

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Lembar Persetujuan Responden

V PRETEST

**INFORMED CONSENT**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Sunakyah  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Usia : 37  
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga  
Alamat : kurur godean

Menyatakan bahwa bersedia menjadi responden dalam penelitian dibidang gizi dan kesehatan yang akan dilakukan oleh Dian Lestari Putri Manggini, mahasiswi Poltekkes Kemenkes Malang Program Studi DIII Gizi dengan judul "Pengaruh Pendampingan Gizi Dengan Media Booklet Pada Balita Stunting Usia 6-59 Bulan Terhadap Pengetahuan dan Sikap Ibu Tentang Pemberian Makan, Tingkat Konsumsi Energi dan Protein di Desa Kurur, Kecamatan Dau, Kabupaten Malang" dan bersedia melaksanakan semua prosedur dalam penelitian ini sesuai dengan kemampuan saya sampai penelitian berakhir.

Malang, .....2020

Peneliti



Dian Lestari Putri Manggini  
NIM P17110173060

Responden



(.....Sunakyah.....)

Scanned by TapScanner

## Lampiran 2. Identitas Balita

**Identitas Ibu Balita**

I. Karakteristik Ibu Balita	
1. Nama	: Sunariyah
2. Usia (Anak)	: Janepta Kirana Aldista 26 bulan <input type="text"/> Thn <input type="text"/> 7 <input type="text"/> 9 <input type="text"/> 3 Cm / 95 BB
3. TB (Anak)	:
4. Alamat	:
5. Agama	: Islam
6. Pendidikan a. Istri	: SMA
7. Pendapatan Keluarga (Rata-rata pendapatan utama dan sampingan perbulan)	a. Suami : ..... 250.000 / b. Istri: ..... c. Lain-lain : .....

Scanned by TapScanner

### Lampiran 3. Pengetahuan Ibu Balita

KUISIONER PENGUKURAN PENGETAHUAN DAN SIKAP

Nama : Sunayati  
Alamat :

A. PENGETAHUAN

1. Pada usia berapakah MPASI di berikan?  
 a. 6 bulan  
 b. 12 bulan  
 c. 3 bulan  
 d. 59 bulan
2. Sampai usia berapa ASI sebaiknya diberikan?  
 a. 6 bulan  
 b. 2 tahun  
 c. 3 tahun  
 d. 5 tahun
3. Bagaimana pemberi tahapan MPASI yang benar?  
 a. Lumat, lembik, padat  
 b. Cair, padat, lumat  
 c. Cair, padat, lumat  
 d. Lumat, cair, padat, lembik
4. Di bawah ini manakah yang termasuk MP-ASI ?  
 a. Bubur susu  
 b. Mie  
 c. Air gula  
 d. Nasi
5. Jenis makanan apa yang pertama kali diberikan kepada bayi >6 bulan ?  
 a. Makanan cair  
 b. Makanan padat  
 c. Makanan lumat  
 d. Makanan lembik
6. Apakah bayi berumur lebih dari 6 bulan sampai 1 tahun dapat diberikan nasi tim?  
 a. Ya  
 b. Tidak  
 c. Tidak tahu

60

Scanned by TapScanner

- d. Ragu-ragu
7. Berapa frekuensi pemberian MPASI dalam sehari pada anak?
- a. 1-2 kali makanan utama, 1-2 makanan camilan
  - b. 2-3 kali makanan utama, 1-2 kali makanan camilan
  - c. 3-4 kali makanan utama, 1-2 kali makanan camilan
  - d. 2-3 kali makanan utama, 2-3 kali makanan camilan
8. Mengapa bayi perlu diberikan makanan tambahan ?
- a. Agar anak terhindar dari penyakit
  - b. Agar anak cepat gemuk.
  - c. Agar anak tidak rewel
  - d. Agar kebutuhan zat gizi anak terpenuhi
9. Menurut ibu makanan mempunyai fungsi untuk :
- a. Untuk menjaga agar badan tetap sehat.
  - b. Sebagai sumber tenaga, zat pembangun dan zat pengatur.
  - c. Untuk menghilangkan rasa lapar.
  - d. Untuk kesegaran tubuh.
10. Contoh bahan makanan untuk meningkatkan nafsu makan anak, adalah.....
- a. Beras, roti, mie.
  - b. Daging, ikan laut, ayam.
  - c. Susu, soft drink.
  - d. Jeruk, jambu, bayam, kangkung.
11. Makanan sehat adalah :
- a. Makanan 4 sehat 5 sempurna.
  - b. Makanan yang bergizi dan seimbang.
  - c. Makanan yang enak rasanya.
  - d. Makanan yang beraneka ragam.
12. Dampak anak kurang konsumsi protein adalah...
- a. Gemuk
  - b. Diare
  - c. Mudah sakit
  - d. Kurus
13. Contoh makanan sumber protein adalah
- a. Apel
  - b. Nasi
  - c. Wortel
  - d. Ikan tongkol

Scanned by TapScanner

14. Dibawah ini yang bukan merupakan produk MP-ASI buatan pabrik adalah ?

- a. Milna bubur bayi
- b. Bubur bayi promina
- c. Cerelac
- d. Formula kacang hijau kuning telur

15. Bagaimana variasi MP-ASI pada bayi usia diatas 12 bulan ?

- a. Makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati
- b. Makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, buah
- c. Makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayuran
- d. Makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayuran, buah

## Lampiran 4. Sikap Ibu Balita

### B.SIKAP

Petunjuk pengisian : berilah tanda checklist (✓) pada pernyataan dibawah ini dengan memilih **Setuju (S)** atau **Tidak Setuju (TS)** sesuai dengan pendapat anda

No	Pernyataan	S	TS
1	Pada saat bayi berusia 6 bulan keatas kebutuhan ASI sudah tidak mencukupi, maka perlu diberikan MP-ASI +	✓	
2	Kebutuhan MP-ASI harus diberikan sesuai usia bayi dan anak +	✓	
3	MP-ASI pada bayi harus diberikan secara bertahap sesuai bertambahnya usia +	✓	
4	Fungsi makanan adalah untuk menghilangkan rasa lapar -		✓
5	Memberikan makanan lumat seperti bubur susu sebagai makanan pertama saat bayi mulai berusia 7 bulan +	✓	
6	Pada usia 6 – 8 bulan bayi hanya boleh makan dari bahan makanan pokok, buah, dan sayuran +	✓	
7	Frekuensi pemberian MPASI pada anak dalam sehari yaitu 2-3 kali makanan utama 1-2 kali makanan camilan +	✓	
8	Bayi perlu diberikan makanan tambahan agar kebutuhan gizi terpenuhi +	✓	
9	Fungsi makanan adalah untuk menghilangkan rasa lapar +		✓
10	Bahan makanan seperti jambu, mie, roti, dapat diberikan untuk bayi usia 6-9 +		✓
11	Makanan sehat adalah makanan yang bergizi dan seimbang +	✓	
12	Anak yang kurang konsumsi protein akan mengalami diare -	✓	
13	Yang termasuk makanan sumber protein adalah kacang-kacangan +	✓	
14	Cerelac merupakan produk MP-ASI buatan pabrik yang terbaik bagi anak -	✓	
15	Makanan bayi sehari-hari seharusnya mengandung gizi seimbang dan bervariasi +	✓	

**Lampiran 5. Hasil Asupan Vitamin A dan Zat Besi 11 Balita Stunting Usia 6-59 bulan Sebelum dan Sesudah Kelompok Kontrol**

NO	Vitamin A								Zat Besi							
	Sebelum				Sesudah				Sebelum				Sesudah			
	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Rata-rata	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Rata-rata	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Rata-rata	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Rata-rata
1	491.5	263.7	420.4	392	267.4	664.7	381.3	438	2.2	3.1	4.6	3.30	5.7	5.1	7.7	6.17
2	431.6	495.3	538.2	488	564.8	688.6	365.3	540	3.1	4.7	6.7	4.83	5.6	4.6	6.8	5.67
3	576.4	662.8	338.6	526	267.9	646.2	714.6	543	6.4	5.3	3.7	5.13	6.1	8	7	7.03
4	318.8	462.2	479.1	420	562.1	616.2	643.4	607	3.6	4.1	7.2	4.97	7.6	3.4	5.1	5.37
5	478.2	683.5	453.7	538	571.4	459.1	552.6	528	7.7	8.2	5.1	7.00	8.7	8.4	7.7	8.27
6	293.2	221.5	362.7	292	621.7	535.6	634.1	597	8.1	5.8	7.3	7.07	7.2	6.9	7.8	7.30
7	214.5	426.8	210.7	284	367.2	464.7	574.1	469	3.7	2.6	4.6	3.63	2.2	4.2	5.3	3.90

8	274.2	383.2	374.2	344	164.2	672.1	521.2	453	7.2	7.8	4.1	6.37	7.6	7.4	6.8	7.27
9	246.7	356.9	184.7	263	348.2	512.2	422.3	428	3	3.7	2.8	3.17	4.1	5.7	7.6	5.80
10	236.3	219.7	337.2	264	364.7	463.2	207.5	345	8.2	6.8	6.1	7.03	7	7.1	8.2	7.43
11	452.1	511.9	329.4	431	371.2	432.8	563.7	456	6.1	7.2	5.2	6.17	7.8	8.6	7.6	8.00

**Lampiran 6. Hasil Asupan Vitamin A dan Zat Besi 10 Balita Stunting Usia 6-59 bulan Sebelum dan Sesudah Kelompok Perlakuan**

NO	Vitamin A								Zat Besi							
	Sebelum				Sesudah				Sebelum				Sesudah			
	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Rata-rata	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Rata-rata	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Rata-rata	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Rata-rata
1	485.4	459	602.7	516	823.7	779.4	640	748	4.3	2.1	9.1	5.2	5.6	4.2	9.1	6.3
2	594.9	416.1	436.5	483	796.3	515.7	443.1	585	1.9	1.1	1.1	1.4	1.5	6.8	5.2	4.5
3	919.1	632.6	707.3	753	725.1	494.2	883.2	701	2.6	6.7	2.7	4	9.4	4.2	5.2	6.3
4	573.5	528.3	819.9	641	660.5	379.4	876.8	639	1.2	1.8	2	1.7	4.3	2.2	7.1	4.5
5	285.9	213.3	290.6	263	421.3	418.5	580.3	473	2.2	1.7	2.6	2.2	5.2	5.3	4.3	4.9
6	353.1	346.7	644	448	274.7	306.4	684.3	422	5	5.6	3.8	4.8	3.7	4.3	10.2	6.1
7	432.8	231.8	321.7	329	284.8	413.5	531.8	410	12.6	2.5	10.3	8.5	8.3	8.1	7.9	8.1

8	604.3	193.6	248.2	349	248.2	364.1	746	453	3.9	4.8	9.3	6	9.3	4.4	9.7	7.8
9	301.8	361.3	645.1	436	628.8	464.1	620	571	5.9	2.6	4.7	4.4	7	3.3	8.1	6.1
10	739.6	134.1	1112.3	662	721.2	758.9	874.3	785	5.7	8.9	4.5	6.4	2.5	9.1	8	6.5

## Lampiran 7. Hasil Uji SPSS

### A. UJI NORMALITAS DATA

#### a. Uji Normalitas Pengetahuan Kelompok Kontrol

**Tests of Normality**

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Pretest	.359	11	.000	.820	11	.017
Posttest	.275	11	.020	.782	11	.005

a. Lilliefors Significance Correction

#### b. Uji Normalitas Pengetahuan Kelompok Perlakuan

**Tests of Normality**

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Pretest	.250	10	.075	.910	10	.278
Posttest	.272	10	.034	.888	10	.161

a. Lilliefors Significance Correction

#### c. Uji Normalitas Sikap Kelompok Kontrol

**Tests of Normality**

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Pretest	.209	11	.197	.875	11	.089
Posttest	.199	11	.200*	.957	11	.737

\*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

d. Uji Normalitas Sikap Kelompok Perlakuan

**Tests of Normality**

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Pretest	.103	10	.200 <sup>*</sup>	.979	10	.958
Posttest	.153	10	.200 <sup>*</sup>	.973	10	.920

\*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

e. Uji Normalitas Tingkat Konsumsi Vitamin A Kelompok Kontrol

**Tests of Normality**

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Pretest	.180	11	.200 <sup>*</sup>	.909	11	.236
Posttest	.157	11	.200 <sup>*</sup>	.954	11	.697

\*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

f. Uji Normalitas Tingkat Konsumsi Vitamin A Kelompok Perlakuan

**Tests of Normality**

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Pretest	.133	10	.200 <sup>*</sup>	.962	10	.807
Posttest	.178	10	.200 <sup>*</sup>	.925	10	.404

\*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

g. Uji Normalitas Tingkat Konsumsi Zat Besi Kelompok Kontrol

**Tests of Normality**

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Pretest	.166	11	.200 <sup>*</sup>	.891	11	.144
Posttest	.185	11	.200 <sup>*</sup>	.943	11	.556

\*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

h. Uji Normalitas Tingkat Konsumsi Zat Besi Kelompok Perlakuan

**Tests of Normality**

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Pretest	.144	10	.200 <sup>*</sup>	.957	10	.753
Posttest	.184	10	.200 <sup>*</sup>	.915	10	.316

\*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

**B. UJI DATA BERPASANGAN (PAIRED SAMPLE TEST)**

a. Uji Paired Sample T-Test Pengetahuan Kelompok Kontrol

**Paired Samples Statistics**

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 Pretest	50.0909	11	8.61922	2.59879
Posttest	72.1818	11	5.65364	1.70464

**Paired Samples Test**

	Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)			
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference							
				Lower	Upper						
Pair 1 Pretest - Posttest	-22.09091	10.33881	3.11727	-29.03661	-15.14520	-7.087	10	.000			

b. Uji Paired Sample T-Test Pengetahuan Kelompok Perlakuan

**Paired Samples Statistics**

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 Pretest	63.3000	10	8.53815	2.70000
Posttest	88.1000	10	6.02679	1.90584

**Paired Samples Test**

	Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)			
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference							
				Lower	Upper						
Pair 1 Pretest - Posttest	-24.80000	5.59365	1.76887	-28.80145	-20.79855	-14.020	9	.000			

c. Uji Paired Sample T-Test Sikap Kelompok Kontrol

**Paired Samples Statistics**

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 Pretest	25.6364	11	1.20605	.36364
Posttest	26.2727	11	1.84883	.55744

**Paired Samples Test**

	Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)			
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference							
				Lower	Upper						
Pair 1 Pretest- Posttest	-.63636	1.28629	.38783	-1.50051	.22778	-1.641	10	.132			

d. Uji Paired Sample T-Test Sikap Kelompok Perlakuan

**Paired Samples Statistics**

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 Pretest	43.0800	10	11.05660	3.49640
Posttest	54.6600	10	7.25706	2.29488

**Paired Samples Test**

	Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)			
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference							
				Lower	Upper						
Pair 1 Pretest- Posttest	-11.58000	6.65412	2.10422	-16.34007	-6.81993	-5.503	9	.000			

e. Uji Paired Sample T-Test Tingkat Konsumsi Vitamin A Kelompok Kontrol

**Paired Samples Statistics**

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 Pretest	385.7545	11	103.65139	31.25207
Posttest	491.1000	11	79.06816	23.83995

**Paired Samples Test**

	Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)			
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference							
				Lower	Upper						
Pair 1 Pretest- Posttest	-105.34545	95.45663	28.78126	-169.47409	-41.21682	-3.660	10	.004			

f. Uji Paired Sample T-Test Tingkat Konsumsi Vitamin A Kelompok Perlakuan

**Paired Samples Statistics**

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 Pretest	487.8500	10	157.81217	49.90459
	578.6200	10	137.31514	43.42286

**Paired Samples Test**

	Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)			
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference							
				Lower	Upper						
Pair 1 Pretest- Posttest	-90.77000	94.40236	29.85265	-158.30138	-23.23862	-3.041	9	.014			

g. Uji Paired Sample T-Test Tingkat Konsumsi Zat Besi Kelompok Kontrol

**Paired Samples Statistics**

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 Pretest	5.3336	11	1.50299	.45317
	6.5645	11	1.30539	.39359

**Paired Samples Test**

	Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)			
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference							
				Lower	Upper						
Pair 1 Pretest- Posttest	-1.23091	.94976	.28636	-1.86897	-.59285	-4.298	10	.002			

h. Uji Paired Sample T-Test Tingkat Konsumsi Zat Besi Kelompok Perlakuan

**Paired Samples Statistics**

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Pretest	4.4400	10	2.24888
	Posttest	6.1167	10	1.22568

**Paired Samples Test**

	Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)			
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference							
				Lower	Upper						
Pair 1	Pretest - Posttest	-1.67667	1.15524	.36532	-2.50308	-.85026	-4.590	.001			

**C. UJI DATA TIDAK BERPASANGAN (UJI INDEPENDENT SAMPLE TEST)**

a. Uji Independent Sample T-Test Pengetahuan

**Group Statistics**

Kelompok	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Hasil	Kontrol	11	72.1818	5.65364
	Perlakuan	10	88.1000	6.02679

**Independent Samples Test**

	Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						95% Confidence Interval of the Difference	
	F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference			
							Lower	Upper		
Hasil	.064	.803	-6.245	19	.000	-15.91818	2.54878	-21.25285	-10.58352	Equal variances assumed
			-6.225	18.503	.000	-15.91818	2.55695	-21.27970	-10.55666	Equal variances not assumed

b. Uji Independent Sample T-Test Sikap

**Group Statistics**

Kelompok	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Hasil	Kontrol	11	26.2727	1.84883
	Perlakuan	10	54.6600	7.25706

**Independent Samples Test**

Hasil	Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						95% Confidence Interval of the Difference	
	F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference			
								Lower	Upper	
Hasil	Equal variances assumed Equal variances not assumed	10.652	.004 -12.020	-12.563 10.062	19	.000 .000	-28.38727 -28.38727	2.25964 2.36162	-33.11675 -33.64490	-23.65779 -23.12965

c. Uji Independent Sampe T-Test Tingkat Konsumsi Vitamin A

**Group Statistics**

Kelompok	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Vitamin_A	Kontrol	11	491.1000	79.06816
	Perlakuan	10	578.6200	137.31514

**Independent Samples Test**

Vitamin_A	Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						95% Confidence Interval of the Difference	
	F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference			
								Lower	Upper	
Vitamin_A	Equal variances assumed Equal variances not assumed	3.879	.064 -1.767	-1.812 14.091	19	.086 .099	-87.52000 -87.52000	48.30402 49.53673	-188.62148 -193.70135	13.58148 18.66135

d. Uji Independent Sampe T-Test Tingkat Konsumsi Zat Besi

**Group Statistics**

Kelompok	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Zat_Besi	Kontrol	11	6.5645	.39359
	Perlakuan	10	6.1167	.38759

## Lampiran 10. Dokumentasi Kegiatan



Proses Pendampingan Gizi Tanpa Menggunakan Media Booklet



Proses Pendampingan Gizi Menggunakan Media Booklet

Lampiran 11. Booklet Pendampingan Gizi



## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan kesempatan dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Booklet yang berjudul "Gizi Seimbang untuk Mengatasi Balita Stunting".

Booklet ini berisi tentang stunting, sikap dan keterampilan ibu dalam pemberian makan balita, angka kecukupan gizi balita, contoh makanan ,resep dan menu bagi balita, bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan ibu dalam oemberian makan dan memperbaiki tingkan konsumsi balita. Booklet ini bertujuan kepada ibu balita stunting.

Penulis menyadari bahwa Booklet ini perlu diperbaiki lagi. Dan tak lupa ucapan terimakasih kepada pihak yang telah membantu terselesaikannya Booklet. Semoga dapat mengambil manfaat dari Booklet ini.

Malang, Januari 2020

Penyusun

## DAFTAR ISI

### KATA PENGANTAR

### DAFTAR ISI

### STUNTING

- 1.Pengertian Stunting
- 2.Penyebab Stunting
- 3.Dampak Stunting
- 4.Klasifikasi penentuan Status Gizi Stunting

### PEMBERIAN MAKAN PADA BALITA

- 1.Pemberian Makan yang Baik dan Benar
- 2.Pola Pemberian Makan Bayi dan Balita

### PESAN GIZI SEIMBANG PADA BALITA

- 1.1000 Hari Petama Kehidupan (HPK)
- 2.Pesan Gizi Seimbang Untuk Anak Usia 6-24 bulan
- 3.Pesan Gizi Seimbang Untuk Anak Usia 2-5 tahun

### ANGKA KECUKUPAN GIZI BAYI & BALITA

- 1.Angka Kecukupan Gizi
- 2.Tingkat Konsumsi
  - a. Energi
  - b. Protein

### CONTOH MAKANAN DAN RESEP

## DAFTAR ISI

**CONTOH MENU SEHARI  
PENDAMPINGAN GIZI  
FORM KUESIONER PENGETAHUAN FORM  
KUESIONER SIKAP  
FORM KUESIONER KETERAMPILAN  
PENUTUP  
DAFTAR PUSTAKA**

iii

## Stunting

### 1. Pengertian Stunting

Stunting adalah kondisi gagal tumbuh pada anak balita (bayi di bawah lima tahun) akibat dari kekurangan gizi kronis sehingga anak terlalu pendek untuk usianya. Kekurangan gizi terjadi sejak bayi dalam kandungan dan pada masa awal setelah bayi lahir. (Kepmenkes 1995/MENKES/SK/XII/2010)

### 2. PENYEBAB STUNTING

- Penyebab Langsung
  - Penyebab langsung diantaranya adalah asupan makanan dan keadaan kesehatan.
  - Penyebab Tidak Langsung
    - a. Ketersediaan pangan
    - b. Pola konsumsi rumah tangga
    - c. Pola pengasuhan anak,
    - d. Sanitasi lingkungan
    - e. Pemanfaatan pelayanan kesehatan



1

### 3. DAMPAK STUNTING

a. Dampak Jangka Pendek adalah terganggunya perkembangan otak, kecerdasan, gangguan pertumbuhan fisik dan gangguan metabolisme dalam tubuh

b. Akibat jangka panjang stunting adalah menurunnya kekebalan tubuh sehingga mudah sakit, resiko tinggi untuk munculnya penyakit diabetes, kegemukan, penyakit hjantung dan pembuluh darah kanker stroke dan keterbatasan pada usia.



2

### 4. Klasifikasi penentuan Status Gizi Stunting

Untuk menentukan klasifikasi status gizi stunting diperlukan batasan-batasan yang disebut dengan ambang batas. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1995/Menkes/SK/XII/2010 tentang Standar Antropometri Penilaian Status Gizi Anak, telah ditentukan ambang batas dari berbagai indeks untuk menentukan status gizi.

Tabel 1.Kategori dan Ambang Batas Status Gizi Stunting Berdasarkan Indeks Tinggi Badan menurut Umur

Indeks	Kategori Status Gizi	Ambang Batas (Z-Score)
Panjang Badan menurut Umur (PB/U) atau Tinggi Badan Menurut Umur (TB/U)	Sangat Pendek	< -3 SD
	Pendek	-3 SD sampai dengan < -2 SD
	Normal	-2 SD sampai dengan 2 SD
	Tinggi	> 2 SD
Anak umur 0-6 bulan		

Sumber : SK Menkes nomor: 1995/Menkes/SK/XII/2010 tentang Standar Antropometri Penilaian Status Gizi Anak

3

## PEMBERIAN MAKAN PADA ANAK

### 1. Makanan Sehat Untuk Anak

Pemberian makanan sehat pada Si Kecil seharusnya ditanamkan sejak lahir. Pada tahun-tahun pertama kehidupan, anak-anak tumbuh dengan tingkat yang berbeda, sehingga rekomendasi pada makanan adalah bervariasi tergantung pada usia dan tahap perkembangannya dan dapat memberikan makanan bergizi yang tepat, sesuai dengan usia.



### 2. Pola Makan di Setiap Tahap Pertumbuhan

#### a. Usia kelahiran sampai 1 tahun

Pada usia ini, ASI merupakan makanan yang optimal untuk pertumbuhan dan perkembangan Si Kecil yang masih bayi dan harus menjadi makanan pertama untuk semua anak. Si Kecil diberikan ASI selama 6 bulan pertama.

4

WHO pun merekomendasikan pemberian ASI eksklusif selama 6 bulan pertama untuk kehidupan bayi sehat, karena ASI adalah makanan terbaik untuk tumbuh kembang optimal.

#### b. 1 sampai 3 tahun

Anak berusia 1-3 tahun sedang melalui masa transisi dalam pilihan makanan dan kebiasaan makan. Mereka mulai mengadopsi pola makanan orang dewasa. Untuk merangsang minat dalam pola makan sehat, sediakan berbagai makanan dengan warna menarik, tekstur yang berbeda dan rasa baru. Balita memiliki kapasitas lambung yang terbatas, sehingga sangat penting untuk menyediakan makanan dengan kepadatan gizi tinggi untuk mendukung pertumbuhan yang optimal.



5

### c. 3 sampai 5 tahun

Dari umur 3 - 5 tahun, individualitas Si Kecil akan berkembang. Mereka lebih jarang akan sedikit berbuat ulah dan lebih mudah untuk bekerja sama. Batasi asupan jus dan minuman manis, tetapi berikan buah dan biji-bijian sebagai makanan ringan.



### 3. Contoh Bahan Makanan

- Sumber enegi/tenaga terdapat pada nasi, roti, umbi-umbian dan sebagainya .
- Sumber zan pembangun yitu protein, protein dibagi menjadi dua, yaitu protein hewani dan protein nabati. Protein hewani berupa ikan, daging, telur, susu. Protein nabati berupa,kacang-kacangan, tempe, tahu.
- Sumber zat pengatur seperti sayur dan buah, terutama sayur berwarna hijau dan kuning kaya vitamin dan mineral yang berperan pada proses tumbuh kembang anak terutama agar terhindar dari masalah gizi salah satunya adalah stunting.

6

### 4. Pola Pemberian Makan Bayi dan Balita

USIA (BULAN)	ASI	BENTUK MAKANAN		
		MAKANAN LUMAT	MAKANAN LEMBIK	MAKANAN KELUARGA
0-6*				
6-8				
9-11				
12-23				
24-59				

Ket. 6\*- 5 bulan 29 hari

Sumber: Depkes RI

### PESAN GIZI SEIMBANG PADA BALITA

#### 1. 1000 Hari Pertama Kehidupan (HPK)

1000 Hari Pertama Kehidupan adalah masa sejak dalam kandungan sampai bayi berusia 2 tahun

Mengapa 1000 HPK Penting ?

1000 disebut periode emas karena pada masa ini terjadi pertumbuhan otak yang sangat pesat yang mendukung seluruh proses pertumbuhan anak dengan sempurna.

7

1000 HPK harus di dukung dengan gizi seimbang.  
Karena kurang gizi pada 1000 Hari Pertama Kehidupan tidak dapat di perbaiki di masa kehidupan selanjutnya.



## 2. Pesan Gizi Seimbang Anak (0-6) Bulan

### a. Insiasi Menyusui Dini (IMD)

IMD adalah proses menyusu dimulai secepatnya dengan segera. setelah lahir bayi ditengkurapkan di dada ibu sehingga dada ibu melekat pada kulit bayi selama 1 jam

### b. Asi Ekslusif

Asi ekslusif adalah memberikan hanya ASI saja tanpa memberikan makanan dan minuman lain sejak bayi baru lahir sampai berumur 6 bulan, kecuali obat dan vitamin. Namun bukan berarti setelah pemberian ASI ekslusif pemberian ASI dihentikan, akan tetapi tetap diberikan kepada bayi sampai bayi berusia 2 tahun (who,2001)

8

### 3. Pesan Gizi Seimbang

#### Anak Usia (6-12) bulan

##### a. Lanjutkan memberi ASI Sampai Umur 2 Tahun

Pemberian ASI dilanjutkan hingga usia 2 tahun, karena ASI mengandung zat gizi penting.



##### b. Berikan Makanan Pendamping ASI (MPASI)

MPASI yang tepat dan baik merupakan makanan yang dapat memenuhi kebutuhan gizi, sehingga bayi dan anak dapat tumbuh kembang dengan optimal.



9

#### c. MPASI yang Baik Apabila:

1. Padat energi, protein, lemak, karbohidrat, vitamin, mineral, dan zat gizi lainnya.
2. Tidak berbumbu tajam, menggunakan gula garam penyebab rasa, pewarna dan pengawet secukupnya
3. Mudah ditelan dan disukai anak
4. Mudah didapat di wilayah sekitar dan harga terjangkau

#### d. Cara Pemberian MPASI

1. Memberi perhatian disertai senyum dan kasih sayang
2. Beri makan anak dengan sabar dan tidak tergesa-gesa
3. Tunggu bila anak sudah berhenti makan dan suapi lagi setelah beberapa saat, jangan dipaksa
4. Cobakan berbagai bahan makanan, rasa, dan tekstur agar anak suka makan
5. Beri makanan yang dipotong kecil, sehingga anak dapat belajar memegang dan makan sendiri

#### 4. Pesan Gizi Seimbang Anak Usia (2-5) tahun

Kebutuhan zat gizi anak meningkat karena berada pada masa pertumbuhan cepat dan aktifitasnya tinggi. Balita usia 2-5 tahun sudah memiliki pilihan terhadap makanan yang disukai termasuk kesukaannya terhadap makanan jajanan. Sehingga ibu balita memiliki peranan penting dalam menentukan jumlah dan variasi makanan anak sehingga asupan zat gizi balita tetap terpenuhi.

Di samping itu balita usia 2-5 tahun sudah sering keluar rumah sehingga rentan terkena infeksi. Perilaku hidup bersih dan sehat juga perlu dibiasakan pada balita, seperti mencuci tangan sebelum makan



10

11

Beberapa untuk meningkatkan nafsu makan balita serta mengurangi resiko balita untuk memilih makanan:

- a. Ajak anak bersama dalam mengolah makanannya
- b. Ajak anak memilih sendiri maknana yang diinginkan
- c. Jangan paksa anak makan jika belum merasa lapar
- d. Ciptakan susana gembira ketika anak makan
- e. Hindari makan sambil memberi anak makanan selingan/jajanan



12



#### Gizi Seimbang Anak Usia 2-5 tahun

- Biasakan makan 3 kali sehari (pagi,siang dan malam) bersama keluarga
- Perbanyak mengkonsumsi makanan kaya protein seperti ikan, telur, tempe, tahu dan susu
- Perbanyak mengkonsumsi sayuran dan buah-buahan
- Batasi mengkonsumsi makanan selingan yang terlalu manis, asin, dan berlemak
- Minumlah air putih sesuai kebutuhan (1200-1500 ml/hari)
- biasakan bermain dan melakukan aktifitas fisik setiap hari

13

# Energi

## MANFAAT

1. Proses pertumbuhan dan mempertahankan jaringan tubuh.
2. Proses mempertahankan suhu tubuh. Gerakan otot tak sadar seperti detak jantung, gerakan saluran pencernaan, gerakan otot yang terlibat dalam kegiatan respirasi semuanya memerlukan energi.
4. Gerakan sadar seperti :
  - Bekerja
  - Berjalan
  - Berolahraga



## SUMBER :

1. Nasi
2. Umbi- umbian
3. Roti
4. Kacang-kacangan
5. Ikan
6. Daging
7. Telur
8. Sayur-sayuran
9. Buah-buahan

# Angka Kecukupan Gizi (AKG)

Uraian	Golongan Umur			
	0-6 Bulan	7-11 Bulan	1-3 Tahun	4-5 Tahun
Energi(kkal)	550	725	1125	1600
Protein (gram)	12	18	26	35
Lemak (gram)	34	36	44	62
Karbohidrat (gram)	58	82	155	220
Vit A (mcg)	375	400	400	450
Vit C (mcg)	40	50	40	45
Kalsium (mg)	200	250	650	1000
Fosfor (mg)	100	250	500	500
Zat Besi (mg)	-	7	8	9
Zinc (mg)	-	3	4	5

Sumber : Tabel Angka Kecukupan Gizi (2013)

15

14

## Contoh Makanan dan Resep

### Makanan Lumat: (6-8 bulan)

1. Bubur Kentang
2. Bubur Ayam Jagung
3. Bubur Lengkap



### Makanan Lembik: (9-11 bulan)

4. Nasi Tim Kangkung Saos Pepaya
5. Tim Jagung Muda Saos Melon
6. Nasi Tim Tempe



### Contoh Lauk: (2-5 tahun)

7. Pepes Tahu Bakso Sayur
8. Bakso Ikan
9. Rolade Ayam Sayur



### Snack:

10. Puding Agar Buah

17

## Protein

### MANFAAT

1. Membangun tubuh dalam masa pertumbuhan dan perkembangan. Diperlukan untuk pertumbuhan tulang, otot, gigi, dan sebagainya
2. Proses mempertahankan suhu tubuh.  
Gerakan otot tak sadar seperti detak jantung, gerakan saluran pencernaan, gerakan otot yang terlibat dalam kegiatan respirasi semuanya memerlukan energi.
4. Gerakan sadar seperti :
  - Bekerja
  - Berjalan
  - Berolahraga



### SUMBER :

- |                    |                  |
|--------------------|------------------|
| 1. Nasi            | 5. Ikan          |
| 2. Umbi- umbian    | 6. Daging        |
| 3. Roti            | 7. Telur         |
| 4. Kacang-kacangan | 8. Sayur-sayuran |
|                    | 9. Buah-buahan   |

16

## Resep

### 2. Bubur Ayam Jagung

Untuk 2 porsi

#### Nilai Gizi:

Energi	: 695 kkal
Protein	: 19 gram
Lemak	: 332 gram

#### Bahan:

- 1) Susu cair 100 ml (direbus)
- 2) Jagung 1 buah (parut)
- 3) Kentang 50 gram (haluskan)
- 4) Daging ayam cincang 50 gram
- 5) Garam  $\frac{1}{2}$  sdt

#### Cara Membuat:

- 1) Masak susu dan garam
- 2) Masukkan jagung parut, ayam cincang dan kentang halus, masak hingga semua lunak
- 3) Sajikan



Sumber: Rusilanti dkk, 2015

19

## Resep

### 1. Bubur Kentang

Untuk 2 porsi

#### Nilai Gizi:

Energi	: 689 kkal
Protein	: 20 gram
Lemak	: 17 gram

#### Bahan:

- 1) Kentang 100 gram (dikukus lalu dihaluskan)
- 2) Kuning telur 1 butir
- 3) Mentega 1 sdm
- 4) Susu cair 2 sdm

#### Cara Membuat:

- 1) Campur semua bahan lalu masak hingga mengental
- 2) Angkat, sajikan.



Sumber: Rusilanti dkk, 2015

18

## Resep

### 5. Tim Jagung Muda Saos Melon

Untuk 1 porsi

**Nilai Gizi:**  
Energi : 165 kcal  
Protein : 8,4 g  
Lemak : 7,7 g



**Bahan:**

- 1) 50 g pipil jagung muda, tumbuk kasar
- 2) 20 g ikan, haluskan
- 3) 25 g tahu, haluskan
- 4) 15 g daun kangkung
- 5) 10 g tomat, buang kulitnya
- 6) 1 sdt minyak kelapa
- 7) 75 cc (1 /3 gelas belimbing) kaldu
- 8) 50 g melon, ambil sarinya

**Cara Membuat:**

- 1) Letakkan jagung muda, ikan, tahu dalam wadah tim.
- 2) Masukkan air kaldu, tim hingga matang.
- 3) Tambahkan kangkung, tomat, minyak kelapa, tim hingga matang.
- 4) Angkat, sajikan dengan saos melon.

Sumber: PUGS Depkes RI

22

## Resep

### 3. Bubur Komplit

Untuk 1 porsi

**Nilai Gizi:**  
Energi : 150 kcal  
Protein : 4,6 g  
Lemak : 6,3 g



**Bahan:**

- 1) 15 g (1 1/2 sdm) tepung jagung
- 2) 10 g (1 sdm) ikan, haluskan
- 3) 5 g (1 sdt) tempe, haluskan
- 4) 25 g pisang kepok, potong kecil
- 5) 20 g daun kangkung, iris tipis
- 6) 1 sdt minyak kelapa
- 7) Air matang secukupnya

**Cara Membuat:**

- 1) Ikan, tempe, pisang, rebus hingga matang.
- 2) Sesaat akan matang, masukkan daun kangkung, angkat lalu saring.
- 3) Cairkan tepung jagung dengan sedikit air, lalu masak dengan air dan tambahkan minyak.
- 4) Setelah matang dan kental, masukkan hasil saringan no 2, aduk hingga rata.
- 5) Siap dihidangkan.

Sumber: Ruslanfi dkk. 2015

20

## Resep

### 6. Nasi Tim Tempe

Untuk 1 porsi

**Nilai Gizi:**  
Energi : 189,6 kkal  
Protein : 5,1 g  
Lemak : 8,9 g



**Bahan:**

- 1) 50 g nasi aron
- 2) 15 g tempe, iris tipis
- 3) 20 g labu siam, iris tipis
- 4) 10 g tomat, buang kulitnya
- 5) 75 cc (1/3 gelas belimbing) santan encer
- 6) Dapat ditambahkan daun bawang, seledri, bawang bombay

**Cara Membuat :**

- 1) Letakan nasi aron, tempe pada wadah tim.
- 2) Tambahkan santan encer dan bumbu, tim hingga matang.
- 3) Tambahkan labu siam dan tomat, tim hingga matang.
- 4) Angkat, siap dihidangkan.

Sumber: PUGS Depkes RI

23

## Resep

### 4. Nasi Tim Kangkung Saos Pepaya

Untuk 1 porsi

**Nilai Gizi:**  
Energi : 187,5 kkal  
Protein : 7,9 gr  
Lemak : 7,2 gr



**Bahan:**

- 1) 50 g nasi aron
- 2) 10 g ikan haluskan
- 3) 20 g tempe haluskan
- 4) 15 g kangkung
- 5) 10 g tomat
- 6) 1 sdt minyak kelapa
- 7) 75 cc (1 /3 gelas belimbing) kaldu
- 8) 50 g pepaya, haluskan

**Cara Membuat :**

- 1) Masukkan nasi aron, ikan, tempe, minyak kelapa ke dalam panci tim.
- 2) Tambahkan air kaldu, tim hingga matang.
- 3) Masukkan kangkung dan tomat, tim hingga matang
- 4) Angkat, sajikan dengan saos pepaya

Sumber: PUGS Depkes RI

21

## Resep

### 7. Pepes Tahu Bakso Sayur

**Bahan:**

- 1) Wortel 2 bh (bisa ditambah sayur lain)
- 2) Tahu putih 1 ptg besar
- 3) Telur ayam 1 btr
- 4) Bakso 5 btr
- 5) Daun bawang 1 btg
- 6) Daun seledri 1 btg
- 7) Bawang merah 2 siung
- 8) Garam, gula secukupnya

**Cara Membuat:**

- 1) Potong dadu kecil wortel, iris bawang merah, cincang daun bawang dan seledri, potong memanjang bakso lalu masukkan ke dalam wadah bersama tahu putih dan aduk rata (tahu putih menjadi hancur)
- 2) Setelah rata masukkan 1 butir telur ayam, garam, gula
- 3) Bungkus dalam daun pisang
- 4) Kukus selama kurang lebih 20 menit, sajikan.

## Resep

### 8. Bakso ikan

**Bahan:**

- 1) Ikan tenggiri fillet 250 g
- 2) Tepung tapioka 3 sdm
- 3) Garam sesuai selera
- 4) Putih telur 1 btr
- 5) Gula pasir 1 sdt
- 6) Air es 100 ml

**Cara Membuat:**

- 1) Bekukan ikan dalam freezer sampai beku keluarkan potong potong lalu blender dengan segelas air es dan putih telur sampai halus. Tuang ke wadah kasih gula, garam, kaldu bubuk, merica aduk rata tambahkan tepung tapioka aduk searah jarum jam sampai tercampur rata.
- 2) Masak air sampai mendidih, matikan kompornya. Cetak adonan bulat-bulat masukan ke air panas tadi lakukan sampai adonan bakso habis. Hidangkan kompor lagi, rebus bakso sampai mengapung ke permukaan air, angkat tiriskan.
- 3) Siap digunakan untuk campuran mie bakso, mie ayam, nasi goreng, sup, dll

# Resep

## 10. Puding Agar Buah

Untuk 5 porsi (1 porsi: 212 kalori)

**Bahan:**

- 1) 300 cc susu
- 2) Putih telur 2 bh
- 3) Agar agar putih 1 bks
- 4) Nangka 100 g (potong kecil)
- 5) Pepaya 100 g (potong kecil)
- 6) Gula pasir 75 g
- 7) Pewarna kuning secukupnya

**Untuk Saus:**

- 1) Susu 300 cc
- 2) Kuning telur 1 btr
- 3) Gula pasir 50 g
- 4) Tepung maizena 1 sdm

**Cara Membuat:**

- 1) Rebus susu dengan separuh gula dan agar-agar sampai mendidih
- 2) Semenfaat itu kocok putih telur sampai kental, masukkan gula pasir, kocok rata, angkat mixernya
- 3) Masukkan adonan agar mendidih ke putih telur sedikit demi sedikit sambil diaduk, dan beri pewarna hijau secukupnya
- 4) Masukkan buah, aduk rata
- 5) Cetak dalam cetakan yang telah dibasahi terlebih dahulu, dinginkan

# Resep

## 9. Rolade Ayam Sayur

**Bahan:**

- 1) Daging ayam fillet 250 gram (haluskan dengan blender)
- 2) Tepung terigu 3 sdm
- 3) Telur 3 butir (untuk dadar)
- 4) Telur 1 butir (untuk adonan)
- 5) Wortel 1 bh (potong dadu)
- 6) Buncis 3 bh (potong kecil kecil)
- 7) Daun bawang secukupnya potong kecil kecil

**Bumbu Halus:**

- 1) Bawang putih 3 siung
- 2) Garam  $\frac{1}{2}$  sdt atau sesuai selera
- 3) Pala secukupnya
- 4) Jintan secukupnya

**Cara Membuat:**

- 1) Campurkan ayam yang sudah dihaluskan, bumbu halus, putih telur, tepung dan sayuran, aduk sampai rata.
- 2) Di wadah terpisah kocok lepas 3 butir telur dan beri sedikit garam
- 3) Buatlah telur dadar tipis tipis sampai berwarna kecoklatan
- 4) Letakkan telur dadar diatas talenan lalu letakkan adonan ayam dan ratakan, kemudian gulung. Lakukan sampai adonan habis.
- 5) Setelah selesai digulung bungkus dengan daun pisang, kukus rolade selama kurang lebih 30 menit.
- 6) Angkat rolade, dinginkan kemudian potong-potong sesuai selera. Bisa juga dibuat sup atau digoreng sampai berwarna kecoklatan.

27

26

# Resep

## Cara Membuat Saus:

- 1) Rebus susu dan gula serta tepung maizena. Kocok kuning telur, tuangi susu panas sedikit lalu masukkan lagi ke rebusan susu yang mendidih, kecilkan api nya, angkat.
- 2) Beri vanilli, aduk rata, dinginkan
- 3) Keluarkan puding dari cetakan dan hidangkan dengan saus



28

## Contoh Menu Sehari

### BAYI

Umur 0 – 6 bulan	ASI sekehendak
Umur 6 – 7 bulan	ASI
Jam 06.00	ASI (sekehendak)
Jam 09.00	Buah/sari buah
Jam 12.00	ASI
Jam 15.00	Buah/sari buah
Jam 18.00	ASI
Jam 21.00	ASI dst
Umur 7 – 8 bulan	ASI (sekehendak)
Jam 06.00	Buah/sari buah
Jam 09.00	Bubur susu
Jam 12.00	Buah/sari buah
Jam 15.00	ASI
Jam 18.00	ASI
Jam 21.00	ASI dst
Umur 8 – 9 bulan	ASI
Jam 06.00	Buah/sari buah
Jam 09.00	Bubur susu
Jam 12.00	Biskuit
Jam 15.00	Tim saring
Jam 18.00	ASI
Umur 9 – 10 bulan	Bubur susu
Jam 06.00	Buah/sari buah
Jam 08.00	Tim saring
Jam 10.00	biskuit
Jam 13.00	Tim saring
Jam 15.00	ASI
Jam 18.00	Tim saring
Jam 21.00	ASI dst
Umur 11 – 12 bulan	ASI
Jam 06.00	Nasi tim
Jam 08.00	Buah/sari buah
Jam 10.00	Nasi tim
Jam 13.00	biskuit
Jam 15.00	Nasi tim
Jam 18.00	ASI dst
Jam 21.00	ASI

29

# Pendampingan Gizi

## 1. PENGERTIAN

Pendampingan keluarga STUNTING adalah proses mendorong, menyemangati, membimbing, dan memberikan kemudahan oleh kader pendampingan kepada keluarga guna mengatasi masalah stunting yang dialami.

## 2. TUJUAN

Terbentuknya ibu balita sadar seputar stunting melalui proses pendampingan.

## 3. SASARAN

Ibu balita stunting usia 6-59 bulan



31

## Contoh Menu Sehari

BALITA					
Makan pagi	Selingan	Makan siang	Selingan	Makan malam	Selingan
Nasi/tim/bubur nasi	Bubur kacang hijau	Nasi/tim/bubur nasi	Puding buah	Nasi/tim/bubur nasi	Susu
Semur bola bola daging giling		Sop bakso ikan, wortel, buncis		Opor telur	
Tahu isi (wortel, tahu, bayam)		Kering tempe		Perkedel tahu dan sayuran	
Pepaya		Jeruk		Tumis kacang panjang	
				Pisang	



30

## Form Kuesioner Pengetahuan

Nama :

Alamat :

No Hp :

### A. PENGETAHUAN

1. Pada usia berapakah MPASI di berikan?

- a. 6 bulan
- b. 12 bulan
- c. 3 bulan
- d. 59 bulan

2. Sampai usia berapa ASI sebaiknya diberikan?

- a. 6 bulan
- b. 2 tahun
- c. 3 tahun
- d. 5 tahun

3. Bagaimana pemberi tahapan MPASI yang benar?

- a. Lumat, lembik, padat
- b. Cair, padat, lumat
- c. Cair, padat, lumat
- d. Lumat, cair, padat, lembik

4. Di bawah ini manakah yang termasuk MP-ASI ?

- a. Bubur susu
- b. Mie
- c. Air gula
- d. Nasi

5. Jenis makanan apa yang pertama kali diberikan kepada bayi >6 bulan ?

- a. Makanan cair
- b. Makanan padat
- c. Makanan lumat
- d. Makanan lembik

34

## Form Kuesioner Pengetahuan

6. Apakah bayi berumur lebih dari 6 bulan sampai 1 tahun dapat diberikan nasi tim?

- a. Ya
- b. Tidak
- c. Tidak tahu
- d. Ragu-ragu

7. Berapa frekuensi pemberian MPASI dalam sehari pada anak?

- a. 1-2 kali makanan utama, 1-2 makanan camilan
- b. 2-3 kali makanan utama, 1-2 kali makanan camilan
- c. 3-4 kali makanan utama, 1-2 kali makanan camilan
- d. 2-3 kali makanan utama, 2-3 kali makanan camilan

8. Mengapa bayi perlu diberikan makanan tambahan ?

- a. Agar anak terhindar dari penyakit
- b. Agar anak cepat gemuk.
- c. Agar anak tidak rewel
- d. Agar kebutuhan zat gizi anak terpenuhi

9. Menurut ibu makanan mempunyai fungsi untuk :

- a. Untuk menjaga agar badan tetap sehat.
  - b. Sebagai sumber tenaga, zat pembangun dan zat pengatur.
  - c. Untuk menghilangkan rasa lapar.
  - d. Untuk kesegaran tubuh.
10. Contoh bahan makanan untuk meningkatkan nafsu makan anak, adalah.....
- a. Beras, roti, mie.
  - b. Daging, ikan laut, ayam.
  - c. Susu, soft drink.
  - d. Jeruk, jambu, bayam, kangkung.

35

## Form Kuesioner Sikap

Petunjuk pengisian : berilah tanda checklist (✓) pada pernyataan dibawah ini dengan memilih Setuju (S) atau Tidak Setuju (TS) sesuai dengan pendapat anda

No	Pernyataan	S	TS
1	Pada saat bayi berusia 6 bulan keatas kebutuhan ASI sudah tidak mencukupi, maka perlu diberikan MP-ASI		
2	Kebutuhan MP-ASI harus diberikan sesuai usia bayi dan anak		
3	MP-ASI pada bayi harus diberikan secara bertahap sesuai bertambahnya usia		
4	Fungsi makanan adalah untuk menghilangkan rasa lapar		
5	Memberikan makanan lumat seperti bubur susu sebagai makanan pertama saat bayi mulai berusia 7 bulan		
6	Pada usia 6 – 8 bulan bayi hanya boleh makan dari bahan makanan pokok, buah, dan sayuran		
7	Frekuensi pemberian MPASI pada anak dalam sehari yaitu 2-3 kali makanan utama 1-2 kali makanan camilan		
8	Bayi perlu diberikan makanan tambahan agar kebutuhan gizi terpenuhi		
9	Fungsi makanan adalah untuk menghilangkan rasa lapar		
10	Bahan makanan seperti jambu, mie, roti, dapat diberikan untuk bayi usia 6-9		
11	Makanan sehat adalah makanan yang bergizi dan seimbang		
12	Anak yang kurang konsumsi protein akan mengalami diare		
13	Yang termasuk makanan sumber protein adalah kacang-kacangan		
14	Cerelac merupakan produk MP-ASI buatan pabrik yang terbaik bagi anak		
15	Makanan bayi sehari-hari seharusnya mengandung gizi seimbang dan bervariasi		

## Form Kuesioner Pengetahuan

11. Makanan sehat adalah :
  - a. Makanan 4 sehat 5 sempurna.
  - b. Makanan yang bergizi dan seimbang.
  - c. Makanan yang enak rasanya.
  - d. Makanan yang beraneka ragam.
12. Dampak anak kurang konsumsi protein adalah...
  - a. Gemuk
  - b. Diare
  - c. Mudah sakit
  - d. Kurus
13. Contoh makanan sumber protein adalah
  - a. Apel
  - b. Nasi
  - c. Wortel
  - d. Ikan tongkol
14. Dibawah ini yang bukan merupakan produk MP-ASI buatan pabrik adalah ?
  - a. Milna bubur bayi
  - b. Bubur bayi promina
  - c. Cerelac
  - d. Formula kacang hijau kuning telur
15. Bagaimana variasi MP-ASI pada bayi usia diatas 12 bulan ?
  - a. Makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati
  - b. Makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, buah
  - c. Makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayuran
  - d. Makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayuran, buah

## PENUTUP

Demikian Booklet tentang Stunting (balita pendek) yang masih menjadi salah satu permasalahan gizi di Indonesia. Tak lupa penyusun mengucapkan terima kasih karena kesediaannya untuk membaca Booklet ini guna peningkatan pengetahuan ibu balita. Tentunya masih banyak kekurangan karena berbagai keterbatasan penyusun baik itu berupa pengetahuan maupun bahan referensi. Oleh karena itu, masukan berupa saran dan kritik sangat penulis harapkan.

Malang, Juni 2018

### Penyusun

## Form Kuesioner Kererampilan

Petunjuk pengisian : berilah tanda checklist (✓) pada pernyataan dibawah ini dengan memilih Dilakukan (D) atau Tidak Dilakukan (TS) sesuai dengan pendapat anda.

No	Indikator	D	TD
1	Pada saat bayi berusia 6 bulan diberikan MPASI		
2	Pada umur 6-9 bulan, frekuensi MPASI diberikan 3 kali. Berikan snack bisikuit atau buah matang 1-2 kali sehari.		
3	Pada umur 9-11 bulan, frekuensi MPASI diberikan 4 kali sehari. Berikan snack 1-2 kali sehari.		
4	Pada umur 12-24 bulan, frekuensi makan diberikan 5 kali sehari dan juga snack tambahan.		
5	Pada awal MPASI jumlah makanan yang diberikan sekitar 2-3 sendok makan dewasa.		
6	Usia 6-9 bulan menjadi $\frac{1}{2}$ cangkir		
7	Usia 9-11bulan menjadi $\frac{3}{4}$ cangkir		
8	Usia 12-24 menjadi 1 cangkir penuh		
9	Pada umur 6 bulan tekstur makanan lumat (bubur saring, pure atau makanan yang ditumbuk/dihaluskan). Pastikan makanan tidak terlalu cair sehingga gunakan sedikit saja air.		
10	Usia 8 bulan sudah dapat dikenalkan dengan finger food seperti Kentang rebus, ketela atau buah-buahan.		
11	Umur 9-11 bulan tekstur naik menjadi makanan lembek (nasi tim, bubur tanpa saring atau makanan yang dicincang halus).		
12	Umur 12 bulan bayi sudah dapat makan makanan keluarga.		
13	Memberikan makanan sumber protein seperti kacang-kacangan.		
14	Jika ia menolak makan maka ganti kombinasi makanan, rasa, tekstur dan metode makanan.		
15	MPASI bayi di atas 12 bulan bervariasi seperti makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayuran, buah		

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier. 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta
- Almatsier. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta
- Direktorat Bina Gizi Kementerian Republik Indonesia. 2014. Modul Pelatihan Penilaian Pertumbuhan Balita. Direktorat Bina Gizi Kementerian Republik Indonesia. Jakarta
- Kementerian Kesehatan RI. 2014. Pedoman Gizi Seimbang. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta
- Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal, dan Transmigrasi. 2017. Buku Saku Desa dalam Penanganan Stunting. Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal, dan Transmigrasi. Jakarta.
- Rusilanti, Dahlia. M dan Yulianti. 2015. Gizi dan Kesehatan Anak Pra Sekolah Remaja. Rosdakarya. Bandung.

- Wati, Erna Kusuma dan Atikah Proverawati. 2011. Ilmu Gizi untuk Keperawatan dan Gizi Kesehatan. Nuha Medika. Yogyakarta