

## LAMPIRAN 26 FORMULIR FOOD RECALL 24 JAM

Nama Subyek/Responden :

Tanggal Wawancara :

No	Waktu makan dan nama masakan	Teknik pengolahan	Bahan makanan	Jumlah konsumsi		Keterangan
				Urt	Gram	
1.	Makan pagi					
2.	Selingan pagi					
3.	Makan siang					
4.	Selingan sore					

No	Waktu makan dan nama masakan	Teknik pengolahan	Bahan makanan	Jumlah konsumsi		Keterangan
				Urt	Gram	
5.	Makan malam					
6.	Selingan malam					

# Konversi dari URT menjadi Gram dilakukan oleh pewawancara

\* Jika subyek/responden mengkonsumsi makanan/minuman dari luar Lapas, sebutkan merknya.

Pewawancara

(Tanda Tangan Dan Nama Jelas)

## LAMPIRAN 27 FORMULIR FOOD WEIGHING

Nama Subyek/Responden :

Tanggal Pelaksanaan :

No	Waktu makan dan nama masakan	Teknik pengolahan	Bahan makanan	Jumlah konsumsi		Keterangan
				Urt	Gram	
1.	Makan pagi					
2.	Selingan pagi					
3.	Makan siang					
4.	Selingan sore					

No	Waktu makan dan nama masakan	Teknik pengolahan	Bahan makanan	Jumlah konsumsi		Keterangan
				Urt	Gram	
5.	Makan malam					
6.	Selingan malam					

# Konversi dari URT menjadi Gram dilakukan oleh peneliti.

\* Berikan keterangan apakah makanan/minuman diperoleh dari LP atau membeli sendiri. Jika membeli tuliskan tempat membeli makanan tersebut. Jika subyek/responden mengetahui merek makanan/minuman yang dikonsumsi, tuliskan merek makanan/minuman tersebut.


Peneliti

(Tanda Tangan Dan Nama Jelas)




## Lampiran 3

## Siklus Menu 10 Hari


**KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA REPUBLIK INDONESIA**  
**KANTOR WILAYAH BANTEN**  
**LEMBAGA PEMASYARAKATAN PEREMPUAN KLAS IIA TANGERANG**  
**JL. MOCH. YAMIN – TANGERANG**  
**TELP. / FAX : (021) 552.5394**

**MENU 10 HARI LAPAS PEREMPUAN KELAS IIA TANGERANG**

No.	Klasifikasi Menu		
	Pagi	Siang	Sore
1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Tumis Kacang Panjang</li> <li>Tempe Goreng</li> <li>Kacang Hijau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Sayur Asem</li> <li>Telur Balado</li> <li>Pisang / Ubi Rebus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Urap Sayur</li> <li>Tempe Bacem</li> </ul>
2.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Tumis Sawi Putih</li> <li>Oseng Tempe</li> <li>Ubi / Singkong</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Pecel Sayur</li> <li>Ikan Goreng</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Sayur Kare</li> <li>Ikan Asin Goreng</li> </ul>
3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Oseng Tauge</li> <li>Telur Rebus</li> <li>Kacang Hijau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Sayur Sop</li> <li>Daging Gepuk</li> <li>Pisang / Ubi Rebus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Tumis Kangkung</li> <li>Tempe Goreng Tepung</li> </ul>
4.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Oseng – oseng Buncis</li> <li>Tempe Bacem</li> <li>Ubi / Singkong</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Sayur Lodeh</li> <li>Telur Bumbu Semur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Tumis Buncis</li> <li>Kacang Tanah Balado</li> </ul>
5.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Tumis Labu + Kacang Panjang</li> <li>Tempe Bumbu Kuning</li> <li>Kacang Hijau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Sayur Asem</li> <li>Daging Rendang</li> <li>Pisang / Ubi Rebus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Sayur Sup</li> <li>Oseng Tempe</li> </ul>
6.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Tumis Kangkung</li> <li>Tempe Goreng</li> <li>Ubi / Singkong</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Sayur Kare</li> <li>Telur Rebus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Urap Sayuran</li> <li>Ikan Asin</li> </ul>
7.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Cah Wortel dan Kol</li> <li>Tempe Bacem</li> <li>Kacang Hijau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Sayur Bening Bayam + Jagung</li> <li>Ikan Goreng</li> <li>Pisang / Ubi Rebus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Sayur Asem</li> <li>Tempe Balado</li> </ul>
8.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Tumis Wortel</li> <li>Telur Rebus</li> <li>Ubi / Singkong</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Soto Daging</li> <li>Capcay Sawi + Kol Wortel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Pecel Sayur</li> </ul>
9.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Oseng Tempe</li> <li>Tumis Terong</li> <li>Kacang Hijau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Tumis Kangkung</li> <li>Ikan Asin</li> <li>Pisang / Ubi Rebus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Sayur Lodeh</li> <li>Oseng Tempe</li> </ul>
10.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Tempe Goreng</li> <li>Tumis Buncis</li> <li>Ubi / Singkong</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Urap Sayur</li> <li>Telur Bumbu Bali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi</li> <li>Gulai Daun Singkong</li> <li>Tempe Goreng</li> </ul>

Tangerang, 04 Januari 2018  
 Kasubsle Bimaswat  
  
 Nuraini Prasettiawati  
 NIP. 19801106 200012 2 001

jk	umur	sisa energi	sisa proteir	sisa lemak	sisa karbo	sisa serat	konsumsi e	konsumsi p
1	18	111	14	9	24	12	1553	31
1	25	119	22	3	18	10	518	8
1	30	132	20	6	9	9	123	2
1	25	39	10	3	0	8	442	9
1	19	2	1	1	0	8	661	14
1	20	30	13	12	6	1	379	23
1	20	69	18	10	6	1	497	8
1	26	93	12	10	1	1	647	15
1	24	65	15	12	6	3	688	21
1	40	31	6	8	0	3	429	16
1	34	13	6	8	1	1	432	15
1	23	49	7	8	6	2	878	25
1	24	65	8	9	6	12	745	26
1	36	66	5	6	11	10	350	5
1	35	230	10	7	30	1	709	25
1	40	39	12	10	0	2	817	42
1	41	67	12	10	7	3	986	27
1	42	116	14	7	6	4	284	9
1	44	71	10	8	7	8	59	0
1	24	108	10	4	14	1	199	16
1	22	217	10	3	38	8	141	5
1	23	138	3	7	10	1	307	18
1	23	86	5	3	9	1	355	7
1	35	49	5	9	1	1	307	18
1	38	99	10	10	13	12	200	3
1	41	239	11	1	51	9	196	18
1	40	7	12	4	1	10	353	15
1	24	28	14	2	1	10	817	42
1	26	65	11	3	6	7	141	5
1	27	54	10	6	4	2	986	27
1	22	42	10	6	6	2	647	10
1	28	66	9	6	11	2	284	9
1	30	230	9	7	30	1	59	0
1	33	3	9	1	0	2	266	6
1	35	30	9	6	6	1	307	18
1	44	69	11	3	6	2	286	4
1	49	93	10	6	1	2	141	5
1	35	65	10	3	6	2	442	9
1	35	31	20	2	0	3	661	14
1	23	78	20	3	9	5	379	23
1	27	239	10	1	51	1	497	8
1	24	10	9	4	2	1	647	15
1	33	7	8	3	1	1	878	25
1	38	28	2	2	1	4	450	15
1	36	65	12	3	6	4	745	26
1	22	79	12	4	7	1	350	5
1	29	4	12	0	1	2	172	7
1	34	30	5	2	6	1	709	25
1	45	26	15	2	6	3	355	7
1	44	69	10	3	6	3	353	15



	konsumsi l	konsumsi k	konsumsi s	berat bada	tinggi bada	imt	lama ditah:	enrgi rata	protein rat
29	300	8	84	160	33	48	2803	43	
4	114	5	57	145	27	60	1508	30	
5	20	3	40	165	15	24	1243	19	
14	69	3	80	150	36	68	1468	33	
19	107	1	61	150	27	120	1639	27	
31	3	1	48	156	20	96	1499	37	
4	109	5	84	155	35	144	1538	20	
16	115	4	79	150	35	72	1675	52	
22	105	2	65	155	27	79	1753	33	
25	34	0	50	155	21	120	1475	38	
13	63	2	80	157	32	48	1455	32	
36	120	5	76	150	34	108	2067	49	
29	99	6	39	160	15	48	2065	39	
14	50	1	55	156	23	48	1393	19	
16	118	7	78	160	30	72	1932	37	
21	114	5	89	165	33	96	2487	54	
14	187	8	40	160	16	96	2698	49	
4	53	3	40	156	16	96	1384	26	
0	15	3	39	160	15	120	1039	24	
14	2	1	41	165	15	120	1479	29	
1	28	2	55	150	24	120	1481	19	
12	30	2	50	158	20	48	1407	30	
3	77	3	50	155	21	44	1565	19	
12	30	2	39	170	13	44	1407	40	
9	27	1	42	169	15	56	1656	20	
2	26	1	51	158	20	56	1242	42	
17	38	3	58	150	26	60	1376	28	
21	114	5	48	156	20	65	2006	56	
1	28	2	69	154	29	79	1461	17	
14	187	8	50	156	21	72	2029	49	
11	129	5	48	155	20	72	1870	27	
4	53	3	39	156	16	77	1954	33	
0	15	3	40	157	16	120	1771	13	
3	53	1	41	155	17	120	1366	20	
12	30	2	39	160	15	84	1287	30	
7	54	1	42	153	18	84	1332	16	
1	28	2	40	155	17	84	1164	27	
14	69	3	58	155	24	72	1631	26	
19	107	1	50	156	21	72	1981	38	
31	3	1	47	154	20	48	1422	36	
4	109	5	60	157	24	120	1720	22	
16	115	4	76	160	30	108	2317	27	
36	120	5	59	160	23	120	2590	47	
24	50	3	65	150	29	72	1550	32	
29	99	6	61	165	22	65	1725	50	
14	50	1	50	155	21	56	1630	18	
1	34	4	67	160	26	56	1512	21	
16	118	7	47	152	20	48	1809	37	
3	77	3	48	156	20	48	1565	19	
17	38	3	45	156	18	48	1453	37	



lemak rata karbo rata serat rata

41	450	18
22	266	13
23	169	11
48	236	12
53	273	9
57	161	9
82	263	13
50	264	47
46	277	47
55	199	8
89	173	26
92	293	59
74	276	38
39	168	14
42	258	52
58	313	70
70	316	63
16	355	46
18	59	25
32	68	35
35	170	56
46	104	34
29	382	16
90	117	68
43	128	54
26	166	43
56	146	59
33	257	9
19	148	7
32	488	75
45	302	59
38	141	54
26	71	8
48	131	49
37	127	38
33	189	27
38	571	32
70	321	19
31	972	28
49	637	30
22	255	26
61	194	29
61	663	42
50	613	45
66	175	41
70	139	39
13	89	25
34	178	32
95	171	31
107	120	36

## Lampiran 4

## Karakteristik Responden

## Statistics

		umur	berat badan	tinggi badan	Lama ditahan
N	Valid	50	50	50	50
	Missing	0	0	0	0
Mean		31,10	55,18	156,66	78,02
Std. Error of Mean		1,163	2,068	,711	4,043
Median		30,00	50,00	156,00	72,00
Std. Deviation		8,222	14,620	5,025	28,586
Variance		67,602	213,742	25,249	817,163
Skewness		,292	,775	,508	,446
Std. Error of Skewness		,337	,337	,337	,337
Range		31	50	25	120
Minimum		18	39	145	24
Maximum		49	89	170	144

## Lampiran 5

## Zat Gizi Yang Terbuang Dari Sisa Makanan

		Statistics				
		zat gizi yang terbuang dari sisa energi	zat gizi yang terbuang dari sisa protein	zat gizi yang terbuang dari sisa lemak	zat gizi yang terbuang dari sisa karbohidrat	zat gizi yang terbuang dari sisa serat
N	Valid	50	50	50	50	50
	Missing	0	0	0	0	0
Mean		75,18	10,56	5,28	9,09	4,01
Std. Error of Mean		8,863	,632	,458	1,667	,524
Median		64,80	10,00	5,00	6,00	2,00
Std. Deviation		62,672	4,468	3,241	11,785	3,707
Variance		3927,799	19,966	10,501	138,897	13,742
Skewness		1,422	,442	,367	2,331	,954
Std. Error of Skewness		,337	,337	,337	,337	,337
Range		236	21	12	51	12
Minimum		2	1	0	0	1
Maximum		239	22	12	51	12

## Lampiran 6

## Kontribusi Makanan Dari Luar

## Statistics

		konsumsi energi dari luar	konsumsi protein dari luar	konsumsi lemak dari luar	konsumsi karbohidrat dari luar	konsumsi serat dari luar
N	Valid	50	50	50	50	50
	Missing	0	0	0	0	0
Mean		1,243	43,25	51,93	174,92	7,55
Std. Error of Mean		41,330	1,410	1,418	7,924	,298
Median		404,15	14,80	13,75	58,25	2,70
Std. Deviation		292,247	9,971	10,025	56,028	2,107
Variance		85408,447	99,413	100,501	3139,158	4,441
Skewness		1,165	,803	,477	1,506	,655
Std. Error of Skewness		,337	,337	,337	,337	,337
Range		1494	42	36	297	8
Minimum		59	0	0	2	0
Maximum		1553	42	36	300	8

## Lampiran 7

## Rata-Rata Konsumsi Selama 1 Hari

		Statistics				
		energirata	proteinrata	lemakrata	karborata	seratrata
N	Valid	50	50	50	50	50
	Missing	2	2	2	2	2
Mean		1677,58	31,72	48,20	260,04	34,52
Std. Error of Mean		54,951	1,592	3,181	25,213	2,635
Median		1557,50	30,00	45,50	196,50	33,00
Mode		1407 <sup>a</sup>	19	70	59 <sup>a</sup>	9 <sup>a</sup>
Std. Deviation		388,560	11,254	22,490	178,283	18,635
Variance		150979,187	126,655	505,796	31784,896	347,275
Minimum		1039	13	13	59	7
Maximum		2803	56	107	972	75

a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

Universitas Esa Unggul



ggul



Universitas  
**Esa Unggul**



Universita  
**Esa U**



ggul



Universitas  
**Esa Unggul**



Universita  
**Esa U**



ggul



Universitas  
**Esa Unggul**



Universita  
**Esa U**

## Lampiran 8

## Hubungan Zat Gizi Yang Terbuang Dari Sisa Makanan Terhadap Status Gizi

## Correlations

		zat gizi yang terbuang dari sisa energi	zat gizi yang terbuang dari sisa protein	zat gizi yang terbuang dari sisa lemak	zat gizi yang terbuang dari sisa karbohidrat	zat gizi yang terbuang dari sisa serat	status gizi
zat gizi yang terbuang dari sisa energi	Pearson Correlation	1	,128	,038	,892**	,099	-,090
	Sig. (2-tailed)		,374	,795	,000	,495	,534
	N	50	50	50	50	50	50
zat gizi yang terbuang dari sisa protein	Pearson Correlation	,128	1	,048	,076	,202	-,022
	Sig. (2-tailed)	,374		,743	,599	,160	,880
	N	50	50	50	50	50	50
zat gizi yang terbuang dari sisa lemak	Pearson Correlation	,038	,048	1	-,115	-,052	-,040
	Sig. (2-tailed)	,795	,743		,425	,720	,784
	N	50	50	50	50	50	50
zat gizi yang terbuang dari sisa karbohidrat	Pearson Correlation	,892**	,076	-,115	1	,175	-,035
	Sig. (2-tailed)	,000	,599	,425		,225	,808
	N	50	50	50	50	50	50
zat gizi yang terbuang dari sisa serat	Pearson Correlation	,099	,202	-,052	,175	1	-,002
	Sig. (2-tailed)	,495	,160	,720	,225		,991
	N	50	50	50	50	50	50
status gizi	Pearson Correlation	-,090	,022	,040	-,035	-,002	1
	Sig. (2-tailed)	,534	,880	,784	,808	,991	
	N	50	50	50	50	50	50

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



## Lampiran 9

## Hubungan Kontribusi Makanan Dari Luar Terhadap Status Gizi

## Correlations

		konsumsi energi	konsumsi protein	konsumsi lemak	konsumsi KH	konsumsi serat	statusGizi
konsumsi energi	Pearson Correlation	1	,487**	,157	,420**	,188	,299*
	Sig. (2-tailed)		,000	,275	,002	,191	,035
	N	50	50	50	50	50	50
konsumsi protein	Pearson Correlation	,487**	1	,240	,156	-,156	,440**
	Sig. (2-tailed)	,000		,094	,279	,280	,001
	N	50	50	50	50	50	50
konsumsi lemak	Pearson Correlation	,157	,240	,157	-,150	-,047	,420**
	Sig. (2-tailed)	,275	,094	,275	,299	,747	,002
	N	50	50	50	50	50	50
konsumsi KH	Pearson Correlation	,420**	,156	-,150	1	-,032	,330**
	Sig. (2-tailed)	,002	,279	,299		,823	,019
	N	50	50	50	50	50	50
konsumsi serat	Pearson Correlation	,430**	,156	,047	,032	1	,487**
	Sig. (2-tailed)	,003	,280	,747	,823		,000
	N	50	50	50	50	50	50
statusGizi	Pearson Correlation	,299*	,440**	,178	,330*	-,107	1
	Sig. (2-tailed)	,035	,001	,216	,019	,459	
	N	50	50	50	50	50	50

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

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



Data Mahasiswa

N I M: 201432056  
 Nama Mahasiswa: Fitri Rizdani  
 Dosen Wali: RACHMANIDA NUZRINA (6770)  
 Fakultas: Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan  
 Prodi: Ilmu Gizi  
 Periode Daftar: Semester Ganjil 2014  
 Status Mahasiswa: Tidak Aktif



Klik gambar untuk upload/hapus Photo Pas Foto formal Ukuran 4x6 (berwarna)

Pastikan tab BIODATA, PENDIDIKAN dan KELUARGA sudah terisi!

Home Akademik Pendidikan Keluarga Pekerjaan Beasiswa Penghargaan Cesis Riwayat Keuangan Dirkas

Daftar Kestipulan Mahasiswa

No	Periode	Jenis Tagihan	Batas Awal	Batas Akhir	Status	Jumlah	Potongan	Denda	Total	Tgl Lunas
1	20142	Biaya Semester Reguler	1 Feb 2015	10 Feb 2015	L	6.500.000	0	0	6.500.000	16 Feb 2015
2	20151	Biaya Semester Reguler	10 Agu 2015	4 Sep 2015	L	3.250.000	0	0	3.250.000	12 Agu 2015
3	20151	Biaya Semester Reguler	10 Sep 2015	19 Okt 2015	L	3.250.000	0	0	3.250.000	13 Okt 2015
4	20152	Biaya Semester Reguler	1 Feb 2016	10 Feb 2016	L	3.250.000	0	0	3.250.000	17 Feb 2016
5	20152	Biaya Semester Reguler	1 Mar 2016	31 Mar 2016	L	3.250.000	0	0	3.250.000	31 Mar 2016
6	20161	Biaya Semester Reguler	25 Jul 2016	21 Agu 2016	L	5.000.000	0	0	5.000.000	26 Jul 2016
7	20161	Biaya Semester Reguler	22 Agu 2016	10 Okt 2016	L	1.500.000	0	0	1.500.000	10 Okt 2016
8	20162	Biaya Semester Reguler	1 Feb 2017	10 Feb 2017	L	5.400.000	0	0	5.400.000	7 Feb 2017
9	20162	Biaya Semester Reguler	27 Mar 2017	10 Apr 2017	L	1.100.000	0	0	1.100.000	6 Apr 2017
10	20171	Biaya Semester Reguler	31 Jul 2017	27 Agu 2017	L	6.500.000	0	0	6.500.000	9 Agu 2017
11	20172	Biaya Semester Reguler	29 Jan 2018	25 Feb 2018	L	6.500.000	0	0	6.500.000	5 Feb 2018
12	20181	Biaya Semester Reguler	6 Agu 2018	2 Sep 2018	Bb	6.500.000	0	0	6.500.000	
<b>Total Tagihan</b>						<b>52.000.000</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>52.000.000</b>	

