

LAMPIRAN A SURAT PERMOHONAN DATA BALITA



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS BRAWIJAYA
FAKULTAS ILMU KOMPUTER

Gedung A FILKOM Lt. 1, Jl. Veteran No.8, Malang, 65145, Indonesia
Telp. : +62-341-577911; Fax : +62-341-577911
http://filkom.ub.ac.id E-mail : filkom@ub.ac.id

Nomor : 9932 /UN10.F15.05/AK/2016
Perihal : **Permohonan data skripsi**

07 DEC 2016

Yth. Suprianti
Ketua Posyandu Gladiol 34
Jl. Guntar RW30 RT02 Wr. Agung
Jember

Untuk mendukung penyusunan skripsi mahasiswa berikut :

Nama : Vivilia Putri Agustin
NIM : 135150201111230
Dosen P. A : Kasyful Amron, S.T, M.Sc
Prodi : Teknik Informatika

Guna memperoleh data untuk skripsi mahasiswa tersebut di instansi saudara, jenis data yang diperlukan dan rencana waktu pelaksanaan adalah :

Data : Wawancara / observasi / data tertulis terkait pemenuhan gizi balita
Waktu : 06 Desember 2016 - 06 Januari 2017

Atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Mengetahui
a.n. Dekan
Kepala Tata Usaha Fakultas Ilmu Komputer,

Dra. Endang Budha Mahadyawati, M.AP.
NIP. 19581213 19820 2 2001

Dosen Pembimbing Akademik

Kasyful Amron, S.T, M.Sc
NIK/ NIP. 19750803 200312 1 003

Tembusan Kepada Yth:

1. Ketua Program Studi Teknik Informatika
2. Mahasiswa yang bersangkutan

LAMPIRAN B SURAT PERMOHONAN PAKAR



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS BRAWIJAYA
FAKULTAS ILMU KOMPUTER

Gedung A FILKOM Lt. 1, JL. Veteran No.8, Malang, 65145, Indonesia
Telp. : +62-341-577911; Fax : +62-341-577911
http://filkom.ub.ac.id E-mail : filkom@ub.ac.id

Nomor : 9932 /UN10.F15.05/AK/2016
Perihal : **Permohonan data skripsi**

07 DEC 2016

Yth. Ummu Ditya Erliana, S.Gz., M.Sc.
Dosen Ahli Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya Malang
Jl. Veteran No. 8
Malang

Untuk mendukung penyusunan skripsi mahasiswa berikut :

Nama : **Vivilia Putri Agustin**
NIM : **135150201111230**
Dosen P. A : **Kasyful Amron, S.T, M.Sc**
Prodi : **Teknik Informatika**

Guna memperoleh data untuk skripsi mahasiswa tersebut di instansi saudara, jenis data yang diperlukan dan rencana waktu pelaksanaan adalah :

Data : **Wawancara / observasi / data tertulis terkait pemenuhan gizi balita**
Waktu : **06 Desember 2016 - 06 Januari 2017**

Atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Mengetahui
a.n. Dekan
Kepala Tata Usaha Fakultas Ilmu Komputer,

Dra. Endang Budha Mahadyawati, M.AP.
NIP. 19561213 19820 2 2001

Dosen Pembimbing Akademik

Kasyful Amron, S.T, M.Sc
NIK/ NIP. 19750803 200312 1 003

Tembusan Kepada Yth:

1. Ketua Program Studi Teknik Informatika
2. Mahasiswa yang bersangkutan

LAMPIRAN C HASIL WAWANCARA

C.1 Wawancara dengan Pakar Ahli Gizi Balita

Tempat : Ruang dosen Fakultas Kedokteran, Universitas Brawijaya

Hari,tanggal : Jumat, 25 November 2016

Pukul : 14.00 s/d 15.00

Narasumber : Ummu Ditya Erliana, S.Gz., M.Sc.

1. Parameter apa saja yang dibutuhkan untuk memperoleh gizi seimbang pada Balita ?

Jawaban:

Parameter yang dibutuhkan untuk memperoleh gizi seimbang pada Balita yaitu menggunakan Berat Badan dan Umur. Beberapa penelitian mengenai optimasi gizi keluarga ditambahkan parameter aktivitas, namun untuk optimasi gizi pada balita parameter aktivitas tidak dapat menjadi parameter dikarenakan pada usia tersebut rata-rata aktivitas balita tidak mengeluarkan energi yang banyak seperti aktivitas merangkak,duduk, dan jalan. Berbeda dengan orang dewasa yang aktivitasnya dapat dibedakan karena memiliki intensitas kerja yang berbeda, ada yang kerjanya sering duduk atau jalan, ada juga yang seharian jalan dan duduk.

2. Apa saja bahan makanan yang diperbolehkan untuk dikonsumsi Balita?

Jawaban:

Jika objek yang diambil adalah Balita maka *range* umur yang digunakan 0-5 tahun. Berdasarkan kasus yang diambil mengenai optimasi gizi pada makanan balita, maka sebaiknya range umur yang digunakan antara 2 sampai 5 tahun, dikarenakan anak dibawah usia 2 tahun tersebut masih memerlukan ASI dan makanan yang dianjurkan berupa bubur atau makanan yang dihaluskan. Jenis bahan makanan yang dapat dikonsumsi balita semua jenis makanan yang tertera di DKBM boleh dikonsumsi dengan syarat bahwa Balita yang mengkonsumsi tidak memiliki alergi atau riwayat sakit.

3. Bagaimana cara mengetahui kebutuhan gizi Balita?

Jawaban:

Cara mengetahui kebutuhan Gizi balita dapat dilihat pada Tabel AKG yang diterbitkan oleh DEPKES RI yang biasanya digunakan untuk pedoman dalam memenuhi gizi balita Indonesia. Tabel AKG terbaru yang dipakai adalah table AKG tahun 2013.

4. Bagaimana cara menghitung kebutuhan gizi seorang Balita?

Jawaban:

Menghitung kebutuhan energi Balita tidak sama dengan menghitung kebutuhan energi orang dewasa. Rumus yang biasa digunakan untuk menghitung energi pada orang dewasa biasanya rumus Harris Benedict

namun untuk menghitung energi balita akan berbeda pada setiap kasus, jika kasusnya seorang balita memiliki penyakit maka perhitungan energi yang digunakan juga berbeda berdasarkan sakit yang diderita.

Saran dari pakar :

- Meminimalkan inputan user untuk mempersingkat waktu petugas dan mempercepat antrian posyandu.
- Bahan makanan yang direkomendasikan sesuai dengan tingkat ekonomi atau kemampuan keluarga Balita, hal ini berguna untuk menilai keterpakaian program.
- Adanya *hardcopy* daftar susunan bahan makanan yang dapat digunakan Ibu Balita dalam menyajikan menu untuk anaknya.

C.2 Wawancara dengan Petugas Posyandu

Tempat : Posyandu Gladiol 34 desa Wringin Agung Kabupaten Jember

Hari,tanggal : Sabtu, 3 Desember 2016

Pukul : 09.00 s/d 10.00 wib

Narasumber : Ketua Posyandu

1. Berapa jumlah balita yang masih aktif mengikuti posyandu dan berapa estimasi waktu konsultasi untuk setiap balita ?

Jawaban :

Kurang lebih 35 balita sehat yang masih aktif mengikuti posyandu, untuk rincian umur balita yang mengikuti posyandu sekitar umur 1 tahun sampai 6 tahun. Waktu konsultasi setiap balita kurang lebih 10 menit dikarenakan posyandu hanya buka mulai jam 8 pagi dan sampai jam 1 siang.

2. Apakah ada kendala untuk memperbaiki gizi pada balita ? dan apa kendala tersebut ?

Jawaban:

Iya, kendalanya kebanyakan ibu rumah tangga kurang memperhatikan susunan bahan makanan yang bergizi untuk balita dikarenakan masalah biaya.

3. Berapa rata-rata biaya konsumsi bahan makanan dalam sehari pada ibu rumah tangga?

Jawaban:

Rata-rata biaya pengeluaran kurang lebih Rp. 35.000/hari.

Berikut ini Data Balita pada bulan Desember 2016, dengan nama balita digantikan dengan balita x untuk menjaga kerahasiaan data:

No	Nama	Umur	Berat Badan	Tinggi Badan
1	Balita 1	5,4	13,7	49
2	Balita 2	1,5	6,3	64
3	Balita 3	3,5	12	93
4	Balita 4	1,5	5,3	57
5	Balita 5	3,8	9,5	94
6	Balita 6	1,5	4,4	54
7	Balita 7	5	14,5	103
8	Balita 8	3,1	9,4	84
9	Balita 9	5	10,7	92
10	Balita 10	5	10	88
11	Balita 11	5,3	11,2	99
12	Balita 12	4	11,2	91
13	Balita 13	3,6	15,5	96
14	Balita 14	1	5,8	56
15	Balita 15	1	5,4	58
16	Balita 16	1	7	44
17	Balita 17	3,3	8,5	46
18	Balita 18	2,8	8,7	76
19	Balita 19	5	14,8	106
20	Balita 20	5	14	104
21	Balita 21	2	7,2	70
22	Balita 22	3	9,2	49
23	Balita 23	3	9,1	78
24	Balita 24	2,5	8,9	73
25	Balita 25	3,8	10	76
26	Balita 26	2,9	9,5	80
27	Balita 27	3,1	10,8	86
28	Balita 28	2,6	11,5	56
29	Balita 29	3	8,4	72
30	Balita 30	2,6	5	55

LAMPIRAN D DATA BAHAN MAKANAN

D1. Sumber Makanan Karbohidrat

No	Nama Bahan	Harga/ Kg	Ukuran Rumah Tangga (URT)	Berat (gr)	Kalori	Protein	Lemak	Karbohidrat
1	Bihun	35000	½ gelas	50	175	4	0	40
2	Biskuit	5500	4 buah besar	40	175	4	0	40
3	Havermut	28000	5 ½ sendok besar	45	175	4	0	40
4	Jagung Segar	5000	3 buah segar	125	175	4	0	40
5	Kentang	15000	2 buah sedang	210	175	4	0	40
6	Kentang hitam	12000	12 biji	125	175	4	0	40
7	Maizena	10000	10 sendok makan	50	175	4	0	40
8	Macaroni	28000	½ gelas	50	175	4	0	40
9	Mie basah	10000	2 gelas	200	175	4	0	40
10	Mie kering	16000	1 gelas	50	175	4	0	40
11	Nasi beras giling putih	15000	¾ gelas	100	175	4	0	40
12	Nasi beras giling merah	17000	¾ gelas	100	175	4	0	40
13	Ketan Hitam	16000	¾ gelas	100	175	4	0	40
14	ketan putih	15000	¾ gelas	100	175	4	0	40
15	Roti putih	58000	3 iris	70	175	4	0	40
16	Roti warna coklat	45000	3 iris	70	175	4	0	40
17	Singkong	4000	1 ½ potong	120	175	4	0	40
18	Sukun	10000	3 potong sedang	150	175	4	0	40
19	Talas	7500	½ biji sedang	125	175	4	0	40

20	Tape beras ketan	48000	5 sendok makan	100	175	4	0	40
21	Tape singkong	21000	1 potong sedang	100	175	4	0	40
22	Tepung tapioca	10000	8 sendok makan	50	175	4	0	40
23	Tepung beras	8000	8 sendok makan	50	175	4	0	40
24	Tepung hunkwe	20000	10 sendok makan	50	175	4	0	40
25	Tepung sagu	14000	8 sendok makan	50	175	4	0	40
26	Tepung singkong	17000	5 sendok makan	50	175	4	0	40
27	Tepung terigu	7500	5 sendok makan	50	175	4	0	40
28	Ubi jalar kuning	14000	1 biji sedang	135	175	4	0	40
29	Kerupuk Udang/ikan	25000	3 biji sedang	30	175	4	0	40

D2. Sumber Makanan Protein Hewani

No	Nama Bahan	Harga/Kg	Ukuran Rumah Tangga (URT)	Berat (gr)	Kalori	Protein	Lemak	Karbohidrat
1	Babat	70000	1 ptg sdg	40	50	7	2	0
2	Cumi-cumi	40000	1 ekor kcl	45	50	7	2	0
3	Daging Asap	180000	1 potng sedang	20	50	7	2	0
4	Daging Ayam tanpa kulit	24000	1 ptg sdg	40	50	7	2	0
5	Dendeng daging sapi	95000	1 ptg sdg	15	50	7	2	0
6	ikan Gabus	180000	1 ptg kcl	10	50	7	2	0
7	Ikan Asin Kering	28000	1 ptg sdg	15	50	7	2	0
8	Ikan Kakap	80000	1/3 ekor bsr	35	50	7	2	0
9	Ikan Kembung	47000	1/3 ekor sdg	30	50	7	2	0

10	Ikan Lele	20000	1/2 ekor sdg	40	50	7	2	0
11	Ikan mas	49000	1/3 ekor sdg	45	50	7	2	0
12	Ikan Mujaer	30000	1/3 ekor kcl	30	50	7	2	0
13	Ikan peda	89000	1 ekor kcl	35	50	7	2	0
14	Ikan pindang	9000	1/2 ekor sdg	35	50	7	2	0
15	Ikan segar	26000	1 ptg sdg	40	50	7	2	0
16	Kepiting	40000	1/3 gls	50	50	7	2	0
17	Kerang	35000	1/2 gls	90	50	7	2	0
18	Putih telur ayam	18000	2 1/2 btr	65	50	7	2	0
19	Rebon kering	89000	2 sdm	10	50	7	2	0
20	Ikan Sepat kering	110000	1 ptg sdg	20	50	7	2	0
21	Teri kering	58000	1 sdm	15	50	7	2	0
22	Teri nasi	32000	1/3 gls	20	50	7	2	0
23	Udang segar	56000	5 ekor sdg	35	50	7	2	0
24	Bakso	65000	10 bj sdg	170	75	7	5	0
25	Daging Kambing	110000	1 ptg sdg	40	75	7	5	0
26	Daging Sapi	105000	1 ptg sdg	35	75	7	5	0
27	Hati Ayam	23000	1 bh sdg	30	75	7	5	0
28	Hati Sapi	55000	1 ptg sdg	35	75	7	5	0
29	Telur Ayam	20000	1 btr	55	75	7	5	0
30	Telur bebek asin	17500	1 btr	50	75	7	5	0
31	Telur puyuh	27000	5 btr	55	75	7	5	0
32	Usus sapi	30000	1 ptg bsr	50	75	7	5	0
33	Bebek	45000	1 ptg sdg	45	150	7	13	0
34	Belut	40000	3 ekor kcl	50	150	7	13	0
35	Kornet Daging sapi	77000	3 sdm	45	150	7	13	0

36	Kuning telur ayam kampung	18000	4 btr	160	150	7	13	0
37	Sosis 1 kaleng	15000	1 biji	50	150	7	13	0

D3. Sumber Makanan Protein Nabati

No	Nama Bahan	Harga/Kg	Ukuran Rumah Tangga (URT)	Berat (gr)	Kalori	Protein	Lemak	Karbohidrat
1	Kacang hijau	20000	2 sdm	20	75	5	3	7
2	Kacang kedelai	12000	2 ½ sdm	25	75	5	3	7
3	Kacang merah	25000	2 ½ sdm	20	75	5	3	7
4	Kacang mete	15000	1 ½ sdm	15	75	5	3	7
5	Kacang tanah kupas	22000	2 sendok makan	25	75	5	3	7
6	Kacang tolo	17000	2 sendok makan	20	75	5	3	7
7	Keju	15000	1 sendok makan	15	75	5	3	7
8	Kembang tahu	16500	1 lembar	20	75	5	3	7
9	Oncom	35000	2 potong besar	40	75	5	3	7
10	Petai segar	11000	1 papan/ biji besar	55	75	5	3	7
11	Tahu	12000	3 potong sedang	110	75	5	3	7
12	tempe	12000	2 potong sedang	50	75	5	3	7
13	Selai kacang	125000	1 sdm	15	75	5	3	7

D4. Sumber Makanan Mengandung Lemak

No	Nama Bahan	Harga/kg	Berat (gr)	Kalori	Protein	Lemak	Karbohidrat
1	Mayonaise	30000	20	50	0	5	0
2	Minyak Jagung	103000	5	50	0	5	0
3	Minyak Kacang Kedelai	80000	5	50	0	5	0
4	Mentega	50000	5	50	0	5	0
5	Santan Kelapa	25000	40	50	0	5	0
6	Keju Krim	218000	15	50	0	5	0
7	Minyak Kelapa	27000	5	50	0	5	0
8	Minyak Kelapa Sawit	12000	5	50	0	5	0

D5. Sumber Makanan Mengandung Buah

No	Nama Bahan	Harga/kg	Ukuran Rumah Tangga (URT)	Berat (gr)	Kalori	Protein	Lemak	Karbohidrat
1	Alpukat	38000	½ buah besar	60	50	0	0	12
2	Anggur	45000	20 buah sedang	125	50	0	0	12
3	Apel merah	30000	1 buah kecil	75	50	0	0	12
4	Apel malang	25000	1 buah sedang	80	50	0	0	12
5	Belimbing	15000	1 buah besar	140	50	0	0	12
6	Blewah	20000	1 potong sedang	70	50	0	0	12
7	Duku	25000	10-16 buah sedang	80	50	0	0	12
8	Durian	45000	2 biji besar	35	50	0	0	12
9	Jambu air	17500	2 buah sedang	110	50	0	0	12
10	Jambu biji	9000	1 buah besar	100	50	0	0	12
11	Jeruk bali	15000	1 potong	105	50	0	0	12
12	Gula	12000	2 sdm	13	50	0	0	12
13	Jeruk manis	15000	2 buah sedang	110	50	0	0	12

14	Jeruk nipis	11000	2 buah sedang	135	50	0	0	12
15	Kedondong	12500	2 buah sedang/besar	120	50	0	0	12
16	Kesemek	17000	½ buah	25	50	0	0	12
17	Kurma	20000	3 buah	110	50	0	0	12
18	Lychee	25000	10 buah	90	50	0	0	12
19	Mangga	20000	¾ buah besar	80	50	0	0	12
20	Manggis	17000	2 buah sedang	35	50	0	0	12
21	Markisa	18000	¾ buah sedang	190	50	0	0	12
22	Melon	35000	1 potong	45	50	0	0	12
23	Nangka	18000	3 biji sedang	95	50	0	0	12
24	Nanas	10500	¼ buah sedang	115	50	0	0	12
25	Pear	17000	½ buah sedang	110	50	0	0	12
26	Pepaya	8000	1potong besar	50	50	0	0	12
27	Pisang ambon	30000	1 buah sedang	40	50	0	0	12
28	Pisang mas	20000	2 buah	40	50	0	0	12
29	Pisang raja	28000	2 buah kecil	40	50	0	0	12
30	Kolang-kaling	18000	2 Sdm	15	50	0	0	12
31	Rambutan	8000	8 buah	75	50	0	0	12
32	Sawo	12000	1 buah sedang	55	50	0	0	12
33	Salak	12500	2 buah sedang	65	50	0	0	12
34	Semangka	18000	2 potong sedang	180	50	0	0	12
35	Sirsak	17500	½ gelas	60	50	0	0	12
36	Srikaya	20000	2 buah besar	50	50	0	0	12
37	Madu	120000	1 sdm	15 ml	50	0	0	12

D6. Sumber Makanan Mengandung Sayuran

No	Nama Bahan	Harga/kg	Berat (gr)	Kalori	Protein	Lemak	Karbohidrat
1	Bawang Bombay	22000	100	25	1	0	5
2	Bayam	15000	100	25	1	0	5
3	Bayam Merah	30000	100	50	3	0	10
4	Brokoli	20000	100	25	1	0	5
5	Buncis	8000	100	25	1	0	5
6	Cabe Hijau Besar	25000	100	25	1	0	5
7	Cabe Merah Besar	50000	100	25	1	0	5
8	Caisim	15000	100	25	1	0	5
9	Daun Bawang	15000	100	25	1	0	5
10	Daun Bluntas	13000	100	25	1	0	5
11	Daun Katuk	15000	100	50	3	0	10
12	Daun Kecipir	20000	100	25	1	0	5
13	Daun Kemangi	2000	100	25	1	0	5
14	Daun Koro	13000	100	25	1	0	5
15	Daun Lobak	12000	100	25	1	0	5
16	Daun Lompong Talas	7500	100	50	3	0	10
17	Daun Pakis	11500	100	25	1	0	5
18	Daun Pepaya	15000	100	50	3	0	10
19	Daun Singkong	15000	100	50	3	0	10
20	Gambas	3000	100	0	0	0	0
21	Genjer	9000	100	25	1	0	5
22	Jagung Muda	18000	100	25	1	0	5
23	Jantung Pisang	10000	100	25	1	0	5
24	Kacang Kapri	25000	100	50	3	0	10
25	Kacang panjang	16000	100	25	1	0	5
26	Kangkung	28000	100	0	0	0	0
27	kembang Kol	15000	100	25	1	0	5
28	Ketimun	14000	100	0	0	0	0
29	Kol	12500	100	25	1	0	5
30	Labu Air	8000	100	0	0	0	0
31	Labu Waluh	14500	100	25	1	0	5
32	Lobak	25000	100	0	0	0	0
33	Nangka Muda	18000	100	50	3	0	10
34	Pare	20000	100	25	1	0	5
35	Pepaya Muda	10000	100	50	3	0	10
36	Rebung	30000	100	25	1	0	5

37	Sawi	9000	100	25	1	0	5
38	Seledri	8500	100	25	1	0	5
39	Slada	14000	100	0	0	0	0
40	Slada Air	18000	100	0	0	0	0
41	Taoge Kacang Hijau	20000	100	25	1	0	5
42	Taoge Kacang Kedelai	22000	100	50	3	0	10
43	Terong	16000	100	25	1	0	5
44	Tomat	15000	100	0	0	0	0
45	Wortel	8000	100	50	3	0	10

LAMPIRAN E HASIL PENGUJIAN

E1. Pegujian Jumlah Populasi

Populasi	Percobaan Ke-										Rata-rata	Rata-rata
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	<i>Fitness</i>	Waktu
10	52,759	53,119	53,789	53,546	52,349	52,779	53,046	53,338	52,602	52,693	53,002	1,25
20	52,829	53,225	53,857	53,268	52,776	53,742	51,228	53,258	53,674	53,186	53,104	2,37
30	52,532	53,672	53,467	53,016	53,006	53,539	52,540	53,686	53,553	53,154	53,216	3,08
40	53,435	52,711	53,449	53,390	53,667	53,765	53,618	53,116	53,230	52,916	53,330	4,95
50	53,564	53,163	54,299	53,798	53,036	53,387	53,667	53,097	53,376	53,600	53,499	5,53
60	53,581	53,205	52,945	53,998	53,221	53,786	54,234	53,724	53,799	53,194	53,569	7,45
70	53,734	53,598	53,389	53,471	53,753	53,852	53,817	53,712	53,314	53,482	53,612	11,21
80	53,477	53,905	53,762	53,706	53,767	53,814	53,239	53,408	53,665	53,939	53,668	14,10
90	53,380	53,607	53,732	53,875	53,727	54,220	53,752	53,755	54,240	53,206	53,749	15,34
100	53,895	53,201	53,579	53,749	54,184	53,999	54,293	53,643	54,059	53,760	53,836	16,24
110	53,610	53,870	53,536	53,637	53,734	53,739	53,276	54,704	52,400	54,479	53,699	16,56
120	54,334	53,443	53,635	53,501	53,856	53,393	53,657	53,462	54,028	53,494	53,681	17,10

E2. Pegujian Jumlah Kombinasi *cr* dan *mr*

		Percobaan Ke-										Rata-rata <i>Fitness</i>	Rata-rata Waktu
<i>Cr</i>	<i>Mr</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
0	1	53,07	51,79	51,84	52,08	51,93	51,84	51,74	51,58	51,83	52,82	52,050	14,66
0,1	0,9	52,43	52,90	52,41	52,90	52,61	52,29	51,87	52,52	52,73	52,26	52,491	15,36
0,2	0,8	52,75	53,49	52,85	52,55	53,08	52,40	53,23	53,45	53,21	52,85	52,986	15,37
0,3	0,7	53,97	53,71	53,96	53,10	53,33	53,26	53,63	53,53	53,39	53,05	53,492	15,99
0,4	0,6	53,90	54,02	53,32	53,53	53,85	53,65	53,35	53,99	54,20	53,27	53,706	16,01
0,5	0,5	53,80	53,97	53,64	53,71	53,94	53,94	53,88	53,82	54,10	53,39	53,818	16,03
0,6	0,4	53,74	53,76	53,02	53,68	54,34	53,82	53,65	53,18	53,64	53,21	53,604	13,08
0,7	0,3	53,34	53,07	52,88	53,56	53,79	54,29	53,60	53,23	53,71	53,19	53,466	17,48
0,8	0,2	52,64	52,60	52,12	52,70	52,67	53,05	51,71	51,83	53,64	51,18	52,415	13,59
0,9	0,1	50,53	51,28	50,64	50,42	50,93	51,22	51,89	50,59	50,08	49,48	50,706	13,15
1	0	48,64	48,07	48,62	47,74	48,60	48,53	48,03	48,49	48,11	46,58	48,140	14,91

E3. Pegujian Jumlah Generasi

Generasi	Percobaan Ke-										Rata-rata <i>Fitness</i>	Rata-rata Waktu
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
10	50,09	50,40	50,19	49,66	48,76	50,34	49,22	50,67	50,12	50,24	49,9690	5,52
20	50,80	50,23	49,69	50,22	50,21	49,80	50,74	50,28	50,74	48,30	50,1003	8,89
30	50,75	50,49	50,58	50,62	49,88	49,67	50,14	50,52	50,63	49,26	50,2547	13,20
40	50,79	50,18	49,89	50,97	51,24	48,80	50,32	50,44	49,81	50,59	50,3040	18,02
50	50,25	50,53	49,66	50,24	50,29	50,90	50,32	50,54	50,99	50,31	50,4034	24,64
60	49,99	51,21	50,81	50,44	50,65	50,31	50,80	50,37	50,97	50,42	50,5981	28,71
70	50,84	51,29	50,55	51,34	52,30	49,93	50,51	50,37	50,38	50,70	50,8208	35,56
80	51,36	50,79	50,76	50,65	50,63	50,60	50,41	51,24	50,66	51,26	50,8365	36,00
90	50,93	51,20	49,97	50,13	49,49	52,41	51,90	51,33	50,73	50,32	50,8411	42,41
100	50,99	50,66	52,74	50,36	49,45	50,87	50,31	50,59	51,47	51,28	50,8718	48,92

LAMPIRAN F HASIL SUSUNAN BAHAN MAKANAN REKOMENDASI SISTEM

F1. Balita 1

Nama	Umur	BB	TB
Balita 15	1	5,4	58

Hari Ke	Waktu	Nama Bahan Makanan	Berat (gram)	Harga (Rp)
1	Pagi	Bihun	37,5	1312,5
		Cumi-cumi	11,25	700
		Kacang Hijau	5	100
		Mayonaise	15	450
		Alpukat	22,5	855
		Bayam	75	1650
	Siang	Bihun	60	264
		Cumi-cumi	18	720
		Kacang Hijau	8	160
		Mayonaise	24	720
		Alpukat	36	1368
		Bayam	120	1800
	Malam	Bihun	52,5	1837,5
		Cumi-cumi	15,75	630
		Kacang Hijau	7	140
		Mayonaise	21	630
		Anggur	65,625	2953,12
		Bayam	105	2310
2	Pagi	Bihun	37,5	1312,5
		Cumi-cumi	11,25	700
		Kacang Hijau	5	100
		Mayonaise	15	450
		Anggur	46,875	2109,38
		Bawang Bombay	75	1650
	Siang	Bihun	60	2100
		Cumi-cumi	18	1120
		Kacang Hijau	8	160
		Mayonaise	24	720
		Anggur	75	3375
		Bayam	120	1800
	Malam	Bihun	52,5	1837,5

		Babat	14	630
		Kacang Hijau	7	140
		Mayonaise	21	630
		Anggur	65,625	1197
		Bawang Bombay	105	1575
3	Pagi	Bihun	37,5	1312,5
		Cumi-cumi	11,25	450
		Kacang Hijau	5	100
		Mayonaise	15	450
		Anggur	46,875	855
		Bayam	75	1125
	Siang	Bihun	60	2100
		Cumi-cumi	18	1120
		Kacang Hijau	8	160
		Mayonaise	24	720
		Alpukat	36	3375
		Bayam	120	2640
	Malam	Bihun	52,5	1837,5
		Babat	14	980
		Kacang Hijau	7	140
Mayonaise		21	630	
Anggur		65,625	2953,12	
Bawang Bombay		105	1575	
4	Pagi	Bihun	37,5	1312,5
		Cumi-cumi	11,25	450
		Kacang Hijau	5	100
		Mayonaise	15	450
		Anggur	46,875	2109,38
		Bayam	75	1650
	Siang	Bihun	60	2100
		Babat	16	720
		Kacang Hijau	8	160
		Mayonaise	24	720
		Anggur	75	3375
		Bawang Bombay	120	1800
	Malam	Bihun	52,5	1837,5
		Babat	14	980
		Kacang Hijau	7	140
		Mayonaise	21	630
		Alpukat	31,5	1197
		Bayam	105	1575

5	Pagi	Bihun	37,5	1312,5
		Babat	10	450
		Kacang Hijau	5	100
		Mayonaise	15	450
		Anggur	46,875	855
		Bayam	75	1650
	Siang	Bihun	60	2100
		cumi-cumi	18	720
		Kacang Hijau	8	160
		Mayonaise	24	720
		Anggur	36	3375
		Bayam	120	2640
	Malam	Bihun	52,5	1837,5
		Cumi-cumi	15,75	630
		Kacang Hijau	7	140
		Mayonaise	21	630
		Alpukat	31,5	1197
		Bawang Bombay	105	1575
6	Pagi	Bihun	37,5	1312,5
		Cumi-cumi	11,25	450
		Kacang Hijau	5	100
		Mayonaise	15	450
		Anggur	46,875	855
		Bayam	75	1125
	Siang	Bihun	60	2100
		Cumi-cumi	18	1120
		Kacang Hijau	8	160
		Mayonaise	24	720
		Anggur	75	3375
		Bawang Bombay	120	1800
	Malam	Bihun	52,5	1837,5
		Babat	14	630
		Kacang Hijau	7	140
		Mayonaise	21	630
		Alpukat	31,5	1197
		Bayam	105	1575
7	Pagi	Bihun	37,5	1312,5
		Cumi-cumi	11,25	700
		Kacang Hijau	5	100
		Mayonaise	15	450
		Anggur	46,875	855

		Bayam	75	1125
	Siang	Bihun	60	2100
		Babat	16	1120
		Kacang Hijau	8	160
		Mayonaise	24	720
		Anggur	75	3375
		Bawang Bombay	120	1800
	Malam	Bihun	52,5	1837,5
		Babat	14	980
		Kacang Hijau	7	140
		Mayonaise	21	630
		Alpukat	31,5	2953,12
		Bayam	105	2310

F2. Balita 2

Nama	Umur	BB	TB
Balita 10	5	10	88

Hari Ke	Waktu	Nama Bahan Makanan	Berat (gram)	Harga (Rp)
1	Pagi	Bihun	50	1750
		Cumi-cumi	22,5	900
		Kacang Hijau	10	200
		Mayonaise	15	450
		Alpukat	30	1140
		Bawang Bombay	75	1650
	Siang	Bihun	80	2800
		Cumi-cumi	36	1440
		Kacang Hijau	16	320
		Mayonaise	24	720
		Anggur	100	4500
		Bayam	120	1800
	Malam	Bihun	70	2450
		Babat	28	1960
		Kacang Hijau	14	280
		Mayonaise	21	630
		Alpukat	42	1596
		Bawang Bombay	105	1575
2	Pagi	Bihun	50	1750
		Cumi-cumi	22,5	900

		Kacang HIjau	10	200
		Mayonaise	15	450
		Alpukat	30	1140
		Bawang Bombay	75	1650
	Siang	Bihun	80	2800
		Babat	32	2240
		Kacang HIjau	16	320
		Mayonaise	24	720
		Anggur	100	4500
		Bayam	120	1800
	Malam	Bihun	70	2450
		Cumi-cumi	31,5	1260
		Kacang HIjau	14	280
		Mayonaise	21	630
Alpukat		42	1596	
Bayam		105	1575	
3	Pagi	Bihun	50	1750
		Cumi-cumi	22,5	900
		Kacang HIjau	10	200
		Mayonaise	15	450
		Anggur	62,5	2812,5
		Bawang Bombay	75	1650
	Siang	Bihun	80	2800
		Cumi-cumi	36	1440
		Kacang HIjau	16	320
		Mayonaise	24	720
		Alpukat	48	1824
		Bayam	120	1800
	Malam	Bihun	70	2450
		Babat	31,5	1260
Kacang HIjau		14	280	
Mayonaise		21	630	
Anggur		87,5	3937,5	
Bawang Bombay		105	2310	
4	Pagi	Bihun	50	1750
		Cumi-cumi	22,5	900
		Kacang HIjau	10	200
		Mayonaise	15	450
		Alpukat	30	1140
		Bayam	75	1125
	Siang	Bihun	80	2800

		Babat	32	2240
		Kacang HIjau	16	320
		Mayonaise	24	720
		Anggur	100	4500
		Bawang Bombay	120	2640
	Malam	Bihun	70	2450
		Cumi-cumi	31,5	1260
		Kacang HIjau	14	280
		Mayonaise	21	630
		Anggur	87,5	3937,5
		Bayam	105	1575
5	Pagi	Bihun	50	1750
		cumi-cumi	22,5	900
		Kacang HIjau	10	200
		Mayonaise	15	450
		Anggur	62,5	2812,5
		Bawang Bombay	75	1650
	Siang	Bihun	80	2800
		cumi-cumi	36	1440
		Kacang HIjau	16	320
		Mayonaise	24	720
		Alpukat	48	1824
		Bawang Bombay	120	2640
	Malam	Bihun	70	2450
		Babat	28	1960
		Kacang HIjau	14	280
		Mayonaise	21	630
		Anggur	87,5	3937,5
		Bayam	105	1575
6	Pagi	Bihun	50	1750
		cumi-cumi	22,5	900
		Kacang HIjau	10	200
		Mayonaise	15	450
		Alpukat	30	1140
		Bayam	75	1125
	Siang	Bihun	80	2800
		cumi-cumi	36	1440
		Kacang HIjau	16	320
		Mayonaise	24	720
		Anggur	100	4500
		Bawang Bombay	120	2640

	Malam	Bihun	70	2450
		Babat	28	1960
		Kacang Hijau	14	280
		Mayonaise	21	630
		Alpukat	42	1596
		Bayam	105	1575
7	Pagi	Bihun	50	1750
		Cumi-cumi	22,5	900
		Kacang Hijau	10	200
		Mayonaise	15	450
		Anggur	62,5	2812,5
		Bayam	75	1125
	Siang	Bihun	80	2800
		Babat	32	2240
		Kacang Hijau	16	320
		Mayonaise	24	720
		Alpukat	48	1824
		Bawang Bombay	120	2640
	Malam	Bihun	70	2450
		Cumi-cumi	31,5	1260
		Kacang Hijau	14	280
		Mayonaise	21	630
		Alpukat	42	1596
		Bayam	105	1575

F3. Balita 3

Nama	Umur	BB	TB
Balita 18	2,8	8,7	76

Hari Ke	Waktu	Nama Bahan Makanan	Berat (gram)	Harga (Rp)
1	Pagi	Bihun	37,5	1312,5
		Babat	10	700
		Kacang Hijau	5	100
		Mayonaise	15	450
		Anggur	46,875	2109,38
		Bayam	75	1125
	Siang	Bihun	60	2100
		Cumi-cumi	18	720
		Kacang Hijau	8	160

		Mayonaise	24	720
		Anggur	75	3375
		Bayam	120	1800
	Malam	Bihun	52,5	1837,5
		Cumi-cumi	15,75	630
		Kacang Hijau	7	140
		Mayonaise	21	630
		Alpukat	31,5	1197
		Bawang Bombay	105	2310
2	Pagi	Bihun	37,5	1312,5
		Cumi-cumi	11,25	450
		Kacang Hijau	5	100
		Mayonaise	15	450
		Alpukat	22,5	855
		Bawang Bombay	75	1650
	Siang	Bihun	60	2100
		Cumi-cumi	18	720
		Kacang Hijau	8	160
		Mayonaise	24	720
		Anggur	75	3375
		Bawang Bombay	120	2640
	Malam	Bihun	52,5	1837,5
		Babat	14	980
		Kacang Hijau	7	140
		Mayonaise	21	630
		Anggur	65,625	2953,12
		Bayam	105	1575
3	Pagi	Bihun	37,5	1312,5
		Cumi-cumi	11,25	450
		Kacang Hijau	5	100
		Mayonaise	15	450
		Anggur	46,875	2109,38
		Bawang Bombay	75	1650
	Siang	Bihun	60	2100
		Babat	16	1120
		Kacang Hijau	8	160
		Mayonaise	24	720
		Anggur	75	3375
		Bayam	120	1800
	Malam	Bihun	52,5	1837,5
		Cumi-cumi	15,75	630

		Kacang Hijau	7	140
		Mayonaise	21	630
		Alpukat	31,5	1197
		Bayam	105	1575
4	Pagi	Bihun	37,5	1312,5
		Babat	11,25	450
		Kacang Hijau	5	100
		Mayonaise	15	450
		Anggur	46,875	2109,38
		Bayam	75	1125
	Siang	Bihun	60	2100
		Babat	16	1120
		Kacang Hijau	8	160
		Mayonaise	24	720
		Anggur	75	3375
		Bawang Bombay	120	2640
	Malam	Bihun	52,5	1837,5
		Cumi-cumi	15,75	630
		Kacang Hijau	7	140
		Mayonaise	21	630
		Alpukat	31,5	1197
		Bawang Bombay	105	2310
5	Pagi	Bihun	37,5	1312,5
		Babat	10	700
		Kacang Hijau	5	100
		Mayonaise	15	450
		Anggur	46,875	2109,38
		Bayam	75	1125
	Siang	Bihun	60	2100
		cumi-cumi	18	720
		Kacang Hijau	8	160
		Mayonaise	24	720
		Alpukat	36	1368
		Bawang Bombay	120	2640
	Malam	Bihun	52,5	1837,5
		Babat	14	980
		Kacang Hijau	7	140
		Mayonaise	21	630
		Anggur	65,625	2953,12
		Bayam	105	1575
6	Pagi	Bihun	37,5	1312,5

		cumi-cumi	11,25	450
		Kacang Hijau	5	100
		Mayonaise	15	450
		Anggur	46,875	2109,38
		Bayam	75	1125
	Siang	Bihun	60	2100
		cumi-cumi	18	720
		Kacang Hijau	8	160
		Mayonaise	24	720
		Anggur	75	3375
		Bawang Bombay	120	2640
	Malam	Bihun	52,5	1837,5
		cumi-cumi	15,75	630
		Kacang Hijau	7	140
		Mayonaise	21	630
		Anggur	65,625	2953,12
		Bayam	105	1575
	7	Pagi	Bihun	37,5
cumi-cumi			11,25	450
Kacang Hijau			5	100
Mayonaise			15	450
Anggur			46,875	2109,38
Bawang Bombay			75	1650
Siang		Bihun	60	2100
		Cumi-cumi	18	720
		Kacang Hijau	8	160
		Mayonaise	24	720
		Alpukat	36	1368
		Bayam	120	1800
Malam		Bihun	52,5	1837,5
		Babat	14	980
		Kacang Hijau	7	140
		Mayonaise	21	630
		Anggur	65,625	2953,12
		Bawang Bombay	105	2310

F4. Balita 4

Nama	Umur	BB	TB
Balita 12	4	11,2	91

Hari Ke	Waktu	Nama Bahan Makanan	Berat (gram)	Harga (Rp)
1	Pagi	Bihun	50	1750
		Cumi-cumi	22,5	900
		Kacang Hijau	10	200
		Mayonaise	15	450
		alpukat	30	1140
		Bayam	75	1125
	Siang	Bihun	80	2800
		Babat	32	2240
		Kacang Hijau	16	320
		Mayonaise	24	720
		Anggur	100	4500
		Bawang Bombay	120	2640
	Malam	Bihun	70	2450
		Cumi-cumi	31,5	1260
		Kacang Hijau	14	280
		Mayonaise	21	630
		Anggur	87,5	3937,5
		Bayam	105	1575
2	Pagi	Bihun	50	1750
		Cumi-cumi	22,5	900
		Kacang Hijau	10	200
		Mayonaise	15	450
		Alpukat	30	1140
		Bawang Bombay	75	1650
	Siang	Bihun	80	2800
		Cumi-cumi	36	1440
		Kacang Hijau	16	320
		Mayonaise	24	720
		Anggur	100	4500
		bayam	120	1800
	Malam	Bihun	70	2450
		Babat	28	1960
		Kacang Hijau	14	280
		Mayonaise	21	630
		Anggur	87,5	3937,5

		Bayam	105	1575
3	Pagi	Bihun	50	1750
		Cumi-cumi	22,5	900
		Kacang Hijau	10	200
		Mayonaise	15	450
		Alpukat	30	1140
		Bayam	75	1125
	Siang	Bihun	80	2800
		Babat	32	2240
		Kacang Hijau	16	320
		Mayonaise	24	720
		Anggur	100	4500
		Bawang Bombay	120	2640
	Malam	Bihun	70	2450
		Cumi-cumi	31,5	1260
		Kacang Hijau	14	280
		Mayonaise	21	630
		Alpukat	42	1596
		Bayam	105	1575
4	Pagi	Bihun	50	1750
		Cumi-cumi	22,5	900
		Kacang Hijau	10	200
		Mayonaise	15	450
		Alpukat	30	1140
		bayam	75	1125
	Siang	Bihun	80	2800
		Babat	32	2240
		Kacang Hijau	16	320
		Mayonaise	24	720
		Anggur	100	4500
		Bayam	120	1800
	Malam	Bihun	70	2450
		Cumi-cumi	31,5	1260
		Kacang Hijau	14	280
		Mayonaise	21	630
		Alpukat	42	1596
		Bawang Bombay	105	2310
5	Pagi	Bihun	50	1750
		Cumi-cumi	22,5	900
		Kacang Hijau	10	200
		Mayonaise	15	450

		Alpukat	30	1140
		Bawang Bombay	75	1650
	Siang	Bihun	80	2800
		Babat	32	2240
		Kacang HIjau	16	320
		Mayonaise	24	720
		Alpukat	48	1824
		bayam	120	1800
	Malam	Bihun	70	2450
		cumi-cumi	31,5	1260
		Kacang HIjau	14	280
		Mayonaise	21	630
		Anggur	87,5	3937,5
		Bayam	105	1575
6	Pagi	Bihun	50	1750
		Babat	20	1400
		Kacang HIjau	10	200
		Mayonaise	15	450
		Anggur	62,5	2812,5
		Bawang Bombay	75	1650
	Siang	Bihun	80	2800
		Babat	32	2240
		Kacang HIjau	16	320
		Mayonaise	24	720
		Anggur	100	4500
		bayam	120	1800
	Malam	Bihun	70	2450
		cumi-cumi	31,5	1260
		Kacang HIjau	14	280
		Mayonaise	21	630
		Anggur	87,5	3937,5
		Bayam	105	1575
7	Pagi	Bihun	50	1750
		cumi-cumi	22,5	900
		Kacang HIjau	10	200
		Mayonaise	15	450
		Anggur	62,5	2812,5
		Bawang Bombay	75	1650
	Siang	Bihun	80	2800
		Babat	32	2240
		Kacang Hijau	16	320

		Mayonaise	24	720
		Anggur	100	4500
		bayam	120	1800
	Malam	Bihun	70	2450
		Babat	28	1960
		Kacang Hijau	14	280
		Mayonaise	21	630
		Anggur	87,5	3937,5
		bayam	105	1575

F5. Balita 5

Nama	Umur	BB	TB
Balita 3	3,5	12	93

Hari Ke	Waktu	Nama Bahan Makanan	Berat (gram)	Harga (Rp)
1	Pagi	Bihun	37,5	1312,5
		Babat	11,25	450
		Kacang Hijau	5	100
		Mayonaise	15	450
		Alpukat	22,5	855
		Bayam	75	1650
	Siang	Bihun	60	2100
		Cumi-cumi	18	720
		Kacang Hijau	8	160
		Mayonaise	24	720
		Alpukat	75	3375
		Bayam	120	1800
	Malam	Bihun	52,5	1837,5
		Babat	15,75	630
		Kacang Hijau	7	140
		Mayonaise	21	630
		Anggur	31,5	1197
		Bawang Bombay	105	1575
2	Pagi	Bihun	37,5	1312,5
		Cumi-cumi	10	700
		Kacang Hijau	5	100
		Mayonaise	15	450
		Anggur	22,5	855
		Bayam	75	1650

	Siang	Bihun	60	2100
		Cumi-cumi	18	720
		Kacang HIjau	8	160
		Mayonaise	24	720
		Anggur	75	3375
		Bayam	120	1800
	Malam	Bihun	52,5	1837,5
		Cumi-cumi	15,75	630
		Kacang Hijau	7	140
		Mayonaise	21	630
		Alpukat	65,625	2953,12
		Bayam	105	2310
3	Pagi	Bihun	37,5	1312,5
		Cumi-cumi	11,25	450
		Kacang HIjau	5	100
		Mayonaise	15	450
		Alpukat	46,875	2109,38
		Bawang Bombay	75	1125
	Siang	Bihun	60	2100
		Cumi-cumi	16	1120
		Kacang HIjau	8	160
		Mayonaise	24	720
		Anggur	75	3375
		Bayam	120	1800
	Malam	Bihun	52,5	1837,5
		Babat	15,75	630
		Kacang Hijau	7	140
		Mayonaise	21	630
		Anggur	65,625	2953,12
		Bayam	105	2310
4	Pagi	Bihun	37,5	1312,5
		Cumi-cumi	10	700
		Kacang Hijau	5	100
		Mayonaise	15	450
		Anggur	46,875	2109,38
		Bayam	75	1650
	Siang	Bihun	60	2100
		Babat	16	1120
		Kacang HIjau	8	160
		Mayonaise	24	720
		Alpukat	36	1368

		Bayam	120	1800
	Malam	Bihun	52,5	1837,5
		Cumi-cumi	15,75	630
		Kacang Hijau	7	140
		Mayonaise	21	630
		Alpukat	31,5	1197
		Bawang Bombay	105	1575
5		Pagi	Bihun	37,5
	Cumi-cumi		10	700
	Kacang Hijau		5	100
	Mayonaise		15	450
	Anggur		22,5	855
	Bawang Bombay		75	1650
	Siang	Bihun	60	2100
		Cumi-cumi	16	1120
		Kacang Hijau	8	160
		Mayonaise	24	720
		Alpukat	36	1368
		Bayam	120	2640
	Malam	Bihun	52,5	1837,5
		Babat	15,75	630
		Kacang Hijau	7	140
		Mayonaise	21	630
		Anggur	65,625	2953,12
		Bayam	105	2310
6	Pagi	Bihun	37,5	1312,5
		Cumi-cumi	10	700
		Kacang Hijau	5	100
		Mayonaise	15	450
		Alpukat	46,875	2109,38
		Bawang Bombay	75	1125
	Siang	Bihun	60	2100
		Babat	18	720
		Kacang Hijau	8	160
		Mayonaise	24	720
		Anggur	36	1368
		Bayam	120	2640
	Malam	Bihun	52,5	1837,5
		Cumi-cumi	15,75	630
		Kacang Hijau	7	140
		Mayonaise	21	630

		Alpukat	65,625	2953,12	
		Bayam	105	1575	
7	Pagi	Bihun	37,5	1312,5	
		Babat	10	700	
		Kacang Hijau	5	100	
		Mayonaise	15	450	
		Alpukat	22,5	855	
		Bayam	75	1650	
		Siang	Bihun	60	2100
			Cumi-cumi	18	720
	Kacang Hijau		8	160	
	Mayonaise		24	720	
	Anggur		36	1368	
	Bayam		120	1800	
	Malam	Bihun	52,5	1837,5	
		Cumi-cumi	15,75	630	
		Kacang Hijau	7	140	
		Mayonaise	21	630	
		Anggur	65,625	2953,12	
		Bawang Bombay	105	1575	