

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, D., & Syafiq, A. (2025). Dampak program pemberian makanan di sekolah terhadap asupan gizi pada anak usia sekolah: tinjauan literatur sistematis. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Cendekia Utama*, 13(3).
- Alfiah, S., & Dainy, N. C. (2023). Asupan Zat Besi, Vitamin C dan Konsumsi Tablet Tambah Darah Berhubungan Dengan Kejadian Anemia Remaja Putri. *Media Gizi Indonesia*, 18(1).
- Amelia, D. R., Rahfiludin, M. Z., & Aruben, R. (2016). Hubungan Asupan Zat Gizi Mikro Dengan Kadar Hemoglobin Remaja Putra Usia 11–19 Tahun Di Panti Asuhan Darut Taqwa Kota Semarang Tahun 2016. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4(4).
- Anggraini, V. R., Maulida, N. R., & Aini, R. N. (2024). Hubungan Asupan Protein, Zat Besi, Asam Folat, Vitamin C, dan Kebiasaan Sarapan dengan Kejadian Anemia pada Siswi SMPN 152 Jakarta. *Journal of Global Nutrition*, 4(2).
- Apriyanti, F. (2019). Hubungan Status Gizi Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri SMAN 1 Pangkalan Kerinci Kabupaten Pelalawan Tahun 2019. *Jurnal Doppler*, 3(2), 18-21.
- Ariningrum, N. Y. (2021). Hubungan Antara Asupan Zat Besi Dan Vitamin C Dengan Kejadian Dugaan Anemia Pada Remaja Putri Di Kabupaten Sukoharjo. Skripsi, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Astriningrum, E. P., Hardinsyah, & Nurdin, N. M. (2017). Asupan Asam Folat, Vitamin B12, Dan Vitamin C Pada Ibu Hamil Di Indonesia. 12(1), 31–40. <https://doi.org/10.25182/jgp.2017.12.1.31-40>
- Aulia, N. S., Wati, D. A., Lestari, L. A., & Abdullah. (2024). Hubungan Tingkat Kecukupan Zat Besi, Asam Folat, dan Vitamin B12 dengan Anemia Remaja Putri. *Jurnal Riset Gizi*, 7(1).
- Aulya, Y., Siauta, J. A., & Nizmadilla, Y. (2022). Analisis Anemia pada Remaja Putri. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 4(3).
- Azizah, D. I. (2020). Asupan Zat Besi, Asam Folat, Dan Vitamin C Pada Remaja Putri Di Daerah Jatinangor. *Jurnal Kesehatan Vokasional*, 4(4), 169–176. <https://doi.org/10.22146/jkesvo.46425>
- Azizah, S. K., & Fatah, M. Z. (2023). Literature Review: Hubungan Pengetahuan Dan Perilaku Remaja Putri Terhadap Tablet Tambah Darah (TTD) Dalam Pencegahan Anemia. *Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 6(12), 10336–10340. <https://doi.org/10.54371/jiip.v6i12.3371>

- Badan Gizi Nasional, 2025. Buku Pedoman Standar Gizi Program Makan Bergizi Gratis. Jakarta: Badan Gizi Nasional.
- Dewi, K. I. T., Bekti, H. S., Krisna, H. U. K., & Dewi, N. N. A. (2023). Gambaran Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri (Studi Kasus Di SMA Negeri 2 Denpasar). *Jurnal Skala Husada: Jurnal Kesehatan*, 20(2), 8–14. <https://doi.org/10.33992/jsh.v20i2.2758>
- Fadhilah, N., & Nugroho, F. A. (2024). Hubungan sisa makanan dengan kecukupan zat gizi pada program makan sekolah. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Indonesia*, 12(1), 45–53.
- Ginting, S. (2021). Peran vitamin C dalam meningkatkan bioavailabilitas zat besi pada pola makan tinggi fitat. *Gizi Klinik Indonesia*, 17(3), 123–130.
- Hastuti, S., & Wijayanti, S. (2020). Hubungan Asupan Vitamin C dengan Status Gizi Remaja Putri di DIY. *Jurnal Gizi Indonesia*, 12(2), 89-97. <https://doi.org/10.14710/jgi.12.2.89-97>
- Hapsari, A. A., & Hidayati, L. (2023). Hubungan Asupan Vitamin C dan Vitamin B12 Dengan Kejadian Suspek Anemia Pada Remaja Putri di Kabupaten Sukoharjo. *Health Information: Jurnal Penelitian*, 15(2).
- Hidayanty, R., Salam, A., & Yusuf, M. (2025). Kontribusi buah dan sayur dalam program makan siang sekolah terhadap kecukupan mikronutrien. *Gizi dan Pangan*, 20(1), 1–9.
- Hutabarat, A. P. (2023). Hubungan Pengetahuan Anemia, Asupan Zat Besi dan Vitamin C Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri. *Jurnal Gizi dan Kuliner*, 4(2).
- Imam, K., Madihah, H., & Susanto, D. (2026). Strategi Manajemen Pengelolaan Makan Bergizi Gratis (MBG) dalam Upaya Meningkatkan Kualitas Pelayanan Pendidikan di SMP Negeri 3 Murung Pudak. *Jurnal Terapung: Ilmu-Ilmu Sosial*, 8(1), 1–10. <https://doi.org/10.31602/jt.v8i1.22637>
- Kusuma, A. (2022). Gambaran Asupan Asam Folat pada Remaja Putri di SMA Negeri 1 Jakarta. *Jurnal Ern Indonesia*, 8(1), 23-31. <https://doi.org/10.14710/jei.8.1.23-31>
- Marmi. 2014, *Gizi dalam kesehatan reproduksi*, Pustaka Pelajar, Yogyakarta.
- Marissa, R., & Hendarini, A. (2021). Hubungan asupan asam folat dengan kadar hemoglobin pada remaja putri. *Nutrisi Indonesia*, 9(2), 77–84.
- Navila, W., & Firmansyah, F. (2025). Hubungan pengetahuan gizi dan asupan energi dengan status gizi pada remaja. *Nutrix Journal*, 9(1), 116–125. <https://doi.org/10.37771/nj.v9i1.1293>

- Nurwahidah, N., Mulyasari, I., & Pontang, G. S. (2018). Hubungan Antara Asupan Zat Besi, Asam Folat dan Vitamin C dengan Kadar Hemoglobin pada Remaja Putri. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 10(2).
- Oktaviani, R. I., Dina, R. A., Fajriah, E., & Zahra, A. (2023). Pola konsumsi sayur dan buah dan status gizi remaja di Desa Babakan. *Jurnal Sains dan Teknologi Kesehatan*, 4(2).
- Putri, T. F., & Fauzia, F. R. (2022). Hubungan Konsumsi Sumber Zat Besi Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri SMP Dan SMA Di Wilayah Bantul. *Jurnal Keperawatan dan Kebidanan*, 13(2), 400–411.
- Rino, M., Pratama, A., & Dewi, S. (2024). Efektivitas program makanan sekolah terhadap asupan mikronutrien remaja. *Gizi Sekolah*, 5(1), 10–18.
- Rahayu, NR, & Pertiwi, D. (2023). Evaluasi Program Makanan Bergizi Gratis di Sekolah Menengah. *Jurnal Gizi dan Pangan* , 18(3), 145-156.
<https://doi.org/10.25182/jgp.2023.18.3.145-156>
- Rizal, A., Sari, A. P., & Septa, R. (2023). Hubungan Asupan Vitamin C, Asam Folat, Zat Besi Dan Protein Dengan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri Di Kota Bengkulu. *Svasta Harena Raflesia*, 2(1), 47–59.
- Sarfa, A., Rahmawati, D., & Lestari, N. (2024). Asupan asam folat dan kejadian anemia megaloblastik pada remaja putri. *Ilmu Gizi Indonesia*, 12(1), 33–41.
- Sari, I. P. (2022). Pola konsumsi mikronutrien pada remaja putri di perkotaan Sumatera Utara. *Gizi dan Kesehatan*, 14(2), 85–94.
- Sari, I. P., Kusdalinah, & Wahyudi, A. (2025). Konsumsi Protein, Zat Besi, Dan Asam Folat Dapat Mempengaruhi Kadar Hemoglobin Remaja Putri. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 5(2).
- Suprihatin, S., & Rahmawati, E. (2021). Status Gizi dan Asupan Folat pada Siswi SMPN 3 Surabaya. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* , 16(4), 267-275.
<https://doi.org/10.14710/jkm.16.4.267-275>
- Supariasa, I. D. N., Bakri, B., & Fajar, I. (2016). *Penilaian status gizi*. Jakarta: EGC.
- Sholihah, N., Andari, S., & Wirjatmadi, B. (2019). Hubungan Tingkat Konsumsi Protein, Vitamin C, Zat Besi dan Asam Folat Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri SMAN 4 Surabaya. *Amerta Nutrition*, 3(3), 135–141.
<https://doi.org/10.2473/amnt.v3i3.2019.135-141>

- Supariasa, I. D. N., Bakri, B., & Fajar, I. (2016). *Penilaian status gizi*. Jakarta: EGC.
- Syahputra, A., Veri, N., & Lajuna, L. (2024). Terapi Komplementer Untuk Peningkatan Kadar Hemoglobin pada Remaja dengan Anemia: Literature review. *Femina: Jurnal Ilmiah Kebidanan*, 6(1).
- Wahyuni, E. S. (2021). Pengaruh Suplementasi Fe dan Vitamin C Terhadap Hemoglobin Dan Indeks Eritrosit Remaja Putri. *Jurnal Kesehatan*, 12(1).
- Wildani, U. H., Shalahuddin, I., & Mulya, A. P. (2026). Gambaran Pengetahuan Gizi Seimbang Anak Usia Sekolah pada Program Makan Bergizi Gratis. *Manuju: Malahayati Nursing Journal*, 8(1), 185–195. <https://doi.org/10.33024/mnj.v8i1.23741>
- Widowati, R., & Lestari, P. (2023). Kecukupan Vitamin C pada Siswa SMAN 2 Bandung. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 19(2), 78-89. <https://doi.org/10.14710/jgki.19.2.78-89>
- Yulianti, A., Aisyah, S., & Handayani, S. (2023). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Anemia pada Remaja Putri. *Lentera Perawat*, 4(1).

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Balasan Penelitian



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
KANTOR KEMENTERIAN AGAMA KOTA MEDAN
MADRASAH TSANAWIYAH NEGERI 2 MEDAN
Jalan. Peratun No. 3 Medan 20371
Telepon. (061) 6627356
e-mail : smsn2medan@gmail.com
website : www.mtsn2mdn.sch.id

SURAT KETERANGAN
Nomor : B- 355 /MTs.02.15/PP.01.1/06/2026

Yang bertanda tangan di bawah ini, kepala Madrasah Tsanawiyah Negeri 2 Medan.

Nama : Dra. Pesta Berampu, MA
NIP : 196708081997032003
Pangkat/Golongan : Pembina Tkt I, IV/b
Jabatan : Kepala MTsN 2 Medan

dengan ini menerangkan bahwa :

NO	NAMA	NIM	JUDUL
1	Endang Nainggolan	P01031123014	Gambaran Kecukupan Asam dan Vitamin C dari MBG pada Siswa/i di MTsN 2 Medan
2	Winda Rosalina Simamora	P01031123046	Gambaran Frekuensi Konsumsi Fast Food Soft Drink dan Status Gizi pada Siswa/i di MTsN 2 Medan
3	Mardiah Hafizah	P01031123025	Hubungan Kebiasaan Sarapan dengan Prestasi Belajar pada Siswa/i MTsN 2 Medan

adalah benar telah melaksanakan penelitian di MTs. Negeri 2 Medan .

Demikian Surat Keterangan ini diperbuat untuk dapat dipergunakan seperlunya.

Medan, 06 Juni 2026


Dra. Pesta Berampu, MA
NIP. 196708081997032003

Lampiran 2. Ethical Clearance



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Medan
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Jalan Jamin Ginting KM. 13,5
Medan, Sumatera Utara 20137
(061) 8368633
<https://poltekkes-medan.ac.id>

KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
"ETHICAL EXEMPTION"

No.01.26.3383/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2026

Protokol penelitian versi 1 yang diusulkan oleh :

The research protocol proposed by

Peneliti utama

: Endang Dindawati Nainggolan

Principal In Investigator

Nama Institusi

: Poltekkes Kemenkes medan

Name of the Institution

Dengan judul:

Title

"Gambaran Kecukupan Asam Folat dan Vitamin C dari Program Makan Bergizi Gratis (MBG) pada Remaja Putri Di MTsN 2 MEDAN"

"Description of the adequacy of folic acid and vitamin C from MBG in female students at MTSN 2 MEDAN"

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 31 Juli 2026 sampai dengan tanggal 31 Juli 2027.

This declaration of ethics applies during the period July 31, 2026 until July 31, 2027.

July 31, 2026



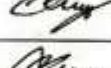
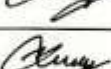
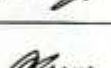
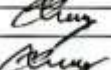
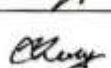
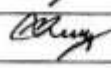
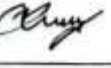
Chairperson,

Dr. Lestari Rahmah, MKT

Lampiran 3. Bukti Bimbingan Tugas Akhir

Lampiran 3. Bukti Bimbingan Tugas Akhir

Nama Mahasiswa : Endang Dindawati Nainggolan
 Nomor Induk Mahasiswa : P01031123014
 Judul : Gambaran Kecukupan Asam folat dan Vitamin C dari Program Makan Bergizi (MBG) Pada Remaja Putri di MTsN 2 Medan.

No	Tanggal	Topik bahasan	T. Tangan Mahasiswa	T. Tangan Pembimbing
1	20 Januari 2026	Penyerahan permintaan surat T. sebagai dosen pembimbing dan pengenalan	DIA	
2	21 Januari 2026	Mendiskusikan judul dan menetapkan judul	DIA	
3	25 Januari 2026	Acc judul dan revisi BAB 1	DIA	
4	26 Januari 2026	Mengumpulkan Revisian bab 1 bab 2	DIA	
5	27 Januari 2026	Revisi dan membenahi kesalahan Bab 2	DIA	
6	29 Januari 2026	Mengumpulkan Revisian bab 2	DIA	
7	30 Januari 2026	Revisi dan membenahi kesalahan dalam pelaporan topik bab 3	DIA	
8	15 februari 2026	Revisi dan membenahi kesalahan dalam topik Bab 3	DIA	
9	8 Maret 2026	Revisi dan membenahi kesalahan	DIA	
10	13 Maret 2026	ACC Proposal	DIA	
11	02 April 2026	Seminar Proposal	DIA	
12	15 April 2026	Revisi Proposal kepada pembimbing	DIA	
13	16 April 2026	ACC Pembimbing	DIA	
14	23 April 2026	Revisi Penguji 2	DIA	

15	26 April 2026	ACC penguji 2	DMA	Chung
16	29 April 2026	Revisi Penguji 1	DMA	Chung
17	06 Mei 2026	Revisi Penguji 1	DMA	Chung
18	08 Mei 2026	ACC Penguji 1	DMA	Chung
19	02 Juni 2026	Revisi Tugas akhir dengan Pembimbing	DMA	Chung
20	05 Juni 2026	Revisi BAB 4 dan 5 dengan pembimbing	DMA	Chung
21	08 juni 2026	ACC Tugas Akhir	DMA	Chung
22	18 juni 2026	Seminar Hasil Tugas Akhir	DMA	Chung
23	30 juni 2026	Revisi Tugas akhir dan Abstract Pembimbing	DMA	Chung
24	30 juni 2026	ACC Pembimbing	DMA	Chung
25	02 Juli 2026	Revisi Penguji 1	DMA	Chung
26	14 Juli 2026	Revisi Penguji 2	DMA	Chung
27	14 juli 2026	ACC Penguji 2	DMA	Chung
28	28 Juli 2026	ACC Penguji 1	DMA	Chung
29	29 Juli 2026	Validasi Terjemahan Abstract	DMA	Chung
30	30 Juli 2026	ACC Turnitin	DMA	Chung

Lampiran 4. Master Tabel Dari Daftar Menu dan Berat Bersih MBG Sebelum Dikonsumsi

Hari	Menu	Sebelum Dikonsumsi		
		Berat Awal (g)	BDD (%)	Berat Bersih (g)
Pertama	Nasi putih	120.0	100.0%	120.0
	Telur balado	53.0	100.0%	53.0
	Tempe orek kacang tanah	14.0	100.0%	14.0
	Daun ubi tumbuk	28.0	100.0%	28.0
	Melon	75.0	58.1%	43.6
Nutrisurvey	Asam Folat = 55,9 µg		Vitamin C = 8,7 mg	

Hari	Menu	Sebelum Dikonsumsi		
		Berat Awal (g)	BDD (%)	Berat Bersih (g)
Kedua	Nasi putih	113.0	100.0%	113.0
	Ayam teriyaki	23.0	100.0%	23.0
	Tempe goreng	25.0	100.0%	25.0
	Mentimun	22.0	100.0%	22.0
	Salak	67.0	93.0%	62.3
Nutrisurvey	Asam Folat = 21,1 µg		Vitamin C = 4,8 mg	

Hari	Menu	Sebelum Dikonsumsi		
		Berat Awal (g)	BDD (%)	Berat Bersih (g)
Ketiga	Nasi putih	116.0	100.0%	116.0
	Ayam cabe hijau	67.0	58.0%	38.9
	Tempe goreng	28.0	100.0%	28.0
	Cah sawi putih dan wortel	33.0	100.0%	33.0
	Salak	81.0	93.0%	75.3
Nutrisurvey	Asam Folat = 39,8 µg		Vitamin C = 13,7 mg	

Hari	Menu	Sebelum Dikonsumsi		
		Berat Awal (g)	BDD (%)	Berat Bersih (g)
Keempat	Nasi putih	125.0	100.0%	125.0
	Telur Semur	51.0	100.0%	51.0
	Tahu Sambal	37.0	100.0%	37.0
	Tumis Buncis dan wortel	19.0	100.0%	19.0
	Pisang	70.0	75.0%	52.5
Nutrisurvey	Asam Folat = 44.9 µg		Vitamin C = 6.4 mg	

Hari	Menu	Sebelum Dikonsumsi		
		Berat Awal (g)	BDD (%)	Berat Bersih (g)
Kelima	Nasi Putih	139.0	100.0%	139.0
	Ayam lada hitam	21.0	100.0%	21.0
	Tempe crispy	38.0	100.0%	38.0
	Mentimun	14.0	100.0%	14.0
	Salak	55.0	93.0%	51.2
Nutrisurvey	Asam Folat = 26.9 µg		Vitamin C = 3.8 mg	

Lampiran 5.Data Hasil Food Weighing Makanan Bergizi Gratis (MBG) Yang Dikonsumsi Selama Lima Hari

ID Sampel	H1 Nasi Putih		H2 Nasi Putih		H3 Nasi Putih		H4 Nasi Putih		H5 Nasi Putih	
	Berat/Porsi = 120 g		Berat/Porsi = 113 g		Berat/Porsi = 116 g		Berat/Porsi = 125 g		Berat/Porsi = 139 g	
	BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %	
	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi
	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g
AS	10	110	0	113	0	116	0	125	0	139
CH	47	73	0	113	0	116	0	125	54	82
CS	32	88	0	113	0	116	0	125	0	139
IS	22	118	0	113	0	116	0	125	0	139
NH	63	57	0	113	12	114	0	125	0	139
NS	57	63	0	113	0	116	20	105	0	139
AD	0	120	17	96	116	0	0	125	0	139
AN	15	105	24	89	0	125	25	100	59	80
CZ	50	70	29	84	60	56	59	66	0	139
NSA	0	120	0	113	60	53	60	65	60	53
NI	20	93	20	93	0	116	30	95	0	139
MK	32	88	11	102	116	0	0	125	0	139
RL	60	60	17	96	0	116	0	125	72	67
AN	15	105	0	113	5	111	0	125	60	79
AS	20	100	12	101	0	116	10	115	85	54
GB	50	63	50	63	12	100	12	113	14	125
FD	35	85	17	96	0	116	0	125	22	117
FG	40	80	10	103	12	114	0	125	0	125
NR	10	110	0	113	0	116	0	125	0	139

ID Sampel	H1 Nasi Putih		H2 Nasi Putih		H3 Nasi Putih		H4 Nasi Putih		H5 Nasi Putih	
	Berat/Porsi = 120 g		Berat/Porsi = 113 g		Berat/Porsi = 116 g		Berat/Porsi = 125 g		Berat/Porsi = 139 g	
	BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %	
	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi
	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g
AS	13	107	13	100	0	116	0	125	46	93
AA	21	99	27	86	0	116	0	125	47	92
ER	56	57	0	116	0	125	0	125	0	139
NS	33	87	0	113	12	104	20	105	0	139
QZ	58	55	7	109	0	125	0	125	85	57
ZH	13	107	10	103	0	116	0	125	96	43
AP	0	120	0	113	0	116	27	98	77	62
AN	50	70	92	21	0	116	12	113	14	125
TN	0	113	0	113	0	116	0	125	65	74
NA	45	75	37	76	12	104	0	125	75	64
NP	0	120	0	113	0	116	19	106	0	139
TH	50	70	15	98	12	104	7	118	14	125
WH	23	97	12	101	47	69	0	125	90	49
AR	35	85	47	66	0	116	0	125	101	38
AA	15	105	15	105	0	116	0	125	27	112
AB	30	90	0	113	0	116	55	70	0	139
CA	0	120	39	74	71	45	45	80	70	69
HS	25	95	0	113	43	73	68	57	41	98
RR	15	105	25	88	0	116	37	88	50	89
RZ	15	105	15	105	0	116	20	105	86	53
ADZ	20	100	20	100	0	113	0	125	0	139

ID Sampel	H1 Nasi Putih		H2 Nasi Putih		H3 Nasi Putih		H4 Nasi Putih		H5 Nasi Putih	
	Berat/Porsi = 120 g		Berat/Porsi = 113 g		Berat/Porsi = 116 g		Berat/Porsi = 125 g		Berat/Porsi = 139 g	
	BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %	
	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi
	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g
AZ	15	105	17	96	25	91	14	111	46	93
AZR	20	100	0	113	0	116	46	79	0	139
HP	60	60	30	83	21	95	0	125	53	86
NL	70	50	0	113	50	66	0	125	15	124
NH	35	85	0	113	56	60	16	109	55	84
NN	11	109	5	108	0	116	56	69	0	139
SR	19	101	0	113	12	114	60	65	47	92
QH	17	75	0	113	0	116	33	92	0	139
NH	9	111	0	113	0	116	60	65	22	98
MA	22	98	0	113	0	116	125	0	0	113
NI	17	103	0	113	6	110	0	125	0	139
FA	13	107	7	106	2	104	0	125	0	139
AS	12	108	10	103	0	116	11	114	0	139
AS	7	113	0	113	0	116	0	125	0	139
AN	70	100	0	113	0	116	0	125	0	139
AG	18	102	7	106	75	41	24	101	87	52
SH	77	43	0	113	0	116	0	125	0	139
RA	0	113	0	113	0	113	0	125	42	97
RS	17	103	27	86	0	116	20	105	17	103
AZ	5	115	0	113	0	115	0	125	0	139
SK	10	110	17	96	0	116	10	115	0	139

ID Sampel	H1 Nasi Putih		H2 Nasi Putih		H3 Nasi Putih		H4 Nasi Putih		H5 Nasi Putih	
	Berat/Porsi = 120 g		Berat/Porsi = 113 g		Berat/Porsi = 116 g		Berat/Porsi = 125 g		Berat/Porsi = 139 g	
	BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %	
	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi
	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g
RL	33	87	22	91	0	116	0	125	0	139
AA	40	80	7	106	11	25	0	125	0	139
SN	23	97	0	113	11	25	25	100	0	139
AI	20	100	0	113	0	116	0	125	43	96
AH	30	90	12	101	0	116	0	125	0	139
KA	67	53	12	101	0	116	0	125	0	138
PA	18	102	25	88	0	116	0	125	130	9
SA	12	108	0	113	0	116	0	125	0	139
ANH	13	107	17	96	0	116	0	125	0	139
SA	38	82	17	96	47	69	23	102	71	68
QM	12	108	17	96	19	97	37	88	0	139
AH	20	100	0	113	0	116	0	125	139	0
KA	10	110	17	17	17	99	0	125	65	74
SF	50	70	0	113	0	116	45	80	139	0
KAA	10	110	29	74	0	116	0	125	0	139
KA	5	115	29	84	54	62	65	60	54	85
NZ	12	108	12	101	26	90	27	98	0	139
AZ	12	108	22	91	19	97	0	125	0	139

ID Sampel	H1 Telur balado		H2 Ayam Teriyaki		H3 Ayam cabe ijo		H4 Telur semur		H5 Ayam lada hitam	
	Berat/Porsi = 53 g		Berat/Porsi = 23 g		Berat/Porsi = 67 g		Berat/Porsi = 51 g		Berat/Porsi = 21 g	
	BDD= 100%		BDD= 100 %		BDD= 58%		BDD= 100%		BDD= 100 %	
	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi
	g	h	g	g	g	g	g	g	g	g
AS	15	38	0	23	0	38.9	0	51	12	9
CH	0	53	11	12	33	19.7	0	51	21	0
CS	13	40	0	23	0	38.9	0	51	19	2
IS	0	53	0	23	20	27.3	0	51	0	21
NH	0	53	9	14	12	31.9	0	51	0	21
NS	14	39	0	23	0	38.9	0	51	0	21
AD	0	53	0	23	0	38.9	0	51	0	21
AN	0	53	5	18	0	38.9	0	51	0	21
CZ	25	28	0	23	0	38.9	0	51	0	21
NSA	0	53	11	12	11	32.5	11	40	11	10
NI	0	53	0	23	0	38.9	0	51	21	0
MK	15	38	0	23	67	0.0	0	51	0	21
RL	20	33	12	11	0	38.9	0	51	0	21
AN	0	53	0	23	0	38.9	17	34	10	11
AS	15	38	0	23	20	27.3	0	51	12	9
GB	0	53	0	23	0	38.9	0	51	10	11
FD	10	43	17	6	21	26.7	0	51	0	21
FG	10	43	0	23	0	38.9	0	51	0	21
NR	0	53	7	16	20	27.3	0	51	14	7
AS	0	53	0	23	12	31.9	0	51	12	9

ID Sampel	H1 Telur balado		H2 Ayam Teriyaki		H3 Ayam cabe ijo		H4 Telur semur		H5 Ayam lada hitam	
	Berat/Porsi = 53 g		Berat/Porsi = 23 g		Berat/Porsi = 67 g		Berat/Porsi = 51 g		Berat/Porsi = 21 g	
	BDD= 100%		BDD= 100 %		BDD= 58%		BDD= 100%		BDD= 100 %	
	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi
	g	h	g	g	g	g	g	g	g	g
AA	15	38	11	12	20	27.3	0	51	0	21
ER	0	53	12	11	0	38.9	0	51	0	21
NS	13	40	0	23	20	27.3	5	46	0	21
QZ	0	53	17	6	0	38.9	0	51	10	11
ZH	0	53	0	23	0	38.9	0	51	11	10
AP	10	43	0	23	17	29.0	15	36	12	9
AN	10	43	0	23	0	38.9	0	51	0	21
TN	0	53	0	23	0	38.9	5	46	0	21
NA	27	26	7	16	0	38.9	12	39	0	21
NP	5	48	0	23	0	38.9	0	51	0	21
TH	20	33	0	23	9	33.6	0	51	0	21
WH	10	43	0	23	47	11.6	0	51	0	21
AR	12	41	0	23	0	38.9	0	51	5	16
AA	10	43	10	13	0	38.9	0	51	0	21
AB	15	38	0	23	0	38.9	9	42	0	21
CA	5	48	0	23	66	0.6	51	0	9	12
HS	0	53	0	23	20	27.3	14	37	0	21
RR	15	38	0	23	0	38.9	8	43	0	21
RZ	13	40	13	10	0	38.9	0	51	0	21
ADZ	15	38	15	8	0	38.9	0	51	19	2
AZ	20	33	0	23	47	11.6	0	51	0	21

ID Sampel	H1 Telur balado		H2 Ayam Teriyaki		H3 Ayam cabe ijo		H4 Telur semur		H5 Ayam lada hitam	
	Berat/Porsi = 53 g		Berat/Porsi = 23 g		Berat/Porsi = 67 g		Berat/Porsi = 51 g		Berat/Porsi = 21 g	
	BDD= 100%		BDD= 100 %		BDD= 58%		BDD= 100%		BDD= 100 %	
	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi
	g	h	g	g	g	g	g	g	g	g
AZR	0	53	0	23	0	38.9	12	39	0	21
HP	25	28	0	23	0	38.9	0	51	0	21
NL	25	28	3	20	0	38.9	12	39	0	21
NH	22	31	7	16	38	16.8	11	40	12	9
NN	0	53	0	23	0	38.9	20	31	0	21
SR	13	40	0	23	0	38.9	51	0	12	9
QH	0	53	0	23	7	34.8	21	30	0	21
NH	0	53	7	16	0	38.9	0	51	12	9
MA	12	41	9	14	0	38.9	24	27	9	12
NI	0	53	0	23	0	38.9	35	16	0	21
FA	7	46	0	23	20	27.3	12	39	0	21
AS	0	53	3	20	0	38.9	0	51	0	21
AS	13	40	0	23	38	16.8	0	51	0	21
AN	4	49	0	23	0	38.9	0	51	0	21
AG	7	46	20	3	0	38.9	0	51	0	21
SH	17	36	0	23	0	38.9	0	51	0	21
RA	0	53	7	16	7	34.8	19	32	0	21
RS	0	53	0	23	0	38.9	0	51	0	21
AZ	10	43	0	23	0	38.9	0	51	0	21
SK	5	48	0	23	0	38.9	0	51	12	9
RL	13	40	0	23	0	38.9	0	51	0	21

ID Sampel	H1 Telur balado		H2 Ayam Teriyaki		H3 Ayam cabe ijo		H4 Telur semur		H5 Ayam lada hitam	
	Berat/Porsi = 53 g		Berat/Porsi = 23 g		Berat/Porsi = 67 g		Berat/Porsi = 51 g		Berat/Porsi = 21 g	
	BDD= 100%		BDD= 100 %		BDD= 58%		BDD= 100%		BDD= 100 %	
	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi
	g	h	g	g	g	g	g	g	g	g
AA	14	39	17	6	0	38.9	0	51	0	21
SN	14	39	7	16	0	38.9	17	34	0	21
AI	0	53	0	23	7	34.8	0	51	16	5
AH	15	38	0	23	8	34.2	0	51	0	21
KA	0	53	0	23	0	38.9	0	51	0	21
PA	14	39	0	23	0	38.9	0	51	0	21
SA	0	53	0	23	29	22.0	0	51	0	21
ANH	0	53	0	23	30	21.5	0	51	0	21
SA	0	53	9	14	64	1.7	51	0	0	21
QM	0	53	0	23	29	22.0	0	51	0	21
AH	33	20	0	23	36	18.0	0	51	0	21
KA	0	53	0	23	0	38.9	0	51	0	21
SF	21	32	7	16	0	38.9	36	15	0	21
KAA	12	41	0	23	0	38.9	25	26	0	21
KA	12	41	0	23	0	38.9	0	51	0	21
NZ	0	53	0	23	0	38.9	25	26	0	21
AZ	20	33	0	23	0	38.9	0	51	21	0

ID Sampel	H1 Tempe oreg		H2 tempe goreng		H3 tempe goreng		H4 tahu sambal		H5 tempe crispy	
	Berat/Porsi = 14 g		Berat/Porsi = 25 g		Berat/Porsi = 28 g		Berat/Porsi = 37 g		Berat/Porsi = 38 g	
	BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %	
	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi
	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g
AS	6	8	25	0	0	28	0	37	0	38
CH	2	12	0	25	28	10	10	27	32	6
CS	0	14	13	12	0	28	0	37	14	24
IS	0	14	0	25	10	18	0	37	20	18
NH	3	11	13	12	28	18	0	37	10	28
NS	7	7	0	25	28	0	10	27	31	7
AD	5	9	10	15	0	28	0	37	0	28
AN	0	14	0	25	0	37	12	15	0	38
CZ	0	14	0	25	0	28	0	38	0	38
NSA	10	4	0	25	7	21	7	21	7	21
NI	10	13	12	13	0	28	0	37	0	38
MK	10	4	0	25	23	5	0	37	14	24
RL	0	14	0	25	15	13	0	37	20	18
AN	0	14	10	15	0	28	6	31	4	34
AS	5	9	19	6	28	0	0	37	14	24
GB	0	25	0	25	0	28	20	17	0	38
FD	0	14	20	5	7	21	0	37	0	38
FG	5	9	17	8	0	28	0	37	0	37
NR	3	11	0	25	0	28	0	37	21	17
AS	0	14	10	15	0	28	0	37	7	31
AA	4	10	13	12	0	28	0	37	0	38

ID Sampel	H1 Tempe oreg		H2 tempe goreng		H3 tempe goreng		H4 tahu sambal		H5 tempe crispy	
	Berat/Porsi = 14 g		Berat/Porsi = 25 g		Berat/Porsi = 28 g		Berat/Porsi = 37 g		Berat/Porsi = 38 g	
	BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %	
	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi
	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g
ER	18	7	10	15	7	30	7	30	38	0
NS	0	14	11	14	12	16	0	37	29	9
QZ	21	4	0	25	0	37	0	37	38	0
ZH	0	14	0	25	12	16	12	15	38	0
AP	0	14	20	5	0	28	14	23	12	26
AN	8	6	25	0	0	28	0	37	0	38
TN	22	3	22	3	0	28	0	37	17	11
NA	10	4	10	15	0	28	0	37	0	38
NP	0	0	21	4	0	28	0	37	0	38
TH	4	10	5	20	10	18	12	25	27	21
WH	7	7	0	25	0	28	20	17	38	0
AR	3	11	22	3	0	28	0	37	38	0
AA	5	9	5	20	10	18	0	37	38	0
AB	5	9	0	25	0	28	0	37	0	38
CA	6	8	16	9	22	6	20	17	38	0
HS	0	14	0	25	0	28	11	26	12	26
RR	5	9	0	25	0	28	3	34	0	38
RZ	0	14	0	25	34	0	0	37	38	0
ADZ	0	14	0	25	0	25	14	13	38	0
AZ	10	4	7	18	27	1	6	31	17	20
AZR	5	9	0	25	28	0	0	0	0	38

ID Sampel	H1 Tempe oreg		H2 tempe goreng		H3 tempe goreng		H4 tahu sambal		H5 tempe crispy	
	Berat/Porsi = 14 g		Berat/Porsi = 25 g		Berat/Porsi = 28 g		Berat/Porsi = 37 g		Berat/Porsi = 38 g	
	BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %	
	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi
	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g
HP	28	6	10	15	0	28	0	37	38	0
NL	0	14	0	25	17	11	0	37	27	11
NH	0	14	5	20	22	6	20	17	0	38
NN	0	14	7	18	28	0	14	23	38	0
SR	0	14	0	25	0	28	20	17	0	0
QH	0	53	12	13	7	21	8	29	16	22
NH	0	14	0	25	12	16	0	37	11	3
MA	11	3	0	25	0	28	37	0	0	25
NI	3	11	10	15	20	8	0	37	38	0
FA	0	14	10	15	14	14	0	37	0	38
AS	3	11	17	8	0	28	0	37	38	0
AS	2	12	0	25	0	28	10	27	38	0
AN	3	11	0	25	0	28	0	37	20	19
AG	0	14	5	20	0	28	0	37	0	38
SH	4	10	0	25	15	13	0	37	22	17
RA	0	25	5	20	5	20	0	28	0	38
RS	10	4	0	25	0	28	17	20	10	4
AZ	0	0	0	25	0	28	0	37	38	0
SK	3	11	13	12	0	28	0	37	0	39
RL	9	5	11	14	0	28	0	37	0	38
AA	3	11	0	25	17	7	0	37	0	38

ID Sampel	H1 Tempe oreg		H2 tempe goreng		H3 tempe goreng		H4 tahu sambal		H5 tempe crispy	
	Berat/Porsi = 14 g		Berat/Porsi = 25 g		Berat/Porsi = 28 g		Berat/Porsi = 37 g		Berat/Porsi = 38 g	
	BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %	
	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi
	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g
SN	0	0	0	25	17	7	7	30	0	39
AI	0	0	0	25	0	28	0	37	11	27
AH	10	4	0	25	0	28	0	37	0	38
KA	6	8	5	20	0	28	0	32	0	38
PA	8	6	12	13	25	3	0	37	38	0
SA	3	11	0	25	20	8	10	27	38	0
ANH	4	10	7	18	9	19	0	37	38	0
SA	0	14	0	25	3	25	0	37	38	0
QM	0	14	5	20	0	28	34	3	38	0
AH	10	4	0	25	0	28	0	37	12	16
KA	0	14	0	25	0	28	0	37	0	38
SF	5	9	5	20	0	28	20	17	0	38
KAA	0	14	12	13	0	28	0	37	38	0
KA	10	4	0	25	28	28	0	37	7	31
NZ	0	14	5	20	0	28	10	27	0	38
AZ	0	14	0	25	0	28	0	37	34	6

ID Sampel	H1 Daun Ubi Tumbuk		H2 mentimun		H3 Cah sawi putih & wortel		H4 Tumis buncis & wortel		H5 mentimun	
	Berat/Porsi = 14 g		Berat/Porsi = 22 g		Berat/Porsi = 33 g		Berat/Porsi = 19 g		Berat/Porsi = 14 g	
	BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %	
	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi
	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g
AS	7	21	0	22	0	33	0	19	0	14
CH	7	21	22	0	33	33	0	19	11	3
CS	0	28	0	22	0	33	0	19	6	8
IS	8	20	0	22	33	0	0	19	7	7
NH	5	23	0	22	33	33	0	19	4	10
NS	3	25	9	13	33	0	5	14	14	0
AD	11	17	9	13	28	5	0	19	0	12
AN	17	11	2	20	0	19	4	15	12	0
CZ	10	18	20	2	29	4	12	0	0	14
NSA	20	8	7	15	18	15	18	15	18	15
NI	5	22	0	22	28	5	10	9	0	14
MK	10	18	22	0	0	33	0	19	0	14
RL	10	18	0	25	0	33	0	19	0	14
AN	10	18	2	20	0	33	7	12	0	14
AS	0	28	7	15	27	6	23	12	0	14
GB	22	0	22	0	0	33	5	14	7	7
FD	5	23	0	22	14	19	0	19	0	14
FG	15	13	8	14	0	33	0	19	0	19
NR	12	16	10	12	10	23	5	14	0	14
AS	0	28	0	22	0	33	12	7	0	14

ID Sampel	H1 Daun Ubi Tumbuk		H2 mentimun		H3 Cah sawi putih & wortel		H4 Tumis buncis & wortel		H5 mentimun	
	Berat/Porsi = 14 g		Berat/Porsi = 22 g		Berat/Porsi = 33 g		Berat/Porsi = 19 g		Berat/Porsi = 14 g	
	BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %	
	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi
	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g
AA	3	25	20	2	14	19	0	19	0	14
ER	0	22	0	33	4	15	4	15	14	0
NS	20	20	13	9	14	19	0	19	7	7
QZ	0	22	0	33	0	19	0	19	9	5
ZH	7	21	0	22	0	33	7	12	9	5
AP	5	23	16	6	13	20	5	14	9	5
AN	11	17	17	5	28	5	0	19	0	14
TN	0	22	0	22	17	16	10	9	0	14
NA	0	28	0	22	0	33	6	13	0	14
NP	5	23	10	2	0	33	0	19	0	14
TH	5	23	7	15	0	33	0	19	5	9
WH	12	16	3	19	23	10	0	19	14	0
AR	13	15	19	3	26	7	7	12	0	14
AA	10	18	10	18	0	33	0	19	0	14
AB	6	22	0	22	12	21	6	13	0	14
CA	0	28	0	22	0	33	9	10	0	14
HS	8	20	14	8	25	8	0	19	14	0
RR	18	10	12	10	22	11	0	19	14	0
RZ	0	28	0	28	0	28	8	11	0	14
ADZ	14	14	14	55	0	22	12	7	0	14

ID Sampel	H1 Daun Ubi Tumbuk		H2 mentimun		H3 Cah sawi putih & wortel		H4 Tumis buncis & wortel		H5 mentimun	
	Berat/Porsi = 14 g		Berat/Porsi = 22 g		Berat/Porsi = 33 g		Berat/Porsi = 19 g		Berat/Porsi = 14 g	
	BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %	
	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi
	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g
AZ	0	28	0	22	0	33	0	19	0	14
AZR	11	17	0	22	0	33	9	10	0	14
HP	5	23	12	10	30	3	0	19	0	14
NL	5	23	0	22	0	33	7	12	7	7
NH	0	28	11	11	0	33	0	19	0	14
NN	8	20	0	22	0	33	0	19	14	0
SR	28	0	0	22	12	21	0	19	7	7
QH	0	14	0	22	0	33	19	0	14	0
NH	0	28	7	15	0	33	12	7	17	11
MA	17	11	0	22	7	26	19	0	0	22
NI	7	21	0	22	0	33	19	0	0	14
FA	6	22	9	13	12	21	2	17	0	14
AS	0	0	0	22	13	20	19	0	14	0
AS	7	21	17	5	0	33	0	19	7	7
AN	0	0	0	22	12	21	0	0	0	14
AG	0	28	0	22	15	18	19	0	0	14
SH	12	16	0	22	9	24	7	12	14	0
RA	0	22	0	22	0	22	0	33	0	14
RS	11	17	22	0	22	11	7	12	11	17
AZ	0	0	0	22	0	33	0	19	0	14

ID Sampel	H1 Daun Ubi Tumbuk		H2 mentimun		H3 Cah sawi putih & wortel		H4 Tumis buncis & wortel		H5 mentimun	
	Berat/Porsi = 14 g		Berat/Porsi = 22 g		Berat/Porsi = 33 g		Berat/Porsi = 19 g		Berat/Porsi = 14 g	
	BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %		BDD= 100 %	
	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi
	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g
SK	7	21	0	22	0	33	0	19	4	10
RL	7	21	7	16	25	8	0	19	0	14
AA	8	20	0	22	22	0	0	19	5	9
SN	5	23	19	3	22	0	0	19	0	14
AI	5	23	0	22	0	33	0	19	14	0
AH	15	13	0	22	0	33	0	19	0	14
KA	3	25	0	20	0	33	0	19	0	14
PA	4	24	0	23	0	33	0	19	14	0
SA	0	0	7	15	0	33	19	0	14	0
ANH	6	22	10	12	24	9	0	19	14	0
SA	3	25	0	25	26	7	0	19	14	0
QM	6	22	0	22	29	4	0	19	14	0
AH	0	28	22	0	5	28	0	19	7	7
KA	12	16	22	25	22	33	12	7	0	14
SF	10	18	0	22	0	28	5	14	0	14
KAA	10	18	0	22	0	33	0	19	7	7
KA	2	26	0	22	15	18	0	19	14	0
NZ	0	28	0	22	0	33	0	19	0	14
AZ	12	16	0	22	12	11	0	19	14	0

ID Sampel	H1 Melon (75 g		H2 Salak		H3 Salak		H4 Pisang		H5 Salak	
	Berat/Porsi =75 g		Berat/Porsi = 67 g		Berat/Porsi = 81 g		Berat/Porsi = 70 g		Berat/Porsi = 55 g	
	BDD= 58.1 %		BDD= 93 %		BDD= 93 %		BDD= 75 %		BDD= 93%	
	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi
	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g
AS	30	26.1	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
CH	28	27.3	0	62.3	81	0.0	0	52.5	0	51.2
CS	25	29.1	0	62.3	0	75.3	0	52.5	12	40.0
IS	19	32.5	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
NH	21	31.4	0	62.3	81	0.0	0	52.5	7	44.6
NS	27	27.9	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
AD	35	23.2	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
AN	30	26.1	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
CZ	25	29.1	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
NSA	30	26.1	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
NI	20	32.0	10	53.0	0	75.3	0	52.5	0	51.2
MK	30	26.1	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
RL	20	32.0	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
AN	30	26.1	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
AS	35	23.2	27	37.2	0	75.3	0	52.5	0	51.2
GB	0	43.6	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
FD	15	34.9	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
FG	40	20.3	12	51.2	0	75.3	0	52.5	0	51.2
NR	15	34.9	12	51.2	0	75.3	0	52.5	0	51.2
AS	27	27.9	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2

ID Sampel	H1 Melon (75 g		H2 Salak		H3 Salak		H4 Pisang		H5 Salak	
	Berat/Porsi =75 g		Berat/Porsi = 67 g		Berat/Porsi = 81 g		Berat/Porsi = 70 g		Berat/Porsi = 55 g	
	BDD= 58.1 %		BDD= 93 %		BDD= 93 %		BDD= 75 %		BDD= 93%	
	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi
	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g
AA	21	31.4	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
ER	0	43.6	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
NS	57	10.5	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
QZ	0	43.6	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
ZH	21	31.4	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
AP	30	26.1	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
AN	20	32.0	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
TN	0	43.6	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
NA	30	26.1	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
NP	30	26.1	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
TH	30	26.1	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
WH	36	22.7	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
AR	25	29.1	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
AA	25	29.1	25	39.1	0	75.3	0	52.5	0	51.2
AB	35	23.2	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
CA	30	26.1	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
HS	35	23.2	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
RR	18	33.1	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
RZ	40	20.3	40	25.1	0	75.3	0	52.5	0	51.2
ADZ	20	32.0	20	43.7	0	75.3	0	52.5	0	51.2
AZ	20	32.0	17	46.5	0	75.3	0	52.5	0	51.2

ID Sampel	H1 Melon (75 g		H2 Salak		H3 Salak		H4 Pisang		H5 Salak	
	Berat/Porsi =75 g		Berat/Porsi = 67 g		Berat/Porsi = 81 g		Berat/Porsi = 70 g		Berat/Porsi = 55 g	
	BDD= 58.1 %		BDD= 93 %		BDD= 93 %		BDD= 75 %		BDD= 93%	
	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi
	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g
AZR	30	26.1	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
HP	20	32.0	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
NL	15	34.9	17	46.5	0	75.3	0	52.5	0	51.2
NH	25	29.1	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
NN	35	23.2	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
SR	21	31.4	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
QH	0	43.6	30	34.4	6	69.8	0	52.5	0	51.2
NH	21	31.4	0	62.3	0	75.3	0	52.5	33	20.5
MA	33	24.4	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
NI	33	24.4	17	46.5	14	62.3	0	52.5	0	51.2
FA	27	27.9	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
AS	30	26.1	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
AS	33	24.4	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
AN	33	24.4	0	62.3	0	75.3	19	38.25	0	51.2
AG	25	29.1	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
SH	33	24.4	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
RA	0	43.6	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
RS	21	31.4	0	62.3	0	75.3	10	45	21	31.6
AZ	40	20.3	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
SK	35	23.2	31	33.5	0	75.3	0	52.5	0	51.2
RL	44	18.0	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2

ID Sampel	H1 Melon (75 g)		H2 Salak		H3 Salak		H4 Pisang		H5 Salak	
	Berat/Porsi = 75 g		Berat/Porsi = 67 g		Berat/Porsi = 81 g		Berat/Porsi = 70 g		Berat/Porsi = 55 g	
	BDD= 58.1 %		BDD= 93 %		BDD= 93 %		BDD= 75 %		BDD= 93%	
	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi	Sisa	Dikonsumsi
	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g
AA	32	25.0	20	43.7	0	75.3	0	52.5	0	51.2
SN	35	23.2	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
AI	35	23.2	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
AH	45	17.4	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
KA	24	29.6	17	46.5	0	75.3	0	52.5	0	51.2
PA	21	31.4	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
SA	30	26.1	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
ANH	21	31.4	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
SA	31	25.6	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
QM	21	31.4	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
AH	30	26.1	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
KA	32	25.0	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
SF	35	23.2	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
KAA	10	37.8	0	62.3	0	75.3	0	52.5	0	51.2
KA	35	23.2	31	33.5	0	75.3	0	52.5	0	51.2
NZ	37	22.1	0	62.3	15	61.4	0	52.5	0	51.2
AZ	37	22.1	0	62.3	0	75.3	0	52.5	17	35.3

Keterangan:

Berat makanan yang dikonsumsi (berat bersih) dihitung menggunakan rumus:

$$\text{Berat konsumsi (g)} = (\text{Berat porsi} - \text{Berat sisa}) \times \text{BDD (\%)}$$

Lampiran 6. Rekapitulasi Kecukupan Asam Folat dan Vitamin C Responden dari Menu MBG Berdasarkan analisis Nutrisurvey

ID Sampel	Umur	Asupan Folat dari menu MBG								Asupan Vitamin C dari menu MBG							
		H1	H2	H3	H4	H5	Rata rata	%AKG	Kategori	H1	H2	H3	H4	H5	Rata rata	%AKG	Kategori
AS	13	37.5	8.1	39.8	44.9	26.3	31.3	7.8	Kurang	6.3	4.8	13.7	6.4	3.8	7.0	10.8	Kurang
CH	14	46.0	17.7	27.2	43.5	6.7	28.2	7.1	Kurang	6.4	3.7	9.2	6.4	3.2	5.8	8.9	Kurang
CS	14	46.1	14.4	39.8	44.9	6.7	30.4	7.6	Kurang	7.7	4.8	13.7	6.4	2.6	7.0	10.8	Kurang
IS	14	48.1	21.1	19.7	44.9	11.2	29.0	7.3	Kurang	6.5	4.8	8.3	6.4	3.5	5.9	9.1	Kurang
NH	14	45.6	13.9	32.0	44.9	21.0	31.5	7.9	Kurang	7	4.8	9.2	6.4	3.2	6.1	9.4	Kurang
NS	13	37.9	20.0	29.1	41.4	9.0	27.5	6.9	Kurang	7.1	4.4	9.6	5.9	3.1	6.0	9.3	Kurang
AD	13	5.5	14.4	26.8	44.1	21.5	22.5	5.6	Kurang	8.2	4.4	9.6	6.3	3.7	6.4	9.9	Kurang
AN	14	41.7	20.1	44.0	40.4	23.9	34.0	8.5	Kurang	4.6	4.7	13.1	6.1	3.1	6.3	9.7	Kurang
CZ	14	34.2	18.0	38.6	39.3	26.9	31.4	7.9	Kurang	6.0	3.8	13.3	4.7	3.8	6.3	9.7	Kurang
NSA	14	33.6	19.7	28.2	35.5	16.0	26.6	6.7	Kurang	4.1	4.5	11.2	6.1	3.8	5.9	9.1	Kurang
NI	14	47.4	14.2	29.1	41.6	25.9	31.6	7.9	Kurang	6.9	3.7	9.6	5.5	3.8	5.9	9.1	Kurang
MK	14	32.7	14.4	38.1	44.5	19.7	29.9	7.5	Kurang	5.8	4.3	13.7	6.4	3.8	6.8	10.5	Kurang
RL	13	37.5	20.6	32.0	44.5	15.2	30.0	7.5	Kurang	6.2	5.0	13.7	6.4	3.8	7.0	10.8	Kurang
AN	14	46.5	15.7	39.7	34.5	23.2	31.9	8.0	Kurang	5.8	4.7	13.7	5.7	3.8	6.7	10.4	Kurang
AS	14	41.4	9.4	24.9	42.7	17.2	27.1	6.8	Kurang	7.4	3.0	6.0	5.7	3.8	5.2	8.0	Kurang
GB	14	36.0	17.3	34.5	40.8	25.3	30.8	7.7	Kurang	3.8	3.7	9.7	6.0	3.4	5.3	8.2	Kurang
FD	14	43.7	9.5	25.2	44.5	26.5	29.9	7.5	Kurang	7.2	4.8	7.6	6.4	3.8	6.0	9.2	Kurang
FG	14	35.1	10.7	34.8	44.5	26.8	30.4	7.6	Kurang	4.6	3.8	9.7	6.4	4.0	5.7	8.8	Kurang
NR	14	44.0	19.2	31.2	43.2	15.3	30.6	7.6	Kurang	6.0	3.7	8.5	5.9	3.8	5.6	8.6	Kurang
AS	14	51.0	15.7	34.5	42.0	21.8	33.0	8.3	Kurang	7.6	4.8	9.7	5.4	3.8	6.3	9.6	Kurang
AA	13	41.1	10.7	28.9	44.5	26.0	30.2	7.6	Kurang	7.3	3.8	7.6	6.4	3.8	5.8	8.9	Kurang

ID Sampel	Umur	Asupan Folat dari menu MBG								Asupan Vitamin C dari menu MBG							
		H1	H2	H3	H4	H5	Rata rata	%AKG	Kategori	H1	H2	H3	H4	H5	Rata rata	%AKG	Kategori
ER	14	42.9	16.8	34.3	43.0	24.8	32.4	8.1	Kurang	7.6	5.4	11.2	6.1	3.1	6.7	10.3	Kurang
NS	13	40.9	13.7	26.8	41.9	11.0	26.9	6.7	Kurang	5.2	4.2	11.4	6.4	3.4	6.1	9.4	Kurang
QZ	13	40.5	20.2	33.9	44.5	3.9	28.6	7.2	Kurang	7.6	5.4	11.4	6.4	3.3	6.8	10.5	Kurang
ZH	14	48.4	20.9	33.6	39.7	3.5	29.2	7.3	Kurang	6.7	4.8	13.7	5.7	3.3	6.8	10.5	Kurang
AP	13	45.3	8.7	33.5	34.1	17.4	27.8	7.0	Kurang	6.7	4.0	11.5	5.9	3.3	6.3	9.7	Kurang
AN	14	35.6	4.1	29.1	44.2	26.7	27.9	7.0	Kurang	6.0	4.0	9.6	6.4	3.8	6.0	9.2	Kurang
TN	13	43.9	9.7	32.3	39.0	11.6	27.3	6.8	Kurang	7.0	4.8	10.9	5.5	3.8	6.4	9.8	Kurang
NA	14	31.8	14.8	39.0	37.8	25.4	29.8	7.4	Kurang	7.5	4.8	13.5	5.8	3.8	7.1	10.9	Kurang
NP	14	39.3	7.6	39.2	44.1	26.9	31.4	7.9	Kurang	6.7	3.8	13.5	6.4	3.8	6.8	10.5	Kurang
TH	13	37.1	17.3	34.1	42.7	17.2	29.7	7.4	Kurang	6.7	4.5	13.7	6.4	3.5	7.0	10.7	Kurang
WH	13	35.3	20.5	27.4	41.7	3.6	25.7	6.4	Kurang	5.3	4.7	9.9	6.4	3.1	5.9	9.0	Kurang
AR	13	37.7	6.3	29.4	42.8	4.9	24.2	6.1	Kurang	5.5	3.9	9.7	5.7	3.8	5.7	8.8	Kurang
AA	14	38.7	16.7	34.6	44.5	6.6	28.2	7.1	Kurang	6.0	3.2	13.7	6.4	3.8	6.6	10.2	Kurang
AB	13	38.0	21.0	34.1	38.1	26.9	31.6	7.9	Kurang	6.3	4.8	11.6	5.8	3.8	6.5	9.9	Kurang
CA	14	45.6	12.0	25.0	16.2	5.3	20.8	5.2	Kurang	7.5	4.8	13.7	5.6	3.8	7.1	10.9	Kurang
HS	13	46.6	19.3	27.4	35.4	18.1	29.4	7.3	Kurang	6.0	4.1	9.6	6.4	3.1	5.8	9.0	Kurang
RR	14	32.6	19.1	29.9	39.8	24.1	29.1	7.3	Kurang	4.9	4.2	10.0	6.4	3.1	5.7	8.8	Kurang
RZ	13	44.8	20.0	22.8	42.3	5.5	27.1	6.8	Kurang	7.2	2.9	12.8	5.7	3.8	6.5	10.0	Kurang
ADZ	14	37.1	19.6	33.2	38.6	6.2	26.9	6.7	Kurang	5.5	3.7	11.8	5.4	3.8	6.0	9.3	Kurang
AZ	14	36.4	16.7	23.3	43.4	16.7	27.3	6.8	Kurang	7.9	3.9	13.5	6.4	0.8	6.5	10.0	Kurang
AZR	14	42.1	21.1	25.3	31.0	26.9	29.3	7.3	Kurang	5.7	4.8	13.7	5.6	3.8	6.7	10.3	Kurang
HP	14	29.1	13.8	27.1	44.5	6.1	24.1	6.0	Kurang	6.0	4.2	9.1	6.4	3.8	5.9	9.1	Kurang

ID Sampel	Umur	Asupan Folat dari menu MBG								Asupan Vitamin C dari menu MBG							
		H1	H2	H3	H4	H5	Rata rata	%AKG	Kategori	H1	H2	H3	H4	H5	Rata rata	%AKG	Kategori
NL	15	29.1	20.5	30.0	37.5	11.7	25.8	6.4	Kurang	6.0	3.9	13.7	5.7	3.4	6.5	10.1	Kurang
NH	14	42.2	16.8	26.1	36.5	25.2	29.4	7.3	Kurang	7.7	4.3	13.7	6.4	3.8	7.2	11.0	Kurang
NN	14	47.5	17.4	34.1	32.6	4.3	27.2	6.8	Kurang	6.0	4.8	11.6	6.4	3.1	6.4	9.8	Kurang
SR	13	31.9	21.1	34.1	18.0	4.7	22.0	5.5	Kurang	3.1	4.8	11.6	6.4	3.4	5.9	9.0	Kurang
QH	13	44.7	14.1	35.8	29.1	6.8	26.1	6.5	Kurang	6.2	3.2	13.4	4.7	3.1	6.1	9.4	Kurang
NH	13	52.1	19.9	33.6	39.7	6.0	30.3	7.6	Kurang	7.8	4.5	13.7	5.2	1.8	6.6	10.2	Kurang
MA	14	29.5	20.7	37.8	24.7	20.3	26.6	6.7	Kurang	4.5	4.8	12.8	4.7	4.2	6.2	9.5	Kurang
NI	13	45.6	15.5	28.9	24.7	7.2	24.4	6.1	Kurang	6.2	3.9	12.9	4.7	3.8	6.3	9.7	Kurang
FA	13	44.6	14.6	29.1	39.0	26.9	30.8	7.7	Kurang	6.6	4.4	12.5	6.2	3.8	6.7	10.3	Kurang
AS	14	34.8	11.9	34.0	39.9	5.4	25.2	6.3	Kurang	2.8	4.8	11.5	4.7	3.1	5.4	8.3	Kurang
AS	14	41.2	18.9	38.7	43.1	6.3	29.6	7.4	Kurang	6.2	4.0	13.7	6.4	3.4	6.7	10.4	Kurang
AN	14	32.9	21.1	37.8	37.3	17.1	29.2	7.3	Kurang	2.7	4.8	12.7	3.4	3.8	5.9	9.1	Kurang
AG	14	47.7	17.4	31.6	39.6	25.2	32.3	8.1	Kurang	7.7	4.8	11.2	4.7	3.8	6.4	9.9	Kurang
SH	14	34.1	21.1	27.9	42.8	14.2	28.0	7.0	Kurang	5.4	4.8	12.2	5.7	3.1	6.2	9.6	Kurang
RA	14	57.1	18.2	30.4	37.8	26.1	33.9	8.5	Kurang	7.6	4.8	11.8	7.5	3.8	7.1	10.9	Kurang
RS	13	39.0	17.7	29.9	38.6	8.3	26.7	6.7	Kurang	6.0	3.7	10.0	5.1	2.7	5.5	8.5	Kurang
AZ	14	23.8	21.1	39.8	44.5	7.2	27.3	6.8	Kurang	2.4	4.8	13.7	6.4	3.8	6.2	9.6	Kurang
SK	14	44.6	13.2	39.8	44.3	26.3	33.6	8.4	Kurang	6.2	3.1	13.7	6.4	3.6	6.6	10.2	Kurang
RL	14	34.4	14.2	28.9	44.5	26.9	29.8	7.4	Kurang	5.8	4.5	9.6	6.4	3.8	6.0	9.3	Kurang
AA	14	39.2	19.6	12.7	44.5	26.3	28.5	7.1	Kurang	6.1	3.7	8.3	6.4	3.5	5.6	8.6	Kurang
SN	14	32.8	18.3	12.7	35.5	27.5	25.4	6.3	Kurang	6.5	3.9	8.3	6.4	3.9	5.8	8.9	Kurang
AI	13	38.8	21.1	39.6	44.5	16.0	32.0	8.0	Kurang	6.5	4.8	13.7	6.4	3.1	6.9	10.6	Kurang

ID Sampel	Umur	Asupan Folat dari menu MBG								Asupan Vitamin C dari menu MBG							
		H1	H2	H3	H4	H5	Rata rata	%AKG	Kategori	H1	H2	H3	H4	H5	Rata rata	%AKG	Kategori
AH	14	28.9	21.0	39.6	44.5	26.9	32.2	8.0	Kurang	4.5	4.8	13.7	6.4	3.8	6.6	10.2	Kurang
KA	14	45.0	17.6	39.8	43.8	26.9	34.6	8.7	Kurang	7.2	3.8	13.7	6.4	3.8	7.0	10.7	Kurang
PA	14	38.2	14.5	26.8	44.5	2.8	25.4	6.3	Kurang	7.2	4.9	13.7	6.4	3.1	7.1	10.9	Kurang
SA	13	34.8	20.2	28.6	38.7	5.4	25.5	6.4	Kurang	2.8	4.5	13.7	4.7	3.1	5.8	8.9	Kurang
ANH	14	46.0	15.9	24.1	44.5	5.4	27.2	6.8	Kurang	6.8	4.3	9.8	6.4	3.1	6.1	9.4	Kurang
SA	13	48.5	21.1	25.0	21.6	3.9	24.0	6.0	Kurang	7.0	5.0	9.7	6.4	3.1	6.2	9.6	Kurang
QM	13	47.7	18.2	26.0	39.0	5.4	27.3	6.8	Kurang	6.8	4.8	9.0	6.4	3.1	6.0	9.3	Kurang
AH	13	31.2	18.3	30.7	43.5	11.8	27.1	6.8	Kurang	7.5	3.7	13.8	6.4	3.4	7.0	10.7	Kurang
KA	14	42.5	19.2	32.0	42.0	25.6	32.3	8.1	Kurang	4.9	4.8	14.1	5.7	3.8	6.7	10.2	Kurang
SF	14	32.5	18.2	31.8	23.7	24.2	26.1	6.5	Kurang	5.2	4.8	13.8	5.9	3.8	6.7	10.3	Kurang
KAA	14	40.4	14.1	39.8	33.5	6.3	26.8	6.7	Kurang	6.0	4.8	13.7	6.4	3.4	6.9	10.6	Kurang
KA	14	44.5	19.7	32.1	43.2	20.4	32.0	8.0	Kurang	7.0	3.1	11.2	6.4	3.1	6.2	9.5	Kurang
NZ	14	50.4	18.3	38.9	31.5	26.9	33.2	8.3	Kurang	7.3	4.8	12.9	6.4	3.8	7.0	10.8	Kurang
AZ	14	35.7	20.7	30.1	44.5	21.3	30.5	7.6	Kurang	5.2	4.8	10.2	6.4	7.0	6.7	10.3	Kurang

Keterangan: Nilai asupan asam folat dan vitamin C diperoleh dari hasil analisis NutriSurvey berdasarkan berat makanan yang dikonsumsi responden selama lima hari pengamatan.

Lampiran 7. Uji statistik

Umur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	13	26	32.9	32.9	32.9
	14	52	65.8	65.8	98.7
	15	1	1.3	1.3	100.0
	Total	79	100.0	100.0	

Kecukupan Folat

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang	79	100.0	100.0	100.0

Kecukupan Vitamin C

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang	79	100.0	100.0	100.0

Rata-rata Asupan Asam folat dan Vitamin C dari MBG

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Asupan Asam Folat	79	20.8	34.6	28.744	2.9294
Asupan Vitamin C	79	5.2	7.2	6.330	.4952
Valid N (listwise)	79				

Lampiran 8 Persetujuan Menjadi Sampel

Lampiran 1. Informed Consent

LEMBAR PERTANYAAN KETERSEDIAAN MENJADI SAMPEL **(INFORMED CONSENT)**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : *Syahnaz Khairatu Nasoyu*

Umur : 14 tahun

Kelas : 2 MTs

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa saya bersedia dan mau berpartisipasi menjadi sampel penelitian dengan judul "Gambaran Kecukupan Asam Folat Dan Vit C Dari MBG Pada Siswi Di Mtsn 2 Medan"

yang akan dilakukan oleh :

Nama Peneliti : Endang Nainggolan

Instansi Penelitian : Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi

Program Studi : D-III Gizi

Demikian surat pernyataan persetujuan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksaan dari siapapun.

1. Penelitian ini ingin melihat apakah makanan MBG sudah cukup mengandung asam folat dan vitamin C.
2. Saya hanya akan diikuti sertakan dalam pengamatan dan penimbangan makanan MBG yang diterima
3. Tidak ada tindakan medis
4. Responden akan menerima bingkisan berupa pulpen dan Snack

Lubuk Pakam, Mei 2026

Peneliti

Sampel



(Endang Dindawati Nainggolan)

(Syahnaz Khairatu Nasoyu)

Lampiran 9 Formulir Food Weighing Selama 5 hari

Formulir Food Weighing

Nama : Annisa Salsabina
Kelas : VIII-C

Hari/ tanggal	Jenis hidangan	Nama hidangan	Berat awal (gr)	Sisa (gr)	Berat dikonsumsi
Hari 1	Makanan pokok	Nasi putih	120	20	100
	Lauk hewani	Tempe Bando	53	15	38
	Lauk nabati	Tempe orek + kacang tanah	14	5	9
	Sayur	Danu ubi tumbuk	28	0	
	Buah	Melon	75	25	50
Hari 2	Makanan pokok	Nasi Putih	113	12	101
	Lauk hewani	Ayam Teriyaki	23	0	23
	Lauk nabati	Tempe Goreng	25	19	6
	Sayur	Mentimun	22	7	15
	Buah	Salak.	67	27	40
Hari 3	Makanan pokok	Nasi Putih	116	0	116
	Lauk hewani	Ayam Cabe Ijo	62	20	42

	Lauk nabati	Tempe Goreng.	28.	28	0
	Sayur	cah Sawi Putih & wortel	83	27.	6.
	Buah	Salak	81	0	81
Hari 4	Makanan pokok	Nasi Putih	125	10	120
	Lauk hewani	Telur Semur	51	0	51
	Lauk nabati	Tahu Sambal	37	0	37
	Sayur	Tumis Buncis & wortel	19	7	12
	Buah	Pisang	70	0	70
Hari 5	Makanan pokok	Nasi Putih	139	85	54
	Lauk hewani	Ayam Lada Hitam	21	12	9
	Lauk nabati	Tempe Crispy	38	14	24
	Sayur	Montimun	14	0	14
	Buah	Salak	55	0	55

Lampiran 10. Hasil Analisis Zat Gizi Menu MBG

ANALISIS MENU HARI PERTAMA

Analysis of the food record

Food	Amount	energy	carbohydr.
------	--------	--------	------------

HARI PERTAMA

nasi putih	120 g	156.0 kcal	34.3 g
telur goreng	53 g	101.2 kcal	0.5 g
tempeh goreng	10 g	33.7 kcal	1.7 g
kacang tanah kulit	4 g	16.6 kcal	0.5 g
sayur daun singkong	28 g	17.3 kcal	1.0 g
Melon fresh	43.6 g	16.7 kcal	3.6 g

Meal analysis: energy 341.5 kcal (100 %), carbohydrate 41.7 g (100 %)

Result

Nutrient content	analysed value	recommended value/day	percentage fulfillment
energy	341.5 kcal	2036.3 kcal	17 %
protein	12.7 g(15%)	60.1 g(12 %)	21 %
fat	13.6 g(35%)	69.1 g(< 30 %)	20 %
carbohydr.	41.7 g(50%)	290.7 g(> 55 %)	14 %
calcium	75.5 mg	1000.0 mg	8 %
iron	1.8 mg	15.0 mg	12 %
Vit. A	183.2 µg	800.0 µg	23 %
Vit. C	8.7 mg	100.0 mg	7 %
sodium	65.8 mg	2000.0 mg	3 %
dietary fiber	0.9 g	30.0 g	3 %
potassium	301.6 mg	3500.0 mg	9 %
phosphorus	177.2 mg	700.0 mg	25 %
Vit. B2	0.3 mg	1.2 mg	29 %
tot. fol.acid	55.9 µg	400.0 µg	14 %
magnesium	42.8 mg	310.0 mg	14 %
zinc	1.4 mg	7.0 mg	20 %
iodine	0.4 µg	200.0 µg	0 %
Vit. E	0.0 mg	-	-

Vit. D

0.5 µg

5.0 µg

11 %

ANALISIS MENU HARI KEDUA

Analysis of the food record

Food	Amount	energy	carbohydr.
------	--------	--------	------------

HARI KEDUA

nasi putih	113 g	146.9 kcal	32.3 g
daging ayam	23 g	65.5 kcal	0.0 g
tempeh goreng	25 g	84.2 kcal	4.3 g
krai / mentimun	22 g	2.8 kcal	0.6 g
salak	62.3 g	51.1 kcal	13.3 g

Meal analysis: energy 350.6 kcal (100 %), carbohydrate 50.5 g (100 %)

Result

Nutrient content	analysed value	recommended value/day	percentage fulfillment
energy	350.6 kcal	2036.3 kcal	17 %
protein	13.9 g(16%)	60.1 g(12 %)	23 %
fat	10.8 g(27%)	69.1 g(< 30 %)	16 %
carbohydr.	50.5 g(57%)	290.7 g(> 55 %)	17 %
calcium	37.1 mg	1000.0 mg	4 %
iron	1.3 mg	15.0 mg	9 %
Vit. A	17.0 µg	800.0 µg	2 %
Vit. C	4.8 mg	100.0 mg	5 %
sodium	18.7 mg	2000.0 mg	1 %
dietary fiber	2.5 g	30.0 g	8 %
potassium	269.7 mg	3500.0 mg	8 %
phosphorus	143.5 mg	700.0 mg	20 %
Vit. B2	0.1 mg	1.2 mg	10 %
tot. fol.acid	21.1 µg	400.0 µg	5 %
magnesium	42.3 mg	310.0 mg	14 %
zinc	1.4 mg	7.0 mg	19 %
iodine	0.0 µg	200.0 µg	0 %
Vit. E	0.0 mg	-	-
Vit. D	0.0 µg	5.0 µg	0 %

ANALISIS MENU HARI KETIGA

Analysis of the food record

Food	Amount	energy	carbohydr.
HARI KETIGA MBG			
nasi putih	116 g	150.8 kcal	33.2 g
daging ayam goreng	38.9 g	129.1 kcal	1.4 g
cabe rawit	5 g	15.9 kcal	2.8 g
tempeh goreng	28 g	94.4 kcal	4.8 g
sawi putih mentah	17 g	2.6 kcal	0.4 g
Carrot fresh	16 g	4.1 kcal	0.8 g
salak	75.3 g	61.7 kcal	16.0 g

Meal analysis: energy 458.6 kcal (100 %), carbohydrate 59.4 g (100 %)

Result

Nutrient content	analysed value	recommended value/day	percentage fulfillment
energy	458.6 kcal	2036.3 kcal	23 %
protein	19.6 g(17%)	60.1 g(12 %)	33 %
fat	17.1 g(32%)	69.1 g(< 30 %)	25 %
carbohydr.	59.4 g(51%)	290.7 g(> 55 %)	20 %
calcium	66.8 mg	1000.0 mg	7 %
iron	2.5 mg	15.0 mg	17 %
Vit. A	529.8 µg	800.0 µg	66 %
Vit. C	13.7 mg	100.0 mg	14 %
sodium	42.7 mg	2000.0 mg	2 %
dietary fiber	5.3 g	30.0 g	18 %
potassium	480.7 mg	3500.0 mg	14 %
phosphorus	204.7 mg	700.0 mg	29 %
Vit. B2	0.2 mg	1.2 mg	18 %
tot. fol.acid	39.8 µg	400.0 µg	10 %
magnesium	61.6 mg	310.0 mg	20 %
zinc	2.0 mg	7.0 mg	28 %
iodine	2.4 µg	200.0 µg	1 %
Vit. E	0.1 mg	-	-
Vit. D	0.0 µg	5.0 µg	0 %

ANALISIS MENU HARI KEEMPAT

Analysis of the food record

Food	Amount	energy	carbohydr.
------	--------	--------	------------

HARI KEEMPAT

nasi putih	125 g	162.5 kcal	35.8 g
telur ayam	51 g	79.1 kcal	0.6 g
tahu goreng	37 g	76.2 kcal	0.6 g
buncis mentah	12 g	4.2 kcal	0.9 g
Carrot fresh	7 g	1.8 kcal	0.3 g
pisang ambon	52.5 g	48.3 kcal	12.3 g

Meal analysis: energy 372.2 kcal (100 %), carbohydrate 50.5 g (100 %)

Result

Nutrient content	analysed value	recommended value/day	percentage fulfillment
energy	372.2 kcal	2036.3 kcal	18 %
protein	12.9 g(14%)	60.1 g(12 %)	22 %
fat	13.5 g(32%)	69.1 g(< 30 %)	20 %
carbohydr.	50.5 g(54%)	290.7 g(> 55 %)	17 %
calcium	75.9 mg	1000.0 mg	8 %
iron	3.1 mg	15.0 mg	21 %
Vit. A	219.3 µg	800.0 µg	27 %
Vit. C	6.4 mg	100.0 mg	6 %
sodium	70.5 mg	2000.0 mg	4 %
dietary fiber	2.7 g	30.0 g	9 %
potassium	404.9 mg	3500.0 mg	12 %
phosphorus	183.8 mg	700.0 mg	26 %
Vit. B2	0.4 mg	1.2 mg	31 %
tot. fol.acid	44.9 µg	400.0 µg	11 %
magnesium	75.2 mg	310.0 mg	24 %
zinc	1.5 mg	7.0 mg	22 %
iodine	1.0 µg	200.0 µg	1 %
Vit. E	0.0 mg	-	-
Vit. D	0.5 µg	5.0 µg	10 %

ANALISIS MENU HARI KELIMA

Analysis of the food record

Food	Amount	energy	carbohydr.
nasi putih	139 g	180.7 kcal	39.8 g
daging ayam	21 g	59.8 kcal	0.0 g
tempeh goreng	38 g	128.1 kcal	6.5 g
krai / mentimun	14 g	1.8 kcal	0.4 g
salak	51.2 g	42.0 kcal	10.9 g

Meal analysis: energy 412.4 kcal (100 %), carbohydrate 57.5 g (100 %)

Result

Nutrient content	analysed value	recommended value/day	percentage fulfillment
energy	412.4 kcal	2036.3 kcal	20 %
protein	16.4 g(16%)	60.1 g(12 %)	27 %
fat	13.5 g(28%)	69.1 g(< 30 %)	20 %
carbohydr.	57.5 g(56%)	290.7 g(> 55 %)	20 %
calcium	47.8 mg	1000.0 mg	5 %
iron	1.6 mg	15.0 mg	11 %
Vit. A	14.1 µg	800.0 µg	2 %
Vit. C	3.8 mg	100.0 mg	4 %
sodium	17.9 mg	2000.0 mg	1 %
dietary fiber	2.4 g	30.0 g	8 %
potassium	297.0 mg	3500.0 mg	8 %
phosphorus	173.9 mg	700.0 mg	25 %
Vit. B2	0.1 mg	1.2 mg	11 %
tot. fol.acid	26.9 µg	400.0 µg	7 %
magnesium	53.0 mg	310.0 mg	17 %
zinc	1.6 mg	7.0 mg	24 %
iodine	0.0 µg	200.0 µg	0 %
Vit. E	0.0 mg	-	-
Vit. D	0.0 µg	5.0 µg	0 %

Lampiran 11. Hasil Perhitungan Nutrisurvey Yang Dikonsumsi

Responden AS

HARI KE 1

Analysis of the food record

Food	Amount	energy	carbohydr.
------	--------	--------	------------

HARI PERTAMA

nasi putih	110 g	143.0 kcal	31.5 g
telur goreng	38 g	72.6 kcal	0.4 g
tempeh goreng	4 g	13.5 kcal	0.7 g
kacang tanah kulit	4 g	16.6 kcal	0.5 g
sayur daun singkong	21 g	13.0 kcal	0.8 g
Melon fresh	26.1 g	10.0 kcal	2.2 g

Meal analysis: energy 268.6 kcal (100 %), carbohydrate 35.9 g (100 %)

Result

Nutrient content	analysed value	recommended value/day	percentage fulfillment
energy	268.6 kcal	2036.3 kcal	13 %
protein	9.3 g(14%)	60.1 g(12 %)	15 %
fat	9.5 g(31%)	69.1 g(< 30 %)	14 %
carbohydr.	35.9 g(55%)	290.7 g(> 55 %)	12 %
calcium	53.1 mg	1000.0 mg	5 %
iron	1.3 mg	15.0 mg	9 %
Vit. A	132.0 µg	800.0 µg	17 %
Vit. C	6.3 mg	100.0 mg	5 %
sodium	47.1 mg	2000.0 mg	2 %
dietary fiber	0.8 g	30.0 g	3 %
potassium	211.8 mg	3500.0 mg	6 %
phosphorus	132.3 mg	700.0 mg	19 %
Vit. B2	0.2 mg	1.2 mg	21 %
tot. fol.acid	37.5 µg	400.0 µg	9 %
magnesium	33.1 mg	310.0 mg	11 %
zinc	1.1 mg	7.0 mg	15 %

iodine	0.3 µg	200.0 µg	0 %
Vit. E	0.0 mg	-	-
Vit. D	0.4 µg	5.0 µg	8 %

HARI KE 2

Analysis of the food record

Food	Amount	energy	carbohydr.
------	--------	--------	------------

HARI KEDUA

nasi putih	113 g	146.9 kcal	32.3 g
daging ayam	23 g	65.5 kcal	0.0 g
tempeh goreng	0 g	0.0 kcal	0.0 g
krai / mentimun	22 g	2.8 kcal	0.6 g
salak	62.3 g	51.1 kcal	13.3 g

Meal analysis: energy 266.4 kcal (100 %), carbohydrate 46.2 g (100 %)

Result

Nutrient content	analysed value	recommended value/day	percentage fulfillment
energy	266.4 kcal	2036.3 kcal	13 %
protein	9.2 g(14%)	60.1 g(12 %)	15 %
fat	4.8 g(16%)	69.1 g(< 30 %)	7 %
carbohydr.	46.2 g(70%)	290.7 g(> 55 %)	16 %
calcium	13.8 mg	1000.0 mg	1 %
iron	0.7 mg	15.0 mg	5 %
Vit. A	16.7 µg	800.0 µg	2 %
Vit. C	4.8 mg	100.0 mg	5 %
sodium	17.2 mg	2000.0 mg	1 %
dietary fiber	2.2 g	30.0 g	7 %
potassium	178.0 mg	3500.0 mg	5 %
phosphorus	92.0 mg	700.0 mg	13 %
Vit. B2	0.1 mg	1.2 mg	7 %
tot. fol.acid	8.1 µg	400.0 µg	2 %
magnesium	24.8 mg	310.0 mg	8 %
zinc	0.9 mg	7.0 mg	13 %
iodine	0.0 µg	200.0 µg	0 %
Vit. E	0.0 mg	-	-
Vit. D	0.0 µg	5.0 µg	0 %

HARI KE 3

Analysis of the food record

Food	Amount	energy	carbohydr.
------	--------	--------	------------

HARI KETIGA

nasi putih	116 g	150.8 kcal	33.2 g
daging ayam goreng	38.9 g	129.1 kcal	1.4 g
cabe rawit	5 g	15.9 kcal	2.8 g
tempeh goreng	28 g	94.4 kcal	4.8 g
sawi putih mentah	17 g	2.6 kcal	0.4 g
Carrot fresh	16 g	4.1 kcal	0.8 g
salak	75.3 g	61.7 kcal	16.0 g

Meal analysis: energy 458.6 kcal (100 %), carbohydrate 59.4 g (100 %)

Result

Nutrient content	analysed value	recommended value/day	percentage fulfillment
energy	458.6 kcal	2036.3 kcal	23 %
protein	19.6 g(17%)	60.1 g(12 %)	33 %
fat	17.1 g(32%)	69.1 g(< 30 %)	25 %
carbohydr.	59.4 g(51%)	290.7 g(> 55 %)	20 %
calcium	66.8 mg	1000.0 mg	7 %
iron	2.5 mg	15.0 mg	17 %
Vit. A	529.8 µg	800.0 µg	66 %
Vit. C	13.7 mg	100.0 mg	14 %
sodium	42.7 mg	2000.0 mg	2 %
dietary fiber	5.3 g	30.0 g	18 %
potassium	480.7 mg	3500.0 mg	14 %
phosphorus	204.7 mg	700.0 mg	29 %
Vit. B2	0.2 mg	1.2 mg	18 %
tot. fol.acid	39.8 µg	400.0 µg	10 %
magnesium	61.6 mg	310.0 mg	20 %
zinc	2.0 mg	7.0 mg	28 %
iodine	2.4 µg	200.0 µg	1 %
Vit. E	0.1 mg	-	-
Vit. D	0.0 µg	5.0 µg	0 %

HARI KE 4

Analysis of the food record

Food	Amount	energy	carbohydr.
------	--------	--------	------------

HARI KEEMPAT

nasi putih	125 g	162.5 kcal	35.8 g
telur ayam	51 g	79.1 kcal	0.6 g
tahu goreng	37 g	76.2 kcal	0.6 g
buncis mentah	12 g	4.2 kcal	0.9 g
Carrot fresh	7 g	1.8 kcal	0.3 g
pisang ambon	52.5 g	48.3 kcal	12.3 g

Meal analysis: energy 372.2 kcal (100 %), carbohydrate 50.5 g (100 %)

Result

Nutrient content	analysed value	recommended value/day	percentage fulfillment
energy	372.2 kcal	2036.3 kcal	18 %
protein	12.9 g(14%)	60.1 g(12 %)	22 %
fat	13.5 g(32%)	69.1 g(< 30 %)	20 %
carbohydr.	50.5 g(54%)	290.7 g(> 55 %)	17 %
calcium	75.9 mg	1000.0 mg	8 %
iron	3.1 mg	15.0 mg	21 %
Vit. A	219.3 µg	800.0 µg	27 %
Vit. C	6.4 mg	100.0 mg	6 %
sodium	70.5 mg	2000.0 mg	4 %
dietary fiber	2.7 g	30.0 g	9 %
potassium	404.9 mg	3500.0 mg	12 %
phosphorus	183.8 mg	700.0 mg	26 %
Vit. B2	0.4 mg	1.2 mg	31 %
tot. fol.acid	44.9 µg	400.0 µg	11 %
magnesium	75.2 mg	310.0 mg	24 %
zinc	1.5 mg	7.0 mg	22 %
iodine	1.0 µg	200.0 µg	1 %
Vit. E	0.0 mg	-	-
Vit. D	0.5 µg	5.0 µg	10 %

HARI KE 5

Analysis of the food record

Food	Amount	energy	carbohydr.
------	--------	--------	------------

HARI KELIMA

nasi putih	139 g	180.7 kcal	39.8 g
daging ayam	9 g	25.6 kcal	0.0 g
tempeh goreng	38 g	128.1 kcal	6.5 g
krai / mentimun	14 g	1.8 kcal	0.4 g
salak	51.2 g	42.0 kcal	10.9 g

Meal analysis: energy 378.2 kcal (100 %), carbohydrate 57.5 g (100 %)

Result

Nutrient content	analysed value	recommended value/day	percentage fulfillment
energy	378.2 kcal	2036.3 kcal	19 %
protein	13.2 g(14%)	60.1 g(12 %)	22 %
fat	11.2 g(26%)	69.1 g(< 30 %)	16 %
carbohydr.	57.5 g(60%)	290.7 g(> 55 %)	20 %
calcium	46.2 mg	1000.0 mg	5 %
iron	1.4 mg	15.0 mg	9 %
Vit. A	9.4 µg	800.0 µg	1 %
Vit. C	3.8 mg	100.0 mg	4 %
sodium	9.1 mg	2000.0 mg	0 %
dietary fiber	2.4 g	30.0 g	8 %
potassium	275.2 mg	3500.0 mg	8 %
phosphorus	152.3 mg	700.0 mg	22 %
Vit. B2	0.1 mg	1.2 mg	8 %
tot. fol.acid	26.3 µg	400.0 µg	7 %
magnesium	50.6 mg	310.0 mg	16 %
zinc	1.4 mg	7.0 mg	20 %
iodine	0.0 µg	200.0 µg	0 %
Vit. E	0.0 mg	-	-
Vit. D	0.0 µg	5.0 µg	0 %

Lampiran 12 Formulir Food Weighing

Nama :

Kelas :

Hari/Tanggal :

Jenis>Nama hidangan	Berat disajikan (gram)	Sisa (gram)	Berat dikonsumsi	Jenis Bahan
MAKANAN POKOK				
LAUK HEWANI				
LAUK NABATI				
SAYUR				
BUAH				

Keterangan:

Berat Dikonsumsi = Berat Disajikan – Sisa.

Membawa bekal dari rumah : Ya / Tidak

Lampiran 13 Surat Survei Pendahuluan



Kemenkes
Poltekkes Medan

Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Poltekkes Medan
Jl. Gajah Mada No. 100, Kota Medan
Medan Sumatera Utara 20137
Telp. (061) 4260111
Email: info@poltekkesmedan.ac.id

Lubuk Pakam, 6 Februari 2026

Nomor : KH.03.01/F.XXXIII.14/22/2026
 Lampiran : -
 Perihal : Surat Survei Penelitian

Kepada Yth:
 Kepala Sekolah MTs N 2 Medan
 di _ Tempat

Sesuai dengan kurikulum Prodi Diploma III Gizi dimana mahasiswa diwajibkan menyusun Proposal Tugas Akhir. Berkenaan dengan hal tersebut kami mohon izin bagi mahasiswa bimbingan Emi Inayah Siregar, SKM, M. Kes untuk melakukan Survei Penelitian di Sekolah MTs N 2 Medan. Adapun nama mahasiswa tersebut, adalah:

No	Nama Mahasiswa	NIM	Judul
1	Endang Dindawati Nainggolan	P01031123014	Hubungan Asupan Asam Folat dan Vitamin C dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri di Sekolah MTs N 2 Medan.
2	Mardiah Hafizah	P01031123025	Hubungan Pengetahuan Gizi dan Kebiasaan Sarapan Pagi dengan Kejadian Anemia pada Siswi Putri di MTs N 2 Medan.
3	Winda Rosalina Simamora	P01031123046	Gambaran Konsumsi Fast Food Soft Drink dan Kelebihan Berat Badan pada Remaja di MTs N 2 Medan.

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Ketua Jurusan,



Riris Oppusunggu, S. Pd. M. Kes

Kementerian Kesehatan tidak menerima stempel atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Ada terdapat potensi stempel atau gratifikasi akan dilaporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://adu.kemkes.go.id> Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silakan unggah dokumen pada laman <https://tds.kemkes.go.id/verifypdf>



Dokumen ini telah diandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Badan Penyelenggara Sertifikasi Elektronik (BPSN), Badan Siber dan Sandi Negara (BSSN)

Lampiran 14. Surat Izin Penelitian



Kementerian Kesehatan

Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Poltekkes Medan

Jalan Lantai Gedung KM 51.5
Medan, Sumatera Utara 20137
☎ (061) 8466633
🌐 <http://poltekkes-medan.ac.id>

Lubuk Pakam, 2 Juni 2026

Nomor : KH.03.01/XIV.13/942/2026
Lampiran : -
Perihal : Surat Penelitian

Kepada Yth:

Kepala Sekolah MTS N 2 Medan
di - Tempat

Sesuai dengan kurikulum Prodi Diploma III Gizi dimana mahasiswa diwajibkan menyusun Tugas Akhir. Berkenaan dengan hal tersebut kami mohon izin bagi mahasiswa bimbingan Emi Inayah Sari Siregar, SKM, M. Kes untuk melakukan Penelitian di Sekolah MTS N 2 Medan. Adapun nama mahasiswa tersebut, adalah:

No	Nama Mahasiswa	NIM	Judul
1	Endang Nainggolan	P01031123014	Gambaran Kecukupan Asam Folat dan Vitamin C dari MBG pada Siswi di MTS N 2 Medan
2	Winda Rosalina Simamora	P01031123046	Gambaran Frekuensi Konsumsi Fast Food Soft Drink dan Status Gizi pada Siswa/i di MTS N 2 Medan
3	Mardiah Hafizah	P01031123025	Hubungan Kebiasaan Sarapan dengan Prestasi Belajar pada Siswa-Siswi MTS N 2 Medan

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerja samanya diucapkan terima kasih.

Ketua Jurusan,



Riris Oppusunggu, S. Pd. M. Kes

Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silakan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://whs.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silakan unggah dokumen pada laman <https://te.kominfo.go.id/verifyPDF>.



Lampiran 15 Surat Izin Penelitian

LEMBAR PERTANYAAN KETERSEDIAAN MENJADI SAMPEL

(INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :

Umur :

Kelas :

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa saya bersedia dan mau berpartisipasi menjadi sampel penelitian dengan judul “Gambaran Kecukupan Asam Folat Dan Vitamin C Dari MBG Pada Siswi Di Mtsn 2 Medan”

yang akan dilakukan oleh :

Nama Peneliti : Endang Dindawati Nainggolan

Instansi Penelitian : Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi

Program Studi : D-III Gizi

Demikian surat pernyataan persetujuan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksaan dari siapapun.

1. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kecukupan asam folat dan vitamin c dari menu MBG
2. Saya hanya akan diikuti sertakan dalam pengamatan dan penimbangan makanan MBG yang diterima
3. Tidak ada tindakan medis
4. Responden akan menerima bingkisan berupa pulpen dan snack ringan

Lubuk Pakam, Mei 2026

Peneliti

Sampel



(Endang Dindawati Nainggolan)

()

Lampiran 16. Dokumentasi Food Weighing

MBG hari ke 1



Sisa Makanan





MBG hari ke 2



Sisa Makanan





MBG Hari ke 3



Sisa Makanan



MBG hari ke 4



Sisa Makanan



MBG hari ke 5



Sisa Makanan



Pengisian informed consent



Pemberian Snack dan Kenang-kenangan





Enumerator



SPPG Laut Dendang



Ompreng Siswa/I MTsN

Dokumentasi Dengan Pihak Sekolah

