



LAMPIRAN

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Lampiran 1 Pengelompokan variabel konsumsi pangan SUSENAS ke dalam Sembilan kelompok Pola Pangan Harapan (PPH)

Kel. PPH	Kode Susenas 2025	Nama pangan Susenas 2025	Satuan	Berat konversi (g)	BDD (%)
Padi-padian	KONS. 1	Padi-padian	-	-	-
	KONS. 2	Beras (beras lokal, kualitas unggul, impor)	Kg	1000	100
	KONS. 3	Beras ketan	Kg	1000	100
	KONS. 4	Jagung basah degan kulit	Kg	1000	90
	KONS. 5	Jagung pipilan/beras jagung/jagung titi	Kg	1000	100
	KONS. 6	Tepung terigu	Kg	1000	100
	KONS. 7	Padi-padian lainnya	Kg	1000	100
	KONS. 182	Bahan makanan lainnya	-	-	-
	KONS. 183	Mie instan	Bungk us	80	100
	KONS. 185	Bubur bayi kemasan	150	150	100
	KONS. 186	Lainnya	-	100	100
	KONS. 187	Makanan dan minuman jadi	-	-	-
	KONS. 188	Roti tawar	Potong	150	100
	KONS. 189	Roti manis, roti lainnya	Potong	30	100
	KONS. 190	Kue kering, biskuit, semprong	Ons	100	100
	KONS. 191	Kue basah (kue lapis, bika ambon, lemper, dsb)	Buah	30	100
	KONS. 196	Nasi campur/rames	Porsi	500	100
	KONS. 197	Nasi goreng	Porsi	250	100
	KONS. 198	Nasi putih	Porsi	200	100
	KONS. 199	Lontong/ketupat sayur	Porsi	350	100
	KONS. 203	Mie bakso, mie rebus, mie goreng	Porsi	250	100
	KONS. 204	Mie instan	Porsi	250	100
	KONS. 205	Makanan ringan anak-anak, krupuk/kripik	Ons	100	100
	KONS. 209	Bubur ayam	Porsi	125	100
Umbi-umbian	KONS. 8	Umby-umbian	-	-	-
	KONS. 9	Ketela pohon/singkong	Kg	1000	75
	KONS. 10	Ketela rambat/ubi jalar	Kg	1000	85
	KONS. 11	Sagu (bukan dari ketela phn)	Kg	1000	100
	KONS. 12	Talas/keladi	Kg	1000	100
	KONS. 13	Kentang	Kg	1000	85
	KONS. 14	Gaplek	Kg	1000	100
	KONS. 15	Umby-umbian lainnya	Kg	1000	90
	KONS. 184	Kerupuk	Porsi	125	100
	KONS. 210	Siomay, batagor	Ons	100	100
	KONS. 193	Makanan gorengan	Porsi	40	100
Pangan hewani	KONS. 16	Ikan/udang/cumi/kerang	-	-	-
	KONS. 17	Ekor kuning	Kg	1000	70
	KONS. 18	Tongkol	Kg	1000	70
	KONS. 19	Tuna	Kg	1000	90
	KONS. 20	Cakalang, dencis	Kg	1000	70
	KONS. 21	Tenggiri	Kg	1000	45
	KONS. 22	Selar	Kg	1000	45
	KONS. 23	Kembung, lema/tatare, banyar/banyara	Kg	1000	50
	KONS. 24	Teri basah	Kg	1000	100

Kel. PPH	Kode Susenas 2025	Nama pangan Susenas 2025	Satuan	Berat konversi (g)	BDD (%)
	KONS. 25	Bandeng	Kg	1000	70
	KONS. 26	Gabus	Kg	1000	80
	KONS. 27	Mujair	Kg	1000	80
	KONS. 28	Mas	Kg	1000	60
	KONS. 29	Nila	Kg	1000	60
	KONS. 30	Lele	Kg	1000	60
	KONS. 31	Kakap	Kg	1000	60
	KONS. 32	Baronang	Kg	1000	60
	KONS. 33	Patin	Kg	1000	100
	KONS. 34	Bawal	Kg	1000	80
	KONS. 35	Gurame	Kg	1000	80
	KONS. 36	Ikan Layang	Kg	1000	80
	KONS. 37	Ikan Baung	Kg	1000	80
	KONS. 38	Ikan Belanak	Kg	1000	100
	KONS. 39	Ikan Wader/Seluang	Kg	1000	100
	KONS. 40	Belut	Kg	1000	73
	KONS. 41	Ikan segar/basah lainnya	Kg	1000	65
	KONS. 42	Olahan ikan segar (siomay ikan, otak-otak ikan, dll)	Kg	1000	100
	KONS. 43	Udang, lobster	Kg	1000	34
	KONS. 44	Cumi-cumi, sotong, gurita	Kg	1000	80
	KONS. 45	Ketam, kepiting, rajungan	Kg	1000	45
	KONS. 46	Kerang, siput, bekicot, remis	Kg	1000	100
	KONS. 47	Udang dan hewan air lainnya yang segar lainnya	Kg	1000	45
	KONS. 48	Kembung diawetkan/peda	Ons	100	70
	KONS. 49	Tenggiri diawetkan	Ons	100	70
	KONS. 50	Tongkol/tuna/cakalang diawetkan	Ons	100	100
	KONS. 51	Teri diawetkan	Ons	100	100
	KONS. 52	Selar diawetkan	Ons	100	60
	KONS. 53	Sepat diawetkan	Ons	100	100
	KONS. 54	Bandeng diawetkan	Ons	100	70
	KONS. 55	Gabus diawetkan	Ons	100	70
	KONS. 56	Ikan dalam kalengtuna dalam kaleng, dsb)	Ons	100	100
	KONS. 57	Ikan diawetkan lainnya	Ons	100	100
	KONS. 58	Udang diawetkan (ebi, rebon)	Ons	100	100
	KONS. 59	Cumi-cumi, sotong, gurita diawetkan	Ons	100	100
	KONS. 60	Udang dan hewan air lainnya yang diawetkan	Ons	100	100
	KONS. 61	Daging	-	-	-
	KONS. 62	Daging sapi	Kg	1000	100
	KONS. 63	Daging kerbau	Kg	1000	100
	KONS. 64	Daging kambing, domba/biri-biri	Kg	1000	100
	KONS. 65	Daging babi	Kg	1000	100
	KONS. 66	Daging ayam ras	Kg	1000	100
	KONS. 67	Daging ayam kampung	Kg	1000	58
	KONS. 68	Daging segar lainnya	Kg	1000	100
	KONS. 69	Daging sapi diawetkan/olahan daging sapi (sosis sapi, abon sapi, bakso sapi, dsb)	Kg	1000	100
	KONS. 70	Daging ayam diawetkan/olahan daging ayam (sosis ayam, abon ayam, bakso ayam, dsb)	Kg	1000	100

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 - Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Kel. PPH	Kode Susenas 2025	Nama pangan Susenas 2025	Satuan	Berat konversi (g)	BDD (%)
	KONS. 71	Daging lainnya diawetkan (olahan selain dari sapi dan ayam)	Kg	1000	100
	KONS. 72	Tetelan, sandung lamur	Kg	1000	100
	KONS. 73	Lainnya (hati, jeroan, iga, kaki, buntut, kepala, dsb)	Kg	1000	100
	KONS. 74	Telur dan susu	-	-	-
	KONS. 75	Telur ayam ras	Butir	60	89
	KONS. 77	Telur itik/telur itik manila	Butir	70	87
	KONS. 78	Telur lainnya (telur puyuh, telur asin mentah maupun matang, tekur penyu, telur angsa, dsb)	Butir	43,6	90
	KONS. 79	Susu cair pabrik	250 ml	200	84
	KONS. 80	Susu kental manis	397 g	397	100
	KONS. 81	Susu bubuk	Kg	1000	100
	KONS. 82	Susu bubuk bayi	Kg	1000	100
	KONS. 83	Susu murni	250 ml	200	100
	KONS. 84	Hasil lain dari susu (keju, yogurt, dsb)	-	100	100
	KONS. 200	Soto, gule, sop, rawon, cincang	Porsi	250	100
	KONS. 202	Sate, tongseng	Porsi	25	100
	KONS. 206	Ikan matang	Potong	75	100
	KONS. 207	Ayam/daging matang (ayam goreng, rendang, dsb)	Potong	150	100
	KONS. 208	Daging olahan matang (sisis, nugget, daging asap, dsb)	Potong	100	100
	KONS. 211	Makanan jadi lainnya	-	30	100
	KONS. 216	Minuman jadi (kopi, kopi susu, teh, susu coklat, dll.)	Gelas	208	100
	KONS. 217	Es krim	Mangkok kecil	50	100
Minyak dan lemak	KONS. 154	Minyak dan kelapa	-	-	-
	KONS. 155	Minyak kelapa	Liter	800	100
	KONS. 156	Minyak goreng (kelapa sawit, bunga matahari)	Liter	800	100
Buah/biji berlemak	KONS. 157	Kelapa	Butir	250	100
	KONS. 158	Minyak dan kelapa lainnya	Liter	800	100
	KONS. 169	Kemiri	g	1	100
Kacang-kacangan	KONS. 121	Kacang-kacangan	-	-	-
	KONS. 122	Kacang tanah tanpa kulit	Kg	1000	70
	KONS. 123	Kacang kedelai	Kg	1000	100
	KONS. 124	Kacang lainnya	Kg	1000	100
	KONS. 125	Tahu	Kg	1000	100
	KONS. 126	Tempe	Kg	1000	100
	KONS. 127	Oncom	Ons	100	100
	KONS. 128	Hasil lain dari kacang-kacangan	Ons	100	100
	KONS. 194	Bubur kacang hijau	Porsi	200	100
Gula	KONS. 176	Kecap	100 ml	100	100
	KONS. 160	Gula pasir	Ons	100	100
	KONS. 161	Gula merah, gula air (pohon aren, kelapa, lontar)	Ons	100	100
	KONS. 166	Bahan minuman lainnya	-	100	100
Sayur dan buah	KONS. 85	Sayur-sayuran	-	-	-

@Hak cipta milik IPB University

IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Kel. PPH	Kode Susenas 2025	Nama pangan Susenas 2025	Satuan	Berat konversi (g)	BDD (%)
Sayur dan buah	KONS. 86	Bayam	Kg	1000	71
	KONS. 87	Kangkung	Kg	1000	63
	KONS. 88	Kol/kubis	Kg	1000	87
	KONS. 89	Sawi putih (petsai)	Kg	1000	79
	KONS. 90	Sawi hijau	Kg	1000	100
	KONS. 91	Buncis	Kg	1000	90
	KONS. 92	Kacang panjang	Kg	1000	97
	KONS. 93	Tomat sayur, tomat ceri	Kg	1000	95
	KONS. 94	Wortel	Kg	1000	80
	KONS. 95	Mentimun	Kg	1000	95
	KONS. 96	Daun ketela pohon/daun singkong	Kg	1000	87
	KONS. 97	Terong	Kg	1000	100
	KONS. 98	Tauge	Kg	1000	100
	KONS. 99	Labu, labu siam, labu parang	Kg	1000	80
	KONS. 100	Bahan sayur sop/capcay/ kimlo (paket)	Bungkus	500	100
	KONS. 101	Bahan sayur asam/lodeh (paket)	Bungkus	500	100
	KONS. 102	Nangka muda	Kg	1000	80
	KONS. 103	Pepaya muda	Kg	1000	65
	KONS. 104	Jengkol	Kg	1000	100
	KONS. 105	Bawang merah	Kg	1000	90
	KONS. 106	Bawang putih	Kg	1000	88
	KONS. 107	Bawang bombay	Kg	1000	94
	KONS. 108	Cabe merah	Kg	1000	85
	KONS. 109	Cabe hijau	Kg	1000	82
	KONS. 110	Cabe rawit	Kg	1000	82
	KONS. 111	Daun pepaya	Kg	1000	71
	KONS. 112	Daun kelor	Kg	1000	65
	KONS. 113	Daun katuk	Kg	1000	100
	KONS. 114	Daun bawang	Kg	1000	100
	KONS. 115	Daun pakis	Kg	1000	70
	KONS. 116	Daun kemangi	Kg	1000	100
	KONS. 117	Oyong/gambas	Kg	1000	85
	KONS. 118	Rebung	Kg	1000	28
	KONS. 119	Jamur (jamur tiram, enoki, kancing, dll)	Kg	1000	92
	KONS. 120	Sayur-sayuran lainnya	Kg	1000	69
	KONS. 129	Buah-buahan	Kg	1000	-
	KONS. 130	Jeruk, jeruk bali	Kg	1000	72
	KONS. 131	Mangga	Kg	1000	80
	KONS. 132	Apel	Kg	1000	88
	KONS. 133	Rambutan	Kg	1000	40
	KONS. 134	Duku, langsats	Kg	1000	100
	KONS. 135	Durian	Kg	1000	100
	KONS. 136	Salak	Kg	1000	93
	KONS. 137	Pisang ambon	Kg	1000	60
	KONS. 138	Pisang lainnya	Kg	1000	74
	KONS. 139	Pepaya	Kg	1000	65
	KONS. 140	Semangka	Kg	1000	46
	KONS. 141	Tomat buah	Kg	1000	100
	KONS. 142	Alpoket	Kg	1000	61
	KONS. 143	Jambu Biji	Kg	1000	82
	KONS. 144	Nanas	Kg	1000	55
	KONS. 145	Nangka	Kg	1000	100

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Kel. PPH	Kode Susenas 2025	Nama pangan Susenas 2025	Satuan	Berat konversi (g)	BDD (%)
	KONS. 146	Pir	Kg	1000	85
	KONS. 147	Anggur	Kg	1000	100
	KONS. 148	Buah naga	Kg	1000	67
	KONS. 149	Jambu air	Kg	1000	90
	KONS. 150	Melon	Kg	1000	55
	KONS. 151	Manggis	Kg	1000	30
	KONS. 152	Kelengkeng	Kg	1000	40
	KONS. 153	Buah-buahan lainnya	Kg	1000	100
	KONS. 178	Sambal jadi/sambal botol/saus cabai	100 ml	100	100
	KONS. 179	Saus tomat	100 ml	100	100
	KONS. 192	Makanan gorengan (tahu, tempe, bakwan, pisang)	Potong	40	100
	KONS. 195	Gado-gado, ketoprak, pecel	Porsi	250	100
	KONS. 201	Sayur matang (ditumis, disantan, dsb)	Porsi	250	100
	KONS. 215	Sari buah kemasan	200	160	100
	KONS. 218	Es lainnya	Porsi	200	100
Aneka bumbu dan bahan minuman	KONS. 159	Bahan minuman	-	-	-
	KONS. 162	Teh bubuk	Ons	100	100
	KONS. 163	Teh celup (sachet)	2 g	2	100
	KONS. 164	Kopi (bubuk, biji)	Ons	100	100
	KONS. 165	Kopi instan (sachet)	20 g	20	100
	KONS. 167	Bumbu-bumbuan	-	-	100
	KONS. 168	Garam	g	1	100
	KONS. 170	Ketumbar/jinten	g	1	100
	KONS. 171	Merica/lada	g	1	100
	KONS. 172	Jahe	g	1	80
	KONS. 173	Kunyit	g	1	78
	KONS. 174	Asam	g	1	48
	KONS. 175	Terasi/petis	g	1	100
	KONS. 177	Penyedap masakan/vetsin	g	1	100
	KONS. 180	Bumbu maskan jadi/kemasan, bumbu racikan	g	1	100
	KONS. 181	Bumbu dapur lainnya (kencur, pala, kapulaga, dsb)	g	1	100
	KONS. 212	Air kemasan	Liter	520	100
	KONS. 213	Air kemasan galon	Galon	1000	100
	KONS. 214	Air teh kemasan	250	200	100
	KONS. 219	Minuman keras lainnya	Liter	800	100

Lampiran 2 Koefisien pengali Sprague menurut panel dan posisi umur tunggal

Umur	N1	N2	N3	N4	N5
Panel ujung awal (First end-panel) — untuk kelompok umur 0–4 tahun					
n1	0.3616	−0.2768	0.1488	−0.0336	—
n2	0.2640	−0.0960	0.0400	−0.0080	—
n3	0.1840	0.0400	−0.0320	0.0080	—
n4	0.1200	0.1360	−0.0720	0.0160	—
n5	0.0704	0.1968	−0.0848	0.0176	—
Panel berikutnya ke ujung awal (First next-to-end panel) — untuk kelompok umur 5–9 tahun					
n1	0.0336	0.2272	−0.0752	0.0144	—
n2	0.0080	0.2320	−0.0480	0.0080	—
n3	−0.0080	0.2160	−0.0080	0.0000	—
n4	−0.0160	0.1840	0.0400	−0.0080	—
n5	−0.0176	0.1408	0.0912	−0.0144	—
Panel tengah (Mid-panel) — untuk kelompok umur 10–14 tahun sampai 65–69 tahun					
n1	−0.0128	0.0848	0.1504	−0.0240	0.0016
n2	−0.0016	0.0144	0.2224	−0.0416	0.0064
n3	0.0064	−0.0336	0.2544	−0.0336	0.0064
n4	0.0064	−0.0416	0.2224	0.0144	−0.0016
n5	0.0016	−0.0240	0.1504	0.0848	−0.0128
Panel berikutnya ke ujung akhir (Last next-to-end panel) — untuk kelompok umur 70–74 tahun					
n1	−0.0144	0.0912	0.1408	−0.0176	—
n2	−0.0080	0.0400	0.1840	−0.0160	—
n3	0.0000	−0.0080	0.2160	−0.0080	—
n4	0.0080	−0.0480	0.2320	0.0080	—
n5	0.0144	−0.0752	0.2272	0.0336	—
Panel ujung akhir (Last end-panel) — untuk kelompok umur 75–79 tahun					
n1	0.0176	−0.0848	0.1968	0.0704	—
n2	0.0160	−0.0720	0.1360	0.1200	—
n3	0.0080	−0.0320	0.0400	0.1840	—
n4	−0.0080	0.0400	−0.0960	0.2640	—
n5	−0.0336	0.1488	−0.2768	0.3616	—

@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Lampiran 3 Jumlah penduduk Indonesia menurut kelompok umur dan jenis kelamin tahun 2025 (dalam ribu jiwa)

Kelompok umur (tahun)	Laki-laki	Perempuan	Laki-laki + Perempuan
0–4	11.606,4	11.146,1	22.752,6
5–9	11.225,3	10.730,2	21.955,5
10–14	11.250,0	10.766,1	22.016,1
15–19	11.389,4	10.706,3	22.095,7
20–24	11.400,7	10.760,0	22.160,6
25–29	11.532,3	10.981,9	22.514,2
30–34	11.323,8	10.870,5	22.194,3
35–39	11.013,4	10.704,9	21.718,3
40–44	10.435,8	10.246,7	20.682,5
45–49	9.840,1	9.794,5	19.634,6
50–54	8.775,0	8.825,3	17.600,2
55–59	7.517,9	7.651,8	15.169,7
60–64	6.074,4	6.286,9	12.361,3
65–69	4.518,6	4.748,8	9.267,4
70–74	3.035,7	3.308,0	6.343,6
75+	2.609,2	3.363,1	5.972,3
Jumlah	143.548,0	140.890,8	284.438,8

Lampiran 4 Perhitungan kebutuhan angka kecukup gizi rata-rata penduduk

Kelompok umur	Jumlah	Proporsi (P) (%)	Ca (mg)				Fe (mg)					
			Kebutuhan (K) ¹		P x K		Kebutuhan (K) ¹		P x K			
0–5 bulan	2341819	0,81	200,00		161,73		0,30		0,24			
6–11 bulan	2341819	0,81	270,00		218,34		11,00		8,90			
1–3 tahun	13624418	4,70	650,00		3058,06		7,00		32,93			
4–6 tahun	13255578	4,58	1000,00		4577,34		10,00		45,77			
7–9 tahun	13144466	4,54	1000,00		4538,97		10,00		45,39			
	L	P	L	P	L	P	L	P	L	P	L	P
10–12 tahun	6733870	6460109	2,33	2,23	1200,00	1200,00	2790,36	2676,92	8,00	8,00	18,60	17,85
13–15 tahun	6784247	6451168	2,34	2,23	1200,00	1200,00	2811,24	2673,22	11,00	15,00	25,77	33,42
16–18 tahun	6841191	6420234	2,36	2,22	1200,00	1200,00	2834,83	2660,40	11,00	15,00	25,99	33,25
19–29 tahun	25213092	23882789	8,71	8,25	1000,00	1000,00	8706,44	8247,07	9,00	18,00	78,36	148,45
30–49 tahun	42613100	41616600	14,71	14,37	1000,00	1000,00	14714,92	14370,81	9,00	18,00	132,43	258,67
50–64 tahun	22367300	22764000	7,72	7,86	1200,00	1200,00	9268,50	9432,88	9,00	8,00	69,51	62,89
65–80 tahun	10163500	11419900	3,51	3,94	1200,00	1200,00	4211,52	4732,15	9,00	8,00	31,59	31,55
Ibu hamil		5152002		1,78		1200		2134,87		24		42,70
Jumlah	289591202		100,00				104820,58				1144,25	
AKGRP							1048,21				11,44	

Sumber: ¹Permenkes (2019)

Keterangan: L=Laki-laki, P=Perempuan, AKGRP=Angka Kecukupan Gizi Rata-rata

Kelompok umur	Seng (mg)				Vitamin A (RE)				Asam folat (mcg)				Vitamin D (mcg)			
	Kebutuhan (K) ¹		P x K		Kebutuhan (K) ¹		P x K		Kebutuhan (K) ¹		P x K		Kebutuhan (K) ¹		P x K	
0–5 bulan	1,10		0,89		375,00		303,25		80,00		64,69		10,00		8,09	
6–11 bulan	3,00		2,43		400,00		323,47		80,00		64,69		10,00		8,09	
1–3 tahun	3,00		14,11		400,00		1881,88		160,00		752,75		15,00		70,57	
4–6 tahun	5,00		22,89		450,00		2059,80		200,00		915,47		15,00		68,66	
7–9 tahun	5,00		22,69		500,00		2269,49		300,00		1361,69		15,00		68,08	
	L	P	L	P	L	P	L	P	L	P	L	P	L	P	L	P
10–12 tahun	8,00	8,00	18,60	17,85	600,00	600,00	1395,18	1338,46	400,00	400,00	930,12	892,31	15,00	15,00	34,88	33,46
13–15 tahun	11,00	9,00	25,77	20,05	600,00	600,00	1405,62	1336,61	400,00	400,00	937,08	891,07	15,00	15,00	35,14	33,42
16–18 tahun	11,00	9,00	25,99	19,95	700,00	600,00	1653,65	1330,20	400,00	400,00	944,94	886,80	15,00	15,00	35,44	33,25
19–29 tahun	11,00	8,00	95,77	65,98	650,00	600,00	5659,19	4948,24	400,00	400,00	3482,58	3298,83	15,00	15,00	130,60	123,71
30–49 tahun	11,00	8,00	161,86	114,97	650,00	600,00	9564,69	8622,49	400,00	400,00	5885,97	5748,32	15,00	15,00	220,72	215,56
50–64 tahun	11,00	8,00	84,96	62,89	650,00	600,00	5020,44	4716,44	400,00	400,00	3089,50	3144,29	15,00	15,00	115,86	117,91
65–80 tahun	11,00	8,00	38,61	31,55	650,00	600,00	2281,24	2366,07	400,00	400,00	1403,84	1577,38	20,00	20,00	70,19	78,87
Ibu hamil		10,6		18,86		900,00		1601,15		600,00		1067,44		15,00		26,69
Jumlah			866,65				60077,57				37339,77				1529,18	
AKGRP			8,67				600,78				373,40				15,29	

Sumber: ¹Permenkes (2019)

Keterangan: L = Laki-laki, P = Perempuan, AKGRP = Angka Kecukupan Gizi Rata-rata

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Kota Bogor pada 27 Februari 2004 sebagai anak ketiga dari pasangan Bapak Ir. Anang Suhardianto, M.Si. dan Ibu Ir. Semie. Pendidikan sekolah menengah atas ditempuh di SMAIT Ummul Quro Bogor, dan lulus pada tahun 2022. Pada tahun 2022, penulis diterima sebagai mahasiswa program sarjana (S-1) di Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran dan Gizi, di IPB melalui jalur SNMPTN.

Selama mengikuti program S-1, penulis aktif dalam berbagai kegiatan organisasi dan pengembangan diri. Penulis tergabung dalam AIESEC in IPB, organisasi kepemudaan internasional yang berfokus pada pengembangan kepemimpinan, serta IPB *Outstanding Student Community* (IPB OUTSCO), komunitas yang mewadahi mahasiswa IPB dalam pengembangan kompetensi akademik dan nonakademik. Penulis berkesempatan menjadi asisten praktikum mata kuliah Kimia Sains dan Teknologi pada tahun 2023, dan menjadi penerima Beasiswa Generasi Baru Indonesia (GenBI) dari Bank Indonesia. Pada tahun 2026, penulis melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di RSUD R. Moh. Noh Nur sebagai bagian dari implementasi kompetensi keilmuan gizi di ranah pelayanan kesehatan. Pada bidang kompetisi, penulis aktif mengikuti berbagai perlombaan pangan dan bisnis, meliputi *product development*, *business plan*, *business case*, serta Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) bidang kewirausahaan. Sepanjang masa studi, penulis meraih tujuh penghargaan Juara 1, tiga penghargaan Juara 2, satu penghargaan Juara 3, satu kali menjadi finalis pada kompetisi tingkat internasional, serta memperoleh Silver Medal kategori poster pada PIMNAS ke-38.