



## LEMBAR PERSETUJUAN SEBAGAI RESPONDEN

Program Studi Ilmu Gizi  
Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan  
Universitas Esa Unggul  
Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk, Jakarta Barat 11510

Perkenalkan nama saya RIZKI WAHYU AMALIA, mahasiswi jurusan ilmu gizi Universitas Esa Unggul tahun 2014. Saat ini saya sedang dalam proses penyusunan skripsi sebagai syarat kelulusan. Skripsi yang saya susun berjudul ***“Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Hubungan Asupan Energi dan Zat Gizi Makro dengan Status Gizi pada Santri di Pondok Pesantren Daarul Rahman”***.

Oleh karena itu saya memohon kesediaan waktu Adik untuk diwawancara seputar jenis dan jumlah makanan serta minuman yang telah dikonsumsi dalam 24 jam yang lalu selama 2 hari. Selain itu saya juga akan melakukan pengukuran tinggi badan dan berat badan Adik. Saya mohon kerjasama yang sebaik-baiknya dari Adik demi kelancaran penyusunan skripsi saya. Dimohon jawaban yang dikatakan adalah yang sebenar-benarnya dan sejujur-jujurnya. Saya akan merahasiakan seluruh informasi yang Adik berikan.

*Inform consent:*

Jika Adik bersedia, maka penelitian ini dapat Adik lanjutkan dengan menandatangani kolom di bawah ini sebagai bentuk kesediaan Adik.

Nama : .....

Jenis kelamin : .....

Kelas : .....

Usia : .....

Alamat lengkap : .....

No.Hp : .....

Secara sukarela dan tanpa ada paksaan setuju untuk menjadi responden dan diwawancarai dalam studi ini.

Jakarta, Juni 2016

Tanda tangan responden

(Nama:.....)

--	--	--	--

**ANALISIS SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DAN HUBUNGAN ASUPAN ENERGI  
DAN ZAT GIZI MAKRO DENGAN STATUS GIZI PADA SANTRI  
DI PONDOK PESANTREN DAARUL RAHMAN**  
Program Studi S1 Ilmu Gizi Non-Reguler Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul (UEU)  
Jl. Arjuna Utara No.9 KebonJeruk, Jakarta Barat 11510

**FORM WAWANCARA**

Nama:

Hari/Tanggal:

<b>1. Identitas Responden</b>	
01	Nama : .....
02	Tanggal Lahir : ____/____/____
03	Jenis Kelamin : 1) Laki-laki      2) Perempuan
04	Umur : ____ tahun
05	Kelas : .....
06	No Handphone : .....
<b>2. Antropometri</b>	
06	Tinggi Badan : ____ cm
07	Berat Badan : ____ kg
08	Status Gizi : .....

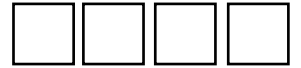
--	--	--	--

**FORMULIR RECALL 24 JAM**

Nama : .....

Tanggal:.....

Waktu makan	Kerangka menu	Nama hidangan	Bahan makanan	Berat (g)	URT	Kand.Gizi				Kand. Gizi Total			
						E	P	L	KH	E	P	L	KH
Makan Pagi	M. Pokok												
	Lauk Hewani												
	Lauk Nabati												
	H. Sayur												
	Minuman												
	<b>Kandungan Gizi Makan Pagi</b>												
Selingan Pagi	Snack/Minuman												
	<b>Kandungan Gizi Selingan Pagi</b>												
Makan Siang	M. Pokok												
	Lauk Hewani												
	Lauk Nabati												
	H. Sayur												
	Buah												
	Minuman												
	<b>Kandungan Gizi Makan Siang</b>												
Selingan Sore	Snack/Minuman												
	<b>Kandungan Gizi Selingan Sore</b>												
Makan Malam	M. Pokok												
	Lauk Hewani												
	Lauk Nabati												
	H. Sayur												
	Buah												
	Minuman												
	<b>Kandungan Gizi Makan Malam</b>												
Selingan Malam	Snack/Minuman												
	<b>Kandungan Gizi Selingan Malam</b>												
				<b>Kandungan Gizi TOTAL Sehari</b>									



**ANALISIS SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DAN HUBUNGAN ASUPAN ENERGI  
DAN ZAT GIZI MAKRO DENGAN STATUS GIZI PADA SANTRI  
DI PONDOK PESANTREN DAARUL RAHMAN**

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

**FORM WAWANCARA ANALISIS SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN**

**Nama Intitusi:**

**Hari/Tanggal:**

<b>1. Input ( Dana, Tenaga Kerja, Fasilitas )</b>				
1	Darimana dana untuk penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren ini?	1. Iuran santri	2. Donatur	3. Lainnya....
2	Berapa jumlah tenaga penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren ini ?	1. 1 orang	2. 2 orang	3. > 2 orang
3	Apakah terdapat shift yang diberlakukan?	1. Ya	2. Tidak	
4	Apa saja sarana penyelenggaraan makanan yang terdapat di Pondok Pesantren ini?	1. Ruang makan 2. Ruang dapur 3. Ruang penerimaan bahan makanan 4. Ruang penyimpanan 5. Ruang persiapan 6. Ruang distribusi 7. Ruang pencucian alat 8. Ruang penyimpanan alat 9. Tempat sampah 10. Ruang ganti pakaian pegawai 11. Ruang pengawas	( ) Ya ( ) Tdk ( ) Ya ( ) Tdk ( ) Ya ( ) Tdk ( ) Ya ( ) Tdk ( ) Ya ( ) Tdk ( ) Ya ( ) Tdk ( ) Ya ( ) Tdk ( ) Ya ( ) Tdk ( ) Ya ( ) Tdk ( ) Ya ( ) Tdk ( ) Ya ( ) Tdk	
<b>2. Perencanaan Menu</b>				
1	Bagaimana perencanaan menu di Pondok Pesantren ini?	1. Disusun sendiri oleh petugas penyelenggara makanan	2. Disusun berdasarkan konsultasi dengan petugas gizi Puskesmas	3. Lainnya....
2	Apakah terdapat siklus menu ?	1. YA, siklus menu... hari	2. TIDAK	3. Lainnya...
3	Berapa frekuensi makan yang terdapat pada Pondok Pesantren ini ?	1. 3 kali makan utama	2. 3 kali makan utama 3 kali selingan	3. Lainnya....
4	Apakah dalam perencanaan menu memperhatikan keadaan keuangan	1. Ya	2. Tidak	3. Lainnya....
5.	Apakah terdapat standar porsi, standar bumbu dan standar resep pada perencanaan menu?	1. Ya	2. Tidak	3. Lainnya....
<b>3. Penghitungan Kebutuhan Bahan Makanan</b>				
1	Apakah memperhatikan standar porsi dalam melakukan penghitungan kebutuhan bahan makanan	1. Ya	2. Tidak	3. Lainnya...

--	--	--	--

2	Apakah terdapat <i>spare</i> pada saat penghitungan kebutuhan bahan makanan	1. Ya	2. Tidak	3. Lainnya...
3	Terdapat data standar harga bahan makanan	1. Ya	2. Tidak	3. Lainnya....
<b>4. Pemesanan, Pembelian, dan Penerimaan</b>				
1	Bagaimana sistem pembelian bahan makanan dilakukan?	1. tender	2. <i>non</i> tender	3. Lainnya ....
2	Apakah terdapat daftar pemesanan bahan yang disusun untuk setiap pembelian?	1. Ya	2. Tidak	3. Lainnya...
3	Apakah terdapat spesifikasi untuk bahan makanan yang akan dibeli?	1. Ya	2. Tidak	3. Lainnya....
4	Apakah ada pemeriksaan bahan makanan setelah bahan makanan datang?	1. Ya	2. Tidak	3. Lainnya...
<b>5 . Penyimpanan, Persiapan, Pengolahan</b>				
1	Setelah bahan makanan diterima apakah dibawa ke ruang penyimpanan	1. Ya	2. Tidak	3. Lainnya...
2	Apakah terdapat kartu stok atau buku catatan untuk keluar masuknya bahan makanan?	1. Ya	2. Tidak	3. Lainnya...
3	Apakah penyimpanan bahan berdasarkan sifat suatu bahan tersebut mudah rusak atau tidak?	1. Ya	2. Tidak	3. Lainnya...
4	Berapa jangka waktu antara persiapan bahan makanan dan pengolahan	1. <1 jam	2. ≥ 1Jam	3. Lainnya...
5	Apakah bahan makanan tersebut diolah berdasarkan prosedur yang telah ditentukan?	1. Ya	2. Tidak	3. Lainnya ...
<b>6. Distribusi Makanan</b>				
1	Apakah makanan disajikan setelah makanan masak ?	1. Ya	2. Tidak	3. Lainnya...
2	Apakah porsi makanan dibagi sama rata sesuai standar porsi?	1. Ya	2. Tidak	3. Lainnya...
3	Apakah tersedia alat untuk pemorsian	1. Ya	2. Tidak	3. Lainnya...