

7. LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil *Random Sampling*

Kecamatan

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
- Srandol 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](#).

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.

- Sronдол Kulon : RW 9 dan RW 5

8.

Random Integer Generator

Here are your random numbers:

9 5

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

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

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

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

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

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

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

4. Semarang Timur

- Mlatibaru : 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.

- Karangturi : 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

[Again!](#)

[Go Back](#)

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

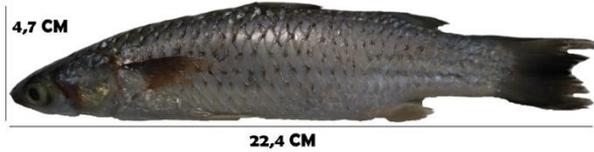


Lampiran 2. Food Models

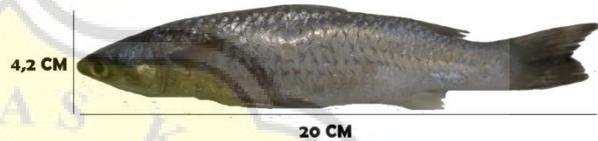


FOOD MODEL IKAN BELANAK

Berat : 107,4 gram



Berat : 66,5 gram



Berat : 33,1 gram



FOOD MODEL IKAN KERING

Teri Medan

3,3 cm x 0,4 cm



2,1 cm x 0,2 cm



1,2 cm x 0,1 cm



Teri Tawar

5,4 cm x 1 cm



4 cm x 0,7 cm



3 cm x 0,5 cm



FOOD MODEL UDANG BAGO



Berat utuh : 14,5 gr
Utuh tanpa kulit : 10 gr
Utuh tanpa ekor : 9,4 gr
Berat daging : 7,6 gr



Berat utuh : 9,3 gr
Utuh tanpa kulit : 6,3 gr
Utuh tanpa ekor : 5,8 gr
Berat daging : 4,7 gr

FOOD MODEL KERANG

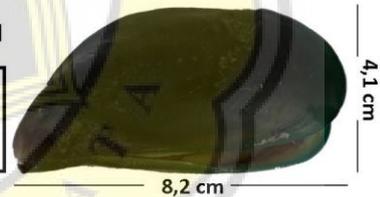
Kerang Batik

Berat utuh : 5,7 gr
Berat daging : 2,1 gr

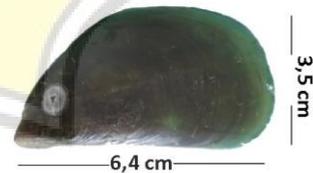


Kerang Hijau

Berat utuh : 26 gr
Berat daging : 5,61 gr



Berat utuh : 19,5 gr
Berat daging : 7,2 gr



Berat utuh : 11,2 gr
Berat daging : 2,28 gr



FOOD MODEL KEPITING LEMBURI

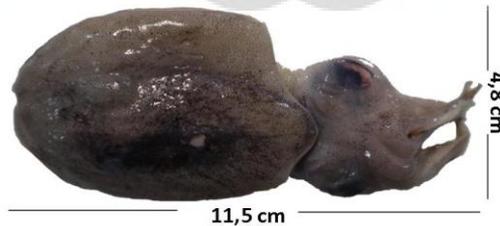


Berat : 50,8 gram

FOOD MODEL SOTONG



Berat utuh : 140 gram
Berat kepala : 72,53 gram
Tanpa kepala : 42,99 gram



Berat utuh : 52 gram
Berat kepala : 20,92 gram
Tanpa kepala : 15,85 gram

Lampiran 3. Tabel Konversi

Nama <i>Seafood</i>	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
	srumping (daging)	1,83	3,74	9,3
	srumping (utuh)	4,5	8,4	18,1
	kerang hijau (daging)	2,28	7,2	5,61
	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/Sotong/Gurita	sero (utuh)	27,2	64	95,3
	sero (berat kepala)	9,3		27,8
	sero (berat tanpa kepala)	17,9	15,3	67,2
	sotong (utuh)		52	140
	sotong (berat kepala)		20,92	72,53
	sotong (berat tanpa kepala)		15,85	42,99
	potongan cumi sero	6,8	10,67	11,99
	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	
	pancet (daging)	4,7	7,6	65,03
ebi (1 sdm)		10		
lobster			376,2	

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
	srumping (daging)	1,83	3,74	9,3
	srumping (utuh)	4,5	8,4	18,1
	kerang hijau (daging)	2,28	7,2	5,61
	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/Sotong/Gurita	sero (utuh)	27,2	64	95,3
	sero (berat kepala)	9,3		27,8
	sero (berat tanpa kepala)	17,9	15,3	67,2
	sotong (utuh)		52	140
	sotong (berat kepala)		20,92	72,53
	sotong (berat tanpa kepala)		15,85	42,99
	potongan cumi sero	6,8	10,67	11,99
	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	
	pancet (daging)	4,7	7,6	65,03
	ebi (1 sdm)		10	
	lobster			376,2

Lampiran 4. Surat Pernyataan Kesanggupan Responden**SURAT PERNYATAAN KESANGGUPAN RESPONDEN**

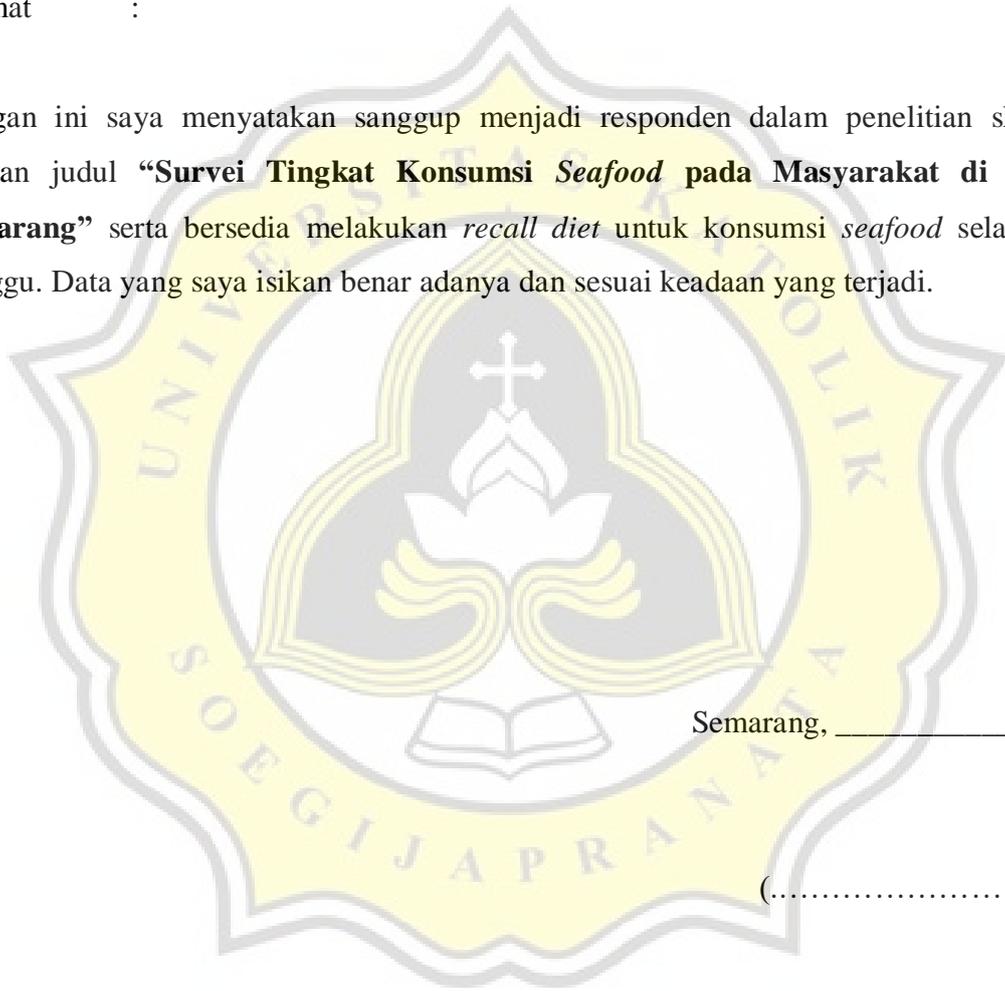
Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Usia :

Alamat :

Dengan ini saya menyatakan sanggup menjadi responden dalam penelitian skripsi dengan judul “**Survei Tingkat Konsumsi Seafood pada Masyarakat 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, _____

(.....)

Lampiran 5. Formulir *Food Frequency 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 kuesioner selanjutnya

Terima kasih karena telah berpartisipasi mengisi kuesioner 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?

<input type="checkbox"/> 1-2 kali	<input type="checkbox"/> 3-4 kali	<input type="checkbox"/> > 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)
<input type="checkbox"/> Tidak tahu	

C2. KONSUMSI KERANG

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

<input type="checkbox"/> Kerang Darah (<i>Anadara granosa</i>)	<input type="checkbox"/> Kerang Bulu (<i>Anadara antiquate</i>)
<input type="checkbox"/> Kerang Hijau (<i>Perna viridis</i>)	<input type="checkbox"/> Kerang Simpung (<i>Amusiumpleuronectes</i>)
<input type="checkbox"/> Kerang Batik (<i>Venerupis philippinarum</i>)	<input type="checkbox"/> Kerang Kepah (<i>Polymesoda erosa</i>)
<input type="checkbox"/> Kerang Bambu (<i>Ensis directus</i>)	<input type="checkbox"/> Kerang Macan (<i>Babylonia spirata</i>)
<input type="checkbox"/> Tiram (<i>Crassostrea gigas</i>)	<input type="checkbox"/> Lainnya (sebutkan).....

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

3. Seberapa sering Anda mengonsumsi kerang yang Anda sebutkan di No. 2 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 kerang? (Boleh memilih lebih dari satu opsi)

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

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

<input type="checkbox"/> Warna daging (.....)	<input type="checkbox"/> Cangkang terbuka
<input type="checkbox"/> Bau (.....)	<input type="checkbox"/> Cangkang tertutup
<input type="checkbox"/> Lunak tidaknya daging (.....)	<input type="checkbox"/> Tidak tahu
<input type="checkbox"/> Lainnya (sebutkan).....	

6. Bagaimana kondisi kerang yang biasa Anda beli?

<input type="checkbox"/> Kerang hidup (utuh dengan cangkang)	<input type="checkbox"/> Kerang kupas
--	---------------------------------------

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* / *Penaeus 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
 - Enak
 - Kemudahan untuk dikonsumsi
 - Harga murah dan terjangkau
 - Lainnya (sebutkan)

5. Menurut Anda, apa yang menjadipenciri kesegaran udang? (Boleh memilih lebih dari satu opsi dan sebutkan ciri-cirinya)
 - Warna (.....)
 - Bau (.....)
 - Lunak tidaknya daging (.....)
 - Kulit udang (.....)
 - Lainnya (sebutkan).....
 - 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

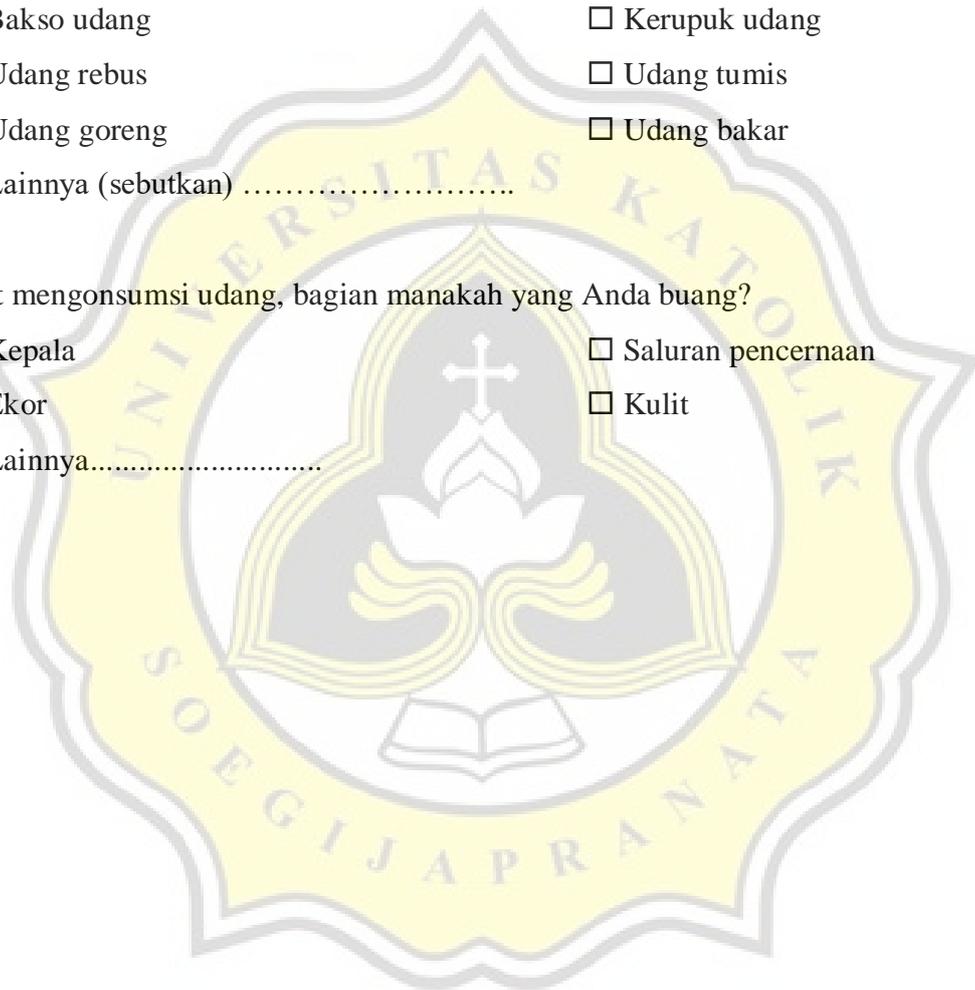
Lainnya

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

Gimbal 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.....

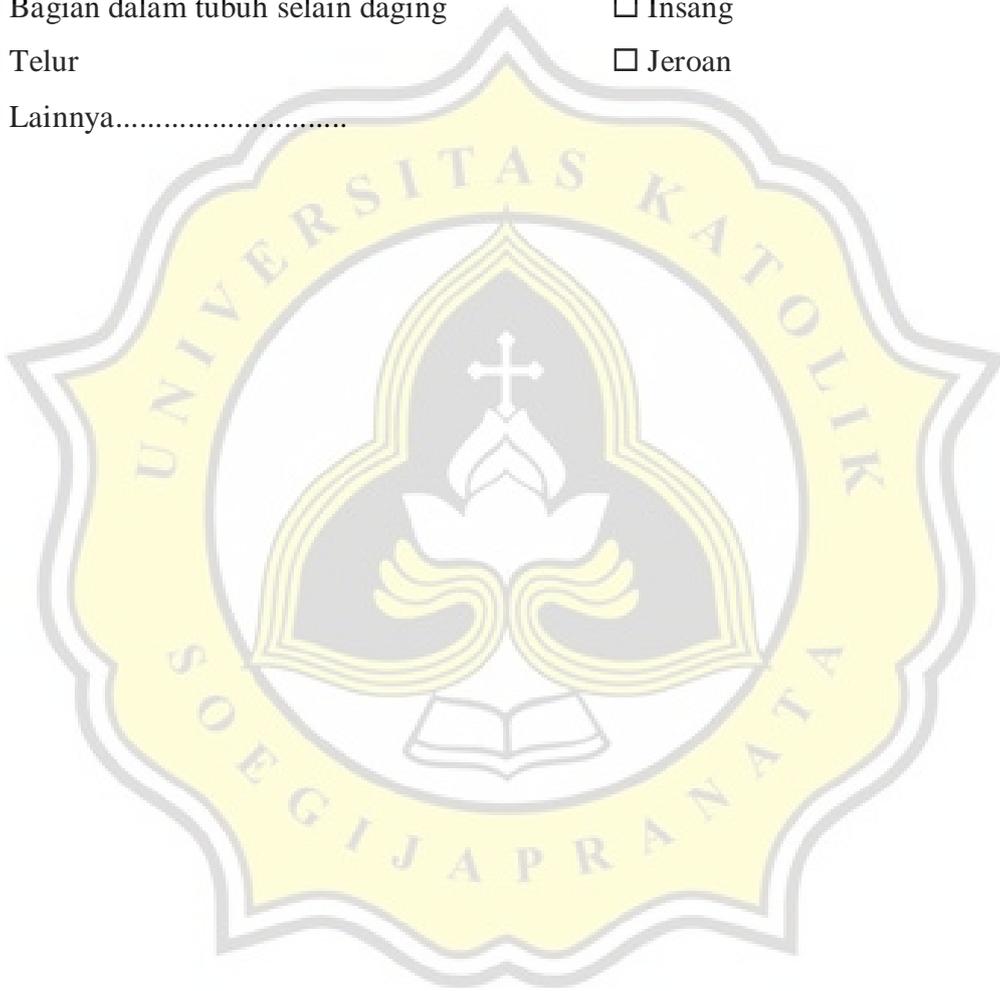


8. Jenis olahan kepitingapa yang sering Anda konsumsi? (Boleh memilih lebih dari satu opsi)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Sup kepiting | <input type="checkbox"/> Kepiting saus padang |
| <input type="checkbox"/> Kepiting goreng mentega | <input type="checkbox"/> Kepiting asam manis |
| <input type="checkbox"/> Kepiting rebus | <input type="checkbox"/> Kepiting saus tiram |
| <input type="checkbox"/> Lainnya (sebutkan) | |

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

- | | |
|---|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Bagian dalam tubuh selain daging | <input type="checkbox"/> Insang |
| <input type="checkbox"/> Telur | <input type="checkbox"/> Jeroan |
| <input type="checkbox"/> 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 pemicu 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)

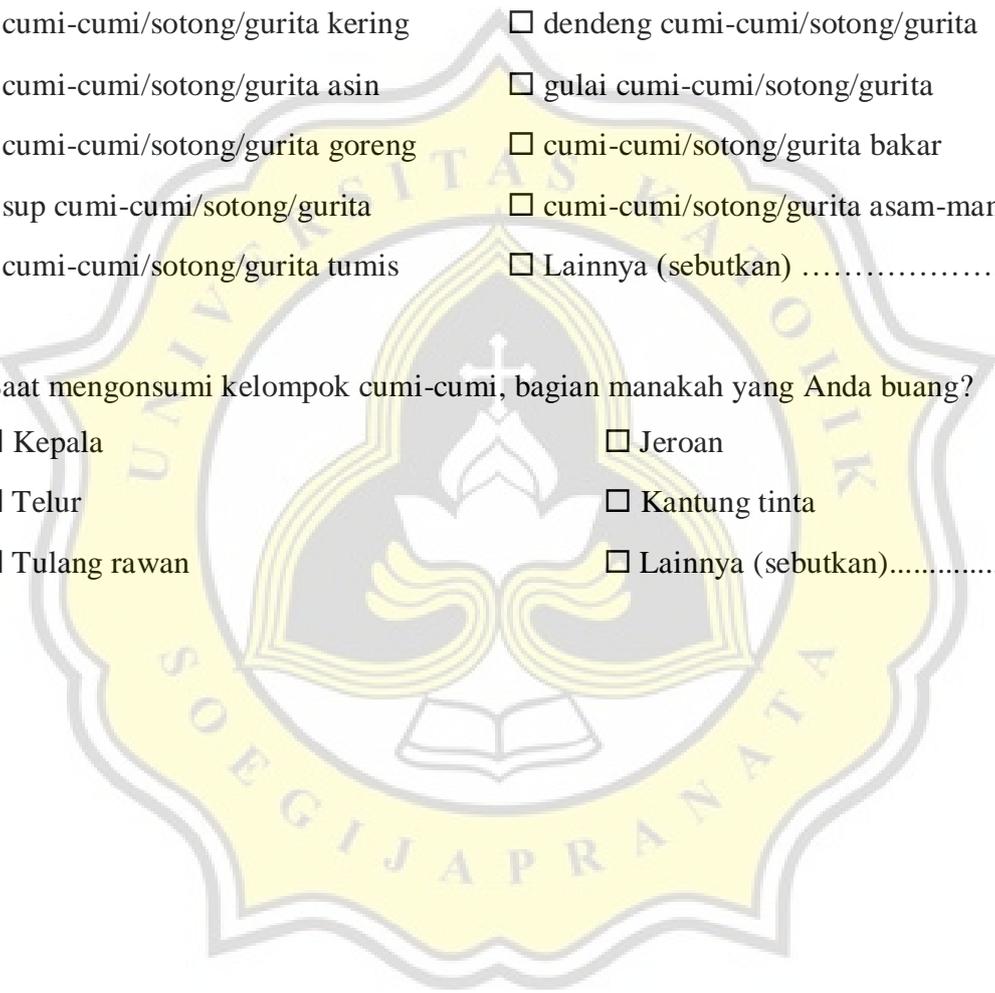
- Goreng Rebus Panggang
 Lainnya (sebutkan).....

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

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

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

- Kepala Jeroan
 Telur Kantung tinta
 Tulang rawan 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 | : <input type="checkbox"/> Selalu | <input type="checkbox"/> Kadang-kadang | <input type="checkbox"/> Tidak Pernah |
| • Mencuci | : <input type="checkbox"/> Selalu | <input type="checkbox"/> Kadang-kadang | <input type="checkbox"/> Tidak Pernah |
| • Mengupas /
membuang cangkang | : <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 |

UDANG

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

- | | | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|--|---------------------------------------|
| • Membuang kepala | : <input type="checkbox"/> Selalu | <input type="checkbox"/> Kadang-kadang | <input type="checkbox"/> Tidak Pernah |
| • Membuang
saluran pencernaan | : <input type="checkbox"/> Selalu | <input type="checkbox"/> Kadang-kadang | <input type="checkbox"/> Tidak Pernah |
| • Membuang ekor | : <input type="checkbox"/> Selalu | <input type="checkbox"/> Kadang-kadang | <input type="checkbox"/> Tidak Pernah |
| • Mengupas kulit | : <input type="checkbox"/> Selalu | <input type="checkbox"/> Kadang-kadang | <input type="checkbox"/> Tidak Pernah |
| • Mencuci | : <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 |

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
- Membuang 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



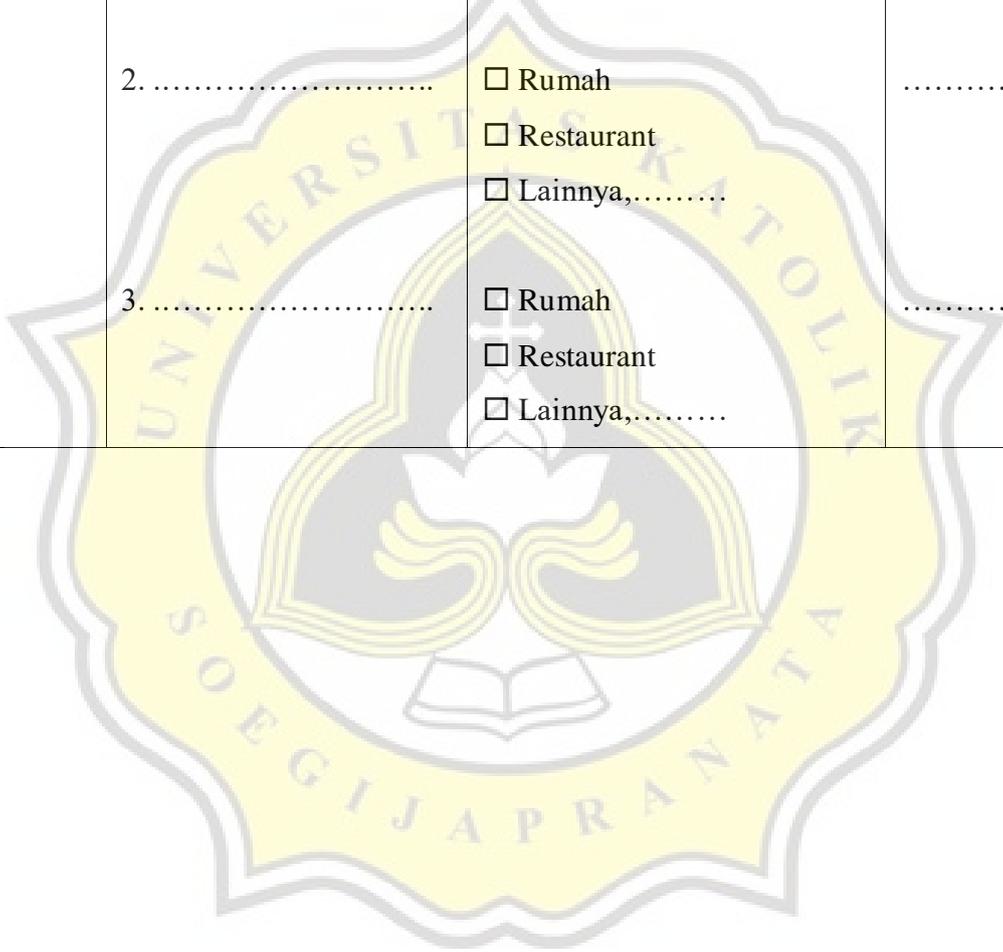
Lampiran 6. Formulir *Recall Diet 24-hours***FORMULIR RECALL DIET**

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 <i>seafood</i> yang dikonsumsi kemarin	Apakah <i>seafood</i> yang dikonsumsi disiapkan di rumah atau dibeli restaurant? (tanda pilihan)	Berapa banyak <i>seafood</i> yang Anda konsumsi kemarin? (tuliskan 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 (g)

	3.	<input type="checkbox"/> Lainnya,..... <input type="checkbox"/> Rumah <input type="checkbox"/> Restaurant <input type="checkbox"/> Lainnya,..... (g)
Malam	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)



Lampiran 7. Foto Pelaksanaan Survei

PAPER NAME

TA-16.11.0014 (1).docx

WORD COUNT

9955 Words

CHARACTER COUNT

64114 Characters

PAGE COUNT

27 Pages

FILE SIZE

598.5KB

SUBMISSION DATE

Oct 6, 2022 10:48 AM GMT+7

REPORT DATE

Oct 6, 2022 10:49 AM GMT+7

● 14% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 13% Internet database
- 1% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 3% Submitted Works database

● Excluded from Similarity Report

- Bibliographic material
- Quoted material
- Cited material
- Small Matches (Less than 10 words)