

No. Responden

--	--	--

INFORM CONSENT PENELITIAN

Analisis Penyelenggaraan Makanan, Daya Terima Makanan, Tingkat Kecukupan Gizi dengan Status Gizi Atlet Berdasarkan Intensitas Latihan di Pusat Pelatihan Olahraga Pelajar DKI Jakarta Tahun 2017

Program Studi S1 Ilmu Gizi Paralel Fakultas Ilmu–Ilmu Kesehatan

LEMBAR PENJELASAN RESPONDEN

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan pendekatan *cross sectional* dimana data dependen yakni status gizi atlet serta data independen yaitu daya terima makanan dan tingkat kecukupan gizi diambil secara bersamaan dan dalam satu kurun waktu. Responden penelitian adalah semua atlet dari cabang olahraga yang dipilih dari masing-masing kelas secara random sebanyak 114 orang.

Penelitian ini akan dilakukan penimbangan berat badan, pengukuran tinggi badan responden dan pengukuran persen lemak tubuh. Data daya terima makanan dan tingkat kecukupan gizi diperoleh melalui observasi. Responden penelitian ini atlet di Pusat Pelatihan Olahraga Pelajar DKI Jakarta. sesuai dengan kriteria. Responden akan diminta untuk melakukan wawancara recall 3x24hours. Manfaat secara umum dari penelitian ini adalah dapat mengetahui hubungan antara daya terima makanan dan tingkat kecukupan gizi dengan status gizi atlet di Pusat Pelatihan Olahraga Pelajar DKI Jakarta.

Penelitian ini tidak menimbulkan risiko apapun. Partisipasi saudara/saudari bersifat sukarela tanpa paksaan dan bila tidak berkenan dapat menolak atau sewaktu-waktu dapat mengundurkan diri tanpa sanksi apapun. Semua informasi dan hasil pemeriksaan yang berkaitan dengan privasi akan dijaga kerahasiaannya. Semua data tidak akan dihubungkan dengan identitas. Jika ada hal-hal yang kurang jelas dapat menghubungi peneliti utama:

Nama peneliti : Indah Fazliani

Alamat : Jl. Haji Sanusi Taming, Duri Kepa, Kebon Jeruk, Jakarta Barat

No. Hp : 082216139854

Jakarta, Januari 2018

Indah Fazliani

No. Responden

--	--	--

Naskah Persetujuan Menjadi Responden

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

No.Hp :

Alamat :

Menyatakan bersedia untuk berpartisipasi dalam penelitian yang berjudul **“Analisis Penyelenggaraan Makanan, Daya Terima Makanan, Tingkat Kecukupan Gizi dengan Status Gizi Atlet Berdasarkan Intensitas Latihan di Pusat Pelatihan Olahraga Pelajar DKI Jakarta Tahun 2017”** yang dilakukan oleh Indah Fazlianu dari Universitas Esa Unggul Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan Program Studi Ilmu Gizi. Data yang saya ambil akan dijaga kerahasiaannya hanya untuk kepentingan penelitian dan akademik.

Demikian surat pernyataan ini saya tanda tangani dalam keadaan sadar dan tanpa paksaan dari pihak manapun karena saya mengetahui bahwa keterangan yang akan saya berikan sangat besar manfaatnya bagi kelanjutan penelitian.

Jakarta, Januari 2018

Siswa/siswi,

(.....)

No. Responden

--	--	--

ANGKET PENELITIAN

Analisis Penyelenggaraan Makanan, Daya Terima Makanan, Tingkat Kecukupan Gizi dengan Status Gizi Atlet Berdasarkan Intensitas Latihan di Pusat Pelatihan Olahraga Pelajar DKI Jakarta Tahun 2017

**Program Studi S1 Ilmu Gizi Paralel Fakultas Ilmu–Ilmu Kesehatan
Universitas Esa Unggul**

Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk, Jakarta Barat 11510

Angket Karakteristik Responden

Kuesioner ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik responden meliputi nama, umur, jenis kelamin, kelas, cabang olahraga, kelas olahraga, alamat, no telephone/HP. Kami mohon kesediaan responden untuk dapat menjawab pertanyaan dengan tulus dan benar.

“Isilah pertanyaan dibawah ini dengan mengisi kolom yang disediakan atau melingkari pilihan tersedia”

Hari/Tanggal :

Waktu Pengambilan Data :

Karakteristik Responden	
1. Nama Responden	:.....
2. Umur	:..... Tahun
3. Jenis Kelamin	1. Laki-laki 2. Perempuan
4. Kelas	:.....
5. Cabang Olahraga	:.....
6. Kelas Olahraga	:.....
7. Alamat	:.....
8. No Telephone/HP	:.....
Data Antropometri Responden	
1. Berat Badan	:..... Kg
2. Tinggi Badan	:..... Cm
3. % Lemak Tubuh	:..... %
4. Massa Otot	:.....

No. Responden

--	--	--

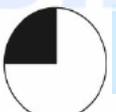
Angket Daya Terima Makanan

FORM COMSTOCK

Nama :

Kelas :

Cabang Olahraga :

Waktu Makan	Jenis Makanan	Sisa Makanan					
		0%	25%	50%	75%	95%	100%
							
Makan pagi	Nasi						
	Lauk hewani 1						
	Lauk hewani 2						
	Lauk nabati 1						
	Lauk nabati 2						
	Sayur						
Makan siang	Nasi						
	Lauk hewani 1						
	Lauk hewani 2						
	Lauk nabati 1						
	Lauk nabati 2						
	Sayur						
Makan sore	Nasi						
	Lauk hewani 1						
	Lauk hewani 2						
	Lauk nabati 1						
	Lauk nabati 2						
	Sayur						

No. Responden

--	--	--

Angket Tingkat Kecukupan Gizi

Formulir *Food Recall* 3x24

Nama :

Cabang Olahraga :

Hari ke :

Waktu Makan	Nama Makanan	Bahan Makanan	Banyaknya	
			URT	Gram
Makan Pagi				
Selingan				
Makan Siang				
Selingan				
Makan Malam				

No. Responden

--	--	--

(Sumber : Kemenkes RI, 2013)

DATA GAMBARAN UMUM PENYELENGGARAAN MAKANAN

I. DATA UMUM PENYELENGGARA

1. Nama Penyelenggara :
2. Alamat Penyelenggara :
3. Struktur organisasi :
4. Jumlah tenaga kerja :

II. KEGIATAN PENYELENGGARAAN MAKANAN

1. Bagaimana penyelenggaraan makanan di Pusat Pelatihan Olahraga Pelajar DKI Jakarta?
Swakelola/catering
2. Berapakah biaya makan siang untuk perorang/ hari di Pusat Pelatihan Olahraga Pelajar DKI Jakarta?
3. Berapa jumlah porsi yang dimasak dalam sehari ?
4. Bagaimana proses perencanaan menu yang dilakukan di Pusat Pelatihan Olahraga Pelajar DKI Jakarta?
5. Apakah terdapat siklus menu ? Jika ya, siklus menu berapa hari yang dipakai di Pusat Pelatihan Olahraga Pelajar DKI Jakarta?
6. Bagaimana proses pengadaan bahan makanan yang dilakukan di Pusat Pelatihan Olahraga Pelajar DKI Jakarta? Apakah ada spesifikasi dalam pembelian bahan makanan ?
7. Bagaimana proses penerimaan bahan makanan yang dilakukan di Pusat Pelatihan Olahraga Pelajar DKI Jakarta?
8. Bagaimana penyimpanan bahan makanan yang dilakukan di Pusat Pelatihan Olahraga Pelajar DKI Jakarta? Apakah dibedakan bahan makanan kering dan bahan makanan basah/segar ?
9. Bagaimana proses persiapan bahan makanan yang dilakukan di Pusat Pelatihan Olahraga Pelajar DKI Jakarta?
10. Bagaimana proses pengolahan bahan makanan yang dilakukan di Pusat Pelatihan Olahraga Pelajar DKI Jakarta?
11. Pada pendistribusian bahan makanan menggunakan sistem ?
12. Higiene personal penjamah makanan

No. Responden

--	--	--

No	Variabel	Komponen	Ya	Tidak	Keterangan
1	Kebersihan pakaian	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pakaian yang digunakan berwarna cerah. 2. Pakaian yang digunakan dalam keadaan bersih. 			
2	Kerapihan rambut	Rambut dalam keadaan rapi dan terikat (tidak terurai) atau tertutup.			
3	Memakai celemek dan penutup kepala	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penjamah makanan menggunakan celemek yang masih dalam keadaan bersih. 2. Tidak menggunakan celemek sebagai lap tangan. 3. Penjamah makanan menggunakan penutup kepala untuk menutupi rambut saat mengolah makanan. 			
4	Memakai alat bantu penjamah makanan	Penjamah makanan menggunakan sarung tangan khusus yang masih dalam keadaan bersih saat mengolah makanan.			
5	Mencuci tangan setiap kali akan menangani makanan	Penjamah makanan selalu mencuci tangan terlebih dahulu menggunakan sabun dan air bersih setiap akan menangani makanan			
6	Perilaku saat menjamah makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menutup mulut dan hidung dengan sapu tangan atau kain khusus saat akan bersin atau batuk 2. Tidak mengorek telinga dan atau hidung pada saat bekerja 3. Tidak memegang benda kotor pada saat bekerja 4. Tidak merokok pada saat bekerja 			
7	Peralatan produksi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Terbuat dari bahan yang kuat, tidak berkarat. 2. Semua peralatan produksi berfungsi dengan baik dan selalu dalam keadaan bersih. 3. dicuci dengan menggunakan air yang mengalir atau dibilas minimal 2x bila air tidak mengalir 4. Alat yang telah dicuci dikeringkan menggunakan lap bersih 5. Sebelum digunakan alat disimpan dalam tempat yang bersih 			
8	Peralatan makan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak terbuat dari bahan yang berbahaya 2. Peralatan tidak rusak, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan 3. Peralatan dalam keadaan kering 			

No. Responden

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------	----------------------

		dan tidak ada kotorannya saat digunakan. 4. Peralatan disimpan dalam keadaan kering, bersih, dan tertutup 5. Tempat penyimpanan terlindung dari sumber dari sumber pengotoran atau kontaminasi binatang pengerat			
9	Pembuangan sampah cair	1. Terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran. 2. Saluran air limbah tidak tersumbat oleh kotoran ataupun lemak			
10	Fasilitas sanitasi	1. Tersedia toilet dengan pintu yang selalu tertutup dan dalam keadaan bersih lengkap dengan sabun 2. Kondisi fisik air air memenuhi persyaratan fisik air bersih yakni tidak berbau, tidak berwarna, dan tidak berasa			