

LAMPIRAN

Lampiran. 1 Surat Izin Penelitian



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS SOSIAL TENAGA KERJA DAN
TRANSMIGRASI

Jl. Kenari No. 56 Yogyakarta Kode Pos : 55165 Tlp.(0274) 515865, 562682 Fax. (0274) 561623
EMAIL : dinsosnakertrans@logjakota.go.id
HOTLINE SMS : 08122780001 HOTLINE e-mail : upik@logjakota.go.id

Nomor : 800/ 0760
Lampiran :
Perihal : Permohonan ijin melakukan penelitian

K e p a d a

Yth. Kepala UPT RPA Wiloso Projo
Kota Yogyakarta
Di
-
YOGYAKARTA

Dengan Hormat, menindaklanjuti surat dari Kemenkes RI Politeknik Kesehatan Yogyakarta Nomor : PP.06.01/4.2/115/2023 tentang permohonan izin melakukan penelitian.

Sehubungan dengan hal tersebut bersama ini kami sampaikan bahwa pada prinsipnya Dinas Sosial Tenaga Kerja dan Transmigrasi Kota Yogyakarta tidak berkeberatan menerima permohonan kegiatan tersebut.

Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatian serta kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 14 Februari 2023



DR. MARYESTHON TONANG, M.M.
NIP. 19660614 199403 1 0064



SEGORO AMARTO
Semangat Gotong Royong Agawe Majune Ngayogyakarta
Kemandirian – Kedisiplinan – Kepedulian - Kebersamaan

Dipindai dengan CamScanner

Lampiran. 2 Etchical Clereance


**KOMITE ETIK PENELITIAN KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES YOGYAKARTA**

Jl. Tatabumi No. 3, Banyuraden, Gamping, Sleman, D.I. Yogyakarta
Telp./Fax. (0274) 617601
Email : kepk@poltekkesjogja.ac.id



KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
"ETHICAL EXEMPTION"

No.DP.04.03/e-KEPK.1/032/2023

Protokol penelitian versi 1 yang diusulkan oleh :
The research protocol proposed by

Peneliti utama : Sindak Gunawan Simanjuntak A.Md. Gz.
Principal In Investigator

Nama Institusi : POLTEKES KEMENKES
YOGYAKARTA
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Terhadap Daya Terima Anak Remaja Di Panti Asuhan Anak Terlantar Wiloso Projo Yogyakarta"

"The Influence Of Recipe Modification Of Vegetable Side Dish Toward Acceptance of Adolescents at the Wiloso Projo Yogyakarta Orphanage"

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 06 Februari 2023 sampai dengan tanggal 06 Februari 2024.

This declaration of ethics applies during the period February 06, 2023 until February 06, 2024.

February 06, 2023

Professor and Chairperson,



Dr. drg. Wiworo Haryani, M.Kes.

Lampiran. 3 Penjelasan Untuk Mengikuti Penelitian

PENJELASAN UNTUK MENGIKUTI PENELITIAN (PSP)

1. Saya adalah mahasiswa bernama Sindak Gunawan Simanjuntak NIM P07131322009. Berasal dari Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Jurusan Gizi Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika ingin meminta responden untuk berpartisipasi secara sukarela dalam penelitian berjudul “Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Bola-Bola Tahu Kelor terhadap Daya Terima Anak Remaja di Panti Asuhan Anak Terlantar Wiloso Projo Yogyakarta”.
2. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian lauk nabati hasil modifikasi resep terhadap daya terima responden.
3. Responden mungkin tidak merasakan manfaat secara langsung dari penelitian yang dilaksanakan, namun dengan mengikuti penelitian ini, responden telah membantu dalam pengembangan ilmu pengetahuan.
4. Pengambilan data karakteristik responden dilakukan satu kali pada awal pertemuan untuk setiap subyek penelitian, pengisian form tanggapan responden terhadap menu lauk hewani dilakukan pada saat pengamatan yaitu pada satu kali menu standars dan menu modifikasi. Sedangkan pengamatan sisa makanan dilakukan dengan pengamatan setelah responden mengonsumsi hidangan yang disediakan.
5. Responden dalam penelitian ini akan diberikan kompensasi berupa souvenir dari peneliti.
6. Jika merasa dirugikan atau tidak ingin melanjutkan, responden berhak untuk mengundurkan diri dan tidak dikenakan sanksi apapun.
7. Nama dan jati diri responden akan tetap dirahasiakan.

PENELITI

SINDAK GUNAWAN SIMANJUNTAK

Lampiran. 4 Informed Consent

INFORMED CONSENT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :

Jenis Kelamin : L/P

Umur :

Alamat :

Menyatakan bahwa saya telah mendapat penjelasan secara rinci dan telah mengerti mengenai penelitian yang akan dilakukan oleh Sindak Gunawan Simanjuntak yang berjudul

“Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati terhadap Daya Terima Anak Remaja di Panti Asuhan Anak Terlantar Wiloso Projo Yogyakarta”. Saya memutuskan setuju untuk ikut berpartisipasi pada penelitian ini secara sukarela tanpa paksaan. Bila selama penelitian ini saya mengundurkan diri, maka saya mengundurkan diri sewaktu-waktu tanpa dikenakan sanksi apapun.

Saksi,

Yogyakarta, November 2022

Yang memberikan persetujuan

(.....)

(.....)

Mengetahui

Ketua Pelaksana Penelitian

(Sindak Gunawan Simanjuntak)

Lampiran. 5 Resep Standar Tahu Goreng dan Modifikasi Resep Bola-Bola Tahu Kelor 18 Porsi

Resep Standar Tahu Goreng	Resep Modifikasi Bola-Bola Tahu Kelor Formulasi 10%
<p>Bahan: Tahu Putih 900 gram Minyak goreng ½ liter Garam 1 sdt Kecup manis secukupnya</p> <p>Bumbu: Gula Jawa secukupnya Ketumbar ½ sdt Bawang Merah 100 gram Bawang Putih 50 gram</p> <p>Cara Membuat:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Iris tahu menjadi beberapa bagian yang sama besar - Haluskan bumbu menggunakan blender - Goreng tahu bersama bumbu hingga berwarna keemasan - Angkat, sajikan <p>Cara Penyajian: Letakkan tahu di atas piring lauk, hidangkan dalam kondisi hangat</p>	<p>Bahan: Tahu putih: 810 gram Daun kelor 90 gram Telur 1 butir Kaldu bubuk ½ sdt Garam 1 sdt Minyak goreng ¼ liter</p> <p>Bumbu: Lada bubuk 5 gram Bawang putih 60 gram Bawang merah 50 gram Cabe rawit 5 buah</p> <p>Cara membuat:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuci bersih tahu hingga tak berlendir. Di tiriskan hingga kering - Blanching daun kelor, lalu tiriskan - Tumbuk tahu hingga halus, di taruh ke dalam wadah - Haluskan bumbu dan masukkan kedalam wadah - Tambahkan daun kelor ke dalam wadah - Aduk adonan hingga merata - Bentuk adonan menjadi bulatan berukuran sedang dengan berat 50 gram - Goreng bulatan tahu hingga kuning keemasan kedua sisinya lalu angkat dan tiriskan <p>Cara penyajian: Letakkan bola-bola tahu kelor diatas piring lauk, hidangkan dalam kondisi hangat</p>

Lampiran. 6 Siklus Menu Panti Asuhan Anak Terlantar Wiloso Projo Yogyakarta

DAFTAR MENU MAKAN ANAK ASUH RPA WILOSO PROJO
1-28 FEBRUARI TAHUN 2023

WAKTU	PAGI	PAGI	SIANG	MALAM
Senin	Teh	Nasi + Oseng Sawi Putih + Tempe Goreng + Krupuk	Nasi + Jangan Asem + Ayam Kentaki + Buah +Krupuk	Nasi + Sambel Terong + Sosis Goreng +Krupuk
Selasa	Susu	Nasi + Oseng Tempe +Abon + Krupuk	Nasi + Jangan Bobor + Bakwan + Buah + Krupuk	Nasi + Ayam Goreng Kuning + Krupuk
Rabu	Teh	Nasi + Oseng Jipang + Telur Dadar + Krupuk	Nasi + Lele Goreng + Tahu Goreng + Buah + Krupuk + Lalapan + Sambel	Nasi + Bakmi Bihun Goreng + Sambel + Krupuk
Kamis	Susu	Nasi + Ayam Bacem + Sambel + Krupuk	Nasi + Jangan Bening + Tempe Garit + Krupuk + Buah	Nasi + Martabak Telur (Omlet) + Sambel Kecap + Krupuk
Jumat	Teh	Nasi + Kering Kentang + Abon + Krupuk	Nasi + Tongseng Daging + Krupuk	Nasi + Oseng Kangkung + Tahu Goreng + Buah +Krupuk
Sabtu	Susu	Nasi + Oseng Ati Ampela Lombok Ijo + Krupuk	Nasi + Soto + Tempe Mendoan + Sambel + Krupuk + Buah	Nasi + Mie Goreng + Abon + Krupuk
Minggu	Teh	Nasi Goreng + Telur Ceplok + Krupuk	Nasi + Sambel Tongkol + Buah + Krupuk	Nasi + Sayur Gambas (Bihun) + Tempe Garit






Yogyakarta, 30 Januari 2023

Kepala RPT RPA Wiloso Projo

 Dra. Ari Arit Purnamawati
 NIP. 19650411 199403 2 004





Lampiran. 7 Dokumentasi Penelitian

**DOKUMENTASI PROSES PEMBUATAN PRODUK
BOLA-BOLA TAHU KELOR**

No	Kegiatan	Foto
1	Persiapan Bahan Pembuatan Bola-Bola Tahu Kelor	
2	Pemorsian Daun Kelor Setiap Perlakuan	
3	Proses <i>Blanching</i> Daun Kelor	
4	Daun Kelor yang Telah Di <i>Blanching</i>	
5	Proses cincang daun kelor hingga halus	

6	Proses pelumatan tahu hingga halus	
7	Proses pencampuran bumbu dan daun kelor menjadi adonan bola-bola tahu kelor	
8	Proses pembentukan adonan menjadi bentuk bulat.	
9	Proses penggorengan produk bola-bola tahu kelor	
10	Bola-bola Tahu Kelor Siap Disajikan	

DOKUMENTASI KEGIATAN PENELITIAN

No	Kegiatan	Foto
1	Proses Uji Organoleptik di Lab Bahan Makanan Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta	
2	Foto Bersama tenaga pengolah di Panti Asuhan Anak Terlantar Wiloso Projo Yogyakarta	
3	Foto Pemberian Produk Bola-Bola Tahu Kelor Kepada Anak Di Panti Asuhan	
4	Pengamatan Sisa Makanan	

5	Foto Kenangan Bersama Anak Di Panti Asuhan	
6	Pemberian Plakat Kenang-Kenangan Sebagai Tanda Terima Kasih Kepada Pengurus Panti Asuhan yang telah membantu kelancaran proses penelitian.	
7	Pemberian Poster Bola-Bola Tahu Kelor yang berisi tentang Zat Gizi Bola-Bola Tahu kelor dan Manfaat Tanaman Kelor untuk di pajang di ruang makan anak di Panti Asuhan.	