DAFTAR PUSTAKA

Agustina, D., Zahara, A., Septiani, S., & Syahri, M. (2023). Pengaruh Mutu Pelayanan dan Tingkat Kepuasan Pasien Puskesmas di Indonesia. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, *4*(2), 1553–2558. http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jkt/article/view/14644

Andiani, A., Lestari, T., Rahayu, A., Surasno, D. M., Supriyatni, N., A. Hi. Djafar, M., & Musiana, M. (2022). Penyuluhan Pengetahuan Gizi Remaja Pada Siswa SMU Katolik Bintang Laut Kota Ternate Tahun 2021. *Jurnal Biosainstek*, *4*(1), 46. https://doi.org/10.52046/biosainstek.v4i1.955

Asfahani, S. R., Lestari, R. F., & Adila, D. R. (2021). Hubungan Pendapatan Orang Tua Dan Status Gizi Terhadap Usia Menarche. *Jurnal Ners Indonesia*, *9*(2), 109. https://doi.org/10.31258/jni.9.2.109-116

Damara, Utami, H. D., Kamsiah, K., & Siregar, A. (2020). Hubungan Pola Makan, Tingkat Kecukupan Energi, dan Protein dengan Status Gizi pada Remaja. *Jurnal Kesehatan*, *11*(2), 279–286. https://doi.org/10.26630/jk.v11i2.2051

Endang Sulistyowati, Sukmawati Sukmawati, Ary Handayani, Nadia Nadia, Hutri Rara' Panggalo, & Jimmy Sampe. (2023). Pedoman Pemberian Tablet Tambah Darah (TTD) Bagi Remaja Putri di SMA Negeri 8 Makassar. *Jurnal Pengabdian Bidang Kesehatan*, *1*(4), 140. https://doi.org/10.57214/jpbidkes.v1i4.32

Ernawati, A., Perencanaan, B., Daerah, P., & Pati, K. (2021). Hubungan Usia Dan Status Pekerjaan Ibu Dengan Kejadian Kurang Energi Kronis Pada Ibu Hamil Relationship Age and Occupational Status With Chronic Energy Deficiency in Pregnant Woman. *Jurnal Litbang*, *XIV*(1), 27–37.

Falentina, I. A. ; E. S. R. & L. F. F. (2023). Hubungan Asupan Zat Gizi Makro dengan Status Gizi Berdasarkan LILA pada Remaja Putri di SMA Negeri 2 dan 4 Kecamatan Tuban. *INSOLOGI: Jurnal Sains Dan Teknologi*, *2*(6), 1155–1165. https://doi.org/10.55123/insologi.v2i6.2972

Fatmawati, Nina Indriyani, Suharni, N. F. S., Irma Yunawati, Supyanti, Kuntari Apriana, Yuni Apriyani, Delima Citra, Evi Kusumawati, Ritma Dewanti, Yunita Indah, N., & Harleli, Devilya Puspita Dewi, T. M. K. (2023). *Survei Konsumsi Gizi*.

Febry, F., Etrawati, F., & Arinda, D. F. (2020). *The Determinant of Chronic Energy Deficiency Incidence in Adolescent Girls in Ogan Komering, Ilir Regency*. *25*(Sicph 2019), 342–352. https://doi.org/10.2991/ahsr.k.200612.048

Irawati, D., Sartono, S., Yuniarti, H., & Sari, D. K. (2021). Gambaran Tingkat

Konsumsi Energi Protein, Pengetahuan, Aktivitas Fisik, Body Image Terhadap Risiko Kekurangan Energi Kronis Remaja Putri SMK Bina Cipta Palembang. *JGK: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, *1*(1), 33–41. https://doi.org/10.36086/jgk.v1i1.1074

Izza, A. A. (2024). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Kurang Energi Kronis (Kek) Pada Ibu Hamil. *Jurnal Riset Kesehatan Nasional*, *8*(1), 63–68. https://doi.org/10.37294/jrkn.v8i1.555

Kusumastuty, I., Handayani, D., & Nugroho, F. A. (2023). Desain, Pengembangan, dan Evaluasi Aplikasi Pengkajian Asupan Makan 'Rekasku' (Rekaman Asupanku). *Jurnal Kesehatan Vokasional*, *8*(3), 143. https://doi.org/10.22146/jkesvo.80014

Leni Sri Rahayu, M., Nursyifa Rahma Maulida, M. G., Fildzah Badzlina, M. K. ., & Muhib Rosyidi, M. H. (2022). *GIZI KLINIK KOMPREHENSIF Kajian Integratif Ilmu Gizi dan Islam*.

Medika, J. M. (2023). *Jurnal Menara Medika https://jurnal.umsb.ac.id/index.php/menaramedika/index JMM 2023 p-ISSN 2622-657X, e-ISSN 2723-6862*. *5*(2), 159–165.

Meitria, Syahadatina, Noor, M., Muhammad Irwan Setiawan, Mk., Andini Octaviana Putri, Mg., Hadrianti Lasari, Mk. H., Ranindy Qadrinnisa, M., Muhammad Ilham, S., Siti Yasmina Lu, S., Sari Nur, L., & Zaliha Devia Lestari Muhammad Hashfi Abdurrahman, S. (2021). *Buku Ajar Kekurangan Energi Kronik (KEK)* (Vol. 1).

Mutmainnah, Patimah, S., & Septiyanti. (2021). Hubungan Kurang Energi Kronik (Kek) Dan Wasting Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri Di Kabupaten Majene. *Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat UMI* , *1*(01), 107–115.

Mutmainnah, Sitti Patimah, & Septiyanti. (2021). Hubungan KEK dan Wasting dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri di Kabupaten Majene. *Window of Public Health Journal*, *February*, 561–569. https://doi.org/10.33096/woph.v1i5.184

Padmiari, I. A. E. (2020). Penyuluhan Gizi Dan Pemeriksaan Kadar Hb Serta KEK Pada Remaja Putri Di Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar Tahun 2019. *Jurnal Pengabmas Masyarakat Sehat (JPMS)*, *2*(3), 138–144. https://doi.org/10.33992/ms.v2i3.1035

RI, K. (2018). *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS)*.

Risma Febriyanti, A., Nurul Mulyana, A., Muna Ridha, A., & Samsu Dukha, A. (2021). 52099-Article Text-146791-1-10-20211129. *Nutrition Research and Development Journal*, *1*, 34–42.

Suryana, E., Hasdikurniati, A. I., Harmayanti, A. A., & Harto, K. (2022).

Perkembangan Remaja Awal, Menengah Dan Implikasinya Terhadap Pendidikan. *Jurnal Ilmiah Mandala Education*, *8*(3), 1917–1928. https://doi.org/10.58258/jime.v8i3.3494

Susetyowati. (2024). *Penerapan Skrining Gizi Pada Dewasa Untuk Mencegah Malnutrisi Dirumah Sakit*. Universitas Gadja Mada.

Telisa, I., & Eliza, E. (2021). Asupan zat gizi makro, asupan zat besi, kadar haemoglobin dan risiko kurang energi kronis pada remaja putri. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, *5*(1), 86. https://doi.org/10.30867/action.v5i1.241

Wahyuni, Y., & Miftahul Huda, A. S. (2021). Pemantauan Kesehatan Gizi Ibu Hamil Dilihat dari Pertambahan Berat Badan dan Pengukuran Lingkar Lengan Atas (LILA) Berbasis E-Digital. *Komputasi: Jurnal Ilmiah Ilmu Komputer Dan Matematika*, *16*(1), 244. https://doi.org/10.33751/komputasi.v16i1.1594

Waryana, W., Sitasari, A., & Febritasanti, D. W. (2022). Intervensi media video berpengaruh pada pengetahuan dan sikap remaja putri dalam mencegah kurang energi kronik. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, *4*(1), 58. https://doi.org/10.30867/action.v4i1.154

Widartika1, Isdiany, Nitta1, S. (2021). Pengaruh Penggunaan Food Digital Map Terhadap Kemampuan Estimasi Asupan Zat Gizi Makro. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, *13*(1), 294–303. https://doi.org/10.34011/juriskesbdg.v13i1.1901

Lampiran 1 Ethical Exemption

SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN saptabakti

KOMITE ETIK PENELITIAN KESEHATAN
STIKes SAPTA BAKTI
SURAT LAYAK ETIK
No: 178/DIII/KEPKSTIKesSaptaBakti/2025

Protokol penelitian yang diusulkan oleh :

Peneliti utama: *Principal Investigator*	Dina Mareta
Nama Institusi: *Name of The Institution*	Politeknik Kementrian Kesehatan Bengkulu
Judul:	Proses Asuhan Gizi Terstandar Pada Remaja Kurang Energi Kronis Di Wilayah Kerja Puskesmas Jalan Gedang Kota Bengkulu Tahun 2025 ***Standardized Nutrition Care Process for Chronic Energy Deficiency Adolescents in the Jalan Gedang Health Center Work Area, Bengkulu City in 2025***

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.
On behalf of the Research Ethics Committee (REC), I hereby give ethical approval in respect of the undertakings contained in the above mention research protocol. The approval is based on 7 (seven) WHO 2011 Standard and Guidance part III, namely Ethical Basis for Decision-making with reference to the fulfilment of 2016 CIOMS Guideline (see enclosed).
Pernyataan Layak Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 01 Juli 2025 sampai dengan tanggal 01 Juli 2026.
This declaration of ethichs applies during the period 01 July *2025 until* 01 July *2026*

01 Juli 2025
Ketua Komite Etik Penelitian

Ns. Novi Lasmadasari, M. Kep

Lampiran 2 Surat izin penelitian badan KESBANGPOL Kota Bengkulu

PEMERINTAH KOTA BENGKULU

BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK

Alamat : Jl. Melur No.1 Kelurahan Nusa Indah
Email : bkesbangpolkotabengkulu@gmail.com

REKOMENDASI PENELITIAN

Nomor : 000.9.2/ 1523/KESBANGPOL-REK/2025

Dasar : Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2014 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 64 Tahun 2011 Tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian

Memperhatikan : Surat dari Wakil Direktur Bidang Akademik Poltekkes Kemenkes Bengkulu Nomor : PP.01.01/FXXIII.1/5923/2025 tanggal 19 Juni 2025 Perihal Izin Penelitian

DENGAN INI MENYATAKAN BAHWA

Nama	:	DINA MARETA
NPM	:	P01730122062
Pekerjaan	:	Mahasiswa
Prodi/ Fakultas	:	D3 Gizi
Judul Penelitian	:	Proses Asuhan Gizi Terstandar Pada Remaja Kurang Energi Kronis di Wilayah Kerja Puskesmas Jalan Gedang Kota Bengkulu Tahun 2025
Tempat Penelitian	:	Puskesmas Jalan Gedang Kota Bengkulu
Waktu penelitian	:	3 s.d 11 Juli 2025
Penanggung Jawab	:	Wakil Direktur Bidang Akademik Poltekkes Kemenkes Bengkulu

Dengan Ketentuan :

1. Tidak dibenarkan mengadakan kegiatan yang tidak sesuai dengan penelitian yang dimaksud.
2. Harus mentaati peraturan perundang-undangan yang berlaku serta mengindahkan adat istiadat setempat.
3. Apabila masa berlaku Rekomendasi Penelitian ini sudah berakhir, sedangkan pelaksanaan belum selesai maka yang bersangkutan harus mengajukan surat perpanjangan Rekomendasi Penelitian.
4. Surat Rekomendasi Penelitian ini akan dicabut kembali dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata pemegang surat ini tidak mentaati ketentuan seperti tersebut diatas.

Demikianlah Rekomendasi Penelitian ini dikeluarkan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dikeluarkan di : Bengkulu
Pada tanggal : 03 Juli 2025

a.n. WALIKOTA BENGKULU
Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik
Kota Bengkulu

SYOFYAN TOSONI, SE, MM
Pembina Utama Muda
NIP. 19700902 199303 1 006

Dokumen ini telah diregistrasi, dicap dan ditanda tangani oleh Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Bengkulu dan didistribusikan melalui Email kepada Pemohon untuk dicetak secara mandiri, serta dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Lampiran 3 Surat izin penelitian Dinas Kesehatan Kota Bengkulu

PEMERINTAH KOTA BENGKULU
DINAS KESEHATAN

Jl. Letjen Basuki Rahmat No. 8 Kel. Belakang Pondok Kec. Ratu Samban
Kota Bengkulu Telp. 085216000810 Email dinkeskotabengkulu1@gmail.com.
www.dinkes.bengkulukota.go.id Kode Pos 34223

REKOMENDASI

Nomor : 000.9.2/ ١٢٨٨/D.Kes/2025

Dasar Surat

1. Direktur Bidang Akademik Poltekkes Kemenkes Bengkulu Nomor : PP.01.01/F.XXIII.1/5924/2025 Tanggal 18 juni 2025
2. Kepala Badan Kesatuan Bangsa Dan Politik Bengkulu Nomor : 000.9.2/1523/KESBANGPOL-REK/2025 Tanggal 03 Juli 2025, Perihal : Penelitian Untuk Penyusunan Tugas Akhir Mahasiswa Atas Nama :

Nama	:	**Dina Mareta**
N I M	:	P01730122062
Pekerjaan	:	Mahasiswa
Program Studi	:	Gizi
Judul / Data	:	Proses asuhan gizi terstandar pada remaja kurang energy kronis di wilayah kerja Puskesmas Jalan Gedang Kota Bengkulu
Tempat Penelitian	:	Puskesmas Jalan Gedang Kota Bengkulu
Lama Kegiatan	:	03 Juli 2025 s/d 11 Juli 2025

Pada prinsipnya Dinas Kesehatan Kota Bengkulu tidak berkeberatan diadakan penelitian/kegiatan yang dimaksud dengan catatan ketentuan :

a. Tidak dibenarkan mengadakan kegiatan yang tidak sesuai dengan penelitian yang dimaksud.
b. Harap mentaati semua ketentuan yang berlaku serta mengindahkan adat istiadat setempat.
c. Apabila masa berlaku Rekomendasi Penelitian ini sudah berakhir, sedangkan pelaksanaan belum selesai maka yang bersangkutan harus mengajukan surat perpanjangan Rekomendasi Penelitian.
d. Setelah selesai mengadakan kegiatan diatas agar melapor kepada Kepala Dinas Kesehatan
e. Kota Bengkulu (tembusan).
f. Surat Rekomendasi Penelitian ini akan dicabut kembali dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata pemegang surat ini tidak mentaati ketentuan seperti tersebut diatas.

Demikianlah Rekomendasi ini dikeluarkan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bengkulu, Juli 2025
Kepala Dinas Kesehatan
Kota Bengkulu

Joni Haryadi Thabrani, SKM, MM
Pembina Tk.I - IV/b
NIP.197406081994021002

Tembusan :
1. Yth, Ka. Puskesmas Jalan Gedang Kota Bengkulu
2. Yang Bersangkutan

Lampiran 4 Informed Consent

POLTEKKES KEMENKES BENGKULU
JURUSAN GIZI

PENJELASAN SEBELUM PERSETUJUAN (PSP)
UNTUK MENGIKUTI PENELITIAN

Ibu Bapak Kelompok Eksperimen

Yth. Bapak/Ibu

Perkenalkan saya Dina Mareta, mahasiswa Jurusan Gizi beralamat di Jl. Indragiri, Padang Harapan. Kec. Gading Cempaka, Kota Bengkulu Kode Pos 38224 Nomor HP 0736-085664701968. Izin saya sebagai Peneliti untuk menjelaskan hal-hal berikut berkenaan dengan penelitian saya.

Tujuan Penelitian

Saat ini saya sedang melakukan penelitian tentang "**Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar pada Remaja Kurang Energi kronis**". Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memberikan asuhan gizi pada balita gizi kurang dalam upaya meningkatkan status gizi dengan mengelola nutrisi dan diet dengan baik.

Partisipasi dalam Penelitian

Kami meminta kesediaan Bapak/Ibu secara sukarela untuk menjadi responden dalam penelitian ini. Hasil penelitian ini sangat tergantung pada jawaban dan informasi yang bapak/ibu sampaikan. Bapak/ibu dapat berpartisipasi melalui apresiasi atau jawaban terhadap pertanyaan yang kami ajukan atau kami bacakan sesuai keadaan sebenarnya.

Informasi Terkait Penelitian

Informasi yang ingin kami dapatkan dari proses wawancara ini adalah perihal informasi saat ini dan masa lalu mengenai riwayat personal seperti usia, nama, jenis kelamin, etnis, merokok, eacat fisik dll Riwayat medis/kesehatan pasien berupa riwayat penyakit, diagnosis medis, terapi medis, terapi pembedahan dll. Serta riwayat sosial berupa keadaan sosial ekonomi pasien, situasi tempat tinggal. agama. pekerjaan dll.

Pengisian Kuesioner/Angket/Daftar Cocok

Selanjutnya, peneliti akan melakukan Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar pada Remaja KEK selama 1 minggu. Setiap asuhan membutuhkan waktu sekitar 20-30 menit untuk pengisian atau melengkapi informasi yang dibutuhkan. Waktu yang diperlukan untuk menyelesaikan wawancara bisa lebih atas persetujuan bersama. Bapak/Ibu berhak mengatur waktu untuk diwawancarai, agar tidak mengganggu aktivitas. Sementara untuk proses pengamatan kami menggunakan kamera digital guna merekam peristiwa yang dibutuhkan dalam penelitian. Waktu yang dibutuhkan untuk merekam ini sangat tergantung dengan peristiwa yang dibutuhkan dalam penelitan. Selama proses perekaman bapak/ibu dapat melakukan aktivitas keseharian seperti biasa.

Jangka Waktu Partisipasi
Partisipasi Bapak/Ibu dalam penelitian ini diperkirakan selama 1 minggu berjalan seiring dengan kebutuhan informasi yang diperlukan dalam penelitian. Kami akan segera menyampaikan kepada Bapak/Ibu jika terjadi perubahan waktu penelitian.

Manfaat dan Potensi
Manfaat penelitian yang Bapak/Ibu dapatkan dari penelitian ini adalah ibu akan mengetahui dan memahami tentang Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Remaja KEK. Dengan pemahaman yang Bapak/Ibu miliki tersebut, besar harapan kami Bapak/Ibu dapat meningkatkan kualitas hidup balita dengan mengelola nutrisi dan diet dengan baik.

Kerahasiaan
Hasil wawancara dan pengamatan yang diperoleh dalam penelitian ini akan dirahasiakan dan hanya dapat diakses oleh peneliti dan hanya akan digunakan untuk kepentingan peneliti saja. Kesimpulan dari hasil wawancara dan pengamatan dalam bentuk informasi, akan kami sampaikan Bapak/Ibu pada akhir penelitian.

Kompensasi Keikutsertaan
Sebagai ucapan rasa terima kasih dan cendera mata berkenaan dengan kesediaan Bapak/Ibu berpartisipasi dalam penelitian ini, maka kami akan memberikan kenang-kenangan berupa souvenir.

Pengunduran Diri
Selama proses penelitian berlangsung Bapak/Ibu dapat menyampaikan keberatan bahkan menarik diri dari kegiatan dengan alasan yang dapat dipertanggung jawabkan, sebaiknya sebelum penandatanganan *Informed Consent*.

Informasi/Bantuan
Bila ada pertanyaan mengenai penelitian ini, mengenai hak-hak Bapak/Ibu atau ingin menyampaikan perihal terkait dengan penelitian, Bapak/Ibu dapat menghubungi saya Dina Mareta melalui nomor Hp 089639145511.

Lampiran 1.5 Formulir *Informant Consent*

PERNYATAAN PERSETUJUAN (INFORMED CONSENT)

Saya telah membaca dan memahami penjelasan secara rinci yang telah disampaikan oleh **Dina Mareta** selaku Peneliti pada penelitian yang berjudul "**Proses asuhan gizi terstandar pada Remaja Kurang energi kronis di wilayah kerja Puskesmas Jalan Gedang Kota Bengkulu Tahun 2025**", dan diberi kesempatan dalam mempertimbangkan, menanggapi dan mengajukan pertanyaan. Maka dengan ini, saya bersedia/tidak bersedia*(Coret salah satu) menjadi Informan dalam penelitian ini sebagaimana tersebut di atas dan menyatakan bahwa:

1. Saya telah diberi informasi yang cukup mengenai tujuan penelitian ini
2. Saya telah diberi informasi yang cukup bahwa saya bebas memutuskan untuk ikut atau tidak ikut berpartisipasi dalam penelitian ini
3. Saya telah diberi informasi bahwa keterangan yang akan diberikan dijamin kerahasiaannya
4. Saya secara sukarela dan sadar telah memberikan izin kepada peneliti untuk melanjutkan proses penelitian ini

   Demikian pernyataan yang saya buat dengan sebenarnya, penuh kesadaran dan tanpa paksaan.

Tanda Tangan	Tanggal	Peran dalam Penelitian
……	……	*Responden*
……	……	*Saksi*

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Lampiran 1.6 Recall Sebelum Intervensi

Kemenkes

KODE DOKUMEN	JURUSAN GIZI	TANGGAL BERLAKU
FR.GK.GM.	PRODI DIPLOMA III GIZI	25 AGUSTUS 2023
MATA KULIAH		DIREVISI
PSG-SKP-PPG-PIGM	FORMULIR *FOOD RECALL* 24 JAM	25 JULI 2024

IDENTITASNRESPONDEN

Nama : An. MA
Umur : 14 Tahun
Jenis Kelamin : ~~Laki-laki~~/Perempuan* (*Coret salah satu)
Hari : Pertama
Tanggal : 30 juni 2025

TABEL FORMULIR INGATAN PANGAN 24 JAM DENGAN JENIS MAKANAN YANG DIKONSUMSI PADA WAKTU MAKAN PAGI, MAKAN SIANG, DAN

WAKTU MAKAN (JAM)	NAMA MAKANAN	BAHAN MAKAN	GRAM	ESTIMASI NILAI			
				ENERGI (kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)
PAGI	Nasi goreng	nasi putih	50	65	1.2	0.1	14.3
		telur	55	8.3	6.9	5.8	0.6
		Minyak	5	43.1	-	5.0	-
				1	1		
SELINGAN							
SIANG	Nasi putih	Beras	100	130	2.9	0.2	28.6
	Sambal Ikan	Ikan tongkol	35	38.8	8.9	0.3	-
		Minyak	3	25.9	-	3.0	-
	bening bayam	Bayam	60	22.2	2.2	0.1	4.9
SELINGAN	Donat	Donat	60	240	3.1	13.1	27.8
		gula					
MALAM	Nasi putih	Beras	100	130	2.9	0.2	28.6
	sambal Ikan	Ikan tongkol	35	38.8	8.9	0.3	-
		Minyak	3	25.9	-	3.0	-
	bening bayam	bayam	100	17.1	0,5	0.1	11.8
	jeruk	jeruk					

Lampiran 1.7 Recall Selama Intervensi

Kemenkes

KODE DOKUMEN	JURUSAN GIZI	TANGGAL BERLAKU
FR.GK.GM.	PRODI DIPLOMA III GIZI	25 AGUSTUS 2023
MATA KULIAH		DIREVISI
PSG-SKP-PPG-PIGM	FORMULIR *FOOD RECALL* 24 JAM	25 JULI 2024

IDENTITASNRESPONDEN

Nama : An. MA
Umur : 1Y Tahun
Jenis Kelamin : ~~Laki-laki~~ Perempuan* (*Coret salah satu)
Hari : Kedua
Tanggal : Juli 2025

TABEL FORMULIR INGATAN PANGAN 24 JAM DENGAN JENIS MAKANAN YANG DIKONSUMSI PADA WAKTU MAKAN PAGI, MAKAN SIANG, DAN

WAKTU MAKAN (JAM)	NAMA MAKANAN	BAHAN MAKAN	GRAM	ESTIMASI NILAI			
				ENERGI (kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)
PAGI	Mie Panjsit	Mie kasar	100	191	9.1	0.7	28.5
		ayam	60	170.9	14.1	11.5	–
		Sawi hijau	100	15.1	2.3	0.2	2.1
SELINGAN	Lumpia ayam	ayam	30	85.5	8.1	5.7	–
		lumpia	22	80.1	2.5	0.2	16.8
		minyak	5	45.3	–	3.0	–
SIANG	Nasi putih	Beras	150	195	3.4	0.3	42.3
	Kaldu ayam	ayam	60	170.9	16.1	11.3	–
		Santan	15	60.4	0.1	1.0	0.9
		kentang	45	91.8	0.9	–	1.7
	Tumis tangkung	tangkung	90	6.0	0.3	0.1	0.8
		minyak	5	93.1	–	5.0	–
	Pisang	Pisang	100	92.0	1.0	0.5	23.9
SELINGAN	Rujak	nanas	75	36.7	0.3	0.3	9.3
		bengkuang	90	17.6	0.6	0.8	4.1
		jambu air	100	50.0	0.2	0.9	15.3
	Susu kotak	Susu kotak	59	230.5	11.7	6.3	23.9
MALAM	Nasi goreng	Beras	150	195	3.6	0.3	42.9
		telur	60	93.1	2.6	6.9	0.7
		minyak	5	93.1	–	5.0	–

Lampiran 1.8 Recall Selama Intervensi

Kemenkes

KODE DOKUMEN	JURUSAN GIZI	TANGGAL BERLAKU
FR.GK.GM.	PRODI DIPLOMA III GIZI	25 AGUSTUS 2023
MATA KULIAH		DIREVISI
PSG-SKP-PPG-PIGM	FORMULIR *FOOD RECALL* 24 JAM	25 JULI 2024

IDENTITASNRESPONDEN

Nama : Ak. MA
Umur : 14 Tahun
Jenis Kelamin : ~~Laki-laki~~/Perempuan* (*Coret salah satu)
Hari : Ketiga
Tanggal : Juli 2025

TABEL FORMULIR INGATAN PANGAN 24 JAM DENGAN JENIS MAKANAN YANG DIKONSUMSI PADA WAKTU MAKAN PAGI, MAKAN SIANG, DAN

WAKTU MAKAN (JAM)	NAMA MAKANAN	BAHAN MAKAN	GRAM	ESTIMASI NILAI			
				ENERGI (kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)
PAGI	Mie tunis	Mie	100	191	9.8	0.9	28.9
		telur	60	93.1	7.6	6.4	0.7
SELINGAN	Siomay	tepung	10	38.1	-	-	7.1
		Ikan	25	21	9.4	0.2	-
		telur	50	77.4	6.5	5.3	0.4
		tahu	10	7.6	0.8	0.5	0.2
SIANG	Nasi putih	Beras	150	195.	3.4	0.3	42.9
	Sakabai ayam	Ayam	60	83.8	8.4	5.4	-
		tempe	100	149.1	19.0	7.7	17
		Minyak	5	43.1	-	5.0	-
	Bening bayam	Bayam	50	18.5	1.9	0.1	3.7
		toge	15	9.1	1.0	0.5	0.7
SELINGAN							
MALAM	Nasi putih	Beras	150	195	3.4	0.3	42.9
	Sambal ayam	Ayam	100	289.9	24.9	18.9	-
		tempe	100	149.1	19	7.7	17
		minyak	5	43	-	5.0	-
	Bening bayam	Bayam	50	18.5	1.9	0.1	3.7
		Toge	20	12.2	1.7	0.7	1.0
	Pisang	Pisang	100	92	1.0	0.5	23.9

Lampiran 1.9 Formulir Karaktristik Responden

PEDOMAN PENGUMPULAN DATA

PROSES ASUHAN GIZI PADA REMAJA KURANG ENERGI KRONIS DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS JALAN GEDANG KOTA BENGKULU TAHUN 2025

A. Identitas Responden

Nama	:
TTL	:
Usia	:
Jenis Kelamin	:
No.Hp	:
Alamat	:
Pendidikan terakhir	:
Pekerjaan	:
Tgl Wawancara	:

B. Data Antropometri

TB	:
BB	:
IMT/U	:

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Lampiran 1.10 Leaflet Edukasi Remaja KEK



Lampiran 1.11 Menu Snack PMT

1. **LUMPIA AYAM**





Bahan :

a. Tepung terigu 110 gram
b. Ayam 150 gram
c. Minyak kelapa sawit 15 gram

Cara Membuat :

a. Tumis ayam yang telah dicincang halus menggunakan minyak kelapa sawit sampai matang dan harum.
b. Campurkan tepung terigu dengan sedikit air dan garam, aduk rata hingga menjadi adonan cair yang cukup kental untuk dijadikan kulit. Kemudian panaskan wajan anti lengket, oles tipis adonan untuk membuat lembaran kulit lumpia. Masak hingga matang, angkat dan dinginkan.
c. Ambil selembar kulit lumpia, beri isian ayam tumis di tengahnya, lalu lipat dan gulung seperti lumpia pada umumnya. Rekatkan ujungnya dengan sedikit air.
d. Panaskan minyak kelapa sawit, lalu goring lumpia hingga kecoklatan dan renyah.
e. Kemudian angkat dan tiriskan lumpia yang sudah matang.

2. SIOMAY





Bahan :

a. Tepung tapioka 50 gram
b. Ikan gabus segar 125 gram
c. Telur ayam 5 butir
d. Tahu 50 gram
e. Sayur kol 50 gram
f. Kacang tanah 40 gram

Cara Membuat :

a. Haluskan ikan gabus segar menggunakan blender atau food processor. Campurkan dengan tepung tapioka, 3 butir telur ayam (sisakan 2 butir untuk digunakan nanti), garam, merica, dan sedikit air bila perlu. Aduk rata hingga adonan kalis dan mudah dibentuk.
b. Belah tahu menjadi dua, lalu keruk sedikit bagian tengahnya dan isi dengan adonan ikan. Bentuk adonan sisa menjadi bulatan siomay menggunakan tangan atau sendok.
c. Kukus siomay dan tahu Siapkan kukusan, olesi permukaannya dengan minyak agar tidak lengket.

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

d. Rebus daun kol sebentar saja agar layu, lalu gulung untuk pelengkap siomay.
e. Buat saus kacang, goreng kacang tanah tanpa kulit hingga matang, lalu haluskan dan air matang hingga menjadi saus kacang kental.
f. Sajikan dan tata siomay, tahu isi, dan kol di piring saji, siram dengan saus kacang

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

3. DIMSUM AYAM





Bahan :

a. Ayam 125 gram
b. Tepung terigu 50 gram
c. Wortel 25 gram
d. Telur ayam 1 butir

Cara Membuat :

a. Cincang halus ayam menggunakan blender. Kemudian parut atau cincang halus wortel. Campurkan ayam, wortel, tepung terigu, dan telur ayam dalam satu wadah. Aduk rata hingga membentuk adonan yang lengket.
b. Ambil 1 sendok makan adonan, bentuk bulat pipih tanpa kulit jika tidak memakai kulit. Rapikan agar menyerupai dimsum.
c. Siapkan kukusan dan panaskan air. Olesi dasar kukusan dengan sedikit minyak agar tidak lengket. Kukus dimsum selama 15–20 menit hingga matang.
d. Angkat dimsum dan sajikan

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

4. STEAK IKAN





Bahan :

a. Tepung terigu 175 gram
b. Tepung panir 50 gram
c. Ikan tongkol 150 gram
d. Wortel 250 gram

Cara membuat :

a. Kukus ikan tongkol terlebih dahulu, lalu suwir atau haluskan. Parut wortel dengan parutan halus.
b. Campurkan ikan tongkol, wortel parut, tepung terigu, garam, merica, dan sedikit air bila perlu. Aduk rata hingga membentuk adonan padat dan bisa dipulung.
c. Ambil adonan, bentuk bulat pipih seperti steak. Gulingkan di atas tepung panir hingga seluruh permukaan tertutup.
d. Panaskan minyak, goreng steak dengan api sedang hingga berwarna kecokelatan dan matang sempurna.
e. Tiriskan dan sajikan steak ikan wortel.

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

5. SALAD BUAH





Bahan :

a. Keju 100 gram
b. Anggur 100 gram
c. Mayonnaise 50 gram
d. Susu Kental Manis 50 gram
e. Melon 100 gram
f. Semangka 100 gram

Cara Membuat :

a. Cuci bersih semua buah (anggur, melon, dan semangka). Potong-potong melon dan semangka menjadi bentuk dadu kecil. Anggur bisa dibelah dua atau dibiarkan utuh jika kecil.
b. Campurkan saus salad dalam mangkuk, campurkan mayonnaise dan susu kental manis. Aduk rata hingga menjadi saus yang kental dan lembut.

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

c. Campur buah dan saus, masukkan semua potongan buah ke dalam mangkuk besar. Tuangkan saus salad ke atas buah, lalu aduk hingga semua buah terlapisi rata.
d. Tambahkan topping, parut keju dan taburkan di atas salad buah sebagai topping.
e. Kemudian salad bisa langsung disajikan.

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

6. Pudding Lumut





Bahan :

a. Susu 250 ml
b. Agar-agar 10 gram
c. Santan 30 gram
d. Susu Kental Manis 30 gram

Cara Membuat :

a. Campur semua bahan di dalam panci, campurkan susu cair, agar-agar, santan, dan susu kental manis. Aduk hingga semua bahan tercampur rata.
b. Panaskan campuran di atas kompor dengan api sedang. Aduk terus agar santan tidak pecah dan agar tidak gosong di dasar panci.
c. Saat campuran mulai mendidih, gumpalan-gumpalan hijau seperti lumut akan mulai terbentuk. Aduk perlahan agar teksturnya tetap cantik.
d. Setelah semua bagian matang dan lumut terbentuk sempurna, tuang adonan ke dalam cetakan atau loyang yang sudah dibasahi air matang.

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

e. Dinginkan dan sajikan:

7. Risol





Bahan :

a. Tepung terigu 75 gram
b. Mie kering 75 gram
c. Ayam 100 gram
d. Wortel 75 gram
e. Minyak kelapa sawit 15 gram

Cara membuat :

a. Rebus mie kering hingga matang, tiriskan, dan potong-potong agar mudah dicampur.
b. Tumis ayam cincang dengan sedikit minyak kelapa sawit hingga matang. Tambahkan wortel yang telah diparut kasar, tumis hingga layu. Campurkan mie yang sudah direbus. Angkat dan dinginkan.
c. Campurkan tepung terigu dengan air secukupnya hingga menjadi adonan encer seperti adonan dadar. Tambahkan sedikit garam. Buat dadar tipis di atas teflon hingga habis.

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

d. Ambil selembar kulit, isi dengan isian mie ayam, lalu lipat seperti amplop dan gulung rapi.
e. Panaskan minyak kelapa sawit, goreng risol hingga kuning keemasan dan garing. Angkat dan tiriskan.

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Lampiran1.13 Dokumentasi



Kemenkes
Poltekkes Bengkulu