

LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Penelitian

Analisis Perencanaan Menu, Preferensi Menu, Densitas Zat Gizi, serta Kontribusi Energi dan Zat Gizi Makan Siang pada Pegawai di Yayasan Islam Asy-Syukriyyah Tangerang
Program Studi S1 Gizi Reguler Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan
Universitas Esa Unggul
Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk, Jakarta Barat 11510

LEMBAR PENEJELASAN RESPONDEN

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan pendekatan *cross sectional* dimana data dependen yakni kontribusi energi dan zat gizi makan siang dan data independen yakni perencanaan menu, preferensi menu makan siang dan densitas asupan zat gizi makan siang diambil secara bersamaan dalam kurun waktu yang sama. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi karakteristik responden (usia, jenis kelamin, status gizi, beban kerja), menganalisis perencanaan menu, dan menganalisis hubungan preferensi menu makan siang, densitas zat gizi makan siang, dan kontribusi energi dan zat gizi makan siang pada pegawai di Yayasan Islam Asy-Syukriyyah.

Pada penelitian ini akan dilakukan wawancara dan observasi mengenai perencanaan menu. Responden dalam penelitian ini adalah pegawai di Yayasan Islam Asy-Syukriyyah yang sesuai dengan kriteria. Responden akan diminta untuk mengisi kuesioner karakteristik responden, angket preferensi menu makan siang, dan formulir *food record* makan siang selama 2 hari.

Pengambilan data ini tidak akan menimbulkan kerugian dan risiko apapun bagi pegawai. Kerahasiaan data akan tetap terjaga dan hanya akan digunakan untuk kepentingan penelitian saja. Partisipasi responden bersifat sukarela tanpa paksaan apapun dan responden berhak menolak atau mengundurkan diri jika tidak bersedia. Apabila terdapat kerugian atau hal-hal yang kurang jelas dapat menghubungi *contact person*:

Nama peneliti : Ninda Aini Syaher
 No. Hp : 081533382393
 Alamat : Jl. Cirarab II No. 45, Kota Tangerang

Tangerang,.....

Ninda Aini Syaher

LEMBAR PERSETUJUAN SEBAGAI RESPONDEN

Saya Ninda Aini Syaher selaku mahasiswi Universitas Esa Unggul Program Studi Gizi sedang melakukan penelitian “**Analisis Perencanaan Menu, Preferensi Menu, Densitas Zat Gizi, serta Kontribusi Energi dan Zat Gizi Makan Siang Pada Pegawai Di Yayasan Islam Asy-Syukriyyah Tangerang**”. Oleh karena itu saya memohon kesediaan waktu ibu/bapak untuk mengisi form konsumsi makan dan angket preferensi menu. Saya akan merahasiakan seluruh informasi yang bapak/ibu berikan. Perlu saya informasikan bahwa keikutsertaan bapak/ibu dalam pengisian form dan angket bersifat sukarela.

Inform consent:

Nama :

Umur :

Alamat:.....

Saya telah membaca dan memahami penjelasan penelitian yang berjudul “**Analisis Perencanaan Menu, Preferensi Menu, Densitas Zat Gizi, serta Kontribusi Energi dan Zat Gizi Makan Siang pada Pegawai di Yayasan Islam Asy-Syukriyyah Tangerang**”.

Saya yakin bahwa penelitian ini 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 sejujurnya.

Tangerang,

Tanda tangan responden

(Nama.....)

KUESIONER PENELITIAN

Analisis Perencanaan Menu, Preferensi Menu, Densitas Zat Gizi, serta Kontribusi Energi dan Zat Gizi Makan Siang pada Pegawai di Yayasan Islam Asy-Syukriyyah Tangerang

Program Studi S1 Gizi Reguler Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul (UEU)

Kuesioner Karakteristik

Kuesioner ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik responden meliputi nama, tanggal lahir, umur, jenis kelamin, berat badan, tinggi badan, status gizi, pekerjaan, jam kerja/hari, dan kegitatan pekerjaan responden. Saya mohon kesediaan responden untuk dapat menjawab pertanyaan dengan tulus dan benar.

Isilah pertanyaan di bawah ini dengan mengisi kolom yang disediakan atau melingkari pilihan yang tersedia

Hari/Tanggal:..... Waktu Pengambilan Data:.....

Karakteristik Responden

- 1. Nama Responden :
- 2. Tanggal Lahir : / /
- 3. Umur : Tahun
- 4. Jenis Kelamin 1. Laki – laki
2. Perempuan
- 5. Berat Badan : kg
- 6. Tinggi Badan : cm
- 7. Status Gizi* :
- 8. Pekerjaan :
- 9. Jam Kerja/hari : jam
- 10. Pekerjaan yang dilakukan begawai

WAKTU	TUGAS YANG DILAKUKAN PEGAWAI

*Diisi oleh peneliti

Food Record 2xMakan Siang**Petunjuk Pengisian Formulir *Food Record***

- **Nama hidangan:** Diisi dengan nama makanan yang dikonsumsi pada makan siang oleh responden misalnya Nasi, Ayam Goreng, Tahu Bacem, Sayur Kacang Panjang, Jeruk, dll. Apabila menu ayam, mohon ditulis bagian ayamnya, spt: paha atas, paha bawah, dada, dll
- **Bahan:** Diisi dengan nama bahan makanan yang digunakan dalam hidangan
- **URT:** Diisi dengan jumlah atau porsi makanan yang dikonsumsi oleh responden yang dituliskan dalam ukuran rumah tangga seperti 3 centong nasi, 1 potong, 3 centong sayur, 4 sendok makan, 1 buah, dll

Waktu Makan	Nama Hidangan	Bahan	URT	Gram*	Cara Memasak
Siang					

*Diisi oleh peneliti

Angket Preferensi Menu Makan Siang

Tanggal: _____

Petunjuk pengisian angket:

1. Skor (1) jika menu yang diberikan sangat tidak bervariasi
2. Skor (2) jika menu yang diberikan tidak bervariasi
3. Skor (3) jika menu yang diberikan kurang bervariasi
4. Skor (4) jika menu yang diberikan bervariasi
5. Skor (5) jika menu yang diberikan sangat bervariasi

Aspek Penilaian	Skor
*Bagaimana variasi makanan pokok yang disajikan?	
Bagaimana variasi lauk pauk yang disajikan?	
Bagaimana variasi sayur mayur yang disajikan?	
Bagaimana variasi buah yang disajikan?	

Keterangan* : Variasi makanan pokok yang disajikan (misalnya: nasi putih, nasi uduk, nasi kuning, nasi hijau apakah setiap hari berbeda atau sama)

Petunjuk Pengisian Angket:

1. Skor (1) jika menu yang diberikan sangat tidak menarik/sangat tidak sesuai/sangat tidak terasa/sangat tidak sedap/sangat tidak matang.
2. Skor (2) jika menu yang diberikan tidak menarik/tidak sesuai/tidak terasa/tidak sedap/tidak matang
3. Skor (3) jika menu yang diberikan kurang menarik/kurang sesuai/kurang terasa/kurang sedap/kurang matang
4. Skor (4) jika menu yang menarik/sesuai/terasa/sedap/sangat matang
5. Skor (5) jika menu yang diberikan sangat menarik/sangat sesuai/sangat terasa/sangat sedap/matang

Aspek Penilaian	Kelompok Makanan				
	Makanan Pokok	Laik Hewani	Laik Nabati	Sayur	Buah
Warna					
*Bentuk					
Tekstur dan konsistensi					
Porsi					
Komentar:					

Ket* = Bentuk makanan yang disajikan, misalnya: potongan tempe, tahu, daging ayam, ikan, dll

Petunjuk Pengisian Angket:

1. Skor (1) jika menu yang diberikan sangat tidak menarik/sangat tidak sesuai/sangat tidak terasa/sangat tidak sedap/sangat tidak matang.
2. Skor (2) jika menu yang diberikan tidak menarik/tidak sesuai/tidak terasa/tidak sedap/tidak matang
3. Skor (3) jika menu yang diberikan kurang menarik/kurang sesuai/kurang terasa/kurang sedap/kurang matang
4. Skor (4) jika menu yang menarik/sesuai/terasa/sedap/sangat matang
5. Skor (5) jika menu yang diberikan sangat menarik/sangat sesuai/sangat terasa/sangat sedap/matang

Aspek Penilaian	Kelompok Makanan					
	Rasa Makanan	Makanan Pokok	Lauk Hewani	Lauk Nabati	Sayur	Buah
Suhu						
Bumbu						
Aroma						
Tingkat kematangan						
Komentar:						

Sumber: Octaviana, 2018

Lampiran 2 Dokumentasi Penelitian



