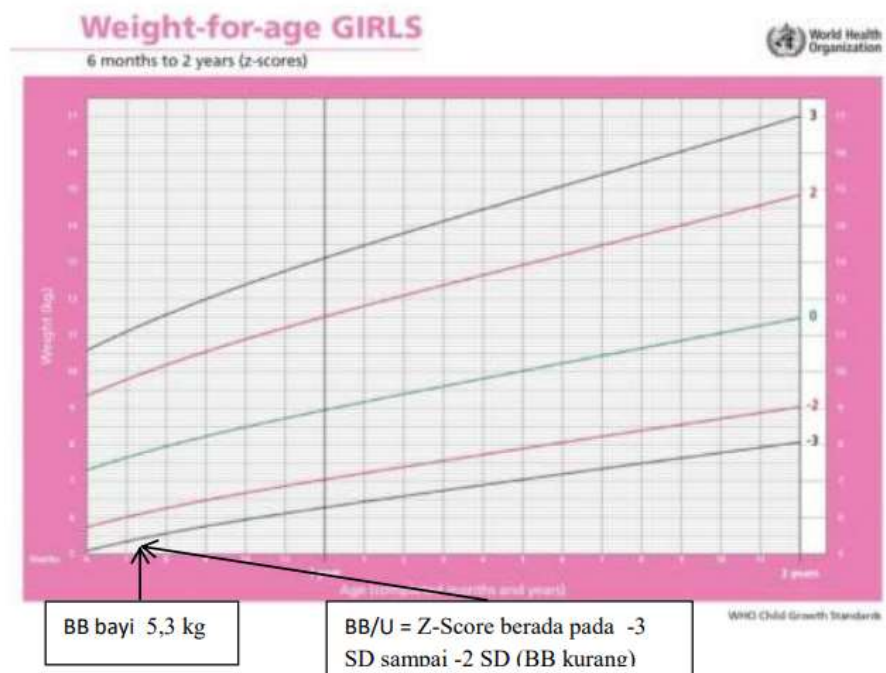


LAMPIRAN

Lampiran 1. Grafik WHO

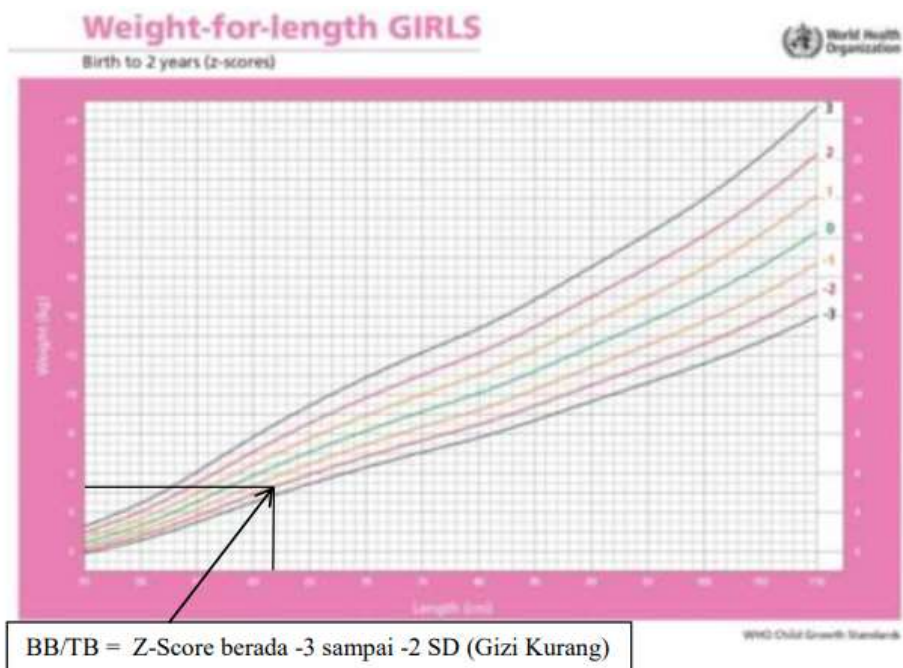
1. BB/U



2. PB/U



3. BB/PB



Lampiran 2. Booklet

1. Booklet Edukasi Pertama



TAHAPAN PEMBERIAN MP-ASI

Tahap	Perkembangan Anak	Usia	Frekuensi	Resistensi
		6-8 bulan	1-2 kali	MP-ASI per hari
6-8 bulan	<ul style="list-style-type: none"> Adanya 4 gigi Mengembangkan kemampuan untuk duduk sendiri di belakang Umur mencapai 6 bulan dan sudah berjalan 	6-8 bulan	1-2 kali	MP-ASI per hari
9-11 bulan	<ul style="list-style-type: none"> Bayi dapat memisahkan makanan Berjalan dan mulai ke air panas Tiga keterampilan motorik halus Bayi dapat memisahkan makanan dengan telaten yang benar 	9-11 bulan	2-3 kali sehari	MP-ASI per hari
12-15 bulan	<ul style="list-style-type: none"> Bayi dapat memisahkan makanan dengan telaten dan memisahkan dan memisahkan 4 bagian Bayi dapat menggigit makanan dengan telaten 10-15 menit, dengan menggunakan gigi 	12-15 bulan	3-4 kali sehari	MP-ASI per hari
18-24 bulan	<ul style="list-style-type: none"> Bayi memahami bahwa setiap jenis makanan yang berbeda memiliki rasa yang berbeda 	18-24 bulan	3-4 kali sehari	MP-ASI per hari

Tekstur MP-ASI

PUREE



Puree adalah makanan yang sudah dilembutkan agar lebih mudah dan aman saat dinikmati oleh bayi. Untuk pemberian awal, puree akan dibuat selembut mungkin, seiring bertambahnya usia dan keterampilan makan bayi, teksturnya dibuat lebih kasar. Tekstur puree biasanya diberikan pada bayi yang baru berusia 6 bulan.

MASHED

Mashed adalah istilah MPASI untuk makanan bayi yang dilumatkan hingga halus. Tekstur makanan seperti itu bisa diberikan untuk bayi usia 7-9 bulan.



MINCHED



Dikutip dari laman resmi Ikatan Dokter Anak Indonesia (IDAI), minced adalah tekstur makanan bayi yang dicincang halus. Tekstur MPASI minced biasanya diberikan pada bayi usia 9-12 bulan.

CHOPPED

Chopped merupakan istilah tekstur untuk makanan bayi yang dicincang kasar. Umumnya, bayi diberikan makanan dengan tekstur cincang kasar pada usia 9-12 bulan.



PERSIAPAN MP-ASI

- Pastikan kebersihan tangan ibu dalam menyiapkan MPASI
- Perhatikan kebersihan peralatan yang akan digunakan baik dalam proses persiapan, pengolahan, penyimpanan dan penyajian.
- Pisahkan telaten untuk memotong bahan mentah dan matang. Jika tidak maka selalu bersihkan telaten setelah digunakan dan keringkan dengan benar.
- Gunakan air bersih dan matang. Air yang dicampurkan ke dalam MPASI harus benar diperhatikan seperti harus sudah masak, kualitasnya terutama kebersihan, steril dari bakteri jahat, virus, parasite, jamur, dll.
- Hindari menghaluskan menggunakan blender. Menghaluskan makanan menggunakan blender bisa menghasilkan panas dari putaran pisanya sehingga dapat menguraikan beberapa zat gizi terutama vitamin.
- Menghaluskan MPASI menggunakan cobek dan ulekan atau alu dan lumpang. Jika ada cobek yang tidak digunakan untuk keperluan lain seperti menghaluskan bumbu, bisa untuk menghaluskan MPASI. Namun, jika sering digunakan, kita bisa alasi cobek dengan plastik saat menghaluskan makanan.
- Jangan masak terlalu lama. Memasak terlalu lama atau 'overcook' juga bisa bikin nutrisi MPASI hilang. Daripada merebus, lebih baik dimasak dengan cara dikukus. Aturan untuk tidak memasak lama ini berlaku untuk semua jenis makanan, seperti sayur, ikan, atau telur.

PENGOLAHAN MP-ASI

TEKNIK MENGUKUS

Teknik mengukus adalah proses mematangkan makanan dengan menggunakan wap panas yang berasal dari air yang mendidih. Bahan yang biasa diolah dengan teknik mengukus adalah sayuran, ayam, ikan, dan kue.



TEKNIK MEREBUS



Teknik merebus merupakan teknik pengolahan bahan makanan dengan cairan atau air yang sudah mendidih, suhu minimal perebusan adalah 100°C. Bahan makanan yang biasa diolah dengan teknik merebus adalah sayuran, daging, ayam dan telur.

TEKNIK MENGETIM

Memasak bahan makanan pada dua panci berbeda, satu besar dan satu kecil. Biasanya untuk membuat dan bubur tim.



Teknik Penyimpanan MP-ASI

Pemilihan bahan dan pembuatan MP-ASI untuk bayi juga tidak cukup apabila tidak disertai dengan cara penyimpanan yang tepat. MP-ASI yang dibuat sendiri cenderung tidak tahan lama dibandingkan dengan MP-ASI instan yang dapat diberi di toko swalayan atau toko-toko terdekat. Untuk mempertahankan kualitas bahan dalam penyimpanan, biasanya MP-ASI dibuat untuk beberapa kali makan. Kemudian menyimpan. Sebagian MP-ASI yang akan disajikan untuk menu makan siang atau makan sorenya. Adapun cara yang dapat dilakukan untuk menyimpan MP-ASI:

1. Menyimpan ke dalam food container

Setelah dimasak, makanan MP-ASI biasanya akan langsung disimpan pada food container agar praktis dan menghindari kontaminasi dan memastikan wadah bersih. Untuk wadah yang digunakan sebaiknya menggunakan yang khusus untuk MP-ASI.



2. Bagi porsi MP-ASI untuk sekali makan

Penggunaan food container dengan ukuran kecil untuk menyimpan MP-ASI dan membuat porsi makan agar memudahkan dalam sekali makan. Dengan porsi yang kecil, anak akan lebih puas dalam menyantap MP-ASI.



3. Gunakan Wadah kedap udara

Wadah kedap udara akan melindungi MP-ASI sangatlah penting karena makanan yang diolah sendiri akan cenderung mudah basi apabila tidak disimpan ke wadah khusus dan kedap udara.



4. Simpan di Freezer ataupun lemari pendingin

Cara selanjutnya yang terbukti efektif yaitu dilakukan penyimpanan pada freezer atau lemari pendingin agar kualitas makanan tetap baik. Cara ini bisa mempertahankan kualitas makanan hingga beberapa hari.

5. Tidak memasak terlalu banyak

Memasak MP-ASI sebaiknya hanya untuk 3 kali makan. Dengan begitu MP-ASI yang disajikan akan selalu segar dan gizinya tetap utuh. Ketika disajikan untuk si kecil.



Kombinasi Bahan Makanan Dalam Sehari

Karbohidrat



Sumber karbohidrat dapat diberikan yaitu nasi, jagung, gandum, singkong, ubi, kentang, labu. Sumber karbohidrat olahan seperti pasta, mie, roti.



Protein

Bahan makanan sumber protein hewani dan nabati dapat diberikan sejak bayi berusia 6 bulan. Telur, daging, dan ikan harus diberikan dalam keadaan benar-benar matang.



Lemak



Minyak, mentega dan santan sebagai sumber lemak boleh diberikan untuk menambah energi dari MPASI.



Vitamin dan Mineral



Sumber vitamin dan mineral terdapat di dalam aneka makanan seperti sayur-sayuran dan buah-buahan.



Lain-lain

Sumber vitamin dan mineral terdapat di dalam aneka makanan seperti sayuran, buah-buahan, daging, telur, ikan, kacang, biji-bijian, dan susu.



SIKLUS MENU MP-ASI

SIKLUS MENU 7 HARI • 1 HARI

Hari	Makan Pagi	Makan Pagi	Makan Siang	Makan Sore	Makan Malam
1	Susu Ayam Telur	Pasta Alpukat	Pasta Kuning Telur Wortel	Pasta Buncis Jagal	Makan Sayur Lada Kacang
2	Susu Ubi Jagung Susu	Pasta Ubi Jagung Susu Kacang	Makan Telur Buncis	Puding Jagung Buncis	Makan Sayur Jagung Jagal
3	Makan Buncis Susu Susutangkis	Makan Kuning Ubi Jagal Lada Kuning	Makan Ubi Jagal Susu	Apple Susu	Makan Sayur Susu Telur
4	Susu Ayam Kuning Telur	Puding Susu	Makan Jagung Wortel	Makan Susutangkis Jagung	Makan Kuning Lada
5	Makan Buncis Susu	Susu Ubi Jagal Puding Kacang Susu	Ubi Jagal Wortel Susu	Pasta Lada Kuning Kacang	Susu Telur Susu
6	Pasta Jagung Susu	Alpukat Susu	Makan Susu Jagal Ayam Jagung Susu	Jagung Ubi Jagung	Cheesy Cane Susu
7	Makan Kuning Ubi Jagung Susu	Pasta Jagung Susu	Pasta Jagung Susu Telur	Puding Susu Susu	Makan Sayur Ubi Jagal Kacang
8	Makan Susu Susu	Apple and Puding Susu	Makan Kuning Ayam Susu	Pasta Jagung Susu Jagung	Pasta Jagung Susu dan Susu Ayam

Kebutuhan Energi Sehari

BB Ideal = 8 kg
 Energi = $[89 \times \text{BB (kg)} - 100] + 56 \text{ kkal}$
 = $[89 \times 8 - 100] + 56 \text{ kkal}$
 = 668 kkal

Protein = 33,4 g
 Lemak = 25,9 g
 KH = 75,6 g

Resep Pilihan MP-ASI sesuai Usia Balita

Bubur Telur Labu Kuning

Bahan

1. Labu kuning 10g
2. Telur 20g (1/2 btr)
3. Buncis 5g
4. Jagung manis 5g
5. Wortel 5g
6. Sufor 50 ml (2 sendok takar prese dilarutkan 50 ml air hangat)



Cara membuat

1. Cuci bersih semua bahan
2. Kukus labu kuning, wortel, buncis, dan jagung selama kurang lebih 30 menit (setelah air mendidih)
3. Rebus telur di panci yg berbeda hingga matang
4. Setelah semua bahan matang dan lunak, masukkan kedalam blender, lalu haluskan sesuai tekstur usia bayi
5. Tambahkan sufor dan siap disajikan




Energi = 87,3 Kkal
Protein = 4,28 g
Lemak = 4,8 g
Karbohidrat = 8,9 g

Bubur Udang Tahu

Bahan

1. 2 sendok makan nasi putih
2. 2 ekor udang berukuran medium
3. 1 tahu yang telah dipotong dadu
4. ¼ wortel berukuran kecil
5. 1 tangkai bayam (ambil daunnya)
6. ½ siung bawang putih
7. ½ siung bawang merah
8. Minyak kelapa
9. Air secukupnya



Energi = 87,2 Kkal
Protein = 5,1 g
Lemak = 4,3 g
Kh = 7,4 g

Cara Memasak

1. Kupas kulit udang dan cuci hingga bersih bersama dengan tahu dan wortel
2. Potong menjadi bagian kecil untuk udang, tahu dan wortel
3. Iris bawang putih dan bawang merah
4. Panaskan minyak kelapa secukupnya dengan api kecil
5. Tumis bawang putih dan bawang merah hingga mengeluarkan aroma harum
6. Masukkan secara perlahan udang, tahu dan wortel dan aduk secara perlahan
7. Tuang air secukupnya, lalu tambahkan nasi sambil diaduk perlahan
8. Tambah bayam, aduk, dan tunggu hingga air menyusut dan seluruh bahan matang dan memiliki tekstur lembut
9. Angkat lalu blender hingga halus

Bubur siap dihidangkan

BOOKLET MP-ASI



THANK
YOU

- 2022 -

2. Booklet Edukasi Kedua



Kurva KMS Panjang Badan menurut Tinggi Badan (6 Bulan sd 2 Tahun)



Data tentang status gizi balita berdasarkan indeks antropometri BB/TB diklasifikasikan sebagai berikut:

- Obesitas : $> +3SD$
- Gizi lebih : $> +2 SD$ s/d $+3 SD$
- Beresiko gizi lebih : $> +1 SD$ s/d $+2 SD$
- Gizi Baik : $-2 SD$ s/d $+1 SD$
- Gizi Kurang : $-3 SD$ s/d $< -2 SD$
- Gizi buruk : $< -3 SD$

Perhitungan Berat Badan Ideal

1. Usia : 7 bulan
2. BB : 5,3 kg
3. TB : 63 cm
4. Perhitungan Berat Badan Ideal (BBI)
 - BBI untuk anak usia (3-12 bulan)
 - $= (\text{Umur} + 9) : 2$
 - $= (7 + 9) : 2$
 - $= (16) : 2$
 - $= 8 \text{ kg}$

TABEL DAFTAR UKURAN BERAT RUMAH TANGGA (URT)

GOLONGAN I (SUMBER KARBOHIDRAT)		
Bahan Makanan	URT	Berat (gr)
Beras	1 gls	50
Rasam	1 ong	60
Rasam tpe	1 sdm	15
Bekas nasi	1 sdm	15
Jagung rebus	1 sdm	10
Kentang	1 bh sdg	100
Ubi jalar	1 bh kd	80
Singkong	1 pgt kd	50
Mi instan	1 sdm	5
Mie kering rebus	1 sdm	10
Bibisan rebus	1 sdm	10
Roti tawar	1 brdr	25

GOLONGAN II (SUMBER PROTEIN HEWANI)		
Bahan Makanan	URT	Berat (g)
Daging sapi	1 pgt	40
Bakso	1 bh sdg	17
Sosis	1 pgt kd	50
Daging ayam bagian dada	1 pgt	50
Daging ayam bagian sayap	1 pgt	30
Daging ayam bagian paha atas	1 pgt	40
Daging ayam bagian paha bawah	1 pgt	30
Daging ayam sdh	1 sdm	10
Colas rebus	1 bh	15
Yempala	1 pgt	15
Roti ayam	1 pgt	30

Ron transang bagian badan	1 pgt	50
Ron lambung	1 ekor sdg	60
Ron dada/musur goreng	1 ekor sdg	40
Ron lele	1 ekor sdg	40
Ron tongkol	1 pgt	60
Udang	1 ekor sdg	10
Ron patin bagian badan	1 pgt	100
Telur ayam	1 skr	55
Telur puyuh	1 skr	10
Telur bebek	1 skr	50

GOLONGAN III (SUMBER PROTEIN NABATI)		
Bahan Makanan	URT	Berat (gr)
Tahu	1 pgt sdg	40
tempe	1 pgt sdg	25
Kacang hijau	1 sdm	10
Kacang kedelai	2 1/2 sdm	25
Kacang tanah	2 sdm	2

GOLONGAN IV (SAYURAN)		
Bahan Makanan	URT	Berat (gr)
Wortel rebus	1 sdm	10
Openg rebus	1 sdm	20
Buncis rebus	1 sdm	10
Lada hitam rebus	1 bh kd	50
Tumis kangkung	1 sdm	10 g
Tumis sawi	1 sdm	15 g

GOLONGAN V (BUAH DAN GULA)		
Bahan Makanan	URT	Berat (gr)
Anggur	10 bh	120
Apel merah	1 bh kd	85
Alpukat	1 bh sdg	130

Bellowsing	1 ltr	150
Jambu nipis	1 ltr	100
Jeruk manis	2 ltr skg	130
Kiwi	1 ltr	100
Mangga gedong	1 png dadu	5
Mangga arum manis	1 png dadu	10
Melati	1 png dadu	20
Buah naga	1 png skg	80
Pear	1 ltr skg	120
Pepaya	1 png dadu	15
Pisang amboi	1 ltr	100
Pisang manis	1 ltr	20
Sawo	1 ltr skg	70
Semangka	1 png	100
Gula	1 sdt	13
Madu	1 sdt	15

GOLONGAN VI (SNI)		
Bahan Makanan	Ukuran	Berat (gr)
Susu skim cair	1 gls	200
Yoghurt susu skim	4 sdt	25
Yoghurt asam	1 gls	200
Susu	1 png ltr	15
Susu naga	1 gls	200
Susu kental manis	1/2 gls	100



Lampiran 3. Dokumentasi Kegiatan Penelitian





Lampiran 4. Lembar Persetujuan Responden

FORMULIR PERSETUJUAN UNTUK LAPORAN KASUS

Untuk persetujuan pasien untuk publikasi informasi tentang mereka dalam jurnal atau tesis

Nama orang yang dijelaskan dalam artikel atau ditampilkan dalam foto: AISTAH

Subyek foto atau artikel: VALYA

Judul artikel: _____

Praktisi medis atau penulis terkait: _____

SAYA AISTAH NERI DIAH SETUJUNATI [masukkan nama lengkap] memberikan persetujuan saya untuk informasi ini tentang DIRI SENDIRI ATAU ANAK SAYA ATAU LINGKUNGAN/RELATIF SAYA [masukkan nama lengkap] VALYA MEMPUSA PRATWA, terkait dengan materi pelajaran di atas ("Informasi") untuk ditampilkan dalam artikel jurnal, atau digunakan untuk keperluan tesis atau presentasi.

Saya memahami hal berikut:

1. Informasi akan dipublikasikan tanpa nama saya/nama anak/nama kerabat saya dan setiap upaya akan dilakukan untuk memastikan anonimitas. Saya mengerti, bagaimanapun, bahwa anonimitas lengkap tidak dapat dijamin. Mungkin saja seseorang di suatu tempat - mungkin, misalnya, seseorang yang merawat saya/anak/kerabat saya, jika saya berada di rumah sakit, atau kerabat - dapat mengidentifikasi saya.
2. Informasi dapat diterbitkan dalam jurnal yang dibaca di seluruh dunia atau jurnal online. Jurnal ditujukan terutama untuk profesional perawatan kesehatan tetapi dapat dilihat oleh banyak non-dokter, termasuk jurnalis.
3. Informasi dapat ditempatkan di situs web.
4. Saya dapat menarik persetujuan saya kapan saja sebelum publikasi online, tetapi setelah Informasi telah berkomitmen untuk dipublikasikan, persetujuan tidak dapat ditarik kembali.

Tertanda: _____ Tanggal: _____


Aisyah

Tanda tangan praktisi medis/petugas kesehatan yang meminta:

_____ Tanggal _____

Lampiran 5. Etik Penelitian



KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN
HEALTH RESEARCH ETHICS COMMITTEE
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG
STATE POLYTECHNIC OF HEALTH MALANG

KETERANGAN LOLOS KAJI ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL APPROVAL
"ETHICAL APPROVAL"
Reg.No.: 740 / KEPK-POLKESMA/ 2022

Protokol penelitian yang diusulkan oleh Dwiwijati
The research protocol proposed by

Peneliti Utama Dwiwijati
Principal In Investigator

Nama Institusi Poltekkes Kemenkes Malang
Name of the Institution

Dengan Judul Penerapan Konsep Asuhan Gizi Terstandar Dalam Intervensi Gizi Spesifik Balita Stunting Di Kelurahan Mulyorejo: Case Series
Application of the Concept of Standardized Nutrition Care in Specific Nutritional Interventions for Stunting Toddlers in Mulyorejo Village: Case Series

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 Consent, 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 07 Desember 2022 sampai dengan 07 Desember 2023

This declaration of ethics applies during the period December 7, 2022 until December 7, 2023

Malang, 07 Desember 2022
Head of Committee



Dr. SUSI MILWATI, S.Kp, M.Pd
NIP. 196312011987032002