

Lampiran 1

Kebutuhan Zat Gizi

Anjuran jumlah bahan makanan sehari anak prasekolah

Bahan makanan	Umur 1-3 tahun (1125 kkal) Berat (g)	Umur 4-6 tahun (1600 kkal) Berat (g)
Nasi / penukar	150	300
Daging sapi	30	125
Ikan segar	40	
Tempe	50	100
Sayur	75	100
Buah (pepaya)	110	400
ASI	Dilanjutkan hingga 2 tahun atau lebih	
Susu	200 ml	200ml
Minyak/penukar	10 ml	25
Gula	15	20

Sumber : modifikasi Kemenkes RI, Direktorat Bina gizi, Pedoman Gizi Seimbang Jakarta, 2014 dalam penuntun diet anak

Anjuran jumlah makan siang 30%

Makan siang 30%	Umur 1-3 tahun (1125 kkal) berat gram (g)	Umur 4-6 tahun (1600 kkal) berat (g)
Nasi/ penukar	45	90
Daging sapi	9	37,5
Ikan segar	12	
Tempe	15	30
Sayur	22,5	30
Buah	33	120
ASI	Dilanjutkan hingga 2 tahun atau lebih	
Susu	60 ml	60 ml
Minyak/penukar	3	7,5
Gula	4,5	6

Angka Kecukupan Gizi (AKG)

1. Umur 1-3 tahun

Energi : 1125 kal

Protein : 26 gram

Lemak : 44 gr

Karbohidrat : 155 gr

30 % kebutuhan makan siang

Energi : $1125 \times 30\% = 337,5$ kal

Protein : $26 \times 30\% = 7,8$ gr

Lemak : $44 \times 30\% = 13,2$ gr

Karbohidrat : $155 \times 30\% = 46,5$ gr

2. Umur 4-6 tahun

Energi : 1600 kal

Protein : 35 gram

Lemak : 62 gr

Karbohidrat : 220 gr

30 % kebutuhan makan siang

Energi : $1600 \times 30\% = 480$ kkal

Protein : $35 \times 30\% = 10,5$ gr

Lemak : $62 \times 30\% = 18,6$ gr

Karbohidrat : $220 \times 30\% = 66$ gr

Lampiran 2

RESEP LAUK HEWANI

A. Resep Ikan patin

➤ Nugget ikan patin

Bahan : untuk 3 porsi

- | | |
|---|--|
| ➤ 112,5 gram daging ikan cincang halus (usia 4-6 tahun) | ➤ 36 gram daging ikan cincang halus (usia 1-3 tahun) |
| ➤ 37,5 gram tepung tapioka | ➤ 12 gram tepung tapioka |
| ➤ 2 siung bawang putih | ➤ 2 siung bawang putih |
| ➤ 1 ½ sdt garam | ➤ 1 ½ sdt garam |
| ➤ ½ sdt merica bubuk | ➤ ½ sdt merica bubuk |
| ➤ 10 gram putih telur | ➤ 10 gram putih telur |

Bahan untuk pelapis nugget ikan :

- Tepung roti secukupnya

Cara membuat nugget ikan :

- Campurkan daging ikan yang sudah dihaluskan dengan semua bumbu yang telah disiapkan seperti bawang, garam, merica kemudian aduk sampai benar-benar merata
- Kemudian tuang adonan dalam loyang yang sudah diolesi margarin agar tidak lengket, kukus sampai adonan tersebut matang, jika telah matang angkat dan dinginkan
- Selanjutnya potong – potong adonan nugget yang telah matang tersebut sesuai selera
- Kemudian celupkan potongan adonan tersebut kedalam putih telur, kemudian gulir-gulirkan pada tepung roti sampai merata.
- Kemudian goreng adonan tersebut sampai matang, angkat dan tiriskan
(sumber : <http://cookpad.com>)

) **Steak ikan untuk balita**

Bahan : untuk 3 porsi

- | | |
|---|--|
| ➤ 112,5 gram daging ikan tanpa tulang, cincang (usia 4-6 tahun) | ➤ 36 gram daging ikan tanpa tulang, cincang (usia 1-3 tahun) |
| ➤ 37,5 tepung terigu | ➤ 12 tepung terigu |
| ➤ ½ sdt merica bubuk | ➤ ½ sdt merica bubuk |
| ➤ ½ sdt garam | ➤ ½ sdt garam |
| ➤ 30 gram margarin | ➤ 30 gram margarin |

Cara membuat :

- Campur daging ikan, tepung terigu, merica bubuk dan garam, aduk hingga rata.
- Bagi adonan menjadi beberapa bagian, masing-masing dibentuk bulat tekan hingga pipih
- Panaskan mentega lalu goreng tiap bundaran adonan hingga warna kecoklatan dan matang, angkat
- Steak ikan siap disajikan.

(sumber: <https://www.orami.co.id/megazine> resep steak sehat untuk balita)

B. Resep Ayam

➤ Bakso ayam

Bahan: untuk 3 resep

- Ayam sebanyak 112,5 gram
- Ayam sebanyak 36 gram
- dihaluskan (usia 4-6 tahun)
- (usia 1-3 tahun)
- Bawang putih 2 siung
- Bawang putih 2 siung
- Bawang merah 1 siung
- Bawang merah 1 siung
- Garam 1 sdt
- Garam 1 sdt
- Merica ½ sdt
- Merica ½ sdt
- Tepung tapioka 37,5 gram
- Tepung tapioka 12 gram

Cara membuat :

- Campur daging ayam, garam dan merica aduk rata. Kemudian tambahkan tepung aduk rata. Cicipi jika ada yang kurang
- Selanjutnya bentuk adonan menjadi bola bola kecil dengan sendok teh. Kemudian rebus dalam air mendidih hingga terapung. Angkat dan tiriskan
- Bakso ayam siap disajikan

(sumber : <https://cookpad.com>, resep winda)

➤ **Rolade ayam**

Bahan :

- 112,5 gram ayam giling
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica
- Bawang putih 1 siung
- Bawang merah 1 siung
- Margarin 30 gram
- 36 gram ayam giling
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica
- Bawang putih 1 siung
- Bawang merah 1 siung
- Margarin 30 gram

Bahan kulit :

- 2 butir telur

Cara Membuat :

- Campurkan ayam giling, dengan bumbu halus, tambahkan garam dan merica, aduk rata.
- Ambil selembar telur dadar. Latakkan diatas plastik kemudian campurkan daging ayam giling. Gulung. Ikat kedua sisinya.
- Kemudian kukus diatas api sedang.
- Rolade ayam siap disajikan

(sumber : m.vemale.com)

) Perkedel Ayam

Bahan : untuk 3 resep

- 112,5 gram daging ayam (usia 4-6 tahun)
- 2 sdm air jeruk nipis
- 1 siung bawang merah
- 1 siung bawang putih
- 240 gram kentang kukus
- Margarin 30 gram
- 36 gram daging ayam (usia 1-3 tahun)
- 2 sdm air jeruk nipis
- 1 siung bawang merah
- 1 siung bawang putih
- 90 gram kentang kukus
- Margarin 30 gram

Cara membuat :

- Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit
- Kemudian haluskan ikan dengan food processor atau blender lalu campurkan dengan kentang yang sudah dihaluskan dan bumbu halus
- Selanjutnya aduk hingga tercampur rata.
- Kemudian bagi adonan menjadi beberapa bagian
- Lalu panaskan pan pemanggang olesi minyak sayur tipis – tipis. Panggang hingga matang.

(sumber : <https://cookpad.com>, resep mbak iban)

Lampiran3

Analisis Biaya Modifikasi Lauk Hewani Untuk Umur 1-3 Tahun

Nugget ikan 11 Porsi

Bahan	Berat	Harga
Ikan	396 gr	Rp.11.088
Tepung roti	132 gr	Rp. 1.056
Telur	55 gr	Rp. 2.500
Garam,bawang putih, merica	-	Rp.500
Total	-	Rp.15.144
Perporsi	-	Rp.1.376

Steak ikan 11 Porsi

Bahan	Berat	Harga
Ikan	396 gr	Rp.11.088
Tepung terigu	132 gr	Rp. 1.056
Garam,merica,bawang merah, bawang putih	-	Rp.500
Total	-	Rp. 12.644
Perporsi	-	Rp. 1.149

Bakso ayam 11 porsi

Bahan	Berat	Harga
Ayam	396 gr	Rp.12.672
Tepung tapioka	132 gr	Rp.1.056
Garsm,merica,bawang putih	-	Rp.5000
Total	-	Rp.14.228
Perporsi	-	RP. 1.293

Rolade ayam 11 Porsi

Bahan	Berat	Harga
Ayam	396 gr	Rp.12.672
Telur	55 gr	Rp.2.500
Total	-	Rp.15.172
Perporsi	-	Rp.1.379

Perkedel ayam 11 Porsi

Bahan	Berat	Harga
Ayam	396 gr	Rp.12.672
Tepung terigu	132 gr	Rp. 1.056
Kentang	231 gr	Rp. 2.541
Garam,bawang putih		Rp. 500
Total		Rp. 14.230
Perporsi	-	Rp.1.293

Biaya Modifikasi Lauk Hewani Untuk Umur 4-6 Tahun

Nugget ikan 5 Porsi

Bahan	Berat	Harga
Ikan patin	187,5 gr	Rp.5250
Tepung roti	62,5 gr	Rp. 500
Telur	50 gr	Rp.2500
Garam,merica,bawang putih	-	Rp. 500
Total	-	Rp. 8750
Per porsi		Rp. 1750

Steak ikan 5 Porsi

Bahan	Berat	Harga
Ikan patin	187,5 gr	Rp.5250
Tepung terigu	62,5 gr	Rp. 500
Garam,merica,bawang merah,bawang putih	-	Rp. 500
Total	-	Rp.6250
Perporsi	-	Rp.1250

Bakso ayam 5 Porsi

Bahan	Berat	Harga
Ayam	187,5 gr	Rp.6000
Tepung tapioka	62,5 gr	Rp. 500
Garam,merica,bawang putih	-	Rp. 500
Total	-	Rp. 7000
Per porsi		Rp. 1400

Rolade ayam 5 Porsi

Bahan	Berat	Harga
Ayam	137,5 gr	Rp.4400
Telur	50 gr	Rp.2500
Garam,merica,bawang putih	-	Rp. 500
Total	-	Rp.7400
Perporsi		Rp.1480

Perkedel ayam 5 Porsi

Bahan	Berat	Harga
Singkong	187,5 gr	Rp.6000
Tepung terigu	43 gr	Rp. 344
Garam,merica,bawang putih, bawang merah	-	Rp. 500
Total	-	Rp.6844
Per porsi		Rp.1368

Lampiran 4

Nilai Gizi

Modifikasi Lauk Hewani Usia 1-3 Tahun

Resep nugget ikan 3 Porsi

Bahan Makanan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)
Ikan patin	36	40,4	7,7	0,8	0,0
Tepung roti	12	43,7	1,2	0,1	9,2
Telur	15	15,5	1,3	1,1	0,0
Total		95,5	10,2	2,0	9,2
Perporisi		31,84	3,4	0,67	3,0

Resep Steak ikan 3 Porsi

Bahan Makanan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)
Ikan patin	36	40,4	7,7	0,8	0,0
Tepung terigu	25	91,0	2,6	0,3	19,1
Total		131,4	10,3	1,1	19,1
Perporisi		43,8	3,5	0,37	6,37

Bakso ayam 3 Porsi

Bahan Makanan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)
Ayam	36	102,6	9,7	6,8	0,0
Tepung tapioka	12	45,6	0,0	0,0	11,0
Tepung terigu	6	21,8	0,6	0,1	4,6
Total		170,1	10,3	6,9	15,5
Perporisi		56,7	3,44	2,3	5,17

Rolade ayam 3 Porsi

Bahan Makanan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)
Ayam	36	76,9	7,3	5,1	0,0
Telur	15	23,3	1,9	1,6	0,2
Total		100,2	9,2	6,7	0,2
Perporisi		33,4	3,07	2,24	0,67

Perkedel ayam 3 Porsi

Bahan Makanan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)
Ayam	36	102,6	9,7	6,8	0,0
Tepung terigu	12	43,7	1,2	0,1	9,2

Kentang	21	19,5	0,4	0,0	4,5
Total		165,8	11,3	6,9	13,7
Perporsi		55,27	3,77	2,3	4,57

Nilai Gizi

Modifikasi Lauk hewani Usia 4-6 Tahun

Nugget ikan 3 Porsi

Bahan Makanan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)
Ikan	112,5	126,1	24,1	2,6	0,0
Tepung roti	37,5	136,5	3,9	0,0	1,0
Telur	6	9,3	0,8	0,6	0,0
Total		271,9	28,7	3,6	28,7
Perporsi		90,63	9,56	1,2	9,56

Steak ikan 3 Porsi

Bahan Makanan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)
Ikan	112,5	126,1	24,1	2,6	0,0
Tepung terigu	37,5	136,5	3,9	0,0	1,0
Total		271,1	28,7	3,6	28,7
Perporsi		90,63	9,56	1,2	9,56

Bakso ayam 1 Porsi

Bahan Makanan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)
Ayam	112,5	320,5	30,3	21,5	0,0

Tepung tapioka	37,5	136,5	3,9	0,4	28,6
Total		457	31,9	21,9	28,6
Perporsi		152,3	10,6	7,3	9,5

Rolade ayam 3 Porsi

Bahan Makanan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)
Ayam	82,5	235,0	22,2	15,6	0,0
Telur	30	114,3	0,1	-	27,4
Total		349,3	22,3	15,6	27,4
Perporsi		116,4	7,4	5,2	9,1

Perkedel ayam Porsi

Bahan Makanan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)
Ayam	112,5	320,5	30,3	21,3	-
Tepung terigu	26	114,3	0,1	-	27,4
Total		434,8	30,4	21,3	27,4
Perporsi		144,9	10,1	7,1	9,1

Lampiran 5

REKAPAN HASIL UJI PANELIS

A. HARI PERTAMA UJI PANELIS

1. Nugget ikan

Nama	Aroma	Tekstur	Warna	Rasa	Bentuk	Total
------	-------	---------	-------	------	--------	-------

Adel	3	3	3	4	4	17
Sopiana	4	3	4	4	4	19
Restina	4	4	3	3	4	18
Amnah	3	3	4	3	4	17
Regina	4	4	5	4	5	22
Astriana	3	3	4	3	5	18
Setiani	3	3	4	4	4	18
Fery	4	4	4	4	3	19
Ana	3	4	4	3	4	18
P	4	4	4	4	4	20
Cindy	4	4	4	3	4	19
Fera	4	2	4	3	3	16
Resti	4	4	4	3	4	19
Nafa	4	3	4	4	4	19
Nove	4	3	4	3	4	18
Primi	4	4	4	5	4	21
Deska	4	4	4	3	3	18
Nisa	4	4	4	3	4	19
Ayu	3	3	4	5	4	19
Yeni	4	3	4	5	3	19
Melanny	3	4	4	3	4	18
Noven	3	4	3	4	3	17
Anugerahni	4	4	4	3	4	19
Dodi	3	2	5	4	4	18
Ahlika	3	4	4	4	4	19
Total	90	87	99	91	97	464

2. Satai ikan

Nama	Aroma	Tekstur	Warna	Rasa	Bentuk	total
Regina	2	3	2	2	2	11
Nisa	2	3	2	2	1	10
C	2	1	2	3	1	9
Khairul	3	1	2	3	1	10

Pr	2	2	2	1	1	8
P	1	1	2	3	2	9
Pujo	1	1	2	3	1	8
A	2	2	2	1	1	8
Sopiana	2	2	3	2	1	10
Dimas	2	2	2	2	1	9
Cindy	2	2	3	2	1	10
Anugerahni	2	2	3	2	1	10
Astriana	2	1	2	2	1	8
Amnah	2	1	2	2	1	8
Setiani	3	2	2	2	1	10
Nafa	2	2	3	1	1	9
Ana	3	2	2	2	2	11
Primi	3	2	1	1	1	8
Noven	2	1	2	2	1	8
Resti	2	3	2	2	1	10
Nove	3	2	2	2	2	11
Resti	2	2	3	2	2	11
Fery	3	2	2	1	1	9
Yeni	2	2	2	2	1	9
Dodi	2	3	2	5	4	16
Total	54	47	54	52	33	240

3. Steak ikan patin

Nama	Aroma	Tekstur	Warna	Rasa	Bentuk	Total
Adel	5	4	3	4	4	20
Sopiana	3	4	4	3	5	19
Restina	4	4	3	4	3	18
Amnah	3	3	3	3	4	16
Regina	4	4	5	4	3	20
Astriana	4	4	4	4	5	21

Setiani	3	3	3	2	3	14
Fery	2	3	3	4	3	15
Ana	4	4	4	2	3	17
P	4	3	4	4	3	18
Cindy	3	4	3	3	3	16
Fera	4	3	4	3	4	18
Resti	4	4	3	4	5	20
Nafa	4	4	4	3	3	18
Nove	5	5	5	5	5	25
Primi	5	5	4	5	4	23
Deska	3	4	4	4	4	19
Nisa	4	3	4	5	4	20
Ayu	4	4	3	4	3	18
Yeni	4	3	4	3	3	17
Melanny	3	4	4	3	3	17
Noven	3	4	4	3	4	18
Anugerahni	3	4	4	4	4	19
Dodi	2	4	4	2	3	15
Ahlika	4	4	4	4	4	20
Total	91	95	94	89	92	461

4. Bakso ayam

Nama	Aroma	Tekstur	Warna	Rasa	Bentuk	Total
Rotua	3	4	4	4	4	19
Setiani	3	3	3	3	3	15
Deska	4	4	3	4	4	19
Melanny	4	4	4	4	4	20
Nisa	3	2	3	4	2	14
Primi	4	4	5	4	3	20

Afni	2	2	4	3	4	15
Astriana	3	3	2	4	3	15
Ahlika	3	3	4	3	3	16
Cindy	3	3	3	4	4	17
Noven	3	4	3	5	3	18
Ayu	3	4	4	4	4	19
Resa	4	5	4	4	4	21
Anugerahni	4	4	4	5	5	22
Amnah	4	4	4	4	4	20
Marlina	4	4	5	4	4	21
Fitria	4	4	4	4	4	20
Leoni	4	3	4	3	4	18
Ivana	4	4	3	3	4	18
Ana	3	4	3	3	4	17
Hawila	4	3	4	4	4	19
Resti	4	4	3	4	3	18
R	4	4	4	4	4	20
K	4	4	4	4	3	19
-	4	4	5	4	4	21
Total	89	91	93	96	92	461

5. Rolade ayam

Nama	Aroma	Tekstur	Warna	Rasa	Bentuk	Total
Rotua	4	4	4	5	5	22
Setiani	5	5	3	5	3	21
Deska	4	4	4	4	3	19
Melanny	4	4	4	4	4	20
Nisa	3	3	3	4	3	16
Primi	5	4	3	4	5	21

Afni	4	2	4	4	2	16
Astriana	5	5	5	3	5	23
Ahlika	5	5	5	4	3	22
Cindy	4	4	5	4	4	21
Noven	3	3	4	5	3	18
Ayu	4	5	2	4	4	19
Resa	3	3	4	3	4	17
Anugerahni	4	4	4	4	3	19
Amnah	3	3	4	3	5	18
Marlina	4	4	3	4	5	20
Fitria	4	4	4	3	4	19
Leoni	4	3	4	3	4	18
Ivana	4	2	3	4	4	17
Ana	4	4	4	3	5	20
Hawila	3	3	4	4	5	19
Resti	4	4	3	5	5	21
K	4	4	4	3	3	18
-	3	4	3	3	4	17
-	4	3	4	4	3	18
Total	99	82	87	96	88	452

6. Perkedel ayam

Nama	Aroma	Tekstur	Warna	Rasa	Bentuk	Total
Rotua	5	5	5	5	5	25
Setiani	4	4	4	4	5	21
Deska	4	4	4	4	4	20
Melanny	4	4	4	4	4	20
Nisa	4	4	4	4	4	20
Primi	3	3	3	4	3	16

Afni	4	4	4	4	4	20
Astriana	4	4	4	4	4	20
Ahlika	4	5	4	5	5	23
Cindy	4	5	4	5	5	23
Noven	4	4	3	4	4	19
Ayu	4	4	4	4	4	20
Resa	4	4	4	4	4	20
Anugerahni	4	4	4	4	4	20
Amnah	3	3	3	4	4	17
Marlina	3	4	3	4	2	16
Fitria	4	4	3	4	3	18
Leoni	3	4	4	4	4	19
Ivana	4	4	3	1	2	14
Ana	3	3	2	2	4	14
Hawila	3	2	3	3	3	14
Resti	3	3	3	3	3	15
R	4	5	4	5	5	23
Regina	3	3	3	3	3	15
Adel	3	3	4	4	3	17
Total	92	96	90	96	95	469

B. Hari kedua uji panelis

1. Nugget ikan

Nama	Aroma	Tekstur	Warna	Rasa	Bentuk	Total
Regina	4	5	5	5	5	24
Nisa	4	2	3	2	3	14
C	4	3	3	3	4	17
Khairul	5	5	5	3	4	22
P	3	3	4	3	4	17

P	3	3	4	3	4	17
Pujo	3	2	4	4	4	17
A	3	3	4	4	4	18
Sopiana	3	3	4	4	4	18
Dimas	4	3	4	4	4	19
Cindy	3	3	3	4	4	17
Anugerahni	3	4	4	3	5	19
Astriana	5	5	5	4	5	24
Amnah	3	3	4	2	4	16
Setiani	4	4	4	3	4	19
Nafa	4	2	4	4	4	18
Ana	4	3	4	3	3	17
Primi	3	4	3	3	3	16
Noven	4	4	4	3	4	19
Reza	4	4	4	4	4	20
Nove	4	4	3	4	4	19
Resti	4	4	4	3	3	18
Fery	2	2	2	3	4	13
Yeni	3	3	2	2	3	13
Dodi	3	4	3	4	4	18
Total	89	85	93	84	98	449

2. Satai ikan

Nama	Aroma	Tekstur	Warna	Rasa	Bentuk	total
Regina	2	3	2	2	2	11
Nisa	2	3	2	2	1	10
C	2	1	2	3	1	9
Khairul	3	1	2	3	1	10
Pr	2	2	2	1	1	8
P	1	1	2	3	2	9

Pujo	1	1	2	3	1	8
A	2	2	2	1	1	8
Sopiana	2	2	3	2	1	10
Dimas	2	2	2	2	1	9
Cindy	2	2	3	2	1	10
Anugerahni	2	2	3	2	1	10
Astriana	2	1	2	2	1	8
Amnah	2	1	2	2	1	8
Setiani	3	2	2	2	1	10
Nafa	2	2	3	1	1	9
Ana	3	2	2	2	2	11
Primi	3	2	1	1	1	8
Noven	2	1	2	2	1	8
Resti	2	3	2	2	1	10
Nove	3	2	2	2	2	11
Resti	2	2	3	2	2	11
Fery	3	2	2	1	1	9
Yeni	2	2	2	2	1	9
Dodi	2	3	2	5	4	16
Total	54	47	54	52	33	240

3. Steak ikan

Nama	Aroma	Tekstur	Warna	Rasa	Bentuk	Total
Regina	5	5	5	5	4	24
Nisa	4	4	3	5	4	20
C	4	4	4	5	5	22
Khairul	5	4	4	4	4	21
P	4	4	4	4	4	20
P	4	4	3	4	3	18

Pujo	3	4	4	5	4	20
A	4	4	4	4	4	20
Sopiana	3	4	4	4	4	19
Dimas	4	2	4	3	3	16
Cindy	3	3	4	3	3	16
Anugerahni	4	4	4	4	4	20
Astriana	4	4	4	3	4	19
Amnah	3	4	3	4	4	18
Setiani	4	4	4	4	4	20
Nafa	5	5	5	4	4	23
Ana	4	4	3	3	4	18
Primi	4	4	3	4	4	19
Noven	4	4	4	4	4	20
Resa	4	4	3	3	4	18
Nove	4	3	3	4	3	17
Resti	4	4	3	4	4	19
Fery	4	4	4	4	4	20
Yeni	3	3	3	4	3	16
Dodi	4	4	4	4	5	21
Total	98	97	93	99	97	484

1. Bakso ayam

Nama	Aroma	Tekstur	Warna	Rasa	Bentuk	Total
Virna	4	3	4	4	5	20
Dimas	5	5	5	5	5	25
Cindy	4	3	4	5	4	20
Resa	4	3	3	4	3	17
Primi	4	5	4	4	3	20

Nove	3	3	5	3	4	18
R	4	4	4	4	4	20
Ana	4	4	4	5	5	22
Setiani	4	4	4	4	4	20
Astriana	3	4	4	4	5	20
P	4	4	4	4	4	20
Sopiana	4	4	3	4	3	18
Aulia	4	4	4	4	4	20
Anugerahni	4	4	4	4	4	20
Ayu	4	4	4	4	4	20
Resti	4	4	4	4	4	20
Melanny	4	4	4	4	4	20
Noven	4	4	4	4	4	20
Amnah	4	4	4	4	4	20
Rotua	4	4	4	3	3	18
Khairul	3	4	4	4	4	19
-	4	3	4	4	5	20
-	4	4	3	3	5	19
Adel	4	4	4	4	4	20
Regina	3	4	5	4	5	21
Total	97	97	100	100	103	497

2. Rolade ayam

Nama	Aroma	Tekstur	Warna	Rasa	Bentuk	Total
Virna	4	4	4	4	5	21
Dimas	4	4	4	4	4	20
Cindy	4	4	4	3	4	19
Restiana	4	4	4	4	4	20
Primi	4	5	4	4	3	20

Nove	4	4	4	2	4	18
R	5	4	4	4	5	22
Ana	4	4	4	4	4	20
Setiani	5	5	5	5	5	25
Astriana	4	5	4	5	5	23
P	4	4	4	4	4	20
Sopiana	3	3	4	3	3	16
Aulia	4	3	3	3	4	17
Anugerahni	4	4	3	3	3	17
Ayu	4	4	4	4	4	20
Resti	3	3	3	3	3	15
Melanny	4	4	4	4	4	20
Noven	4	4	4	4	4	20
Amnah	3	3	3	3	3	15
Rotua	3	3	3	3	3	15
Khairul	4	3	3	4	3	17
A	2	2	3	4	4	15
Pj	3	3	3	3	3	15
Adel	3	3	3	3	4	16
Regina	4	5	5	4	5	23
Total	94	94	93	91	97	469

3. Perkedel ayam

Nama	Aroma	Tekstur	Warna	Rasa	Bentuk	Total
Virna	4	4	4	4	4	20
Dimas	5	5	5	5	5	25
Cindy	3	4	4	3	4	18
Restiana	4	3	4	5	5	21
Primi	4	4	3	4	3	18

Nove	4	5	4	5	5	23
R	4	4	4	4	5	21
Ana	4	4	4	4	5	21
Setiani	3	4	3	3	4	17
Astriana	4	4	4	4	4	20
-	4	4	4	4	4	20
Sopiana	3	3	4	4	4	18
Aulia	4	4	4	4	4	20
Anugerahni	4	4	4	4	4	20
Ayu	4	4	4	4	4	20
Resti	4	4	4	4	4	20
Melanny	4	4	4	4	4	20
Noven	4	4	4	4	4	20
Amnah	4	4	4	4	4	20
Rotua	3	3	4	4	4	18
Khairul	3	3	4	4	4	18
Pj	4	4	4	4	4	20
-	4	4	4	4	4	20
Adel	3	4	4	4	4	19
Regina	4	5	4	4	5	22
Total	95	99	99	101	105	499

Lampiran 6
Sisa makanan modifikasi lauk hewani di TPA Cinta

No.	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat
1	50%	50%	50%	0%	0%
2	0%	0%	0%	25%	25%

3	0%	75%	0%	0%	0%
4	0%	0%	0%	50%	50%
5	0%	50%	0%	0%	0%
6	0%	0%	0%	25%	25%
7	0%	0%	0%	0%	0%
8	0%	0%	50%	0%	0%
9	0%	0%	0%	0%	0%
10	25%	0%	0%	0%	0%
11	0%	0%	0%	0%	0%
12	25%	0%	0%	0%	50
13	0%	0%	0%	50%	0%
14	0%	25%	0%	0%	0%
15	25%	0%	25%	50%	50%
16	0%	25%	0%	25%	25%

Lampiran 7

Tabel .Siklus Menu Taman Penitipan Anak

Hari	Menu
------	------

Senin	1) Nasi 2) Sup 3) Ayam goreng
Selasa	1) Nasi putih 2) Daun singkong bumbu kuning 3) Ikan patin goreng
Rabu	1) Nasi putih 2) Soto ayam 3) Tempe goreng
Kamis	1) Nasi putih 2) Sup pentol ayam
Jumat	1) Nasi putih 2) Sayur bening bayam 3) Masak kecepa cekec 4) Tempe goreng 5) Perkedel jagung

Sumber : Data Terolah, 2019

Lampiran 8

BESAR PORSI DI TPA CINTA

Hari	Menu	Jenis bahan	Besar porsi	Total	Rata-
------	------	-------------	-------------	-------	-------

		makanan	I	II	III	(gr)	rata (gr)
I	Nasi Putih Sup Ayam goreng	Nasi putih	62	65	64	192	64
		Wortel	23	22	24	69	23
		Jagung	24	28	26	78	26
		Daging ayam	10	11	12	33	11
		Minyak goreng	1,8	1,8	1,8	5,4	1,8
II	Nasi putih Daun singkong bumbu kuning Ikan patin goreng	Nasi putih	67	64	70	201	67
		Daun singkong	48	50	46	144	48
		Labu kuning	6	8	4	18	6
		Ikan patin	13	18	17	48	16
		Minyak goreng	5	5	5	15	5
III	Nasi putih Soto ayam Tempe goreng	Nasi putih	64	67	70	201	64
		Daging ayam	14	13	15	42	10
		Bihun	5	5	5	15	5
		Kentang	2	2	2	6	2
		Tempe	11	12	10	33	11
Minyak goreng	1,2	1,2	1,2	3,6	1,2		
IV	Nasi putih Sup pentol	Nasi putih	41	50	47	138	46
		Pentol	7	8	9	24	8
		Sosis	9	7	11	27	9
		Tahu	9	8	10	27	9
		Makaroni	7	7	7	21	7
Sawi	15	14	16	45	15		
V	Nasi putih Sayur bening bayam Masak kecap ceker Tempe goreng Perkedel jagung	Nasi putih	56	60	58	174	58
		Bayam	23	21	25	69	23
		Ceker ayam	15	25	20	60	20
		Tempe	10	9	11	30	10
		Minyak goreng	1,1	1,1	1,1	3,3	1,1
Jagung	19	18	20	57	19		
Minyak goreng	5	5	5	15	5		

Lampiran 9

Hasil Uji Kurskal Wallis Pada Uji Organoleptik

1. Tekstur

Ranks			
	Menu	N	Mean Rank
Tekstur	nugget ikan patin	25	69,50
	satai ikan patin	25	18,04
	steak ikan patin	25	92,76
	bakso ayam	25	91,66
	rolade ayam	25	85,42
	perkedel ayam	25	95,62
	Total	150	

Test Statistics ^{a,b}	
	Tekstur
Chi-Square	67,756
df	5
Asymp. Sig.	,000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:

Menu

2. Rasa

Ranks			
	Menu	N	Mean Rank
Rasa	nugget ikan patin	25	63,94
	satai ikan patin	25	21,86
	steak ikan patin	25	98,36
	bakso ayam	25	94,98
	rolade ayam	25	76,68
	perkedel ayam	25	97,18
	Total	150	

Test Statistics ^{a,b}	
	Rasa

Chi-Square	68,251
Df	5
Asymp. Sig.	,000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:

Menu

3. Aroma

Ranks

	Menu	N	Mean Rank
Aroma	nugget ikan patin	25	74,20
	satai ikan patin	25	18,00
	steak ikan patin	25	93,96
	bakso ayam	25	92,72
	rolade ayam	25	86,20
	perkedel ayam	25	87,92
	Total	150	

Test Statistics^{a,b}

	Aroma
Chi-Square	68,219
df	5
Asymp. Sig.	,000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:

Menu

4. Warna

Ranks

	Menu	N	Mean Rank
Warna	nugget ikan patin	25	82,72
	satai ikan patin	25	17,06
	steak ikan patin	25	80,70
	bakso ayam	25	96,62

rolade ayam	25	80,70
perkedel ayam	25	95,20
Total	150	

Test Statistics^{a,b}

	Warna
Chi-Square	70,713
df	5
Asymp. Sig.	,000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:

Menu

5. Bentuk

Ranks

	Menu	N	Mean Rank
	nugget ikan patin	25	83,38
	satai ikan patin	25	15,50
	steak ikan patin	25	81,32
Bentuk	bakso ayam	25	93,68
	rolade ayam	25	81,32
	perkedel ayam	25	97,80
	Total	150	

Test Statistics^{a,b}

	Bentuk
Chi-Square	71,945
df	5
Asymp. Sig.	,000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:

Menu

Lampiran 10

Hasil Uji Daya Terima Anak Di Tpa Cinta Dengan Menggunakan Uji

Wilcoxon

1. Hari Pertama

	N	Mean Rank	Sum of Ranks
sesudah - sebelum Negative Ranks	9 ^a	5,78	52,00
Positive Ranks	1 ^b	3,00	3,00
Ties	6 ^c		
Total	16		

a. sesudah < sebelum

b. sesudah > sebelum

c. sesudah = sebelum

	sesudah - sebelum
Z	-2,534 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	,011

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on positive ranks.

2. Hari Kedua

	N	Mean Rank	Sum of Ranks
sesudah - sebelum Negative Ranks	7 ^a	6,86	48,00
Positive Ranks	4 ^b	4,50	18,00
Ties	5 ^c		
Total	16		

a. sesudah < sebelum

b. sesudah > sebelum

c. sesudah = sebelum

Test Statistics^a

	sesudah - sebelum
Z	-1,361 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	,174

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on positive ranks.

3. Hari Ketiga

Ranks

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
sesudah - sebelum	Negative Ranks	13 ^a	7,35	95,50
	Positive Ranks	2 ^b	12,25	24,50
	Ties	1 ^c		
	Total	16		

a. sesudah < sebelum

b. sesudah > sebelum

c. sesudah = sebelum

Test Statistics^a

	sesudah - sebelum
Z	-2,045 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	,041

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on positive ranks.

4. Hari Ke IV

Ranks				
		N	Mean Rank	Sum of Ranks
sesudah - sebelum	Negative Ranks	9 ^a	5,78	52,00
	Positive Ranks	2 ^b	7,00	14,00
	Ties	5 ^c		
	Total	16		

a. sesudah < sebelum

b. sesudah > sebelum

c. sesudah = sebelum

Test Statistics ^a	
	sesudah - sebelum
Z	-1,765 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	,078

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on positive ranks.

5. Hari ke V

Ranks				
		N	Mean Rank	Sum of Ranks
sesudah - sebelum	Negative Ranks	7 ^a	4,71	33,00
	Positive Ranks	1 ^b	3,00	3,00
	Ties	7 ^c		
	Total	15		

a. sesudah < sebelum

b. sesudah > sebelum

c. sesudah = sebelum

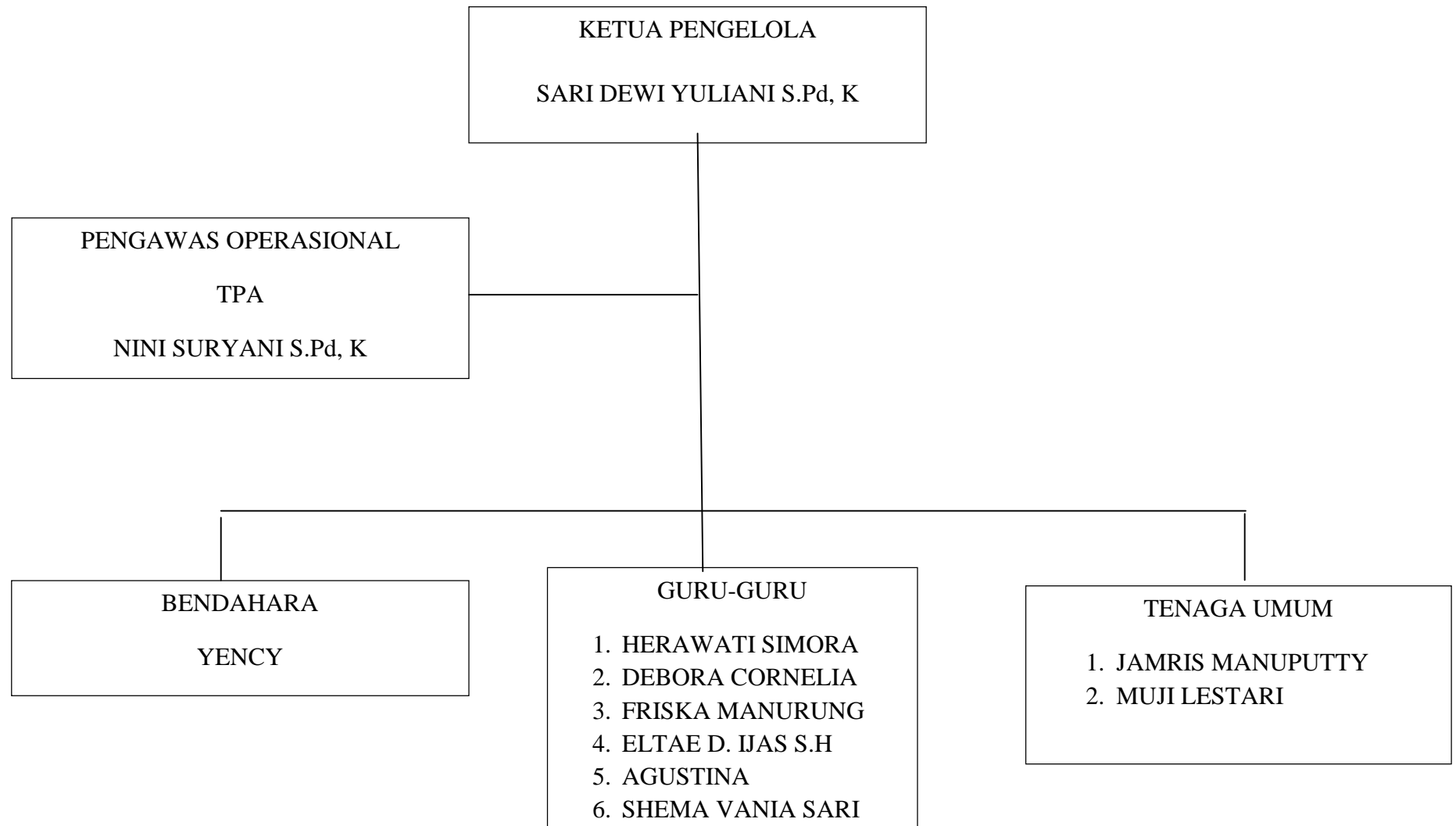
Test Statistics ^a	
	sesudah - sebelum
Z	-2,157 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	,031

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on positive ranks.

Lampiran 11

Struktur Organisasi Taman Penitipan Anak Cinta Kota Palangkaraya



Lampiran 13

Data Karakteristik Sampel di TPA CINTA

No	Nama	Jenis kelamin	Umur (tahun)
1	Avery	Perempuan	3
2	Oya	Perempuan	3
3	Chelyn	Perempuan	2,5
4	Ara	Perempuan	4
5	Cantika	Perempuan	3
6	Inez	Perempuan	4
7	Elsi	Perempuan	2,6
8	Vania	Perempuan	2
9	Nathan	Laki-laki	3
10	Yedigah	Laki-laki	3,5
11	Ryvero	Laki-laki	4
12	Varel	Laki-laki	2,5
13	Aldove	Laki-laki	4
14	Gabriel	Laki-laki	4
15	Sheldon	Laki-laki	3
16	Cio	Laki-laki	2

Lampiran 14

Umur 1-3 tahun

		Tests of Normality					
		Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
menu		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
sisa_makanan	rolade ayam	,427	11	,000	,609	11	,000
	nugget ikan	,282	11	,015	,751	11	,002
	perkedel ayam	,353	11	,000	,649	11	,000
	steak ikan	,258	11	,039	,828	11	,022
	bakso ayam	,492	11	,000	,486	11	,000

a. Lilliefors Significance Correction


Umur 4-6 Tahun






		Tests of Normality					
		Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
menu		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
sisa_makanan	rolade ayam	,367	5	,026	,684	5	,006
	nugget ikan	,239	5	,200*	,879	5	,304
	perkedel ayam	,236	5	,200*	,874	5	,284
	steak ikan	,473	5	,001	,552	5	,000
	bakso ayam	,473	5	,001	,552	5	,000

*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

Dokumentasi pada TPA

Hari pemberian	Menu	Usia	Gambar
I	Roalde ayam	1-3	
II	Nugget ikan	1-3	
III	Perkedel ayam	1-3	
IV	Steak ikan	1-3	
V	Bakso ayam	1-3	

Hari pemberian	Menu	Usia	Gambar
I	Rolade ayam	4-6	
II	Nugget ikan	4-6	
III	Perkedel ayam	4-6	
IV	Steak ikan	4-6	
V	Bakso ayam	4-6	

RIWAYAT HIDUP



Nama : Reza Agustina

TTL : Pujon, 23 Agustus 1997

Alamat : Jl. Temanggung Tilung XII

Email : resaagustinaa@gmail.com

Riwayat Pendidikan

1. SD Negeri 2 Pujon, lulus tahun 2009
2. SMP Negeri 1 Kapuas Tengah, lulus tahun 2012
3. SMA Negeri 1 Kapuas Tengah, lulus tahun 2015