

EDITOR:

Dr. La Banudi, S.ST., M.Kes.

Dr. Sultan Akbar Toruntju, S.K.M., M.Kes.



PENILAIAN KONSUMSI PANGAN

Afiska Prima Dewi | St. Mutiahu Rahmah | Sri Zeineke Ibrahim | Masayu Dian Khairani

Dian Estiningtyas | Yunita | Siti Fatonah | Kusdalinhah | Dian Eka Widyasari

Desri Suryani | Abdullah | Isniati Dwijayanti | Sofya Maya



PENILAIAN KONSUMSI PANGAN

Buku Penilaian Konsumsi Pangan yang berada ditangan pembaca ini disusun dalam 13 Bab yaitu:

- Bab 1 Konsep Penilaian Konsumsi Pangan
- Bab 2 Tingkat Kecukupan Energi dan Zat Gizi
- Bab 3 Penilaian Konsumsi Pangan Individu
- Bab 4 Penilaian Konsumsi Pangan Rumah Tangga
- Bab 5 Estimasi Ukuran Rumah Tangga (URT) Ke Gram
- Bab 6 Food Weighing
- Bab 7 Food Recall 24 Jam Individu
- Bab 8 Food Frequency dan Semi Quantitative Food Frequency Questionnaires
- Bab 9 Dietary History
- Bab 10 Metode Food List Food Account Food Inventor
- Bab 11 Evaluasi Penilaian Konsumsi Pangan
- Bab 12 Sumber Bias dan Kesalahan Pengukuran Penilaian Konsumsi Makan
- Bab 13 Pemanfaatan Software Dalam Penilaian Konsumsi Pangan



Anggota IKAPI
No. 225/JTE/2021

0858 5343 1992
eurekamediaaksara@gmail.com
Jl. Banjaran RT.20 RW.10
Bojongsari - Purbalingga 53362

ISBN 978-623-120-584-1



9 78623 205841

PENILAIAN KONSUMSI PANGAN

Afiska Prima Dewi, S.Gz., M.K.M
St. Mutiatu Rahmah, SKM., M.Kes
Sri Zeineke Ibrahim, SKM., M.Kes
Masayu Dian Khairani, S.Gz., M.Gz
Dian Estiningtyas, S.Gz., M.K.M
Yunita, SKM., M.Gizi
Siti Fatonah, S.Gz., M.Gz., RD
Kusdalinhah, SST, M.Gizi
Dian Eka Widyasari, S.ST., M.Gz
Desri Suryani, SKM., M.Kes
Dr. Abdullah, S.K.M., M.P.H
Isniati Dwijayanti, S.Tr.Gz., M.Gz
Sofya Maya, S.Gz., M.Si



eureka
media akara

PENERBIT CV. EUREKA MEDIA AKSARA

PENILAIAN KONSUMSI PANGAN

Penulis	: Afiska Prima Dewi, S.Gz., M.K.M St. Mutiatu Rahmah, SKM., M.Kes Sri Zeineke Ibrahim, SKM., M.Kes Masayu Dian Khairani, S.Gz., M.Gz Dian Estiningtyas, S.Gz., M.K.M Yunita, SKM., M.Gizi Siti Fatonah, S.Gz., M.Gz., RD Kusdalinh, SST, M.Gizi Dian Eka Widyasari, S.ST., M.Gz Desri Suryani, SKM., M.Kes Dr. Abdullah, S.K.M., M.P.H Isniati Dwijayanti, S.Tr.Gz., M.Gz Sofya Maya, S.Gz., M.Si
Editor	: Dr. La Banudi, S.ST., M.Kes Dr. Sultan Akbar Toruntju, SKM., M.Kes
Desain Sampul	: Ardyan Arya Hayuwaskita
Tata Letak	: Amini Nur Ihwati
ISBN	: 978-623-120-584-1

Diterbitkan oleh : **EUREKA MEDIA AKSARA, APRIL 2024**
ANGGOTA IKAPI JAWA TENGAH
NO. 225/JTE/2021

Redaksi:

Jalan Banjaran, Desa Banjaran RT 20 RW 10 Kecamatan Bojongsari Kabupaten Purbalingga Telp. 0858-5343-1992

Surel : eurekamediaaksara@gmail.com

Cetakan Pertama : 2024

All right reserved

Hak Cipta dilindungi undang-undang

Dilarang memperbanyak atau memindahkan sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk apapun dan dengan cara apapun, termasuk memfotokopi, merekam, atau dengan teknik perekaman lainnya tanpa seizin tertulis dari penerbit.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan buku ini. Penulisan buku merupakan buah karya dari pemikiran penulis yang diberi judul "Penilaian Konsumsi Pangan". Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak sangatlah sulit bagi penulis untuk menyelesaikan karya ini. Oleh karena itu, penulis mengucapkan banyak terima kasih pada semua pihak yang telah membantu penyusunan buku ini. Sehingga buku ini bisa hadir di hadapan pembaca.

Buku Penilaian Konsumsi Pangan yang berada ditangan pembaca ini disusun dalam 13 Bab yaitu:

- Bab 1 Konsep Penilaian Konsumsi Pangan
- Bab 2 Tingkat Kecukupan Energi dan Zat Gizi
- Bab 3 Penilaian Konsumsi Pangan Individu
- Bab 4 Penilaian Konsumsi Pangan Rumah Tangga
- Bab 5 Estimasi Ukuran Rumah Tangga (URT) Ke Gram
- Bab 6 *Food Weighing*
- Bab 7 *Food Recall 24 Jam Individu*
- Bab 8 *Food Frequency* dan *Semi Quantitative Food Frequency Questionnaires*
- Bab 9 *Dietary History*
- Bab 10 Metode *Food List Food Account Food Inventor*
- Bab 11 Evaluasi Penilaian Konsumsi Pangan
- Bab 12 Sumber Bias dan Kesalahan Pengukuran Penilaian Konsumsi Makan
- Bab 13 Pemanfaatan *Software* Dalam Penilaian Konsumsi Pangan

Penulis menyadari bahwa buku ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangat dibutuhkan guna penyempurnaan buku ini. Akhir kata penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membala segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga buku ini akan membawa manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
BAB 1 KONSEP PENILAIAN KONSUMSI PANGAN	1
A. Pendahuluan	1
B. Penilaian Konsumsi Pangan	1
C. Tujuan Penilaian Konsumsi Pangan	2
D. Sasaran Penilaian Konsumsi Pangan	3
E. Metode Penilaian Konsumsi Pangan	5
F. Metode Ingatan Makanan (<i>Food Recall 24 Hours</i>).....	6
G. Metode Penimbangan Makanan (<i>Food Weighing</i>)	7
H. Metode Pencatatan Makanan (<i>Food Record</i>).....	8
I. Metode Riwayat Makanan.....	8
J. Metode Frekuensi Makan (<i>Food Frequency</i>)	9
K. Semi Frekuensi Makan (<i>Semi Quantitative Food Frequency</i>)	10
L. Metode Jumlah Makanan (<i>Food Account</i>).....	10
M. Neraca Bahan Makanan (<i>Food Balance Sheet</i>).....	11
DAFTAR PUSTAKA.....	13
BAB 2 TINGKAT KECUKUPAN ENERGI DAN ZAT GIZI ..	14
A. Pendahuluan	14
B. Angka Kecukupan Gizi.....	15
C. Anjuran Kecukupan Gizi	23
D. Perhitungan Kebutuhan Energi dan Zat Gizi	25
E. Tingkat Kecukupan Energi dan Zat Gizi.....	30
DAFTAR PUSTAKA.....	33
BAB 3 PENILAIAN KONSUMSI PANGAN INDIVIDU.....	34
A. Pendahuluan	34
B. Food Recall 24 Jam.....	35
C. Food Weighing.....	38
D. Food Record	40
E. Food Frequency Questionnaire	41
F. Dietary history	42
G. Visual Comstock	43
DAFTAR PUSTAKA.....	45

BAB 4 PENILAIAN KONSUMSI PANGAN RUMAH	
TANGGA.....	46
A. Pendahuluan.....	46
B. Metode Penilaian Konsumsi Pangan Rumah Tangga.....	48
C. Prinsip Penggunaan Metode Penilaian Konsumsi Pangan Rumah Tangga.....	51
D. Analisis Hasil Penilaian Konsumsi Pangan Rumah Tangga.....	51
E. Keunggulan Metode Penilaian Konsumsi Pangan Rumah Tangga	52
F. Keterbatasan Metode Penilaian Konsumsi Pangan Rumah Tangga	55
DAFTAR PUSTAKA	59
BAB 5 ESTIMASI UKURAN RUMAH TANGGA (URT)	
KE GRAM.....	62
A. Pendahuluan.....	62
B. Langkah Estimasi Ukuran dan Berat Makanan.....	63
C. Resep Makanan Generik.....	64
D. Penggunaan Faktor Konversi Berat Pangan Matang-Mentah.....	74
E. Penghitungan Berat yang Dapat Dimakan (BDD)	74
F. Penghitungan Penyerapan Minyak Goreng Pada Bahan Makanan.....	79
DAFTAR PUSTAKA	85
BAB 6 FOOD WEIGHING	86
A. Pendahuluan.....	86
B. Pengertian Food Weighing	87
C. Penerapan dan Penggunaan Catatan Makanan yang Ditimbang.....	88
D. Prinsip Metode Food Weighing.....	89
E. Cara-cara Melakukan Metode Food Weighing	90
F. Kelebihan Metode Food Weighing.....	91
G. Kekurangan metode Food Weighing	91
DAFTAR PUSTAKA	92

BAB 7	FOOD RECALL 24 JAM INDIVIDU	93
A.	Pendahuluan	93
B.	Definisi <i>Food Recall</i> 24 jam.....	94
C.	Langkah-langkah Metode Recall 24 jam.....	100
D.	Kelebihan dan Kekurangan	103
E.	Pengumpul Data / Pewawancara / Enumerator Data.....	105
	DAFTAR PUSTAKA	108
BAB 8	FOOD FREQUENCY DAN SEMI QUANTITATIVE FOOD FREQUENCY QUESTIONNAIRES.....	109
A.	Pengertian <i>Food Frequency Questionnaire</i>	109
B.	Langkah-langkah/ Prosedur FFQ.....	111
C.	Contoh Tabel FFQ.....	113
D.	Penerapan Metode FFQ dalam Penelitian.....	115
E.	Pengertian <i>Semi Quantitative Food Frequency Questionnaire (SQ-FFQ)</i>	117
F.	Langkah-langkah/ Prosedur SQ-FFQ	119
G.	Contoh Tabel SQ-FFQ	121
H.	Penerapan Metode SQ-FFQ dalam Penelitian.....	125
	DAFTAR PUSTAKA	128
BAB 9	DIETARY HISTORY	129
A.	Pendahuluan	129
	DAFTAR PUSTAKA	140
BAB 10	METODE FOOD LIST FOOD ACCOUNT FOOD INVENTOR.....	141
A.	Metode Food List	141
B.	Metode Food Account	143
C.	Metode Food Inventory	146
	DAFTAR PUSTAKA	151
BAB 11	EVALUASI PENILAIAN KONSUMSI PANGAN	153
A.	Pendahuluan	153
B.	Evaluasi Penilaian Konsumsi Pangan.....	155
	DAFTAR PUSTAKA	167

BAB 12 SUMBER BIAS DAN KESALAHAN	
PENGUKURAN PENILAIAN KONSUMSI	
MAKAN	169
A. Pengertian Bias dalam Pengukuran Penilaian Konsumsi Makan	169
B. Sumber Bias dalam Pengukuran Penilaian Konsumsi Makan	170
C. Mengurangi Bias dalam Pengukuran Penilaian Konsumsi Makan	175
DAFTAR PUSTAKA	180
BAB 13 PEMANFAATAN SOFTWARE DALAM	
PENILAIAN KONSUMSI PANGAN	181
A. Pendahuluan.....	181
B. Penggunaan <i>Software</i> dalam Penilaian Konsumsi Pangan.....	182
C. Perkembangan Penggunaan <i>Software</i> dalam Penilaian Konsumsi Pangan di Beberapa Negara ...	187
D. Perkembangan Penggunaan <i>Software</i> berbasis Android dalam Penilaian Konsumsi Pangan di Indonesia.....	189
DAFTAR PUSTAKA	192
TENTANG PENULIS	194



PENILAIAN KONSUMSI PANGAN

Afiska Prima Dewi, S.Gz., M.K.M
St. Mutiatu Rahmah, SKM., M.Kes
Sri Zeineke Ibrahim, SKM., M.Kes
Masayu Dian Khairani, S.Gz., M.Gz
Dian Estiningtyas, S.Gz., M.K.M
Yunita, SKM., M.Gizi
Siti Fatonah, S.Gz., M.Gz., RD
Kusdalinhah, SST, M.Gizi
Dian Eka Widyasari, S.ST., M.Gz
Desri Suryani, SKM., M.Kes
Dr. Abdullah, S.K.M., M.P.H
Isniati Dwijayanti, S.Tr.Gz., M.Gz
Sofya Maya, S.Gz., M.Si



BAB

1

KONSEP PENILAIAN KONSUMSI PANGAN

Afiska Prima Dewi, S.Gz., M.K.M

A. Pendahuluan

Dinamika konsumsi pangan yang berubah terus menerus pada berbagai sektor termasuk pendapatan perlu dipantau tiap periode waktu tertentu. Pemantauan ini merupakan salah cara pendektsian dini kemampuan sektor produksi dalam upaya menjamin pasokan guna mengatasi gejolak harga yang memicu inflasi. Makanan merupakan salah satu pemicu inflasi paling potensial. Jika inflasi naik karena harga makanan pokok naik, hal ini dapat memicu timbulnya masalah gizi dan kesehatan. Oleh karena itu, perubahan konsumsi pangan perlu dimonitor melalui penilaian konsumsi pangan penduduk secara berkala. Berdasarkan kerangka berpikir tersebut, penilaian konsumsi pangan penduduk menjadi salah satu alasan penting menelaah dinamika konsumsi pangan serta dampak penyerta bagi gizi dan kesehatan (Sirajuddin, 2018; Ariani, 2010).

B. Penilaian Konsumsi Pangan

Pangan merupakan segala sumber hayati baik diolah maupun tidak diolah yang dimanfaatkan sebagai makanan atau minuman bagi manusia. Pola konsumsi merupakan susunan makanan mencakup jenis dan jumlah bahan makanan rata-rata per orang per hari yang dikonsumsi masyarakat dalam jangka waktu tertentu. Berdasarkan sumbernya, bahan pangan dapat dibedakan menjadi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayuran, dan buah-buahan. Bahan makanan yang dikonsumsi

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita (2010) *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Ariani, M. (2010). *Analisis Konsumsi Pangan Tingkat Masyarakat Mendukung Pencapaian Diversifikasi Pangan*. *Gizi Indonesia*, 33(1)
- Fatmawati *et al.* (2023). *Survei Konsumsi Gizi*. Purbalingga : Eureka Media Aksara
- Hardinsyah, H. (2007). *Review Faktor Determinan Keragaman Konsumsi Pangan*. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 2(2), 55-74
- Rohmawati, Ninna *et al.* (2023). *Buku Ajar Penilaian Konsumsi Pangan*. Digital Repository Universitas Jember
- Rustanti, Ninik. (2016). *Buku Ajar Ekonomi Pangan dan Gizi*. Sleman: Deepublish
- Sirajuddin *et al.* (2018). *Bahan Ajar Gizi : Survei Konsumsi Pangan*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- Suhaimi, Ahmad. (2019). *Pangan, Gizi, dan Kesehatan*. Sleman : Deepublish
- Suryani, Desri *et al.* (2023). *Bahan Ajar Survei Konsumsi Pangan*. Purbalingga : Eureka Media Aksara

BAB 2

TINGKAT KECUKUPAN ENERGI DAN ZAT GIZI

St. Mutiatu Rahmah, SKM., M.Kes

A. Pendahuluan

Makanan bergizi berpengaruh terhadap pertumbuhan dan perkembangan individu. Status gizi baik (normal) adalah hasil dari asupan gizi yang seimbang dan memberikan dampak yang baik bagi kesehatan secara fisik dan mental (Gurnida *et al.*, 2020).

Tingkat kecukupan energi dan zat gizi adalah nilai asupan harian cukup untuk pemenuhan kebutuhan sesuai dengan jenis kelamin, umur, dan kondisi fisiologis. Tingkat kecukupan energi pada setiap individu berbeda sesuai dengan kebutuhan tubuh. Masalah gizi kurang dan lebih, disebabkan karena ketidakseimbangan konsumsi gizi atau tingkat kecukupan zat gizinya. Untuk mengetahui kecukupan energi dapat diperoleh dengan menghitung perbandingan antara konsumsi sehari dengan Angka Kecukupan Gizi (AKG). Asupan sehari individu diperoleh dari pencatatan jenis, jumlah atau porsi makanan sehari menurut ukuran rumah tangga (URT). Hasil perhitungan jumlah atau porsi makanan yang dikonsumsi kemudian dihitung dengan program *Nutrisurvey* untuk melihat nilai gizinya. Setelah itu membandingkan hasilnya dengan Angka Kecukupan Gizi (Rokhmah, Muniroh and Nindya, 2016).

Di Indonesia, Angka kecukupan gizi sesuai anjuran adalah acuan dalam perencanaan dan penilaian konsumsi makanan, penilaian asupan zat gizi bagi orang sehat dan orang sakit (Hendarto *et al.*, 2017).

DAFTAR PUSTAKA

- Damajanti, M. *et al.* (2014). *Pedoman Gizi Olahraga Prestasi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Gurnida, D.A. *et al.* (2020). *Korelasi Antara Tingkat Kecukupan Gizi dengan Indeks Massa Tubuh Siswa Sekolah Dasar Kelas 4, 5 dan 6*. Padjadjaran Journal of Dental Researcher and Student, 4(1), pp. 43–50.
- Hardinsyah, Riyadi, H. and Napitupulu, V. (2013). *Kecukupan Energi, Protein, Lemak, dan Karbohidrat*. Researchgate, <https://www.researchgate.net/publication/301749209>.
- Hendarto, A. *et al.* (2017). *Penuntun Diet Anak*. Jakarta: Badan Penerbit Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Marfuah, D. *et al.* (2020). *Dasar Ilmu Gizi*. Yogyakarta: Zahir Publishing.
- Permenkes (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Pritasari, Dimayanti, D. and Lestari, N.T. (2017). *Gizi Dalam Daur Kehidupan Bahan Ajar Gizi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Rokhmah, F., Muniroh, L. and Nindya, T.S. (2016). *Hubungan Tingkat Kecukupan Energi Dan Zat Gizi Makro Dengan Status Gizi Siswi SMA Di Pondok Pesantren Al-Izzah Kota Batu*. Media Gizi Indonesia, 11(1), pp. 94–100.
- Sirajuddin *et al.* (2018). *Survei Konsumsi Pangan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Yosephin, B. (2018). *Tuntunan Praktis Menghitung Kebutuhan Gizi*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.

BAB

3

PENILAIAN KONSUMSI PANGAN INDIVIDU

Sri Zeineke Ibrahim, SKM., M.Kes

A. Pendahuluan

Pangan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia dalam kehidupan sehari-hari. Jumlah makanan dan mutu bahan makanan yang dikonsumsi yang tidak terpenuhi dapat menyebabkan berbagai masalah seperti gangguan pada pertumbuhan fisik anak, gangguan perkembangan mental dan kecerdasan, tingginya angka kematian bayi dan anak serta bisa menurunkan produktivitas kerja.

Penilaian konsumsi individu adalah pengukuran konsumsi makanan hanya pada satu orang dimana hasil pengukurannya juga digunakan untuk menilai asupan zat gizi secara individu. Hasil pengukuran ini dapat dijadikan acuan untuk memberikan edukasi gizi kepada subjek yang diukur karena sesuai dengan kondisi fisiologi, psikologi, sosial dan budaya. (Suyastiri, 2009)

Pola konsumsi pangan perlu diperhatikan karena berpengaruh terhadap status gizi masyarakat dan tingkat kecukupan energi. Selain itu hasil dari penilaian konsumsi pangan dapat dijadikan acuan untuk pengambilan keputusan dalam program perencanaan gizi.

Penilaian konsumsi individu terdiri dari beberapa metode yaitu *food recall 24 jam*, *food weighing*, *food record*, *food frequency questionnaire*, *dietary history* dan *visual comstock*.

DAFTAR PUSTAKA

- Adhila Fayasari (2020) *Penilaian Konsumsi Pangan*. Jawa Timur: Kun Fayakun.
- Ahmad Faridi dkk (2022) *Survei Konsumsi Gizi*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Arita Murwani (2011) *Perawatan Pasien Penyakit Dalam*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Castel, G.S. Serra-Majem, L and Ribas Barba L (2015) What and How Much Do We Eat? 24-hour Dietary Recall Method, Nutricion, Hospitalaria.
- Ni Made Suyastiri Y.P (2009) *Diversifikasi Konsumsi Pangan Pokok Berbasis Potensi Lokal Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Rumah Tangga Pedesaan di Kecamatan Semin Kabupaten Gunung Kidul*. Economic Journal of Emerging Markets, 13 (1). <https://doi.org/10.20885/vol13iss1aa50>
- Pakar Gizi Indonesia (2017) *Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Park Yikyung *et al* (2018) *Comparison of self-reported dietary intakes from the Automated Self-Administrated 24-h Recall, 4-d Food Record and Food Frequency Questionnaires Against Recovery Biomarkers*. The American Journal of Clinical Nutrition, 107 (1), pp 80-93. <https://doi.org/10.1093/ajcn/nqx002>
- Rodrigo *et al* (2015) *Food Frequency Questionnaire*. Nutricion Hospitalaria (3) pp 49-56. doi: 10.3305/nh.2015.31.sup.3.8751
- Sirajuddin, Surmita, dan Trina Astuti (2018) *Survei Konsumsi Pangan*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
- Sunita Almatsier (2011) *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

BAB

4

PENILAIAN KONSUMSI PANGAN RUMAH TANGGA

Masayu Dian Khairani, S.Gz., M.Gz

A. Pendahuluan

Penilaian konsumsi pangan adalah proses sistematis untuk mengumpulkan, menganalisis, dan mengevaluasi data terkait dengan pola makan suatu populasi atau kelompok rumah tangga. penilaian ini melibatkan pengukuran aspek-aspek seperti jenis makanan yang dikonsumsi, jumlahnya, frekuensinya, dan komposisi gizinya. Dalam konteks penilaian konsumsi pangan, tidak hanya sekadar mengukur jumlah kalori yang dikonsumsi, tetapi juga memperhatikan keberagaman diet. Keragaman asupan makanan dalam suatu populasi perlu dipahami untuk menilai tingkat kesehatan dan gizi secara menyeluruh. Oleh karena itu, penilaian ini mencakup evaluasi yang menyeluruh terhadap kebutuhan gizi dan menganalisis pola makan sebagai suatu kesatuan (Food and Agriculture Organization, 2016).

Gina Kennedy, Terri Ballard (2013) menegaskan bahwa tujuan utama penilaian konsumsi pangan adalah untuk memahami aspek-aspek gizi dan diet yang berkontribusi terhadap kesehatan dan kesejahteraan suatu komunitas. Pengukuran konsumsi makanan rumah tangga melibatkan pengukuran konsumsi makanan individu dalam satu keluarga. Keluarga dalam konteks ini didefinisikan sebagai mereka yang tinggal bersama dalam satu rumah tangga, tidak hanya terbatas pada hubungan garis keturunan. Dalam konsep ini, keluarga dapat terdiri dari individu yang tidak memiliki hubungan darah

DAFTAR PUSTAKA

- Coates, J., Swindale, A. and Bilinsky, P. (2007) 'Household Food Insecurity Access Scale (HFIAS) for Measurement of Food Access: Indicator Guide VERSION 3 Household Food Insecurity Access Scale (HFIAS) for Measurement of Food Access : Indicator Guide VERSION 3', (August). Available at: https://www.fantaproject.org/sites/default/files/resource/s/HFIAS_ENG_v3_Aug07.pdf.
- Fiedler, J.L. et al. (2015) 'Household consumption and child undernutrition: unraveling the intrahousehold allocation debate.', *Food Policy*, (56), pp. 43–53.
- Food and Agriculture Organization (2016) 'Food-Based Dietary Guidelines.', *Food and Agriculture Organization of the United Nations*.
- Gibson, R.S. (2005) *Principles of Nutritional Assessment*. Second Edi. Oxford University Press.
- Gina Kennedy, Terri Ballard, M.D. (2013) *Guidelines for measuring household and individual dietary diversity*, Fao. Available at: www.foodsec.org.
- Kennedy, E.T. and Montgomery, J. (2001) 'What food frequency data are valid for the purposes of nutritional assessment?', *Public health nutrition*, 4(3), pp. 717–722.
- Leroy, J.L., Ruel, M. and Habicht, J.P. (2013) 'Critical windows for nutritional interventions against stunting', *American Journal of Clinical Nutrition*, 98(3), pp. 854–855. Available at: <https://doi.org/10.3945/ajcn.113.066647>.
- Moshfegh, A.J. et al. (2008) 'The US Department of Agriculture Automated Multiple-Pass Method reduces bias in the collection of energy intakes', *American Journal of Clinical Nutrition*, 88(2), pp. 324–332. Available at: <https://doi.org/10.1093/ajcn/88.2.324>.

- Popkin, B.M., Adair, L.S. and Ng, S.W. (2012) 'Global nutrition transition and the pandemic of obesity in developing countries', *Nutrition Reviews*, 70(1), pp. 3–21. Available at: <https://doi.org/10.1111/j.1753-4887.2011.00456.x>.
- Poslusna, K. et al. (2009) 'Misreporting of energy and micronutrient intake estimated by food records and 24 hour recalls, control and adjustment methods in practice', *British Journal of Nutrition*, 101(SUPPL. 2). Available at: <https://doi.org/10.1017/S0007114509990602>.
- Ruel, M.T. and Alderman, H. (2013) 'Nutrition-sensitive interventions and programmes: How can they help to accelerate progress in improving maternal and child nutrition?', *The Lancet*, 382(9891), pp. 536–551. Available at: [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(13\)60843-0](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(13)60843-0).
- Sirajuddin (2018a) 'DIETARY HISTORY', in *Survey Konsumsi Pangan*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Kementerian Kesehatan, p. 380.
- Sirajuddin (2018b) 'FOOD FREQUENCY QUESTIONNAIRE', in *Survey Konsumsi Pangan*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Kementerian Kesehatan, p. 380.
- Sirajuddin (2018c) 'Pengantar Survei Konsumsi Pangan', in *Survey Konsumsi Pangan*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Kementerian Kesehatan, p. 380.
- Subar, A.F. et al. (2010) 'Assessment of the Accuracy of Portion Size Reports Using Computer-Based Food Photographs Aids in the Development of an Automated Self-Administered 24-Hour Recall', *Journal of the American Dietetic Association*, 110(1), pp. 55–64. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.jada.2009.10.007>.
- Surmita (2018) 'FOOD RECORD', in *Survey Konsumsi Pangan*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Kementerian Kesehatan, p. 380.

- Thompson, F.E. *et al.* (2002) 'Fruit and vegetable assessment: Performance of 2 new short instruments and a food frequency questionnaire', *Journal of the American Dietetic Association*, pp. 1764–1772. Available at: [https://doi.org/10.1016/S0002-8223\(02\)90379-2](https://doi.org/10.1016/S0002-8223(02)90379-2).
- Willett, W. (2013) *Nutritional Epidemiology*. Third Edit. Oxford University Press.

BAB

ESTIMASI UKURAN RUMAH

TANGGA (URT)

KE GRAM

5

Dian Estiningtyas, S.Gz., M.K.M

A. Pendahuluan

Status gizi merupakan salah satu aspek penting dalam meningkatkan kualitas hidup manusia. Demi mencapai status gizi yang baik diperlukan upaya perbaikan konsumsi pangan dan pencegahan timbulnya infeksi penyakit secara berkelanjutan. Perbaikan konsumsi pangan berarti meningkatkan jumlah pangan dan zat gizi atau mutu makanan yang dikonsumsi melalui kegiatan penilaian konsumsi pangan. Informasi terkait konsumsi pangan diperoleh melalui survei konsumsi pangan rumah tangga demi mengetahui konsumsi pangan individu maupun kelompok secara kualitatif maupun kuantitatif (Sunita, Soetardjo dan Soekarti, 2011).

Survei konsumsi pangan secara kuantitatif dilakukan dengan metode inventaris, pendaftaran, metode ingatan makanan (*recall method*), dan metode penimbangan (*weighing method*). Pada kegiatan penilaian dan perencanaan konsumsi pangan dibutuhkan Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) dan Daftar Kecukupan Gizi yang ditunjang Daftar Ukuran Rumah Tangga (URT), Daftar Konversi Mentah Masak, penggunaan resep makanan generic, berat yang dapat dimakan (BDD) dan Daftar Penyerapan Minyak (Setyo, Amini, dan Sukandar, 2008).

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita., S. Soetardjo dan M. Soekarti. (2011). Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Handayati, Setyo., Nasoetion, Amini., Sukandar, Dadang. (2008). Konversi Satuan Ukuran Rumah Tangga ke dalam Satuan Berat (gram) pada Beberapa Jenis Pangan Sumber Protein. Jurnal Gizi dan Pangan, Maret 2008 3(1): 49-60.
- Sirajuddin, Surmita and Astuti, Trina. (2018). Survei Konsumsi Pangan. Kemenkes: Badan Pengembangan dan Pemberdayaan SDM Kesehatan.
- Tim survei makanan individu. (2014). Buku Foto Makanan. Kemenkes: Pusat Teknologi Terapan Kesehatan dan Epidemiologi Klinik Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.

BAB

6

FOOD WEIGHING

Yunita, SKM., M.Gizi

A. Pendahuluan

Penimbangan makanan adalah metode survei makanan yang bersifat proaktif, memberikan informasi tentang makanan yang dikonsumsi dan waktu makan, inimerupakan metode terbaik dalam mengestimasi energi, zat gizi, dan jenis makanan yang dikonsumsi, serta menjadi standar emas (Fayasari, 2020).

Catatan makanan yang ditimbang sering dianggap sebagai metode yang paling tepat untuk memperkirakan asupan makanan dan nutrisi seseorang. Pendekatan ini mengadopsi prinsip metodologi yang sama dengan metode estimasi catatan makanan. Namun pada metode ini responden diminta menimbang menggunakan timbangan (misalnya timbangan elektronik digital yang dilengkapi tombol tara untuk memudahkan penimbangan makanan). Subjek secara langsung menyalin berat suatu makanan dari timbangan sambil melakukan penimbangan tambahan tanpa perlu memanipulasi angka, sehingga menghindari kesalahan (FAO, 2018).

Pada saat menimbang makanan, responden mengukur berat makanan sebelum dan sesudah dikonsumsi dan mencatatnya pada formulir beserta informasi berat makanan tersebut. Metode ini memungkinkan pengukuran asupan makanan secara detail dan akurat (Nasrudin Indriyani Nina *et al.*, 2023).

DAFTAR PUSTAKA

- FAO (2018) *Dietary Assessment: A Resource Guide To Method Selection And Application In Low Resource Settings, Vitamin B-6 Metabolism in Pregnancy, Lactation, and Infancy.* doi: 10.1201/9781003210368-2.
- Faridi, A. et al. (2022) *Survei Konsumsi Gizi.* Fayasari, A. (2020) *Penilaian Konsumsi Pangan.*
- Nasrudin Indriyani Nina et al. (2023) *Survei Konsumsi Gizi.*
- Nyambose, J., Koski, K. G. and Tucker, K. L. (2002) 'High intra/interindividual variance ratios for energy and nutrient intakes of pregnant women in rural Malawi show that many days are required to estimate usual intake', *Journal of Nutrition*, 132(6), pp. 1313–1318. doi: 10.1093/jn/132.6.1313.
- Puspa, I. M., Subandriani, D. N. and Supadi, J. (2019) 'Hubungan Kepuasan Pelayanan Makanan Dan Sisa Makanan Dengan Kecukupan Gizi Pada Pasien Kelas III Di Rumah Sakit', *Jurnal Riset Gizi*, 7(2), pp. 91–96. doi: 10.31983/jrg.v7i2.5163.
- Sirajudin, Surmita and Astuti, T. (2018) 'Bahan Ajar Gizi Survei Konsumsi Pangan', *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*, p. 381.
- Utami, N. W. A. (2016) 'Modul Survei Konsumsi Makanan', *Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kedokteran Universitas Udayana*, 001, pp. 9–16.

BAB

7

FOOD RECALL 24

JAM INDIVIDU

Siti Fatonah, S.Gz., M.Gz., RD

A. Pendahuluan

Penilaian konsumsi makanan merupakan salah satu metode yang digunakan untuk menentukan status gizi individu atau kelompok dengan cara menghitung konsumsi zat gizi yang terdapat pada makanan dan minuman yang dikonsumsi atau yang dimakan oleh seseorang. Hal ini dapat memperlihatkan kebiasaan makan dan gambaran tingkat kecukupan zat gizinya (Gibson, 2005).

Penilaian konsumsi pangan nasional bisa digunakan untuk memantau tren konsumsi makanan, status gizi dan paparan zat berbahaya dalam suatu populasi atau mengevaluasi dampak dari kebijakan terkait makanan. Memastikan bahwa sampel yang diambil merupakan perwakilan dari populasi sampel dan pengumpulan data yang akurat adalah tantangan terbesar (Gazan *et al.*, 2021).

Metode penilaian konsumsi makanan bisa dilakukan dengan cara kuantitatif dan kualitatif. Data kuantitatif yang dimaksudkan adalah untuk mengetahui jumlah makanan yang dikonsumsi sehingga dapat dihitung nilai zat gizi dengan menggunakan daftar komposisi bahan makanan (DKBM) atau daftar lain yang diperlukan. Daftar lain yang bisa dipakai untuk membantu dalam pengumpulan data seperti, daftar ukuran rumah tangga (URT), daftar konversi mentah-masak (DKMM) dan daftar penyerapan minyak. Sedangkan data yang bersifat kualitatif biasanya untuk mengetahui frekuensi makan,

DAFTAR PUSTAKA

- Coulston, A. M., & Boushey, C. J. (2001). *Nutrition in the Prevention and Treatment of Disease* (1st ed.). Olanda: Elsevier Science.
- Gazan, R., Vieux, F., Mora, S., Havard, S., & Dubuisson, C. (2021). Potential of existing online 24-hour Dietary Recall Tools for National Dietary Survey. *Public Health Nutrition*, 24(16), 5361–5386. doi:10.1017/s1368980021003517
- Gibson, R. (2005). *Principles of Nutritional Assessment* (second). Oxford University Press.
- Gibson, R., & Ferguson, E. (2008). *An Interactive 24- hour recall for assessing the adequacy of iron and zinc intakes in developing countries* (8th ed.). Harvest Plus Technical Monograph.
- Hardinsyah, M., & Supariasa, I. (2014). *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi* (1st ed.). EGC.
- Munden, J. (2006). *Professional Guide to Assessment*. Lippincott Williams & Wilkins.
- Simko, M, D., Cowell, C., & Gilbride, J, A. (1995). *Nutrition Assessment: A Comprehensive Guide for Planning Intervention*. Aspen Publisher.
- Sirajudin. (2018). *Bahan Ajar Gizi: Survei Konsumsi Pangan*. PPSDMK: Kemenkes RI.
- Sisiliay, F. (2015). *Dietary Assessment of Individual Level (Food recall 24 Hours)*.
- Supariasa, I. (2012). *Penilaian status gizi*. ECG.
- Supariasa, I., Bachyar, B., & Ibnu, F. (2016). *Penilaian Status Gizi*. EGC.

BAB

8

FOOD FREQUENCY DAN SEMI QUANTITATIVE FOOD FREQUENCY QUESTIONNAIRES

Kusdalinah, SST., M.Gizi

A. Pengertian *Food Frequency Questionnaire*

FFQ adalah salah satu metode untuk menilai asupan makanan selama periode waktu tertentu, biasanya dengan rentang waktu yang lebih lama dan individu diminta untuk mengingat seberapa sering mereka mengkonsumsi berbagai jenis makanan dalam kelompok zat gizi (Suryani, *et al.*, 2023). Metode FFQ ini digunakan sebagai instrumen diagnostik untuk mengidentifikasi asupan makanan yang menyebabkan risiko kejadian penyakit (Sirajuddin, *et al.*, 2014). FFQ terbagi dua jenis, yaitu FFQ murni dan semi-FFQ. Perbedaannya terletak pada keterangan kuantitas porsi yang digunakan pada metode semi FFQ dan tidak ada dalam FFQ.

FFQ tidak hanya digunakan untuk mengevaluasi asupan zat gizi namun lebih spesifik digunakan untuk menilai hubungan konsumsi makanan tertentu dan kemungkinan resiko gangguan gizi. Paparan terhadap berbagai zat gizi dalam jangka waktu yang panjang dapat berdampak pada kesehatan secara keseluruhan. Jika paparan terhadap asupan zat gizi yang tidak seimbang berlangsung secara kronis, dapat menyebabkan timbulnya gejala klinis dari gangguan gizi.

Metode FFQ merupakan pendekatan semi kualitatif berupa informasi tentang bahan makanan yang dikonsumsi hanya diberikan dalam bentuk nama, tanpa spesifikasi kuantitas yang jelas. Tidak diperlukan deskripsi detail tentang ukuran atau porsi makanan yang dikonsumsi setiap kali. Dalam metode

DAFTAR PUSTAKA

- Damayanti, E. R. (2022). Hubungan Pola Makan, Aktivitas Fisik, Dan Citra Tubuh Dengan Status Gizi Lebih Pada Remaja Putri Di Sma Negeri 3 Tambun Selatan. *Indonesian Journal of Health Development*, 4(1), 35–45. <https://doi.org/10.52021/ijhd.v4i1.69>
- Dewi, S. R. (2013). Hubungan Antara Pengetahuan Gizi, Sikap Terhadap Gizi Dan Pola Konsumsi Siswa Kelas XII Program Keahlian Jasa Boga Di SMK Negeri 6 Yogyakarta. *Universitas Negeri Yogyakarta*, 1, 30.
- Mutia, A., Jumiyati, J., & Kusdalinah, K. (2022). Pola Makan Dan Aktivitas Fisik Terhadap Kejadian Obesitas Remaja Pada Masa Pandemi Covid-19. *Journal of Nutrition College*, 11(1), 26–34. <https://doi.org/10.14710/jnc.v11i1.32070>
- Pratiwi, S. R., Lorensia, A., & Suryadinata, R. V. (2018). Asupan Vitamin C dan E Dengan SQ-FFQ terhadap Fungsi Paru Perokok dan Non-Perokok. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 14(2), 101. <https://doi.org/10.30597/mkmi.v14i2.3998>
- Sirajuddin, M., N. & Rauf, S. (2014). *Survei Konsumsi Pangan*. Jakarta: EGC.
- Sirajuddin, Surmita, & Astuti, T. (2018). *Bahan Ajar Gizi Survei Konsumsi Pangan*. BPPSDMK.
- Suryani, D., M., K. & Y. (2023). *Bahan Ajar Survei Konsumsi Pangan*. Jawa Tengah: Eureka Media Aksara
- Tarawan, V. M., Lesmana, R., Gunawan, H., & Gunadi, J. W. (2020). Hubungan Antara Pola Konsumsi Dan Tingkat Pengetahuan Mengenai Gizi Seimbang Pada Warga Desa Cimanyan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 57–59.

BAB

9

DIETARY HISTORY

Dian Eka Widyasari, S.ST., M.Gz

A. Pendahuluan

Penilaian konsumsi makanan merupakan salah satu metode dalam pengkajian gizi yang digunakan untuk menilai kecukupan asupan makanan baik secara individu maupun kelompok. Status gizi seseorang sangat berkaitan dengan pola asupan makanan yang diterapkan dalam kurun waktu yang terus menerus dan berlangsung lama. Pemahaman dan pengetahuan dalam melakukan penilaian konsumsi makanan sangat diperlukan oleh ahli gizi. Keterampilan yang harus dimiliki diantaranya mengestimasi jumlah makanan untuk dinilai kandungan gizinya yang selanjutnya dapat diketahui seberapa kecukupan zat gizi dari individu, keluarga dan institusi. Tentu saja dalam penilaian konsumsi makanan tersebut memerlukan beberapa metode berbagai pengukuran tertentu yang harus dikuasai. Salah satu metode penilaian konsumsi makanan yang digunakan yaitu metode *dietary history*.

1. Sejarah *Dietary History*

Dietary history atau riwayat makan yaitu metode menilai makanan yang dirancang untuk melihat kebiasaan makanan seseorang dalam waktu tertentu. Riwayat asupan makanan pada metode tersebut secara spesifik digambarkan seringnya dalam 1 bulan (Gibson, 2005). Burke tahun 1947 menyatakan bahwa metode *dietary history* meliputi 3 aspek utama, meliputi :

DAFTAR PUSTAKA

- Burke, B.S. (1947) 'The dietary history as a tool in research.', *Journal of the American Dietetic Association*, 23, pp. 1041–1046.
- Fagúndez, L.J.M. et al. (2015) 'Historia dietética: Metodología y aplicaciones', *Nutricion Hospitalaria*, 31, pp. 57–61. Available at: <https://doi.org/10.3305/nh.2015.31.sup3.8752>.
- Gibson, R.S. (2005) *Principles of Nutritional Assessment*. Oxford University Press. Available at: <https://books.google.co.id/books?id=lBlu7UKI3aQC>.
- Lee, R. and Nieman, D. (2009) *Nutritional Assessment*. McGraw-Hill Education. Available at: <https://books.google.co.id/books?id=SE5GPgAACAAJ>.
- Nations, F.A.O.U. (2018) *Dietary assessment: A resource guide to method selection and application in low resource settings*. FAO. Available at: <https://books.google.co.id/books?id=nGy1DwAAQBAJ>.
- Schoeller, D.A. and Westerterp, M. (2017) *Advances in the Assessment of Dietary Intake*. CRC Press. Available at: <https://books.google.co.id/books?id=WDwPEAAAQBAJ>.
- Simko, M.D., Cowell, C. and Gilbride, J.A. (1995) *Nutrition Assessment: A Comprehensive Guide for Planning Intervention*. Aspen Publishers. Available at: https://books.google.co.id/books?id=ccM_y_3J8rsC.
- Sirajuddin, S. and Astuti, T. (2018) 'Bahan Ajar Gizi: Survei Konsumsi Pangan, Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia'.
- Thompson, F.E. and Subar, A.F. (2017) 'Dietary assessment methodology', *Nutrition in the Prevention and Treatment of Disease*, pp. 5–48.

BAB

10 | METODE FOOD LIST FOOD ACCOUNT FOOD INVENTORY

Desri Suryani, SKM., M. Kes

Konsumsi makanan rumah tangga adalah makanan dan minuman yang tersedia untuk dikonsumsi oleh anggota keluarga. Metode pengukuran konsumsi makanan untuk keluarga atau rumah tangga antara lain metode *food list*, *Food Account* dan *inventory method*.

A. Metode *Food List*

1. Pengertian Metode *Food List*

Metode *food list* biasa disebut metode pendaftaran makanan yang dilakukan dengan cara mengumpulkan dan mencatat semua makanan yang dikonsumsi oleh suatu keluarga/rumah tangga selama periode survei (biasa dilakukan 1 sampai 7 hari). Pencatatan dilakukan berdasarkan jumlah, harga, dan volume pangan yang dibeli rumah tangga, termasuk pangan yang dikonsumsi di luar rumah (Sirajudin, dkk 2018).

Makanan yang terbuang, rusak, atau diberikan kepada hewan peliharaan tidak diperhitungkan dalam metode daftar belanjaan. Berdasarkan berat dan jumlah orang dalam rumah tangga, jumlah bahan yang diperkirakan. Untuk membantu responden mengingat, beberapa alat dengan menggunakan model makanan, gambar makanan, dan contoh bahan asli. Data dikumpulkan melalui wawancara dengan menggunakan kuesioner atau formulir yang mencakup daftar anggota keluarga utama. Informasi yang diperoleh

DAFTAR PUSTAKA

- Adel, P., Den Hartog, A. Wijaya, and Van Staveren. 1983. *Manual for Social Surveys on Food Habits and Consumption in Developing Countries*. Centre for Agricultural Publishing and Documentation.
- Casanova, Pares, and Vicente Rodríguez. 2010. *On Nutrition Indicators*. Food And Agriculture Organization Of The United Nations.
- FAO. 2018. *Dietary Assessment : A Resource Guide To Method Selection And Application In Low Resource Settings*.
- Faridi, A, Trisutrisno, I, Irawan, A.M.A., Lusiana, S.A.Elma Alfiah,E., Rahmawati, L.A., Doloksaribu, L.G., Yunianto, S.A.E, Sinaga. T.R. 2022. *Survei Konsumsi Gizi*. edited by R. Watrianthos. Yayasan Kita Menulis.
- Fatmawati, Nasrudin, N.I., Suharni, Setyawati, N.F., Yunawati, I., Supyanti, Astriana, K., Afriani, Y., Gunawan, D.C.D., Kusumawati, E., Dewanti, R., Prasetyaningrum,Y.I., Dewi, D.P., Nelini, Harleli, Khasana. T.M. 2023. *Survei Konsumsi Gizi*. edited by D. S. Effendy and L. Atoy. Purbalingga: CV.EUREKA MEDIA AKSARA.
- Gibson, Rosalind S. 2005. *Principles of Nutritional Assessment*. Second Edition. Oxford University Press Inc
- Liang, Chih-chin. 2015. "Smart Inventory Management System of Food-Processing-and- Distribution." 17:373–78. doi: 10.1016/j.procs.2013.05.048.
- Sirajudin, Surmita, and Trina Astuti. 2018. "Bahan Ajar Gizi Survei Konsumsi Pangan." *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia* 381.
- Suryani, D, Meriwati, Kusdalinhah, and Yunita. 2023. *Survei Konsumsi Pangan*. Bengkulu: EUREKA MEDIA AKSARA.

World Health Organization. 2013. *Food and Nutrition Surveillance Systems: Technical Guide for the Development of a Food and Nutrition Surveillance System.*

Zhao, J, Li, Z., Gao, Q., Zhao, H., Chen, S., Huang, L., Wenjie Wang, W., Wang.T., 2021. "A Review of Statistical Methods for Dietary Pattern Analysis." *Nutrition Journal* 20(1):1-18. doi: 10.1186/s12937-021-00692-7.

BAB

11

EVALUASI PENILAIAN KONSUMSI PANGAN

Dr. Abdullah, S.K.M., M.P.H

A. Pendahuluan

Penilaian konsumsi pangan diartikan oleh para ahli berbeda tetapi maknanya sama. Penilaian konsumsi makanan atau disebut juga survei konsumsi gizi adalah salah satu metode yang digunakan untuk menentukan status gizi individu atau kelompok. (Fatmawati, dkk, 2021). Menurut Gibson penilaian konsumsi pangan dan pengumpulan data konsumsi pangan dapat memberikan gambaran tentang konsumsi berbagai zat gizi pada masyarakat, keluarga dan individu. Dijelaskannya juga bahwa dengan melihat konsumsi pangan ini dapat mengidentifikasi kelebihan dan kekurangan zat gizi. (Andini Septiani, 2017).

Survei Konsumsi Pangan (SKP) dapat disebut juga suatu survei yang dilakukan untuk pengumpulan data konsumsi makanan penduduk, yang mencakup berbagai jenis dan jumlah makanan yang dikonsumsi oleh individu. (Suryani, dkk, 2023). Pendapat ahli lainnya pengertian survei konsumsi pangan adalah serangkaian kegiatan pengukuran konsumsi makanan pada individu, keluarga dan kelompok masyarakat dengan menggunakan metode pengukuran yang sistematis, menilai asupan zat gizi dan mengevaluasi asupan zat gizi sebagai cara penilaian status gizi secara tidak langsung. (Sirajuddin, dkk, 2018).

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah. (2022). *Evaluasi Program Perbaikan Gizi Pondok Pesantren Di Provinsi Lampung*. Bandar Lampung; UIN Raden Intan Lampung
- Adhila Fayasari. (2020). *Penilaian Konsumsi Pangan*. Jawa Timur: Kun Fayakun
- Akter, R.; Sugino, H.; Akhter, N.; Brown, C.L; Thilsted, S.H; Yagi, N. *Micronutrient Adequacy in the Diet of Reproductive-Aged Adolescent Girls and Adult Women in Rural Bangladesh*. Nutrients 2021, 13, 337
- Andini Septiani. (2017). *Sensitivitas dan Spesifisitas Dietary Diversity Score (DDS) dalam Mengestimasi Tingkat Kecukupan Zat Gizi Pada Balita Usia 24-59 bulan Di Indonesia*. Jakarta: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah
- Eny Winaryati, Muhammad Munsarif, Mardiana, Suwahono. (2021). *Model-Model Evaluasi, Aplikasi dan Kombinasinya (Guna Mengembangkan Model Evaluasi-Supervisi Pembelajaran Berbasis 4Cs/MESp 4Cs)*. (2021). Jogjakarta: KBM Indonesia.
- Fatmawati, Nina Indriyani Nasruddin, Suharni, Nur Falah Setyawati, Irma Yunawati, Supyati, Kuntari Astriana, Yuni Afriani, Delima Citra Dewi Gunawan, Evi Kusumawati, Ritma Dewanti, Yunita Indah Prasetyaningrum, Devillya Puspita Dewi, Nelini, Harleli, Tri Mei Khasana. (2023). *Survei Konsumsi Gizi*. Jawa Tengah: Eureka Media Aksara.
- Kementerian Kesehatan RI. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- Sirajuddin, Surmita, Trina Astuti. (2018). *Survei Konsumsi Pangan*. Jakarta; Pusat Pendidikan Sumber Daya Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.

Suryani, Desri., Kusdalina, Meriwati., Yunita. (2023). *Bahan Ajar Survei Konsumsi Pangan*. Jawa Tengah: Eureka Media Aksara

BAB

12

SUMBER BIAS DAN KESALAHAN PENGUKURAN PENILAIAN KONSUMSI MAKAN

Isniati Dwijayanti, S.Tr.Gz., M.Gz

A. Pengertian Bias dalam Pengukuran Penilaian Konsumsi Makan

Metode yang dapat digunakan dalam pengukuran penilaian konsumsi makan adalah metode kualitatif, kuantitatif dan campuran. Setiap metode tersebut memiliki peluang terjadinya bias atau kesalahan. Tingkat kesalahan pada penilaian konsumsi makan dipengaruhi oleh metode yang digunakan, populasi penilaian dan jenis asupan nutrisi yang akan diteliti. Oleh karena itu, pelaksana harus menentukan metode yang tepat dengan kesalahan atau bias yang seminimal mungkin agar hasil yang didapatkan mendekati hasil pengukuran yang sebenarnya (Suryani *et al.*, 2023).

Terdapat dua macam jenis bias dalam metode pengukuran yaitu bias secara acak dan bias sistematik (Utami, 2016; Arasj, 2017).

1. Bias Secara Acak (*Random Measurements Errors*)

Bias acak adalah kesalahan estimasi yang terjadi secara random (acak). Bias acak dapat terjadi karena adanya kesalahan pada saat pemilihan responden. Untuk menghindari kesalahan tersebut, pelaksana harus memilih metode yang sesuai, menentukan kriteria responden secara tepat dan menambah jumlah responden.

DAFTAR PUSTAKA

- Andrews, K. W. *et al.* (2017) 'Analytical ingredient content and variability of adult multivitamin/mineral products: National estimates for the Dietary Supplement Ingredient Database', *American Journal of Clinical Nutrition*, 105(2), pp. 526–539. doi: 10.3945/ajcn.116.134544.
- Arasj, F. (2017) 'Survei Konsumsi Makan', in Hardinsyah and Supariasa, I. D. N. (eds) *Ilmu Gizi: Teori & Aplikasi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC, pp. 140–155.
- Bailey, R. L. *et al.* (2019) 'Best Practices for Dietary Supplement Assessment and Estimation of Total Usual Nutrient Intakes in Population-Level Research and Monitoring', *Journal of Nutrition*, 149(2), pp. 181–197. doi: 10.1093/jn/nxy264.
- Bailey, R. L. (2021) 'Overview of dietary assessment methods for measuring intakes of foods, beverages, and dietary supplements in research studies', *Current Opinion in Biotechnology*, 70, pp. 91–96. doi: 10.1016/j.copbio.2021.02.007.
- Berdanier, C. D., Dwyer, J. and Feldman, E. B. (2007) *Handbook of Nutrition and Food*. Second Edi. USA: CRC Press.
- Fayasari, A. (2020) *Penilaian Konsumsi Pangan*. Jombang: Kun Fayakun.
- Gibson, R. S. (2005) *Principles of nutritional assessment*. USA: Oxford university press.
- Hassan, S. *et al.* (2020) 'Dietary Supplements: Types, Health Benefits, Industry and Regulation', *Functional Foods and Nutraceuticals*, (October), pp. 23–38. doi: 10.1007/978-3-030-42319-3_3.
- Suryani, D. *et al.* (2023) *Bahan Ajar Survei Konsumsi Pangan*. Jawa Tengah: Eureka Media Aksara.
- Utami, N. W. A. (2016) *Modul Survei Konsumsi Makanan, Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kedokteran, Universitas Udayana*. Denpasar: Universitas Udayana.

BAB

13

PEMANFAATAN SOFTWARE DALAM PENILAIAN KONSUMSI PANGAN

Sofya Maya, S.Gz., M.Si

A. Pendahuluan

Penilaian konsumsi pangan merupakan metode untuk menghitung asupan zat gizi perorangan, keluarga, dan masyarakat. Beberapa tujuan dalam penilaian konsumsi pangan yaitu untuk perumusan kebijakan di pemerintah, maupun institusi seperti rumah sakit, puskesmas, dan institusi lainnya. Data konsumsi pangan diperoleh dengan mengumpulkan variabel pangan yang dimakan dan diminum termasuk suplemen, jumlah dan variasi makanan, serta seberapa sering individu atau sekelompok orang mengonsumsi pangan tersebut dalam periode singkat. Data konsumsi pangan ini selanjutnya diolah untuk mengetahui rata-rata asupan (*intake*) zat gizi harian beserta kecukupannya (Ninna Rohmawati, dkk. 2023).

Data konsumsi pangan dapat diolah dengan beberapa cara yaitu secara manual, menggunakan *software*, dan melakukan uji kandungan gizi pangan di laboratorium. Penilaian konsumsi pangan secara manual dapat dilakukan dengan menghitung kandungan gizi pangan yang dikonsumsi berdasarkan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Penilaian konsumsi pangan secara manual dapat dilakukan dengan menggunakan kalkulator ataupun secara komputerisasi. Metode lainnya dalam penilaian konsumsi pangan adalah dengan menggunakan *software* Nutrisurvey (Juergen Erhardt, 2007). *Software* ini harus diinstal terlebih dahulu di komputer/laptop.

DAFTAR PUSTAKA

- Ana CL Goios., Severo, M., Lloyd, A. J., Magalhaes, V. P., Lopes, C., Torres, D. P. (2019) Validation of a new software eAT24 used to assess dietary intake in the adult Portuguese population. *Public Health Nutrition.* 23(17): 3093–3103. Doi:10.1017/S1368980020001044
- Fajarini Putri Hidayat., Sutisna, M., Rowawi, R., Wijayanegara, H., Garna, H., Rachmiati, A. (2021) Android-based Stunting Child Nutrition Application (GiAS) to Assess Macro-nutrients, Zinc, and Calcium in Stunting and Non-stunting Under Two Children. *Global Medical and Health Communication.* 9(1): 61-68.
- I Nengah Tanu Komalyna (2014) *Panduan Singkat Penggunaan NutriSurvey untuk Kalangan Mahasiswa dan Profesi Gizi.* Malang: Kemenkes RI.
- Inggita Kusumastuty., Handayani, D., Nugroho, F. A. (2023) Desain, Pengembangan dan Evaluasi Aplikasi Pengkajian Asupan Makan ‘Rekasku’ (Rekaman Asupanku). *Jurnal Kesehatan Vokasional.* 8(3): 143-151.
- Josiane Steluti., Crispim, S. P., Araujo, M. C., Peralta, A. M., Pereira, R. A., Sichieri, R., Yokoo, E. M., Marchioni, D. M. (2020) Technology in Health: Brazilian version of the GloboDiet program for dietary intake assessment in epidemiological studies. *Rev Bras Epidemiol.* 23: 1-16. Doi: 10.1590/1980-549720200013
- Juergen Erhardt (2007) Nutrisurvey for Windows. Available at: <https://www.nutrisurvey.de/>
- Min Kyung Park., Jin Y. P., Nicolas, G., Hee, Y. P., Jeongseon, K., Slimani, N. (2015) Adapting a standardized international 24 h dietary recall methodology (GloboDiet software) for research and dietary surveillance in Korea. *British Journal of Nutrition.* 113: 1810–1818. Doi:10.1017/S0007114515000987

- Mirjana Gurinović., Milešević, J., Kadvan, A., Nikolić, M., Zeković, M., Djekić-Ivanković, M., Dupouy, E., Finglas, P., Glibetić, M. (2018) Development, features and application of DIET ASSESS & PLAN (DAP) software in supporting public health nutrition research in Central Eastern European Countries (CEEC). *Food Chemistry.* 238: 186-194. Doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.09.114>
- N. Rafiei., Boshtam, M., Marandi, A., Jalali, A., Vakili, R. (2002) The Iranian Food Consumption Program (IFCP), A Unique Nutritional Software in Iran. *Iranian J. Publ. Health.* 31(3-4): 105-107.
- Nelly Apriningrum., Carudin, Andriani, E. (2020) Rancang bangun aplikasi gizi berbasis android berdasarkan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). *Jurnal Sistem Informasi.* 9(3): 567-585.
- Ni Nengah Asti Kartika Saria., Iriantob, F., Hutamic, A. T. (2022) Food recall mobile application design as a measuring tool for individual and family food consumption. *Jurnal Riset Kesehatan.* 11(1): 48-52.
- Ni Wayan Arya Utami (2016) *Modul Panduan Penggunaan Nutrisurvey 2007.* Denpasar: Universitas Udayana.
- Ninna Rohmawati., Rachmawati, S. N., Antika, R. B. (2023) *Penilaian Konsumsi Pangan.* Jember: Universitas Jember.
- Phyllis J. Stumbo (2008) Considerations for selecting a dietary assessment system. *Journal of Food Composition and Analysis.* 21: S13-S19. Doi: <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2007.07.011>
- Pratiwi Hariyani Putri., Putri, F. K., Sulistiyani, E. (2020) Pembuatan Instrumen Teknologi Perencanaan Menu Diet. *Indonesian Journal of Public Health.* 5(2); 80-85.
- Priyo Sulistiyono., Heriyanto, Y., Priyadi, I., Putri, L. F., Rilkiyanti, O. (2020) Analisis dan Sinkronisasi Tabel Komposisi Pangan Aplikasi Nutrisurvey Versi Indonesia. *Jurnal Nutrisia.* 22(1): 39-45.

TENTANG PENULIS



Afiska Prima Dewi, S.Gz., M.K.M lahir di Sragen pada 16 November 1988. Ia menempuh pendidikan sarjana di Universitas Diponegoro pada Program Studi Ilmu Gizi dan lulus tahun 2013. Ia kemudian melanjutkan pendidikan ke jenjang magister di Universitas Mitra Indonesia pada Program Studi Magister Kesehatan Masyarakat dan lulus tahun 2018. Setelah lulus, ia kemudian berprofesi sebagai dosen di Universitas Aisyah Pringsewu pada Program Studi Gizi pada kurun waktu September 2018 – Juli 2023. Pada Agustus 2023, ia memutuskan untuk pindah institusi dan bekerja sebagai dosen di STIKes Adila pada Program Studi Gizi.



St. Mutiatu Rahmah, SKM., M.Kes, lahir di Ujung Pandang, 21 Oktober 1992. Latar belakang S1 di Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar dan S2 di Universitas Hasanuddin pada jurusan Gizi Masyarakat Saat ini aktif sebagai bekerja sebagai dosen di STIKES Bakti Nusantara Gorontalo prodi S1 Ilmu Gizi. Semoga tulisan yang disajikan dapat bermanfaat untuk banyak orang terkhusus bagi pembacanya.



Sri Zeineke Ibrahim, SKM, M.Kes lahir di Manado, pada tanggal 11 Januari 1990. Penulis adalah anak pertama dari Bapak Dr. Ismail Ibrahim, SE, MM dan Ibu Salma Yusuf. Penulis berhasil menamatkan pendidikan Sarjana di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Gorontalo Peminatan Epidemiologi pada tahun 2010 dan pendidikan Magister di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makassar Jurusan Gizi pada tahun 2015.

Pada tahun 2010-2011 penulis pernah menjadi Tenaga Fasilitator Kesehatan pada Program Penyediaan Air Minum dan Sanitasi Berbasis Masyarakat (PAMSIMAS). Saat ini penulis menjadi Dosen di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Gorontalo.



Masayu Dian Khairani, S.Gz., M.Gz lahir di Kota Palembang, pada tanggal 4 Desember 1997. Penulis menyelesaikan pendidikan S2 ilmu gizi pada tahun 2022 di Universitas Diponegoro. Wanita yang kerap disapa Dian ini adalah anak dari pasangan Dr. Mgs H. Nazarudin, MM (ayah) dan Raslaini Asmiyati, S.Ag (ibu). Masayu Dian Khairani saat ini bekerja sebagai dosen tetap di Universitas Aisyah Pringsewu.



Dian Estiningtyas, S.Gz., M.K.M lahir di Kediri pada 14 Januari 1992. Ia menempuh pendidikan sarjana di Universitas Diponegoro pada Program Studi Ilmu Gizi dan lulus tahun 2014. Ia kemudian melanjutkan pendidikan ke jenjang magister di Universitas Sebelas Maret di Program Studi Magister Kesehatan Masyarakat dan lulus tahun 2021. Ia berprofesi sebagai Ahli Gizi di Klinik Pratama Jimbun Medika sejak 2014 hingga kini dan entrepreneur usaha kuliner sejak 2018 hingga kini. Selain itu, ia pernah mengajar di Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata tahun 2015-2016 dan di SMK Kesehatan Bhakti Indonesia Medika Kediri tahun 2021-2023 serta menjadi ahli gizi relawan penanganan pasien covid secara massal di RSDC Wisma Atlet tahun 2020-2021.



Yunita, SKM., M.Gizi lahir di Palembang tanggal 26 Juni 1975. Ia tercatat sebagai lulusan Prodi Studi S2 Ilmu Gizi. Universitas Sebelas Maret Surakarta (UNS). Beliau putri pertama dari pasangan Alm. Masril (ayah) dan Djanawir (ibu), bekerja sebagai Dosen di Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu sejak tahun 2020.



Siti Fatonah, S.Gz., M.Gz., RD lahir di Kendal, pada 20 Juni 1983. Penulis berprofesi sebagai Dietisien di Rumah Sakit Pemerintah Kabupaten Kendal sejak tahun 2004. Penulis juga membuka praktik mandiri Dietisien miliknya di kendal yang dilakukan secara online dan offline. Selain itu penulis juga merupakan Dosen di Program Studi Ilmu Gizi Universitas Muhammadiyah Kendal. Penulis merupakan Ketua DPC PERSAGI Kendal Periode 2022-2027. Saat ini Penulis tinggal bersama suami dan ketiga anaknya. Email penulis: syifakendal@gmail.com dan nomor HP : 081325713642



Kusdalina, SST., M.Gizi lahir di Palembang tanggal 16 Mei 1981. Penulis menempuh pendidikan di DIV Gizi Klinik Universitas Brawijaya, Malang tahun 2003 kemudian melanjutkan pendidikan di Magister Ilmu Gizi Universitas Diponegoro, Semarang. Sebelumnya Pernah bekerja di RSUD Palembang Bari Kota Palembang pada tahun 2005 - 2007 dan saat ini mengajar tetap di Poltekkes Kemenkes Bengkulu Jurusan Gizi dari tahun 2008. Dalam melaksanakan Tridharma Perguruan Tinggi Penulis wajib melaksanakan pengajaran, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Korespondensi Penulis di email: kusdalina_11@yahoo.com dan kusdalinahwijayanto@gmail.com



Dian Eka Widayasi, S.ST, M.Gz lahir pada 1 November 1981 di Semarang, Jawa Tengah. Sejak lahir hingga kini masih menetap di Semarang. Menyelesaikan Pendidikan dasarnya di SDN Krapyak 03 Semarang pada tahun 1994 dan melanjutkan Pendidikan di SMPN 19 Semarang tahun 1997 dan SMUN 6 Semarang lulus tahun 2000.

Pendidikan tingginya dilalui di Program studi DIII dan DIV Politeknik Kesehatan Semarang jurusan gizi lulus tahun 2003 dan 2010. Selanjutnya penulis menempuh pendidikan Magister di Universitas Sebelas Maret lulus tahun 2021 mengambil peminatan ilmu gizi klinik. Aktivitas keseharian penulis mengabdikan diri di RSUD dr. Adhyatma, MPH Provinsi Jawa Tengah sejak tahun 2004 hingga sekarang sebagai dietisien.



Desri Suryani, SKM, M. Kes. Penulis lahir di Anakan pada tanggal 05 Desember 1973. Tahun 1992-1995 menempuh pendidikan di Akademi Gizi Depkes RI Padang (Poltekkes Kemenkes Padang saat ini), Tahun 2000-2002 melanjutkan pendidikan di Universitas Baiturrahmah Padang jurusan kesehatan masyarakat, kemudian tahun 2004-2006 melanjutkan pendidikan ke Universitas Gadjah Mada Kesehatan Masyarakat. Riwayat pekerjaan tahun 1996-1999 sebagai staf Seksi Gizi di Dinas Kesehatan Bengkulu Selatan, tahun 1999-2006 sebagai Tenaga Pelaksana Gizi (TPG) di puskesmas Padang Serai Kota Bengkulu, tahun 2006-2009 staf Seksi Gizi dan tahun 2009-2015 sebagai Kepala Seksi Gizi Dinas Kesehatan Kota Bengkulu. Tahun 2006-2014 juga mengajar di Fakultas Kesehatan Universitas Muhammadiyah Bengkulu. Tahun 2015-sampai sekarang sebagai dosen di Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu. Dalam melaksanakan Tridharma Perguruan tinggi penulis melakukan pengajaran, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat, yang didanai oleh institusi dan pihak lain. Bersama Tim menulis menghasilkan beberapa publikasi artikel dan buku.

Mengikuti berbagai pertemuan ilmiah di bidang gizi masyarakat. Penulis merupakan anggota PERSAGI. Korespondensi email: desrisuryani97@gmail.com



Dr. Abdullah, SKM., MPH. Lahir pada tanggal 13 Juli 1966 dari pasangan H. Walama (alm) dan Hj. Tasjumiati (Alm) di Desa Ilir Kecamatan Kandanghaur Kabupaten Indramayu Provinsi Jawa Barat. Riwayat pendidikan dimulai dengan menamatkan SD Negeri Kandanghaur II dan Madrasah Ibtidaiyah di Indramayu tahun 1979, Sekolah Menengah Pertama LPPMRI Kandanghaur pada tahun 1982, Sekolah Menengah Atas (SMA) Negeri Kandanghaur pada tahun 1985, Sekolah Pembantu Ahli Gizi (SPAG) (DI) Departemen Kesehatan tahun 1986, Akademi Gizi (DIII) Jakarta tahun 1995, Pendidikan Sarjana Fakultas Kesehatan Masyarakat (SI) Jurusan Administrasi Kebijakan Kesehatan Universitas Indonesia Jakarta tahun 2001 dengan judul Skripsi "Gambaran Proses Persiapan Perencanaan dan Anggaran dalam Era Desentralisasi tahun 2001", Pendidikan Pascasarjana (S2) Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Peminatan Gizi Kesehatan Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada Yogyakarta tahun 2010 dengan judul Tesis "Pengaruh Pemberian Suplementasi Vitamin A pada Ibu Nifas Terhadap Pertumbuhan Bayi Usia 0-4 bulan". Pendidikan Pascasarjana Program Doktor (S3) Program Studi Manajemen Pendidikan Islam Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung tahun 2022 dengan judul Disertasi "Evaluasi Program Perbaikan Gizi Pondok Pesantren di Provinsi Lampung". Sedangkan riwayat pekerjaan dimulai dari pengangkatan sebagai Calon Pegawai Negeri Sipil (CPNS) dan Pegawai Negeri Sipil (PNS) di Puskesmas Labuhan Maringgai Lampung Tengah tahun 1987-1992, Dinas Kesehatan Lampung Tengah tahun 1996-1997, Dinas Kesehatan Provinsi Lampung tahun 1997-2008, Dinas Kesehatan Kabupaten Pesawaran Provinsi Lampung tahun 2008-2017, Dinas Lingkungan Hidup Kabupaten Pesawaran tahun 2017-2018, Puskesmas Bernung Kabupaten Pesawaran tahun 2018-2020, Puskesmas Kota Jawa

Kabupaten Pesawaran tahun 2020-2021. Lembaga Layanan Pendidikan Tinggi Wilayah II sebagai Dosen Dipekerjakan (DPK) pada Universitas Aisyah Pringsewu Lampung terhitung mulai tanggal (TMT) 1 Oktober 2021-sekarang. Ada dua judul buku yang pernah ditulis yaitu Dasar Ilmu Gizi dan Ilmu Kesehatan Masyarakat.



Isniati Dwijayanti, S.Tr.Gz., M.Gz, Lahir di Tasikmalaya, Jawa Barat pada tahun 1996. Penulis merupakan dosen di Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul. Penulis menyelesaikan pendidikan DIII Gizi di Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya, DIV Gizi dan Dietetika di Poltekkes Kemenkes Bandung dan studi S2 Ilmu Gizi peminatan Clinical Nutrition di Universitas Sebelas Maret Surakarta.



Sofya Maya, S.Gz., M.Si lahir di Kerinci pada Agustus 1990. Ia tercatat sebagai lulusan Poltekkes Kemenkes Padang dan Institut Pertanian Bogor (IPB). Ia merupakan dosen Prodi Gizi UIN Sultan Syarif Kasim Riau. Ia memiliki pengalaman penelitian di bidang gizi masyarakat dan gizi pangan. Penghargaan yang pernah diraihnya yaitu hasil penelitian dengan judul "Penstabil Glukosa Darah dari Sagu dan Tempe" terpilih sebagai salah satu dari 111 karya inovasi Indonesia paling prospektif tahun 2019. Beberapa tulisan ilmiahnya juga telah dipublikasikan di jurnal.