

LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pernyataan menjadi Responden

SURAT PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Jenis kelamin :

Usia :

Alamat :

Dengan ini menyatakan bersedia untuk menjadi responden yang dilakukan oleh mahasiswi Poltekkes Tanjungkarang untuk keperluan penelitian terkait daya terima makanan yang diselenggarakan oleh Pondok Pesantren Daarussa'adah Pesawaran Lampung.

Dengan surat pernyataan ini saya dengan penuh kesadaran dan tanpa adanya paksaan dari pihak manapun.

Peneliti Responden Pesawaran ,.....2023
Responden

(.....)

(.....)

Lampiran 2 Koesioner Penilaian Responden Terhadap Penampilan Makanan dan rasa makanan

A. Penilaian responden terhadap penampilan makanan dan rasa makanan

Nomor Responden: _____

Tanggal : _____

Waktu makan : _____

Menu hari Ke : _____

Jenis Kelamin : _____

Untuk pertanyaan berikut pilihlah salah satu dari 1,2,dan 3 (lihat keterangan)

Aspek penilaian (penampilan makanan dan rasa makanan)	Kelompok makanan				
	MP	LH	LN	S	B
Warna makanan 1. Kurang menarik 2. Cukup menarik 3. Menarik					
Bentuk makanan 1. Kurang menarik 2. Cukup menarik 3. Menarik					
Besar porsi 1. Kurang sesuai 2. Cukup sesuai 3. Sesuai					
Cara penyajian 1. Kurang menarik 2. Cukup menarik 3. Menarik					
Rasa makanan 1. Kurang enak 2. Cukup					

3. enak					
Aroma 1. Kurang harum 2. Cukup harum 3. harum					
Tekstur 1. Kurang empuk 2. Cukup empuk 3. empuk					
Tingkat kematangan 1. Kurang matang 2. Cukup matang 3. matang					
Bumbu 1. Kurang enak 2. Cukup enak 3. enak					
Suhu 1. Kurang hangat 2. Cukup hangat 3. hangat					
<p>Keterangan :</p> <p>MP : Makanan Pokok LH : Lauk Hewani LN : Lauk Nabati S : Sayur B : Buah</p>					

Lampiran 3 Formulir Sisa Makanan

A.	Nama : No. Responden	Tanggal : Hari ke-:					
Waktu makan	Jenis makanan	Skala pengukuran					
		0 (100%)	1 (95%)	2 (75%)	3 (50%)	4 (25%)	5 (0%)
Pagi	Nasi						
	Lauk hewani						
	Lauk nabati						
	Sayur						
	Buah						
Siang	Nasi						
	Lauk hewani						
	Lauk nabati						
	Sayur						
	Buah						
Malam	Nasi						
	Lauk hewani						
	Lauk nabati						
	Sayur						
	Buah						

Ket:

P : Tidak dimakan

Skor 5 = Sisa makanan 0%

Skor 4 = Sisa makanan 25%

Skor 3 = Sisa makanan 50%

Skor 2 = Sisa makanan 75%

Skor 1 = Sisa makanan 95%

Skor 0 = Sisa makanan 100% cara menghitung :

- Pastikan form telah diisi dengan ceklist sesuai dengan sisanya
- Jumlahkan masing masing ceklist tersebut kedalam kolom jumlah
- Kalikan kolom jumlah dengan kolom dibawahnya yang sudah terdapat skorketetapan
- Setelah totalkan seluruh skor total, masukkan kedalam rumus perhitungan :

total nilai

$$\% \text{ sisa makanan} = \frac{\text{total nilai}}{\text{jumlah jenis menu} \times 5} \times 100\%$$


- setelah didapatkan angka tersebut, masukkan kedalam rumus taksiran sisamakanan = 100% - asupan makan
- beri kesimpulan apakah hasil nya $\leq 20\%$ atau $> 20\%$

Lampiran 4 Surat Izin Penelitian



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURWANA

Jalan Soekarno - Hatta No.6 Bandar Lampung
 Telp. : 0721 - 783 852 Faksimile : 0721 - 773918



E-mail : direktorat@poltekkes-tjk.ac.id Website : <http://poltekkes-tjk.ac.id>


Nomor : PP.03.01/1.1/1863/104/2023 16 Maret 2023
 Lampiran : Eks
 Hal : Izin Penelitian

Yang Terhormat, Kepala Dinas Penanaman Modal Dan PTSP Kabupaten Pesawaran
 Di – Pesawaran

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tanjungpurwa Tahun Akademik 2022/2023, maka kami mengharapkan dapat diberikan izin kepada mahasiswa kami untuk dapat melakukan penelitian di Institusi yang Bpk/Ibu pimpin. Adapun mahasiswa yang akan melakukan penelitian adalah sebagai berikut :

No	NAMA	JUDUL PENELITIAN	TEMPAT PENELITIAN
1	Winda Yupitasari	Gambaran Pengetahuan, Sikap Dan Praktik Pemberian MP-ASI Pada Ibu Baduta Di Desa Trimulyo Kabupaten Pesawaran	Desa Trimulyo Kabupaten Pesawaran
2	Rosa Lidia	Gambaran Faktor Eksternal Dari Sisa Makanan Di Pondok Pesantren Daarussa'adah Pesawaran Lampung Tahun 2023	Desa Sumber Sari II, Kec. Wiyono, Kec. Gedong Tataan, Kabupaten Pesawaran

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



Direktur
Dewi Purwaningsih, S.Si.T., M.Kes
 NIP. 196705271988012001

Tembusan :

1. Ka Jurusan Gizi
2. Kepala Desa Trimulyo Kab. Pesawaran
3. Kepala Desa Sumber Sari II Kec. Wiyono Kab. Pesawaran
4. Kepala Desa Sumber Sari II Kec. Gedong Tataan Kab. Pesawaran

Lampiran 5 Pengisian Surat Pernyataan Responden

28

Lampiran 1 Surat Persetujuan Responden

SURAT PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

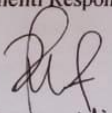
Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

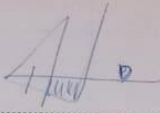
Nama : Dinda Nazwa S.
Jenis kelamin : perempuan
Usia : 13th
Alamat : Pesawaran

Dengan ini menyatakan bersedia untuk menjadi responden yang dilakukan oleh mahasiswi Poltekkes Tanjungkarang untuk keperluan penelitian terkait daya terima makanan yang diselenggarakan oleh Pondok Pesantren Daarussa'adah Pesawaran Lampung.

Dengan surat pernyataan ini saya dengan penuh kesadaran dan tanpa adanya paksaan dari pihak manapun.

Pesawaran2023

Peneliti Responden

(Risa Udia.....)

Responden

(.....)

Politeknik Kesehatan Tanjungkarang

Lampiran 6 Hasil Koesioner Penilaian Penampilan Makanan Dan Rasa Makanan

29

Lampiran 2 Penilaian Responden Terhadap Penampilan Makanan

A. Penilaian responden terhadap penampilan makanan dan rasa makanan

Nomor Responden: _____ Tanggal : _____

Waktu makan : Pagi






Menu hari Ke : pertama

Jenis Kelamin : perempuan

Untuk pertanyaan berikut pilihlah salah satu dari 1,2,dan 3 (lihat keterangan)

Aspek penilaian (penampilan makanan dan rasa makanan)	Kelompok makanan				
	MP	LH	LN	S	B
Warna makanan 1. Kurang menarik 2. Cukup menarik 3. Menarik	2		2	1	
Bentuk makanan 1. Kurang menarik 2. Cukup menarik 3. Menarik	2		1	1	
Besar porsi 1. Kurang sesuai 2. Cukup sesuai 3. Sesuai	3		1	2	
Cara penyajian 1. Kurang menarik 2. Cukup menarik 3. Menarik	1		2	1	
Rasa makanan 1. Kurang enak 2. Cukup enak	1		2	1	

Politeknik Kesehatan Tanjungkarang

3. enak					
Aroma					
1. Kurang harum					
2. Cukup harum	1			2	
3. harum					
Tekstur					
1. Kurang empuk					
2. Cukup empuk	1			1	
3. empuk					
Tingkat kematangan					
1. Kurang matang					
2. Cukup matang	2			2	
3. matang					
Bumbu					
1. Kurang enak					
2. Cukup enak	1			2	
3. enak					
Suhu					
1. Kurang hangat					
2. Cukup hangat	2			2	
3. hangat					
Keterangan :					
MP : Makanan Pokok					
LH : Lauk Hewani					
LN : Lauk Nabati					
S : Sayur					
B : Buah					

Lampiran 7 Dokumentasi Sisa Makanan

Nama responden	makan pagi	Sisa makan pagi	makan siang	Sisa makan siang	makan sore	Sisa makan sore
Alvina						
Najwa						

Lampiran 8 Dokumentasi Kegiatan





Lampiran 9 Siklus Menu Selama 2 Hari

Hari ke	Makan pagi	Makan siang	Makan sore
Hari ke 1	Nasi Sayur santan daun singkong	Nasi Tempe goreng	Nasi Sayur tumis sawi+ buncis
Hari ke 2	Nasi Tempe orak –arik	Nasi Rendang sapi	Nasi Sayur tumis kol+ sawi