



7. LAMPIRAN

7.1. Food Models

Lampiran 1. Food Models







Unika
SOEGIJAPRANATA
Talenta pro patria et humanitate




FOOD MODEL UDANG

Udang Putih



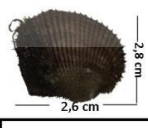




 <p style="text-align: center;">14,2 cm</p>	 <p style="text-align: center;">12,1 cm</p>	 <p style="text-align: center;">8,7 cm</p>	<p style="text-align: center;">2,03 cm</p>	Berat utuh : 15,5 gr Utuh tanpa kulit : 10,6 gr Utuh tanpa ekor : 10,4 gr Berat daging : 9,1 gr
				Berat utuh : 8,7 gr Utuh tanpa kulit : 6,7 gr Utuh tanpa ekor : 5,7 gr Berat daging : 4,9 gr
				Berat utuh : 3,6 gr Utuh tanpa kulit : 2,4 gr Utuh tanpa ekor : 2,1 gr Berat daging : 2 gr



Unika
SOEGIJAPRANATA
Talenta pro patria et humanitate



FOOD MODEL KERANG

Kerang Darah	Kerang Bulu		
Berat utuh : 7,2 gr Berat daging : 1,4 gr	 <p style="text-align: center;">2,08 cm 3,15 cm</p>	 <p style="text-align: center;">2,2 cm 2 cm</p>	 <p style="text-align: center;">2,8 cm 2,6 cm</p>
Berat utuh : 15,1 gr Berat daging : 1,9 gr	 <p style="text-align: center;">2,7 cm 3,3 cm</p>	Berat utuh : 4,8 gr Berat daging : 0,5 gr	Berat utuh : 10,1 gr Berat daging : 2,7 gr
Berat utuh : 27,7 gr Berat daging : 2,4 gr	 <p style="text-align: center;">3,4 cm 4,5 cm</p>	 <p style="text-align: center;">3,5 cm 3,3 cm</p>	 <p style="text-align: center;">4,7 cm 3,9 cm</p>
		Berat utuh : 17,4 gr Berat daging : 3,9 gr	Berat utuh : 38,4 gr Berat daging : 8,6 gr

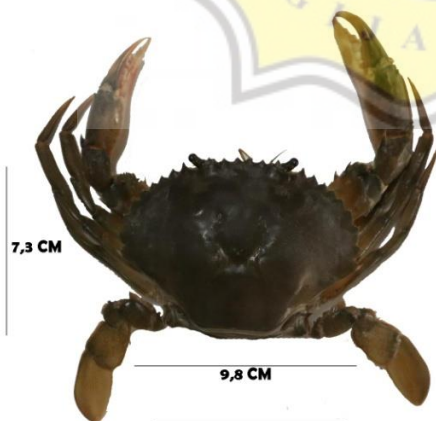
FOOD MODEL CUMI-CUMI

Berat utuh : 95,3 gram
Berat kepala : 27,8 gram
Tanpa kepala : 67,2 gram



Berat utuh : 27,2 gram
Berat kepala : 9,3 gram
Tanpa kepala : 17,9 gram

FOOD MODEL KEPITING BAKAU



Berat : 179,7 gram

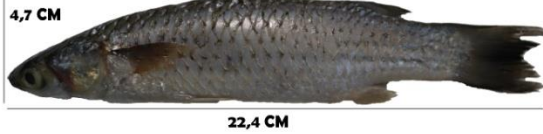


Berat : 80,7 gram

Ps : panjang dan lebar berdasarkan cangkang

FOOD MODEL IKAN BELANAK

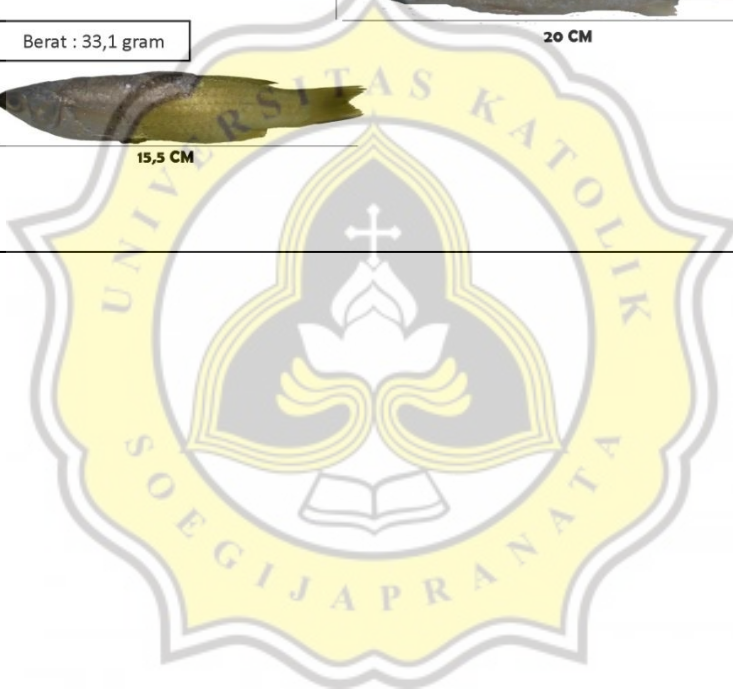
Berat : 107,4 gram



Berat : 66,5 gram



Berat : 33,1 gram



7.2. Konversi Seafood

Lampiran 2. Tabel Konversi Seafood

Nama Seafood	Jenis	Berat (gr)		
		Kecil	Sedang	Besar
KERANG	kerang darah (daging)	1,4	1,9	2,4
	kerang darah (utuh)	7,2	15,1	27,7
	srimping (daging)	1,83	3,74	9,3
	srimping (utuh)	4,5	8,4	18,1
	kerang hijau (daging)	2,28	5,61	7,2
	kerang hijau (utuh)	11,2	19,5	26
	kerang batik (daging)		2,1	
	kerang batik (utuh)		5,7	
	kerang bulu (daging)	0,5	3,9	8,6
	kerang bulu (utuh)	4,8	17,4	38,4
CUMI CUMI	sero (utuh)	27,2	64	95,3
	sero (berat kepala)	9,3	21,8	27,8
	sero (berat tanpa kepala)	17,9	42,2	67,2
	potongan cumi sero	4,48	7,03	11,2
	sotong (utuh)		52	140
	sotong (berat kepala)		20,92	72,53
	sotong (berat tanpa kepala)		15,85	42,99
	potongan sotong		3,96	7,17
	gurita (utuh)		42,2	65,1
	gurita (tanpa tulang)		33,46	59,72
	bangka (utuh)			227,4
	bangka (berat kepala)			68,04
	bangka (tanpa kepala)			144,15
UDANG	putih (utuh)	3,6	8,7	15,5
	putih (daging)	2	4,9	9,1
	pancet (tanpa ekor)	2,1	5,7	10,4
	pancet (tanpa kulit)	2,4	6,7	10,6
	tambak (utuh)	2,5	5,2	
	tambak (daging)	1,4	2,6	
	tambak (tanpa kepala)	2,4	3	
	tambak (tanpa ekor)	1,6	3	
	tambak (tanpa kulit)	1,7	3,5	
	pancet (utuh)	9,3	14,5	120,6
pancet (tanpa ekor)	5,8	9,4		
pancet (tanpa kulit)	6,3	10		

Lampiran 2. Tabel Konversi *Seafood* (lanjutan)

	pancet (daging)	4,7	7,6	65,03
	ebi (1 sdm)		10	
	lobster			376,2
	bandeng	200	300	500
	bandeng presto			
	(potongan)	66,7	75	100
	tenggiri		122	260
	tenggiri fillet		67	
	tuna		444,1	
	belanak	33,1	66,5	107,4
	kakap merah utuh		207	
	kakap merah fillet		81,5	
	potongan kakap merah			
	fillet		20,38	
	kakap putih utuh		251,8	
IKAN	kakap putih fillet		118,4	
	potongan kakap putih			
	fillet		29,6	
	kepala kakap		101	
	ekor kakap		34	
	perut kakap		65	
	salmon fillet perut		195,6	
	salmon fillet ekor		122	
	manyung		25,5	
	dory fillet		25,67	
	teri (1sdm)		15	
	teri (1sdt)		5	
	sarden (kaleng)	26,4	34	
	bakau	80,7	179,7	
	bakau (daging)	24,29	54,09	
KEPITING	rajungan		179,2	
	rajungan (daging)		35,8	
	lemburi	50,8		
	kerupuk udang (sedang)		3,2	
	kerupuk tenggiri		4,8	
	lembar/bulat			
	bakso ikan		10	
	bakso udang		19	
OLAHAN	crab stick		4,69	
	pempek kapal selam		20	
	pempek lenjer		25	
	pempek bulat		10	
	otak-otak bandeng		83,3	

Lampiran 2. Tabel Konversi *Seafood* (lanjutan)

otak-otak ikan	6,67
terasi (1 sdt)	0,47
botok udang	50
fuyunghai (kepiting/ptg)	18,75
siomay udang	8,3
asparagus kepiting (1 cup)	50
rempeyek teri	8,3
pepes udang (udang/bks)	50
pepes bandeng	100
nugget ikan	20
nugget udang	13,89



7.3. Hasil *Random Sampling*

Lampiran 3. Hasil *Random Sampling*

- **KECAMATAN**
 - Banyumanik
 - Gajah Mungkur
 - Gayamsari
 - Semarang Timur
 - Semarang Barat

Nama Kecamatan di Kota Semarang	Jumlah Kelurahan
Mijen	14
Gunungpati	16
Banyumanik	11
Gajah Mungkur	8
Semarang Selatan	10
Candisari	7
Tembalang	12
Pedurungan	12
Genuk	13
Gayamsari	7
Semarang Timur	10
Semarang Utara	9
Semarang Tengah	15
Semarang Barat	16
Tugu	7
Ngaliyan	10
Jumlah Kelurahan	177

Random Integer Generator

Here are your random numbers:

3 14 10 4 11

Timestamp: 2019-11-14 08:15:29 UTC

Note: The numbers are generated left to right, i.e., across columns.

- **KELURAHAN**

- 1. Banyumanik**

- Ngesrep
- Sronдол Kulon
-

Random Integer Generator

Here are your random numbers:

3 1

Timestamp: 2019-11-14 08:19:02 UTC

Note: The numbers are generated left to right, i.e., [across columns](#).

- 2. Gajah Mungkur**

- Bendan Ngisor
- Karangrejo

Random Integer Generator

Here are your random numbers:

5 7

Timestamp: 2019-11-14 08:21:35 UTC

Note: The numbers are generated left to right, i.e., [across columns](#).

- 3. Gayamsari**

- Siwalan
- Tambakrejo

Random Integer Generator

Here are your random numbers:

1 5

Timestamp: 2019-11-14 08:23:05 UTC

Note: The numbers are generated left to right, i.e., [across columns](#).

4. Semarang Timur

- Karangturi
- Mlatibaru

Random Integer Generator

Here are your random numbers:

1 3

Timestamp: 2019-11-14 08:24:25 UTC

Note: The numbers are generated left to right, i.e., [across columns](#).

5. Semarang Barat

- Krobokan
- Tawang Mas

Random Integer Generator

Here are your random numbers:

4 3

Timestamp: 2019-11-14 08:29:15 UTC

Note: The numbers are generated left to right, i.e., [across columns](#).

• RW

1. Banyumanik

- Ngesrep : RW 8 dan RW 4

Random Integer Generator

Here are your random numbers:

8 4

Timestamp: 2019-11-14 08:36:19 UTC

Note: The numbers are generated left to right, i.e., [across columns](#).

- Srdol Kulon : RW 9 dan RW 5

Random Integer Generator

Here are your random numbers:

9 5

Timestamp: 2019-11-14 08:37:02 UTC

[Again!](#) [Go Back](#)

Note: The numbers are generated left to right, i.e., across columns.

2. Gajah Mungkur

- Bendan Ngisor : RW 4 dan RW 3

Random Integer Generator

Here are your random numbers:

4 3

Timestamp: 2019-11-14 08:38:17 UTC

[Again!](#) [Go Back](#)

Note: The numbers are generated left to right, i.e., across columns.

- Karangrejo : RW 2 dan RW 3

Random Integer Generator

Here are your random numbers:

2 3

Timestamp: 2019-11-14 08:38:36 UTC

[Again!](#) [Go Back](#)

Note: The numbers are generated left to right, i.e., across columns.

3. Gayamsari

- Siwalan : RW 1 dan RW 3

Random Integer Generator

Here are your random numbers:

1 3

Timestamp: 2019-11-14 08:39:41 UTC

Note: The numbers are generated left to right, i.e., across columns.

- Tambakrejo : RW 1 dan RW 2

Random Integer Generator

Here are your random numbers:

1 2

Timestamp: 2019-11-14 08:40:07 UTC

Note: The numbers are generated left to right, i.e., across columns.

4. Semarang Timur

- Karangturi : RW 5 dan RW 1

Random Integer Generator

Here are your random numbers:

1 8

Timestamp: 2019-11-14 08:41:05 UTC

Note: The numbers are generated left to right, i.e., across columns.

- Mlatibaru : RW 1 dan RW 8

Random Integer Generator

Here are your random numbers:

5 1

Timestamp: 2019-11-14 08:40:36 UTC

Note: The numbers are generated left to right, i.e., [across columns](#).

5. Semarang Barat

- Krobokan : RW 7 dan RW 13

Random Integer Generator

Here are your random numbers:

7 13

Timestamp: 2019-11-14 08:41:30 UTC

Note: The numbers are generated left to right, i.e., [across columns](#).

- Tawang Mas : RW 6 dan RW 1

Random Integer Generator

Here are your random numbers:

6 1

Timestamp: 2019-11-14 08:41:49 UTC

Note: The numbers are generated left to right, i.e., [across columns](#).

7.4.FFQ

Lampiran 4. *Food Frequencies Questionnaire* (FFQ)

Nama :	Usia :
No HP :	Jenis Kelamin :
Alamat :	
Kelurahan/Kecamatan :	
Nama Orangtua (untuk kusioner anak-anak) :	
Tanggal :	

A. DETAIL RESPONDEN

1. Latar Belakang Pendidikan:

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> TK | <input type="checkbox"/> SD |
| <input type="checkbox"/> SMP | <input type="checkbox"/> SMA/SMK |
| <input type="checkbox"/> Diploma | <input type="checkbox"/> S1 |
| <input type="checkbox"/> S2 | <input type="checkbox"/> S3 |

2. Uang saku bulanan (hanya untuk responden anak – anak dan remaja)

- < IDR 120,000
 IDR 120.000 – 240,000
 > IDR 240,000

3. Pendapatan bulanan (untuk responden dewasa dan lanjut usia):

- < UMR
 1 - ≤ 2x dari UMR
 > 2 - ≤ 3x dari UMR
 > 3x dari UMR

Catatan: berdasarkan UMR di kota Semarang 2020

4. Berat badan : Kg

5. Tinggi badan : Cm

B. SELEKSI

1. Apakah Anda mengonsumsi seafood?

Ya

Tidak

Jika Anda memilih “Tidak”, Anda dapat melanjutkan ke pertanyaan No. 2

Jika Anda memilih “Ya”, Anda dapat melanjutkan ke pertanyaan no. 3.

2. Jika Anda memilih “Tidak” untuk pertanyaan No. 1, pilihlah alasannya di bawah ini (Boleh memilih lebih dari satu opsi):

Tidak menyukai seafood

Sakit setelah mengonsumsi seafood

Tidak menyukai baunya

Tidak tahu cara memprosesnya

Alergi seafood

Harganya mahal

Tidak praktis untuk dikonsumsi

Faktor keagamaan

Lainnya (sebutkan)

Responden tidak diharuskan mengisi kuisioner selanjutnya

Terimakasih karena telah berpartisipasi mengisi kuisioner ini.

3. Jika Anda memilih “Ya” untuk pertanyaan No. 1, jenis seafood apa yang Anda konsumsi? (Boleh memilih lebih dari satu opsi)

Ikan laut

Udang

Cumi-cumi/sotong/gurita

Kerang/Remis/Tiram

Kepiting

Lainnya.....

4. Jika Anda tidak mengonsumsi seafood seperti yang telah ditanyakan di no. 2, pilihlah alasannya di bawah ini (Boleh memilih lebih dari satu opsi):

Tidak menyukai seafood

Sakit setelah mengonsumsi

Tidak menyukai baunya

Tidak tahu cara memprosesnya

Alergi seafood

Harganya mahal

Tidak praktis untuk dikonsumsi

Faktor keagamaan

Lainnya (sebutkan)

Silakan lanjut ke bagian C (hanya untuk jenis seafood yang dikonsumsi oleh responden).

C. KONSUMSI SEAFOOD

C1. IKAN

1. Pilihlah jenis ikan laut (dalam bentuk berbagai jenis masakan dan produk berbasis ikan) yang Anda konsumsi dalam 30 hari terakhir. (Boleh memilih lebih dari satu opsi)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Kerapu (<i>Chromileptes altivelis</i>) | <input type="checkbox"/> Ekor Kuning (<i>Caesionidae</i>) |
| <input type="checkbox"/> Bandeng (<i>Chanos chanos</i>) | <input type="checkbox"/> Kakap (<i>Lutjanus campechanus</i>) |
| <input type="checkbox"/> Tenggiri (<i>Scomberomorus sierra</i>) | <input type="checkbox"/> Pari (<i>Bathytoshia brevicaudata</i>) |
| <input type="checkbox"/> Salmon (<i>Oncorhynchus masou</i>) | <input type="checkbox"/> Belanak (<i>Valamugil seheli</i>) |
| <input type="checkbox"/> Tuna (<i>Katsuwonus pelamis</i>) | <input type="checkbox"/> Baronang (<i>Siganus Javus</i>) |
| <input type="checkbox"/> Kembung (<i>Rastrelliger faughni</i>) | <input type="checkbox"/> Cakalang (<i>Katsuwonus pelamis</i>) |
| <input type="checkbox"/> Sebelah (<i>Psettodes erumei</i>) | <input type="checkbox"/> Sembilang (<i>Euristhmus microceps</i>) |
| <input type="checkbox"/> Tongkol (<i>Euthynnus affinis</i>) | <input type="checkbox"/> Teri (<i>Ancho analis</i>) |
| <input type="checkbox"/> Sarden (<i>Sardinella Aurita</i>) | <input type="checkbox"/> Lainnya (sebutkan) |

2. Jika Anda memilih lebih dari satu jenis ikan laut, manakah yang paling sering Anda konsumsi dalam 30 hari terakhir?

3. Seberapa sering Anda mengonsumsi ikan laut yang Anda sebutkan di No. 2 dalam 30 hari terakhir?

- 1-2 kali 3-4 kali > 4 kali

4. Apa pertimbangan Anda mengonsumsi ikan laut? (Boleh memilih lebih dari satu opsi)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Alasan kesehatan | <input type="checkbox"/> Enak |
| <input type="checkbox"/> Mudah untuk dikonsumsi | <input type="checkbox"/> Harga murah dan terjangkau |
| <input type="checkbox"/> Lainnya (sebutkan) | |

5. Menurut Anda, apa yang menjadi penciri kesegaran ikan laut? (Boleh memilih lebih dari satu opsi dan sebutkan ciri-cirinya)?

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Kulit/Sisik (.....) | <input type="checkbox"/> Warna insang (.....) |
| <input type="checkbox"/> Bau (.....) | <input type="checkbox"/> Mata (.....) |
| <input type="checkbox"/> Lunak tidaknya daging (.....) | <input type="checkbox"/> Lainnya (sebutkan) |

7. Bagaimana cara Anda mengolah kerang? (Boleh memilih lebih dari satu opsi)

Goreng

Rebus

Panggang

Lainnya (sebutkan).....

8. Jenis olahan kerang apa yang sering Anda konsumsi? (Boleh memilih lebih dari satu opsi)

Sate

Kerang tiram kremes

Kerang asam manis

Kerang saus mentega

Balado kerang

Kerang saus tiram

Tumis kerang

Kerang saus padang

Lainnya (sebutkan).....



C3. KONSUMSI UDANG

1. Pilihlah jenis udang yang Anda konsumsi dalam 30 hari terakhir. (Boleh memilih lebih dari satu opsi)

- Udang putih/ *white shrimp* / *Penaus merguensis*
- Udang Pancet / *tiger prawn* / *Penaeus monodon*
- Udang Tambak / *shrimp ponds* / *Litopenaeus vannamei*
- Lobster / *Panulirus argus*
- Lainnya (sebutkan).....

2. Jika Anda memilih lebih dari satu jenis udang, manakah yang paling sering Anda konsumsi dalam 30 hari terakhir?:

3. Seberapa sering Anda mengonsumsi udang yang Anda sebutkan di No. 2 dalam 30 hari terakhir?

- 1-2 kali
- 3-4 kali
- > 4 kali

4. Apa pertimbangan Anda mengonsumsi udang? (Boleh memilih lebih dari satu opsi)

- Alasan kesehatan
- Kemudahan untuk dikonsumsi
- Lainnya (sebutkan)
- Enak
- Harga murah dan terjangkau

5. Menurut Anda, apa yang menjadi penciri kesegaran udang? (Boleh memilih lebih dari satu opsi dan sebutkan ciri-cirinya)

- Warna (.....)
- Lunak tidaknya daging(.....)
- Lainnya (sebutkan).....
- Bau (.....)
- Kulit udang (.....)
- Tidak tahu

6. Bagaimanakah kondisi udang yang biasa Anda beli?

- Udang utuh
- Udang kupas
- Udang yang telah diproses
- Lainnya (sebutkan).....

7. Bagaimana Anda biasa mengolah udang? (Boleh memilih lebih dari satu opsi)

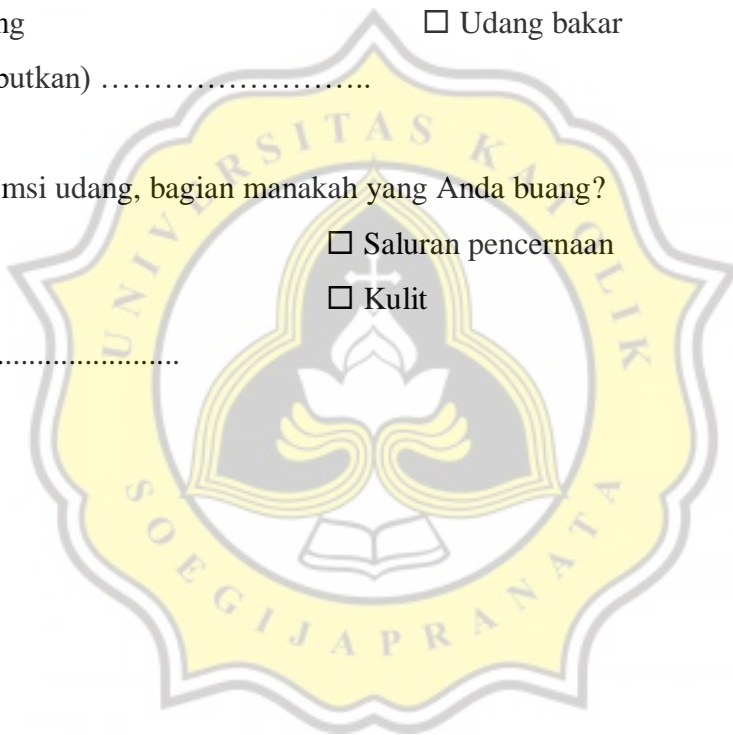
- Goreng Rebus Panggang
 Lainnya

8. Jenis olahan udang apa yang sering Anda konsumsi? (Boleh memilih lebih dari satu opsi)

- Gimbap udang Petis udang
 Rempeyek udang Pepes udang
 Bakso udang Kerupuk udang
 Udang rebus Udang tumis
 Udang goreng Udang bakar
 Lainnya (sebutkan)

9. Saat mengonsumsi udang, bagian manakah yang Anda buang?

- Kepala Saluran pencernaan
 Ekor Kulit
 Lainnya.....



C4. KONSUMSI KEPITING

1. Pilihlah jenis kepiting yang Anda konsumsi dalam 30 hari terakhir. (Boleh memilih lebih dari satu opsi)

Bakau (*Sylla serrata*)

Rajungan (*Portonus pelagicus*)

Soka/ Lemburi

Lainnya

2. Jika Anda memilih lebih dari satu jenis kepiting, manakah yang paling sering Anda konsumsi dalam 30 hari terakhir?:

3. Seberapa sering Anda mengonsumsi kepiting yang Anda sebutkan di No. 2 dalam 30 hari terakhir?

1-2 kali

3-4 kali

> 4 kali

4. Apa pertimbangan Anda mengonsumsi kepiting? (Boleh memilih lebih dari satu opsi)

Alasan kesehatan

Enak

Kemudahan untuk dikonsumsi

Harga murah dan terjangkau

Lainnya (sebutkan)

5. Menurut Anda, apa yang menjadi penciri kesegaran kepiting? (Boleh memilih lebih dari satu opsi dan sebutkan ciri-cirinya)

Warna daging

(.....)

Aroma

(.....)

Pergerakan capit kepiting

(.....)

Lainnya.....

Tidak tahu

6. Kepiting dalam kondisi apa yang biasa Anda beli? (Boleh memilih lebih dari satu opsi)

Hidup

Kepiting beku

Olahan kepiting

Daging kepiting kalengan

Lainnya.....

7. Bagaimana cara Anda mengolah kepiting? (Boleh memilih lebih dari satu opsi)

Goreng

Rebus

Panggang

Lainnya

8. Jenis olahan kepiting apa yang sering Anda konsumsi? (Boleh memilih lebih dari satu opsi)

Sup kepiting

Kepiting saus padang

Kepiting goreng mentega

Kepiting asam manis

Kepiting rebus

Kepiting saus tiram

Lainnya (sebutkan)

9. Saat mengonsumsi kepiting, bagian manakah yang Anda buang?

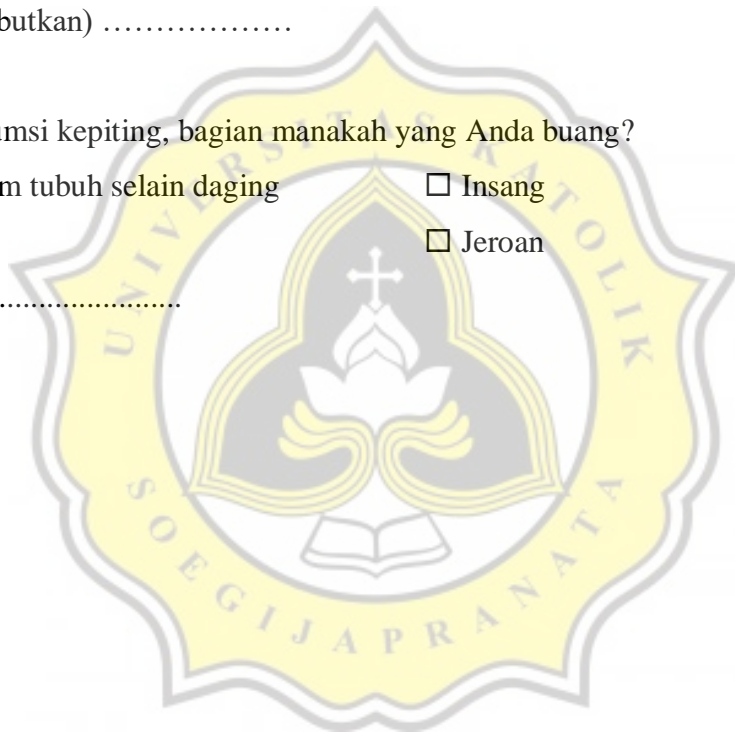
Bagian dalam tubuh selain daging

Insang

Telur

Jeroan

Lainnya.....



C5. KONSUMSI CUMI-CUMI

1. Pilihlah jenis kelompok cumi-cumi yang Anda konsumsi dalam 30 hari terakhir. (Boleh memilih lebih dari satu opsi)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Cumi-cumi Bangka (<i>Loligo pealii</i>) | <input type="checkbox"/> Cumi-cumi Sero (<i>Loligo pealii</i>) |
| <input type="checkbox"/> Sotong (<i>Sepia Linnaeus</i>) | <input type="checkbox"/> Gurita (<i>Octopus vulgaris</i>) |
| <input type="checkbox"/> Lainnya | |

2. Jika Anda memilih lebih dari satu kelompok cumi-cumi, manakah yang paling sering Anda konsumsi dalam 30 hari terakhir?:

3. Seberapa sering Anda mengonsumsi kelompok cumi-cumi dalam 30 hari terakhir?

- | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 1-2 kali | <input type="checkbox"/> 3-4 kali | <input type="checkbox"/> > 4 kali |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|

4. Apa pertimbangan Anda mengonsumsi kelompok cumi-cumi? (Boleh memilih lebih dari satu opsi)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Alasan kesehatan | <input type="checkbox"/> Enak |
| <input type="checkbox"/> Kemudahan untuk dikonsumsi | <input type="checkbox"/> Harga murah dan terjangkau |
| <input type="checkbox"/> Lainnya (sebutkan) | |

5. Menurut Anda, apa penciri dari kesegaran kelompok cumi-cumi? (Boleh memilih lebih dari satu opsi dan sebutkan ciri-cirinya)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Warna daging (.....) | <input type="checkbox"/> Aroma (.....) |
| <input type="checkbox"/> Lunak tidaknya daging (.....) | <input type="checkbox"/> Lainnya (sebutkan) |
| <input type="checkbox"/> Tidak tahu | |

6. Dalam kondisi apa Anda membeli kelompok cumi-cumi?

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Segar | <input type="checkbox"/> Telah dikupas dan dipotong |
| <input type="checkbox"/> Beku | <input type="checkbox"/> Potongan beku |
| <input type="checkbox"/> Kering | <input type="checkbox"/> Olahan |
| <input type="checkbox"/> Lainnya (sebutkan)..... | |

7. Bagaimana cara Anda mengolah kelompok cumi-cumi? (Boleh memilih lebih dari satu opsi)

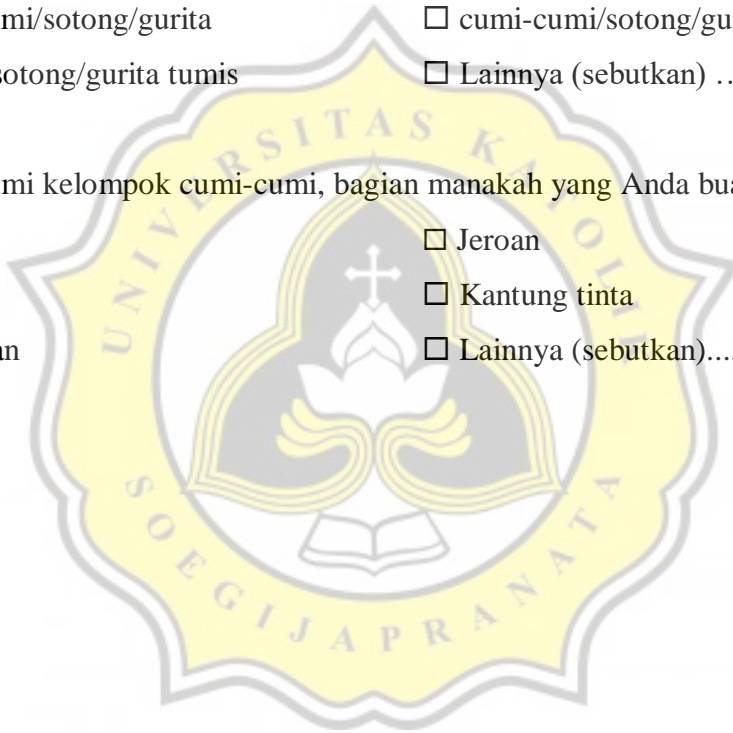
- Goreng
- Rebus
- Panggang
- Lainnya (sebutkan).....

8. Jenis olahan kelompok cumi-cumi apa yang sering Anda konsumsi? (Boleh memilih lebih dari satu opsi)

- cumi-cumi/sotong/gurita kering
- cumi-cumi/sotong/gurita asin
- cumi-cumi/sotong/gurita goreng
- sup cumi-cumi/sotong/gurita
- cumi-cumi/sotong/gurita tumis
- dendeng cumi-cumi/sotong/gurita
- gulai cumi-cumi/sotong/gurita
- cumi-cumi/sotong/gurita bakar
- cumi-cumi/sotong/gurita asam-manis
- Lainnya (sebutkan)

9. Saat mengonsumsi kelompok cumi-cumi, bagian manakah yang Anda buang?

- Kepala
- Telur
- Tulang rawan
- Jeroan
- Kantung tinta
- Lainnya (sebutkan).....



D. PENANGANAN SEAFOOD

1. Dimanakah Anda membeli seafood segar? (Boleh memilih lebih dari satu opsi)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Pasar tradisional | <input type="checkbox"/> Pasar modern |
| <input type="checkbox"/> Pasar ikan | <input type="checkbox"/> Tukang sayur keliling |
| <input type="checkbox"/> Lainnya (sebutkan) | |

2. Apakah Anda sering mengolah seafood sendiri?

- Ya Tidak

Jika jawaban Anda “TIDAK” Anda tidak perlu menjawab pertanyaan-pertanyaan berikutnya.

Jika jawaban Anda “YA” Anda dapat menjawab pertanyaan selanjutnya.

3. Seafood manakah yang paling sering Anda olah sendiri?

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Ikan laut | <input type="checkbox"/> Udang |
| <input type="checkbox"/> Cumi-cumi/sotong/gurita | <input type="checkbox"/> Kerang/Remis/Tiram |
| <input type="checkbox"/> Kepiting | <input type="checkbox"/> Lainnya..... |

IKAN

4. Pilihlah frekuensi dari tahap preparasi dari ikan sebelum hingga setelah diproses yang telah Anda lakukan!

- | | | | | |
|--------------------------|---|---------------------------------|--|---------------------------------------|
| • Mencuci | : | <input type="checkbox"/> Selalu | <input type="checkbox"/> Kadang-kadang | <input type="checkbox"/> Tidak pernah |
| • Menmbuang sisik | : | <input type="checkbox"/> Selalu | <input type="checkbox"/> Kadang-kadang | <input type="checkbox"/> Tidak pernah |
| • Mengeluarkan isi perut | : | <input type="checkbox"/> Selalu | <input type="checkbox"/> Kadang-kadang | <input type="checkbox"/> Tidak pernah |
| • Membuang insang | : | <input type="checkbox"/> Selalu | <input type="checkbox"/> Kadang-kadang | <input type="checkbox"/> Tidak pernah |
| • Membuang duri | : | <input type="checkbox"/> Selalu | <input type="checkbox"/> Kadang-kadang | <input type="checkbox"/> Tidak pernah |
| • Lainnya | : | <input type="checkbox"/> Selalu | <input type="checkbox"/> Kadang-kadang | <input type="checkbox"/> Tidak pernah |

KERANG

5. Seberapa sering Anda merendam kerang yang masih hidup sebelum dimasak (depurasi)?

- Selalu Jarang Tidak pernah

6. Jika Anda melakukan proses depurasi, berapa lama durasinya?

< 30 menit

60 – 90 menit

30 – 60 menit

> 90 menit

7. Apa jenis air yang digunakan untuk depurasi kerang?

Air laut

Air tawar

Air garam

Lainnya

8. Pilihlah frekuensi dari tahap preparasi dari kerang sebelum diproses yang telah Anda lakukan!

• Depurasi : Selalu Kadang-kadang Tidak Pernah

• Mencuci : Selalu Kadang-kadang Tidak Pernah

• Mengupas / membuang cangkang: Selalu Kadang-kadang Tidak Pernah

• Lainnya Selalu Kadang-kadang Tidak Pernah

UDANG

9. Pilihlah frekuensi dari tahap preparasi dari udang sebelum diproses yang telah Anda lakukan!

• Membuang kepala : Selalu Kadang-kadang Tidak Pernah

• Membuang saluran pencernaan: Selalu Kadang-kadang Tidak Pernah

• Membuang ekor : Selalu Kadang-kadang Tidak Pernah

• Mengupas kulit : Selalu Kadang-kadang Tidak Pernah

• Mencuci : Selalu Kadang-kadang Tidak Pernah

• Lainnya Selalu Kadang-kadang Tidak Pernah

KEPITING

10. Pilihlah frekuensi dari tahap preparasi dari kepiting sebelum diproses yang telah Anda lakukan!

- Mencuci : Selalu Kadang-kadang Tidak Pernah
- Membuang cangkang : Selalu Kadang-kadang Tidak Pernah
- Membuang jeroan : Selalu Kadang-kadang Tidak Pernah
- Membuang insang : Selalu Kadang-kadang Tidak Pernah
- Membuang saluran pencernaan: Selalu Kadang-kadang Tidak Pernah
- Lainnya Selalu Kadang-kadang Tidak Pernah

CUMI-CUMI/SOTONG/GURITA

11. Pilihlah frekuensi dari tahap preparasi dari cumi-cumi sebelum diproses yang telah Anda lakukan!

- Membuang kepala : Selalu Kadang-kadang Tidak Pernah
- Membuang jeroan : Selalu Kadang-kadang Tidak Pernah
- Membuang kantung tinta : Selalu Kadang-kadang Tidak Pernah
- Mmembuang tulang rawan : Selalu Kadang-kadang Tidak Pernah
- Membuang telur : Selalu Kadang-kadang Tidak Pernah
- Mencuci : Selalu Kadang-kadang Tidak Pernah
- Lainnya..... : Selalu Kadang-kadang Tidak Pernah

E. PENGETAHUAN TENTANG KONTAMINASI MIKROPLASTIK PADA SEAFOOD

1. Apa saja jenis kontaminan yang Anda ketahui terkandung dalam seafood? (Boleh memilih lebih dari satu opsi)

- | | | |
|--|--------------------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Logam berat | <input type="checkbox"/> Virus | <input type="checkbox"/> Mikroplastik |
| <input type="checkbox"/> Bakteri patogen | <input type="checkbox"/> Racun | <input type="checkbox"/> Tidak tahu |
| <input type="checkbox"/> Lainnya | | |

2. Apakah Anda mengetahui isu tentang kontaminasi mikroplastik dalam seafood?

- Ya Tidak

TERIMA KASIH ATAS PARTISIPASI ANDA



7.5. Form Recall 24h

Lampiran 5. Form Recall 24h

FORMULIR RECALL DIET

Nama :	Usia :
No. Hp :	Jenis Kelamin :
Alamat :	Hari/tanggal :
Nama Orangtua (untuk anak-anak) :	

Mohon kesediaan Anda untuk mengisi jenis seafood dan jumlahnya yang telah Anda konsumsi dalam rentang 24 jam yang lalu. Terima kasih.

Waktu	Jenis seafood yang dikonsumsi kemarin	Apakah seafood yang dikonsumsi disiapkan di rumah atau dibeli restaurant? (tanda pilihan)	Berapa banyak seafood yang Anda konsumsi kemarin? (tulis total berat dalam gram)
Pagi	1.	<input type="checkbox"/> Rumah <input type="checkbox"/> Restaurant <input type="checkbox"/> Lainnya,..... (g)
	2.	<input type="checkbox"/> Rumah <input type="checkbox"/> Restaurant <input type="checkbox"/> Lainnya,..... (g)
	3.	<input type="checkbox"/> Rumah <input type="checkbox"/> Restaurant <input type="checkbox"/> Lainnya,..... (g)
Sore	1.	<input type="checkbox"/> Rumah <input type="checkbox"/> Restaurant <input type="checkbox"/> Lainnya,..... (g)
	2.	<input type="checkbox"/> Rumah <input type="checkbox"/> Restaurant <input type="checkbox"/> Lainnya,..... (g)
	3.	<input type="checkbox"/> Rumah <input type="checkbox"/> Restaurant <input type="checkbox"/> Lainnya,..... (g)

SURAT PERNYATAAN KESANGGUPAN RESPONDEN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Usia :

Alamat :

Dengan ini saya menyatakan sanggup menjadi responden dalam penelitian skripsi dengan judul **“Konsumsi *Seafood* dan Asupan Mikroplastik pada Kelompok Dewasa (18-64 Tahun) di Kota Semarang”** serta bersedia melakukan *recall diet* untuk konsumsi seafood selama 1 minggu. Data yang saya isikan benar adanya dan sesuai keadaan yang terjadi.



Semarang, _____

(.....)

7.6.Foto Pelaksanaan Survei

Lampiran 6. Foto Pelaksanaan Survei



7.7. Hasil Plagscan

Lampiran 7. Hasil Plagscan



8.65% PLAGIARISM
APPROXIMATELY

Report #10869760

Pendahuluan Latar Belakang Organisme lautan termasuk ikan dan invertebrata laut mengandung senyawa nutrisi dan fungsional yang baik untuk kesehatan (Susanto dan Fahmi, 2012). Seafood merupakan salah satu hewan yang dipilih masyarakat sebagai sumber protein karena mengandung protein tinggi. Jenisnya yang bermacam-macam dan mudah diolah, membuat ikan dan seafood menjadi makanan favorit bagi orang tertentu dan sering dikonsumsi. Senyawa-senyawa tersebut antara lain protein, lemak, vitamin, mineral, karotenoid, omega-3, taurine, dll. Ikan menyediakan berbagai protein, vitamin (A, D, B6, B12), lemak (asam lemak omega 3), dan mineral (zat besi, yodium, selenium, seng, dan fluor) yang dibutuhkan oleh tubuh manusia (Pratisti, 2017). Kerang mengandung mineral dua kali lebih banyak dibandingkan dengan ikan. Kerang kaya akan Zn, Fe, dan Cu. Udang banyak mengandung Ca daripada ikan dan daging, sementara ikan segar banyak mengandung Na. Kandungan Na pada produk olahan dan produk ikan (beku, kaleng, asap, dan asin) pada umumnya tinggi berkisar antara 300 hingga 900 mg/100 g (Susanto dan Fahmi, 2012). Saat ini semakin banyak manusia yang menyadari pencemaran lingkungan yang diakibatkan oleh sampah terutama plastik. Mikroplastik merupakan partikel plastik yang ukuran diameternya kurang dari 5 mm (Victoria, 2016). **4 5** Ukuran

REPORT #1086976018 JUN 2020, 9:16 PM

CHECKED

AUTHOR STUDIO PEMBELAJARAN DIGITA

PAGE 1 OF 36