

POLA MAKAN, ASUPAN ENERGI-SERAT BERDASARKAN JENIS KELAMIN, STATUS-EKONOMI, TIPE-DAERAH, DAN STATUS GIZI ANAK USIA 6-10 TAHUN DI PULAU-JAWA

Setyorini Nur Hasti¹, Idrus Jus'at²

¹Nutritionist

²Department of Nutrition Faculty of Health Science, Esa Unggul University
Jln. Arjuna Utara Tol Tomang Kebun Jeruk, Jakarta 11510
idrussusat@esaunggul.ac.id

Abstract

In Indonesia, many variation patterns of staple food consumption. It is caused by economic status, and level of education. The group of elementary school are in a period of rapid and active growth. The children should have sufficient intake of nutrients in both quantity and quality. The nutritional status of children is one of the indicators for assessing the state of growth and health status of children. To understand of the differences in diet, intake of energy, carbohydrate, protein, fat, fiber and nutritional status in children aged 6-10 years, in Java based on gender, type of area, economic status, and nutritional status. We used secondary data from Riskesdas 2010, with cross-sectional design. The samples are 12838 children's aged 6-10 years in Java Island. The food consumption data from 24-hour recall method, and then calculated with total of nutrient intakes; Energy, Macro Nutrient Substances and fiber, and the data of nutritional status from anthropometric measurements. We used t-test and ANOVA to analyzing data. Approximately 61.4% of school-age children with normal nutritional status, and about 14% are obese. Carbohydrate intake from cereals and tubers are significantly different based on type of Region ($p < 0.05$). The average intake of protein from meat and poultry in low-income groups significantly different than the other groups ($p < 0.05$). The average intake of fat from food/Snack higher in obese children than other groups ($p < 0.05$). Fiber intake from Nuts & Grains greater in girls ($p < 0.05$). The pattern of diet, intake of energy, macro nutrients, and fiber in children aged 6-10 years varies greatly according to gender, type of area, economic status, and nutritional status in Java Island.

Keywords: Energy Intake, Nutritional Status, Economic Status

Abstrak

Pola konsumsi makanan pokok di Indonesia dapat beragam. Disebabkan oleh status ekonomi, dan pendidikan. Kelompok usia sekolah berada pada masa pertumbuhan yang cepat dan aktif. Anak harus mendapatkan zat gizi dalam kuantitas dan kualitas yang cukup. Status gizi anak merupakan salah satu tolak ukur untuk menilai keadaan pertumbuhan dan status kesehatan anak. Mengetahui perbedaan pola makan, asupan energi, karbohidrat, protein, lemak, serat serta status gizi pada anak usia 6-10 tahun di pulau Jawa berdasarkan jenis kelamin, tipe daerah, status ekonomi, dan status gizi. Menggunakan data sekunder Riskesdas 2010, rancangan *cross sectional*. Sampel yang dianalisa adalah anak usia 6-10 tahun di Pulau Jawa yang berjumlah 12838 orang. Data konsumsi makanan didapat melalui metoda recall 24-jam, kemudian dihitung jumlah asupan Energi, Zat Gizi Makro dan Serat, dan data status gizi melalui pengukuran antropometri. Analisis data menggunakan t-test dan Anova. Sekitar 61,4% anak usia sekolah dengan status gizi normal, dan sejumlah 14% sangat gemuk. Asupan karbohidrat dari Sereal & Umbi-umbian berbeda sangat bermakna menurut tipe Daerah ($p < 0,05$). Rata-rata asupan protein dari Daging & Unggas pada kelompok

berpendapatan rendah berbeda sangat bermakna dibanding kelompok lainnya ($p < 0,05$). Asupan rata-rata lemak dari Makanan/Jajan lebih tinggi pada anak dengan status gizi gemuk dibanding kelompok lainnya ($p < 0,05$). Asupan serat dari Kacang & Biji-bijian lebih besar pada anak perempuan ($p < 0,05$). Pola makan, asupan energi, zat gizi makro, dan serat pada anak-anak usia 6-10 tahun sangat bervariasi menurut jenis kelamin, tipe daerah, status ekonomi, dan status gizi pada anak-anak usia 6-10 tahun di pulau Jawa.

Kata Kunci: Asupan Energi, Status Gizi, Status Ekonomi

Pendahuluan

Pangan merupakan salah satu kebutuhan pokok yang dibutuhkan setiap hari dalam jumlah tertentu sebagai sumber energy dan zat-zat gizi. Kekurangan atau kelebihan dalam jangka waktu lama akan berakibat buruk terhadap kesehatan. Pada saat ini Indonesia menghadapi masalah gizi ganda yaitu gizi kurang dan gizi lebih. Masalah gizi kurang disebabkan oleh kemiskinan, kurangnya persediaan pangan, kurangnya sanitasi lingkungan dan kurangnya pengetahuan. Sebaliknya masalah gizi lebih disebabkan oleh kemajuan ekonomi pada lapisan masyarakat tertentu disertai kurangnya pengetahuan tentang gizi yang seimbang (Almatsier, 2004). Masalah gizi di Indonesia dan negara berkembang pada umumnya masih di dominasi oleh masalah Kurang Energi Kronik (KEP), Anemia gizi besi, Gangguan Akibat Kurang Yodium (GAKY), Kurang Vitamin A (KVA) dan masalah obesitas pada kota besar. Masalah anemia merupakan salah satu masalah gizi utama yang masih dihadapi oleh pemerintah Indonesia, hal ini terbukti masih tingginya prevalensi anemia. Menurut data 1992 prevalensi anemia pada anak usia sekolah adalah 24%-35% (Supariasa, 2002).

Pola konsumsi makanan pokok di Indonesia dapat beragam berbeda-beda. Masyarakat dengan latar belakang yang berbeda-beda pula. Hal ini dapat disebabkan, karena pengaruh sosial ekonomi, budaya, pendidikan atau pengetahuan gizi, adat atau tradisi, kebiasaan makan dari masyarakat tersebut. Latar belakang pendidikan, pendapatan dan pekerjaan orangtua juga merupakan salah satu faktor yang berperan dalam penentuan status gizi anak terutama peran ibu, karena ibu yang berperan memilih bahan makanan bagi anak-anaknya. Penelitian Rahmat, dkk (1997) menunjukkan bahwa

pekerjaan orangtua (status sosial ekonomi keluarga) dan tingkat pendidikan orangtua sangat berhubungan dengan status gizi anak (Yuliani, 2002). Keadaan ekonomi yang membaik dapat menyebabkan perubahan pola makan masyarakat.

Faktor sosial ekonomi yang tinggi juga mempengaruhi ketersediaan bahan makanan di rumah karena daya beli yang tinggi juga. Kurang Energi Protein disebabkan oleh kekurangan makanan sumber energy secara umum dan kekurangan makanan sumber protein. Pada anak-anak, KEP menghambat pertumbuhan dan rentan terhadap penyakit terutama penyakit infeksi yang mengakibatkan rendahnya tingkat kecerdasan. (Almatsier, 2004)

Kelompok anak sekolah pada umumnya mempunyai kondisi gizi yang lebih baik pada balita, karena kelompok umur sekolah ini sudah mudah dijangkau oleh berbagai upaya perbaikan gizi yang dilakukan oleh pemerintah melalui Usaha Kesehatan Sekolah (UKS) maupun suplementasi makanan tambahan atau program makan siang (*school lunch program*). Meskipun demikian masih terdapat berbagai kondisi gizi anak sekolah yang tidak memuaskan misalnya berat badan kurang, anemia defisiensi besi dan vitamin C juga yodium. (Sediaoetama, 2008). Kelompok usia sekolah termasuk golongan penduduk berada pada masa pertumbuhan yang cepat dan aktif. Dalam kondisi anak harus mendapatkan zat gizi dalam kuantitas dan kualitas yang cukup. Status gizi anak sebagai cerminan kecukupan gizi, merupakan salah satu tolak ukur yang penting untuk menilai keadaan pertumbuhan dan status kesehatannya. (Maryani, 2008)

Asupan gizi yang kurang pada waktu anak-anak dapat berkaitan dengan gangguan intelektual yang dapat berpe-

ngaruh dengan prestasi belajar seorang anak. gizi kurang dapat mengganggu motivasi dan kemampuan belajar anak. Di Amerika Tengah, Brazil dan India, terdapat 26%-30% siswa yang mengulang di tahun ajaran pertama di sekolah (Berg, 1996). Berdasarkan data Riskesdas 2007 tentang status gizi anak usia 6-14 tahun yang dinilai dari IMT menurut umur dan jenis kelamin dapat dilihat bahwa prevalensi nasional anak laki-laki usia sekolah 6-14 tahun yang kurus adalah 13,3%, sedangkan prevalensi nasional anak perempuan yang kurus adalah 10,9%. Sebanyak 3 provinsi di pulau Jawa yaitu DKI Jakarta, Jawa Tengah dan Banten mempunyai prevalensi status gizi kurus diatas prevalensi nasional.

Deskripsi Teoritis

1. Energi

Manusia membutuhkan energy untuk mempertahankan hidupnya, menunjang pertumbuhan dan melakukan aktivitas fisik. Energy diperoleh dari karbohidrat, lemak, dan protein yang ada di dalam bahan makanan menentukan nilai energinya.

Data Biro Pusat Statistik tahun 1990 menunjukkan bahwa konsumsi energy makanan rata-rata sehari orang Indonesia 9,6% berasal dari protein, 20,6% dari lemak dan selebihnya 68,69% dari karbohidrat. Sementara di Amerika Serikat adalah 12% dari protein, 30-45% dari lemak, dan 43-58% dari karbohidrat. WHO menganjurkan rata-rata konsumsi energy makanan sehari adalah 10-15% protein, 15-30% lemak dan 55-75% dari karbohidrat. (Almatsier, 2004)

2. Protein

Protein merupakan zat gizi yang penting bagi tubuh, berfungsi sebagai zat pembangun dan memelihara jaringan tubuh. Protein adalah terdiri dari unsur C, H, O, dan N yang tidak dimiliki karbohidrat dan lemak. Molekul protein juga mengandung fosfor, belerang. (Winarno, 1994). Protein terdiri dari rantai-rantai panjang asam amino yang terikat satu sama lain dalam ikatan peptide. Beberapa asam amino mengandung unsure fosfor, besi, iodium

dan kobalt. Unsure nitrogen merupakan 16% dari berat protein. Absorpsi protein terutama terjadi di usus halus lalu memasuki sirkulasi darah melalui vena porta dan dibawa ke hati dan jaringan tubuh. (Almatsier, 2004)

Karbohidrat

Karbohidrat terdiri dari karbohidrat sederhana dan kompleks. Karbohidrat sederhana terdiri dari monosakarida, disakarida. Karbohidrat kompleks terdiri dari polisakarida. Sebagian besar karbohidrat di dalam tubuh dalam bentuk glukosa untuk keperluan energi, dan disimpan sebagai glikogen dalam hati dan otot. Lalu sebagian diubah menjadi cadangan energi di jaringan lemak.

3. Lemak

Klasifikasi lemak menurut komposisi kimia yaitu lemak sederhana (monogliserida, digliserida dan trigliserida), lemak majemuk (fosfolipida, lipoprotein) dan lemak turunan (asam lemak, sterol).

4. Serat

Serat larut air dapat ditemukan pada buah-buahan, sayur-sayuran, gandum sereal lain, dan kacang-kacangan. Serat larut air dapat mempengaruhi kadar glukosa darah dan insulin dengan menaikannya secara perlahan setelah makan. Serat larut air juga dapat membantu menurunkan kadar lemak darah, mencegah kelainan gastrointestinal dan kanker kolon. Anjuran konsumsi serat adalah 20-35 gram per hari.

5. Anak Sekolah

Pada anak usia sekolah (7-12 tahun) merupakan puncak pertumbuhan tertinggi kedua setelah usia 0-3 tahun. Dalam periode ini, pertumbuhan berjalan pesat walaupun tidak secepat bayi. Anak golongan umur ini memerlukan asupan energi dan zat gizi yang cukup untuk menjalani aktivitas (Ristian, 2009) Menurut Kurniasih (2010) pada anak usia 7-9 tahun terjadi kecepatan pertumbuhan yang dipengaruhi asupan makanan dan juga faktor lingkungan. Masalah gizi yang

sering terjadi pada anak usia sekolah adalah kebiasaan jajan, makanan kurang serat, suka makanan atau minuman manis. Akibatnya pola makannya menjadi tidak seimbang. Hal ini dapat menimbulkan risiko obesitas yang dapat memicu penyakit degeneratif. Asupan energi dan protein yang kurang juga dapat menimbulkan penurunan daya tahan tubuh sehingga rentan terkena penyakit infeksi. Masalah gizi yang lain adalah anemia gizi yang dapat menyebabkan penurunan konsentrasi, perkembangan kognitif dan psikomotor. Anemia gizi juga bisa terjadi karena kekurangan B12, asam folat dan vitamin C.

6. Umur

Faktor umur sangat penting dalam penentuan status gizi. Kesalahan penentuan umur akan menyebabkan interpretasi status gizi menjadi salah. Hasil pengukuran tinggi badan dan berat badan yang akurat menjadi tidak berarti bila tidak disertai penentuan umur yang tepat (Supriasa,2002) Laju pertumbuhan anak perempuan dan laki-laki sama cepatnya hingga umur 9 tahun. Selanjutnya antara umur 10-12 tahun, pertumbuhan anak perempuan mengalami percepatan lebih dulu karena tubuhnya memerlukan persiapan menjelang usia reproduksi, sementara anak laki-laki baru dapat menyusul dua tahun kemudian. (Arisman, 2004). Pengelompokan umur 4-6 tahun, 7-9 tahun, laki-laki umur 10-12 tahun dan perempuan umur 10-12 tahun berdasarkan acuan yang ada di AKG 2004.

7. Jenis Kelamin

Kebutuhan gizi anak laki-laki dan perempuan berbeda. Hal ini disebabkan karena anak laki-laki lebih banyak melakukan aktivitas sehingga membutuhkan energy yang lebih banyak dibanding anak perempuan. Berdasarkan penelitian Nugroho (1999) menunjukkan bahwa ada hubungan jenis kelamin dengan status gizi lebih pada anak sekolah dasar di Semarang.

8. Status Ekonomi

Pendapatan orangtua merupakan faktor tidak langsung yang mempengaruhi konsumsi pangan, dimana ada hubungan yang positif antara pendapatan dan status gizi. Pendapatan merupakan faktor penting bagi pemilihan kualitas dan kuantitas makanan yang dikonsumsi. Keluarga yang berpendapatan rendah seringkali tidak dapat membeli bahan makanan dalam hal kualitas dan kuantitas, sehingga kebutuhan zat gizi anggota keluarga kurang tercukupi (Berg,1986).

Status ekonomi sosial seperti pendapatan, pendidikan dan pekerjaan merupakan faktor tidak langsung yang mempengaruhi status gizi. Peningkatan pendapatan di Filipina berhubungan dengan peningkatan konsumsi makanan di luar rumah yang tinggi lemak, sedangkan di China konsumsi daging meningkat. Hal ini dapat berdampak terhadap asupan total lemak yang berlebih dan meningkatkan prevalensi obesitas (WHO,2000).

9. Pendidikan orangtua

Penelitian Rahmat ((1997) menunjukkan bahwa status gizi anak sangat berhubungan dengan pekerjaan orang tua (status sosial ekonomi keluarga) dan tingkat pendidikan orang tua. Tingkat pendidikan dan pengetahuan ibu rumah tangga akan mempengaruhi kualitas gizi yang disediakan, sehingga terdapat hubungan antara pengetahuan gizi dengan persiapan makanan (Berg,1986).

Pada masyarakat yang pendidikan nya tinggi, prevalensi gizi kurang umumnya rendah, sebaliknya pada masyarakat dengan pendidikan rendah, prevalensi gizi kurang umumnya lebih tinggi. Hubungan tingkat pendidikan orangtua dengan keadaan gizi anak dapat dilihat dari dua sisi yaitu tingkat pendidikan kepala rumah tangga secara langsung maupun tidak langsung menentukan keadaan ekonomi keluarga, serta pendidikan istri di samping merupakan modal utama dalam menunjang perekonomian rumah tangga juga berperan dalam penyusunan pola makanan untuk rumah tangga maupun

pengasuhan anak (Jahari 1988 dalam Yuliani,2002)

10. Tipe Daerah

Kawasan perkotaan (urban) adalah wilayah yang mempunyai kegiatan utama bukan pertanian dengan susunan fungsi kawasan sebagai tempat permukiman perkotaan, pemusatan dan distribusi pelayanan jasa pemerintahan, pelayanan sosial, dan kegiatan ekonomi. Kawasan perkotaan yang besar dengan jumlah penduduk diatas satu juta orang dan berdekatan dengan kota satelit disebut sebagai metropolitan. Kawasan pedesaan (rural) adalah wilayah yang mempunyai kepadatan penduduk rendah, kegiatan utama pertanian, termasuk pengelolaan sumber daya alam dengan susunan fungsi kawasan sebagai tempat permukiman perdesaan, pelayanan jasa, pemerintahan, pelayanan sosial, dan kegiatan ekonomi. Kegiatan di pedesaan didominasi oleh kegiatan pertanian tanaman keras, tanaman tumpang sari, peternakan sapi, kambing, unggas, kolam ikan. Hubungan sosial masyarakat masih sangat akrab dan saling bantu.

11. Pola Makan

Pola makan menurut Lie Goan Hong adalah berbagai macam informasi yang memberikan gambaran mengenai macam dan jumlah bahan makanan yang dimakan setiap hari oleh satu orang dan merupakan ciri khas untuk satu kelompok masyarakat tertentu. Pola makan juga diartikan sebagai cara individu atau kelompok individu dalam memilih pangan dan mengkonsumsinya sebagai reaksi terhadap fisiologis, psikologis, psikososial, dan budaya (Mc Williams, 1993).

12. Status Gizi

Menurut (Supariasa, 2002), status gizi adalah ekspresi dari keadaan keseimbangan dalam bentuk variable tertentu atau perwujudan dari asupan gizi dalam variable tertentu. Penilaian status gizi dapat dilakukan secara langsung maupun tidak langsung. Penilaian status gizi secara langsung yang paling sering adalah dengan pengukuran antropometri.

Sedangkan penilaian status gizi tidak langsung yang paling sering dilakukan adalah metode survey konsumsi makanan.

Penilaian status gizi individu dan masyarakat dapat menggunakan berbagai cara yaitu metode antropometri, survey makanan, pemeriksaan biokimia, dan pemeriksaan klinis. Pengukuran antropometri dapat digunakan untuk menentukan aspek bervariasi dari ukuran tubuh dengan standar baku rujukan. Dalam menentukan status gizi baik atau kurang dapat dilakukan berdasarkan data antropometri. Status gizi pada anak-anak dan remaja usia 15-19 tahun dapat diukur dengan menggunakan indikator indeks massa tubuh (IMT) menurut umur pada kurva IMT menurut umur (BMI for age) dari WHO Growth Reference Data for 5-19 years tahun 2007.

Pada penentuan status gizi dengan indikator IMT/U dapat digunakan secara luas secara klinis sebagai alat penelitian untuk mengukur status gizi dan kesehatan. Secara umum IMT/U didefinisikan sebagai berat badan dibagi tinggi badan kuadrat dalam meter. Keuntungan IMT/U adalah mudah diukur oleh tenaga yang cukup dilatih.

Tabel 1
Indikator yang digunakan dalam IMT menurut umur adalah

Kategori Status Gizi	Batas
Sangat Kurus	< -3 SD
Kurus	-3 SD sampai < -2 SD
Normal	-2 SD sampai 1 SD
Genuk	> 1 SD sampai 2 SD
Sangat Gemuk	> 2SD

Dari segi epidemiologi, status gizi dipengaruhi oleh faktor penjamu, agen dan lingkungan. Faktor penjamu meliputi fisiologi, metabolisme dan kebutuhan zat gizi individu. Faktor agen meliputi zat gizi makro (karbohidrat, protein, lemak) serta zat gizi mikro (vitamin dan mineral). Faktor lingkungan seperti daya beli makanan, penyimpanan, pengolahan dan hygiene dan sanitasi makanan. (Supariasa, 2002)

Metode Penelitian

Lokasi penelitian adalah seluruh provinsi (6 provinsi) di Pulau Jawa. Waktu pelaksanaan bulan Januari – Desember 2010. Jenis penelitian adalah survei berskala besar, potong lintang (*cross-sectional*), non-intervensi/observasi. Populasi penelitian ini adalah semua rumah tangga di Pulau Jawa. Sampel untuk Riskesdas adalah rumah-tangga terpilih (RT) di Blok Sensus (BS) terpilih menurut sampling yang dilakukan oleh Badan Pusat Statistik (BPS). Seluruh anggota rumah tangga terpilih merupakan unit observasi/ pengamatan dalam rumah tangga, sesuai dengan kuesioner yang telah disiapkan. Instrumen untuk wawancara dan pengukuran Berat Badan dan Tinggi Badan dipergunakan untuk anggota rumah tangga terpilih dengan beberapa kriteria inklusi dan eksklusi.

1. Cara Pengambilan Sampel

Kerangka pengambilan sampel (*sampling frame*) menggunakan daftar sampel rumah tangga (DSRT) berbasis blok sensus (BS) dari Badan Pusat Statistik (BPS). Cara pengambilan sampel adalah *cluster sampling* dengan menggunakan BS. Rancangan sampel dilakukan dua tahap di daerah perkotaan dan dua tahap di daerah pedesaan. Untuk rancangan sampel dua tahap, tahap pertama dari kerangka sampel BS dipilih sejumlah BS secara *probability proportional to size (PPS)* menggunakan *linear systematic sampling* dengan size adalah banyaknya rumah-tangga hasil listing di setiap BS hasil P4B (Pendaftaran Pemilih dan Pendataan Penduduk Berkelanjutan). Pada tahap kedua, dari jumlah rumah-tangga hasil listing di tiap BS terpilih, dipilih 25 rumah-tangga secara *linear systematic sampling* oleh Badan Litbangkes.

Instrumen Penelitian

1. Variabel Penelitian

- a. Variabel Independen : Jenis kelamin, Umur, Status Ekonomi, Tipe Daerah
- b. Variabel Dependen : Asupan Energi, Zat Gizi Makro, Serat dan Status Gizi

2. Definisi Konseptual

- a. Asupan Energi, zat gizi makro, dan serat

Merupakan asupan energi, zat gizi makro (karbohidrat, protein, lemak) dan serat yang berasal dari kelompok bahan makanan Sereal & Umbi-umbian, Kacang & Biji-bijian, Daging & Unggas, Telur, Ikan & Hasil Perikanan, Sayuran, Buah-buahan, Susu & Hasil Olahan, Minyak/Lemak, Minuman/Gula, Bumbu, dan Makanan Jajan/snack

- b. Status Gizi

Merupakan keadaan gizi anak usia 6-10 tahun yang dikategorikan menjadi Sangat Kurus, Kurus, Normal, Gemuk dan Sangat Gemuk

- c. Status Ekonomi

Merupakan tingkat pengeluaran perkapita yang dikategorikan menjadi quintil 1 hingga quintil 5.

- d. Pola Makan

Merupakan asupan energi, zat gizi makro dan serat yang dilihat dari setiap waktu makan pagi, siang, dan malam.

3. Definisi Operasional

- a. Umur

Lama hidup sejak lahir hingga saat penelitian berlangsung berdasarkan selisih tanggal lahir dan tanggal penelitian berlangsung

Cara Ukur : Wawancara
Alat Ukur : Kuesioner
Skala Uku : Rasio
Hasil Ukur : 6-10 tahun

- b. Jenis Kelamin

Perbedaan anatomi manusia yang membedakan antara perempuan dan laki-laki

Cara Ukur : Wawancara
Alat Ukur : Kuesioner
Skala Ukur : Nominal
Hasil Ukur : Perempuan dan Laki-laki

- c. Tipe Daerah

Wilayah tempat tinggal responden
Cara Ukur : Wawancara
Alat Ukur : Kuesioner

- Skala Ukur : Nominal
Hasil Ukur : Perkotaan dan Pedesaan
- d. Asupan Energi
Kandungan energi dalam makanan yang dikonsumsi oleh responden yang diukur dalam satuan kkal
Cara Ukur : Wawancara
Alat Ukur : Kuesioner
Skala Ukur : Rasio
Hasil Ukur : Kkal
- e. Asupan Karbohidrat
Kandungan karbohidrat dalam makanan yang dikonsumsi oleh responden yang diukur dalam satuan gram
Cara Ukur : Wawancara
Alat Ukur : Kuesioner
Skala Ukur : Rasio
Hasil Ukur : Gram
- f. Asupan Protein
Kandungan protein dalam makanan yang dikonsumsi oleh responden yang diukur dalam satuan gram
Cara Ukur : Wawancara
Alat Ukur : Kuesioner
Skala Ukur : Rasio
Hasil Ukur : Gram
- g. Asupan Lemak
Kandungan lemak dalam makanan yang dikonsumsi oleh responden yang diukur dalam satuan gram
Cara Ukur : Wawancara
Alat Ukur : Kuesioner
Skala Ukur : Rasio
Hasil Ukur : Gram
- h. Asupan Serat
Kandungan serat dalam makanan yang dikonsumsi oleh responden yang diukur dalam satuan gram.
Cara Ukur : Wawancara
Alat Ukur : Kuesioner
Skala Ukur : Rasio
Hasil Ukur : Gram
- i. Status Ekonomi
Tingkat pengeluaran rumah tangga perkapita. Yang diukur dalam quintil.
Cara Ukur : Wawancara
- Alat Ukur : Kuesioner
Skala Ukur : Ordinal
Hasil Ukur : Quintil 1, Quintil 2, Quintil 3, Quintil 4, Quintil 5
- j. Status Gizi
Ekspresi dari keadaan gizi suatu individu berdasarkan pada pengukuran indeks massa tubuh menurut umur dengan standar antropometri WHO 2007
Cara Ukur : Pengukuran
Alat Ukur : Microtoice dan Timbangan Digital
Skala Ukur: Ordinal
- Hasil Ukur :**
- Sangat Kurus : < -3 SD
 - Kurus : -3 SD sampai < -2 SD
 - Normal : -2 SD sampai 1 SD
 - Gemuk : > 1 SD sampai 2 SD
 - Sangat Gemuk: > 2SD
- Teknik Pengumpulan Data**
- 1. Jenis Data**
- Data yang digunakan adalah data sekunder dari Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) 2010 yang meliputi:
- a. Data Karakteristik individu yaitu umur, jenis kelamin, status ekonomi, tipe daerah, dan status gizi.
 - b. Data Energi, Karbohidrat, Protein, Lemak dan Serat
- 2. Instrumen Penelitian**
- Instrumen yang digunakan adalah instrumen Riskesdas MDGs. Pengembangan instrumen kuesioner dilakukan berdasarkan indikator yang telah disepakati di Millennium Development Goals (MDGs), yang terdiri dari: Kuesioner (Daftar Sampel Rumah Tangga – DSRT 2010, instrumen rumah-tangga dan individu, formulir pencatatan. Data umur dan jenis kelamin diperoleh melalui wawancara menggunakan kuesioner. Data energi, karbohidrat, protein, lemak dan serat diperoleh melalui wawancara menggunakan alat peraga konsumsi makan (*food model*), dan timbangan makanan. Timbangan digital digunakan untuk mengukur berat badan

serta microtoice digunakan untuk mengukur tinggi badan.

Teknik Pengolahan Data

1. Data Karakteristik Individu

Meliputi umur, jenis kelamin, status ekonomi, tipe daerah, dan status gizi.

2. Data Energi, Karbohidrat, Protein, Lemak dan Serat

Diperoleh melalui wawancara menggunakan kuesioner, *food model* dan alat timbangan makanan, lalu dikelompokkan berdasarkan Angka Kecukupan Gizi (AKG).

3. Data Status gizi

Diperoleh dari hasil pengukuran berat badan dan tinggi badan lalu kemudian dimasukkan dalam program WHO Antro 2007 dan dianalisis berdasarkan indicator status gizi Indeks Massa Tubuh/Umur (IMT/U) yang dikelompokkan sebagai berikut:

Tabel 2
Status Gizi

Kategori Status Gizi	Batas
Sangat Kurus	: < -3 SD
Kurus	-3 SD sampai < -2 SD
Normal	-2 SD sampai 1 SD
Genuk	> 1 SD sampai 2 SD
Sangat Gemuk	> 2SD

Teknik Analisis Data

1. Analisis Univariat

Analisis univariat digunakan untuk melihat gambaran distribusi frekuensi dari variable yang diteliti, yaitu:

- Distribusi responden berdasarkan umur
- Distribusi responden berdasarkan Jenis Kelamin
- Distribusi responden berdasarkan Status Ekonomi
- Distribusi responden berdasarkan Tipe Daerah
- Distribusi responden berdasarkan Status Gizi

f. Distribusi responden berdasarkan asupan energi, zat gizi makro, serat waktu makan pagi, siang dan malam

2. Analisis Bivariat

Analisis bivariat digunakan untuk melihat perbedaan antara variable independen dengan variable dependen. Perbedaan variable yang dianalisis menggunakan T-Test dan Anova yaitu:

- Menganalisis perbedaan asupan energi berdasarkan jenis kelamin, tipe daerah, status ekonomi dan status gizi.
- Menganalisis perbedaan asupan karbohidrat berdasarkan jenis kelamin, tipe daerah, status ekonomi dan status gizi.
- Menganalisis perbedaan asupan protein berdasarkan jenis kelamin, tipe daerah, status ekonomi dan status gizi
- Menganalisis perbedaan asupan lemak berdasarkan jenis kelamin, tipe daerah, status ekonomi dan status gizi
- Menganalisis perbedaan asupan serat berdasarkan jenis kelamin, tipe daerah, status ekonomi dan status gizi

Hasil Penelitian

A. Gambaran Umum Tempat Penelitian

1. Geografis

Lokasi penelitian ini yaitu di Pulau Jawa. Pulau Jawa memiliki batas wilayah, yaitu :

Utara : Laut Jawa

Barat : Selat Sunda

Timur : Selat Bali. Dan Selat Madura

Selatan : Samudera Hindia

2. Kependudukan

Pulau Jawa terdiri dari 6 provinsi. Pulau Jawa memiliki jumlah penduduk sebanyak 136 juta jiwa dengan kepadatan 1.029 jiwa/km².

3. Sarana dan Prasarana Kesehatan

Sarana dan prasarana kesehatan yang ada di lokasi penelitian yaitu Rumah Sakit berjumlah 536 dan Puskesmas berjumlah 3534.

Deskripsi Data

1. Analisis Univariat

Untuk melihat distribusi frekuensi dari karakteristik individu yang meliputi

jenis kelamin, umur, tipe daerah, status ekonomi dan status gizi.

Tabel 3
Distribusi Karakteristik Individu Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Variabel	N (12838)	%
1. Jenis Kelamin		
a. Laki-laki	6514	50,7
b. Perempuan	6324	49,3
2. Umur (Tahun)		
a. 6	2564	20,0
b. 7	2512	19,6
c. 8	2462	19,2
d. 9	2628	20,5
e. 10	2672	20,8
3. Tipe Daerah		
a. Perkotaan	7261	56,6
b. Pedesaan	5577	43,4
4. Status Ekonomi		
a. Quintil 1	3628	28,3
b. Quintil 2	2955	23,0
c. Quintil 3	2477	19,3
d. Quintil 4	2092	16,3
e. Quintil 5	1686	13,1
5. Status Gizi		
a. Sangat Kurus	642	5,0
b. Kurus	851	6,6
c. Normal	7883	61,4
d. Gemuk	1575	12,3
e. Sangat Gemuk	1801	14,0

a. Jenis Kelamin

Responden dikategorikan berdasarkan jenis kelamin laki-laki dan perempuan. Jumlah anak laki-laki usia 6-10 tahun adalah 6514 orang (50,7%) dan jumlah anak perempuan adalah 6324 orang (49,3%).

b. Umur

Responden dibagi menjadi 5 kelompok umur yaitu 6-10 tahun. Anak usia 6 tahun berjumlah 2564 orang (20%), anak usia 7 tahun berjumlah 2512 (19,6%), anak usia 8 tahun berjumlah 2462 (19,2%), anak usia 9 tahun berjumlah 2628 (20,5%) dan anak usia 10 tahun berjumlah 2672 (20,8%)

c. Tipe Daerah

Tipe daerah adalah wilayah tempat tinggal responden yang dikategorikan menjadi perkotaan dan pedesaan. Yang tinggal di perkotaan sebanyak 7261 (56,6%) dan di pedesaan sebanyak 5577 (43,4%).

d. Status Ekonomi

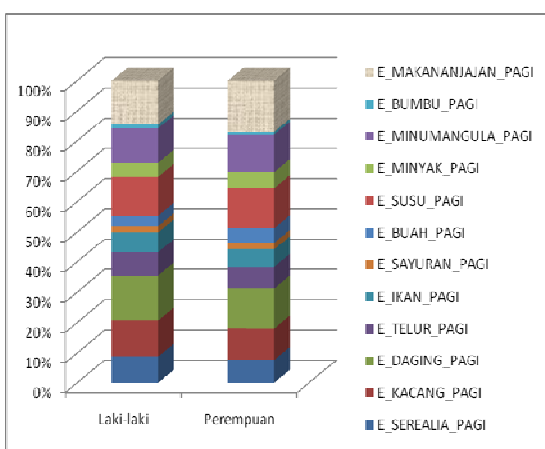
Status ekonomi dikategorikan berdasarkan tingkat pengeluaran quintil 1 paling rendah hingga quintil 5 paling tinggi. Status ekonomi pada quintil 1 sebanyak 3628 orang (28,3%). Pada quintil 2 sebanyak 2955 orang (23%). Pada quintil 3 sebanyak 2477 (19,3%). Pada quintil 4 sebanyak 2092 (16,3%), dan pada quintil 5 sebanyak 1686 (13,1%)

e. Status gizi

Status gizi anak usia 6-10 tahun berdasarkan WHO antropometri 2007 terbagi menjadi 5 kategori. Status gizi sangat kurang sebanyak 642 orang (5%), kurus sebanyak 851 orang (6,6%), normal sebanyak 7883 orang (61,4%), gemuk sebanyak 1575 orang (12,3%) dan sangat gemuk sebanyak 1801 orang (14 %).

f. Asupan Energi Waktu Makan Pagi

Grafik ini menggambarkan asupan energi dari bahan makanan waktu makan pagi.



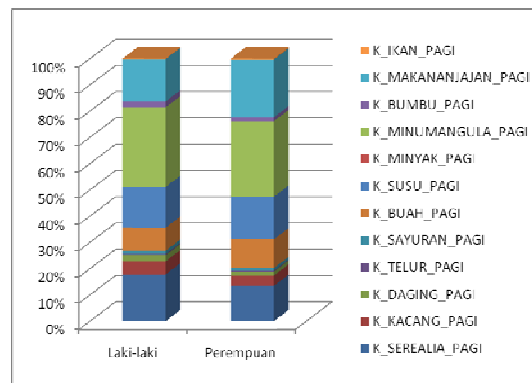
Grafik 1

Asupan Energi Waktu Makan Pagi Anak usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik menggambarkan bahwa pada laki-laki, asupan energi tertinggi waktu makan pagi berasal dari Daging (187,86 kkal), Makanan Jajanan (183,5 kkal) dan terendah dari sayuran (26,23 kkal). Sementara pada perempuan asupan energi tertinggi berasal dari Makanan jajanan (241,3 kkal), Daging (186,69%) dan terendah dari Sayuran (30,94 kkal). Pola makan pagi perempuan dan laki-laki memiliki kesamaan yaitu pada asupan Daging dan Makanan Jajanan yang tinggi

g. Asupan Karbohidrat Waktu Makan Pagi

Grafik ini menggambarkan asupan karbohidrat pada waktu makan pagi



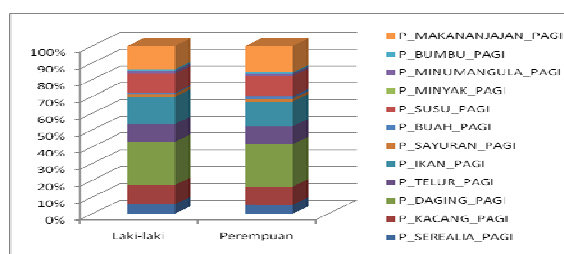
Grafik 2

Asupan Karbohidrat Waktu Makan Pagi Anak usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik menggambarkan bahwa pada laki-laki, asupan karbohidrat tertinggi waktu makan pagi berasal dari Minuman, Gula (37,18 gram), Sereal & Umbi (21,88 gram) dan terendah dari sayuran (0,19 gram). Sementara pada perempuan asupan karbohidrat tertinggi berasal dari Minuman, Gula (45,08 gram), Makanan Jajanan (34,51 gram) dan terendah dari Ikan (0,49 gram). Pola makan pagi perempuan dan laki-laki memiliki kesamaan yaitu pada asupan Minuman, Gula yang tinggi.

h. Asupan Protein Waktu Makan Pagi

Grafik ini menggambarkan asupan protein pada waktu makan pagi



Grafik 3

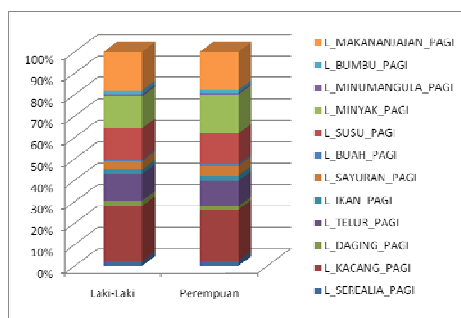
Asupan Protein Waktu Makan Pagi Anak usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik menggambarkan bahwa pada laki-laki, asupan protein tertinggi waktu makan pagi berasal dari Daging & Unggas (15,24 gram), Ikan (9,69 gram), . Sementara pada perempuan asupan protein tertinggi berasal dari Daging & Unggas (15,32 gram), Ikan (9 gram). Pola makan pagi perempuan dan laki-laki memiliki kesamaan yaitu pada asupan

protein tertinggi berasal dari Daging & Unggas serta Ikan.

i. Asupan Lemak Waktu Makan Pagi

Grafik ini menggambarkan asupan lemak pada waktu makan pagi



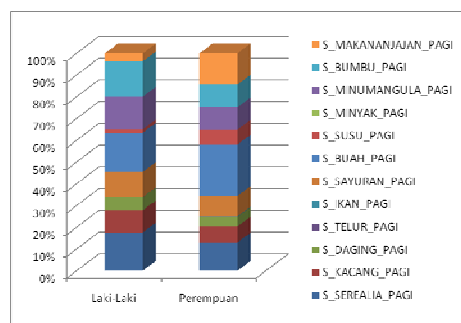
Grafik 4

Asupan Lemak Waktu Makan Pagi Anak usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik menggambarkan bahwa pada laki-laki, asupan lemak tertinggi waktu makan pagi berasal dari Kacang & Biji-bijian (11,8 gram), Makanan Jajanan (8,26 gram), dan Minyak/Lemak (6,79 gram). Sementara pada perempuan asupan lemak tertinggi berasal dari Kacang & Biji-bijian (11,46 gram), Minyak/Lemak (8,72 gram) dan Makanan Jajanan (8,51 gram). Pola makan pagi perempuan dan laki-laki memiliki kesamaan yaitu pada asupan Lemak dari Kacang & Biji-bijian, Makanan Jajanan dan Minyak/Lemak.

j. Asupan Serat Waktu Makan Pagi

Grafik ini menggambarkan asupan serat pada waktu makan pagi



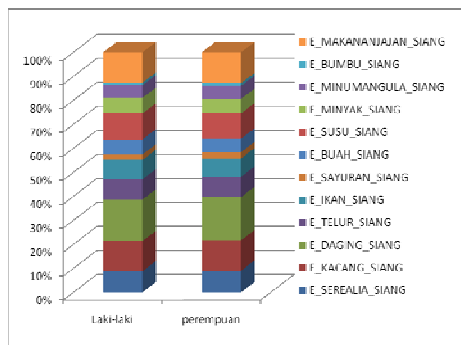
Grafik 5

Asupan Serat Waktu Makan Pagi Anak usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik menggambarkan bahwa pada laki-laki, asupan serat tertinggi waktu makan pagi berasal dari Buah-buahan (1,26 gram), dan Serealialia & Umbi-umbian (1,24 gram). Sementara pada perempuan asupan serat tertinggi berasal dari Buah-buahan (2,18 gram), dan Serealialia & Umbi-umbian (1,19 gram). Pola makan pagi perempuan dan laki-laki memiliki kesamaan yaitu pada asupan Serat dari Buah-buahan dan Serealialia & Umbi-umbian tertinggi.

k. Asupan Energi Waktu Makan Siang

Grafik ini menggambarkan asupan energi pada waktu makan siang



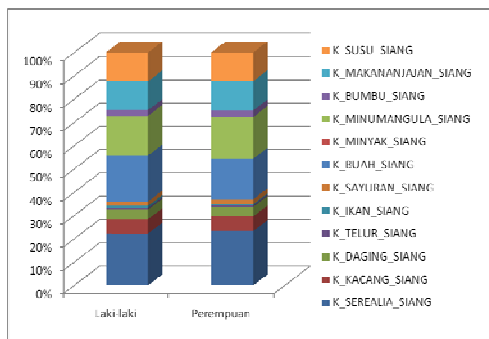
Grafik 6

Asupan Energi Waktu Makan Siang Anak usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik menggambarkan bahwa pada laki-laki, asupan energi tertinggi waktu makan siang berasal dari Daging & Unggas (203,47 kkal), Makanan Jajanan (148,92 kkal), dan Kacang & Biji-bijian (148,15 kkal). Sementara pada perempuan asupan energi tertinggi berasal dari Daging & Unggas (209,29 kkal), Makanan Jajanan (149,09 kkal) dan Kacang & Biji-bijian (146,99 kkal). Pola makan siang perempuan dan laki-laki memiliki kesamaan yaitu pada asupan Energi dari Daging & Unggas, Kacang & Biji-bijian, dan Makanan Jajanan.

1. Asupan Karbohidrat Waktu Makan Siang

Grafik ini menggambarkan asupan karbohidrat pada waktu makan siang



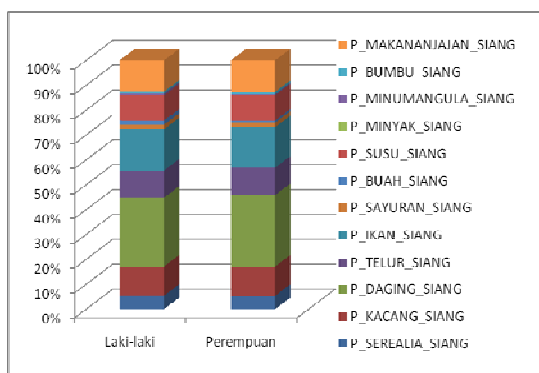
Grafik 7

Asupan Karbohidrat Waktu Makan Siang Anak usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik menggambarkan bahwa pada laki-laki, asupan karbohidrat tertinggi waktu makan siang berasal dari Sereal & Umbi-umbian (19,99 gram), Buah-buahan (17,74 gram), dan Minuman, Gula (15,36 gram). Sementara pada perempuan asupan karbohidrat tertinggi berasal dari Sereal & Umbi-umbian (20,15 gram), Minuman, Gula (15,51 gram) dan Buah-buahan (15,08 gram). Pola makan siang perempuan dan laki-laki memiliki kesamaan yaitu pada asupan karbohidrat tertinggi dari Sereal & Umbi, Buah-buahan dan Minuman, Gula.

m. Asupan Protein Waktu Makan Siang

Grafik ini menggambarkan asupan protein pada waktu makan siang



Grafik 8

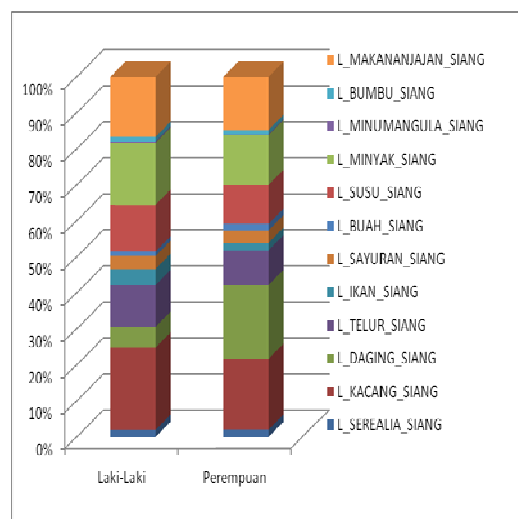
Asupan Protein Waktu Makan Siang Anak usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik menggambarkan bahwa pada laki-laki, asupan protein tertinggi waktu makan siang berasal dari Daging & Unggas (15,91 gram), dan Ikan (9,54

gram). Sementara pada perempuan asupan protein tertinggi berasal dari Daging & Unggas (16,4 gram), dan Ikan (9,33 gram). Pola makan siang perempuan dan laki-laki memiliki kesamaan yaitu pada asupan protein tertinggi dari Daging & Unggas dan Ikan.

n. Asupan Lemak Waktu Makan Siang

Grafik ini menggambarkan asupan lemak pada waktu makan siang



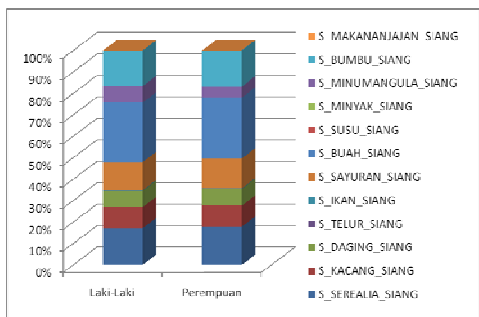
Grafik 9

Asupan Lemak Waktu Makan Siang Anak usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik menggambarkan bahwa pada laki-laki, asupan lemak tertinggi waktu makan siang berasal dari Kacang & Biji-bijian (11,85 gram), Minyak/Lemak (8,92 gram), dan Makanan Jajanan (8,65 gram). Sementara pada perempuan asupan lemak tertinggi berasal dari Daging & Unggas (12,23gram), Kacang & Biji-bijian (11,76 gram) dan Makanan Jajanan (8,81 gram). Pola makan siang perempuan dan laki-laki memiliki perbedaan yaitu pada asupan lemak tertinggi pada laki-laki dari Kacang & Biji-bijian dan perempuan dari Daging & Unggas.

o. Asupan Serat Waktu Makan Siang

Grafik ini menggambarkan asupan serat pada waktu makan siang



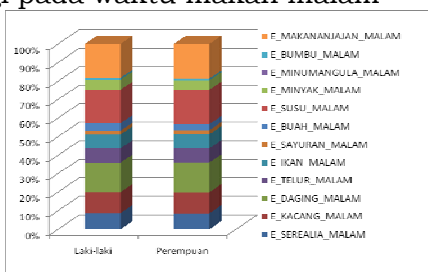
Grafik 10

Asupan Serat Waktu Makan Siang Anak usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik menggambarkan bahwa pada laki-laki, asupan serat tertinggi waktu makan siang berasal dari Buah-buahan (1,85 gram), dan Sereal & Umbi-umbian (1,14 gram). Sementara pada perempuan asupan serat tertinggi berasal dari Buah-buahan (1,81gram) dan Sereal & Umbi-umbian (1,14 gram). Pola makan siang perempuan dan laki-laki memiliki persamaan yaitu asupan serat tertinggi pada laki-laki dan perempuan berasal dari Buah-buahan dan Sereal & Umbi-umbian.

p. Asupan Energi Waktu Makan Malam

Grafik menggambarkan asupan energi pada waktu makan malam



Grafik 11

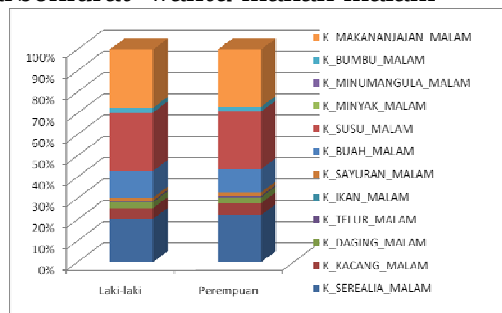
Asupan Energi Waktu Makan Malam Anak usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik menggambarkan bahwa pada laki-laki, asupan energi tertinggi waktu makan malam berasal dari Susu (243,34 kkal), Daging & Unggas (206,78 kkal), dan Kacang & Biji-bijian (146,01 kkal). Sementara pada perempuan asupan energi tertinggi berasal dari Susu (235,86 kkal), Daging & Unggas (204,58 kkal) dan Kacang & Biji-bijian (143,86 kkal). Pola makan malam perempuan dan laki-laki memiliki persamaan yaitu pada asupan

energi tertinggi berasal dari Susu, Daging & Unggas, serta Kacang & Biji-bijian.

q. Asupan Karbohidrat Waktu Makan Malam

Grafik menggambarkan asupan karbohidrat waktu makan malam



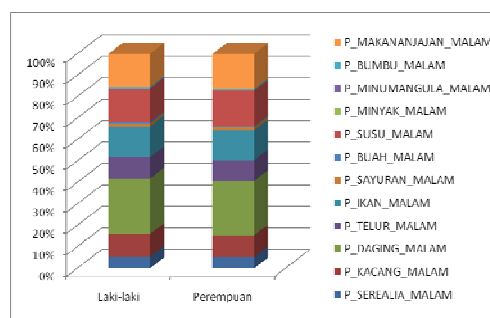
Grafik 12

Asupan Karbohidrat Waktu Makan Malam Anak usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik menggambarkan bahwa pada laki-laki, asupan karbohidrat tertinggi waktu makan malam berasal dari Susu (29,04 gram), Makanan Jajanan (29,04 gram), dan Sereal & Umbi-umbian (21,50 gram). Sementara pada perempuan asupan karbohidrat tertinggi berasal dari Susu (25,71 gram), Makanan Jajanan (25,71 gram) dan Sereal & Umbi-umbian (21,05 gram). Pola makan malam perempuan dan laki-laki memiliki persamaan yaitu pada asupan karbohidrat tertinggi berasal dari Susu, Makanan Jajanan dan Sereal & Umbi-umbian.

r. Asupan Protein Waktu Makan Malam

Grafik menggambarkan asupan protein pada waktu makan malam

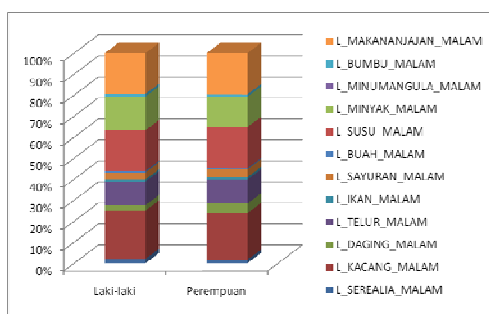


Grafik 13

Asupan Protein Waktu Makan Malam Anak usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik menggambarkan bahwa pada laki-laki, asupan protein tertinggi waktu makan malam berasal dari Daging & Unggas (16,36 gram), Susu (9,78 gram), dan Ikan (9,10 gram). Sementara pada perempuan asupan protein tertinggi berasal dari Daging & Unggas (16,36 gram), Susu (10,62 gram) dan Ikan (9,01 gram). Pola makan malam perempuan dan laki-laki memiliki persamaan yaitu pada asupan protein tertinggi berasal dari Daging & Unggas, Susu, dan Ikan.

s. Asupan Lemak Waktu Makan Malam
Grafik menggambarkan asupan lemak pada waktu makan malam



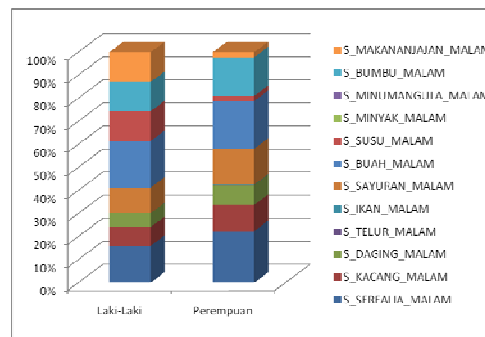
Grafik 14

Asupan Lemak Waktu Makan Malam Anak usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik menggambarkan bahwa pada laki-laki, asupan lemak tertinggi waktu makan malam berasal dari Kacang & Biji-bijian (11,74 gram), Susu (9,91 gram), dan Makanan Jajanan (9,91 gram). Sementara pada perempuan asupan protein tertinggi berasal dari Kacang & Biji-bijian (11,54 gram), Susu (10,19 gram) dan Makanan Jajanan (10,19 gram). Pola makan malam perempuan dan laki-laki memiliki persamaan yaitu pada asupan protein tertinggi berasal dari Kacang & Biji-bijian, Susu, dan Makanan Jajanan.

t. Asupan Serat Waktu Makan Malam

Grafik ini menggambarkan asupan serat pada waktu makan malam



Grafik 15

Asupan Serat Waktu Makan Malam Anak usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik menggambarkan bahwa pada laki-laki, asupan serat tertinggi waktu makan malam berasal dari Buah-buahan (1,59 gram), dan Serealia & Umbi-umbian (1,25 gram). Sementara pada perempuan asupan serat tertinggi berasal dari Serealia & Umbi-umbian (1,23 gram), dan Buah-buahan (1,14 gram). Pola makan malam perempuan dan laki-laki memiliki persamaan yaitu pada asupan serat tertinggi berasal dari Serealia & Umbi-umbian dan Buah-buahan.

2. Analisis Bivariat

a. Perbedaan Asupan Energi, Zat Gizi Makro, dan Serat berdasarkan Tipe Daerah

Konsumsi Daging & Unggas di daerah perkotaan sebanyak 76,9% dengan asupan rata-rata energi sebanyak 282,55 kkal, sementara di pedesaan sebanyak 23,1% dengan asupan rata-rata energi sebanyak 276,65 kkal. Uji T-test menunjukkan nilai $p = 0,060$ ($p > 0,05$). Maka tidak ada perbedaan yang signifikan asupan energi dari Daging & Unggas berdasarkan tipe daerah. Konsumsi minuman & gula di daerah perkotaan sebanyak 77,8% dengan asupan rata-rata 152,31 kkal, sementara di pedesaan sebanyak 22,2% dengan asupan rata-rata energi 173,71 kkal. Uji T-test menunjukkan nilai $p = 0,005$, maka ada perbedaan yang signifikan asupan energi dari Minuman, Gula berdasarkan tipe daerah.

Tabel 4
Distribusi Asupan Energi, Zat Gizi Makro, dan Serat berdasarkan Tipe Daerah pada Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Jenis Bahan Makanan		Asupan Berdasarkan Tipe Daerah									
		Energi		Karbohidrat		Protein		Lemak		Serat	
		Kota	Desa	Kota	Desa	Kota	Desa	Kota	Desa	Kota	Desa
Serealia & Umbi-umbian	Mean	113	123	28,4	27,1	0,9	1,1	2,4	2	0,5	0,5
	SD	130	109	23,1	21,9	1,2	1,4	5,2	4,7	0,6	0,6
	%	50,6	49,4	57,7	42,3	50,6	49,4	51,1	48,9	50,6	49,4
Kacang & Biji-bijian	Mean	234	276	9,1	10,6	10,6	12,5	24,8	23,1	1,1	1,2
	SD	185	204	9,2	9,7	8,6	9,5	18,3	18,7	1,1	1
	%	54,3	45,7	54,3	45,7	54,3	45,7	52,5	47,5	54,3	45,7
Daging & Unggas	Mean	282	276	4,3	3,7	22,6	21,9	3,0	2,9	0,6	0,7
	SD	198	233	10,7	11,2	16	18,7	3,1	5	0,6	0,7
	%	76,9	23,1	76,8	23,2	76,9	23,1	45,8	54,2	76,9	23,1
Telur	Mean	136	135	0,8	0,8	8,6	8,6	7	6,7	0	0
	SD	75	76	0,8	0,5	4,8	4,9	3,9	3,8	0	0
	%	63,5	36,5	63,5	36,5	63,5	36,5	44,9	55,1	63,5	36,5
Ikan & Hasil Perikanan	Mean	132	143	0,5	0,4	13,4	16,5	3,1	2,5	0	0
	SD	107	115	2,6	2,7	12,3	14,4	7,7	4,1	0,2	0,1
	%	60	39,9	61	39	60,1	39,9	51,1	48,9	60,1	39,9
Sayuran	Mean	36	49	5,1	5,5	3,4	3,3	6,7	6,2	1,1	1,5
	SD	39	70	7,4	7,3	4,9	4,7	10,9	9,5	1,1	1,9
	%	55,3	44,7	55,3	44,7	58,3	41,7	50,5	49,5	55,5	44,5
Buah-buahan	Mean	40	43	8,3	8,6	0,6	0,6	0,4	0,4	1	1,1
	SD	36	53	8,6	10,8	0,5	0,7	0,3	0,3	1,4	2,3
	%	71,3	28,7	69,7	30,3	71,3	28,7	41,3	58,7	71,3	28,7
Susu & Hasil Olahan	Mean	236	264	17,7	25,8	10,5	9,6	7,4	6,8	0,6	1,9
	SD	254	348	32,9	54	9,3	9,6	6,3	5,9	2,9	5,4
	%	84,4	15,6	84,5	15,5	84,4	15,6	43,3	56,7	84,4	15,6
Minyak & Hasil Olahan	Mean	86	106	0	0	0	0	11,5	11,9	0	0
	SD	68	118	0	0	0	0	12,5	11,6	0	0
	%	57,4	42,6	57,4	42,6	57,4	42,6	44,2	55,8	57,4	42,6
Minuman, Gula, dll	Mean	152	174	47,5	43	0,9	1	2,1	3,5	1,1	1
	SD	67	36	34,1	37,9	0,5	0,4	5,6	10,4	0,7	0,6
	%	77,8	22,2	72,2	27,8	77,8	22,2	39,6	60,3	77,8	22,2
Makanan Jajan/ Snack	Mean	164	180	18,7	18,2	3,5	5,1	4,3	4,2	0,9	1,5
	SD	158	205	17,8	21,2	5,1	7,1	7,6	7,7	1,7	2,4
	%	58,7	41,3	70,8	29,2	58,7	41,3	44,2	55,8	58,8	41,2

Konsumsi Serealia & Umbi-umbian di daerah perkotaan sebanyak 57,7% dengan asupan rata-rata karbohidrat sebanyak 28,38 gram, sementara di pedesaan sebanyak 42,3% dengan asupan

rata-rata karbohidrat sebanyak 27,09 gram. Uji T-test menunjukkan nilai $p=0,038$ ($p<0,05$). Maka ada perbedaan yang signifikan asupan karbohidrat dari Serealia & Umbi-umbian berdasarkan tipe

daerah. Konsumsi Kacang & Biji-bijian di perkotaan sebanyak 54,3% dengan asupan rata-rata 9,08 gram, sementara di pedesaan sebanyak 45,7% dengan asupan rata-rata karbohidrat 10,64 gram. Uji T-test menunjukkan nilai $p=0,00$ ($p<0,05$), maka ada perbedaan yang signifikan asupan karbohidrat dari Kacang & Biji-bijian berdasarkan tipe daerah.

Konsumsi Kacang & Biji-bijian di daerah perkotaan sebanyak 54,3% dengan asupan rata-rata protein sebanyak 10,64 gram, sementara di pedesaan sebanyak 45,7% dengan asupan rata-rata protein sebanyak 12,54 gram. Uji T-test menunjukkan nilai $p= 0,000$ ($p<0,05$). Maka ada perbedaan yang signifikan asupan protein dari Kacang & Biji-bijian berdasarkan tipe daerah. Konsumsi Ikan & Hasil Perikanan di daerah perkotaan sebanyak 60,1% dengan asupan rata-rata 13,41 gram, sementara di pedesaan sebanyak 39,9% dengan asupan rata-rata protein 16,48 gram. Uji T-test menunjukkan nilai $p= 0,00$ ($p<0,05$), maka ada perbedaan yang signifikan asupan protein dari Ikan & Hasil Perikanan berdasarkan tipe daerah.

Konsumsi Kacang & Biji-bijian di daerah perkotaan sebanyak 52,5% dengan asupan rata-rata lemak sebanyak 24,81 gram, sementara di pedesaan sebanyak 47,5% dengan asupan rata-rata lemak sebanyak 23,13 gram. Uji T-test menunjukkan nilai $p= 0,00$ ($p<0,05$). Maka ada perbedaan yang signifikan asupan lemak dari Kacang & Biji-bijian berdasarkan tipe daerah. Konsumsi Minyak/Lemak di daerah perkotaan sebanyak 44,2% dengan asupan rata-rata 11,53 gram, sementara di pedesaan sebanyak 55,8% dengan asupan rata-rata energi 11,9 gram. Uji T-test menunjukkan nilai $p= 0,734$ ($p>0,05$) maka tidak ada perbedaan yang signifikan asupan lemak dari Minyak/Lemak berdasarkan tipe daerah. Konsumsi Kacang & Biji-bijian di daerah perkotaan sebanyak 54,3% dengan asupan rata-rata serat sebanyak 1,08 gram, sementara di pedesaan sebanyak 45,7% dengan asupan rata-rata energi sebanyak 1,2 gram. Uji T-test

menunjukkan nilai $p= 0,00$ ($p<0,05$). Maka ada perbedaan yang signifikan asupan serat dari Kacang & Biji-bijian berdasarkan tipe daerah. Konsumsi Sayuran di daerah perkotaan sebanyak 55,5% dengan asupan rata-rata 1,08 gram, sementara di pedesaan sebanyak 44,5% dengan asupan rata-rata serat 1,54 gram. Uji T-test menunjukkan nilai $p= 0,00$ ($p<0,05$), maka ada perbedaan yang signifikan asupan serat dari Sayuran berdasarkan tipe daerah.

b. Perbedaan Asupan Energi, Zat Gizi Makro, dan Serat berdasarkan Jenis Kelamin

Konsumsi Kacang & Biji-bijian pada laki-laki sebanyak 51,2% dengan asupan rata-rata energi sebanyak 257,12 kkal, sementara perempuan sebanyak 48,8% dengan asupan rata-rata energi sebanyak 249 kkal. Uji T-test menunjukkan nilai $p= 0,00$ ($p<0,05$). Maka ada perbedaan yang signifikan asupan energi dari Kacang & Biji-bijian berdasarkan jenis kelamin. Konsumsi Minyak/Lemak pada laki-laki sebanyak 49,2% dengan asupan rata-rata 94,03 kkal, sementara perempuan sebanyak 50,8% dengan asupan rata-rata energi 94,57 kkal. Uji T-test menunjukkan nilai $p= 0,037$ ($p<0,05$), maka ada perbedaan yang signifikan asupan energi dari Minyak/Lemak berdasarkan jenis kelamin.

Konsumsi Sereal & Umbi-umbian pada laki-laki sebanyak 49,8% dengan asupan rata-rata karbohidrat sebanyak 27,23 gram, sementara perempuan sebanyak 50,2% dengan asupan rata-rata karbohidrat sebanyak 27,93 gram. Uji T-test menunjukkan nilai $p= 0,732$ ($p>0,05$). Maka tidak ada perbedaan yang signifikan asupan karbohidrat dari Sereal & Umbi-umbian berdasarkan jenis kelamin.

Konsumsi Daging & Unggas pada laki-laki sebanyak 50,8% dengan asupan rata-rata protein sebanyak 22,93 gram sementara perempuan sebanyak 49,2% dengan asupan rata-rata protein sebanyak 21,86.

Tabel 5
Distribusi Asupan Energi, Zat Gizi Makro, dan Serat berdasarkan Jenis Kelamin pada Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Jenis Bahan Makanan		Asupan Berdasarkan Jenis Kelamin									
		Energi		Karbohidrat		Protein		Lemak		Serat	
		P	L	P	L	P	L	P	L	P	L
Sereal & Umbi-umbian	Mean	123	113	27,7	27,9	1,1	1,0	2,3	2,2	0,5	0,4
	SD	123	116	22,5	22,8	1,5	1,1	5,1	4,8	0,7	0,5
	%	50,2	49,8	49,8	50,2	50,2	49,8	51,1	48,9	50,2	49,8
Kacang & Biji-bijian	Mean	257	249	9,9	9,7	11,7	11,3	24,3	23,7	1,2	1,1
	SD	197	194	9,6	9,4	9,1	9,0	19,0	18,0	1,1	1,0
	%	51,2	48,8	51,2	48,8	51,2	48,8	51,5	48,6	51,2	48,8
Daging & Unggas	Mean	289	273	4,5	3,8	22,9	21,9	3,8	2,3	0,7	0,6
	SD	213	200	12,9	8,2	16,9	16,4	5,8	2,1	0,7	0,6
	%	50,8	49,2	50,8	49,2	50,8	49,2	45,8	54,2	50,8	49,2
Telur	Mean	137	134	0,8	0,8	8,7	8,6	6,7	7,0	0,0	0,0
	SD	78	73	0,5	0,5	5,0	4,6	3,4	4,3	0,0	0,0
	%	51,3	48,7	51,4	48,7	51,4	48,7	52,7	47,3	51,4	48,7
Ikan & Hasil Perikanan	Mean	138	134	0,5	0,4	14,8	14,5	2,8	2,9	0,0	0,0
	SD	112	108	3,0	2,3	13,4	13,1	5,6	6,7	0,1	0,2
	%	50,6	49,42	50,9	49,1	50,6	49,4	49,2	50,8	50,6	49,4
Sayuran	Mean	40	44	5,5	5,1	3,5	3,3	6,4	6,5	1,3	1,3
	SD	44	64	7,6	7,1	5,1	4,5	10,1	10,5	1,4	1,6
	%	49,8	50,2	50,7	49,3	49,7	50,3	51,1	48,9	49,8	50,2
Buah-buahan	Mean	38	44	7,9	8,8	0,6	0,6	0,4	0,4	0,8	1,2
	SD	27	49	5,8	11,2	0,5	0,5	0,3	0,4	1,0	2,1
	%	42	58	42,4	57,6	42,0	58,0	48,4	51,6	42,0	58,0
Susu & Hasil Olahan	Mean	221	260	17,4	20,5	9,9	10,8	6,9	7,4	0,5	1,1
	SD	220	311	27,8	43,9	8,5	10,2	5,3	6,8	2,3	4,3
	%	49,7	50,3	48,0	52,0	49,7	50,3	51,5	48,5	49,7	50,3
Minyak & Hasil Olahan	Mean	94	95	0,0	0,0	0,0	0,0	11,6	11,9	0,0	0,0
	SD	93	94	0,0	0,0	0,0	0,0	11,4	12,6	0,0	0,0
	%	49,2	50,8	49,2	50,8	49,2	50,8	49,8	50,2	49,2	50,8
Minuman, Gula, dll	Mean	134	177	47,0	45,4	1,0	0,9	3,0	2,8	1,1	1,0
	SD	70	47	35,3	35,2	0,6	0,4	9,3	8,5	0,8	0,5
	%	46	54	50,6	49,4	46,0	54,0	47,4	52,6	46,0	54,0
Makanan Jajan/ Snack	Mean	167	172	18,9	18,1	4,0	4,3	3,9	4,7	1,1	1,3
	SD	180	177	19,7	17,8	6,0	6,2	7,1	8,1	2,1	2,1
	%	51,7	48,3	54,7	45,3	51,7	48,3	49,0	51,0	51,7	48,4

Uji T-test menunjukkan nilai $p=0,124$ ($p>0,05$). Maka tidak ada perbedaan yang signifikan asupan protein dari Daging & Unggas berdasarkan jenis kelamin. Konsumsi Telur pada laki-laki sebanyak 51,4% dengan asupan rata-rata

8,71 gram, sementara perempuan sebanyak 48,6% dengan asupan rata-rata protein 8,55 gram. Uji T-test menunjukkan nilai $p=0,232$ ($p>0,05$), maka tidak ada perbedaan yang signifikan

asupan protein dari Telur berdasarkan jenis kelamin.

Konsumsi Kacang & Biji-bijian pada laki-laki sebanyak 51,5% dengan asupan rata-rata lemak sebanyak 24,31 gram, sementara perempuan sebanyak 48,5% dengan asupan rata-rata lemak sebanyak 23,69 gram. Uji T-test menunjukkan nilai $p=0,122$ ($p>0,05$). Maka tidak ada perbedaan yang signifikan asupan lemak dari Kacang & Biji-bijian berdasarkan jenis kelamin. Konsumsi Minyak/Lemak pada laki-laki sebanyak 49,8% dengan asupan rata-rata 11,59 gram, sementara perempuan sebanyak 50,2% dengan asupan rata-rata energi 11,88 gram. Uji T-test menunjukkan nilai $p=0,789$ ($p>0,05$), maka tidak ada perbedaan yang signifikan asupan lemak dari Minyak/Lemak berdasarkan jenis kelamin.

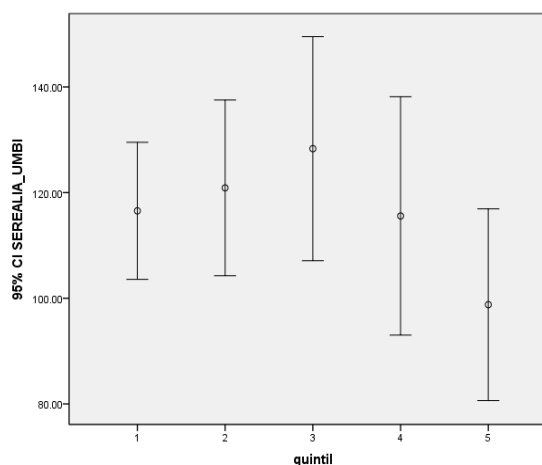
Konsumsi Kacang & Biji-bijian pada laki-laki sebanyak 51,2% dengan asupan rata-rata energi sebanyak 1,17 gram, sementara perempuan sebanyak 48,8% dengan asupan rata-rata serat sebanyak 1,1 gram. Uji T-test menunjukkan nilai $p=0,013$ ($p<0,05$). Maka ada perbedaan yang signifikan asupan serat dari Kacang & Biji-bijian berdasarkan jenis kelamin. Konsumsi Buah-buahan pada laki-laki sebanyak 42% dengan asupan rata-rata 0,84 gram, sementara perempuan sebanyak 58% dengan asupan rata-rata energi 1,2 gram. Uji T-test menunjukkan nilai $p=0,207$ ($p>0,05$), maka tidak ada perbedaan yang signifikan asupan serat dari Buah-buahan berdasarkan jenis kelamin.

c. Perbedaan Asupan Energi dari Sereal & Umbi-umbian berdasarkan Status Ekonomi

Asupan energi dari Sereal dan Umbi-umbian dibandingkan berdasarkan status ekonomi. Status ekonomi dikategorikan menjadi 5 quintil (tingkat pengeluaran rumah tangga perkapita).

Grafik 16 menunjukkan bahwa asupan rata-rata energi dari Sereal dan Umbi-umbian tertinggi terdapat pada Quintil 3, sementara asupan rata-rata energi terendah pada quintil 5. Asupan rata-rata energi pada quintil 3 lebih tinggi

29,53 kkal dibandingkan dengan quintil 5. Hasil uji statistik Anova, diperoleh nilai $F=0,963$ dan $p=0,427$ ($p>0,05$) sehingga tidak ada perbedaan yang signifikan asupan rata-rata energi dari Sereal dan Umbi-umbian berdasarkan Status Ekonomi. Hasil Uji *Post Hoc Bonferroni* menunjukkan tidak ada perbedaan asupan rata-rata energi dari Sereal dan Umbi-umbian antara anak-anak pada tiap quintil.



Grafik 16

Asupan Energi dari Sereal dan Umbi-umbian Berdasarkan Status Ekonomi pada Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

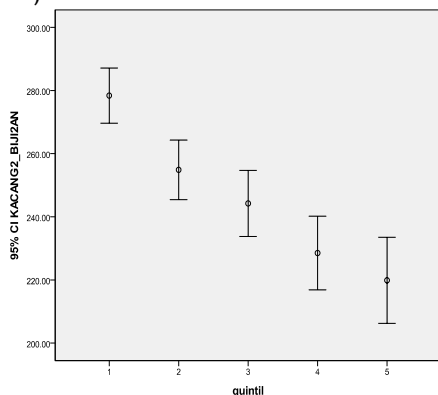
d. Perbedaan Asupan Energi dari Kacang dan Biji-bijian berdasarkan Status Ekonomi

Asupan energi dari bahan makanan Kacang dan biji-bijian yang dibandingkan berdasarkan status ekonomi. Status ekonomi dikategorikan menjadi 5 quintil (tingkat pengeluaran rumah tangga perkapita).

Grafik tersebut menunjukkan bahwa asupan rata-rata energi dari Kacang dan biji-bijian tertinggi terdapat pada Quintil 1, sementara asupan rata-rata energi terendah pada quintil 5. Asupan rata-rata energi pada quintil 1 lebih tinggi 58,53 kkal dibandingkan dengan quintil 5. Hasil uji statistik Anova, diperoleh nilai $F=18,209$ dan $p=0,00$ ($p<0,05$) sehingga ada perbedaan yang signifikan asupan rata-rata energi dari

Kacang dan biji-bijian berdasarkan Status Ekonomi.

Hasil Uji *Post Hoc Bonferroni* menunjukkan adanya perbedaan asupan rata-rata energi dari Kacang dan biji-bijian antara anak-anak pada kuintil 1 dan 5 ($p=0,00$).

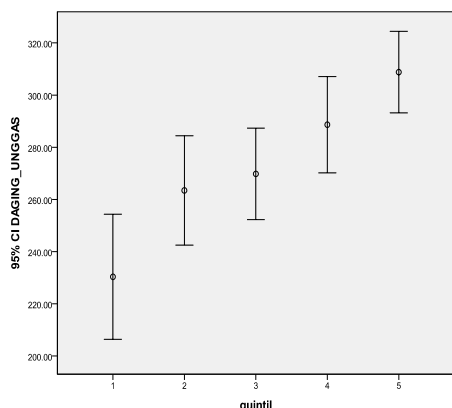


Grafik 17

Asupan Energi dari Kacang dan Biji-bijian Berdasarkan Status Ekonomi pada Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

e. Perbedaan Asupan Energi dari Daging & Unggas berdasarkan Status Ekonomi

Asupan energi dari Daging dan unggas berdasarkan status ekonomi. Status ekonomi dikategorikan menjadi 5 kuintil (tingkat pengeluaran rumah tangga perkapita).



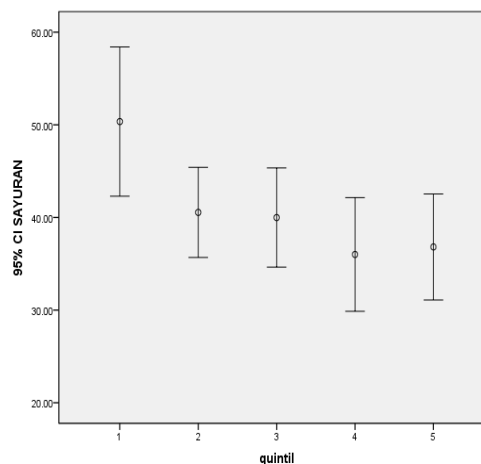
Grafik 18

Asupan Energi dari Daging & Unggas Berdasarkan Status Ekonomi pada Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik tersebut menunjukkan bahwa asupan rata-rata energi dari Daging dan Unggas tertinggi terdapat pada Quintil 5, sementara asupan rata-rata energi terendah pada kuintil 1. Asupan rata-rata energi pada kuintil 5 lebih tinggi 78,43 kkal dibandingkan dengan kuintil 1. Hasil uji statistik Anova, diperoleh nilai $F=7,688$ dan $p=0,00$ ($p<0,05$) sehingga ada perbedaan yang signifikan asupan rata-rata energi dari Daging dan Unggas berdasarkan Status Ekonomi. Hasil Uji *Post Hoc Bonferroni* menunjukkan adanya perbedaan asupan rata-rata energi dari Daging dan Unggas antara anak-anak pada setiap kuintil.

f. Perbedaan Asupan Energi dari Sayuran berdasarkan Status Ekonomi

Asupan energi dari Sayuran yang dibandingkan berdasarkan status ekonomi. Status ekonomi dikategorikan menjadi 5 kuintil (tingkat pengeluaran rumah tangga perkapita).



Grafik 19

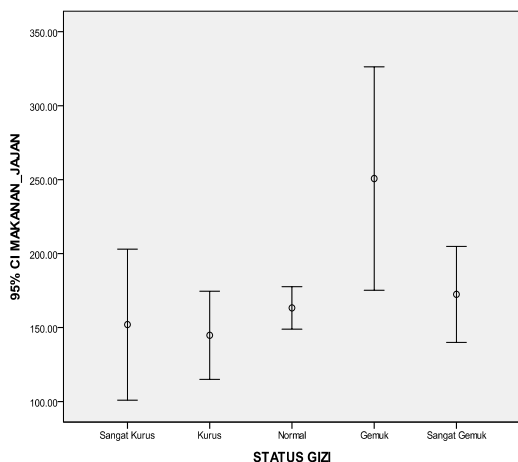
Asupan Energi dari Sayuran Berdasarkan Status Ekonomi pada Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik tersebut menunjukkan bahwa asupan rata-rata energi dari Sayuran tertinggi terdapat pada Quintil 1, sementara asupan rata-rata energi terendah pada kuintil 4. Asupan rata-rata energi pada kuintil 1 lebih tinggi 14,34 kkal dibandingkan dengan kuintil 1. Hasil uji statistik Anova, diperoleh nilai $F=3,208$

dan $p=0,012$ ($p<0,05$) sehingga ada perbedaan yang signifikan asupan rata-rata energi dari Sayuran berdasarkan Status Ekonomi. Hasil Uji *Post Hoc Bonferroni* menunjukkan adanya perbedaan asupan rata-rata energi dari Sayuran antara anak-anak pada kuintil 1 dan 4 ($p=0,037$).

g. Perbedaan Asupan Energi dari Makanan Jajan/Snack berdasarkan Status Gizi

Grafik ini menunjukkan asupan energi dari makanan jajan/snack yang dibandingkan dengan status gizi. Status gizi anak usia 6-10 tahun dibagi lima kategori yaitu sangat kurus, kurus, normal, gemuk, dan sangat gemuk



Grafik 20

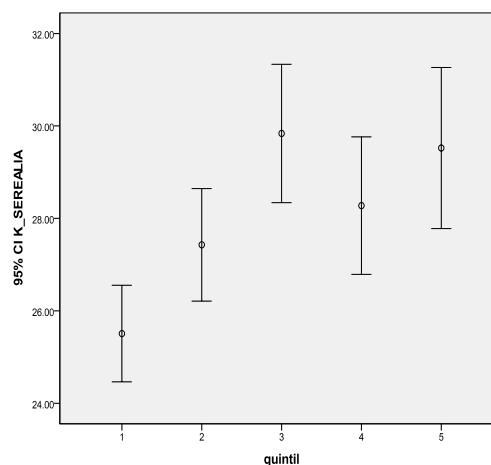
Asupan Energi dari Makanan Jajan/Snack Berdasarkan Status Gizi pada Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik tersebut menunjukkan bahwa asupan rata-rata energi dari Makanan Jajan/snack tertinggi terdapat pada Status gizi Gemuk, sementara asupan rata-rata energi terendah pada Status gizi Kurus. Asupan rata-rata energi pada Status gizi Gemuk lebih tinggi 105,96 kkal dibandingkan dengan Status gizi Kurus. Hasil uji statistik Anova, diperoleh nilai $F= 4,108$ dan $p=0,003$ ($p<0,05$) sehingga ada perbedaan yang signifikan asupan rata-rata energi dari Makanan Jajan/snack berdasarkan Status Gizi. Hasil Uji *Post Hoc Bonferroni* menunjukkan adanya perbedaan asupan

rata-rata energi dari Makanan Jajan/snack pada status gizi Kurus dan Gemuk ($p=0,009$) serta status gizi Normal dan Gemuk ($p=0,001$).

h. Perbedaan Asupan Karbohidrat dari Serealia & Umbi-umbian berdasarkan Status Ekonomi

Grafik ini menunjukkan perbandingan asupan karbohidrat dari bahan makanan Serealia & Umbi-umbian yang dibandingkan berdasarkan status ekonomi. Status ekonomi dikategorikan menjadi 5 kuintil (tingkat pengeluaran rumah tangga perkapita).



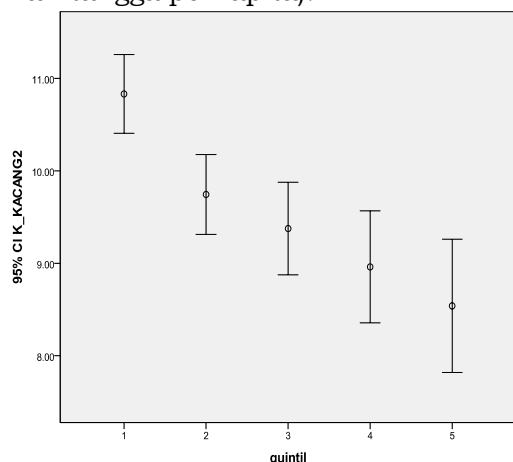
Grafik 21

Asupan Karbohidrat dari Serealia & Umbi-umbian berdasarkan Status Ekonomi pada Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik tersebut menunjukkan bahwa asupan rata-rata karbohidrat dari Serealia dan Umbi-umbian tertinggi terdapat pada Quintil 3, sementara asupan rata-rata energi terendah pada kuintil 1. Asupan rata-rata energi pada kuintil 3 lebih tinggi 4,33 gram dibandingkan dengan kuintil 1. Hasil uji statistik Anova, diperoleh nilai $F=7,067$ dan $p=0,000$ ($p<0,05$) sehingga ada perbedaan yang signifikan asupan rata-rata karbohidrat dari Serealia dan Umbi-umbian berdasarkan Status Ekonomi. Hasil Uji *Post Hoc Bonferroni* menunjukkan adanya perbedaan asupan rata-rata karbohidrat dari Serealia dan Umbi-umbian pada kuintil 1, 3, 4, dan 5.

i. Perbedaan Asupan Karbohidrat dari Kacang & Biji-bijian berdasarkan Status Ekonomi

Grafik ini menunjukkan perbandingan asupan karbohidrat dari bahan makanan Kacang & Biji-bijian yang dibandingkan berdasarkan status ekonomi. Status ekonomi dikategorikan menjadi 5 quintil (tingkat pengeluaran rumah tangga perkapita).



Grafik 22

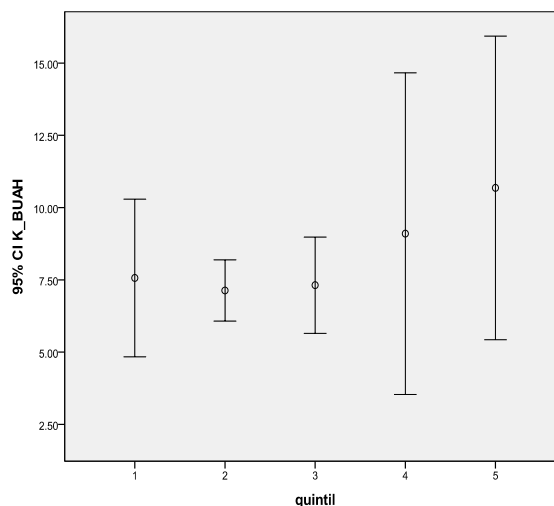
Asupan Karbohidrat dari Kacang & Biji-bijian berdasarkan Status Ekonomi pada Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik tersebut menunjukkan bahwa asupan rata-rata karbohidrat dari Kacang & Biji-bijian tertinggi terdapat pada Quintil 1, sementara asupan rata-rata energi terendah pada quintil 5. Asupan rata-rata energi pada quintil 1 lebih tinggi 2,29 gram dibandingkan dengan quintil 5. Hasil uji statistik Anova, diperoleh nilai $F=11,728$ dan $p=0,000$ ($p<0,05$) sehingga ada perbedaan yang signifikan asupan rata-rata karbohidrat dari Kacang & Biji-bijian berdasarkan Status Ekonomi. Hasil Uji *Post Hoc Bonferroni* menunjukkan adanya perbedaan asupan rata-rata karbohidrat dari Kacang & Biji-bijian pada kuintil 1,2, 4, dan 5.

j. Perbedaan Asupan Karbohidrat dari Buah-buahan berdasarkan Status Ekonomi

Grafik ini menunjukkan perbandingan asupan karbohidrat dari bahan makanan Buah-buahan yang dibandingkan berdasarkan status ekonomi. Status ekonomi dikategorikan menjadi 5 quintil (tingkat pengeluaran rumah tangga perkapita).

Status ekonomi dikategorikan menjadi 5 quintil (tingkat pengeluaran rumah tangga perkapita).



Grafik 23

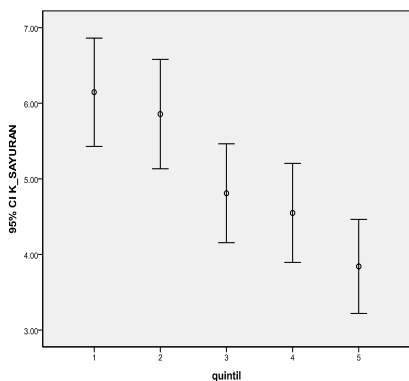
Asupan Karbohidrat dari Buah-buahan berdasarkan Status Ekonomi pada Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik tersebut menunjukkan bahwa asupan rata-rata karbohidrat dari Buah-buahan tertinggi terdapat pada Quintil 5, sementara asupan rata-rata energi terendah pada quintil 2. Asupan rata-rata energi pada quintil 5 lebih tinggi 3,55 gram dibandingkan dengan quintil 2.

Hasil uji statistik Anova, diperoleh nilai $F=0,721$ dan $p=0,579$ ($p>0,05$) sehingga tidak ada perbedaan yang signifikan asupan rata-rata karbohidrat dari Buah-buahan berdasarkan Status Ekonomi. Hasil Uji *Post Hoc Bonferroni* menunjukkan tidak adanya perbedaan asupan rata-rata karbohidrat dari Buah-buahan

k. Perbedaan Asupan Karbohidrat dari Sayuran berdasarkan Status Ekonomi

Grafik ini menunjukkan perbandingan asupan karbohidrat dari bahan makanan Sayuran yang dibandingkan berdasarkan status ekonomi. Status ekonomi dikategorikan menjadi 5 quintil (tingkat pengeluaran rumah tangga perkapita).



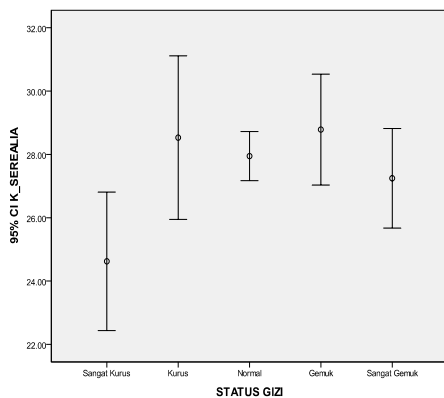
Grafik 24

Asupan Karbohidrat dari Sayuran berdasarkan Status Ekonomi pada Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik tersebut menunjukkan bahwa asupan rata-rata karbohidrat dari Sayuran tertinggi terdapat pada Quintil 1, sementara asupan rata-rata energi terendah pada quintil 5. Asupan rata-rata energi pada quintil 1 lebih tinggi 2,3 gram dibandingkan dengan quintil 5.

Hasil uji statistik Anova, diperoleh nilai $F=6,321$ dan $p=0,000$ ($p<0,05$) sehingga ada perbedaan yang signifikan asupan rata-rata karbohidrat dari Sayuran berdasarkan Status Ekonomi. Hasil Uji *Post Hoc Bonferroni* menunjukkan adanya perbedaan asupan rata-rata karbohidrat dari Sayuran pada kuintil 1, 2, 4, dan 5.

1. Perbedaan Asupan Karbohidrat dari Serealia & Umbi-umbian berdasarkan Status Gizi



Grafik 25

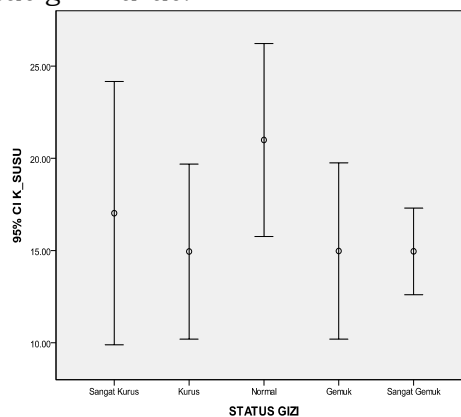
Asupan Karbohidrat dari Serealia & Umbi-umbian berdasarkan Status Gizi pada Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik 25 menunjukkan asupan karbohidrat dari Serealia & Umbi-umbian yang dibandingkan dengan status gizi. Status gizi anak usia 6-10 tahun dibagi lima kategori yaitu sangat kurus, kurus, normal, gemuk dan sangat gemuk

Grafik tersebut menunjukkan bahwa asupan rata-rata energi dari Serealia & Umbi-umbian tertinggi terdapat pada Status gizi Gemuk, sementara asupan rata-rata energi terendah pada Status gizi Sangat Kurus. Asupan rata-rata energi pada Status gizi Gemuk lebih tinggi 4,16 gram dibandingkan dengan Status gizi Sangat Kurus. Hasil uji statistik Anova, diperoleh nilai $F= 1,905$ dan $p=0,107$ ($p>0,05$) sehingga tidak ada perbedaan yang signifikan asupan rata-rata karbohidrat dari Serealia & Umbi-umbian berdasarkan Status Gizi. Hasil Uji *Post Hoc Bonferroni* menunjukkan tidak adanya perbedaan asupan rata-rata karbohidrat dari Serealia & Umbi-umbian pada status gizi.

m. Perbedaan Asupan Karbohidrat dari Susu berdasarkan Status Gizi

Grafik 26 menunjukkan bahwa asupan rata-rata karbohidrat dari Susu & Hasil Olahhan tertinggi terdapat pada Status gizi Normal, sementara asupan rata-rata karbohidrat terendah pada Status gizi Kurus. Asupan rata-rata karbohidrat pada Status gizi Normal lebih tinggi 6,04 gram dibandingkan dengan Status gizi Kurus.

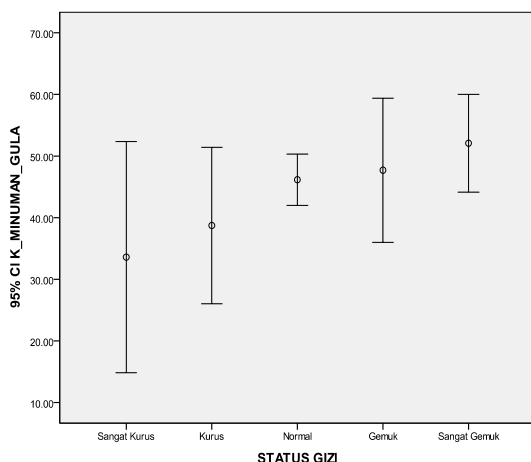


Grafik 26

Asupan Karbohidrat dari Susu berdasarkan Status Gizi pada Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Hasil uji statistik Anova, diperoleh nilai $F=0,606$ dan $p=0,658$ ($p>0,05$) sehingga tidak ada perbedaan yang signifikan asupan rata-rata karbohidrat dari Susu & Hasil Olahan berdasarkan Status Gizi. Hasil Uji *Post Hoc Bonferroni* menunjukkan tidak adanya perbedaan asupan rata-rata karbohidrat dari Susu & Hasil Olahan pada status gizi.

n. Perbedaan Asupan Karbohidrat dari Minuman, Gula & Lainnya berdasarkan Status Gizi



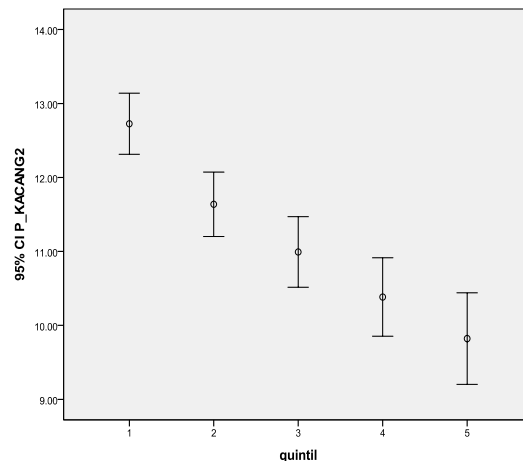
Grafik 27

Asupan Karbohidrat dari Minuman, Gula & Lainnya berdasarkan Status Gizi pada Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik tersebut menunjukkan bahwa asupan rata-rata karbohidrat dari Minuman, Gula tertinggi terdapat pada Status gizi Sangat Gemuk, sementara asupan rata-rata karbohidrat terendah pada Status gizi Sangat Kurus. Asupan rata-rata energi pada Status gizi Sangat Gemuk lebih tinggi 14,1 gram dibandingkan dengan Status gizi Sangat Kurus. Hasil uji statistik Anova, diperoleh nilai $F=1,268$ dan $p=0,282$ ($p>0,05$) sehingga tidak ada perbedaan yang signifikan asupan rata-rata karbohidrat dari Minuman, Gula berdasarkan Status Gizi. Hasil Uji *Post Hoc Bonferroni* menunjukkan tidak adanya perbedaan asupan rata-rata karbohidrat dari Minuman, Gula pada status gizi.

o. Perbedaan Asupan Protein dari Kacang & Biji-bijian berdasarkan Status Ekonomi

Grafik ini menunjukkan perbandingan asupan protein dari bahan makanan Kacang & Biji-bijian yang dibandingkan berdasarkan status ekonomi. Status ekonomi dikategorikan menjadi 5 quintil (tingkat pengeluaran rumah tangga perkapita).



Grafik 28

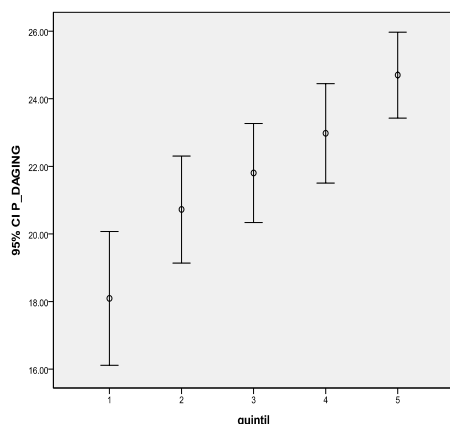
Asupan Protein dari Kacang & Biji-bijian berdasarkan Status Ekonomi pada Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik tersebut menunjukkan bahwa asupan rata-rata protein dari Kacang & Biji-bijian tertinggi terdapat pada Quintil 1, sementara asupan rata-rata protein terendah pada quintil 5. Asupan rata-rata protein pada quintil 1 lebih tinggi 2,9 gram dibandingkan dengan quintil 5. Hasil uji statistik Anova, diperoleh nilai $F=20,203$ dan $p=0,000$ ($p<0,05$) sehingga ada perbedaan yang signifikan asupan rata-rata protein dari Kacang & Biji-bijian berdasarkan Status Ekonomi. Hasil Uji *Post Hoc Bonferroni* menunjukkan adanya perbedaan asupan rata-rata protein dari Kacang & Biji-bijian pada setiap quintil.

p. Perbedaan Asupan Protein dari Daging & Unggas berdasarkan Status Ekonomi

Asupan protein dari Daging & Unggas yang dibandingkan berdasarkan status ekonomi. Status ekonomi

dikategorikan menjadi 5 quintil (tingkat pengeluaran rumah tangga perkapita).



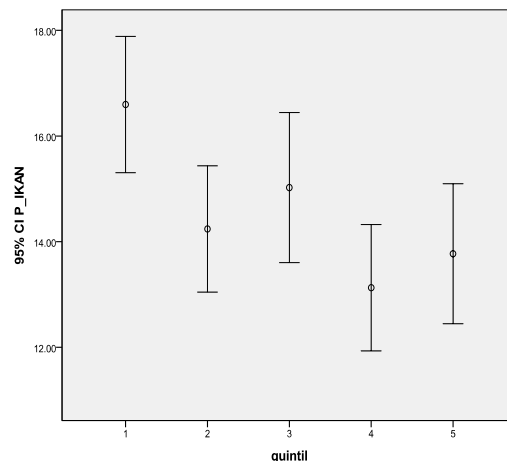
Grafik 29

Asupan Protein dari Daging & Unggas berdasarkan Status Ekonomi pada Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik tersebut menunjukkan bahwa asupan rata-rata protein dari Daging & Unggas tertinggi terdapat pada Quintil 5, sementara asupan rata-rata protein terendah pada quintil 1. Asupan rata-rata protein pada quintil 5 lebih tinggi 6,6 gram dibandingkan dengan quintil 1. Hasil uji statistik Anova, diperoleh nilai $F= 8,275$ dan $p=0,000$ ($p<0,05$) sehingga ada perbedaan yang signifikan asupan rata-rata protein dari Daging & Unggas berdasarkan Status Ekonomi. Hasil Uji *Post Hoc Bonferroni* menunjukkan adanya perbedaan asupan rata-rata protein dari Daging & Unggas pada setiap quintil.

q. Perbedaan Asupan Protein dari Ikan & Hasil Perikanan berdasarkan Status Ekonomi

Grafik 30 menunjukkan bahwa asupan rata-rata protein dari Ikan & Hasil Perikanan tertinggi terdapat pada Quintil 1, sementara asupan rata-rata protein terendah pada quintil 4. Asupan rata-rata protein pada quintil 1 lebih tinggi 3,47 gram dibandingkan dengan quintil 4. Hasil uji statistik Anova, diperoleh nilai $F= 4,151$ dan $p=0,002$ ($p<0,05$) sehingga ada perbedaan yang signifikan asupan rata-rata protein dari Ikan & Hasil Perikanan berdasarkan Status Ekonomi.



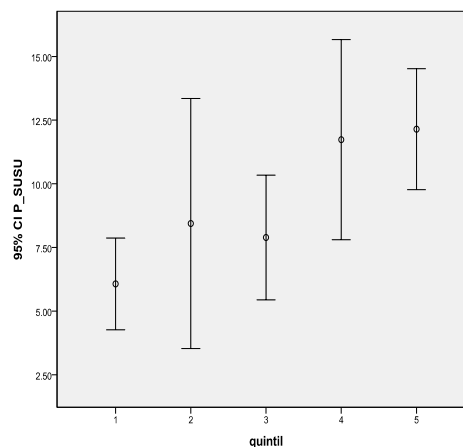
Grafik 30

Asupan Protein dari Ikan & Hasil Perikanan berdasarkan Status Ekonomi pada Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Hasil Uji *Post Hoc Bonferroni* menunjukkan adanya perbedaan asupan rata-rata protein dari Ikan & Hasil Perikanan pada quintil 1, 4, dan 5.

r. Perbedaan Asupan Protein dari Susu & Hasil Olahan berdasarkan Status Ekonomi

Grafik ini menunjukkan perbandingan asupan protein dari bahan makanan Susu & Hasil Olahan yang dibandingkan berdasarkan status ekonomi. Status ekonomi dikategorikan menjadi 5 quintil (tingkat pengeluaran rumah tangga perkapita).



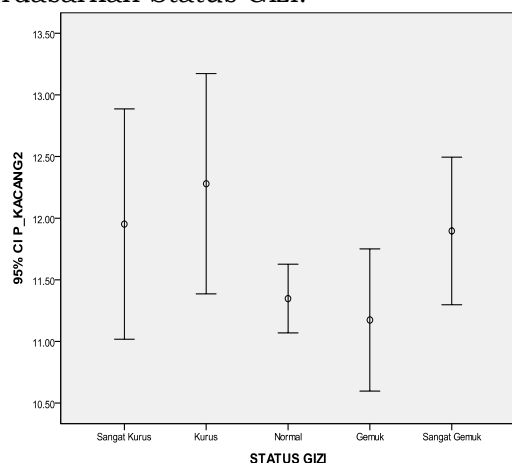
Grafik 31

Asupan Protein dari Susu & Hasil Olahan berdasarkan Status Ekonomi pada Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik tersebut menunjukkan bahwa asupan rata-rata protein dari Susu & Hasil Olahan tertinggi terdapat pada Quintil 5, sementara asupan rata-rata protein terendah pada quintil 1. Asupan rata-rata protein pada quintil 5 lebih tinggi 6,07 gram dibandingkan dengan quintil 1. Hasil uji statistik Anova, diperoleh nilai $F= 2,429$ dan $p=0,05$ ($p<0,05$) sehingga ada perbedaan yang signifikan asupan rata-rata protein dari Susu & Hasil Olahan berdasarkan Status Ekonomi. Hasil Uji *Post Hoc Bonferroni* menunjukkan tidak adanya perbedaan asupan rata-rata protein dari Susu & Hasil Olahan pada setiap quintil.

s. Perbedaan Asupan Protein dari Kacang & Biji-bijian berdasarkan Status Gizi

Grafik 32 menunjukkan bahwa asupan rata-rata protein dari Kacang & Biji-bijian tertinggi terdapat pada Status gizi Kurus, sementara asupan rata-rata protein terendah pada Status gizi Gemuk. Asupan rata-rata protein pada Status gizi Kurus lebih tinggi 1,1 gram dibandingkan dengan Status gizi Gemuk. Hasil uji statistik Anova, diperoleh nilai $F= 2,060$ dan $p=0,083$ ($p>0,05$) sehingga tidak ada perbedaan yang signifikan asupan rata-rata protein dari Kacang & Biji-bijian berdasarkan Status Gizi.



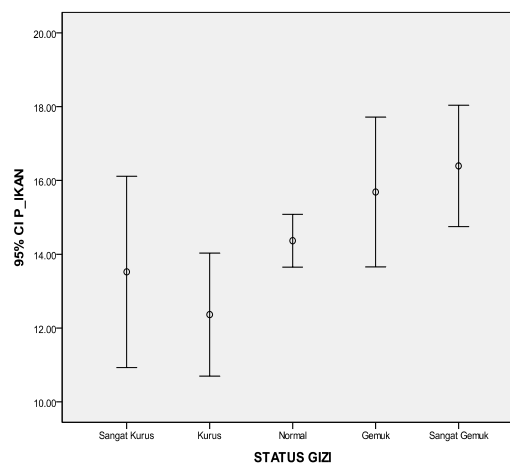
Grafik 32

Asupan Protein dari Kacang & Biji-bijian berdasarkan Status Gizi pada Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Hasil Uji *Post Hoc Bonferroni* menunjukkan tidak adanya perbedaan

asupan rata-rata protein dari Kacang & Biji-bijian pada status gizi.

t. Perbedaan Asupan Protein dari Ikan & Hasil Perikanan berdasarkan Status Gizi



Grafik 33

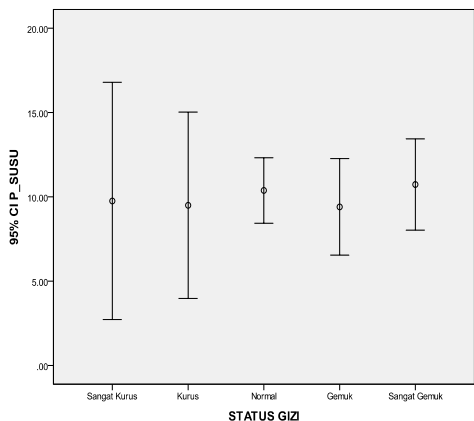
Asupan Protein dari Ikan & Hasil Perikanan berdasarkan Status Gizi pada Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik tersebut menunjukkan bahwa asupan rata-rata protein dari Ikan & Hasil Perikanan tertinggi terdapat pada Status gizi Sangat Gemuk, sementara asupan rata-rata protein terendah pada Status gizi Kurus. Asupan rata-rata protein pada Status gizi Sangat Gemuk lebih tinggi 4,03 gram dibandingkan dengan Status gizi Kurus. Hasil uji statistik Anova, diperoleh nilai $F= 2,979$ dan $p=0,018$ ($p<0,05$) sehingga ada perbedaan yang signifikan asupan rata-rata protein dari Ikan & Hasil Perikanan berdasarkan Status Gizi. Hasil Uji *Post Hoc Bonferroni* menunjukkan adanya perbedaan asupan rata-rata protein dari Ikan & Hasil Perikanan pada status gizi Sangat Gemuk dan Kurus ($p=0,03$).

u. Perbedaan Asupan Protein dari Susu berdasarkan Status Gizi

Pada Grafik 34 menunjukkan bahwa asupan rata-rata protein dari Susu & Hasil Olahan tertinggi terdapat pada Status gizi Sangat Gemuk, sementara asupan rata-rata protein terendah pada Status gizi Gemuk. Asupan rata-rata protein pada Status gizi Sangat Gemuk

lebih tinggi 1,33 gram dibandingkan dengan Status gizi Gemuk .

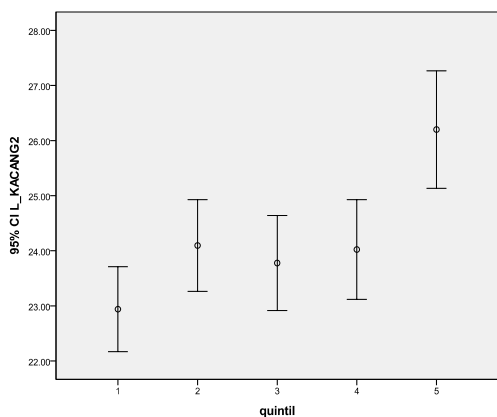


Grafik 34

Asupan Protein dari Susu berdasarkan Status Gizi pada Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Hasil uji statistik Anova, diperoleh nilai $F= 0,077$ dan $p=0,989$ ($p>0,05$) sehingga tidak ada perbedaan yang signifikan asupan rata-rata protein dari Susu & Hasil Olahan berdasarkan Status Gizi. Hasil Uji *Post Hoc Bonferroni* menunjukkan tidak adanya perbedaan asupan rata-rata protein dari Susu & Hasil Olahan pada status gizi.

v. Perbedaan Asupan Lemak dari Kacang & Biji-bijian berdasarkan Status Ekonomi

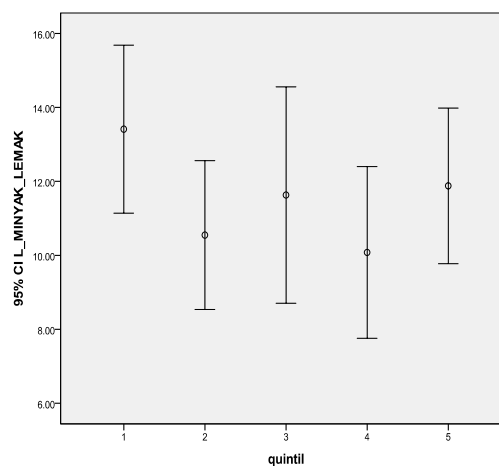


Grafik 35

Asupan Lemak dari Kacang & Biji-bijian berdasarkan Status Ekonomi pada Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik tersebut menunjukkan bahwa asupan rata-rata lemak dari Kacang & Biji-bijian tertinggi terdapat pada Quintil 5, sementara asupan rata-rata lemak terendah pada quintil 1. Asupan rata-rata lemak pada quintil 5 lebih tinggi 3,26 gram dibandingkan dengan quintil 1. Hasil uji statistik Anova, diperoleh nilai $F= 6,134$ dan $p=0,000$ ($p<0,05$) sehingga ada perbedaan yang signifikan asupan rata-rata lemak dari Kacang & Biji-bijian berdasarkan Status Ekonomi. Hasil Uji *Post Hoc Bonferroni* menunjukkan adanya perbedaan asupan rata-rata lemak dari Kacang & Biji-bijian pada setiap quintil

w. Perbedaan Asupan Lemak dari Minyak/Lemak & Hasil Olahan Status Ekonomi

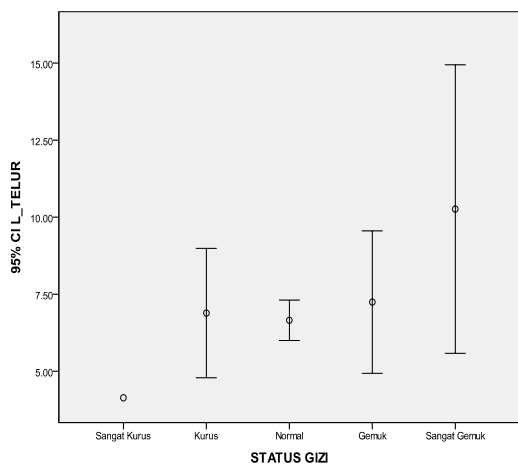


Grafik 36. Asupan Lemak dari Minyak/Lemak & Hasil Olahan berdasarkan Status Ekonomi pada Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik tersebut menunjukkan bahwa asupan rata-rata lemak dari Minyak/Lemak & Hasil Olahan tertinggi terdapat pada Quintil 1, sementara asupan rata-rata lemak terendah pada quintil 4. Asupan rata-rata lemak pada quintil 1 lebih tinggi 3,33 gram dibandingkan dengan quintil 1. Hasil uji statistik Anova, diperoleh nilai $F= 1,343$ dan $p=0,253$ ($p<0,05$) sehingga tidak ada perbedaan yang signifikan asupan rata-rata lemak dari Minyak/Lemak & Hasil Olahan berdasarkan Status Ekonomi. Hasil Uji *Post Hoc Bonferroni*

menunjukkan tidak adanya perbedaan asupan rata-rata lemak dari Minyak/Lemak & Hasil Olahan pada setiap quintil

x. Perbedaan Asupan Lemak dari Telur berdasarkan Status Gizi



Grafik 37

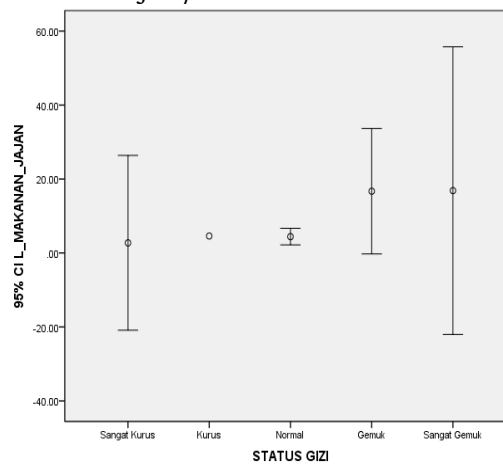
Asupan Lemak dari Telur berdasarkan Status Gizi pada Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik tersebut menunjukkan bahwa asupan rata-rata lemak dari Telur tertinggi terdapat pada Status gizi Sangat Gemuk, sementara asupan rata-rata lemak terendah pada Status gizi Sangat Kurus. Hasil uji statistik Anova, diperoleh nilai $F= 2,502$ dan $p=0,046$ ($p<0,05$) sehingga ada perbedaan yang signifikan asupan rata-rata lemak dari Telur berdasarkan Status Gizi. Hasil Uji *Post Hoc Bonferroni* menunjukkan adanya perbedaan asupan rata-rata lemak dari Telur.

y. Perbedaan Asupan Lemak dari Makanan Jajan/Snack berdasarkan Status Gizi

Grafik tersebut menunjukkan bahwa asupan rata-rata lemak dari Makanan Jajan/Snack tertinggi terdapat pada Status gizi Gemuk, sementara asupan rata-rata lemak terendah pada Status gizi Sangat Kurus. Hasil uji statistik Anova, diperoleh nilai $F= 3,619$ dan $p=0,012$ ($p<0,05$) sehingga ada perbedaan yang signifikan asupan rata-rata lemak dari Makanan Jajan/Snack

berdasarkan Status Gizi. Hasil Uji *Post Hoc Bonferroni* menunjukkan adanya perbedaan asupan rata-rata lemak dari Makanan Jajan/Snack.



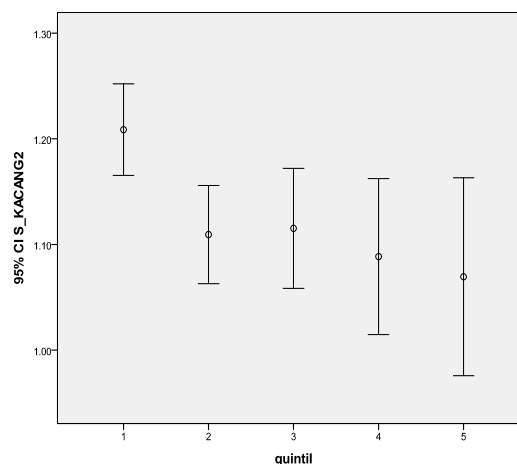
Grafik 38

Asupan Lemak Makanan Jajan/Snack dari berdasarkan Status Gizi pada Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

z. Perbedaan Asupan Serat dari Kacang & Biji-bijian berdasarkan Status Ekonomi

Grafik 39

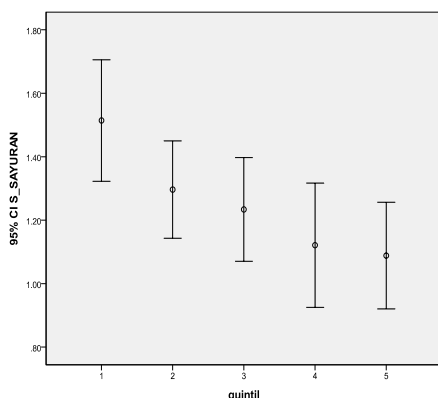
Asupan Serat dari Kacang & Biji-bijian berdasarkan Status Ekonomi pada Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa



Grafik tersebut menunjukkan bahwa asupan rata-rata serat dari Kacang & Biji-bijian tertinggi terdapat pada Quintil 1, sementara asupan rata-rata protein terendah pada quintil 5. Asupan rata-rata serat pada quintil 1 lebih tinggi 1,39 gram dibandingkan dengan quintil 5.

Hasil uji statistik Anova, diperoleh nilai $F=4,065$ dan $p=0,003$ ($p<0,05$) sehingga ada perbedaan yang signifikan asupan rata-rata serat dari Kacang & Biji-bijian berdasarkan Status Ekonomi. Hasil Uji *Post Hoc Bonferroni* menunjukkan adanya perbedaan asupan rata-rata serat dari Kacang & Biji-bijian pada quintil 1, 2, 4 dan 5.

aa. Perbedaan Asupan Serat dari Sayuran berdasarkan Status Ekonomi



Grafik 40

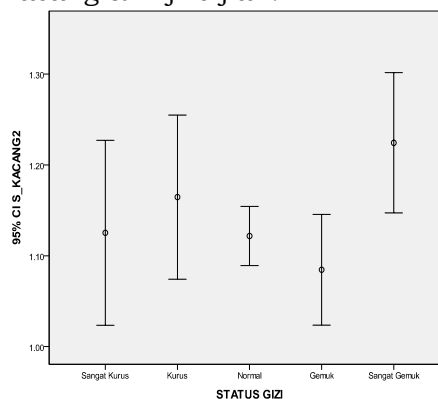
Asupan Serat dari Sayuran berdasarkan Status Ekonomi pada Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik tersebut menunjukkan bahwa asupan rata-rata serat dari Sayuran tertinggi terdapat pada Quintil 1, sementara asupan rata-rata protein terendah pada quintil 5. Asupan rata-rata serat pada quintil 1 lebih tinggi 0,42 gram dibandingkan dengan quintil 5. Hasil uji statistik Anova, diperoleh nilai $F=3,573$ dan $p=0,007$ ($p<0,05$) sehingga ada perbedaan yang signifikan asupan rata-rata serat dari Sayuran berdasarkan Status Ekonomi. Hasil Uji *Post Hoc Bonferroni* menunjukkan adanya perbedaan asupan rata-rata serat dari Sayuran pada quintil 1, 4 dan 5.

bb. Perbedaan Asupan Serat dari Kacang & Biji-bijian berdasarkan Status Gizi

Grafik tersebut menunjukkan bahwa asupan rata-rata serat dari Kacang & Biji-bijian tertinggi terdapat pada Status gizi Sangat Gemuk, sementara asupan rata-rata serat terendah pada Status gizi Gemuk. Asupan rata-rata serat pada

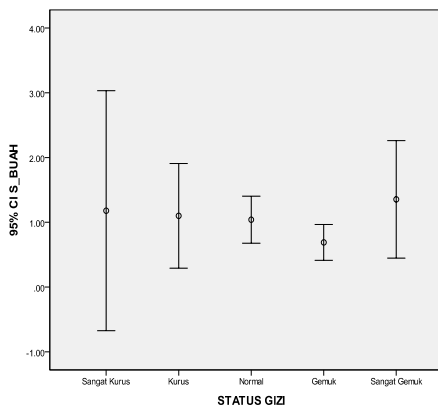
Status gizi Sangat Gemuk lebih tinggi 0,139 gram dibandingkan dengan Status gizi Gemuk. Hasil uji statistik Anova, diperoleh nilai $F=2,350$ dan $p=0,0052$ sehingga ada perbedaan yang signifikan asupan rata-rata serat dari Kacang & Biji-bijian berdasarkan Status Gizi. Hasil Uji *Post Hoc Bonferroni* menunjukkan tidak adanya perbedaan asupan rata-rata serat dari Kacang & Biji-bijian.



Grafik 41

Asupan Serat dari Kacang & Biji-bijian berdasarkan Status Gizi pada Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

cc. Perbedaan Asupan Serat dari Buah-buahan berdasarkan Status Gizi



Grafik 42

Asupan Serat dari Buah-buahan berdasarkan Status Gizi pada Anak Usia 6-10 Tahun di Pulau Jawa

Grafik tersebut menunjukkan bahwa asupan rata-rata serat dari Buah-buahan tertinggi terdapat pada Status gizi Sangat Gemuk, sementara asupan rata-rata serat terendah pada Status gizi Gemuk. Asupan rata-rata serat pada

Status gizi Sangat Gemuk lebih tinggi 0,66 gram dibandingkan dengan Status gizi Gemuk. Hasil uji statistik Anova, diperoleh nilai $F= 0,395$ dan $p=0,812$ ($p>0,05$) sehingga tidak ada perbedaan yang signifikan asupan rata-rata serat dari Buah-buahan berdasarkan Status Gizi. Hasil Uji *Post Hoc Bonferroni* menunjukkan tidak adanya perbedaan asupan rata-rata serat dari Buah-buahan.

Hasil dan Pembahasan

A. Deskripsi Data

1. Analisis Univariat

a. Jenis Kelamin

Berdasarkan data dapat dilihat bahwa jumlah anak laki-laki usia 6-10 tahun adalah 6514 orang (50,7%) dan jumlah anak perempuan adalah 6324 orang (49,3%).

b. Umur

Berdasarkan data dapat dilihat bahwa anak usia 6 tahun berjumlah 2564 orang (20%), anak usia 7 tahun berjumlah 2512 (19,6%), anak usia 8 tahun berjumlah 2462 (19,2%), anak usia 9 tahun berjumlah 2628 (20,5%) dan anak usia 10 tahun berjumlah 2672 (20,8%)

c. Tipe Daerah

Berdasarkan data, dapat dilihat bahwa anak usia 6-10 tahun di pulau jawa yang tinggal di perkotaan sebanyak 7261 (56,6%) dan yang tinggal di pedesaan sebanyak 5577 (43,4%).

d. Status Ekonomi

Berdasarkan data dapat dilihat bahwa anak usia 6-10 tahun yang memiliki status ekonomi pada quintil 1 sebanyak 3628 orang (28,3%). Pada quintil 2 sebanyak 2955 orang (23%). Pada quintil 3 sebanyak 2477 (19,3%). Pada quintil 4 sebanyak 2092 (16,3%), dan pada quintil 5 sebanyak 1686 (13,1%)

e. Status Gizi

Berdasarkan data dapat dilihat bahwa anak usia 6-10 tahun di pulau jawa yang memiliki status gizi sangat kurang sebanyak 642 orang (5%),

kurus sebanyak 851 orang (6,6%), normal sebanyak 7883 orang (61,4%), gemuk sebanyak 1575 orang (12,3%) dan sangat gemuk sebanyak 1801 orang (14 %).

Dari data tersebut menunjukkan bahwa proporsi status gizi gemuk dan sangat gemuk lebih besar dibandingkan dengan status gizi kurang dan sangat kurang. Hal ini dapat disebabkan karena masih tingginya asupan energi dan lemak anak-anak yang berasal dari makanan jajanan pada saat makan pagi dan siang, sehingga dapat menyebabkan kenaikan berat badan dan status gizi yang lebih.

f. Pola Makan Makan Pagi

Asupan energi tertinggi waktu makan pagi laki-laki berasal dari Daging dan Makanan Jajan. Asupan karbohidrat tertinggi dari Minuman/Gula Asupan protein dari daging. Asupan lemak dari kacang-kacang dan makanan jajan. Asupan serat dari buah-buahan. Sementara pada perempuan asupan energi tertinggi berasal dari Makanan jajan dan Daging. Asupan karbohidrat dari minuman/gula. Asupan protein dari daging, asupan lemak dari kacang & biji-bijian, asupan serat dari buah-buahan. Secara umum asupan Pola makan pagi perempuan dan laki-laki memiliki kesamaan, yaitu konsumsi makanan jajanan dan juga minuman/gula yang masih tinggi. Hal ini kemungkinan bisa disebabkan karena anak-anak tidak sarapan, sehingga membeli makanan jajanan saat di sekolah. Makanan jajanan dan juga minuman gula tersebut menyumbang asupan energi dan lemak paling banyak saat makan pagi. Persentase anak sekolah yang mempunyai kebiasaan makan pagi baik di wilayah luar Jawa-Bali dan wilayah Jawa-Bali berkisar diatas 80%. Hasil penelitian lain menunjukkan bahwa hanya sebesar 55% anak sekolah yang sarapan pagi sebelum berangkat sekolah (Soekirman, 1999 dalam Yuliani 2002). Menurut Madanijah 1994, bila anak usia

sekolah tidak biasa makan pagi dapat mengakibatkan berat badannya menurun, berarti makan pagi dapat mempengaruhi berat badan seseorang. Penelitian Siega-Riz et al 1998 menyatakan bahwa anak laki-laki cenderung lebih sering melakukan sarapan dibanding anak perempuan. Anak laki-laki melakukan aktivitas fisik lebih banyak dibanding anak perempuan (Worthington, 2000). Mereka cenderung lebih aktif sehingga membutuhkan energi lebih banyak dibanding perempuan (Murni, 2011).

Berdasarkan penelitian (Heryudarni H, et al 1998 dalam Anggraeni, 2007) tentang kebiasaan makanan jajan anak SD, frekuensi jajan anak sekolah di luar Jawa Bali secara umum berkisar 2-4 kali per minggu. Jenis makanan jajan yang paling banyak dibeli adalah makanan tradisional atau olahan rumah tangga (80%), makanan pabrikan dan permen (65%). Untuk wilayah Jawa-Bali frekuensi jajan 4-6 kali per minggu, jenis yang digemari adalah makanan pabrikan (60-80%) dan makanan tradisional (40-80%). Di DKI Jakarta yang membeli makanan jajan tradisional hanya 19,4%.

g. Pola Makan Siang

Asupan energi tertinggi waktu makan siang laki-laki berasal dari Daging dan Makanan Jajan. Asupan karbohidrat tertinggi dari Sereal & umbi-umbian. Asupan protein dari daging. Asupan lemak dari kacang-kacang. Asupan serat dari buah-buahan.

Sementara pada perempuan asupan energi tertinggi berasal dari Makanan jajan dan Daging. Asupan karbohidrat dari minuman/gula. Asupan lemak dan protein dari daging, asupan serat dari buah-buahan.

Secara umum asupan Pola makan siang perempuan dan laki-laki memiliki kesamaan, yaitu konsumsi makanan jajanan masih tinggi.

Menurut Muhilal (1998) cukup lamanya waktu makan malam dan bangun pagi mengakibatkan pagi hari perut kosong, karena metabolisme tetap berlangsung. Bagi anak yang tidak

sarapan, maka harus menunggu hingga makan siang, sehingga saat makan siang porsi nya besar. Adanya jarak waktu makan pagi dan siang membuat anak membeli makanan jajanan (Suhardjo 1993)

Para peneliti Amerika dalam studinya menemukan bahwa perubahan kebiasaan makanan snack mungkin berkontribusi pada peningkatan prevalensi obesitas diantara anak-anak (*Journal of Pediatric*,s 2001).

h. Pola Makan Malam

Asupan energi dan karbohidrat tertinggi waktu makan malam laki-laki berasal dari Susu. Asupan protein dari daging. Asupan lemak dari kacang-kacang. Asupan serat dari buah-buahan.

Sementara pada perempuan asupan energi dan karbohidrat tertinggi berasal dari Susu. Asupan lemak dan protein dari daging, asupan serat dari Sereal

Dapat dilihat bahwa pada laki-laki dan perempuan asupan energi dan karbohidrat berasal dari susu pada malam hari. Untuk memenuhi standar kecukupan gizi berdasarkan Widya Karya Pangan dan Gizi tahun 1998 sebesar 6,4 kg/kapita/tahun, maka konsumsi susu minimal adalah : usia 5-20 tahun sebanyak 1 gelas/hari, usia 21-40 tahun sebanyak 2 gelas/minggu dan usia lebih dari 40 tahun sebanyak 1 gelas/minggu.

Berdasarkan data BPS pada Susenas 2008 konsumsi susu hanya sebesar 2,1 kg/kapita/tahun. Ini berarti masih belum memenuhi standar kecukupan gizi yang direkomendasikan oleh pemerintah. Karena itu perlu terus dibudayakan minum susu sapi segar utamanya di kalangan anak usia sekolah.

2. Analisis Bivariat

a. Perbedaan Asupan Energi Berdasarkan Status Ekonomi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada perbedaan asupan energi dari Daging & Unggas berdasarkan status ekonomi ($p=0,000$). Asupan rata-rata

energi dari Daging dan Unggas tertinggi terdapat pada Quintil 5, sementara asupan rata-rata energi terendah pada quintil 1. Asupan rata-rata energi pada quintil 5 lebih tinggi 78,43 kkal dibandingkan dengan quintil 1. Hal ini dapat disebabkan karena tingkat kemampuan membeli Daging & Unggas pada masyarakat kelompok quintil 5 jauh lebih tinggi dibandingkan kelompok quintil 1, sehingga konsumsi dan asupan energi dari Daging & Unggas kelompok quintil 5 juga lebih tinggi dibanding quintil 1.

Hal ini sesuai dengan data riskesdas proporsi konsumsi energi dibawah kebutuhan minimal (70% AKG) berdasarkan kuintil pengeluaran rumah tangga, yaitu kuintil 1 (46,6%) dan kuintil 5 (34,3%). Dapat disimpulkan bahwa semakin rendah kuintil, maka asupan energi semakin rendah dari angka kecukupan gizi yang ditentukan.

b. Perbedaan Asupan Energi Berdasarkan Status Gizi

Hasil penelitian menunjukkan ada perbedaan yang signifikan asupan energi dari Makanan Jajanan berdasarkan status gizi. Asupan rata-rata energi dari Makanan Jajan/snack tertinggi terdapat pada Status gizi Gemuk, sementara asupan rata-rata energi terendah pada Status gizi Kurus. Asupan rata-rata energi pada Status gizi Gemuk lebih tinggi 105,96 kkal dibandingkan dengan Status gizi Kurus. Hal ini jelas terjadi karena asupan energi yang berlebih dari Makanan Jajanan dapat menyebabkan kegemukan/obesitas pada anak-anak usia 6-10 tahun.

Penelitian Wahyuni 2006 proporsi responden yang cukup asupan energi memiliki status gizi normal 63,2%, sementara responden yang asupan energinya kurang, memiliki status gizi normal 50%. Dapat disimpulkan bahwa asupan energi merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi status gizi.

c. Perbedaan Asupan Karbohidrat Berdasarkan Status Ekonomi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada perbedaan antara asupan

karbohidrat dari Sereal & Umbi-umbian berdasarkan status ekonomi ($p=0,000$). Asupan rata-rata karbohidrat dari Sereal dan Umbi-umbian tertinggi terdapat pada Quintil 3, sementara asupan rata-rata energi terendah pada quintil 1. Asupan rata-rata energi pada quintil 3 lebih tinggi 4,33 gram dibandingkan dengan quintil 1. Sumber utama penghasil energi adalah karbohidrat, jika asupan karbohidrat menipis, maka tubuh akan memecah protein untuk menghasilkan energi dan akan memberikan dampak yang tidak baik bagi pertumbuhan anak sekolah.

Hal ini disebabkan oleh perbedaan daya beli masyarakat sehingga berpengaruh pada jumlah asupan karbohidrat yang dikonsumsi dari bahan makanan tersebut. Semakin tinggi pendapatan, maka semakin tinggi pula pengeluaran untuk membeli bahan makanan, dan hal ini berpengaruh juga pada jumlah dan asupan karbohidrat khususnya.

d. Perbedaan Asupan Protein Berdasarkan Tipe Daerah

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada perbedaan yang signifikan asupan protein dari Ikan & Hasil Perikanan berdasarkan Tipe Daerah ($P=0,000$). Konsumsi Ikan & Hasil Perikanan di daerah perkotaan sebanyak asupan rata-rata 13,41 gram, sementara di pedesaan dengan asupan rata-rata protein 16,48 gram.

Hal ini sesuai dengan laporan Riskesdas tahun 2007 yang menyebutkan bahwa konsumsi rerata protein di daerah pedesaan lebih tinggi (60,4%) dibanding dengan rerata konsumsi protein daerah perkotaan (56,1%). Hal ini dapat terjadi karena faktor ketersediaan produk ikan & hasil perikanan yang berbeda di setiap daerah.

e. Perbedaan Asupan Protein Berdasarkan Status Ekonomi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada perbedaan yang signifikan asupan protein dari Kacang & Biji-bijian ($p=0,000$), Daging & Unggas ($p=0,000$) dan Susu & Hasil Olahan ($p=0,05$) berdasarkan status ekonomi. Asupan

rata-rata protein dari Daging & Unggas tertinggi terdapat pada Quintil 5, sementara asupan rata-rata protein terendah pada quintil 1. Asupan rata-rata protein pada quintil 5 lebih tinggi 6,6 gram dibandingkan dengan quintil 1.

Asupan rata-rata protein dari Kacang & Biji-bijian tertinggi terdapat pada Quintil 1, sementara asupan rata-rata protein terendah pada quintil 5. Asupan rata-rata protein pada quintil 1 lebih tinggi 2,9 gram dibandingkan dengan quintil 5.

Asupan rata-rata protein dari Susu & Hasil Olahan tertinggi terdapat pada Quintil 5, sementara asupan rata-rata protein terendah pada quintil 1. Asupan rata-rata protein pada quintil 5 lebih tinggi 6,07 gram dibandingkan dengan quintil 1.

Konsumsi Daging & unggas dan Susu & Hasil olahan banyak dikonsumsi pada kelompok quintil 5, sementara bahan makanan Kacang & Biji-bijian lebih banyak dikonsumsi oleh kelompok quintil 1. Hal ini disebabkan oleh perbedaan daya beli masyarakat sehingga berpengaruh pada jumlah asupan protein yang dikonsumsi dari bahan makanan tersebut.

f. Perbedaan Asupan Serat Berdasarkan Tipe Daerah

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada perbedaan yang signifikan asupan serat dari sayuran berdasarkan tipe daerah ($p=0,000$). Konsumsi Sayuran di daerah perkotaan sebanyak rata-rata 1,08 gram, sementara di pedesaan rata-rata serat 1,54 gram. Hal ini sama dengan laporan risekdas 2007 yang menyebutkan bahwa perilaku konsumsi buah dan sayur di pedesaan (94%) dibandingkan dengan di perkotaan (93%). Ini dapat terjadi karena faktor selera dari setiap daerah yang dipengaruhi oleh ketersediaan, dan kebiasaan makan.

Asupan serat berdasarkan WNPG VIII (2000) bahwa kecukupan serat makanan berkisar antara 10-14 gram bagi anak ≥ 1 tahun. Hasil rata-rata asupan serat masih dibawah anjuran.

g. Perbedaan Asupan Lemak Berdasarkan Status Gizi

Hasil penelitian menyebutkan bahwa ada perbedaan yang signifikan asupan lemak dari makanan jajanan berdasarkan status gizi ($p=0,012$), dan juga asupan lemak dari telur ($p=0,046$). Anak-anak ini mengalami obesitas karena asupan lemak yang lebih dari kebutuhan yaitu lebih dari 25% dari total energi.

Lemak jenuh lebih sering dikonsumsi anak-anak dibanding lemak tidak jenuh. Betteridge 1996 dalam Anggraeni 2007 menyatakan bahwa lemak jenuh apabila dikonsumsi dalam jumlah banyak dan sering akan meningkatkan LDL, sehingga meningkatkan resiko PJK. Data epidemiologi menggambarkan bahwa anak-anak di daerah perkotaan yang mengkonsumsi tinggi kolesterol dan asam lemak jenuh akan meningkatkan rata-rata angka kolesterol plasma.

Kesimpulan

Status gizi normal sebanyak 7883 orang (61,4%), sementara yang sangat gemuk sebanyak 1801 orang (14 %). Asupan saat makan pagi, siang terbanyak berasal dari Daging & Unggas, Makanan jajanan, Kacang & Biji-bijian, Buah-buahan, Minuman/Gula dan Susu. Asupan rata-rata energi dari Minuman/Gula dan Makanan Jajanan berbeda menurut Tipe Daerah dan Status Gizi. Asupan rata-rata karbohidrat dari Sereal & Umbi-umbian berbeda menurut Tipe Daerah dan Status Ekonomi. Asupan rata-rata protein dari Ikan & Hasil Perikanan, Kacang & Biji-bijian, Daging & Unggas, Susu & Hasil Olahan berbeda menurut Tipe Daerah, Status Ekonomi, dan Status Gizi. Asupan rata-rata lemak dari Telur dan Makanan/Jajan berbeda menurut Status Gizi. Asupan rata-rata serat dari Sayuran dan Kacang & Biji-bijian berbeda menurut Status Ekonomi, Tipe Daerah dan Jenis Kelamin.

Daftar Pustaka

Almatsier, Sunita, Prinsip Dasar Ilmu Gizi, PT, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, 2004.

- Berg, Alan dan Sayagyo, Peranan Gizi Dalam Pembangunan Nasional, CV Rajawali, Jakarta, 1996.
- Departemen Kesehatan RI, Pedoman Penyuluhan Pada Anak Sekolah Bagi Petugas Puskesmas, 2001
- Departemen Kesehatan RI, Survei Kesehatan Rumah Tangga Jakarta: 1996.
- Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia, Gizi dan Kesehatan Masyarakat Jakarta: PT, Raja Grafindo Persada, Jakarta, 2007.
- Hidayat, Aziz Alimul, Metode Penelitian Keperawatan dan Teknik Analisis Data, Jakarta: Salemba Medika, 2009
<http://www.riskesda.litbang.depkes.go.id/2010/>
- Jahari, AB,, Antropometri Sebagai Indikator Status Gizi, Buletin Gizi 13 No,2 Persagi Indonesia,1988.
- Kementerian Kesehatan RI, Standar Antropometri Penilaian Status Gizi Anak, Direktorat Jenderal Bina Gizi Kesehatan Ibu Dan Anak, 2011.
- Kurniasih,dkk, Sehat & Bugar berkat Gizi Seimbang Jakarta: Kompas Gramedia, Jakarta, 2010.
- Laporan Hasil RISKESDAS 2007, Departemen Kesehatan Republik Indonesia 2009.
- Maryani, Ita Dwi, Hubungan Antara Status Gizi Dengan Prestasi Belajar Siswa SD Negeri Tangkil III di Sragen 2008, Surakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah, Surakarta, 2008.
- Murni, Gumanti Cita, Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kebiasaan Sarapan Pada Anak Usia Sekolah Di Kota Depok Dan Kabupaten Serang Tahun 2009, Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia, Depok, 2011.
- Notoatmodjo, Soekidjo, Metodologi Penelitian Kesehatan Rineka Cipta, Jakarta, 2005.
- Popkin, Barry, *Urbanization and the Nutrition Transition Washington DC*: International Food Policy Research Institute, 2000.
- Pudjiadi, Solihin, Ilmu Gizi Klinis Anak Edisi Kedua, Jakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia, 1993.
- Ratnasari, Yulia, Hubungan Asupan Energi dan Protein dari Sarapan dan Makanan Jajanan serta Aktivitas Fisik Dengan Status Gizi Murid SDIT PUI Jakarta Pusat, Jakarta: Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes II,2010.
- Santoso, Soengeng dan Anne L,S,, Kesehatan dan Gizi Jakarta: PT, Rineka Cipta, 1999.
- Sediaoetama, Prof, Achmad Djaelani, Ilmu Gizi untuk Mahasiswa, Dian Rakyat, Jakarta, 2008.
- Supariasa, I Dewa Nyoman, Penilaian Status Gizi Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta, 2002.
- Taiyeb, A,M, Pola Makan dan Status Gizi Anak Usia Sekolah Dasar, Prosiding Temu Ilmiah, 2005.
- Wahyuni, Indri, Kontribusi Asupan Makan Siang Di Sekolah Terhadap Kecukupan Energi Protein Dan Faktor Lain Yang Berhubungan Dengan Status Gizi Anak Di Sekolah Dasar Islamterpadu Darul Abidin-Depok Tahun 2006, Depok: Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia, Depok, 2006.
- Yuliani, Ani, Hubungan karakteristik anak dan keluarga serta kebiasaan makan dengan status gizi pada

anak sekolah di sd pskd kwitang
VIII Depok: Fakultas Kesehatan
Masyarakat Universitas Indonesia,
Depok, 2001.

Zerifani, Gambaran Asupan Zat Gizi
Energi, Protein, Lemak, Zat Besi
dan Status Gizi Anak SD yang
Punya Kebiasaan Sarapan dan
Jajan di SD Burangkeng 2
Kecamatan Setu Bekasi, Jurusan
Gizi Poltekkes Kemenkes II,
Jakarta, 2008.