

UNIVERSITAS BRAWIJAYA



LAMPIRAN

Lampiran 1. Pernyataan Keaslian Tulisan

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Alief Lutvika Nuraini

NIM : 125070309111023

Program Studi: Program Studi Ilmu Gizi

Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya,

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa Tugas Akhir yang saya tulis ini benar-benar hasil karya saya sendiri, bukan merupakan pengambilan alihan tulisan atau pikiran orang lain yang saya aku sebagai tulisan atau pikiran saya sendiri. Apabila dikemudian hari dapat dibuktikan bahwa Tugas Akhir ini adalah hasil jiplakan, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Malang, 20 Januari 2014

Yang membuat pernyataan,

Alief Lutvika Nuraini

NIM. 125070309111023

Lampiran 2. Pengantar Kuesioner

PENGANTAR KUESIONER

Judul penelitian : Hubungan Biaya Makanan Dengan Kualitas Makanan (Kecukupan Gizi Dan Organoleptik) Di Penyelenggaraan Makanan Sd Anak Saleh Kota Malang

Peneliti : Alief Lutvika Nuraini

Pembimbing : I. Dr. dr. Setyawati SK M.Kes
II. Laksmi Karunia S.Gz

Wali Siswa yang Terhormat,

Saya adalah mahasiswa semester III Program Studi Ilmu Gizi – Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya Malang. Dalam rangka menyelesaikan Tugas Akhir, saya akan mengadakan penelitian yang berjudul “Hubungan Biaya Makanan Dengan Kualitas Makanan (Kecukupan Gizi Dan Organoleptik) Di Penyelenggaraan Makanan Sd Anak Saleh Kota Malang”.

Saya berkeyakinan bahwa penelitian ini akan memiliki manfaat yang luas, baik untuk institusi maupun perkembangan keilmuan gizi. Pada penelitian ini, saya akan melibatkan siswa dalam pengisian kuesioner tingkat kesukaan makanan yang disajikan di sekolah.

Apabila Bapak/Ibu bersedia mengizinkan anak Bapak/Ibu menjadi responden dalam penelitian ini, silahkan Bapak/Ibu menandatangani persetujuan menjadi subyek penelitian.

Atas kesediaan dan kerjasamanya saya ucapkan terimakasih.

Malang, Agustus 2013

Peneliti

(Alief Lutvika Nuraini)

NIM. 125070309111023

Lampiran 3. Informed Consent

Lampiran 3. Informed Consent

Surat Persetujuan Menjadi Responden

(Informed Consent)

Saya telah mendapat penjelasan dengan baik mengenai tujuan dan manfaat penelitian yang berjudul "Hubungan Biaya Makanan Dengan Kualitas Makanan (Kecukupan Gizi Dan Organoleptik) Di Penyelenggaraan Makanan Sd Anak Saleh Kota Malang".

Saya mengerti bahwa anak saya akan diminta untuk mengisi kuesioner yang memerlukan waktu 5-10 menit. Saya mengerti bahwa tidak ada resiko yang akan terjadi pada penelitian ini.

Saya mengerti bahwa catatan mengenai data penelitian ini akan dirahasiakan, dan kerahasiaannya terjamin. Saya mengijinkan anak saya berperan serta dalam penelitian ini dengan menandatangani Surat persetujuan Menjadi Responden.

Malang, 2013

Saksi

(.....)

Responden

(.....)

Lampiran 4. Form Wawancara

Form Wawancara Penyelenggaraan Makanan SD Anak Saleh Malang

1. Mulai tahun berapakah SD Anak Saleh menyediakan makan siang untuk siswa?
.....
2. Apa tujuan penyelenggaraan makan siang di SD Anak Saleh?
.....
.....
3. Berapa jumlah siswa yang dilayani dalam penyelenggaraan makanan SD Anak Saleh?
.....
4. Berapa biaya makan yang harus dibayarkan siswa untuk mendapatkan makan siang?
.....
5. Berapa alokasi biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan?
.....
6. Berapa alokasi biaya yang diperlukan untuk menggaji petugas penyelenggara makanan?
.....
7. Berapa alokasi biaya yang diperlukan untuk perawatan peralatan memasak?
.....
8. Bagaimana sistem belanja di penyelenggara makanan di SD Anak Saleh?
 - a. Makanan Pokok (Beras) :
 - b. Lauk Hewani :
 - c. Lauk Nabati :
 - d. Sayur :
 - e. Buah :
 - f. Bumbu :
9. Berapa waktu yang dibutuhkan mulai dari mempersiapkan makanan sampai makanan disajikan ke siswa?
.....

Lampiran 5. Form Penilaian Perencanaan Menu

CHECKLIST PENILAIAN PERENCANAAN MENU

No	Faktor yang mempengaruhi perencanaan menu	S	TS	Poin	Keterangan
1	Tujuan dari penyelenggaraan makanan		√	1	
2	Konsumen yang dilayani	√		2	
3	Demografi (umur, jenis kelamin, sosio-ekonomi, etnis, status kesehatan, dan tingkat pendidikan)	√		2	
4	Pengaruh sosial dan budaya	√		2	
5	Kecukupan gizi konsumen		√	1	
6	Kebiasaan makan, kesukaan konsumen	√		2	
7	Anggaran yang tersedia	√		2	
8	Fasilitas yang tersedia	√		2	
9	Tenaga pengolah makanan	√		2	
10	Ketersediaan bahan makanan di pasar	√		2	
11	Tipe pelayanan yang digunakan	√		2	
Jumlah				20	

S = Sesuai (2)

TS = Tidak Sesuai (1)

Lampiran 6. Hasil Analisa Zat Gizi

=====

Analysis of the diet plan Menu 1

=====

Food	Amount	energy	carbohydr.
nasi putih	150 g	195.0 kcal	42.9 g
daging ayam bagian paha	50 g	107.0 kcal	0.0 g
minyak kelapa sawit	10 g	86.2 kcal	0.0 g
Tempe	20 g	29.8 kcal	2.5 g
minyak kelapa sawit	5 g	43.1 kcal	0.0 g
Carrot fresh	20 g	5.2 kcal	1.0 g
buncis mentah	20 g	7.0 kcal	1.6 g
White cabbage fresh	10 g	2.5 kcal	0.4 g
Watermelon fresh	25 g	9.6 kcal	2.1 g

Meal analysis: energy 485.3 kcal (100 %), carbohydrate 50.5 g (100 %)

=====

Result

=====

Nutrient	analysed value
energy	485.3 kcal
water	62.2 g
protein	18.2 g(15%)
fat	23.4 g(43%)
carbohydr.	50.5 g(42%)
Vit. B1	0.2 mg
Vit. B2	0.2 mg
Vit. B6	0.2 mg
tot. fol.acid	23.1 µg
Vit. C	9.5 mg
sodium	41.5 mg
potassium	290.1 mg
calcium	61.0 mg
magnesium	38.6 mg
phosphorus	175.2 mg
iron	3.7 mg
zinc	1.6 mg

Analysis of the diet plan Menu 2

Food	Amount	energy	carbohydr.
nasi putih	125 g	162.5 kcal	35.8 g
ikan lele	45 g	37.8 kcal	0.0 g
minyak kelapa sawit	10 g	86.2 kcal	0.0 g
adonan tepung beras	5 g	6.5 kcal	1.4 g
tempe goreng	20 g	70.8 kcal	3.1 g
ketimun mentah	20 g	2.6 kcal	0.6 g
semangka	25 g	8.0 kcal	1.8 g

Meal analysis: energy 374.4 kcal (100 %), carbohydrate 42.6 g (100 %)

Result

Nutrient	analysed Value
energy	374.4 kcal
water	0.0 g
protein	13.5 g(15%)
fat	16.8 g(39%)
carbohydr.	42.6 g(46%)
Vit. B1	0.2 mg
Vit. B2	0.1 mg
Vit. B6	0.2 mg
tot. fol.acid	18.7 µg
Vit. C	4.0 mg
sodium	19.9 mg
potassium	312.3 mg
calcium	30.1 mg
magnesium	44.3 mg
phosphorus	201.4 mg
iron	0.9 mg
zinc	1.1 mg

Lampiran 7. Database Makan Siang Anak Saleh

Menu Ke	Kode Resp	JK	Food Cost	Porsi Nasi	Porsi L.Hewani	Porsi L.Nabati	Porsi Sayur	Porsi Buah	Energi	Protein	Fe	Skor Warna	Skor Bentuk	Skor Rasa	Skor Aroma
1	1	1	4082.105	50	50	20	50	25	355.2	15.8	3.5	15	10	17	15
1	2	1	4082.105	50	50	20	50	25	355.2	15.8	3.5	17	16	16	15
1	3	1	4082.105	100	50	20	50	25	420.3	17	3.6	18	16	17	14
1	4	1	4082.105	100	50	20	50	25	420.3	17	3.6	18	15	16	15
1	5	1	4082.105	100	50	20	50	25	420.3	17	3.6	23	25	25	22
1	6	1	4082.105	100	50	20	50	25	420.3	17	3.6	25	23	24	25
1	7	1	4082.105	100	50	20	50	25	420.3	17	3.6	17	21	19	18
1	8	1	4082.105	100	50	20	50	25	420.3	17	3.6	15	15	25	17
1	9	2	4082.105	100	50	20	50	25	420.3	17	3.6	18	15	17	19
1	10	2	4082.105	100	50	20	50	25	420.3	17	3.6	20	20	20	21
1	11	2	4082.105	100	50	20	50	25	420.3	17	3.6	19	22	24	21
1	12	2	4082.105	100	50	20	50	25	420.3	17	3.6	20	20	20	20
1	13	2	4082.105	100	50	20	50	25	420.3	17	3.6	16	16	19	18
1	14	2	4082.105	100	50	20	50	25	420.3	17	3.6	15	14	13	20
1	15	2	4082.105	100	50	20	50	25	420.3	17	3.6	22	25	22	22
1	16	2	4082.105	100	50	20	50	25	420.3	17	3.6	17	16	21	23
1	17	2	4082.105	100	50	20	50	25	420.3	17	3.6	18	17	19	19
1	18	2	4082.105	100	50	20	50	25	420.3	17	3.6	22	20	21	20
1	19	2	4082.105	100	50	20	50	25	420.3	17	3.6	15	15	15	15
1	20	2	4082.105	100	50	20	50	25	420.3	17	3.6	19	19	19	19
1	21	2	4082.105	100	50	20	50	25	420.3	17	3.6	20	15	18	19
1	22	1	4082.105	125	50	20	50	25	452.8	17.6	3.6	18	19	17	18

1	23	2	4082.105	125	50	20	50	25	452.8	17.6	3.6	20	16	19	23
1	24	2	4082.105	125	50	20	50	25	452.8	17.6	3.6	17	18	18	17
1	25	2	4082.105	125	50	20	50	25	452.8	17.6	3.6	14	15	13	14
1	26	1	4082.105	150	50	20	50	25	485.3	18.2	3.7	22	19	21	21
1	27	1	4082.105	150	50	20	50	25	485.3	18.2	3.7	25	20	24	25
1	28	1	4082.105	150	50	20	50	25	485.3	18.2	3.7	21	21	19	24
1	29	1	4082.105	150	50	20	50	25	485.3	18.2	3.7	18	19	9	14
1	30	1	4082.105	150	50	20	50	25	485.3	18.2	3.7	22	21	23	15
1	31	2	4082.105	150	50	20	50	25	485.3	18.2	3.7	19	20	21	22
1	32	2	4082.105	150	50	20	50	25	485.3	18.2	3.7	18	17	19	17
1	33	2	4082.105	150	50	20	50	25	485.3	18.2	3.7	23	25	24	25
1	34	2	4082.105	150	50	20	50	25	485.3	18.2	3.7	21	19	19	20
1	35	2	4082.105	150	50	20	50	25	485.3	18.2	3.7	17	18	18	18
1	36	2	4082.105	150	50	20	50	25	485.3	18.2	3.7	15	15	17	15
1	37	2	4082.105	150	50	20	50	25	485.3	18.2	3.7	25	25	25	25
1	38	2	4082.105	150	50	20	50	25	485.3	18.2	3.7	14	15	14	14
1	39	2	4082.105	150	50	20	50	25	485.3	18.2	3.7	20	23	20	17
1	40	2	4082.105	150	50	20	50	25	485.3	18.2	3.7	21	23	24	25
1	41	2	4082.105	150	50	20	50	25	485.3	18.2	3.7	14	15	18	17
1	42	1	4082.105	200	50	20	50	25	550.3	19.4	3.8	22	22	22	22
1	43	1	4082.105	200	50	20	50	25	550.3	19.4	3.8	17	17	16	16
1	44	1	4082.105	200	50	20	50	25	550.3	19.4	3.8	16	16	16	17
1	45	1	4082.105	200	50	20	50	25	550.3	19.4	3.8	21	17	19	18
1	46	1	4082.105	200	50	20	50	25	550.3	19.4	3.8	15	15	15	15
1	47	1	4082.105	200	50	20	50	25	550.3	19.4	3.8	15	15	15	15
1	48	1	4082.105	200	50	20	50	25	550.3	19.4	3.8	15	15	14	16

1	49	1	4082.105	200	50	20	50	25	550.3	19.4	3.8	25	25	25	25
1	50	1	4082.105	200	50	20	50	25	550.3	19.4	3.8	24	25	25	25
1	51	1	4082.105	200	50	20	50	25	550.3	19.4	3.8	20	23	25	24
1	52	1	4082.105	200	50	20	50	25	550.3	19.4	3.8	20	15	20	15
1	53	1	4082.105	200	50	20	50	25	550.3	19.4	3.8	21	24	22	20
1	54	1	4082.105	200	50	20	50	25	550.3	19.4	3.8	17	15	19	15
1	55	2	4082.105	200	50	20	50	25	550.3	19.4	3.8	23	15	18	17
1	56	2	4082.105	200	50	20	50	25	550.3	19.4	3.8	17	18	17	16
1	57	2	4082.105	250	50	20	50	25	615.3	20.6	3.9	25	25	25	25
1	58	1	4082.105	300	50	20	50	25	680.3	21.8	4	21	21	22	20
1	59	1	4082.105	300	50	20	50	25	680.3	21.8	4	22	21	22	17
1	60	1	4082.105	300	50	20	50	25	680.3	21.8	4	25	25	25	23
Rata-rata			4082.105	150.83	50.00	20.00	50.00	25.00	486.38	18.22	3.70	19.23	18.78	19.52	19.07

Lampiran 8. Hasil Analisa Seluruh Menu

Menu Hari Ke-	Biaya Makanan	% Food Cost	Porsi Nasi	Porsi L.Hewani	Porsi L.Nabati	Porsi Sayur	Porsi Buah
1	4082.105	81.6421053	150.83	50.00	20.00	50.00	25.00
2	3383.541	67.6708134	141.81	45.00	19.66	10.69	20.26
3	3646.22	72.9244019	168.57	20.00	19.64	18.57	28.93
4	2726.842	54.5368421	157.59	40.00	20.00	17.50	31.23
5	3907.464	78.1492823	150.93	50.00	20.00	30.00	0.00

Menu Hari Ke-	Energi	Protein	Fe	% Energi	% Protein	% Fe Lk	% Fe Pr
1	486.38	18.22	3.70	79.09	121.47	94.83	61.64
2	392.31	13.74	0.93	63.79	91.61	23.74	15.43
3	380.28	13.79	1.32	61.83	91.90	33.93	22.05
4	400.10	13.91	2.49	65.06	92.73	63.87	41.52
5	431.10	22.02	3.60	70.10	146.81	92.36	60.03

Menu Hari Ke-	Skor Warna	Skor Bentuk	Skor Rasa	Skor Aroma	% Warna	% Bentuk	% Rasa	% Aroma
1	19.23	18.78	19.52	19.07	76.93	75.13	78.07	76.27
2	18.09	17.50	18.24	16.91	72.34	70.00	72.97	67.66
3	19.89	19.43	20.64	19.52	79.57	77.71	82.57	78.07
4	19.20	18.71	19.73	18.66	76.79	74.86	78.93	74.64
5	15.19	14.52	15.48	14.80	75.93	72.59	77.41	73.98

Lampiran 9. Form Uji Hedonik Siswa

UJI KESUKAAN SISWA

Tanggal : 6 Januari 2019 Kode Responden : 01
 Nama : M. NAFI M. Kelas : 6 leader ship
 Porsi nasi yang diambil : 1/2. centong

Berilah tanda checklist (✓) pada tabel dengan keterangan sebagai berikut :

 = Sangat suka
  = Suka
  = Biasa
 = Tidak Suka
  = Sangat tidak Suka

Menurut Adik-adik, bagaimana menu makan siang hari ini?

Susunan Menu	Warna					Bentuk				
										
Makanan Pokok			✓					✓		
Lauk Hewani		✓							✓	
Lauk Nabati			✓						✓	
Sayur		✓							✓	
Buah					✓					✓
TOTAL	15					10				

Susunan Menu	Rasa					Aroma (Bau)				
										
Makanan Pokok			✓					✓		
Lauk Hewani		✓					✓			
Lauk Nabati		✓						✓		
Sayur		✓						✓		
Buah				✓					✓	
TOTAL	17					15				

Lampiran 10. Form Sisa Makanan

FORM SISA MAKANAN

Hari/ Tanggal	Total Sisa Makanan Tersaji (gram)					Total Makanan Tersaji (gram)				
	Makanan Pokok	Lauk Hewani	Lauk Nabati	Sayur	Buah	Makanan Pokok	Lauk Hewani	Lauk Nabati	Sayur	Buah
6/1/2014	100	0	0	0	0	9050	3000	1200	3000	1500
7/1/2014	0	0	20	150	275	8225	2610	1160	1160	1450
13/1/2014	0	0	20	80	60	9440	1120	1120	1120	1680
15/1/2014	200	0	0	40	0	8825	2240	1140	1060	1809
16/1/2014	0	0	0	0	0	8150	2700	1080	1620	0

Keterangan :

Merupakan total makanan yang disajikan kepada siswa yang menjadi responden ($\pm$ 50 siswa)

Lampiran 11. Hasil Uji SPSS Versi 16

Correlations

			biaya makanan yang dikeluarkan pada menu tersebut	kategori energi yang disajikan	kategori protein yang disajikan	kategori persentase kesukaan warna	kategori kesukaan bentuk	kategori kesukaan rasa	kategori kesukaan aroma
Spearman's rho	biaya makanan yang dikeluarkan pada menu tersebut	Correlation Coefficient	1.000	.078	.647**	.023	.007	-.005	.022
		Sig. (2-tailed)	.	.190	.000	.696	.907	.931	.718
		N	284	284	284	284	284	284	284
	kategori energi yang disajikan	Correlation Coefficient	.078	1.000	.132*	.203**	.232**	.193**	.205**
		Sig. (2-tailed)	.190	.	.026	.001	.000	.001	.001
		N	284	284	284	284	284	284	284
	kategori protein yang disajikan	Correlation Coefficient	.647**	.132*	1.000	.051	.017	.014	-.034
		Sig. (2-tailed)	.000	.026	.	.391	.778	.808	.572
		N	284	284	284	284	284	284	284
	kategori persentase kesukaan warna	Correlation Coefficient	.023	.203**	.051	1.000	.734**	.743**	.660**
		Sig. (2-tailed)	.696	.001	.391	.	.000	.000	.000
		N	284	284	284	284	284	284	284

kategori kesukaan bentuk	Correlation Coefficient	.007	.232**	.017	.734**	1.000	.696**	.711**
	Sig. (2-tailed)	.907	.000	.778	.000	.	.000	.000
	N	284	284	284	284	284	284	284
kategori kesukaan rasa	Correlation Coefficient	-.005	.193**	.014	.743**	.696**	1.000	.671**
	Sig. (2-tailed)	.931	.001	.808	.000	.000	.	.000
	N	284	284	284	284	284	284	284
kategori kesukaan aroma	Correlation Coefficient	.022	.205**	-.034	.660**	.711**	.671**	1.000
	Sig. (2-tailed)	.718	.001	.572	.000	.000	.000	.
	N	284	284	284	284	284	284	284

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

* . Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).



Correlations

				biaya makanan yang dikeluarkan pada menu tersebut	kategori fe yang disajikan
Spearman's rho	laki-laki	biaya makanan yang dikeluarkan pada menu tersebut	Correlation Coefficient	1.000	.767**
			Sig. (2-tailed)	.	.000
			N	142	142
		kategori fe yang disajikan	Correlation Coefficient	.767**	1.000
			Sig. (2-tailed)	.000	.
			N	142	142
	perempuan	biaya makanan yang dikeluarkan pada menu tersebut	Correlation Coefficient	1.000	.
			Sig. (2-tailed)	.	.
			N	142	142
		kategori fe yang disajikan	Correlation Coefficient	.	.
			Sig. (2-tailed)	.	.
			N	142	142

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

Lampiran 12. Dokumentasi Kegiatan



Proses pemorsian



Pengisian Kuesioner