pemeriksaan laboratorium yang di minta oleh dokter dapat terpenuhi dengan baik | | |
| 3. KEBIJAKAN | Peraturan Direktur RS Marsudi Waluyo Tentang Kebijakan Pelayanan Unit Laboratorium. | | |
| 4. PROSEDUR | <ol style="list-style-type: none"> 1. Nyalakan CPU di monitor 2. Buka program multi XL (klik 2X) 3. Masukkan user dan password <ul style="list-style-type: none"> • Guest • LAB 4. Klik menu status monitor 5. Hidupkan alat erba XL-200 6. Muncul perintah <i>warming Up</i> 5 menit 7. Muncul perintah maintenance klik OK 8. Tunggu hingga proses | | |
| 5. UNIT TERKAIT | Laboratorium | | |

Lampiran 7. Master Tabel Asupan Protein

Tabel 18. Data Asupan Protein Sebelum dan Sesudah Pemberian Snack Berbasis Ikan Gabus pada Siswi Risiko KEK di SMA Negeri 1 Singosari Kabupaten Malang

| No | Nama | Kelas | Umur (tahun) | Recall Pretest | Recall Posttest | Selisih Recall |
|-----|------|---------|--------------|----------------|-----------------|----------------|
| | | | | Protein (g) | Protein (g) | Protein |
| 1. | TMR | X IPA A | 16 | 34,6 | 64,1 | 29,5 |
| 2. | DDP | X IPA A | 16 | 65,13 | 65,13 | 0 |
| 3. | DRS | X IPA B | 16 | 73,87 | 45,9 | -27,97 |
| 4. | SAZ | X IPA B | 16 | 36,41 | 54 | 17,59 |
| 5. | IAZ | X IPA B | 16 | 51,67 | 85,36 | 33,69 |
| 6. | AKA | X IPA C | 16 | 39,2 | 61,3 | 22,1 |
| 7. | SZK | X IPA C | 16 | 66,87 | 72,3 | 5,43 |
| 8. | GYP | X IPA C | 16 | 40,9 | 70,7 | 29,8 |
| 9. | REE | X IPA C | 16 | 64,7 | 56,7 | -8 |
| 10. | CCK | X IPA D | 16 | 78,13 | 93,7 | 15,57 |
| 11. | HMM | X IPA D | 16 | 20,78 | 46,9 | 26,12 |
| 12. | MAT | X IPA D | 16 | 47,44 | 33,1 | -14,34 |
| 13. | NAK | X IPA D | 16 | 25,2 | 53,4 | 28,2 |
| 14. | AMM | X IPA E | 16 | 60 | 76,4 | 16,4 |
| 15. | KSP | X IPA F | 16 | 83,52 | 45,67 | -37,85 |
| 16. | AAA | X IPA F | 16 | 71,02 | 71,02 | 0 |
| 17. | MRR | X IPA G | 16 | 49,98 | 51,3 | 1,32 |
| 18. | NRA | X IPA G | 16 | 36,06 | 36,06 | 0 |
| 19. | NNR | X IPS A | 16 | 67,6 | 107,65 | 40,05 |
| 20. | NEH | X IPS A | 16 | 61,29 | 61,29 | 0 |
| 21. | RIM | X IPS A | 16 | 54 | 100,6 | 46,6 |
| 22. | AZZ | X IPS B | 16 | 39,91 | 58,2 | 18,29 |
| 23. | MSV | X IPS B | 16 | 50,9 | 48,5 | -2,4 |
| 24. | CEE | X IPS B | 16 | 30,2 | 45,87 | 15,67 |
| 25. | SHS | X IPS C | 16 | 45,9 | 32,7 | -13,2 |
| 26. | FFF | X IPS C | 16 | 33,3 | 32 | -1,3 |
| 27. | BTH | X IPS C | 16 | 40,5 | 33,1 | -7,4 |
| 28. | KAM | X IPS D | 16 | 23,97 | 23,97 | 0 |
| 29. | AYA | X BHS | 16 | 34,8 | 29,5 | -5,3 |
| 30. | NAD | X BHS | 16 | 17 | 61,2 | 44,2 |
| 31. | AST | X BHS | 16 | 62,15 | 69,8 | 7,65 |
| 32. | RPP | X BHS | 16 | 46 | 61,1 | 17,6 |
| 33. | TSS | X BHS | 16 | 43,5 | 63,1 | 19,6 |

Tabel 19. Data Asupan Protein Selama Pemberian Snack Berbasis Ikan Gabus pada Siswi Risiko KEK di SMA Negeri 1 Singosari Kabupaten Malang

| No | Nama | Rata-rata Asupan Protein (Food Record) | Keb | %TK | Kategori |
|-----|------|--|-----|--------|------------------------|
| 1. | TMR | 53,49 | 65 | 82,3 | DEFISIT TINGKAT RINGAN |
| 2. | DDP | 68,87 | 65 | 105,96 | NORMAL |
| 3. | DRS | 68,99 | 65 | 106,14 | NORMAL |
| 4. | SAZ | 85,69 | 65 | 131,83 | LEBIH |
| 5. | IAZ | 43,9 | 65 | 67,54 | DEFISIT TINGKAT BERAT |
| 6. | AKA | 44,81 | 65 | 68,93 | DEFISIT TINGKAT BERAT |
| 7. | SZK | 55,9 | 65 | 85,99 | DEFISIT TINGKAT RINGAN |
| 8. | GYP | 57,12 | 65 | 87,88 | DEFISIT TINGKAT RINGAN |
| 9. | REE | 66,54 | 65 | 102,37 | NORMAL |
| 10. | CCK | 45,93 | 65 | 70,65 | DEFISIT TINGKAT SEDANG |
| 11. | HMM | 37,82 | 65 | 58,18 | DEFISIT TINGKAT BERAT |
| 12. | MAT | 33,08 | 65 | 50,89 | DEFISIT TINGKAT BERAT |
| 13. | NAK | 54,09 | 65 | 83,22 | DEFISIT TINGKAT RINGAN |
| 14. | AMM | 52,6 | 65 | 80,93 | DEFISIT TINGKAT RINGAN |
| 15. | KSP | 41,18 | 65 | 63,35 | DEFISIT TINGKAT BERAT |
| 16. | AAA | 57,16 | 65 | 87,93 | DEFISIT TINGKAT RINGAN |
| 17. | MRR | 48,58 | 65 | 74,73 | DEFISIT TINGKAT SEDANG |
| 18. | NRA | 33,69 | 65 | 51,84 | DEFISIT TINGKAT BERAT |
| 19. | NNR | 60,85 | 65 | 93,62 | NORMAL |
| 20. | NEH | 47,68 | 65 | 73,36 | DEFISIT TINGKAT SEDANG |
| 21. | RIM | 45,03 | 65 | 69,28 | DEFISIT TINGKAT BERAT |
| 22. | AZZ | 76,47 | 65 | 117,64 | NORMAL |
| 23. | MSV | 66,29 | 65 | 101,98 | NORMAL |
| 24. | CEE | 56,46 | 65 | 86,85 | DEFISIT TINGKAT RINGAN |
| 25. | SHS | 60,71 | 65 | 93,4 | NORMAL |
| 26. | FFF | 33,02 | 65 | 50,8 | DEFISIT TINGKAT BERAT |
| 27. | BTH | 37,79 | 65 | 58,14 | DEFISIT TINGKAT BERAT |
| 28. | KAM | 40,2 | 65 | 61,85 | DEFISIT TINGKAT BERAT |
| 29. | AYA | 38,78 | 65 | 59,66 | DEFISIT TINGKAT BERAT |
| 30. | NAD | 32,11 | 65 | 49,4 | DEFISIT TINGKAT BERAT |
| 31. | AST | 33,45 | 65 | 51,46 | DEFISIT TINGKAT BERAT |
| 32. | RPP | 39,61 | 65 | 60,94 | DEFISIT TINGKAT BERAT |
| 33. | TSS | 42,22 | 65 | 64,96 | DEFISIT TINGKAT BERAT |

Lampiran 8. Master Tabel Kadar Albumin Kadar

Tabel 20. Data Kadar Albumin Darah Sebelum dan Sesudah Pemberian Snack Berbasis Ikan Gabus pada Siswi Risiko KEK di SMA Negeri 1 Singosari Kabupaten Malang

| DAFTAR NAMA RESPONDEN KEK (Tes Albumin) | | | | | | |
|---|------|---------|-----------------|---------|------|---------|
| NO | NAMA | KELAS | NO.HP | Albumin | | |
| | | | | Pre | Post | Selisih |
| 1. | TMR | X IPA A | 085853xxxxxx | 3,95 | 4,73 | 0,78 |
| 2. | DDP | X IPA A | 081354xxxxxx | 4,06 | 4,57 | 0,51 |
| 3. | DRS | X IPA B | 082139 xxxxxx | 4,10 | 4,44 | 0,34 |
| 4. | SAZ | X IPA B | 083891 xxxxxx | 3,94 | 4,29 | 0,35 |
| 5. | IAZ | X IPA B | 083146 xxxxxx | 4,28 | 4,58 | 0,30 |
| 6. | AKA | X IPA C | 082132 xxxxxx | 3,99 | 4,41 | 0,42 |
| 7. | SZK | X IPA C | 081259 xxxxxx | 4,27 | 5,59 | 1,32 |
| 8. | GYP | X IPA C | 081332 xxxxxx | 4,03 | 4,60 | 0,57 |
| 9. | REE | X IPA C | 082132 xxxxxx | 3,96 | 4,41 | 0,45 |
| 10. | CCK | X IPA D | 082232 xxxxxx | 5,31 | 4,51 | -0,80 |
| 11. | HMM | X IPA D | 089643 xxxxxx | 4,27 | 4,70 | 0,43 |
| 12. | MAT | X IPA D | 081259 xxxxxx | 5,27 | 4,62 | -0,65 |
| 13. | NAK | X IPA D | 081326 xxxxxx | 4,37 | 4,44 | 0,07 |
| 14. | AMM | X IPA E | 089635 xxxxxx | 4,30 | 4,72 | 0,42 |
| 15. | KSP | X IPA F | 085954 xxxxxx | 4,03 | 4,47 | 0,44 |
| 16. | AAA | X IPA F | 082143 xxxxxx | 4,19 | 4,61 | 0,42 |
| 17. | MRR | X IPA G | 081313 xxxxxx | 4,19 | 4,88 | 0,69 |
| 18. | NRA | X IPA G | 089505 xxxxxx | 4,40 | 4,67 | 0,27 |
| 19. | NNR | X IPS A | 082132 xxxxxx | 4,02 | 4,71 | 0,69 |
| 20. | NEH | X IPS A | 081330 xxxxxx | 4,14 | 4,55 | 0,41 |
| 21. | RIM | X IPS A | 089680 xxxxxx | 4,20 | 4,66 | 0,46 |
| 22. | AZZ | X IPS B | 089536 xxxxxxxx | 4,15 | 4,61 | 0,46 |
| 23. | MSV | X IPS B | 085607 xxxxxx | 4,16 | 4,62 | 0,46 |
| 24. | CEE | X IPS B | 089536 xxxxxxxx | 3,50 | 4,40 | 0,9 |
| 25. | SHS | X IPS C | 089601 xxxxxx | 3,83 | 4,32 | 0,49 |
| 26. | FFF | X IPS C | 085718xxxxxx | 4,18 | 4,71 | 0,53 |
| 27. | BTH | X IPS C | 081330 xxxxxx | 4,15 | 4,57 | 0,42 |
| 28. | KAM | X IPS D | 081232 xxxxxx | 4,15 | 4,47 | 0,32 |
| 29. | AYA | X BHS | 089530 xxxxxx | 4,05 | 4,35 | 0,30 |
| 30. | NAD | X BHS | 082143 xxxxxx | 4,29 | 5,92 | 1,63 |
| 31. | AST | X BHS | 088102 xxxxxxxx | 4,47 | 4,61 | 0,14 |
| 32. | RPP | X BHS | 089686 xxxxxx | 4,28 | 4,49 | 0,21 |
| 33. | TSS | X BHS | 085755 xxxxxx | 4,07 | 4,38 | 0,31 |

RESEP SNACK BERBASIS IKAN GABUS

1. Nugget Ikan Gabus

Gambar 4. Nugget Ikan Gabus dan Wortel



Bahan :

- 250 g ikan gabus
- 50 g tepung terigu
- 20 g tepung maizena
- 11 g (1 sdm) gula
- 9 g (1 sdm) garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt kaldu jamur
- 100 g telur ayam
- 60 g wortel
- 50 g tepung panir
- 22 g (4 siung besar) bawang putih
- 100 g minyak kelapa sawit

Alat :

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

Cara Pembuatan :

1. Bersihkan ikan gabus, pisahkan daging dan durinya (fillet).
2. Blender daging ikan gabus 250 g, 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 ke dalam cetakan loyang yang dilumuri minyak, kemudian kukus selama ±20 menit
5. Setelah itu diangkat dan dipotong menjadi 24 buah
6. Kemudian digulingkan ke dalam telur lalu tepung panir
7. Setelah itu siap untuk digoreng, untuk memperpanjang daya awet nugget, simpan di lemari es dalam suhu beku atau freezer.

Tabel 21. Energi dan Zat Gizi Nugget (1 Resep → 24 pcs)

| 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 Nugget (1 pcs) | | | 72,03 | 2,7 | 4,7 | 4,98 | 0,3 | 0,6 | 0,2 |
| Nilai Gizi Nugget (1 porsi → 3 pcs) | | | 216,1 | 8,01 | 14,1 | 14,95 | 0,9 | 1,8 | 0,5 |

2. Siomay Ikan Gabus

Gambar 5. Siomay Ikan Gabus dan Bayam



Bahan :

- 250 g Daging ikan gabus
- 30 g Tepung kanji
- 30 g Putih telur
- 60 g Wortel
- 20 Lembar kulit pangsit
- 15 g Minyak wijen
- 15 g Saus tiram
- 5 g Gula putih
- 5 g Garam

Alat :

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

- 5 g Merica bubuk
- 10 g Bayam
- 20 g Bawang putih

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.

Tabel 22. Energi dan Zat Gizi Siomay (1 Resep \rightarrow 21 pcs)

| Menu | Bahan makanan | Berat (g) | Energi (kkal) | Protein (g) | Lemak (g) | KH (g) | Fe (IU) | Vit.C (mg) | Zinc (mcg) |
|---|---------------|-----------|---------------|--------------|--------------|---------------|-------------|--------------|--------------|
| Siomay Ikan Gabus dan Bayam | Ikan Gabus | 250 | 200 | 40,5 | 1,25 | 6,5 | 0 | 0,25 | 1 |
| | Tepung kanji | 30 | 108,9 | 0,3 | 0,15 | 26,46 | 0 | 0 | 0 |
| | Minyak wijen | 15 | 132,2 | 0,03 | 15 | 0 | 0 | 0,02 | 0 |
| | Saos tiram | 15 | 7,65 | 0,21 | 0,05 | 1,64 | 0 | 0 | 0 |
| | Bayam | 10 | 1,6 | 0,09 | 0,04 | 0,29 | 4,1 | 0,35 | 0,04 |
| | Gula | 8 | 39,4 | 0 | 0 | 9,4 | 0 | 0,01 | 0 |
| | Garam | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,02 | 0 |
| | Kulit Pangsit | 126 | 366,3 | 12,34 | 1,08 | 72,95 | 0 | 0 | 0 |
| | Wortel | 10 | 2,16 | 0,06 | 0,06 | 0,48 | 1,08 | 0,06 | 0,03 |
| | Putih telur | 30 | 16 | 3,27 | 0,05 | 0,22 | 0 | 0,03 | 0,12 |
| | Bawang putih | 9 | 10,08 | 0,41 | 0,02 | 2,08 | 1,35 | 0,15 | 0,036 |
| | Merica bubuk | 5 | 18,25 | 0,58 | 0,34 | 3,22 | 0 | 0,82 | 0,055 |
| Total | | | 902,52 | 57,82 | 18,04 | 123,24 | 6,53 | 1,71 | 1,281 |
| Nilai Gizi Siomay 1 pcs | | | 42,97 | 2,75 | 0,85 | 5,86 | 0,31 | 0,143 | 0,034 |
| Nilai Gizi Siomay (1 Porsi \rightarrow 5 pcs) | | | 214,88 | 13,76 | 4,29 | 19,34 | 1,55 | 0,175 | 0,2 |

3. Ekado Ikan Gabus

Gambar 6. Ekado Ikan Gabus dan Wortel



Bahan :

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

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.

Tabel 23. Energi dan Zat Gizi Ekado (1 Resep → 33 pcs)

| Menu | Bahan makanan | Berat (g) | Energi (kkal) | Protein (g) | Lemak (g) | KH (g) | Fe (IU) | Vit.C (mg) | Zinc (mcg) |
|---|--------------------------|-----------|---------------|--------------|---------------|-------------|--------------|-------------|-------------|
| 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 |
| | Kulit lumpia | 165 | 587,4 | 11,55 | 8,58 | 112,2 | 0 | 0 | 0 |
| Total | | | 2380 | 84,17 | 146,44 | 188 | 11,82 | 37,3 | 4,38 |
| Nilai Gizi Ekado 1 pcs | | | 72,12 | 2,6 | 4,44 | 5,7 | 1,1 | 0,4 | 0,1 |
| Nilai Gizi Ekado (1 Porsi → 3 pcs) | | | 216,4 | 7,8 | 13,3 | 17,1 | 3,3 | 1,2 | 0,3 |

Lampiran 10. Biaya Snack berbasis Ikan Gabus

BIAYA SNACK IKAN GABUS PER SAJIAN

1. Biaya Nugget

Tabel 24. Biaya Nugget

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

Biaya 1 porsi = Rp 40.986 : 24 pcs

= Rp1.707,75 → Rp 1.707,75 x 3 pcs = Rp 5.123,25

= Rp 5.123,25 + Rp 500 (saus)

= **Rp 5.623,25 → Rp 6.000/porsi (isi 3 pcs @20 g)**

2. Biaya Siomay

Tabel 25. Biaya Siomay

| Bahan | Jumlah | Harga (Rp) |
|----------------|---------------|-------------------|
| Ikan Gabus | 300 g | 30.000 |
| Pangsit | 20 Imbr | 1.600 |
| 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 | | 41.350 |

Biaya 1 porsi = Rp 41.350 : 18 pcs
 = Rp 2.297 → Rp 2.297 x 3 pcs = Rp 6.891
 = Rp 6.891 + Rp 500 (saus)
 = **Rp 7.391 → Rp 7.500/porsi (isi 3 pcs @25 g)**

3. Biaya Ekado

Tabel 26. Biaya Ekado

| Bahan | Jumlah | Harga (Rp) |
|---------------------|--------|---------------|
| Ikan gabus | 250 g | 28.750 |
| Tahu | 150 g | 1.050 |
| Telur | 60 g | 1.440 |
| Tepung maizena | 50 g | 900 |
| Wortel | 150 g | 2.250 |
| Daun bawang kucai | 80 g | 2.400 |
| Minyak kelapa sawit | 100 g | 2.300 |
| Saori saus tiram | 10 g | 700 |
| Minyak wijen | 20 g | 2.000 |
| Gula putih | 10 g | 150 |
| Bawang putih | 10 g | 300 |
| Total | | 42.240 |

Biaya 1 porsi = Rp 42.240 : 24 pcs
 = Rp 1.760 → Rp 1.760 x 3 pcs = Rp 5.280
 = Rp 5.280 + Rp 500 (saus)
 = **Rp 5.780 → Rp 6.000/porsi (isi 3 pcs @20 g)**

Lampiran 11. Data Skrining

Tabel 27. Data Skrining Siswi Risiko KEK di SMA Negeri 1 Singosari Kabupaten Malang

| No | Nama | Umur (tahun) | IMT (kg/m ²) | Status Gizi | LiLA (cm) | Status Gizi |
|-----|------|--------------|--------------------------|-------------|-----------|-------------|
| 1. | TMR | 16 | 20,4 | Normal | 22,0 | Kurang |
| 2. | DDP | 16 | 16,4 | Kurang | 19,0 | Kurang |
| 3. | DRS | 16 | 16,3 | Kurang | 21,5 | Kurang |
| 4. | SAZ | 16 | 17,3 | Kurang | 21,5 | Kurang |
| 5. | IAZ | 16 | 18,6 | Normal | 21,5 | Kurang |
| 6. | AKA | 16 | 20,5 | Normal | 24,4 | Normal |
| 7. | SZK | 16 | 17,9 | Kurang | 22,3 | Kurang |
| 8. | GYP | 16 | 18,4 | Kurang | 23,0 | Kurang |
| 9. | REE | 16 | 18,5 | Normal | 22,2 | Kurang |
| 10. | CCK | 16 | 17,3 | Kurang | 22,5 | Kurang |
| 11. | HMM | 16 | 17,9 | Kurang | 22,0 | Kurang |
| 12. | MAT | 16 | 16,4 | Kurang | 22,5 | Kurang |
| 13. | NAK | 16 | 15,5 | Kurang | 20,0 | Kurang |
| 14. | AMM | 16 | 14,9 | Kurang | 18,0 | Kurang |
| 15. | KSP | 16 | 17,1 | Kurang | 21,2 | Kurang |
| 16. | AAA | 16 | 18,4 | Kurang | 22,5 | Kurang |
| 17. | MRR | 16 | 19,5 | Normal | 21,0 | Kurang |
| 18. | NRA | 16 | 17,5 | Kurang | 19,5 | Kurang |
| 19. | NNR | 16 | 16,8 | Kurang | 19,5 | Kurang |
| 20. | NEH | 16 | 15,1 | Kurang | 20,5 | Kurang |
| 21. | RIM | 16 | 15,7 | Kurang | 20,3 | Kurang |
| 22. | AZZ | 16 | 16,5 | Kurang | 21,6 | Kurang |
| 23. | MSV | 16 | 15,9 | Kurang | 20,6 | Kurang |
| 24. | CEE | 16 | 17,6 | Kurang | 22,0 | Kurang |
| 25. | SHS | 16 | 14,8 | Kurang | 18,5 | Kurang |
| 26. | FFF | 16 | 19,4 | Normal | 22,0 | Kurang |
| 27. | BTH | 16 | 18,1 | Kurang | 21,8 | Kurang |
| 28. | KAM | 16 | 19,2 | Normal | 22,0 | Kurang |
| 29. | AYA | 16 | 16,9 | Kurang | 20,5 | Kurang |
| 30. | NAD | 16 | 16,4 | Kurang | 20,5 | Kurang |
| 31. | AST | 16 | 18,1 | Kurang | 23,7 | Normal |
| 32. | RPP | 16 | 17,9 | Kurang | 24,8 | Normal |
| 33. | TSS | 16 | 16,2 | Kurang | 21,5 | Kurang |

Lampiran 12. Dokumentasi

- Penimbangan berat badan dan pengukuran tinggi badan sebelum dan sesudah intervensi
- Pengukuran LiLA sebelum dan sesudah intervensi



- Pengambilan darah sampel sebelum dan sesudah intervensi
- Recall 1x24 jam sebelum dan sesudah intervensi



- Pencampuran adonan snack ikan gabus



- Penggorengan snack ikan gabus



- Pembentukan snack ikan gabus



- Pengemasan snack ikan gabus



- Pemberian snack ikan gabus



- Pembukaan dan penutupan penelitian



Lampiran 13. Hasil *Output* SPSS

Analisis Univariat

1. Asupan Protein

| Descriptives | | | | |
|----------------------------------|----------------------------------|-------------|-----------|------------|
| | | | Statistic | Std. Error |
| PreTest Asupan Protein | Mean | | 48.3788 | 2.99945 |
| | 95% Confidence Interval for Mean | Lower Bound | 42.2691 | |
| | | Upper Bound | 54.4885 | |
| | 5% Trimmed Mean | | 48.2050 | |
| | Median | | 46.0000 | |
| | Variance | | 296.890 | |
| | Std. Deviation | | 17.23051 | |
| | Minimum | | 17.00 | |
| | Maximum | | 83.52 | |
| | Range | | 66.52 | |
| | Interquartile Range | | 27.99 | |
| | Skewness | | .179 | .409 |
| | Kurtosis | | -.751 | .798 |
| | PostTest Asupan Protein | Mean | | 57.9279 |
| 95% Confidence Interval for Mean | | Lower Bound | 50.7202 | |
| | | Upper Bound | 65.1355 | |
| 5% Trimmed Mean | | 57.0854 | | |
| Median | | 58.2000 | | |
| Variance | | 413.190 | | |
| Std. Deviation | | 20.32707 | | |
| Minimum | | 23.97 | | |
| Maximum | | 107.65 | | |
| Range | | 83.68 | | |
| Interquartile Range | | 24.48 | | |
| Skewness | | .549 | .409 | |
| Kurtosis | | .184 | .798 | |

| Tests of Normality | | | | | | |
|---------------------------|---------------------------------|----|-------|--------------|----|------|
| | Kolmogorov-Smirnov ^a | | | Shapiro-Wilk | | |
| | Statistic | df | Sig. | Statistic | df | Sig. |
| PreTest Asupan Protein | .092 | 33 | .200* | .978 | 33 | .728 |
| PostTest Asupan Protein | .089 | 33 | .200* | .961 | 33 | .275 |

*. This is a lower bound of the true significance.
a. Lilliefors Significance Correction

2. Kadar Albumin

| Descriptives | | | | |
|-------------------|----------------------------------|-------------|-----------|------------|
| | | | Statistic | Std. Error |
| Pre Test Albumin | Mean | | 4.2045 | .05632 |
| | 95% Confidence Interval for Mean | Lower Bound | 4.0898 | |
| | | Upper Bound | 4.3193 | |
| | 5% Trimmed Mean | | 4.1692 | |
| | Median | | 4.1500 | |
| | Variance | | .105 | |
| | Std. Deviation | | .32356 | |
| | Minimum | | 3.70 | |
| | Maximum | | 5.31 | |
| | Range | | 1.61 | |
| | Interquartile Range | | .25 | |
| | Skewness | | 2.284 | .409 |
| | Kurtosis | | 6.650 | .798 |
| Post Test Albumin | Mean | | 4.6245 | .05644 |
| | 95% Confidence Interval for Mean | Lower Bound | 4.5096 | |
| | | Upper Bound | 4.7395 | |
| | 5% Trimmed Mean | | 4.5777 | |
| | Median | | 4.5800 | |
| | Variance | | .105 | |
| | Std. Deviation | | .32421 | |
| | Minimum | | 4.29 | |
| | Maximum | | 5.92 | |
| | Range | | 1.63 | |
| | Interquartile Range | | .25 | |
| | Skewness | | 2.868 | .409 |
| | Kurtosis | | 9.428 | .798 |

| Tests of Normality | | | | | | |
|--------------------|---------------------------------|----|------|--------------|----|------|
| | Kolmogorov-Smirnov ^a | | | Shapiro-Wilk | | |
| | Statistic | df | Sig. | Statistic | df | Sig. |
| Pre Test Albumin | .232 | 33 | .000 | .753 | 33 | .000 |
| Post Test Albumin | .282 | 33 | .000 | .672 | 33 | .000 |

a. Lilliefors Significance Correction

Analisis Univariat

1. Asupan Protein

| Paired Samples Statistics | | | | | |
|---------------------------|-------------------------|---------|----|----------------|-----------------|
| | | Mean | N | Std. Deviation | Std. Error Mean |
| Pair 1 | PreTest Asupan Protein | 48.3788 | 33 | 17.23051 | 2.99945 |
| | PostTest Asupan Protein | 57.9279 | 33 | 20.32707 | 3.53849 |

| Paired Samples Correlations | | | | |
|-----------------------------|--|----|-------------|------|
| | | N | Correlation | Sig. |
| Pair 1 | PreTest Asupan Protein & PostTest Asupan Protein | 33 | .459 | .007 |

| 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 | PreTest Asupan Protein - PostTest Asupan Protein | -9.54909 | 19.70978 | 3.43103 | -16.53787 | -2.56031 | -2.783 | 32 | .009 |

2. Kadar Albumin Darah

| Ranks | | | | |
|---|----------------|-----------------|-----------|--------------|
| | | N | Mean Rank | Sum of Ranks |
| Post Test Albumin - Pre Test Albumin | Negative Ranks | 2 ^a | 28.50 | 57.00 |
| | Positive Ranks | 31 ^b | 16.26 | 504.00 |
| | Ties | 0 ^c | | |
| | Total | 33 | | |
| a. Post Test Albumin < Pre Test Albumin | | | | |
| b. Post Test Albumin > Pre Test Albumin | | | | |
| c. Post Test Albumin = Pre Test Albumin | | | | |

| Test Statistics ^a | |
|--------------------------------------|---------------------|
| Post Test Albumin - Pre Test Albumin | |
| Z | -3.995 ^b |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | .000 |
| a. Wilcoxon Signed Ranks Test | |
| b. Based on negative ranks. | |