No. Responden

KUESIONER PENELITIAN

Analisis Perencanaan Menu dan Hubungan Kualitas Menu, Pola Konsumsi Terhadap Tingkat Kecukupan Zat Gizi Anak di Panti Asuhan Hati Suci Jakarta

Program Studi S1 Ilmu Gizi Reguler Fakultas Ilmu – Ilmu Kesehatan

Universitas Esa Unggul (UEU)

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

LEMBAR PENJELASAN RESPONDEN

Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan pendekatan *cross sectional* dimana data dependen yakni tingkat kecukupan zat gizi anak asuh serta data independen yaitu pola konsumsi makan anak asuh dan kualitas menu makanan menurut anak asuh, asupan zat gizi makro, dan tingkat kecukupan zat gizi makro, diambil secara bersamaan dan dalam satu kurun waktu.

Penelitian ini akan dilakukan penimbangan berat badan, pengukuran tinggi badan responden. Data asupan zat gizi makro, tingkat kecukupan zat gizi makro diperoleh melalui kuesioner SQ-FFQ, pola konsumsi di peroleh dari kuesioner SQ-FFQ, dan Kualitas menu diperoleh dari kuesioner kualitas menu (variasi menu). Responden penelitian ini adalah anak asuh di Panti Asuhan Hati Suci Jakarta sesuai dengan kriteria. Responden diminta untuk menjawab dan menjelaskan konsumsi makanan dan minuman apa saja selama satu hari kemaren.

Manfaat secara umum dari penelitian ini adalah dapat mengetahui kualitas menu (variasi menu), pola konsumsi, tingkat kecukupan zat gizi anak di Panti Asuhan Hati Suci Jakarta.

Selain itu dapat menjadi saran bagi pihak pengelola Panti Asuhan dalam peningkatan status gizi anak.

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.

No. Responden

LEMBAR PERSETUJUAN SEBAGAI RESPONDEN

Kami adalah staf pengajar Program Studi Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul yang saat ini sedang melakukan penelitian tentang ***"Analisis Perencanaan Menu dan Hubungan Kualitas Menu, Pola Konsumsi Terhadap Tingkat Kecukupan Zat Gizi Anak Di Panti Asuhan Hati Suci Jakarta"***. Oleh karena itu saya memohon kesediaan waktu saudara/i untuk mengisi kuesioner mengenai Kualitas menu, Pola Konsumsi dan Tingkat Kecukupan Zat Gizi. Saya akan merahasiakan seluruh informasi yang saudara/i berikan. Perlu saya informasikan bahwa keikutsertaan saudara/i dalam pengisian kuisioner ini bersifat sukarela.

Inform consent :

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : ……

Umur : ……

Alamat : ……

Saya telah membaca dan memahami penjelasan dari peneliti mengenai penelitian yang berjudul ***"Analisis Perencanaan Menu dan Hubungan Kualitas Menu, Pola Konsumsi Terhadap Tingkat Kecukupan Zat Gizi Anak Di Panti Asuhan Hati Suci Jakarta"***

Saya yakin bahwa peneliti akan menjaga kerahasiaan identitas dan jawaban saya sebagai responden. Oleh karena itu, saya menyatakan secara sukarela berpartisipasi dalam penelitian ini dan akan memberikan informasi yang sejujur-jujurnya

Jakarta, ...

Tanda tangan Responden | Tanda tangan Enumerator

(Nama : .....) | (Nama : .....)

No. Responden

KUESIONER PENELITIAN

ANALISIS PERENCANAAN MENU DAN HUBUNGAN KUALITAS MENU, POLA KONSUMSI TERHADAP TINGKAT KECUKUPAN ZAT GIZI ANAK DI PANTI ASUHAN HATI SUCI JAKARTA

Program Studi S1 Ilmu Gizi Reguler Fakultas Ilmu – Ilmu Kesehatan
Universitas Esa Unggul (UEU)
Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk, Jakarta Barat 11510

Kuesioner Karakteristik

Kuesioner ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik responden meliputi nama, tanggal lahir, umur, jenis kelamin, agama, status pendidikan, dan data antropometri. 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.	Tanggal Lahir	: ...../...../.....
3.	Umur	: ..... Tahun
4.	Jenis Kelamin	: ……
5.	Pendidikan Saat Ini	1. SD 2. SMP 3. SMA
6.	Data Antropometri	BB =……... TB =…… IMT =……..

No. Responden

KUESIONER PENELITIAN

ANALISIS PERENCANAAN MENU DAN HUBUNGAN KUALITAS MENU, POLA KONSUMSI TERHADAP TINGKAT KECUKUPAN ZAT GIZI ANAK DI PANTI ASUHAN HATI SUCI JAKARTA

Program Studi S1 Ilmu Gizi Reguler Fakultas Ilmu – Ilmu Kesehatan
Universitas Esa Unggul (UEU)
Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk, Jakarta Barat 11510

SQ-FOOD FREQUENCY QUESTIONARY (SQ-FFQ)							
Nama Lengkap :				Tanggal :			
No	Daftar Bahan Makanan	Frekuensi (kali per-)			Ukuran Penggunaan/kali		Keterangan
		Hari	Minggu	Bulan	URT	Gram	
1	Makanan Pokok						
	1. Nasi						
	2. Mie						
	3. Bihun						
	4. Roti						
	5. Jagung						
	6. ……..						
	7. ……..						
	8. ……..						
	9. ……..						
	10. ……						
2	Lauk Hewani						
	1. Ikan mas						
	2. Ikan lele						
	3. Ikan teri						
	4. Ikan sarden						
	5. Daging ayam						
	6. Telur ayam						
	7. Telur bebek						
	8. Daging Sapi						
	9. Udang						
	10. Kornet						
	11. Sosis Sapi						
	12. Sosis Ayam						
	13. …….						
	14. …….						
	15. …….						
	16. …….						

No. Responden

	17. …….						
	18. …….						
	19. …….						
3	Lauk Nabati						
	1. Tahu						
	2. Tempe						
	3. Oncom						
	4. ……						
	5. ……						
	6. ……						
	7. ……						
	8. ……						
	9. ……						
	10. ……						
4	Sayuran						
	1. Wortel						
	2. Bayam						
	3. Kangkung						
	4. Daun melinjo						
	5. Sawi						
	6. Buncis						
	7. Kacang Panjang						
	8. Tauge						
	9. ……..						
	10. ……..						
	11. ……..						
	12. ……..						
	13. ……..						
	14. ……..						
	15. ……..						
5	Kacang-kacangan						
	1. Kacang tanah						
	2. Kacang hijau						
	3. ……						
	4. ……						
	5. ……						
	6. ……						
	7. ……						
	8. ……						
	9. ……						
	10. ……						

No. Responden

6	Susu dan hasil olahan						
	1. Susu sapi segar						
	2. Susu kental manis						
	3. ……						
	4. ……						
	5. ……						
	6. ……						
	7. ……						
	8. ……						
	9. ……						
	10. ……						
7	Buah-buahan						
	1. Pepaya						
	2. Apel merah						
	3. Mangga						
	4. Pisang ambon						
	5. Jeruk						
	6. ……						
	7. ……						
	8. ……						
	9. ……						
	10. ……						
	11. ……						
	12. ……						
	13. ……						
	14. ……						
	15. ……						

No. Responden

KUESIONER PENELITIAN

ANALISIS PERENCANAAN MENU DAN HUBUNGAN KUALITAS MENU, POLA KONSUMSI TERHADAP TINGKAT KECUKUPAN ZAT GIZI ANAK DI PANTI ASUHAN HATI SUCI JAKARTA

Program Studi S1 Ilmu Gizi Reguler Fakultas Ilmu – Ilmu Kesehatan
Universitas Esa Unggul (UEU)
Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk, Jakarta Barat 11510

A. Petunjuk Pengisian Angket Kualitas Menu (Variasi Menu) :

Berilah penilaian pada masing-masing kolom angket di bawah ini, dengan :
1= Tidak Sesuai
2 = Sesuai

Aspek Penilaian Kualitas Menu (Variasi Menu)	Waktu		
	Pagi	Siang	Malam
Bagaimana variasi makanan pokok yang disajikan setiap hari ?			
Bagaimana variasi lauk pauk yang disajikan setiap hari ?			
Bagaimana variasi sayur mayur yang disajikan setiap hari ?			
Bagaimana variasi buah yang disajikan setiap hari ?			
Bagaimana variasi makanan selingan (snack) yang disajikan setiap hari ?			
Komentar :			

Ket : Makanan pokon yang disajikan (Nasi Putih, Nasi Goreng, Nasi uduk, Nasi Kuning, dll) (Koenan, 2017).

No. Responden

B. Petunjuk Pengisian Angket Kualitas Menu (Variasi Menu) :

Berilah penilaian pada masing-masing kolom angket di bawah ini, dengan :

1= Tidak Sesuai

2 = Sesuai

Tampilan Makanan					
Waktu	Poin				
	Makanan Pokok	Lauk Nabati	Lauk Hewani	Sayur	Buah
Pagi					
Siang					
Malam					

Rasa Makanan					
Waktu	Poin				
	Makanan Pokok	Lauk Nabati	Lauk Hewani	Sayur	Buah
Pagi					
Siang					
Malam					

(Agustina, 2017)

No. Responden

KUESIONER PENELITIAN

ANALISIS PERENCANAAN MENU DAN HUBUNGAN KUALITAS MENU, POLA KONSUMSI TERHADAP TINGKAT KECUKUPAN ZAT GIZI ANAK DI PANTI ASUHAN HATI SUCI JAKARTA

Program Studi S1 Ilmu Gizi Reguler Fakultas Ilmu – Ilmu Kesehatan
Universitas Esa Unggul (UEU)
Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk, Jakarta Barat 11510

Lembar Pertanyaan

I. Identitas Responden

Karakteristik Responden		
1.	Responden	: .....
2.	Tanggal Wawancara	: ...../...../.....
3.	Umur	: ..... Tahun
4.	Pendidikan Terakhir	: ……..

II. Pertanyaan

1. **Bagaimana perencanaan menu makanan di Panti Asuhan Hati Suci Jakarta dilaksnakan ?**

   _____
   _____
   _____

2. **Dari mana sumber dana untuk penyelenggaraan makanan di Panti ASuhan Hati Suci Jakarta ?**

   _____
   _____
   _____

No. Responden

3. **Berapakah perkiraan anggran untuk konsumsi makan satu orang anak perharinya ?**

   _____

   _____

   _____

4. **Berapakah anggaran biaya untuk konsumsi makan anak asuh dalam satu bulan ?**

   _____

   _____

   _____

5. **Berapa jumlah penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Hati Suci Jakarta ?**

   _____

   _____

   _____

6. **Apakah terdapat siklus menu pada pemberian makanan ?**

   _____

   _____

   _____

Universitas Esa Unggul

No. Responden

KUESIONER PERENCANAAN MENU

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Penyelenggara melakukan perencanaan menu		
2	Penyelenggara membentuk tim kerja (Ahli Gizi, Kepala Pemasak, dll) untuk menyusun menu		
3	Penyelenggara menyebarkan kuesioner berupa tanggapan/keluhan konsumen mengenai menu yang disajikan		
4	Penyelenggara membuat rincian macam dan jumlah konsumen yang akan dilayani		
5	Penyelenggara mendata peralatan dan perlengkapan dapur yang tersedia		
6	Penyelenggara melakukan penyusunan menu dengan memerhatikan macam dan jumlah konsumen		
7	Penyelenggara memerhatikan kebiasaan makan daerah setempat, musim, iklim, dan pasar		
8	Penyelenggara menetapkan siklus menu		
9	Penyelenggara menetapkan standar porsi sesuai dengan kecukupan gizi konsumen		

Sumber: Aritonang, 2014

DOKUMENTASI

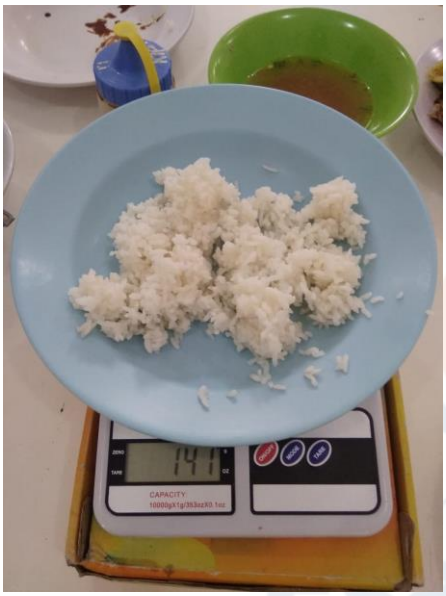
Universitas Esa Unggul

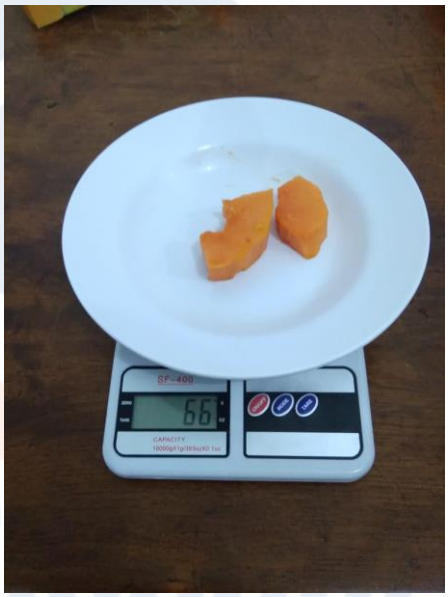
Universitas Esa Unggul

Universitas Esa Unggul

61
CAPACITY:

29


141
CAPACITY:


SF-400
66
CAPACITY: