DAFTAR PUSTAKA

Aji Saputra, R., Azizatun Nafi'ah, B., Dwi Yuliana, L., Vira Anggraini, A., & Annisah, K. (2023). Edukasi Pemberian Kudapan Berbasis Pangan Lokal Guna Meningkatkan Pemahaman Asupan Gizi Anak Di Desa Mentor. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, *4*(3), 1746–1754. https://doi.org/10.55338/jpkmn.v4i3.1198

Alhamid, S. A., Carolin, B. T., & Lubis, R. (2021). Studi Mengenai Status Gizi Balita. *Jurnal Kebidanan Malahayati*, *7*(1), 131–138. https://doi.org/10.33024/jkm.v7i1.3068

Amirullah, A., Andreas Putra, A. T., & Daud Al Kahar, A. A. (2020). Deskripsi Status Gizi Anak Usia 3 Sampai 5 Tahun Pada Masa Covid-19. *Murhum : Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, *1*(1), 16–27. https://doi.org/10.37985/murhum.v1i1.3

Andrian, M. W., Huzaimah, N., Satriyawati, A. C., & Lusi, P. (2021). Pemberian Makanan Pendamping Asi Secara Dini: Hubungan Pengetahuan Dan Perilaku Ibu. *Jurnal Keperawatan*, *10*(2), 28–37. https://doi.org/10.47560/kep.v10i2.291

Arlius, A., Sudargo, T., & Subejo, S. (2017). Hubungan Ketahanan Pangan Keluarga Dengan Status Gizi Balita (Studi Di Desa Palasari Dan Puskesmas Kecamatan Legok, Kabupaten Tangerang). *Jurnal Ketahanan Nasional*, *23*(3), 359. https://doi.org/10.22146/jkn.25500

Ciptaningtyas, R., Sumantri, A., & Ramadhan, M. A. (2012). Evaluasi Berat Badan Tidak Naik pada Bayi di Bawah Dua Tahun Warga Miskin Setelah Pemberian MP-ASI. *Kesmas: National Public Health Journal*, *7*(5), 227. https://doi.org/10.21109/kesmas.v7i5.45

Dinkes, 2023. (2023). *Profil kesehatan kota bengkulu 2023*. *19*(5), 1–162.

Elisanti, A. D., Jayanti, R. D., Amareta, D. I., Tri, E., & Aria, E. (2023). *Asupan makronutrien pada balita stunting dan non-stunted di Jember , Indonesia*. *0*.

Fish, B. (2020). *PMK_STANDAR ANTROPOMTRI ANAK*. *2507*(February), 1–9.

Hiddayaturrahmi, Rosmawaty, Nasitoh, S., Handayani, Y., & Lidra Maribeth, A. (2024). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tumbuh Kembang Anak Usia 0-2 Tahun : Tinjauan Literatur. *Scientific Journal*, *3*(4), 221–231. https://doi.org/10.56260/sciena.v3i4.150

Irwan, I. N. (2023). *Hubungan Riwayat Pemberian Makanan Bayi Dan Anak (PMBA) Dengan Pencegahan Terjadinya Stunting Pada Balita Usia 24–59 Bulan Di ….* Retrieved from http://repository.unhas.ac.id/id/eprint/29282/%0Ahttp://repository.unhas.ac.id/id/eprint/29282/2/K012202072_tesis_15-08-2023 bab 1-2.pdf

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Ismi, C. T., Manaf, S. A., & Besar, A. (2023). *Pemberian Makanan Pendamping Asi (MP-ASI) Berhubungan Dengan Status Gizi Bayi Provision Of Complementary Foods (MP-ASI) Associated With Nutritional Status Jurusan Kebidanan Poltekkes Kemenkes Aceh Received date : Revised date : Accepted date : PENDAHU*. (1), 56–62.

kemenkes 2023. (2016). *Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan Berbahan Pangan Lokal Bagi Ibu Hamil dan Balita*. 1–23.

Kemenkes RI. (2021). Hasil Studi Status Gizi Indonesia (SSGI)Tingkat Nasional,Provinsi,danKabupaten/Kota Tahun 2021. *Buana Ilmu*, *2*(1). https://doi.org/10.36805/bi.v2i1.301

Kemenkes RI. (2023). *Penyelenggaraan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Berbahan Pangan Lokal Bagi Ibu Hamil Dan Balita*.

Kementrian Kesehatan RI. (2022). *Buku Saku Hasil Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) Tingkat Nasional, Provinsi, dan Kabupaten/Kota Tahun 2022*.

Kesehatan, J., Medika, M., No, V., Issn, P., Yang, F., Gizi, M., … Desa, D. I. (2018). Faktor Yang Mempengaruhi Gizi Kurang Balita Di Desa Kepek Dan Karangtengah Wonosari Gunungkidul Yogyakarta. *Jurnal Kesehatan Madani Medika*, *9*(1), 7–14. https://doi.org/10.36569/jmm.v9i1.27

Kusumaningrum, T. P., & Kusumadewi, S. (2019). Model Basis Pengetahuan Diagnosis Gizi Menggunakan Bahasa Terstandar. *Seminar Nasional Informatika Medis*, 79–85.

Masri, E., Sari, W. K., & Yensasnidar, Y. (2021). Efektifitas Pemberian Makanan Tambahan dan Konseling Gizi dalam Perbaikan Status Gizi Balita. *JURNAL KESEHATAN PERINTIS (Perintis's Health Journal)*, *7*(2), 28–35. https://doi.org/10.33653/jkp.v7i2.516

Muthmainnah, P. R., Syahril, K., Rahmawati, Nulanda, M., & Dewi, A. S. (2022). Analisis Pelayanan Intervensi Gizi Spesifik pada Stunting di Wilayah Kerja Puskesmas. *Jurnal Mahasiswa Kedokteran*, *2*(5), 359–367.

Primantika, D. A., & Erika Dewi Noorratri. (2023). Pengaruh Edukasi Gizi Pada Ibu Balita Terhadap Peningkatan Pengetahuan Pencegahan Gizi Kurang Di Wilayah Puskesmas Moncobalang Kabupaten Sulawesi Selatan. *IJOH: Indonesian Journal of Public Health*, *01*(02), 1–6.

Purbaningsih, H., & Ahmad Syafiq. (2023). Efektivitas Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Berbahan Pangan Lokal Terhadap Kenaikan Berat Badan Balita. *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia (MPPKI)*, *6*(12), 2550–2554. https://doi.org/10.56338/mppki.v6i12.4206

Putri, C. D. P., Syamsulhuda, B., & Shaluhiyah, Z. (2020). Faktor Risiko Pada Balita Dengan Berat Badan Dibawah Garis Merah (BGM) di Wilayah Kerja Puskesmas Halmahera. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, *8*(4), 574–583.

Relica, C., & Mariyati. (2022). Hubungan Resiliensi Dengan Tingkat

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Kecemasan Pasien Penyakit Kronis. *Jurnal Ilmiah Permas : Jurnal Ilmiah STIKES Kendal*, *12*(Januari), 75–82. Retrieved from http://journal.stikeskendal.ac.id/index.php/PSKM

Relica, C., & Mariyati. (2024). Hubungan Pengetahuan Ibu Tentang Gizi Dengan Status Gizi Pada Balita. *Peran Mikronutrisi Sebagai Upaya Pencegahan Covid-19*, *14*(3), 75–82. Retrieved from https://journal2.stikeskendal.ac.id/index.php/PSKM/article/view/1979/1260

Sofiana, L., Sabrina, N. K., Aprilia, P. S., & Kusumaningrum, D. M. (2020). Edukasi Asi Dan Mpasi Pada Ibu Balita Di Pedukuhan Dayakan, Desa Dadapayu, Kecamatan Semanu. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, *4*(1), 85–90. https://doi.org/10.12928/jp.v4i1.1949

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

L

A

M

P

I

R

A

N

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Lampiran 1 Surat Etik

Kementerian Kesehatan
Poltekkes Bengkulu
Jalan Indragiri No. 3 Padang Harapan Bengkulu 38225
(0736) 341212
https://poltekkesbengkulu.ac.id

KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
"ETHICAL EXEMPTION"

No.KEPK.BKL/427/05/2025

Protokol penelitian versi 1 yang diusulkan oleh :
The research protocol proposed by

Pencliti utama : Della Febriani
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"Proses asuhan gizi terstandar pada balita berat badan tidak naik (balita T) usia 12-23 bulan diwilayah kerja puskesmas kampung bali kota bengkulu tahun 2025 (studi kasus)"

"Standardized nutritional care process for toddlers whose weight does not increase (T toddlers) aged 12-23 months in the working area of ??the Kampung Bali Health Center, Bengkulu City in 2025 (case study)"

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Concent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 21 Mei 2025 sampai dengan tanggal 21 Mei 2026.

This declaration of ethics applies during the period May 21, 2025 until May 21, 2026.

May 21, 2025
Chairperson,

apt. Zamharira Muslim, M.Farm

Lampiran 2 Surat Izin Penelitian

Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Politeknik Kesehatan Bengkulu
Jalan Indragiri No.3 Padang Harapan
Bengkulu 38225
(0736) 341212
https://www.poltekkesbengkulu.ac.id

02 Juni 2025

Nomor : PP. 01.01/F.XXIII.1/ 5249 /2025
Perihal : **Izin Penelitian**

Yth,
Kepala Puskesmas Kampung Bali Kota Bengkulu
di
Tempat

Sehubungan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah(KTI) Progam Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2024/2025 , dengan ini kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan izin pengambilan data untuk penelitian kepada:

Nama	: Della Febriani
NIM	: P01730122013
Tempat Penelitian	: Puskesmas Kampung Bali Kota Bengkulu
Waktu Penelitian	: Juni- Juli
Judul	: PROSES ASUHAN GIZI TERSTANDAR PADA BALITA BERAT BADAN TIDAK NAIK (BALITA T) USIA 12-23 BULAN DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS KAMPUNG BALI KOTA BENGKULU TAHUN 2025 (STUDI KASUS)
No Handphone	: 0895401054305

Demikianlah, atas perhatian dan kesediaan Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

a.n. Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Wakil Direktur I Bidang Akademik

Septiyanti, S.Kep, Ners, M.Pd

Lampiran 3 surat izin penelitian

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Politeknik Kesehatan Bengkulu
Jalan Indragiri No.3 Padang Harapan Bengkulu 38225
(0736) 341212
https://www.poltekkesbengkulu.ac.id

02 Juni 2025

Nomor : : PP. 01.01/F.XXIII.1/5248/2025
Perihal : **Izin Penelitian**

Yth,
Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Bengkulu
di
Tempat

Sehubungan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah(KTI) Progam Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2024/2025 , dengan ini kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan izin pengambilan data untuk penelitian kepada:

Nama	: Della Febriani
NIM	: P01730122013
Tempat Penelitian	: Puskemas Kampung Bali Kota Bengkulu
Waktu Penelitian	: Juni - Juli
Judul	: PROSES ASUHAN GIZI TERSTANDAR PADA BALITA BERAT BADAN TIDAK NAIK (BALITA T) USIA 12-23 BULAN DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS KAMPUNG BALI KOTA BENGKULU TAHUN 2025 (STUDI KASUS)
No Handphone	: 0895401054305

Demikianlah, atas perhatian dan kesediaan Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

a.n. Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Wakil Direktur I Bidang Akademik

Septiyanti, S.Kep, Ners, M.Pd

PEMERINTAH KOTA BENGKULU
DINAS KESEHATAN
Jl. Letjen Basuki Rahmat No. 8 Kel. Belakang Pondok Kec. Ratu Samban
Kota Bengkulu Telp. 085216000810 Email dinkeskotabengkulu1@gmail.com.
www.dinkes.bengkulukota.go.id Kode Pos 34223

REKOMENDASI

Nomor : 000.9.2/1599 /D.Kes/2025

Dasar Surat	:	1. Wakil Direktur Bidang Akademik Poltekkes Kemenkes Bengkulu. Nomor : PP.01.01/F.XXIII.1/5247/2025 Tanggal 02 Juni 2025 2. Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Bengkulu Nomor : 000.9.2/1236/KESBANGPOL-REK/2025 Tanggal 11 Juni 2025
Nama	:	**Della Febriani**
N I M	:	P01730122013
Program Studi	:	Gizi
Judul Penelitian	:	Proses asuhan gizi terstandar pada balita berat badan tidak naik (balita) Puskesmas Kampung Bali Kota Bengkulu
Daerah Penelitian	:	Puskesmas Kampung Bali Kota Bengkulu
Lama Kegiatan	:	13 Juni 2025 s/d 13 Juli 2025
No.HP / Email	:	08….

Pada prinsipnya Dinas Kesehatan Kota Bengkulu tidak berkeberatan diadakan penelitian/kegiatan yang dimaksud dengan catatan ketentuan :

a. Tidak dibenarkan mengadakan kegiatan yang tidak sesuai dengan penelitian yang dimaksud.
b. Harap mentaati semua ketentuan yang berlaku serta mengindahkan adat istiadat setempat.
c. Apabila masa berlaku Rekomendasi Penelitian ini sudah berakhir, sedangkan pelaksanaan belum selesai maka yang bersangkutan harus mengajukan surat perpanjangan Rekomendasi Penelitian.
d. Setelah selesai mengadakan kegiatan diatas agar melapor kepada Kepala Dinas Kesehatan Kota Bengkulu (tembusan).
e. Surat Rekomendasi Penelitian ini akan dicabut kembali dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata pemegang surat ini tidak mentaati ketentuan seperti tersebut diatas.

Bengkulu, 12 Juni 2025
Kepala Dinas Kesehatan
Kota Bengkulu

Joni Haryadi Thabrani, SKM, MM
Pembina, IV/b
Nip. 197406081994021002

Tembusan :
1.Yth. Sdr. Puskesmas Kampung Bali Kota Bengkulu
2.Yang Bersangkutan

PEMERINTAH KOTA BENGKULU

BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK

Alamat : Jl. Melur No.1 Kelurahan Nusa Indah
Email : bkesbangpolkotabengkulu@gmail.com

REKOMENDASI PENELITIAN

Nomor : 000.9.2/ 1236 /KESBANGPOL-REK/2025

Dasar : Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2014 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 64 Tahun 2011 tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian

Memperhatikan : Surat dari Wakil Direktur Bidang Akademik Poltekkes Kemenkes Bengkulu Nomor : PP.01.01/FXXIII.1/5248/2025 Tanggal 02 Juni 2025 perihal Izin Penelitian

DENGAN INI MENYATAKAN BAHWA

Nama	:	DELLA FEBRIANI
NIM	:	P01730122013
Pekerjaan	:	Mahasiswa
Prodi/ Fakultas	:	Diploma III Gizi
Judul Penelitian	:	PROSES ASUHAN GIZI TERSTANDAR PADA BALITA BERAT BADAN TIDAK NAIK (BALITA T) USIA 12-23 BULAN DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS KAMPUNG BALI KOTA BENGKULU TAHUN 2025 (STUDI KASUS)
Tempat Penelitian	:	Wilayah Kerja Puskesmas Kampung Bali Kota Bengkulu
Waktu Penelitian	:	13 Juni 2025 - 13 Juli 2025
Penanggung Jawab	:	Wakil Direktur Bidang Akademik Poltekkes Kemenkes Bengkulu

Dengan Ketentuan :

1. Tidak dibenarkan mengadakan kegiatan yang tidak sesuai dengan penelitian yang dimaksud.
2. Harus mentaati peraturan perundang-undangan yang berlaku serta mengindahkan adat istiadat setempat.
3. Apabila masa berlaku Rekomendasi Penelitian ini sudah berakhir, sedangkan pelaksanaan belum selesai maka yang bersangkutan harus mengajukan surat perpanjangan Rekomendasi Penelitian.
4. Surat Rekomendasi Penelitian ini akan dicabut kembali dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata pemegang surat ini tidak mentaati ketentuan seperti tersebut diatas.

Demikianlah Rekomendasi Penelitian ini dikeluarkan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dikeluarkan di : Bengkulu
Pada tanggal : 11 Juni 2025

a.n. WALIKOTA BENGKULU
Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik
Kota Bengkulu

SULAIMAN TOSONI, SE, MM
Pembina Utama Muda
NIP. 19700902 199303 1 006

Dokumen ini telah diregistrasi, dicap dan ditanda tangani oleh Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Bengkulu dan didistribusikan melalui Email kepada Pemohon untuk dicetak secara mandiri, serta dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Lampiran 3 Penjelasan Sebelum Penelitian

POLTEKKES KEMENKES BENGKULU
JURUSAN GIZI

PENJELASAN SEBELUM PERSETUJUAN (PSP)
UNTUK MENGIKUTI PENELITIAN

Ibu/Bapak Kelompok Eksperimen

Yth. Bapak/Ibu
Perkenalkan saya Della Febriani, Mahasiswa Jurusan Gizi beralamat di perumahan Bentiring Permai III, Muara bangka hulu Kota Bengkulu. Pos 38121Nomor HP+62 895401054305. Izin saya sebagai Peneliti untuk menjelaskan hal-hal berikut berkenaan dengan penelitian saya.

Tujuan Penelitian
Saat ini saya sedang melakukan penelitian tentang" **Proses Asuhan Gizi Terstandar Pada Balita Berat Badan Tidak Naik (Balita T) usia 12-23 bulan Di Wilayah Kerja Puskesmas Kampung Bali Kota Bengkuu Tahun 2025 (Studi Kasus))"**.Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memberikan asuhan gizi pada anak balita berat badan tidak naik balita "T" dengan memberikan PMT-L dan edukasi.

Partisipasi dalam Penelitian
Kami meminta kesediaan Bapak/Ibu secara sukarela untuk menjadi responden dalam penelitian ini. Hasil penelitian ini sangat tergantung pada jawaban dan informasi yang bapak/ibu sampaikan. Bapak/ibu dapat berpartisipasi melalui apresiasi atau jawaban terhadap pertanyaan yang kami ajukan atau kami bacakan sesuai keadaan sebenarnya.

Informasi Terkait Penelitian
Informasi yang ingin kami dapatkan dari proses wawancara ini adalah perihal informasi saat ini dan masa lalu mengenai riwayat personal seperti usia, nama, jenis kelamin, etnis, merokok, cacat fisik dll Riwayat medis/kesehatan pasien berupa riwayat penyakit, diagnosis medis, terapi medis, terapi pembedahan dll. Serta riwayat sosial berupa keadaan sosial ekonomi pasien, situasi tempat tinggal, agama, pekerjaan dll.

Pengisian Kuesioner/Angket/Daftar Cocok
Selanjutnya, peneliti akan melakukan Asuhan Gizi kepada balita ibu sebanyak14 kali asuhan. Setiap asuhan membutuhkan waktu sekitar 30-60 menit. untuk pengisian atau melengkapi informasi yang dibutuhkan. Waktu yang diperlukan untuk menyelesaikan wawancara bisa lebih atas persetujuan bersama. Bapak/Ibu berhak mengatur waktu untuk diwawancarai, agar tidak mengganggu aktivitas. Sementara untuk proses pengamatan, kami menggunakan kamera digital guna merekam peristiwa yang dibutuhkan dalam penelitian. Waktu yang dibutuhkan untuk merekam ini sangat tergantung dengan peristiwa yang butuhkan dalam penelitan. Selama proses perekaman bapak/ibu dapat melakukan aktivitas keseharian seperti biasa.

Jangka Waktu Partisipasi
Partisipasi Bapak/Ibu dalam penelitian ini diperkirakan selama 14 hari berjalan seiring

dengan kebutuhan informasi yang diperlukan dalam penelitian. Kami akan segera menyampaikan kepada Bapak/Ibu jika terjadi perubahan waktu penelitian.

Manfaat dan Potensi
Manfaat penelitian yang Bapak/Ibu dapatkan dari penelitian ini adalah ibu akan mengetahui dan memahami tentang asuhan gizi pada balita T. Dengan pemahaman yang Bapak/Ibu miliki tersebut, besar harapan kami Bapak/Ibu dapat meningkatkan kualitas hidup pasien balita T dengan memberikan pmt-l dan edukasi dengan baikmeningkatkan kualitas hidup dengan mengelola nutrisi dan diet dengan baik.

Kerahasiaan
Hasil wawancara dan pengamatan yang diperoleh dalam penelitian ini akan dirahasiakan dan hanya dapat diakses oleh peneliti dan hanya akan digunakan untuk kepentingan peneliti saja. Kesimpulan dari hasil wawancara dan pengamatan dalam bentuk informasi, akan kami sampaikan Bapak/Ibu pada akhir penelitian.

Kompensasi Keikut sertaan
Sebagai ucapan rasa terima kasih dan cendera mata berkenaan dengan kesediaan Bapak/Ibu berpartisipasi dalam penelitian ini, maka kami akan memberikan kenang-kenangan berupa souvenir.

Pengunduran Diri
Selama proses penelitian berlangsung Bapak/Ibu dapat menyampaikan keberatan bahkan menarik diri dari kegiatan dengan alasan yang dapat dipertanggung jawabkan, sebaiknya sebelum Penandatanganan *Informed Consent*.

Informasi/Bantuan
Bila ada pertanyaan mengenai penelitian ini, mengenai hak-hak Bapak/Ibu, atau ingin menyampaikan perihal terkait dengan penelitian, Bapak/Ibu dapat menghubungi saya Dela Septiani melalui nomor Hp+62 895401054305

Tanda Tangan	Tanggal	Peran dalam Penelitian
.....	12 - 06 - 2025	Della Febriani

Lampiran 4 Informed Consent

PERNYATAAN PERSETUJUAN (*INFORMED CONSENT*)

Bapak/ibu Kelompok Eksprimen

Saya telah membaca dan memahami penjelasan secara rinci yang telah disampaikan oleh Della Febriani selaku Peneliti pada penelitian yang berjudul berjudul " Proses Asuhan Gizi Terstandar Pada Balita Berat Badan Tidak Naik (Balita T) Usia 12-23 bulan Di Wilayah Kerja Puskesmas Kampung Bali Kota Bengkulu tahun 2025 (Studi Kasus))", dan diberi kesempatan dalam mempertimbangkan, menanggapi dan mengajukan pertanyaan. Maka dengan ini, Saya bersedia/tidak bersedia*(Coretsalahsatu) menjadi Informan dalam penelitian ini sebagaimana tersebut di atas dan menyatakan bahwa:

1. Saya telah diberi informasi yang cukup mengenai tujuan penelitian ini
2. Saya telah diberi informasi yang cukup bahwa saya bebas memutuskan untuk ikut atau tidak ikut berpartisipasi dalam penelitian ini
3. Saya telah diberi informasi bahwa keterangan yang akan diberikan dijamin kerahasiaannya
4. Saya secara sukarela dan sadar telah memberikan izin kepada peneliti untuk melanjutkan proses penelitian ini

Demikian pernyataan yang saya buat dengan sebenarnya, penuh kesadaran dan tanpa paksaan.

Tanda Tangan	Tanggal	Peran dalam Penelitian
Mul. Ma'rifah	12-06-2025	Responden
Della Febriani	12-06-2025	Saksi

PENYATAAN KESEDIAAN MENJADI SUBJEK PENELITIAN
(INFORMED CONSENT)

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama ibu : Mut Maimah

Nama anak: Nursiyfa humairah

TTL anak /umur anak: 17 Oktober 2023

Alamat: Jl. Jenderal sudirman II

No Telepon/Hp : 085736862 3851

Bersedia dan mau berpartisipasi menjadi responden penelitian dengan judul "Proses Asuhan Gizi Terstandar Pada Balita Berat Badan Tidak Naik (Balita T) Usia 12-23 Bulan Di Wilayah Kerja Puskesmas Kampung Bali Kota Bengkulu Tahun 2025 (Studi Kasus)"yang akan dilakukan oleh:

Nama	: Della Febriani
Alamat	:Gang aliah No.RT 003 RW 001 Kelurahan Kampung Jawa Kecamatan Lebong Utara Provinsi Bengkulu Kabupaten Lebong
Instansi	:Program Studi Diploma Tiga Gizi Poltekes Kemenkkes Bengkulu
No.HP	:0895401054305

Demikian peryantaan ini saya buat dengan sesungguhnya tanpa ada paksaan dari siapapun.

Bengkulu ,Desember 2024

Mengetahui,	Yang menyatakan,
Penanggung Jawab Penelitian	Peserta Penelitian
(Della Febriani)	(Mut Ma'Imah)

*)coret yang tidak perlu

Lampiran 5 Surat Keterangan Selesai Penelitian

PEMERINTAH KOTA BENGKULU
DINAS KESEHATAN
UPTD PUSKESMAS KAMPUNG BALI
Jl. Bali RT IV RW II Kel. Kampung Bali Kec. Teluk Segara
Email : pkmkampungbali@gmail.com Telp (0736) 28260 Kode Pos 38119

SURAT KETERANGAN

NO: 800/719 /PKB/ VII /2025

Yang Bertandatangan dibawah ini :

Nama : dr. Een Endang Sari
NIP : 198109092009032008
Jabatan : Kepala UPTD Puskesmas Kampung Bali

Dengan ini menerangkan bahwa :

No	Nama	NPM
1	Della Febriani	P01730122013

Telah melaksanakan kegiatan Penelitian dengan judul "Proses Asuhan Gizi Standar Pada Balita Berat Badan Tidak Naik (Balita) Puskesmas Kampung Bali Kota Bengkulu" Pada Tanggal 13 Juni s.d 13 Juli 2025

Demikian surat keterangan ini dibuat sebenarnya untuk dapat dipergunakan seperlunya.

Bengkulu, 14 Juli 2025
Kepala UPTD Puskesmas Kampung Bali

UPTD PUSKESMAS KAMPUNG BALI

dr. Een Endang Sari
NIP 198109092009032008

Lampiran 6 Recall sebelum intervensi

POLTEKKES KEMENKES BENGKULU

KODE DOKUMEN	JURUSAN GIZI	TANGGAL BERLAKU
FR.01.GK.GM.01	PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI	25 AGUSTUS 2023
		DIREVISI
	FORMULIR *FOOD RECAL* L 24 JAM	25 AGUSTUS 2023

IDENTITASNRESPONDEN

Nama : Nursyifa Hari :

Umur : 20 bln ~~Tahun~~ Tangga :

Jenis Kelamin : ~~Laki-laki~~/Perempuan* (*Coret salah satu)

TABEL FORMULIR INGATAN PANGAN 24 JAM DENGAN JENIS MAKANAN YANG DIKONSUMSI PADA WAKTU MAKAN PAGI, MAKAN SIANG, DAN MAKAN MALAM TERMASUK SELINGAN

WAKTU MAKAN (JAM)	NAMA MAKANAN	CARA PENGOLAHAN	BAHAN MAKANAN	BANYAKNYA	
				URT	Gram
PAGI	telur wortel kembang kol nasi	nasi lunak telur dadar sayur sup	Nasi telur wortel kembang kol	5 sendok bayi setengah ptg 1 sjm 1 sjm	4 ngr 30 gr 10 5
SELINGAN	pisang susu sgm		pisang susu	setengah ptg 1 kotak	50 100
SIANG	telur wortel kembang kol nasi	nasi lunak telur dadar sayur rebus seperti sop	nasi telur wortel kembang kol	5 sendok bayi kol setengah ptg 1 sjm 1 sjm	4 ngr 30 gr 10 gr 5 gr
SELINGAN	biskuit ngai roti gandum	2 keping setengah	biskuit gandum	2 keping setengah ptg	20 20
MALAM	telur wortel kembang kol nasi	nasi lunak telur dadar sayur rebus seperti sop	beras telur wortel kembang kol	5 sendok bayi kol setengah ptg 1 sjm 1 sjm	4 ngr 30 10 5

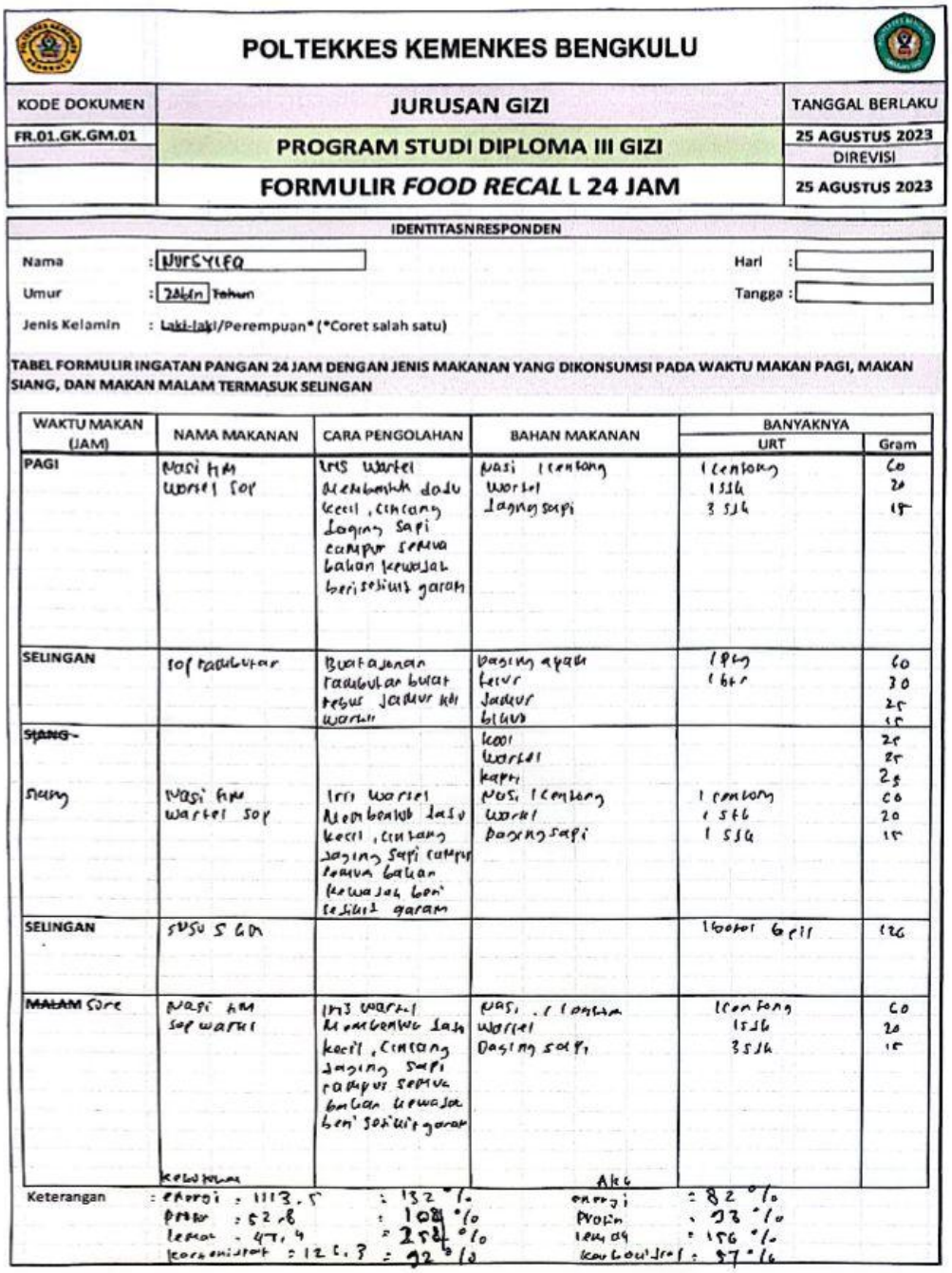
Keterangan : kebutuhan

energi	: 972,3	: 116 %	
protein	: 26,8	: 85 %	
lemak	: 39,6	: 212 %	
karbohidrat	: 128,7	: 94 %	

AKG

energi	: 72 %
protein	: 52 %
lemak	: 132 %
karbohidrat	: 58 %

Lampiran 7hari pertama intervensi



POLTEKKES KEMENKES BENGKULU

KODE DOKUMEN	JURUSAN GIZI	TANGGAL BERLAKU
FR.01.GK.GM.01	PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI	25 AGUSTUS 2023 DIREVISI
	FORMULIR *FOOD RECAL* L 24 JAM	25 AGUSTUS 2023

IDENTITASNRESPONDEN

Nama : NURSYIFA Hari :

Umur : 20bln ~~Tahun~~ Tangga :

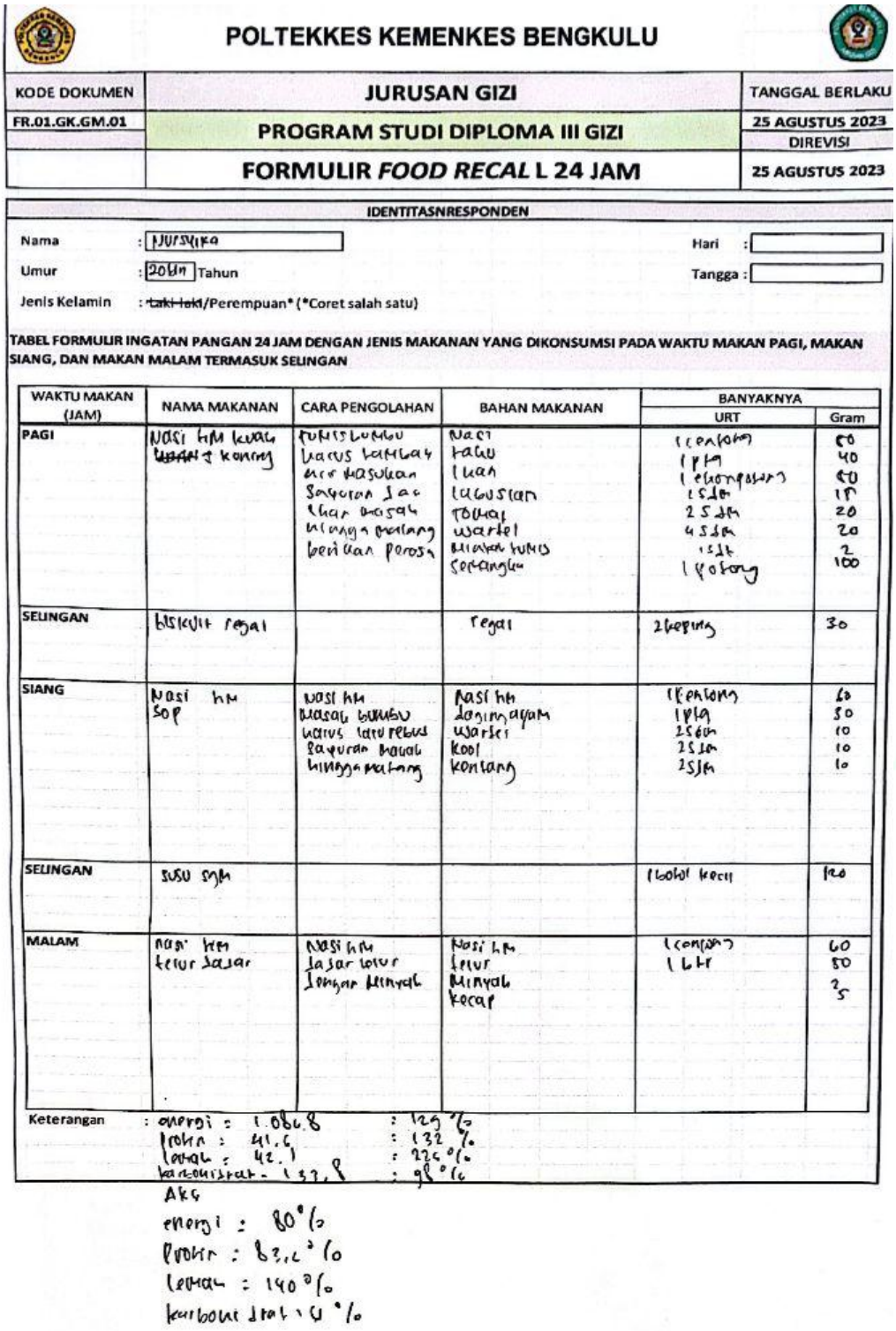
Jenis Kelamin : ~~Laki-laki~~/Perempuan* (*Coret salah satu)

TABEL FORMULIR INGATAN PANGAN 24 JAM DENGAN JENIS MAKANAN YANG DIKONSUMSI PADA WAKTU MAKAN PAGI, MAKAN SIANG, DAN MAKAN MALAM TERMASUK SELINGAN

WAKTU MAKAN (JAM)	NAMA MAKANAN	CARA PENGOLAHAN	BAHAN MAKANAN	BANYAKNYA	
				URT	Gram
PAGI	Nasi tim wortel sop	Iris wortel membentuk dadu kecil, cincang daging sapi campur semua bahan kewajah beri sedikit garam	Nasi 1 centong wortel daging sapi	1 centong 1 sdk 3 sdk	60 20 15
SELINGAN	sop rambutan	Buat adonan rambutan buat rebus jamur kol wortel	Daging ayam telur jamur bikus	1 ptg 1 btr	60 30 25 15
~~SIANG~~			kool wortel kapri		25 25 25
Siang	Nasi tim wortel sop	Iris wortel membentuk dadu kecil, cincang daging sapi campur semua bahan kewajah beri sedikit garam	Nasi 1 centong wortel daging sapi	1 centong 1 sdk 1 sdk	60 20 15
SELINGAN	susu 5 GM			1 botol 6 pil	126
~~MALAM~~ Sore	Nasi tim sop wortel	Iris wortel membentuk dadu kecil, cincang daging sapi campur semua bahan kewajah beri sedikit garam	Nasi 1 centong wortel daging sapi	1 centong 1 sdk 3 sdk	60 20 15

Keterangan : Kebutuhan energi : 1113,5 : 132 % AKG energi : 82 %
protein : 52,8 : 108 % protein : 93 %
lemak : 47,4 : 258 % lemak : 156 %
karbohidrat : 126,3 : 92 % karbohidrat : 57 %

Lampiran 8Recall hari ketujuh intervensi



POLTEKKES KEMENKES BENGKULU

KODE DOKUMEN	JURUSAN GIZI	TANGGAL BERLAKU
FR.01.GK.GM.01	PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI	25 AGUSTUS 2023
		DIREVISI
	FORMULIR *FOOD RECAL* L 24 JAM	25 AGUSTUS 2023

IDENTITASNRESPONDEN

Nama : JURSYIKA
Hari :
Umur : 20th Tahun
Tangga :
Jenis Kelamin : ~~Laki-laki~~/Perempuan* (*Coret salah satu)

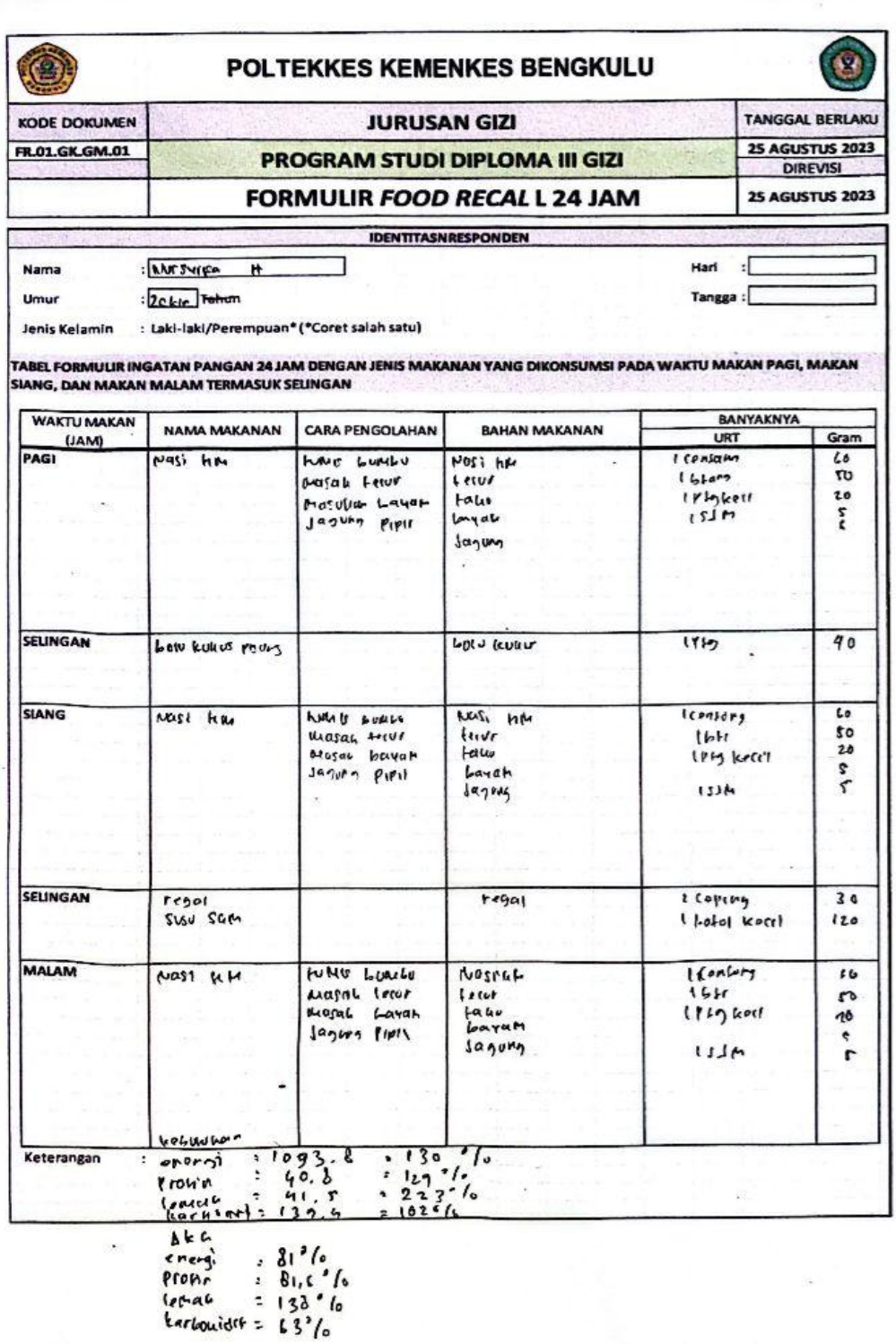
TABEL FORMULIR INGATAN PANGAN 24 JAM DENGAN JENIS MAKANAN YANG DIKONSUMSI PADA WAKTU MAKAN PAGI, MAKAN SIANG, DAN MAKAN MALAM TERMASUK SELINGAN

WAKTU MAKAN (JAM)	NAMA MAKANAN	CARA PENGOLAHAN	BAHAN MAKANAN	BANYAKNYA	
				URT	Gram
PAGI	Nasi hm kuah ~~ayam~~ + kentang	Tumis bumbu kacus tambah air masukan sayuran jagung telur masak minyak goreng bening porsi	Nasi tahu ikan kangkung tomat wortel minyak tumis serangkun	1 centong 1 pcs 1 ekor sedang 1 sdm 2 sdm 4 sdm 1 sdt 1 potong	50 40 50 15 20 20 2 100
SELINGAN	biskuit regal		regal	2 keping	30
SIANG	Nasi hm sop	Nasi hm masak bumbu kacus tambah air sayuran bayam minyak goreng	Nasi hm daging ayam wortel kool kentang	1 centong 1 pcs 2 sdm 2 sdm 2 sdm	60 50 10 10 10
SELINGAN	susu sgm			1 gelas kecil	120
MALAM	nasi hm telur dadar	Nasi hm dadar telur goreng minyak	Nasi hm telur minyak kecap	1 centong 1 btr	60 50 2 5

Keterangan : energi = 1.086,8 : 129 %
protein : 41,6 : 132 %
lemak : 42,1 : 226 %
karbohidrat = 133,8 : 95 %

AKG
energi : 80%
protein : 82,2%
lemak : 140%
karbohidrat : 65%

Lampiran 9Recall setelah intervensi



POLTEKKES KEMENKES BENGKULU

KODE DOKUMEN	JURUSAN GIZI	TANGGAL BERLAKU
FR.01.GK.GM.01	PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI	25 AGUSTUS 2023 DIREVISI
	FORMULIR *FOOD RECAL* L 24 JAM	25 AGUSTUS 2023

IDENTITASNRESPONDEN

Nama : Nursyifa H Hari :

Umur : 20 ktr ~~Tahun~~ Tangga :

Jenis Kelamin : Laki-laki/Perempuan* (*Coret salah satu)

TABEL FORMULIR INGATAN PANGAN 24 JAM DENGAN JENIS MAKANAN YANG DIKONSUMSI PADA WAKTU MAKAN PAGI, MAKAN SIANG, DAN MAKAN MALAM TERMASUK SELINGAN

WAKTU MAKAN (JAM)	NAMA MAKANAN	CARA PENGOLAHAN	BAHAN MAKANAN	BANYAKNYA	
				URT	Gram
PAGI	nasi tim	tumis bumbu masak tecur masukan bayam jagung pipil	nasi tim tecur tahu bayam jagung	1 centong 1 btr 1 ptg kecil 1 sjm	60 50 20 5 5
SELINGAN	bolu kukus pisang		bolu kukus	1 ptg	40
SIANG	nasi tim	tumis bumbu masak tecur masak bayam jagung pipil	nasi tim tecur tahu bayam jagung	1 centong 1 btr 1 ptg kecil 1 sjm	60 50 20 5 5
SELINGAN	regal susu sam		regal	1 coping 1 botol kecil	30 120
MALAM	nasi tim kebutuhan	tumis bumbu masak tecur masak bayam jagung pipil	nasi tim tecur tahu bayam jagung	1 centong 1 btr 1 ptg kecil 1 sjm	60 50 20 5 5

Keterangan : energi : 1093.8 = 130 %
protein : 40.8 = 129 %
lemak : 41.5 = 223 %
karbohidrat : 139.4 = 102 %

AKG
energi : 81 %
protein : 81,6 %
lemak : 138 %
karbohidrat = 63 %

Lampiran 10FFQ

JURUSAN GIZI POLTEKKES KEMENKES BENGKULU

PROGRAM STUDI DIPOMA III GIZI

IDENTITAS DOKUMEN

KODE DOKUMEN	FORM *FOOD FREQUENCY QUESTIONNAIRE SEMI QUANTITATIVE*	TANGGAL BERLAKU
D.III/F.SKP/GZ.403		01-Jun-25

IDENTITAS MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Della febriani NIM : P01730122013

Tingkat.Kelas : III A (Isi dengan Angka Romawi dan Huruf Kapital, misalnya II.A)

IDENTITAS RESPONDEN

Nama/Kode : Usia : Tahun Jenis Kelamin : P

Hari, tanggal : , Bulan Tahun

Alamat Lengkap :

KLP		NAMA BAHAN MAKANAN	FREKUENSI KONSUMSI						ESTIMASI	
			>1 kali per hari	1 kali per hari	4-6 kali per minggu	1-3 kali per minggu	1-3 kali per bulan	Tidak Pernah	URT	Gram
KARBOHIDRAT	1.	Beras	3 kali						5 sdm	40gr
	2.	kentang				2 kali			3 sdm	45gr
	3.	Mie						tidak		
	4	Ubi						tidak		
	5	Jagung					1 kali		1 sdm	15gr
	6	Roti		1 kali						
		PROTEIN LEMAK TINGGI								
PROTEIN HEWANI	1	daging sapi					2 kali		2 sdm	30gr
	2	daging ayam		1 kali					3 sdm	30gr
	3	hati ayam						tidak		
	4	ikan nila					1 bln		3 sdm	40gr
	5	udang						tidak		
	6	cumi-cumi						tidak		
	7	ikan lele						tidak		
	8	Telur ayam		1 kali					1 butir	30gr
	9	Telur Bebek						tidak		
PROTEIN NABATI	1	tahu				1 biji			1 pcs	20gr
	2	tempe						tidak		
	3	kacang tanah						tidak		
	4	kacang hijau						tidak		
LEMAK DAN MINYAK	1	minyak kelapa sawit	3 kali	1			kadang		1 sdm	15gr
	2	santan						tidak		
	3	mentega						tidak		
	4	susu sapi			4 kali				4 sdm kecil	110ml
								tidak		
SAYURAN	1	bayam						tidak		
	2	kangkung							1 sdm	15gr
	3	wortel		1 kali				tidak		
	4	Sawi						tidak		
	5	Buncis					2 kali		1 sdm	15gr
BUAH	1	alpukat					1 buah		Berenyak	100gr
	2	apel						tidak		
	3	semangka						tidak		
	4	jeruk						tidak		
	5	mangga						tidak		
	6	pisang			4 kali				1 potong	100gr

MUINUMAN	1	the manis								
	2	kopi								
	3	Soda								
LAIN-LAIN	1	agar-agar / jely								
	2	ciki-ciki								
	3	keripik								

Catatan :
Diisi Peneliti/Supervisor/Dosen Pengampu

Supervisor,

Della Febriani

Bengkulu, 01-juni-2025
Pengumpul Data
TTD

Nama Lengkap

Lamazpiran 11Media Edukasi



Kemenkes Poltekkes Bangkulu

GIZI YANG SEIMBANG ?

TERAPKAN ISI PIRINGKU



Apa itu isi piringku

Isi Piringku berisi setengah piring dengan makanan pokok dan lauk pauk sedangkan setengah piring diisi dengan sayur dan buah.

Anjuran konsumsi pangan







Manfaat penerapan isi piringku

- Mencegah anak stunting
- Mencegah obesitas
- Mencegah penyakit
- Meningkatkan kecerdasan anak

Kemenkes Poltekkes Bangkulu

ISI PIRINGKU



TERAPKAN POLA MAKAN GIZI SEIMBANG

BAYI USIA 12-23 BULAN

Kebutuhan ASI 30% dan pendamping MP ASI 70%
Setiap porsi makan terdiri dari makanan pokok, lauk hewani (diutamakan), lauk nabati, sayur dan buah (ditambahkan).

JANGAN LUPA!!







PORSI ISI PIRINGKU

BAYİ USIA 6-8 BULAN
- Kebutuhan ASI 70% dan pendamping MP ASI 30%.
- Setiap porsi makan terdiri dari Makanan Pokok, lauk hewani (diutamakan), Lemak (minyak/santan), sayur dan buah (ditambahkan).

BAYI USIA 9-11 BULAN
- Kebutuhan ASI 50% dan pendamping MP ASI 50%.
- Setiap porsi makan terdiri dari makanan pokok, lauk hewani (diutamakan), lauk nabati, sayur dan buah (ditambahkan).

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

AYO MAKAN
PROTEIN HEWANI



TIM TELUR KUKUS

Bahan:
4 butir telur
150 ml air kaldu ayam (dari rebusan ceker atau daging ayam)
Daun bawang kecil
Garam sedikit, tanpa garam juga tetap enak
Kuah Kecap:
2 sdm kecap asin
1 sdt gula
1 sdm air
1/2 sdt lada putih

CARA MEMBUAT

1. Kocok 4 telur dan bumbui dengan 150 ml air kaldu ayam, garam, gula, dan lada putih.
2. Kukus telur selama 20 menit sampai set matang (jgn tutup rapat steamnya nanti jadi terlalu kasar teksturnya)
3. Campurkan seluruh bahan saos kedalam 1 wadah, aduk dan sisihkan.
4. Angkat dan sajikan tim telur dengan campuran kuah kecap yang sudah di buat dan daun bawang.



ASEM BANDENG BROKOLI WORTEL

Bahan:
Ikan Bandeng 250 gram
Brokoli potong tipis
Wortel potong tipis kecil
Bumbu halus
4 Bawang merah
2 Bawang putih
Air 500 ml
Kuah
Bumbu:
Jahe 1-2 cm geprek
Laos 2 iris tipis
1 sereh geprek
2 daun jeruk
1 daun salam
1 sdm Larutan Asem
Garam secukupnya
1 sdt gula
1 buah tomat
½ sdt kunyit bubuk



Cara membuat
1. Haluskan bawang merah dan bawang putih
2. Siapkan air 500 ml dalam panci, lalu panaskan hingga mendidih
3. Masukkan bumbu halus dan bumbu aromatic, aduk rata
4. Tambahkan wortel dan brokoli
5. Masukkan ikan bandeng yang sudah dibersihkan dan dipotong sesuai ukuran ke dalam kuah asem asem bandeng
6. Masak hingga matang, asem asem bandeng brokoli wortelsian disaiikan

TAHUKAH BUNDA DAN AYAH?

Protein sangat penting bagi pertumbuhan dan perkembangan anak. Protein memiliki berbagai macam fungsi, antara lain: kekebalan tubuh, pengaturan fungsi sel, hormon pertumbuhan, zat pengangkut di dalam tubuh dan fungsi- fungsi lainnya.

Protein Hewani memiliki zat gizi yang lebih lengkap dan lebih mudah dicerna daripada protein nabati.

Pada tahun 2020, sebanyak 44,11% penduduk Indonesia memiliki asupan protein hewani Rendah.



EMPAT BINTANG

Pastikan dalam setiap kali makan, piring

balita mengandung 4 bintang:

Makanan Pokok

(Nasi, Jagung, Ubi, Singkong, Kentang, Bubur, Roti, Talas, Bihun, Soun, Labu Kuning, dkk)

Lauk Hewani

(Telur, Daging ayam, Daging sapi, Ikan, Udang, Susu, Keju, dkk)

Kacang-kacangan

(Tahu, Tempe, Kacang Kedelai, Kacang hijau, Kacang tanah, Kacang tolo, Kacang merah, dkk)

Sayur dan Buah

(Wortel, Sawi, Tauge, Bayam, Kembang Kol, Pisang, Pepaya, Apel, Semangka, Melon, dkk)

DAFTAR BAHAN MAKANAN PENUKAR PROTEIN HEWANI

a. Rendah Lemak:

Bahan Makanan	URT	Berat (gram)
Ayam tanpa kulit	1 ptg	40
Babat	1 ptg	40
Ikan kakap	1/3 ekor	35
Ikan asin	1 ekor	15
Teri kering	1 sdm	20
Udang segar	5 ekor	35

b. Lemak Sedang:

Bahan Makanan	URT	Berat (gram)
Bakso	10 btr	170
Daging kambing	1 ptg	49
Hati ayam	1 ptg	30
Hati sapi	1 ptg	35
Telur ayam	1 btr	50
Telur bebek	1 btr	55
Telur puyuh	5 btr	55

c. Tinggi Lemak:

Bahan Makanan	URT	Berat (gram)
Daging bebek	1 ptg	45
Kornet	2 sdm	45
Ayam dg kulit	1 ptg	55
Sosis	1 ptg	55

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Cegah Stunting Dengan Protein Hewani

Isi piringku itu penting



01

Apa itu stunting

Gangguan pertumbuhan dan perkembangan anak berusia dibawah lima tahun (balita) akibat asupan gizi yang kurang

Stunting adalah kondisi dimana tinggi badan seseorang lebih pendek dibanding tinggi badan orang lain seusianya akibat dari kekurangan gizi kronis.

Faktor Penyebab Stunting

1. Kurangnya pengetahuan
2. 60% anak usia 0-6 bulan tidak mendapat ASI Eksklusif
3. 2 dari 3 anak usia 6-24 bulan tidak mendapat MPASI

DAMPAK PENDERITA STUNTING

- terganggunya pertumbuhan Fisik, dan otak
- kecerdasa anak dibawah rata-rata
- sistem imun tubuh anak tidak baik
- anak beresiko tinggi terkena penyakit.

02



Peran Protein dalam Pencegahan Stunting

03

1. Pembentuk jaringan baru
2. Memperbaiki, serta mengganti jaringan yang rusak atau mati
3. Menambah berat badan





04

MANFAAT PROTEIN HEWANI

1. membantu pertumbuhan dan perbaikan jaringan, meningkatkan kekebalan tubuh, serta mendukung fungsi metabolisme yang optimal.
2. sangat membantu dalam proses pertumbuhan

Lampiran 12Menu PMT Lokal Balita usia 12-23 bulan

Hari pertama Sop

Menu	Bahan	Berat		Zat Gizi		
			Kalori (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat
sop	putih telur	30	15	3,2	0	0,3
	daging ayam	60	170,9	16,1	11,3	0
	jamur kuping	25	6,8	0,6	0,1	1,3
	Bihun	15	57,1	0	0	13.7
	kembang kol	25	6,3	0,3	0,1	1,4
	wartel	25	6,5	0,2	0,1	1,2
	Kapri	25	8,7	0,5	0,1	2
Total 1 porsi			271,3 (kkal)	21	11,7	19,8

Resep untuk 1 Porsi

Bahan :

- 25 gr Kembang kol, bersihkan potong-potong
- 25 gr wartel, kupas, potong-potong
- 25 gr kapri, bersihkan
- Daun bawang
- Seledri
- Garam
- Bawang putih,geprek
- Bawang merah goreng

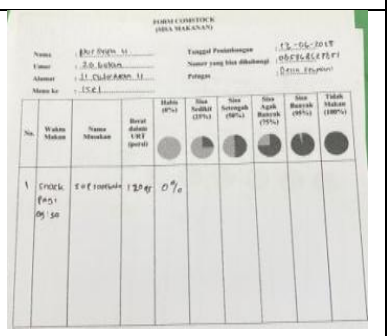
Bahan Adonan Rambutan

- 60 gr daging ayam giling
- Putih telur 30 gr
- 25 gr Jamur kuping segar ,cincang
- 15 gr bihun, siram air panas

Cara membuat :

- Rebus air hingga mendidih
- Buat adonan rambutan dengan mencampurkan daging ayam giling, putih telur, jamur kuping, bihun, garam, lalu cambur dan bentuk bulat-bulat.
- Masukan bawang putih geprek, bola-bola rambutan, dan rebus hingga matang
- Masukan wartel, kembang kol, kapri, daun bawang, seledri
- Sajikan hangat.

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Menu sop Rambutan	Sisa Makanan	From Comstock
		

Kesimpulan : Pemberian Makanan Tambahan (PMT) hari pertama menunjukan hasil yang sangat positif karena seluruh porsi makanan berhasil dihabiskan oleh balita, Mengindikasikan penerimaan yang baik terhadap menu yang disajikan dengan nilai gizi satu porsi sop rambutan mengandung energi : 271,3 kkal, Protein : 21 gr, Lemak :11,4 gr, Karbohidrat : 19,8 gr.

Hari ke 2

Menu	Bahan	Berat		Zat Gizi		
			Kalori (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat
Telur Bantal	telur ayam	55	85,3	6,9	5,8	0,6
	ikan	40	33,6	7,3	0,3	0
	wartel	20	5,2	0,2	0	1
	buncis	20	7	0,4	0,1	1,6
	tahu putih	30	22,8	2,4	1,4	0,6
	susu bubuk	20	92,8	4,3	3,8	10,3
	minyak	3	25,9	0	3	0
Total 1 porsi			272,5 kcal	21,5	14,5	14

Resep 1 porsi

Bahan :

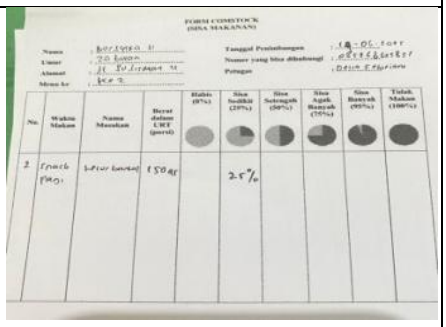
- 1 butir telur ayam
- 40 gr daging ikan goreng /kukus, lalu suwir dagingnya
- 20 gr wartel, kupas lalu cincang
- 20 gr buncis, iris tipis
- 30 gr tahu putih, haluskan
- 20 gr susu bubuk
- Daun bawang, iris tipis
- Bawang merah, cincang
- Bawang putih, cincang
- Garam

Cara Pembuatannya

- Campurkan susu bubuk dan telur 1 butir kocok hingga tercampur rata
- Masukan ikan suwir, wartel, buncis, tahu putih, daun bawang, bawang merah,

garam.

- Masukan adonan dalam plastik clip, kemudian direbus hingga matang.
- Aetelah matang , lepas plastik clip dan sisihkan
- Goreng dengan menggunakan api kecil
- Sajikan hangat.

Menu Telur Bantal	**Sisa Makanan**	**From Comstock**
		

Kesimpulan : Berdasarkan formulir comstock yang menunjukan sebesar 25%, dapat disimpulkan bahwa anak mengonsumsi 75% dari total PMT yang diberikan. Dengan demikian dari satu porsi PMT yang seharusnya memberikan energi 272,5 kkal, protein 21,5 gr, lemak 14,5 gr, karbohidrat 14 gr, balita secara aktual menerima energi 204,3 kkal, Protein 16,1 gr, lemak 10,8 gr, karbohidrat 10,5gr .

Hari ke 3 Pemberian PMT Lokal

Menu	Bahan	Berat		Zat Gizi		
			Kalori (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat
Getuk labu kukus	Telur ayam	20	31	2,5	2,1	0,2
	labu kuning	50	19,5	0,4	0,3	4,4
	tepung terigu	25	91	2,6	0,3	19,1
	tepung maizena	10	38,1	0	0	9,1
	susu bubuk	10	46,4	2,2	1,9	5,2
	gula pasir	5	19,9	0	0	5
	kelapa parut	15	26,6	0,3	2,5	1,1
Total 1 porsi			271,9	8	7,1	44,1

Resep untuk 1 porsi

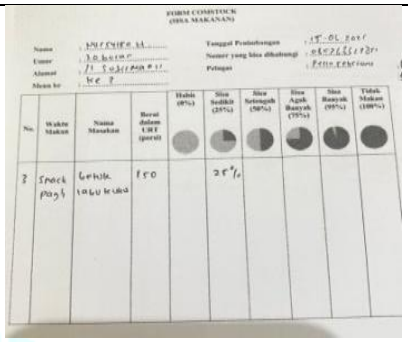
Bahan :

- 50 gr labu kuning , dikupas, lalu kukus
- 20 gr telur ayam yang sudah dikocok
- 25 gr tepung terigu
- 10 gr tepung maizena
- 10 gr susu bubuk
- 5 gr gula pasir
- 15 gr kelapa parut

- Vanili secukupnya

Cara Membuatnya :

- Selagi hangat, campurkan labu kuning kukus, telur ayam, gula pasir, tepung terigu, tepung maizena, vanili, dan susu bubuk aduk hingga merata
- Masukan adonan ke dalam loyang, kemudian kukus kurang lebih 30 menit hingga matang
- Dinginkan, lalu berikan taburan kelapa parut
- Sajikan

Menu Getuk labu kukus	**Sisa Makanan**	**From Comstock**
		

Kesimpulan : Dengan 25% sisa makanan pada hari ketiga dapat disimpulkan bahwa 75% dari total porsi PMT telah berhasil dikonsumsi. Balita menerima asupan nutrisi sebesar energi : 203,9 kkal, protein : 6 gr, lemak 5,3 gr, karbohidrat : 33 gr dari porsi tersebut.

Hari ke 4

Menu	Bahan	Berat		Zat Gizi		
			Kalori (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat
Sempol	telur ayam	55	85,3	6,9	5,8	0,6
	udang segar	35	27,7	5,8	0,3	0
	tepung terigu	20	72,8	2,1	0,2	15,3
	roti tawar	20	54,8	1,8	0,6	10,4
	Minyak	3	25,9	0	3	0
Total 1 porsi			266,4	16,6	9,9	26,2

Resep 1 porsi

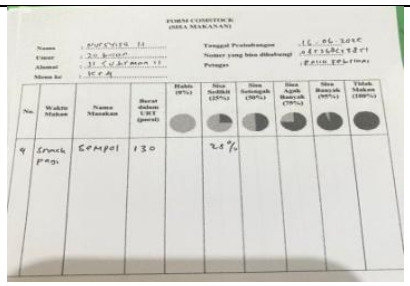
Bahan :

- 35 gr udang segar, bersihkan ambil dagingnya dan cincang
- 20 gr tepung terigu
- 1 butir telur ayam
- 20 gr roti tawar
- Bawang putih

- Daun bawang
- Garam
- Minyak untuk menggoreng

Cara Menbuat :

- Campurkan udang giling, tepung terigu, telur ayam, bawang putih, garam hingga tercampur merata
- Buat adonan berbentuk sempol, gulingkan dalam wadah yang berisi potongan roti tawar hingga permukaan tertutup
- Simpan terlebih dahulu di dalam kulkas sekitar 5-10 menit
- Goreng dengan api sedang hingga warna kekuning keemasan
- Sajikan hangat

Menu Sempol	**Sisa Makanan**	**From Comstock**
		

Kesimpulan : Pada pemberian PMT keempat, bahwa 25% dari porsi makanan tersisa, menunjukan adanya konsumsi sebesar 75% dari total yang disajikan. Dengan demikian dari nilai gizi satu porsi yang seharusnya energi 266,4 kkal, protein 16,6 gr, lemak 9,9gr, karbohidrat 26,6 gr, anak secara aktual mengkonsumsi energi 199,8 kkal, protein 12,45gr, lemak 7,4gr, karbohidrat 19,6gr.

Hari ke 5

Menu	Bahan	Berat		Zat Gizi		
			Kalori (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	karbohidrat
Pencake	pisang	40	36,8	0,4	0,2	9,4
	telur ayam	50	77,6	6,3	5,3	0,6
	tepung terigu	30	109,2	3,1	0,3	22,9
	susu uht	20	7	0,7	0	1
	gula pasir	5	19,3	0	0	5
	minyak	3	25,9	0	0,3	0
Total 1 porsi			275,8	10,5	8,8	38,8

Resep 1 porsi

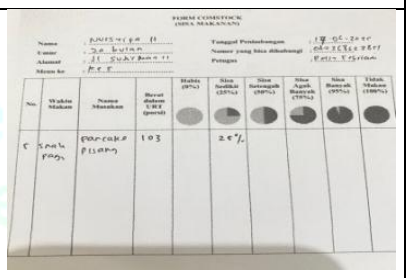
Bahan :

- 40 gr pisang potong-potong
- 30 gr tepung terigu
- 0,5 baking pawder

- 1 butir telur ayam
- 5 gr gula pasir
- Susu UHT
- 3 gr minyak
- Garam secukupnya

Cara membuatnya:

- Sisakan beberapa potong pisang raja untuk toping pancake, sisanya dihancurkan kasar
- Kocok telur dan gula, tambahkan pisang, minyak dan susu UHT , aduk hingga merata
- Tambahkan tepung terigu, baking pawder, garam aduk hingga tercampur rata
- Panaskan wajan anti lengket dengan api sedang, tuang 1 sendok sayur adonan pancake, setelah timbul gelembung-gelembung kecik balik pancake
- Panggang hingga matang, lalukan hingga adonan habis.
- Angkat dan sajikan dengan toping pisang.

Menu Pencake	**Sisa Makanan**	**From Comstock**
		

Kesimpulan : Pada hari ke 5, Pengamatan menunjukan adanya sisa 25% dari porsi yang disajikan berarti 75% dari makanan berhasil dikonsumsi. Nilai gizi satu porsi pencake mengandung energi 275,8kkal, protein 7,8 gr, lemak 6,6 gr, karbohidrat 29,1gr, kondisi ini mengidikasikan bahwa sebagian besar nutrisi diserap.

Hari ke 6

Menu	Bahan	Berat		Zat Gizi		
			Kalori (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat
Potato cehees	Kentang	50	46,5	1,0	0,1	10,8
	Telur ayam	55	85,3	6,9	5,8	0,6
	keju	15	44,2	4,8	2,7	0,0
	wartel	10	2,6	0,1	0,0	0,5
	Daging ayam	10	57,0	5,4	3,8	0,0
Total 1 porsi			235,6	18,2	12,4	11,9

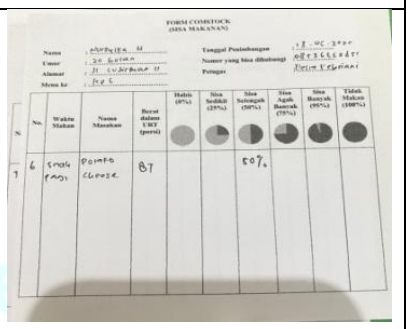
Resep 1 Porsi

Bahan :

- Kentang 50 gr
- Telur ayam 55 gr
- Keju 15 gr
- Wartel 10 gr
- Daging ayam
- Minyak untuk menggoreng goreng

Cara membuat :

- Kukus kentang lalu hancurkan
- Telur rebus hingga matang
- Parut atau potong dadu wartel
- Campurkan keju dan semua bahan tumbuk hingga harus
- Lalu bentuk persegi panjang dan goreng hingga matang.

Menu Potato Cheese	**Sisa Makanan**	**From Comstock**
		

Kesimpulan : Pada makan keenam, sepenuh porsi makanan tidak dihabiskan, menyisakan 50% dari total, alasan pasien tidak menghabiskan dikarenakan tidak suka keju yang membuat rasa jadi asin, Artinya dari nilai gizi satu porsi yaitu energi 235,6 kkal, protein 18,2 gr, lemak 12,4 gr, karbogidrat 11,9gr, anak hanya mengkonsumsi energi 117,8 kkal, protein 9,1 gr, lemak 6,2gr, karbohidrat 5,9gr.

Hari ke 7 Pemberian PMT Lokal

Menu	Bahan	Berat		Zat Gizi		
			Kalori (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat
nasi	Nasi tim	50	58,6	1,1	0,1	12,9
Ikan kuah kuning	Ikan	50	56,0	10,7	1,1	0,0
	Labu	15	3,0	0,1	0,0	0,6
	Tahu	40	30,4	3,2	1,9	0,8
	Tomat	20	4,2	0,2	0,1	0,9
	Minyak	5	43,1	0,0	5,0	0,0
	wartel	20	5,2	0,2	0,0	1,0
buah	semangka	100	32,8	0,6	0,4	7,2
Total 1 porsi			232,5	16,2	8,7	23,3

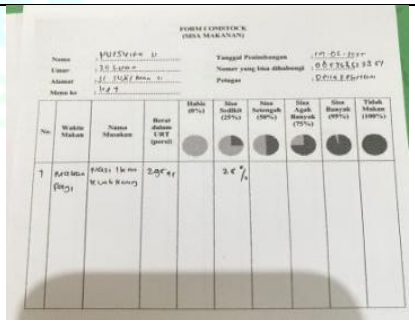
Resep 1 porsi

Bahan dan cara memasak nya :

- Nasi 50 gr
- Tahu 40 gr
- Ikan 50 gr
- Labu siam 15 gr
- Tomat 20 gr
- Wartel 20 gr
- Minyak untuk menumis
- Semangka 100 gr

Cara memasak

- Bersihkan ikan lumuri kembali ikan dengan garam dan jeruk nipis lalu kukud ikan
- Tumis bumbu halus bawang putih bawang merah kunyit, tambahkan sereh, salam dan laos sampai mendidih
- Masukan potongan labu siam dan tahu masak sampai matang
- Tambahkan santan dan masukan ikan
- Tambah garam secukupnya masukan tomat dan koreksi rasa
- Sajikan dengan nasi hangat

Menu Nasi ikan kuah kuning	**Sisa Makanan**	**From Comstock**
		

Kesimpulan : Pada menu lengkap pagi hari ke 7, tercatat sisa makanan sebesar 25% yang berarti 75% dari porsi berhasil dikonsumsi. Dengan demikian dari satu porsi yang disajikan energi 232,5 kkal, protein 16,2 gr, lemak 8,7 gr, karbohidrat 23,3gr, anak memperoleh energi 174,3 gr, protein 12,1gr, lemak 6,5gr, karbohidrat 17,4gr. Menunjukan sebagian besar asupan gizi tercapai meskipin ada sedikit sisa.

Hari ke 8

Menu	Bahan	Berat		Zat Gizi		
			Kalori (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat
barongko pisang roti	Pisang	50	46	0,5	0,3	11,7
	roti tawar	30	82,2	2,6	0,9	15,6
	Santan	25	17,7	0,2	1,7	0,8
	susu bubuk	20	92,8	4,3	3,8	10,3
	gula pasir	5	19,3	0	0	5
Total 1 porsi			258,1	7,6	6,6	43,3

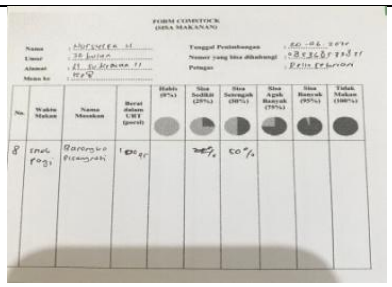
Resep 1 porsi

Bahan :

- 50 gr pisang
- 30 gr roti tawar potong kotak kecil
- Santan
- Gula pasir
- Garam
- 1 helai daun pandan

Cara mengolahnya :

- Potong pisang dan roti tawar sisihkan
- Masukan air, santan dan susu bubuk kedalam panci aduk rata
- Masak di atas api, tambahkan gula dan garam, masukan sambil sesekali diaduk masak hingga mendidih
- Masukan pisang dan roti tawar ke dalam wadah, siram dengan kuah santan, beri potongan daun pandan lalu kukus selama 10-15 menit.

Menu Barongko pisang roti	**Sisa Makanan**	**From Comstock**
		

Kesimpulan : Pola makan ke 8 tercatat 50% sisa konsumsi pasien mengatakan tidak menghabiskan dikarenkan terlalu manis yang berarti hanya separuh porsi yang berhasil dihabiskan. Dari nilai gizi awal satu porsi sebesar energi 258,1 kkal, protein 7,6 gr, lemak 6,6gr, karbohidrat 43,3 gr. Asupan aktual anak menjadi energi 129kkal, protein 3,8gr, lemak 3,3 gr, karbohidrat 21,65gr.

Hari ke 9

Menu	Bahan	Berat		Zat Gizi		
			Kalori (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	karbohidrat
Pepes tahu	Tahu	50	38	4,1	2.4	0,9
	wartel	20	5,2	0,2	0	1
	daging ayam	40	114	10,8	7,6	0
	telur ayam	55	85,3	6,9	5,8	0,6
	margarin	3	19,1	0	2,2	0
Total 1 porsi			261,5	21,9	18	2,5

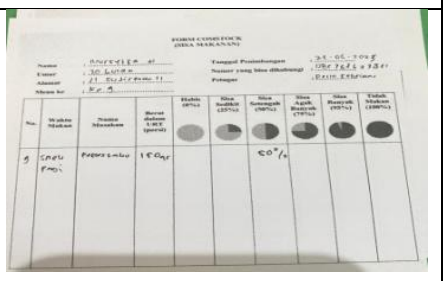
Resep 1 Porsi

Bahan :

- 50 gr tahu putih haluskan
- 20 gr wartel parut
- Bawang putih iris & bawang merah iris
- 40 gr daging ayam
- 55 gr telur ayam
- Daun bawang
- Margarin
- Beberapa helai daun pisang yang sudah dibersihkan

Cara mengolahnya:

- Tumis hingga harus bumbu halus
- Masukan daging ayam dan masak hingga berubah warna sisihkan
- Campurkan potongan tahu yang telah dihaluskan, wartel yang diparut,dan kocokan telur aduk hingga merata
- Siapkan daun pisang ambil 2 sendok makan campuran tahu dan wartel bungkus
- Kukus hingga matang. Sajikan

Menu pepes tahu	**Sisa Makanan**	**From Comstock**
		

Kesimpulan : Untuk sajian snack kesembilan, teridentifikasi adanya sisa makanan sebesar 50% yang berarti hanya setengah yang terserap, alasan pasien tidak menghabiskan PMT karna sudah kenyang, oleh karena itu, dari nilai gizi awal energi 261,5 kkal, protein 21,9gr, lemak 18gr, karbohidrat 2,5gr. Asupan aktual yang diterima adalah energi 130,7 kkal, protein 10,9gr, lemak 9gr, karbohidrat 1,25gr.

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Hari ke 10 Pemberian PMT Lokal

Menu	Bahan	Berat		Zat Gizi		
			Kalori (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	karbohidrat
perkedel daging	kentang	50	46,5	1	0,1	10,8
	daging sapi	50	134,4	12,4	9	0
	telur ayam	40	62	5	4,2	0,4
	minyak	3	25,9	0	3	0
Total 1 porsi			268,8	18,5	16,3	11,2

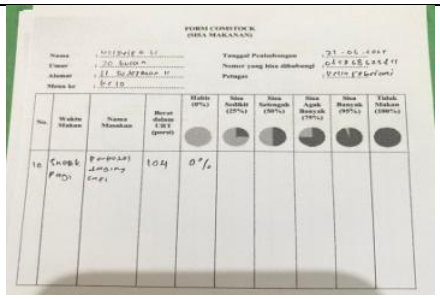
Resep 1 porsi

Bahan :

- 50 gr kentang, kupas lalu goreng
- 50 gr daging sapi cincang tumis dengan bumbu bawang merah & bawang
- 1 butir telur
- Minyak
- Garam

Caram mengolahnya :

- Haluskan kentang yang sudah digoreng
- Lalu campurkan dengan daging cincang, bawang merah goreng dan seledri
- Bentuk bulat-bulat, celupkan ke kocokan telur lalu goreng diatas teflon sampai matang .

Menu Perkedel sapi	**Sisa Makanan**	**From Comstock**
		

Kesimpulan : Untuk makan ke 10 pasien menghabiskan snack yang diberikan dengan jumlah energi 268,8 kkal, protein 18,5gr, lemak 16,3gr, karbohidrat 11,2gr.

Pemberian PMT Hari 11

Menu	Bahan	Berat		Zat Gizi		
			Kalori (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	karbohidrat
gadon ayam	daging ayam	40	114	10,8	7,6	0
	telur ayam	55	85,3	6,9	5,8	0,6
	Santan	30	21,3	0,2	2	0,9
	Tomat	25	5,3	0,2	0,1	1,1
Total 1 porsi			225,8	18,1	15,5	2,7

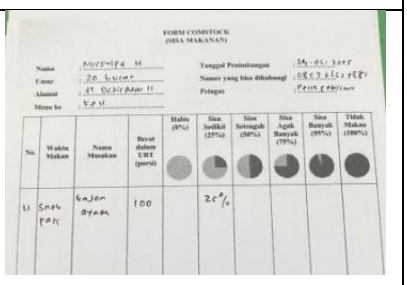
Resep 1 Porsi

Bahan :

- 40 gr daging ayam giling
- 1 butir telur ayam, kocok
- Santan kental
- Daun jeruk
- Tomat potong kotak-kotak
- Daun pisang + lidi
- Bawang merah & bawang putih
- Garam
- ketumbar

Cara mengolahnya:

- Siapkan daun pisang yang sudah disesuaikan ukuran yang dibutuhkan, lap bersih, garang merata diatas spi sampai daun lemas
- Campurkan daging ayam giling, telur ayam dan bumbu halus
- Tuang adonan daging diatas daun pisang yang sudah dialasi 1 lembar daun jeruk dan tomat lalu kucuri dengan santan kental bungkus tum, sematkan tusuk gigi
- Kukus dalam dandang yang sudah dipanaskan kurang lebih 20 menit
- Sajikan.

Menu Gadon ayam	**Sisa Makanan**	**From Comstock**
		

Kesimpulan : Pada hidangan cemilan ke 11, pengamatan menunjukan adanya sisa makanan sebesar 25%. Ini porsi yang disajikan energi 225,8kkal, protein 18,1gr, lemak 15,5gr, karbohidrat 2,7gr,

yang di konsumsi 75% itu berati sertara dengan asupan energi 169 kkal, protein 13,5gr, lemak 11,6gr, karbohidrat 2,0gr.

Pemberian PMT Hari keduabelas

Menu	Bahan	Berat		Zat Gizi		
			Kalori (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	karbohidrat
nagasari	tepung beras	50	180,4	3,3	0,3	39,8
	Santan	25	17,7	0,2	1,7	0,8
	pisang raja	50	46	0,5	0,3	11,7
	putih telur	50	25	5,3	0	0,5
Total 1 porsi			269,2	9,3	2,2	52,7

Resep 1 porsi

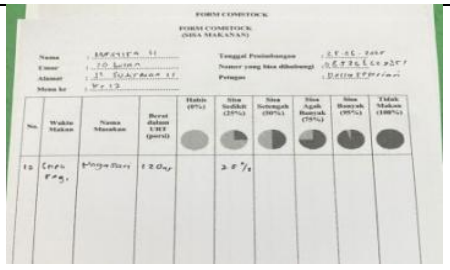
Bahan :

- 50 gr Tepung beras
- 25 gr santan
- 50 gr pisang iris tipis
- 50 gr putih telur

Cara mengolahnya :

- Campurkan tepung beras, santan, dan putih telur masak sampai matang dan kalis
- Haluskan dan saring pisang
- Tata daun pisang
- Masukan adoanan tepung beras, lalu tambahkan pisang yang sudah dihaluskan diatasnya, tutup lagi menngunakan adonan tepung beras
- Bungkus rapi, lalu dikukus sebentar sampai matang

Kesimpulan : Snack ke 12 tercatat menyisakan 25% dari porsi artinya 75% berhasil dikonsumsi.

Menu Nagasari	**Sisa Makanan**	**From Comstock**
		

Dengan demikian dari satu porsi yang semesinya diberikan energi 269,2 kkal, protein 9,3gr, lemak 2,2gr, karbohidrat 52,7gr, aupan aktual yang diterima adalah energi 201,9kkal, protein 6,9gr, lemak 1,6gr, karbohidrat 39,5gr.

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Hari ke 13

Menu	Bahan	Berat		Zat Gizi		
			Kalori (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	karbohidrat
Tahu sakura	tahu	110	83,6	8,9	5,3	2,1
	telur puyuh	30	55,5	3,8	4,1	0,4
	telur ayam	55	85,3	6,9	5,8	0,6
	wartel	25	6,5	0,2	0,1	1,2
	minyak	3	25,9	0	3	0
	gula pasir	2	7,7	0	0	2
Total 1 porsi			264,5	19,9	18,3	6,3

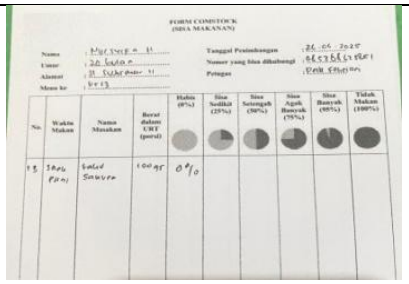
Resep 1 porsi

Bahan :

- 110 gr tahu putih dihaluskan
- 30 gr telur puyuh direbus
- 1 butir telur ayam
- 25 gr wartel cincang
- Daun bawang iris tipis
- Minyak untuk menggoreng
- Bawang putih
- Garam

Cara mengolahnya :

- Campurkan tahu yang sudah dihaluskan dengan telur ayam , wartel dan daun bawang serta bumbu
- Masukan dalam cetakan, lalu tambahkan tlur puyuh di tengahnya
- Kukus adonan tahu hingga matang
- Setelah dingin celupkan adonan ke kocokan telur
- Goreng hingga berwarna coklat keemasan
- Sajikan dalam kondisi hangat

Menu Tahu Sakura	**Sisa Makanan**	**From Comstock**
		

Kesimpulan : pada hari ke 13 anak menghabiskan menu tahu sakura dengan nilai gizi satu porsi energy 264,5kkal, protein 19,9gr, lemak 18,3 gr, karbohidrat 6,3gr.

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Hari ke 14

Menu	Bahan	Berat		Zat Gizi		
			Kalori (kkal)	Protrin	Lemak	karbohidrat
Nasi bakso telur bulat	Nasi	50	58,6	1,1	0,1	12,9
	Tahu	20	15,2	1,6	1,0	0,4
	Daging ayam	30	85,5	8,1	5,7	0,0
	Telur puyuh	10	18,5	1,3	1,4	0,2
	wartel	10	2,5	0,1	0,0	0,5
	Jagung	10	10,8	0,3	0,1	2,5
	kool	10	2,5	0,1	0,0	0,5
	Tepung tapioka	5	19,0	0,0	0,0	4,6
buah	Melon	100	38,2	0,6	0,2	8,3
Total 1 porsi			250,9	13,3	8,5	29,8

Resep 1 Porsi

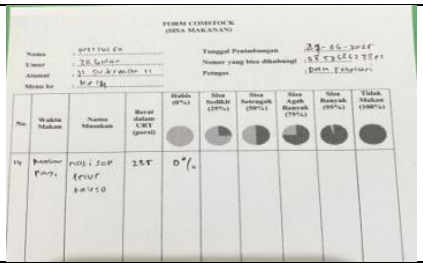
Bahan :

- Nasi tim 50 gr
- Tahu 20 gr
- Daging ayam 30 gr
- Telur puyuh 10 gr
- Wartel 10 gr
- Jagung pipil 10 gr
- Kool 10 gr
- Tepung tapioka 5 gr
- Buah melon 100 gr
- Daun seledri dan daun bawang
- Bawang goreng
- garam

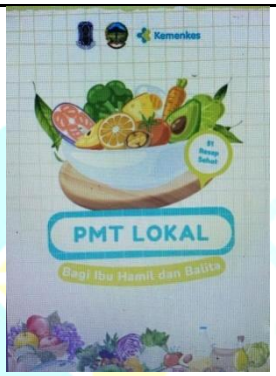
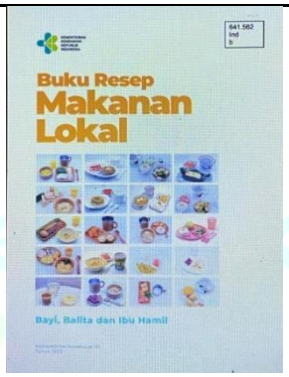
Cara mengolahnya:

- campurkan tahu, daging ayam cincang, bumbu halus garam selanjutnya haluskan serta tambahkan tepung kemudian uleni hingga tercampur rata dan bisa di bentuk bulat
- lakukan sampai bahan adonan habis setelah semua bola-bola tahu ayam masak dan mengambang masukan wartel dan jagung terlebih dahulu dan kemudian kool dan telur puyuh rebus
- masukan garam dan irisan bawang

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Menu Nasi bakso tahu bulat	Sisa Makanan	From Comstock
		

Kesimpulan : Pada hari ke 14 diberikan makan pagi lengkap dengan nilai gizi satu porsi energi 250,9 kkal, protein 13,3 gr, lemak 8,5gr, karbohidrat 29,8gr.

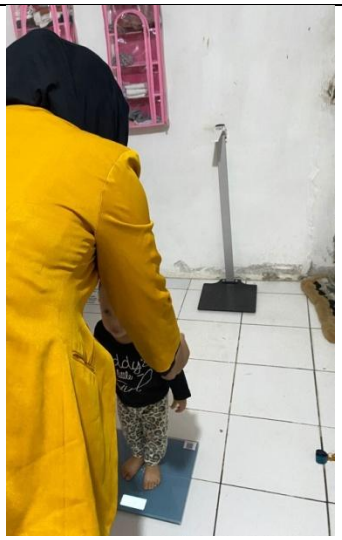
Sumber dari 3 buku			
			

Lampiran 13 Dokumentasi Penelitian

Dokumentasi

Berat Badan	Panjang Badan
	
	

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

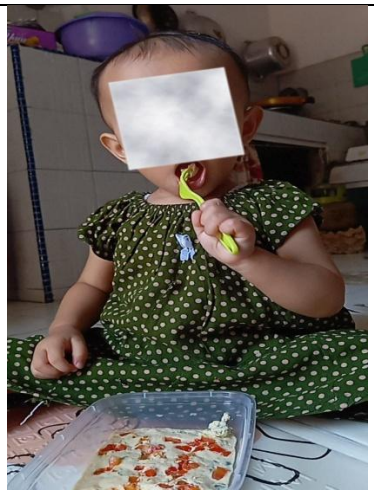
Edukasi











Kemenkes
Poltekkes Bengkulu